

Практична упутства

Берба воћа

ПРИЛИКОМ бербе воћа нужно је обратити нарочиту пажњу на два момента, о којима наши произвођачи не воде довољно рачуна, а то су вријеме и начин бербе, од којих ће у многоме зависити квалитет плодова, поготово оних који су намијењени чувању.

Вријеме бербе установљавамо према степену зрелости воћа и начину његове употребе.

Љетно воће треба брати прије његове потпуне дозрелости, уколико га намјеравамо транспортовати на удаљенија тржишта. У противном, оно би се брзо покварило те често пута не би било способно ни за прераду.

Ако се ради о воћу намијењеном за прераду потребно га је брати у различитим степенима зрелости. Тако, на примјер, шљиве за сушење ваља брати у потпуној зрелости, јер тада садрже најмање воде, а највише шећера. То исто важи и за шљиве намијењене за прераду у пекмез. Међутим, воће намијењено за прераду у компот треба брати полузрело, иначе би се у току прераде распало.

Стоно воће, тј. оно које се може дуже времена чувати у свјежем стању, бере се потпуно зрело, али не презрело. Међутим, ни ово не може важити као апсолутно правило, јер има извјесних сората воћа код којих се квалитет побољшава ако су плодови убрани и у нешто незрелијем стању. Према томе, нужно је за сваку сорту воћа одредити одговарајуће вријеме бербе.

Најпоузданији знак зрелости за бербу јабучастог воћа је прелаз боје pokožице од зелене на жуту, што бива код већине сората овога воћа. Исто је тако поуздан знак лако одвајање петељке плода од дрвета. Неке врсте и сорте воћа имају особину да не сазријевају једновремено. Стога се код таквих воћака берба врши поступно, према сазријевању.

Вријеме бербе се одређује још и према томе да ли ће плодови бити одмах по берби потрошени или ће бити транспортовани на даља тржишта. Уколико транспортовање треба да траје више од пет дана, воће се бере раније него ако се ради о краћем транспорту или непосредној потрошњи.

Бербу треба обављати по сувом времену, али никако по јакој врућини. Љетно воће је најбоље брати изјутра, послије росе, и нипошто га не треба остављати да стоји напољу, на сунцу. Зимско воће треба брати прије мразева.

Према намјени плодова, начину бербе воћа могу бити различити. Уколико су плодови намијењени за потрошњу у свјежем стању, најбоље их је брати руком или помоћу нарочитих берила, јер плодови морају остати потпуно неповријеђени. У томе случају јабуке, крушке, трешње и вишње беру се с петељком. Исто се тако беру и шљиве, при чему ваља пазити да им се сачува пепељак на покожици.



Берба поморанџи

Језграстом воћу треба отстранити спољни омот и разастрти га у сувом локалу, у танком слоју, да се просуши.

За правилно обављање бербе потребно је располагати бар најнужнијим инвентаром и то: берилом, љествицом, судовима и врећицама за брање и одговарајућим транспортним средствима. Берила се примјењују, најчешће, код бербе јабука и крушака, онда када их није могуће руком убрати. Љествице могу бити једнокраке и двокраке, а њихова употреба зависи од висине круне воћке.

За вријеме бербе берач држи кошарицу или врећицу око врата или је објеси о цеку грану у круни воћке. Пошто се кошарица напуни плодовима, спушта се помоћу конопца или нарочите дуге куке. Кошарице или врећице које треба да садрже око 5 кг плодова испражњавају се у веће сандуке или корпе садржине око 30 кг; но, ову радњу треба обавити пажљиво да се плодови не би повриједили.

Транспортовање плодова из воћњака у одређене просторије треба што прије обављати, нарочито кад се ради о стоном воћу, али, претходно треба издвојити оне плодове који не долазе у обзир за потрошњу у свјежем стању.

Ако су плодови намијењени за прераду, уколико се ради о плодовима језграстог воћа, они се беру тресењем или млаћењем. Код бербе језграстог воћа млаћењем, ваља употребљавати само танке и витке мотке, а при раду нарочито водити рачуна да се не повређују родне гранчице и окца, која су, нарочито код крушка, врло осјетљива.

