

ЗНАЧАЈ ШЉИВЕ У ДОБОЈСКОМ КРАЈУ ОД АУСТРОУГАРСКОГ ДОБА ДО ДРУГОГ СВЈЕТСКОГ РАТА

Сажетак: Рад говори о једном од наших најзначајних извозних производа и најзаступљенијој воћки у нашим воћњацима. Извршен је осврт на положај Добоја као једног од битних центара узгоја, прераде и извоза шљиве у периоду од краја 19. вијека до почетка Другог свјетског рата. Говори се о његовим сушницама, пијаци о којој пишу домаће, европске и америчке новине, о родним годинама које пуне градски буџет и аутохтоној врсти добојске ранке. Рад доноси низ статистичких података и по који занимљив увид и свједочење о времену када се за добојску шљиву знало у Бечу и Будимпешти.

Кључне ријечи: Добој и околина, период од 1878. до 1940. године, шљива, сува шљива, етиважа, добојска ранка.

Историја узгоја шљиве на тлу Балкана прилично је дуга. Сматра се да су шљиве гајене још у бронзано доба, а да је познату сорту маџарицу (пожегачу) на Балкан донио Александар Македонски 333. године пр. н. е. Захваљујући Клименту Охридском, који је са својим ученицима ширио идеју о гајењу свих врста воћа, па и шљиве, долази до процвата шљиварства. Ипак, мора се узети у обзир да тад, као и касније, у средњем вијеку, нису постојали воћњаци, већ се воће садило на окућницама. Такође, није постојао ни термин *воће*, већ се користила збирна именица *овоштије* [Лазих, 2007: 55]. За вријеме српског царства пило се вино и пиво, а ракија од грожђа се почела пећи тек пред долазак Турака. У току турског раздобља, са развојем воћарства шљива је временом преузела примат. То се види и по народним пјесмама. Из ранијег периода вино има главну улогу, док у каснијим, из периода буна и устанака, главну улогу преузима ракија. Први писани споменици о шљиви и сувој шљиви у Босни су из 17. вијека. Нарочито је гајена у Посавини и долином десних притока Саве у Босни. У народу је шљива уживала углед, а нарочито сушена, као средство за чишћење организма, те је кориштена као лијек. Да је сушена шљива корисна као извозни производ, примијећено је 1856. године, када је из Босне (Брчко) извезена прва већа количина у Беч и Трст [Мишић, 2006: 14]. Центри производње шљиве од времена Аустроугарске до наших дана у Босни су њени сјевероисточни дијелови (подручје Мајевице, Брчког, Градачца, Добоја, Сребреника, Тузле и Зворника), као и западна Босна (Поткозарје).

Са карактеристикама умјерено континенталне климе, подручје Добоја се показало као једно од плодноснијих. Подаци из једне анкете спроведене на овим просторима 1877. године говоре да су, поред шљиве као основног производа у воћарству, узгајане и 23 врсте крушака и 15 врста јабука. Добој се издвојио као трговачко, откупно и производно мјесто за шљиву када је 1889. године основана „Етиважа”, прва фабрика за прераду шљива и производњу пекмеза. О количини шљиве коју је требало убрати говори податак да је у сезони брања у „Етиважи” било запослено и до 120 радника. Шљива је одвожена до Славонског Брода, Сиска и Осијека. Одатле се, након паковања у бурад, слала жељезницом у Трст, а онда широм Европе и у САД [Градска управа Добоја, 2018, 87].

На искуству босанских трговаца почиње се и у Србији више размишљати о сушењу шљиве као начину пласмана исплативијем од печења ракије. Развија се производња, поготово након 1878. године, кад је већина винограда уништена филоксером, те је потпуно опала производња вина и лозоваче. Тад долази до нагле експанзије производње и трговине шљивом у Алексиначком, Ужичком и Ваљевском округу. Ипак, сушене шљиве из Босне су више цијењене у иностранству. Разлог томе је њихова крупноћа, одабир и квалитет сушења, због чега се и продају за 3–4 форинте скупље.

Слика 1: Пијаца на отвореном у Добоју



The Wide World Magazine, 1902.

