

Da životinje ne obole od rečenih smejnja, treba krmu i hranu prije podavanja dobro pregledati i presteti; ne napasivati na onim područjima, gdje takovi predmeti leže (kraj cesta, smetlišta); ženska posluga, kada radi oko govoda, neka ne nosi na sebi različite igle, kopče, uko-

snice, koje mogu ispasti i doći u hranu. Nadalje poslugu treba uputiti u bit same bolesti. Pašnjake i livade treba svake godine po nekoliko puta očistiti. Ako pak govoda boluju od lizavosti, treba ih liječiti.

M. Šlezić

NAŠE MLJEKARE

APSOLVENTI KRANJSKE MLJEKARSKE ŠKOLE NA OGLEDU NOVIH MLJEKARA U JUGOSLAVIJI

Nakon svršenog dvogodišnjeg školovanja učenici gore navedene škole su sa svojim nastavničkim osobljem, koncem meseca juna ove godine obišli nove, moderne mlekare u našoj zemlji, koje su izgrađene uz pomoć UNICEF-a. U tome su nam pomogle i same mlekare, poljoprivredni savezi, pa i samo Stručno udruženje mljekarskih poduzeća Narodne Republike Hrvatske.

Apsolventi su se na putu zadržali oko deset dana i u tom kratkom vremenu videli lepote naše domovine i mlekare u Zagrebu, tvornicu mlečnog praška u Osi-

jeku, Beogradu, Sarajevu i Rijeci. Svuda lepo primljeni od članova radnog kolektiva, koji su nam dali mogućnost za što boljim upoznavanjem najmodernijih strojeva i da to uskladimo sa naučenom teorijom i praksom koju nam pruža zadrugna mlekarā Čirče u Kranju.

Pored ovih gradova obišli smo i Dalmaciju, i to gradove, koji su poznati svojom istorijom, Dubrovnik, Split, Postojnu (špilju) i Opatiju.

I učenici prve godine su bili sa absolventima prilikom oglada mlekarā u Zagrebu i Rijeci, i tako će oni u drugoj godini bolje, a brže primenjivati teoriju sa praksom, koja će im u daljem radu dobro koristiti.



Ovogodišnji absolventi mljekarske škole u Kranju, sa svojim nastavnicima

U ime kolektiva Narodne omladine i Uprave ove škole se ovim putem zahvaljujemo mlekarским poduzećima i drugim organizacijama za datu pomoć i obećavamo, da ćemo smotreno raditi i dati sve od sebe da mlekarstvo u našoj državi bude jedna od vodećih grana poljoprivredne struke.

Miloš Mesner — Beograd

ZADRUŽNA MLJEKARA U NEREŽIŠĆU

Iako nova zadružna mljekara u Nerežišću na otoku Braču još nije potpuno završena (manjka, naravno, novac), ipak je ove godine uspješno poslovala. Otkupila je i preradila 23.487 litara ovčjeg mlijeka, iz kojega je proizvela 4.688 kg (19.96%) sira, 847 kg (3.6%) skute (puine) i 75 kg maslaca.

Sir je unovčen po vrlo povoljnim cijenama — 540 Din za kg —, tako da će zadrugari, po odbitku troškova, primiti za litru predanog ovčjeg mlijeka oko 75 Din.

Ovakav uspjeh rezultira iz tijesne i plodnosne suradnje zadrugara i radnog kolektiva mljekare. Članovi upravnog

odbora zadruge su sami kontrolirali kvalitet dopremljenog mlijeka (masnoću, kiselost, čistoću) pa su i vraćali mlijeko nezavjesnih proizvođača. Na taj su način predusreli mnoge možebitne mane sira i osigurali visok rendement kvalitetnog sira, koji se je mogao lako plasirati na tržištu po primjernim cijenama.

M.

PRIPREME ZA GRADNJU MLJEKARE U SPLITU

Budući da sadanji sanitarni i tehnički uslovi za opskrbu grada mlijekom ne zadovoljavaju, pripremila je uprava »Hrane« — uz prethodnu privolu narodnog odbora gradske općine — dokumentaciju za gradnju nove mljekare.

Investicioni elaborat je odobren, pa se očekuje, da će doskora biti dodijeljen i investicioni kredit. Osim toga je zatražena — i obećana — pomoć UNICEF-a pri nabavi postrojenja za obradu mlijeka.

Tako su pripreme za gradnju ušle u završnu fazu, pa će gradnja otpočeti još ove jeseni, ukoliko investicioni kredit bude na vrijeme dodijeljen.

M.

PITAJTE

MI ODGOVARAMO!

Pitanje: S. P. Županja: Da li postoje kakovi propisi o dozvoljenom kalu mlijeka i mliječnih proizvoda u trgovini i transportu?