Транспортовање убраних плодова до спремишта или другог локала обавља се обично колима, камионом или другим средствима којима се располаже, при чему се корпе или сандуци покрију врећама. Ако се транспортовање мора вршити на већу удаљеност, тада се преко корпи или сандука ставе даске па се све то веже ланцима или конопцима.

Уколико се ради о отпорним плодовима, могу се сипати непосредно у кола, пошто се претходно са страна и на дно кола метне слој сламе, а тако исто и поврх плодова, пошто се кола напуне.

Воће за прераду транспортује се у сандуцима или врећама, или директно насуту у кола.

За паковање воћа намијењеног за унутрашња тржишта не постоји посебних прописа због чега се, нарочито код нас у Црној Гори, воће довози на тржиште у најразличитој амбалажи, или, што је још чешћи случај, у расутом стању, па и онда када се ради о стоним сортама. Колико је овакав поступак нехигијенски и колико воће овим губи у квалитету није потребно наглашавати. Према томе, није само у интересу потрошача већ и у интересу произвођача да стоно воће, намијењено тржишту, буде паковано у одређену амбалажу. То могу бити, обично, сандучићи, корпице па и мања дрвена бурад.

Уколико се стоно воће пакује у сандучиће, они морају бити лаки, од сувог дрвета, без мириса, без оштрих унутрашњих избочина, чврсти и трајни. Ако се пак ради о паковању стоног воћа у корпице, оне могу бити од обичног или од ољуштеног прућа. Код паковања воћа у дрвено буре треба га претходно, изнутра, обложити папиром, па онда слагати плодове, стављајући између сваког слоја плодова слој дрвене вуне, стављен између два папира.

Воће намијењено за прераду не мора се нарочито паковати. Оно се, обично, транспортује у расутом стању у колима, камионима или вагонима, који морају бити потпуно чисти и без икаквог страног мириса.

У погледу начина паковања стоног воћа, намијењеног извозу, постоји посебан Правилник о паковању воћа и воћних прерађевина, чијим су одредбама прецизирани материјал, од кога амбалажа треба да се састоји, и облик и димензије које треба да има за паковање појединих врста и квалитетних категорија воћа, којих се извозници морају стриктно придржавати.

Приреме за бербу и прераду грожђа

ОБЗИРОМ на неповољне временске прилике које су владале у првој половини прољећа, вегетација је ове године у приличном закашњењу у односу на протеклу годину. Због тога можемо очекивати да ће ове године зрење грожђа наступити касније, те да ће и берба закаснити.

Лоза је мање-више у свим нашим виногорјима добро понижела и прилично добро је процвјетала, те се може очекивати обиљнија берба, иако је ове године напад пламењаче изузетно јак, те је она већ проузроковала извјесно проређивање гроздова. Поред тога, ове године, по први пут од рата, код произвођача је остала непродата прилично велика количина вина од прошлогодишње бербе. То значи да ће доћи до оскудице у судовима за вино, односно да ће се ове године употребљавати и они судови који су дуже били ван употребе.

Припрема за бербу и прераду грожђа су редовни и обавезни послови. Ове године те припреме морају бити нешто шире. Од тога колико се припреме солидно изведу, умногоме зависи успјех бербе, а у првом реду њен квалитет.

Берба грожђа код нас се редовно обавља прије техничке зрелости, услед чега се много губи у квалитету вина, а код ракије и у количини. У сваком селу нађе се по неки виноградар који бербу почне раније и мање-више сви остали пођу његовим примјером. А продужењем времена бербе само за десет дана повећава се количина шећера у шири за 15 до 20%. На тај начин добију се јача и слађа вина која се боље могу чувати. Поред тога, вино од добро сазрелог грожђа често има пријатан мирис на сувицу који се много цијени, а тај мирис прелази и на ракију.

Грожђе треба брати кад је потпуно сазрело тј. кад петелјка (шепурина) почне да се здрављава и кад бобице добију карактеристичну боју сорте. Треба чекати док читав грозд сазри, дакле док сазру и бобице на врху грожђа, које обично најдуже остају киселе. За то вријеме по осталом дијелу грозда јавиће се суварак који је много пожељан за квалитет вина и ракије.