Кад је 1906. године шљива добро родила, из Босне су извезена 743 вагона. Нарочито добру прођу имала је у Аустрији. Наредне године (1907) то се итекако осјетило у каси Општинског поглаварства у Добоју. Са суфицитом у буџету већим од 7.000 круна било је могуће обезбиједити средства за изградњу два нова бунара, канала и ћуприје, поправак поплавом оштећене калдрме, изградњу општинске зграде, набавку нових уличних фењера, садњу дрвећа и остало [АРСБЈ, Бабић, 1989]. Колики је значај имала шљива за овај крај говори

и интересовање иностраних новинара. Овде ћемо пренијети дијелове чланка из британског илустрованог часописа *The Wide World Magazine* за март 1902. године. Аутор репортаже „Са камером кроз Босну” на почетку путописа описује свог домаћина – локалног фрањевца, љетни празнични дан у Добоју и атмосферу на улици, а затим са неколико фотографија и реченица даје упечатљив опис добојске пијаце, којом доминира сува шљива. У свом минуциозном путопису он каже:

Усред ове живописне сцене дах вјетра донио је слатки али безукусни мирис сушених шљива, које се производе у огромним количинама широм Босне. Шљива је заиста национално дрво Босне; његов узгој, сушење плодова и њихово отпремање на тржишта Будимпеште и Беча су главни посао пољопривредника.

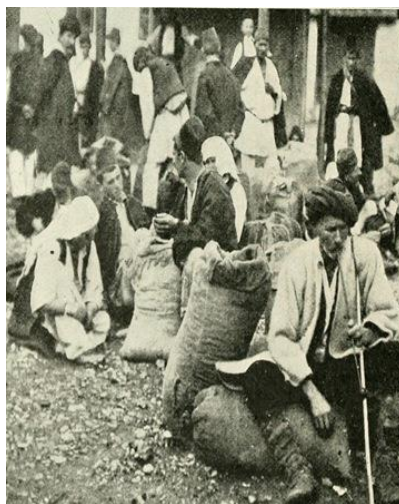
Аустријска влада, желећи да заштити и побољша толико важан извор прихода, врши строгу контролу над начином узгоја шљива и увела је строги надзор над садњом стабала и контролу зрелости код брања. Такође, настоји се да најбоља сорта шљиве замијени оне слабије, јер је босанска шљива остала знатно инфериорнија од француске сорте скоро два вијека. Босанска сушница, чију илустрацију дајемо (сл. 2), остала је иста вијековима, упркос побољшањима учињеним на другим местима. Све указује на могућност да ће тако остати још дуго времена, јер је левантски¹ сељак најконзервативније од свих створења.

Слика 2: Босанска сушница – непромијењена годинама



The Wide World Magazine, 1902.

Слика 3: Продавци шљива



The Wide World Magazine, 1902.

¹ Левант – у општем значењу Исток, источне земље

И у Добоју и у Мостару, као и у свим јужнословенским провинцијама, радник, био он механичар, сељак, службеник, богат или сиромашан, интеллигентан или не, има урођено ужасавање од свега што може пореметити једноличаност његовог живота и од свега што од њега изискује било какав напор, главом или руком. Не само да не трага за побољшањем, већ пажљиво избегава све иновације. Мој фрањевац ми је рекао да је током незапамћено хладне зиме 1891–92, преко трећине шљива у Босни измрзла и од тога уништена. Од свих невоља које могу да задесе босанског пољопривредника, ова се показала најгором. Само Добој броји преко 200 продавача шљива. У четврти коју они заузимају нагомилано је на стотине врећа, надгледају их равнодушни муслимани, чућећи на плочнику, док хришћани стоје около цијнкајући се око цијена. [Goedorp, 1902: 494–496]

Овај путопис из 1902. године излази и у скраћеној верзији, која се односи само на пијацу суве шљиве у Добоју, у америчким новинама *Los Angeles Herald* [Manning, 1915], под насловом „Троминутно путовање”. Фотографија (сл. 3) је издвојен детаљ са много веће и богатије фотографије добојске пијаце која излази, на двије странице, у француским седмичним новинама *L'Illustration* у броју за 17. август 1907. године, погрешно потписана као пијаца сувих шљива у мјесту „Dorboy”.

