

suncokreta, jer ona treba mnogo više vlage negoli suncokret, zato je u prinosima nesigurnija. Daje prinose od 100—150 mtc po ha, ali se ne drži duže vrijeme, pa se mora brže pohraniti. Sve to govori, da ove godine treba na što većim površinama sijati suncokret za zimsku prehranu stoke.

Na području Like i Gorskog Kotara ne mogu se uopće sijati postrni usjevi. Radi toga na tom području preporučujemo za silažu **čičoku ili topinambur**.

Golema prednost čičoke pred ostalim kulturama je u tome, što na boljem tlu može dati do 500 mtc zelene mase i do 300 mtc gomolja po ha. I zelena masa i gomolji sadrže više probavljivih bjelančevina negoli ih ima u zelenoj masi kukuruza. Gomolji, posađeni na uređenu oranicu, tjeraju od godine do godine nesmanjenom intenzivnošću. Stoga je čičoku, posađenu na dobro tlo, dosta teško iskorijeniti.

Radi toga je sade na pustopašnim površinama, svinjskim ispustima uz putove i šume odnosno na tlima, koja se nalaze izvan redovnog plodoreda. Pokošena, dok naraste 100—120 cm, brzo se obnavlja, i u tom slučaju daje vrlo dobru krmu za ishranu stoke. Normalno naraste 200—300 cm i lako se ukiseli bilo u trapu ili u silosu.

Gomolji čičoke pružaju odličnu pašu i hranu svinjama. Razumije se, da se površine posađene čičokom moraju po pregonima (porcijama) napasivati, da se na taj način površina jednoliko proredi.

Upravo zato, što je upotreba čičoke prilično mnogostrana, a agrotehničke mjere vrlo jednostavne, preporučujemo svim gospodarima, da je sade u svim područjima. Sadi se 10—12 mtc gomolja po ha na udaljenost 30×20 cm.

Proso — daje kao postrni usjev male prinose i zato ne će mnogo pomoći gospodarstva u sadašnjoj situaciji. Jasno je, da gospodarstva, koja ga inače siju, mogu ga i sada posijati, ali na ograničenim površinama, da bi za suncokret ostale što veće površine obradiva tla.

I konačno, treba naročito istaknuti, da je jesen nakon sušnih godina blaga i povoljna za kasni razvitak travnjaka. Zima redovno nastaje kasno. Stoga će ove jeseni **izlaziti stoka dugo na pašu**, sve tamo do mjeseca prosinca, a to je baš za mljekare jako važno.

Zato, da bi gospodari omogućili obilatu ispašu na travnjacima do kasne jeseni, treba sada nabaviti 100 kg čilske salitre po ha ocjediti livade. Salitru treba rasipati po tratini u srpnju, prije kiše. Trava će znatno ojačati i pružat će stoci obilje prvoklasne paše, do najkasnije jeseni. Stoga, mljekari, ako želite, da vam stoka nađe obilje hrane na travnjacima ove jeseni, treba salitrom pospješiti razvitak tratine travnjaka.

Ing. N. Fatejev — Sarajevo

SUVREMENIJI NAČIN IZRADE KAJMAKA *

Sadašnji način izrade kajmaka na Balkanu potječe još od pradavnih vremena. Prije nije se toliko pazilo na veliki potrošak drva za kuhanje cjelokupnog mlijeka ni na racionalnije iskorišćivanje obranog mlijeka. Naime, kuhano se

* skorupa

mlijeko lošije siri zbog smanjene topljivosti vapneno-fosfornih soli, a bez posebnog cijepljenja dobrom kulturom razvija se u njemu bakterijska flora nepovoljna za zrenje sira. Doduše, sposobnost kuhanog mlijeka za normalno sirenje možemo donekle uspostaviti dodavši vapnene soli, ali moramo ih dodavati vrlo oprezno, jer se mlijeko, kad postigne alkaličnu reakciju, uopće ne siri, niti se maslo bućka.

