

# Z A N A Š E S E L O

## KADA I ZAŠTO PRIPREMAMO KRMU, PRIJE NEGO ŠTO JE DAJEMO STOCI?

Proizvođač mora nastojati, da uglavnom proizvodi takovu krmu, koja ne treba posebne pripreme. Međutim svako gospodarstvo ima raznih otpadaka, a i takovih krmiva, koja se stoci ne mogu dati bez posebne pripreme. U pojedinim slučajevima morat će sam proizvođač odlučiti, da li mu se isplati priprema krme s obzirom na učinak, koji se očekuje nakon same pripreme.

Zelenu krmu nije potrebno posebno pripremati, kad je dajemo govedima i konjima, osim u prelaznom prehranbenom periodu, kad je moramo sjeckati, da se izmiješa sa suhom krmom.

To isto vrijedi i za dobro sijeno i slamu, kad se daje u manjim količinama. Kvalitetno sijeno lucerne možemo samljeti i kao brašno davati svinjama i peradi, pa služi kao koncentrat (sadrži mnogo bjelancevine, vitamina i mineralnih tvari).

**Priprema suhe voluminozne krme.** Ako imamo dosta lošeg sijena ili želimo pohraniti veće količine slame ili kukuruznica, onda je potrebno tu voluminoznu krmu sjeckati za goveda na 3-4 cm, a za konje i ovce na 1,5-2,5 cm. Sjeckanje na kraće može izazvati razne probavne smetnje. Sječku je dobro politi hladnom vodom i tako nakvašenu pohraniti. (Kad se rukom stisne voda se ne smije cijeđiti). Voda, koja se upotrebljava za kvašenje, mora biti besprijekorna. Bolje je miješati sječku sa sočnom krmom (isjeckanom repom), ili s raznim vodenim industrijskim otpacima (svježim repnim rezancima, džibrom, povskim komom i t. d.) ili dodati nešto krepke krme: mekinja ili žitne preprupe. Takovu smjesu je najbolje pripremati u betonskim jamama ili sanducima, dobro nabiti i prekriti daskama te pustiti da prevrije oko dva dana. Tako prevrela smjesa ima prijatan nakiseo ukus, pa ga goveda rado jedu, ali je moramo davati nakon mužnje, da ne bi miris krme prešao na mlijeko. Nakon hranidbe valja valove dobro očistiti i otpatke smjese iznijeti na đubrište.

Krmiva, koja su vrlo usitnjena ili brašnava, treba nakvasiti, da ih životinja lakše uzima, jer sitni dijelovi krme podražuju dišne organe. Osim toga pokvašena krma manje se i rasipa.

Pljevu brkulja treba prije hranidbe preliti vrućom vodom ili zapariti, kako bi je umekšali i spriječili upale u ustima i probavnim organima.

Krmiva pljesniva, zaražena gljivicama ili nametnicima treba također prije hranjena politi vrelom vodom, pariti ili kuhati, pa time u znatnoj mjeri sprečavamo njihovo štetno djelovanje.

Rukujući takovom krmom i zaraženom steljom moramo biti na oprezu, da razne plijesni i gljivice ne dospiju u mlijeko.

Sjeckanu, ovlaženu (hladnom ili vrućom vodom), prevrelu (pacovanu) i zaparivanu suhu voluminoznu krmu stoka lakše žvače, tečnija je, manje se rasipa i sprečava se štetno djelovanje, kad je zaražena, ali time se ne povećava njena probavljivost. Kod zaparivanja se čak i smanjuje probavljivost i uništavaju se vitamini, pa radi toga zdravu voluminoznu krmu ne treba pariti. Međutim, ako na slamu djeluje para pod tlakom od 4-6 Atm. kroz 6-10 sati, onda se ne samo povećava probavljivost njenih bjelancevina, nego i ostalih hranjivih tvari. Tako obrađena slama zgodna je za prehranu goveda.

