

Даљни витамин, топлив у води, јест витамин Б, који се могао рашчланити у читав низ витамина сличног, а ипак различитог дјеловања, а који су означени као витамин Б<sub>1</sub>, Б<sub>2</sub>, Б<sub>3</sub>, Б<sub>12</sub>. Сви ови рашчлањени витамини немају за преживаче знатнију улогу.

Од важних витамина из те групе је Б<sub>1</sub>, који треба давати теладу у квасцу (герми). Но и код крава дјелује повољно, т. ј. доводи до повећане музности, маснијег млијека и гојнијег изгледа животиње.

Несташница витамина — Ц у храни не доводи колико се данас мисли, до болести код одраслих говеда, коза и оваца, јер га ове животиње могу саме стварати у својим нутарњим органима. Но код младих животиња, т. ј. у овом случају код телад, јунади, јањаци и јаради, знаде ипак доћи до болести због несташице витамина. Болест се тада очитује обично у малим господарствима, гдје се краве у већем дијелу године хране сухом крмом (сијеном, сламом). Најчешће се јавља у прољеће (у свибљу), па у прекишовитим или у сушним годинама.

Тела оболу у доби од 6—10 седмица и очитује тада осјетљивост мишића с укоченим ходом, односно у јачем ступњу су им ноге раскречене или тетурaju, храмљу или пак уопће не могу се кретати. те леже с грчевито испруженим ногама. Дисање и срчани рад је убрзан, но може доћи поврх тога и до грознице и до прољева. Ако тако обољеле животиње не ће јести, тада мршаве нагло.

Након клања установљује се уочљиво блиједило мишића (оно је слично рибљем или куханом пилећем месу), а осим тога и многа ситна крварења по различитим органима.

Болест можемо спријечити дајући пуновриједну крму и то нарочито зелену траву, репу и крумбир.

У слиједећем чланку осврнут ћу се на посљедице, које настају, ако је у организму премало витамина Д, који је много важнији за здравље преживача.

*Др. М. Шлезих*

## НАШЕ МЉЕКАРЕ

### ИЗГРАДЊА МЉЕКАРЕ У СОКО БАЊИ

Сточарско-млекарска задруга у Соко Бањи, ради подоста велике количине млека у овом срезу приступила је изградњи млекарске са дневним капацитетом од 3000 до 5.000 лит. млека. У млекарни ће се, сем конзумног млека тј. пастеризованог, производити још маслац, качкавал, бели српски сир, постан сир, а у сезони и јогурт. Поред тога приступиће се можда и производњи сирагоргонзоле, и тиме би ова млекарна била прва у Србији, а друга у Југославији, која би радила на овом производу.

План грађевине израдио је Институт за млекарство ФНРЈ, а радове изводи грађевинско предузеће „Полет“ из Соко Бање. Поред централне млекарне изграђена је и млекарна у селу Мужинац, која ће углавном радити на производњи качкаваља из овчијег млека. Централна млекарна биће опремљена машинама из домаће производње, а нешто и са стране, које су уступила нека млекарска предузећа из наше земље од својих вишкова још неупотребљених.

Пошто овај срез располаже већом количином откупа крављег и овчијег млека, млекарна ће бити од велике користи за потрошаче среза сокобањског, јер ће бити обезбедени здравим пастеризованим млеком а самим тим и осигурани од заразних болести. Сточарско-млекарска задруга ради на

томе да се укине приватни сектор продаје млека и његових производа, што значи да ће сви произвођачи бити учлањени у Савез и тиме бити принуђени давати млеко сабирним станицама, а оне даље централној млекарни у Соко Бањи. Млекарна ће бити у тесној вези са произвођачима и контролисаће добављено млеко лабораторијским прегледом.

Сировинска база је у срезу врло опсежна, тако да ће млекарна имати око 27 сабирних станица и од њих добијати око 4000 лит. млека крављег, а још нешто више овчијег млека дневно. Годишњи дозов крављег млека биће око 1.161.000 лит., а овчијег 246.000 лит. Кравље млеко ће се плаћати по 27 дин. литар, а овчије по 32 дин. Из овога се види да ће годишње у млекарну долазити око 1.407.000 литара млека. Највише крављег млека имају сабирне станице Ресник и Николинци тј. око 500 лит. дневно, а Рујкова Падина и Баре по око 1000 лит. овчијег млека дневно.

