

izrežanog i kako ne bi ostali komadi koje neće zahvatiti lira i harfa. Zato se mora obezbediti lira i harfa oblika kotla, pa se onda počne od jednog kraja vertikalnom lirom. Kada je cela masa gruša izrežana lirom, vadi se pa se uzima harfa i to se isto učini i sa njom. Po završetku rezanja lirom i harfom, gruš se pažljivo promeša kako bismo bili sigurni da je svaki ugao ili isečak zahvaćen. Delovi koji su zaostali, pažljivim pokretima se prerežu.

Ovde se ističe samo princip i značaj rezanja gruš, odnosno izdvajanja suviše vode, inače, kao što je rečeno, svaki sir ima posebne zahteve, o čemu treba voditi računa.

b) *dogrevanje gruš* je sledeća faza u obradi, koja ustvari predstavlja nastavak prethodne operacije. Cilj dogrevanja je dvojak:

1. aktiviranje bakterija i sirila i 2. sušenje zrna gruš. Temperatura dogrevanja je viša od one na kojoj je vršeno potsirivanje, a počinje kad se postigne željena veličina i čvrstina gruš. No, ako je gruš mekan, onda se sa dogrevanjem može početi i nešto ranije. U ovom slučaju dogrevanje će ići postepenije. Isto tako ako je kiselost mala dogrevanje je postepenije kako bi se ubrzalo stvaranje potrebne kiselosti. Ove dve stvari obično prate jedna drugu ako se radi o mleku normalnog kvaliteta.

Temperatura drugog dogrevanja je različita za razne vrste sireva: za emen-falski 52—57°C; gauda 42—43°C; trapist 42—45°C; čedar 42—43°. Samo dogrevanje se izvodi tako što se temperatura u kotlu, uvođenjem pare postepeno podiže do željene visine. Dogrevanje ne sme biti naglo, da se ne bi zrno »zaparilo«. Kod zaparenog zrna stvori se opna koja sprečava odlaženje surutke iz unutrašnjosti zrna. Na izgled ovakvo je zrno suvo, ali je puno surutke koja se čak i presovanjem teško odstranjuje.

Da bi se dogrevanje izvelo pravilno, gruš se mora mešati za sve vreme podizanja temperature, posebnim spravama za mešanje. Ove sprave ne treba da su sa oštrim ivicama koje bi izazvale drobljenje gruš. Ako su ove dve operacije, rezanje i dogrevanje, izvedene pravilno, dobiće se gruš željenog kvaliteta, što predstavlja uslov za dobar sir.

Ivan Benko, Ljubljana

»Ljubljanske mlekarne«

IZ HISTORIJE JUGOSLAVENSKOG MLJEKARSTVA

BOHINJ

(Nastavak)

Prikazati potpuno, kolike su gospodarske koristi dale naše prve sirarske zadruge Bohinju, nažalost je gotovo nemoguće. Ipak o tome su dovoljno interesantni posebni izvaci, koji su još sačuvani. Neke od njih iznijet ćemo u ovom članku.

Najstariji sačuvani izvještaj, koji sadrži podatke o finansijskom poslovanju, jest onaj o III. kampanji, koja je trajala od 25. svibnja do 5. listopada 1875. Primljeno je bilo 47.958 kg mlijeka, a od toga napravljeno 4.398 kg sira. Utržak za taj sir iznosio je 2.538.96 forinti. Troškovi za proizvodnju i ostali troškovi

iznosili su 279.93 forinti, tako da je članovima za naprijed navedenu količinu isplaćeno 2.297 forinti ili poprečno nešto manje od 5 (4.47) krajcera po litri mlijeka. Osim toga su članovi primili 2.311 kg albuminske skute, koja se počela proizvoditi ujedno s novim načinom sirenja, a količine sirutke po volji.