Наше главне винске сорте су врло осјетљиве на кишу, те јесење кише код нас понекад нанесу велику штету необраном сазрелом грожђу. Прошла година је у том погледу била нарочито тешка. То је један од главних разлога што виноградаре настоје да грожђе што раније, па макар и недовољно сазрело, беру. Међутим, године као што је прошла, изузетне су, а већ нам је овогодишње искуство показало да је прошло вријеме када су се скоро једнако могла продати сва вина, без обзира на њихов квалитет. Према томе, треба чекати док грожђе сазри, па макар се тим чекањем изложили опасности да нам дио бербе пропадне због кише. Престали дио обично нам то може надокнадити кроз свој бољи квалитет. Треба имати на уму да се берба код нас обавља читав мјесец дана па и више раније него у континенталном дијелу државе, што нас ставља у много повољнији положај.

За саму бербу треба припремити ножеве, односно маказе и потребан број мањих и већих корпи. У оквиру припрема за прераду долази уређење самог подрума, а затим припрема муљача, каца и бачава односно буради.

За бербу грожђа постоје нарочите маказе са уским, дугим и правим тијелом и зашиљеним врхом. Са њима се могу лакше брати збијени гроздови који понекад обухвате ластар, заперак или лишће и отстрањивати трули, сасушени, оштећени или несазрели дјелови грозда. Без довољног броја корпи, много се повећавају празни ходови те је и радни учинак знатно мањи. Сваки берач треба да има онолико мањих корпи на колико се дјелова дијели берба; нпр.: за црне сорте, за бијеле сорте и за несазрело и натруло грожђе. Ако се берба врши по сортама, онда ће за сваку сорту требати посебна корпа. Већих корпи такође мора бити колико и дјелова бербе, али само једна гарнитура за све бераче. Посебно треба рачунати транспортне корпе, јер се код нас берба најчешће преноси на коњима.

Најпогодније вријеме бербе код нас су јутарњи часови и предвече. Треба такле избјећи бербу за вријеме највећих, подневних жега, јер тада оброто грожђе је сувише вруће, што може негативно утицати на ток врења. Исто тако, грожђе се не смије брати док спане роса, уколико су јутра росна. Послије кише са бербом треба причекати најмање 3 до 4 дана, док би се испарила вода коју је примило грожђе.

Оброто грожђе носи се у подрум, спреман за прихватање и прераду.

У првом реду ваља припремити сам подрум, односно просторију у којој се врши прерада грожђа, а код нас обично и чување вина. Код нас, као што је познато, нема правих подрума који искључиво служе за ту сврху, већ се обично грожђе прерађује и вино чува у приземном дијелу куће за становање, тзв. коноби која уз то служи као магацин, а често и као штала. У так-

вим условима тешко је одржавати потребну чистоћу просторија, а и самих судова. Зато треба настојати да се бар стока одвоји од просторија које служе за прераду грожђа и чување вина.

Подрумске просторије треба пред бербом добро очистити, опрати и окречити или попрскати кречним млијеком (1 кгр. живог креча на 10 литара воде, са додатком 150 до 200 грама сумпорног цвијета). Исто тако, добро је подрум јаче задимити димом који се добија сагоријевањем сумпора.

Наши виноградарски обично немају никаквих справа за прераду грожђа. Тек после рата неки су набавили обичне мале муљаче са којима много лакше изводе муљање грожђа и том приликом издвоје шепурине које штетно утичу на квалитет вина. Муљаче пред бербу треба добро очистити, подмазати све металне дјелове у њима, нарочито ваљке и то уљаним бојама. Исто тако пред бербу треба калајисати све металне судове који ће нам служити за пресицање шире или вина.

