

zgnusnutog (kondenziranog) mlijeka, koje bismo mogli uskladištiti i zimi izručiti na tržište. Kad bi toga bilo dovoljno, ne bi bilo uzroka da mu raste cijena.

Pogledajmo, što je u tom pogledu učinjeno i s kojim uspjehom?! Poduzeće »Fructal« iz Ajdovštine je u proteklom mjesecu ožujku pokusno zgušćivalo mlijeko i s potpunim uspjehom. (To je bilo navodno prvi put, da se u Jugoslaviji prvi zgnusnuto mlijeko). U lipnju je bilo kondenzirano 3.000 litara mlijeka. Iza toga je taj proizvod dan CHZ na pregled i zatraženo, da se dozvoli prerada. Prije nego je izrada dopuštena, proteklo je dosta vremena, pa je međutim nastala poznata kriza šećera i došlo doba prerade rajčice, tako da se nije moglo nastaviti s tom preradom, jer je to poduzeće u prvom redu za preradu voća, a ne mlijeka. Nekako u to doba je i poduzeće Arrigoni iz Izole napravilo jednake pokuse i napravilo nešto zgnusnutog mlijeka, ali je moralo prekinuti preradu; nije mu izdana dozvola, jer da nije registrirano za tu preradu. Tako je u obadvojema tvornicama prekinut rad, a naše tržište prikraćeno za nekoliko vagona mlijeka, umjesto da se ljudima, koji su tu novost uveli u naše mljekarstvo, pruži pomoć i poticaj. Vidimo, da se u inozemstvo prodaje zgnusnuto mlijeko u posudama raznih oblika, tako da čovjek može sa sobom uvijek nositi mlijeko za svaku priliku, na pr. u tubi

kao pastu za zube. Kod nas je zgnusnuto mlijeko stavljeno u limene kutije, koje su stajale više nego sadržaj. Ipak je to mlijeko po litri kao razrijeđeno, bilo jeftinije, nego obično mlijeko u mnogim našim gradovima, a još k tome zaslađeno.

Ako pomislimo, koliko se šećera kod nas upotrebi za proizvodnju vina i da se sve tako proizvedeno vino dobro proda smatram, da bi bilo dobro promisliti, nije li došao čas, da se i kod nas počne proizvoditi zgnusnuto mlijeko u ono vrijeme, kad ima mlijeka suviše. Tada bi poduzećima trebalo izručiti dovoljno šećera (pa makar i na račun vina), da uzmognemo nešmetano proizvoditi zgnusnuto mlijeko. Tim bismo se mlijekom zimi ispomagali. Računamo li, da se od svakog kg zgnusnutog mlijeka može napraviti 4—5 lit. mlijeka, to porodica, koja bi imala na zalih 1 kg zgnusnutog mlijeka, ne bi ostala bez mlijeka, pa makar izostala normalna dobava radi snijega ili sličnih nepogoda za par dana. Usto ne bi bilo ni razloga, da se cijena digna, kad je dobava otežana, jer onaj koji bi imao kod kuće mlijeko u kutiji, ne bi bježao za njim u prodavaonu, i otpala bi navala.

Mislim, da je sada vrijeme, kad se treba pripremiti za sezonu i poskrbiti za budućnost, ali netko mora uzeti inicijativu u ruke. Prilika je tu, treba je iskoristiti!

Ivan Zgur
Podnanos

ZANIMLJIVOSTI

Indija: Petogodišnji plan u mljekarstvu. U Indiji započet će god. 1956. petogodišnji plan, koji će u prvom redu omogućiti opskrbu velikih gradova mlijekom. U okolici potrošačkih centara sagradit će se oko 50 novih mljekara. U Pandžabu, gdje se proizvodi najviše mlijeka, bit će tri organizacije za prodaju mlijeka. U tom području sagradit će se dvije tvornice mlijeka u prahu. Računa se, da će se za 10 godina opskrba mlijekom znatno popraviti. Uporedo s tim treba da se poboljša i držanje muzne stoke.

S time u vezi vlada će biti prisiljena da stavi izvan zaštite »svete krave«, koje lutaju po ulicama, a to ne će biti lako. No pretpostavlja se, da će se ostvarenjem plana povećati i potražnja za mlijekom u prahu.

Japan: Razvoj mljekarstva. Prema jednom japanskom bankovnom izvještaju za-

ključuje se, da je proizvodnja mlijeka u znatnom porastu. God. 1936. bilo je u Japanu 169.000 krava, koje su proizvele 295.000 t mlijeka ili oko 1.700 kg po kravi. God. 1954. iznosio je broj krava 356.000, t. j. više nego dvostruko, a proizvodnja mlijeka 900.000 t, t. j. po kravi 2.410 kg.

Nakon rata japanska je vlada davala stočarima predujmove za nabavu krava. Nestašica riže i porast potrošnje kruha pridonijeli su većoj potrošnji mlijeka i maslaca.

Japansko ministarstvo poljoprivrede nastoji da stočarima olakša teško stanje, pa namjerava otkupljivati zalih mlijeknih proizvoda od mljekara, a one se pak moraju obvezati, da će od proizvođača otkupljivati mlijeko po cijeni, koja ne će biti niža od sadašnje. Ministarstvo poljoprivrede uvozi će krmivo i davat će ga proizvođačima uz jeftinije cijene.

