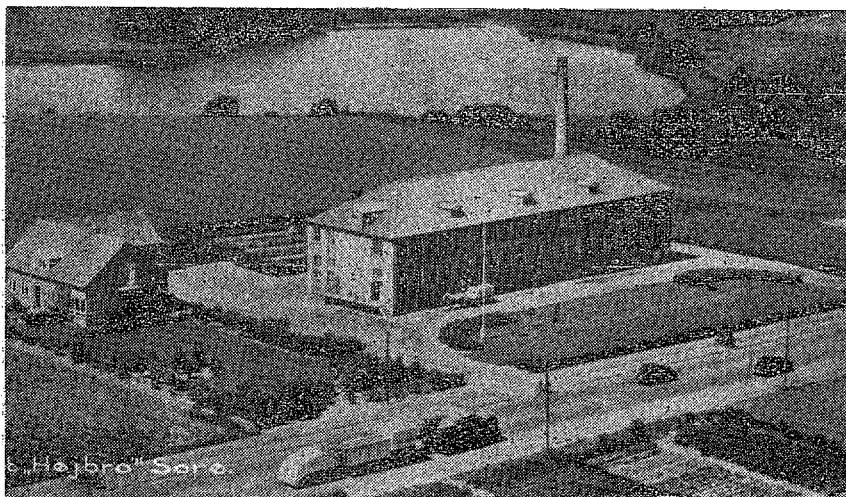


IZ MLJEKARSTVA DANSKE

Opće je poznato, da se mljekarstvo Danske ubraja među najnaprednije u svijetu, a to je zaista i opravdano. O tome sam se ponovno uvjerio, kada sam u srpnju i kolovozu boravio u Danskoj. Želio bih i neke svoje utiske objaviti čitateljima »Mljekarstva«. Ne namjeravam opisivati tehničke uređaje danskih mljekara ili tehnološke procese za pojedine vrste proizvoda, jer to nije ni moguće u okviru jednog članka, nego bih upozorio na faktore, koji su omogućili da dansko mljekarstvo čvrsto drži svoje pozicije uza svu oštru konkurenciju na svjetskim tržištima.

Proizvodnja mlijeka u Danskoj danas je nešto manja od predratne. Tako je na pr. god. 1935—39. iznosila prosječno 4 milijarde 885 mil. kg, nakon rata, t. j. godine 1954. proizvodnja je porasla na 5 milijardi kg, a otada neprestano polagano opada. God. 1958. ta je proizvodnja iznosila 4 milijarde 721 milijun kg. To nije možda posljedica slaborodnih krmnih godina, nego rezultat planskog smanjivanja mliječne proizvodnje, zapravo broja krava. To postižu Danci poukom i propagandom, ali bez ikakvih, bilo zakonskih, bilo administrativnih zahvata, odnosno propisa. U Danskoj danas nije teško naići i na veća gospodarstva, koja nemaju ni jedne krave. Umjesto toga povećali su uzgoj bekona ili prešli u većoj mjeri na proizvodnju šećerne repe, sjemena i t. d. Budući da su ove proizvodne grane još jedamput tako rentabilne kao što je proizvodnja mlijeka, smanjena proizvodnja mlijeka s ekonomskog gledišta nije neuspjeh ili nazadak, nego uspjeh.



Sl. 1. Zadrružna mljekara »Højbro« kod Sorø

Dalekosežnija i ekonomski isto tako korisna je druga reforma u mljekarstvu Danske, naime, Danci su u velikoj mjeri prešli s proizvodnje maslaca na proizvodnju sira.

To nam najbolje pokazuju brojke o iskorišćenju mlijeka prije rata i danas:

Godina	Otkup mlijeka		Upotreba u %		
	u mil. kg	za maslac	za sir	za konzerve	za konzum
1935—39.	4.885	87	4	8	1
1958.	4.721	66	14	13	7

Danci su se odlučili preorijentirati svoju proizvodnju, kada su uvidjeli, da su svjetska tržišta prezasićena maslacem, dok je još svejednako bila velika potražnja za kvalitetnim sirom.

To nam najbolje ilustriraju brojke o izvozu maslaca i sira prije rata i danas:

God.	Izvoz u milijunima kilograma	
	Maslac	Sir
1935.—39.	149.1	8.9
1958.	115.4	72.6
u god. 1958. više ili manje	—33.7	+63.7
Višak ili manjak preračunan u mlijeko (u milijunima kg)	741.400*	651.000**

Kako se vidi iz tih brojaka, Dancima je uspjelo da u obliku sira izvezu gotovo toliko mlijeka, koliko bi ga izvozili u obliku 33,7 milijuna kilograma maslaca (za koliko se snizio izvoz). Ali u ovom više od materijalne ravnoteže bio je odlučan financijski uspjeh. Zbog manje ponude maslaca cijene su mu bile gotovo stabilnije. I laiku mora biti jasno, da se mora osjetiti, ako na tržište dođe na godinu za 33 milijuna kg ili na tjedan za 650.000 kg (65 vagona) maslaca manje.

