

# ZANIMLJIVOSTI IZ INOZEMSTVA

## MLJEKARSTVO U INDIJI

Nekoliko kilometara od Bombaya kultiviralo se 3.500 jutara džungle i uspostavile nove uzorne farme svake s oko 500 goveda i s najmodernije uređenom mljekarom.

Još god. 1916 pronašao je neki indijski higijeničar na temelju analiza, da je mlijeko u Bombayu po bakteriološkoj kvaliteti gore od kanalske vode. U mlijeko su lijevali goleme količine prijave vode, i o tome se diskutiralo svake godine. u gradskom vijeću. Pokušavali su svašta, da se stanje popravi, ali bez uspjeha, jer se stvar posvuda nije riješila od temelja, nego svagdje površno i nikako. Oko 50.000 goveda, držali su proizvođači u samom gradu. Prilike su bivale sve gore, jer je većina prvoklasnih bivolica, dopremljenih s uzgojnih centara u grad već nakon prve laktacije postalo posve beskorisno. Telad se zapuštala i ugibala. Između ostalog, rezultat povećanog broja stanovništva bio je, da je mlijeko jako poskupilo. Kad je nastao rat, stvar se još i pogoršala. Mlijeka je bilo sve manje, cijena mu je rasla, a kvaliteta je i nadalje ostala vrlo loša. Uvedena su razna ograničenja, među ostalima i ta, da su hoteli i restorani smjeli trošiti samo mlijeko u prahu.

Prilike su se popravile, kad je god. 1944 uveden t. zv. Mljekarski nacrt (Milk scheme), a g. 1945. osnovan mljekarski odjel (Milk Department), u koji je ušlo nekoliko oduševljenih radnika na polju mljekarstva. Iste godine osnovana je već u selu Aareyju kraj Bombaya na površini od 1.000 jutara prva državna mljekarska farma. Otada se broj farma povećava, i već god. 1949 podignuta je cijela mljekarska farmerska kolonija. Svaka farma opremljena je svačim, što uzorno mljekarstvo treba. Interesantno je, da nekadašnji gradski vlasnici krava nisu rastjerani, nego su ih jednostavno preselili skupa s njihovim govedima u farmersku koloniju u selo Aarey.

U koloniji se nalazi i Bombayska centralna mljekara, krasna zgrada s najmodernijim uređajima za pasterizaciju, punjenje i pranje boca, pranje kanti, parnu sterilizaciju kanti, (kante su državno vlasništvo) i t. d. Tu se nalaze brojni ostali odjeli, pa i veoma prostrane hladnjače kemijski i bakteriološki laboratorij.

U zatvorenim vozilima otpremaju boce s mlijekom u Bombay, gdje ima oko 700 prodavaonica, koje rade 2 put na dan po 2 sata.

Bombayski mljekarski plan nije poznat samo u ostalim državama i gradovima Indije radi svog hrabrog djela, nego taj pothvat mlade i slobodne Indije poznat je i u mnogim dijelovima svijeta.

U ožujku god. 1951 indijski ministar predsjednik, svečano je otvorio Centralnu mljekaru i mljekarsku koloniju, a danas se tamo proizvodi i distribuira mlijeko takve kvalitete, koja se može mjeriti s najboljim na svijetu.

(The Dairyman)

## U PAR REDAKA . . . . .

U Engleskoj je sir svejednako još racionirana živežna namirnica. Prema najnovijim podacima smanjena je količina od 42 grama na tjedan na 28 grama po osobi. To je ujedno najmanja količina od god. 1941., kada je uvedeno racioniranje. Tada je također količina iznosila samo 28 grama, potom se nešto povećala i god. 1951. dosegla je 84 grama. Ali već 2 mjeseca kasnije pala je na 56 grama na tjedan, i sada eto i na 28 grama.

Čini se, da će se smanjiti i racionirana količina maslaca, i to od dosadanih 85 grama na 56 grama na tjedan.

Da uštedi devize, Austrija je smanjila uvoz maslaca, a domaću proizvodnju povećava. Stoga je u mnogim gradovima smanjena masnoća konzumnog mlijeka na 2.5%, a i proizvodnja sira ograničena je otprilike na 30%.

Danska je god. 1950. izvezla 36 milijuna kg sira, a god. 1951. popeo se izvoz na 45 milijuna kg. Tako stoji Danska na trećem mjestu svjetskog tržišta sira. Proizvodnja kazeina popela se na 20.000 tona, a eksport kazeina donio je Danskoj 30 milijuna franaka.