

»čumeza«, gde je bio najstrože zabranjen svaki pristup nezaposlenima da se nebi videla sva beda i primitivnost jednog pogona koji treba da prednjači uzorom u svakom pogledu u čitavoj prehrambenoj industriji. Stoga se s pravom pretpostavlja, da će novosagrađena mlekara uticati kulturno-vaspitno ne samo na radni kolektiv nego i uopšte za unapređenje mlekarstva u čitavoj republici. U potvrdu toga navešću još jedan interesantan primer.

Prilikom puštanja centralnog pogona u rad, predstavnici UNICEF-a obišli su tom prilikom i neke sabirne stanice koje se izgrađuju na otkupnoj teritoriji gradske mlekare. Tom prilikom obišli su one sabirne stanice koje su potpuno završene. Napominjem da je izgrađeno 29 takvih sabirnih stanica. Prirodno, zgrade su sazidane od čvrstog materijala sa pravilnim rasporedom odeljenja, pokrивene crepom, lepo okrečene spolja i iznutra, te u svakom pogledu odaju izgled jednog kulturnog objekta.

U unutrašnjosti zgrade montirani su novi strojevi, primerno očišćeni, podmazani i pripremljeni za puštanje u pogon. Kao centralni pogon i sabirne stanice su isto tako snabdevene najpotrebnijim unutrašnjim uređajima za uredno održavanje higijene i poboljšanih uslova rada. Pored ovakve zgrade u jednoj selu primećemo je, da su sve ostale kuće bile pokrивene slamom ili obične brvnare, tako, da se sabirna stanica izdaleka upadljivo isticala svojom spoljašnošću i svojim položajem. Šta je ustvari značilo za to selo, kada su u svojoj sredini videli takvu zgradu i sa takvim spoljnim i unutrašnjim uređajem, nije ni potrebno posebno naglašavati. Isto tako, kakav će tek napredak učiniti u takvom selu montirani agregat, koji će selo snabdevati električnim osvetljenjem. Svakako, svemu ovom nije potreban nikakav komentar. Naročito će se taj kulturni uticaj odraziti na same proizvođače mleka, koji će svakoga jutra lično predavati mleko ovoj stanici. Jer samim tim, što je postavljanje mlekare predviđeno u dotičnom selu, znači da se stanovnici toga sela bave stočarstvom i da najuža okolina može da proizvede predviđenu količinu mleka.

Neosporno, da na preobražaj ovoga sela nebi imala toliko uticaj nikakva propaganda na koji način se sprovedila, koliki će uticaj odigrati baš ovo sabiralište mleka uopšte, a posebno na proizvođače mleka.

Na kraju bih istakao još jedan karakterističan momenat sa otvaranja Gradske mlekare u Skoplju. Naime, napred je napomenuto, da je od stranih delegata svečanosti prisustvovao i gospodin Hill, glavni inženjer UNICEF-a. Možda njegovo prisustvo ne bi ni trebalo posebno isticati, da ne bi tom prilikom, rezimirajući program izgradnje u Jugoslaviji, napomenulo, da se program izgradnje mlekara u Jugoslaviji u okviru pomoći UNICEF-a odvija u duhu međusobnog sporazuma i da su sve mlekare i fabrike mleka u prahu građevinski i tehnički na visini, da potpuno odgovaraju svojoj nameni i da su sasvim u skladu sa tehničkim progresom, koji je dostignut u ovoj grani industrije opšte u svetu.

Govoreći o tome on je podvukao, da ima prilično iskustvo u mlekarstvu, jer je već dvadeset godina u mlekarskoj struci i da je dosada imao prilike da obiđe veliki broj mlekarskih objekata u mnogim drugim zemljama. Blagodareći takvom bogatom iskustvu i mogao je da povuče jednu paralelu između naših pogona i pogona u drugim naprednim zemljama, te svakako ovakva izjava jednog stranog stručnjaka u zvaničnoj poseti nije samo običan akt kurtoazije nego i garancija, da je razvoj mlekarske industrije kod nas na DOBROM PUTU.

V.

TRŽIŠTE MLIJEKOM I MLIJEČNIM PROIZVODIMA U NRH

Studeni je onaj mjesec, u kojem redovno dolazi svake godine do promjena na tržištu mlijeka i mliječnih proizvoda.

Kao posljedica ovogodišnje prilično kišne jeseni i dobre paše za razliku od suhog i krmom oskudnog ljeta, imali smo i jaču dopremu mlijeka u mlekare tek u rujnu i listopadu. U studenom je ta doprema počela slabiti. U istočnom dijelu Republike — bivša osječka i neki dijelovi bjelovarske oblasti — nije se to zasad jače osjetilo, ali u okolici Zagreba, Podravini, Lici, Gorskom Kotaru odnosno u područjima, odakle se opskrbljuju Zagreb—Split—Rijeka, doprema se znatno manje svježeg mlijeka. Najjače se to osjetilo na području Zagreba, gdje smanjenje iznosi oko 30%. Moglo se očekivati, da će u to vrijeme otkup mlijeka početi opadati, i to u obalnom

