

Teško je nagovijestiti, koliko će mljekarska industrija Jugoslavije proizvoditi za izvoz. Skoro je sigurno, da ćemo već idućih godina imati dovoljno mliječnih proizvoda, koje danas uvozimo: mliječni šećer, mlijeko u prahu, kazein, a i kasnije možda zgusnuto mlijeko. Budući da sad još uvozimo znatne količine tih proizvoda, bit će domaća proizvodnja lijep doprinos narodnom gospodarstvu.

Ipak izvoz ne smije biti jedini kriterij, kad ocjenjujemo doprinos ove ili one grane za narodno gospodarstvo. Ako smo ostvarenje ili štednju deviza nazvali direktnim doprinosom narodnom gospodarstvu, onda sve drugo možemo nazvati indirektnim doprinosom.

I indirektni doprinos mljekarske industrije narodnom gospodarstvu je velik. To je na pr. sve, što mljekarska industrija direktno ili indirektno učini za poboljšanje stočarstva i za poboljšanje proizvodnje mlijeka. Isto je tako doprinos cjelokupnom narodnom gospodarstvu, ako se zbog djelovanja mljekarske industrije poboljšaju prehrambeni uvjeti. Gdje je, na pr. prehrana velikog broja radnika dobro uređena, tamo je i veći radni učinak, manje izostajanje s posla, manje bolesti i t. d. U državama, gdje ima uvjeta za promet stranaca (turizam), mljekarska će industrija, — koja turiste smatra vrlo značajnim kupcima — lako pridonijeti poboljšanju tih uvjeta i to na taj način, što dobavlja u turističke krajeve najbolje mlijeko i mliječne proizvode, mliječna pića i specijalitete.

Možda se gdjekojem čitatelju, koji je čitao dosadašnja poglavlja, nametnula misao, da je sve što je rečeno o industrijskom mljekarstvu, istinito, ali ne kod nas, nego negdje drugdje na svijetu, jer da kod nas nema uvjeta za industrijsko mljekarstvo, odnosno koliko smo ga već ostvarili, zasad se još ne možemo nadati onim koristima, koje smo već nabrojili. U tome ima i nešto istine. Zato ćemo u idućem i zaključnom poglavlju razmotriti, što će sve još trebati kod nas stvoriti, da industrijsko mljekarstvo ne samo uspješno razvijemo, nego da nam ono dađe i sve koristi, koje već daje i u naprednim državama.

Ing. Lidija Derković, Beograd

NEKE OSOBENOSTI MLEKARSKIH PRILIKA NA DURMITORU

U ishrani stanovništva Crne Gore mleko i mlečni proizvodi zauzimaju značajno mesto. Uslovi za razvoj mlekcarstva su veoma različiti u raznim delovima naše republike, a proizvodnja i prerada mleka je takođe u raznim predelima različita. No, pored velikog značaja za ishranu stanovništva ovoj se privrednoj grani još uvek ne posvećuje potrebna pažnja.

Poznavanje stanja mlekcarstva i uslova za njegov razvoj, prvi su koraci ka sistematskom i planskom radu na njegovu unapređenju. Ova pitanja se takođe nisu u dovoljnoj meri proučavala što znatno ometa ne samo pravilno sagledavanje značaja ove privredne grane, već i pravilno sagledavanje perspektiva budućeg razvoja.

Ovde ćemo izneti neke osobenosti i odlike mlekarstva u srezu durmitorskom, smatrajući da će to bar donekle doprineti uočavanju nekih osnovnih odlika mlekarstva ovog kraja.

