

mlijeku — ona ga je onako dobroano pokr-
stila po svim propisima biblijske legende.
Došavši na mjesto sabiranja, pružila je svoju
kanticu čovjeku, koji je preuzimao mlijeko.
Tada se dogodilo ono, što se babi Stani još
nikada nije dogodilo u životu. Čovjek, koji je
preuzimao bijelu tekućinu, na prvi pogled je
ustanovio, da bi se tom Staninom tekućinom
mogle u najboljem slučaju polijevati gradske
ulice, a budući da se za polijevanje ulica
brinu drugi ljudi, vratio je babi Stani punu
kanticu opomenuvši je, da ne sramoti sebe i
svoje visoke godine pred poštenim svijetom.
Baba Stana je uvrijeđeno pošla kući. Ali kako

je i sama dobro znala, koliko vrijedi njezino
mlijeko-voda, idući proli ga neopazice sta-
zom i odluči, da više ne će u mlijeko u tu
dragocjenu tekućinu u liti ni kap vode. Eto,
tako je postala i zemaljska mliječna staza.
Ima li ova na zemlji kakve veze s onom na
nebu, nije poznato. Ja ipak mislim, da je ona
gore drugačije nastala, jer — kako znamo —
u onoj gore nema ni kapi vode. Dobro bi bilo,
kad naše babe Stane, ako ih još ima, ne bi
stvarale zemaljske mliječne staze, jer one i
tako ne ostaju dugog vijeka, brzo se pre-
tvore u ono, što su i bile: voda uvijek ostaje
voda. F. Š.

V I J E S T I

SASTANAK UPRAVNOG ODBORA SAVEZA POLJOPRIVR. ŠUMAR. KOMORA

19. VI. o. g. održan je sastanak upravnog
odbora Saveza poljoprivredno-šumarskih ko-
mora u Beogradu na koji je bio pozvan i
upravni odbor Stručnog udruženja mljekar-
skih organizacija Jugoslavije, kao i pred-
stavnici proizvođača mlijeka — poljoprivred-
na dobra.

Sastanku prisustvovao je predsjednik Č.
Buković, gen. sekretar ing. V. Popović i se-
kretari svih sekretarijata komora. Na dnev-
nom redu sastanka bio je perspektivni razvoj
mljekarstva.

U plodnoj diskusiji, u kojoj su učestvo-
vali predsjednik i gen. sekretar komore, kao
i direktor Instituta za mlekarstvo ing. D.
Pavličić, te savjetnik Instituta ing. B. Obrad-
ović, tajnik Udruženja ing. M. Stambolić,
kao i ostali, bilo je govora o sadašnjem stan-
ju proizvodnje mlijeka, kao i mjerama koje
je potrebno poduzeti, da se proizvodnja u
znatnoj mjeri poveća, pa time snize i proiz-
vodni troškovi. Osim toga raspravljeno je o
prehrani stoke, problemima mljekarske o-
preme i reprodukcijom materijala, kao i o
potrebi da se podižu nove mljekare.

Zaključeno je, da se nadopuni elaborat,
koji je rađen za SIV, te da se poduzmu po-
trebne akcije za oživotvorenje donesenih za-
ključaka.

SASTANAK UPRAVNOG ODBORA UDRUŽENJA MLJEKARSKIH ORGANIZACIJA JUGOSLAVIJE

Novoosnovano Udruženje mljekarskih or-
ganizacija Jugoslavije održalo je 30. VI. o. g.
u Beogradu sastanak upravnog odbora na
kojem su pretresena organizaciona pitanja u
vezi s nadopunom i izradom poslovnika i
pravilnika.

Isto tako raspravljano je o potrebama i
izboru opreme za god. 1958., kao i 1959.

Izabrana je oprema koju je potrebno na-
bavljati iz inostranstva, kao i ona, koja će se
proizvoditi u zemlji. Ujedno se je raspra-
vljalo i o nabavi reprodukcijom materijala
za potrebe mljekarske industrije.

