

mjerno s velikim prometom, a Stara Fužina u toku godine na 5 planina. Gore navedenom iznosu od Din 0,82 kod Stare Fužine valja pribrojiti još vrijednost skute i sirutke.

Kakova je zapravo budućnost bohinjskog sirarstva? Danas su prilike u Bohinju u biti drugačije nego god. 1873., kada je ondje započelo sirarstvo. Ni poljoprivreda, a još manje mljekarstvo nisu danas glavni izvor dohotka za Bohinjce. Zbog cvatuće industrije u obližnjim Jesenicama i drugdje, pa zbog tamošnjeg razvoja drvne industrije, turizma, obrta i dr., mladež sad premalo ostaje na selu. Uza sve to možemo ustvrditi, da sirarstvo napreduje. Tako je na pr. Sirarska zadruga na izložbi sira u Novom Sadu prošle godine postigla za svoj sir ocjenu Ia. Čini se, da bi sad osim modernizacije planinskih sirarna, koje su u toku, trebalo u prvom redu za zrenje sira graditi centralni podrum, koji bi omogućio, da bohinjski sir na tržištu uspješno konkurira drugim sirevima na korist bohinjskog proizvođača i potrošača.

Z A N A Š E S E L O

NAGRADNO NATJECANJE U POLJOPRIVREDI

Uputstva

Da bi se poduprla inicijativa i napori za unapređenje poljoprivrede i odalo priznanje naprednim proizvođačima, organizira se nagradno natjecanje za postizanje visokih proizvodnih rezultata. Natjecanje organiziraju privredne komore, njihova stručna udruženja i Glavni zadružni savez uz pomoć Saveznog izvršnog vijeća i Socijalističkog saveza radnog naroda Jugoslavije.

Svrha je toga natjecanja da kod poljoprivrednih proizvođača pojača zanimanje za suvremenu poljoprivrednu proizvodnju, što će utjecati na opće unapređenje poljoprivrede.

Natjecanjem rukovodi Savezni odbor uz pomoć stručne komisije. U svakoj republici formiraju se republičke komisije. Republička komisija prati natjecanje na teritoriju republike i pruža pomoć kotarskim komisijama. Kotarska komisija pruža stručnu i organizacionu pomoć općinskim komisijama. Općinska komisija upoznaje proizvođače, sa ciljem i uvjetima natjecanja koristeći se pogodnim skupovima proizvođača, godišnjim skupštinama zadruga, sastancima radničkih savjeta i t. d. Osim toga općinska komisija prikuplja prijave proizvođača, koji se žele na-

tjecati, pomoću kupona (prijavnice), koji su odštampani u listovima »Vjesnik«, »Borba« (od 22. i 23. III. o. g.) i »Gospodarski list« (od 27. III. o. g.). Ona prati natjecanje i daje natjecateljima potrebne upute. Općinska komisija utvrđuje postignute rezultate i podnosi izvještaj kotarskoj komisiji.

Tko se može natjecati

U natjecanju mogu sudjelovati sve poljoprivredne i zadružne organizacije s teritorija FNRJ.

Opće poljoprivredne zadruge organiziraju natjecanje individualnih proizvođača — svojih članova na temelju ostvarene kooperacije u procesu proizvodnje.

Individualni proizvođači popunjavaju prijavni list pojedinačno i dostavljaju ga svojoj zemljoradničkoj zadrugi. Na osnovu prijave zemljoradnička zadruga formirat će natjecateljske grupe i sve prijave srediene po natjecateljskim grupama, dostaviti općinskoj komisiji.

U čemu se natjecati

U 1957. natjecanje će se vršiti u ratarstvu (postizavanje visokog uroda kod pšenice, kukuruza, šećerne repe, suncokreta,

konoplje, krumpira, pamuka) u voćarstvu i vinogradarstvu (podizanje plantažnih voćnjaka i vinograda) i stočarstvu (postizavanje visoke mliječnosti kod krava, merinizacija ovaca i proizvodnja svinja).

Ovdje ćemo navesti **uvjete za natjecanje iz stočarstva**, što najviše interesira naše proizvođače mlijeka (uvjeti natjecanja ostalih spomenutih grana poljoprivrede iznijeti su u naprijed navedenim listovima).

