

Ora stanno nuovamente riattivandosi. Per l'esportazione, vi si preparavano mensilmente tre vagoni di burro e dieci vagoni di formaggio "ementhaler", "trapista", ecc. Il burro fresco, si esportava in gran parte in Germania, il formaggio in Austria, in Boemia ed in Ungheria.

In Bosnia-Erzegovina, il formaggio per il grande commercio viene in gran parte preparato sull'altipiano di Vlašić ed attorno a Bihač, a Livno, a Glamoč, ecc., cioè sul confine bosniaco-dalmata. Sul Vlašić, pascolano oltre 20.000 pecore; nell'anteguerra, i pastori del Vlašić fornivano Trieste per circa 100.000 chilogrammi di formaggio.

Il Governo di Vienna dimostrava interessamento per l'allevamento del bestiame in Bosnia, ma in modo mediocre e tale da non rendere redditizio questo ramo che per la Bosnia-Erzegovina ha un'importanza speciale, in quanto è importante ramo d'esportazione.

Nella Bačka è rinomato il "formaggio di Sombor", prodotto in tutta la regione in grandi quantità, circa 30 vagoni all'anno, di cui sei sono dati dal solo villaggio di Turija. La Bačka forniva Zagabria, Budapest, Ossijek e Pecz. A Pelmonoštor, famosa tenuta-modello ex-absburghese, vi è sul Demanio Statale il più grande e più moderno caseificio europeo, che prepara 45.000 litri di latte al giorno e produce giornalmente fino a 2.000 chilogrammi di burro di prima qualità, di fama mondiale, che viene spedito a Vienna, a Karlsbad, nel Trentino, a Zagabria, a Abbazia, ecc. Tale stabilimento produce, inoltre, circa 40.000 chilogrammi di caseina.

L'industria latteia privata, l'organizzazione cooperativa e l'introduzione di moderni procedimenti