Bilo je govora i o problemu otkupa mli-
jeka, te je donesen zaključak, da se zatraži
nadopuna naredbe o izmjenama i dopunama
naredbe o kupovanju nekih proizvoda preko
sabirača i otkupljivaa, s obzirom da je u toj
naredbi izostavljena mogućnost otkupljivanja
mlijeka tim putem.

Ujedno je izneseno da je upravni odbor
obaviješten, da će se u Trgovinskoj komori
FNRJ u Beogradu, 21. VII. o. g. održati sa-
stanak o problemima mlijeka, a na kojem će
biti predstavnici svih republičkih trgovinskih
komora, Sekretarijata za robni promet, pol-
joprivrednih komora, Zadrnog saveza, Za-
voda za privredno planiranje, te da je po-
trebno da ovom sastanku prisustvuju članovi
upravnog odbora ovog Udruženja, kao i da
je Udruženje zaduženo da izradi elaborat o
tim problemima.

I Z D O M A Ć E I S T R A N E Š T A M P E

Osnovan Savjet za stručno obrazovanje ka-
drova u privredi. Kod Sekretarijata za rad
Saveznog Izvršnog Vijeća osnovan je Savjet
za stručno obrazovanje kadrova u privredi.

Za članove Savjeta imenovano je 20 stručnja-
ka i rukovodilaca privrednih poduzeća i or-
ganizacija.

Među prvim zadacima bit će, da se ustanovi nomenklatura zanimanja u našoj prirodi.

Dogovorene cijene, po kojima će zadruge kupovati stoku — Pošto je u Savezu trgovinskih komora FNRJ bilo dogovaranje cijena krupnoj stoci, Glavni zadrudni savez u zajednici s predstavnicima republičkih zadrudnih poslovnih saveza odredio je cijenu, po kojoj će zadruge nabavljati krupnu stoku od individualnih proizvođača.

Najviše cijene, po kojima će zadruge kupovati goveda II. klase, bit će do 128 dinara za kontrahirana goveda, a do 125 dinara za nekontrahirana; III. klasa plaćat će se do 107 dinara; IV. do 90, a V. do 70 dinara kg žive vage.

Cijena kontrahiranim govedima buša pasmine II. klase iznosit će do 112, nekontrahiranim do 108 dinara po kg. Za III. klasu iznosit će cijena do 95 dinara, za IV. do 80, a za V. do 65 dinara.

Junad II. klase plaćat će se do 142, III. do 130, a IV. do 120 dinara kg žive vage.

Cijena junadi buša pasmine iznosit će za I. klasu do 120 dinara, za II. do 118, a za III. do 100 dinara kg žive vage.

Trajanje tova kontrahiranih goveda treba da je 90 dana za goveda simentalške, a 100 dana za goveda buša pasmine. Randman mesa kod svih vrsti goveda II. klase treba da iznosi 50—55%, za III. klasu 45—50, a za IV. 40—45% žive vage.

Plenum Zadružnog stočarskog poslovnog saveza NRH — 30. VI. o. g. održan je u Zagrebu Plenum Zadružnog stočarskog poslovnog saveza. Na plenumu je istaknuto kritično stanje stočarstva na zadrudnim ekonomijama. U osječkom kotaru jedno goveće otpada na 9 ha, a u vinkovačkom na 20 ha zadrudne površine. U 4 kotara zadruge raspolažu stajskim kapacitetom od nekih 16.000 uvjetnih grla, a u njima je svega 8.000 uvjetnih grla. Na 1 ha obradive površine proizvodi se vrlo malo mlijeka, pa bi se ta proizvodnja mogla povećati za 15 puta.

Novi propisi o zaštitnim cijenama stimuliraju proizvođača, pa zadrudne organizacije mogu sa sigurnošću povećati broj stoke i poboljšati stočarsku proizvodnju. Zbog toga je potrebno da svaka zadrudna organizacija za svoje područje napravi plan unapređenja stočarske proizvodnje na dulje vrijeme. Prethodno treba uz ostalo osigurati krmnu bazu.

