

јатан мирис или да показује знаке брзог зрења бурад се отвара, ваде се кришке сира, оперу се, сложе у друго буре и поново налавају сланим раствором.

Уколико је квалитет млека добар а приликом израде и зрења испуњени сви услови, онда се слан раствор у бурадима не мења. Међутим, уколико су услови израде или квалитет млека били лоши потребно је чешће мењање сланог раствора. У том случају поред опасности да се сир пресоли долази до знатног губитка масти која одлази са сланим раствором.

5. Особине фете

По својим основним особинама фета је јако слична нашем белом меканом сиром што она и јесте стварно. Има тесто порцеланастог прелома, скоро без шупљика или са мањим бројем шупљика величине сочива (слика 4).

Укуса је изванредно пријатног и умерено сланог са малом нијансом на десертне сиреве. Бољег је укуса и трајашнија од свих наших меканих сирева али јој је укус оштрији и мање фини од укуса и конзистенције доброг сјеничког или влашичког сира.

Инг. Мома Стамболић, Крањ.

КАКО ЈЕ ОРГАНИЗИРАНА ЗАДРУЖНА МЛЕКАРА КРАЊ — ЧИРЧЕ?

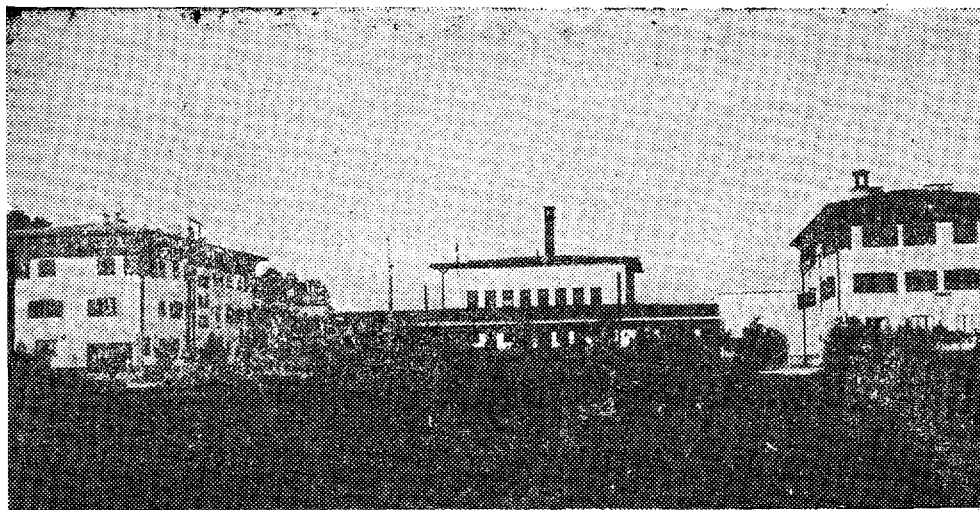
Млекарство у крањском срезу има већ 56-годишњу традицију. Прва млекарска задруга је створена већ 1899. године у Шкофјој Локи, а одмах затим 1903. у Наклу, 1905. у Коменди, 1906. у Церкљу и т. д. Од тада почиње организиран откуп и прерада млека у масло и разне сиреве. Године 1937. установљена је од већег броја млекарских задруга »Горењска млекарска задруга, која је ставила себи у задатак изградњу једне централне модерно опремљене млекарне. Тако су на иницијативу »Горењске млекарске задруге« почеле 1938. године припреме за изградњу нове модерне млекарне. Уз помоћ државе млекарна је била изграђена и започета монтажа стројева, али је тада окупација прекинула радове. Убрзо Немци завршавају радове и монтажу и пуштају млеку у погон 1. септембра 1941. године, која од тада па све до данас непрекидно ради. Тада су Немци писали по својој штампи, како су они изградили ту млеку и да је то тада била једна од најмодернијих млекарна у средњој Европи. По Ослобођењу се врше разне реорганизације, а од 1. јануара 1952. године млекарна послује као предузеће Среског савеза земљорадничких задруга у Крању под именом »Задружна млекарна Крањ—Чирче«. Млекарна се налази 1 км изван Крања у селу Чирче.

Млекарска школа, која је до рата била у Шкофјој Локи, по Ослобођењу је пребачена у Крањ. Ученици Млекарске школе налазе се на свакодневном практичном раду у млекури. Школа је потпуно одвојена од млекарне као буџетска установа.

1. Локација млекарне и одкупно подручје

При изградњи млекарне вођено је рачуна о свим важнијим факторима, који утичу на локацију једне модерне млекарне. Пре свега, млекарна се налази у центру свог сабирног подручја. Врло добрим путевима је повезана са свим сабирним станицама. Од железничке станице је удаљена 1 км.