На почетку 20. вијека стање у босанском шљиварству изражено у бројевима је сљедеће: број пушница у БиХ је око 30.000 са близу 200.000 љеса, 1901. године родило је око 50.000 тона шљиве [Босанско-херцеговачки тежак, 1902: бр. 1, 5], а већ 1904. преко 125.000 тона. Кад је родна година извезе се око 3.500–4.000 вагона сушене шљиве и 500–600 вагона пекмеца. До краја новембра 1903. само из Добоја је извезено 170 вагона шљиве, што га сврстава на друго мјесто по извозу, одмах иза Брчког [Босанско-херцеговачки тежак, 1903, бр. 1]. Аустроугарска, под чијом је управом БиХ у то вријеме, много улаже у контролу извоза и квалитета производње, тако да доноси низ мјера, као што су забрана мијешања старе и суве шљиве из текуће године и додатна контрола чувања, етикетирања и класификације суве шљиве и пекмеца. Добојска градска општина је добила посебно признање од Земаљске владе 1908. године за ангажовање додатног комесара за трговину шљивом [Босанско-херцеговачки тежак, 1908: бр. 12]. Поред строже контроле, ради се на образовању и подизању нивоа знања у свим сегментима шљиварства. Посебно је заслужан привредни савјетник Аугуст Хавелка, на чију иницијативу се одржавају предавања сваке године. Једно такво је организовано у Дервенти 1903. године, ком је уз надзор Хавелке и Вајде, управника Земаљске воћарске станице у Дервенти, присуствовало више од 1.500 слушалаца из 180 мјеста [Босанско-херцеговачки тежак, 1903: бр. 9]. Добој је био домаћин таквог предавања 1908. године. Хавелка се истакао и у техничком смислу као иноватор и његова дорађена сушница врло брзо је препозната као висококвалитетна. За то му

стиже награда 1911. године из Чачка, гдје његов модел побјеђује у такмичењу сушница разних система [*Босанско-херцеговачки тежак*, 1911: бр. 10].

На добојску пијаци стигу шљиве из цијелог округа, а истиче се произвођач Стјепан Чорлукић из Дервенте, који у два шљивика има засађених око 7.000 стабала шљиве, прописно засађених на шест метара размака [*Босанско-херцеговачки тежак*, 1908: бр. 11]. Чувени су још шљивари Велимир Лукић из Градачца, Танасија Ђукић из Бијеле, код Брчког, и Саво Којидић из Брчког, одликован првом дипломом Земаљске владе за БиХ, медаљом у Будимпешти 1896. и у Бечу 1907, на Свјетској изложби у Паризу 1900. и златном колајном у Сарајеву 1910. године [*Босанско-херцеговачки тежак*, 1910: бр. 10]. У добојском крају, у мјестима крај ријеке Босне, већ тих година на велико се гаји рана шљива. Таква шљива долази десетак дана прије других, а предност јој је што добро подноси транспорт и кад је свјежа и потпуно зрела.

Краљевина СХС и Југославија

Након Првог свјетског рата у Добоју и околини најмање $\frac{3}{4}$ становништва живи од пољопривреде. Шљиварством наставља да се бави велики број, јер је сува шљива главни извозни артикл у области пољопривреде. Поред сувих шљива, којих се извезе 50–300 вагона годишње, извози се око десетак вагона ораха и 50–100 вагона суве јабуке и исто толико сирове. У 1922. години Добој добија модерну и велику сушницу за шљиве под називом „Спреча – етиважа босанских сувих шљива, јавна складишта”, као експозитуру етиваже из Брчког. Поред великог складишта и модерног постројења, посједовали су творницу сандука за паковање. Прве године осушили су око 120 вагона шљиве и зацртали себи велике планове, попут отварања додатних погона за сушење и конзервирање меса, радионицу за обраду коже, производњу алкохолних и безалкохолних пића и др. Ови амбициозни планови нису остварени због лоших финансијских прилика. Ипак, успјели су да унаприједи производњу, тако да су од 1924. почели да ваде кошпу из шљиве, јер је таква шљива продавана лакше и по вишој цијени. Ова сушионица је у јеку добре сезоне запошљавала преко 200 радника [Ужичанин, 2014: 418].

