

## СПРИЈЕЧИМО ОПАДАЊЕ МЛИЈЕЧНОСТИ КРАВА ВЕЋ У ПОЧЕТКУ ЗИМЕ

Код пријелаза са зелене на зимску прехрану, гдје претеже сува волуминозна крма, редовито опада млијечност крва.

Зелена крма повољно дјелује на млијечност, нарочито онда, ако се састоји од добрих трава или легуминоза и ако је млада, јер садржи потребне хранљиве твари, а особито бјеланчевина, рудне твари и витамине. Она је сама по себи пријатна, јер је сочна, па је крва радо узима и лако је пробављива.

Сушу волуминозну крму (разна сијена, јаре сламе, кукурузинац) па макар и добру, крва не узима тако радо као зелену крму, и теже је пробављива. Код нас сува волуминозна крма је просјечно лоше квалитете, т. ј. по својој хранљивој вриједности (недостаје бјеланчевина, рудних твари и витамина) заостаје за зеленом крмом, односно просјечном пашом, па уз такву крму опада млијечност.

Да спријечимо опадање млијечности крва већ у почетку, **пријелав са зелене крме на сушу зимску прехрану мора бити постепен, па се мора у оброку мијешати зелена и сува крма.** Зато је потребно сјецкати добро сијено, сламу, кукурузинац и зелену крму. Смјесом такве крме хранит ћемо краву више дана, док се не привикне на сушу крму. Када престанемо мијешати сушу волуминозну крму са зеленом, дат ћемо уз сушу крму нешто сочне, на пр. пострне или сточне репе.

Зелена крма, како је напријед наведено, садржи просјечно више хранљивих твари, па код осредње музности крави није потребно давати крепке крме, док у прелазном периоду, а и након тога у зиму, кад се храни претежно сухом волуминозном крмом, бит ће то потребно. Количина крепке крме зависиће углавном о квалитети сухе волуминозне и сочне крме (силаже, репе) и о музности крва. Уз сушу волуминозну крму крва треба више воде (40—50 лит на дан и више).

Осим тога треба јој давати нешто марвинске соли (око 30 г на дан).

По конзистенцији балега закључујемо, како се одвија пробава. Хранимо ли с више сламе, кукурузинца или лошег сијена, балега бит ће тврда (суша), а по сијену од легуминоза и сочне крме (репе, силаже) бит ће мекша. Дајемо ли мекшије или сушу волуминозну крму са нешто растопљене меласе, балега бит ће мекша, па тако можемо регулирати њену конзистенцију. Зими не смије балега бити тврда него осредње мекана. **Тврда балега знак је, да је пробава спора и да крмни оброк није добро састављен.**

**Кад крави у зимском оброку дајемо сочну крму уз сушу волуминозну, радије узима и боље искоришћује, па то повољно дјелује на млијечност.**

Као што је важно да пријелаз са зелене на сушу волуминозну крму буде постепен, да се избјегне нагло паду млијека, од исте је такве важности количина и квалитета волуминозне и сочне крме у том периоду. Не смијемо пропустити да крави не дамо најмање 3—4 кг доброг сијена од легуминоза (уз остало сијено, сламу и кукурузинац), сочне крме (око 10—15 кг) и нешто крепке крме, а то ће зависити о млијечности.

Највише морамо пазити, да пријелаз што мање осјете стеоне јунице и краве, које ће се зими телити, јер уз добар поступак и одговарајућу прехрану отелит ће тежу и отпорну телад и дат ће у музном раздобљу више млијека.

Ако тако поступамо и хранимо краву у прелазном периоду, а и након тога дајемо у оброку крави музари један део волуминозне крме у сијену од легуминоза, сочне и крепке крме према производњи уз долатак марвинске соли, а према потреби и крмног вапна, онда ћемо спријечити, да код крва зими не падне количина млијека у толикој мјери како се то често дешава.

К.

