

rom na situaciju u trgovini. Prije svega upotrebit će najbolje mlijeko za tvrde šireve. Sve drugo mlijeko pasteurizirat će i upotrebiti za polutvrde šireve ili maslac. Zasad ne će se ementalac praviti od pasteuriziranog mlijeka. Mlijeko ne će se tjerati kroz cijevi, nego će teći u siranu vlastitom težinom. Vanredno dobro bit će i to, što će nova sirana proizvoditi najviše mlijeka u razdoblju od veljače do travnja, kad se proizvodi najmanje mlijeka po svoj ostaloj Sloveniji. Tada je najzgodnija konjunktura za maslac. Budući da proizvodnja maslaca predstavlja brzi obrat kapitala, to će se mljekara time pomoći, ako zbog nestašice finansijskih sredstava ne bi mogla preraditi sve mlijeko u tvrdi sir.

Sirutka vraćat će se do daljnega dobavljačima mlijeka, a u doglednoj budućnosti izgradit će se vlastito tovilište i uzgajalište svinja, koje će se hraniti sirutkom i drugim mljekarskim otpacima.

Organizacija nove sirane zamišlja se tako, da bi poljoprivredna i stočarska zadruga preuzela upravu i vodstvo i dobavljale bi mlijeko toj sirani. Time će se u prvom redu udovoljiti načelu zadružne organizacije, a zatim, posve smo uvjereni, da će se te zadruge pobrinuti za dobro vodstvo, jer će biti direktno zainteresirane za napredak poduzeća.

U čemu će se nova sirana još razlikovati od dosadašnjih ementalskih sirana? Dosad je vrijedilo načelo, da se mlijeko za ementalški sir ne smije prevoziti. Radi toga upravo nalazimo u alpskim državama sirane gotovo u svakom selu. Međutim razvoj sirarstva pobija to načelo. Tako, su na pr. stručni listovi donijeli vijest o novoj sirani u Danskoj, koja će praviti 18 hljebova ementalca na dan. Njemački pak listovi izvješćuju o velikoj sirani u Algaju, koja će praviti 7 hljebova sira na dan. Obje sirane dobivat će također mlijeko iz veće ili manje udaljenosti. S time je pobijeno mišljenje starih praktičara, da se mlijeko ne smije prevoziti, ako hoćemo dobiti kvalitetni ementalac. Razumije se, da higijena u proizvodnji mlijeka mora biti na dovoljnoj visini.

God. 1954. navršit će se 80 godina, otkako se siri na području Tolmina. Iskreno želimo, da graditelji nove sirane u Kobaridu svladaju zapreke, koje će se neizbježno pojavljivati, pa da za proslavu tako značajnog jubileja uzmognu novu siranu predati namijenjenoj svrsi.

KAKOVI SU NAŠI IZGLEDI ZA IZVOZ SIRA

O izvozu naših mliječnih proizvoda po završetku Drugog svjetskog rata bilo je malo govora. Bilo je za to više razloga, od kojih je glavni: kvalitet i količina.

U posljednje vrijeme postaje to pitanje aktuelnije, jer se već god. 1952. počelo iz naše republike izvoziti trapista i grijera u manjim količinama.

Sigurno je, da nije najzgodnije u ovo vrijeme govoriti o izvozu sira. Posljedice prošlogodišnje suše i suviše se oštro osjećaju u opskrbi nekih naših gradova svježim mlijekom, tako da su količine minimalne, a cijene znatno porasle, naročito u gradovima obalnog pojasa (Split 40—50 Din za litru), pa i u unutrašnjosti. Pojedine mljekare rade u svemu i sa 10%-tnim kapacitetom.

Takovo stanje ne govori u prilog prerade mlijeka, a ni izvoza sira bar u ovo vrijeme. No nestašica mlijeka i mliječnih proizvoda na tržištu kod nas je zimi redovna pojava, a to je ujedno i vrijeme, kada se stanje u prometu tim artiklom češće mijenja, i to ne samo u pojedinim mjesecima, nego i u područjima. Takove promjene potječu u prvome redu iz male naše proizvodnje mlijeka (prosjek u

NRH 941 lit. po kravi na godinu), a uporedo s ovim i male potrošnje mlijeka i mliječnih proizvoda, naročito u gradovima (u Zagrebu oko 0.15 lit. mlijeka po stanovniku na dan).