Млекару снабдева водом градски водовод, а отпадне воде одлазе преко канализације у Саву, која је од млекарне удаљена око 300 метара. Смер млекарне је североисток-југозапад, т. ј. лицем је окренута према југозападу Рампа, која је целом дужином покривена и омогућава укрштање двају камиона, штити млекару лети од поподневног сунца и кише, а зими од снега. Такав смер спречава ударе хладних ветрова са севера и зими продор хладног ваздуха у просторе млекарне.



Задружна млекарна Крањ-Чирче (Фото: »Фотолик«—Крањ)

Млекарна откупљује млеко из 13 општина преко 26 земљорадничких задруга општег типа (других нема) и 10 задружних економија и државних имања. Сабирних станица на подручју млекарне има 29, од којих је само 9 опремљено расхладним уређајима за воду. Све су сабирне станице власништво земљорадничких задруга. Приватници су апсолутно искључени при откупу млека.

Захваљујући правилној локацији, млекарна има од тога данас велике користи. Налазећи се у центру свог сабирног подручја, а повезана добрим путевима, транспортни трошкови су незнатни у односу на друге млекарне у нашој држави. То ће се најбоље видети из следећег излагања.

Млекарна располаже са 5 камиона, од којих су 3—4 редовно у погону. Сво млеко се допрема у млекару камионима, осим 700—900 литара, које се довози коњским колима из задруге Вокло удаљене 5 км од млекарне и крањске млекарне удаљене 1—2 км од млекарне.

Локација млекарне је тако срећно изабрана, да камиони одлазећи по млеко истовремено разносе и пастеризовано млеко по Крању, Тржињу и Голнику. Тако на пр. на прузи Тржињ дугој 42 км (тур-ретур) вози се 1.300 литара пастеризованог млека за Тржињ и довози око 1.900 литара свежег млека. Пругом Голник вози се око 800 литара пастеризованог млека и довози око 2.200 литара свежег млека. На прузи Коменда дугој 41 км довози се око 3.000 литара свежег млека. На прузи Церкле (28 км) има 2.400 литара млека, а на прузи Жабница Мавчиче има око 1.600 литара млека. Све камионске пруге износе само 184 км. Са том километражом мле-

кара доставља око 5.200 до 5.800 свежега млека у своје продавнице млека по Крању и Тржињу, а довози у сезони септембар-октобар и до 14.000 литара млека.

За илустрацију рентабилности таквог сабирног подручја најбоље ће послужити следећи подаци из 1954. године: на превожених 100 км било је просечно довожено свежега млека у млекару мин. 3.612 литара у јануару, а максимум 6.249 литара у октобру. То су просечне дневне количине.

2. Организација откупа и дистрибуција свежег млека

Већ је речено, да млекара откупљује млеко искључиво преко задружног и државног сектора. Свака земљорадничка задруга организира откуп млека на свом подручју. При томе јој помаже сточарски отсек задруге, који се поред тога брине и за селекцију стоке и примање најбољих крава у родовник.* Сабирача млека плаћа задруга. За организацију откупа, трошкове сабирања и исплате млека произвођачима, млекара даје задруга ма маржу, која се креће од 0,50 до 1,40 по 1 литру, што зависи од величине сабирног подручја, евентуалних превоза млека до сабирне станице и других трошкова.

На подручју Задружне млекарне Крањ било је по попису стоке 15. I. 1953. говеда 15.352, док је крава било 8.342 или 54,33%. Сада је тај број у корист крава још већи, јер је на то утицала стимулативна откупна цена. Нови попис стоке, који је извршен јануара 1955., показаће то најбоље. Из процента крава се јасно види, да је оријентација у млекарској производњи, и то треба још више подупирати. Сточарски одбор Среског савеза земљорадничких задруга у Крању, који воде два инж. агрономије и један пољопривредни техничар, организира преко земљорадничких задруга селекцију стоке и примање у родовник. У томе је постигнут већ леп успех, јер је 10% крава примљено у родовник. Масноћу млека за матичне краве одређује млекара бесплатно. Поред селекције и вођења родовника сточарски одбор је организовао и вештачко осемењивање крава, које досад обухвата 13 Земљорадничких задруга. У току 1954. године је вештачки осемењено отприлике 1.500 крава и јуница. Резултати су врло добри, јер 70% крава остаје стеоних.

На целом откупном подручју млекарне је искључиво пинцгавска раса говеда. Просечна млечност се креће око 1.450 литара. Међутим, матичне краве су давале од 1.750 до 3.700 литара млека, што значи, да постоје могућности да се млечност осетно подигне бољом исхраном и селекцијом.

Годишња производња млека на подручју млекарне износи око 11.865.000 литара. Од те количине се употреби за исхрану младе стоке 1.654.000 или 13%, потроши на господарству 3.284.000 или 27%, а тржни вишак износи 6.955.000 или 58% од годишње производње млека. Из овога долазимо до закључка, да је производња млека оријентирана ка производњи млека за трг. Године 1953. откупила је млекара 35% тога вишка, док је у 1954. откупила већ 50%.

