

на известни цифри, които за млякото и месото са по-близо до действителните, а за останалите продукти са приблизителни.

София консумира ежегодно около 15 милиона литри мляко и 16—18 милиона кгр. месо, добито в Софийската кланица. Освен това, трябва да се има предвид потребителите на значително количество птици, месо и др. продукти, донесени от околните стопанства на софийския пазар.

Проучванията относно консумацията на млячни произведения в София са по-везълни и ние ще ги предадем под резервата на един по-широк колебания, като се спремъ на цифрата 2.5 милиона кгр. сирене и 600,000 кгр. масло.

Отъ другите продукти остават: раба — около единъ милионъ кгр., птици — около 2 милиона килограма и яйца — около същото количество.

София се продоволствува съ хранителни продукти както отъ съседните производствени селски стопанства, така и отъ по-далечните, а също и отъ вътрешните пазари, главно отъ Северна и Южна България. Разположените около София производствени стопанства снабдяватъ града главно съ мляко и, сравнително по-малко, съ млячни продукти.

Значителна част отъ животните, предназначени за клане и за добиване месо за индустриални цели за софийския пазар, се набавят отъ вътрешните пазари, специално отъ Северна-България (Плевенъ, Ловечъ и пр.) и по-малко отъ Южна България (Чирпанъ, Ямболъ, Карнобатъ и др.).

По този начинъ Столичниятъ градъ отъ ден на денъ придобива откъска на единъ чисто потребителенъ и при това пръвъ въ страната ни центъръ.

Общиятъ брой на всички заведения, фабрики работилници, магазини и пр., въ които се обработват, съхраняватъ и продаватъ продуктите отъ животински произходъ въ Столичната, възлиза на 2780.

Освенъ произведените въ Столичната продукти, такива се внасятъ отъ провинцията въ готово преработено състояние, макаръ и въ по-ограничени количества.

При така очертаната структура на Столичния градъ като потребителенъ и производственъ центъръ и като оживенъ пазаръ за животни и животински продукти, лесно е да се разбере, че на същия трябва да отговаря една добре организирана ветеринарна служба, която всестранно да задоволи и обхване заличитъ на единъ хигиенно-контроленъ институтъ.

Споменатите задачи на Столичната ветеринарна служба се обединяватъ подъ формата на едно самостоятелно отделение, съставено отъ следните служби: кланица; покритъ пазаръ; служба по пазарния надзоръ на хранителните продукти отъ животински произходъ и борба срещу контрабандата; мляковадворна станция; пазаръ за животни и общинска ветеринарно-лечебна служба.

Като пръвъ белегъ въ модерното организиране на Столичната ветеринарна служба се яви изграждането на *Общинската модерна кланица*.

Наредъ съ главната задача — за хигиенното добиване и запазване на предназначено за консумация въ Столичната месо, Софийската общинска кланица има за целъ да изиграе една първостепенна роль въ стопанския и скотовъденъ подеъм на страната ни. Софийската кланица надхвърля границите на единъ само съ мѣстно значение хигиененъ институтъ и правилно насочва обсега си въ чисто индустриална насока — за приготвяване месо и месни продукти, предназначени не само за мѣстно употребление, но и за една преминаваща граница на страната ни търговия.

Софийската кланица е още въ своя пръвъ етапъ на изграждане. Належаше е да се изградятъ предвидените индустриални помѣщения: кожарска и черварска работилница, помѣщения за индустриите на месо, фабрика за оползотворяване кръвта, борса за месото и пр.

Много естествено, при една по-завършена форма на Софийската кланица, въ която желателно е да я видимъ въ най-скоро време, тя ще изиграе най-правилно и резултатно предназначението си като хигиененъ институтъ, а отъ друга страна ще даде своята подкрепа въ стопанското заздравяване на страната ни.

Санитарно-ветеринарниятъ надзоръ върху месото е непрекъснато свързанъ и съ движението на този продуктъ въ търговията.

Тази задача на Столичната ветеринарна служба е улеснена чрезъ така наречения *Покритъ пазаръ (Халитъ)*, въ който се носи голяма частъ отъ добиваното въ кланицата месо, птици и други състни продукти, предназначени за мѣстно потребление.

Отъ момента на изграждането на Покрития пазаръ до днесъ изминаха цѣли 25 години. Презъ това време, обаче, се постигнаха големи усъвършенствувания въ областта на хладниято дѣло и специално въ приложението му при хигиената на месото и въобще въ месопазването.

Ето защо днесъ Покритиятъ пазаръ чака своето належашо преустройство. Премахването на сегашните желязни клетки въ месарските поддѣления е същинска повелъ. Снабдяването на последните съ хладилни шкафове ще задоволи една крещяща нужда на града. Ще следва по-сполучливо да се нагоди осветляването, да се приспособятъ хладилните помѣщения за охлаждане на млячни продукти и пр.

Отъ хигиенна гледна точка, следва да се въведе по-правилно разпредѣление на рибарските магазини, за която целъ би спомогнало много едно западно разширение на Покрития пазаръ, съ съответни постройки за централното управление и за службата по надзора на продуктите.