Каце за врење кљука или шире треба пажљиво прегледати, напукле или оштећене дуге и данца треба замијенити, као и потрајале обруче. Најзад, кацу треба добро обратити врућом водом и изрибати четком. Ово ће бити довољно ако су каце после прошлогodiшње употребе биле добро опрете и правилно смјештене. Међутим, ако је дошло до буђања каце, онда ће требати енергичније прање раствором соде (300 грама на 10 литара воде) премазивање сумпорном киселином и најзад дуже испирање чистом водом. Па ни све те мјере у тежим случајевима не могу отклонити задах каце на буђ. Тада нам једино остаје да кацу раставимо па дуге престружемо.

У оквиру припрема за прераду грожђа најглавније мјесто заузима припрема буради у које треба да смјестимо младо вино. Ако нам је у тим бурадама прошле године било здраво вино, па су бурад по употреби правилно конзервисана (добро опрата и сумпорисана) онда нам њихова припрема неће причињавати никакве тешкоће. Довољно ће бити да такву бурад само поново проперемо чистом водом и благо засумпоришемо.

Ако бурад дуже времена нијесу била у употреби, онда их треба прво запарити, а затим напунити водом, са 10% сумпорне киселине и најзад више пута прати чистом водом. Таква бурад често могу бити убуђана (плеснива), а тада је њихово чишћење доста тешко, те је најбоље да се раставе и престружу.

Болесну бурад тј. ону у којима је било остиково или покварено вино такође је врло тешко очистити. У њима су клице болести продрле између дуга и у све пукотине те се отуда не могу отстранити обичним прањем. То се може постићи нарочитим запаривањем буради или прањем кључалом водом, затим прањем бурета раствором живог креча и соде у води, разним дру-



гим хемиским средствима и, најзад, растављањем и престојавањем бурета.

Правилном одржавању буради код нас се посвећује врло мала пажња. Често се буре по отакању вина не опере одмах већ у њему остане талог који се усирћети и убуђа. Сумпорисање буради се ријетко гдје примјењује. Нечиста, а често и болесна бурад много смањују квалитет наших вина. Више од половине вина осјећа се на буре, нарочито на буђ, док је проценат болесних вина нешто мањи. Да нас не спашава околност што су нам вина по свом саставу врло постојана, тешко би се могло наћи здравога вина.

Бурад се могу правилно одржавати без много муке, скоро без икаквих посебних трошкова. Треба их само по отакању вина добро чистом водом опрати и засумпорисати. Дакле, то зависи највише од марљивости и свијести самог виноградара. Мора нам већ једном бити јасно да без доброг, чистог и здравог бурета нема ваљаног вина.

Како се бурад перу, то је мање-више познато: буре се постави на двије греде и у њета сипа вода. Затим се буре завраћи и котрља по гредама да вода кваси све његове зидове. Ако у бурету има стријеша, онда се за врањ може прикачити нарочити гвоздени лонац који при котрљању удара по зидовима бурета и скида покорицу, од стријеса. Вода се најзад испусти, а затим сипа друга и прање понавља све док из бурета почне тећи чиста вода. Затим се врши сумпорисање.

Сумпорисање буради такође је прилично просто. Зато постоје нарочите сумпораче у којима сагоријева сумпор, а у буре се, преко посебне цијеви, уводи само сумпорни дим. Код нас су једино у употреби нарочите сумпорне пантљике, које се могу добити код сваке пољопривредне апотеке, а такође и у продавницама неких земљорадничких задруга. Оне су обично тако направљене да при сагоријевању сумпорне кашље већ се читав претвара у сумпорни дим. Сумпорна трака метне се у једну решеткасту посуду или на обичну жицу, запали и кроз врањ спусти у буре. При томе ваља пазити да случајно не падне која кап сумпора на дно бурета, јер би то могло лоше утицати на вино.

Једна прописна сумпорна пантљика довољна је за сумпорисање бурета од око 200 литара. За јаче сумпорисање треба узети још пола пантљике и, обрнуто, за блаже сумпорисање не треба ни једна цијела.

Најбоље је сумпорисати буре док је још влажно од прања, а затим га оставити отвореног док се осуши. Послије тога сумпорисање треба поновити и одмах буре завраћити и зачепити. Сумпорисање буради, уколико ова остану празна, треба поновити свака 2 до 3 мјесеца.

