



*Nutria — poznata po svom skupocjenom krznu*

loge. Dlaka treba da je što gušća, mekana kao svila, a osobito se cijeni, ako pokazuje naravni sjaj svile. Boja se traži što tamnija, modrosiva, prevučena sa daškom ljubičaste boje. Nepoželjan je smeđi ili smeđe-crveni dašak, jer on snizuje vrijednost krzna. Najgušće i najvrijednije krzno je ono sa trbuha. U zadnje vrijeme se uzgaja dosta nutria sa crnom podlogom, a ima pokušaja i za uzgoj sa čisto bijelom. Mužjak ima i do 30% gušće zrno od ženke.

Glavna direkcija za slatkovodno ribarstvo NR. Hrvatske nabavila je za pokus dva para nutria, koje su već stigle u zemlju. Ukoliko pokusi uspiju, biti će to jedan nov doprinos našoj socijalističkoj privredi i novo vrelo narodnog prihoda.

Z. Livojević

Literatura: Dr. et Mr. Milan Sekera: Čovjek i nutria u prevodu H. Polaka.

## Da ubuduće ne propadne ni dečagram ribe

Ribarske proizvođačke zadruge zadužene su planskim ulovom, t. j. ulovom stanovite količine ribe. Kad članova zadrugara, koji rade na izvršavanju obaveza, na ispunjavanju planskih zadataka, morao bi da vodi računa o svakoj deki ribe, da ne propadne, već da planski stigne na tržište.

Prema dosadašnjem opažanju mnogo ribe propada površnim i neodgovornim rukovanjem ribom bilo po rukovodstvu zadrugara ili članova pojedinaca, koji rađajući na vodi ne vode računa o zaduženju, o obavezi, koju su svojim pozivom ribara preuzeli na sebe. Pojedinač svojim osjećajem odgovornosti spram zajednice morao bi i te kako imati u vidu svoj poziv, da zatadak ispuni do maksimuma.

U čemu je površnost, neodgovornost, kada ribar radi na vodi? Eto u tome što loveći ribu u ljetnim mjesecima mnoga se uginula riba ili baca u vodu ili se prodaje na crno u selo. Izgovor »vrijeme toplo«, »uginula«, »nijasam je mogao dovesti prikladnu za ishranu do sabirnice«. Da se ubuduće to ne bi događalo, rukovodstva ribarskih zadruga treba da svoje ribare zadrugare upute u sačuvanju ili u udešavanju uginule

ribe za prehranu. Iskustva su pokazala, da je to uz malo dobre volje lako moguće i da je to naša obaveza gospodarenja na vodi. Samo na taj način moći ćemo kontrolirati što nam naš revir, odjeljak može da da, jer ćemo to tim ispravnim podacima moći konstatirati.

Ako se koristimo ranijim iskustvom konzerviranja riba i ako sve što ulovimo, osposobimo za ispunjenje zadataka, naš trud na vodi bit će vidnije nagrađen, a mi ćemo kao građani socijalističkog društva samo tako potpunoma odgovarati našoj zadaći. Zato bi zadruge morale omogućiti svojim članovima ribarima, da na vodi imaju uvijek izvjesnu količinu soli, malu kucu već prema tome kojim alatom vade na vodi, tako da na licu mjesta uginulu ribu za vrućih dana udeše soljenjem za ishranu.

Upute za sačuvanje nekvarljivosti uginulih riba prema iskustvima koje je iznio M. Ristić u »Ribarstvu« stručnom listu za unapređenje ribarstva svih grana slatkovodnog ribarstva 1938. morali bi primijeniti prema raznim načinima, a jedan od najprimativnijih načina je konzerviranje riba: sušenje riba na suncu.

Količina soli za sušenje na suncu potrebna je u od-

nosu soljenja ribe t. j. 25 kg soli za 100 kg ribe. I tako osposobljena riba za tržište predstavlja odličnu hranu. Da to postignemo, potrebno je uginulu ribu na terenu dobro očistiti i isprati, utrobu izvaditi te svu krv iscijediti, dobro osoliti i nanizati kroz škrge ili oči na kanap i tako nanizanu ribu iznijeti na sunce.

