

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

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 muzu 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.

Tabela I. REDOSLIJED, PROSJEČNE OCJENE, REZULTATI ANALIZA I PORIJEKLO SIREVA NA X. OCJENJIVANJU

redosljed	broj proba	broj ukupnih točaka	od toga za okus i miris	voda %	mast u suhhod tvari sira %	vrsta sira	proizvodno poduzeće	pogon	majstor
I	3	18.9	7.1	36.95	47.50	trapist	»Slavonka«, Sl. Požega	Knešci	Butja Franjo
II	14	16.8	6.5	34.17	43.29	„	»Slavija«, St. Petrovoselo	St. Petrovoselo	Primorac Mirko
III	5	15.4	6.5	41.49	47.00	„	»Slavonka«, Sl. Požega	Sl. Požega	Zdimal Josip
IV	19	15.1	6.1	nije ispitan		„	P. Z. Ladislav	Ladislav	Sikaček Slavko
V	12	13.9	4.4	33.11	47.10	„	»Zdenka«, V. Zdenci	Končanica	Finek Emil
VI	10	13.7	5.6	35.55	41.89	„	»Zdenka«, V. Zdenci	V. Grdevac	Špiranec Stevo
VII	4	13.7	4.9	36.92	43.59	„	Mijek, ind. Bjelovar	Bjelovar	Kuštić Josip
VIII	11	12.9	5.0	34.92	47.25	„	»Zdenka«, V. Zdenci	Garešnica	Tihava Ludvig
IX	2	12.7	4.3	35.28	43.26	„	P. D. Senkovac	Senkovac	
X	15	12.0	3.7	27.40	40.63	„	»Zdenka«, V. Zdenci	Vel. Zdenci	Kadlec Ivan
XI	1	11.4	4.2	39.44	52.01	„	»Slavonka«, Sl. Požega	Pleternica	Papal Josip
XII	9	11.4	2.7	39.27	46.10	„	»Zdenka«, V. Zdenci	Ivanovoselo	Grgurić Marica
XIII	6	11.3	4.1	35.61	43.48	„	P. D. Senkovac	Senkovac	
XIV	13	10.6	1.4	36.51	48.03	„	»Zdenka«, V. Zdenci	Pakr. Poljana	Bacilek Venci
I	16	15.8	5.7	31.12	46.45	grojer	»Slavija«, St. Petrovoselo	St. P. Selo	Karaš Ivan
II	7	14.7	5.4	35.75	44.35	„	Mijek, ind. Bjelovar	Bjelovar	Kuštić-Jendroковиć
III	8	14.3	5.4	37.75	50.60	„	»Slavonka«, Sl. Požega	Sl. Požega	Zdimal Josip
I	18	16.5	6.1	34.88	45.30	edamac	»Slavija«, St. Petrovoselo	St. P. Selo	Kohout Večeslav
II	17	15.7	6.4	35.23	44.00	„	»Slavija«, St. Petrovoselo	St. P. Selo	Kohout Večeslav
	20	17.4	7.2	nije ispitan		ementalac	»Slavija«, St. Petrovoselo	St. P. Selo	Kohout Večeslav

