

венским крајевима. И оне су биле већином од лакшег материјала, од плетене жице или од танке металне траке, а масивне нису биле код Словена омиљене. На површини су биле украшене шарама од зупчастих црта, тачака, кружића, ромбова, изукрштаних уреза и троуглића с тачкама. Поред разних туђих производа било је и очевидно домаћих радова. Особиту пажњу изазивају гривне с израђеним животињским главама, поглавито са коњском и змијском. То су мотиви грчке и римске индустрије, који су пренети и у северну Европу. Стари је и опште-словенски назив за ручну гривну *обручь*, који се и до сад одржао у свима словенским језицима, само у пренесеном значењу.

Велико је било обиље и разноврсност и *прстења* код Словена. Назив *прѣстѣнь* је опште-словенски и словенског порекла. И међу облицима, који су нађени на словенском земљишту, има и таквих, који су прастари поред других који су се развили доцније и који показују велику разноврсност типова. Једни су нпр. прости кружићи од увијене жице или од масивног метала, други су савијени од ишаране металне плочице, трећи су у горњем делу проширени у виду малог штита, четврти имају на једноме од тих облика уметнуто зрно од стакла, камена или филигранна. Уз то се види знатних разлика међу прстенима западне и источне половине Словенства, и Нидерле опширније разгледа сваку од њих за себе.

И по самом оделу пришивали су стари Словени украсе у виду металних *лиштића* четвртаста, кружна, срцаста, копљаста и др. облика. Они су већином источњачког порекла, као што је и сам тај начин украшавања одела источњачки. — Делом су за украс оделу служила и *дугмеша* или *пуца*. Особито су на крају многобожачког доба свуда код Словена била омиљена пуца крушкаста облика, већином од бакра или од меди, али и од стаклених корала а код богатијих и сребрна и позлаћена.

(Крај у идућој свесци).

Др. Јован Ердељановић

СТОЧАРСТВО И ПЕРЕРАДА МЛЕКА КОД СРБА

Словени су се још од најстаријих времена подједнако занимали земљорадњом и сточарством. Они су по *Ибн Хорабду* (пре 1000 година) све куповине плаћали *штоком*, нарочито *кравама и овцама*; а по *Ибн Дасиу* из тридесетих година X века, Словени су плаћали данак своме владоцу коњима или другом *штоком*.¹ Арабљанин *Харун бен Јахја* (око 880 год. по Хр. у своје путопису од Солуна до Спљета износи: да су ти предели шумовити, да у њима живе Словени чије су куће од дрвета, и да им је *главно занимање гајење стоке*.² *Вилхелм Тирски* (1168 год.) описује српску земљу као брдовит, шумовит и непроходан крај са планинским и ратоборним становништвом; то су *искључиво пасири*, богати у стоци, млеку, сиру, маслу, меду и воску.³ *Немања* у јулу 1189. године дочекује у Нишу Фридриха I Барбаросу и његове крсташе и даје им богате поклоне: у вину, јечму, *воловима и овновима*.⁴

Са развитком наше државе у доба Неманића развијало се и сточарство, јер су „поседиоци стоке били најбогатији људи“.⁵ Народ је у

¹ *К. Јирчек*: Историја Срба стр. 145.

² *Ibidem*, стр. 142.

³ *Ibidem*, стр. 142.

⁴ *Ibidem*, стр. 259.

⁵ *Ibidem*, стр. 145.

прво доба гајио само овце и коње, као што и данас раде сточари Арумунци и наши Мијаци. Тек у старим повељама од XIII и XIV века се помиње да се уз овце и коње гаје и свиње: „Свињи краљева и царева“. По свему изгледа да је од IX до XII века било више побравичара, но у три идућа века. Писац Стратегика (приписује се цару Маврикију) хвали богаство Балканских Словена у стоци, житу и просу.⁶ Наши Владаоци, властела и манастири, да би могли што више стоке држати, упућивали су Србе на земљорадњу, воћарство, пчеларство и занате, а Влахе на гајење и чување стоке. С тога су Срби живели у селима, а Власи у катунима. Села су била у равницама и по подножју планина а катунци изнад ових, у планинама. Мало помало су све планине и сва пасишта постали својина владалаца, велике властеле и манастира. У Дечанској Хрисовуљи (од 1330. год. а то је и доцније потврђивано) стоји: *да у планинама нико не може имати баштине сем краља и оних цркава, којима су краљеви поклонили баштине.*