Hranjivu vrijednost i probavljivost suhe voluminozne krme možemo povećati, ako je obrađujemo natrijevom lužinom (NaOH), amonijakom ili sodom. Kod nas takova obrada slame nije uvedena u praksu, ali je drugde uobičajna. Kod obrade slame natrijevom lužinom postupa se ovako: sječki se doda 8-rostruka količina 1½ — 2% natrijeve lužine i pusti stajati do 12 sati (od 6-12). Nakon toga sječku ispiremo vodom tako dugo, dok u njoj nema više lužine, a to ustanovljujemo lakmusovim papirom\* (crveni lakmusov papir više ne poplavi).

U SSSR-u uobičajavaju obrađivati sječku od slame negašenim ili gašenim vapnom.

**Priprema sočne krme.** Korjenjače, gomoljače, (repa, krumpir) i bundeve također treba pripremiti, prije nego ih pohranjujemo. Repu i krumpir, ako su onečišćeni zemljom, valja najprije oprati, jer ostaci

\* papir koji pokazuje svršetak kemijske reakcije promjenom boje.

zemlje izazivaju proljev. Spomenuta sočna krmiva treba sječkati ako ih pohranjujemo u smjesi sa isjeckanom suhom voluminozom krmom (sijenom, slamom ili kukuruznicom). Preživačima valja svakako davati u isjeckanom stanju, a konjima možemo dati u manjim količinama neisjeckanu. Svoj stoci osim svinjama dajem korjenjače i gomoljače u sirovom stanju. Raspiodnim svinjama možemo također davati korjenjače i bundeve u sirovom stanju. Svinje općenito bolje iskorišćuju krumpir, ako se pari ili kuha. Vodu, u kojoj se kuha krumpir, valja odliti, jer sadrži solanin (otrov). Za svaki obrok treba posebno pariti ili kuhati krumpir, jer se stajanjem kvari.

**Priprema koncentrata.** I koncentrate treba često pripremati prije nego ih pohranjujemo.

Mekinjne valja ovlažiti, da ih stoka lakše uzima i da se ne rasipa. Uljene pogače treba smrviti ili samljeti, pa miješati s drugom krepkom krmom.

Zrna žitarica treba mljeti, i to za preživače grublje prekrūpiti, a za svinje finije. Konjima se zob i kukuruz daje u zrnu ili vrlo grubo prekrūpljena. Bolje je zrno miješati sa siječkom slame ili pljeve. Ako preživačima dajemo zrno kukuruza, to jedna trećina zrna može ostati nesažvakana i neprobavljena izaći s izmetinama. Svinje probave finu prekrūpu kukuruza za 6% više nego ako im podajemo kukuruz u zrnu. Bolje iskorišćuju kukuruz u zrnu svinje, koje su se privikle tome već u mla-

dosti. Običaj je kvasiti kukuruz ili kukuruznu prekrūpu ili smjesu krepke krme za tov i ostaviti 6-12 sati da skisne. Time se ne poboljšava probavljivost nego jedino okus.

Suhe repine rezance i sladne klice treba nekoliko sati močiti s 2-3 puta većom količinom vode, da nabubre a nakon toga pohraniti.

Katkada se zrnje ječma natopi u vodi i prži prije davanja odojcima. Ta su zrna prijatna ukusa i odojci ih rado uzimlju i tako se priviknu na uzimanje koncentrata.

Zrna leguminoza: soje, graha i dr. kuhana i zaparivana postaju mekša i ukusnija, a njihove bjelančevine bolje se iskorišćuju.

Melasa se prije upotrebe razrijedi sa 5-6 dijelova vode i njome se obično škropi sječka suhe voluminozne krme.

Koncentrate, koji sadrže gorke tvari: lupina i kesten, treba izluživati u vodi 24-36 sati. Za to se vrijeme voda 2-3 puta mijenja. Jednostavnije je i bolje, ako se izlužuje u tekućoj vodi.

