

Daljnji vitamin, topljiv u vodi, jest vitamin B, koji se mogao raščlaniti u čitav niz vitamina sličnog, a ipak različitog djelovaja, a koji su označeni kao vitamin B₁, B₂, B₃... B₁₂. Svi ovi raščlanjeni vitamini nemaju za preživače znatniju ulogu.

Od važnijih vitamina iz te skupine je B₁, koji treba davati teladi u kvascu (germi). No i kod krava djeluje povoljno, t. j. dovodi do povećane mznosti, masnijeg mlijeka i gojnijeg izgleda životinje.

Nestašica vitamina — C u hrani ne dovodi koliko se danas misli, do bolesti kod odraslih goveda, koza i ovaca, jer ga ove životinje mogu same stvarati u svojim nutarnjim organima. No kod mladih životinja, t. j. u ovom slučaju kod teladi, junadi, janjadi i jaradi, znade ipak doći do bolesti zbog nestašice vitamina. Bolest se tada očituje obično u malim gospodarstvima, gdje se krave u većem dijelu godine hrane suhom krmom (sijenom, slamom). Najčešće se javlja u proljeće (u svibnju), pa u prekišovitim ili u sušnim godinama.

Telad oboli u dobi od 6—10 sedmica i očituje tada osjetljivost mišićja s ukočenim hodom, odnosno u jačem stupnju su im noge raskrečene ili tetaraju, hramlju ili pak uopće ne mogu se kretati, te leže s grčevito ispruženim nogama. Disanje i srčanji rad je ubrzan, no može doći povrh toga i do groznice i do proljeva. Ako tako oboljele životinje ne će jesti, tada mršave naglo.

Nakon klanja ustanovljuje se uočljivo blijedilo mišićja (ono je slično ribljem ili kuhanom pilećem mesu), a osim toga i mnoga sitna krvarenja po različitim organima.

Bolest možemo spriječiti dajući punovrijednu krmu, i to naročito zelenu travu, repu i krumpir.

U slijedećem članku osvrnut ću se na posljedice, koje nastaju, ako je u organizmu premalo vitamina D, koji je mnogo važniji za zdravlje preživača.

Dr. M. Šlezić

NAŠE MLJEKARE

IZGRADNJA MLEKARE U SOKO BANJI

Stočarsko-mlekarska zadruga u Soko Banji, radi podosta velike količine mleka u ovom srezu pristupila je izgradnji mlekare sa dnevnim kapacitetom od 3.000 do 5.000 lit mleka. U mlekari će se, sem konzumnog mleka tj. pasteriziranog, proizvoditi još maslac, kačkavalj, beli srpski sir, postan sir, a u sezoni i jogurt. Pored toga pristupice se možda i proizvodnji sira-gorgonzole, i time bi ova mlekara bila prva u Srbiji, a druga u Jugoslaviji, koja bi radila na ovom proizvodu.

Plan građevine izradio je Institut za mlakarstvo FNRJ, a radove izvodi građevinsko preduzeće »Polet« iz Soko Banje. Pored centralne mlekare izgrađena je i mlekara u selu Mužinac, koja će uglavnom raditi na proizvodnji kačkavalja iz ovčijeg mleka. Centralna mlekara biće opremljena mašinama iz domaće proizvodnje, a nešto i sa strane, koje su ustupila neka mlekarska preduzeća iz naše zemlje od svojih viškova još neupotrebljenih.

Pošto ovaj srez raspolaže većom količinom otkupa kravljeg i ovčijeg mleka, mlekara će biti od velike koristi za potrošače sresa sokobanjskog, jer će biti obezbeđeni zdravim pasterizovanim mlekom, a samim tim i osigurani od zaraznih bolesti. Stočarsko-mlekarska zadruga radi na tome da se

ukine privatni sektor prodaje mleka i njegovih proizvoda, što znači da će svi proizvođači biti učlanjeni u Savez i time biti prinuđeni davati mleko sabirnim stanicama, a one dalje centralnoj mlekari u Soko Banji. Mlekara će biti u tesnoj vezi sa proizvođačima i kontrolisaće dobavljeno mleko laboratorijskim pregledom.

Sirovinska baza je u srezu vrlo opsežna, tako da će mlekara imati oko 27 sabirnih stanica i od njih dobijati oko 4000 lit mleka kravljeg, a još nešto više ovčijeg mleka dnevno. Godišnji dovoz kravljeg mleka biće oko 1.161.000 lit, a ovčijeg 246.000 lit. Kravljje mleko će se plaćati po 27 din lit, a ovčije po 32 din. Iz ovoga se vidi da će godišnje u mlekaru dolaziti oko 1.407.000 lit mleka. Najviše kravljeg mleka imaju sabirne stanice Resnik i Nikolinci tj. oko 500 lit dnevno, a Rujkova Padina i Bare po oko 1000 lit ovčijeg mleka dnevno.