Сточарство је у нашој средњовековној држави највише напредовало у доба краља Милутина и Дечанскога, а достигло је врхунац за доба Душаново.⁷ Краљ Милутин је гајио; „браве и свиње“, па је имао и то првенство да се на тргу „ничје месо“ не продаје док се краљево не прода;⁸ а чл. 191. Душановог Законика вели: *ако гусар украде царева свиње да плаши околина: ако ли се покраду (чије?) свиње да се свињар суди са жупом па шта рекне суд“.*

Са нередима, који су настали после Душанове смрти и са појавом Турака, сточарство почиње да опада. Путови нису били слободни и пљачкашке чете су се свуда појављивале. Турци су 1398. године отели Дубровчанима 5000 овнова, а 1399 године 4067 брава.⁹

Ратови су народу уништили стоку и покућанство, а завојевач му одузео земљу и оставио га да ради као чипчија, било на царској било на спахијској земљи. Тај му је положај био тежак, особито у почетку турскога завојевања, али доцније, када је Турска пренела бојиште на мацарско земљиште и кад су се прилике у земљи колико толико средиле, наш народ је почео да живи новим, доста мирним и сношљивим животом. Равничари су се одали искључиво земљорадњи, гајењу воћа, виноградарству и пчеларству, а брђани *сточарству*. Занати су сасвим ишчезли а нагло се почела развијати примитивна домаћа индустрија. Српски је живаљ поступно напуштао варош и градове, — и склањао се у села и обично бирао насеља и места, која су спутна а склонита, у шумама. Ту се осећао слободнији и могао је да оплакује и опева своју судбину.

Две карактерне црте турскога приватнога и јавнога живота учиниле су, да ропски живот српскоме народу буде колико толико сношљив. *Прво*: ага се на суду и на сваком јавном месту сматрао као природни заштитник свога чипчије. Ако би, случајно, чипчија имао да иде у суд или у општину, ага га је пратио и тражио да чује: „за што се његов човек позива на одговор“. И *друго*: по обичајном приватном турском праву *агина је земља*, а све што је на њој то је чипчино. — Зато је чипчија давао аги четвртину од прихода са земље — од свих жита и кукуруза — а воће, поврће, грождје и сва зелен чипчина је лична сво-

⁶ Ibidem, стр. 73.

⁷ Monument. Serbica, стр. 52.

⁸ *См. Новаковић*: Законик Цара Душана, стр. 195.

⁹ *Медо Пуцић*: Споменници књ. I, стр. 17 и 22.

јина. За испашу по агиним утринама или кошење агиних ливада чипчија даје аги добровољно, као пријатељу, по коју оку масла и по једног овна за курбан бајрам или му исхрани по једну краву, биволицу или по коју овцу и козу.

Поред ових чисто економских повластица што их је Србин — чипчија — имао, била је још једна ствар, која је потпомогла Србина да се економски развија и национално очува: што су и Турци сами и турске власти нерадо ишле у планине и забачена српска насеља да осматрају живот и рад наших брђана, те су се с те стране могли слободније кретати и гајити стоку.

Уз то би наши сточари, да остану од стране разбојника или отимача на миру, узимали из виђенијих муслиманских породица чуваре (Мијаји их зову: дерудеџије) за катуне и стаје (станове, трла и бачије) или би се окумили и побратимили са каквим виђеним Турчином, те би их овај свуда заштићавао као своје људе. Кумство, пријатељство и побратимство играло је велику улогу у животу између Срба и наших Турака. Кумство *шишано* је исто као и *крштено*, а *побратим* је као и *браш*, вели наш народ. Све су ове чињенице доприносиле да се сточарство развија и напредује, а тиме се и народ богатио.¹⁰

Ово је богаћење имало на народ толиког утицаја да су се сточари осећали куд и камо слободнији и сигурнији, но они дуж путова и по равницама. Наши Мијаји, Плављани и Гусињани, Пештерци, Сјеничани и Нововарошани, становници Бањана и Дробњака, Рудињани Црногорски и Херцеговачки, хумњаци из Ј. Херцеговине, становници Сарајевског Поља, становници Западне Србије и шумадских планина били су отресити, разборити, имућни, добро одевени и коње су јахали. Слободно су се кретали са својим стадима и караванима из места у место, док су равничари и пољани били раја и непомични. Како је турска граница била у непосредном додиру са градовима на Јадранском Мору, који су вршили посредништво између Балк. Полуострва и Запада, развила се силна трговина са живом стоком и наши сточарски трговци гонили су овнове, волове и јарчеве у Дубровник и друга приморска места, и то врло често и у великом броју. Тиме су се мешали са страним светом, долазили у додир са страном културом, просвећивали се и није никакво чудо што су *наши сточарски трговци* у другој половини XVIII и првој половини XIX века били *први људи у народу и на челу свакога народног покреша*.

