

нестати, јер њихов живот траје свега 2—3 мјесеца, а нова инфекција је онемогућена. Потребно је научити дијете, да не ставља прсте у уста и да не једе неопраним рукама. Болесник ће се свакако излјечити брже, ако усто узима и средства за истјеривање глиста. Али треба нарочито истакнути, да сама та средства без личне хигијене, прања и чистоће, не помажу.

Прим. др. Е. Нежић

ВИТАМИНИ

Данас се опћенито сматрају витаминима такве кемијске твари, које већ у најмањим количинама равају животним збивањима у станицама и ткивима бића. Ове твари, уз остале т. зв. темељне, морају се налазити у свим природним хранивима као што су на пр. масти, бјеланчевине, шећери, соли и т. д.; иначе би људи и животиње обољели или дапаче не би могли даље живјети. Сазнања о њиховој важности по бића, стекла су се тек пред неко 50 година, а одонда се развила о њима читава наука с огромним бројем књига и чланака. Да се те твари пронађу, омогућили су највећим дијелом покуси на животињама.

Витамине прима животињски организам с храном у готовом или недовршеном облику. Имаде их велик број, али је сваки различитог састава и дјеловања. Одређивање витамина вршено је нарочито у новије вријеме, и то у различитим живежним намирницама и крмивима. Многи су витамини осим тога до данас произведени на умјетни начин.

Витамини су у почетку означивани великословчаним ознакама, на пр. витамин А, Б, Ц и т. д., а последије према свом дјеловању или према свом саставу. Важна

је такођер и њихова топлљивост у различитим отапалима, т. ј. једни су топови у мастима а други у води.

Они судјелују као важни управљачи у мијени станичних твари, али и у другим процесима.

До поремећеног здравственог стања односно болести доћи ће на животињама нарочито на младим животињама, ако уопће не приме те твари или ако је приме у премалим количинама. Но животиња може обољети и у оном случају, ако прими довољне количине, али се оне у пробавним органима разграде, или постају недјелотворне или се не могу упити због обољеле пробавне слузнице. Но у таквим случајевима болест не мора избити одмах, него тек након одређеног времена, т. ј. док се не потроше оне резерве витамина, које су спрењене у бићу. У почетку ће дакле болест настати већ у оно вријеме, када се у бићу налазе још макар и премале количине витамина, т. ј. настат ће т. зв. хиповитаминоза, а кад их нестане сасвим, авитаминоза. Ове се разликују међусобно према очитованим знацима болести. Може се десити и то, да истодобно недостаје више витамина, а тада настају т. зв. полиавитаминозе. Коначно, може обољети животиња, када прими превише витамина, што се срећом рјеђе збива, а тада настају т. зв. хипервитаминозе.

Разумије се према горе изнесеном да се ту ради о врло замршеним збивањима, у којима се каткада тешко сналази и сам стручњак.

У слиједећим чланцима приказат ћу неке најважније болести говеда и коза, које настају због несташнице тих твари, а јављају се и код нас.

Др. М. ШЛЕЗИЋ

НАШЕ МЉЕКАРЕ

ДОВРШЕНА ИЗГРАДЊА ЗАДРУЖНЕ МЉЕКАРЕ У ГОСПИЋУ

Ових је дана довршена изградња задружне мљекаре у Госпићу. Та ће мљекара моћи прерадити и до 4.000 литара млијека на дан. Производит ће сир, маслац и конзумно млијеко.

Мљекара је смјештена у згради бивше госпићке пивоваре, која веома добро одговара за садашњу сврху, те је преуређена уз релативно мале адаптационе трошкове. Своту од 10.000.000 динара за подизање ове мљекаре дао је Народни Одбор града Загреба у облику дугогодишњег кредита. Ова ће мљекара бити једна од најбоље уређених задружних мљекара не

само у Лици, него и у читавој нашој Републици. Дакако, требат ће уложити још средстава, да добије свој коначни облик. Да се комплетира стројевима, требало би набавити још уређај за ниско хлађење, но за то моментано нема новаца. Исто тако требало би изолирати све топловодне цијеви и парни kotaо, како би се губило мање топлотне енергије.

Оснивачка скупштина мљекарске задруге Госпић, заказана је за 3. II ове године, па кад се оснује и регистрира мљекара ће пријети у њене руке. Откуп млијека врши ће се преко мљекарских огранака на откупном подручју мљекаре.

