

Све наведене врсте млијека долазе у продају са пуним процентом масноће како-во се добије од крва. Цијене млијека исте су у цијелој земљи и константне преко цијеле године.

У Енглеској добивају млијеко бесплатно:

мајке дојиље 3 месеца прије порођа и 6 месеци послје порођа;

дјеца до 5 година 1 пинт млијека;

школска дјеца у доби од 5—15 година на дан $\frac{1}{2}$ пинта (око два децилитара).

Просјечно на годину за школску дјецу издаје се бесплатно 44 милијуна галона (1.980 милијуна литара);

Уз попуст добивају млијеко неупослене и сиромашне обитељи, које плаћају за 1 пинт млијека свега $1\frac{1}{2}$ пенија, а разлику до максимиране цијене плаћа држава.

Од произведених количина млијека 80% троши се као конзумно млијеко. Сваки-дашња потрошња млијека постала је обична ствар.

Јакоб Пирш, Марибор

НЕШТО ИЗ ПРАКСЕ У ЗАПАДНОЈ ЊЕМАЧКОЈ

Западна Њемачка је данас без сумње једна од најнапреднијих индустријски развијених држава. Управо тако не заостаје ни у ратарству ни у сточарству. У Њемачкој пољопривреди производња млијека је важна господарска грана, зато јој се обраћа посебна пажња.

Већ прије рата је мљекарство у Њемачкој било врло напредно. Уза све то сада граде на терену нове мљекаре за прераду, а у градовима модерне конзумне мљекаре. Њих опремају најмодернијим стројевима и направама, углавном властите производње. Настоје, да се радне операције што више механизирају, а то омогућује, да се брзо и лакше ради и с мање радне снаге. Употребом разних аутоматских стројева (на пр. строја за обликовање маслаца и т. д.) постижу, да производ долази што мање у дотицај с рукама, а то без сумње смањује опасност од заразе разним патогеним микроорганизмима, односно, онима, који би производ покварили.

Конзумна мљекара у Франкфурту на М. је једна од највећих и новосаграђених конзумних мљекара, а припада и међу најмодерније. За њом је конзумна мљекара Milchhof у Минхену која је највећа у Баварској. Сада прима на дан 250.000—300.000 лит млијека. Почела је радом год. 1952. Предвиђена је била с максималним капацитетом од 250.000 лит. Показало се, да је већ данас премала у мјесецима, када прилив млијека досегне највећи врхунац — неки дан чак и преко 300.000 лит.

У тој минхенској конзумној мљекари имао сам прилику упознати се с начином рада и технолошким процесима приликом своје тромјесечне праксе од 1. липња до 31. коловоза 1955. Иако је то конзумна мљекара, имао сам све могућности да повежем своје теоретско знање с праксом, јер мљекара располаже великим вишцима млијека које прерађује у разне производе, укључивши и извјестан број меких сирева. Имао сам прилику упознати најновије мљекарске стројеве, које сам познавао само теоретски. Морам притом такођер споменути, да ми је техничко водство и све особље погона колико је год било могуће ишло на руку, па су ми омогућили да радим у свим важнијим одјелима. Давали су ми сва потребна објашњења код разних технолошких процеса, који су ме занимали.

Мој положај био је доста неугодан, јер нисам располагао девизним средствима (био сам о свом трошку). Радом сам си морао заслужити награду, којом сам подмиривао трошкове за храну и стан. Зато сам имао увијек своје одређено радно мјесто и морао сам врло спретно искоришћивати прилику да добијем разна објашњења. У те дане који су каткада били и крути, тек сам правилно разумио, колико је потребно теоретско знање, што га пружа мљекарска школа. Каткад смо мислили, да је било свега превише и да ћемо ми у пракси само један дио тога требати. Али сувремено мљекарство захтијева опсежно теоретско знање и штета је за све, што апсолвенти мљекарске школе не понесу собом у пракси.

Минхенска конзумна мљекара има своје подружнице, које прерађују млијеко у разне производе (сир, маслац, млијеко у праху и т. д.). Осим тога има и т. зв. сепараторске станице, које млијеко обиру, а врхње и обрано млијеко пастеризирају, хладе и достављају центри за прераду. Сабиралишта су опремљена хладницима — већа за ниско хлађење. Зато ондје и нема проблема на киселог млијека, премда допрема млијека траје од 5 сати ујутро до 14 сати послје подне. Млијеко се превози дјеломично у кантама, а дјеломично у изолираним тенковима. Допрема организирана је тако, да најприје стиже млијеко у кантама, а затим оно у тенковима. Разумије се, да се млијеко у кантама прије угрије него у тенковима, и то прво ради размјерно веће површине, а друго зато, што нису изолиране.

Вриједно је споменути и друге важне факторе, који придоносе томе, да не долази у погон на кисело млијеко. Произвођачи треба да најстроже пазе на хигијену код мужње и код мљекарског посуђа, да достављају свјеже млијеко у сабиралиште и што је могуће чистије. Зато мљекара има увијек довољно посла на терену, да произвођачима пружи стручну помоћ. Сабиралишта строго контролирају млијеко, што га достављају произвођачи. Млијеко се сабира два пута на дан, ујутро и навече, јер сабиралиште има већу могућност да сачува млијеко здраво и способно за сваку употребу до другог дана. На тај начин код произвођача отпада свако мијешање вечерњег млијека с јутарњим. У сабиралишту се вечерње млијеко охлади и за раних јутарњих сати превози у централу.

У минхенској централу врло је важан посао чистијење канта и транспортних тенкова. Употребљавају добро покоситрене канте глатких стијена, да учинак чистијења буде што већи. Перу се, дакако, у строју код точно одређених температура у одјелима кроз које пролазе канте при прању. Канте из строја излазе још врло вруће и потпуно сухе, а тиме се смањује и главни животни увјет за развој микроорганизама. Опране канте слажу се у чист, зрачан простор, покривају поклопцима и тамо чекају до употребе.

Нијемци се точно држе прописа стандарда, и тко их прекрши, строго је кажњен. Потрошач мора добити такав производ, како то прописује стандард. Али су и врло педанти, да не би притом подузеће било оштећено. Да се задовољи једног (потрошача) и другог (подузеће), потребна је наравно, извјесна стручна способност, коју њемачки мљекари свакако имају. Непрекидне контроле у подузећу и од разних мљекарских уреда, силе их, да буду точни и стручно спремни.

Сваки производ, прије него оде у промет, мора имати одобрење лабораторија, који је направио све потребне анализе и установио, да одговара прописима стандарда.

Мљекарски уреди, како сам већ споменуо, имају задатак, да уопће контролирају млијеко и млијечне производе. Неочекивано посјећују мљекарске погоне, контролирају све стројеве и направе, да ли су способне за употребу. Исто тако контролирају термометре, да ли правилно (точно) показују, демонттирају млијечне цијеви, да установе учинак чистијења. Оваква контрола увелике придоноси побољшању квалитете млијечних производа, јер уклања површност и доводи људе, да раде онако, како их теорија учи, а на коју се често због разних околности заборавља.