

42.8 I. E., a u zimskim 10.3; 6) Maslac od mlijeka s prirodnih pašnjaka je bolje kvalitete (broj peroksidaze 0.61), a od mlijeka s umjetnih pašnjaka je slabije kvalitete (broj peroksidaze 0.92). 1 g masti maslaca od krava koje pasu na prirodnim pašnjacima sadrži A vitamina 42.8 I. E., a od krava koje pasu na vještačkim pašnjacima je sadržaj A vitamina 34.4 I. E. u 1 g masti maslaca; 7) U zimskim obrocima s karotinskom krmom je broj peroksidaze 0.19—0.75, a bez karotinske 2.30—2.79. U isto vrijeme je sadržaj A vitamina u mlijeku: a) krma s karotinskom komponentom 14.2—22.2 I. E. Maslac žut i ugodna okusa i b) krma bez karotinske komponente 7.2—11.3 I. E. Maslac bezbojan i lakše se kvari.

Dr Josip KOVAČEVIĆ, Zagreb

Iz domaće i strane štampe

Svježi kravliji sir je izvanredni dijetetikum i izvrсни lijek — Švicarski učenjak prof. Kästli navodi ove osobine svježega kravljeg sira: sadržava manje kuhinjske soli (0,5%), a mlječni šećer, koji potječe od mlijeka, u tom siru je još potpuno djelotvoran. Radi toga preporučuje se trudnicama, koje u hrani trebaju mnogo bjelančevina, ali malo kuhinjske soli. Laktoza u svježem siru povoljno utječe na mikrofloru crijeva. Osim toga svježi kravliji sir sadržava esencijalnu aminokiselinu methionin. To je zaštitna tvar koja sprečava posljedice infekcijske žučice (odebljanje jetara).

Tablete za dezinfekciju — Tt. Steding & Co u Hannoveru proizvela je pod imenom »Stecoritten« tablete za dezinfekciju koje su pogodne za pogone živčanim namirnicama.

Bakterije koje obično dolaze u mljekarskoj industriji uništavaju se unutar 30 sekundi. Upotreba tableta je prikladna za seljačka gospodarstva, jer ne samo da intenzivno raskužuju razno posuđe, nego ih ne korodiraju, a lako se njima rukuje.

Jedna tableta otopi se u 10 l hladne vode. Time se mogu raskužiti ne samo kante, sita, vodovi, uređaji za mehaničku mliječnu i dr., nego i vime. Tablete se tope u vodi uz pištanje i slobodni klor se jednakomjerno razdijeli u vodi.

Kalupi od bijele plastične mase — Industrijsko poduzeće za proizvodnju plastične mase u Assenu (Holandija) proizvodi bijele kalupe za sir od plastične mase.

Spomenuti kalupi imaju ove prednosti:

1. nelomljivi su, ne deru se, lagani su i lako se njima rukuje;
2. s unutarnje strane su glatki, tako da gruš sam od sebe sjeda na dno;

3. rubovi su izvedeni tako, da se smanjuje broj nabora sirnih marama na najmanju mjeru, pa sir bude gladak;

4. poklopac tačno prianja uz kalupe, tako da na siru ne nastaju nabori;

5. plastična masa djeluje izolirajuće, pa se sir polako hladi.

Model kalupa od plastične mase je patentiran.

Spajanje neekonomskih mljekara u Bavarškoj — Prema planu od god. 1956. do 31. III 1960. likvidirano je u Bavarškoj 309 mljekara. Ove su se pripojile većina. Prosječan promet mlijeka po mljekari sada iznosi 9550 l na dan.

Rekordna proizvodnja mlijeka holandske krave — Frizijska krava Clazina 48 dala je dosad 110.000 kg mlijeka. To je najveća količina koja je registrirana u Holandiji. Ona je još u početku god. 1961. davala 15 kg mlijeka na dan sa cca 3,8% masti, a u maju se otelila (17. V).

Trgovina sirom zemalja zajedničkog evropskog tržišta u god. 1960. — Izvoz i uvoz sira zemalja zajedničkog evropskog tržišta iznosio je:

Izvoz

Holandija	109.000 tona
Francuska	30.000 "
Italija	23.000 "
Sav. Rep. Njem.	13.000 "
Ukupno:	175.000 "

Uvoz

Sav. Rep. Njem.	100.000 "
Italija	36.000 "
Belgija	32.000 "
Francuska	16.000 "
Ukupno	184.000 "

Prodaja mlijeka u automatima — U državama Sj. Amerike je već sada u upotrebi 53.000 automata za samo mlijeko i to u čašama za neposrednu potrošnju i u parafinskim omotima za nošenje. Vrijednost prometa s tim automatima iznosi godišnje 83 milijuna dolara.