Kao dodatak u prehrani pilića a i odrasle peradi mogu se proizvesti i klice žitarica, a to donekle zimi nadomještava zelednu krmu. Ječam ili zob stavljamo u plitke sanduke u sloju 2-3 cm visokom, nakvasimo vodom i držimo kod temperature od 18-20°C. Treba paziti, da zrna budu uvijek vlažna i izvrgnuta svjetlosti. Poslije 6-8 dana klice se dovoljno razviju, pa ih kidamo i sitnimo, a zatim dajemo pilićima i odrasloj peradi.

**K.**

## HUDA RORINA — OPASNA KATARALNA GROZNICA GOVEDA

To je kratkotrajna zarazna goveđa bolest, koja se očituje upalom sluznica glave, s istodobnim oboljenjem očiju te teškim živčanim smetnjama. Uzročnik je nevidljiv — t. zv. virus.

Bolest se javlja i kod nas katkad pojedinačno, a katkad opet kao stajaska zaraza i to češće u brdovitim krajevima s proljeća i jeseni. Primamljivija su pretežno mlada goveda (ona do 3-4 godine).

Danas se misli, da su nosioci uzročnika zaraze ovce, koje i ne trebaju oboljeti, ali se od njih može dalje širiti zaraza bilo preko vode, hrane, ljudi i t. d.

Znaci bolesti javljaju se nakon 3 sedmice ili najdalje za 10 mjeseci po zaraženju. Tada se ustanovljuje povišena tjelesna temperatura (41-42°C) s groznicom. Goveče ne mari za okolinu, prestaje jesti i preživati, a žeda pojačano. Dlaka mu je nakostrušena, a njuška suha i vruća. Luči ma-

nje mlijeka, ili ga uopće ne daje. Obično se nakon 1-2 dana bolesti opaža, da obole i oči i različite sluznice, a da se poremeti i rad živčanog sustava. Tako se onda na oba oka javljaju preosjetljivosti spram svjetlosti, suzenja, otekline očnih kapaka, a u prednjoj očnoj komori se taloži ugrušak.

S ruža roznice napreduje mutež brzo (već za 8 sati) ili pak polako i nepotpuno. Fonekad se u njoj razvijaju bobuljice ili mjehurići, pa ako se prokinu, znađe se izliti očna vodica, pa goveče oslijepi.

Iz nosa cijedi se već zarana iscjedak, koji je u početku sluzav a uskoro i gnojan te smrdljiv i izmješan s krpicama ili krvlju. Ako se sasuš, tada pronalazimo na nozdrvama smeđe krastave naslage. Sluznica nosnih prohoda jako je zaražena, a ta upala može prijeći i na nosne došupljine. Zbog upale oteklina i naslage na nosnoj sluznici čuju se različiti šumovi, kad živo-

tinja diše, a suziti se može sluznica tako jako, da se životinja zaguši. Povrh toga može također i sluznica usne šupljine biti upaljena, a tada je ona crvenija, vruća, suha i osjetljiva. Katkada može i ona biti pokrivena naslagama. Upala se iz ovih dijelova znade proširiti i na ždrijelo, pa tada životinja otešćano guta i pojačano slini. Ponekad prelazi ova upala i na sama crijeva, kada su izmetine u početku još samo sasušene, a poslije još kašaste do tekuće, s primjesom krpica obamrle sluznice ili krvlju. Znade se osim toga javiti i upala na mokraćovodnim organima, pa se tad životinje često napinju na mokrenje, a sama je mokraća zamućena.

Nastupi li ujedno i oboljenje mozga, tada se primjećuje bilo samo tromost i potištenost, pa životinje stoje ukočeno ili podjednako leže. Potjeramo li ih, tada hodaju supijano, a često se i zgrbe. Ponekad škrguću zubima ili riču, uznemire se, a znadu i napadati susjedne predmete,

životinje i same ljude. Mišićje im povrh toga podrhtava ili pak zapadne u grčeve. Osim toga se ponekad javljaju na koži i osipi.