Zabilježiti ćemo još jednu promjenu u danskoj trgovini mliječnim proizvodima. Općenito je poznato, da Danci postižu najniže cijene za svoj maslac na engleskim tržištima. Zato se nisu zadovoljili time, da smanje cjelokupni izvoz maslaca, nego su potražili još druga tržišta. God. 1958. izvezli su u Veliku Britaniju za 1.150 vagona maslaca manje, nego prije rata, pošto su dobili kupce u belgijskim i francuskim kolonijama, Italiji, Švedskoj, kod američke vojske u Njemačkoj i drugdje. Dapače je gotovo posve prestao izvoz maslaca u Njemačku. To su podaci iz prijašnjih godina; ove godine ponovno izvoze, jer je u Njemačkoj bila suša. Njemačka otkupljuje gotovo polovicu danskog izvoza sira. Na drugome mjestu, ali daleko je za Njemačkom Vel. Britanija, pa onda Italija, a za njom američka vojska u Njemačkoj. Toj dalekosežnoj, gotovo bismo mogli reći nevjerojatnoj preorijentaciji iskorišćenja mlijeka, moramo se diviti, ako razmotrimo same količine. Još nam bolje imponira činjenica, da je Dancima pošlo za rukom uvesti proizvodnju praktički svih poznatih vrsti

* Za 1 kg maslaca uračunato je 22 kg mlijeka.

** Za 1 kg sira uračunato je 10 kg mlijeka.

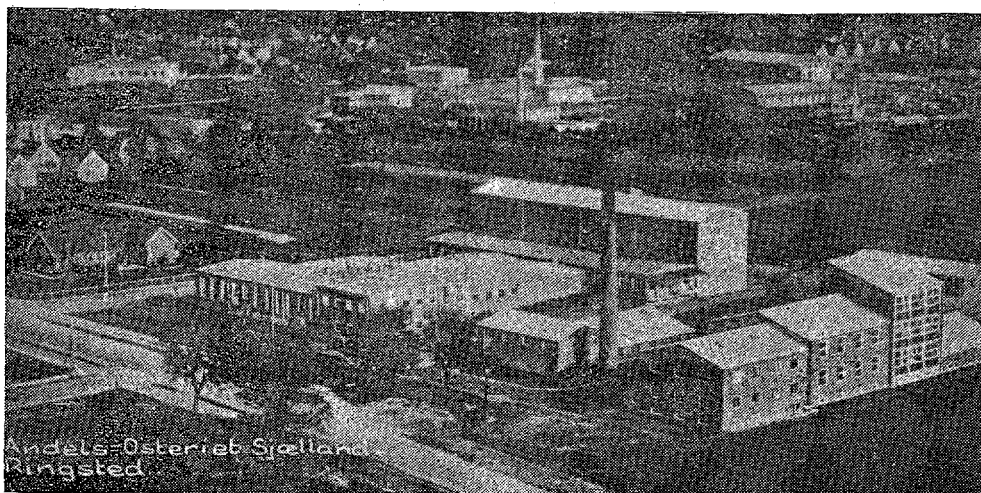
sireva i to takovih, koji su ponekad smatrani kao monopol klasičnih sirarskih država kao što su Švicarska, Francuska, Italija i čak Njemačka.

U popisu izvezenog sira nalazimo — uračunavši i topljeni sir — ravno 13 vrsti sireva. Zabilježiti ćemo najznačajnije:

havarty	16,260.000 kg (= tilsit)
danbo	11,810.000 kg (gouda)
samsö	9,357.000 kg (originalni danski sir)
danablu	7,155.000 kg (roquefort).

Među ostalim izvoze štaviše 1,300.000 kg ementalca. Sir izvoze u 13 evropskih, 7 američkih, 9 afričkih i 6 azijskih država, pa u Australiju, dakle zapravo po cijelom svijetu.