Колико је шљиварство било профитабилно и битно за овај крај говори да је већ 1923. године отворена још једна већа сушара за шљиве. У том периоду у Добоју су радиле двије банке. Филијала Земаљске банке из Сарајева, као највећи новчани завод у БиХ, имала је право велепродаје дувана и сувих шљива [Ужичанин, 2014: 418]. Једну од својих сушара/етиважа отворила је у Добоју. Радило се по принципу сушења сувим зраком, који је био најпогоднији за босанску шљиву. Прије него се почне сушити, прво би се помоћу решета извршила тријажа шљива у три категорије и то: велику гарнитуру, која је садржавала 70–75 шљива у пола килограма, малу гарнитуру, од 85 до 120

шљива у пола килограма, и меркантилну, гдје иду шљиве најниже класе. За европске пијаце паковани су сандуци од 24, а за Енглеску од 12,5 кг, након што би се извршила стерилизација шљива. Занимљиво је да је први, горњи слој у сандуцима пажљиво руком уређиван у једнаким редовима, да би оставио што бољи утисак на купца [*Врбаске новине*, 1933]. Капацитет сушаре тј. пећи износио је 500 сандука дневно односно 2,5 вагона шљиве. Током сезоне било је и до 300 радника, а стално запослених 70. Под овим условима успијевали су да прераде око 200 вагона.

Министарство пољопривреде и вода Краљевине СХС је због важности шљиве као најважнијег извозног воћарског производа подигло знатан број модерних сушница по систему др Стојковића у 1923. години. У Босни такве сушнице добијају пољопривредно добро у Модричи и земљорадничке задруге у Добоју, Шијама, Бољанићу и Осјечанима [*Тежак*, 1923]. Та година била је изванредна у погледу извоза суве шљиве, са рекордних 6.639 вагона за цијелу државу, уз напомену да је сваки вагон једнако 10.000 кг [*Jugoslovenska pošta*, 1934].

До Првог рата шљива се извозила, по правилу, у Аустроугарску, да би од 1920. извоз кренуо и према другим дијеловима Европе. Главни конкуренти нашој шљиви биле су француска и она из САД-а. Шљива је из Европе у Америку пренијета тек половином 19. вијека, када је француска шљива засађена у Орегону, а србијанска у Вашингтону [*Време*, 1932], да би временом, а нарочито након Првог свјетског рата, центар производње постала Калифорнија и преузела примат на свјетском тржишту. У периоду од 1927. до 1938. године принос домаће шљиве по стаблу био је у просјеку 10,29 кг, док је у Калифорнији износио око 25 кг сирове шљиве или 10 кг суве [*Савановић*, 2014: 154].

Југославија је дуго била на првом мјесту у свијету и по количини произведене шљиве и по броју стабала. Од 1922. до 1934. године опао је број стабала са 60.958.902 на 38.452.314 у 1933. години [*Савановић*, 2014: 154], да би наредних година, до избијања рата, растао број за око један милион годишње. Поред Њемачке, као највећег увозника, шљива се извозила у Аустрију, Чехословачку, скандинавске земље, Холандију и Енглеску. Временом су Њемачка, Пољска и Чехословачка подизале своје сушнице и подстицале увоз свјеже шљиве, те саме вршиле прераду. Просјечно се извозило 3.570 вагона сирове шљиве у периоду од 1930 до 1934. године, са приходом од 46 милиона динара [*Jugoslovenska pošta*, 1934].

У родним годинама, као што је била 1932, успијевали смо да извеземо по 2.500 вагона сушене шљиве и остваримо приход од преко 60 милиона динара за шљиварске крајеве. Само у Врбаској бановини је принос био 9.615 вагона. Те године свако стабло у просјеку је дало 40 кг, а 1933. године чак 44,8 кг, што је био рекордни принос [*Савановић*, 2014: 159]. Најјачи увозник наших сувих шљива у том периоду била је Чешка, са просјеком од 626 вагона,

Њемачка са 412, Пољска 219 и Аустрија 167 [*Jugoslovenska pošta*, 1934]. Испред Добоја су у шљиварству били Брчко, Ваљево, Шабац и Аранђеловац, а иза Љиг, Чачак и Горњи Милановац. Главни откупници и извозници шљиве и друге пољопривредне робе из добојског краја били су Јован Брујић, браћа Перо и Бошко Кондић, Ахмед-ага Мулалић [Ужичанин, 2014: 409], Ђоко Милошевић и Перо Јокановић из Петрова Села.

