

pršljenom ne smije biti suviše energičan, jer se zrno mora istaložiti na dnu kotla bez međusobnog sudaranja, djelovanjem sile teže.

Da bi se sir mogao prenijeti pod prešu u istom položaju, u kome se nalazi na dnu kotla, vadi se sirarskom krpom, koja je na jednom kraju navlažena i namotana na čeličnu šipku. Sirar provlači šipku s krpom između stijenke kotla i sira nastojeći, da što manje zrna ostane u kotlu. Kad krpom provuče, zaveže njena četiri kraja i sir prenese na stol za prešanje u drveni obruč, smješten na okrugloj drvenoj podlozi.

Na površinu se sira razastre zrno zaostalo u kotlu, krpa pažljivo složi, obruč stegne i namjesti preša. Prešanje traje oko 20 sati. Za to se vrijeme sir okrene 7—8 puta i svaki put izmijeni krpa. Prvi put treba sir okrenuti nakon 10 minuta, tada treba namjestiti kazeinske oznake, ako se njima označuje; slijedeća dva puta treba sir okrenuti svakog sata; četvrti do sedmi put treba ga okrenuti svaka tri sata, a posljednji put sutradan. Kad se sir stavlja pod prešu, tlak neka iznosi 5 kg na kilogram sira, kasnije se tlak postepeno povećava, da kod petog okretanja postigne maksimum 8—10 kilograma po kilogramu sira. Poslije osmog okretanja sir se označi bojom, važe i prenosi u podrum.

Pod prešom se sir postepeno hladi od 50 na 30° C, sirutka otječe normalno i time stvara uvjete za željeni tok mliječno-kiselog vrenja u svježoj masi sira.

