

Vojko Žagar

# Tolminsko sirarstvo

## *tisočletna kultura*

ELEKTRONSKI IZVOD



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

**Tolminsko sirarstvo tisočletna kultura** | Avtor: Vojko Žagar | Izdano v samozaložbi | Jezikovni pregled: Nevenka Janež | Oblikovanje: Ana Hawlina | Tolmin, 2018

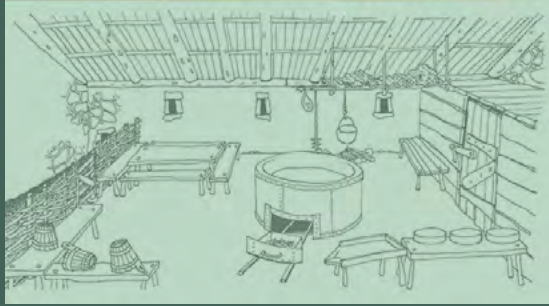
E knjiga Tolminsko sirarstvo je nastala v okviru projekta Revitalizacija prostora in uma - REVITUM. Za vsebino je odgovoren Vojko Žagar. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014–2020, je Ministrstvo za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano. Aktivnost sofinancira Občina Tolmin.

**TISKANA IZDAJA KNJIGE JE NA PRODAJ V KNJIGARNAH IN PRODAJALNAH V ZGORNJEM POSOČJU ALI OB NAROČILU PRI AVTORJU (KONTAKTNI TELEFON: +386 41 636 563).**



Vojko Žagar

## Tolminsko sirarstvo *tisočletna kultura*



Gorski svet s svojimi vršaci me je vedno privlačil in prečudovite so zgodbe spomina na vsa moja dosedanja gorska doživetja. Močan vtis pa so name zapustile nedoživete planinske zgodbe, tiste, ki so se dogodile našim dedom in pradedom v davnini, tu v prečudoviti Soški dolini, natančneje v njenem planinskem svetu. In delček teh zgodovinskih dogodkov sem skušal zbrati in podati strnjeno, v eni zgodbi, kajti vse prehitro

gredo v pozabo minuli časi, predvsem tisti, z nerazvpito zgodovinsko vsebino, vezani na majhne deželice, kot je naša Tolminska.

Morda vsebina mestoma odstopa od aktualne vsebine, a le na prvi pogled. Je kot panoramska slika. V popolnosti jo doživiš šele, ko s pogledom zajameš tam spodaj znan teren od vaškega praga do smaragdne Soče, ki se vije po belini prodnega pasu, všitega v temno zeleno preprogo. Nato ti pogled sili višje in višje, dokler se ti oči ne napasejo na visokogorskih travnikih, prebegnejo v ostenja bližnjih vršacev, duh pa odplava do mogočnega Triglava. Spokoj.

Vojko Žagar



1.

# Tolminsko razpotje

To obenem nakazuje, da sta morali biti tako ovčereja kakor tudi govedoreja močno prisotni in razširjeni dejavnosti med tedanjim prebivalstvom.

Najdbe, izkopane tako rekoč v sosednji vasi Idrija pri Bači, ki se uvrščajo predvsem v pozni laten, nam razkrivajo uporabo kmečkega orodja tistega časa. Primerki, kot so kosa, lopata, vile, rončelica, katerih je osnovna oblika današnjemu orodju, izpričujejo aktivnosti takratnega človeka. Nesporno je, da je takratni tolminski človek že skrbel za svoje črede ovac kot tudi goveje živine, katera mu je poleg kmečkih pridelkov nudila še druge prepomembne življenjske in prehranske potrebščine. So morda ti prebivalci tedaj že poznali sir in skrivnosti njegove izdelave? Nehote se nam v podzavest vriva vprašanje, kdo so bili ti



*Mlajše železnodobno kmečko orodje z Modreja.*

*(Foto: Marko Grego, fototeka Tolminskega muzeja.)*

staroselci, ti naši predniki. Da bi bili izviralci iz romanskega ljudstva, je izključeno. Ravno tako ne pride v poštev izvor po keltskem ali german-skem rodu. Eni in drugi se namreč pojavijo šele kot kasnejši zavojevalci tega prostora.

Ti kraji, »naši kraji – tako sklepa dr. Marchesetti s svojo temeljito razpravo – torej niso bili divji predeli, kjer so stanovali barbari in po katerih so se potikale tolpe narodov brez zakona in civilnega reda. Že mnogo poprej, nego so Rimljani podjarmili Apeninski polotok, cvetela je po gorenjesoških dolinah in bližnjih planotah lepa, mnogoletna in napredna kultura. Naša grobišča so podobna prstanu, ki spaja zahod z vzhodom in ki priča, da so že v onih starodavnih časih bivali po Balkanskem in Apeninskem polotoku sorodni, med seboj občujoči narodi, ki so imeli podobno, čeravno po krajevnih razmerah modificirano kulturo.«

Zgodovinopisci opisujejo, to nam utemeljujejo razni pisni zgodovinski viri, zmagovite pohode in opevajo zmagovalce bojnih zavojevanj, ki jih njihovo ljudstvo običajno slavi in časti. Ob tem je kot protiutež z negativnim pridihom opisan »barbar«, njih premagani nasprotnik. O tamkajšnjih prvotnih naseljencih običajno ne zvemo nič ali zelo malo in še to skopo. Ravno to se nam dogaja za to naše Tolminsko, za katero ugotavljamo, da je nudilo in doživljalo dokaj umirjeno bivalno okolje.

Danes napačno pojmuje besedo barbar, ki jo nekako enačimo z divjakom, surovežem, necivilizirano osebo. Izvirni pomen besede je namreč nerazumljen človek, kar pa je povsem nekaj drugega.

## UTRINKI

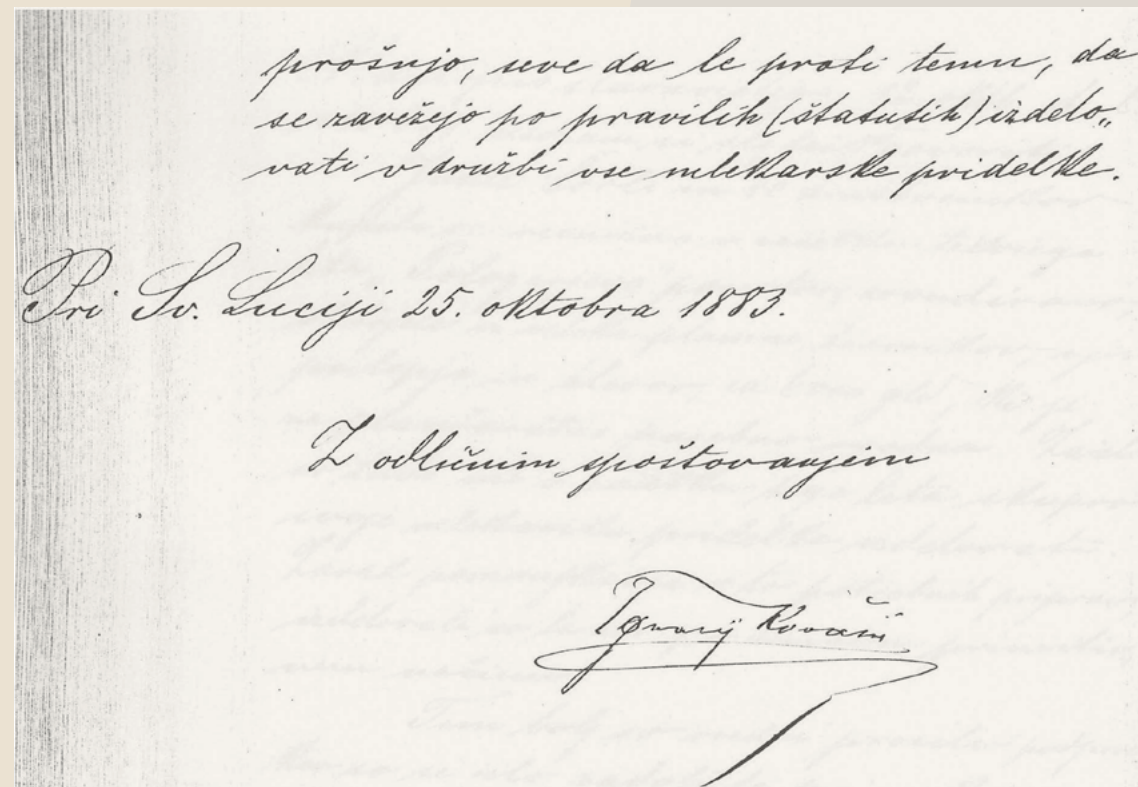
Zapisi iz zgodovine občasno navajajo podatke, tako da se o siru govori že več tisočletij. Res je, da navajanje temelji na arabski legendi, od koder naj bi nastanek sira izviral. Zaenkrat sicer ni trdnih dokazov o njegovem poreklu in geografskem izvoru. Če pa pogledamo pod pero znanih, tako rimskih kot grških piscev, opazimo, da so to kulinarčno dobrino v svojih delih večkrat vzeli v misel. Torej je predstavljal sir pomembno postavko prehrabnih navad, možnosti in časa dogajanj, ki jih je bilo vredno vplesti. Kaj nam govorijo, si oglejmo iz par njih izvlečkov.

