

## ZANIMLJIVOSTI

**Francuska — Zastrašujuće brojke u francuskoj poljoprivredi .**

Prvi statistički podaci o popisu pučanstva od god. 1954. u Francuskoj pokazuju, da svake godine 150.000 poljoprivrednih proizvođača ostavlja svoja zvanja. Od god. 1942. smanjio se broj poljoprivrednih domaćinstava za 600.000.

**Finska — Proizvodnja mlijeka u nordijskim državama.** 20. i 21. lipnja održali su predstavnici Finske, Danske, Švedske, Norveške i Islanda kongres u Helsinkiju, da prouče stanje u proizvodnji mlijeka u tim zemljama i da donesu zaključak, kako da se proizvodnja poboljša.

**Norveški margarin u Vel. Britaniji.** Pošto je ukinuto racioniranje margarina u Engleskoj, norveški tvorničeri margarina počeli su ga izvoziti u Englesku i Irsku. U sedam mjeseci god. 1954. izvezeno je iz Norveške margarina u vrijednosti od 4,5 milijuna kruna. Sedmična potreba margarina u Vel. Britaniji po procjeni norveških tvorničara margarina iznosi 8.500 tona. Vlastita proizvodnja iznosi 7.500 tona. 750 t na sedmicu uvozi se iz Holandije, a ostatak iz Norveške. Engleska obitelj od 4 člana troši na sedmicu 1 kg margarina.

**USA — Ne samo u Kanadi nego i u USA smanjuju se prihodi farmera.** Brutto-prihodi američanskih farmera u prvom polugodištu 1955. smanjio se za 4% prema istom razdoblju prošle godine. Otkako je buknuo korejski rat, brutto-prihodi farmera smanjili su se za 20%. Taj pad prihoda odnosi se isključivo na stočarske proizvode. Prihodi iz biljne proizvodnje porasli su za 2%. U vezi s time podnesen je prijedlog, da se povise otkupne cijene za agrarne proizvode.

**Smanjenje zaliha mliječnih proizvoda u USA.** Zalihe maslaca, sira i mlijeka u prahu od nakupa uz pogodine cijene smanjile su se preko godine za polovicu, pa tako kod maslaca od 46,1 milijuna funta na 179 (oko 91 milijun kg), kod sira od 422 na 273 milijuna funta (oko 124 milijuna kg), a kod mlijeka u prahu od 293 na 157 milijuna funta. Mala količina mliječnih proizvoda prodala se po normalnoj cijeni (14 milijuna funta). Za školske kuhinje i razne dobrotvorne svrhe izdano je 187, a darovano oko 158 milijuna funta. U inozemstvo je prodano po sniženoj cijeni oko 85 milijuna funta mliječnih proizvoda.

**Nazadak proizvodnje i izvoza u Danskoj.** U prvom polugodištu 1955. u znatnoj se mjeri smanjila isporuka mlijeka. Prema istom razdoblju u prošloj godini mlijeko u prometu smanjilo se od 16.220.000 q na 14.350.00 q. Djelomično je to posljedica štrajka poljoprivrednih radnika ovog proljeća. Proizvodnja maslaca smanjila se od 95.100 t na 85.000 t. I izvoz maslaca smanjio se za neko 10.000 t. Proizvodnja sira je nešto veća nego prošle godine, ali se izvoz smanjio za neko 17%, t. j. od 30.540 na 24.970 t.

(Schweiz. Zentralblatt für Milchwirtschaft VIII. i IX. 1955.)

**Uskladištenje vrhnja omogućuje, da se proizvodi svježiji maslac prema potražnji.**

Maslac, koji se čuva u hladnjačama, uvijek do stanovite mjere gubi od svoje vrijednosti prema svježem maslacu, a to se nepovoljno očituje kod njegovog izvoza. Da se tome doskoči, dvanaestak mljekara u Holandiji pokušalo je uskladištiti vrhnje u hladnjačama. Postignuti su vrlo povoljni rezultati i maslac proizveden zimi od tako konzerviranog vrhnja imao je okus svježeg maslaca. Ovo će uvelike utjecati na trgovačku razmjenu između zemalja.

I neke francuske mljekare su to pokušale.

(Bulletin technique d'information des ingenieurs des services agricoles N°101/1955.)

**Mlijeko budućnosti.** Harris u jednom članku navodi neke prednosti kozjeg mlijeka. Koza ne zaudara, kako to mnogi misle, kao jarac u stanovito doba. Vrlo je čista životinja i ne uzima hranu, koja je i neznatno onečišćena.

