

Cazenille“ eingeführt und an die Producenten gegen Abzahlung des Kaufpreises in Jahresraten, abgegeben. In Brčka und 14 weiteren Handelsplätzen Bosniens, wo sich der größte Theil des Pflaumenhandels concentrirt, wurden von der Regierung specielle Marktstatuten eingeführt, die darauf abzielen, daß nur gut gedörrte Waare zum Verkaufe gelangt.

Die von den Producenten auf den Markt gebrachte Dörrwaare wird in den Magazinen der Großhändler mit Hilfe eigens construirter Trieurs nach der Anzahl von Fruchtstücken, die auf ein halbes Kilogramm gehen, in mehrere Qualitäten sortirt. Die



Beim Rakija-(Slivovitz)-Brennen.

werthvollsten Qualitäten, wie die 60/65 und 70/75 stückige Waare, gelangen vorzugsweise in Kisten, die übrigen, welche die Hauptmasse bilden, in Säcken zum Export. Wie das Dörrgeschäft liegt auch die Musbereitung und das Brennen von Rakija (Slivovitz) in den Händen der Producenten, die diese Erzeugnisse, soweit sie nicht im Lande consumirt werden, dem Exporthandel zuführen.

Die Firma Weiß in München hat im Jahre 1888 in Brčka eine Conservenfabrik errichtet, in welcher die gedörrten und sortirten Früchte, um deren Haltbarkeit zu erhöhen und denselben eine gleichmäßig tiefdunkle Farbe zu verleihen, einem in Frankreich erfundenen Verfahren, „Etvage“ genannt, unterzogen werden. Die Fabrik verarbeitet jährlich circa 10.000 Metercentner gedörrter Zwetschken.

Wie die Zwetschfencultur in Bosnien, spielt der Weinbau in der Hercegovina eine sehr bedeutende Rolle. Von der gesammten, dem Weinbau zugewendeten Fläche von