U proljeće i ljeti naša proizvodnja mlijeka naglo poraste, jer stoka izlazi na pašu. Uporedo s proizvodnjom naglo rastu i količine mlijeka u mljekarama, i tada dolazi vrijeme, u kojem mljekara napunivši svoje skladište, traži kupce za svoje proizvode.

Gledajući samo s te strane, to je razdoblje, kada bi izvoz bio poželjan.

Imamo li pred očima opće značenje izvoza za našu privredu, tada to pitanje dobiva kud i kamo veću važnost. Naš novi privredni sistem i daljnji razvoj naše privrede pruža i našim mljekarama velike mogućnosti da napreduju, ali im istodobno nameće sve obveze prema zajednici, a među njima i tu, da iziđu na inozemna tržišta, t. j. da sudjeluju u izmjeni dobara i življem povezivanju s inozemstvom.

Mnogi će naši drugovi u mljekarama upitati, kako odjednom izvoz? — Da li kvaliteta naših proizvoda zadovoljava zahtjeve vanjskog tržišta? Da li nama odgovaraju cijene, koje će naša roba polučiti prilikom izvoza? Na ovo drugo pitanje odgovor je nešto kraći. Cijene nam odgovaraju, a momentano je situacija takova, da kod trapista i grijera mljekara postiže veću cijenu, nego na domaćem tržištu. Evo kako! Za 1 tonu ovog sira primamo u Engleskoj 290 funta. Preračunamo li to u dinare po određenom kursu, dobijemo za kg 248 Din. Dodamo li tome još izvoznu premiju i vrijednost 20% deviza, koje ostaju izvozniku, t. j. razliku od nižeg određenog do višeg slobodnog kursa, iznosi cijena i preko 350 Din za 1 kg sira fo kupčeva stanica. Slična situacija je i sa cijenom maslaca.

Tri su važnija momenta, koja u pogledu cijene pogoduju našim mljekarama: a) otkupne cijene mlijeka, koje su kod nas niže, nego u nekim evropskim zemljama, koje izvoze ove artikle i prema tome možemo, uzevši objektivno, svoje proizvode jeftinije i prodavati; b) izvozna premija, koju dobivaju poduzeća od naše države na izvezenu robu u slučajevima, kada je roba jeftinije prodana, negoli joj je cijena na domaćem tržištu, i c) vrijednost deviza, koje ostaju izvoznom poduzeću (20%). Prema tome je cijena vrlo povoljna.

Razmotrimo sada malo, što i kako treba raditi, da se ostvare ovako povoljne cijene; drugim riječima: kakovu robu treba spremiti za vanjsko tržište. Već par mjeseci u našu zemlju dolaze strani trgovci, uglavnom iz Engleske i Belgije, te traže, da im prodamo naše uobičajene vrste sira — trapist, grijera, pa i ementaler. Ne obrazlažući, da li će oni taj sir topiti ili će ga izložiti na prodaju u svom originalnom obliku, oni su izjavili spremnost, da će preuzimati sve naše raspoložive količine. Štaviše, jedna velika tvrtka iz Londona, koja se u nekoliko navrata obraćala Udruženju mljekarskih poduzeća NRH za kupnju sira, nedavno je ponovno uputila pismo, u kojem žali, što dosad nije došlo do poslovnih veza, ali računana s uvozom sira iz naše zemlje u god. 1953. i očekuje od nas ponude. Slična je situacija i u zemljama bliskog Istoka.

Zašto odjednom toliko interes za našim sirom? Da li veliki potrošači-uvoznici potražuju samo jeftiniju, pa možda i slabiju robu, ili su ih na to nagnale poteškoće u plaćanju u evropskoj platnoj uniji? Strani trgovci, koji su vidjeli i kupili naše sireve, zadovoljavaju se njihovom kvalitetom. Uvjet im je i sadržina masti u suhoj tvari 45%.