Из Врбаске бановине је 1933. године извезено скоро 3.000 тона свјежег и сувог воћа свих врста, од чега на Добој отпада 50,24% целокупног извоза [Ужичанин, 2014: 415]. Наравно да је ту највише шљиве, јер по бројном стању из 1940. године у Врбаској бановини има око 3.500.000 стабала шљиве, а тек 650.000 стабала јабуке, која је на другом мјесту [*Врбаске новине*, 1941]. По броју стабала шљиве у 1933. години Врбаска бановина била је иза Дринске, Дунавске, Моравске и Савске са 184 стабла по км² (просјек је био 180) и просјечним приносом од 19,19 кг, са укупно 3.754.025 стабала или 9,62% од укупног броја у Југославији [Савановић, 2014: 156]. У том тренутку Југославија је на граници половине свјетске производње сирове шљиве. Унутар Врбаске бановине, по подацима из 1935. године, највише стабала шљиве имао је срез Грачаница, јер му тада припадају Осјечани, који су центар производње, са 615.390 стабала, затим Дервента са 416.973 и Градачац са 367.974 стабла, што чини више од трећине укупног броја од 3.889.968 шљивових стабала [Савановић, 2014: 160]. Дакле, доминира источни крај Бановине и мјеста која се граниче са Добојским срезом, који сам има 98.552 стабала. Та година је била најгора у Бановини између два рата, са просјеком од само 4 кг по стаблу, што није износило ни половину југословенског просјека. Таква је била и 1938. година. Највише је гајена сорта пожегача, добра за потрошњу у свјежем стању, сушење и прераду у пекмез и ракију. Већина рода одлазила је на производњу ракије, која се већином попије у домаћинству самог произвођача. Изузетак је био источни дио Бановине, гдје је пожегача и најбоље рађала, а који је углавном извози свјежу и сушену.

Тридесетих година добојско шљиварство посебно је профитирало од ране сорте. Цијена добојске ранке на пијаци у Бечу у августу 1937. била је 60 гроша за 1 кг, док се славонска продавала за 30–35 [*Време*, 1937]. Београдска *Политика* у чланку под називом „Из Добоја се сад извози само шљива ранка и постиже одличну цену” од 9. августа 1936. године, пише о овој шљиви:

Добар квалитет, леп изглед и укусно наковање учинило је то да је ова шљива данас врло позната и постиже добру цену на свим страним пијацама, које купују нашу шљиву. Оно што јој даје нарочит престиж, то је то, што увек дозрева на десет до петаест дана раније од пожегаче, те се појављује на пијаци раније од ове. Ове шљиве има свега 20 до 25 вагона и то само у околици Добоја. Она се сваке године извози искључиво у свјежем стању и редовно има високу цену. Сељаци који имају ову шљиву добију сваке сваке године лепу своту новца, а поготово кад знају да се она много тражи... Из наше државе извозе

се и друге ране шљиве којих има доста врста, али ниједна не постиже на страним пијацама ону цену коју постиже ранка из Добоја. [Политика, 1937]

Ипак, можда најбоље илуструје значај добојске ране шљиве текст из часописа *Тежак*, који је извод из предавања земљорадника Андрије Прелића на Годишњој скупштини чачанске пољопривредне подружине. Овде ћемо пренијети дио који се односи на добојску ранку:

Ми имамо неколико врста шљиве ранке, које имају добру прођу у иностранству, а једна сорта шљиве ранке, којој нема такмаца, то је несумњиво врста т.зв. „Добојска ранка”, која успева у околини Добоја у долини реке Босне, као и сорте „Цимерова”, „Билова” и др. боље сорте плавих ранки на месту црвених. Да су ова моја опажања тачна, ја се позивам на излагања у реферату г. Милосава Самуровића на III вођарском конгресу прошле године у Марибору, који је тврдио да услед болести на пожегачи, а ради продужења сезоне продаје шљива, јер би се у том случају продужила сезона шљиварске трговине за 20 дана, да треба усвојити ове поменуте сорте пошто оне раније стасавају од пожегаче а добре су каквоће. Пратећи из године у годину извозну трговину шљива на страним тржиштима, а и сам учествујући у истој, пало ми је у очи, да апсолутно сваке године „Добојска ранка” носи рекорд са ценом на бечкој или прашкој пијаци. Ове године, док је цена обичној шљиви ранки била око 30 аустријских гроша, „Добојска ранка” добијала је цену од 45–52 гроша а то је цена коју маџарка никако ове године није могла постићи на бечкој пијаци. У 1936 години, када смо имали одличан род „добојска ранка” је плаћана сељацима по 3 динара кгр. Центар производње, како сам обавештени је у селу Осјечанима са околним селима. Стога би мој предлог био:

1. Да скупштина стави у дужност управном одбору да преко министарства пољопривреде издејствује како би расадник у Чачку размножио поменуту шљиву у што већим количинама и раздао је пољопривредницима са упутом у какав положај и земљиште да је саде. 2. Да Министарство пољопривреде потпомогне сађење исте шљиве „Добојске ранке” на тај начин, што ће посађени шљивици од „Добојске ранке” имати дупло дуже ослобођење од пореза него од обичне ранке. 3. Да Подружина уз припомоћ извозника из Чачка и околине, јер је и извозницима у рачуну да се поменута шљива размножи, пошаље једно лице које ће на лицу места у селу Осјечанима и околним селима обићи воћњаке од пом. „Добојске ранке” и по могућству узети бар неколико стотина садница за расаду. Узгред узети калем гранчице, па калемити на наше обичне шљиве. Напоменуо бих и то да се стави до знања свима пољопривредницима, који буду први посадили ту шљиву да не бране и својим комшијама размножавање исте. Јер прошла су времена када се могло са 20–30 дрвета да се задовољи локална пијаца и да један другом смета. Извозна трговина воћа тражи што веће количине уједначене робе на једном простору па да може са успехом, ту робу извозити на светска тржишта и задовољи

тражњу милионских вароши као што су: Берлин, Беч, Праг, Варшава и остале.

Овим излагањем ја сам изнео моје погледе и опажања о добојској ранци а молио бих уредништво да по овоме моме реферату отвори анкету те да се саслушају и воћарски стручњаци Министарства пољопривреде и извознички кругови који имају искуства са пом. сортом. Ово би питање требало извести на чистину те да би ми воћари-практичари имали чисту ситуацију, да би знали како у будуће да се управљамо и коју сорту да гајимо. [Прелић, 1938: 306–307]

Данас стручна воћарска литература добојску или осјечанску ранку описује као врло сличну пожегачи, само што је знатно ситнија. Просјечна тежина њезиног плода је 14 грама, а сазријева почетком августа. Није погодна за сушење [Гавриловић, 1959]. За крај ћемо навести народни говор и обичаје из овог краја у вези са шљивом, изузимајући добро познате који се односе на ракију од шљиве. Народ у овом крају младе шљивике је називао „башчицом” а старије „башчом”, тако да се више у народу могло чути „родила башча” него „родиле шљиве”. Поред обичаја да се на Мали Божић шљива закити сламом која се подастире у кући за Божић, постојао је још један обичај везан за шљиву. Наиме, један од укућана би узео сјекиру и замахнуо њом као да ће посјећи шљиву, а друго би га чељаде упитало:

- Шта радиш? – а он му одговара – 'оћу да посјечем ову шљиву!
 - А што?
 - Неће да рађа.
 - Немој, родиће! и потом остави сјекиру.
- То се радило ради тога да воћка боље рађа.

Извори и литература

Зборници и монографије:

ГРАДСКА УПРАВА ДОБОЈ. *Град Добој – прилози за монографију*: Градска управа Добоја, Друштво „Мисионар”, Добој 2018.

UŽIČANIN, Salkan. *Privreda Doboja i okoline od 1918. do 1941. godine*: 403–424. U Zborniku: Naučni skup „Naslijeđe Doboja i okoline”, održan 27. septembra 2014. godine u Doboju. Tuzla: JU Zavod za zaštitu i korištenje kulturno-historijskog i prirodnog naslijeđa Tuzlanskog kantona i Medžlis IZ Doboja, 2014.

