

Z A N A Š E S E L O

KAKO ODRŽATI PROIZVODNJU I KVALITET MLEKA U PRELAZNOJ PERIODU?

Opšte je poznata činjenica da kvalitet i količina mleka zavise od rase, genetskih osobina i ishrane krava. Izvesne rase krava su mlečnije, druge su manje mlečne a više gojazne i t. d. Neke pak krave daju više mleka od drugih iako su iste rase, te pri istoj ishrani daju veće količine mleka. S druge strane i kvalitet mleka, odnosno procenat masti u mleku, kao najvažnije merilo kvaliteta mleka, varira kao kod pojedinih rasa, tako i između krava iste rase. Dnevna mlečnost krava bilo kakve rase zavisi, pored ranije navedenog i od starosti krave, stadijuma laktacije i ishrane krave. Kako ishrana krave predstavlja osnovu za otkrivanje svih pozitivnih i negativnih osobina svake krave, bilo koje rase, to se njoj mora posvetiti osobiti značaj.

Slobodno se može reći da danas nema odgajivača krava koji ne zna značaj i ulogu ishrane u proizvodnji mleka, no ne možemo se pohvaliti da svi odgajivači i pravilno hrane svoje krave. Greške se obično javljaju usled nedovoljnog poznavanja tehnike ishrane, načina pripremanja hraniva, prelaza sa jedne ishrane na drugu i t. d. što se sve negativno odražava na proizvodnju mleka. U ovom članku osvrnućemo se samo na značaj i način ishrane u prelaznom periodu.

Pre svega treba istaći da svakom načinu ishrane odgovara i određeni sastav mikroflore, encima i sokova u buragu govečeta a u zavisnosti od hrane koju uzima. Pri promeni hrane menja se i sastav mikroflora u buragu, te ukoliko je ta promena nagla može doći do različitih komplikacija u varenju hrane. To dolazi otuda što mi možemo naglo promeniti hranu koju dajemo kravi, no ona nije u stanju da tako naglo promeni i sastav mikroflora buraga. Otuda je veoma važno da svaki prelaz sa jedne hrane na drugu bude postepen kako bi se krava mogla priviči na istu i stvoriti najpogodnije uslove za njeno varenje. Ovaj momenat postepene zamene jedne hrane s drugom naročito je važan pri prelazu sa zimske ishrane na letnju. Naime, u ovom slučaju radi se o prelazu sa suve hrane na zelenu hranu, koja je po svome sastavu i osobinama potpuno

drugačija, te traži mnogo veću opreznost nego u bilo kom drugom slučaju. Ukoliko se ovo zanemari može doći i do težih smetnji u varenju popraćenih prolivom, nadunom ili pak katarom celog aparata za varenje. Razumljivo je da će u svim tim slučajevima doći do opadanja proizvodnje mleka a vrlo često i do opadanja u težini. Pri mnogo težim slučajevima, a naročito pri nadunu, može doći i do uginuća. Međutim kako je većini odgajivača dobro poznat blagotvoran uticaj paše i zelene hrane na mlečnost krava, to su često skloni da u proleće što je moguće pre i brže pređu na takvu ishranu. S druge strane pak retko postavljaju pitanje da li će takav nagao prelaz sa zimske ishrane na ishranu sa zelenom hranom imati pozitivan ili negativan uticaj na količinu i kvalitet mleka. Pre svega ukoliko se krave prerano isteraju na pašnjak, a pri tome ne prihranjuju, one neće biti u stanju da obezbede dovoljne količine hranljivih materija za proizvodnju mleka, te će pored poremećaja u varenju doći i do opadanja mlečnosti. Opadanje mlečnosti biće utoliko više izraženo ukoliko je pašnjak slabog kvaliteta. Pri ranom isterivanju krava na dobre pašnjake, dok je trava još jako sočna i sadrži velike količine vode, može u prvo vreme, naročito kod boljih mlekulja, da dođe do povećanja mlečnosti no uz istovremeno opadanje težine. Kasnije pak dolazi i do opadanja mlečnosti. Ovome je glavni uzrok mala količina suve materije u travi koju je krava u stanju da popase.

Imajući u vidu sve ove momente zadatak svakog stočara je da ih uskladi u cilju postizanja što većih koristi. Naime, ukoliko se namerava da pređe na ishranu krava na paši istu bi trebalo tako organizovati da krave prvoga dana provedu samo oko 2 časa na paši, a da se pre isterivanja na pašu nahrane sa nešto sena ili slame. Narednih dana sve više bi se produžavalo vreme trajanja ispaše a smanjivala količina ostale hrane s tim da se sa 8—10 dana potpuno pređe na ishranu ispašom.