Да ли је довољно говеда и ко су произвођачи млека? На подручју млекарне живи 57.027 становника на површини 587,6 км² или 97 становника на км² (статички подаци од 31. III. 1953). Од индустрије живи 47,74%, а бави се пољопривредом 23,40%. На једног становника долази годишње 208 литара млека, док на сеоског становника долази 889 литара млека. (На 1 становника у ФНРЈ долази 105, Финској 251, Швицарској 232, Енглеској 174 литара).

* матична књига

Број говеда на 100 становника је следећи: На 1 км² има становника:

ФНРЈ	29,1	100%	ФНРЈ	61,5	100%
Словенија	34,1	117,1	Словенија	69,7	113,33
срез Крањ	29,85	102,57	срез Крањ	77,32	120,57
подручје млекаре	26,92	92,50	подр. млек.	97,05	150,78

Из горњих табела је јасно, да је нешто нижи % говеда на 100 становника последица гушће насељености.

Да ли треба ићи за повећањем бројног стања говеда или продуктивности крава, показале следећа табела:

Број говеда на 100 ха пољопривредне површине

ФНРЈ	34,4	100 %
Словенија	50,8	147,9
срез Крањ	61,36	178,3
подручје млекаре	64,62	185,00

Из горњег долазимо до закључка, а с обзиром на расположиве површине за крмну базу, да је потребно више подизати продуктивност крава, него ли повећавати бројно стање говеда.

Од свих пољопривредних газдинстава 64,4% имају краве, а 35% је без крава. Највише је газдистава само са 1 кравом (45,6%) и са 2 краве (30,2%). На подручју млекаре има око 1800 произвођача, од којих млекара преко задруге откупљује млеко. Количине млека, које опадају на 1 произвођача, још су увек мале и крећу се у просеку 4—6 литара дневно. И то се може повећати са повећањем продуктивности крава.

Да би се обезбедило што квалитетније млеко и на тај начин вишкове млека прерадило у што боље млечне производе, млекара је прешла у мају 1954. године на нов начин плаћања млека — по квалитети. Основна откупна цена садржи: 3,2% масти, највише 7,6 СХ киселине и I или II разред по нечистоћи (филтри).

За сваких 0,1% масти више или мање од 3,2% надплаћује се још 0,50 дин. Испод 3% масти плаћа се за сваких 0,1% мање 1 динар.

Уколико млеко има већу киселину од 7,6 СХ плаћа се на следећи начин:

7,8 СХ	8	8,2	8,4	8,6	8,8	9	9,1
—0,25 дин.	—0,5	—1,0	—1,5	—2,0	—2,5	—3,0	5—0%

Млеко III разреда по нечистоћи се плаћа за 0,50 дин. мање, IV разреда за 1 динар, а V и VI разреда за 2 динара мање.

Све се то односи на збирно млеко једне задруге.

Основну откупну цену одређују на заједничком састанку претставници свих задруга, од којих млекара откупљује млеко и млекара. Ти се састанци врше на 2—3 месеца. На тај начин произвођачи имају директног утицаја на формирање откупне цене. Поред тога је млекара дужна да позива на састанке Управног одбора секретара сточарског одбора среског савеза, а овај управника млекаре на састанке сточара. Тиме се постиже координација у раду сточарске организације и млекаре. То је допринело остварењу пуне сарадње између произвођача и млекаре и поверењу произвођача у млекару.

Како је утицала стимулативна откупна цена млека у 1954 години на количину и квалитет млека, видеће се из следеће табеле:

месец	откуп млека	основна цена	плаћано задрузи	киселог млека	просечна днев- на колич. млека
I	232.506	20	23,45	—	7.500 лит.
II	228.346	22	24,52	—	8.146
III	252.456	22	24,14	—	8.143
IV	238.384	22	22,74	347	7.946
V	272.559	20	21,56	1710	8.789
VI	305.936	20	21,26	1573	10.197
VII	339.353	20	20,61	1389	10.946
VIII	374.557	20	21,76	963	12.080
IX	375.828	20	21,73	817	12.527
X	397.470	20	22,41	210	12.821
XI	311.214	20	22,34	60	10.373
XII	239.496	21	23,40	—	7.725
	3.568.105			7069	9.501

Од 3.568.105 лит. млека било је 58.326 лит. откупљено изван подручја млекарне, и то 24.687 литара у априлу и 33.639 литара у мају. Април је критичан месец највише због слабе и недовољне исхране крава музара. Телете иначе није сезонско, већ је равномерно распоређено током целе године.

