



Bosnische Rinder.

Herbste ebenso allmählich zu weichen. Im Karst überwintern häufig die Schafe und Ziegen auf der Alpe. Das von den besseren Grasflächen auf der Alpe im

Sommer gewonnene Heu, das nur schwer zu Thale zu bringen ist, wird knapp an einer Sennhütte (Koliba) eingeschobert und von diesen Vorräthen die in nothdürftig hergestellten Stallungen untergebrachten Herden, welche in denselben oft mehrere Tage lang eingeschneit sind, genährt.

Im Sennereibetriebe kommt nur die Schaf- und Ziegenmilch in Betracht, aus welcher der sogenannte Blasić-Käse erzeugt wird, der bei der einheimischen Bevölkerung sehr beliebt ist und einen bedeutenden Handelsartikel bildet. Die Hauptproductionsstätte für diesen theils aus reiner Schafmilch, theils aus Mischmilch von Schafen und Ziegen mit Labzusatz hergestellten Käse ist die nördlich von Travnik gelegene Blasić-Planina, welche einen Flächeninhalt von über 20.000 Hektar besitzt. Das jährliche Produktionsquantum auf der Blasić-Planina wird auf circa 1500 Metercentner Käse geschätzt. Der frische Blasić-Käse ist weich, gelblich-weiß und von angenehmem, mildem Geschmack. Im weiteren Reifungsproceß erhält er einen sehr scharfen Weigeschmack, der ihn als Exportware unmöglich macht.

Die Schweinezucht ist wegen des Abscheues der Mohammedaner vor diesem Thier nur in Gegenden mit christlicher oder gemischter Bevölkerung von Bedeutung. Die größte Zahl von Borstenvieh wurde von jeher und wird auch heute noch in der Bosavina, Krajina und den angrenzenden Bezirken gefunden.