

Primanje ribarskih učenika u nauk

Glavna direkcija za slatkovodno ribarstvo NRH obavijuje okružnicu Br. 42/48. od 20. V. 1948., kojom se pozivaju u nauk učenici u privredi, koji se žele posvetiti struci gajenja ribe u šaranskim i pastrvskim ribnjacima. Primanje se vrši od 1. VI. 1948. i dalje preko školskog raspusta do 30. IX. 1948.

Ovakvi ribarski učenici, po završenom radu i školovanju u trajanju od dvije godine, postaju kvalificirani odgajivači ribe. U okviru zadataka, koji su pred ribarstvo postavljeni Petogodišnjim planom, neophodno je potrebno stvoriti veliki broj stručnih sila, stručnih kadrova, za ribarstvo i naročito za uzgoj ribe. Stoga učenici, koji se sada pozivaju i koji će svršiti predviđeni dvogodišnji nauk, imaju osigurano zaposlenje u brojnim ribnjačarstvima (šaranskim) i ribogojilištima (pastrvskim), kako u državnom, tako i u ostalim sektorima. Nekoliko ovakvih učenika već se nalazi preko godinu dana u nauku i pokazali su veoma lijep uspjeh te će doskora, po završetku nauka, zauzeti određena mjesta i nastaviti da se usavršavaju tako, da kasnije po položenom ispitu, mogu postići i zvanje ribarskog majstora.

Kao kvalificirani i stručni radnici, svi ovakvi učenici u razmjerno kratkom roku, postaju osposobljeni za rad na uzgoju ribe u ribnjacima, mrijestilištima, na hladnjačama i uređajima za transport svježih i konzervirane ribe, i na raznim drugim granama ribarskog poslovanja te stiču mogućnost dobivanja veoma lijepih nagrada i zasluge.

Za ribarske učenike primaju se mladići od 14 do 16 godina starosti, zdravi, sa svršenom osnovnom školom. Molbe za prijem treba slati Glavnoj direkciji za slatkovodno ribarstvo NRH, Zagreb, Gundulićeva 3/III. Molbi treba priložiti svjedodžbu o svršenoj osnovnoj školi i uvjerenje Mjesnog N. O.-a o vladanju.

Primljeni učenici bit će pismeno obaviješteni i pozvani da nastupe nauku, koji traje dvije godine na pojedinim ribnjačarskim i sličnim poduzećima. Učenik, koji bude pozvan treba da ponese sobom 2 para rublja, dvije ponjave, dva ručnika, četke za obuću i odjeću. Za vrijeme nauka učenik se nalazi na određenom ribnjačarstvu ili ribogojilištu pod nadzorom i odgovornošću direktora poduzeća, a službu i nauku vrši po stručnim uputama ribarskog majstora, kojemu bude dodijeljen u nauku. Za vrijeme školovanja prima od poduzeća stan, ogrijev, rasvjetu, potpunu opskrbu i pranje rublja. U novcu prima osim toga još za prvih 6 mjeseci mjesečno Din 200.—, a od 7-og do 18-tog mjeseca nauka prima Din 400.—, a poslije 18 mjeseci Din 700.— mjesečno i sve ono naprijed navedeno u naravi. Pored toga dobivat će za vrijeme školovanja i par gumenih čizama, nepromočivo odijelo i kišnu kabanicu. Kada istekne prvi mjesec školovanja, vraća se učeniku trošak putovanja do mjesta nauka t. j. željeznička vozna karta III. razreda putničkog voza i pripadajuća dnevica.

Kod rješavanja molbi, prvenstvo imaju djeca ribara članova ribarskih zadruga, kao i djeca zaposlenih u poduzećima Glavne direkcije za slatkovodno ribarstvo NRH.

Dvije stručne knjige: N. T. Berezin, Dimljenje ribe i N. T. Berezin, Soljenje ribe

U listu »Ribarstvo Jugoslavije« g. 1947. broj 1—2, štampan je prikaz knjige N. T. Berezina »Prerađivanje ribe« (Promislovaja obrabotka ribi) izd. god. 1946. u kojoj su obuhvaćeni svi načini prerade ribe, dok u ove dvije, u naslovu navedene knjige, pisac iscrpivo obrađuje dva veoma važna načina prerade ribe, to jest dimljenje i soljenje.

Oba djela su izašla u izdanju Pišćepromizdata u Moskvi 1947. god. u formatu 13x19, odnosno 14x20 cm, na 80, odnosno 90 stranica.

