

## ВИЈЕСТИ

**Наш први домаћи маргарин.** Сва је прилика да ће Творница уља у Загребу производити маргарин већ у колозову о. г.

Год. 1939. годишња потрошња масти код нас по особи била је 7,5 кг (без маслаца), а данас се повећала на 9,8 кг. Од тога потрошња уља год. 1939. била је 1,3, а данас 2 кг.

Домаћи извори масти не могу подмирити потребе, па се зато мањак увози.

год.	Увезено у 000 т			уље маслиново
	маст	маргарин	уље сирово јестиво	
1948.	13,8	—	5,44	0,350
1949.	19,7	—		
1950.	11,4	—		
1951.	63,6	—	5,44	
1952.	31,8	—	2,46	
1953.	45,3	3,2	3,16	0,350
1954.	20,4	1,9	—	0,246
1955.	до конца IV кв.			0,246

1 тона јестиве масти из увоза стоји Дин. 199.080, а тона масти прерађена у земљи од

сирове масти стоји Дин. 159.970, дакле уштеда по тони износи Дин. 39.110.

Према досадашњој потражњи годишња потреба маргарина код нас износи око 5.000 тона.

(Привредни вјесник од 21. I. бр. 218/56).

### СУЗБИЈАЊЕ НЕДОЗВОЉЕНЕ ТРГОВИНЕ МЛИЈЕКОМ У ЗАГРЕБУ

**Народни одбор котара Загреб** закључио је, да се за све произвођаче, који доносе млијеко у град, уведу легитимације. Њих ће издавати нар. одбори опћина. У легитимацији треба бити назначен број крава и подаци о извршеној туберкулинизацији.

Произвођачима који посједују легитимације дозвољено је да доносе у град млијеко од властитих здравих, претходно туберкулинизованих крава, произведено уз повољне хигијенске услове. Сврха је ове мјере, да се искључе претришци млијеком и да оно, које се разноси по граду, буде боље квалитете. Тржна контрола већ врши преглед легитимација.

## ЗАНИМЉИВОСТИ

### КАКО УКЛАЊАЈУ КАМЕН КОТЛОВАЦ У ЗАГРЕБАЧКОЈ ПИВОВАРИ

Повната је појава, да се на свим оним дијеловима парних котлова, који долазе у додир с врућом водом, таложи каменац (камен котловац). Што је вода, којом се котао напаја, тврђа, то брже расте и талог каменца. Сталожени каменац успорава загријевање воде. Котлови с наслагом каменца — код истог потрошка горива — производе мање паре него чисти котлови.

Да се спријечи или барем успори таложење каменца, употребљавају се различита средства и направе (вода се омекшава пермутитом, котлови се напајају меком водом-кишницом, кондензатом, — постављају се вибратори и др). Но уза све ове превентивне мјере потребно је у крајним или дуљим временским размацима (6-12 мј.) очистити унутрашњост котла од насталог талога. Притом се не могу употребити никаква кемијска средства, јер она, која отапају каменац, нагризају и стијенке котла. Скидање каменца је напоран и дуготрајан посао, јер читаву наслагу треба пажљивим тупцањем раскинути и остругати.

У Загребачкој пивовари већ низ година с успјехом спречавају творбу каменца на врло занимљив начин, који уједно олакшава и само чишћење. Они имају парни котао с огрјевном површином 120 м<sup>2</sup>. Чисте га редовито сваких 6-7 мјесеци. Очишћени котао премажу изнутра нарочитим премазом, који израђују од 5 литара пуномасног млијека (што масније — то боље) и 3 кг графита у праху. Графит треба потпуно размјешати у млијеку, тако да се добије густа, једнолична маса. Овом смјесом с помоћу памучњака („пунцволе“) или кудеље пажљиво премажу читаву унутрашњу површину котла, која долази у додир с водом. Овај заштитни слој, кажу, знатно успорава таложење каменца, а оно, што је сталожено, сасвим лако скидају четком и млаком водом. Кад тако очисте котао, поновно га премажу споменути премазом од млијека и графита. Сада котао очисте за 2-3 сата, а прије су га чистили 8-10 дана.

Ово премазивање парних котлова могло би се искушати и у нашим мљекарима: јефтино је и једноставно, па буде ли и дјелотворно, ова је информација постигла жељену сврху.