Нов начин плаћања млека омогућио је млекарима боље млеко, а произвођачу бољу цену. Из табеле се види, да је упоредо са количином млека расла и цена и квалитета, односно у летњим месецима падала киселина. Свакако да је врло велики успех примити од целокупне откупљене количине млека само 7.069 литара накиселог млека или 1,95%. То је омогућило млекарима да изради релативно добре млечне производе, које је врло лако на тржишту уновчила. Зато је и била млекарна у могућности да држи стабилну откупну цену, која се кретала од 20—22 динара (основна цена). А та је цена била стимулативна за произвођаче, што најбоље илуструје откупљених 3.500.000 литара млека, а то је највећа количина млека од пуштања млекарне у погон 1941. године.

Све се анализе млека врше у млекарима. Млеко појединих задруга анализира се обично 10 пута месечно и на основу тога просека плаћа млекарна задрузи. За сваког произвођача млеко се анализира 2 пута месечно. Те се анализе шаљу задругама и оне на основу њих плаћају поједине произвођаче. Млекарна плаћа млеко задругама до 10—15 у месецу за месец уназад. На тај начин задруге, односно произвођачи финансирају млекарну за један месец унапред. За анализе млека произвођача млекарна зарачунава 10 дин. (масноћа, киселина, нечистоћа).

Сви су изгледи, да ће млекарна откупити у 1955. години још више млека, јер је јануарски дневни просек 1955. био 8.815 литара.

Свеже пастеризовано млеко и млечне производе продаје млекарна преко мреже својих продавница, којих има 15 и то: 11 у Крању, 3 у Тржињу и 1 у Љубљани. Ускоро ће бити отворена и млечна ресторација у Крању, у којој ће млекарне продавати поред свежег и тоглог млека разне сиреве, млечне напитке, воћне јогурте и слично. Преко мреже својих продаваоница млекарна много лакше координира рад између продаје свежег млека и прераде вишкова млека, а поред тога су искључени посредници између млекарне и потрошача. Од укупног промета, млекарна је продала у својим продаваоницама разне млечне производе и свеже млеко за преко 61 милион или 55% од промета.

Године 1953. било је продано 1.938.774 литара или 79,17% од откупљене количине млека (2.440.886), док је 1954. продано 2.489.243 или 69,76% од откупљене количине млека (3.568.105). То значи, да је потрошња свежега млека порасла за 550.469 литара или 28,3%.

Продајна цена пастеризованог млека (3,2% масти) била је целе 1954. године 27 динара. И поред тога да је порасла продаја свежега млека, она је још увек ниска, јер износи само 0,3 литара по једном становнику. Тако малу потрошњу свежег млека условљава садашњи животни стандард. За илустрацију нека послужи анкета млекаре, која је обухватила 2537 ученика основних школа и ниже гимназије у Крању. Анкета је показала, да само 371 ученик пије за доручак млеко или 14%, док 1927 или 75% пије белу кафу, 215 или 8,4% пије прну кафу или чај, а 24 ученика или 2,6% је дошло у школу без доручка.

Откупна цена скопске млекаре је апсолутно највиша у Југославији, јер износи 33 динара за 3,2%, али је зато продајна цена свежега млека 40 динара. Постигнуто у суштини није ништа, јер добру откупну цену плаћају потрошачи.

Инг. Душан Витковић, Београд

ТРЖИШТЕ КАЗЕИНА

Казеин је данас важан трговински артикал, који се много тражи на светском тржишту. Од њега се израђују многобројни и разноврсни предмети, као што су: специјални препарати за примену у техници, медицини, за исхрану итд. Док се раније казеин употребљавао углавном у дрвној индустрији, данас се он употребљава у авионској, хемијској, текстилној, кожној, прехранбеној индустрији и у индустрији папира, па чак и у медицинској индустрији. Штавише, за поједине гране прерађивачке индустрије казеин није само помоћни материјал, него основна сировина, као на пр. производње пластичних маса од протеина или казеинске вуне »Ланитал«.

Светска производња казеина из дана у дан расте. После рата она се овако кретала:

1938 г.	7,900.000 тона
1949. г.	6,200.000 тона
1950. г.	7,400.000 тона
1951. г.	8,000.000 тона

Од европских земаља највише казеина произведе: Данска, Француска, Холандија, Норвешка и Швајцарска. Од ваневропских земаља, на прво место долази Аргентина, затим САД и Канада. Аргентина је своју производњу скоро удвостручила још 1950 г. у односу на предратну производњу. Производња казеина у Аргентини кретала се овако:

1938. г.	1,670.000 тона
1948. г.	2,740.000 тона
1949. г.	2,520.000 тона
1950. г.	2,960.000 тона
1951. г.	2,830.000 тона

Као што се из овога прегледа види, Аргентина производи преко 30% светске производње. Она је у исто време и највећи извозник казеина. Само у току 1951. г. Аргентина је извела 1,760.000 тона.