

Sir u krpi dolazi pod okruglu drvenu daščicu, t. zv. »dance«, na koju se stavlja kamen. Surutka, koja se iscijedi, pije se ili daje stoci.

Sir pod kamenom stoji 2—3 sata, a onda se izvadi iz krpe i stoji 2—3 dana, za koje se vrijeme dosta osuši. Zatim se reže na kriške, mrvli, soli i stavlja u bravlje mješine ili u kace, koje se moraju dobro zatvoriti, kako ne bi u njih došao zrak. Okruglom batinom, dugom jedan metar, t. zv. »palj« ili »zbijača«, sir se nabija u mješinu, pa se tako zrak istiskava iz mješine. Dobro nabijena mješina zaveže se, pa sir može u njoj u hladnoj, suhoj prostoriji stajati i godinu dana. Napunjene mješine stave se na daske, svaki dan prevrću i brišu suhom krpom, i tako na zraku suše. U jednoj godini može mješina izgubiti i 15, pa i više % na težini, a sir dobiva stalno na kvaliteti. Ovaj se sir naziva »vareni«, jer je dobiven od »varenog« (kuhanog) mlijeka. Kako je dobiven od obranog mlijeka, to on sadrži malo masnoće. Prije rata se vareni sir dosta prodavao u Gacku, Trebinju, Mostaru i dr. gradovima, a danas ga uglavnom troše samo stočari.

Rjeđe se priprema »cijeli« sir od neobranog mlijeka, koje se prvo zagrije na temperaturu oko 40°C pa razlije u škipe, gdje ostaje preko noći, da se malo ukiseli. Ujutro se opet to mlijeko podgrije na vatri, dodaje mu se sirište i dalje postupa kao i kod »varenog« sira. Ovaj je sir veoma cijenjen, a izrađuje se samo za vlastitu potrebu — osobito pak za spremanje pite, cicvare i t. d., a podgrijavanjem može se veoma istezati u dužinu.

Mjestimice se sirevi spremaju u kace od jelovog drveta, tako da se 4—5 »grudica« stavi u kacu, dobro posole i zaliju surutkom, pa pritisnu dancem ili kamenom. Pod jesen se sir može iz kaca prenijeti u mjehove, odakle se dobiva sir bolje kvalitete.

Stočari računaju, da se od 100 litara kravljeg mlijeka može dobiti 7 kg kajmaka i 7 kg posnog varenog sira, ali se većinom prerađuje zajedno i kravlje i ovčje mlijeko. God. 1950. izrađivali su PD-i Gacko i Kalinovik i kačkavalj, pa se sabirala na pašnjacima u Zelengori sirna gruda, koja je konjima prenošena u Kalinovik i tamo se prerađivala. U tu je svrhu upotrebljavano pomiješano ovčje i kravlje mlijeko, pa je iskorišćavanje toga pomiješanog mlijeka variralo od 13% u mjesecu junu do 15 i više % u augustu i septembru, kada je mlijeko gušće. Grubo se može uzeti, da se od 100 lit mlijeka — pomiješanog po polovinu kravljeg i ovčjeg — može dobiti oko 14 kg kačkavalja i 0,9 kg masla, koje se skupi pri izradi sira.

Ing. Andrija Žic, Zagreb

## ZNAČENJE I PRIKAZ MLJEKARSTVA NA I. POLJOPRIVREDNOJ IZLOŽBI NR HRVATSKE

Na I. republičkoj poljoprivrednoj izložbi održanoj od 21. do 30. X. o. g. u Zagrebu mljekarstvo je, u odnosu na ostalu prerađevačku poljoprivrednu industriju, bilo najbolje zastupano.