Маркеш

**Хаити: Опскрба млијеком.** Пријачка република Хаити, која има 29.000 м<sup>2</sup> површине и око два милијуна становника, обраћа велику пажњу опскрби млијеком. Разлог је томе, што на тај оток, који је познат због својих природних красота, долазе амерички туристи. Прије неколико година у Порт-ау Принсе, главном граду републике, саграђена је мљекара, која производи млијеко од млијечног прашка (од обраног млијека) и прашка од врхња. И у другим мјестима гдје је знатан туристички промет, подигнут ће се такве мљекаре. Млијеко се продаје по 20 центи т. ј. 60 дин. лит. Власници мљекара имаће од тога знатне користи. Млијеко троше углавном сами бијелци, а урођеници каву, какао и рум.

**Шведска уводи боце за млијеко од двије литре.** Искуство у УСА, да се потрошња млијека може потакнути, ако се млијеко распачава у боцама од двије или чак три литре, дало је повода једној водећој шведској творници боца, да покуша производити и распачавати боце од 2 литре. Тим боцама лакше се рукује и релативно су јефтинеји. Будући да су те боце високе, положено их чувају у хладњачи, па зато имају непропустиви чеп.

**Квалитета ементалца у Швицарској.** Према извјештају Савеза бернских сирарских и мљекарских задруга за год. 1954/55. Швицарски сирарски савез (Schweizerische Kaseinunion) обрачунао је, да је од укупне производње ементалца било 95,8% прве класе и то:

5,2%	= са 15 и 15,5 точка
5,7%	= са 16 и 16,5 точка
18,0%	= са 17 и 17,5 точка
40,4%	= са 18 и 18,5 точка
26,5%	= са 19 и 19,5 и 20 точка

Произвођачи млијека за сирење добили су од Централног савеза и бернског мљекарског савеза премије у износу од Фр. 1.060.000.

**Број мљекарских задруга и њихових чланова у Швицарској повећао се на 813 према 807 у години 1953/54.** Број добављача млијека, урачунавши 135 појединачних чланова износио је око 25.000. Добављачи имали су око 158.000 крава.

502 задруге продавале су млијеко сира-рима, трговцима млијека, индустријским подузећима или савезу, а 311 задруга прерађивало је млијеко у властитој режији. Укупна количина добављеног млијека износила је 3.883.505 q према 3.953.211 q у рекордној години 1953/54. Као конзумно млијеко искориштено је 31,3%, 6,6% отпада на директну купњу по мљекарској индустрији, 47,8%

је сирено, док је остатак од 14,3% центри-фугиран.

**УСА: Колико износи државна помоћ пољопривреди?** У год. 1954/55 т. ј. до конца липња 1955 издаци америчке владе за помоћ пољопривреди износили су око 800 милиона долара. Трошкови за прошлу годину нијесу износили ни половину споменутог износа.

Више од половине, т. ј. 413 милијуна исплаћено је за млијеко и млијечне производе, а даљњих 27 милијуна долара за опскрбу школске дјеце млијеком.

**Заштитно млијеко.** Др. Вилиам Е. Петерсен с Пољопривредног института — Одјела за мљекарство у Минесоти и др. Бери Камбел с Медицинског факултета, Одјела за анатомију, правили су покусе уштрцавајући цјеливо у виме против разних вирусних и бактеријалних болести (богиње, дифтерије, туберкулозе, дјечје парализе, сезонске грознице и др.). Установили су, да су тиме изазвали у вимену производњу против-тијела (заштитне твари) против дотичних разних болести. Људи и животиње, који троше млијеко цијепљеног вимена, постају имуни (отпорни) против дотичне болести, па се таково млијеко може назвати заштитно. Тиме постаје непотребно посебно цијепљење људи и животиња против заразне болести. Заштитно млијеко делује и онда, ако се пастеризира или ако се преради у млијечни прашак.

Успјешан резултат истраживања споменутих учењака може бити од велике користи у борби против заразних болести.

(Hoard's Dairyman 25/XI 1955)

**Аустралија — Посебно конзервирани маслац за британску армију.** Аустралија опскрбљује маслацем поглавито Енглеску. За британску армију, која је стационирана изван матице земље, Аустралија добавља посебно конзервирани маслац, и то на мјесец око 110.000 кг. Конзервирани маслац за извоз испитује аустралијски држ. истраживачки завод у Queenslandu. Такав се маслац извози и у државе југоисточне Азије.

**Аустрија — Цјевовод за млијеко уместо жичане жељезнице за пријевоз млијека.** Задружна мљекара Митерсил (Тирол) поставила је цјевовод за млијеко од умјетне твари, и то од планине 1953 м над морем до долине. Вод је 2.000 м дуг с промјером од 11 мм. Водоводна цијев од умјетне твари, с промјером 15 мм омогућује да се испире цјевовод за млијеко бунарском водом. Такав пријевоз млијека је јефтинеји од пријевоза жичаном жељезницом.

