

Primanje ribarskih učenika u nauk

Glavna direkcija za slatkovodno ribarstvo NRH objavljuje 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 svježe 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 nauk, 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 nauk vrši po stručnim uputama ribarskog majstora, kojemu bude dodijeljen u nauk. 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, nepromoćivo 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 dnevnicu.

Kod rješavanja molbi, prvenstvo imaju djeca ribera 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« (Promislovaža 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 Piščepromizdata u Moskvi 1947. god. u formatu 13x19, odnosno 14x20 cm, na 80, odnosno 90 stranica.

»Soljenje ribe« pretstavlja 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 bakterijalno 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.