Na jednoj poljoprivrednoj izložbi u Engleskoj dali su publici kušati kozje i kravljje mlijeko, ne imenovavši ga, pa je 52 glasa išlo u prilog kozjem mlijeku, a 42% kravljem.

Kozje mlijeko sadrži 5—9% masti i proporcionalno znatno veću količinu suhe tvari, više raznih mineralnih tvari i više enzima. U kozjem mlijeku nema bacila tuberkuloze, a u Engleskoj koze ne boluju od malteške groznice.

U SAD brojno stanje koza raste. Kozje mlijeko je dva put skuplje od kravljeg. Najveća prednost kozjeg mlijeka uz naprijed spomenute odlike leži u tome, što je lako probavljivo, jer su mliječne mase kuglice manje. Bjelančevine kravljeg mlijeka teže su probavljive od onih koz-

jeg mlijeka. Dječji ekcem nestaje, ako se zamijeni kravljje mlijeko kozjim. Krava troši pet puta više hrane nego koza, a proizvodi samo tri puta više mlijeka. Dobra koza daje na dan 4,5 lit mlijeka. Kozama ne treba dobra paša. Sam autor na 65 ha zemlje nezgodne za obradu, drži koze, koje mu daju na godinu 45.000 lit mlijeka, a on ga prodaje po liječničkom receptu.

**Mlijeko sa malo natrija.** Osobe, koje boluju od srčanih bolesti i od visokog krvnog tlaka, često se podvrgavaju dijeti bez soli (kuhinjske). Radi toga počeli su mlijeku oduzimati natrij, kako bi omogućili, da takvo mlijeko troše spomenuti bolesnici. Tako su proizveli mlijeko u prahu bez natrija. Mljekarsko društvo u Los Angelesu (E.—U.) počelo je prodavati mlijeko, komu je oduzeto 90% natrija. Ovo mlijeko je dva puta skuplje od normalnog mlijeka, ali je relativno jeftinije od mlijeka u prahu, kojem je oduzet natrij.

**Prirodno držanje krava (u otvorenim stajama) povećava proizvodnost i kvalitetu mlijeka.** U otvorenoj staji na kg proizvedenog mlijeka troše krave manje hranjivih tvari (bjelanjčevine i škrobne vrijednosti) nego one držane u zatvorenim stajama. Krave držane u otvorenim stajama radi pokusa od god. 1940. do 1949. dale su 15,87% više mlijeka, a 21,5% više masti od krava držanih u zatvorenim stajama. Osim toga otvorene staje su jeftinije. Kvalitet mlijeka u otvorenim stajama je bolji, a krave postaju otpornije.

**Potrošnja mlijeka i mliječnih proizvoda u Belgiji.** God. 1948.—1951. bila je u Belgiji prosječna potrošnja mlijeka na dan 274 g. maslaca 29 g, sira 15 g, a piva 360 g. Od hrane potrošene u domaćinstvu na dan otpada 12,75% na maslac, 9,82% na mlijeko, a 3,13% na sir.

(Le Lait N° 347/1955.)

#### Rusija: Najveća mljekara u Rusiji

U Moskvi stavljena je u pogon najveća mljekara. Na dan dobavlja 500.000 lit mlijeka. U mljekari su uvedene mašine, koje prave papirnatu boce, parafiniraju ih, pune ih mlijekom i zatvaraju.

#### Istočna Njemačka: Azijska goveđa kuga

U 4 stada u blizini Dresdena i Leipziga izbila je goveđa kuga, jedna od najopasnijih zaraza. Zaraza je prenesena uvozom kineskih svinja za klanje.

(Schweiz. Zentralblatt für Milchwirtschaft)

**Proizvodnja mlijeka i mliječnih proizvoda u prvom tromjesečju 1955.** Iznimno hladno vrijeme u veljači i ožujku o. g. u svim krajevima Evrope uzrokovalo je smanjenje proizvodnje mlijeka. U to doba bilo je nedovoljno voluminozne hrane (suhe), a djelomično smanjio se je broj muzara tako, da je proizvodnja mlijeka u više zapadnih zemalja Evrope bila 5—8% manja nego u istom tromjesečju prošle godine. Zbog toga je i proizvodnja maslaca bila manja. Stanje proizvodnje mlijeka bilo je znatno bolje u Novoj Zelandiji, a zasebno u Australiji. Izvoz maslaca iz spomenutih zemalja premašuje brojke iz prošlih godina i naknadio je deficit evropske proizvodnje. U sj. Americi usporilo se povećanje proizvodnje mlijeka poslije znatnog povećanja u prošloj godini. Dok su cijene maslaca i sira iz Nove Zelandije i Australije u stanovitoj mjeri popustile u siječnju i veljači cijene evropskog sira su ostale stalne, dok se cijena maslaca štaviše povećavala. U SAD i Kanadi na tržištu maslaca i sira cijene se nisu tako reći promijenile.

(Le Lait)

**Dohoci od držanja stoke u Bavarskoj.** Prema podacima poljoprivrednog knjigovodstva u Bavarskoj od god. 1926.—1931. dohoci od držanja stoke u Bavarskoj iznosili su:

u žitarskim gospodarstvima 58% (od 46—70%)  
u krmnim gospodarstvima 79% (od 67—86%)  
u pašnjačkim gospodarstvima 94% (od 93—95%)

Vrijednost stočne proizvodnje 1950/51. iznosila je ukupno 1925,8 milijuna njemačkih maraka, t. j. 64,8% od ukupne poljoprivredne proizvodnje. Od toga otpadalo je na kravlje mlijeko 784,7 milijuna, a na kozje 18,3, t. j. ukupno 803 milijuna njemačkih maraka t. j. 46,9% od ukupne stočne proizvodnje.

Vrijednost rudarske proizvodnje iznosila je svega 2,7% od stočarske proizvodnje. Züchtungsfiibel

Dr. H. L. Dürrwächter

**Proizvodnja i izvoz živežnih namirnica za pokriće potreba u zapadnoj Njemačkoj god. 1950/51. bila je kako slijedi:**

Vlastita proizvodnja	Uvoz	u %
Krušarice	56	44
Krumpir	100	—
Šećer	62,2	37,8
Mast	45,6	54,4
Meso, riba, jaja	83,4	16,5
Mlijeko	100,0	—
Voće i povrće	82,9	17,1

## PITAJTE

## MI ODGOVARAMO!

1. **Pitanje:** F. G. Zagreb

Da li se kazein smije u sušari sušiti na 80°C?

**Odgovor:** U postojećim sušarama za kazein, u našim mljekarama, ne smije konačna temperatura zraka, kojim se kazein suši, prijeći 60°C. Kako god se smanjuje vlaga u kazeinu, postepeno treba da se povećava temperatura zraka i da se povremeno miješa kazein. Na taj način dobije se kvalitetan jednolično suh i jednobojan svijetli kazein, kakav traži drvna i dr. industrija.

Kad bi se kazein u našim sušarama sušio na višim temperaturama od rečenih, išlo bi to na štetu njegove kvalitete i izgleda.

U suvremenim pak kontinuiranim sušarama, u kojima se kazein suši na pokretnim trakama, suprotno kojima struji ugrijani zrak moguće je temperaturu ugrijanog zraka podići i do 80°C. Najugrijaniji i najsuši zrak suši već gotovo suhi kazein, na izlazu iz sušare, dalje prema ulazu sušnice (za kazein), zrak suši sve vlažniji

kazein. Pritom se i sam sve više navlažuje i gubi temperaturu, tako da na izlazu iz sušnice (tamo, gdje kazein ulazi) temperatura zračne struje nije veća od neko 40°C.

2. **Pitanje:** V. M. Zagreb

Zašto je paški sir u tanjem sloju ispod kore crvenkaste boje i čime se on zapravo premazuje, da bi dobio tako tamnu boju?

**Odgovor:** Paški sir dobiva crvenu boju od smjese, kojom se premazuje tokom njegova zrenja. To povremeno premazivanje spada u njegu sira. Proizvođači ovog poznatog domaćeg sira miješaju već prema potrebi odgovarajuće količine murke (otpadna voda kod proizvodnje maslinova ulja), vinskog octa i pepela.

Crvenkasta boja sira ispod kore uzrokovana je prema tome djelomično bojom murke, a naročito bojom vinskog octa, koji kroz koru prodiru u sir.

Kako je smjesa, kojom se premazuje sir, jestiva, to prodiranje ove tekućine ispod kore sira daje ovome samo pikantniji miris i okus, svojstven za ovu vrstu sira.

## NAPOMENA PRETPLATNICIMA!

**Molimo sve pretplatnike lista »Mljekarstvo«, koji još nisu uplatili pretplatu, da to učine do konca ove godine, jer ćemo inače biti prinuđeni obustaviti dalje slanje lista.**

**UREDNIŠTVO**