»Soljenje ribe« predstavlja treće, prerađeno izdanje ovoga i za nas veoma vrijednog djela. Sa 11 slika, 8 tablica, u 12 glava, obrađeno je na jasan i jednostavan način sve ono, što je bitno u pitanju soljenja ribe i što može poslužiti kao pouka za izdizanje stručnih kadrova*).

Prva glava obrađuje materijal o kuhinjskoj soli: što je sol i kakva su njena svojstva, otkuda se dobiva, kako se razlikuju vrste soli po načinu dobivanja, što su to balastne soli, nerastvorivi ostatak, vlaga u soli, kakve zahtjeve stavlja riblja industrija u pogledu kemijskog sastava soli, šta je to bakterijsko onečišćenje soli i ka-

kvu štetu ono nanosi kod soljenja ribe, kakve mjere mogu da podignu kvalitet soli, mljevena sol i njeno značenje za soljenje, točno doziranje soli kod soljenja, kakva je rastvorivost soli u vodi i konačno, zašto se primjenjuje salitra kod soljenja ribe. Poglavlje o soli ima tri tablice i kratak pregled sadržaja koji smo ovdje iznijeli, jasno nam pokazuje kako je iscrpivo obrađen najvažniji materijal o soli.

Druga glava govori o svojstvima ribe kao sirovine: Kemijski sastav ribljeg mesa, kome se opredjeljuje hranljiva i robna vrijednost ribe, kakav je odnos jestivog i nejestivog dijela ribljeg tijela, u kakvom obliku se nalazi bjelančevina u jestivim dijelovima ribe, kako je raspodijeljena masnoća u tim dijelovima, šta su to dijelovi pepela u tijelu ribe i količine te značenje vlage kod soljenja.

Treća glava obrađuje kvalitetu ribe kao sirovine: Ima li u mesu žive ribe kakvih bakterija, gdje su smještene bakterije, od čega obično prestaje život ribe i što se događa u ribi poslije njene smrti. Zatim: Kakva kvaliteta ribe je potrebna za soljenje, kako se ona ustanovljuje i kojim sredstvima, odnosno metodama.

Četvrta glava iznosi osnove teorije soljenja: Zašto sole ribu, kako se razvija proces prodiranja soli i čime se određuje njegova brzina, da li se kod toga umanjuju hranjiva svojstva ribe. Nadalje: Kako se mjeri jakost

*) »Soljenje ribe« stoji Din 10.—, a »Dimljenje ribe« Din 12.50 te se može nabaviti u knjižari »Jugoslavenska knjiga«, Zagreb ili Beograd, odnosno u svim ostalim njenim filijalama.

rastvora soli, kako se upotrebljava areometar, koliko treba davati soli kod soljenja, zatim kako i zašto rashlađuju ribu prije soljenja.

Peta glava: Priprema ribe za soljenje. Potanje je obrađeno zašto i kako se riba pere prije soljenja, kako treba ribu poriti i rezati.

Šesta glava govori o samom soljenju: Kakve načine soljenja treba razlikovati, kako se sole pojedine vrste riba.

Sedma glava sadrži materijal o znakovima zrelosti soljene ribe, a osma glava govori o soljenju sleđa (haringe).

Deveta glava iznosi izmjene težine ribe kod soljenja, govori o kemijskim svojstvima i sastavu soljene ribe, kao i o načinu kako se može mijenjati količina gubitka težine.

Deseta glava prikazuje standarde soljene ribe, klasifikaciju, tehničke uslove, pakovanje, markiranja, pravila primanja i pregleda.

Jedanaesta glava iznosi nam pitanja organizacije rada, norme a dvanaesta glava obrađuje pitanja sanitarnih pravila u poslu soljenja ribe, kao i zaštitu od štetnika.

Djelo istoga pisca o dimljenju ribe, izašlo je kao drugo prerađeno izdanje, preporučeno kao udžbenik za izdizanje masovnih kadrova. Ova knjiga ima 27 slika i 13 tablica. Obrađuje slijedeća poglavlja: Hladno i vruće dimljenje, osnovne podatke o gorenju, kemijski sastav mesa ribe, određivanje kvalitete ribe sirovine, osnove teorije i praklike soljenja, hladno dimljenje, pušnice za hladno dimljenje, vruće dimljenje pušnice za vruće dimljenje sanitarne uslove dimljenja, mehanizaciju uslova za dimljenje i konačno stahanovski pokret u proizvodnji dimljene ribe.

