

Z A N A Š E S E L O

KADA I ZAŠTO JE POTREBNA KARANTENA?

Pod karantenom razumijevamo vrijeme potrebno da se novonabavljene životinje odvojeno drže i promatraju, pa da se utvrdi njihovo zdravstveno stanje, a tek nakon tog vremena smijemo ih s ostalim životinjama pomiješati. U prijašnja se vremena mislilo, da za tu svrhu treba 40 dana, pa je još i danas zadržan taj izraz, kome je korijen u francuskoj riječi quarantaine (karanten) sa značenjem »oko četrdeset«.

Zašto je potrebno provesti karantenu, t. j. takove mjere? Poznato je, da životinje mogu biti zaražene klicama, a da se u prvom početku, t. j. u skrovitom ili t. zv. inkubacionom stadiju nisu još mogli razviti znaci bolesti. Kad bismo takove životinje uveli u naše stado, bile bi opasne po naše životinje, jer bi mogle na njih prenijeti koju zaraznu bolest. Ove sigurnosne mjere probitačne su i onda, ako životinje potječu i iz zdravih uzgoja, jer su se na sajmištima, gostioničkim stajama i kod transporta mogle lako zaraziti. Zadržimo li pak takove životinje odvojene stanovito vrijeme i dajemo li ih točno pretražiti, utvrdit će se bolest, pa ih tada ne ćemo pomiješati sa ostalim životinjama, i time uzrokovati, da i one obole.

Takova karantena provodi se kod svih vrsti životinja, pa i kod preživača, koji su ugroženi naročito od slijedećih zaraznih bolesti: od sušice, razarnog pobačaja i od različitih nametničkih bolesti, kao što je to na pr. šuga. No osim ovih ima i drugih zaraznih bolesti, koje se mogu prenijeti sa zaraženih i bolesnih životinja, kao što su to slinavka i šap, bedrenica, boginje i t. d.

U današnje vrijeme, kad su već točno ustanovljene inkubacije, t. j. skrovito vrijeme zaraznih bolesti, uvidjelo se, da ne treba držati odvojeno životinje dulje od 3—4 sedmice.

Prilikom karantene moći ćemo također i zaštitno cijepiti ove promatrane životinje.

Karantena je naročito važna u većim gojidbama, a ondje se obično i može odvojeno držati novonabavljene životinje. Teže je to kod sitnih stočara, koji imaju svega po jednu staju. No i tu se mogu izvršiti mnoge zaštitne mjere, na pr. poseban pribor za njegu, hranjenje i napajanje životinja. Nadalje, životinjama treba davati manje koli-

čine lako probavljive hrane i dovoljno svježih i zdrave vode. Usto treba ih promatrati, jesu li živahne, kakav im je iscjedak iz nosa, očiju i spolovila, zatim da li zijevaju, da li ih napada kašalj, da li otežano dišu, imaju li loš apetit, čvoriče na koži, svrbež, otežane noge ili mozgovne žlijezde ili bolne papke. Čim opazimo na njima takove promjene, treba pozvati stručnjaka, a osim toga odmah brižno očistiti i raskužiti stajnicu.

Na većim gospodarstvima treba novonabavljene životinje smjestiti u udaljene staje i brižnije ih njegovati, hraniti i napajati i to neka radi posebno osoblje. Važno je također, da se u te prostorije, koje moraju biti prostrane, svijetle, suhe i po mogućnosti s ispuhom, ne stavlja preveliki broj životinja ni životinje različitih vrsta. Osim toga treba se pobrinuti, da se čiste i raskužuju kola, životinje i ljudi u tom zatvorenom t. zv. karantenskom krugu. Nadalje ne smiju u taj krug ulaziti druge životinje, a ni ljudi, koji nemaju ondje posla. Osim toga je važno, da izmetine od životinja, držanih u karanteni, ne miješamo s izmetinama od ostalih životinja, nego ih treba prije toga raskužiti. Konačno, karantene moraju biti pod stalnim nadzorom veterinarara.

Prof. dr. Milan Šlezić

KAKO POBOLJŠATI PREHRANU ZIMI

Prehrana je najvažniji faktor za održanje normalnog zdravlja i života, radne sposobnosti i produktivnosti. Da prehrana udovolji taj svoj zadatak, mora odgovarati potrebama našeg organizma kvantitativno i kvalitativno, mora biti dovoljno kalorična i mora sadržavati sve potrebne elemente. Uvijek i svugdje nije moguće doći ni do potrebnih količina ni do potrebne vrste živih namirnica. Ljeti i u jesen izbor je bogat i cijene su pristupačne, a zimi i u rano proljeće upravo je obratno. Zato iz ekonomskih i zdravstvenih razloga moramo u bogatoj sezoni spremati i konzervirati namirnice za sezonu, kad ih nema, kad su za prehranu vrlo potrebne.

Spremati se mogu sve živežne namirnice, u prvom redu voće i povrće. Toga zimi i u proljeće nedostaje, pa prehrana često oskudijeva u mineralnim solima i nekim vitaminima, kojih ima najviše baš u voću i povrću. Voće i povrće ima također znatnu

kaloričnu vrijednost, a osim toga omogućuje veću raznolikost u dnevnoj prehrani, a to je vrlo važno za iskorišćivanje primljene hrane.

Ipak se često događa, da se neispravnim spremanjem i konzerviranjem hrana znatno uništava ili se njena hranjiva i zaštitna vrijednost smanjuje, pa se tako ne postiže prava svrha.