Tabela II. REDOSLIJED, PROSJEČNE OCJENE, REZULTATI ANALIZA I PORIJEKLO MASLACA NA X. OCJENJIVANJU

redosljed	broj uzorka	ukupan broj totaka	od toga za okus i miris	mast %	voda %	bezmasne tvari %	proizvodno poduzeće	pogon	majstor
				nestandardan					
I	3	17.1	10.1	82.50	16.92	0.58	»Slavija«, St. P. Selo	St. P. Selo	Krizmanić Dane
II	4	16.9	9.9	88.00	11.88	0.12	»Pionir«, Zupanja	Zupanja	Đukić Marko
III	7	15.5	9.2	87.00	12.69	0.31	G. M., Zagreb	Kloštar	Horinek Josip
IV	8	15.5	9.0	84.50	14.63	0.87	G. M., Zagreb	Pitomača	Kovač Ivan
V	5	14.8	8.7	84.50	14.59	0.91	Mljek. ind., Bjelovar	Bjelovar	Kapan Katica
VI	1	14.8	8.0	87.50	11.13	1.37	»Zdenka, V. Zdenci	V. Zdenci	Hanuška Jaroslav
VII	6	14.6	8.0	85.50	14.09	0.41	P. D. Senkovac	Senkovac	
VIII	10	14.4	8.4	85.00	13.66	1.34	T. M. P., Osijek	Osijek	Sabo Petar
IX	9	14.1	8.1	85.00	14.46	0.54	G. M., Zagreb	Zagreb	Pintar Drago
X	12	12.5	7.0	nije ispitan			Polj. zadr., Ladislav	Ladislav	Šikaček Slavko
XI	2	12.2	7.1	82.00	17.15	0.85	»Slavonka«, Sl. Požega	Sl. Požega	
XII	11	10.0	6.5	nije ispitan			»Pionir«, Zupanja	Zupanja	Borojević Rade

Iz podataka o analizama ispitanih uzoraka vidi se, da 2 uzorka maslaca (br. 2 i 3) ne udovoljavaju zahtjevima standarda, a ostali — s obzirom na sadržinu vode i masti — udovoljavaju zahtjevima standarda za maslac kvalitete I. Analize sireva pokazuju, da je između 18 ispitanih uzoraka njih 10 udovoljilo zahtjevu za punomasni sir, a kod 8 uzoraka sadržina masti u suhoj tvari varira između 40—45%.

Članovi ocjenjivačke komisije na X. ocjenjivanju bili su:

Sabadoš dr. ing. Dimitrije, Poljopr. šumar. fakultet, Zagreb.

Butraković ing. Đorđe, T.M.P. Osijek, Dvoržak Ljudevit, »Zdenka«, V. Zdenci,

Ferdebar Mato, »Slavonka«, Slav. Požega

Horvat Vinko, G.M. Zgb., pogon Dubrava,

Kohout Većeslav, »Slavija«, Staro Petrovo Selo.

Markeš ing. Matej, Stručno udruž. mljek. privr. org. Hrvatske Zagreb,

Rudnički Antun, Mljekarska industrija Bjelovar.

Pažnje je vrijedna činjenica, da je na ovom ocjenjivanju od ukupno 12 uzoraka maslaca njih 9 bilo deklarirano kao maslac prve kvalitete (čajni), a samo 3 uzorka su bila deklarirana kao maslac druge kvalitete. To pokazuje, da članovi udruženja postepeno povećavaju proizvodnju kvalitetnog maslaca od pasteriziranog vrhnja uz primjenu čistih kultura, napuštajući stari način izrade maslaca.

Uzorak ementalskog sira, proizveden u združnoj mljekari »Slavija«, St. Petrovo Selo (majstor V. Kohout) bio je između svih sireva najbolje ocijenjen. I svi ostali ocjenjivani proizvodi istog proizvođača, također su povoljno ocijenjeni. Među

uzorcima sira trapista najviše su se plasirali proizvodi »Slavonke« iz Sl. Požege (prvo i treće mjesto), uz koje pripada i sir trapist iz St. Petrovog sela (drugo mjesto).

Po svojim organoleptičkim osobinama uzorak maslaca »Slavije« također je položio najveći broj točaka, ali zbog preniske sadržine masti i previše vode ne udovoljava standardu.

Upravni odbor Udruženja zaključio je na svojoj sjednici od 6. IX. o. g., da najbolje majstore nagradi i novčanim nagradama.

Sumarni rezultati ocjenjivanja i analize proizvoda vide se iz priloženih tabela I. i II.