U dva paviljona na prostoru od neko 400 m<sup>2</sup> ispod lijepo ispisanih natpisa pregledno su bili razmješteni štandovi mljekara: »Slavija«, zadružne mljekare St. Petrovo Selo, pa zadružnih mljekara iz Nove Gradiške i Donjeg Kraljevca,

mljekarske industrije »Zdenka« iz Vel. Zdenaca, zatim industrijske prerade mlijeka »Slavonka« iz Slav. Požege, Mljekarske industrije Bjelovar, mljekarskog poduzeća »Zora« Virovitica, TMP »Pionir« iz Županje, TMP Osijek, zadružnih mljekara iz Gline i Hercegovca, Zagrebačke mljekare, PD »Senkovic« Podr. Slatina i na kraju štand s domaćim sirevima: paškim, bračkim, segetskim, tounjskim, olibskim, silbanskim, pa bujskim sirom i maslacem iz Momjana. Na spomenutom prostoru, osim štandova nabrojanih poduzeća ukusno aranžiranih, s bogatim asortimentom mliječnih proizvoda, Zagrebačka mljekara uspješno je organizirala i lijepo uredila mliječni restaurant, u kojem su posjetioi mogli dobiti raznovrsna mliječna pića i jela, delikatese i sireve prvoklasne kvalitete.

Natpisi, grafikoni, statistički i slikoviti prikazi sistematski i pregledno složeni na velikim panoima upućivali su posjetioce na važnost, stanje i mogućnost mljekarske proizvodnje, mjere za njeno povećanje i t. d.

Okrepljeni mliječnim specijalitetima posjetioi su se sami uvjerali o djelotvornosti i o raznovrsnosti mliječne hrane.

Pošto smo dobili ovako letimičan pregled mljekarskog dijela Poljoprivredne izložbe, prvo je da utvrdimo, kakvo je značenje imala za posjetioce i za daljnji razvoj mljekarstva u našoj republici.

Značenje mljekarstva na I. Poljoprivrednoj izložbi gledano:

1. **s posve mljekarskog gledišta**, t. j. u užem smislu. — leži u tekovinama naših mljekara u pogledu kvalitete i asortimenta, pa opreme i pakovanja mliječnih proizvoda;

2. **s gledišta stočarske proizvodnje**, t. j. u širem smislu — ono leži u utjecaju, koji će izložba imati na povećanje proizvodnje i prerade mlijeka.

**Ad 1.** Polazeći s užeg, mljekarskog gledišta, potrebno je istaći odmah na početku, da je većina manjih mljekara propustila mnogo time, što se nisu odazvale pozivu Udruženja, da prisustvuju izložbi.

Samim pripremama za izložbu, u nastojanju da na nju dođu sa što većim asortimentom, što boljom kvalitetom, opremom i pakovanjem svojih proizvoda, postigle su mljekare, koje su sudjelovale na izložbi, vrlo mnogo. Mljekare, pak koje nisu došle na izložbu, propustile su taj značajan momenat, što ga stimulira izložba, t. j. poticaj da se natječu, kako bi proširile asortiment, poboljšale kvalitetu, opremu i dr.

Tekovine mljekara-izlagača važne su u prvom redu za njih same, a zatim za unapređenje mljekarske proizvodnje u našoj republici. Na izložbenim mjestima naših mljekara vidjeli smo mnoštvo, za našu širu mljekarsku praksu, gotovo nepoznatih mliječnih proizvoda. Asortiment mliječnih proizvoda na ovoj izložbi je naročito proširen raznovrsnim mekim sirevima, kondenzatima, mliječnim pićima i drugim kombiniranim mliječnim delikatesama, koje su pripremane na licu mjesta u mliječnom restorantu Zagrebačke mljekare.

Isto tako pohvalno treba govoriti i o postignutom kvalitetu, pa o ukusnoj opremi i pakovanju mliječnih proizvoda.

Potrebno će stoga biti, da se sad osvrnemo i na pojedine štandove i upoznamo o kakvom se asortimentu i ostalim momentima gdje radi.