Proizvodnja mlijeka

U natjecanju sudjeluju proizvođači, koji imaju najmanje 30 krava, a krupna socijalistička gospodarstva natječu se svojim cjelokupnim stadom, koje ne može biti manje od 30 krava.

Stado treba da je slobodno od tuberkuloze i zaraznog pobačaja (bruceloze), a sva grla treba da su umatičena sa sredenim matičnim knjigovodstvom i s potpunom kontrolom produktivnosti.

Nagrade će primiti svi oni proizvođači, koji uz gornje uvjete postignu mliječnost od 3200 kg mlijeka sa 3,6 posto masnoća kod simentalke i mrkošvičke rase, odnosno 4.100 kg mlijeka sa 3,6 posto masnoće na godinu kod visokoproduktivnih rasa (istočno-frizijska i danska).

Simentalška i mrkošvička rasa

Proizvodnja kg	Nagrada Din
3.200—3.500	100.000
3.500—3.800	200.000
3.800—4.000	300.000
preko 4.000	400.000

Ostale visokoproduktivne rase

Proizvodnja kg	Nagrada Din
4.100—4.300	100.000
4.300—4.700	200.000
4.700—4.900	300.000
preko 5.000	400.000

Merinizacija ovaca

U natjecanju sudjeluju krupna socijalistička gospodarstva i poljoprivredne zadruge u kooperaciji sa svojim članovima, koji u sezoni 1957. i 1958. proizvedu najmanje 200 polumeriniranih ili meriniziranih ženskih janjadi. Uvjet za sudjelovanje u natjecanju jest da je stado ovaca zdravo i obilježeno.

Svako uzgojeno merino ili polumerino žensko janje, koje dostigne starost od 8 mjeseci, dobit će nagradu od 100 dinara.

Proizvodnja bijelih i ostalih svinja

U natjecanju mogu sudjelovati poljoprivredne zadruge u kooperaciji sa svojim članovima i socijalistička gospodarstva, koja dostave klaoničkoj industriji ili trgovačkoj mreži najmanje 30 tona svinja i to: kod masnih svinja s najmanje 55 posto masnoće, a kod mesnatih svinja s prosječno 120 kg težine.

Nagrade za 1 kg

Izručena količ. u tonama	bijele i cornwall	mesne-masne (berksir, fajferica, moravka)	masne (mangalica)
30—50	5	4	4
50—100	5,5	4,5	3
100—200	6	5	3,5
200—300	6,5	5,5	4
	7	6	4,5
			5

PROIZVOĐAČI, SPRIJEČITE KISELOST MLIJEKA

Ove godine su prije vremena nastupili topli dani, pa je već sada počelo u mljekare stizati kiselog mlijeka.

Svake godine bore se mljekare protiv toga, ali im je to teško spriječiti.

Mjere protiv kiselog mlijeka treba već u proljeće poduzimati. Da je moguće smanjiti kiseloš dobavljenog mlijeka, imamo primjera, a među drugima spomenut ćemo TMP Županju. Ta je tvornica u travnju god. 1953. poduzela mjere protiv kiseloš. Osnovala je bila mljekarski tečaj, koji je trajao tri mjeseca, a pohađali su ga svi radnici i službenici tvornice. Predavanja su se održavala svakog tjedna po dva sata. Opomenuti su bili vozači, koji dopremaju patvoreno, nečisto i kiselo

mlijeko, održan je s njima sastanak, na kojem im je protumačeno, kako dolazi do kiseloš mlijeka i što treba poduzeti, da se to spriječi. Osim toga održana su predavanja na selu i organizirani su bili zajednički pohodi proizvođača u tvornicu, gdje su ih upoznali s radom tvornice i sa zahtjevima s obzirom na kvalitetu mlijeka za proizvodnju mliječnog praška (vidi »Mljekarstvo« br. 6/1953.). Tom akcijom uspjeli su smanjiti kiseloš u mjesec dana od 30% na 3%.

Svakom je proizvođaču i vozaču više manje poznato, zašto se mlijeko ukiseli. U mlijeku ima uvijek mikroorganizama (klica). Oni dospjevaju u mlijeko, ako se krave i vime ne čiste, od nečistih ruku

mužača, od nečistih muzlica, cjedila i kanta, od toga što u mlijeko dospijevaju komadići đubra, krme i dr. U 1 g svježeg stajskog đubra ustanovljeno je prosječno 49,645.614 bakterija. U mlijeku kao pri-

kladnom sredstvu mikroorganizmi se brže razvijaju, ako ga čuvamo kod više temperature. Ako u 1 cm³ neohlađenog mlijeka ima 40.000 bakterija, za 4 sata povećao se njihov broj na 40 milijuna.