Метиљавост оваца у Титоградском срезу

МОЖЕ се слободно тврдити да је метиљавост (Фасциолоза) најопаснија и најраширенија паразитарна болест оваца у Титоградском срезу. Сваке године од ње угине неколико десетина оваца, али то наши сточари, и поред озбиљнијих упозорења, нијесу узимали у обзир. Међутим, ове године, усљед кишног лjeta и јесени, дуге зиме и слабе исхране, болест је узела такав мах какав ниједан наш сточар не памти. Овце су почеле масовно да угибају и тек када је епизоотија узела такве размјере да се стварно болесним овцама није могло помоћи, онда су се сточари почели обраћати ветеринарима.

До нашег изласка на терен у селима Толоши, Вранићи и Лужањи угинуло је, према причању сточара, око 300 оваца. Већина од њих боловала је само пар дана, а било их је које су угинуле првог дана болести.

Овце су сточари истјеривали на пању у Љешкопољски Луг, гдје су терени преко цијеле године баровити, пуни млага и лoкава око којих се домаћин метиља, пуж (*galba truncatula*) највише задржава. Протуметиљ је дат само једанпут и то у току пашне сезоне, без неких видљивих резултата. Овце које смо нашли живе налазиле су се већином у таквом стању да се лако могла запазити изразита слика метиљавости.

Клиничка слика обољелих оваца била је сљедећа: хладни едем испод доње вилице, пролив, мршавост, а код сваке обољеле овце био је абдомен у толикој мјери проширен да су се једва кретале, а неке од њих нијесу могле са паше да се врате у шталу. По причању сточара, течност се у абдоминалној шупљини сакупила за 4—5 дана.

Да би се клиничка слика потврдила, извршено је принудно клање код 8 оваца и код свих се патолошко-анатомска слика у свему подударала.

Одмах послѣје клања испуштена је течност из абдомена, како би се тако утврдила количина. Код 3 овце било је 4—5 лит., а код 5 више од 10 литара течности. У грудној шупљини нађено је око 1 литар течности код свих оваца. Послѣје скидања коже истицала се велика мршавост животиње.

На свим органима у абдоминалној шупљини налазиле су се фибриозне насlage, дебљине до један сантиметар. Јетра је била јако повећана, такође посута фиброзним наслагама, тако да се једва могла распознати. Жучни мјекур био је повећан, испуњен густом жучи и малим бројем метиља.

На основу свих ових података установило се да се ради о метиљавости као узрочнику угинућа.

Код свих оваца радило се већином о хроничном току, мада се код појединих опажао и акутни ток болести. Пошто су

овце стално пасле на угроженом терену, свакодневно су се поново зараживале новим ларвеним облицима метиља, тако да је било могућно наћи акутних и хроничних промјена на јетри. Посљедица свих ових промјена била је сметња у циркулацији, што је довело до накупљања течности у абдоминалној шупљини и хладних едема.

Након неколико дана изашло се на терен општине Голубовци. Овдје је стање било много горе, јер је угинуло много више оваца него у Толошима и осталим селима. Број утинулих оваца према излагању сељака кретао се и до 1000. Клинички знаци као и патолошко-анатомска слика били су једнаки са секцираним овцама из Толоша, сем што су се овдје нашли у плућима влашци (*Dictyocaulus filaria*).

Да би се спасле овце код којих клинички знаци нијесу показивали теже обољење, приступили смо лијечењу.

Свим болесним овцама дат је протуметиљ и то двије капсуле у два узастопна дана (искуство ветеринара Војводине) као и по једна капсула након три недјеље, а поред тога, препоручена је боља њега и исхрана. Скоро све лако обољеле овце су на тај начин излијечене.

Да би наши сточари знали када и како лијечити метиљавост, то ћемо укратко изнијети начин зараживања и вријеме развитка метиља у животињи.

Животиња се зарази метиљем када га попасе зачауреног у трави. У јетру стиже за 4—6 дана, а у главне жучоводе за 7—8 недјеља. За два мјесеца већ излучује јаја са балегом, а потпуно се развије за 2—3 мјесеца.

