

potrebna knjiga i savjet za izvršavanje plana u racionalnom ribarskom gospodarstvu.

Tada će svaki počevši od rukovodioca pa do ribara, koji lovi ribu, znati, koji su sve uvjeti potrebni za razvoj riba, što sve utječe na proizvodne snage njegova jezera, ribnjaka, rijeke ili potoka.

Poslije oslobođenja otvorene su u našoj zemlji i ribarske škole i ribarski

tečajevi sa zadatkom, da se ribarskim masama dade poduka i znanja, kojeg im kapitalistički sistem nije nikad dao. No mnogo toga treba još učiniti, jer bez znanja nema racionalnog ribarskog gospodarstva kojemu je cilj da poboljša uslove ishrane trudbenika, ne samo za danas, nego i za budućnost.

—a.

## IZ STRANE STRUČNE ŠTAMPE

### DA LI I RIBE SPAVAJU

Na ovo pitanje naučenjaci ne odgovaraju saglasno. Ali ipak upada u oči potpuni mir koji nastaje kod riba čim se spusti mrak, mada su one inače kroz dan tako pokretne. Osim toga ribe mogu da lebde mnogo sati na istom mjestu, nad kakvim komadom pećine, nad kakvom vodenom biljkom itd., i inače žive oči više se ne okreću. Ima riba koje kod spavanja legnu na stranu ili na trbuh, druge pak ostaju lebdeći u vodi. Ribe kojima su dijelovi peraja kao odgrizeni, »stoje« pri spavanju okomito u vodi, sa glavama prema dolje, jer ne mogu više da se drže u ravnoteži. Takvog stanovnika vode u snu može čovjek, uz malu opreznost, da uhvati čak i rukom. Ribe imaju pri tom uvijek otvorene oči, tako da bi se moglo sumnjati u njihov san. Ali priroda im, uz male izuzetke, nije dala ništa da bi mogle zatvoriti oči, nikakvih vjeđa ili slično. Ima i takvih vrsta riba, koje se odmaraju danju i tek u mraku ožive.

**Gradsko bravarsko-kovačko poduzeće »SAILI DRAGUTIN«, Zagreb, ima svoje sjedište Zagreb, Horvaćanska br. 29. — (Time ispravljamo adresu navedenu u oglasu u VIII/50. broju našeg lista).**

Među ove spadaju mnoge grabežljive ribe koje počinju svoj lov na plijen naročito onda, kad ostali riblji narod u sumraku polazi na mirovanje. — (Iz »Schweiz. Fisch. Ztg.«)

### RIBLJA BJELANČEVINA

U časopisu »Deutsche Lebensmittel-Rundschau«, br. XII. 1948, govori dr. rer. nat. Kurt Heintze o nekim produktima, koji bi se mogli upotrijebiti kao hrana, kao što su jaki nosioci bjelančevine, prešana repica, lan, mak, kesteno brašno (pošto mu se oduzme gorčina), žirovo brašno, krumpirovo brašno i riblja bjelančevina. Ova ima vrlo veliku sadržinu bjelančevine, koja je biološki vrlo vrijedna. Prema K. Heintze-u trebalo bi riblju bjelančevinu davati naročito licima, koja imaju nedovoljno bjelančevine u organizmu. Kemijski sastav je ovaj:

Vode 10,5%, masti 0,01%, bjelančevine 63,6%, pepela 20,1%, sirovih vlakana 0,6%, ugljičnih hidrata 5,5%, kalorija 283. Riblja bjelančevina može se dodavati gotovo svim jelima, jer je po ukusu indiferentna. Iz ove radnje K. Heintze-a može se prema tome zaključiti da su biološki vrlo vrijedne i ribe u cijelosti sa svojom sadržinom bjelančevine. (Prema »Schweiz. Fisch. Ztg.«)