

Z A N A Š E S E L O

MANDA I BARA

Kad je strina Manda došla kući sa sabirališta, kamo je odnijela mlijeko, prvo joj je bilo da najpomniji opere mljekarske posude u vreloj vodi, u koju je metnula stanovitu količinu sode, a zatim ih još isplahnula čistom hladnom vodom, i dok ih je stavljala po plotu na sunčanom mjestu, da se dobro iscijede, došla je k njoj na razgovor susjeda Bara. I Bara je nosila mlijeko na sabiralište, ali njezino su mlijeko često vraćali zbog kiselosti i nečistoće, pa se žestila na sabiralište i na mljekara, koji je zaprimao mlijeko, jer da taj uobraženac prima mlijeko po protekciji, pogotovo sada, kad je došlo toplo vrijeme, pa mlijeka ima u izobilju.

— A što se ti jedna toliko mučiš s tim posudama — rekla je Bara Manda, pošto su se pozdravile. — Ti to ređiš kao da ćeš u njima kuhati za svoje ručak. Tko bi se za to mlijeko, koje i tako samu ne jedeš, toliko brinuo, a oni ti i tako sve skupa zburaju i smiješaju, da se ne zna, koje je čije — neka se onda đavo trudi, a ne ja! Ma da mi je znati, što sam se onom tamo gospodinu mljekarošu zamjerila, pa stalno na mene puše. E, valjaj da mu se mogu nekako osvetiti, volila bi nego da mi ne znam što dadu. Al' mogu si misliti. Vrzo se on oko moje Jule, pričao o njoj ovo, pa ono — sve nekako htio da dođe u moju kuću, ali ja to opazila, pa Juli više i ne dam da nosi mlijeko. Tko zna, šta je taj mislio!

I dok je strina Bara sipala kao iz rukava ne dopustivši da strina Manda dođe do riječi, ova je strpljivo radila i malo nasmiješeno slušala, što joj susjeda priča, i razmišljala, što da joj svojoj glagoljivoj susjedi odgovori. Ta one su još od djetinjstva poznaju. Išle su zajedno u školu, provele djevojaštvo, a onda se udale i postale žene, majke i domaćice, stari pomrli, a sada su one već gazdarice, ali eto, jedna je od njih dvije postala uzorna, a druga je zadržala svoje navike od djetinjstva. Već se to i u osnovnoj školi vidjelo. Manda nije rado učila, njezine teke bile su zamrljane tintom i išarane, jedva je prolazila iz razreda u razred. Kao djevojka volila se kinduriti, ali za rad nije imala puno smisla. Bila je mamina maza, jer su njezini roditelji bili imućni, a Barini siromašni. A onda je do-

šla udaja, i Manda se opet udala u bogatu kuću zbog svog imetka, a Bara je dobila pristalog, vrijednog, ali siromašnog momka. No vremena se mijenjaju, i sada sve postalo nekako drugačije. Mandina kuća sve više propada, a Barina se sve više pomaže, ali ona nije zlobna žena, ona bi da i Mandina kuća napreduje, pa razmišlja, kako da je tome pouči.

— Čuj, draga moja Mando — rekla je Bara, kad je Manda u jednom dahu sasipala mitraljesku paljbu na sabiralište, mljekara i sve one, koje je smatrala krivima za nazadovanje svoga gospodarstva — ti znaš, da ti ja ne želim zla, jer si mi bila uvijek prijateljica, ali nemoj se uvrijediti, ako ti kažem, da si ti za sve to, što ti ne ide onako, ikako si zamišljaš, najviše sama kriva. Evo, ti mene uvjeravaš, da nije potrebno držati mljekarske posude u redu i čistoći, a ja ti kažem, da je to itekako važno i potrebno i da se baš po čistoći mlijeka i mljekarskih posuda, trošili ga sami ili ga prodavali drugima, može prosuditi, koliko je uredna domaćica. Ali ne samo to, nego se nečistim mlijekom u nečistim posudama najlakše prenose i neke bolesti, naročito na djecu, koja i troše najviše mlijeka, a da i ne govorimo o tome, da mlijeko mnogo gubi na kvaliteti i vrlo se lako kvari, ako se s njime uredno ne postupa. Zamisli, da se nedajbože razboliš ti ili netko od tvojih ukućana, i eto moraš u bolnicu u grad, a tamo ti svađki dan uz ostalo za hranu daju mlijeko, i to onakvo, kakvo ti donosiš na sabiralište. Nemoj se ništa mrštiti, Mando, jer si i sama rekla, da se u sabiralištu sve skupa zburila, pa bi se zburlalo i ono tvoje, da ga ovi na sabiralištu hoće zaprimati. Ali eto, oni paze, da bolnice dobiju čisto i zdravo mlijeko. I onda pomisli, zar ti ne bi bila kriva za smrt djeteta, koje bi se zarazilo mlijekom, koje si recimo ti predala nečisto zaraženo bolesnim bakterijama?

