

svoga glasa zvati u pomoć. Sigurno su me čuli moji ukućani, jer kad sam progledala, oko mene su se svi sjatili i pitali me, što mi je da vičem. Sad sam istom došla k sebi i vidjela, da je to bio samo ružan san, I eto, sada više ne bi ulila ni kap vode u mlijeko, da me netko kolje; čak gledam da primetnem, kad moji ukućani ne vide, vrhnja i od onog mlijeka, koje ostane za našu kuću, samo da nadoknađim sabiralištu štetu, koju sam mu nanijela razvodnjenim mlijekom.

— Je li ovo posljednje istina, to samo baba Roksa znade, ali da je poslije Franjo nije nikad opominjao, to je zaista istina — završi Bara.

Manda se od srca nasmije, a onda reče Bari:

— Dobro je nekada i sanjati, ali snovi ne će mnogo pomoći, ako mi svi ne budemo budni i ispravljali složno pogreške i nepravilnosti bilo svoje, bilo tuđe. Ja ću na prvom sastanku predložiti, da osnujemo savjet za proizvođače mlijeka, i da taj savjet malo zaviri u rad ovog našeg novog poslovođe Pere, i dok ja opet počnem nositi mlijeko na sabiralište, da ono bude uredno kao i onda, dok je posao vodio Franjo. A što se tiče Franje, i meni je drago da je dobio zasluženo priznanje, jer je bio zaista vrijedan, uredan i točan čovjek.

F. Š.

## NAŠE MLJEKARE

### OVČARSKO-SIRARSKA ZADRUGA NEREŽIŠĆE—BRAČ

Ta je zadruga osnovana god. 1934., na poticaj našeg poznatog rodoljuba Jerka Dubravčić, pošto je uvidio, da je tamošnje ovčarstvo jedna od rentabilnih grana privrede zapušteno.

Stočari su na primitivan način prirjeđivali sir, koji je bio veoma loše kvalitete, te je od toga proizvoda bilo vrlo malene koristi.

Zadruga je osnovana sa 12 članova, koji Jerka Dubravčića izaberu za svog predsjednika. Rezultati, koji su se pokazali prve godine, potakli su ih, da nastave rad, te su im se priključili i stočari okolnih sela. Duskora su proizveli kvalitetni ovčji sir, koji je osvojio splitsko tržište i bio čuven kao i dobro poznati paški ovčji sir.

Prostorije za siranu bile su prikladne samo za najskromnije poslovanje. Kako su se količine mlijeka povećavale, trebalo je ozbiljno misliti na gradnju sirane.

Male mogućnosti, ali velika volja pokretača navela ga je, te je članove potakao, da ostavljaju od svake predane litre mlijeka po 50 para. Stvorivši na taj način kroz par godina skromni početni kapital i uz dobrovoljni rad zadrugara udario je temelje zgrade god. 1938. i sagradio prvi dio (podrum i pokrio ga betonskom pločom) do god. 1941.

Poratne prilike bile su uzrokom, da sirana nije više proradila sve do god. 1953.

Kotarski savez Supetar Brač 1952. nastavlja graditi započetu siranu i usavršava je do visine današnjih suvremenih sirana.

God. 1953. započne sirana svoj rad u dogotovljenoj zgradi pod upravom Kot.

saveza Supetar. Te godine nije se postigao povoljan uspjeh. Mnogi su uzroci bili u samoj organizaciji, prijevozu mlijeka i nesavjesnosti proizvođača, a i sam podrum bio je previše vlažan.

God. 1954. radi neuspjeha prošle godine, sirana nije radila, a to je bilo na štetu stočara. Ova okolnost ih je opet udružila, te su se god. 1955. ponovno složili i odlučili, da sirana proradi.

Ove godine sirana je proradila kao odsjek Poljoprivredne zadruge Nerežišće. Uz upravu Poljoprivredne zadruge bila je izabrana privremena uprava stočara, koja je kontrolirala proizvođače.

Određili su međusobno pravila, kako se ima musti, čuvati i hladiti mlijeko do predaje u mljekaru, a svako neodgovarajuće mlijeko za sir vratit će se proizvođaču.

Određeni su bili članovi uprave, koji su imali nadzirati stočare, da li se kod mužnje drže određenih pravila.

U mljekari su vršene analize kod primanja mlijeka i svako neodgovarajuće mlijeko bilo je vraćeno. Stručnom licu bila je sad dana neograničena vlast.

Mlijeko se ove godine proizvođačima plaćalo na otvoreni račun i nakon konačnog obračuna, prema prodanom siru mlijeko se isplaćuje.

Ove godine je mljekara primila u razdoblju od 15. IV. do 25. VI. 23,548 lit mlijeka. Prerađeno je 834 kg skute (puine), 79 kg sirutkinog masla i 3,989 kg sira, koji je prodan 1 kg à 520 Din.

