

Ta pojava traži da poduzeća budu o stanju na odgovarajućim tržištima ne vrijeđani i solidno obaviještena. Reprezentativno uređjene zajedničke prodavaone, kao neke vrste stalne i uvjerljive reklame, u pojedinim većim gradovima, daleko bi daljnju punoću i prikaz rada poduzeća, i demonstrativno prikazale stanje i razvoj ove grane privrede. Ovo je bitni preduvjet, jer sa sadašnjim otkupom koji je daleko ispod normalnog, sa sadašnjim slabim opskrbljivanjem gradova i ind. centara mlijekom i mlječnim proizvodima sa sadašnjama proizvodnjom jedne vrste sira, ne će se moći nitko uvjeriti o značenju i važnosti ove privredne grane i rada mljekarskih poduzeća.

Ta raznolikost rada i složenost problema traži od Udruženja, njegovih članova, Upravnog odbora a tako i tehničkog osoblja u centru, veliko razumijevanje i upornost.

U sadašnjim prilikama Udruženje predstavlja novu stvar u pogledu koje ne postoje utrti putevi niti utvrđene metode rada. Jedini pokazak za rad Udruženja predstavlja dosadanje iskustvo i razlika između sadanjeg stanja i onoga što ni svi želimo postići.

Glavni organ Udruženja koji određuje osnovne smjernice i čiji joj kontroli sve podležni jest Skupština koju sačinjavaju sva poduzeća - članovi. Njeno izvršno tijelo jest Upravni odbor, u kojem su zastupana velika, srednja i mala poduzeća. Upravni odbor se sastaje po potrebi, a najmanje jednom mjesečno, da razmotri situaciju u pogledu otkupa i opskrbljenosti, proizvodnje i prodaje, otkupne i prodajne cijene, i određuje mjere koje treba sprovesti. Ove mjere sprovadja predsjednik putem Islovnica u suradnji sa poduzećima. Prema tome i Poslovnica u centru osnovana je u interesu poduzeća, koju poduzeća treba da smatraju kao jednu vrstu svog predstavništva i zastupnika u centru, na koju se mogu i trebaju obraćati tražeći potrebne usluge.

Samo uz punu suradnju poduzeća, može Udruženje, odnosno Upravni odbor postići željeni cilj i omogućiti poduzećima uspješan rad, te očuvati i unaprediti njihove interese.

Gabler F.

## MOGUĆNOST SIRENJA.

Sva naša mljekarska poduzeća oskudijevaju sa sirištem u prahu sa kojim sada uopće ne raspolažemo ili sa vrlo malim količinama. Dok nećemo biti u stanju iz uvoza dobiti dovoljne količine sirišta u prahu prisiljeni smo sami pripremiti sirište.

Prikazujemo jedan način pripremanja sirišta koji sa u praksi pokazao dobrim.

Uzeti čistu slatku sirutku od istoga dana u potrebnoj količini recimo 5-10 l, staviti je u emajliranu posudu i zagrijati do 90 ili 95 C. Zatim je procijediti, pustiti da se ohladi do 40 - 45 C. Tada se doda teleći želudac posve suh, čist i bez stranih mirisa, izrezan u veličini rezanaca. Posudu sa sirutkom i želucem treba sada ostaviti u toploj prostoriji na pr. kuhinji kraj peći, ložioni ili sl. i to 12, a po potrebi još i više sati, zatim je ponovno procijediti i želudac izbaciti iz sirutke. Tako dobijemo sirište koje treba držati na hladnom mjestu, pa će tako biti uporabivo zg 5-6 dana.

Mjerenje jakosti sirišta možemo utvrditi tako, da uzmemo jednu žlicu sirišta i 9 žlica mlijeka toploga 32 C te malo promiješamo. Za nekoliko minuta mlijeko se mora usiriti i na taj način možemo vidjeti jakost sirišta i ustanoviti koju količinu treba staviti u određenu količinu mlijeka. Na pr. 1 litra sirišta treba da usiri u roku 30-40 min. 500 l mlijeka. Za 5 l sirutke može se uzeti 1-2 teleća želuca prema željenoj jakosti sirišta.

Kroz kratko će vrijeme svaki sirar moći steći vlastito iskustvo u ovom načinu sirenja, koje će mu pokazati, kako da najbolje postupa. Praksa je pokazala da je gornji način sirenja telećim želucom vrlo dobar i poboljšava kvalitet sireva, u što će se moći i sam sirar uvjeriti, ako pažljivo postupa pri sirenju i daljnjoj proizvodnji.

Ferdebar M.

## NEŠTO IZ INOZEMSTVA.

U buduće namjeravamo davati u ovoj rubrici prikaze o prilikama mljekarstva u državama gdje je ova grana privrede bolje razvijena, kako bismo se mogli koristiti iskustvima drugih i da bi saznali kako drugi gledaju na probleme koji nas isto interesiraju.

Do sada smo mogli doći samo do engleskih stručnih listova, pa ćemo donjeti neke isječke iz prilika u toj zemlji. Čim dodjemo do stručnih listova ili podataka iz drugih zemalja proširićemo prikazivanje prilika i upoznavanje sa problemima i iz tih zemalja.

U Engleskoj za proizvođača predstavlja jedan od najvažnijih problema odnos vrijednosti potrošene stočne hrane i vrijednosti proizvedenog mlijeka. Na jednoj pokusnoj farmi došli su do zaključka da trava, proizvedena na intenzivan način specijalnim gnojenjem zemljišta, predstavlja najjeftiniju odnosno najrentabilniju hranu za krave muzare. Krave hranjene isključivo samo travom daju u prosjeku 13 l mlijeka dnevno, a neke čak i 27 l.

Engleska polaže veliku važnost na proizvodnju mlijeka i daje farmerima pomoć pri snalažanju troškova skupčanih sa nabavom kvalitetne stoke, pri osnivanju i moderniziranju uređaja potrebnih za osnovnu manipulaciju mlijeka, t.j. za mužnju, cijeđenje, hladjenje i čuvanje.

Jedan švedski stručnjak koji je nedavno bio u posjeti tamo i pregledavao farme sa intenzivnom proizvodnjom mlijeka, kritizira ovaj sistem pomoći i tvrdi da je isti u osnovi pogrešan. Po njegovom mišljenju ovakovo davanje pomoći i samo kontroliranje da li je iz te pomoći pojedini proizvođač doista nabavio traženi uređaj, da li ga je instalirao itd., ne vodi u dovoljnoj mjeri povećavanju niti količine niti kvalitete mlijeka. Mnogo bi bolje bilo, kako je izjavio ovaj švedski stručnjak, da se subvencije zamijene sa striktnim sprovođenjem plaćanja po kvaliteti mlijeka. Razlika između vrijednosti mlijeka od 3% i 4,5% masnoće je tako velika, da bi isplaćivanjem protuvrijednosti ove razlike dovoljno bilo samo po sebi da daje puno potetrika proizvođačima, da selekcijom stoke i boljom ishranom povećavaju ne samo količinu već i procenat masnoće proizvedenog mlijeka.

Dr. J. Jordanić