Према изложеном, животињама треба протуметиљ давати три пута у току пашне сезоне, и једанпут након затварања у шталама.

Најбоље је не напасати овце и говеда у подручјима гдје има пуно бара и млака око којих се најчешће задржава пуж *Galba truncatula* без којег се метиљ не може развијати.

В. Перковић

Стрижа оваца и поступак са сировом вуном

МНОГОБРОЈНИ су фактори који утичу на количину производње и квалитет најважнијег овчјег производа — вуне. Међу њима велику улогу игра стрижа оваца и поступак са сировом вуном. Неправилно руковање сировом вуном може врло негативно утицати на њен квалитет, па је често пута и неупотребљива за техничку прераду. Правилно руковање побољшава јој особине. На ове моменте код нас се врло мало или нимало не пази. Нарочито мало пази на то ситни произвођач. Због овога се сигурно

губе велике количине вуне. Од произвођача ће се тражити квалитетнији производи, па ће се неминовно захтијевати да и вуна од стриже до продаје буде прописно чувана и његована. На ово ће морати да обрате већу пажњу, како ситни произвођачи, тако и веће производне јединице задружног или државног сектора, као и земљорадничке задруге које посједују складишта за вуну.

Утицај спољашњих фактора на вуну

У вези са стрижом и поступком са сировом вуном потребно је претходно истаћи и неке спољашње факторе који утичу на формирање руна и квалитет вунске нити. Међу њима су најважнији: исхрана, одржавање чистоће руна на овци, временске прилике за вријеме развитка руна и други.

Да би дошли до изражаја унутрашњи фактори пораста вунске нити и основних обиљежја руна, од великог је утицаја исхрана. Према многим искуствима знатно се повећава годишњи настриг вуне у годинама са бољом исхраном, нарочито зимском, према настригу у годинама са оскудном исхраном. Према неким испитивањима у нашој земљи то се односи као 1:1,75 — 2,40. Из овога се види да се појачаном исхраном може много повећати производња вуне, а да и не говоримо о истовременом повећању тежине овце и јагњета и о побољшању количине млијека у наредној лактацији. Вуна добро храњених оваца је још и гушћа, изједначеније дебљине и бољих физичких особина (носивости и растегљивости), па је као таква вреднија текстилна сировина. Знатан утицај има исхрана и на финоћу вунских нити. Код финоруних (мерино) оваца вунске нити су нешто финије уз оскуднију исхрану, док је пречник вунске нити при обилној исхрани нешто повећан, али је вуна знатно уједначенија. Насупрот томе, код оваца са мијешаном вуном, као што су наше праменке, бољом исхраном побољшава се и финоћа на тај начин што добра исхрана поспјешује пораст правих вунских нити, а смањује пораст грубих. Исхрана има повољан утицај и на повећање дужине прамена код оних оваца које се одликују кратком вуном. Код мерино крижанаца прве генерације боља исхрана даје за 30—120% већи настриг од просјечне исхране. Ово указује на велике могућности повећања производње вуне путем побољшања исхране, а то се исплати и скупљом исхраном гдје за то постоје могућности.

Што се тиче климатских утицаја на вуну, познато је да финоруне овце у хладној и влажној клими дају грубљу вуну, а финију у сувој и топлој клими. Код груборуних оваца овај однос је нешто друкчији. У вези са утицајем климе на финоћу вуне у тијесној су вези и сезонске промјене, наравно ако су веће климатске промјене између појединих годишњих доба. Што је већа разлика између лjeta и зиме, сезонски утицаји јаче се одражавају на вуну. У благим су зимама мање разлике у фино-

ћћ вуне зимског и лѣтњег пораста и обратно. У оквиру истог типа руна из хладнијих и влажних подручја никада се не може очекивати тако фина вуна као из сувих и топлих подручја. Утврђено је да је вуна зимског пораста финија него она која расте лѣти. На вуну утичу и микроклиматски фактори који се добрим дијелом могу регулисати од стране човјека. Код дјеловања микроклиме овчарника треба настојати да се влага и температура држе што једноличнијом и да се овце не излажу сувише високим температурама (изнад 30°Ц) нити великој влажности ваздуха (изнад 60% релативне влаге). То се може постићи држањем оваца зими у полуствореним овчарницама, који се затварају само онда када спољашња температура спадне испод — 30°Ц, и склањањем под какве настрешице за вријеме наглих и јаких лѣтних пљускова.

