

VIJESTI

MLJEKARSKI TEČAJEVI U BJELOVARU I OSIJEKU

Stručno udruženje mljekarskih privrednih organizacija, na inicijativu mljekara svojih članica, a po odluci Upravnog odbora, organiziralo je dva dvomjesečna tečaja od 21. II. do 16. IV. o. g., i to jedan u Bjelovaru, a drugi u Osijeku. Na tečaju u Bjelovaru pripremani su polaznici za ispitne kandidate kvalificiranih sirara, a u Osijeku za kandidate kvalificiranih mljekara.

Udruženje je prema Pravilniku o polaganju ispita za kvalificirane radnike u mljekarstvu izradilo rasporede i programe za praktični rad i predavanja. Po tim rasporedima i programima odvijala se uglavnom teoretska i praktična nastava u oba tečaja. Teoretska nastava održavana je ujutro od 7 do 10 sati, a praktičan rad između 11 do 16 sati popodne.

Tečaju u Bjelovaru prisustvovalo je 12 drugova i 2 drugarice iz raznih mljekara-članica Udruženja, i to iz:

Mljekarske industrije, Bjelovar	5
Tvornice mliječnog praška, Osijek	2
Opće privredne zadruge, Vrata	1
TMP »Pionir«, Zupanja	1
Gradske mljekare, Zagreb	5

Tečaju u Osijeku prisustvovalo je ukupno 15 polaznika, i to iz:

Gradske mljekare, Zagreb	6
TMP »Pionir«, Zupanja	3
»Prer«, gr. pod. za kruh i mlijeko, Pula 2	
»Hrana«, trg. poduzeće, Split	1
Tvornice mliječnog praška, Osijek	2
Mljekarske industrije, Bjelovar	1

Za nastavu iz općih predmeta angažirani su nastavnici s pojedinih škola, a za stručnu teoretsku i za praktičnu nastavu stručnjaci iz mljekara, gdje su održavani tečajevi, pa instruktori Udruženja.

Već od početka tečajci su pokazali mnogo volje, da steku potrebno teoretsko i praktično znanje. Kako je većina njih već više godina radila u mljekarskoj struci razne poslove, praktični su dio tečaja mnogo lakše svladala nego teoretski. Naročito su im mnogo muke zadavali opći predmeti (matematika, hrvatski, fizika i kemija). Tu su mnogi morali početi gotovo od početka, od osnovnih pojmova i operacija.

Tečajci su marljivo prionuli za posao, da što bolje nauče ono, što im je bilo novo

ili što su već zaboravili. Za odmora između satova, poslije nastave, pa do početka praktičnog rada i nakon njega do kasno uveče zajednički su ponavljali uzeto gradivo, vježbali se, međusobno ispitivali, s nastavnicima rješavali primjere na ploči i sl., kako bi na završetku tečaja opravdali nastojanja svojih kolektiva i nastavnika, pa na koncu i svoja vlastita i postigli željenu kvalifikaciju.

Na praktičnom radu u pojedinim odjelima i u laboratoriju na vježbama u kontrolni mlijeka i mliječnih proizvoda, nastava se odvijala po programu, a u okviru mogućnosti, naročite s obzirom na preradbene sirovine (mlijeko i vrhnje).

Tečajevi su održavani u razdoblju, kad u mljekaru stižu najmanje količine mlijeka. Ove godine bile su te količine još i manje. Ipak, zahvaljujući upravama mljekara, tečajevima je za praktičnu nastavu dostavljena redovito, makar i manja količina mlijeka.

Prema programu i rasporedu za praktični dio tečaja trebalo je tečajcima u radnom danu više vremena nego za teoretski dio. Za praktični rad tečajci su raspoređeni u 7 grupa, i radili su prema rasporedu u Bjelovaru: u sirarni, na njezi sira, u maslarni, i kod proizvodnje čistih kultura, kod proizvodnje kazeina, u laboratoriju i drugdje, a u Osijeku na pasterizaciji, u sušari kod proizvodnje mliječnog praška, kod proizvodnje mliječnih pića i čistih kultura, u maslarni, kazeinarni i laboratoriju.

Stručni nastavnici upravljali su praktičnim radom i obilaskom grupa u pojedinim odjelima i praktički su im objašnjavali tehnološki proces u izradi mliječnih proizvoda. Tu valja istaknuti, da su poslovođe i majstori mljekara, gdje su tečajevi održavani, pružali nastavnicima pomoć prilikom praktične nastave. Uprave mljekara prema svojim mogućnostima, pomogle su, da se tečajci dobro smjeste i da rad bude što uspješniji.

Uvjereni smo, da je svrha ovih tečajeva postignuta. Polaznici su stekli opće, stručno, teoretsko i praktično znanje, potrebno da polaže ispit za kvalificiranog računika u mljekarstvu.

Na osnovu propisanog Pravilnika o polaganju ispita za kvalificirane radnike u mljekarstvu narodni odbori gradova

Bjelovar i Osijek donijeli su odluku o formiranju ispitnih komisija.

