

se družiš, pa ću ti reći, kakav si. — Nisu one jadne krive. Mogle bi im se ipak malo približiti, jer su ipak i one krave — odgovori joj Perava. — Pa hajdemo k njima — pristane Milava — jer će zbilja misliti, da se gradimo bolje od njih.

Ja se snebivam — priča mi dalje Joža — i gledam, kako Markove krave pasući rosnu travu prilaze k mojima, koje kao od srama okreću od njih glavu. Znoj me oblijeva i mislim, otkud najednom krave govore jezikom koji i ja razumijem. Razdoznanost me počne mučiti i pođem bliže za njima, da čujem, što će još govoriti. Krave kao da mene i nema, nastaviše razgovor s mojom Saravom i Cvetom.

— Nemojte se srditi — počne Milava; — ali nas interesira, kako vi živite? Moja Sarava mahne glavom i srdito odgovori: — Zivotinjski. — A kako stanujete? — upita Perava, a Cveta joj bijesno odvrati: U štali — u pravoj pravcatoj štali, bez dovoljno svjetlosti i zraka. Naš se gazda rijetko kad sjeti, da je očisti, a još rjeđe se sjeti, da očisti nas. — I onda, što je još gadnije, kad dođe iz krčme pijan, ili je zbog nečega drugog ljut, tuče nas. — Jednom je Cvetu — naštavi Sarava — udario u trbuh, da je pobacila tele, a onda se tukao po glavi i govorio susjedima, kako nema sreće. — Nema on pameti — odvrte im Milava i Perava u jedan glas. — I naša telad je obično kržjava i slaba, — potuže se moje krave. — Da je moj gazda — srdito će Milava — ja bih ga nabola na rogove. — Gazda Marko nas njeuguje, da bolje ne može — ponosno podigne glavu Perava. — Zato mu, — još ponosnije će Milava, — dajemo mlijeka kao vode i on ga lijepo unovči, pa kako smo mi lijepe, čiste i uredne, tako je i njegova cijela obitelj lijepo obučena i obučena, a vaš nema mlijeka ni za kućnu

upotrebu, pa stalno dolazi plakati k Marku, kako je siromah, kako je teško živjeti i kako nema ovo ili ono, pa ga moli da mu pomogne.

— Davola će i imati — uzvikne Perava — kad ne zna gospodariti, a još manje znade čuvati što ima. — Hajde — predloži Cveta — da ga naučimo pameti i redu, da ga malo rogovima pošakljamo po trbuhu.

Ne znam ni sam, kako sam stigao drvetu, pod kojim sam pri dolasku sjedio. Učinilo mi se, da sam sve to sanjao, a ipak nije bio san, jer su sve četiri krave počele prema meni trčati mašući srdito repovima podignutim u vis, kao da se brane od muha ili obadi. Strah mi je sapeo dah, ali da ne opaze, kako se bojim, pođem su državajući korak prema njima tepajući im pojedinačno imena, da ih umirim. Jedva sam to postigao. Sunce je počelo sve više paliti, krave su bile site i ja ih umirene potjeram kući. Od tog dana sam počeo drugačije postupati sa svojim kravama, držim ih u redu i danas su među najboljima u selu, a to mi one sa zahvalnošću vraćaju. — Više mi ne govore ljudskim jezikom, ali ja u njihovim očima čitam kao da govore. — Hvala ti, Joža, na trudu i brizi.

Da krave znadu govoriti, to sigurno niste znali, a da vam iskreno priznam, to ni ja nisam vjerovao, pa još ni danas ne vjerujem, ma da me je u to htio uvjeriti moj znanac Joža Klepac, jer ja ipak mislim, da je on onog proljetnog dana zašpac pod drvetom i sve ono sanjao. A što je postao najbolji marvogojac u selu, mislim, da ga je na to prisililo saznanje, da krave treba govoriti, ako želiš od njih imati mnogostruku korist, jer je i krava živo biće, koje ako više prima, više i daje.