Svakako moramo paziti, da se sušenje ribe odvija na mjestu koje nije izloženo prašini. Poslije 5—6 dana sušenja na lakom suncu riba je prikladna za transport, ako je spremljena u suhoj prostoriji, što je vrlo važno.

I ako se pojedini ribari bave konzerviranjem riba, čine to samo na osnovu iskustva, ali imaju točnih podataka o razmjeru količine soli spram ribe što ga uvjetuju pojedine vrste riba. Prema stečenim iskustvima opisati ćemo dva načina soljenja riba: u kаланom stanju i nekalanom stanju.

Nije svejedno koliko će se upotrebiti soli, tog najradikalnijeg sredstva prilikom konzerviranja riba, a da bi se postigli željeni rezultati. Izmijet ćemo opažanja kako ih je M. Ristić zabilježio. Za soljenu ribu u kаланom stanju i salamuri potrebna je količina soli:

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 1) za somovinu . . . . .               | 40 kg soli na 100 kg ribe |
| 2) za štku i miješanu ribu 30 » » » »  |                           |
| 3) za kečigu, smuđa, šarana 35 » » » » |                           |
| 4) za bijelu ribu . . . . .            | 25 » » » »                |

Za vrućih ljetnih mjeseci potrebno je ove količine soli povećati za 3—8 kg soli na gore označenih 100 kg riba.

Soljenje riba u nekalanom stanju: primijenit ćemo samo kod sitne ribe i to one koja je namijenjena stalnoj potrošnji, a za:

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 1) za somovinu . . . . .               | 50 kg soli na 100 kg ribe |
| 2) za kečigu, smuđa, šarana 40 » » » » |                           |
| 3) za štku i miješanu ribu 35 » » » »  |                           |
| 4) za bijelu ribu . . . . .            | 30 » » » »                |

Za sitnu ribu (za vrijeme ljetnih mjeseci) ako je soljena, treba te količine soli povećati za 5—10 kg.

Ovako usoljena riba sposobna je da se održi dulje vrijeme i prilikom otpreme vadi se iz kace, ostavi iz vjesno vrijeme, da se ocijedi i onda pakuje u košare i odašilje na tržište.

Svaki ribar znade da je bijela riba vrlo osjetljiva za ljetnih mjeseci, a znade se često loviti u većim količinama. Zato je potrebno da budemo uvijek tako opremljeni, da na licu mjesta usoljavamo bijelu ribu, jer ju je inače nemoguće dopremiti prikladnu za ishranu. Međutim osobito treba paziti prigodom soljenja riba, bila ona određena za duže stajanje ili pak za brzu potrošnju, da je jedan od važnih uvjeta: pažnja da se riba temeljito očisti i opere od krvi. Ne posvećujemo li dovoljno pažnje čišćenju riba prigodom usoljavanja, riba je ostala podvržena kvarenju.

Kako je naprijed rečeno, riba koju nije moguće dostavljati na sahirnicu, može se soliti u kаланom i nekalanom stanju, i tako sačuvana riba dolazi na tržište kao odlična hrana u zamjeni za mesnu hranu, no ima još jedan način konzerviranja riba, a taj je osobiti način konzerviranja riba putem dimljenja. Ovako prerađena riba može se vrlo dugo održati u stanju prikladnom za prehranu, a da ne izgubi na svojim hranivim sastojcima.

Sam proces dimljenja ribe može da se odvija putem hladnog i vrućeg dimljenja, a po M. Ristiću. Po oba načina konzervira se riba tako, da u ukusu nema

nikakve razlike, već je razlike jedino u užem trajanju konzervirane dimljene ribe. Hladnim dimljenjem osiguramo dugo trajanje konzerviranog ribljeg mesa namijenjenog prodaji u dužem vremenu i za daleke transporte, a vrućim dimljenjem stvaramo mogućnost da u blizim prodajnim centrima, ima za svakodnevnu prodaju dovoljne količine dimljene ribe odličnog kvaliteta i ukusa.

