

Svakako, takav je oštri postupak s privatnim vlasništvom izazvao mnoge kritike, ali svrha je postignuta: bolje mlijeko po nižoj cijeni, a ipak nije snižena cijena proizvođaču.

Zakon o mlijeku nije donesen da uređi kaotično stanje samo u Kopenhagenu, nego za svaki grad i veći centar u zemlji. Danas se primjenjuje u 40 gradova s ukupno 2.000.000 stanovnika, no efekat bio je najočitiiji u Kopenhagenu, gradu s 1 milijunom stanovnika, koji troši oko 225 milijuna boca mlijeka na godinu.

IZ NAŠIH KOLEKTIVA

MLJEKARA RIJEKA

Građani Rijeke govore, da njihov grad ima 100—110 hiljada stanovnika. Iza Zagreba to je najveći grad u NRH.

Talijani su za vrijeme rata počeli graditi mljekaru (kapacitet 20.000 lit), koja bi dobivala mlijeko iz Slovenije i Istre. Zgradu su i dovršili, a uređaje tek djelomično montirali.

Nakon kapitulacije Italije obustavljeni su radovi oko montaže mljekare, a dobar dio strojeva su oštetili ili raznijeli prije odlaska.

God. 1947. pristupio je GNO uređenju ove mljekare, koju je donekle i osposobio za rad. Oprema je, izuzev uređaj za hlađenje i uređaj za proizvodnju pare vrlo primitivna, koja ni po kapacitetu, ni po izradbi ne može zadovoljiti potrebama.

Stoga je ove godine riječka mljekara unišla u program pomoći UNICEF-a. Opremu, koju još naša industrija ne proizvodi, isporučit će UNICEF, a ostalo će se izraditi u zemlji.

Određeno je, da se mlijeko sabire u Sloveniji (Ilirska Bistrica je izgrađena kao sabirna stanica za Rijeku), Istri i Gorskom Kotaru, gdje će se urediti 4—7 sabirnih stanica.

Mnoge zadruge u Gorskom Kotaru (Mrzla Vodica, Vrata, Mrkopalj i dr.) pokazuju živ interes za uređenje sabirnih stanica, te su voljne i vlastitim sredstvima pomoći kod ostvarenja ovog programa. Pored ovih treba urediti i sabirnu stanicu na poljoprivrednom dobru u Čepiću, gdje su vrlo povoljni uvjeti za veliku proizvodnju kvalitetnog mlijeka.

Riječka će mljekara u prvome redu obradivati mlijeko za potrošnju u svježem stanju (računa se, da treba 30—50.000 lit.

Kontrola kakvoće mlijeka

Golema je razlika od mlijeka, koje se prije prodavalo, i današnjeg mlijeka. Mlijeko se danas kontrolira, otkako se pomaže. Samo mlijeko kontroliranih stada može se dopremati u grad, jer ma da je tuberkuloza govoda istrebljena, mogla bi se ipak u osamljenim slučajevima pojaviti kao rezultat ljudske zaraze. Samo mlijeko od stada, koja su pod stalnom mjesečnom veterinarskom kontrolom, može se prodavati u pastereziranom stanju (visoka ili niska pasterezacija), a to se dešava s 95% mlijeka. (Nastavit će se)

na dan). Razdioba vršit će se ponajviše u bocama, a djelomice i u kantama. Mlijeko će se prepraviti samo u malom opsegu i iz nužde.

Sadanji promet mljekare na Rijeci iznosi 8,5 do 9 hiljada litara na dan.

Mljekara je uredila i svoj uzoran mliječni restoran, gdje jeftino prodaje mliječne proizvode i specijalitete.

Najveća je poteškoća za mljekaru nestašica stručnog osoblja, od koje trpi kvaliteta mlijeka i preradevina, pa bi se po dužec treballo što prije pobrinuti, da se okupi i školuje kadar. Bez toga ni najbolji uređaji ne će osigurati normalan rad u mljekari i kvalitetno mlijeko potrošačima.

Mar.

MLJEKARA U KARLOVCU

Kotarski zadružni poslovni savez u Karlovcu preuzeo je dne 1. VI. o. g. u suglasnosti s gradskom općinom tamošnju mljekaru od gradskog poduzeća za promet voćem i povrćem.

Savez namjerava mljekaru proširiti i temeljito preurediti, pa je osposobiti za mehaničku obradu i preradu mlijeka. Živi interes, koji pokazuju upravitelji Saveza, na čelu s predsjednikom drugom Markom Polovićem, daje nade, da će se i u Karlovcu izmijeniti dosadanji primitivan način poslovanja mlijekom.

Mar.

ŠTO BLIŽE TRŽIŠTU

Ovih je dana na zagrebačkoj glavnoj tržnici otvoren novi »stand« s mliječnim proizvodima. Vrlo je lijep, s prilično bogatim asortimentom, i ugodno se doima svakog prolaznika. To je u gradu Zagrebu drugi prodajni objekat poduzeća »Zdenka«

iz Vel. Zdenaca, koji će nesumnjivo pridonijeti boljem i kulturnijem načinu opskrbe zagrebačkih potrošača (uz dosadašnju prodavaonu u Nikolićevoj ulici).