Bolest se razvija najčešće u potpunom stupnju za 3-4 dana, a životinje ugibaju za 14 dana, ako obole naročito i crijeva. Postotak ugibanja kreće se od 20-29%. Preostale životinje poboljevaju više sedmica i rijetko ozdrave sasvim, jer obično oslijepe, zaostaju katari sluznica, presuši im vime ili pak zaostaju trajne probavne smetnje.

Lijećeći postižemo rijetko kad povoljne uspjehe, a povrh toga zbog mogućih komplikacija najbolje je životinju iskoristiti za vremena.

Da se spriječi nastup bolesti, treba držati životinje u što higijenskim prilikama, a naročito pak treba potpuno odijeliti od goveda ovce, koje prenose tu zaraznu bolest.

Dr. M. Šlezić

## KVALITETA VODE I NJENA VAŽNOST

Voda je jedan od tri elementa (zrak i hrana), koji su prijeko potrebni za održavanje života. Naše se tijelo većim dijelom (66%) sastoji od vode, i ta količina vode u našim tkivima i organima omogućava normalan rad i život pojedinih organa i čitavog organizma. Međutim zdrav, odrastao čovjek gubi svaki dan do 2 litre i četvrt tekućine iz svog tijela. Najviše gubi kroz bubrege (do jedne litre i četvrt), pa kroz probavni aparat, kroz kožu (prosječno pola litre na dan) i kroz pluća (oko 400 grama na dan). Ta se količina mora redovito nadoknađivati, da svi organi uzmognu normalno funkcionirati. Izgubljenu tekućinu nadoknađujemo najčešće i najvećim dijelom vodom za piće ili nekom drugom tekućinom (mlijeko, kava, čaj, voćni sokovi, alkoholna pića), a dijelom živčanim namirnicama, koje sve imaju veću ili manju količinu tekućine. Tako u voću može biti i do 90% vode, u mesu oko 70%, u kruhu oko 38% i t. d. Napokon i suhe tvari u našoj hrani najvećim se dijelom nakon razgradnje pretvaraju u vodu. Ako čovjek nekoliko dana ne dobiva dovoljne količine tekućine, počinje postotak tekućine u tijelu postepeno opadati, pa ako padne za jednu desetinu ukupne količine (što kod odrasla čovjeka iznosi oko pet litara, koliko tijelo u najnepovoljnijim uvjetima može izgubiti za 2 do 3 dana), dolazi do teškog zdravstvenog oštećenja, a ako izgubi jednu petinu (prosje-

čno oko 10 litara) neizbježno nastupa smrt. Zato neki umjetnici u gladovanju mogu živjeti i preko mjesec dana bez ikakove hrane (sigurno na veliku štetu zdravlja), ali u svakom slučaju moraju svakog dana uzimati stanovitu količinu tekućine.

Međutim čovjek danas treba za normalan život mnogo veće količine vode od ovog fiziološkog minimuma, koji je potreban za goli život. Tu količinu nije moguće tako jednostavno odrediti, kao što smo to učinili kod ove minimalne, jer ta količina zavisi od raznih faktora.

Kulturalan čovjek treba vodu za kuhanje, pranje, kupanje, održavanje čistoće stana, dvorišta, ulica, polijevanje nasada, za industriju, gašenje požara i t. d. Jasno je prema tome, da uvijek i svugdje ne će biti potrebna ista količina, jer će to zavisi o standardu higijenske i opće kulture. Netko se kupava svaki dan, neko nažalost jedamput na godinu, ili ni to. U svakom slučaju sva količina vode, koja se potroši na jednom nastanjenom prostoru, preračunava se na jednog stanovnika toga područja. Tako dobivamo brojeve, koji se kreću između 10 do 20 litara po osobi na dan, pa do stotinu i više stotina litara. Često puta na tu količinu znatno utječe gubitak vode radi neispravnih vodovodnih instalacija bilo radi dotrajalosti vodovodne mreže bilo radi neurednosti potrošača. U normalnim prilikama zadovoljava od 150 do 200 litara na dan (ako nema naro-

čito jake industrije). U naseljima bez vodovoda higijenski zadovoljava i 50 litara.

