

Да се сувише не осуши и на запљесиви, можемо га парафинирати или пред испоруку омотати у станиол. Можемо га и одмах испоручивати, јер се не соли и не зри. Ако га формирамо у напријед наведеним калупима, тежак је око 3 кг.

Да сиру побољшамо окус, непосредно прије неголи га извадимо из котла, додат ћемо у згуснуту сирутку око 2% добре павлаке. Главни саставни дио овог сира је млијечни шећер, и то до 45%, а воде свега око 24%. Одличан је као дијетална храна, нарочито за дјецу.

У свијету све се више спознаје нарочита физиолошка важност млијечног шећера за људску прехрану. Наиме, млијечни шећер за разлику од осталих угљичних хидрата апсорбира се у пробавном тракту тек постепено, тако да долази и до цријева, гдје својом назначошћу потпомаже развој млијечно-киселих бактерија, које потискују коли бактерије. Стога, употреба сирутке у свим облицима за људску прехрану има не само народно-господарску, него и здравствену важност.

**Момчило Ђорђевић, Суботица**

## **КОЛИЦА ЗА ТРАНСПОРТ МЛЕКАРСКИХ КАНТИ**

Често, нарочито у мањим млекарама, може се видети да радници, уместо да носе канте, вуку их по поду млекарне. Тако транспортване канте на доњем заштитном прстену брзо се подеру и лако пробуше, а могу се познати по томе што су им дна изливана. Поред тога, подови млекарне се кваре, ствара се непотребна бука која лоше утиче на радно расположење, радник који то чини брже се умара, јер за време обављања тог посла леђа су му савијена.

Да се ове нежељене последице избегну, да се олакша и заштити рад, све млекарне које не поседују транспортере за канте, са мало издатака могу обезбедити лак и брз посао набавком транспортних *колица* за канте.

Руковање овим колицима је једноставно, а може се обављати једном руком. Радник подизањем ручице колица нагиње носач са куком према ушици канте, кратким покретом и притиском ручице надоле окачиње канту о куку колица и тиме је подиже за 5—10 сантиметара од земље. Даљи транспорт је врло једноставан и лак. Поред транспорта канти, колица се могу користити и за транспорт качица за бели српски сир и друге сличне амбалаже.

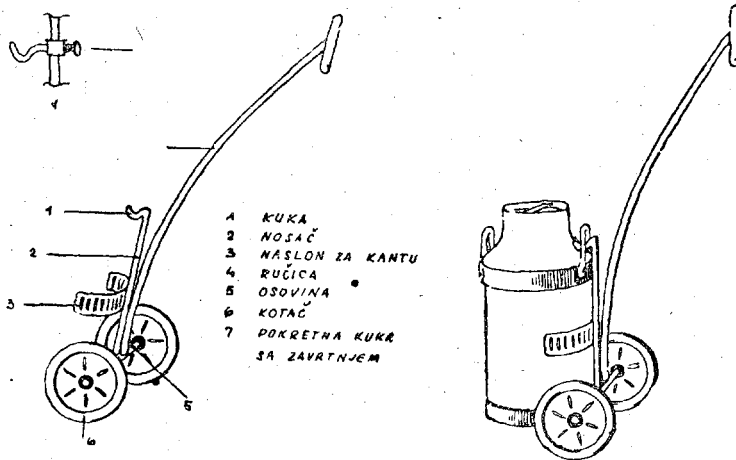
Колнца може направити свака млекарна која има машинску радионицу и на крају свако метално предузеће у месту. Да ова буду што јефтинија, потребно је употребити разне старе цеви од пола до три четврти цола, које поседује готово свака радионица при млекарни. Један комад шине дебљине 5 м/м за наслон канте, мало старе гуме за јастучиће, комад челика за осовину и точкови који се могу и од нечег старог употребити.

Димензије колица треба да буду следеће:

Размак точкова	45 цм
Висина осовине од земље	10 цм
Висина куке	40 цм
Дужина ручице (руде)	110 цм
Пренник точкова	20 цм

Висина куке којом се закачиње канта за ушицу може бити фиксирана на поминутој висини, а препоручујем да се прави на завртањ или клинове који ће регулисати његову висину према потреби, односно према висини канте.

Цена оваквих колица креће се од 5—7.000 динара што зависи од материјала, а нарочито од цене услуге металног предузећа. Спајање делова за осовину точкова, носача и ручице најбоље је вршити заваривањем. Точкови се праве од метала са ужљебљеним олуком за гуму.



Ход ових колица је готово нечујан, а руковање врло једноставно. Најтоплије препоручујем свим млекарима да иста набаве или у својој радионици направе према приложеном нацрту. О практичности и вредности ових колица брзо ће се уверити сви они који рукују кантама.

Поред употребе колица у млекарима, иста се могу користити на станичним перонима где се млеко допрема возом, а такође и у стајама већег капацитета за допремање млека до млекуаре, односно места чувања.

Оваква колица поседује Задружна млекуара у Суботици, а показала су се врло практична у раду. Идеја о изради ових колица поникла је међу радницима и службеницима млекуаре, који су за израду користили типове колица за транспорт врећа у магацинима, а постављање куке за окачињање канте било је нужно, јер је са првобитних колица (магазинских за вреће) канта лако испадала. Тачкове за колица израдио је предузеће „Металија“ у Суботици, а састављање делова заваривањем, давање потребних облика деловима и коначна израда извршена је у радионици Задружне млекуаре у Суботици.

---

**УЗ ДОДАТАК ДОБРОГ СИЈЕНА — ДОБРОМ СИЛАЗОМ ЗАДРЖАТ ЋЕТЕ ПРОИЗВОДЊУ МЛИЈЕКА НА ВИСИНИ, А УШТЕДЈЕТ ЋЕТЕ КРЕПКУ КРМУ!**