Nedaleko od ulaza u prvi »N« paviljon mljekarstva, na izložbenom mjestu zadružne mljekare »Slavija« iz St. Petrovog sela, mogli su se posjetioi uvjeriti o raznovrsnosti, solidnom pakovanju i ukusnoj opremi, a dvije tablice, jedna

za nagrađeni edamac, a druga za maslac, govore su o kvaliteti mliječnih proizvoda.

Ovdje smo imali prilike vidjeti izložene, lijepo etiketirane i praktične tube s kondeziranim mlijekom, zatim limenke s kondeziranim punomasnim i obranim mlijekom, pa sa sirutkom prvoklasne proizvode jedine ove vrste u Republici.

I sirarstvo ove zadružne mljekare bilo je tu dobro zastupano, i to redom s tvrdim sirevima: ementalcem, grijerom, tilzitskim sirom, edamcem u obliku kugle i salame, pa trapistom, a zatim s mekim sirevima: imperijalom, liptavskim i romadurom, pakovanim u staniolu i lijepo etiketiranim. Još je, osim nagrađenog maslaca, bio izložen i kazein u zrnu i mljeveni.

Kako vidimo, bogati asortiment i oprema proizvoda ove zadružne mljekare, opravdano su zainteresirali svakog posjetioca.

Na lijepo aranžiranim štandovima zadružnih mljekara iz Nove Gradiške i Donjeg Kraljevca, makar i sa skromnijim asortimentom od prije spomenutog mljekare »Slavija«, moglo se opaziti kod prve ukusno pakovani i etiketirani maslac u bloku i po  $\frac{1}{4}$  kg, pa kazein, a kod druge pravilno i dobro njegovani uzorci grijera, trapista, pa isto tako ukusno etiketirani i pakovani maslac ove aktivne međimurske mljekare.

Asortiment proizvoda stare i poznate mljekarske industrije »Zdenka« Vel. Zdenci bio je također, kao pakovanje i oprema, na tradicionalnoj visini.

Pored dobro izrađenih, njegovanih i parafiniranih tvrdih sireva, 120 kg teškog ementalca, zatim ukusno opremljenog edamca u velikim i malim kuglama, pa salame, grijera, trapista cilindričnog i u bloku, sport-trapista, čija je kvaliteta priznata i nagrađena, nadalje parmezana, imali smo prilike vidjeti bogati asortiment topljenih »Zdenka« sireva, počevši od topljenog sira salame sa šunkom i bez šunke, zatim u kutiji i u bloku po  $\frac{1}{4}$  kg ukusno pakovanog u staniolu, i na koncu u limenkama. Dobro pakovani po  $\frac{1}{4}$  i  $\frac{1}{8}$  kg čajni i obični maslac, pa kazein upotpunili su bogati izbor mliječnih proizvoda »Zdenka«.

Industrijska prerada mlijeka »Slavonka« iz Slav. Požege nije mnogo zaostala po asortimentu za »Zdenka« proizvodima, pa je svakom posjetiocu bio uočljiv lijepo uređeni štand ove mljekare. Tu je osim ementalca bio izložen nagrađeni kvalitetni grijer, zatim trapist cilindrični i u bloku, edamac u kugli i salami, svi dobro njegovani i opremljeni.

Isto tako ukusno bili su pakovani i etiketirani uzorci maslaca i kazeina.

Do ovog izložbenog mjesta lijepo se isticao svojim asortimentom, pakovanjem i opremom mliječnih proizvoda, štand mljekarske industrije Bjelovar.

Ova moderna preradbena mljekara izložila je dobro izrađene i njegovane uzorke sireva: ementalca, grijera, parmezana, ukusno opremljene uzorke edamca u velikim i malim kuglama i salami, i na kraju trapista. Isticali su se svojom opremom, i topljeni desertni-sirevi u kutiji i u bloku sa šunkom, nadalje uzorci lijepo pakovanog i etiketiranog maslaca, pa nagrađenog kazeina.