2.

## Umešččnost planin

3.

## Planina Razor



*Zadnja stran dokumenta iz leta 1883, ki se nanaša na nakup kmetije v Pologu za namen planine.*

*(Vir: Archivio storico provinciale di Gorizia.)*

Druga skupna planina je planina Dobrenjščica (1320 m), postavljena na težavno dostopnem terenu severnega predela venca tolminsko-bohinjskih gora, v nedrih Planje.

Na lepem dolgem hrbtu sedla pod Migovcem, preko katerega prehajamo iz povirja rečice Zadlaščice v dolino Tolminke, se nahaja planina Na Kalu (1484 m). Lastništvo planine je v domeni kmetov iz Zadlaz Žabč in kmetov iz Tolminskih Raven, ki imajo v lasti tudi planino Na Rešlju (1100 m).

Na terasasti planjavi, ki se razprostira pod vrhovi Žabijskega Kuka, Vogla in Škrbine je umeščena planina Razor (1300 m). Kot nižinska planina ji je služila slabih 400 m nižje ležeča planina Plazje (920 m), ki je bila postavljena tik nad vasico Tolminske Ravne. Obe planini sta bili v uporabi in lasti kmetov iz vasi Poljubinj, Prapetno in Žabče.

Na južnem grebenu Žabijskega Kuka najdemo dve planini. Planina Pod Kuk (1100 m) je umeščena na sorazmerno

položnem pobočju med Žabijskim Kukom in Krikovim vrhom. Planina Lom (1056 m) pa leži tako rekoč na sedlu med Krikovim vrhom in Kobiljo glavo. Obe sta v lasti kmetov iz Ljubinja. Nekeč je stala na sončni strani Krikovega vrha Krikova planina (1200 m).

Kobilja glava je zadnja oaza planinstva na vzhodu tolminske kotline. Na njenem severnem pobočju, na sorazmerno zložnem terenu, ki se nad dolino strmo prevesi v korito Lipovščka, se nahaja Rut planina (797 m), last kmetov iz Poljubinja, Prapetna, Zadlaza in Zadlaz Čadrga ter posameznikov iz drugih vasi. Na jugozahodni strani Kobilje glave se razprostirajo pašniki planine Stador (1050 m), v lasti kmetov iz Poljubinja.

V to skupino planin gre vključiti še planino, sicer ležečo v dolini Kneže in umeščeno v zadnjo zeleno oazo strmih, razbrazdanih, kamnitih, južnih pobočji Šije. To je planina, imenovana V Prodih (1074 m). Imeli so jo kmetje iz vasi in zaselkov predgorja.

V tolminski kotlini moramo omeniti tudi dve planini, sicer ležeči na desni strani Soče, v severnem pobočju Kolovrata. Više ležeča je planina Kolovrat, danes poznana kot Bant (910 m) in je bila v lasti kmetov iz Volč, najstarejše tolminske fare, v listinah prvič omenjene 1015 leta. Nekoliko nižje, ravno tako na sončni legi, se v nekoliko položnem terenu soncu nastavlja svet Kovačič planine (824 m). Njene dobrine so izkoriščali kmetje iz kar osmih vasi iz bližnje in daljne okolice. Najbližji so bili kar iz bližnjega zaselka Foni, nekeč imenovanega Kolovrat. Dolinci pa so prihajali iz Volč, Gabrji, s Kamnega in Žabč, kakor tudi iz nekoliko oddaljenega Starega sela, itd.

Kljub že tako veliki številčnosti planin pa so v novejšem času nastajale tudi še nove, sicer manjšega prostorskega značaja, ki so bile po večini namenjene paši goveje jalove živine. Ponekod so nastale tudi iz senožeti, ki so bile opuščene iz tega ali onega razloga.

Kot zanimivost ali posebnost na Tolminskem velja izpostaviti neobičajno situacijo dogajanj vsako pomlad, ob pričetku pašne sezone. Sicer čisto običajen dogodek, so gospodarji iz vasi Čadrg »obrnili na glavo«. Namreč, spomladi, ko so odgnali kmetje iz vasi ob Soči živino v planine, so Čadržni odgnali svojo živino »v dolino«. Vasica Čadrg leži kot orlovo gnezdo na pečini, na nadmorski višini 685 m, ki se prepadno spušča v globeli reke Tolminke. Tik ob Tolminki, na nadmorski višini 560 m, pa leži njihova pomladanska planina Prodi, torej dobrih 120 višinskih metrov niže v dolini, kjer je že pognala bujna, sočna, mlada trava, medtem ko je pomlad s svojo svežo zeleno barvo čadrške travnike šele komajda

## Tolminsko v času gospošteev

Trgovina je bila res močna gospodarska dejavnost, lahko rečemo s poudarkom na živini kot glavnim trgovskim blagom, tako za Tolminsko kot Italijansko gospodstvo. Žal, dokumentov mitninskih knjig iz mitnic v Kobaridu in Kanalu za enkrat ni najti. Njih vsebina bi bila prav gotovo zanimiva s stališča prepoznavnosti aktualnega tržnega blaga, kakor tudi količin prodaje le-tega na italijansko ozemlje. K tej tematiki namreč sodi trgovina s sirom, katere pa iz mitninske knjige iz Bače ni prepoznati.

Ta vsebinski izostanek nas napeljuje k razmišljanju, da je bilo zahodno tržišče s sirom za škofjeloške trgovce morda komercialno neinteresantno, oziroma zapolnjeno. Prav gotovo se je ponujalo zainteresirano tržišče v bližnjih trgih in mestih z Loko na čelu in bližnjima Kranjem in Ljubljano. Morda so hlebci sira kot tržno blago potovali tudi na Reko ali Freising, s katerima je bila povezana trgovska pot.

### DAVKI IN DAJATVE LETA 1377

Navesti pravi nabor, ki bi obveljal kot realen prikaz podatkov v zvezi z letnimi davki in dajatev, katere je bilo treba odvesti v tolminski gastaldiji tudi v obravnavanem letu, je praktično nemogoče. Trditev izhaja iz mnogih tehtnih razlogov. Pogosto je vzrok ta, da iz listin ni mogoče prepoznati vrednosti davka. Naslednji, zelo pogost razlog je pripadnost oziroma lastništvo posameznih kmetij. Znano je, da so imeli v gastaldiji v lasti ali fevdu posest tudi drugi imetniki, kot na primer čedadski kapitelj, samostan iz Rožaca ali celo domači velikaši ali drugi posamezniki, zato se ta davek ni evidentiral kot dohodek gastaldije od kmetije. A vendar ustvarijo prikazani podatki dovolj zgovorno empirično podobo, podkrepjeno z numeričnimi podatki o gmotnem stanju obravnavanega območja. Podatki po urbarju tolminske gastaldije iz leta 1377 izkazujejo 104 vasi, 546 kmetij, 27 košanij, 12 hiš, 2 dvora, 2 mlina, 1 hlev, 1 »teretorium«, 5 vrtov, 18 pašnikov oziroma travnikov in ene ledine. Od obravnavanih enot je bilo treba plačati davka:

- v novcih 237 mark, 1355 ½ libre in 148 denarjev
- 279 starjev rži
- 493 ½ starjev drugega žita

## Prisotnost pašnikov in planin

- 111 glav goveje živine »cum lacte« (vrednih 13 mark in 40 denarjev)
- 135 ¼ glav goveje živine »pro quoquina« (vrednih 8 mark in 107 ½ denarja)
- 58 ½ glave goveje živine »pro vino« (vredne 6 mark in 24 denarjev)
- 6 glav goveje živine »o sv. Jakobu« (vrednih 96 denarjev)
- 2 glavi goveje živine (pechora, vredni 48 denarjev)
- 31 koštrunov (28 od teh vrednih 3 marke in 6 denarjev)
- 1 kozliča
- 24 kokoši
- 120 jajc
- 203 ½ sira (vrednih 6 mark in 56 denarjev)
- 24 funtov sira
- 5 sirov »pro honore«
- 10 sirov »pro fictu« (vrednih 1 marko)
- 9 mark in 80 denarjev »pro serviciis« (o pustu, o sv. Juriju, o sv. Mihaelu)
- 18 mark in 46 denarjev za pojezdno vino
- 50 denarjev za »bestiae polvicularum«
- 70 denarjev za jerebice in orehe
- 2 marki in 26 ½ denarja »pro ratione vacarum«
- 1 marko in 10 denarjev za pivo
- 1 marko in 88 denarjev za seno oziroma travo
- 134 denarjev »pro brasadollo«
- 20 denarjev za kruh za ribiče ter poleg tega še neimenovano količino davščine imenovane »ratio apium« in pogače ob priliki pojezd
- K temu imamo prišteti še 469 ½ kozličev oziroma jagnjeta (vrednih 17 mark in 94 denarjev) in 469 ½ koštrunov (vrednih 46 mark in 149 denarjev), katere je od 546 kmetij gastaldije 469 in pol kmetije dajalo kot meso za (patriarhov) dvor (carne curiae).

# 6.

## Sirarstvo na Tolminskem v srednjem veku

prevesila na stran cenovnega ovrednotenja, izraženega v denarju. S tem ukrepom so bili nastavljeni temelji bodočemu dogajanju, ko se je blago aktivneje pričelo vrednotiti v denarni vrednosti. Napočil je čas, ko je denarna vrednost ovrednotila tržno blaga.

PRIMERKI BLAGA DAVŠČIN, OVREDNOTENIH V DENARJU			
1 funt sira	=	2 denarja	(1352 leta)
1 sir je veljal	=	6 denarjev	obdobje
½ sira	=	3 denarje	obdobje
1 kozlič ali jagnje	=	6 denarjev	obdobje
1 oven (koštrun)	=	16 denarjev	obdobje
1 krava (molzna)	=	20 denarjev	obdobje
1 govedo (za kuhinjo)	=	10 denarjev	obdobje
1 star pšenice ali ovsa (povprečno)	=	27 denarjev	(1350-1400 leta)

NEKATERE UPORABLJENE MERE V 14. STOLETJU:	
1 funt	= 0,454 kg
1 star	= 75,735 litra (v Čedadu)
1 bokal	= 1,415 litra

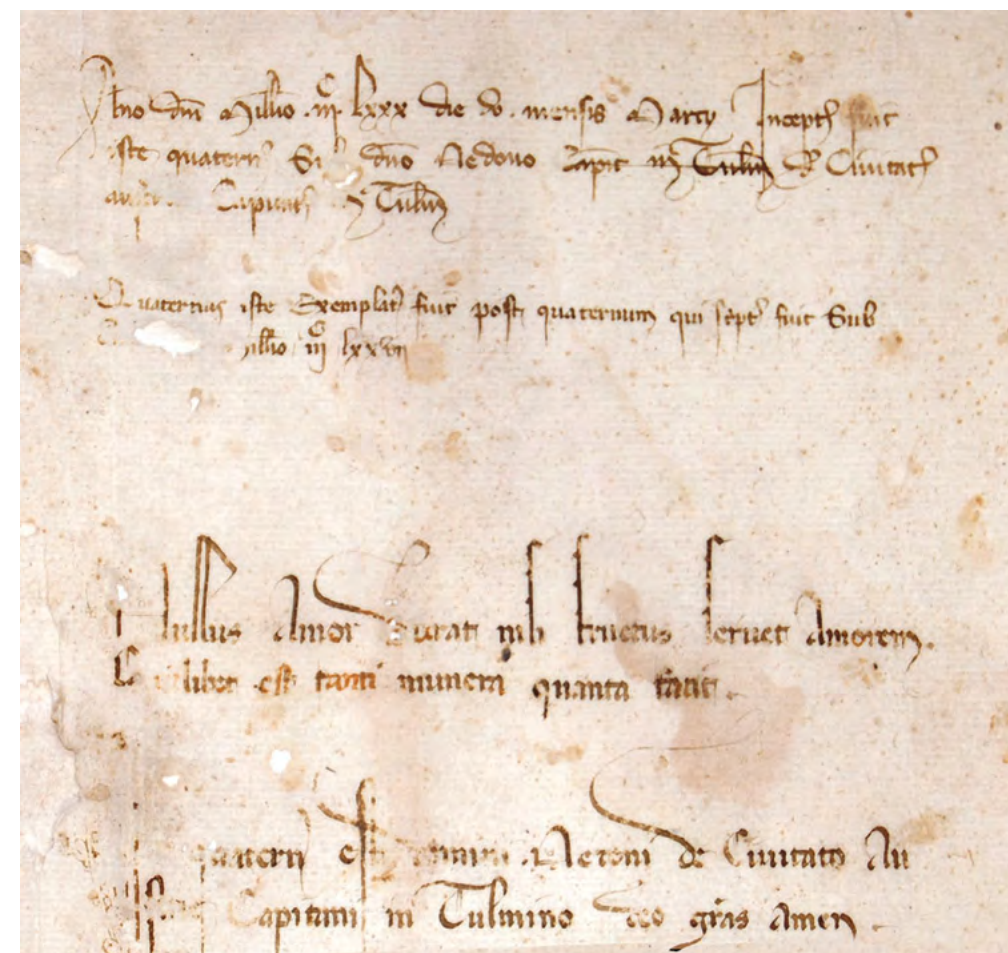
Mera v vrednosti enega funta kakor tudi enega stara se je krajevno razlikovala kar v precejšnji merski vrednosti. To značilnost gre pripisati tudi nekaterim drugim merskim enotam tedanjega časa, torej moramo biti vedno pozorni na kraj, kjer se je ta mera navajala - uporabljala.

Po popisu vseh dajatev tolminske gastaldije za leto 1377, tako denarnih kakor tudi materialnih, pretvorjeno in preračunano v denar, znaša skupni znesek 670 mark in 124,5 denarjev, kot sledi iz urbarja. Vendar moramo vedeti, da zaradi nepopolnosti podatkov zapisa, ta vrednost ni povsem točna. Manjkajoči podatki pa ne kvarijo vsebine, torej ne vplivajo bistveno na navedene vrednosti, da bi lahko izkrivili srž podatkovne vrednosti. Ta vrednost je bila neka osnova, na kateri je temeljila patri-

# 7.

## Dogodki 18. in 19. stoletja in njihov vpliv na razvoj Tolminskega

arhova najemnina v 14. stoletju. Razumeti je treba, da je bil patriarhov donos nižji od donosa gastaldije, saj je vendar tudi najemnik računal z dohodki od najemnine sebi v prid.



Uvodna stran prepisa oglejskega urbarja iz leta 1380.

(Vir: Museo Archeologico Nazionale di Cividale del Friuli - Biblioteca, fond: Archivio Capitolare, foto: Drago Trpin.)

Za leto 1339 je predstavljala zakupnina 500 mark novih oglejskih denarjev in 5000 funtov sira. Je torej vrednost 670 mark predstavljala neko gmotno vrednost v takratnem času? To bi najbolj zgovorno ponazorili s podatki o cenah takratnih aktualnih dobrin, to je cenami drugih zanimivih tržnih artiklov oziroma materialnih potrebščin.

# Osvežitev domače črede

Z letom 1889 so pričeli v Tolminu organizirati razstave goveje živine z ocenjevanjem na dan 21. septembra. Ciljni namen je bil enakomerno porazdeliti nagrade živinorejcem po celotnem tolminskem teritoriju.

Še tako čistokrvna pasma najboljšega goveda ne more ugoditi gospodarju, če ta ne postopa z njo pravilno, kajti star pregovor še vedno drži:



*Cikasto govedo domače pasme je še v prvi četrtini 20. stoletja prevladovalo na planini Razor.*

*(Fototeka Tolminskega muzeja)*

Krava se molze pri gobcu! Kot je bilo že v predhodnih vrsticah navedeno, vsaka pasma ni primerna za vsako pokrajino. Dejavnikov je več. Pomemben faktor je vrsta trav in njihova kemična sestava, ki ustreza posamezni pasmi goveda. V primeru neustrezne krme, tako zelene kakor suhe, ni pričakovati želenih rezultatov. Rezultati bodo izostali tudi, če je živina premalo in slabo krmljena. Razumeti je torej treba, da žival, ki ima 12 in več centov, rabi tudi več krme kot tista s 5 ali 8 centi telesne teže. In če gospodar dobi od vsakega goveda enako količino mleka, mu mora biti povsem jasno, od katere glave je več dobička, kar pa je bilo marsikateremu neukemu kmetu dolgo časa prikrito.

STANJE ŠTEVILČNOSTI GOVEDA NA GORIŠKEM LETA 1880								
MESTO GORICA								
	popolnoma odraslo govedo			mlado govedo čez 1 leto staro			teleta	skupaj
	biki	krave	voli	bički	telice	voliči		
	3	392	217	1	90	2	40	745
OKRAJNO GLAVARSTVO GORIŠKO								
	popolnoma odraslo govedo			mlado govedo čez 1 leto staro			teleta	skupaj
	biki	krave	voli	bički	telice	voliči		
Sodnijski okraj kanalski	67	2.805	1.321	330	1.102	587	796	7.008
Sodnijski okraj goriške okolice	45	4.489	2.525	139	708	495	757	9.158
Sodnijski okraj ajdovski	20	2.170	895	42	701	320	331	4.479
Skupaj	132	9.464	4.741	511	2.511	1.402	1.884	20.645
OKRAJNO GLAVARSTVO GRADIŠKO								
	popolnoma odraslo govedo			mlado govedo čez 1 leto staro			teleta	skupaj
	biki	krave	voli	bički	telice	voliči		
Sodnijski okraj cervinjanski	17	2.273	2.159	39	289	370	939	6.086
Sodnijski okraj korminski	27	1.588	1.185	26	287	263	419	3.795
Sodnijski okraj gradiški	5	993	692	5	236	154	392	2.477
Sodnijski okraj teržiški	6	1.238	993	39	152	290	221	2.939
Skupaj	55	6.092	5.029	109	964	1.077	1.971	15.297
OKRAJNO GLAVARSTVO SEŽANSKO								
	popolnoma odraslo govedo			mlado govedo čez 1 leto staro			teleta	skupaj
	biki	krave	voli	bički	telice	voliči		
Sodnijski okraj komenski	9	1.939	1.342	36	488	348	502	4.664
Sodnijski okraj sežanski	3	2.436	1.091	52	420	473	525	5.000
Skupaj	12	4.375	2.433	88	908	821	1.027	9.664
OKRAJNO GLAVARSTVO TOLMINSKO								
	popolnoma odraslo govedo			mlado govedo čez 1 leto staro			teleta	skupaj
	biki	krave	voli	bički	telice	voliči		
Sodnijski okraj bovški	19	1.305	12	41	323	-	164	1.864
Sodnijski okraj cerkljanski	250	2.391	860	318	750	205	738	5.512
Sodnijski okraj tolminski	166	6.767	446	527	2.186	368	2.264	12.724
Skupaj	435	10.463	1.318	886	3.259	573	3.166	20.100
<b>VSE SKUPAJ</b>	<b>634</b>	<b>30.786</b>	<b>13.738</b>	<b>1.595</b>	<b>7.732</b>	<b>3.875</b>	<b>8.088</b>	<b>66.451</b>

9.

# Prepoznavne tehnične rešitve

10.

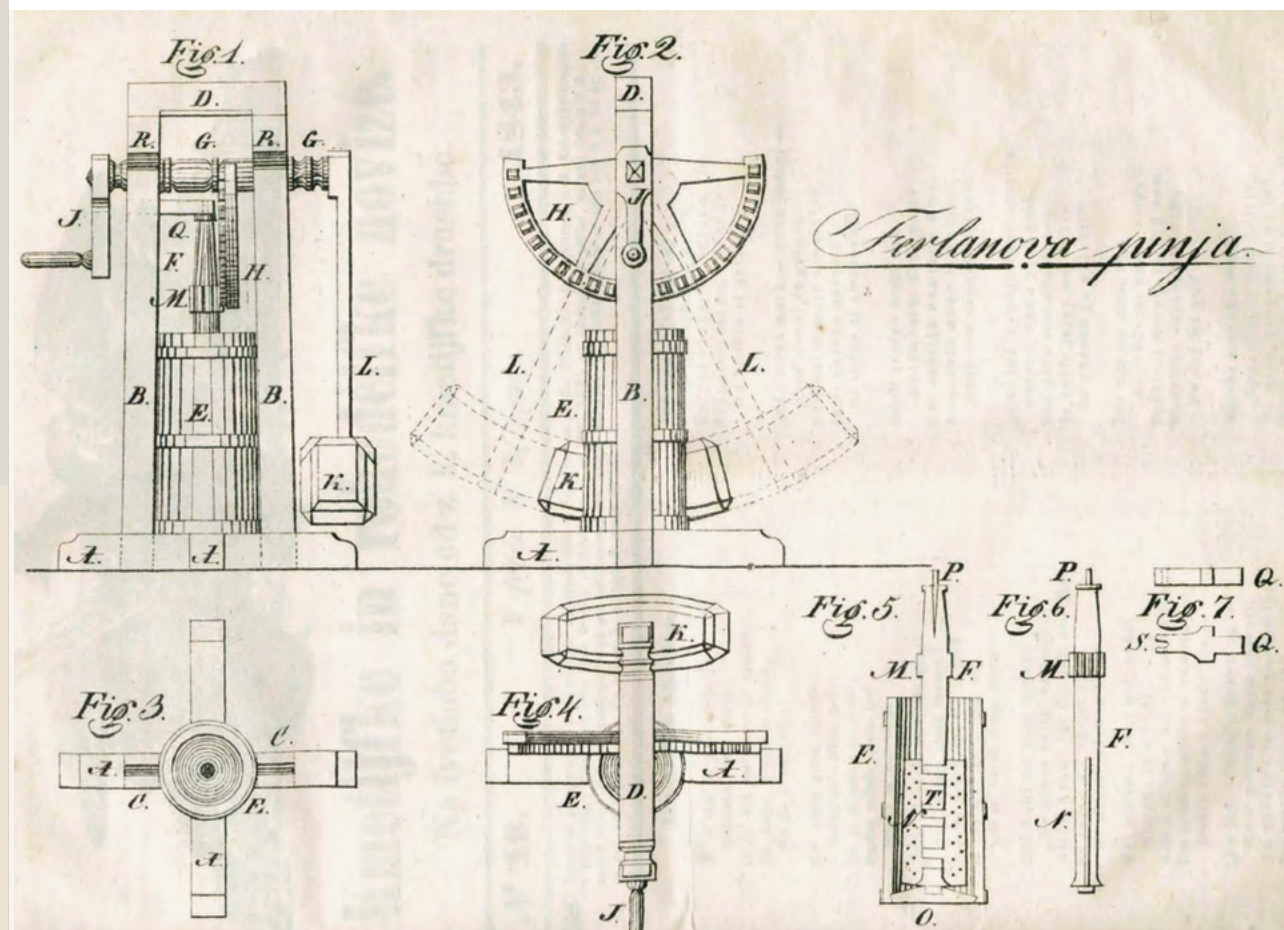
# Maslo

Izdelava masla – médenje masla ali tudi pinjenje je potekalo v pinjah. Te so bile spočetka lesene, bodisi za pridelavo majhne ali velike količine masla. Za domačo rabo je bila vedno pripravna pokončna pinja, to je iz lesa narejen valj – stožec, ki je bil pokončno postavljen, z lesnim pokrovom s sredinsko luknjo za bet stepalnika. S pomikanjem le-tega gor in dol se je mleko sčasoma »vmedlo« in nastalo je maslo. A to delo je bilo sorazmerno naporno. Predvsem pa je treba vedeti, da so bile te pinje namenjene in pripravne le za izdelavo manjših količin masla. Z večanjem povpraševanja in potreb po maslu, ki je bilo vezano s trgovanjem na sejnih in mestih in trgih, so se pojavile prve tehnične izboljšave pinj. V kratkem času je bilo na tržišču moč najti relativno veliko število najrazličnejših, izvirnih tipov iz lesa narejenih pinj.



Primerka ročnih pinj za izdelavo manjših količin masla.

(Foto: Marko Grego, fototeka Tolminskega muzeja.)



Načrt popolnoma lesene Ferlanove pinje z leta 1843.

(Vir: Časopis Novice)

Vsaka je prinesla neke nove, domiselne izboljšave predvsem v prihranku časa, ročnosti in uporabni učinkovitosti, ki je prihranila človeški trud tako pri sami izdelavi masla kot tudi učinkovitosti čiščenja samih pinj.

Te sodobne lesene pinje so našle pot tudi na Tolminsko. Še več, neki Hribarjev Jakob, doma z okolice Bukovskega Vrha, je bil tako spreten v mizarstvu, da je leta 1844 napravil prvo Ferlanovo pinjo sam, za domače potrebe. Novica se je hitro raznesla po okolici in rokodelskega dela ni zmanjkalo.



# Mlekarstvo in sirarstvo na Tolminskem pred letom 1872

# Aktivnosti Cesarsko kraljevega ministrstva za kmetijstvo na Goriškem in Tolminskem

da je bila večina trgovine v domeni trgovcev, izvirajočih iz teh ljudstev. Tako se je tuja beseda, poleg namenskega izvajanja potujčevanja, pri stranskih vratih skorajda neopazno vrinjala v domač slovenski jezik zgolj iz uporabnega razloga ali ker pač ni bil med ljudstvom poznan primeren ustrezen slovenski izraz.

Zato vsekakor ne bo odveč, če izpostavimo mere in merske enote, ki se vsebinsko dotikajo obravnavane tematike in so se v takratnem času dnevno uporabljale.

Že v predhodnem besedilu poglavja so bile navedene merske enote funt, nafa, liberca, onča. Znano je, da se je njihova vrednost znatno spreminjala od dežele do dežele, od gospostva do gospostva. Nič nenavadnega ni bilo, da sta celo sosednji vasi uporabljali različne vrednosti za isto mersko enoto. Torej ne moremo enačiti funta ali libre beneške veljave, z onim, ki je bil dunajskega porekla. Še več, Benečani so v povezavi z libro uporabljali celo dve vrednosti, s tem, da so jim dodali pridevnika, ena je bila »libbra grossa«, druga »libbra sottile«.

Že samo poimenovanje merske enote kot na primer beneška oziroma dunajska libra, jasno ponazarja teritorialno poreklo navedenih primerov utežnih enot. Nestabilno mejno območje med beneško in avstrijsko deželo, kamor je pripadala tudi tolminska dežela, je teritorij uporabe obeh navedenih merskih vrednosti oziroma enot. Na to dejstvo pa je moral biti pozoren predvsem kupec, da ni po svoji malomarnosti morda preplačal kupljenega blaga.

Nekako sprejemljiva je zato večimenskost enih in istih merskih enot, ki so jih poznali in uporabljali tudi na Tolminskem. Njihovo nekompatibilnost si oglejmo na primerih, ki so predstavljeni v nam znanih utežnih merah:

DUNAJSKI FUNT (libra)
1 dunajski funt (libra) = 560,0120 g
1 dunajski funt = 32 lotov
1 lot = 1,750187 dag 1 lot = 4 kvintelcev ali dram
1 dram se je delil na 3 enote, enota je merila 4,375 g

BENEŠKA LIBRA (libbra grossa, libra, lira, lera)
beneška libra = 476,9987 g
1 lera = 12 onč
1 onča = 39,74989 g

Navedene vrednosti beneške libre – lere so se uporabljale po mnogih furlanskih trgih in vaseh, med drugimi tudi v Čedadu, Špetru ali Sv. Petru, Tarčentu pa tudi v Vidmu, torej v krajih, ki so skozi čas stalno nekako povezani s tolminskim prebivalstvom ter obojestranskim trgovanjem.

V veljavi pa je bila tudi druga beneška libra, poimenovana »libbra sottile«, z drugačno mersko veljavo:

LIBRA SOTTILE
1 libra (lera) = 301,2297 g
1 lera = 12 onč
1 onča = 8 dram
1 dram se je delil še na 3 enote (scrupoli)
1 onča = 25,1019 g
1 dram = 3,1377 g
1 dram se je delil na 3 dele vrednosti 1,04591 g, le ta dalje še na 24 delov

Ta mera je bila v uporabi predvsem v medicini. V trgovske namene se je uporabljala predvsem pri blagu, s katerim so trgovali v manjših količinah, kot na primer za začimbe, milo, kavo, čaj, sladkor, riž, maslo itd.

Že majhna nedoslednost pri uporabi mer istega naziva lahko pripelje do prepletanja in mešanja enot sicer različnih vrednosti, kar ima v končnem obračunu za posledico nemajhno odstopanje od dejansko

## Mlekarske družbe

## Darila za sirarstvo

tolst, ali pust. Tolsti siri se napravijo iz opresnega, to je neposnetega mleka; za napravo na pol tolstega sira vzame se polovica posnetega, polovica opresnega mleka, in pusti sir se izdeluje iz čisto posnetega mleka. Za posebno tolste sire se dodane opresnemu mleku še nekoliko smetane.

Navadno se siri enkrat na dan; pri tej priložnosti doda se tudi preddnevno, večerno mleko. Pri tem se je pa smetana že ločila na vrh; da se spet enakomerno razdeli (ako nameravamo napraviti tolsti sir) segrejemo to mleko do 50° R. Ko je spet ohlajeno, prilije se vse drugo mleko. Spet se pogreje na 25–27° R; in tedaj je čas, sirilo dodajati. To sirilo dobimo, če vzamemo sirovi, prekajeni, vsoleni telečji želodček, v katerem je že zgrizeno mleko bilo, kterega v vodi, ali v siratki namakamo. Zdaj sirar kotel pokrije in pol ure pri miru pusti; v tem času se vsiri vse mleko. Potem v drugej pol uri mleko spet na 45° R ogreje in med tem vedno s kolcom meša, tako da sirna stvar prav na drobno razpade. Zdaj vzame sirar prt, in ž njim vso sirnino iz kotla zasači, ter jo dene s prtom vred pod stiskalnico. Čez četrt ure pa premeni, sir pa spet pod tlačilnico dene; to v 24 urah še 6 krat ponavlja. Drugi dan ga stavi v sirarnico, kjer ostane še 2 dneva v tlačilnici, pa brez prta.

Potem prične ga soliti, katero delo je posebno važno; soli ga po vrhu, pri kraji vdrigne solno vodo. V 24 urah se sol po vrhu hleba rastopi in potem vzame sirar ščet in dobro vdrigne v sir rastopljeno sol; na to sir obrne in ga zopet na drugi strani po vrhu vsoli. V začetku soli vsaki dan, potem vsaki drugi dan itd, in to delo traja več mesecev, tudi celo leto pri prav velikih hlebih. Sploh velja toliko časa soliti da se pokaže sir ves se soljo navdan. S tem, da se sčasoma soli, se pospešuje, da sir vedno zori in da mnogo let ostane zdrav.

Tam kjer imajo le malo mleka se priporoča iz mleka pridelovati tako imenovani limburški, ali opekni sir, ker ima podobo opeke. Pri napravi teh sirov nej treba mleka segreti, ampak ravno pomolzeno mleko katero je toplo, se vlije v posode, in se mu koj sirilo doda. V enej uri se vse mleko vsiri. Potem se pobere sir iz posode in se vlije v tvorila, ktere leže na nekoliko visečej mizi, ki ima vreze za odtekanje siratke. Tvorila obstoje iz pol palca deblih desk v podobi opeke, in dno in stranice imajo mnogo luknjic, skozi ktere se odteka siratka. V 4 urah je treba sire iz tvoril vzeti, kateri se na mizo položijo, in sicer nad slamnate bilke da vedno lahko odteka vodena stvar; to traja 4 dni in

morajo se siri v tem času pogosto obračati pa stiskati. Ko se nekoliko vtrde, se prenesejo v sirarno izbo, ter se sole, in sicer se vzame na 20 U. sira 1 U. soli. V sirarne izbi mora biti gorkote 12°-15° R in največja snažnost. V 6 tednih siri dozore in so prav okusni i prijetni.

Če nekoliko premislimo, vidimo da mleko v taki sir podelovati je nekem oziru prav koristno, ker se prihranijo drva, nej treba dražega kotla itd, ktere naprave morajo biti pri izdelovanji po švajcarski šegi, in taki siri v kratkem dozore. Vendar je treba vedeti že pred in za gotovo, kje bo mogoče taki sir prodati, ker ne trpi dolgo časa i se prav rad pokvari.

Dasiravno izdelujejo mnogo raznih sirov in skor v vsakej deželi imajo nektere posebnosti v izdelovanji sira, ostaneta vendar najznamenitejša sira švajcarski in limburški, kojih pridelovanje smo v kratkem popisali.

\* Ravno, kakor se v posodi loči mast na vrh iz mleka, tako se tudi v vimenu enako godi, in skušnja kaže, da zadnje pomolzene kapljice so najmastnejše. Če pa mleko dolgo časa v vimenu ostane, zgubi na masti, in priporoča se zato trikratna vsakdanja molža. Poglavitna reč je pa da se izmolzuje popolnoma, ker brez tega, da se zanemarje najmastnejše mleko, se lahko pripeti, da postane vime vneto, če mleko v njem zastaja.

\*\* Voda gre namreč na vrh koj ko se ugreje, in odteče; na njeno mesto pride pa od zdolej mrzla vod, tako da je vsa voda v skrinji vedno hladna.

\*\*\* Temperaturne enote v °R – Reaumer se pretvori v °C – Celzij:

$$1^{\circ}\text{R} = 4/5 = 0,8^{\circ}\text{C}$$

$$1^{\circ}\text{C} = 5/4 = 1,25^{\circ}\text{R}$$

$$100^{\circ}\text{C} = 80^{\circ}\text{R}$$

Lahko je razumeti, zakaj je govor profesorja Povšeta doživel široko odmevnost. Pisalo se je namreč leto 1869, ko pri takratnih sirarskih akterjih v dolini Soče še ni bilo teoretičnega znanja o mlekdarstvu in sirarstvu. Profesor Povše je zaoral ledino na tem področju, s točno usmerjenim ciljem, posodobiti perspektivno dejavnost, ki se je že mnoga stoletja,

## Kmetijska šola

## Literatura v slovenskem jeziku

in ni obsegala samo živinoreje, ampak tudi sadjarstvo, vinarstvo, svilorejo, ...

Profesorji kmetijske šole so izvajali predavanja na posamezno tematiko tudi po okoliških krajih, izven šolskega programa, za širšo javnost, kjer se je kazalo zanimanje, torej kot popotni učitelji. Tako so bila na primer izvedena predavanja po krajih slovensko govoreče goriške pokrajine na sledečo tematiko:

DNE 7. APRILA 1873 V KOBARID  
ob 11. uri predpoldan in ob 3. popoldan  
Predmet govora: živinoreja, sadjereja

DNE 8. APRILA 1873 V BOVCU ob 2. pp.  
Predmet govora: živinoreja, gozdarstvo

DNE 13. APRILA 1873 V TOLMINU  
ob 10. uri predp. in ob 2. pp.  
Predmet govora: živinoreja, sadjereja, o kmetijskem orodju (plug i.t.)

DNE 16. APRILA 1873 V CIRKNEM  
ob 10. uri predp. in ob 2. pp.  
Predmet govora: živinoreja, sadjereja, oskrbovanje travnikov

DNE 20. APRILA 1873 V KOMENU  
Predmet govora: Kaj imamo storiti, da povzdignimo vinorejo na Krasu;  
O važnosti pogoždevanja

DNE 27. APRILA 1873 V DUTOVLJAH  
Predmet govora: Kako ravnati v kleti da ostane vino stanovitno; Kaj bi zamoglo prav zdatno povzdigniti blagostanje Kraškega kmetovalca

DNE 4. MAJA V DIVAČI  
Predmet govora: Pogoždevanje Krasa; Kaj ima storiti kmetovavec zgor. Krasa, da po mogočnosti zboljša svoje blagostanje?

Šolska ustanova je kmalu doživela tudi prvo programsko spremembo, saj so razmere in izkušnje iz preteklih let izoblikovale potrebe po specifično izšolani kmečki mladeži. Zatorej se je s 1. oktobrom 1875 pričel

pouk na kmetijski šoli s spremenjenim šolskim programom. Oblikoval se je dvonivojski šolski sistem. Nižji nivo je imel poudarek na praktičnem delu na kmetiji in je bil namenjen kmečkim fantom z dovršeno ljudsko šolo. Učna doba je trajala dve leti. V višji oddelek je bil možen vpis z dokončano vsaj nižjo gimnazijo. V obeh oddelkih pa se je, kot do tedaj, šolski program podajal vzporedno, v slovenskem in italijanskem jeziku.

Zaradi različnih težav, ki so nastajale na dvojezični izobraževalni ustanovi, se je leta 1879 dokončno razdružila na dve samostojni izobraževalni enoti. Le-ti sta postali tudi krajevno in organizacijsko ločeni, nezdružljivi samostojni šoli. Ena je bila za italijansko govorno področje, torej namenjena predvsem furlanski deželi, druga šola pa je bila namenjena slovensko govorečemu delu goriške dežele.

Eden od vplivnih činiteljev razdružitve je bil gospodarski odnos, povezan z razliko geografskih tal, gospodarskimi razmerami ter diferenciranim razvojem in tudi z narodnostnimi posebnostmi. Slednje odlikujejo tako romanski kakor slovanski narod, ki v sožitju živita na tem območju.

Torej je bil tudi pristop poučevanja posamezne šole različen, kakor sta različni kulturi obeh narodov. Na furlanskem so obdelovali zemljo koloni na eni strani in gastaldije na drugi, medtem ko so na slovenskem prevladovala mala, a vendar samostojna kmečka posestva.

Čeprav je morda na prvi pogled razdružitve predstavljala konflikt, je to dejanje treba gledati tudi z drugega zornega kota. Bistvo je, da sta ustanovi napredovali in izpolnjevali njuno poslanstvo, združeni ali razdruženi. Razmere so pač narekovale spremembe, ki so bile pozitivne, kajti nobena od ustanov ni zaradi razdružitve ukinila svojih aktivnosti. Vsaka je svoje poslanstvo nadgradila s specifičnim prilagajanjem programa potrebam svojega okolja.

17.

## Švicarsko sirarstvo na tolminskih tleh

18.

## Ustanovitev prvega mlekarskega društva

odražala starodavnost postopka in porekla. Videno je zgovorno pričalo, da bo treba mnogo postoriti tako na objektu samem kot tudi na področju tehnike predelave mleka in sirarstva. Aktualnost ukrepanja se je kazala tudi na slabo utečenih navadah, vezanih na red in čistočo. Povrhu vsega je bilo čutiti v ljudeh veliko dvoma in nezaupanja v njegovo poslanstvo. Dvome in nezaupanje je med ljudi še bolj zasejal neuspeh njegovega predhodnega stanovskega kolega, švicarskega sirarja iz predpreteklega leta.

Gospod Hitz, šolan in razgledan mož, je brezkompromisno pričel svoje poslanstvo. Na planini Razor je še isto leto zaukazal vsaj delno popravilo stanu, tako da se je uredilo kolikor toliko primerno stanišče – mlekarnico in klet – zorilni prostor.

Že prvi poiskus izdelave sira, ki ga je izvajal ob prisotnosti domačega sirarja in njegovega pomočnika, je odražal težavnost in probleme, ne le iz sirarsko tehničnega vidika. Razbrati je, da mu je bil domači sirar, glava planine, zelo nasproten, morda v svoji zaslepljenosti zavisten, do neke mere nagajiv in prej v breme kot v pomoč.

S potrpljenjem, preudarnostjo zrele osebe ter siriščnimi pripravki, ki jih je pritovoril s seboj, je obvladal težavno situacijo ter izdelal prve hlebe sira. Možje so se v naslednjih dneh spoznali z »magijo« iz njegove malhe. Nezaupanje do tujca je sčasoma popustilo, a splahnelo še ne, kajti domači izkušeni sirar se še ni dal povsem prepričati. Njegovo prepričanje v staro, preverjeno tehniko sirjenja, mu ni dopuščalo tako hipnega preskoka na novo teorijo, ki mu jo je tako rekoč vsiljeval »neki« Švicar – tujec. Natura njegovega prav, podkrepljena z dolgoletno izkušnjo in večstoletno tradicijo njegovih prednikov, mu preprosto tega ni dovolila. Zato je Hitz s strani starega mlekarja doživel upor, ki se je odražal kot nesodelovanje in nagajanje, ampak čas je neizprosno tekkel.

**N**i le tehnološki postopek tvorec dobrega, okusnega sira. Pri zorenju sira je kup činiteljev, ki vplivajo na njegovo okusnost, aromo in zunanji ter notranji izgled. Nesporno pa je, da sir dobi zasnove svojih značilnosti že v sirnem kotlu, ki je tudi neposredno vezana na kakovost mleka. Anomalije pri postopku sirjenja so bistri Švicarji že tedaj premagovali s tehničnimi pripomočki in sodobnimi pripravki, ki so nadomeščali naravno sirišče, dobiti pa jih je bilo mogoče v obliki tekočin ali praškov. Domači, tolminski mlekarji se seveda do tedaj še niso spoznali z industrijskimi pripravki, torej jim je bila ta tehnika povsem tuja. Spoznavanje



*Tomaž Hitz*  
(Zbirka upodobitev znanih slovencev; NUK.)

lastnosti in učinkov industrijskega sirišča ob natančnem doziranju ter postopek poizkušanja reakcijskega učinka sirišča v časovni enoti, sta jim omogočala nekoliko širše manipulativno polje pri sirarskem delu in boljše uspehe.

Morda še večja težava kakor novosti pri postopku sirjenja je bila uvedba čistoče v celotnem postopku pridelave mleka in sirjenja. Ker zahtevam švicarskega mlekarja po čisti mlekarski posodi in sirarski opremi bodoči predvsem starejši sirarji niso znali in mogli prisluhni, mu ni preostalo drugega, kot da se je dela poprijel sam. Ob spoznanju, da Švicar tudi pri tem početju ne misli popustiti, so se »neverni Tomaži« – sirarji zlagoma le oprijeli delovnih navad Hitza in mu s tem pokazali, da mu sledijo, sicer v puntarski drži, a vendar korak za korakom. Do pravega zaupanja in vere v njegovo poslanstvo, je bilo še daleč.

# Od mleka do sira - leta 1875

... Letošnji sir je prav lep, le škoda da v Polubinu ni pravega sirarnega hrama, v katerem bi se mogel sir izdelovati. Naj lepši in boljši so bili veliki siri, kakor uže povsod dokazano, zato bo društvo tudi za naprej le velike hlebe izdelovalo, kateri se pa bodo hranili v novi sirarnici na planini toliko časa, da bodo trdi in vsaj ne pol dozoreli. Sir se je prodal po 35 gl. stot – domači navadni Tolminski le po 27 gl. tedaj po 8 flr. več, gotovo lep razloček! Le škoda da se mora naš sir tako mlad, ne še dozoren prodati; krivo temu, ker hočejo deležniki prav kmalu dobiti denar, da plačajo davke in druge potrebe.«

## TOLMINSKA SKUTA

Da je sir najbolj znan mlečni produkt že vse iz starozgodovinskih časov, čeprav sama izdelava ni bila vedno enostavna kot na primer izdelava masla, ki ima tudi svoj zgodovinski obstoj, ni težko spoznati in zagovarjati. Manj poznan in razširjen je bil mlečni izdelek skuta in tako je nekako še danes. Toda tolminskemu kmečkemu prebivalstvu je znana vsaj v tolikšni meri kot njihov domači, tolminski sir. Tudi skuta je hči

planin, kajti izdelana je bila kot sekundarni produkt po izdelavi sira, ki pa ima izvorno domovanje na planinskih pašnikih. Že od nekdaj so jo tolminski sirarji izdelovali v razmeroma velikih količinah.

### Deža - posoda za hranjenje skute.

(Foto: Vojko Žagar)

Pridelana količina skute, kot lahko ugotovimo, je v večini predstavljala približno polovico mase izdelanega planinskega sira v pašni sezoni. To razmerje izdelave sir/skuta lahko evidentno spremljamo povsod na Tolminskem, Kobariškem in Bovškem v vsem obravnavanem obdobju 19. stoletja.



Zanimivo je tudi spoznanje in obenem priznanje samega švicarskega sirarja Hitza o njegovem nepoznavanju postopka izdelave skute, a se je tega brž naučil prav na tolminskih planinah. Omenjeno dejstvo nekako potrjuje avtohtonost tolminskega postopka izdelave skute kakor tudi njene nadaljnje obdelave za dolgotrajno uporabo. Roka švicarskega sirarja je ni mogla prav nič predrugačiti ali dodati kak švicarski pridih.

Kot je imel tolminski sir od nekdaj svoj specifični okus, je imela in ga še vedno ima tudi tolminska skuta. Opis njene izdelave, ko je bilo delo s sirom zaključeno in je bil sir že v obodih pod stiskalnicami, prvič zasledimo v naslednjih besedah iz leta 1848: »Med tem vlije ovčjega mleka v kotel in zavabi skuto, kakor gre, jo pobere vun, trdo stiska, in v čeber položi.«

Razvidno je, da skuta ni bila produkt le preostale sirotke, ampak ji je bilo dodano ovčje mleko, ki skuti doda svojstven okus in maslenost, saj ovčje mleko vsebuje več maščobe kot kravje. Tolminskemu sirarju torej že od nekdaj ni bilo dovolj, da je imel izdelek v sirarskem prtju, ampak je moral imeti ta izdelek, v tem primeru planinska skuta, najboljši okus, fino in mehko strukturo, ter slastno maslenast videz bele grudaste kepe.

Tradicionalna uporaba mleka drobnice pri izdelavi skute na planini Razor se nam odraža tudi iz pisnih virov iz leta 1875. Nadaljujmo torej tam, kjer smo končali z izdelavo sira.

Mlekarji tolminskih planin so poznali še drugo vrsto masla. Pridelavo tega masla jim je omogočala predvsem izvrstna planinska paša, na račun katere je bilo planinsko mleko zelo bogato z mlečno maščobo, o čemer smo se že seznanili. Pridobilo se ga je v naslednjem koraku, takoj po izdelavi sira.

Premično ognjišče so ponovno povlekli pod sirni kotel in sirno »župo« – sirotko segreli do 62° R. Tedaj se je na površini pričela nabirati maslena pena, ki so jo s snemalnico posneli in jo na sirnem prtju precedili v škof k ostalemu maslu od prejšnjega dne. Imenovali so ga »skutno maslo«. To maslo po kakovosti prav gotovo ni identično maslu, narejenem iz smetane.

Nato so k preostali »župi« v sirniku – sirarskem kotlu, ki je še vedno vsebovala določeno količino mlečne maščobe, prilili škof ovčjega mleka ter vsebino segreli do 75° R. V času cca 15 minut se je vsebina kotla uskutila. S površine so pobrali skuto, katero so osolili in spravili v »čeber«. Zelenkasta tekočina v kotlu – sirotka se je skrbno precedila skozi

## Razvoj sirarskega društva na planini Razor in v Poljubinju

Z vidika zagotavljanja transparentnosti, oziroma da ne bi prišlo do nepotrebnih zapletov v zvezi z namensko porabo državnih finančnih sredstev, je bila imenovana nadzorna komisija, v katero so bili imenovani Nace Kovačič, predsednik mlekarkega društva Poljubinj, Jakob Doljak, dekan in predsednik tolminske kmetijske podružnice, Janez Luznik in Aleksander Schemerl okrajni glavar, kot zastopnik ministrstva.

Tudi pašna sezona 1877. leta se je uspešno iztekla. Hlevi za govedo z 200 privezi na planini so bili dograjeni in dokončani. Po načrtovanih kriterijih in zahtevah je bil obnovljen in preurejen tudi stan in njegova notranjost na planini, kolikor je bilo seveda možno. Vsekakor je nova podoba notranjosti stanu odražala dih novega časa. Občudovanja vreden uspeh ob dejstvu, da je bilo vse delo opravljeno v vsega dveh letih, in to na Razorju, ne v vasi. Kdo ne bi bil zadovoljen s takim uspehom!

Nedvomno je novo nastali objekt s hlevi oblikoval novo situacijo. Velika dolga stavba, vidna tudi iz doline, je bila postavljena na malem platuju, kar je, predvsem ob slabem vremenu, olajšalo delo pastirjem. Obenem je predstavljala novo smernico in izziv vsem akterjem sirarskih društev, kako naj se v prihodnje oblikujejo planinska pastirska gospodarstva.

Prav gotovo je bil Hitz eden izmed bolj zadovoljnih udeležencev občnega zbora podružnice kmetijske družbe, ki se je dogodil 23. septembra 1877. leta v Tolminu, kjer se je zbralo skoraj 200 udeležencev. Ko mu je bila dana beseda, je zbranemu zboru spregovoril ter v slovenski besedi predstavil dogajanja na planini Razor in v vasi Poljubinj vse od leta 1872. Bilo je kaj slišati, vsebinsko pa je njegov govor nosil sledeča sporočila:

- Prvo mlekarstvo društvo v Poljubinju je leta 1874 ustanovilo 17 članov. Že naslednjo zimo je mlekarstvo društvo štelo 28 članov.
- Tekom leta 1876 je pričelo delovati vzporedno mlekarstvo društvo v Poljubinju, tako da je število vseh društvenikov (iz obeh društev) znašalo 67 članov.
- Po triletnem delovanju sirarske aktivnosti v vasi, v zimskem času (1874–1877), je povzetek končnega obračuna predstavil kot bolj dobičkonosnega od tistega na planini. Zato se samo po sebi ponuja logično vprašanje, čemu ne postane sirarska aktivnost v dolini ustaljena praksa.
- Prvo leto delovanja mlekarkega društva v vasi se je predela-

## Mlekarstvo društva - zadruga koncem 19. stoletja



**Učenci prvega sirarskega tečaja na Slovenskem**

*Bohinjski sirar Franc Ravnikar s svojimi tečajniki leta 1878 na obisku v Poljubinju, kjer jih je Tomaž Hitz seznanil s švicarsko tehniko sirarstva.*

*(Vir: Ilustrirani Slovenec.)*

## MATAJUR – SVINO

Sirar Anton Monfreda je radovoljno sprejel poduk o pravilnem mlekarstvu in sirarstvu in popustil izdelovanje po starem načinu, rabil je domače sirišče.

V planinski dobi od 12. junija do 24. avgusta je društvo pridelalo 900 kg sira (po 39 kr.), 400 kg masla (po 99 kr.) in 300 kg skute (po 20 kr.). Tu pomanjkuje pitne vode.

## MATAJUR – SUŽID

Sirar Anton Ohojak je delal po prejetem poduku in rabil domače sirišče. V planinski dobi od 18. junija do 24. avgusta je bilo vsega pridelka 1800 kg sira (po 42 kr.), 600 kg masla (po 97 kr.) in 900 kg skute (po 36 kr.). Zapaženi nedostatki na tej planini so: slabo urejeno poslopje, pašniki preobraščeni z hosto in pomanjkanje vodnjaka.

## POLJE ZA KRKOM

Lastniki te planine so društveniki iz Smasti v libušenski županiji. Sirar Miha Kurinčič je radovoljno sprejel poduk in rabil domače, naravno sirišče. V dobi od 20. junija do 21. septembra je društvo pridelalo 1500 kg sira (po 46 kr.), 400 kg masla izdelanega po domače (po 85 kr.) in 700 kg skute (po 36 kr.). Nedostatki te planine so: slabe, težavne poti, katere bi trebalo popraviti, da bi se živina lažje in brez nevarnosti spravljala na planino, pašniki bi se morali potrebiti in pognojiti.

## BOVEC

Bovška mlekarnica donša od meseca novembra do julija od 400 do 500 litrov, od julija do novembra pa od 100 do 200 litrov mleka na dan. V zimskem času izdeluje »čuč« (suh sir), spomladi polmasten, v poletnem času pa polnomasten sir. Čuč prodaja društvo po 33 kr., polmasten sir po 50 kr., polnomasten pa po 55 kr. kilogram, maslo po 1 gl. 10 kr. in tudi po 1 gl. 15 kr., skuto po 30, 25 in 20 kr. Sirar Josip Mrakič izdeluje sir po švicarskem načinu. 100 litrov mleka daje 9 kg 75 dek ementalca in 4 kg 50 dek skute. Glavna potreba bovške mlekarnice je lastno, pravilno urejeno poslopje.



*Planinski sir.*  
(Foto: Peter Žagar.)