Pri stajskoj ishrani krava će se prelaz na ishranu zelenom hranom vršiti tako što

će se zelena hrana u prvo vreme mešati sa senom ili sa slamom. Mešanje zelene hrane sa slamom treba u početku vršiti u odnosu 1:1 (težinski) a kasnije taj odnos povećavati u korist zelene hrane tako da se sa osam do deset dana potpuno pređe na ishranu zelenom hranom. U vreme prelaza i mešanja suve i zelene hrane najbolje je da se i jedna i druga seckaju jer će ih u tom slučaju životinje bolje jesti i to bez ostatka. Ukoliko se hrana ne secka krave obično izaberu zelenu hranu dok suva ostaje neiskorišćena.

I pri jednom i pri drugom načinu ishrane zelenom hranom, u staji i na paši, dužina trajanja prelaza sa zimske na letnju ishranu, zavisice i od načina prethodne ishrane kako po količini tako i po kvalitetu. Ukoliko su krave hranjene dobro, a u obroku bilo i sočne hrane (repa, silaža) prelaz može biti brži, a ukoliko su hranjene slabije, i to uglavnom suvom hranom, prelaz treba da bude sporiji.

Pridržavajući se gornjih načina prelaza sa zimske ishrane na letnju, a imajući u vidu vrednost paše i zelene hrane za proizvodnju mleka kao i njihov uticaj na varenje, možemo očekivati ujednačenu proizvodnju mleka i u prelaznom periodu. Treba napomenuti da krave ne bi trebalo puštati na pašu sve dok trava ne poraste do visine 10—12 cm., kada je najbogatija u proteinima (belančevinama) te istovremeno i najekonomičnija za iskorišćavanje

nje. Količine mleka koje krave mogu dati zavise na prvom mestu od kvaliteta pašnjaka. Na dobrim pašnjacima krave mogu dati 13—16 litara mleka bez ikakvog prihranjivanja. Ukoliko je mlečnost krava veća ili ukoliko je vrednost pašnja krave treba prihranjivati s kabastom i koncentrovanom hranom. Od kabastih hraniva za prihranjivanje se mogu koristiti zelena hraniva sa oranica, silaža i seno. S obzirom da mlada trava sadrži velike količine belančevina koncentradi koji se koriste za prihranjivanje treba da sadrže dosta ugljenih hidrata (kukuruz, ovas, ječam). Upotreba koncentrata za prihranjivanje treba da se ograniči na najproduktivnije krave, jer su ogledi pokazali da dodavanje koncentrata povećava mlečnost krava no da to povećanje mlečnosti ne mora biti rentabilno. Treba pak voditi računa da krave i pri ishrani zelenom hranom ili pašom dobijaju uvek so i da imaju dovoljno vode na raspoloženju.

Prema tome ukoliko se prelaz sa zimske na letnju, zelenu ishranu izvrši postepeno, te ukoliko se u prvo vreme, dok je trava mlada i sočna, vrši izvesno prihranjivanje ugljeno-hidratnim hranivima (kabastim i koncentrovanim) može se očekivati ravnomerna proizvodnja mleka i povoljan uticaj zelene hrane kako na količinu tako i kvalitet mleka.

Ing. Damjan Zeremski

PROLJETNI RADOVI OKO SPREČAVANJA BOLESTI MUZARA

Kako god se ratar mora spremati u proljeće za poljoprivredne radove, kako bi mu donijeli što veće prihode, mora i stočar u proljeće pomišljati na radove, koji će osigurati zdravlje i život njegove stoke, a njemu donijeti veću gospodarsku korist. Treba naime pomišljati na mnoge okolnosti, koje ugrožavaju zdravlje i život njegove stoke, a kojima se može stati na put. Primjenom tih mjera postići će, da mu stoka ostane zdrava i otporna spram bolesti. **Među tim mjerama vrlo je važno urediti stoci nastambe, dobro je hraniti, napajati i njegovati. No povrh toga trebamo naročitu brigu voditi i o tome, da se ne zarazi klicama zaraznih ili uzročnicima nametničkih bolesti.** Ove naime klice ili uzročnici mogu naškoditi životinjama, ako ih ima u dovoljnom broju, a primljiva životinja ako oslabi u svojoj otpornosti zbog neprikladnog držanja.