Izložbeno mjesto mljekarskog poduzeća »Zora« iz Virovitice nesumljivo je privuklo pažnju posjetioca, jer se na preglednom mjestu isticao asortiment i oprema proizvoda ove mljekare. U izloženim uzorcima sireva grijera, trapista u nekoliko oblika i veličina, edamca u salami, a zatim maslaca i kazeina, očitovala se želja i trud kolektiva ove mljekare, da se dostojno reprezentira na republičkoj izložbi.

U drugom »M« paviljonu mljekarstva, do izloženog mljekarskog pribora »Poljoopskrbe« i »Agroinvesta«, lijepo je bilo aranžirano izložbeno mjesto TMP »Pionir« iz Županje. Kao jedan od dvojice nosilaca industrije mlijeka u prahu u našoj republici, imao je »Pionir« pored sira trapista i edamca u salami, zatim u staniolu pakovanog zgodno etiketiranog mekanog sira imperijala, ukusno opremljeni mliječni punomasni i obrani prašak pakovan u paketima i limenkama po 1 kg, pa u malim reklamnim uzorcima, osim toga rrovi proizvod svoje tvornice jaja u prahu, lijepo opremljeni nagrađeni maslac i kazein.

Proizvodi TMP Osijek prve tvornice ove vrste u našoj republici izloženi u širokom asortimentu s etiketama nagrađenih maslaca i mlijeka u prahu, privukli su pažnju svakog posjetioća. Pored ovih pozornost su svraćali i mekani



**Izložbeno mjesto Tvornice mliječnog praška »Pionir« Županja**

sirevi trapist, osječanka i imperijal. Tvrdi sirevi su bili zastupani sa dobro njegovanim uzorcima grijera, trapista, a kazein krupni i mljeveni bio je izložen u tri lijepo opremljena uzorka.

Zadružne mljekare Glina i Hercegovac afirmirale su se dobro izrađenim i njegovanim sirevima grijerom i trapistom, pa dobro pakovanim uzorcima maslaca, sve na lijepo uređenom i prikladno smještenom štandu.

U srednjem dijelu »M« paviljona nasuprot lijepo uređenog mliječnog restoranta i u vanjskom prednjem izlogu ovog paviljona na zgodno uređenim izložbenim mjestima, vrlo dobro se svojim proizvodima reprezentirala i Zagrebačka mljekara. Na izložbenim mjestima pored boca mlijeka, pa jogurta s raznim dodacima, kiselog mlijeka, vidjeli smo tvrde sireve grijer, trapist veći

i manji u bloku, edamac u većim i manjim kuglama i salami, topljeni sir u kutijama, pa nagrađeni kazein.

Asortiment mliječnih pića i jela, koja su se mogla dobiti u mliječnom restoranu, bio je toliko obilan, da se posjetilac često nije snašao u mnoštvu novih naziva. Tu se od mliječnih pića moglo dobiti mlijeko svježe, kiselo, jogurt s orasima, malinama, džemom i dr., tigar mlijeko i sl., a od jela počevši od sendviča, riže na mlijeku, palačinka sa sirom pa do raznih geléa sa čokoladom i sl., ukusno i dobro pripremljenih i dobro podvorenih.

Do izložbenog mjesta Zagrebačke mljekare na lijepo uređenom štandu bili su dobro izrađeni i njegovani uzorci trapista i ukusno pakovani primjerci maslaca mljekare PD »Senkovac« iz Podr. Slatine. Na koncu su se posjetioci mogli upoznati s nekoliko vrsti poznatijih domaćih sireva, koji su još upotpunili ovu republičku mljekarsku izložbu, a to su bili: paški, brački, iz Nerežišća na Braču, tounjski, olibski, sa Silbe, segetski sirevi iz okolice Splita, pa bujski sirevi i maslac iz Momjana.

U posebno lijepo uređenom paviljonu poljoprivredno-industrijskog kombinata »Belje« bili su izloženi mliječni proizvodi: sirevi edamac i trapist, nagrađeni maslac i kazein tvornice mliječnih proizvoda i koncentrata Beli Manastir.