Utjecaj čistoće kod mužnje na sadržinubakterija u mlijeku (Ayers, Cook i Clemmer):

	u 1 cm ³ mlijeka
Nečiste krave, otvorena muzlica, oprema sterilna	22.677
nečiste krave, otvorena muzlica, oprema nesterilna, vime oprano	6.166
krave čiste, otvorena muzlica, oprema sterilna, vime neoprano	4.524
krave čiste, otvorena muzlica, oprema sterilna, vime oprano	2.154

Zbog toga glavna borba protiv kiselosti mora da počne kod proizvođača, kojega treba upozoriti, da se od njega ne će primati nečisto patvoreno ili kiselo mlijeko, i da se pouči, kako treba postupati s mlijekom kod proizvodnje od predaje voza-ru, odnosno mljekari. Uspjeh će biti efikasniji, bude li pritom proizvođač materijalno zainteresiran, t. j. da mu se otkupljeno mlijeko plati ne samo po sadržaju masti nego i po uporabljivosti za preradu.

Vozari, odnosno mljekare moraju preuzimati od proizvođača odvojeno večernje od jutarnjeg mlijeka. To je osobito potrebno kod onih mljekarskih organizacija, koje preraduju mlijeko u sir. Osim toga od proizvođača treba preuzeti mlijeko ohlađeno barem na 15°C, a po mogućnosti preuzeti ga u kanticama proizvođača, čime se sprečava, da se mlijeko ne zagadi prelijevanjem na cesti, i olakšava se kontrola.

U borbi protiv kiselosti treba da mljekare angažiraju svoje stručnjake, da u zajednici i preko zadruga, koje otkupljuju mlijeko, poduzmu već sad akciju protiv kiselosti mlijeka. Treba održavati sastanke s proizvođačima i preuzimateljima mlijeka i objasniti im sve, što treba poduzeti, da im se mlijeko ne ukiseli.

Trebat će dulje vremena, dok se proizvođači odgoje, da predaju kvalitetno mlijeko. Da to uspije treba uvesti savjetodavnu službu kod onih mljekarskih organizacija, koje to dosad nisu uvele. Ona bi pružala pomoć proizvođačima u pogledu njege, držanja, prehrane i rukovanja mlijekom, po potrebi bi uzimala stajske pro-

be i ispitivala. To bi pridonijelo povećanju proizvodnje mlijeka i povjerenja između proizvođača i mljekare, a to je prije potrebno za uspjeh u radu samih mljekarskih organizacija.

Proizvođači! O kvaliteti predanog mlijeka zavisić će kvaliteta konzumnog mlijeka, koje je namijenjeno u prvom redu djeci, bolesnima i starcima, pa kvaliteta mliječnih proizvoda! Zato već sada:

1. Staju okrećite i držite u redu, t. j. redovito je čistite, iznesite đubre na đubrište i prozračite je!

2. Krave pravilno hranite, da ne dođe do proljeva, pa ćete time spriječiti onečišćenje mlijeka!

3. Krave redovito njegujte. Prije mužnje operite stražnji dio trupa, rep i vime, ako je onečišćeno, a zatim osušite. Ako vime nije onečišćeno, dovoljno je da ga prije mužnje obrišete čistom krpom!

4. Mužačice (či)! Prije mužnje dobro operite ruke do lakata i obrišite ih čistom krpom, jer se ne smije musti mokrim rukama!

5. Muzlice nakon upotrebe temeljito operite, t. j. najprije isplahnite hladnom vodom, pa operite vrućom vodom, kojoj je dodano sode, zatim ih isplahnite vrućom vodom i čuvajte do upotrebe na čistom i prozračnom mjestu okrenute prema gore. Muzlice ne upotrebljavajte za druge svrhe!

6. Pomuzeno mlijeko procijedite kroz čista, po mogućnosti žičana, a ne platnena, cjedila, odmah ga iznesite iz staje, ohladite u kantama i držite na hladnom do predaje voza-ru, odnosno mljekari!

K.

KAKO SPRIJEČITI NADUN GOVEDA ?