Borbu pak protiv zaraznih i nametničkih bolesti vodit ćemo tako, da s jedne

strane životinje postanu otporne spram uzročnika, a s druge strane da onemogućimo životinjama doći do tih klica (hranom, vodom, preko posluge i t. d.) ili do uzročnika bolesti, i to najčešće unosom preko novonabavljene životinje. Takova naime životinja može biti prividno još zdrava (inkubacija), no ona već može izlučivati klice (s mokraćom, s izmetom, s nosnim iscjetkom i t. d.) odnosno uzročnike u okolinu, a tek kasnije, kad se bolest razvije, potpuno će oboljeti, tako da i mi to uočimo. No životinja, koja je preboljela kakvu zaraznu ili nametničku bolest, još neko vrijeme može izlučivati klice i uzročnike, koji su opasni za susjedne životinje. Ima i takovih životinja, koje nisu nikad očitovale znakove takovih bolesti, a ipak izlučuju klice. Stoga je probitačno, da novonabavljene životinje držimo stanovito vrijeme odvojeno od ostale stoke (u koje bi se vrijeme eventualno zaraza mogla potpuno razviti i tada tek

prepoznati). Isto tako ćemo spriječiti unos zaraznih i nametličkih bolesti, ako raskužimo mjesta, gdje je boravila sumnjiva, pogotovo bolesna stoka, i ako neškodljivo uklonimo životinje, koje su uginule od zaraznih bolesti. To ćemo postići tako, da duboko zakopamo lešinu na određenim mjestima (mrciništa, jame grobnice) ili da je spalimo.

Ovdje bih htio istaći samo bitno o načinu, kako ćemo povećati otpornost životinje, ako se klice ili uzročnici već nalaze u tijelu životinje. Tada bi se životinja mogla obraniti od tih uzročnika. Tu otpornost proti zaraznim bolestima (imunitet) potpomažemo tako, da životinje zaštitimo, cijepimo, t. j. da unesemo u njih umrtvljene ili oslabljene klice uzročnika zaraznih bolesti. No pritom treba imati na umu, da zaštitna moć takovih cijepljenja ne nastupa odmah, nego tek iza stanovitog vremena, obično od nekoliko dana do dvije sedmice iza cijepljenja. Ovim ucijepljenim klicama nagonimo tijelo da stvara u sebi zaštitne tvari, koje će ga kraće ili dulje vrijeme zaštititi od uzročnika određene zarazne bolesti (stečeni imunitet). U doba, kad se stvara ta otpornost, t. j. u onom roku do dvije sedmice, treba čuvati životinje od svega, što bi im moglo prirodnu otpornost oslabiti, kao što je to na pr. prehlada, prenaporan rad i dr.

U našim krajevima izazivljemo otpornost goveda spram ovih zaraznih bolesti tako, da goveda zaštitno cijepimo, i to protiv bedrenice i šuštavca. U nekim zemljama zaštitno cijepimo goveda i protiv zaraznog pobačaja. Osim protiv navede-

nih bolesti možemo goveda zaštitno cijepiti i protiv slinavke i šapa (to zaštićuje samo kratkotrajno), pa protiv bjesnoće. No osim ovog cijepljenja, kojim podižemo otpornost životinja, protiv zaraznih bolesti cijepimo i tuberkulinom (tuberkulinizacija). Ovim cijepljenjem ne podiže se otpornost životinje, nego ono služi za to, da se ustanovi, je li životinja zaražena klicama sušice (tuberkuloze).

Mi ćemo se osvrnuti samo u najkraćim crtama na zaštitno cijepljenje protiv bedrenice i šuštavca.

Protiv bedrenice (crnog prišta) treba cijepiti stoku u onim krajevima, gdje ta bolest vlada ili gdje se nalaze klice, pa životinje redovito svake godine oboljevaju i ugibaju. Imunitet nastupa već dvije sedmice po cijepljenju i traje 6-8 mjeseci. Kod cijepljene životinje često naraste tjelesna temperatura i oteče mjesto, gdje je životinja cijepljena, no to je prolazna pojava bez ikakvih šteta.

Suštavac je također zarazan bolest, a redovito napada samo goveda u dobi do dvije godine. I ova zaraza izbija također u naročitim krajevima (češće gorovitim), i od nje goveda često ugibaju. Cjepivo, kojim se služimo, ima umrtvljene klice, pa potkožno ucijepljene izazovu dobar i siguran imunitet, koji traje do jedne godine.

Mogli bismo goveda zaštitno cijepiti još i protiv zaraznog pobačaja, koji najčešće napada veće gojidbe u naprednim stočarskim zemljama, no kod nas izbija kudikamo rjeđe, pa i štete nisu tako velike.

Prof. dr Milan Šlezić

BOLESTI KOJE SE PRENOSE HRANOM

Hrana, koja nam je za zdravlje i život prijeko potrebna, može biti zaražena i zagađena, pa se njome prenose klice raznih bolesti ili njihovi otrovi, koji uzrokuju lakšu ili težu bolest ili čak smrt. Takvih je bolesti veoma mnogo, a navest ćemo samo one, koje su najčešće i za naše prilike najvažnije.