Путеви за превоз су врло тежки тј. тврди. Највећа удаљеност сабирне станице је око 20 км. Превоз ће се вршити од села до сабирне станице великим коњским запреге, а камион ће млеко покупити на станици и превозити у млекарну. Из неких села, која су ближа централној млекарни, довозиће возачи млеко коњском запрегом и за тај рад примаће хонорар.

Млекарна ће млеко плаћати на основу лабораторијских анализа и то по % масти,

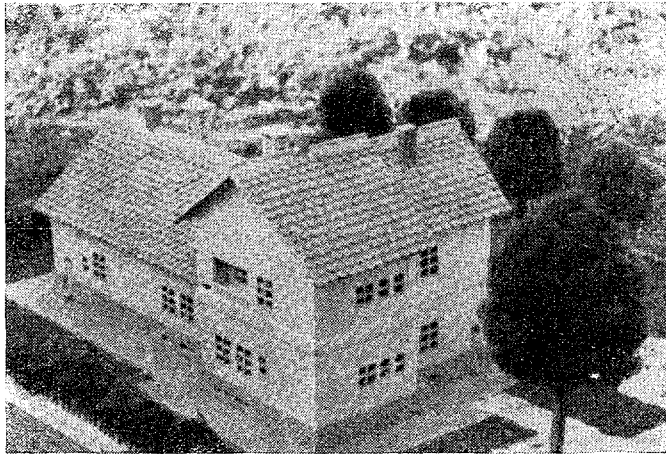
киселости, специфичној тежини или можда по сувој супстанци са % масти (што препоручује експерт за млекарство из Енглеске г. Мс Слемонт). То ће још решити дефинитивно Управни одбор саме задруге. Постојаће и контролна служба на терену, а на пољу саветодавне службе радиће дипломирани инжењер агрономије, који ће имати задатак да и путем предавања упозна произвођаче о основној хигијени млека и његовој улози у исхрани човека.

Млекара се налази изван града и располаже свим потребним просторијама, тј. просторијом за пријем млека, пастеризацију,

ника, а у млекари Луживци 13 радника, заједно са 9 службеника. Радна снага плаћаће се по тарифном правилнику или колективном уговору.

Већ сада отворени су млечни ресторани, и то у Алексинцу који ради током целе године, и у Соко Бањи који је сезонског типа. Оба ресторана снабдевена су свим напред наведеним производима и млечним јелима, а такође и безалкохолним млечним пићима.

Из изложеног се види да ће млекара бити од велике користи како за грађанство самог среза, тако исто и за многобројне туристе посетиоце за време летње сезоне.



Макета млекаре Соко Бања

сираром, масларом, лабораторијом, одељењем за парне котлове, компресор, израду јогурта, топлење маслаца и подрума за зрење сирева. Све ове просторије биће намештене одговарајућом опремом која задовољава капацитет откупа млека.

За овакву сировинску базу укупно ће бити запослено 27 радника и 9 службеника и то у централној млекари у Соко Бањи 14 рад-

Поред свега задруга има и задатак да врши селекцију говеда, а биће под ветеринарском контролом и сви производи даваће се на одобрење Санитар. инспекцији НР Србије.

Радови на новој млекари приближују се крају, и ако се продужи садашњим темпом, биће ускоро пуштена у погон.

*Милош Меснер, Соко Бања*

## ЗАНИМЉИВОСТИ

**Међународно оцјењивање маслаца у Крефелду.** Док се трговина маслацем у пријашња времена одвијала само у подручју поједине државе, с временом постао је он и предмет свјетске трговине. Томе је придонио развој технике и промета. Маслац се ускладиштује у хладњачама, т. ј. стварале су се резерве, како би се производња и потрошња изједначиле.

У свим државама постоје прописи о квалитету маслаца, садржини масти, допуште-

ном постотку воде, а често и свјежине, киселости и садржине соли. Осим тога просуђује се његова квалитета разним системима пунктирања. Органолептичким испитивањима установљује се начин производње и квалитета сировине за маслац.

И ко је стандардизирање квалитете маслаца у многим производним државама увек напредовало, у међународној трговини настају увијек ставовите потешкоће, јер уредбе о живежним намирницама у поједи-