Recepte, kako se poboljšava sirenje mlijeka normalne kiselosti vapnenim kloridom (Ca Cl₂), daju Dr. N. Zdanovski u svome »Ovčjem mljekarstvu« i ing. O. Pejić u »Dobivanju i preradi mlijeka«. U našem slučaju za reguliranje često kritične kiselosti kod podsirivanja mlijeka, kajmaka ili pasterizacije same pavlake** za kajmak ili maslac, najbolje je primijeniti čisto paljeno vapno. Ovaj način zahtijeva titraciju, a to je pristupačno ne samo čisto mljekarskim preduzećima, nego i državnim dobrima i seljačkim radnim zadrugama.

Kod proizvodnje kajmaka iz kuhanog mlijeka više masnoće ostaje u obranom mlijeku. Crnogorci su to uočili ili zbog štednje ogrijeva proizvode slani kajmak od nekuhanog mlijeka. Ipak, njihov kajmak nema toliko ugodan ukus kao srbijanski, naročito užički, ili kao bosanski, i više liči na slanu plastičnu pavlaku, a sve zato, što ima manje bjelančevina, koje su se kod zagrijanog mlijeka djelomično zgrušale, naročito na površini mlijeka u dodiru s uzduhom.

Suvremeniji način proizvodnje kajmaka prema prednjem bio bi taj, da se mlijeko separira, a ne raspolažemo li separatorom, da nekuhano mlijeko razlijemo u plitke zdjele i oberemo već nakon 12 sati. Najviše kajmaka dat će mlijeko razliveno u zdjele odmah nakon mužnje. Svakako treba ga prije dobro procijediti. Obranu pavlaku zagrijavamo 15 minuta na temperaturi 87°C. Da ne bi zagorjela — ako nemamo pastera — najprikladnije ju je zagrijavati u većem loncu ili u otvorenoj mljekarskoj kanti, a najbolje kipućom vodom u manjem kotlu, stavljenom u veći. Nakon toga hladimo je u istom sudu, ili je opet razlijevamo u temeljito očišćene zdjele, gdje ostaje oko 24 sata. Tek onda je u slojevima vadimo i solimo u kačicama. Dobro je sol prethodno popržiti radi dezinfekcije i prosijati na takav način, da dobijemo zrnca s promjerom 1/2 do 2 mm. Soli u kajmaku ne smije biti više od 2%, jer jače soljenje — kao i kod maslaca — umjesto da ga duže vremena čuva, izaziva bržu užeglost. Suvišak sirutke, koja se najbolje izdvaja kod soljenja solju naprijed navedene krupnoće, ispuštamo s pomoću čepića na dnu kačice.

Želimo li, da više bjelančevine prijeđe u kajmak, kao što se dešava kod zagrijavanja cjelokupnog mlijeka, a ne moramo li štedjeti ogrijevom, opet je bolje razlijevati nekuhano mlijeko u plitke metalne kalajisane zdjele, zagrijati ga u istim zdjelama 15 minuta na temperaturi od 87°C, pa držati u hladnoj prostori oko 24 sata. Nakon toga treba skidati pavlaku zgodnom širokom plitkom žlicom te soliti u kačicama. Preostalo mlijeko treba osposobiti za normalno sirenje, kako je to naprijed navedeno. Doduše, ima još radikalniji način, kojim se prevodi više bjelančevina u kajmak, tako da dodamo mlijeku prije kuhanja minimalne količine bjelanceta od jaja. To treba činiti vrlo oprezno, jer kada bismo ga dodali, računajući u prašku, 8 g na 1 lit. mlijeka, sve bi se mliječne bjelančevine zgrušale. Stvarno bismo dobili sir, i to još dosta žilav.