Međunarodno ocjenjivanje maslaca — Na inicijativu F. Keekstra direktora Biroa za kontrolu kvalitete mliječnih proizvoda (ZKB) u Amsterdamu uvelo se međunarodno ocjenjivanje maslaca. Ocjenjivanje ima za cilj, da se sastanu iskusni ocjenjivači maslaca iz

raznih zemalja, da se međusobno upoznaju sa zvaničnim metodama ocjenjivanja, koja se provode u njihovim zemljama i da pokušaju, da se dođe do jedinstvenih norma za ocjenjivanje maslaca.

Prvo međunarodno ocjenjivanje maslaca održano je 7. IX. 1954. u Roermondu (Holandija). Prisustvovali su izaslanici Belgije, Njemačke, Holandije i Luxembourg. Svaka od tih zemalja izaslala je po 3 ocjenjivača i po 2 promatrača. Prve 3 spomenute zemlje dostavile su na ocjenjivanje po 16 uzoraka, a Luxembourg 8. Polovica uzoraka sastojala se od maslaca dobre kvalitete, a polovica s pogreškama.

Uspjeh ocjenjivanja u Roermondu dao je poticaj, da se nastavi s ocjenjivanjem, pa tako je 12. X. 1955. održano u Krefeldu II. Međunarodno ocjenjivanje maslaca, na kojem je, osim navedenih zemalja, sudjelovala i Švicarska. III. Međunarodno ocjenjivanje održano je 4. VI. 1956. u Luzernu (Švicarska). Na tom ocjenjivanju sudjelovale su i Danska, Norveška i Švedska (ukupno 8 zemalja). IV. ocjenjivanje održano je u Luxembourg. Austrija, Francuska i Finska izaslale su na to ocjenjivanje po 1 stručnjaka i promatrača. Ove tri zemlje pozvane su da ove godine sudjeluju na Međunarodnom ocjenjivanju maslaca, koje će se održati u Belgiji. Tako se broj učesnika povećao na 11.

Tilzitski sir bez soli — U Švicarskoj je u prometu tilzitski sir, koji sadrži vrlo malo kuhinjske soli. Sir se olupće ne soli.

Iz mlijeka za sirenje tilzitskog sira uklanja se više od polovine prirodnih soli.

Takav sir je vrlo prikladan za prehranu bolesnika, koji se moraju držati dijetne bez soli. Sir se ne razlikuje po okusu i izgledu od normalnog tilzitskog sira i dobro se čuva.

12.000.000 DM za održavanje cijena mlijeku — Od travnja do listopada 1957., prema izvaji dra Mücka, vladinog savjetnika, dano je u sj. Württenbergu 12,1 mil. DM za održanje cijene mlijeku.

Povećanje proizvodnje mlijeka u Zap. Njemačkoj

	u 1000 t		u %
	1935/38	1956/57	
proizv. mlijeka	15.000	16.924	13
promet mlijeka	8.670	11.539	33
proizv. maslaca	241	295	22
proizv. sira	115	131	14
proizv. traj. ml. pr.	80	307	284

Proizvodnja mlijeka po kravi i % masti u mlijeku također su se povećali.

	1935/38		1956/57		+
					—
mliječne krave u 000	5.990	5.641			—6
proizv. po kravi lit.	2.480	3.095			+25

% masti u mlijeku	3,4	3,61	+6
kg masti po kravi	84	112	+33

Smanjenje broja mljekara u Zap. Njemačkoj racionalizacijom

	1937	1955	+ — u %
do 500.000 kg mlijeka	1653	514	-70
od 501.000—2.000.000 kg mlijeka	1890	1005	-47
preko 2.000.000 kg mlij.	1300	1634	+26
UKUPNO	4843	3153	-35

Weit der Milch 1958

STRUČNA LITERATURA

Ing. Ante Petričić:

»MLJEKARSKI PRIRUČNIK«

Pod gornjim nazivom Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb, predao je našoj stručnoj javnosti ovaj vrijedan doprinos jugoslavenskoj stručnoj mljekarskoj literaturi.