Svaka živežna namirnica i svaka hrana može poslužiti za prijenos bolesti, ali ni jedna tako često i tako lako, kao mlijeko i razni mliječni proizvodi. Zato o tom najprije par riječi.

Mlijeko sadrži sve najvrednije i najpotrebnije hranjive tvari i u najpovoljnijem obliku i omjeru; ono je najbolja hrana ne samo za dojenče i odrasle ljude, nego i za ostala živa bića, pa tako i za razne klice, bakterije, od kojih su neke

neopasne, a neke opasne, uzrokuju zarazne bolesti. Ove se klice množe u mlijeku s nevjerovatnom brzinom i do ogromnih količina. U zagađenom mlijeku kod povoljne temperature broj klica može u jednoj jedinjoj kaplji doseći nekoliko milijuna. Te klice stvaraju i izlučuju svoje otrove (toksine), koji također škode ljudskom zdravlju. Kuhamo li mlijeko, uništiti ćemo sve klice, ali ne i njihove otrove, bar ne potpuno. Zato nije sigurno, da nam i kuhano mlijeko, koje je jako zagađeno bakterijama, ne će škoditi zdravlju, jer ostaju toksini. Naročito to vrijedi za dojenčad. Isto tako ni pasterizacija ne može osigurati uvijek dobar kvalitet mlijeka, jer se njome ne uništavaju sve klice. Prema tome kod relativno čistog mlijeka ostat će nakon pasterizacije mali broj

klica, koliko je sa sanitarnog gledišta dopustivo; naprotiv kod jako zagađenog mlijeka ostat će veći broj klica, koje će se, naročito ako mlijeko nije na hladnom mjestu, i dalje množiti, izlučivati toksine i kvariti kvalitet mlijeka. Iako ove klice, koje prežive pasterizaciju, ne pripadaju u t. zv. patogene bakterije (zarazne klice), ipak one kvare mlijeko i ono može postati opasno za ljudski užitak.

Klice mogu dospjeti u mlijeko ili od same životinje, ako je bolesna, ili pak izvana od mužnje do potrošnje, ako nisu poduzete sve nužne zaštitne mjere. Najčešća je i najopasnija tuberkuloza krava (vimena). Istina, bacil tuberkuloze pasterizacijom i kuhanjem ugiba, ali može proživjeti dulje vremena u mliječnim proizvodima, koji se izrađuju od takvog sirovog mlijeka. Tuberkuloza probavnih organa i potbušnice kod djece, a i kod odraslih, najčešće je posljedica uživanja inficiranih mliječnih proizvoda (sir, vrhnje, maslac). Od bolesne životinje mogu prijeći u mlijeko i mliječne proizvode i bacili zaraznog pobačaja (Banga), slinavke, bedrenice i ozbiljno ugroziti zdravlje i život ljudi ako nije pasterizirano ni kuhano, ili ako je upotrebljeno za preradu u sirovom stanju.

Međutim mnogo su češće bolesti, kojih klice ne potječu od same životinje, nego ulaze u mlijeko na putu od mužnje do potrošnje. U prvom redu od zamazanih vimena, od nečistih ruku mužača kod mužnje, nečistih muzlica, cjedila i kanta za mlijeko. Mlijeko se može zagađati i kod transporta, prelivanja, preprodaje. Kuhanjem i pasterizacijom ne prestaje opasnost od zaraze, jer se mlijeko poslije toga može opet zaraziti, ako u nj padne prašina ili dođu muhe. Muha na svojim nožicama prenosi svakakovu nečist, a s njom i ogroman broj klica, koje se u mlijeku brzo množe. Ako je za to razmnažanje bilo dovoljno vremena, mlijeko može biti opasno kao da i nije bilo kuhano. Na ovaj se način mlijeko najčešće zarazi klicama crijevnih zaraznih bolesti, kao što su trbušni tifus, paratifus, dizenterija i t. zv. ljetni dječji proljevi, koji zapravo nisu drugo nego razne vrste dizenterije. Broj crijevnih zaraza kod nas je veoma velik i nema sumnje, da pored vode pritom ima mlijeko baš najveću ulogu. To napose vrijedi za dojenčad i malu djecu, koja se pretežno hrane mlijekom, a često obolijevaju i umiru od probavnih poremećaja. Vidjeli smo, da nije dosta mlijeko pasterizirati ili prokuhati, jer se i nakon toga može ponovno zaraziti. Ponovno kuhanje ne samo što smanjuje

hranjivu vrijednost mlijeka, nego i ne pruža garanciju, da je neškodljivo, jer ostaju u njemu škodljivi otrovi.