**Ad 2.** Značenje povećane i poboljšane proizvodnje i prerade mlijeka prikazano je na panoima nasuprot štandovima, a razgranata mreža mljekarskih objekata na velikoj mljekarskoj karti Hrvatske.

Povećati proizvodnju možemo, a i moramo prvo zato, da opskrbimo svježim mlijekom mladi naraštaj i radne ljude, a onda zato, da podmirimo potrebe za mljekarsku industriju, a preko nje nutarnju i vanjsku trgovinu, pa da tako ojačamo i privredu u našoj Republici.

Dakle intenzivnijom proizvodnjom mlijeka razvit ćemo napredno mljekarstvo, koje već danas kod nas ima veću tradiciju nego u ostalim bratskim republikama. To normalno proističe iz razvijenijeg i naprednijeg stočarenja, t. j. boljeg uzgoja rasplodnog i priplodnog materijala, odnosno iz jače proizvodnje mlijeka, koja je ipak još daleko od prosjeka postignutog, u zemljama s naprednim stočarstvom i mljekarstvom.

Da sada поближе vidimo, čime su organizatori ovog dijela izložbe upoznali posjetioce.

Prije Drugog Svjetskog rata god. 1940. radile su u Hrvatskoj 124 mljekare. One su te godine obavile promet od 27,6 milijuna litara mlijeka, od toga je u svježem stanju potrošeno 10,8 milijuna litara, a ostalo je prerađeno u mliječne proizvode, i to:

sira	693	tone
maslaca	501,5	„
ml. u prahu	72	„
kond. ml.	16,2	„

Za rata većina mljekara nije radila, jer su bile oštećene, porušene, demontirane ili pak čitave napuštene, pa se naše mljekarstvo nakon rata moralo iznova podizati.

Od polovine god. 1949. vlastitoj aktivnosti u podizanju mljekara pridružuje se značajna pomoć međunarodnog dječjeg fonda UNICEFa, koja još i danas traje i omogućuje, da se moderne konzumne mljekare u svim većim gradovima u zemlji kompletiraju najsvremenijim uređajima za obradu mlijeka.

Iako je obnova i izgradnja mljekarskih objekata razmjerno brzo i dobro napredovala, nije to bio jedini i najglavniji uzrok brzom i jakom razvoju mljekarske proizvodnje. Ratom decimirana i izglednjela stoka nije se ni brojčano ni kvantitetno mogla tako brzo uzgojiti, naročito zato, što je jedno zlo zamijenjeno drugim, i to obvezatnim otkupom, kojim je gospodarstvo, a time i mljekarstvo jako pogođeno. Otada pa do danas nismo uspjeli opskrbiti naše mljekare dovoljnim količinama mlijeka, pa tako i konstantno iskorišćivati njihove kapacitete.

Kakav je bio promet mlijekom i mliječnim proizvodima u poratnom razdoblju do danas preko mljekara u Hrvatskoj, lijepo je ilustrirano grafikonom. Uzet ćemo samo par podataka. Tako je god. 1946. kroz mljekare prošlo ukupno 35.157 tona mlijeka, god. 1950. mljekare su otkupile ukupno 38.007 tona mlijeka, od toga su za konzum isporučile 26.600 tona, dok je ostalih 11.407 tona mlijeka prerađeno u 792 tone mliječnih proizvoda, i to 528 sira, 122 maslaca, 48 kazeina, 19 mlijeka u prahu i 83 tone mekog sira. God. 1954. bila je za mljekarstvo prilično povoljna, pa je kroz mljekare prošlo 57.129 tona mlijeka; od toga su za konzum isporučile 19.006 tona, a prerađile su 38.083 tone u ukupno 3.707 tona mliječnih proizvoda, i to 1214 sira, 1101 maslaca, 358 kazeina, 748 mlijeka u prahu i 286 tona mekog sira.

