

njem, postepeno ćemo ga utopliti, i kad dođe do svijesti, dat ćemo mu topli čaj ili sl.

UTAPLJANJE naročito ljeti nije rijetka pojava i na moru i na drugim kupalištima, a i inače. Spasavati utopljenika vrlo je teško i opasno, pa i za dobra plivača, a pogotovo za onog, koji sam nije na vodi siguran. Poznato je, da se utopljenik i za slamku hvata, a baš to može biti sudbonosno i za njega i za spasioca, ako spasilac nije vješt i oprezan. Utopljenika treba uhvatiti s leđa i polako ga povlačiti prema obali. Ako utopljenik nesvjesno onemogućiti spasiocu da pliva, i tako dovede u najveću opasnost i svoj i njegov život, mora ga se spasilac svakako osloboditi, pa ako je nužno i na najgrublji način. Ako sretno izvuče unesrećenog na obalu, treba odmah da pristupi umjetnom disanju. Najprije će mu iscijediti vodu i mulj, kojeg se nagutao, i to tako, da ga polegne potrbuške preko koljena ili slično, zatim pristupi umjetnom disanju. I ovdje treba veoma mnogo strpljivosti, jer kadšto utopljeniku vraća se život tek nakon nekoliko sati napornog rada.

OTROVANJA trebaju također često hitnu prvu pomoć nestručnog lica. Čovjek se može otrovati ako hotice ili nehotice ispije kakve kemikalije ili ako uzme pokvarenu hranu, u kojoj su se razvili opasni otrovi. Kod kemikalija svakako je potrebno znati, o kojem se otrovu radi, jer samo tako je moguće pružiti pravu pomoć. Međutim često to nije moguće doznati. Najmanje ćemo pogriješiti, ako unesrećenom dademo da pije mlijeko (osim kod otrovanja fosforom) ili vodu i da izazovemo povraćanje (osim kod otrovanja jakim kiselinama). Kod otrovanja pokvarenom hranom treba dati oboljelom mnogo mlake vode i izazvati povraćanje, a zatim sredstvo za čišćenje. U svakom slučaju kod bilo kakvog otrovanja, i uopće kod svakog nesretnog slučaja treba se pobrinuti i za stručnu pomoć.

Međutim mnogo češće treba pružiti prvu pomoć kod raznih povreda, rana, isčašenja zglobova, preloma kosti i slično, pa ćemo o tome štogod u idućem broju.

Prim. dr. Eugen Nežić

## IZ DOMAĆE I STRANE ŠTAMPE

**Prijedlog programa za NRH u god. 1958./59.**  
— Prema prijedlogu predviđaju se investicije u poljoprivredi za neko 30 milijarda dinara. Sredstva bi se upotrebila za unapređenje ratarske i stočarske proizvodnje, za osnivanje novih poljoprivrednih imanja na zemlji općedruštvene imovine, za unapređenje individualne poljoprivredne proizvodnje preko kooperacije i dr.

**Udruživanje socijalističkih gospodarstava kotara Vinkovci** — 27. VI. o. g. održana je osnivačka skupština Udruženja socijalističkih gospodarstava kotara Vinkovci. Cilj je Udruženja da pruža pomoć socijalističkim gospodarstvima.

**Zaključci Savezne tarifne komisije** — Privredne organizacije samostalno utvrđuju tarifne stavove i druge osnove osobnog dohotka radnika u svom tarifnom pravilniku pridržavajući se jedinstvenog kriterija iz tarifnog sporazuma, zaključenog između Strukovnog sindikata i Stručnog udruženja, odnosno komore.

Minimalni lični dohoci treba da se reguliraju Zakonom o minimalnim ličnim dohocima, polazeći od određenih radnih mjesta (poslova) kao osnova. Ta radna mjesta razvrstavaju se u određeni broj grupa (razreda) minimalnih ličnih dohodaka. Ostala radna mjesta razvrstala bi se prema njima na osnovu rasporeda, koje bi izradile komisije

sastavljene od predstavnika Sekretarijata za rad SIV-a, odgovarajućeg odbora sindikata i stručnog udruženja.

Minimalni lični dohoci utvrđeni po radnim mjestima (poslovima) moći će se povećavati različito po privrednim granama, kad postoji potreba, da se izvjesnim granama omogući, da im iz dohotka ostaje veći čisti prihod.

\*\*\*

**Mlijeko sačuvano godinu dana** — U Nacionalnom mljekarskom istraživačkom institutu Vel. Britanije polučeni su dobri rezultati u čuvanju mlijeka ultrazvukovima kroz dulje vremena. Pasterizirano mlijeko bilo je izvrnuto ultrazvukovima, zatim ulito u plastične sudove, koji su neprodušno zatvoreni, i u njima je mlijeko bilo smrzzavano 1 sat kod  $-15^{\circ}$ . To je mlijeko čuvano godinu dana kod  $-12^{\circ}\text{C}$ . Kad je bilo odmrznuto imalo je ista fizikalna svojstva i okus kao osobito dobro pasterizirano mlijeko, i od njega se dobilo normalno vrhnje.

**Da li je čovjek osjetljiv na mlijeko?**  
— Poznato je, da neki ljudi ne podnose kravlje mlijeko, t. j. da su osjetljivi (alergični) prema bjelancevinama mlijeka, što se očituje u nekim pojavama na nosu, plućima ili koži (osipi) ili poremećajima u crijevima.