Najviše automata ima općenito za pića. Njih u USA ima više od 1 milijuna, a vrijednost prometa iznosi 63 milijuna dolara. Automati za mlijeko i voćne sokove nalaze se u biroima, uredima, industrijskim pogonima, školama, bolnicama, kasarnama, na kolodvorima, a u novije vrijeme i u velikim stambenim blokovima.

Značenje mljekarstva u 6 zemalja Zajedničkog evropskog tržišta — U najviše zemalja Zajedničkog evropskog tržišta proizvodnja mlijeka uvelike sudjeluje u prihodima poljoprivrede. U Belgiji 22% prihoda poljoprivrede potječe od mljekarstva, u Holandiji 24%, u Luxemburgu 33%, u Francuskoj 19%, a u Italiji najmanje — 11%. U Švicarskoj oko 1/3 (1959. = 32,93%), bruto prihoda od poljoprivrede, tj. oko 1 milijardu švicarskih franaka, otpada na proizvodnju mlijeka.

Svjetska proizvodnja mlijeka — Prema podacima i procjeni Ministarstva poljoprivrede USA 33 zemlje svijeta daju nekih 85% svjetske proizvodnje mlijeka. Ova je iznosila:

god. 1951—1955	225,5 milijarda kg
1959	264,5 milijarda kg
1960	270,5 milijarda kg

God. 1960. povećala se proizvodnja mlijeka prema prosjeku god. 1951—1955 za nekih 20%, a prema god. 1959. za neko 2,5%. Od 33 zemlje 27 je proizvodnju povećalo, a u dvjema se smanjila.

Povećanje proizvodnje mlijeka god. 1960. prema god. 1959. iznosilo je u milijardama kg:

	1959.	1960.
Francuska	20,1	22,15
Zapadna Njem.	18,4	19,2
Holandija	6,4	6,7
Danska	5,14	5,45
Engleska	11,6	12,3
USA	56,4	57,15

Proizvodnja mlijeka ostala je nepromijenjena u Sovjetskom Savezu sa 51,25 u Poljskoj 12,1

Proizvodnja mlijeka se smanjila, odnosno povećanje je bilo malo:

	1959.	1960.
u Braziliji	4,7	4,9
Argentini	4,7	4,6
Australiji	6,65	6,55
Novoj Zelandiji	5,4	5,3

U uporedbi s prosjekom god. 1951. do 1955. proizvodnja mlijeka u Zapadnoj Evropi povećala se za 18%.

Jedino u Švedskoj smanjila se god. 1960. prema prosjeku god. 1951. do 1955. od 4,45 milijarda kg na 3,9 milijarda kg.

Sladoled za dijabetičare — U novije vrijeme je odjel Pioneer Ice Cream te Borden Co stavio na tržište sladoled za dijabetičare. Kod proizvodnje tog sladoleda ne upotrebljava se šećer. Ovaj sladoled ima okus po kavi ili vaniliji. Njegova konzistencija i boja ne razlikuju se od normalnog sladoleda.

Ovaj sladoled sadržava kondenzirano mlijeko, sorbitol D, vrhnje, 1 stabilizator i calciumcyklammat. Umjesto šećera upotrebljeni su drugi ugljikohidrati koji ne utječu na povišenje upotrebe insulina.

(Die Molkerei-Zeitung 1961.)

Istrebljenje upale vimena — Više je uzroka upale vimena, i one se pojavljuju u raznim oblicima. Radi toga dr Norman Fish s koledža u Ontariju smatra da je nemoguće posve istrijebiti upalu vimena, kao što je npr. uspjelo likvidirati tuberkulozu. Potrebna je stalna kontrola da bi spriječili upale vimena i smanjili gubitke.

Canad. J. 1961.

Rezultati kontrole muznosti u Danskoj — Zemaljski odbor danskih udruženja za kontrolu muznosti objelodanio je izvještaj o mliječnosti kontroliranih krava za razdoblje od 1. X 1959. do 30. IX 1960.

Kontrolu muznosti koja se u Danskoj uvela od god. 1895. provodi 1600 samostalnih mjesnih udruženja za kontrolu od kojih svaki kontrolira 400—500 krava sa 40—55 gospodarstava. Kontrolni asistenti pohađaju pojedine članove udruženja prema radnom planu donesenom po upravi pojedinog mjesnog kontrolnog udruženja. Svako se gospodarstvo kontrolira najmanje 13 puta na godinu. Kontrolni asistent osim što kontrolira muznost, izračunava krmni obrok za pojedinu kravu za slijedeći krmni period prema rezultatu kontrole muznosti, tj. količine mlijeka i sadržine masti.