Osnovni princip i hladnog i vrućeg dimljenja predstavlja oduzimanje cijelokupne vlažnosti ribljeg mesa, što se postiže prilikom procesa dimljenja.

Kao što je već naprijed rečeno hladnim se dimljenjem konzervira riba i sprema se da može duže vremena izdržati. Hladnim dimljenjem postiže se skoro potpuno oduzimanje vlažnosti ribljeg mesa, a samim procesom dimljenja, i dimom koji u sebi sadrži desinficirajuće materije, čini se riblje meso otpornim prema bakterijama, koje su glavni uzročnik propadanju i truljenju. Pored toga dim svojim aromatičnim sastojcima daje dimljenoj ribi naročit ukus, a ostalim dimljenjem sastojcima zlatno-žutu boju.

Prije sama procesa dimljenja ribe treba da je bila dobro usoljena, i da je najmanje 5—6 dana stajala u salamuri. Prije dimljenja ribu treba izvaditi iz salamure, oprati je od suvišnih soli i tek onda nanizati kroz oči na čistoj čeličnoj žici ili kanapu, pa odnijeti u pušnicu. Pušnica za hladno dimljenje treba da ima otvore koji se po volji mogu regulisati, a pušnica za vruće dimljenje ne smije imati otvore osim dimnjaka, jer bi se njima umanjila količina toplote potrebne za proces buđenog dimljenja.

Za dimljenje obično se upotrebljava drvo od četinjača i to u obliku pilotine. Pilotina mora biti potpuno suha. Na ognjištu prilikom dimljenja ne smije biti plamena, a prosječna temperatura u pušnici treba da iznosi oko 28 stupnjeva C. Cijeli proces hladnog dimljenja traje oko 3 dana, nakon čega se riba ostavlja još jedan dan u pušnici ali bez dima i vatre, pri običnoj dnevnoj temperaturi, da se sama od sebe ohladi. Ovako dimljenu ribu treba skinuti sa čelične žice na kojoj se je dimila i pakovati u sanduke. Između pojedinih redova dimljene ribe treba staviti list pergamenta i na taj način odvojiti slojeve.

Za hladno dimljenje treba apsolutno birati ribu iste veličine i težine, kako bi se dobio standard-prodakt, koji će lako osvojiti tržište.

Vrućim dimljenjem pak postiže se, da se riba koja se nije mogla prodati u živom i svježem stanju, konzervira u toku nekoliko sati i time osposobi i za duže držanje, radi kasnije prodaje. U tu svrhu upotrebljava se svježa riba, koja nije bila usoljena i stajala u salamuri. Soljenje ribe koja je određena za vruće dimljenje, vrši se na sasvim drugi način, nego kod ostalog usoljavanja. Takva riba se ne kala već pori i to tako da razrez ide po truhu od visine grudnog peraja, do početka anelnog peraja.

Iz ovako rasporene ribe treba izvaditi drob, crijeva i svu krv, pa je zatim oprati u čistoj i hladnoj vodi. Poslije kratkog cijedenja riba se usoljava rukama i to tako da se uvlačenjem šake sa solju u trbušnu duplju ova dobro usoli. Poslije soljenja iznutrice soli se spoljna strana ribe. Ovako usoljenu ribu treba naslagati u kacu i ostaviti pola sata da riblje meso upije potrebnu količinu soli. Poslije toga treba ribu vaditi iz kace, komad po komad provlačiti kroz sud s čistom vodom, kako bi se skinula suvišna količina soli. Ovako pripremljena

riba, ako je sitnija niže se kroz oči na čeličnu žicu, a kad je krupnija, onda se cijela riba navlači na drveni ražanj nešto duži od dužine ribe i kod repa veže se kapom i u tom položaju objesi u sušnicu. Kod krupnije ribe razrez na stomaku raširi se putem dva zašiljena drveta dužine 7—8 cm. Na taj način omogućava se da dim nesmetano ulazi u trbušnu duplju i svojim djelovanjem konzervira unutrašnjost ribe.