Kao što ljudski, tako i životinjski organizam sadrži mnogo vode. Koliko on treba vode, zavisi o vrsti životinje, načinu držanja i o vrsti krme.

Osim za napajanje treba vode i kod pripreme krme, za pranje uređaja, opreme i staje, pa se računa na jednu odraslu krupnu životinju (konja, kravu ili krmaču s odojcima) 75—100 lit. vode na dan.

Međutim s higijenskog stanovišta nije važna samo količina vode nego i kakvoća, a to vrijedi naročito za onu vodu, koja služi za piće, ličnu potrebu ljudi u prehrambenoj industriji, tako na pr. bluzorna je pasterezacija mlijeka, ako se ponovno inficira, u doticaju sa suđem, koje je bilo isprano zagađenom vodom. Zbog upotrebe zagađene vode mogu se pojaviti i razne pogreške mliječnih proizvoda. Ako nije moguće osigurati dovoljne količine higijenski ispravne vode, pribjegava se nekada dvostrukoj vodoopskrbi, jednoj za piće, drugoj za industrijske i slične svrhe. Samo u tome se krije velika opasnost, jer se iz bilo kojih razloga i neispravna voda može kadšto upotrebiti za piće, a to može da bude za zdravlje opasno. Zato je prohibitivno, da bude jedna vodoopskrba i ta da daje higijenski ispravnu vodu.

Higijenski ispravna voda mora biti bistra, čista, bez mirisa i okusa. Mutnoća, miris i okus potječu od različitih otopljenih ili suspendiranih organskih ili anorganskih tvari, a to čini vodu neukusnom, ali može biti i za zdravlje opasna. Olovo, željezo, mangan i dr. truju vodu, a razne organske tvari obično donose u vodu razne bakterije i druge žive klice zaraznih bolesti, pa takova voda postaje prenosnik i izvor zaraznih bolesti.

Temperatura vode ne smije biti ni previsoka ni preniska, ali za njezin higijenski kvalitet je najvažnije, da se temperatura zimi i ljeti previše ne razlikuje, razlika ne smije biti veća od 4 stupnja. Ako je voda zimi jako hladna, a ljeti veoma topla, ako je ta razlika veća od 4 stupnja, onda to znači, da ta voda ima izravnu vezu sa površinom, odakle se zimi rashlađuje, a ljeti zagrijava. To samo po sebi ne bi bilo najveće zlo, kad površina zemlje ne bi bila uvijek zagađena, pa i opasnim zaraznim klicama, koje tako s površine mogu lako prodrijeti i u podzemnu vodu i učiniti je opasnom za ljudski užitak.

Ako je temperatura vode niska treba čovjek, odnosno životinja dosta kalorija za zagrijavanje vode do tjelesne temperature, tako na pr. govedo kad popije 60 lit vode

od 15°C potrošiti će 1440 kalorija, da ju zagrije na 39°C.

U prehrambenoj industriji nije svejedno, kolika je temperatura vode, tako na pr. bolje je, da je što niža temperatura vode, koja služi za hlađenje mlijeka u sabiralištu mlijeka ili mljekari, inače treba više vode (za hlađenje 1 lit. mlijeka u sabiralištu mlijeka potrebno je obično 2—3 lit vode. U centralnim konzumnim mljekarama potroši se na 1 lit mlijeka i do 30 lit vode).