**ПРОИЗВОЂАЧИ, ПРИЈЕ ЗИМЕ БИЈЕЛИТЕ ВАШЕ СТАЈЕ  
ВАПНЕНИМ МЛИЈЕКОМ!**

## ОСИПИ ОД КРМЕ (ХРАНЕ), ХРАНИДБЕНИ ОСИПИ — ЕГЗАНТЕМИ

Многе кожне болести настају тако, да ставите твари, које колају у крви, делују на кожу. Ове твари које подражују кожу код биљождера, улазе у крвни опток, пошто их пробавни органи упију пригодно пробављања хране неке од тих твари дјелују штетно на кожу већ саме по себи, а друге изазивају повећану осјетљивост коже спрам свјетлости. Све животиње дакако нису једнако осјетљиве спрам тих твари.

Ове твари не дјелују штетно само на кожу него више или мање и на остале органе, као на пр. на уста, желудац, цријева, јетру, бубреге, живчевље итд. Ипак су ове кожне промјене најочитије у тежим случајевима.

У блажем ступњу очитују се оне као осипи (површне упале коже), а у јачем ступњу као дубоке упале коже. Те упале настају услед дјеловања саме крме или пак дјеловице због истодобног дјеловања и сунчаних зрака, спрам којих је кожа постала осјетљива. Према томе дијелимо те крме осипе у двије групе: у првој су осипи, који настају само под дјеловањем штетне крме, а у другој су осипи, који настају због истодобног штетног дјеловања крме и сунчане свјетлости.

Из прве је групе најпознатији осип изазван крмпиром или његовом цибором. Овај се јавља најчешће код волова или крава које су пресушиле, ако се дуље вријеме хране преобилним количинама крмпирове циме, крмпиром или творничким отпацама крмпира, а усто не добивају довољно друге крме, као што је на пр. сијено или зрње. Опажено је, да шкољивост те хране зависи о годишњој доби (прољеће), а и о становитим годинама. Најприје, т. ј. за 2—3 седмице, оболу кожа на доњим дијеловима ногу, те оне отјечу, зацрвене се, постају топлије и осјетљивије, па им је ход укочен. Ускоро се развију мјехури на кожи, и кад се њихове опнице прокину, заостају црвене влажне плохе, а потом напукле красте. Ако се животиња храни и даље на исти начин, овакве промјене развит ће се и на осталим дијеловима ногу послје и по трупу, тако да се овдје та рађава и загнојена кожа слаже у

дебеле олињале и краставе наборе; исто тако могу се загнојити и зглобови. Понекад се томе придружују и живчане сметње, као што су потиштеност, поспаност или опет узбуђења, па тако обољеле животиње често и угибају.

Сличне промјене могу настати код говеда и оваца и након исхране тропом од грождја, лишћем од лозе, горушицом, сладом, различитим уљаним погачама, бучама и тако даље.

Из оне пак друге групе штетних крмива, гдје осипи настају због истодобног дјеловања крме и сунчане свјетлости, најпознатија је хељда. Промјене су уочљиве само на бијелој кожи, и то најчешће код оваца, а рјеђе код говеда и коза, ако су хранене хељдом, и уз то изложене сунцу, истодобно или најдаље 3—4 седмице. Штетније дјелује зелена биљка, а мање штетно зрње, слама или њена пљева. Од хељде ствара се наиме у желуцу и цријевима нека ствар, која изазива преосјетљивост коже спрам свјетлости. Бијела кожа тада умјерено отече, зацрвени се, постаје осјетљива и у почетку сврби, а након тога настају дубоке упале коже, која мјестимично обамире. Истодобно упале се и слузнице на глави, а каткад се још усто очитују и знакови можданог подражаја (лутање, скакање, грчеви, несвијести и т. д.), па животиња често угиба већ након 8—12 сати.

Сличне се појаве могу запазити и након исхране бујаду, дјетелином, луцерном, госпином травом и т. д.