— Ma čuj, Baro — prekine ja Manda, kojoj je već postalo dosadno, a da i ona ne kaže koju — šta su to baterije, za njih sam već više puta čula, ali neka ga đavo zna, što je to.

— Ne baterije — nego bakterije — ispravi je Bara. — To su ti jako, jako sitna živa bića, koja se ne mogu vidjeti prostim okom, a ta sićušna živa bića su najčešći

uzročnici raznih bolesti. Tako imaš bakterije ili klice tuberkuloze, koje se nalaze u mlijeku od tuberkuloznih krava, pa ako mlijeko ne prokuhaš, može i čovjek oboleti od tuberkuloze. U raznoj nečistoći također žive razne klice, a one se tako brzo razmnažaju, da ih u kratkom vremenu bude samo u jednoj kapljici mlijeka po nekoliko stotina tisuća, pa i milijuna.

— Ma što govoriš — začudi se Manda — tko ti je sve to rekao? To je upravo nevjerovatno! Gdje bi u jednoj kapljici bilo toliko životinja!

— Išla sam na predavanja — odgovori samosvjesno Bara — a i čitala sam to u knjigama. Pa iako se čini nevjerovatno, ipak je istina. A šta ti misliš, što u ljetu, a nekad u zimi ukiseli mlijeko?

— Pa toplina, sunce — odvrati uvjerenom Manda.

— Da ne bi — nasmiješi se Bara. — I tu su kriva živa bića. Toplina i sunce su samo povodi, ali ne i uzrok. U zraku, koji mi udišemo, isto tako ima bezbroj sitnih bakterija i gljivica, i one lebdeći u zraku dolaze u doticaj s mlijekom i s drugim vlažnim predmetima, tu su već uvijek za njihov život i razmnažanje, pogotovo, ako im je osigurana još i toplina. Tako ima i gljivica mliječne kiseline, koje za svoj život troše šećer, a izlučuju kiselinu. Tako ti se u ljetu lako mlijeko ukiseli, ako ga ne prokuhaš ili ne ohladiš, ili miješaš hladnom večernje mlijeko s jutarnjim toplim. Zato na sabiralištu mlijeko moraju najprije prokuhati, da ubiju te gljivice, a onda ohladiti, da se nove, koje u njega nadolaze, ne mogu brzo razmnažati. Naravno, neke su nam gljivice itekako korisne, ali one interesiraju sirare, koji ih iskorišćuju za razne vrste sireva, a nama je korisno, da o njima nešto znamo.

— Pa ti si, Baro, profesor — zadržljivo će Manda — ja ću morati više puta k tebi na razgovor o tim stvarima, da me naučiš.

— E, moja Mando, ni ja još mnogo toga ne znam, ali nastojim da naučim. Imam ja knjiga, u kojima sve to piše, a čitam i list »Mljekarstvo«, koji nam svakog mjeseca donosi pokojnu zanimljivu stvar o mlijeku i svačemu drugom.

— Zar i u »Mljekarstvu« piše o tim stvarima? — začudi se Manda. — A ja sam mislila, da nas oni na sabiralištu samo s tim listom globe, kad dođemo po isplatu, pa ga nisam nikad htjela uzeti, a kad sam ga i uzela, nisam u njega ni privirila, jer ni inače ne volim čitati. A gle, kako u njemu ima zanimljivih stvari. Odsada ću ga redovito uzimati.