Budući da znamo, da je Danska država visokog standarda i da su im visoke cijene proizvodnih troškova, začuditi ćemo se, kako im je uspjele prodrijeti po cijelom svijetu svojim mliječnim proizvodima. Iza toga stoji



Sl. 2. Zadruga sirana »Sjælland u Ringstedu

još jedna isto tako značajna operacija u danskoj poljoprivredi, u koju smo zapravo malo upućeni. Danski su naime hranidbu koncentratima ograničili na minimum, t. j. samo na najbolje muzare. Umjesto toga uveli su u velikoj mjeri silažu. O tome nam govore ove brojke: god. 1952. na pr. pisao sam u »Mljekarstvu«, da je tada imalo silosa 92% velikih, 50% srednjih i 25% malih posjeda. God. 1958. 51,1% od ukupnog broja gospodarstava imalo je silose, t. j. 116.645 jama i tornjeva s ukupnom zapreminom od 3,217.000 m³. To su nesumnjivo vrlo velike investicije, koje su omogućile i vrlo velike uštede, a daju bogatu rentu. Uza svu manju upotrebu krmnih koncentrata, a zbog veće upotrebe silaže i razumnog selekcijskog rada, poprečna je muznost neprestano u porastu. God. 1938. iznosila je na pr. 3.047 kg, a već god. 1954. popela se na 3.560. Prosječni % masti u mlijeku povećao se god. 1958. na 4,25%. Sve to dolazi do izražaja u velikoj konkurentskoj sposobnosti danskih poljoprivrednih proizvođača.

(jeftinija proizvodnja mlijeka omogućuje na pr. da se jeftinije proizvodi bekon), u visokom standardu danskog poljoprivrednika i ostalog pučanstva.

Ipak moramo ustanoviti, da u danskom mljekarstvu ima poteškoća i problema. Započnimo s proizvodnjom mlijeka! Zbog davanja velikih količina krmne repe i silaže maslac je osobito zimi često tako tvrd, da nastaje od toga ozbiljan problem. Djelomično nastoje Danci tome doskočiti poboljšanim metodama kod proizvodnje maslaca a djelomično upotrebom posebnog stroja za miješanje maslaca (»mikser«). Ipak su mljekarski konzulenti jednodušni u tome, da se uljane pogače daju do minimuma, koji se ne smije prijeći, ako danski maslac treba da sačuva svoj dobar glas i plasman na vanjskim tržištima. (To osobito vrijedi zimi!).

I modernizacija mljekarskih zgrada, strojeva i uređaja čini još svejednako problem, svakako ne toliko u tehničkom, koliko u financijskom pogledu. Prema skromnim informacijama, koje dobivamo iz Danske, zamišljali smo, da su danske mljekare u većoj mjeri modernizirane, a zapravo ima još velik broj zastarjelih mljekara. Danci moderniziraju i racionaliziraju mljekare tako, da združuju po 3—4 mljekare u jednu novu, a uvijek na bazi dobrovoljne odluke. Kako u tome uspijevaju, pokazuju nam ove brojke: god. 1939. iznosila je prosječna količina mlijeka na 1 mljekaru po 3,1 mil. kg mlijeka na godinu, a god. 1958. 3,5 mil. kg. Doista je koncentracija nešto veća, no što pokazuju prednje brojke, jer se međutim otkup snizio za 164 mil. kg., kao što smo naprijed naveli.

Tip kombinirane mljekare, kako Danci sada najviše grade, prikazuje nam slika. Kapacitet mljekare iznosi 40.000 kg na dan. Sagradili su već i nekoliko zaista uzornih centralnih pogona, koji obično preuzimaju više mlijeka od učlanjenih mljekara, što ih ove same ne mogu preraditi. Na slici je zadružna mljekara »Sjelland« u Ringstedu, koja preuzima mlijeko, kad je ponuda svježeg mlijeka u Kopenhagenu prevelika. Ona proizvodi dvije vrste sira i mliječni prašak.

Zanimljivo je, da ona preuzima sve mlijeko samo u cisternama, jer lokalno tržište opskrbljuje druga mljekara. To je možda bila prva mljekara, u kojoj nisam vidio kante, a ni boce za mlijeko.

Zaključujući spomenut ću, kakva je potrošnja mlijeka i mliječnih proizvoda. Prije 20 godina trošili su Danci samo 25% mlijeka od ukupne proizvodnje, a sada već troše 30—40%. To je djelomično posljedica tako bogatog asortimana sireva, a djelomično povišenje životnog standarda, pa umjesto margarina troše sve veće količine maslaca.

PROIZVOĐAČI!

Spriječite smanjenje količina mlijeka kod krava pravilnom i jednakomjernom prehranom.

Posljedice jednom smanjene količine mlijeka zbog nedovoljne i nepotpune prehrane teško je kasnije ukloniti i boljom prehranom.