Од спољашњих фактора на вуну неповољно дјелује нечистоћа која овце потстиче на чешање и на тај начин губе се веће количине вуне. С друге стране нечистоћа изазива разне процесе чији производи нагризавају вунска влакна и на тај начин смањују им отпорност и растегљивост. Таквој вуни смањује се вриједност као сировини за прераду у текстилној индустрији. Онечишћењима ове врсте највише је изложена вуна оних оваца које ноћу леже у нечистим овчарницама. Разни отпаци сточне хране (сијена и сламе) такође утичу на смањење вриједности руна.

Стрижа оваца, сортирање и ускладиштење руна

У нашим крајевима стрижа се обавља једанпут годишње и то обично од почетка маја до половине јула, што зависи од климатских прилика. Не може се за свако мјесто препоручити исто доба стриже, али би у сваком случају стрижу требало обавити раније него што је то код нас уобичајено. С прољећа руно почиње брже да расте и старо руно гуши нови подраст, па због тога долази до бујања, опадања вуне. Ранија стрижа неће штетно утицати на здравље оваца, ако се имало пази на хигијену држања. Овце се за неколико дана навикну на губитак руна, и појачано расхлађивање стимулативно дјелује на нови пораст вуне. Наравно, одмах после стриже овце би требало заштитити од јачих временских непогода. У кишовитим годинама за стрижу треба одабрати вријеме после неколико сунчаних дана, јер руно приликом стриже не смије бити влажно. Мјесто гдје се врши стрижа треба да буде заклоњено од јаког сунца и вјетра. У нашим приликама најбоље је стрићи на чистом пашњаку или ливади, како би се вуна сачувала од разних нечистоћа. Било би, међутим, најидеалније када би се стрижа могла обавити на специјалним столовима и под настрешицама. Но овај начин био би изводљив само онамо гдје постоје већа стада оваца од по неколико стотина грла. Уколико овце прије стриже нијесу почишене (потстрижене), што се код нас скоро редовно врши, онда приликом стриже овцу треба повалити на леђа и прво острићи трбух и

орепину са којих се дјелова вуна посебно издваја као мање вриједна, јер се ова вуна и у текстилној индустрији посебно пере и прерађује. Иза тога се стриже једна на друга страна тијела, како то код нас раде сви искуснији овчари.

По завршетку стриже руно није спремно за ускладиштење. Прије преношења у складиште треба га претходно осушити од влаге, охладити од тјелесне температуре, сортирати и смотати. Руно се ниуком случају не би смјело сушити на јаком сунцу или уопште на некој угријаној подлози. Сунчано свијетло, као и свако друго нагло сушење неповољно утичу на физичке особине вуне. За сушење је најбоље одабрати неко умјерено промајно мјесто, без директне сунчане свјетлости. На оваквом мјесту руно ће се постепено сушити и охладити од тјелесне топлоте. Руно још треба сортирати, избацујући из њега све јаче упрљане дјелове, вуну са трбуха, орепину, чупе са главе и ногу уколико то није урађено раније, приликом почињања. Пошто је сортирано, осушено и охлађено, руно се може смотати и то на тај начин што дјелови руна који су били споља сада долазе унутра. Ово је потребно ради доњег сушења и провјетравања.

Ако је руно јаче запрљано балегам и другом нечистоћом може се прати на овци, „уживо“, неколико дана прије стриже, у некој јакој текућој води гдје вода није сувише хладна, или у локви у којој се вода обнавља. Сушење овако опраних руна не смије бити нагло и на јаком сунцу, а траје неколико дана, иза чега се може приступити стрижи. Треба само пазити да овце са овако опраним руном имају чист лежај. Губитак на тежини руна код прања „уживо“ износи обично 25% од стварне тежине па се ово урачунава приликом продаје вуне.

