

## Tržište i cijene

od V—VII 1962.	Cijene na veliko d	Cijene na malo d
konzumno mlijeko l	—	40 — 80 za ind. potr.
jogurt l	100 — 140	125 — 160
vrhnje slatko l	340	380 — 600
vrhnje kiselo l	230	300
maslac I klase kg	720 — 900	800 — 1000
maslac II klase kg	660 — 680	720 — 760
svježi kravliji sir kg	100 — 110	120 — 160
a la bel paese kg	580 — 600	650 — 700
romadur (kom)	70	85
švarcenberg kg	470 — 500	550 — 650
trapist kg	430 — 470	480 — 550
edamac kg	520 — 540	580 — 680
grojer kg	480 — 500	560 — 640
ementalac kg	580	650 — 750
ribanac kg	760	850
topljeni sir u kutiji	135 — 150	155 — 170
topljeni sir kg	450 — 500	500 — 600
mlječni prah od pun. mlijeka kg	440	500 — 520
kazein kiseli	360 — 600	—
kazein slatki	—	—

## Iz domaće i strane štampe

**Spajanje danskih tvornica mljekarskih strojeva.** — Danske tvrtke mljekarskih strojeva »Paasch & Larsen, Petersen« u Horsensu i »Silkeborg tvornica strojeva« u Silkeborgu spojili su se, da bi se bolje suprotstavile nadolazećoj konkurenciji kada Danska bude član EZT.

U budućće će spomenute tvrtke nastupati pod imenom »A/S Paasch-Silkeborg«. Nova tvrtka imat će kapital u iznosu od 6,75 milijuna dkr, od toga 1,687.000 dkr kao temeljne dionice, a 5,062,500 dkr kao prioritetne dionice.

**Poboljšanje kvalitete maslaca upotrebom stanovite količine zaleđenog vrhnja** (dr. Lehmann: Qualitätsverbesserung des Butters durch Mitverarbeitung eingefroreter Sahne) — Mljekarska radna zajednica Hannover Braunschweig, e. V. 17. IV. o. g. održala je u Hannoveru zasjedanje na kojem je bila glavna tema »Kako poboljšati kvalitetu maslaca upotrebom stanovite količine zaleđenog vrhnja«.

U izvještajima i diskusijama raspravljalo se o svim mogućnostima zaleđivanja vrhnja i o troškovima koji kod toga nastaju, a osobito o mogućnosti poboljšanja kvalitete maslaca upotrebom stanovite količine zaleđenog vrhnja. Na zasjedanju je bilo prisutno oko 380 učesnika.

Izneseno je da je god. 1954. u Njemačkoj bilo zaleđeno oko 3 t vrhnja, dok god. 1961. u 150 mljekara oko 7.000 t. Prosječna sadržina masti u tom vrhnju bila je 45%.

Opsežna istraživanja u mljekarama i institutima pokazala su da se vrlo kvalitetno slatko vrhnje, koje se pravilno zaleđi, svrsishodno pakuje i skladišti za neko 2—3 puta trajnije nego maslac od kiselog vrhnja i da ne gubi na kvaliteti. Po Godbersenu zaleđeno vrhnje može se čuvati 6—12 mjeseci. U institutima u Weißenstephanu i Kielu načinjeni su pokusi kod proizvodnje maslaca dodavanjem zimskom vrhnju 8 odnosno 15%