

ZA NAŠE DOMAĆICE

Pšenična prekrupa s mlijekom — U ½ litre zaslađenog mlijeka, koje ugrijemo do kuhanja, sipamo 8 dkg pšenične prekrupe i pomalo miješamo, kratko vrijeme kuhamo i nakon toga ostavimo podalje od vatre 10 minuta, da nabubri. Tu smjesu pomiješamo s nešto nekuhanog mlijeka i dodajemo po volji šećera i cimeta.

Rezanci s mlijekom — U ½ litre zaslađenog mlijeka, kada zavrije, dodamo 15 dkg rezanaca. Kuhamo ih, dok

ne omekšaju, pa ih serviramo sa šećerom, cimetom ili mljevenim makom.

Zobne pahuljice s mlijekom — U ½ litre mlijeka, koje vrije, dodamo 4 jedaće žlice zobnih pahuljica. Kratko vrijeme smjesu kuhamo i nakon toga ostavimo je 5 minuta podalje od vatre. Smjesu potom posipamo šećerom ili izribanom korom od naranče ili od limuna i cimetom. Možemo to pomiješati i izribanom jabukom.

IZ DOMAĆE I STRANE ŠTAMPE

Koncentracija istraživačkih i projektnih organizacija u našoj prehrambenoj industriji — Prehrambena industrija treba da se razvija uporedo s poljoprivredom, kako bi mogla obuhvatiti i preraditi što više poljoprivrednih proizvoda.

S time u vezi potrebno je ispravno planirati i locirati pogone prehrambene industrije, izraditi investicione elaborate, uvesti suvremene tehnološke procese, uspostaviti suradnju s mašinogradnjom za izgradnju domaće opreme za prehrambenu industriju.

Prema mišljenju mjerodavnih faktora trebalo bi osnovati posebnu ustanovu, u kojoj bi se usredotočile sve istraživačke i projektne organizacije prehrambene industrije, koja bi trebala obuhvatiti gore navedene zadatke.

Savjetovanje o produktivnosti rada — U ožujku održano je u Beogradu savjetovanje inženjera i tehničara raznih struka o produktivnosti rada. Cilj savjetovanja bio je, da se pronađu sve mjere, kako bi se što više povećala produktivnost rada.

Ustanovljeno je, da treba obratiti pažnju sistematskoj naučnoj analizi djelovanja faktora, o kojima zavisi povećanje produktivnosti rada. Da se to postigne, potrebna je tijesna suradnja organizacija inženjera i tehničara, pa privrednih društvenih organizacija.

Svakako treba da se nadopune i nastavni planovi, kako bi kadrovi postigli potrebno znanje o organizaciji rada, planiranju proizvodnje, projektima, zaštiti rada i t. d.

Krava Pilka mb. 7 postigla je najveću muznost u god. 1958. — Na poljoprivrednom dobru Žitnjak (NRH) dala je krava Pilka mb. 7, crvenošare pasmine (uvezena iz Zap. Njemačke) nakon druge laktacije u 313 muznih dana 10.041 kg mlijeka. Inače je prosječna muznost 7 crvenošarih krava iznosila prošle godine na spomenutom dobru 5.951 kg.

XII. mljekarska sedmica u Kielu — Od 7. do 9. IV. o. g. održana je u Kielu t. zv. XII. mljekarska sedmica. Sastanak je otvorio savezni ministar poljoprivrede dr. Lübke. Održana su predavanja o rezultatima istraživanja s osobitim osvrtom na praksu: o odnosima između krme i kvalitete mlijeka, o silaži, zelenoj krmi, paši i njihovu utjecaju na rad buraga i kvaliteti mlijeka, o držanju krava, o suvremenim metodama uzgoja teladi, o ekonomici u mljekarstvu, o zrenju sira u ambalaži, o fizikalnoj strukturi maslaca, higijeni i dr.