Инг. М. П.

ВИЈЕСТИ

Наш први домаћи маргарин. Сва је прилика да ће Творница уља у Загребу производити маргарин већ у коловозу о. г.

Год. 1939. годишња потрошња масти код нас по особи била је 7,5 кг (без маслаца), а данас се повећала на 9,8 кг. Од тога потрошња уља год. 1939. била је 1,3, а данас 2 кг.

Домаћи извори масти не могу подмирити потребе, па се зато мањак увози.

год.	Увезено у 000 т			уље маслиново
	маст	маргарин	уље сирово јестиво	
1948.	13,8	—	5,44	0,350
1949.	19,7	—		
1950.	11,4	—		
1951.	63,6	—	5,44	
1952.	31,8	—	2,46	
1953.	45,3	3,2	3,16	0,350
1954.	20,4	1,9	—	0,246
1955.	до конца IV кв.			0,246

1 тона јестиве масти из увоза стоји Дин. 199.080, а тона масти прерађена у земљи од

сирове масти стоји Дин. 159.970, дакле уштеда по тони износи Дин. 39.110.

Према досадашњој потражњи годишња потреба маргарина код нас износи око 5.000 тона.

(Привредни вјесник од 21. I. бр. 218/56).

СУЗБИЈАЊЕ НЕДОЗВОЉЕНЕ ТРГОВИНЕ МЛИЈЕКОМ У ЗАГРЕБУ

Народни одбор котара Загреб закључио је, да се за све произвођаче, који доносе млијеко у град, уведу легитимације. Њих ће издавати нар. одбори опћина. У легитимацији треба бити назначен број крава и подаци о извршеној туберкулинизацији.

Произвођачима који посједују легитимације дозвољено је да доносе у град млијеко од властитих здравих, претходно туберкулинизованих крава, произведено уз повољне хигијенске услове. Сврха је ове мјере, да се искључе претришци млијеком и да оно, које се разноси по граду, буде боље квалитете. Тржна контрола већ врши преглед легитимација.

ЗАНИМЉИВОСТИ

КАКО УКЛАЊАЈУ КАМЕН КОТЛОВАЦ У ЗАГРЕБАЧКОЈ ПИВОВАРИ

Повната је појава, да се на свим оним дијеловима парних котлова, који долазе у додир с врућом водом, таложи каменац (камен котловац). Што је вода, којом се котао напаја, тврђа, то брже расте и талог каменца. Сталожени каменац успорава загријевање воде. Котлови с наслагом каменца — код истог потрошка горива — производе мање паре него чисти котлови.

Да се спријечи или барем успори таложење каменца, употребљавају се различита средства и направе (вода се омекшава пермутитом, котлови се напајају меком водом-кишницом, кондензатом, — постављају се вибратори и др). Но уза све ове превентивне мјере потребно је у крајним или дуљим временским размацима (6-12 мј.) очистити унутрашњост котла од насталог талога. Притом се не могу употребити никаква кемијска средства, јер она, која отапају каменац, нагризају и стијенке котла. Скидање каменца је напоран и дуготрајан посао, јер читаву наслагу треба пажљивим тупцањем раскинути и остругати.

У Загребачкој пивовари већ низ година с успјехом спречавају творбу каменца на врло занимљив начин, који уједно олакшава и само чишћење. Они имају парни котао с огрјевном површином 120 м². Чисте га редовито сваких 6-7 мјесеци. Очишћени котао премажу изнутра нарочитим премазом, који израђују од 5 литара пуномасног млијека (што масније — то боље) и 3 кг графита у праху. Графит треба потпуно размјешати у млијеку, тако да се добије густа, једнолична маса. Овом смјесом с помоћу памучњака („пучволе“) или кудеље пажљиво премажу читаву унутрашњу површину котла, која долази у додир с водом. Овај заштитни слој, кажу, знатно успорава таложење каменца, а оно, што је сталожено, сасвим лако скидају четком и млаком водом. Кад тако очисте котао, поновно га премажу споменути премазом од млијека и графита. Сада котао очисте за 2-3 сата, а прије су га чистили 8-10 дана.

Ово премазивање парних котлова могло би се искушати и у нашим мљекарама: јефтино је и једноставно, па буде ли и дјелотворно, ова је информација постигла жељену сврху.

Маркеш