»Priručnik« sadrži materijal o historijskom razvoju i sadašnjem stanju mljekarstva u svijetu i u našoj zemlji, prikazuje sastav, svojstva i proizvodnju mlijeka, te onaj dio mljekarstva o kojemu naročitu brigu mora voditi poljoprivrednik. Tu autor uključuje poznavanje vrsta i pasmina mliječne stoke, faktore muznosti, ishranu muzara, gradnju i uređaj staja za muzare, ručnu i strojnu muznju, kontrolu muznosti i postupak s mlijekom kod proizvođača. Prelazeći na problem opskrbe gradova mlijekom obrađuje organizacione mjere, ulogu zadržavanja, uređaje i rad na sabiralištima mlijeka, sredstva za transport mlijeka do mljekara, opremu, postupke i važnost savremene obrade i distribucije mlijeka, pri čemu posvećuje naročitu pažnju pitanju snabdijevanja mljekarskih pogona energijom i vodom. Uloga korisnih i štetnih mikroorganizama u mljekarstvu, te određivanje njihovog broja i vrste, objašnjena su tako da pružaju solidnu osnovu za razumijevanje i upravljanje procesima, kojima se podvrgava mlijeko kod obrade i prerade u raznovrsne mliječne proizvode sa svrhom da se toj vanredno vrijednoj i važnoj skupini životnih namirnica da i sačuva kvalitet.

Tehnološki procesi u proizvodnji domaćih i stranih, kiselih, slatkih i topljenih sireva

prikazani su u principu i u pojedinostima koje čine karakteristike opisanih vrsta. Po red sistematike sireva, upotrebe čistih kultura, opisa pribora, strojeva, uređaja i prostorija za izradu sireva, obrađeni su: zrenje sireva i faktori o kojima ono ovisi, pogreške i štetnici na siru i njihovo sprečavanje, njega, uskladištenje i pakovanje, te izračunavanje randmana. Po istim principima prikazana je proizvodnja vrhnja, maslaca, masla, kazeina, skorupa, skute, jogurta i ostalih fermentiranih mlijeka, proizvodnja kondenziranog, sušenog i steriliziranog mlijeka i t. d.

Posebna poglavlja obrađuju uređenje mljekarskih laboratorija sa ispitivanjem mlijeka i mliječnih proizvoda, zatim ocjenjivanje njihove kvalitete, podizanje i uređenje mljekara i standarde za mlijeko i mliječne proizvode.

»Priručnik« obuhvaća 489 strana teksta s obiljem tablica i formula za olakšanje raznih izračunavanja. Naročitu vrijednost predstavljaju ilustracije teksta, koje čine 174 slike i crteži savremenih strojeva, sprava, pribora, sabirališta, mljekara i t. d. Stil, kojim je knjiga pisana, odlikuje se jasnoćom, a terminologija je stručna i savremena. Svjetska literatura, koja je upotrebljena u izradi ovog djela, potječe iz zemalja s najnaprednijim mljekarstvom, a najvećim dijelom je najnovijeg datuma, čime je osigurano da se naši širi stručni krugovi upoznaju sa savremenim principima, koje treba primijeniti i u našem mljekarstvu. Domaći mliječni proizvodi prikazani su na osnovu iskustva i proučavanja naših mljekarskih stručnjaka.

Ovaj »Priručnik« daje u koncentriranom obliku materijal koji je neophodan širokoj mljekarskoj praksi počev od proizvodnje, preko obrade i prerade mlijeka do predaje potrošačima. U njemu će proizvođači mlijeka i mliječnih proizvoda naći vrlo korisnog savjetnika, učenici mljekarskih, poljoprivrednih i sličnih škola, te učesnici raznih kurseva iz mljekarstva udžbenik, a rukovodioci raznih mljekarskih tečajeva pomoć u njihovom izvođenju.

Dr. D. Sabadoš

I s p r a v a k: U članku »Osnovano je Stručno udruženje mljekarskih privrednih organizacija Jugoslavije«, na str. 151, 5. altneja odozgo, izostavi »po zaključku — i član upravnog odbora udruženja.«