F. Š.

VIJESTI

TEČAJ ZA POLUKVALIFICIRANE RADNIKE TMP »PIONIR« ŽUPANJA

Gotovo u svim našim mljekarama zaposleni su većinom radnici, koji nisu dosad radili u mljekarskoj struci, ili su pak došli sa sela s vrlo malo znanja o mljekarstvu. Takovim ljudima treba omogućiti, da što više upoznaju svoj svakidašnji posao, jer o znanju i stručnosti naših kadrova zavisi i cjelokupni rad svih naših mljekarskih pogona.

Sindikalna podružnica TMP »Pionir« u Županji uvidjevši ovu potrebu organizirala je tečaj za sve radnike zaposlene u tvornici, a polazak je bio dobrovoljan. Tečaj je trajao tri zimska mjeseca; polazilo ga je 16 radnika i radnica, a ispitu je pristupilo njih deset. Tečaj su polazile uglavnom žene, a i pretežni broj osoba je sačinjavala ženska radna snaga.

Čitavo vrijeme, dok je trajao tečaj, predavanja su održavana tri puta na tje-

dan po 2 sata. Radnici su dolazili na posao jedan sat prije, a jedan sat je dala uprava poduzeća od redovitog radnog vremena.

Tečaj su održavali poljoprivredni stručnjaci zaposleni u tvornici: ing. Božo Mašlovarić, ing. Ljubo Stojanović i ing. Ružica Čizmarević.

interesa, učili su i radili koliko su samo mogli, a predavači su također nastojali, da radnici što više nauče, i uspjeh nije izostao.

Od deset radnika, koji su pristupili ispitu, ocijenjeni su: 1 s odličnim, 5 s vrlo dobrim i 4 s dobrim. Najbolji uspjeh pokazala je drugarica Vukušić Marija. Ispit-



Polaznici tečaja za polukvalificirane radnike s ispitnom komisijom TMP »Pionir«, Županja

Predavanja su bila pretežno iz mljekarstva: opće mljekarstvo, pranje i održavanje čistoće mljekarskih uređaja i postrojenja, mljekarska tehnologija s poznavanjem rada pojedinih postrojenja, stočarstvo i najosnovnije računске operacije.

Nakon završenih predavanja polaznici su pristupili ispitu, jedan dan iz praktičnog, a drugi dan iz teoretskog dijela predavanja.

Radnici su pokazali prilično znanja: ovim su tečajem dobili mnogo toga, što je za njih novo, pa itekako korisno, a što je prijeko potrebno i za svakog našeg čovjeka zaposlenog u mljekari. Svi su radnici još u vrijeme tečaja pokazali puno

ru komisiju imenovao je upravni odbor poduzeća, i to: predsjednik Ignac Tomoković, mljekarski radnik, pa članovi Franjo Gabler, predstavnik Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske i sva trojica predavača.

Upravni odbor poduzeća na temelju postojećih propisa priznao je, sve polaznike, nakon položenog ispita, kao polukvalificirane radnike i podijelio im je o tome pismene svjedodžbe.

Bilo bi korisno, da se u svim našim mljekarama održavaju ovakovi i slični tečajevi, jer ćemo time pripomoći da se povećava znanje i stručnost naših radnika.

Ing. Ružica Čizmarević

RADNICI U MLJEKARAMA!

Stručno udruženje mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske priprema izdavanje priručnika u obliku skripata o proizvodnji, obradi i preradi mlijeka. — Ovaj priručnik će Vam pomoći i pri polaganju stručnog ispita za sticanje kvalifikacija.

Narudžbe izravno ili preko mljekara Udruženje prima do 15. VI. o. g.

NAŠE MLJEKARE...

ZADRUŽNA MLJEKARA, VRATA nabhavlja i temeljito preuređuje ove godine potrebnu opremu za obradbu mljeka. Za tu svrhu poslužiti će se vlastitim amortizacionim fondom u visini od 875.000 dinara.