— Znaš, Mando — nastavi Bara — sada bih ja još morala neke stvari obaviti po kući, nego da se nas dvije nešto dogovorimo. Kako bi bilo da zainteresiramo i ostale žene i domaćice za pravilno rukovanje mlijekom. Sada se baš osniva u našem selu domaćinski tečaj, pa bi bilo dobro da uz ostale predmete, koji se na tečaju uče, uvede i predmet iz mljekarstva. Ja sam se već upisala u tečaj, a bilo bi dobro, da to učiniš i ti.

— Imaš pravo — reče Manda — ja sam dosad gledala na te tečajeve s omalovažavanjem — ali ti si mi sada dala volju da učim — upisat ću i moju Julu — pa kad se uda, da više znae od mene. A sad mi oprostite, što sam te toliko zadržala u poslu — idem, i do viđenja! F. Š.

ZAČEP JEDNJAKA KOD GOVEDA

Jednjak se začepљуje, ako u njem zapne zalogaj ili koji strani predmet. To se kod goveda dešava najčešće, kad gutaju krutu i čvrstu hranu, kao što je krumpir, cikla, repa, voće (jabuka, kruška), klip od kukuruza ili stabljiku od kupusa ili kelja, pa suhi zalogaj repinih rezanaca ili sječku. Rjeđe je to koji strani predmet, na pr. šljunak, matica od vijka, krpa, kapa, šešir, posteljica, lopta ili drvo. Začep može nastati, ako se zalogaj pomiče spram predželudaca ili kod preživanja spram usta. Povoljno djeluje, ako je jednjak sužen kao posljedica koje druge prije protekle bolesti. Začep se može razviti u području vrata ili u području grudne šupljine.

Posljedica začepa je grč jednjaka, popraćen bolju. Ako začep potpuno zatvori jednjak, životinje ne mogu više gutati hranu ni piti, a ne mogu iz njih izlaziti ni plinovi, kad im se podriguje, pa to izazove jak nadam. Potraje li začep dulje vrijeme, može se probušiti stijenka jednjaka ili trajno proširiti.

Od znakova bolesti zamjećujemo, da se životinja davi, da povraća, a pritom maše glavom i isteže vrat, pojačano slini, uznemirena je i prestrašena, a povremeno također i grčevito kašlje. Goveda prestaju jesti, piti i preživati, samo žvaču naprazno. Ako je začep nepotpun, mogu goveda još progutati napoj ili vodu i podrigivati. Zapne li pak zalogaj u području vrata, tada ćemo zamijetiti s lijeve strane vrata izbočinu u području jednjaka. Ovakav zatisnut predmet ili zaustavljen zalogaj može se kod davljenja ili napornog gutanja i pomaknuti, te životinja ozdravi. No inače joj se stanje pogorša, pa otešćano diše i poremeti joj se krvni optok. Tada više ne mari

za okolinu, naglo mršavi, a kod prodora jednaka ognjoj joj se područje na vratu ili grudna šupljina, pa ugone.

Kod začepa najbolje je što prije pozvati veterinara. Vlasnici oboljele životinje nastoje joj pomoći, no obično samo pogoršaju stanje različitim postupcima i zahvatima. Tako oni zalijevaju sluzavim sredstvima ili uljima, a ova često zađu u pluća umjesto u jednjak. Drugi opet nastoje progurati zalogaj štapom ili bičalom, pa često puta probuše jednjak, a onda blašćetu nema više spasa. Jedino bi mogli pomoći svojoj životinji, ako se razvije nadam, da joj probuše trokarom trbuh i burag, pa tako da ispuste tamo nagomilane plinove.

Sigurnosne mjere protiv začepa jesu, treba životinjama spriječiti, da ne dođu do prije spomenutih hraniva ili stranih predmeta, ili pak da suhu usitnjenu hranu, prije negoli je damo životinji, dovoljno navlažimo.

M. Šlezić.

BOLESTI, KOJE SE PRENOSE MLIJEKOM

Mlijeko je odlična, najbolja živežna namirnica, i trebalo bi nastojati, da se kod nas što više troši, jer danas smo, što se potrošnje tiče, na zadnjem mjestu među kulturnim narodima. No valja znati, da mlijeko može biti i opasno, jer se njime mogu prenositi razne bolesti, ako potječe od bolesne životinje ili ako se s njime neispravno, nehigijenski postupna na dugom putu od mužnje do potrošnje.