Korisno djelovanje vlastitih prodavaona osjeća se u samom poslovanju ovog renomiranog poduzeća. Korist je dvojaka: prvo i najvažnije je, što se na ovaj način održava u gradu najtješnji kontakt s potrošačima, čije zahtjeve treba svakako zadovoljiti. Drugo: briga o pravilnom radu prodavaone povezuje osoblje prodavaone s osobljem u proizvodnji; izmjenom njihovih iskustava unaprijedit će se proizvodnja, poboljšat će se kvaliteta, pro-

širiti asortiment, roba će se bolje i uglednije pakovati, odnosno stručnije će se manipulirati robom u prodaji i bolje će se usluživati potrošači.

Otvaranjem vlastite prodavaone povećava se i promet poduzeća i time i financijski uspjeh u poslovanju, a to je također vrlo važno za poduzeće.

Ovakovim razvojem poslovanja, gdje je poduzeće u tijesnom dodiru s tržištem, te se podvrgava njegovim zahtjevima s obzirom na robu i na cijene, povećava se i promet mliječnim proizvodima uopće, a time se ujedno podiže i naše mljekarstvo. Gab.

VIJESTI

TEČAJEVI ZA SUŠENJE KRME NA NAPRAVAMA

Glavna uprava za poljoprivredu organizirala je prošlog mjeseca u poljoprivrednim školama i zavodima tri tečaja za sušenje krme na napravama (na žici — švedski način i na krovištima). Tečajeve su pohađali agronomi i tehničari s onih kotara, gdje je zbog čestih kiša teško osušiti krmu na zemlji. Na tečajevima je spomenutim stručnjacima pokazano, kako se postavljaju naprave za sušenje krme i kakva je korist od takovog načina sušenja. Tečajevima su upravljali dr. Turina Božo i Ing. Francetić Nikola.

U vezi s time dani su kot. NO-ima (28) i poljoprivrednim zavodima i školama krediti za nabavu žice, da se uvede sušenje krme na žici na državnim ekonomijama i ekonomijama SRZ-a i OPZ-a, pa da se propagira takav način sušenja i na gospodarstvima privatnika. Koristi od sušenja krme na napravama jesu velike. Prekasna košnja i sušenje krme na zemlji nanose poljoprivredi ogromne gubitke na biljnim hranjivim sastojinama. Gubici su najveći, ako se na zemlji suše leguminoze, jer im otpada nježno lišće, koje sadrži najviše hranjivih sastavina (probavljivih bjelancevina). Kod sušenja na napravama ne treba krmu okretati i kupčati, a ne treba ni toliko radne snage. Osim toga poljoprivrednik postaje nezavisan o vremenu, jer krma na napravama može bez opasnosti dulje ostati; naprotiv, ako je sušimo na zemlji, moramo je pravodobno spremirati, a katkada takva krma zbog učestalih kiša nakon košnje i propadne. Troškovi za postavljanje takvih naprava uvijek se isplate, pogotovo za kišnih dana.

Poljoprivrednici! U vašem je interesu, da sušite krmu na napravama. Za savjet

i upute obratite se na kotarske agronome. Pokušajte sušiti krmu na napravama, i uvjerit ćete se, da će vaše krave od tako osušene krme dati više mlijeka!

REKLAMA JE MOĆ

400.000 Din stajat će zagrebačku mljekaru reklama prilikom otvorenja nove Centralne mljekare. Pored ukusno izrađenih plakata i posebnih knjižica, na čijim su stranicama slike s opisima gradnje i montaže nove mljekare, isticat će i štampa, kino i radio sve prednosti, koje će nova mljekara pružati zagrebačkim potrošačima, kako bi se potrošnja mlijeka što više povećala.

UDRUŽENJE mljekarskih poduzeća NRH predložilo je Savjetu za promet robom Vlade NRH, da se *mliječni proizvodi prodaju na industrijske bonove*. Ovaj svoj prijedlog Udruženje uglavnom bazira na tome, da će se povećati promet i time ukloniti neke poteškoće u radu i razvoju naših mljekara.

Kolikō smo dosad neslužbeno obaviješteni, Savjet se potpuno ne slaže s prijedlogom Udruženja i smatra, da ova mjera, kao privremena (jer ni industrijski bonovi nijesu dugog vijeka) ne bi naročito pomogla.

Sličan je prijedlog dostavilo i Združenje mljekarskih poduzeća LR Slovenije svom republičkom savjetu za promet robom.

Nedavno je Republička sanitarna inspekcija zabranila prodaju »Salama« sira sa šunkom poduzeća »Zdenka« radi toga, što sadržina masti u siru nije odgovarala oz-