Mljekara otkupljuje danonice 400 lit. (zimi) do 800 lit. (ljeti) mljeka po cijeni od 20 Din, te otprema pasterezirano i ohlađeno mljeko prodajnom poduzeću »Goranin« na Rijeci, po 26.50 Din po utovarna stanica Vrata.

Prošle godine mljekara je ostvarila dobit od 75.000 Din, koja ulazi u fond za unapređenje stočarstva, kao i ostala dobit zadruge u visini od 412.000 Din, koja je ostvarena na drugim granama djelatnosti.

radnu snagu bilo moguće. Montažni nacrti ne stižu kompletni, jer su stručnjaci Instituta za mlekarstvo — koji su projektirali montažu opreme — suviše angažirani na drugim objektima. Da se riješe neka pitanja, mljekara je sazvala sastanak svih zainteresiranih za 1. VI. o. g. u Rijeci.

M.

POLJOPRIVREDNO DOBRO ČEPIĆ

Najveće poljoprivredno dobro u Istri (oko 1.200 km) ima sada svega 127 krava i 17 priplodnih junica. Uzgaja se uglavnom montafonac. Prosječna mliječnost po kravi prilično je velika i iznosi oko 2.700 lit na godinu s 3,6% masti. Ima muzara s godišnjim prosjekom više od 5.900 lit



Kvalificirani sirari, koji su se pripremali na tečaju u Bjelovaru i položili ispit od 15.—21. IV. o. g.

CENTRALNA MLJEKARA, RIJEKA.

Radovi oko preuređenja i proširenja mljekare u punom su jeku. Građevinski dio je uglavnom dovršen, a sad se montiraju pojedini strojevi. Dio opreme (uređaje za pasterezaciju i hlađenje mljeka, zatim uređaje za raspačavanje mljeka u boca-ma) isporučuje Unicef (međunarodni dječji fond).

Mljekaru su dne 5. svibnja o. g. pohodili izaslanici evropskog centra Unicefa u Parizu, gđa Glacy i dr. Borčić, koji su se interesirali, kako napreduje gradnja i kako se preuređuje mljekara.

Montažni radovi ne odvijaju se još onim tempom, kako bi to s obzirom na

mljeka. Racionalnim pregonskim napasi-vanjem i daljnjom selekcijom stoke proizvodnja mljeka bi se mogla još povećati, a usto smanjiti proizvodni troškovi. Sva stoka je pod stalnim veterinarskim nadzorom. Zaraznih pobačaja nema, a i tuberkuloza je malone potpuno iskorijenjena.

Uprava dobra smatra, da bi bilo prijeko potrebno povećati broj krava barem na 500, ali nema sredstava za nabavu krava.

Svježe, nepasterizirano mljeko, prodaje se u industrijskom centru — Labinu, po 26 Din.

Prostorije, u kojima se mljeko sada

obrađuje, posve su neprikladne, a nema ni najnužnije opreme za obradu mljeka. Stoga se razmatra, ne bi li se mogla uređiti manja mljekara s kapacitetom do 2.000 lit na dan. U ovoj bi se mljeko hladilo s pomoću kompresora, a staja bi se mogla preurediti u čiste prostorije, gdje bi se hladilo mljeko vodom. Na taj bi način ovo poljoprivredno dobro moglo proizvoditi znatne količine besprijekornog mljeka, poboljšala bi se opskrba okolnog stanovništva mljekom i povećao bi se rentabilitet stočarstva na samom imanju.

M.

ZADRUŽNA MLJEKARA »ISTRANKA«, VODNAN

Prošle je godine otvorena — u sklopu Opće poljoprivredne zadruge Vodnan — i mljekara, koja će prerađivati uglavnom ovčje mljeko iz okolinskih zadruga (Vodnan, Galizana, Fažana, SRZ »Budućnost« — Kanala, Bale). Nakon početnih poteškoća i prolaznih neuspjeha mljekara ove godine radi znatno bolje. Proizvodit uglavnom sir od ovčjeg mljeka »pecorino«, a djelomično također sir od mješovitog ovčjeg i kravljeg mljeka.