Kao što je mlijeko veoma hranjiva namirnica za čovjeka, tako je i veoma hranjiva podloga za razne klice, koje se u mlijeku nevjerojatno brzo razmnažaju i izlučuju više ili manje opasne otrove. Od ovakvih se klica mlijeko kvari, gubi na hranjivoj vrijednosti, a može prouzročiti i razne bolesti, ako su te klice zarazne.

Prvi izvor klica može biti i samo kravljje vime. Tim klicama ne možemo potpuno izbjeći, ma kako temeljito vime opradi. Pogotovo je njihov broj ogroman, ako ne pazimo na čistoću vimena. Ako je pak krava bolesna, osobito ako boluje od tbc vimena, prijeći će te opasne klice i u mlijeko i mogu uzrokovati tešku bolest, tuberkulozu probavnih organa. Od bolesne životinje može se mlijekom prenijeti još i antraks i bruceloza, samo se to na svu sreću rijetko događa. Najvažnije su klice crijevnih zaraznih bolesti, kao što su: trbušni tifus, paratifus, dizenterija i dječji proljevi. Te klice mogu veoma lako dospjeti u mlijeko i nakon najhigijenskijske mužnje, ako mlijeko najpažljivije ne zaštitimo. I osoba, koja muze, može nečistim rukama u mlijeko

prenositi klice ovih bolesti. Sud, u koji muzemo, može biti nečist i zagađen zaraznim klicama, ako ga upotrebljavamo ne samo za mlijeko, nego i za druge manje čiste poslove. Sud može biti prividno čist, ali će zaraziti mlijeko, ako je opran vodom iz nehigijenskog bunara, u koji prodire sadržaj iz okolnih dubrišta ili zahoda. Jasno je, da perući takovom vodom ne ćemo sud očistiti, nego ćemo ga zaraziti. Muzemo li u nehigijenskoj staji, punoj prašine, upasti će prašinom i velika količina klica u mlijeko. Isto tako može se mlijeko onečistiti, ako se transportira otvoreno ili u nedovoljno zaštićenim posudama.

Srećom, kod nas se mlijeko u kućanstvima prije potrošnje redovito kuha ili pasterizira i na taj se način klice potpuno ili većim dijelom uništavaju. Ali odatle još ne proizlazi, da nije važno paziti i na čistoću mlijeka. Zarazne i nezarazne klice izlučuju štetne otrove. Što je više klica, bit će više i otrova. Što duže prođe od mužnje do kuhanja, više će se klica razmnožiti i one će više otrova izlučiti. Kuhajući mlijeko uništavamo u njemu i klice, ali ne i otrove. Ako je tih otrova veoma mnogo, bit će i kuhano mlijeko štetno, naročito za dojenčad. To vrijedi osobito za pasterizirano mlijeko. Pasterizacijom uništavamo samo 90% klica. Ako je u 1 kubičnom centimetru bilo prije pasterizacije 100.000 klica, ostat će ih nakon pasterizacije oko 10.000. Takovo mlijeko još zadovoljava, ako ga čuvamo na hladnom mjestu, gdje se klice više ne mogu razmnažati.

Naročito treba imati na pameti, da se i kuhano mlijeko može zagaditi klicama. Ostavimo li mlijeko nepokriveno, da se ohladi, dospjet će u njega s prašinom, a naročito preko muha veliki broj klica; one će se u mlijeku za kratko vrijeme razmnožiti, pa od prijašnjeg kuhanja i pasterizacije ne će biti nikakove koristi. Ako predvečer nademo u mlijeku utopljenu muhu, nije dovoljno da je samo žlicom izbacimo, čak ne koristi ni prekuhavati mlijeko. Takovo zagađeno mlijeko može biti štetno za zdravlje, pogotovo za zdravlje male djece i dojenčadi. Bolje je djeci mjesto takvog mlijeka dati malo slatkog čaja.

Važno je još spomenuti, da se zarazne klice mogu prenositi i mliječnim namirnicama, koje su proizvedene od sirovog, nepasteriziranog mlijeka. Zarazne klice mogu se dane i dane održati u kiselom mlijeku, vrhnju, maslacu i mladom siru. Zato ovakove preradevine treba praviti od pasteriziranog mlijeka, ako ih ne možemo obrađivati i preradivati u najboljim higijenskim prilikama. Prim. dr. Eugen Nežić