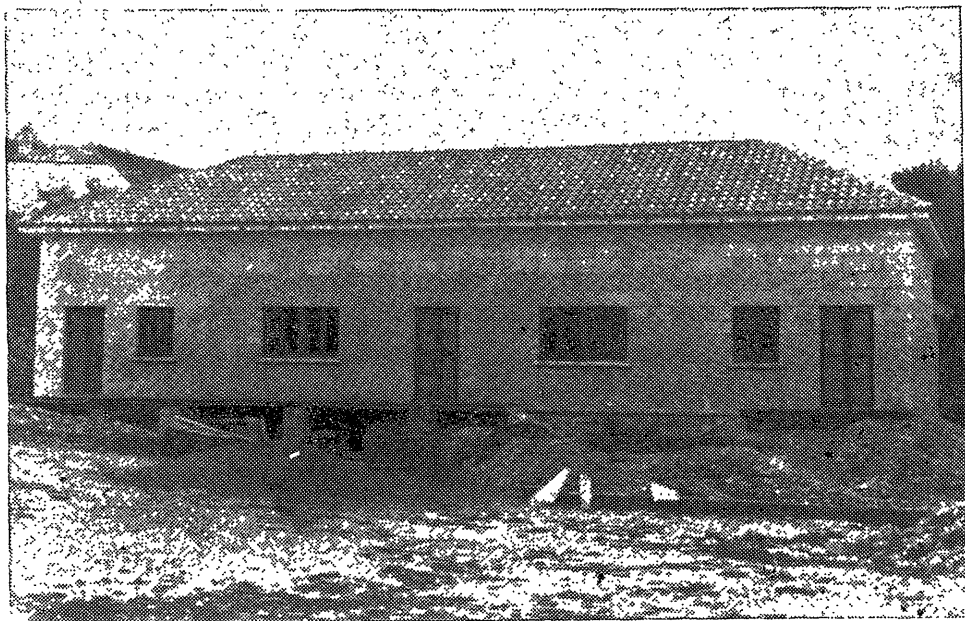
Ing. Baković Davor

NEREŽIŠĆE CENTAR OVČJEG MLJEKARSTVA NA BRAČU

Ovčarstvo

Otok Brač zauzima površinu od 394 km², od koje su polovica pašnjaci. Ovaj vapnenački otok pun je tipičnih kraških fenomena, kao vrtača, špilja i škrapa, a pašnjaci predstavljaju »ljuti krš« s vrlo oskudnom pašom, koja se izmjenjuje kamenom, korovom, grmom (*Quercus ilex*, *Juniperus*) i borom. Od trava su najčešće zastupane: vlasulja, (*Festuca vallesiaca*) stoklasa (*Bromus erectus*), hrdobrada (*chrysopogon grylus*), troskot (*Cynodon Dactylon*) i dr. Na ovim pašnjacima mogu pasti samo ovce. Goveda na otoku gotovo i nema. Nekoć je na otoku bila jako raširena koza, ali ju je istisnula crna bračka ovca. Ove vrlo otporne ovce postepeno nestaje, te danas nalazimo na otoku samo bijelu ovcu. Uvođenjem težih ovnova (iz Italije i domaćih) ova ovca dobiva nešto na težini, ali ostaje još uvijek jedna od najmanjih pramenki u našoj zemlji. Prosječno je teška oko 15—20 kilograma. Proizvodna svojstva su joj vrlo oskudna, te pripada među pramenke s najmanjom mliječnošću, t. j. daje oko 20 lit mlijeka kroz laktaciju, bez onoga, što posiše janje. I s obzirom na težinu runa pripada među ovce, koje daju najmanje vune, i to ispod 1 kilograma po grlu. Finoća vune kreće se između D i F sortimenta, pa se po ovome vidi da na ovom otoku nisu ostavile utjecaja plemenitije pasmine ovaca, kao na sjevero-dalmatinskim i primorskim otocima. Sada je najraširenije proljetno janjenje, ali se često janje i u jeseni. Razumije se, da se za janje prodano u prosincu ili siječnju može polučiti bolja cijena nego u proljeće, a da mliječnost bude uz to povećana, jer rana proljetna paša potiče na veću proizvodnju mlijeka.

Na otoku mnogi seljaci drže manja stada ovaca, ali im je glavna poljoprivredna grana, kojom se bave, vinogradarstvo i maslinarstvo i t. d., ali u središtu otoka na bračkom »Vrhu« žive ovčari koji se bave samo ovčarstvom, a tek malene površine obrađuju, kako bi došli do malo žita i krumpira. Ovi ovčari žive u svojim »stanovima«, gdje se i nalaze navedeni pašnjaci. Preko čitave godine napasuju ovce na ovim pašnjacima, samo kad je jaka zima spuštaju se bliže k moru na prisojnu stranu otoka. Na ovaj način ne trebaju spremati krmu za zimu, pa na Braču ne vrijedi ona poslovice »da ovca kroz zimu pojede samu sebe«. Život ovih ovčara je dosta primitivan, a sve zbog napornog rada i udaljenosti od većih mjesta na otoku.



Moderna mljekara za preradu ovčjeg mlijeka u Nerežišću na otoku Braču

Ovčarstvo je na otoku Braču dosta rašireno. God. 1939. na otoku je bilo 20.000 ovaca, a danas ih ima oko 11.300. Brojno stanje ovaca smanjilo se zbog talijanske okupacije, a i zbog priličnog otkupa poslije rata. Pašnjaci omogućuju da se poveća brojno stanje ovaca.

Preradba ovčjeg mlijeka

Na Braču se od davnine radio brački sir i skuta (na otoku zvana škuta ili pujina). Sir je bio vrlo loše kvalitete, često crvljiv, prejakog okusa, pa se najčešće upotrebljavao za »gratanje« ribanje. Ovakav sir oko godine 1930. do 1934. nije mogao polučiti bolju cijenu od 8—10 Din za 1 kilogram.

Godine 1934. osniva se Ovčarsko-mljekarska zadruga u Praznicama s podružnicama u Nerežišću i Gornjem Humcu. Uz nabavu sanskih koza i uređenje pojilišta ova zadruga nabavila je i sirarski pribor. Izučila je dva sirara u stočnoj stanici u Livnu i počela proizvoditi punomasni ovčji sir.

Sir se pravio na ovaj način: Svježe mlijeko, isključivo ovčje, podsiruje se sirilom u prahu ili u tekućini, na temperaturi od 32—33° C. Samo podsirivanje treba udesiti na 50 minuta, a to se postiže tako, da se pravilno dozira sirilo. Sirnina je zrela za daljnju obradu, kada se oko kotla pojavi sirutka ili kada se na prst ne lijepi sirnina. Tada se sirarskom sabljom isijee sirnina na velike kocke, široke oko 6 cm. Malo zatim se izmiješa sirnina na komade velike kao orah. Nakon 10 minuta usitni se sirnina sirarskom harfom na veličinu pšeničnog zrna. Drugo podgrijavanje vrši se na temperaturi 45—48° C, a traje oko 1 sat, a pritom se sirnina neprestano miješa pršljenom. Pošto se podgrije, pusti se da se taloži, a zatim se stavlja u limene kalupe na krpe. Kalupi imaju promjer 15—20 cm, a debljina sira iznosi obično polovicu promjera. Na kalupima su rupe, kako bi se sirutka mogla izdvojiti od sira. Najprije se sir optereti lakšim cementnim valjkom, a kasnije se težina podvostručuje. Kroz to vrijeme mijenjaju se sirne krpe, i poslije 12—24 sata, kada je tještenje gotovo, sirne krpe su suhe. Soliti se može u suhom i u salamuri. Sirevi zriju u podrumima s temperaturom od 17°C. Dok zrenje traje, peru sireve slancem vodom. Nakon 6 tjedana sir je zreo za potrošnju, a u prikladnim podrumima može se spremati za više od jedne godine, a ipak ne izgubi na kvaliteti. Sir ima žutu boju, bez rupica je, ili ima vrlo malo sitnih rupica, a vrlo je prijatna okusa.

Godine 1937. podružnica u Nerežišću organizira se kao samostalna zadruga i dobiva sve veći zamah u okupljanju zadrugara i u proizvodnji sira. Zadruga u Pražnicama i Gornjem Humcu rade sve slabije, a zadruga u Nerežišću napreduje, kako se to vidi iz ovih podataka:

God.	Primljeno mlijeka u kg	Proizvodnja svježeg sira u kg	Proizvodnja skute u kg	Članovi
1934.	2.791	500	167	15
1935.	11.081	2.168	640	33
1936.	32.460	6.114	1.823	60
1937.	37.554	7.008	2.320	85
1938.	47.948	8.877	2.828	98
1939.	53.179	9.777	3.038	100

Sir pravljen u Nerežišću analizirao je Mljekarski zavod u Škofjoj Loki. Od 100 mogućih točaka dobio je 86 i ocjenjen je kao »vrlo dobar«. Uz ocjenu je dodano, da je to jedini sir u našoj državi, koji se po kvaliteti i okusu približava parmezanu. Za fizički sastav sirne mase ustanovljeno je, da je malko tvrda. Sva količina sira u Nerežišću bila je jednake kvalitete, a pokvarenog sira nije bilo. Treba napomenuti da uvjeti za proizvodnju »bračkoga sira« nisu bili najbolji. Tako nije bilo bazena za salamuru, pa se sir morao soliti na suho. Najveća poteškoća bila je u tome, što nisu imali dobrog podruma za spremanje sira, te su ga smjestili u neupotrebljavanu cisternu, gdje je bilo teško regulirati temperaturu i vlagu. Unatoč navedenim poteškoćama sir je bio vrlo dobre kvalitete te su sve proizvedene količine imale vrlo dobru prođu. Cijena se kretala od 20—24 Din za 1 kilogram. Poznato je, da je konzument u Splitu tražio godine 1939. više brački nego paški sir. Također su se za ovaj sir zainteresirali naši emigranti u Americi, pa su prve pošiljke bile i odposlane. Kao nuzgredni produkt radila se skuta, koja se dobiva polaganim podgrijavanjem sirutke do temperature ključanja. Od 15 litara sirutke izađe 1 kg skute.

Skuta se cijedi 12 sati u platnenim kesama, pa se odmah transportira, kako bi svježja stigla na tržište. U Dalmaciji su jake tradicije konzumiranja svježih skuta, te se sve proizvedene količine mogu prodati po dobroj cijeni. Jedini je uvjet, da skuta bude svježja, pa u tome imaju prednost ona mjesta, koja imaju dobre komunikacije s većim tržištima. Zadruga u Nerežišću je za skutu dobivala toliko, da je tom svotom mogla pokriti sve troškove oko prerade sira. Na taj način je zadrugar dobio za sir toliku vrijednost, za koliko je sir prodan. Ovčarsko mljekarska zadruga u Nerežišću za rata nije radila, jer je otok bio okupiran od Talijana. Ipak je zadruga povoljno utjecala na ovčare na otoku, jer je većina prihvatila način kako se sir pravi i u zadruzi. O tome najbolje svjedoči velika potražnja za sirilom. Poslije Oslobođenja obnovila je preradu ovčjeg mlijeka u sir Seljačka radna zadruga u Nerežišću. Međutim seljačka radna zadruga prerađivala je samo mlijeko od svojih ovaca, te je proizvodnja sira bila dosta mala.

Godine 1952. na inicijativu kotarskih i mjesnih vlasti počinje opet prerada ovčjeg mlijeka preuzetog od seljačke radne zadruge i od privatnika. Počeci su vrlo skromni, ali dosadašnji rezultati pokazuju, da će se rad moći i povećati. Ovog proljeća svaki dan se povećavala količina donesenog mlijeka, jer su ovčari uvidjeli, da ovako mogu postići za 1 litru mlijeka više od 50 Din.

Glavni uvjet za pojačani rad zadruge je dovršena moderna mljekara, za koju je Kotarski savez poljoprivrednih zadruga dotirao 4.000.000.— Din. Iako unutrašnji uređaji nisu potpuno gotovi, ipak se ove godine pristupilo pravljenju sira i prvi rezultati imaju izgleda na uspjeh. Mlijeko se podgrijava na paru, a također će se moći i prostorije zagrijavati s pomoću pare. Sir se soli u salamuri, a tako se nije radilo prije rata. Mljekara ima podrum dubok 4 m, gdje će se moći postići željena temperatura. Redovito se proizvodi skuta, koja se sva prodaje u Splitu po dobroj cijeni.

Budući da su ceste dobre, ova će mljekara, pošto se organizira preuzimanje mlijeka iz čitavog otoka kamionom, moći raditi punim kapacitetom, a taj je 2.000 i više litara mlijeka na dan. Sve ovo biti će važan faktor za ekonomiku otoka Brača, pa je zato potrebna i pomoć mjerodavnih, pa što veće zanimanje zadrugara — kako bi se proširio rad na čitavom otoku.

Dr. Turina Božo — Zagreb

SILIRANJE STOČNE HRANE — BEZ SILOSA

Ove godine smo imali jaku sušu. Radi toga mi smo u broju 7. ovog časopisa pozvali sve proizvođače, a naročito mljekare, da zasiju **što veće površine po strni — suncokretom.**

Tom smo prilikom istakli, da je suncokret otporan prema suši, a daje vrlo velike količine zelene mase. Treba ipak reći, da je suncokret nešto grublji, pa ga stoka ne ždere tako rado kao zeleni kukuruz. Ipak treba istaknuti, da je suncokret vrlo dobra hrana i po sadržini probavljivih bjelančevina snažniji od zelenog kukuruza. Upravo zato će oni proizvođači, koji **su nas poslušali i posijali** dovoljne površine suncokretom za silažu, imati sada mogućnost, da proizvedenu hranu konzerviraju (ukisele) za prehranu stoke preko zime.

S obzirom na izuzetne vremenske prilike ove godine, mogao je narasti za silažu samo po strni suncokret. Kukuruz i šećerni sirak uspio je negdje