Za vruće dimljenje upotrebljava se najviše hrastovo drvo i to u obliku pilotine. Nasuprot hladnom dimljenju, gdje nije potrebna visoka temperatura u sušnici kod vrućeg dimljenja upotrebljava se hrastovo drvo, dakle drvo sa većom kaloričnom sadržinom nego što je imaju četinari.

Prilikom sama procesa vrućeg dimljenja, treba paziti da plamen na ognjštu ne bude dugački, a to se postigne samo stalnim nabacivanjem pilotine na vatru. Pušnica je potpuno ista kao i kod hladnog dimljenja, s tom razlikom što se otvori na njoj moraju tako regulirati, da smanje što više odlazak vrućeg dima u atmosferu, a da ga što više zadrže u pušnici.

Sam proces dimljenja traje 3—4 sata, ali treba

obratiti naročtu pažnju na to da temperatura i količina dima bude stalna za svo vrijeme dimljenja. Po završenom dimljenju, riba se vadi iz pušnice i ostavlja jedan do dva sata na zraku da potpuno ohladi. Tek potpuno ohlađenu dimljenu ribu treba pakovati, a nikako još toplu. Uslijed nagomilane toplote u ribi u zatvorenom sanduku vršit će se isparivanje i dimljenje ribe na taj način, da se može apsorbirati vlažnost. Absolutno se ne smije dozvoliti, da vlažnost ostane, jer time je onda svrha dimljenja ribe premašena.

Vrućim dimljenjem konzervira se i sitna i krupna riba. Kao i kod hladnog dimljenja treba voditi računa da se dime samo ribe iste veličine i težine, jer se tim načinom postiže uspješno pakovanje u sanducima od bruto 5 kg težine. Pri pakovanju vruće dimljene ribe treba odvojiti slojeve riba pergament-papirom.

Na gore opisane načine konzerviranja riba, ribarske zadruge i poduzeća trebaju nastojati, da u godini 1950. ne propadne ni deka ribe, poduzimajući pravovremeno pripreme za izvršenje zadataka slatkovodnog ribarstva.

S. Š.

## Mala svečanost u Osijeku

Dne 6. novembra ove godine održana je na obali Drave u Osijeku mala svečanost, prilikom puštanju u vodu novog ribarskog motornog brodića. Taj brodić izrađen je u radionici poduzeća »ŠARAN« i predstavlja prvi brodić ovakove vrsti izrađen vlastitim snagama.

Mnogo je bilo teškoća oko njegove izrade, mnogo je čega nedostajalo ali su upornim zalaganjem i požrtvovnošću savladane sve poteškoće i brodić je završen na vrijeme. Pored uprave poduzeća, najveće zasluge za izradu tog objekta imade njegov graditelj majstor Mijo Vinkler sa svojim pomoćnikom Markom Jurićem, kao i čitav radni kolektiv poduzeća »ŠARAN« koji je s interesom pratio i pomagao njegovu izgradnju.

Prilikom svečanog puštanja u vodu tog brodića govorili su direktor poduzeća »ŠARAN« — drug Ris Josip i glavni direktor za slatkovodno ribarstvo drug Livojević Zlatko, koji su u kraćim govorima istakli važnost i ulogu ovog uspjeha. Tom prilikom podijeljene su i novčane nagrade i pohvale zaslužnim radnicima.

Svečanosti su prisustvovali predstavnici vlasti, lučke kapetanije, ribarskih zadruga, osječkog udičarskog društva, štampe i t. d.

Po završenoj svečanosti izvršene su sa brodićem, koji je dobio ime »SMUD«, probne vožnje, kojom prilikom se je pokazao pokretnim i odlično građenim.



Novi čamac