Kao što je poznato, Bohinj je razdijeljen na dvije doline: Donju i Gornju. Pisac spomenutog izvještaja već imenovani župnik Mesar ustanovio je, da u Donjoj dolini ima oko 900 krava. Pošto se s novim načinom sirenja povećao dohodak po jednoj kravi za neko 9 forinti, to je dohodak iz stočarstva u Donjoj dolini Bohinja porastao za 8.200 forinti. Pisac navodi, da je u Gornjoj dolini bilo tada 1.400 krava. Ako bi se i u Gornjoj dolini počelo proizvoditi sir po novom načinu, povećao bi se dohodak barem za 12.600 forinti ili u cijelom Bohinju preko 20.000 forinti. Zato pisac poziva Bohinjce, neka udruže svoje snage i što prije prijeđu na novi način preradbe mlijeka, da si poboljšaju svoje teško ekonomsko stanje. Kako vidimo, župnik je pogodio »pravu žicu«, t. j. upozorio bohinjskog seljaka na nove dohotke, koji su mu bili toliko potrebni. Možemo reći, da je taj cilj postignut otprilike za 10 godina, otkako je počeo taj pokret. Iz dosta točne statistike, koja je sačuvana za god. 1883., vidimo, da su sirarske zadruge praktički obuhvatile cijeli Bohinj i svu tamošnju proizvodnju mlijeka.

Tek. broj	Sjedište zadruge	Godina osnutka	Broj član.	Otkup mlj. kg	Izrađeno u kg			Ukupni dohodak u forintama
					sira	maslaca	skute	
1	Bohinj. Bistr.	1876	44	43 521.6	3.419	293.4	1.557.3	2.633.—
2	Ravno	1874	15	41.745.1	3.112	383.—	1.627.4	2.509.—
3	Bitnje	1873	17	41.658.7	3.751	203.—	1.868.2	2.659.—
4	Češnjica	1880	74	53.250.2	4 486	498.6	2 163.8	3.293.—
5	Nemški rovt	1874	20	31.490.6	2.686	—	1.491.7	1.790.—
6	Nomenj	1874	18	21.408.4	1.936	184.4	966.7	1.458.—
7	Savica	1876	36	56.231.1	4.597	230.—	2.401.6	3.351.—
8	Polje	1878	36	35.651.3	2.835	333.—	1.653.—	2 181.—
9	Stara Fužina	1876	70	134.363.4	11.910	—	5.910 —	7.797.—
U k u p n o		—	330	459.320.4	38.734	2.125.4	19.840.9	27.675.—

U posljednjoj rubrici prednje tabele iskazana je u isplaćenju gotovini i vrijednost skute i drugih mliječnih proizvoda, ali ne sirutke. Uzevši u obzir vrijednost dobivene skute prosječni utržak po litri mlijeka iznosio je 0,055 forinti (Stara Fužina) ili do 0,068 (Nomenj), a prosječno za cijeli Bohinj 0,060 forinti ili 6 krajcera. Da li su dohoci iz mljekarstva zaista tada bili upravo za 20.000 forinti veći nego prije, ne možemo ocijeniti, no čini se, ipak, da nisu. Bez obzira na to treba priznati, da je svota od neko 30.000 forinti u to vrijeme za bohinjske proizvođače bila znatan dohodak.

Nakon god. 1883. bile su u Bohinju osnovane još zadruge u Bohinjskoj Srednjoj Vasi (god. 1891.), u Koprivniku (god. 1898.) i u Selu (god. 1884.).

Kako se vidi iz prednje tabele, po broju članova i otkupljenoj količini mlijeka najznačajnija je bila zadruga u Staroj Fužini. Od ukupne količine mlijeka, koja je god. 1883. bila otkupljena u Bohinju, na samu tu zadrugu otpalo je čitavih 29%. Tu svoju vodeću ulogu održala je spomenuta zadruga i do danas.

Punih 20 godina poslije, t. j. god. 1904. službena statistika Austrijskog ministarstva za poljoprivredu iskazuje, da su sirarske zadruge u Bohinju otkupljivale preko pola milijuna litara mlijeka na godinu i izradile više od 50.000 kg sira. Litra predanog mlijeka unovčena je po cijeni od 9 (Stara Fužina, Češnjica) do 12 vinarja (Nomenj, Savica, Selo). U tom iznosu nije zapravo uračunata skuta ni sirutka. Za ilustraciju navodim, da je na pr. Mljekarska zadruga u Vrhniki, koja je od svojeg početka razmjerno dobro poslovala, plaćala god. 1904. i 1905.



Bohinj, sirana na planini »Pri jezeru« Kmetijske zadruge Stara Fužina

litru mlijeka po 11 vinarja bez ikakvih naturalnih podavanja. Odatle se razabire, da su tada bohinjske zadruge poslovale relativno dobro. To stanje nije se do početka I. Svjetskog rata znatno izmijenilo.