Tako će ovih dana započeti ispiti i ponovno će se osposobiti tridesetak kvali-

ficiranih radnika, koji će na povratku ponovno, ali i s većom spremom zauzeti prijašnja svoja mjesta u mlekarama.

Ž.

UNAPREĐENJE MLJEKARSTVA U DALMACIJI

Dalmacija je jedan od onih naših krajeva, gdje je mljekarstvo vrlo slabo razvijeno. Većih mlekara u ovom kraju i nema. Ipak, prilike za razvoj mljekarstva nisu tako nepovoljne, kako se naoko čine! Pokazalo se na pr., da manje mljekare mogu uspješno raditi, kako to svjedoče mljekarske zadruge u Olibu i na Silbi, zatim renomirani mliječni proizvođači s Paga i dr.

Zadružni stočarski savez Hrvatske u dogovoru s Institutom za jadranske kulture započeli su akciju oko unapređenja mljekarstva u Dalmaciji. Na sastanku, koji je održan u Splitu na početku travnja ove godine, a kojem su prisustvovali predstavnici Stočarskog saveza, Instituta i predstavnici kotarskih saveza poljoprivrednih zadruga, razmotrene su prilike u mljekarstvu Dalmacije. Nakon opširne diskusije zaključeno je, da se ove godine osnuje 4 do 5 manjih zadržnih mlekara na području Dalmacije, i to 1 do 2 mlekara na Braču, 1 u kotaru Sinj, a 2 u kotaru Zadar. Lokaciju tih mlekara odredit će poljoprivredne zadruge u sporazumu sa stručnjacima. Ove mljekare prerađivale bi uglavnom kravlje i ovčje mlijeko. Zasad se ne bi podizale nikakve nove zgrade, nego bi se upotrebili posto-

jeći objekti i uz manje adaptacije prilagodili potrebama mlekara. Isto tako ne bi se nabavljali skupi uređaji, nego bi se počeo raditi skromnim sredstvima. Nakon godine dana, kada se steknu potrebna iskustva s nakupom i preradbom mlijeka, podigao bi se moderniji pogon u onim mjestima, gdje se bude rad mljekare uspješno odvijao.

Jedna od zapreka za uspješan razvoj mljekarstva u Dalmaciji jest nestašica stručnih kadrova. Njoj bi se doskočilo tako, da se održi mljekarski tečaj u pogonu Mljekarske zadruge u Nerežišću na Braču. Na ovom tečaju proveli bi određeno vrijeme u teoretskom i praktičnom radu zadrugari, koji budu radili u pogonima poljoprivrednih zadruga u Dalmaciji.

Osnivanje malih zadržnih mlekara u Dalmaciji treba da bude prva akcija, koja će pripomoći da se unaprijedi mljekarstvo i stočarstvo u ovom kraju i da se postavi na široku osnovu. Ta bi akcija bila osobito korisna baš danas, kad se priprema gradnja nove velike mljekare u Splitu, koja će se sirovinama najbolje opskrbljivati preko malih zadržnih mlekara Dalmacije i Like. A. P.

ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

Podcjenjivanje seljačkog rada u raznim državama. Prema izvidajima UNOa i FAOa radnik zaposlen u poljoprivredi, šumarstvu i ribarstvu postigao je god. 1952. u Engleskoj i Zapadnoj Njemačkoj 93% od prihoda nepoljoprivrednog radnika, u Danskoj 87%, a u Austriji 63%, u Kanadi 60%, u Grčkoj 56%, u Finskoj i Norveškoj 52%, u Italiji 44%, u USA 42%, a na Filipinima samo 32%.

U Švicarskoj, gdje je 17% poljoprivrednika, otpada na poljoprivredu 8 do 9% od ukupnog narodnog dohotka. I u drugim zemljama podcjenjuje se rad u poljoprivredi. U Austriji, gdje je 22% poljoprivrednika (32% od ukupno zaposlenog radništva) na poljoprivredu ot-

pada 15% narodnog dohotka. U Holandiji, gdje je 18% poljoprivrednika, otpada na poljoprivredu 12% narodnog dohotka. U 14 država, što ih navodi UNO, ima 24% poljoprivrednika, a 24% narodnog dohotka otpada na poljoprivredu. Odatle se vidi, da podcjenjivanje rada u poljoprivredi u raznim državama znatno varira. U Novoj Zelandiji seljak zarađuje više nego radnici u ostalim zvanjima. God. 1954. nadnica radnika zaposlenog u poljoprivredi iznosila je 132% prihoda, što ga ima nepoljoprivredni radnik.