Voda može biti tvrda ili meka. I jedna i druga je higijenski dobra, ako inače nema higijenskih nedostataka. Tvrda je redovito podzemna voda, koja opskrbljuje bunare i najčešće vodovode, a meka je kišnica, odnosno voda iz cisterna, koje sabiru vodu kišnicu. Mekana voda je bolja u kućanstvu za pranje i kuhanje te u industriji, gdje tvrda voda stvara kamen kotlovač, a mogu se zbog toga zabrtviti cijevi. Tvrda voda je možda ukusnija za piće. Tvrda voda omekšava se kuhanjem (obična tvrdoća) ili dodavanjem raznih kemikalija. Tvrdoća vode potječe od raznih mineralnih tvari, koje voda otapa prolazeći kroz slojeve zemlje. Da bi mogla otapati te tvari, mora biti zakiseljena, t. j. mora sadržavati ugljičnog dioksida (CO<sub>2</sub>), koji prima iz zraka i površnih slojeva zemlje (organsko raspadanje) ili iz dubokih mineralnih slojeva. Ako je iz plitkog sloja (plitki bunar) tvrda, ona je higijenski sumnjiva, jer je dobila CO<sub>2</sub> iz površnih slojeva zemlje, a ti su uvijek zagađeni raznim klicama, koji lako dospijevaju i u vodu.

Zagađenom vodom najčešće se prenose razne crijevne zarazne bolesti kao trbušni tifus, dizenterija i razni proljevi. Takovu vodu treba zato prethodno dezinficirati. Ako nam je voda po svom izgledu i po izgledu okoline vodenog objekta sumnjiva ili je pak utvrđeno zagađena, a nemamo druge mogućnosti dezinfekcije, dovoljno je da je prokuhamo. Prokuhana voda je neukusna za piće. Zato takovu vodu miješamo s voćnim sokovima, dodajemo limuna ili u njoj zakuhamo kakav lagani čaj. Ako nema ništa slično, možemo se pomoći tako da prelijevamo vodu iz suda u sud ili da je mučkamo.

Kemijski dezinficiramo vodu najčešće tako, da joj dodajemo kakav klorni preparat, na pr. klorni kreč. Dovoljna je jedna mala žličica na 1000 litara vode. Klor se najprije otopi u maloj količini vode i potom sve prelije u čitavu količinu vode. Ako je voda mutna ili veoma tvrda, treba nešto više klornog kreča. Isto tako,

ako preparat nije potpuno svjež pa je klor djelomično ishlapio, treba upotrebiti više dezinficijensa. Praktično provjeravamo, da li je dezinfekcija uspješno izvršena, mirisom i okusom. Ako pola sata nakon izvršene dezinfekcije osjećamo miris klora, dezinfekcija je uspjela, inače treba dodati još malo kreča. Ima i drugih sredstava za dezinfekciju vode, ali ta ne dolazi praktično u obzir za privatnu upotrebu.

Da se provjeri bakteriološka čistoća vode treba dostaviti 200 grama vode u sterilnoj t. j. prokuhanomj bočici, koja je zatvorena prokuhanim čepom. Ljeti treba siati vodu što prije, a ako to nije moguće, treba je držati na ledu, da se tako spriječi razvoj bakterija u vodi, ako je voda zagađena. U bakteriološkom laboratoriju se ispituje, da li ima u vodi t. zv. coli bakterija. To su bakterije, koje žive kao neopasne klice u crijevima svakog čovjeka i

životinje. Ako njih nađemo, onda to znači, da ta voda ima vezu sa izmetinama. Ako u vodoopskrbni objekt (obično je to bunar) dospiju izmetine nekog kliconoše ili bolesnika, dospjet će u nju i zarazne klice tih bolesti. Vodoopskrbni objekt, u kojem se nađu coli bakterije treba stručno dezinficirati, a svakako i urediti okolinu, ako je tamo izvor zagađenja. Samo dezinfekcija klorom ne bi koristila, ako ostavimo, da se iz okoline i dalje zagađuje. Ako kemijska dezinfekcija nije moguća, vodu treba isključiti iz upotrebe. Ako ni to nije moguće, jer nema druge vode, dok se to ne omogući, moramo vodu prokuhivati. Treba naročito istaknuti, da je voda kod nas najčešći prenosnik crijevnih zaraza, baš zato, što su kod nas vodoopskrbni objekti, naročito bunari, najčešće skroz nehigijenski. Bit će zato potrebno, da drugom prilikom rećemo o tome nešto više.