pojasu u Lici, Gorskom Kotaru, a zatim u istočnom dijelu naše Republike. Tamo, gdje se doprema mlijeka najviše smanjila — a to je na području Gradske mljekare Zagreb — nije se to očekivalo. Takova situacija je prilično nezgodna, jer možemo očekivati da će se u prosincu smanjiti još i jače. Nezgodna je u tome, što prijeti opasnost, da se u Zagrebu, Splitu, pa možda i Rijeci već za kraće vrijeme poremeti i opskrba svježim mlijekom. Kako bi se to odrazilo na tržištu u tim gradovima danas, kada su prilično visoke cijene voću i povrću, mislim da ne treba napominjati. Ova pojava u okolici Zagreba nije rezultat smanjene proizvodnje mlijeka, kao na pr. u Lici ili Gorskom Kotaru i dr., nego zaostalosti našeg mljekarstva, odnosno činjenice, da je Zagreb veliki grad, dakle i veliki potrošač i mlijeka i mliječnih proizvoda.

Uporedo s ovim promjenama u količinama mlijeka bilo je manjih promjena u cijenama. Otkupne cijene mlijeka, koje su na nekim područjima sjeverne Hrvatske iznosile donedavno 10 Din za litru, povišene su za neko 2 Din. Prosječne otkupne cijene uglavnom su se u početku studenog još kretale oko 13 Din, dok su u okolici Zagreba i gradova u obalnom pojasu bile 15—17 Din za litru. Na područjima, gdje je mlijeko namijenjeno za preradu, cijene su nešto niže.

Prema sadanjoj situaciji nije isključeno, da se ne će morati povisiti otkupne cijene, naročito tamo, gdje su sadašnje cijene niže, no radi toga će se povisiti i prodajne cijene, a potrošač prima to nerado, a nije to ni poželjno.

Nadolazeća zima ne će mljekarima donijeti baš ugodnih poslova. Nestašica krme osjetit će se na proizvodnji mlijeka, koja ionako kod nas nije velika. Sabirni troškovi će porasti, a ostali se ne će smanjiti, tako da će zbog manjih količina mlijeka u prometu troškovi relativno biti veći.

Svaka nerazumna povišica cijena, naročito prodajnih, ne bi bila korisna ni po samu mljekaru. Veliku razliku između nabavnih i prodajnih cijena tržište nerado snosi — i ona djeluje kao »svijetlo«, oko kojega se rado lijepe razni pretršci i »divlji« mljekari, a protiv kojih se mljekare bore.

Kao što su — kako smo naprijed naveli — otkupne cijene mlijeka »ispravljame«, tako se osjetilo, da su povišene i prodajne cijene mliječnih proizvoda na malo.

Cijene na tržištu pojedinih artikala u pojedinim gradovima bile su uglavnom ovakve:

Cijene svježeg mlijeka povišene su u Puli u listopadu od 20 na 25, a u Splitu od 25 na 30 Din za litru. Ostali gradovi su bez promjene: Zagreb — 25 Din, Rijeka 25, Osijek 20 i 21 Din, Čakovec 20 Din, Vinkovci 20, Virovitica 14 Din.

Količine su uglavnom nepromijenjene, osim što se kao i dosad pri koncu mjeseca promet smanjio za 10 do 15%.

Proizvođači, koji sami donose svoje mlijeko na tržište, i prekupci povisili su svoje cijene, tako da su u pojedinim gradovima više i do 10 Din od cijena, po kojima prodaju drž. poduzeća (Split).

Od mliječnih proizvoda naročito je u posljednje vrijeme porasla potražnja za maslacem. Jača potražnja osjeća se i u Zagrebu, gdje je cijena pakovanom maslacu od ¼ kg 420—440 Din, a maslacu u bloku po 400 Din; cijene maslacu u ostalim gradovima jesu: u Puli 440 Din, Rijeci 430—450, Čakovcu 380, Vinkovcima 400 Din, Virovitici 360—380, a zadruga u Babinoj Gredi prodaje maslac već po 440 Din za kg.

Cijene seljačkom maslacu kreću se na terenu od 230—280 Din, a u gradovima sjeverne Hrvatske od 250—350 Din za kg.

Za razliku od ljetnih mjeseci sada ima maslaca u većem broju trgovina. Hladnije vrijeme omogućuje, da se lakše manipulira maslacem, a to je razlog, zašto se kao kupci pojavljuju i ona poduzeća, koja to donedavno nisu bila. Ta pojava je jedan od razloga, zašto se pojačano potražuje maslac kod proizvodnih mljekara, pa zašto se dižu i cijene.

Sira na tržištu ima dovoljno. Kao i kod maslaca, proširio se i krug trgovaca ovim artiklom.

Cijene sira bile su uglavnom ove:

Trapist: Zagreb — 240—280 Din, Rijeka 280—300 Din, Puła 280—320, Osijek 240—280, Čakovec 250—270, Vinkovci 220—240.

Cijene grijera uglavnom su za 20—40 Din više od cijena trapista.