Potrebno je napomenuti, da se mlijekom mogu prenositi i neke bolesti kapljične infekcije, koje inače prodiru u organizam preko dišnih organa. Ovome pripada na pr. šarlah, difterija, zaušnjaci, hripavac i dr. Te klice dospjevaju u mlijeko s kapljica iz usta bolesnika ili zdravih kliconoša. Zato treba u kućanstvima čuvati mlijeko u pokrivenoj posudi i na hladnome mjestu, jer hladnoća sprečava razmnažanje klica.

Meso je druga živežna namirnica, koja može poslužiti kao prenosno sredstvo za neke, naročito za crijevne zarazne bolesti. Uzročnici zaraznih i parazitarnih bolesti mogu dospjeti u meso ili od bolesne životinje ili nakon klanja iz nehigijenske okoline, a to naročito vrijedi za mesne preradevine.

Od zaražene životinje u našim prilikama najčešće se prenose neki paraziti, i to goveda i svinjska trakavica, pa ponekad trihina. Jajašcima od trakavice zaraze se goveda ili svinje na paši, kad uzimaju hranu, kad se napajaju, ako se otpadne tvari, pogotovo ljudske izmetine higijenski ne uklanjaju. Iz jajašca u crijevima životinja izlegu se sitne ličinke, koje se probiju do mišićnih vlaknaca, tamo se začahure i mogu ostati na životu više godina. Ako takvo ikričavo meso temeljito ne iskuhamo ili ispečemo, pa ga pojedemo, prijeći će još žive ličinke u crijevo, gdje se iz njih razvije trakavica. Trakavice mogu doseći dužinu od više metara, te uzrokuju opću slabost, slabokrvnost, živčane smetnje, i to djelomično time, što oduzimaju najvredniji dio primljene hrane (bjelancvine), a djelomično izlučuju svoje toksine, koji štetno djeluju na ljudski organizam. Trihina se prenosi preko svinjskog mesa, a svinja se zarazi žderući uginule bolesne štakore ili otpatke od bolesnih svinja. Trihina se učahuri u raznim mišićima i u malim količinama ne pravi jačih smetnja, pa može ostati čak i nezapažena. Ali kod masovne zaraze postaje jako neugodna, dapače smrtonosna.

Meso od zdravih životinja može se također zaraziti i postati opasno za ljudsko uživanje. To naročito vrijedi za mesne preradevine, koje se obično jedu nekuhane ili nepečene, ako se kod prerade ne pripazi dovoljno na higijenu ili ako se u mesnicama ili u kućanstvu naknadno onečiste. Uživamo li takvo meso, lako ćemo se zaraziti, a još češće i otrovati. Bakterije se na zagađenom mesu brzo razmnažaju, pa izlučuju opasne toksine (otrove).

Već priređeno meso može se također naknadno zaraziti nehigijenskim postupkom (naročito su opasni zdravi kliconoše!) ili preko muha, tog najvećeg krivca za sve crijevne zaraze i otrovanja.

Jaja su od svih živežnih namirnica životinjskog porijekla najrijeđe izvor zaraze ili otrovanja, jer se nakon zaraze brzo vidljivo kvare i postaju odvratna za jelo. Ali jaja, naročito pačja, mogu biti zaražena, a da se to na njima ne opaža.

Zato takva jaja smijemo jesti samo kuhana ili kao dodatak hrani, koja se kuha ili peče, ali nikako ne valja od njih priređivati kojekakve kreme i slično, što se troši kao sirova hrana.

Kao što živežnim namirnicama životinjskog porijekla, tako se i onima biljnog porijekla mogu prnositi razne zaraze ili otrovanja, pa ćemo o tome nešto više reći drugom prilikom.

