

pa iza njih zaostajati trajne i nepopravljive smetnje.

Bolest se liječi kao i kod čovjeka, t. j. toplinom, masažom, toplini oblozima i različitim lijekovima, koji se primjenjuju

na, oboljelom mjestu ili preko probavnih organa ili se daju injekcije, a o tome odlučuje veterinar.

M. Slezic

## NAŠE MLJEKARE

U Sisku je prije pet godina sagrađeno sabiralište Zagrebačke mljekare, kojemu je bila svrha, da otkupljuje, pasteurizira i otprema sve mlijeko u Zagreb.

No kad je ovo sabiralište predano gradu Sisku, nametnulo se pitanje o preradi sezonskih višaka mlijeka. Tada su u pojedinim odjelima za obradu mlijeka provizorno postavljeni uređaji za preradu. Njihov je kapacitet bio tako malen, da mljekara nije mogla preraditi viškove što su preostali, kad su podmirene lokalne potrebe za svježim mlijekom. Osim toga higijenski i tehnički uvjeti prerade nisu zadovoljavali.

Stoga je radni kolektiv zaključio, da se ove zime mljekara rekonstruiru. Uređaj za obradu mlijeka ostao bi isti, a od nedovoljno iskorisćenih prostorija uredili bi se uz minimalne građevinske preinake odjeli za preradu mlijeka. Time bi se rentabilnije i sigurnije iskorisćivalo mlijeko, otkupno područje moglo bi se proširiti, a proizvodnja mlijeka stimulirati.

M.

### »Centralna mljekara« Rijeka

Mljekara u Rijeci je gotovo potpuno obnovljena i proširena. Novi uređaj za pasteurizaciju i uskladištenje mlijeka, pa

uređaj za raspačavanje mlijeka u bocama potpuno su gotovi. Očekuje se pošiljka još nekih doknadnih dijelova, nabavljenih u Italiji, da se uredi stroj za pranje kanti, pa kad ovaj bude ureden, a neki manji radovi završeni, mljekara će biti puštena u pogon.

Što se tiče sirovine treba istaknuti, da je riječka mljekara bolje opskrbljena od ostalih. Razlika između ljetnih i zimskih količina je minimalna, i grad je podjednako opskrbljen ljeti i zimi dovoljnom količinom mlijeka. Mljekara je, naime još pred par godina sklopila dugoročne ugovore o isporuci mlijeka sa zadrugama iz slovenskog dijela Istre. Zadruga otkupljuje mlijeko u svojim područjima, pasteuriziraju ga i hlade u svojim mljekarama i dopremaju vlastitim vozilima u »Centralnu mljekaru«. Tu se mlijeko standardizira, puni u boce i raspodjeljuje po gradu. Sama »Centralna mljekara« uopće nema vlastitih sabirališta, nego mlijeko sabiru zadruga, od kojih ga »Centralna mljekara« preuzima. Tako je sva briga o otkupu povjerena lokalnim zadrugama, mlijeko obrađuje centrala, a posebno prodajno poduzeće raspodjeljuje ga u gradu preko mljekarnica.

M.

---

## UPOZORENJE ČITAOCIMA!

S obzirom na konac godine, molimo sve one, koji su primili i zadržali naš list »Mljekarstvo«, a nisu još poslali pretplatu za god. 1955., da dugujući iznos doznače na naš tek. račun kod NB u Zagrebu br. 401-T-426. Cijena lista je Din 30.—