Putevi za prevoz su vrlo teški tj. tvrdi. Najveća udaljenost sabirne stanice je oko 20 km. Prevoz će se vršiti od sela do sabirne stanice kolima konjske zaprege, a kamion će mleko pokupiti na stanići i prevoziti u mlekaru. Iz nekih sela, koja su bliža centralnoj mlekari, dovoziće vozači mleko konjskom zapregom i za taj rad primaće honorar.

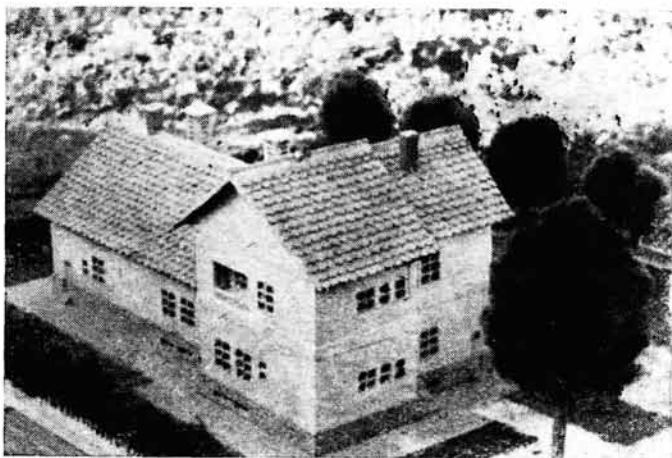
Mlekara će mleko plaćati na osnovu laboratorijskih analiza i to po % masti, kiselo-

sti, specifičnoj težini ili možda po suvoj supstanci sa % masti (što preporučuje ekspert za mlekarstvo iz Engleske g. Mc Clemont). To će još rešiti definitivno Upravni odbor same zadruga. Postojeće i kontrolna služba na terenu, a na polju savetodavne službe radiće diplomirani inženjer agronomije, koji će imati zadatak da i putem predavanja upozna proizvođače o osnovnoj higijeni mleka i njegovoj ulozi u ishrani čoveka.

ka, a u mlekari Lužinci 13 radnika, zajedno sa 9 službenika. Radna snaga plaćaće se po tarifnom pravilniku ili kolektivnom ugovoru.

Već sada otvoreni su mlečni restorani, i to u Aleksincu koji radi tokom cele godine, i u Soko Banji koji je sezonskog tipa. Oba restorana snabdevena su svim napred navedenim proizvodima i mlečnim jelima, a takođe i bezalkoholnim mlečnim pićima.

Iz izloženog se vidi da će mlekara biti od



Maketa mlekare Soko Banja

Mlekara se nalazi izvan grada i raspolaže svim potrebnim prostorijama, tj. prostorijom za prijem mleka, pasterizaciju, sirarom, maslarom, laboratorijom, odeljenjem za parne kotlove, kompresor, izradu jogurta, topljenje maslaca i podruma za zrenje sireva. Sve ove prostorije biće nameštene odgovarajućom opremom koja zadovoljava kapacitet otkupa mleka.

Za ovakvu sirovinску bazu ukupno će biti zaposleno 27 radnika i 9 službenika i to u centralnoj mlekari u Soko Banji 14 radni-

velike koristi kako za građanstvo samog sreza, tako isto i za mnogobrojne turiste posetioce za vreme letnje sezone.

Pored svega zadruga ima i zadatak da vrši selekciju goveda, a biće pod veterinarskom kontrolom i svi proizvodi davaće se na odobrenje Sanitarne inspekcije NR Srbije.

Radovi na novoj mlekari približuju se kraju, i ako se produži sadašnjim tempom, biće uskoro puštena u pogon.

Miloš Mesner, Soko Banja

ZANIMLJIVOSTI

Međunarodno ocenjivanje maslaca u Krefeldu. Dok se trgovina maslacem u prijašnja vremena odvijala samo u području pojedine države, s vremenom postao je on predmet svjetske trgovine. Tome je pridonio razvoj tehnike i prometa. Maslac se uskladištjuje u hladnjačama, t. j. stvarale su se rezerve, kako bi se proizvodnja i potrošnja izjednačile.

U svim državama opstoje propisi o kvaliteti maslaca, sadržini masti, dopuštenom

postotku vode, a često i svježine, kiselosti i sadržine soli. Osim toga prosuđuje se njegova kvaliteta raznim sistemima punktiranja. Organoleptičkim ispitivanjima ustanovljuje se način proizvodnje i kvaliteta sirovine za maslac.

Iako je standardiziranje kvalitete maslaca u mnogim proizvodnim državama uvelike napredovalo, u međunarodnoj trgovini nastaju uvijek stanovite poteškoće, jer uredbe o živežnim namirnicama u pojed-