



УНИВЕРЗИТЕТСКА  
БИБЛИОТЕКА

Таква једна установа постоји. Она се зове **Центрохив**. Али та установа није у могућности да развије свој радни потенцијал, јер јој недостају за то потребна сретства. Не сме да се трпи, да једна организација толиког значаја, као што је **Центрохив**, и која је толико већ урадила, пропадне због недостатка сретстава. Пропаст **Центрохива** значила би смрт идеје скоре практичне реорганизације југословенског искоришћавања воћа. У свим земљама постајале су сличне организације, као што је **Центрохив**, такође приватном иницијативом. У свим земљама такве организације добиле су одмах најјачу потпору владе и постале су значајни фактори воћног сектора пољопривреде.

**Центрохив** је спреман, да целу своју организацију и сав свој досада скупљени научењачки, технички и трговачки материјал **бесплатно** преда држави или једној полудржавној организацији, уколико би се задаци и идеје **Центрохива** на тај начин могле брже и сигурније спровести у дело.

**Центрохив** не сме да пропадне, југословенском вођару и југословенској држави **Центрохив** је потребан, јер без организације нема напредовања у југословенској воћарској привреди, а **Центрохив** је са појмом „организација“ — индентичан.

Са овом реченицом завршавам своје писмо, упућено свим онима, којима је стало до тога, да се југословенско воћно тржиште једном већ ослободи једне хроничне болести.

Др. М. Рефес Ремизов

## БЕРБА И ПРЕВИРАЊЕ ШЉИВА ЗА РАКИЈУ

Да ли ће се добити добра или рђава ракија зависи на првом месту од квалитета сировина које се употребљавају. Ми ћемо овде говорити искључиво о добивању ракије од шљива-шљивовице.

Шљивовица се може справљати од сваке врсте односно сорте шљива, али је најбоља она, добивена од шљиве пожегаче-маџарке или џепаче. Ово долази отуда, што су шљиве пожегаче најбогатије од свих шећером, а поред тога имају и доста киселине па ће услед тога и квалитет шљивовице бити изванредан. Напротив, друге сорте шљива дају ракију лошијег квалитета, а нарочито немају добру арому.

Ово питање о добивању ракије намеће нам се тим пре, што је овогодишњи род шљива врло велики. Било је доста речи како ће се и на који начин шљиве најкорисније прерадити. Немогућно је, целокупну бербу шљиве предавати једнострано. Пожегача има свестрану употребу. Тако се од ње може справљати пекмез било за домаћу употребу било



за извоз, затим може се сушити, а има и велику употребну вредност за продају у свежем стању. Ми о ракији нећемо говорити као о извозном трговачком артиклу, јер се целокупна производња потроши у нашој земљи. И ако се код нас добива велика количина ракије, ипак је у већини случајева лошег квалитета. Од чега то зависи? По среди су многи узроци, које би требало отклонити, па да се добије шљивица добре каквоће. Сматрамо да неће бити на одмет да на овоме месту покажемо читаоцима „Тежака“ шта би све требало да раде, да би могли доћи до жељених резултата.

### 1. Кад је шљива добра за печење ракије?

Тачно време, када треба брати шљиве за печење ракије, зависи не само од сорте шљива, већ и од места где се налази дотични шљивари, да ли су на падинама брега, у подножју или у равници. Затим зависи од положаја воћњака, да ли је окренут југу, истоку, северу или западу. Да ли ће се шљива брати раније или доцније зависи још и од године, т.ј. да ли је година била сушна, кишовита итд. Потом, да ли су шљиве биле ометане у току свога пораста каквим другим елементарним непогодама или болестима и штеточинама. Све се ово мора имати у виду, па према томе и беру треба подешавати. Шљиве се не смеју одједанпут брати већ постепено; то важи не само за један шљиварски реон него и за једну општину, па и за један шљивар. Шљиве за ракију морају бити потпуно зреле, јер од њихове зрелости зависиће њена јачина као и квалитет. Зелене шљиве нису добре, јер се од зелених шљива добива кисела и недовољно ароматична ракија. Постоји на селу ружан и штетан обичај, што шљиве млате моткама. Млаћењем се ломе не само родне гранчице, него се у исто време млате и недовољно зрели плодови. Неоправдан је онај разлог, што га наши пољопривредници наводе, да ће се ракија добити боља у колико се шљиве раније оберу. Најбоље је шљиве повремено потресати, јер ће при томе опадати само оне, које су потпуно сазреле. Пре ове радње неминовно је потребно, да буде воћњак чист од траве. Није никада за препоруку, да се пусте воћњаци да се заледине, јер трава црпи велику количину воде из земљишта, па је према томе омогућено брже и лакше опадање још недовољно зрелих шљива. Испод дрвета шљива распрострајетан танак слој сламе, како се плодови не би упрљали приликом пада на земљу, а поред тога не прскају, јер се из напрснутих плодова губи слатка течност. О овој чињеници треба водити рачуна у толико пре, у колико је воћњак удаљенији од куће. Наши пољопривредници преносе шљиве готово увек у колима, а не у судовима, како би се спречило губљење шећера. Шљиве

ве не треба никада брати по киши или непосредно иза кише, пошто се са плодовима уноси доста воде, која разблажује доцније ракију. Ово је опасније онда, ако шљиве падају у блато, те се тиме каљају, а у исто време уноси се још и разна нечистоћа, која ће сигурно имати утицаја било на укус, мирис или боју будуће ракије.

## 2. Судови за превирање шљива.

Обране и пренете шљиве до куће морају се одмах ставити у какав суд или бачве. У недостатку дрвених судова могу се ископати јаме у земљи. Јаме могу бити набивене земљом-иловачом или цементиране. Боље су цементиране јаме за врење шљива. У крајњој нужди прибегавамо јамма. Оне имају великих недостатака, нарочито нецементиране јаме, јер се шећер заједно са соком губи, а ракија у већини случајева добива непријатан мирис на земљу, особито ако се налазе у каквом земљишту у коме се врши распадање разних органских материја.

Каце, у којима ће се извршити врење шљива, морају по правилу имати поклопце од дасака, који имају за задатак, да штите улазак сирћетних мушица. Кад се у великој мери налазе сирћетаре шљиве се укиселе, па ће и сама ракија бити кисела. Неки пољопривредници стављају плеву у каце изнад шљива. Ово није увек за препоруку, а нарочито онда, ако је плева буђава. Плева игра улогу спречавања уласка сирћетних мушица. Напротив, други стављају пепо. Ово ни у ком случају, под нормалним условима, не можемо да им одобримо. Било би идеално, ако би пољопривредници набавили бургундске врањеве, који не стају скупо, а врло су практични. Практичност им се састоји у томе, што се стављају на поклопце каца или бачви. Ови врањеви спречавају како улазак разне нечистоће, тако и улазак сирћетних мушица, те се на тај начин врши правилно алкохолно врење.

Шљиве у кацама или бачвама треба претходно измуљати. При муљању треба нарочито бити обазрив, да се не би коштице разбиле, односно језгре, из којих се лучи једна опасна и отровна киселина, која при печењу прелази у ракију и смањује јој употребну вредност као и квалитет. Судове са измуљаним шљивама не пунити до врха, већ оставити једну четвртину од целокупне запремине одпражњену. Још се код наших пољопривредника виђа једна нежељена појава, а то је, што судове са преврелим шљивама одозго облепљују или говеђом балегом или блатом. И балега и блато су нечисти, па та нечистоћа доспева доцније и у саму ракију. Облепљивање би требало вршити искључиво тестом.

Кад је потпуно завршено врење шљива у судовима не треба их одмах пећи, него их оставити најмање 20—30 да-

на, а по могућству и дуже времена. Ово је потребно због тога, јер у колико дуже времена стоје превреле шљиве, у толико ће се добити боља и ароматичнија шљивовица. Уз то потребно је, водити рачуна још и временском моменту, тј. пећи ракију за време зимских дана, када се има највише слободног времена на расположењу. Преврелу шљиву чувати на хладном и промајном месту како се не би укиселила или убуђала.

Инж. Милан Срећковић

## ○ ПЕРЕРАДА ДУЊА

Од дуња се могу спремити највећи број прерађевина, које се све одликују својом укусношћу и аромом. Сем тога, све те прерађевине су врло лековите, јер дуња садржи у себи доста пектинастих материја, које прелазе при преради и у прерађевине. Нарочито су поједине дуњине прерађевине подесне противу пролива, одлива крви, храничног катра и разних запалења (по Ритигу и Тодоровићу). Зато, домаћице, не треба да пропустите прилику да бар од једне доле наведених прерађевина оставите зимницу. Те прерађевине углавном су следеће: компот, слатко, сулц, китинкес, мармелада, пекмез, џем, воћне кобасице, сок, сируп, ликер и ракија.

### Познатије сорте дуња

Пре него што почнем са описом и излагањем појединих прерађевина, изнећу укратко опис и особине појединих сирата дуња, како би се особе, које прерађују дуње, упознале и при куповини односно избору знале које ће сорте узети. Најпознатије и најраширеније сорте код нас су углавном: врањска (дуњци), лесковачка, охридска, шампијон, берисковска и мамутова крупна.

**Врањска дуња** је врло крупна сорта, чији плодови у извесним приликама и појединих година премашају тежину од једног килограма. Облика је издуженог-неправилно крушкастог површина је јако гукаста и неравна. Боја покожице је златножута и обасута је маљама. Месо је сунђерасто, меко и врло брзо прозукне. За прераду није баш подесна, зато што јој је месо меко, зрнасто и што је по површини неравна те се тешко љушти. Једино је добра за пекмез, мармеладу и ракију. Од ње ниуком случају не правити слатко и компот. Слична овој сорти је

2. **Охридска** која је од предње дугуљастаја и крупнија, али зато јој је месо лошијег квалитета.