XV. Međunarodni mljekarski kongres god. 1959. u Londonu — Od 29. VI. do 3. VII. 1959. održat će se u Londonu XV. Međunarodni mljekarski kongres. Program kongresa obuhvaća 6 grupa: proizvodnju mlijeka, konzumno mlijeko, preradu u razne mlječne proizvode, mljekarske strojeve, uređaje i zgrade, analitičke metode i kontrolu u mljekarstvu, pa tržište. Opsežan znanstven i tehnički program obrađivat će se u 14 glavnih tema. Oko 400 znanstvenih i tehničkih rasprava bit će objavljeno u jednom svesku kongresnog izdanja. Kongresu će prisu-

stvovati preko 3.000 predstavnika iz 40 zemalja. Po završetku kongresa krenut će na 7 studijskih putovanja. Ekskurzije će među ostalim pohoditi veliku tvornicu kondenziranog mlijeka u Dumfriesu, proizvodnju zgusnutog devonshire vrhnja, Zadržnu mljekaru u Birminghamu, proizvodnju cheshire sira, električni kontroliranu proizvodnju aluminijskih kanta, poljoprivredna dobra najvećih proizvođača mlijeka, pa Chard-tvornicu (Wilts Unites Dairies), najveću te vrsti u državama Commonwealtha.

Mliječni prašak dobiven sušenjem u pjedni (Holandija) — Ovaj se proizvod dobiva od zgusnutog mlijeka. Pod vakuumom tvori se pjena, a pod vrlo visokim tlakom se suši. Tako nastaje porozan prašak, koji se lako topi u hladnoj vodi. Mliječni prašak dobiven sušenjem u pjenu sa 29,5% masti i 2,50% vode zadržava topljivost godinu dana kod sobne temperature, spakovan u atmosferi od 98,5% dušika i 1,5% kisika. Pasterizacija prije isparivanja za 2 odnosno 5 ili 8,5 minuta kod 88°C ne utječe na topljivost. Ovaj postupak primijenjuje se uspješno kod sušenja mlijeka uz dodatak laktoze (hrana za malu djecu) i kod čokoladnog mlijeka.

Molekule mlijeka protiv radioaktiviteta — Japanski zavod za istraživanje sredstava protiv bolesti od atomskog zračenja, koji je osnovan god. 1947., za 12 godina svog opstanka registrirao je 44 simptomatična i 4 genetička oboljenja. 28 simptomatičnih i 4 genetička oboljenja

mogu se s uspjehom suzbijati. Štete po zdravlje, koje su nastale u Nagasaki i Hirošimi, dadu se sa 30 raznih sredstava uspješno ublažiti, a djelomično i posve izliječiti. Od osobite je važnosti terapija prof. Turaka i Soroitija, koji su pronašli dvije molekule iz mliječnih sastavina, koje se odupiru utjecaju radioaktiviteta, a isto tako i neke biljne sokove, koji imaju isto djelovanje. Na tom se osniva suzbijanje bolesti od atomskog zračenja u Japanu. Za liječenje rana, nastalih atomskim zračenjem, upotrebljavaju Japanci tinkture, čijem ekstraktu je dodano mlijeko. Oni su proizveli specijalan mliječni prašak i razne ljekovite masti na bazi molekula mlijeka. Injeksijom nekih biljnih sokova (Pflanzensera) sprečavaju genetička t. j. nasljedna oštećenja u krvnom optoku, gradi kostiju i nasljednoj masi.

Podizanje tvornice sojina mlijeka u Indoneziji — Indonezijska vlada uz pomoć UNICEF-a i FAO-a izgradila je u Djakarti tvornicu za proizvodnju sojina mlijeka. U jednoj smjeni proizvodit će se 1000 lit. sojina mlijeka, steriliziranog u bocama, ili kao mliječni prašak.

Prihodi tvorničkog radnika u SAD i cijene živežnih namirnica (baza god. 1957.) — Američki radnik za 1 sat plaćenog rada može kupiti ove količine živežnih namirnica: 11 hljebova kruha, 1 kg beefsteka, 1,28 kg mlijeka, 1,65 kg slanina za doručak, 3,6 tuceta jaja, 16,55 kg krumpira i 3,6 tuceta naranča.

(Deutsche Molkerei-Zeitung 1959)

O B A V I J E S T

Mljekarska škola u Bjelovaru primat će škol. god. 1959/60. u I. razred 25 učenika, koji ispunjavaju ove uvjete:

1. da su završili 8-godišnju školu
2. da su tjelesno i duševno zdravi
3. da nisu stariji od 18 godina
4. da pridonesu potvrdu privrednih organizacija, odnosno NO općine, da će im isplaćivati mjesečnu propisanu učeničku nagradu od Din 2.200.— u I. razredu, odnosno Din 2.700.— za II. razred.

Upozorujemo privredne organizacije, da čim prije izaberu kandidate, koji imaju uvjete za školovanje i da ih prijave upravi škole najkasnije do 20. VII. 1959.

Prijave treba taksirati sa 30 dinara.

MLJEKARSKA ŠKOLA — BJELOVAR — Velike Sredice 50a