

Dnevna potrošnja po glavi stanovnika iznosi:	
1933/34	223 g
1938/39	243 "
1950/51	417 "
1954/55	395 "

U ostalim nekim zemljama potrošnja mlijeka god. 1953/54 iznosila je:

Švedska	589 g
SAD	430 "
Danska	357 "

Naredbom Vlade Engleske broj 385 od god. 1954. maksimirane su prodajne cijene mlijeka za 1 pint (567 grama), i to:

1. obično pasterizirano mlijeko	7 penija
2. pasterizirano mlijeko od tuberkuliniziranih krava	7½ "
3. sterilizirano mlijeko	7½ "
4. homogenizirano mlijeko	7¼ "
5. samo ohlađeno mlijeko od krava koje su negativno reagirale na tuberkulinsku probu.	8½—9 "

Sve navedene vrste mlijeka dolaze u prodaju sa punim procentom masnoće kakovo se dobije od krava. Cijene mlijeka iste su u cijeloj zemlji i konstantne preko cijele godine.

U Engleskoj dobivaju mlijeko besplatno:

majke dojlje 3 mjeseca prije poroda i 6 mjeseci poslije poroda;

djeca do 5 godina 1 pint mlijeka;

školska djeca u dobi od 5—15 godina na dan ⅓ pinta (oko dva decilitara). Prosječno na godinu za školsku djecu izdaje se besplatno 44 milijuna galona (1.980 milijuna litara);

Uz popust dobivaju mlijeko neuposlene i siromašne obitelji, koje plaćaju za 1 pint mlijeka svega 1½ penija, a razliku do maksimirane cijene plaća država.

Od proizvedenih količina mlijeka 80% troši se kao konzumno mlijeko. Svakidašnja potrošnja mlijeka postala je obična stvar.

**Jakob Pirš, Maribor**

## **NEŠTO IZ PRAKSE U ZAPADNOJ NJEMAČKOJ**

Zapadna Njemačka je danas bez sumnje jedna od najnaprednijih industrijski razvijenih država. Upravo tako ne zaostaje ni u ratarstvu ni u stočarstvu. U njemačkoj poljoprivredi proizvodnja mlijeka je važna gospodarska grana, zato joj se obraća posebna pažnja.

Već prije rata je mljekarstvo u Njemačkoj bilo vrlo napredno. Uza sve to sada grade na terenu nove mljekare za preradu, a u gradovima moderne konzumne mljekare. Njih opremaju najmodernijim strojevima i napravama, uglavnom vlastite proizvodnje. Nastoje, da se radne operacije što više mehaniziraju,

a to omogućuje, da se brzo i lakše radi i s manje radne snage. Upotrebom raznih automatskih strojeva (na pr. stroja za oblikovanje maslaca i t. d.) postižu, da proizvod dolazi što manje u doticaj s rukama, a to bez sumnje smanjuje opasnost od zaraze raznim patogenim mikroorganizmima, odnosno, onima, koji bi proizvod pokvarili.

Konzumna mljekara u Frankfurtu na/M. je jedna od najvećih i novosagrađenih konzumnih mljekara, a pripada i među najmodernije. Za njom je konzumna mljekara Milchhof u Münchenu, koja je najveća u Bavarskoj. Sada prima na dan 250.000—300.000 lit mlijeka. Počela je radom god. 1952. Predviđena je bila s maksimalnim kapacitetom od 250.000 lit. Pokazalo se, da je već danas premala u mjesecima, kada priliv mlijeka dosegne najveći vrhunac — neki dan čak i preko 300.000 lit.

U toj münchenskoj konzumnoj mljekari imao sam priliku upoznati se s načinom rada i tehnološkim procesima prilikom svoje tromjesečne prakse od 1. lipnja do 31. kolovoza 1955. Iako je to konzumna mljekara, imao sam sve mogućnosti da povežem svoje teoretsko znanje s praksom, jer mljekara raspolaze velikim višcima mlijeka, koje preraduje u razne proizvode, uključivši i izvjestan broj mekih sireva. Imao sam priliku upoznati najnovije mljekarske strojeve, koje sam poznavao samo teoretski. Moram pritom također spomenuti, da mi je tehničko vodstvo i sve osoblje pogona koliko je god bilo moguće išlo na ruku, pa su mi omogućili da radim u svim važnijim odjelima. Davali su mi sva potrebna objašnjenja kod raznih tehnoloških procesa, koji su me zanimali.

Moj položaj bio je dosta neugodan, jer nisam raspolagao deviznim sredstvima (bio sam o svom trošku). Radom sam si morao zaslužiti nagradu, kojom sam podmirivao troškove za hranu i stan. Zato sam imao uvijek svoje određeno radno mjesto i morao sam vrlo spretno iskorišćivati priliku da dobijem razna objašnjenja. U te dane, koji su katkada bili i kruti, tek sam pravilno razumio, koliko je potrebno teoretsko znanje, što ga pruža mljekarska škola. Katkad smo mislili, da je bilo svega previše i da ćemo mi u praksi samo jedan dio toga trebati. Ali suvremeno mljekarstvo zahtijeva opsežno teoretsko znanje i šteta je za sve, što apsolventi mljekarske škole ne ponesu sobom u praksi.