NAŠI NAJBOLJI

Na X. ocjenjivanju mliječnih proizvoda Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske, postigao je najviše uspjeha naš poznati siraški stručnjak drug **Većeslav Kohout**, rukovodilac mljekare »Slavija« u Starom Petrovom Selu. Širokim asortimanom kvalitetnih proizvoda ističe se ispred drugih majstora-sirara. U ovom pogonu proizveo je drug **Krizmanić Dane** maslac, koji je zauzeo prvo mjesto.

»Slavonka«, industrijska prerada mlijeka, Slav. Požega zauzima na X. ocjenjivanju također vidno mjesto. Sir trapist iz ovog poduzeća, koji je proizveo drug **Franjo Butja** u pogonu Knešci zauzeo je prvo mjesto, a uzorak trapista, koji je proizveo drug **Josip Žalmal** u pogonu Požega zauzeo je treće mjesto.

Čestitamo na uspjehu!

POLJOPRIVREDNO DOBRO VIROVITICA traži mljekarskog stručnjaka za preradu mlijeka.

Plaća po tarifnom pravilniku. — Stan osiguran.

KAKO ĆEMO SPRIJEČITI NADIMANJE SIRA?

Tema trodnevnog radnog savjetovanja u Bjelovaru

Na dane 8., 9. i 10. IX. o. g. Udruženje je organiziralo u bjelovarskoj mljekari trodnevno radno savjetovanje o mjerama, kako da se spriječi nadimanje sira.

Na ovom savjetovanju šest naših najpoznatijih sirara praktički je prikazalo i zatim obrazložilo 5 raznih načina proizvodnje sira, kojima se može utjecati na tok zrenja i tvorbu rupica u siru.

Prva dva dana (8. i 9. IX.) majstorisu proizvodili sir trapist, a treći dan (10. IX.) radili su grijer. Pri izradi sireva primijenili su ove postupke:

1. Dvoržak Ljudevit — prerada sirovog mlijeka, gdje je zrno podgrijavano i prano u kotlu prije sušenja.

2. Ferdebar Mato — prerada sirovog mlijeka uz ubranu obradu gruša u kotlu.

3. Kohout Većeslav — sirenje mlijeka, prethodno grijanog u kotlu na 59°C i zatim hlađenog na temp. podsirivanja («mikroselekcija»), uz upotrebu mješavine čistih kultura.

4. Rudnički Antun — sirenje mlijeka, pasteriziranog na pločastom pasteru kod 66—67°C uz upotrebu čistih kultura.

5. Sauter Stevan — normalna prerada sirovog mlijeka, uz upotrebu salitre kao sredstva, kojim se sprečava nadimanje.

6. Ždimal Jostip — prerada sirovog mlijeka uz ubranu obradu gruša u kotlu (kao Ferdebar).

Da se što bolje uzmogne usporediti uspješnost prikazanih načina rada, izrađen je normalno u jednom kotlu dne 8. IX. trapist, a 10. IX. grijer od sirovog mlijeka bez ikakove prethodne obrade (Jandroković Stevo).

Osim naprijed spomenutih ovom je savjetovanju prisustvovalo još desetak sirara iz raznih mljekara, te drugovi dr. Sabađoš, ing. Đ. Butraković te ing. M. Markeš.

Zasad bi bilo još preuranjeno govoriti o prednosti pojedinih prikazanih radnih metoda i o konačnim rezultatima ovog značajnog savjetovanja. Možemo samo reći, da je to dobar početak sistematske borbe protiv nadutosti sireva, borbe koja ne će biti ni kratkotrajna ni laka. U njoj će se morati angažirati ne samo naš najbolji praktičari, nego i naučni radnici.

Otprilike nakon mjesec dana izvršit će se ocjena proizvedenih sireva, uz diskusiju o uspješnosti primjene pojedinih radnih metoda.

Možemo istaknuti, da se savjetovanje odvijalo bez ikakovih smetnja, zahvaljujući u prvom redu samodisciplini učesnika savjetovanja, ali također i gostoljubivosti domaćina — radnog kolektiva mljekarske industrije u Bjelovaru.