Да се ти осипи излјече, треба укинути даљу прехрану тим шкољивим крмама и додати нешкољива крмива, или пак твари, које ће ублажити њихову шкољивост (вапнена вода, вапно, сода). Посебно пак за вријеме болести из друге групе треба још поврх тога спријечити, да животиње не буду изложене сунцу: напасивати их по ноћи или пак премазивати им кожу тамним тварима, да сунчане зраке не допру до коже. У тежим случајевима требаће позвати стручњаке.

Др. М. Шлевић

---

**КРАВЕ НЕКА СУ УВИЈЕК У ДОБРОМ ПРЕХРАМБЕНОМ СТАЊУ! — ДОБРЕ МУЗАРЕ НЕ МОРАЈУ БИТИ МРШАВЕ ВРЛО ЧЕСТО ЈЕ ТО ЗНАК НЕДОВОЉНЕ И НЕПРАВИЛНЕ ПРЕХРАНЕ.**

## КАКО ЂЕМО УДОВОЉИТИ ХИГИЈЕНСКИМ ЗАХТЈЕВИМА ЗА ЗДРАВУ ПРЕХРАНУ КОД ДАНАШЊИХ ВИСОКИХ ТРЖНИХ ЦИЈЕНА

Све већа скупоба живежних намирница на нашим тржницима мора сваког забрињавати. Свега се можемо бар дјеломично одрећи, али хране никако. Храна је основна животна потреба сваког живог бића, па тако и човјека. Данас знамо, да храна не служи само да удовољава неодољивој физичкој потреби, да утажимо глад, него да је њена улога у нашем животу и за наш организам и његово нормално функционирање много комплициранија. Нарочито је важан састав хране у вези са њеном улогом: одржање свих функција организма, раст и развитак, физички и душевни рад. Знамо улогу бјеланчевина и нарочиту вриједност бјеланчевина животињског подријетла, исто тако масти и угљикохидрата, а нарочито читаве абецеле витамина. Све то тешко је осигурати поготово у потребним количинама и у најбољој квалитети. Па ипак ту се даде много помоћи, само треба знати.

Знамо, да за изградњу и обнову наших станица и ткива у нашој редовитој прехрани треба бјеланчевина. Оне су нарочито важне за дједу, јер расту и развијају се. Код тога су бјеланчевине животињског подријетла од прворазредне вриједности, и хигијена тражи да бар једна трећина потребне дневне количине бјеланчевина буде животињског подријетла, дакле од меса или месних прерађевина. Дијете од 4 до 5 година треба на дан око 40 до 50 грама бјеланчевина, од тога бар 20 до 30 грама бјеланчевина животињског подријетла. Ту количину даје му 150 грама чиста месо, а то стоји 60 динара, или 4 јаја, што стоји 72 динара, или 6 до 7 дцл млијека, што стоји 24 Дин. Ако осим тога знамо, да ове живежне намирнице осим бјеланчевина имају и друге храњиве елементе у свом саставу, али не у истој количини, па кад проценујемо њихове вриједности морамо још узети у рачун и њихову укупну калоричну вриједност. Притом бит ће рачун још интереситнији 150 грама меса има око 200 калорија, 4 јаја 300, а 7 децилитара млијека 420 калорија. Видимо дакле, да је млијеко с обзиром на садржину бјеланчевина животињског подријетла више него два пута јефтиније од меса, а исто тако и од јаја, а с обзиром на укупну калоричну вриједност млијеко је пет пута јефтиније од меса и четири пута јефтиније од јаја. Иако су дакле ове три најважније живежне намирнице по својој биолошкој вриједности једнако добре ипак с обзиром на цијену млијеко је највреднија наша живежна намирница, па потрошњу млијека треба колико је год могуће по-

