

Перо се насмијеши, па мирно одврати:

— Е мој друже Имбра, отвориле су ми се очи. Учим.

— Учиш, — зачуди се Имбра. — То значи, постат неш професор. — И заједљиво се насмије.

— Професор не, али можда добар мљекар. — И Перо показа Имбри књигу. — А већ сам нешто из ње и научио, па ћу то знање искушати сада на твом млијеку, кад си ми га већ први донио.

— Баш на мом, — узнемирено ће Имбра. — Досад си увијек имао повјерење према мени, а и пријатељи смо.

— Па јесмо пријатељи, али посао је посао. Пријатељи можемо и даље остати, али под увјетом, да ми доносиш здраво и право млијеко.

Имбри је нешто горјело под ногама, јер је и овог јутра као по обичају покрстио своје млијеко овешом количином бунарске воде. Зато као да се нечему досјетио, лупи се по челу и узвикне:

— Ала сам ја заборављив. Журим се на сабиралиште, а морао сам се навратити сусједу Мати, да ми данас дође помоћи код орања.

— Па наврати му када предаш млијеко — нехајно одврати Перо.

— Не, не — морам одмах сада, док Мато није отишао од куће каквим послом.

Имбра се врати и журним кораком нестане га иза угла прве куће, како би избјегао неугодности због патвореног млијека, који

му је спремао његов дојучерашњи пријатељ Перо, а који је ето по његовом мишљењу шеву у мом.

Перо је за њим гледао неколико часака а онда пошао журним кораком на посао да припреми све за сабирање и контролу млијека.

Тог јутра су се многи доносиоци млијека чудили Периним поступцима. То није више био онај неозбиљни дојучерашњи момак, већ савјестан радник који свој посао озбиљно схваћа.

На Мандину лицу се и овога пута зрцалио осмјех побједи, кад је видјела да њезин труд и заузимање има успјеха, а Јула ју је у чуду питала, што то има да значи, јер није вјеровала да ће се Перо уистину поправити.

Имбра се тог јутра више није појавио на сабиралишту, а Перо је знао и због чега. Друго јутро, кад је Перо узимао узорак од његовог млијека, Имбра му је добацио поглед пун мржње, јер је донио количину млијека осетљиво мању, али зато квалитетнију. То је за Имбру значило мање папуњених чаша у гостионици, у коју је радо залазио.

Перо је био задовољан, али не потпуно. Једно послје подне походио је Манду, а она се томе и надала

Након захвале што му је помогла да схвати озбиљно свој посао, Перо је замоли да га предложи управном одбору новоосноване мљекарске задруге, да га упути на тецај за квалифициране раднике, а Манда му то радо обећа.

Ф. Ш.

## НАШЕ МЉЕКАРЕ

### СА САСТАНКА У НОВОЈ ГРАДИШКИ

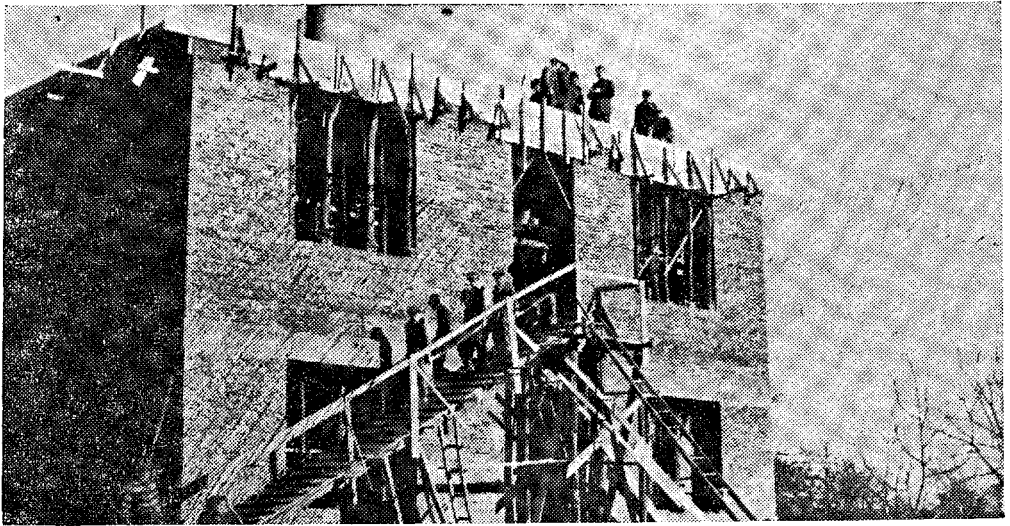
На почетку сижеча о. г. у Одјелу за привреду Народног одбора котара Нова Градишка одржан је састанак, на којем се расправљало о откупу и преради млијека на подручју котара. Састанку су поред представника Н. О. котара, Котарске пољопривредне станице Основног задружног савеза и пољопривредних задруга присуствовали и представници мљекара из Загреба, Жупање, Старог Петровог Села и стручног удружења.