Još nekoliko konstatacija u razdoblju između dva rata! Doba inflacije s fantastičnim cijenama i lovom za novcem bilo je brzo dokrajčeno, a to je i lako shvatljivo, ako se sjetimo, da su prije rata znatni kupci bohinjskih proizvoda bili Gorica i Trst. Već god. 1924. i 1925. počinju oko prodaje bohinjskog sira znatne poteškoće, koje nisu nikad bile skinute s dnevnog reda. U međuvremenu počela je naime proizvodnja sira ementalnog tipa i drugdje, među ostalima u Vrhniki, koja je bila u razdoblju između oba rata upravo najveći konkurent bohinjskom siru. Tako na pr. vidimo, da je god. 1937. Sirarska zadruga u Staroj Fužini plaćala mlijeko po 0,82 za litru, a Mljekarska zadruga u Vrhniki plaćala ga je po 1,30 Din. Pritom moramo uzeti na um, da je Vrhnika radila raz-

mjerno s velikim prometom, a Stara Fužina u toku godine na 5 planina. Gore navedenom iznosu od Din 0,82 kod Stare Fužine valja pribrojiti još vrijednost skute i sirutke.

Kakova je zapravo budućnost bohinjškog sirarstva? Danas su prilike u Bohinju u biti drugačije nego god. 1873., kada je ondje započelo sirarstvo. Ni poljoprivreda, a još manje mljekarstvo nisu danas glavni izvor dohotka za Bohinjce. Zbog cvatuće industrije u obližnjim Jesenicama i drugdje, pa zbog tamošnjeg razvoja drvne industrije, turizma, obrta i dr., mladež sad premalo ostaje na selu. Uza sve to možemo ustvrditi, da sirarstvo napreduje. Tako je na pr. Sirarska zadruga na izložbi sira u Novom Sadu prošle godine postigla za svoj sir ocjenu Ia. Čini se, da bi sad osim modernizacije planinskih sirarna, koje su u toku, trebalo u prvom redu za zrenje sira graditi centralni podrum, koji bi omogućio, da bohinjški sir na tržištu uspješno konkurira drugim sirevima na korist bohinjškog proizvođača i potrošača.

Z A N A Š E S E L O

NAGRADNO NATJECANJE U POLJOPRIVREDI

Uputstva

Da bi se poduprla inicijativa i napori za unapređenje poljoprivrede i odalo priznanje naprednim proizvođačima, organizira se nagradno natjecanje za postizanje visokih proizvodnih rezultata. Natjecanje organiziraju privredne komore, njihova stručna udruženja i Glavni zadružni savez uz pomoć Saveznog izvršnog vijeća i Socijalističkog saveza radnog naroda Jugoslavije.

Svrha je toga natjecanja da kod poljoprivrednih proizvođača pojača zanimanje za suvremenu poljoprivrednu proizvodnju, što će utjecati na opće unapređenje poljoprivrede.

Natjecanjem rukovodi Savezni odbor uz pomoć stručne komisije. U svakoj republici formiraju se republičke komisije. Republička komisija prati natjecanje na teritoriju republike i pruža pomoć kotarskim komisijama. Kotarska komisija pruža stručnu i organizacionu pomoć općinskim komisijama. Općinska komisija upoznaje proizvođače, sa ciljem i uvjetima natjecanja koristeći se pogodnim skupovima proizvođača, godišnjim skupštinama zadruga, sastancima radničkih savjeta i t. d. Osim toga općinska komisija prikuplja prijave proizvođača, koji se žele na-

tjecati, pomoću kupona (prijavnice), koji su odštampani u listovima »Vjesnik«, »Borba« (od 22. i 23. III. o. g.) i »Gospodarski list« (od 27. III. o. g.). Ona prati natjecanje i daje natjecateljima potrebne upute. Općinska komisija utvrđuje postignute rezultate i podnosi izvještaj kotarskoj komisiji.

Tko se može natjecati

U natjecanju mogu sudjelovati sve poljoprivredne i zadružne organizacije s teritorija FNRJ.

Opće poljoprivredne zadruge organiziraju natjecanje individualnih proizvođača — svojih članova na temelju ostvarene kooperacije u procesu proizvodnje.

Individualni proizvođači popunjavaju prijavni list pojedinačno i dostavljaju ga svojoj zemljoradničkoj zadrugi. Na osnovu prijave zemljoradnička zadruga formirat će natjecateljske grupe i sve prijave srediene po natjecateljskim grupama, dostaviti općinskoj komisiji.

U čemu se natjecati

U 1957. natjecanje će se vršiti u ratarstvu (postizavanje visokog uroda kod pšenice, kukuruza, šećerne repe, suncokreta,