јачати. Нарочито у прехрани дјече. Док се у другим културним крајевима дневна потрошња млијека пење на преко једне литре по особи, код нас досеже једва један до два децилитра. Што је речено за млијеко, вриједи готово у цијелости и за сир, нарочито свјежи кравска сир. И он је с обзиром на своју храњиву вриједност и тржну цијену једна од најјефтинијих живежних намирница. Код сира је потребно истакнути још један моменат. Домаћица обично бира маснији сир, јер је такав сир укуснији и храњивији ради већег постотка масти. Али и мање мастан сир, иако има мању калоричну вриједност, има с друге стране неке друге предности пред маснијим сиревима. Постотак бјеланчевина је много већи, а то је у становитим приликама веома важно, нарочито код прехране дјече и болесника, кад нам је нарочито стало до добрих бјеланчевина животињског подријетла, а уз приступачније цијене.

Остатак нужних бјеланчевина подмирујемо биљном храном. И притом је важно знати, да је најиздашнији извор бјеланчевина грах, грашак и лећа (око 26 грама у 100 грама). Будући да ове живежне намирнице ради садржаја угљикохидрата имају веома велику храњиву вриједност, а обилују и бјеланчевинама, њихову потрошњу треба пропагирати. Исто тако има и кромпир не само релативно велику храњиву вриједност, него садржи и веома вриједне бјеланчевине (од свих бјеланчевина биљног подријетла кромпирове су најсродније животињским), па треба и ову живежну намирницу нарочито пропагирати.

Значење и вриједност масноћа у храни веома често се криво оцјењује. Обично се заборавља, да масноће немају само сврху, да даду укус храни, иако је и то с хигијенског гледишта веома важно, него оне имају и велику храњиву вриједност, те су нарочито богате калоријама.

Један грам масноћа (масти или уља) даје девет калорија или један килограм девет хиљада. Један кг меса даје око 1300 калорија, једно јаје 5. За исте новце добијемо 5 до 6 пута више калорија у мастима него на пр. у месу или јајима. Према томе, ако трошимо новце за месо и јаја, није оправдано претјерано штеђети код приредбе таквих јела на масноћама, јер с мало обилатијим додатком масноћа калорична се вриједност таквих јела знатно појачава. Најбоље ћемо то објаснити на једном једноставном примјеру. Ако домаћица купи пола килограма меса за 200 динара, и то приреди са 10 дкг масти за 33

динара, повећат ће калоричну вриједност меса од 600 на 1500 калорија, а ако дода још 10 дкг масти, повећат ће се калорична вриједност на 2400 калорија, дакле на четвороструко, а издатак се повећао заправо само за једну трећину издатка за месо. Према томе масноће као извор калорија релативно су јефтине, и тиме у прехрани треба свакако рачунати.

Шећер такођер дијели судбину масноћа у нашој прехрани. И он се сматра само као додатак храни, колачима, а заборавља се на његову велику храниву вриједност (400 калорија по кг). Шољница чаја, коју често даје мајка дјетету мјесто млијека или каве, а то је највећа погрешка, не би имала баш никакве храниве вриједности, да није у њој оно пар жличица шећера. Једна жличица шећера има 20 калорија. Колачи, чоколада и бонбони нису само привлачиви, нарочито за дјецу, ради свог угодног укуса, него су то исто тако врло вриједне и јефтине живежне намирнице. Шећер је с обзиром на цијену и калоричну вриједност осам пута јефтинеји од меса или јаја. Зато се потрошња шећера у кућанствима не би смјела превише ограничавати, а што се тиче прехране, могла би се хигијенска култура становништва мјерити потрошњом шећера (и млијека), као што се лична хигијена може мјерити потрошњом сапуна.

Потребно је, да речемо још нешто и о воћу. Ту се такођер често гријешу и разбацу-

је новац. Воће није само извор витамина, него има и велику калоричну вриједност. Али једно и друго само ако је воће потпуно зрело. Прво воће обично је незрело, па нема ни довољно шећера (калорија) ни витамина, а многоструко је скупље него у правој сезони. Зато треба трошити воће само у сезони. Осим тога треба знати, да екзотично воће (наранче, лимуни, банане и сл.) немају никакве предности, што се тиче храниве вриједности, пред нашим воћем, а 5 до 6 пута је скупље. Дакле по садржини витамина сигурно је вредније наше воће, јер га увијек добивамо у свјежем стању, а увезено воће стајањем губи много вриједности.