Литература:

ГАВРИЛОВИЋ, Милисав, *Гајење шљиве пожегаче*. Београд: Задружна књига, 1959.

Доступно на: <<https://www.tehnologijahrane.com/knjiga/gajenje-sljive-pozegace>>
Приступљено: 14. 11. 2020.

ЛАЗИЋ, Петар. *Шљива, бре*. Београд: Службени гласник, 2007.

Мишић, Петар. *Шљива*. Београд: Партенон, 2006.

Необјављени извори:

АРСБЛ, канцеларија у Добоју, архива (несређено), *Стазама старог Добоја*, говори директора Архива Владимира Бабића на Радио Добоју 1989. године

Савановић, Жељко, „Пољопривреда Врбаске бановине”, докторска дисертација, Универзитет у Бањој Луци, Филозофски факултет, 2014.

Новине и периодика:

Босанско-херцеговачки тежак, 1901–1913, Сарајево

Новински чланци:

Воћарство у Врбаској бановини, *Врбаске новине*, бр. 1770, Бања Лука, 20. фебруар 1941.

Подизање савремених сушница, *Тежак*, бр. 44, Београд, 4. новембар 1923.

Из Добоја се сад извози само шљива ранка и постиже одличну цену, *Политика*, Београд, 9. август 1936.

Извјештај Завода за унапређење спољне трговине о довозу и кретању цена за наше воће на иностраним пијацама, *Време*, Београд, 6. август 1937.

Извоз шљиве доноси нам 110 милиона динара годишње, *Југословенска пошта*, год. V, бр. 1624, Сарајево, 2 октобар. 1934

Прелић, Андрија. Проблем шљиварства у сливу Западне Мораве и Југозападне Србије, *Тежак*, бр. 10, Београд, 15. мај 1938

Шљива је врло добро родила и успеће се да се извезе цео принос, *Време*, Београд, 21. август 1932.

Шта треба знати па да од шљиварства имамо више користи, *Врбаске новине*, Год. V, бр. 80, Бања Лука, 23. фебруар 1933., страна 3

Izvoz šljive donosi nam 110 miliona dinara godišnje, *Jugoslovenska pošta*, god. V, br. 1624, Sarajevo, 2. oktobar 1934.

Електронски извори:

Goedorp Victor. With a camera in Bosnia. *The Wide World Magazine (volume 8)*, 1901– 1902. Internet Archive. 14. 11. 2020. (слободан превод аутора)

Manning, Tample. Three Minute Journey. *Los Angeles Herald*, 15. september 1915. California Digital Newspaper Collection. 14. 11. 2020.

THE IMPORTANCE OF A PLUM IN THE DOBOJ AREA
FROM THE AUSTRO-HUNGARIAN AGE TO WORLD WAR II

Summary

The purpose of this paper is to remind us of a time when the production and processing of a plum was our lucrative and recognizable export product. The paper covers general opportunities in this area during the Austro-Hungarian period in Bosnia and Herzegovina, with a focus on the wider Doboj region. The standards, improvements and controls that were then adopted were also used in the Kingdom (Serbs, Croats and Slovenes / Yugoslavia), but it was still very primitive, relying more on quantity and less on the quality of trees and production. They were pinning their hopes more in a fruitful year than in agro-technical measures. Even in such an environment, Yugoslavia was at the very top, always among the top three countries in terms of plum production. Rakija (brandy) as a national drink was the biggest motive for plum production. However, it paid off the most for the one who dried plums or made jam and exported it as such. At the beginning of XX century, Doboj had a rich market of prunes and one larger sterilisation/ drying chamber. Later it had two large and modern sterilization chambers, which produced the most for export. What Doboj merchants in the Kingdom of Yugoslavia earned well from was the export of early plums (dobojska/osjecka ranka (plum sorts: Doboj/Osijek early plums)), which ripen ten days earlier than others. The Viennese and Prague markets recognized this plum as high quality and tasty, and due to the demand for it, the price was 30 to 50% higher than the price of other early plums. This work covers only the period until World War II, but one can see in it where the roots of the famous fruit and vegetable processing factory "Bosanka" Doboj are, famous for its plum juice throughout the whole SFRY.