U I. polugodištu ove godine prošlo je kroz mljekare 22.542 tone mlijeka; od toga su za konzum isporučile 8.997 tona, a prerađile 13.545 tona mlijeka u svega 1171 tonu mliječnih proizvoda, i to: 459 sira, 333 maslaca, 64 kazeina, 208 mlijeka u prahu i 107 tona mekog sira. Prema dosadašnjem prometu mlijeka kroz mljekare i prometu koji se predviđa do konca II. polugodišta 1955., ova će godina dosta zaostati za prošlom god. 1954. To tumači velik pad proizvodnje mlijeka u našoj republici, uzrokovan slabom proizvodnjom voluminozne i koncentrirane krme zbog pretjeranih oborina u doba košnje i žetve odnosno berbe.

Kao i navedeni statistički prikaz, koji nam ilustrira razmjerno slab porast prometa mlijekom i mliječnim proizvodima preko mljekara, to nam potvrđuju i ove dvije ankete provedene u razmaku od tri godine:

#### Prosječni dnevni promet mlijekom

u X. mj. 1952.

preko 165 mljekara

125.000 lit

29.000 proizvođača

1.033 sela

u X. mj. 1955.

preko 206 mljekara

175.000 lit

30.000 proizvođača

1.050 sela

bio je

otkupom je obuhvaćeno:

iz:

mljeko je sabrano s pomoću:

26 kamiona i  
347 kola

36 kamiona i  
378 kola

za sabiranje te količine mlijeka  
prevaljeno je na dan

4.750 km

5.018 km

Od današnjeg ukupnog broja mljekara u Hrvatskoj 100 je državnih s ukupnim godišnjim prometom od 48,950.000 lit mlijeka, a 106 zadružnih s ukupnim godišnjim prometom od 8,279.000 lit mlijeka.

Iz gornje poredbe proizlazi, da je za razmjerno slabo povećanje prometa mlijeka preko mljekare trebalo prijeći i više kilometara u potrazi za njim, a sve to jasno govori i o slabom porastu proizvodnje mlijeka u razdoblju od tri godine.

Danas se u Hrvatskoj od neko 550.000 krava i steonih junica proizvodi jedva oko 500.000 tona mlijeka na godinu, jer prosječna proizvodnja mlijeka po kravi iznosi na godinu oko 900 litara mlijeka. Kad bi ta prosječna godišnja proizvodnja mlijeka po kravi porasla barem na 1200 litara, povećala bi se ukupna godišnja proizvodnja za 165.000 tona mlijeka i znatno bi se poboljšala doprema mlijeka u mljekare.

Poveća li proizvođač mliječnost svojih krava muzara, povećat će mu se i čisti prihod po muznom grlu. Kod jednakih troškova za držanje krave, a uz dodatak sočne, krepke i druge krme kao produktivne hrane, postiže se efekat, koji je s većim ulaganjem sve veći, a držanje takve produktivne stoke sve se više isplaćuje. Pretežno ekstenzivni način držanja i ishrane glavni su uzrok, što i postojeće proizvodne sposobnosti muzne stoke ne dolaze do izražaja.

Lijepo je istaknuta važnost kvalitete mlijeka, o kojoj pored količine zavisi prerada mlijeka. Uspjela je također ilustracija kvalitete konzumnog mlijeka, koje do potrošača dopijeva jedno preko mljekare, a drugo preko pretržaca.

Način, na koji još danas dosta mlijeka dopijeva u grad preko pretržaca, t. zv. kantara, nije ispravan. Ti ljudi ne samo da ne paze na čistoću, nego često ne zaziru ni od patvorenja mlijeka. Takvo mlijeko uzrok je čestih i teških, pa i smrtonosnih bolesti dojenčadi.

Suvremena obrada i prerada mlijeka osniva se na neprestanoj i savjesnoj kontroli mlijeka i mliječnih proizvoda. Bez bakteriološkog i kemijskog ispitivanja mlijeka i mliječnih proizvoda, zasnovanog na najpoznatijim metodama, nemoguće je zamisliti naprednu mljekarsku industriju.