Međutim, i jedna vrsta sira, t. zv. slovačka brinza, odnosno pravi mađžarski liptauer iz oblasti Liptov, može po svom ukusu, a iz ovčjeg mlijeka malne i po

** vrhnja

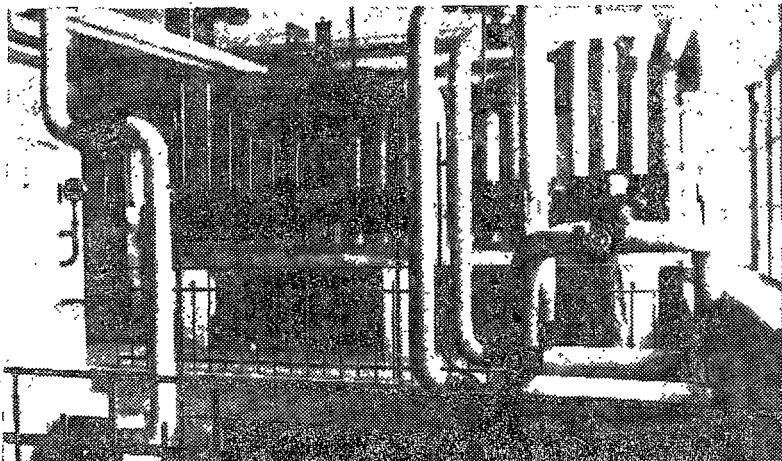
konzistenciji zamijeniti naš kajmak, pa bi ga trebalo proizvoditi i kod nas, jer jer mnogo rentabilniji, duže se drži i ima svjetsku prođu.

Iz obranog mlijeka, koje preostaje od našeg kajmaka, može se proizvoditi sir gotovo neograničene trajnosti, s vrlo dobrom cijenom i prodom na svjetskom tržištu. To je švajcarski »Schabzieger« ili biljni sir, nazvan po tome, što mu se dodaje sitno samljeveni list od jedne vrste djeteline, zvaue Melilotus coerulea.

PRORADILA JE TVORNICA MLIJEČNOG PRAŠKA U ŽUPANJI

Na dan 25. lipnja o. g. na svečan način puštena je u pogon nova tvornica mliječnog praha u Županji. Ovo je ujedno po redu druga mljekara ove vrsti u našoj zemlji.

Kod svečanosti prilikom puštanja u pogon bili su predstavnici raznih ustanova, poduzeća i lokalnih organa vlasti. Goste je pozdravio direktor poduzeća drug Fabijanić upoznavši ih u kraćim crtama sa samom izgradnjom ove mljekare i zahvalivši se pritom svima onima, koji su pomogli i pridonijeli, da se podigao ovakav veliki mljekarski objekt. Nakon toga je predsjednik narodnog odbora kotara Županja drug Lešić govorio o ekonomskom značenju mljekare za područje, na kojem će djelovati. O značenju mljekare u razvoju našeg mljekarstva, o ulozi radnog kolektiva mljekare za pravilan rad i razvoj, pa o potrebi naročitog čuvanja i pravilnijeg rukovanja osjetljivim mljekarskim strojevima govorili su drugovi Rukavina ispred Savjeta za



Za rad mljekare potrebne su velike količine vode i pare koje se pomoću ovog razdjeljivača preko cijevi dovode u određene strojeve

narodno zdravlje i socijalno staranje Vlade FNRJ i drug Čoklica ispred Savjeta za industriju i građevinarstvo i Glavne direkcije prehrambene industrije Vlade NRH. Predstavnik UNICEF-a gosp. Kuper pohvalno se izrazio o samoj mljekari i njenoj izgradnji, te je među ostalim spomenuo vrijednost uloženi sredstava u mljekaru, od kojih je najveći dio stavila na raspolaganje investitoru naša Vlada. Na kraju je drugarica dr. Kajić, dječji liječnik iz Savjeta za narodno zdravlje Vlade FNRJ, uputila par riječi radnom kolektivu mljekare pozvavši ih, da se naročito zauzmu za proizvodnju kvalitetnog mliječnog praška obrazloživši to važnošću kvalitetnog mlijeka za prehranu dojenčadi, gdje je našim prilično velikom mortalitetu djece uzrok baš nestašica kvalitetnog mlijeka.

Simboličko ime »Pionir« pokazuje zadatak ove mljekare. Razvijeno stočarstvo, a tako i mljekarstvo na većem dijelu županijskog kotara poslužilo je kao osnova pri odluci, da se na tom području podigne ovakav objekt, koji će moći pružiti odre-