

Ovdje sam stoga iznio i glavne čimbenike, koji utječu na količinu loma i izdržljivost boca, no svakako zavisi i o svakoj mljekari pojedinačno, kako postupa s bocama u tehnološkom procesu i transportu, da li će lom i izdržljivost boca biti veći ili manji. To zavisi i o prilagođivanju kolektiva na navedene faktore, koji o tome odlučuju.

Ovdje sam iznio svoje iskustvo i mišljenje stečeno u radu Zagrebačke mljekare, a nisu mi poznati podaci drugih mljekara u zemlji, a nisu ih one dosad ni objavile, pa držim, da bi bilo korisno, da i druge konzumne mljekare u našoj zemlji iznesu svoje podatke i iskustva u tom pogledu.

**Ristivojević Milisav, Novi Beograd**

## **DOMAĆI NAČIN SPRAVLJANJA SIRILA**

Sitni proizvođači obično za podsirivanje mleka upotrebljavaju sirilo, koje sami spremaju, bilo što fabrike nisu u stanju da dadu dovoljne količine sirila, bilo što su sami prerađivači ovakav način rada prihvatili zbog jeftinije proizvodnje. Pored ostalih uzroka, sirilo slabog kvaliteta je ozbiljan uzrok slabog kvaliteta sireva na našem tržištu, a naročito se to može reći za beli sir.

Cilj ovog članka je da ukaže na neke momente, koji će pomoći da se u svim onim slučajevima, gde su proizvođači iz bilo kojih razloga upućeni da sami spremaju sirilo, dobije sirilo dobrog kvaliteta, mada se odmah može reći da se to sirilo ne može meriti sa sirirom dobivenim fabričkim putem.

Dobro sirište je osnova za dobivanje dobrog sirila, te se na sušenje sirišta mora obratiti velika pažnja bilo da se ono koristi u domaćinstvu, bilo da se prodaje fabrikama kao sirovina. Da bi se dobilo kvalitetno sirište, treba se držati ovih saveta:

1. Ukoliko je životinja (jagnje, tele, jare) mlada njeno širište je bolje, jer sadrži više one materije iz koje se spravlja sirilo (ferment himozin).

2. Čim se životinja zakolje, sirište se odvoji od ostalih delova želuca, pa se pažljivo iz njega istisne sadržaj. Pritom se sirište ne sme pritiskivati ili gnječiti, jer se na taj način iz njega istiskuju baš oni sokovi koji treba da pređu u sirilo.

3. Sirište se pažljivo očisti od masnih opni, koje se na njemu nalaze, pa se pažljivo bez gnječenja ispere hladnom vodom.

4. Tako isprano sirište zaveže se kanapom na onom delu, na kome je odvojeno od želuca, a na drugom kraju (na onom, na kome je odvojeno od creva) stavi se cevka, pošto se prethodno sirište posoli iznutra. Sada se sirište naduje kao mehur pa se ispod cevke zaveže.

5. Spolja se sirište posoli sitnom kuhinjskom solju pomešanom sa nešto borne kiseline i ostavlja se na hladnijem promajnom mestu da se suši. Za vreme sušenja sirište ne sme biti na suncu. Sušenje sirišta završi se u toku 3—4 meseca.

6. Dobro osušeno sirište treba da je prozračno žućkaste boje i karakterističnog prijatnog mirisa. Tako dobivena sirišta ili se pakuju u sanduke i šalju u fabrike, koje ovu sirovinu lepo plaćaju, ili se iz njega u domaćinstvima sprema sirilo, koje se zatim koristi za podsirivanje mleka.

Ukoliko se sirilo sprema za potrebe samog domaćinstva preporučljivo je da se to vrši po sledećem postupku:

1. Sirište se dobro očisti i opere, pa se zatim oštirim nožem iseče na sitne rezance, odbacujući masne delove ili delove koji bi imali neki neprijatni miris.

2. U porcelanske ili zemljane sudove stavlja se 120 grama isečenih rezanaca, 50 grama kuhinjske soli i 40 grama borne kiseline pa se sve to prelije jednim litrom čiste prokuvane i ohlađene vode.

3. To se dobro promeša i ostavlja na sobnoj temperaturi (18°—20°C) da stoji 10—15 dana, i za to vreme se dvaput dnevno sadržaj lonca promeša.

4. Posle toga se kroz platnena cedila sadržaj lonca nekoliko puta procedi i dobija se dosta mutna tečnost. Toj se tečnosti dodaje još oko 50 grama kuhinjske soli na litar tečnosti, pa kada se so rastopi, tečnost se procedi kroz specijalnu hartiju za ceđenje ili kroz gustu tkaninu.

5. Dobijena tečnost se naliva u čiste, prethodno prokuvane boce od žutog stakla, dobro se zatvori i čuva na hladnom i tamnom mestu.

Ukoliko se pazi na sve napred navedeno, može se dobiti sirilo zadovoljavajuće jačine i kvaliteta koje se može koristiti u slučaju da se do fabričkog sirila teško dolazi. Međutim, nepažljivim radom i čuvanjem kako ovo sirilo tako i ono fabričko, slabi i u njemu se naseljavaju razne štetne bakterije koje dovode do raznih mana sireva.

**Ing. Đuro Dokmanović, Zagreb**

## **ORGANIZACIJA OTKUPA MLIJEKA U ENGLESKOJ**

Prije negoli opišem, kako je organiziran otkup mlijeka u Engleskoj, ukratko ću iznijeti neke podatke o proizvodnji mlijeka, a i mjere, kojima se unapređuje proizvodnja mlijeka. God. 1933. na području Engleske bilo je 110.446 proizvođača — farmera, a god. 1954. broj farmera povećao se na 144.398. Broj krava prije rata iznosio je 3,321.000, a 1953/54. 3,722.000. Broj krava u odnosu na predratno stanje povećao se za 12,1%.

Na području Engleske otkupljene su ove količine mlijeka u milijunima galona (1 galon = 4,5 litre)

god. 1933/34.	856	god. 1950/51.	1.525
god. 1940/41.	1.045	god. 1953/54.	1.676

U mljekarama Felinfach, pokrajina Wales, Preston, pokrajina Lancashire, Durham i Sturminster Newton, pokrajina Dorset prosječna dnevna proizvodnja za tržište po jednom farmeru iznosi na dan 100—150 litara. Konkretno u mljekari Sturminster Newton — Dorset 150 farmera isporučuje mljekari 40—50.0000 lit mlijeka na dan.

Postignute uspjehe na tuberkulinizaciji stoke i umjetnom osjemenjivanju najbolje ilustriraju ovi podaci:

### **Tuberkulinizacija stoke**

god. 1939. od ukupnog broja stoke tuberkulinizirano je	4,9%
god. 1945. „ „ „ „ „ „	6,3%
god. 1950. „ „ „ „ „ „	18,9%
god. 1954. „ „ „ „ „ „	45,7%