Потпуно спремљена руна, као што је напријед речено, преносе се у складиште гдје се слажу једно до другог на дрвеним стелажима. У складишту се врши ферментација вуне и на тај начин побољшавају се њена својства, последице чега је вуна подесна за техничку прераду. Због тога је складиштењу потребно поклонити што више пажње. Складиште треба бити прозачно, суво и свијетло, али без директног продора сунчаног свијетла. Температура у складишту не треба да прелази 8°C. Руна у складишту остају на дрвеним столовима за 40 дана, када се могу стављати у вреће, не набијајући их сувише. Ако имамо складишта са бетонским подом, онда вуну не би требало разастирати директно на овакав под, јер се на бетонској подлози кондезује водена пара што успорава сушење вуне. За вријеме хладног и влажног времена ова појава може сушење онемогућити, па чак изазвати и samozапљивање вуне. Ово се дешава и онда када се тек острижена, неосушена и неохлађена вуна одмах трпа у вреће и балира. Самозапљивање се дешава због тога што је влажна вунска нит погодна средина за рад неких микроорганизама који разлажу вунску маст и на тај начин производе топлоту. Ово ће се десити и онда,

када је вуна ма гдје јако збијена. Вунска влакна која су изложена оваквом загријавању губе својства, већ према дужини и јачини дјеловања овог загријавања, постају крта и ломљива, па се за такву вуну обично каже да је „прегорела“. Чим се примијети самозагријавање потребно је вуну одмах раширити да се прозрачи и осуши. Овим ће се зауставити даље загријавање па иако се штете дотада учињене не отклањају. Вуна која је и краће вријеме била изложена самозагријавању губи у квалитету. Да би се избјегло штетно дејство бетонске подлоге у складишту, потребно је на њ ставити дрвене гредице са подом испод којег ваздух може слободно да струји. Ако се вуна дуже чува у складишту, онда је потребно да су оваква складишта што више заштићена од температурних промјена и да им је ваздух влажан у границама гдје се вуна неће много навлажити, нити пак изгубити од природне тежине због губитка влаге.

Прање сирове вуне

Код прања вуне праве се исто толико грешке као и код ускладиштења. Произвођачи вуну перу најчешће за вријеме највећих љетњих врућина како би се што брже и лакше осушила. Тиме се праве велике грешке, јер сушење на јаком сунчаном свијетлу врло неповољно дјелује на својства вуне.

Прије прања вуну треба претходно поквасити у хладној, а никако у топлој води. Ако се вуна кваси и пере у топлој води, лако се усукни, па се таква вуна тешко суши. Уфилсана вуна тешко се рашчешљава и гребена, па је то често пута и немогуће извести. Ово ће се прије десети са вуном кратком и рудом, а нарочито са вуном од мерино крижаница. Послије квашења вуне од неколико сати, вуна обично преко ноћи стоји у води, она се поново пере у хладној води. Најбоље је прати у мекој води која нема креча, а ако немамо такву воду онда по могућству употријебити кишницу или бунарску воду. За прање се може употријебити мало сапуна или мјесто сапуна узети обичну кухињску соду. Приликом прања вуну треба добро испрати по неколико пута.

Иза прања вуну је потребно осушити. Сасвим је погрешно сушење на јаком сунцу и на угријаном камењу, како се код нас врло често ради. Опрану вуну треба исциједити без јачег засукивања и разасути је у танком слоју на неком платну које се постави у засјењено мјесто, најбоље у хладу неке куће или дрвећа. Вуна је сува онда када под прстима не даје никакав осјећај влажности. Важно је да вуну не треба пресушити, што је редован случај ако се суши директно на сунцу и на угријаном камену. Овлаш влажна, опрана вуна спрема се у чисте вреће, гдје се, као и непрана вуна, не смије много набијати. Опрана вуна на зрачном и сувом мјесту може врло дуго да стоји, а да јој се својства ни најмање не промијене.

Илјаз. М. ЉУМОВИЋ