Dakle, prosječni kvalitet našeg trapista, grijera pa i ementalera zadovoljava zahtjeve vanjskog tržišta. Takav sir možemo u vagonskim pošiljkama plasirati

na inozemnom tržištu. Prema tome u pitanju, koje se odnosi na kvalitet sira, glavno je, kako ćemo sakupiti ovakovu pošiljku, koja treba da po izgledu i drugim osobinama, koje sačinjavaju kvalitetu, bude što jednoličnija, podjednako zrela, t. j. podjednake kvalitete. Treba naime, da su komadi sira jednako veliki, nenapuhnuti, dobro njegovani, da im kora nije oštećena, da imaju približno jednak izgled na prerezu, da su dobra ukusa, da su bez stranih mirisa i napokon dobro i uredno upakovani i opremljeni, kako to dolikuje robi, koja izlazi na svjetsko tržište.

Ovo pitanje je, kako vidimo, više i organizacionog karaktera i mi bismo ga mogli riješiti. U našim većim mljekarama — Bjelovar, Veliki Zdenci, Slav. Požega — mogla bi se bez većih poteškoća spremati ovakova roba, tim više, što bi se i u njihovim manjim susjednim pogonima organizirala proizvodnja, koja bi odgovarala proizvodnji većeg centralnog pogona. Dobro organizirana proizvodnja i pod neprekidnim nadzorom počevši od sabiranja mlijeka — sirovine, prerade i njege u podrumima, dala bi rezultate, koji bi ne samo unaprijedili i podigli sirsarsku proizvodnju u tim mljekarama, nego bi postali prava škola, služili bi za ugled ostalim našim manjim mljekarama i dali im poticaja, da se usavršuju na struci i bolje organiziraju posao. Time bi se podigao i ugled našeg mljekarstva uopće. Pored takove koristi imale bi ne samo mljekare — izvoznici, nego i naša privreda u cjelini, isto tako važnu materijalnu korist.

Da mi možemo organizirati ovakvu proizvodnju, uvjerava nas činjenica, da je Gradska mljekara Zagreb izvezla u Englesku dosad više od 30 tona sira — trapista i grijera, nadalje i izjava jednog Engleza na mljekarskoj izložbi u Zagrebu, koji je zaustavivši se pred izloženim sirevima »Zdenka« primijetio: »Edamski sir, to je baš taj, koji mi kupujemo u vašoj zemlji i baš od ove tvrtke, jer je dobar!« Vjerujemo ovom Englezu, ali samo onom dijelu njegove izjave, koji se odnosi na izgled i kvalitet tog sira, ali kupljen nije nikako u našoj zemlji kod »Zdenke«, nego negdje u Holandiji!

Do sezone dijeli nas još dosta vremena, kad će možda i situacija na svjetskom tržištu biti nešto drugačija, ali to ne smije biti razlog, da se u našim mljekarama o tom problemu dobro ne razmisli i učini sve, kako bi se on i ostvario. Kako vidimo, prilika je povoljna, a poteškoće nisu nepremostive, samo se hoće malo organizacionih sposobnosti, dobre volje, više razumijevanja i širi pogled na naše mljekare kao opće narodnu imovinu na upravljanje kolektivima i njihovim organima, a na ovima je, da pokažu svoju spremnost i opravdaju to povjerenje.

Evo im još jedne prilike za to!

SA SASTANKA UDRUŽENJA MLJEKARSKIH PODUZEĆA HRVATSKE

Dne 15. siječnja o. g. održan je sastanak članova Udruženja mljekarskih poduzeća Hrvatske. Sastanku je prisustvovao, osim 2/3 od ukupnog broja članova, i drug Hrešč, predstavnik Glavnog saveza poljoprivrednih zadruga Hrvatske, pa drug ing. D. Sabadoš, nastavnik Poljoprivrednog fakulteta u Zagrebu.

Dnevni red ovog sastanka bio je uglavnom posvećen odnosima, koji vladaju ili bi trebali vladati između mljekara i proizvođača mlijeka. To pitanje doduše nije novo, ali je sigurno jedno od najvažnijih za daljnji uspjeh u radu pojedine mljekare, a i našeg mljekarstva uopće.