MARKEŠ

MLJEKARSTVO NA POLJOPRIVREDNOJ IZLOŽBI NR HRVATSKE

U svim krajevima naše Republike već se vrše intenzivne pripreme za I. Republičku poljoprivrednu izložbu, koja će se održati od 21. X. do 30. X. o. g. na prostoru Velesajma u Zagrebu. Na izložbi će biti zastupane i prikazane sve grane poljoprivredne djelatnosti.

Među ostalim poljoprivrednim granama bit će prikazano i mljekarstvo. Mljekarski paviljon, što će ga urediti Stručno udruženje mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske i Zedruženi obojaki savez obuhvaća prostor od 373 m², a nalazi se na uočljivom mjestu blizu ulaza na izložbeni prostor. Raspoloživi izložbeni prostor mljekarskog paviljona sadržavat će ove dijelove:

Informativno-propagandni dio o mljekarstvu,

Standove mljekarskih poduzeća.

Standove općih poljoprivrednih zadruga,

Standove trgovačkih poduzeća koja se bave prodajom uređaja za mljekarstvo.

U prvom dijelu izložbenog paviljona bit će prikazan razvoj našeg mljekarstva. Poznato je, da je naša mljekarska industrija u vrijeme rata bila jako oštećena, te ju je nakon oslobođenja zemlje trebalo razvijati tako reći od početka. Brojnim fotografijama i grafikonima bit će prikazan uspjeh izgradnje i uređenja novih mljekara. Lako je razumjeti, s kakovim je poteškoćama bio skopčan rad oko uređenja mljekara u vrijeme, kada u zemlji nije bilo vlastite industrije i vrlo malo stručnjaka. Posebno će biti prikazana pomoć UNICEF-a kod gradnje velikih konzumnih i preradbenih mljekara. Statistički prikazi iznijet će posjetiocu današnje brojno stanje mljekara, njihov kapacitet, broj mljekarskih poduzeća i mljekara poljoprivrednih zadruga. Velika karta Hrvatske prikazivat će sve mljekare u Republici.

Izložba će nas nadalje upoznati s vrijednošću mlijeka u odnosu na druge prehrambene namirnice, pa s važnošću mlijeka, koje je nezamjenjiva hrana za po-

jedine kategorije potrošača, djecu, bolesnike i starce.

U posebnom odjelu bit će prikazana proizvodnja i potrošnja mlijeka u svijetu i kod nas, pa mjere, kojima se može povećati proizvodnja mlijeka. Iz ovog prikaza lako je uočiti, koliko nam još valja uraditi, da unaprijedimo i povećamo proizvodnju mlijeka, jer sa 900—1000 lit god. proizvodnje po kravi znatno zaostajemo iza naprednih poljoprivrednih država. U vezi s proizvodnjom mlijeka prikazuje se i mužnja i postupak kod mužnje, pa mjere koje treba poduzeti već u samoj staji, da se dobije što čišće, kvalitetnije i što trajnije mlijeko.

Sabiranj u i transportu mlijeka posvetit će se znatna pažnja. Tu će biti posebno istaknuto, kakve su sve prednosti u kvaliteti i u ekonomičnosti, ako se sakuplja mlijeko preko sabirališta i preko moderno uređenih mljekara, a kakve su loše strane, ako ga sabiru, prevoze i prodaju privatni nakupci, t. zv. »kantari«. Posebno će biti prikazana važnost dobre organizacije sabiranja i transporta u vezi s opskrbom mlijeka u velikim gradovima. Bit će prikazan put konzumnog mlijeka od proizvođača do potrošača, pa velika uloga modernih konzumnih mljekara, koje opskrbljuju gradove pasteriziranim konzumnim mlijekom u bocama.

Za kontrolu kakvoće mlijeka imaju sve mljekare priručne laboratorije. Na izložbi bit će prikazano, kako su ti laboratoriji opremljeni, i kako djeluju.