Prema popisu stoke od 16. VII 1960. u Danskoj je 3,4 milijuna goveda. Od toga otpada 1,4 milijuna na krave i oteľjene junice. Ukupno je bilo 869.053 krava pod dobrovoljnom kontrolom, tj. 60,5% od svih muzara. Prosječna muznost u god. 1959/60. bila je 4.192 kg mlijeka sa 4,34% masti i 182 kg mlječne masti. Prema god. 1958/59. smanjila se muznost za 30 kg, postotak masti za 0,02%, a mlječna mast za 2,2 kg.

Rezultati kontrole krava po pasminama bili su ovi:

Pasmina	mlijeko	masti u %	mlječna mast u kg
crvena			
danska krava	4.369	4,18	182,6
crno-šara			
danska krava	4.484	4,02	180,3
jensey	3.348	5,93	198,5
shorthorn	3.718	3,85	143,1

Nadalje treba napomenuti da je u god. 1959/60. 5.617 krava polučilo najmanje 300 kg mlječne masti. Od toga 79 je imalo preko 400 kg, 574 između 350 i 399 i 4.964 krave između 300 i 349.

Na kraju izvještaja navodi se da se broj kontrolnih udruženja u Danskoj brzim tempom smanjio zbog bijega seljaka sa zemlje i pomanjkanja kvalificirane radne snage, pa je došlo do stvaranja manjeg broja, ali većih kontrolnih udruženja. Ujedno se uvelo i obrađivanje podataka na suvremeni način.

Troškovi proizvodnje u stočarstvu —

Prema Woermannu, Göttingen, od ukupnih troškova otpada u postocima na:

Vrst proizvodnje	troškovi			
	ishrane	obnove grla	radna snaga	ostali troškovi
mlijeko				
3.500 kg	51	3	37	9
tovno govedo				
400 kg	72	19	5	4
tovna svinja				
110 kg	65	22	4	9
tovna perad				
1250 kg	67	27	3	3
jaja				
240 kom	67	15	9	9

Ove brojke jasno pokazuju da su kod proizvodnje mlijeka veliki troškovi na radnoj snazi, pa je radi toga u stanovitim gospodarstvima tendencija držanja goveda pretežno za klanje bez proizvodnje mlijeka.

Pušačima pola litre mlijeka — Na ometima američkih i engleskih cigareta bili su natpisi »Da li si već popio pola litre mlijeka?«, dok na nekim »10 cigareta + 1 litra mlijeka = zdravlje!«. Treća je pak bila verzija »Puši svojih 10 cigareta na dan, ali ne zaboravi na pola litre mlijeka!«

Svrha je bila ta da se ustanovi kako će to djelovati na potrošnju mlijeka kod pušača. Dvije tvornice cigareta dale su na tržište 500.000 omota cigareta sa slikama u bojama, s navedenim natpisima koje su prikazivale one koji konzumiraju mlijeko. Druge dvije tvornice dale su na tržište 1 milijun takovih omota. Prema anketi 16% pušača odazvalo se potrošnji mlijeka nakon ovako učinjene propagande. Planirano je da se u dogledno vrijeme slični natpisi tiskaju na ometima cigareta.

Na kongresu liječnika, specijalista za rak pluća, održanog u maju 1960. u New Yorku došlo je do izražaja da nema opasnosti od oboljenja dišnih organa od raka kod normalnog pušača koji nema za to predispoziciju. Dr Webb se izjasnio protiv neobuzdanog uvlačenja dima. Svim pušačima je preporučio potrošnju mlijeka, jer ono smanjuje štetno djelovanje pušenja. Ako normalni pušač troši dva puta dnevno po 1/4, odnosno 1/2 litre mlijeka na dan, ne kašlje, ne stvara se katar i nema zadaha od pušenja i bljedoc. Liječnici su preporučili da se na ometima cigareta tiskaju natpisi »Da li si već popio mlijeko?«