Prim. dr. Eugen Nežić

## UMJETNO TELE

Čekajući na red da predaju mlijeko Franjka i još nekoliko žena krstilo se od čuda, kad je iza njih Stanko pričao Pavlu, da je Marko Milin dobio umjetno tele.

— Bože mi prosti, — rekla je Franjka poluglasno — ja u to ne vjerujem.

— Ni ja — klimala je glavom Reza, — to još nije svijet doživio.

— Ja mislim, da je to aprilska šala. Ma gdje bi se takva šta moglo dogoditi, — ćudila se Stana.

— Jao, grešna li svijeta — uskliknula je Marta, koju su u selu prozvali »svetica«. Taj nadimak je dobila zbog toga, što je svako jutro išla u crkvu. Nije prošao ni jedan značajniji crkveni blagdan, a da Marta ne sudjeluje u njegovoj što svečanijoj proslavi.

Tako su prolazile godine, a da se u Martinom načinu života nije ništa promijenilo. Ona je zazorala od svakoga, tko je izbjegavao svetom mjestu i nazivala sve one pogani, koji su umjesto na molitvu odlazili u nedjelju na sastanak, na kom se obično raspravljalo o problemima sela.

Većina ljudi uklanjala se Marti, i ona nije imala mnogo prijatelja. Najbolje prijateljice su joj bile Franjka, Reza, Stana i još neke babe, koje su živjele slično kao ona.

Kad bi se Marta s kojom od njih sastala bilo u kojoj prilici, počele bi povjerljiv razgovor o pojedinim ljudima u selu. Najdraža tema im je bila ogovaranje dje-

vojaka. Marta je znala, koji momak voli koju djevojku, ili obratno. Marta bi sa sugovornicom svaki pojedini slučaj temeljito pretresla s lijeva i desna, a svaka bi tako prorešetana djevojka bila proglašena grijehnicom. — A takva je rekla bi Marta, jer joj ni mati nije bila ništa bolja.

Marta je svoju djecu stavljala kao primjer ostalima, jer je kćer poslala u redovnice, a sina da uči za svećenika. Omičljela tema im je bila i o današnjem »teškome« životu i vremenu, jer su se ljudi odbili od boga i crkve, pa i nevini i pravedni moraju ispaštavati za tuđe grijeh.

— Eto, već je nekoliko godina bilo nerodnih, a tko zna kakvu će bog još kaznu izmisliti za taj današnji grijehni svijet, — često bi uzdahnuvši znala kazati Marta. I sada, kad je uskliknula: — Griješna li svijeta — Stanko i Pavle se poluglasno nasmiju.

Ta dobro su oni poznali Martu »sveticu«. Otkako je u selu osnovano sabiralište mlijeka i Marta ga je počela nositi, svako jutro nakon molitve u crkvi, požurila bi kući, pomuzla kravu, a onda krišom ulila u mlijeko određenu količinu vode, prekrstila se tri puta i brzo pošla na sabiralište i tako mjesecima prodavala uz mlijeko i vodu. Tko zna kako dugo bi još ona tako uz molitvu prodavala pokršteno mlijeko, da je na sabiralištu ostao i dalje Luka, koji niti je znao niti htio da istražuje kako tko nosi mlijeko. Ona i mnogi drugi

mislili su, da je mlijeko uvijek još mlijeko, dok se bijeli. Ali to se više nije moglo trpjeti. Luka je bio smijenjen, a na njegovo mjesto je došao ozbiljniji čovjek, koji je vrlo dobro znao razlikovati mlijeko od vode. Sada je i Marti osvanuo crni petak. Njeno mlijeko je među prvima bilo vraćeno. Ništa nije pomoglo njevo zaklinjanje na časnu riječ i poštenje, da mlijeko nije patvoreno. Kad nakon još nekoliko pokušaja da prevari poslovođu sabirališta nije uspjela, pokorila se tužna srca sudbini i počela nositi naravno mlijeko, ali je zato njena zajedljivost porasla. Jasno, da mljekara nije mogla vidjeti očima. Ogovarala ga je, gdje je god stigla, i želila mu potajno sve najgore u životu.