Cijene mlijeka i potrošnja u Francuskoj, Zapadnoj Njemačkoj i Vel. Britaniji. Radnik u Parizu mora raditi za litru mlijeka 21 minutu, a njemački radnik treba za to samo 13 minuta. U Vel. Britaniji 1 litra mlijeka stoji 14 minuta rada. Ovi podaci baziraju na prosječnoj nadnici muškog industrijskog radnika. Potrošnja mlijeka u Francuskoj po stanovniku na godinu iznosi 84 kg, u Njemačkoj 130 kg a Vel. Britaniji 154 kg.

Uza sve to, što je u Francuskoj cijena mlijeku visoka, ipak se traži mnogo maslaca i sira. Francuz troši na godinu prosječno 6,6 kg sira i 6,5 kg maslaca, Švicarac 8 kg sira i 6,3 kg maslaca, Nijemac (znaj.) 5,4 kg sira i 6,4 maslaca, Britanac 3,6 kg sira i 5,0 kg maslaca. Margarina troši Francuz na godinu svega 1,5 kg po stanovniku, Nijemac 11,6 kg, a Britanac 8,6 kg.

Nova Zelandija: Povoljan razvoj proizvodnje mlijeka i drugih grana poljoprivrede. Prema izvještaju novozelandskog ministarstva financija cijene u novozelandskoj privredi su se ustalile. Poljoprivreda može s istim brojem radne snage povećati proizvodnju. Proizvodnja mlijeka unatoč nepovoljnim vremenskim prilikama u god. 1954/55. povećala se za 2% prema godini 1953/54., a prema petgodišnjem prosjeku za 16%. I proizvodnja vune, najvažnije grane poljoprivrede Nove Zelandije, dosegla je 455 milijuna funta (oko 200 milijuna kg) prema 426 milijuna funta god 1953/54. Proizvodnja mesa, po važnosti na trećem mjestu, pokazala je sličan razvoj.

Prema obavijesti »New Zealand Dairy Products Marketing Commission« (Novozelandske tržišne komisije za mliječne proizvode) od 1. kolovoza 1955. snižene su: garantirane cijene maslacu i siru (L. 15,94 i L. 8,18 po 0,508 q). Zalihe maslaca iznosile su 31. VII. 1955. 11,300 t prema 7.800 t u isto vrijeme 1954., zalihe sira 20.800 t prema 10.600 t u srpnju 1954.

Austrija: Proizvodnja mlijeka u godini 1955. U srpnju 1955. porasla je dobava mlijeka za 4,12% prema srpnju 1954., a od početka godine do konca srpnja 1955. neznatno je pala za 12.000 t (od 682.000 t 1954. na 670.000 t 1955.). Dobava mlijeka god. 1954. bila je 1,145 milijarda, t. j. oko 8,14% veća nego 1953. Prodaja mlijeka je do konca srpnja 1955. u znatnom porastu, a osobito vrhnja za tučenje (+18%). Porasla je prodaja kondenziranog mlijeka i mlijeka u prahu od obranog mlijeka,

dok je manja prodaja mlijeka u prahu od neobranog mlijeka. Kazein se većim dijelom uvozi iz Francuske.

Proizvodnja maslaca je prvih sedam mjeseci ove godine za 12% manja nego u istom periodu 1954. Naprotiv je prodaja znatno porasla, tako da se morao trošiti uskladišteni maslac, a i izvoziti. Ovo je posljedica većeg turističkog prometa, a i propagande.

U prvoj polovici 1955. uvezlo se 964 t maslaca, a izvezlo se svega 118 t.

Proizvodnja tvrdih sireva je porasla. U srpnju 1955. bilo je na tržištu 1.667 t prema 1.320 t u srpnju 1954. U prvoj polovici 1955. izvezlo se 945 t, a uvezlo 1,152 t sira. Zadnje godine došlo je na tržište otprilike isto toliko sira, t. j. oko 13.800 t, kao i god. 1953. Prodaja svježeg sira je bila vrlo dobra.

Irska: Reguliranje uvoza sireva. Irski ministar poljoprivrede je izdao naredbu o zabrani uvoza sira, koji je prijašnjom naredbom bio ograničen.

U prva četiri mjeseca ove godine uvezla je Irska 160 t sireva.

Svjetska proizvodnja masti raste. God. 1954. svjetska proizvodnja masti postigla je rekord od 25.250.000 t, god. 1953. bila je 24.260.000 t, a 21.580.000 t prije Drugog svjetskog rata.

Najvažnije masti i njihova proizvodnja: — jestivo ulje: 8,670.000 t, od toga 2,190.000 t, sojino ulje 1,990.000 t oraško ulje, 1,730.000 pamučno ulje i 1,119.000 t maslinovo ulje

— **paumino ulje:** 3,200.000 t
— **industrijsko ulje:** 3,100.000 t
— **životinjske masti:** 9,490.000 t, od toga 3,900.000 t maslac, 3,030.000 t svinjska mast i 2,550.000 t loj.

Zapadna Evropa je god. 1954. uvezla 3,550.000 t masti ili 60% više nego ostale zemlje, koje oskudijevaju u masti. Potražnja masti u Evropi izazvala je porast cijene masti na svjetskom tržištu, ali kako je povećana proizvodnja, opaža se, da cijene opadaju.

Konzervirajući pergament za omatanje maslaca. Konzerviranje pergamentnog papira fungicidom (sredstvom, koje uništava odnosno sprečava razvoj plijesni) je djelotvorno sredstvo, da ne dode do naknadne zaraze papira. Za konzerviranje pronađeno je sredstvo, koje sadrži benzojevu kiselinu, a bez tragova plijesni i kvasca.

Ovakav pergamentni papir sprečava klijanje spora, a to se dokazalo dugotrajnim pokusima, gdje su maslac umjetno zaražili plijesnima i kvascima.