Teren durmitorskog sreza je masivom Durmitora (2522 m) podeljen u dva dela sa dva veća platoa (zaravni) — Jezerska visoravan i Pivska visoravan. Ovakav teren je uslovio izvesne osobenosti mlekarstva, a uslovljavaće i ubuduće. Blagodareći ovakovom terenu teško je govoriti o podizanju većih prerađivačkih mlekarara, koje bi sakupljale mleko sa veće površine. Prirodne lepote i uslovi za letovališta i odmarališta u ovom kraju veoma su povoljni, što se mora imati u vidu pri razmatranju uslova plasiranja mleka i mlečnih proizvoda i kod usmeravanja pravca prerade mleka uopšte.

Oba ova područja uglavnom se orijentišu prema Nikšiću, ali su Jezera povezana i sa Plevljima i Kolašinom. Na taj način ova se područja docnije dosta lepo mogu povezati sa magistralom Beograd—Bar, preko Mojkovca. Župa Piva usmerena je prema Foči i Sarajevu, a novim putem se sa Sarajevom povezuje kroz Pivsku klisuru (kanjon). Južni deo Pive usmeren je prema Nikšiću i povezan je sa njim preko Brezna. Novim putem preko Sedla (2226 m) Jezera se preko Dobrog doła i Todorovog doła povezuju sa planinom Pivom. Međutim, Župa Piva, koja je plodnija, ostaje odvojena usled velike visine i usled toga, što sadanji put već u ranu jesen zbog snegova postaje neprolazan. Usled toga ovde su se već obrazovala dva skoro odvojena područja proizvodnje mleka te se može govoriti o podizanju dvaju mlekarara, po jedne u svakom području.

Takve zemljišne i saobraćajne prilike uslovile su izvesne osobenosti same prerade mleka, a to će i ubuduće biti od značajnog uticaja. Prva osobina jeste, što ovde ili uopšte ne dolazi u obzir prikupljanje većih količina mleka radi prerade, ili bi to prikupljanje bilo moguće pod velikim teškoćama, usled čega se ne može računati na rentabilnost ovakvog načina poslovanja. Međutim, ovde se razvila, a ima uslova da se dalje razvija prerada mleka po sistemu polufabrikata. To znači, da se na terenu skupljaju manje količine mleka i da se one prerađuju u polufabrikate, a ovi bi se nosili u centralnu mlekaru na dovršenje prerade. Izlišno je naglašavati, da će se kako prerada mleka tako i povećanje proizvodnje mleka razvijati dalje u zavisnosti od toga, koliko se proizvođači ekonomski zainteresuju.

Srazmerno slabo razvijeno govedarstvo je takođe osobina ovog područja, dok je gajenje ovaca veoma razvijeno. Uslovi za razvoj govedarstva istina postoje, ali se za duži period ipak ne može računati sa njegovim brzim napredovanjem. Ovakvi uslovi uticali su da se tokom vremena razviju specifični uslovi stočne proizvodnje i gajenja stoke uopšte. Pre svega, ovde je veoma razvijen sistem planinskih ispaša i katuna. Usled toga mlekarstvo nosi izrazite osobine sezone proizvodnje ili u krajnjoj liniji kolebanja proizvodnje po sezonama.

Razume se, da ovakovi oblici stočarstva utiču, a takođe će i dalje uticati na oblike mlekarke proizvodnje uopšte, a posebno na oblike prerade mleka. Pošto sela preko leta drže veoma mali broj grla stoke, to nam se čini da kod proučavanja mogućnosti organizacije proizvodnje i prerade mleka nije bitno odstojanje među selima i njihova međusobna povezanost, već je bitno kako su mlekaraka područja povezana sa potrošačkim centrima ili sa centrima za preradu.

Nama izgleda najverovatnije da će organizacija sirovinke i prerađivačke baze moći da se ostvari u ovom pravcu: po katunima, koji su dobro povezani sa glavnim saobraćajnim linijama i koji su najstariji prerađivački centri za ove

uslove, pa treba organizovati prerađivačke stanice odgovarajućih veličina. Pošto ovi centri stvarno postoje, to se — znači — postavlja samo pitanje njihovog usavršavanja kako u pogledu građevina tako i u pogledu inventara i povećanja stručnog znanja ljudstva. To znači, da se za NR Crnu Goru postavlja kao važan zadatak modernizacija planinskih sirarnica (katuna). Pokretne sirarnice, uređaji za zagrevanje vode i pasterizaciju mleka, uređaji za izradu i topljenje masla, koji bi se zagrevali neposredno, ovde će odigrati veoma značajnu ulogu, jer ogrevnog materijala ovde ima skoro uvek u izobilju.