Odgovor: Propisa, koji bi određivali kalu mlijeka i mliječnih proizvoda nema. Raniji propisi, koji su obrađivali to pitanje, stavljeni su van snage. Sada može sam radni kolektiv odobriti kalu mlijeka i mliječnih proizvoda.

Za utvrđivanje orijentacionih normi u prometu prehrambenih proizvoda, formirala je trgovinska komora NRH komisiju, koja je predložila ove norme gubitaka mliječnih proizvoda (vidi »Privredni vjesnik« br. 114 od 17. XI. 1954.):

Bijeli sir zrio u salamuri (travnički, vlašički, sjenički i t. d.). Prirodni kalu i kvar pri transportu do 2%, u trgovini na veliko do 2%, u trgovini na malo do 3%.

Mladi kačkavalj, trapist, mentaler, ajdamer i t. d. Prirodni kalu i kvar pri transportu do 1.5%, u trgovini na veliko 1.5%, u trgovini na malo do 2%.

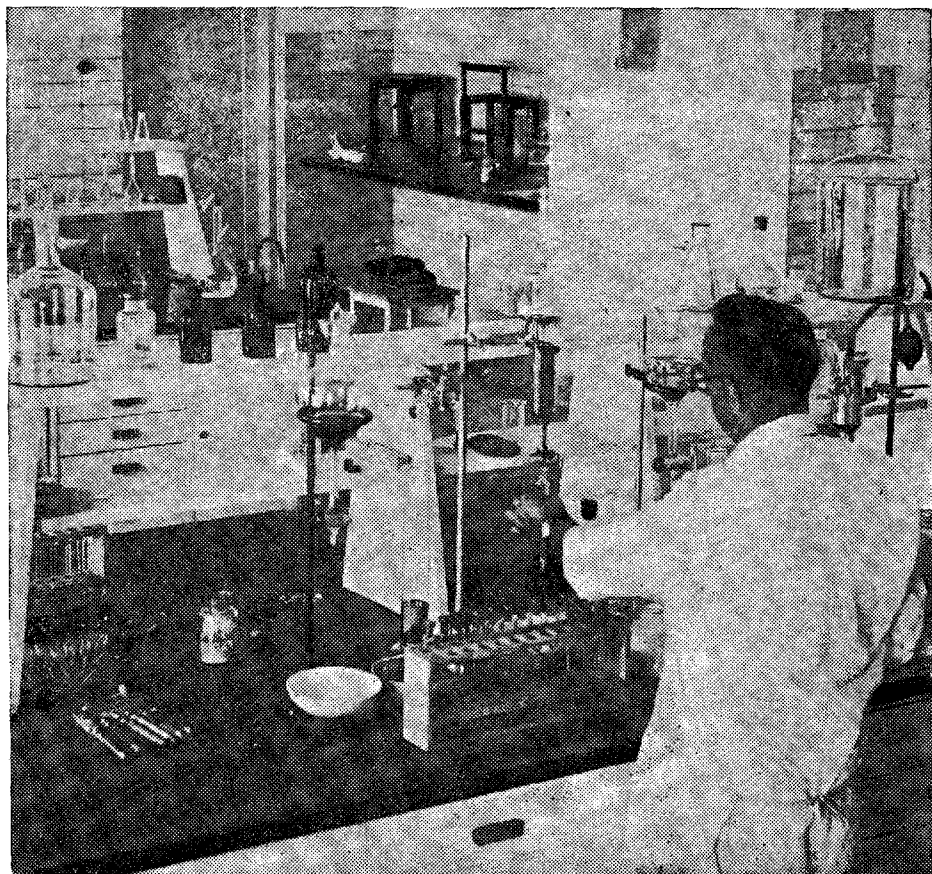
Zrio kačkavalj, parmezan, paški odležani i ostali tvrdi sirevi za struganje. Prirodni kalu i kvar pri transportu do 1%, u trgovini na veliko do 1% u trgovini na malo do 1.5%.

Maslac. Prirodni kalu u neegaliziranim omotima ili blokovima pri transportu do 0.5%, u trgovini na veliko do 1.5%, u trgovini na malo do 2%. Gubitka maslaca u egaliziranim omotima nema.

Kajmak zrio. Prirodni kalu pri transportu do 1%, u trgovini na veliko do 2%, u trgovini na malo do 3%.

Pitanje: A. M. Rovišće: Sir mi katkad raspuca već u salamuri. Koji bi tome mogao biti razlog i kako da tu manu odstranim?

Odgovor: Sir u salamuri, pa već i tokom prešanja, može raspucati u tom slučaju, ako je mlijeku, iz kojeg je sir izrađen, bilo dodano previše sirla. Mana se otklanja pravilnim doziranjem sirla, tako da grušanje ne traje manje od 20 minuta.



Laboratorij za kemijsku kontrolu kvalitete mlijeka G. M. Zagreb