Иако су мљекаре и досад организовале откуп преко задруга, ипак још све задруге не судјелују у откупу; мада се неби могло рећи, да нису способне за тај посао, има и случајева, гдје су примале само маржу а нису уопће судјеловале у пословима око откупа млијека, за разлику од неких, које су организовале и прераду. У последњих пар година долазило

је на подручју новоградишког котара и до трвења и конкуренције између већих мљекара, а то су искоришћивали поједини произвођачи разводњујући млијеко, па поједине задруге и возари, а све на штету мљекара.

Оживотворењем Одлуке Савезног извршног вијећа о укључивању задруга у откуп — млијека на подручју котара Нова Градишка, па предложене рејонизације те обвеза, које произлазе из пословања млијеком на подручју тог котара између Загребачке мљекаре, „Пионир“ творнице млијечног прашка из Жупање и „Славије“ задружне мљекаре из Старог Петровог Села, моћи ће се не само поправити досадашњи пропусти и недостаци, него и унапређивати производња млијека.

Мљекаре, свака на свом подручју, дужне су према договору, да одмах за-



Градња нове мљекаре „Славија“ у Ст. Петровом Селу

почну уговарати са задругом, ако ове још не откупљују, и да им помажу при организацији тога посла. С оним задругама, које прерађују млијеко, да ове три веће мљекаре такођер ступе у чвршћу везу и да им помогну како у погледу саме прераде, тако и у погледу плацемента млијечних производа, јер то није увијек ишло глатко у тим појединим мљекарама.

Извршујући ове задатке мљекаре требају не само поштивати право одлучивања самих задруга и њихову самосталност, него их и економски заинтересовати за улазак у међусобне пословне односе пружајући им потребну стручну и техничку помоћ. За неко вријеме при задругама би требало формирати и извјесне фондове од пословања млијеком, који би послужили, да се уна-

пређује производња млијека на њихову подручју.

Засад су мљекаре из Загреба, Жупање и Старог Петровог Села третиране као равноправни и једнако одговорни партнери за прихватање и прераду млијека у заједници са задружним организацијама на том подручју, док у наредним годинама би прешле те обавезе на „Славију“, задружну мљекару у Ст. Петровом Селу. С тим у вези и Народни одбор котара помаже напоре саме задруге око развитка и модернизације мљекаре у Ст. Петровом Селу, која би с повећаним капацитетом и проширеним асортиментом била оспособљена да прихвати већи дио тржних вишкова млијека с подручја котара Нова Градишка.

Ф. Г.

### СТОЧАРСКО-МЉЕКАРСКА ЗАДРУГА У СВРЉИГУ

Срез сврљишки као изразито овчарски крај, био је још од раније познат по својим овцама и белом овчем сврљишком сиру, чија је производња била неуједначена. Сем тога, власници оваца као неорганизовани, испоручивали су један део млека закупцима бачија, ради израде качкаваља, тако да су и сами преко зиме остајали без белог смока у својим домаћинствима. И после Ослобођења, млекарска производња није била организована, већ су сопственици музне стоке користили и прерађивали млеко по приватним појатама, рачунајући да им се овај облик

млекарства боље исплати, него да се млеко продаје бачијама ради прераде.

Током 1953 године поникла је идеја међу сопственицима музне стоке, да се млекарска производња у срезу побољша и боље организује пошто су то диктовали производни услови у срезу и суседним срезима. Овај предлог је прихваћен, после тешкоће у сушној 1950 години, тако да су скоро сви власници приступили оснивању сточарско-млекарске задруге са седиштем у Сврљигу. Задругари су одмах преузели напоре око подизања задружне млекаре, пове-

зивања произвођача млека са задругом и оснивања сабирних станица за млеко, тако да је задружна млекарка била у мају 1954 г. оспособљена за пријем и прераду млека од задругара. Овим је истовремено парализован ситан рад појединаца по појатама, приватним газдинствима и бачијама. У овој пословној години рад задруге био је ограничен на пријему млека од задруга-произвођача само из среза сврљишког. Висина откупних цена износила је у овој години 20.— дин. за кравље и 30.— дин. за овчије.