Posebnu važnost za unapređenje mljekarstva imaju kadrovi. Radi toga će se iznijeti, šta je kod nas učinjeno, da se osposobe stručni mljekarski kadrovi, kako djeluje u tom pravcu Poljoprivredno-šumarski fakultet u Zagrebu. Stručno udruženje mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske i Zadružni stočarski savez. U radu oko osposobljavanja mljekarskih kadrova uspješno djeluje i stručna štampa, pa list »Mljekarstvo«, a s tim će se posjetioci izložbe upoznati u tom odjelu.

U posebnom odjelu bit će prikazano, šta se sve dobiva od mlijeka. Mogućnost svestrane upotrebe ove važne sirovine stvara podlogu za razvoj i rad mnogih industrija, počam od mljekara pa do industrije lijepljenog drva i umjetnih masa.

Nadalje će na izložbi biti prikazana proizvodnja mliječnih proizvoda. Kod proizvodnje maslaca istaknut je dug razvojni put, koji je ova djelatnost prošla

od rada s primitivnim stapom pa do današnjeg načina proizvodnje s pomoću bućkalice i kontinuirane proizvodnje maslaca. Isto tako bit će prikazana primitivna proizvodnja sira i proizvodnja u modernim pogonima.

Na štandovima mljekarskih poduzeća i poljoprivrednih zadruga bit će prikazana proizvodnja i rad u njihovim pogonima, pa način, kako se proizvode pojedini proizvodi.

Na izložbi upoznat će se posjetioci sa stanjem mljekarstva u prošlosti, sa starijim načinima rada, pa s današnjom proizvodnjom u mljekarstvu i s mjerama i mogućnostima za daljnji razvoj i moderniziranje mljekarske proizvodnje. Na taj način bit će ova izložba istodobno informativna i poučna.

Ing. A. P.

PROSLAVA TRIDESETGODIŠNJEG RADA

U poduzeću Gradska mljekara u Zagrebu zapažen je jedan rijetki jubilej 30. godišnjice rada u mljekarskoj struci mljekarskog majstora Ivana Nagode.



Rođen je 28. IV. god. 1900, u Verdu kraj Vrhnike u kotaru Ljubljana. Mljekarski zanat izučio je od god. 1925, do 1928. Poslije toga radio je u mljekari Horjulu, a god. 1930. vraća se ponovno u Vrhniku, kada je tamošnja mljekarska zadruga dobila uređaje za topljenje sira, te Ivan Nagoda dobiva zadatak, da uz pomoć stranog stručnjaka Josipa Feca iz Bregence nauči sve radove oko topljenja sira. Poslije toga sve do god. 1935. radio je samo na poslu oko topljenja sira. God. 1936. prelazi zadrugi »Samopomoć« u Zagrebu,

gdje radi kao poslovođa na sabiralištima na terenu, uglavnom na izradi sira ementalca, grijera i trapista. God. 1939. postaje službenik Saveza mljekarskih zadruga u Zagrebu, te s uspjehom obavlja dužnost poslovođe u raznim sabiralištima: u Kloštru, Bereku, Bjelovaru, Križevcima, Vel. Grđevcu i t. d.

Od 1. XII. 1942. odlazi u NOV, te ostaje tamo do konca lipnja 1945., te radi na opskrbi vojske kao mljekarski stručnjak. Poslije izlaska iz armije ponovno se vraća kao mljekarski poslovođa, te djeluje na raznim sabiralištima Saveza mljekarskih zadruga i Gradske mljekare Zagreb, sve do dana današnjega. U svom radu bio je često puta pohvaljivan i nagrađivan.