Ovaj kratki prikaz sadržaja obih knjiga svjedoči sam po sebi od kolike bi važnosti bio prijevod ovih knjiga na naš jezik, odnosno izdanje jednog djela na našem jeziku, koje bi obuhvatilo obje knjige. Još bolje bi odgovaralo našim potrebama da se na pr. za slatkovodno ribarstvo izradi onakav priručnik, kao što je prije rata bio štampan od Mihajla Ristića o preradi ribe. Takav priručnik, koji bi obuhvatio sve znanje i iskustva iznesena u spomenutim djelima N. T. Berezina, a istodobno sav materijal prilagodio našim ribama i našim prilikama, bio bi od neprocjenjive vrijednosti za ubrzanje i osiguranje ispunjenja našeg Petogodišnjeg plana u ribarstvu.

Z. T.

O RADU PRVE RIBARSKE ZADRUGE U SLAV. BRODU

Prva ribarska zadruga Sl. Brod imade 11 profesionalnih i 39 povremenih ribara. Krupna proizvodna sredstva: laptas sa potrebnim plovilima i priborom, motorni čamac za sakupljanje ribe te izvažanje ribara na mjesto rada, i barke za prevoz i čuvanje žive ribe su vlasništvo zadruga, dok su sitna proizvodna sredstva vlasništvo pojedinaca. Još 1946. god. je uvedena zadruga na prodaja ribe, a ulovljenom ribom se snabdijeva stanovništvo grada Slav. Broda.

Zadruga imade u zajedničkom iskorištavanju sa Prvom bosanskom ribarskom zadrugom iz Bos. Broda ribarski odjeljak narijeci Savi (Sa-OIX) u dužini od 80 km.

Od 1. I. do 23. VI. ove godine zadruga je ulovila oko 16.000 kg ribe. Kod toga valja napomenuti da ribari nisu mjesec i po uopće lovili u Savi.

Naročito je vrijedno pažnje, da je u vremenu od 1. VI. do 23. VI. ulovljeno oko 8.000 kg ribe t. j. 50% od ulova, kao i da je lov na odnosnom ribarskom odjeljku u junu bio daleko iznad lova u prosječnim godinama. Od navedene količine je bilo oko 6.000 kg. šarana, a tek 2.000 kg. ostalih vrsta ribe.

Do 23. VI. je od ulovljenog šarana tek oko 30% bilo izmriješteno, dok je ostali dio bio u glavnom pripreman da se u skoro vrijeme mrijesti.

Ribarska zadruga imala je poteškoća u radu i time je polučena znatno manji efekat ulova. Nestašica potrebnog materijala za izradu ribarskog alata kroz čitavu godinu unazad, je također utjecala na dosadašnji ribolov pa i s toga razloga nije ulovljena ona količina ribe koja bi se bila mogla uloviti. Pored ovih glavnih poteškoća došlo je do trzavica među članstvom uslijed toga što je Kotar-

ski NO Slav. Brod izdao protupropisnu dozvolu za postavljanje prijestora na potoku Crnac članu zadruga Pavković Andriji iz Živike, koje dozvole unatoč upozorenja od strane zadruga nije opozvao. Spomenuti Pavković je povremeni ribar i dobar seoski gazda. Na prijestoru je za kratko vrijeme ulovio preko 1.000 kg ribe, dok su drugi ribari (među kojima imade mnogo siromašnjih) za to vrijeme ulovili tek po 100 — 200 kg. To se je loše odrazilo među članstvom i uslovalo momentano nezdrave odnose unutar zadruga.

Zadruga je sa zadovoljstvom dočekala Uredbu o vezanoj trgovini slatkovodne ribe, predviđajući da će polovicu ulovljene ribe moći prodati po vezanoj cijeni. Međutim iako su prošla 2 mjeseca od obnarodovanja Uredbe, iako je zadruga ponudila ribu NO-u Slav. Brod, do sada po vezanoj cijeni nije prodan niti kilogram ribe. Gradski NO traži da mu zadruga preda svu ulovljenu ribu, dok zadruga želi izvjestan dio ribe iznesti na tržište po slobodnim cijenama. Po tome još do 23. VI. nije postignuta suglasnost.

Kap

OBUSTAVLJAMO

slanje našeg lista »Ribarstvo Jugoslavije« onima pretplatnicima, koji nam duguju pretplatu za god. 1947. i koji nisu poslali pretplatu za god. 1948.

S ovim brojem šaljem svima uplatnice za pretplatu da bi svi dužnici mogli što prije doznačiti dug za 1947., odnosno za 1948. god. Pretplata iznosi godišnje Din 60.— i uplaćuje se kod svake pošte, bilo kod Narodne banke FNRJ. Broj našeg računa je 4-9060110.

Uprava lista »Ribarstvo Jugoslavije«
Zagreb, Gundulićeva ul. 3