Sada ima oko 1300 lit mljeka, a predviđa se da će se otkup još u ovoj godini povećati do 2.500 lit na dan. Ovogodišnja prerada teče bez većih poteškoća i neprilika.

Radi se svaki dan u 2 smjene — ujutro i uveče, jer se tako sakuplja i mljeko.

U mljekari se postavlja rashladni uređaj, koji će omogućiti da se proizvede i uskladištavaju kvalitetniji proizvodi, i da se hladi i uskladištuje noću prikupljeno mljeko. Tako bi se mogla dokinuti noćna radna smjena, jer bi se ohlađeno večernje mljeko, zajedno s onim od jutarnje mužnje prerađivalo danju.

Mljekara ima pedesetak prasadi — srednji jorkšir — koja se hrani uglavnom sirutkom, stepkom i drugim otpacima mljekare. Uzgoj svinja iziskuje mali potrošak radne snage, a u znatnoj mjeri povećava rentabilitet mljekarskih otpadaka.

M.

MLJEKARA PULA

Ova gradska konzumna mljekara raspacava sada oko 3.000 lit mljeka na dan. Ovo se doprema ponajviše iz sabirališta u Roču (udaljenog 81 km), a samo manja količina se otkupljuje u bližoj okolici Pule. Prerade zasad nema, jer otkup ne podmiruje ni potrebe konzumnog mljeka u gradu.

Mljeko se u Roču pasterizira i nisko hladi, pa se vlakom doprema u Pulu, gdje

se — odmah iz željezničke stanice — razvozi po prodavaonicama u gradu. Mljeko, koje se otkupljuje u bližoj okolici grada, razvozi se zimi svježe u prodavaonice, a ljeti se pasterizira i takovo prodaje.

Kako u mnogim drugim našim mljekarama, tako se i u ovoj osjeća nestašica stručnog tehnološkog kadra. Na nedavnom tečaju za kvalificirane mljekare u Osijeku, dvojica kandidata iz ove mljekare su s uspjehom položila ispit i tako stekla zvanje kvalificiranih mljekara, no isto bi trebao i koji kvalificirani sirar za preradu mljeka, koja se vrši sezonski u Roču, pa i u Puli.

MLJEKARA U OTOČCU

Od nekoliko mljekara, koje danas rade u Lici, mljekara, koju je pred par godina podigla zadruga u Otočcu, ima svakako najviše uvjeta za rad i razvoj.

Pokazalo se posvuda, da za uspješan rad same mljekare nisu jedini faktori oprema i sirovinska osnova, nego da je pored njih još odlučan faktor i stručni kadar.

Zato, da uzmogne ova mljekara uspješno raditi, treba:

1. organizirati otkup mljeka i u onim selima, koja gravitiraju mljekari, a nisu dosad obuhvaćena;

2. uvesti redovitu kontrolu kvalitete (specifična težina i % masti) mljeka i prema tome isplaćivati proizvođača;

3. strogo paziti na čistoću kanta, ostalog suđa, pribora i same mljekare;

4. poslovanje i stručni rad u mljekari povjeriti solidnom i dobrom majstoru, koji će biti kadar riješiti sve zadatke, koje smo naveli pod 1, 2 i 3, pa prema tim načelima i nastaviti svoj rad u ovoj mljekari.

Kad zadružna mljekara u Otočcu dobrim radom opravda, da je zaista i potrebna, djelovat će kao poticaj i dobar primjer za daljnji razvoj mljekarstva u Lici.

2.

NOVA TVORNICI KONCENTRIRANE STOČNE HRANE U LJUBLJANI

U Ljubljani je 1. ožujka proradila tvornica, koja će proizvoditi oko 32.000 tona konc. stočne krme na godinu. Po svom kapacitetu tvornica je najveći i najznačajniji objekt ove vrste u zemlji. Radni proces u šesterokatnim prostorijama potpuno je mehaniziran. U jednojnevnoj smjeni proizvodit će do 10 vagona stočne krme.