**Производња и искориштење млијека у Шпанији.** Год. 1954 цјелокупна производња млијека у Шпанији износила је:

кравље млијеко	26,343.190 q
козије	3,142.540 "
овчје	1,838.510 "
<b>Укупно:</b>	<b>31,324.240 q</b>

Производња млијека порасла је за 13% према год. 1953. Од крављег млијека произведено је 124.000 q сира и 60.000 q ма-

слаца; козјег сира произведено је 30.000 q, а овчјег око 200.000 q.

**Низоземска — Дад за пострадале од поплаве у Индији и Пакистану.** Друштво низоземских творница кондензираног млијека понудило је преко посланика (амбасадора) Индије и Пакистана велике количине зашећереног кондензираног млијека за пострадало пучанство Индије и Пакистана од поплаве. Милијуни људи су због поплаве остали без крава и извргнути су глади.

(Schw. Zentralblatt für Milchw. 55)

## ПИТАЈТЕ — МИ ОДГОВАРАМО

**1. питање:** М. М. Сокобања.

Како се раствара натријев луг, ако хоћемо испитати киселост млијека са  $\frac{n}{4}$  натријевим лугом?

**2. питање:** М. М. Сокобања.

Како се раствара сумпорна киселина водом, ако желимо добити  $H_2SO_4$  са специфичном тежином 1,825 за испитивање % масти у млијеку по Герберу?

**Одговор:** Прије свега за припрему ових текућина потребна је највећа точност како би испитивања била што точнија и сигурнија. Да то постигнемо треба да имамо.

1. прецизну (аналистичку) вагу, којом можемо точно вагнути на граме (т. ј. на трећу децималу). Без такове ваге немогуће је припремати ове текућине;

2. стаклену мензурку (посуду, која је градуирана на цм односно милилитре).

3. стаклену боцу од 5 или 10 лит. с гуменим чепом за држање отопина.

**Ад 1. питање:** У једну литру дестилиране или кондензне воде (у најгорем случају обичне чисте воде) отопимо 10 грама гранулиране (у зрнцима) натријеве лужине или ради лакшег вагања одважемо 40 г NaOH и растопимо у 4 литре воде. Добивена отопина је  $\frac{n}{4}$  NaOH. Аналогно томе поступамо код припреме већих количина лужине.

На пр. ако требамо 10 лит.  $\frac{n}{4}$  NaOH, онда ћемо у 10 лит. дестилиране воде отопити 100 г NaOH.

Ако имамо нормалну отопину NaOH (т. ј. у 1 литри дестилиране воде отопљено 10 г NaOH), онда ћемо  $\frac{n}{4}$  NaOH добити

ако 1 литри такве отопине додамо три литре дестилиране воде.

Натријеву лужину у зрнцима држимо у оригиналној добро затвореној боци, а код вагања настојимо да боца само на тренутак буде отворена. Лужина је врло хигроскопна, па стојећи на зраку губи на јачини.

**Ад 2. питање:** У 60—70 милилитара воде улијевамо полако уз стијенке посуде, у којој разријеђујемо 1 литру концентrirане сумпорне киселине. Обратио т. ј. да воду улијевамо у киселину, не смијемо разређивати сумпорну киселину.

Код тога посла се служимо мензуром од 2 литре. У њу одмјеримо 60—70 цм (65) воде, а у воду по стијенки улијевамо 1 литру конц.  $H_2SO_4$ . За веће количине узимамо размјерно веће количине воде и концентrirане сумпорне киселине.

Када желимо добити сумпорну киселину за испитивање масти у сиру и маслацу спец. теж. 1,5, онда узимамо 76 цм (мл) воде на 1 литру концентrirане  $H_2SO_4$ . Наравно и ту се треба држати описаног поступка, пажљиво одмјерити у мензури воду, а онда уз стијенке мензуре улијевати киселину.

Ради прецизности у раду с описаним текућинама, како с лужином, тако и с киселином, добро је одредити им фактор. Описаним начинима прирећене отопине ваља држати добро затворене у стакленим боцама с гуменим чеповима.

### ИСПРАВАК

У „Мљекарству“ бр. 1, стр. 13, у последњем реду I табеле „У % по вел. боце“ (год. 1954) — умјесто 6,97, треба бити 1,97%.