Ove dvije vrste sira ponajviše redovno i vidimo na tržištu.

Ostale vrste vidimo rjeđe, i to ementalac po 380—400 Din, edamac 340—380 Din, tolminski 300—350 Din, ovčji tvrdi 400—500 Din za 1 kg.

Cijene sira na veliko kretale su se od 220—240 za trapist i 230—260 za grijer.

Pitanje prometa kazeinom, jednim od artikala, što ga proizvode naše mljekare, zasad je prilično nejasno.

Potrebe naše industrije, uključujući ovamo i najvećeg potrošača kazeina — drvenu industriju, velike su i veće nego što ih naša proizvodnja može podmiriti. Veći dio svojih potreba industrija je dosada, a i sad još podmiruje iz uvoza. Razlog je taj, što je kvalitet domaćeg kazeina bio slab i nije zadovoljio zahtjeve industrije. Radi toga su naročito veća poduzeća počela uvoziti danski, francuski, holandski i argentinski kazein — kojima je cijena za neko 10% veća od domaćeg (fco kupac).

Ove godine niz naših mljekara obratio je više pažnje proizvodnji kazeina, a to se naravno očituje i u njegovoj kvaliteti. U pojedinim slučajevima kemijski sastav udovoljio je uvjetima, koje mora imati kazein kvalitete I.

Takav naš kazein preuzimao je niz industrijskih poduzeća u našoj i ostalim Narodnim Republikama, a cijena se kretala od 260 do 320 Din za kg.

Unazad 2 mjeseca potražnja za domaćim kazeinom gotovo je posve prestala, tako da u našim mljekarama čeka količina od cca 40 tona (bez Belja) i da prodaja ide sporo, a proizvodnja da je gotovo posve prestala.

Prema podacima, kojima raspoložemo, možemo zaključiti, da se industrija već opskrbila većim količinama uvezenoga kazeina, pa se radi toga i nešto suviše prigovara kvaliteti našega kazeina. Ovome govori u prilog i to, da pojedine tvornice nude stanovite količine uvezenoga kazeina drugim tvornicama. Da svi prigovori, koji se tiču kvalitete, nisu opravdani, dokazuje i to, što pojedine tvornice rade domaćim kazeinom i prilično su zadovoljne njegovom kvalitetom.

Takova situacija u jednu ruku odvrća mljekare, da ne proizvode ovaj artikl, a u drugu ruku naša industrijska poduzeća kupuju u inozemstvu artikl, koji mogu nabaviti, iako ne potpuno, na domaćem tržištu i uštedjeti devize, koje su nam i kako potrebne.

Vjerujemo, da bi se s malo više suradnje i tom pitanju našlo povoljno rješenje, a zasada ako ništa drugo, treba čekati, dok se sadanje zalihe industrije ne smanje.

G.

KOTARSKÉ POLJOPRIVREDNE IZLOŽBE U KRIŽEVCIMA I ĐURĐEVCU

Prvi put nakon Oslobođenja održane su poljoprivredne izložbe u Križevcima i Đurđevcu. Cilj izložaba bio je, da se proizvođačima dade pobuda za bolje metode uzgojnog rada i tako poveća poljoprivredna proizvodnja.

Kotarska poljoprivredna izložba u Križevcima održana je 5. X. o. g. Organizatoru i stručnu stranu dao je Poljoprivredni tehnikum u Križevcima. Na izložbi bili su izloženi ratarski i povrtlarski proizvodi, pa strojevi. Seleksijska stanica u Križevcima izložila je razne uzgojene i umnožene sorte poljoprivrednih kultura. Veterinarski zavod u Križevcima prikazao je mjere, koje treba poduzeti za suzbijanje zaraznih bolesti, a zatim važnost umjetnog osjemenjivanja. Najveću pažnju pobudila je izložba stoke (goveda, konja, svinja i ovaca). Na izložbu je predvedena stoka, koja je prethodno izabrana na smotrama. Posebna komisija je za to obišla sedam sela, na kojima je predvedeno preko 1000 grla. Na tim smotrama najboljim rasplodnim grlima podijeljene su nagrade u posijama i doznakama za kupnju posija.

Na izložbi predvedeno je ukupno 47 rasplodnih goveda (39 krava i 8 junica) simentalske pasmine. Od toga je nagrađeno:

- 1 grlo I. nagradom od Din 20.000.—
- 1 grlo II. nagradom od Din 15.000.—
- 6 grla III. nagradom od Din 10.000.—
- 11 grla IV. nagradom od Din 5.000.—
- 15 grla nagradom od Din 1.000.—

Najbolja je krava bila Jagoda, mat. br. 3251, prvotelka, vlasništvo Vuković Jankova iz Rovišća sa neko 2.500 litara mlijeka, a 600 kg žive vage, zatim krava Beba, mat. br. 2784, vlasništvo Ognjanović Mike iz Bukovja sa neko 3.000 litara mlijeka na godinu, a 700 kg žive vage. Osim toga nagrađeni su konji sa 20.000 Din i jedna