Povrće ima kadšto znatnu kaloričnu vrijednost, a uvijek je bogato mineralnim solima i vitaminima. Ono služi i za priredbu vrlo ukusnih jela, pa svi ljudi nastoje da ga osiguraju u svom jelovniku preko čitave godine. Mnoge vrste povrća mogu se veoma lako sačuvati za zimu, ako ih ostavimo u zemlji i trošimo prema potrebi, na pr. kelj, zelje, špinat, mrkva. U tom slučaju ono zadrži svoju podpunu hranjivu i zaštitnu vrijednost. Razno povrće dobro se čuva u trapu. Taj način konzerviranja naročito je prikladan na selu, gdje za to ima praktične mogućnosti. Tako se redovito čuva krumpir, a može se i repa, mrkva, koraba i dr. Vrijednost tako sačuvanih namirnica ravna je onoj u jeku sezone. U građu možemo dugo čuvati razne vrste povrća u zračnom i suhom podrumu. Međutim najpoznatije konzerviranje povrća je kiseljenje (zelje, řepa, paprika, krastavci i dr.). Naročito je vrijedno zelje kao vrlo omiljena hrana u zimskim mjesecima, a osim toga ono je jedan od najvažnijih izvora vitamina C u zimi. Znamo međutim, da se ovaj vitamin dugim kuhanjem uništava, zato se preporučuje majkama, da daju djeci sirovo kiselo zelje s malo ulja, pa će na taj način sačuvati vitamin C. Neko povrće konzervira se i s pomoću octa, a upotrebljava se većinom kao začim ili prismok, manje kao osnovna hrana. Ali sa stanovišta fiziologije prehrane i iskorišćavanja druge hrane i to je jedan vrlo važan faktor u poboljšanju prehrane.

Široke slojeve najviše interesira konzerviranje voća. Mnoge vrste voća mogu se dugo čuvati u zračnom i suhom podrumu ili spremljene u posijama ili pijesku. Isto tako neke vrste voća lako je sušiti, samo ih treba tom prilikom zaštititi od prašine i muha, pogotovo, ako se takovo voće troši bez prethodnog kuhanja ili bar pranja (na pr. suhe smokve, šljive). Inače takovim voćem lako se prenose razne crijevne zarazne bolesti.

Najčešće se voće konzervira ukuhavanjem. Baš kod toga se i najviše griješi. Kako smo prije istaknuli, kod konzerviranja voća interesira nas njegova kalorična vrijednost, ali isto tako i vitaminska. Oboje moramo sačuvati. Dugim kuhanjem uništa-

vamo vitamine, naročito C vitamin. Ako pak kratko kuhamo, sačuvat ćemo više vitamina ali ne ćemo uništiti sve klice, koje će se naknadno razmnožiti i tako izazvati kvarenje konzerve. Da se spriječi kvarenje konzerva, dodaje se šećer i razni drugi konzervansi u obliku raznih kemikalija, najčešće salicilna kiselina. Šećer je dobar konzervans, jer sprečava razvoj bakterija, pa prema tome i kvarenje, ne uništava vitamine i povećava hranjivu, kaloričnu vrijednost same živežne namirnice. Kemikalije sprečavaju razvitak bakterija, pa prema tome i kvarenje konzervirane hrane, ali uništavaju vitamine, a to znatno smanjuje hranjivu vrijednost. Zato se preporučuje na jedan kilogram očišćenog voća dodati pola do jednog kilograma šećera bez ikakvih kemikalija. Time dobivamo konzervu vrlo velike kalorične vrijednosti i bogatu vitaminima, a to nam je kadšto važnije od same kalorične vrijednosti. Naprotiv kod konzerviranja kemikalijama nema od konzervirane hrane mnogo koristi, jer samu kaloričnu vrijednost možemo osigurati i drugom hranom. Na pr. ako 1 kg očišćenog voća ukuhamo sa 10 dkg šećera i dodamo malo salicilne kiseline, imat ćemo zimi konzervu vrijednu oko 1000 kalorija bez ikakvih vitamina. Ako naprotiv kod kuhanja dodamo samo pol kg šećera, imat ćemo u konzerviranoj masi oko 2.600 kalorija i veoma mnogo vitamina, koji su vredniji od kalorija.

Veoma je dobro konzervirati voće bez ikakvog kuhanja s pomoću samog šećera. U čiste staklenke stavljamo jednaku količinu zdrava i zrela voća koje je dobro oprano, i šećera, dobro zatvorimo i neko vrijeme držimo na suncu, da se šećer lakše otopi. Tako dobivamo vrlo ukusne voćne sokove, veoma bogate vitaminima i velike kalorične vrijednosti.

U svakom slučaju moramo paziti, da voće bude zrelo, zdravo i potpuno čisto. Inače se u konzervi mogu održati razni otporni oblici bakterija, koje će ne samo kvariti konzerve, nego kadšto stvarati i veoma opasne otrove.

Često se postavlja pitanje, da li danas ima smisla konzervirati voće i povrće kod kuće, kad je toliko razvijena prehrambena industrija. Ima smisla, jer su proizvodi prehrambene industrije pretjerano skupi, a često ni po kvalitetu ne odgovaraju, jer se kod proizvodnje obično ne vodi računa o gore istaknutim momentima. Ali je zato potrebno, da se domaćica dobro uputi u način konzerviranja, da dobije ono, što nam u prehrani treba.

Prim. dr. Eugen Nežić