Prim. dr. Eugen Nežić

JA NE ZNAM, ŠTO JE TO

— Ja ne znam, što je to s mojom djecom, — tužila se Dora svojoj susjedi Milki idući kući sa sabirališta mlijeka, — sva su mi nekako blijeda i kržljava, a gledam tvoju djecu, rumena su i jedra kao jabuke. U kući, otkad pamtim, nitko nije teže bolovao. Eto vidiš mene, i ja sam zdrava, mogla bi reći kao dren. I nije da mi nemaju što jesti, hranim ih svim mogućim jelima. Mesa nikad ne manjka u našoj kući, jer gojimo uvijek veći broj svinja, nešto se proda, a za sebe koljemo, koliko nam je potrebno za potrošnju. U ljetu, kad sabiralište počne probirati mlijeko i prigovarati sad ovom, sad onom, obično mi ostaju veće količine mlijeka kod kuće, onda ga sama obirem, pravim maslac i sir, a kako znaš, i to se daje lijepo unovčiti, a obrano mlijeko i sirutku dajem svinjama. Evo i sad sam djeci kupila slatkiša i misliš, da će im se jako obradovati? Već su se i njih zasitili! Tebe rijetko kad vidim da svojoj djeci kupuješ kojekakve oblizanjke, pa ipak ti lijepo napreduju. Hajde reci, Milka, čime ti hraniš svoju goluždrad, ti koja i po imućstvu stojiš lošije od mene.

Milka je slušala Dorine tužbalice, a na ustima joj je titrao lagani smiješak.

— Pitaš me, čime hranim svoju djecu. Na to pitanje nije teško odgovoriti. Draga Doro. Moja djeca jedu skromnu, ali zdravu hranu. No prije nego što ti kažem kakvu, moram te pitati, koliko tvoja djeca popiju na dan mlijeka.

— Mlijeka! — začudi se Dora. — Ta šta će im mlijeko. U mojoj se kući mlijeko rijetko kad troši za ljudsku hranu.

— Kako to? — sad se začudi Milka.

— A eto, da ti pravo kažem, ja dok sam bila mala i živjela u rodnoj kući, oskudijevali smo u svemu, jedino čega smo imali u dovoljnoj količini, bilo je mlijeko,

pa je nas djecu naša majka uglavnom njime hranila. Onda se još mlijeko nije moglo ovako prodati kao danas, pa nismo imali kud s njim, već da ga u vlastitoj kući potrošimo. Jeli smo svaki dan sir s vrhnjem, mazali maslac na kruh i pili mlijeko svježje, kuhano i kiselo. I mlijeko mi se tako zamjerilo, da ga nisam mogla vidjeti, pa čak ni čuti za njega. I uvijek sam mislila: e, ako ikada budem imala djece, ne ću ih hraniti mlijekom! Pa eto, toga se i držim. Moja djeca ne moraju na silu jesti ono, što drugi za slatki med kupuju.

— Eto, sad mi je jasno, zašto su ti djeca blijeda i slaba, — ozbiljno je rekla Milka. — Pokušat ću ti odgovoriti, zašto su moja zdrava i jedra.

Ne znam, jesi li čula ili čitala, da je mlijeko najzdravija hrana i za djecu i za odrasle — naravno, ako je i ono zdravo. To je već tako i sama priroda odredila. Prva hrana djeteta i ostalih sisavaca je upravo mlijeko.

— Eh, ja svojim čak nisam dala ni sisati dugo, kao što to mnoge matere čine, već sam ih rano odbijala od prsiju.

— Zato ti se to sada na djeci i osvećuje. No čekaj da ti kažem do kraja, zašto je mlijeko najzdravija hrana. Zato, jer u njemu ima svih sastavina, koje su potrebne za rast i razvitak mladunčeta. U njemu ima osim masti, bjelancevina, šećera i rudnih tvari, kao što je željezo, razne mineralne soli i t. d. još i t. zv. vitamina, bez kojih se život ne bi uopće mogao zamisliti. Vitamini prihranjuju i održavaju u zdravom stanju bilo pojedine organe tijela, bilo da direktno utječu na njihove funkcije, to jest njihov rad.

— Joj, Milka, što ti to nekako učeno govoriš. Ja te ni polovinu ne razumijem. Šta su ti to vitamini?

— Sad ja nemam namjeru, da ti to u sitnice pripovijedam, jer nemam vremena, možda jednom drugom prilikom, ali ima i knjiga, u kojima ti to sve lijepo piše.

— Kao da ja imam vremena čitati! A od onda, otkad sam izašla iz osnovne škole, nije mi bilo knjige u rukama, osim molitvenika.

— U njemu ti ništa ne piše o mlijeku.

— Ja ga više manje nosim tako u crkvu, jer je običaj. Jednom mi se dogodilo, da sam u crkvi okrenula molitvenik naopako i mrmrljala napamet već davno naučenu molitvu, kao da čitam, a neki fakini, koji su stajali iza mene, stali se smijati, i ja tek tada opazih, da držim knjigu, kako ne valja.

— E, vidiš Dora, trebala bi polaziti tečaj za nepismene, koji će mislim uskoro početi s radom. Trebala bi ponovno naučiti čitati.

— Kakav tečaj! Nemam ti ja za to vremena, a bilo bi me i sram, da opet s djecom sjednem u školske klupe.