— Jesi li čuo što kaže naša »svetica« — upita Stanko Pavla. — Ona ne zna ili ne će da zna, da je to napredak u uzgajanju stoke. Markovo umjetno tele je primjer da se može s manje izdataka postići ista svrha.

— Ja sam radoznala, kako to umjetno tele izgleda i je li kao i sva ostala telad — poluglasno je rekla Franjka Rezi.

— Pa valjda mislite, da ima dvije glave i šest nogu — odvratila Pavle umjesto Reze. — Tele kao i svako drugo tele.

— Kažu, da je na to Marka nagovorio veterinar — nadovezao Stanko — i eto uspjelo je.

— A veliš, to veterinar stvara umjetnu telad — zahihotala se Franjka držeći se jednom rukom za omašan trbuh, koji joj se tresao od smijeha.

I ostale žene se sada počele smijati i

gurkati laktovima. Tko zna dokle bi se poneki od njih podrugljivo smijali, da se nije pojavio Marko s kantom mlijeka, a uporedo s njim je išao i veterinar.

Veterinar se s ljudima zadržao u razgovoru.

— Koliko vi, teta, imate krava — upitao je Franjku.

Franjka se malo začudi ovom pitanju. U prvi čas nije znala što da odgovori.

— Pa, — rekla je Franjka, — pa četiri.

— A koliko daju mlijeka?

— Pa — osam, deset litara — kako kada.

— To znači, da drugo potrošite kod kuće.

— Šta bi potrošili — ne ostane mi ni za lijek — sve donosim ovamo.

— Tako, onda vam krave daju malo mlijeka. A koju pasminu krava držite.

— Šta ja znam, kakve su pasmine.

— E, sad mi je jasno. Ako želite više mlijeka od krava, morate promijeniti slabu dojkicu za dobre.

Ljudi su se počeli okupljati oko veterinara i ispitivati ga o mnogo čem.

Prošlo je od toga dana nekoliko godina. U selu je već bilo mnogo teladi od umjetno osjemenjenih krava. Ljudi su se počeli više brinuti o svojoj stoci. Naročito su pazili, da im krave daju što više mlijeka. I tako je Markovo umjetno tele još i sada predmet pričanja u selu, samo se Marta svaki put, kad čuje takvo nešto, triput prekrsti i uzdahne:

— Griješna li svijeta!

F. S.

## VIJESTI

### SASTANAK TEHNOLOŠKOG ODBORA

U okviru tehnološkog odbora Udruženja održan je dne 16. XI. 1956. god. sastanak, kojemu su prisustvovali dr. Dimitrije Sabadoš, ing. Silvija Miletić, ing. Vjera Zgaga, Mato Ferdebar, Večeslav Kohout, Stevo Lazić, Antun Rudnički, Stevan Sauter, ing. Dinko Kaštelan i ing. Matej Markeš.

Na osnovu dvaju referata (ing. M. Markeš: O pogreškama naših mliječnih proizvoda i ing. V. Zgaga: Uloga laboratorija u unapređenju kvalitete mliječnih proizvoda) prisutni su razmatrali stanje u proizvodnji i potrebu da se poboljša i izjednači kvaliteta mliječnih proizvoda.

Smatra se, da bi daljnji rad oko unapređenja kvalitete mliječnih proizvoda trebalo usmjeriti u tri pravca, i to:

- a) poboljšanje kvalitete mlijeka;
- b) redovita i obvezna laboratorijska kontrola kvalitete mlijeka i mliječnih proizvoda;
- c) tipizacija mliječnih proizvoda, uključivo poboljšanje i ustaljivanje metoda i uvjeta proizvodnje.

Da se uklone mnogobrojni i raznovrsni nedostaci naših mliječnih proizvoda, predlažu se slijedeće mjere: