

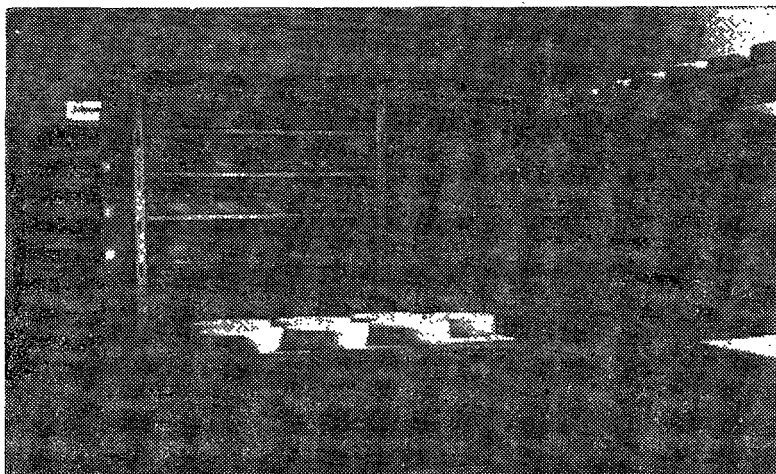
stom hladnom vodom. Ručnike za vime i odjeću mužača operemo i raskužimo kuhajući ih u lukšiji.

Odvojene zaražene krave muzu posebni mužači, a ako se to ne može udesiti, onda te krave treba musti na kraju mužnje. Poslije mužnje svake pojedine krave treba ruke oprati i raskužiti, Muzemo li krave strojem za mužnju, tada krave s bolesnim vimenom treba musti na kraju mužnje. Poslije svake mužnje strojem moramo vime temeljito izmusti rukama. Nadalje moramo posve iskorijeniti loši običaj mužača, da prije mužnje nakvase sise mlijekom. Ovo se može zamijeniti upotrebom masti, kao što je bor vazelin, osmaron i t. d. Ove masti čine kožu sise elastičnom i gipkom. Prve mlazove mlijeka treba hvatati u posudu, u kojoj vršimo pokus prije mužnje, a nikako ih ne smijemo izmuzivati na pod i stelju u staji. Konačno, čišćoća staje i muzare, njega vimena, pravilan način mužnje cijelom šakom, a ne podvinutim palcem ili sa dva prsta, pa pravilno zasušivanje muzara potkraj bređosti daljnje sū higijenske mjere, kojih se moramo držati u suzbijanju štetne i opasne bolesti — zaraznog presušenja vimena.

Ing. Šabec Srećko — Kranj

## TOLMINSKI SIR

Nema sumnje, da među najizrazitija sirarska područja Slovenije pripada tolminski kotar; on leži u skrajnjem sjeverozapadnom kutu naše domovine, u gornjem Posočju sa središtem u Tolminu na Soči. Cijelo područje izrazito je alpsko, s dobrim travnjacima u dolinama i s odličnim planinskim pašnjacima, koji osiguravaju tamošnjoj stoci solidnu krmnu bazu kroz čitavu godinu. U tolminskom



Sir u podrumu za zrenje mljekare u Tolminu

kotaru je udomaćena pincgavska pasmina goveda mliječnoga tipa. Najbolje krave daju preko 2.500 kg mlijeka na godinu s više od 3.5% masti. Mlijeko u prvome redu usiruju u tolminski sir, i pored domaće uporabe nešto ga također izvoze u Jesenice za opskrbu tamošnjih potrošača. U tolminskom kotaru zasire

na godinu 7,500.000 kg mlijeka, te izrade oko 675.000 kg sira i 225.000 kg skute. U kotaru ima 72 manje mljekare i isto toliko planinskih sirarna. Dobar dio izrađenog sira i svu skutu potroše kod kuće, ali sir raspačavaju širom Slovenije, pa čak i u Trst i primorske krajeve na našem Jadranu.

Tolminski sir ima već lijepu tradiciju. Njegov uzor je furlanski montaški sir, koji nosi ime po najvišem vrhu zapadnih Julijskih Alpa, Poliškome Špiku ili Montaggiu (2.754 m). Gospodarske veze našega Posočja sa susjednom Italijom bile su u daljoj i bližoj prošlosti uvijek živahne, osobito u doba okupacije između oba rata, i stoga je razumljivo, da se utjecaj bližih susjeda očitovao i u iskorišćivanju mlijeka u tolminskom kotaru. Montaški sir (Montasio), što ga izrađuju naročito u Furlaniji, u porječju Tera i Tagliamenta, ima po talijanskim izvorima svoj uzor u siru fontina iz doline d'Aosta pod Vališkim Alpama, a taj se opet tehnikom izrade naslanja na švajcarski sir gruyère. Zanimljivo je, kako su se u prošlosti presađivali švajcarski uzori na naše tlo, iako zaobilazno, kao što vidimo na pr. kod tolminskog sira, ili sasvim neposredno, kao što nam dokazuje raširenost ementalskog sira u Bohinju i inače u Sloveniji. Nema sumnje, da je tome pridonijela škola Švajcarca Martina Hitza, koji je oko god. 1880. učio naše sirare u Bohinju i u tolminskom području, kako se izrađuju tvrdi sirevi.

Tolminski sir je tvrdi sir s nisko osušenim zrnom, cilindričnog oblika i teži, kad dozrije, 6—10 kg. U dolinskim sirarnama, kamo dolaze veće količine mlijeka, izrađuju i teže sireve. Tijesto tolminskog sira je gipko, čvrsto i zbijeno s rijetkim rupama velikim poput većeg graha, i ima blag, slatko-pikantan okus, koji podsjeća na okus orahove jezgre. Izrađuju ga iz cijelog, većinom neobranog kravljeg mlijeka, od jedne i dvije mužnje, prema tome, koliko imaju mlijeka. Mlijeko ne izlažu zrenju, ma da su tako činili još nedavno, i tada su, vele, izrađivali bolje sireve. Mlijeko usiruju domaćim prirodnim sirilom, ali također i tvorničkim, ako ga imaju. Temperatura podsirivanja mlijeka kreće se između 34 i 35°C, a vrijeme podsirivanja traje oko 30 minuta.

Vrlo zanimljivo je, kako u Tolminu priređuju domaće sirilo: sirišne želuce (sirište) kod kuće zaklanih teladi pomno očiste, istisnu iz njih usireno mlijeko, zatim ih napune dobrim svježim mlijekom, stave gruševinu opet u želuce, ove objese na toplo mjesto, obično iznad ognjišta i tamo ih ostave da se potpuno osuše. Zatim ih izvana očiste i samelju u sitnu kašu, kojom kasnije podsiruju.

Usirena gruda za tolminski sir mora biti zrnata, ali je ipak mekša nego kod tvrdih sireva ementalskoga tipa. Predsirivanje t. j. oblikovanje zrna vrše sirarskom harfom do veličine sitnog kukuruznog zrna, nato zrno talože nekoliko minuta, zatim ga neprestano miješajući dogrijavaju na temperaturu 43°C. Kod te temperature i suše zrno, a to traje normalno 35 minuta. Potom ga talože drugi put, a to ne smije trajati duže od 10 minuta. Pazeći, da se drobljenac (zrno) ponovo ne pomiješa, dignu pogaču (usjednuto zrno!) iz sirarskog kotla sa sirarskom krpom, zavežljaj nad kotlom malo ocijede, a zatim ga odnesu na sirarski stol. Ovdje pogaču u zavežljaju izgnjetu, pa je razrežu u komade, koliko ih već treba za jedan sir. Te komade surovog sira polože u drvene obruče (»obod«), kamo su najprije stavili siraske krpe, koje zatim oprezno previnu na sir i stisnu obode. Tako pripremljeni surovi sir polože na drvene, okrugle podloge, te ga konačno stave pod prešu. U planinskim sirarnama opterete sir kamenom odgovarajuće težine, tako da pritisak u početku naravnaju na 5, a zatim na 10 kg po 1 kg sira. Za vrijeme stiskanja, koje traje 6—8 sati, sireve više puta previju u suhe krpe

i po potrebi povećaju pritisak. Kad su sirevi dovoljno otvrdli i otpustili suvišnu sirutku, polože ih u slanu vodu, u kojoj ima 18 do 20% rastopljene soli, i tu ostaju dva dana. Poslije soljenja postavse sireve u prostorije za zrenje s temperaturom 15—18°C i s relativnom vlagom oko 85%. Tu ih svaka dva dana oribaju i nataru solju, dok im kora dovoljno ne očvrstne. Zrenje tolminskog sira traje obično 3 mjeseca.

Pogreške tolminca, koje se normalno pojavljuju u neznatnom procentu, jesu takove, kako ih obično opažamo kod sireva tipa gruyère: razišlo tijesto, rano i kasno nadimanje, a kod planinskih sireva također i maslačno-kiselo nadimanje. Nadležne vlasti u Tolminu, koje su u rukama iskusnih sirarskih praktičara, pripremaju za proizvođače mlijeka obvezan pravilnik o dobivanju i postupku s mlijekom. Vodi se također akcija, da se manji sirarski pogoni združe. Kad se izvrše sve te pripreme, s pravom ćemo očekivati, da će tolminsko širarstvo procvjetati kao još nikada dosad.

Od preostale sirutke nakon sirenja u tolminskim sirarnama prave skutu. U tu svrhu ugriju sirutku odnosno skuhamo je na 90°C, te je zatim zakisele do 5% t. zv. »kisavom« (kiselom sirutkom). Od 100 kg mlijeka, računa se, dobije se 3—4 kg skute. Skuta služi seljačkom stanovništvu u Slovenskim Alpama kao poglavito bjelančevinasta hrana, zato tamo brižno paze, da im je sirarne dodijele u razmjeru s predanim mlijekom.

Gabler Franjo

## **REŽIJE U NAŠIM MLJEKARAMA ILI RAZLIKA IZMEĐU NABAVNIH CIJENA MLIJKA I PRODAJNIH CIJENA MLIJ. PROIZVODA**

Kad je riječ o uspješnom plasiranju robe i dobrom poslovanju poduzeća, redovna je pojava, da se taj uspjeh mora zahvaliti dobroj organizaciji poduzeća i niskim režijskim troškovima.

U posljednje vrijeme u našoj je štampi izneseno par slučajeva, gdje prijete opasnost opstanku i djelovanju pojedinog poduzeća ili tvornice, i to uglavnom zato, što su im proizvodi skupi, pa nemaju prođe, a razlog su tome baš visoke režije (na pr. Tvornica satova Zemun).

Posljednjih 6 mjeseci nije ni u prometu mliječnih proizvoda išlo sve glatko. Kako je smanjena potražnja sira u prva tri mjeseca o. g., snižene su i prodajne cijene mliječnih proizvoda, pa tako i nakupne cijene mlijeka.

Prodajne cijene sira snizile su se za 20—30%. Tako je cijena trapista u maloprodaji od 350 Din za 1 kg u siječnju o. g. snižena na prosječnu cijenu 250 Din u svibnju, pa tako je ostalo i nadalje. Kod drugih vrsta sira ovo sniženje je nešto manje, dok kod maslaca cijena je snižena za neko 20% ili od zimske prosječne cijene od 500 Din na sadanju od cca 300 Din za 1 kg. Razumije se, da su prodajne cijene na veliko niže od gornjih cijena za cca 20—40 Din po kg. Usporedimo li s ovim sniženje otkupnih cijena mlijeku, od kojeg se dobivaju gornji proizvodi, vidjet ćemo, da su tadašnje cijene od 16—18 Din snižene uglavnom na 10—12 Din po litri ili za cca 35—45%, dakle nešto više nego kod gotovih proizvoda. Ovome bi dometnuli još i to, da se na pr. za 1 kg sira trapista, koji se prodava