— Sram, a zašto bi čovjeka bilo sram, kad se radi o tome, da nešto nauči. I onda tečaj će polaziti odrasli i stariji ljudi, koji ili nisu imali prilike da polaze školu, ili oni, koji su kao i ti zaboravili kako se čita i piše. No opet smo se udaljili od glavne teme našeg razgovora. Pitala si me, čime ja hranim svoj djecu. Evo: osim mlijeka, kojeg im dajem u svježem ili prerađenom stanju, dobiju svaki dan i razna druga jela. Pazim, da su jela zdrava i svježja. Uz mliječnu hranu dolazi u prvom redu voće i povrće.

— Voće! — začudi se opet Dora. — Ma tko ti zimi daje voća?

— Pa ti znaš, Dora, da imamo lijep voćnjak, koji toliko rodi, da se sav urod ne može u sezoni potrošiti. One vrste voća, koje mogu stajati i preko zime, spremim, tako da imamo uvijek svježih jabuka i krušaka, a drugo voće, koje ne može stajati, preradim na razne načine; skuham pekmez, džem, slatko ili načinim razne sokove, koji su i te kako hranjivi i zdravi, a osim toga u svemu tome ima opet vitamina. Ja bih te sokove nazvala voćnim mlijekom.

— Tako ti, a moj Imbra i ono malo voća, što nam urodi, preradi u rakiju u obično pije, dok sve ne popije, a od grožđa mu je najsladji sok vino.

— Ma dobro je imati i malo rakije i vina u kući, tako da se nađe, kad ustreba,

ali treba misliti i na djecu, koja alkohol ni u kom slučaju ne smiju trošiti.

— Ma šta kažeš? Moja djeca piju, dok ima, zajedno s nama. Kakva bi ja bila mati, kad bi im bilo šta branila od božjeg uroda.

— Eto vidiš, kako pogrešno gledaš na neke stvari. Umjesto, da djeci daješ zdravlje, ti im daješ otrov i još se čudiš, da su ti krležjiva i boležljiva.

Idući tako Dora i Milka u razgovoru približiše se kućama. Na domaku Dorine kuće začuje se dječja cika. To su njezina djeca spazivši je, gdje dolazi, trčala majci u susret. Bila su prljava, nepočesljana i poderana. Dora je iz masnog džepa svog kaputa izvadila zamotuljak, podijelila djeci njegovu sadržinu, a ona su prljavim rukama unosila slatkiše u usta.

Milka je to sve gledala, a onda rekla Dori:

— Eto vidiš još jedne pogreške, koju činiš. I ovako ti djeca mogu lako oboljeti. Tko zna, kakve sve klice bolesti unose na ovaj način u usta. Moja djeca jedu iz čistih posuda, a ja uvijek pazim kad jedu, da su im ruke prije jela oprane.

— Uh, tko bi na sve to stigao. Ta nemam ja samo s njima posla.

— Ali Dora, na sve se mora stići. Uredne domaćice, a i mljekarice i krave moraju biti čiste, a kamo li ne djeca.

— Zar i krave, — tko bi još i njih čistio. Pa to je živina.

— Nemoj se, Dora srditi, ali to nije pravi put, kojim sada ti i tvoj Imbra idete, a to vam se eto očituje i na djeci, koju sigurno volite, pa ipak mnogo toga ne možete shvatiti, što bi trebalo raditi za njihovo zdravlje i razvitak.

Dajmo djeci što više mlijeka i ostale zdrave hrane, a osim toga držimo ih urednu. Isto tako treba uredno držati i stoku — naročito krave muzare, koje će samo tako davati čisto i zdravo mlijeko, pa se ne će, draga Doro, događati ono, što si malo prije rekla, da ljetiti, kad je više mlijeka, sabiralište probira i prigovara, jer dobrog, svježeg i zdravog mlijeka nikada nema previše. A svinje, koje su isto tako korisne, s obzirom na mast i meso koje nam daju, zadovoljit će se drugom jeftinijom i prikladnijom hranom, jer je mlijeko i te kako potrebno našoj djeci, da budu jedra i zdrava kao jabuke.

F. Š.

IZ PREGLEDA DOMAĆE I STRANE ŠTAMPE

Domaća proizvodnja aluminijskih folija. — Tvornica aluminijskog lima u Ražinama kod Šibenika najavila je, da će do kraja ožujka o. g. početi s izradbom aluminijskih folija debelih 0,008 mm u rolama do 650 mm.