Danske kocke vrhnja — Duskora će se svuda u Danskoj moći kupiti vrhnje u obliku tableta. Nakon dugogodišnjeg pokusa uspelo je danskom mljekarskom stručnjaku direktoru H. S. Bröchner, Lystrupvej 18, Kopenhagen - Brönshøj proizvesti vrhnje u takovom obliku koji odgovara zahtjevu domaćica. Ovaj pronalazak je sada patentiran u mnogim zemljama, a prvi puta je pokazivan na Danish Food Fair u Aalborgu. Proizvođaču je preuzeo pogon od »The Canned Cream and Milk Company A/S u Holstebromu (Zapadni Jütland). Vrhnje se proizvodi u obliku kocke šećera pod nazivom »Atlas-kocka«. Kocka se lako topi u kavi. Pakovana je higijenski. Dugo se može čuvati i ima okus po potpuno svježem vrhnju. Prodaje se u omotu po 12 kom. Svaka kocka se daje lomiti i dovoljna je za 2—3 šalice kave.

(Die Molkerei-Zeitung 1961.)

NEKOLIKO NAPUTAKA O UPOTREBI BIJELE KAVE U PRAHU I MLJEČNOG PRAŠKA

Bijela kava

Bijela kava u prahu je vrlo prikladna za domaćinstva, pa pogotovo za ona, u kojima su zaposleni muž i žena, jer se od nje vrlo brzo može pripremiti bijela kava. Prikladna je i za krajeve, koji oskudijevaju mljekom, kao i za turiste. Od nje se može praviti topao ili hladan napitak.

Proizvod je tvornice mlječnog praška »PIONIR« — Županja.

Bijela kava pravi se ovako:

Na 1 šalicu kave u prahu doda se tri (ili dvije) šalice vode.

Najprije se kava u prahu razmuti s malo hladne vode, tako da bude konzistencije paste, a potom dodaje prema ukusu više ili manje hladne, odnosno tople vode (1:3 ili 2). Za to se vrijeme miješa, da se kava u prahu potpuno rastopi.

Od bijele kave u prahu može se napraviti:

Krema od kave

Za proizvodnju kreme od kave uzima se:

4 žlice bijele kave u prahu, 2 žlice šećera i 1 žlica brašna.

Gornju smjesu razmutimo sa 2 dcl hladne vode i ukuhamo u 4 dcl vruće vode i uz to neprestano dobro miješamo. Kada rastopina zavrije, još neko vrijeme dobro miješamo, pa je ulijemo u zdjelice ili njome prelijemo narezani biskvit ili keks namočeni u kavi. Ljeti serviramo hladno, a zimi toplo.

Ako u ovu kremu ulijemo 1 dcl vode manje, tada nakon vrenja dodamo polovicu margarina ili 12 dkg maslaca. Margarin dodajemo u toplu, a maslac u hladnu kremu. To je izvršna krema za tortu. Njome možemo namazati Krašove listove za tortu ili obični biskvit.

Mlječni prašak

Mlijeko od mlječnog praška pravi se tako, da se na jedan dio (žlica ili šalica) doda 4 dijela (žlica ili šalica) vode.

Mlječni prašak razmutimo s malo mlake vode i miješamo da nestanu ev. nastale grudice do konzistencije paste. Zatim dodajemo preostalu količinu vode i kuhamo oko 5 minuta, nakon čega je mlijeko gotovo za upotrebu.

Krema od mlječnog praška

sastoji se od 7 dkg mlječnog praška, 7 dkg šećera, 2 dkg brašna, $\frac{1}{4}$ litre hladne i $\frac{1}{4}$ vrijuće vode, ili 4 žlice mlječnog praška, 4 žlice šećera i 1 žlica brašna, 2 dcl hladne i 3 dcl vrijuće vode.

Krema od mlječnog praška pravi se ovako: s hladnom vodom razmutimo jednu od gornjih smjesa i uz neprestano miješanje ukuhamo u vrijućoj vodi. Na vatri treba dobro miješati, da ne prigori. Nakon što je krema od mlječnog praška gotova, uklonimo je s vatre, pa još neko vrijeme miješamo, dodamo po volji mirisnih tvari i serviramo je samu, ili prelijemo na kremu od kave ili na kekše (namočene u slatku crnu ili bijelu kavu), ili biskvit.

Krema od mlječnog praška za tortu

U kremu od mlječnog praška ulijemo 1 dcl vode manje i nakon što je ona gotova dodamo $\frac{1}{2}$ paketića margarina ili 12 dkg maslaca, malo ruma ili soka i korice od limuna ili vanili šećera, i to prema ukusu. Margarin dodajemo u toplu, a maslac u hladnu kremu i dobro razmiješamo. Gotovu kremu možemo stavljati na Kraševe listove za tortu ili njome nadjenemo biskvit.