

Od znakova bolesti primjećuje se, da se krave, koze i ovce ne gone ili se preganjaju, ili su neplodne ili se prečesto tjeraju (nimfomanične su), a povrh toga ste one životinje često i pobace.

Promjene na mišićju ustanovljene su pri nestašici vitamina E samo kod jaradi.

Te bolesti možemo spriječiti dajući životinjama hraniva, koja sadrže taj vitamin, a to su: zelena krma klice žitarica, biljevna ulja, trop iz pivovara i mlijeko. Naročito je važno davati takova hraniva kravama koje luče mnogo mlijeka ili pak same priprave vitamina E, no usto treba davati i mineralne soli (vapna, fosfora i joda), jer vitamin E djelovat će dobro samo uz dovoljnu količinu spomenutih hraniva.

Moguće je za ovu vrstu stoke važna i nestašica **vitamina K**. Utvrđeno je, da ova bolest napada perad, a možda i preživače. Izliječiti se mogu krmivom, koje obiluje tim vitaminom ili im treba davati K-vitaminske pripravke.

Znaci te avitaminoze očituju se potkožnim nabujicama ili krvarenjima (krv se zakašnjeno grušava) i malokrvnošću.

Ovim vitaminom obiluje: kelj, kupus, špinat, mrkva, krumpir, ječam, kukuruz, grašak, sjeme od sunčanice i t. d.

U početku spomenuo sam, da mogu istodobno nedostajati po 2 ili više vitamina. Do danas su najpoznatije takove polivitaminose kod goveda i ovaca.

Goveda obolijevaju uz istodobnu nestašicu vitamina A i D. Tada se primjećuju znaci osipa, i to na grebenu, vratu ili plečkama s pojavom ljuščica poput posija, ili nastaju krastice. Ovaj se osip dalje širi na leđa, pa na strane grudi, vrata i trbuha. Kod teladi se ovim promjenama pridružuje još i nevoljkost za sisanjem ili jedenjem, a kod odraslih nemar za okolinu, mutan pogled, suzenje i slinjenje. S vremenom omršave, a pogotovo ako dobiju proljev. U rjedim slučajevima nastaju promjene i na usnim sluznicama sa žutosmeđim naslagama. Bolest traje dugo.

Bolesnim životinjama dajemo zelenu krmu, riblje ulje, usto i krepka krmiva.

Druga polivitaminosa opažena je kod sjanjih ovaca ili janjadi potkraj zime, a nastaje zbog nestašice vitamina A, B₁ i E.

Bolest izbija naglo, životinja umjereno tetura ili se zanosi, a sve se to pogoršava, pa konačno ne mogu više uopće ni stajati. Tada one slabije jedu i piju, potištene su i pokatkad dobivaju grčeve (glava im je zavrnutu spram leđa) ili se vrte u okrug. Usto se pridružuje i nosni katar, pa katar očnih spojnica i mutež roznice. Kadšto životinje i pojačano sline i otešćano dišu s groznicom, a pred smrt im se tjelesna temperatura snizi ispod normale.

I ovu bolest liječimo i sprečavamo dajući životinjama hraniva, koja obiluju vitaminima.

Dr. M. Šlezić

ZANIMLJIVOSTI

O jednom postupku za proizvodnju sira u kutijama. K Opplinger, Bümplitz objavio je jednostavan postupak za proizvodnju sira u kutijama. Tvrdim sirevima: ementalcu, grijeru i sl. reže se kora i izreže u veće komade, koji se usitne mašinama. Tako isitnjena kora istjera se kroz dno, koje ima rupice s promjerom 5 mm. Na taj način dobiveni traci sira promiješaju se drvenom žlicom, pa se tako raskidaju. Ovakova sirna masa nalik je na zobene pahuljice. Kod miješanja dodaje se prah od začina, i to šafrana i muskatnih oraha. Izmiješanu sirnu masu stave u drveni kalup i preša se, da otvrdne. Iza toga izvade je iz kalupa, omotaju u pergamentni papir i stlače u aluminijsku kutiju (dozu). Odozgo stave omot od pergamentnog papira, a kutiju zatvore neprodušno limenim poklopcem. Potom drže kutiju 20 minuta kod 60—70°C. Mjesta, koja nisu neprodušna, električki se svare.

Kako uvjeravaju, tropske zemlje, osobito Indija, Maroko i Španija, radije troše ovakove konzerve nego topljene sireve. U promet dolaze kutije sira od 250 g, 500 g i 1 kg.

Iz prednjeg se može zaključiti, da je proizvodnja ovakovog sira u kutijama jeftinija nego topljenog sira.

(Schw. Zentralblatt für Milchwirtschaft 1955/52 — 1956/3).

I S P R A V A K

1. U »Mljekarstvu« br. 5. str. 116, tabe-la I. Maslac, redak 10 odozdo u koloni »Mast 0/0« — umjesto 87 treba biti 84.

2. U istom broju, str. 117, tabela III. Grijer, redak 5 odozgo, u koloni »Broj uzorka«, umjesto 31 treba biti 21.