Garantiranje minimalnih cijena. — Dosad su poljoprivredni proizvođači kontrahirali trgovačkim organizacijama u glavnom po naprijed utvrđenim ili tržišnim cijenama na dan isporuke. Zbog većih razlika u cijenama poljoprivrednih proizvoda od godine do godine, a i u samoj godini (u sezoni i izvan sezone), poljoprivredni proizvođači i trgovačke organizacije ustručavale su se kontrahirati poljoprivredne proizvode. Da se ubuduće te zapreke uklone, potrebno je, da se proizvođačima zagarantiraju minimalne cijene. Eventualni gubici, koji bi nastali iz razlike između kontrahiranih i tržišnih cijena, isplaćivali bi se iz fondova narodnih odbora kotara, koji će se formirati iz doprinosa privrednih organizacija za promet i preradu poljoprivrednih proizvoda i iz sredstava narodnih odbora.

Izvođenje produkcijskih pokusa. — Savez poljoprivredno-šumarskih komora FNRJ raspisao je natječaj za izvođenje produkcijskih pokusa na socijalističkim gospodarstvima i za rokove za provedbu tih pokusa.

Otkup poljoprivrednih proizvoda u Vojvodini. — U Vojvodini je do konca studenog 1956. otkupljeno poljoprivrednih proizvoda u vrijednosti preko 29,3 milijarde dinara. Od 393 zemljoradničke zadruge njih 388 (98,4%) bave se otkupom poljoprivrednih proizvoda. One su za spomenuto razdoblje otkupile poljoprivrednih proizvoda za 21,7 milijarde dinara, a za 7,5 milijarde dinara otkupile su ostale organizacije.

Kongres Radničkih savjeta. — Od 25. do 27. VI. o. g. održat će se u Beogradu I. kongres Radničkih savjeta. Na tom kongresu iznijet će se dotadnja iskustva o radu radničkih savjeta.

Godišnja skupština Saveza klubova naprednih zadrugara Hrvatske. — 21. i 22. II. o. g. održana je I. godišnja skupština Saveza klubova naprednih zadrugara Hrvatske, na kojoj je iznesen dosadnji rad i uspjesi. Dosad je u NRH osnovano u 18 kotara 214 klubova naprednih poljoprivrednika, 40 sekcija mladih zadrugara i 78 sekcija žena-zadrugarka. Zaključeno

je, da se poradi oko osnivanja novih klubova. Svako selo ili zaselak treba da ima svoj Klub naprednih poljoprivrednika.

Odobrena sredstva za nabavu reprodukcionog materijala za poljoprivredu. — Za prvo tromjesečje o. g. odobren je iznos od 4 milijarde i 4,883.000 deviznih dinara za nabavu i uvoz reprodukcionog materijala za poljoprivredu; đubriva, sredstava za zaštitu bilja, sjemena, rezervnih dijelova za traktore i ostalih poljoprivrednih strojeva, nabavu rasplodne stoke i t. d.

Fondovi za kadrove u privredi. — Odbori za privredu Savezne narodne skupštine među ostalim raspravljali su o funkcioniranju dosadanih fondova za kadrove. Predloženo je, da se formiraju jedinstveni fondovi kod kotara, republika i Saveznog izvršnog vijeća. Saveznim društveim planom odredit će se stopa kao doprinos za fond, a raspodijelit će se ovako: 50% kotarskim, 30% republičkim fondovima, a 20% saveznom fondu.

Kotarski fondovi služit će za dopunsko uzdržavanje stručnih škola i domova. Time ne prestaje obveza kotara, da za uzdržavanje stručnih škola u svojim budžetima određuju sredstva za njihovo financiranje.

Republički fondovi služit će za davanje pomoći onim kotarima, koji nemaju dovoljno sredstava u svojim fondovima, a potrebno je da prošire ili podižu nove stručne škole.

Savezni fond upotřebit će se za davanje pomoći onim republikama, u kojima treba osnovati i razviti stručne škole, a nemaju dovoljno sredstava u svojim fondovima.

Sredstva sadanjih fondova u komorama raspodijelit će se republičkim fondovima i saveznom fondu (80%: 20%), pošto se podmire sve obveze, koje su ti fondovi preuzeli na sebe u god. 1956.

Međunarodni poljoprivredni sajam u Novom Sadu. — Od 24. VIII. do 1. IX. o. g. održat će se u Novom Sadu Međunarodni poljoprivredni sajam. Prijave za sajam moraju izlagači biljnih kultura i uzgajali stoke podnijeti upravi Sajma do 1. lipnja o. g., a izlagači iz industrije, trgovine i organizacija do 1. svibnja o. g.

Rekordna proizvodnja mlijeka u Australiji. — Prema podacima Australijskog biroa za gospodarska pitanja u poljoprivredi, poljoprivredna proizvodnja Austra-