Pod nadunom¹ goveda podrazumevamo proširenje buraga izazvanog nakupljanjem velikih količina gasova² u njemu, nastalih kao produkti vrenja hrane. Obolenje se

javlja vrlo često u toplo godišnje doba, češće kod goveda na paši, a nije redak slučaj da životinje i u masama obole.

Uzrok naduna je ishrana goveda hra-

¹ nadanomom

² plinova

nom koja je u prisustvu vode podložna vrenju i to: deteljinom, lucerkom, zelesnom grahoricom, graškom, sočivom, bujnom pašnom travom, mladim usevima, lišćem od kupusa i drugog zelja, repom, repinim rezancima, krompirom, ječmenim klicama, buđavom³ pokvarenom hranom, smrznutom hranom, kao i hranom na koju je pala slana. Biljke koje sadrže više vode i čija struktura građe je finija predstavljaju veću opasnost za nastajanje naduna. Opasnost od naduna je veća, ako se goveda neposredno posle paše ili hranjenja sa drugom hranom, napajaju većim količinama vode.

Mehanizam nastajanja naduna sastoji se u sledećem: velika količina vode i hrane koja je podložna vrenju, dospevši u burag, počinje da previre uz jako stvaranje gasova. Nastali gasovi se jednim delom resorbuju preko krvnih sudova u krv, jednim delom prelaze u creva, a jedan deo gasova se odstrani podrigivanjem. No kako se gasovi stvaraju brže nego što se mogu evakuisati⁴ iz organizma povećava se obim buraga, a samim tim gasovi vrše pritisak zajedno sa hranom na zidove buraga, u kojem se krvni sudovi usled ovog pritiska mehanički zatvore, a resorpcija je ovim putem tada onemogućena. Gasovi deluju također i na nervne završetke u buragu nadražujuće, što u početku dovodi do pojačane kontrakcije⁵ miškulature buraga, a potom do paralize, te je i podrigivanjem evakuacija gasova onemogućena. Prošireni burag pritiskuje na dijafragmu⁶, smanjuje respiratornu površinu pluća, a izmena gasova u plućima je otežana, što dovodi do otežanog rada srca i životinja vrlo brzo, nekad za jedan do dva dana sa znacima ugušenja završava smrću.

Poznata je činjenica da pašna ishrana goveda predstavlja najzdraviji i najjeft-

iniji način ishrane goveda, pogotovo ako je sastavljena iz ukusnih i sočnih trava, bogatih belančevinama, ugljenim hidratima i mineralnim materijama. Gladna goveda u jutarnjim časovima isterana na pašu halapljivo⁷ pasu travu, koja ako je sočna u vrlo kratkom vremenu izaziva nadun. Zato je potrebno pre izгона na pašu govedima dati izvesnu količinu sena ili slame, kako bi se sprečilo da naglo uzimaju veće količine trave. U prvo vreme goveda treba pustiti da pasu najviše jedan do dva časa dnevno. To vreme treba produžavati, tako da posle dve nedelje goveda mogu ostatati ceo dan na paši, ali jutarnje hranjenje sa senom i slamom ne treba izostavljati. Ovakav postupak sprovesti uvek kada se govedima daje za ishranu hrana koja je sočna, t. j. bogata sa tečnošću. Takođe uvek kada se prelazi sa jedne hrane na drugu koju goveda još nisu jela, potrebno je privikavati ih na nju t. j. početi sa malim obrocima koje postepeno treba povećavati. Još je jedna važna činjenica koju naši stočari treba da imaju u vidu, a to je: kada treba napajati goveda? Mi znamo da goveda u toku jednoga dana potrebuju ogromne količine pijaće vode, što im se za njihove fiziološke potrebe i mora priuštiti. No u koliko goveda hranimo zelenom sočnom hranom, bolje ih je napajati pre hranjenja, potom dati nešto suvog kabastog hraniva, a zatim preći na hranjenje pomenutom hranom.

Kao što smo iz ovog izlaganja videli, do ovog obolenja dovode uglavnom greške u hranjenju. Zato je potrebno da se svi naši stočari upoznaju sa nastankom ovog obolenja i kako se ono sprečava, kako bi zdravije svoje stoke u ovom prelaznom vemenskom periodu mogli očuvati.

Mihailo Bugarski, veter., Beograd
Savezna uprava za veterinarstvo

KOLIKO I KAKVE ŠTETE NANOSE GLODAVCI

Štakor je ne samo jedan od najštetnijih glodavaca, nego je i vrlo opasan kao prenosnik mnogobrojnih zaraznih i parazitarne bolesti ljudi i životinja. Odlikuje se velikom plodnošću. Ženka leže 6—7 puta na godinu, svaki put 10 do 20 mladih. Za 2 do 3 meseca mladi štakor postaje spolno zreo i počinje se množiti. Na

taj se način od samog jednog para štakora preko same jedne godine može nakotiti do hiljadu potomaka. Nije zato čudo, da su napučili čitav svijet, i sela i gradove. Naročito mu pogoduju hambari, žitnice, veliki magazini, teretni parobrodi, gradska đubrišta i smetlišta, gradska kanalizacija, sva mjesta, gdje ima dovoljno hra-

³ pljesnivom

⁴ izbaciti

⁵ stezanja

⁶ ošit (trbušna pregrada)

⁷ pohlepno

ne i otpadaka hrane. Žderu sve, do čega dođu, i pritom nanose ogromne štete. Računa se, da u većim gradovima i naseljima dolazi bar jedan štakor na jednog stanovnika. Prema procjeni američkih stručnjaka samo jedan štakor nanese štetu od preko tri dolara na godinu, bilo što pojede vrijednih živežnih namirnica, bilo što zagadi i učini neprikladnim za ljudski užitek daljnje velike količine namirnica. Ako to preračunamo na naše prilike, ako procijenimo štetu po jednom štakoru sa 1000 dinara na godinu, popet će se ukupna šteta od ovih lukavih i nasrtljivih štetočina na desetak i više milijarda dinara na godinu. Američki statističari tvrde, da je tamo šteta od štakora veća nego što iznose sveukupni troškovi zdravstvene službe u Americi, računajući sve izdatke za bolničko i vanbolničko liječenje, pa za izgubljenu zaradu. Bez sumnje, ima dosta razloga, da se ovom opasnom štetočinji navijesti uporna borba do istrebljenja.

Nije ni manja šteta, što je nanosi posebna vrsta poljskih štakora, koji uništavaju ogromne količine žitarica i drugih raslinja na polju, a to je opet od naročite važnosti za prehranu pučanstva čitavog svijeta. Znamo, da je danas najvažniji problem na svijetu, kako će se osigurati najnužnije količine hrane za sve ljude, jer preko 3 petine roda ljudskoga stalno ili povremeno gladuje. Međutim, ovaj štetočinja uništava toliko hrane, koliko bi bilo dovoljno desecima milijuna ljudi za čitavu godinu.

To još nije sva šteta od štakora. Oni su osim toga i opasni prenosioci mnogih bolesti. Tako mogu prenositi sve crijevne zarazne bolesti, kao trbušni tifus, dizenteriju, proljeve, a u nekim krajevima svijeta i koleru, jer zalaze čas u odvodne kanale i na smetlišta, čas opet u hambare, žitnice i skladišta živežnih namirnica. Nadalje mogu prenositi povratnu groznicu, zaraznu žuticu, tularemiju, trihinozu, trakavicu, bjesnoću pa i razne bolesti životinja. Ali najteža i najopasnija bolest je kuga. Ona je zapravo bolest štakora, i često se pojavljuje kao opasna pošast među njima i najvećim ih dijelom potamani. Od štakora na štakora buhe prenose uzročnika kuge, u prvom redu t. zv. štakorska buha. Kad izginu štakori, prelazi ova buha na ljude i tako prenese zarazu na njih, pa ubrzo dolazi do pojave velikih epidemija. Tada preuzima ulogu prenosioca čovječja buha. U Evropi žive na štakorima posebne buhe, koje ne prelaze na ljude, pa je opasnost od epidemija

kuge nešto manja nego u tropskim krajevima Azije, ali uza sve to ta se opasnost ne smije omalovažavati.

U našim krajevima žive dva štakora: suri štakor selac i crni domaći štakor. Prvi je opasniji. Ima ga svugdje. Ispod kuća ruje beskrajne hodnike i skrovišta, odakle prodire u skladišta, magazine i sistematski ih uništava. Osim hrane uništava često i drvenariju, nagriža kanalske i vodovodne cijevi, električne i plinske instalacije i tako čini ogromne štete i ugrožava živote ljudi.

Naročito je opasan štakor selac, jer često i rado mijenja mjesto boravka, a pritom se služi svim prijevoznim sredstvima, parobrodima, željeznicama, avionima i običnim seljačkim kolima.

Iz gore izloženog lako ćemo shvatiti, od kakvog je ogromnog značenja suzbijati i uništavati ove štetočinke. U tu svrhu treba najprije poduzeti sve mjere, da se štakorima oteža život i onemogućiti prehrana. Sve se živežne namirnice moraju tako čuvati i spremišta osigurati, da štakori ne mogu do njih. Isto vrijedi i za otpatke živežnih namirnica, pa za kućno smeće, koje im također služi za hranu. Naročito je to važno na tržnicama, u klanionicama, velikim stovarištima i u pomorskim lukama. Za luke su propisane posebne mjere, da bi se spriječio prijelaz štakora sa brodova, koji dolaze iz prekomorskih krajeva. Naime, ako bi takvi štakori imali na sebi inficiranih buha ili bi sami bili zaraženi kugom, pa bi se prešavši na kopno pomiješali s domaćim štakorima, kojih je u lukama uvijek mnogo, više je nego sigurno, da bi prouzročili katastrofu, koju nitko ne bi mogao spriječiti.

Danas se u čitavom svijetu vodi uporna akcija za uništavanjem štakora. U tu se svrhu upotrebljavaju različita mehanička i kemijska sredstva. Štakor je veoma lukava životinja i brzo osjeti opasnost, koja mu prijeti. Zato se kod primjene raznih mjera mora naročito oprezno postupati. Tako štakor ne smije osjetiti miris čovječje kože, pa na mekama i raznim predmetima ne smiju ostati tragovi ruku. Razne sprave za hvatanje štakora moraju se uvijek temeljito čistiti vrelom vodom. Kod postavljanja zatvorenih meka treba birati takvu živežnu namirnicu, kakve inače nema na tome mjestu, jer ga to više privlači. Kad štakore uništavamo otrovnim plinovima, moramo misliti i na opasnost za ljude i domaće životinje. Baš radi te opasnosti danas je zabranjeno upotrebljavati bakterije, koje

bi izazvale jake pošasti među štakorima, jer bi bolest lako mogla prijeći i na ljude i na domaće životinje. U svakom slučaju, akcijom tamanjenja štakora mora

upravljati stručno osposobljena osoba i zato ovlaštena javna zdravstvena ustanova.

Prim. Dr. Eugen Nežić

VIJESTI IZ UDRUŽENJA

Ispiti za kvalificirane radnike

U Vel. Zdencima održani su od 1.—5. IV. o. g. ispiti za kvalificirane sirare pred komisijom, koju je imenovao NOK Daruvar. Kvalifikaciju je steklo 15 radnika iz 6 poduzeća (»Zdenka« 5, Zagrebačka

ju i drugim odjeljenjima mljekare. Praktičan rad i svakodnevna trošatna teoretska nastava u toku tečaja pružili su radnicima solidne temelje kako za ispite, tako i za budući rad u poduzećima.

Zahvaljujući zalaganju tečajaca, pomo-



Radnici, koji su nakon položenog ispita u Vel. Zdencima stekli kvalifikaciju za zanimanje »sirara« sa svojim nastavnicima i ispitnom komisijom

(Foto: ing. Markeš)

mljekara 4, »Slavija« — St. Petrovo Selo 2, »Beljski maslac« Beli Manastir 2, mljekara KSPZ Glina 1, OPZ Berek 1).

Svi radnici imaju više od 5 godina radnog staža, a pripremali su se za ispite na dvomjesečnom tečaju u Vel. Zdencima. Tečaj je organiziralo Stručno udruženje mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske.

Polaznici tečaja — podijeljeni u 7 radnih grupa — svakodnevno su radili u sirani, maslarni, topionici sira, laboratoriji

»Zdenke«, kao i trudu nastavnika uspjeh ovog tečaja je bio potpun.

Našim novokvalificiranim sirarima srdačno čestitamo i želimo daljnje uspjehe u radu.

M.

Rad komisije za koordinaciju proizvodnje

U Bjelovaru održan je II. sastanak komisije za koordinaciju proizvodnje. Razmatrani su problemi otkupa mlijeka i proizvodnje mliječnih proizvoda u g.