Za suvremeni razvoj mljekarstva potreban je stručni mljekarski kadar, koga nam još prilično nedostaje. Prema naprijed spomenutim anketama u X. mjesecu god. 1952. i 1955. stanje mljekarskog kadra bilo je

god. 1952.

ukupno 882 osobe  
od toga 722 u pogonima,  
a 160 u administraciji.

god. 1955.

ukupno 1.062 osobe  
od toga 901 u pogonima,  
a 161 u administraciji.

### Specifikacija:

81 bio je kvalif. i visokokval.	20 agronoma
92 polukvalificiranih	54 visokokvalificiranih
250 nekvalificiranih	279 kvalificiranih
124 priučenih radnika	306 polukvalificiranih
	215 nekvalificiranih.

Premda se stanje mljekarskog kadra prilično popravilo od god. 1952., ono još ne može podmiriti potrebe na terenu. Osim što se na Poljoprivredno-šumarском fakultetu osposobljavaju visokostručni mljekarski kadrovi, kvalificirani radnici u mljekarama osposobljavaju se na mljekarskim tečajevima, koje povremeno organizira Stručno udruženje. Od ove pak godine radi i novootvorena mljekarska škola u Bjelovaru, pa ima opravdane nade, da će se ove prilike popraviti.

Stručno udruženje mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske, prilikom ovog izlaganja mliječnih proizvoda dalo je većini mljekara-izlagača, pismeno priznanje, jer su sudjelovale na desetak dosad održanih ocjenjivanja mliječnih proizvoda. Ovo su također dvije efikasne mjere, kojima se, ako ih se stalno primjenjuje, poboljšava proizvodnja i kvaliteta mliječnih proizvoda.

Stručna komisija imenovana od Sekretarijata za poslove narodne privrede, ocijenila je izložene mliječne proizvode, na osnovu čega je uprava Poljoprivredne izložbe podijelila za najbolje proizvode ove nagrade:

TMP Osijek	Ia nagrada za maslac
TMP »Pionir« Županja	I „ „ maslac
»Beljski maslac« Beli Manastir	I „ „ maslac
»Slavija« zadr. mljekara, St. P. Selo	I „ „ edamski sir
Zagrebačka mljekara, Zagreb	I „ „ kazein
»Slavija« zadr. mljekara, St. P. Selo	II „ „ maslac
»Slavonka« ind. prer. ml., Sl. Požega	II „ „ grijer
»Zdenka« mljek. ind., Vel. Zdenci	II „ „ trapist
Mljekarska industrija, Bjelovar	II „ „ kazein
TMP Osijek	II „ „ mlijeko u prahu

Da bi se lakše mogle tumačiti postignute klase odnosno nagrade, važno je napomenuti, da su proizvodi ocjenjivani po sistemu od 20 točaka podijeljenih na: vanjski i unutarnji izgled, miris i okus za sir i na: okus, miris, izradu, konzistenciju i izgled za maslac. Svaki je proizvod nakon ocjenjivanjem postignutog broja točaka, svrstan u pojedine klase. Proizvodi su nakog toga prema postignutim klasama Ia, I i II nagrađeni, i to sa 100.000 Din za Ia, sa 50.000 za I i sa 30.000 Din za II klasu. Sa ukupno 30.000 Din nagrađeni su domaći sirevi.

Osim rečenog I. Republička poljoprivredna izložba je za naše mljekarstvo očiti uspjeh i zato, što je na njoj, ovim nagrađivanjem priznata kvaliteta mliječnih proizvoda naše mljekarske industrije, koja je u tom pravcu do danas postigla vidljive rezultate.

---

### Traži se

**drug Đuro Čanak**, aps. Mljekar. škole u Škofjoj Loki koji je posljednji put viđen 1945. Ukoliko netko zna nešto o njemu, neka to javi na adresu: Ivan Nagoda, mljekara Drnje, Koprivnica.