Rijetki su ljudi u mljekarskoj struci, koji su proveli 30 godina u stalnom radu samo na polju mljekarstva, te bi primjer takvog rada, odnosno mljekarskog

majstora Ivana Nagode trebao da služi našim mladim mljekarskim stručnjacima, koji bilo iz kojih razloga po svršetku mljekarske škole ili zanata napuštaju rad u mljekarstvu i odlaze u druge struke, a naše mljekarstvo ostaje bez stručnih mljekarskih radnika, koje toliko trebamo.

24. VII. o. g., drug Nagoda Ivan proslavio je ovaj rijetki jubilej u krugu svojih najbližih dosadašnjih suradnika u mljekarstvu i predstavnika poduzeća.

Velika je rijetkost u mladoj mljekarskoj industriji da imamo mljekarskih stručnjaka, koji mogu proslaviti 30. godišnjicu neprekidnog rada u toj struci. Ovom prilikom treba čestitati drugu Ivanu Nagoda na njegovom dosadašnjem radu i uspjesima u mljekarstvu i zaželjeti mu, da što dulje vrijeme ostane aktivan u mljekarskoj struci, i da postigne što više uspjeha.

ZANIMLJIVOSTI

Italija: Mjere za ograničenje krize na talijanskom tržištu sirom. Kupovina viška sira od države.

U talijanskom Ministarstvu poljoprivrede održala se Konferencija predstavnika zainteresiranih ministarstava i organizacija, da raspravi situaciju, nastalu na tržištu mlijekom i sirom.

S obzirom na uvoz sira zahtijevali su protumiere prema onim državama, koje izvoznicima sira odobravaju premije ili slične olakšice. To se najviše tiče Francuske.

Nadalje ima nade, da će država otkupiti stanovištu količinu sira, koja je ostala neprodana u trgovinama. Na koncu povećat će se carina za uvezene proizvode, za koje izvozne zemlje daju osobite olakšice.

Švedska: Mlijeko u vrećicama od pergamenta. U Švedskoj je uvedena prodaja mlijeka sa 3% masti, koje se prije punjenja u vrećice homogenizira. Ovaj način prodaje nalazi se još u stadiju pokusa, iako su tu novinu već pojedine mljekare uvele.

Norveška: Likvidacija bruceloze. Norveška je jedna od prvih evropskih država koja je likvidirala pobačaj krava (brucelozu), a radilo se oko toga 20 godina. U svoje vrijeme bilo je 3192 zaraženih stada sa 19.143 pozitivno reagiranih životinja. Krvnim pretragama ustanovljivala

se bruceloza i klala su se pojedina pozitivno reagirala grla. Već dugo vrijeme nije se pojavio ni jedan slučaj pobačaja, pa se smatra, da je ta bolest likvidirana.

Bolivija: USA daruje Boliviji mliječne proizvode. Prema ugovoru sklopljenom u ožujku ove godine primit će Bolivija od sjeveroameričke akcije za pomoć 1360 t mliječnog praška, 1100 t maslaca, 1900 t sira i 1100 t ulja. Ugovor vrijedi godinu dana.

Njemačka: Gubitak obradivog tla. Njemačka gubi na dan oko 200 k. j. obradivog tla. Zadnjih 15 godina oduzeto je poljoprivrednoj proizvodnji za gradilišta, industrijske pogone, putove i vojne uređaje oko 376.000 ha obradivog tla. Za vojnička vježbališta smatra se da će trebati 13.000 do 14.000 ha.

Argentina: Krediti za povećanu proizvodnju sira. Poznato je, da u Argentini nastoje raznim mjerama povećati proizvodnju sira. Veća potrošnja sira u zemlji nastala je zbog znatne nestašice mesa.

Prema obavijesti NZZ jedna državna banka daje zato prerađivačima sira kredit u visini 50% od procijenjene godišnje proizvodnje sira za 180 dana uz kamatnjak od 7,5%, a za zadružne prerađivače uz 5% kamata. Ovaj kredit daje banka, da se i za domaću potrošnju i za izvoz proizvode ovi sirevi: Sbrinz, reggiano, romano, sardo i provolone.