Osim redovitih troškova, koje su imali stočari za preradu mlijeka isplatili su za amortizaciju zgrade i inventara 188,000 Din i suviše 2% marže Poljoprivrednoj zadrugi 37,000 Din. Kod konačnog obra-

čuna svih troškova stočarima je isplaćeno za 1 lit mlijeka 77 Din neto.

Ovaj uspjeh potakao je stočare, te su stvorili odluku, da osnuju svoju ovčarsko-mljekarsku zadrugu, kao što su je imali i prije; razumije se, u suglasnosti sa zakonskim propisima.

Iskustva stečena iz prijašnjih poslovanja Sirarske zadruge, te u god. 1953. i 1955. navode nas na ove zaključke: Mljekare, koje se bave isključivo preradom mlijeka u sir, najbolje bi bilo osnovati na zadružnoj bazi, jer su tu sami članovi zainteresiraniji ili, bolje reći, gdje oni sami nad sobom vode kontrolu o kvaliteti mlijeka. Ovo napominjem naročito za ovčarsko-mljekarske zadruge, jer one primaju večernje mlijeko i naveče ga prerađuju, a jutarnje ujutro. Ovdje treba uzeti na um, da ako ovca i daje najbolje mlijeko, ono

se i najlakše okuži, jer se ovece mizu otraga.

Teško je odmah ustanoviti vrijednost svježega mlijeka kod primanja u mljekari, ali kasnije može se analizom ustanoviti, kakovo smo sve mlijeko primili od pojedinih proizvođača, i tek tada možemo ocijeniti vrijednost pojedinih mlijeka za sir. Na osnovu analize treba upozoriti članove kontrole, da skrenu pažnju pojedinih proizvođačima na njihovo mlijeko.

U ovom slučaju imaju prednost sirarske zadruge, jer su sami proizvođači i članovi kontrole, i oni opominju i kritikuju nemarne članove. Na taj se način članovi priučavaju na što veću pažnju, čistoću i red, a time se ujedno postiže i dobra kvaliteta sira.

**Šime Perić**

## VIJESTI

### OSNOVAN JE STRUČNI SAVJETODAVNI ODBOR PRI GRADSKOJ MLJEKARI U ZAGREBU

Upravni odbor Gradske mljekare u Zagrebu vođen željom, da u radu i upravljanju u ovako delikatnom i složenom poduzeću kao što je Gradska mljekara zatraži prema potrebi pomoć u stručnim savjetima pri rješavanju raznih problema, zaključio je na posljednjoj sjednici, da se pri Gradskoj mljekari u Zagrebu osnuje Stručni savjetodavni odbor od 8—12 članova.

U tu svrhu upućen je poziv našim najboljim stručnjacima iz sektora poljoprivrede, zadružnih organizacija, veterinarske i zdravstvene službe, s molbom, da se prihvate te dužnosti.

Pozvani stručnjaci odazvali su se svi molbi mljekare za suradnju. Ovim načinom bit će zagaranirana najviša stručna pomoć Radničkom upravljanju i Upravi poduzeća, u njihovom važnom i odgovornom zadatku oko opskrbe građana grada Zagreba mlijekom za potrebe djece, bolesnika, staraca, trudnica i ostalih radnih ljudi u našem gradu.

14. o. mj. održana je prva sjednica toga Savjetodavnog odbora, te je tom prilikom osim modaliteta doneseno par važnijih zaključaka.

Članovi ovoga odbora sastajat će se prema potrebi, a najmanje jedamput na mjesec s predstavnicima poduzeća, koji će ih upoznavati s aktuelnim problemima mlje-

kare, čije rješenje često prelazi kompetenciju samoga poduzeća.

Već na prvoj sjednici složili su se svi članovi, da je veliki broj neriješenih zadataka za koje treba većih materijalnih sredstava, kako bi mljekara mogla poslovati u normalnijim uvjetima, negoli dosad.

**M. Đogić**

### OSVRT NA X. OCJENJIVANJE MLJEČNIH PROIZVODA

Deseto ocjenjivanje mlječnih proizvoda Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske održano je u poslovnicu udruženja dne 23. VIII. 1955.

Iz 9 poduzeća, odnosno njihovih 18 pogona, bilo je dostavljeno ukupno 12 uzoraka maslaca i 20 uzoraka sira, od toga:

- |  |
|--|
| 12 uzoraka sira trapista cilindričnog oblika |
| 2 uzorka " " u blokovima                     |
| 3 " " grijera                                |
| 2 " " edamskog                               |
| 1 " " ementalnog                             |

Prije organoleptičkog ocjenjivanja Zavod za laktologiju Poljoprivredno-šumarškog fakulteta u Zagrebu istražio je sadržinu vode, masti i bezmasne suhe tvari u 10 uzoraka maslaca, pa sadržinu vode i masti u 18 uzoraka sira. Dva uzorka maslaca (br. 11 i 12), pa dva uzorka sira (br. 19 i 20) nijesu bili istraženi, jer su stigli prekasno.