Münchenska konzumna mljekara ima svoje podružnice, koje preraduju mlijeko u razne proizvode (sir, maslac, mlijeko u prahu i t. d.). Osim toga ima i t. zv. separatorske stanice, koje mlijeko obiru, a vrhnje i obrano mlijeko pastereziraju, hlade i dostavljaju centrali za preradu. Sabirališta su opremljena hladionicima — veća za nisko hlađenje. Zato ondje i nema problema nakiselog mlijeka, premda doprema mlijeka traje od 5 sati ujutro do 14 sati poslije podne. Mlijeko se prevozi djelomično u kantama, a djelomično u izoliranim tenkovima. Doprema organizirana je tako, da najprije stiže mlijeko u kantama, a zatim ono u tenkovima. Razumije se, da se mlijeko u kantama prije ugrije nego u tenkovima, i to prvo radi razmjerno veće površine, a drugo zato, što nisu izolirane.

Vrijedno je spomenuti i druge važne faktore, koji pridonose tome, da ne dolazi u pogon nakiselo mlijeko. Proizvođači treba da najstrože paze na higijenu kod mužnje i kod mljekarskog posuđa, da dostavljaju svježije mlijeko u sabiralište i što je moguće čišće. Zato mljekara ima uvijek dovoljno posla na terenu, da proizvođačima pruži stručnu pomoć. Sabirališta strogo kontroliraju mlijeko, što ga dostavljaju proizvođači. Mlijeko se sabire dva puta na dan, ujutro i naveče, jer sabiralište ima veću mogućnost da sačuva mlijeko zdravo

i sposobno za svaku upotrebu do drugoga dana. Na taj način kod proizvođača otpada svako miješanje večernjeg mlijeka s jutarnjim. U sabiralištu se večernje mlijeko ohladi i za ranih jutarnjih sati prevozi u centralu.

U Münchenskoj centrali vrlo je važan posao čišćenje kanta i transportnih tenkova. Upotrebljavaju dobro pokositrene kante glatkih stijena, da učinak čišćenja bude što veći. Peru se, dakako, u stroju kod točno određenih temperatura u odjelima, kroz koje prolaze kante pri pranju. Kante iz stroja izlaze još vrlo vruće i potpuno suhe, a time se smanjuje i glavni životni uvjet za razvoj mikroorganizama. Oprane kante slažu se u čist, zračan prostor, pokrivaju poklopcima i tamo čekaju do upotrebe.

Nijemci se točno drže propisa standarda, i tko ih prekrši, strogo je kažnjen. Potrošač mora dobiti takav proizvod, kako to propisuje standard. Ali su i vrlo pedantni, da ne bi pritom poduzeće bilo oštećeno. Da se zadovolji jednog (potrošača) i drugog (poduzeće), potrebna je naravno, izvjesna stručna sposobnost, koju njemački mljekari svakako imaju. Neprekidne kontrole u poduzeću i od raznih mljekarskih ureda, sile ih, da budu točni i stručno spremni.

Svaki proizvod, prije nego ode u promet, mora imati odobrenje laboratorija, koji je napravio sve potrebne analize i ustanovio, da odgovara propisima standarda.

Mljekarski uredi, kako sam već spomenuo, imaju zadatak, da uopće kontroliraju mlijeko i mliječne proizvode. Neočekivano posjećuju mljekarske pogone, kontroliraju sve strojeve i naprave, da li su sposobne za upotrebu. Isto tako kontroliraju termometre, da li pravilno (točno) pokazuju, demontiraju mliječne cijevi, da ustanove učinak čišćenja. Ovakova kontrola uvelike pridonosi poboljšanju kvalitete mliječnih proizvoda, jer uklanja površnost i dovodi ljude, da rade onako, kako ih teorija uči, a na koju se često zbog raznih okolnosti zaboravlja.

## Z A N A Š E S E L O

### MEĐUNARODNI DAN ZDRAVLJA

Svi kulturni narodi svijeta slave svake godine 7. IV. kao međunarodni dan zdravlja. To je uspomena na 7. travnja godine 1948., kad je Svjetska zdravstvena organizacija dosegla broj od 26 redovitih članova i tako na osnovu § 57 Povelje Ujedinjenih naroda postala permanentnom i samostalnom organizacijom Ujedinjenih naroda. Već 22. VII. 1946. sastali su se predstavnici 60 naroda na internacionalnoj zdravstvenoj konferenciji i jednoglasno donijeli ustav Svjetske zdravstvene organizacije. Do proglašenja spomenute organizacije permanentnom, djelovala je privremena komisija koja je izvršila čitav niz pripremnih radova i djelovala u dahu već donesenog ustava.

Ovo nije prvi slučaj međunarodne suradnje na zdravstvenom polju. Već na koncu prošlog i na početku ovog stoljeća osnivaju se internacionalni centri za zdravstvena i higijenska pitanja i međunarodnu suradnju. Jedan takav centar bio je u Parizu za Evropu, drugi u Aleksandriji za Srednji i Daleki Istok, a treći u New Yorku za obje Amerike. Nakon prvog svjetskog rata osniva se u okviru Lige naroda posebna higijenska sekcija, koja treba da obuhvati sve narode svijeta s glavnim zadatkom, da se organizira međunarodna epidemiološka služba, borba protiv najvažnijih socijalnih bolesti, pa zdravstvena zaštita dojenčadi i djece pretškolske i školske dobi.

Ali tek pošto je osnovana Svjetska zdravstvena organizacija (SZO) iza drugog svjetskog rata kao samostalna organi-