Američki specijalist, liječnik za alergiju, dr. Josip H. Fries na temelju ispitivanja došao je do zaključka, da je vrlo malo ljudi koji su osjetljivi na mlijeko. Ta se osjetljivost može ukoniti tako, da se mlijeko kuha ili zagrije. Katkada je dovoljno umjesto kravljeg trošiti kozje mlijeko. U mnogim slučajevima ne radi se o osjetljivosti prema mlijeku, nego o bakteriološkoj zarazi mlijeka (nečisto, nedovoljno hladeno). I naglo i pretjerano pijenje mlijeka može da izazove grčeve i povraćanje. Osim toga poznato je da dojenčad, koja ne podnosi mlijeko poslije stanovitog vremena podnosi ga vrlo lako. Prema tome ne možemo kazati, da su stvarno osjetljiva na mlijeko.

**Vrhnje konzervirano šećerom — nov američki proizvod** — Ovaj novi američki proizvod priređuje se od masnog vrhnja uz dodatak mliječnog praha od obranog mlijeka i šećera. Proizvod se sastoji od 30% šećera, 10% suhe tvari bez masti, 20% vode i 40% mliječne masti.

Zašećereno vrhnje, temeljito promiješano, pasterizira se pod vakuum. Proizvod se dobro drži 6 mjeseci kod sobne temperature i zadrži miris i okus. Proizvodi se za industriju sladoleda (ice-crema), a inače moža se upotrebiti za tučenje, kavu, čaj, i t. d.

**Povećanje potrošnje obranog mlijeka u USA** — Potrošnja obranog mlijeka u USA god. 1952. povećala se za 1/3. Osobe, koje žive dijelno, traže sve više obrano mlijeko i sireve s malo masti. I stepka se mnogo troši. Zbog toga je na tržištu sve više obranog mlijeka i mnogo vrsti posnih sireva.

**Mlječni bar u kazalištu** — U Pittsburghu u USA na početku kazališne sezone otvoren je u kazalištu mlječni bar. U taj bar dolaze posjetnici kazališta i mnogo prije no što započnu predstave.

**Sir u aluminijskim kutijama** — U USA je zadnjih godina početnula proizvodnja aluminijske tako, da aluminijske kutije konkuriraju u cijeni limenim kutijama, pa jedna poznata mljekara pakira ribani parmezan u aluminijskim kutijama.

**Smeđe boce za mlijeko** — Ako je mlijeko dulje vremena izloženo svjetlosti, dobiva okus po kuhanom, a ako to predugo traje, nije ni za potrošnju. Razlog tome još nije potpuno dokazan. Drži se, da i krma djelomično na to utječe. Činjenica je, da mlijeko od krava raznih pasmina i iz raznih krajeva pokazuje u tom pogledu znatne razlike. Sigurno je, da djelovanjem svjetlosti nastaju kemijske promjene: kataliza između vitamina B<sub>12</sub> i jednog dijela mliječne bje-

lančevne. Zbog svjetlosti raspada se vitamin B<sub>2</sub> i C. Jedna velika mliječna centrala u Švedskoj uvula je već prošlog ljeta smeđe obojene boce za mlijeko.

**Umjetno osjemenjivanje u USA** — God. 1953/54 u USA umjetno je osjemenjeno 5.413.874 krava i junica, t. j. 19% od sveukupnog broja krava i junica. Osjemenjeno je za 5% više nego god. 1954/55.

90% je osjemenjeno na stanicama za osjemenjivanje, koje su u Nacionalnom udruženju za umjetno osjemenjivanje. 7.000 tehničara osjemenjuju umjetno, pa prema tome na svakog otpada na godinu 770 osjemenjenih krava i junica. Prosječna cijena za jedno osjemenjivanje iznosi 9 dolara.

**Potrošnja maslaca i sira u svijetu** — Potrošnja maslaca povećala se u nekim zemljama prema predratnim godinama, a u nekim se smanjila, a potrošnja sira gotovo svuda se povećala.

Ako uzmemo indeks potrošnje prije rata 100, onja on iznosi nakon rata:

	maslac	sir
Austrija	117	84
Belgija	126	146
Danska	99	103
Francuska	124	114
Zap. Njemačka	79	111
Holandija	48	84
USA	54	135
Švedska	103	131
Švicarska	98	104

Kako se iz gornjeg pregleda vidi, potrošnja maslaca smanjila se u Danskoj, Zap. Njemačkoj, Holandiji, USA i Švicarskoj, a potrošnja sira osim u Austriji i Holandiji svuda se povećala.

**Diploma za mužače mehaničke mužnje u Holandiji** — U Holandiji su uvedeni ispiti za mužače mehaničke mužnje. Da mužači postignu diplomu, potrebno je da već posjeduju diplomu za ručnu mužnju, jednogodišnju praksu u mehaničkoj mužnji i da su s uspjehom polazili tečaj za mehaničku mužnju. Polaznici treba da navrše najmanje 17 godina.

**Surutka uklanja rđu** — Zardali predmeti moče se u surutki 1—2 dana. Brže se ukoni rđa, ako se surutka zagrije na 40—60°C. Nakon močenja u surutki predmete valja ispirati vodom. Da se spriječi rđanje za vrijeme sušenja, probitačno je ispirati u rastopini trinatrijeva fosfata (1%/00, t. j. 1 kg na 1000 lit. vode). Da se spriječi daljnje rđanje treba osušane predmete nauljiti ili namastiti.