Треба осим тога знати, да није само воће богато витаминима. С витаминима, о којем се у првом реду ради, има много и у најједноставнијој живежној намирници као што је кромпир и кисело зеље. Само кромпир треба кухати у кори, а кисело зеље што више трошити у сировом стању, да се тако очува С витамин. Компоте за зиму укувати ћемо уз додатак 40% шећера, а никако додати разне прашке, јер шећер диже храниву вриједност компота и не уништава витамин С као што раде разни прашци и солицили.

Могли бисмо још на много примјера доказати, да није увијек најбоље оно, што је најскупље, и да је могуће врло често осигурати врло добру, здраву и хигијенску прехрану и с мањим средствима.

Прим. др. Е. Нежић

## ОБРАЧУН

На сабиралишту су увели нову методу за плаћање млијека, и то по масноћи. Кад је та окружница била подијељена произвођачима, многи су се повеселили, јер су знали, да ће за своје квалитетно и пуномасно млијеко постићи већу цијену од досадашње, која је била за све једнака. Но било је и таквих, који су се бунили, јер им није била чиста савјест. Знали су, да им се доскочило, па су подузимали све могуће начине, да се та најновија одлука сабиралишта некако омете. Такви су ишли чак тако далеко, да су позивали произвођаче на штрајк. Ибра, који се поновно осилио, јер је прошао доста јефтино код суда за прекршаје, због оног сепаратора, обилазио је своје истомишљенике и говорио им:

— Треба само да устрајемо и да не доносимо млијеко, па кад они мудријашу на сабиралишту остану сухи, проћи ће их воља за експерименте. Нека они свом хаћи плаћају млијеко по масноћи, а не нама.

И заиста, један број старих патварача престао је доносити млијеко. Но тиме сабиралиште није ништа изгубило — напротив, квалитета млијека се поправила.

Али било је и таквих, који су мислили, да је та одлука сабиралишта само страшило за врапце, јер тко би сваки дан установљивао, колико у чијем млијеку има постотака масти, па су и даље носили слабо и развођено млијеко.

Међу тима, који су тако мислили, била је и снаша Јула. Снаша Јула је буди успут речено имала кћерку Павку, дјевојку за удају, којој је спремила свадбено рухо и друге потребштине, које свака удавача носи у нови дом. Јула је рачувала:

— Сваки дан литру-две воде на десет литара млијека, тога се на годину набере, а нитко то не ће ни примијетити. Свотина не ће бити малена по садашњим цијенама.

Тако је Павка, кћерка Јулина, носила сваки дан развођено млијеко, а није то ни

знала, јер је то била њене мајке прилично велика тајна, коју је чувала и пред најближим укућанима.

Младић Мирко, који је Павку лијепо гледао и који се спремао да је запроси, био је син напредног господара Пере, а Перо је јако држао до свога угледа и части, па је те особине пренио и на свога сина. Будући да је Мирко такођер носио млијеко, а пролазио је уз кућу Јулину, редовито су он и Павка продужили заједнички до сабиралишта, успут причајући и шалећи се. Јула је већ сто посто у Мирку гледала свог будућег зета, а Павка више није могла ни замислити, да би Мирко прошао, а да је не сачека, па да пођу заједно.

Но догодило се нешто, што је пореметило склад између Мирка и Павке. Једног јутра је Мирко брзо прошао покрај Јулине куће, а није ни главу окренуо на њу. Јули, која је баш тог часа улијевала одређену количину воде у припремљено млијеко за сабиралиште, кад је опазила Мирка, како не осврћући се пролази покрај куће, задршће рука, лончић јој падне и вода се проспе по поду. Пад лончића зазвони и Павка, која је у другој соби ишчекивала Мирка на прозору, дотрчи у кухињу. И она је видјела Мирка како пролази, али је по обичају не зове или не чека. У очима су јој биле сузе, које је скривала пред мајком.