Može već sada doći ozbiljno u razmatranje podizanje veće mlekare u Jezerima na izvoru reke Bukovice. Ova mlekara bi se snabdela mlekom sa terena Jezera, planine Sinjajevine, a takođe novim putem i sa planine Pive. U svakom slučaju, izgleda da bi ova mlekara imala konzumno-prerađivački karakter te bi morala raspolagati podrumima za zrenje i čuvanje proizvoda. Konzumno mleko bi se prodavalo u Žabljaku, jer se ovo mesto sve više razvija u administrativni, trgovački i industrijski centar sreza. U mlekaru bi se donosili sirevi sa prerađivačkih stanica te bi se oni ovde dalje negovali. Nije naročito teško da ova mlekara snabdeva mlekom (bar do izvesne mere) i sam Nikšić.

Nama se čini, da na novom putu u Plužinama takođe ima povoljnih uslova za podizanje veće mlekare, koja bi obuhvatila mleko i mlečne polupreradevine sa terena bogate Pivske župe i jednog dela planine Pive. Ova mlekara takođe može i treba da učestvuje u snabdevanju Nikšića mlekom.

Saobraćaj u srezu durmitorskom svakim se danom popravlja i jača, mnoga mesta se sve bolje i brže povezuju sa važnim potrošačkim centrima i samim Primorjem. Time se otvara lep izgled za unovčavanje proizvoda, ali se takođe nameće i obaveza da se potrošači snabde mlekom i mlečnim proizvodima.

U durmitorskom srezu, slično kao i u drugim delovima Crne Gore postoje mnoge osobenosti u razvoju mlekarstva, postoje mnoge teškoće, kojih u drugim delovima naše zemlje verovatno nema, ali jedna činjenica ovde ostaje kao glavno: to su izrazito stočarski krajevi, a stočarstvo bez razvijenog mlekarstva danas ne može stanovništvu obezbediti onaj ekonomski nivo i napredak, koga želimo. Proučavanje tih prilika i smelije pristupanje rešenju mnogih pitanja unapređenja mlekarstva je od prvenstvene važnosti ne samo za stanovnike ovog kraja već i za unapređenje turizma koji se ovde sve jače razvija.

Na osnovu onoga, što smo naveli kao osnovne odlike mlekarskih prilika sreza durmitorskog, ostaju kao bitne tri činjenice:

1. Osobenosti zemljišnih, klimatskih i stočarskih prilika sreza durmitorskog i drugih delova NR Crne Gore nameću nam, da se pojedina pitanja unapređenja mlekarstva ovog kraja moraju zasebno i veoma detaljno proučavati pre pristupanja izvođenju mera unapređenja mlekarstva. Iskustvo stečeno na drugim mestima i u drugim zemljama, ovde će biti dragocena pomoć, ali bi šablonsko i nekritično usvajanje tih iskustava ovde moglo imati mnogo teže posledice no u drugim delovima naše zemlje.

2. Svaka mera za unapređenje mlekarstva ovih krajeva ima ovde znatno jači vaspitni značaj, jer otkup i prerada mleka kao i rad mlekarskih preduzeća većeg obima ovom su kraju još nepoznati.

3. Svaka nova mera treba do najvećih razmera da iskoristi sva pozitivna iskustva, koja su se vekovima stvarala kod stočara i mlekara ovog kraja, i time će se u najvećoj meri obezbediti uvođenje pozitivnih novina.