Engleska — Mlijeko uvršteno među socijalne izdatke. Prema obavijesti lista »Deutsche Bauernzeitung«

Hannover u Engleskoj je mljekarstvu doznačeno 78 milijuna funta sterlinga. Od toga oko 40 milijuna funta kao garancija za cijene mlijeku, a 38 milijuna kao socijalni izdatak za mlijeko školskoj djeci i trudnicama. To je jedina dalekosežna mjera u službi narodnog zdravlja. Kad se školska djeca priviknu na mlijeko, povećat će mu se i potrošnja.

Austrija: Mali ementalac s jestivom korom. — »Deutsche Molkerei Zeitung« javlja, da je Molkereiring Murboden-Knittelfeld u Štajerskoj prviput proizveo t. zv. mali ementalac s jestivom korom. Sirevi su teški po 15 kg s velikim rupicama i usprkos izrazitog ementalnog karaktera imaju blagi okus.

Njemačka. — Potrošnja mlijeka u Bavarškoj veća od potrošnje pive. U Bavarškoj troši se 158 lit. mlijeka po glavi na godinu, a piva 114 lit. Tako je prosječna potrošnja mlijeka u Bavarškoj veća nego u cijeloj Zapadnoj Njemačkoj, gdje iznosi 122 lit. po glavi na godinu, a potrošnja piva 48 lit.

Francuska. — Obligatna podjela mlijeka školskoj djeci. U Francuskoj uveli su u vojski za doručak mlijeko, a sada će, kako se čuje, na trošak zajednice davati i svakom učeniku po pola litre mlijeka na dan. Tako će se djeca odviknuti od vina. Ovom akcijom ne će se povećati samo potrošnja mlijeka, nego će biti od velikog značenja i za narodno zdravlje.

Norveška: Povećanje potrošnje konzumnog mlijeka. — List »Die österreichische Milchwirtschaft« javlja, da je god. 1951/52. potrošnja konzumnog mlijeka u Norveškoj po stanovniku godišnje 245 kg. Ona je prema tome prva u pogledu količine potrošnje mlijeka po stanovniku pred Švedskom sa 232,2 kg i Švicarskom sa 230,3 kg. Norveška nije ni s tim zadovoljna, pa namjerava i dalje povećati potrošnju mlijeka za 15%.

Finska. — Porast proizvodnje maslaca i sira. Broj krava povećao se u Finskoj za 2000 grla. Prema god. 1953. povećala se proizvodnja mlijeka u god. 1954. za 400.000 q, pa je ukupna pro-

izvodnja iznosila 16,990.000 q. Proizvodnja maslaca povećala se za 2.800 t, a sira za 1.200 t. Izvoz sira malo se povećao. Maslaca se izvezlo 3.200 t.

Austrija. — Težnja za povećanjem izvoza. God. 1954. proizvodnja mlijeka u Austriji povećala se za 730.000 q, pa je tako dosegla 11,430.000 q. U isto vrijeme povećala se i proizvodnja maslaca za 16.800 q, na ukupno 217.810 q. Proizvodnja sira povećala se samo za 2.540 q. Izvoz sira prema god. 1953. porastao se od 15.320 q na 22.850 q, a izvoz maslaca od 2.970 q na 21.890 q.

Kanada. — Znatno opadanje izvoza sira. Proizvodnja maslaca u Kanadi god. 1954. povećala se za 4.000 t, a proizvodnja sira za 3.200 t. Ukupna proizvodnja sira 37.200 t ipak je za neko 20.000 t manja od predratne. God. 1954. iznosio je izvoz sira 1.520 t prema 7.450 t god. 1953. i prema 36.150 t god. 1938.

Engleska. — Proizvodnja maslaca raste, a siru pada. Prema god. 1953. porasla je proizvodnja maslaca od 155.460 q na 233.680 q u god. 1954. U isto vrijeme pala je proizvodnja sira od 893.100 q na 828.600 q. I izvoz sira pao je od 148.390 t u god. 1953. na 134.110 t u god. 1954. Izvoz maslaca malo je porastao uza svu povećanu domaću proizvodnju. Prema tome je potrošnja maslaca porasla.

(Schw. Zentralblatt für Milchwirtschaft, 1955.)

*

Primjena ultravioletnih zraka u mljekarstvu. Ultravioletni zraci primjenjuju se u mljekarstvu za dezinfekciju zraka u mljekarama i za suzbijanje buđi na zidovima i tavanici, gdje se lako javlja uslijed kondenzirane vlage (odjeljenja za pranje sudova, za hlađenje, kalupljenje i dr.). Naročito su pogodni za dezinfekciju drvenih lesa za sir kamamber, a u bakteriološkim laboratorijama primjenjeni su pri razmnožavanju kultura. Za njihovu primjenu sagrađene su naročite ultravioletne lampe s reflektorima.

(Molkerei-Zeitung, 1952.)

Proizvođači mlijeka! Pazite da krave postepeno prelaze sa suhe na zelenu krmu! Prije tjeranja na pašu davajte im nešto sijena i napojite ih! Kod stajske prehrane krava miješajte suhu sa zelenom krmom! Time ćete spriječiti proljev kod krava i da se mlijeko onečisti!