— Мама — рекла је — зар још ниси припремила млијеко? Мирко је овај час прошао и као да се због нечега љути. Јеси ли га ти можда нечим увриједила?

— Нисам кћери. Можда сте се посвађали па се срди на тебе.

— Посвађали се нисмо, али ме већ неколико дана чудно гледа. Мислим од дана, кад је сабиралиште почело плаћати млијеко по масноћи. Нешто ми стално говори, како је срамота улијевати воду у млијеко, а ја му одобравам, јер и ја тако мислим. И пословођа сабиралишта ме некако у посљедње вријеме не поздравља тако срдачно као прије. Као да сам му нешто скривила. Реци ми, мама, да ли шаљеш на сабиралиште чисто млијеко или у њега улијеваш воду?

Јула затечена овим питањем брзо смисли одговор.

— Ма иди, дијете, какву воду! Тек толико, да исплахнем посуде, у којима га чувам, а то је ситница.

Павка је погледала сумњичаво на проливену воду на поду, узела посуду с млијеком и пошла брзим кораком, не би ли стигла Мирка. Нешто ју је стегло у срцу. Мучило ју је питање: — Зашто је Мирко тако прошао, као да се никад нису познавали. — Одлучила је, да га пита. — Можда је нашао другу дјевојку, а њој се изневјерио. Што ли?

Није ни примјетила, како брзо корача па

ни то, да је Мирко стао тобож да се одмори, а у ствари он је стао, да је сачека.

Павка је застала пред њим сва црвена у лицу.

— Мирко, — рекла је — нешто те морам питати, — и још више порумени.

— И ја тебе — одговори Мирко помало збуњен.

— Онда питај први.

— Добро, али се немој срдити.

— Не ћу.

— Павка, мени се ругају.

— Због мене?

— Да.

— Зар нисам доста лијепа. Нисам богата, је ли?

— Не, него због другог. Ругају ми се да волим водарицу и да ћу, кад те узем саградити кућу на води.

— Али, Мирко...

— Али, или како год желиш. Ја се не дам срамотити!

— Ти мислиш, да моја мама...

— Не да мислим. То је утврђено контролом. Најслабије је млијеко на сабиралишту, које ти носиш. Разводњено је. А за који дан ћеш се ти и твоја мама увјерити у то, кад добијете обрачун. Млијеко ће вам бити плаћено по масноћи.

— Мирко, али ја не знам, да је моја мама... Ја нисам крива, — гушећи се у сузама рекла је Павка.

— То је тешко повјеровати, а није ни важно, да ли знаш или не.

\* \* \*

Неколико дана иза првога стигао је Јули обрачун. Јула је скоро пала у несвијест. Свога новца, коју је добила, није ни издаљка била она, коју је очекивала. Вода није била плаћена.

Павка, која се договорила с Мирком, да Јули пуне тај мјесец нека ради што хоће, рекла је мајци:

— Ето ти награде за воду, — а скоро си и Мирка одбила од наше куће. Убудуће ако желиш лијевати воду у млијеко, сама си га носи на сабиралиште, јер ти га ја више ни корак не ћу понијети! А ако ти је стало до моје среће и твога угледа, онда шаљи чисто, непатворено млијеко за које ћеш добити толико, колико вриједи.

— То сам ја само због тебе и Мирка, твоје опреме... муцала је Јула.

— Мирко није поставио увјет да добије мираз, већ вриједну и поштену жену, — пријекорно је рекла Павка.

Јула је схватила и прихватила савјет, а Мирко је још исте јесени приредио свадбу, која је била — како сви кажу — весела, а највеселији су били Павка и Мирко, јер се нису морали срамити маме Јуле.

Ф. Ш.