Прерадом млека у 1954 години произведено је шест вагона првокласног качкаваља, два вагона белог масног сира и преко пола вагона маслаца. Произведени качкаваљ био је сав продат Грчком, док су остали производи били откупљени на домаћем тржишту у Нишу, Лесковцу и Београду. Висина добити у овој години износила је нешто око два милиона динара. Од ове добити задруга је поделила својим члановима 500.000.— динара, док је 1.500.000.— динара употребљено око набавке инвентара и за нове инвестиције око проширења млекарне.

Пословање млекарне у новој 1955 години знатно је проширено. Сем среза сврљишког у коме је учлањено 39 села, сабирна мрежа испоручилаца млека обухватила је четири села из среза тимочког (Прошта, Васиљ, Понон и Орашац), и два села из среза белопаланачког (Витановац и Мириловац), тако да сабирних станица има данас преко двадесет. Није искључено да ће са друштвеним уређењем срезова, у новим комунама, број сабирних станица и села бити знатно повећан.

Због брдског терена и недостатка добрих путева, начин прикупљања млека био је доста отежан. Млеко се са откупних станица преносило колима, товарном стоком или чак и сирило код самих сабирних станица у бели сир. Дневни капацитет млека у сезони износио је 6 000 литара, од чега долази на овчије млеко 70%, док остатак долази на кравље. Откупна цена млеку износила је 26 динара за кравље и 35 динара за овчије по литру.

Исплата млека испоручиоцима врши се још по литру, односно кгр., а не по проценту масти у млеку. Исплата се обавља редовно између 1—3 у месецу. Поред откупних цена за млеко, испоручиоци млека могу преко задруге да набаве за сваких 10 лит. млека око 100 кгр. мекиња. Поделу соли, задруга није вршила. Исто тако и споредне производе око прераде млека (сурутку, млаћеницу и др.), користила је задруга за товање сопствених свиња.

У току првог полугођа 1955 године произведено је у задрузи и то: три вагона качкаваља, два вагона белог овчијег меког сира и око три хиљаде кгр. маслаца. Производи налазе добру прођу код нас у Нишу, Лесковцу, Скопљу; Београду и на Приморју, док се качкаваљ највише тражи и извози у Грчку.

Висина остварене добити задруге у првом полугођу 1955 године износила знатно више него у 1954 год. Досад је остварено (прво полугође) преко 2,800.000.— динара, од чега се даје допринос срезу 50%, док ће остатак послужити за поделу члановима и нове инвестиције око проширења млекарне (одељење за израду маслаца, подрум за качкаваљ).

У пословању ове задруге постоје извесне тешкоће, које би се требале што пре уклонити у наредној пословној години. Пре свега постоји оскудица у млекарском инвентару, те би требало набавити око 100 комада канти за пренос млека од 25 литара, јер их засад задруга има укупно 80 комада. Овим би се решило питање испоруке млека од сабирних станица задрузи. За јачање делатности сабирних станица, које су сувише далеко од задруге, треба набавити бар 10 комада сепаратора за млеко, док при самој задрузи и млекарни треба да се оснује мања лабораторија за испитивање млека и производа, па Герберов апарат ради испитивања масноће у млеку, те према томе и преласком плаћања млека по проценту масти. Ове потребе добрим делом, верујем, да ће се подмирити из годишње добити у 1955 години.

У току ове зиме пожељно би било да задруга као сточарско-млекарска у сарадњи са Огледном овчарско-селекцијском станицом у Сврљигу организује заједнички течај, где би полазници били боље упознати са исхраном и негом стоке, а посебно са селекцијом и контролом производње код стоке, вођењем матичног књиговодства, производњом и чувањем, односно прерадом млека и испитивањем млека. Овај течај за произвођаче из удаљених села могао би да се укључи у састав школе за пољопривредне произвођаче тако да у сваком селу буде оспособљено више контролних асистената, матичара за књиговодство код ситне и крупне стоке и млекарна. Ови предлози биће од опште користи не само за Млекарско-сточарску задругу у Сврљигу, већ и за друге задружне млекарне код нас у Србији. То је уједно и главни пут унапређења сточарско-млекарске производње код нас.

Миодраг Ј. Марјановић  
Смедерево