

II. nagrada: Milić Marijan, Užarević Mato iz Gundinaca, Dorić Pavo i Pavlović Ivan iz Sikirevaca, Mišković Ivan iz Babine Grede, Mlatković Stevo iz Zupanje, Buzov Joka iz Štitara i dr.

III. nagrada: Kadić Mato iz Gundinaca, Poljoprivredno dobro Gundinci i t. d.

Na smotri u Babinoj Gredi razdijeljene su nagrade u iznosu od 118.500 Din za krave i 38.000 Din za bikove, a u Drenovcima 130.000 Din za krave i 13.000 Din za bikove. Ukupno 300.000 Din u oba centra.

Ove smotre na području zupanijskog kotara bile su prve ovakove vrste, a uspjele su gledajući i na organizaciju i na odziv izlagača i uzgajaa, tako da se u idućoj godini opravdano očekuje još veći broj izlagača i posjetilaca. To možemo zaključiti i po neposrednim posljedicama smotre. Naime, već kratko vrijeme nakon tih smotara napavljeno je 10 simentalških bikova, koji su dodijeljeni onim selima, gdje su bili najpotrebniji. Jedan dio sredstava za ove nabave (30%) pružio je NOK Zupanja, a ostatak su dale poljoprivredne seljačke zadruge, za koje su nabavljeni bikovi.

Ovu lijepu i korisnu akciju oko unapređenja stočarstva pomogla je i Tvornica mliječnog praška »Pionir« prilogom od 100.000 Din, a to je jedna trećina od ukupne svote, koja je izdata za nagrade.

ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

Njemačka. Novi tip stapa (bučkalice). Društvo Ahlborn Co u Hildesheimu konstruiralo je novu bučkalicu od samog metala. Buban bučkalice (tambour) načinjen je od čelika, koji ne rđa, ili od čelika prevučenog prevlakom čelika, koji ne rđa. Ova prevlaka je podvrgnuta posebnom postupku, što sprečava, da se maslac ne lijepi pri kraju posla, kad se radi nasuho. Ova bučkalica nema valjka.

Smrzavanje mlijeka. To pitanje je predmet sadanjih mnogobrojnih studija u zapadnoj Njemačkoj. Prije svega ovim će se postupkom moći konzervirati mlijeko, a osim toga i isporučiti u smrznutom stanju, a potrošači će ga lako čuvati u svom domaćem rashladnom uređaju.

Pritom nastaju ipak stanovite poteškoće, naročito ako je količina koja je potrebna jednoj samoj obitelji, malena. Drži se, da se ta metoda konzerviranja može primijeniti, samo ako količina iznosi najmanje 5 litara. Isto tako se postavlja pitanje prijevoza smrznutog mlijeka od pogona do potrošača. Misli se ipak, da će proći neko vrijeme, dok se proširi upotreba smrznutog mlijeka.

Švicarska. Nova kvaliteta mliječnog praška. Švicarska industrija javlja, da je usavršila kvalitetu mliječnog praška, koji se može čuvati neograničeno vrijeme u Sahari, na ekvatoru i na visokim gorama.

Za upotrebu ovog proizvoda dovoljno je uliti u prašak potrebnu količinu vode i grijati tu smjesu, a to se može u kojoj bilo posudi. Ovakav mliječni prašak proizvodi Savez mljekara Kantona Vaud (Vo).

SAD. Liječenje opeklina mlijekom. M. O. M. Richards, direktor Američkog mljekarskog društva, svratio je pozornost na važnost nedavnog otkrića, da se mlijekom mogu liječiti teže opeklina.

Spomenuti direktor istaknuo je, da je na ovaj način liječen veliki broj mornara, koji su prilikom nedavnog sudara dvaju brodova zadobili opeklina i bili smješteni u pomorskoj bolnici u Portsmouthu. Sve su žrtve tog sudara izliječene, i njihove rane su zacijelele, a nisu ostavile tragova. U takvim slučajevima najvažnije je, da se bolesnik započne liječiti mlijekom odmah, čim dođe u bolnicu.

Povećanje vitamina B₁₂ u grijeru. Istraživači USDA pronašli su za dobivanje vitamina B₁₂ novi postupak, koji se sastoji u tome, da se dodaju propionske bakterije, hranjivim sredstvima za ukisavanje, što ih sadrži obrano mlijeko ili sirutka.

Poznato je, da se ove bakterije dodaju mlijeku kod proizvodnje grijera, kako bi se pospješilo stvaranje rupica (oka) u siru, a sir dobio karakterističan okus. Malo modificiranim načinom rada znatno je povećana količina vitamina B₁₂; dok 0.5 kg (1-livres) normalnog sira sadrži 14—19 mikrograma ovog vitamina, proizvod dobiven novim postupkom sadrži 57 mikrograma.

Još se ne zna točno uloga vitamina B₁₂ kod prehrane ljudi. Ispitivanja su ipak pokazala, da pomaže iskorišćenje bjelanjčevina po organizmu.

(Le lait 327/53)