Сточарство је било на врхунцу XVIII и у првој половини XIX века. 1899. године био сам у Галичнику и тада је било у њему око 8000 оваца и неколико стотина коња,¹¹ а тридесетих година прошлога века, веле, било је на 20000 оваца. У Дробњаку је око 1875. године било преко 5000 оваца,¹² а у Македонији и Ст. Србији било је сточара са великим стадима.¹³

¹⁰ *Ј. Цвијић*: Антропогеогр. Проблеми Балк. Полуострва стр. СXXX.

¹¹ Трпко Ђиноски имао је 8000 оваца и 150 коња, Ристо Чоланче имао је 10000, Браћа Муратовци 7000, Јосе Томоски 4000, Бундалевци неколико хиљада комада оваца итд.

¹² Јован Вуковић на Добријем Селима имао је око 1880. године 1500 музара оваца, 500 коза музара, 60 крива; Вилотијевићи на Дужима имали су на 500 великих брава. Т. Томић и Ст. Пекић из Шавника гонили су сваке године по неколике хиљаде овнова и двизаца као трговину у Котор или Дубровник. Овај је последњи негде 1873. и 1874. године догонио овнове чак из Дробњака у Београд. И београдски трговци са Саве: Крсмановићи, Трипковићи, Кораћ, Параноси, људи кнеза Милоша и Господара Јеврема и други, гонили су волове и овнове на море.

¹³ Сали Ђаја из села Љуботена, у Скопској Црној Гори, имао је 1900. године 12000 оваца и 53 овчарска пса од оне старе средњевековне расе — пелашке —

Од осамдесетих година прошлога века сточарство је код нас почело нагло опадати. Повучене границе на Берлинском Конгресу пресеку су сточарску трговину и одвојиле потрошачке тргове од произвођачких крајева. Црна Гора је аустриском границом и њеном царином била сасвим затворена, те није имала никуда излаза са својом стоком. Босанско-Херцеговачка трговина живом стоком са Дубровником и осталим приморским градовима пресечена је окупацијом — радило се да се окрене на север, ка Бечу и Пешти. У Србији је први српско-турски рат преполовио стоку; тим новим стањем ствари прекинута је свака веза са Босном и Дубровником, и најзад аустро-угарска граница, са честом забраном увоза, спречавала је и ометала напредовање сточарства у нас. У Јужној Србији је сточарство опадало због свакодневних нереда и никакве личне и имовне безбедности у бившој Европској Турској и због тога што су отпали као потрошачи јадрански градови, Грчка и велики део јегејских острва.

Из наведених разлога је сточарство данас у многим, некада чисто сточарским, крајевима на измаку. Мијаци ове године нису имали ни толико оваца да образују једно бачило. У Дробњаку, Пиви, Голији, Горњој Морачи, где је било у појединих домаћина на стотине и хиљаде оваца, данас нема ни брава.

На опадање сточарства много је утицао нови начин живота и деоба старих задруга, јер само задружне породице могу стоку да држе, а инокоштина је у томе готова сиротиња. Са насељеношћу смањују се ливаде и пашњаци и претварају у оранице.

Са нестанком забрана, чаира, комуница и слободнога пасишта нестаје и нашега начина гајења оваца и говеди, нестаје и наше расе домаће стоке и замењује се са страном — можда — погоднијом и економичнијом. Наша сиваста (мацаста) раса говеди — звана *колубарска*, а у Санџаку *сјеничка* или *пештерска*, која је и по издржљивости и по лепоти, а и по укусу меса врло добра, *на умору је*, јер не може да живи шталским животом но хоће слободно кретање и чист ваздух. Тако је исто и са нашом овцом *рејом*, које све више нестаје и замењује се са нашом и страном *рудом*.

Гајење оваца, сточарско кретање и обичаји

У досадашњем нашем сточарењу имају четири доба:

1. доба номадско,
2. доба мијачко-хумљанско или прелазно,
3. доба буљукчара и
4. доба побравичара.

Номадско је доба најстарије; то је време када наши сточари нису имали сталног становишта, но су чељад ишла са стоком за пашом: лета су проводили на планинама, а зиме у хумнинама. Куће су им биле или черге, као данашње црновуначке и саракачанске, које носе са собом, или колибе кровинаре и савардаци, које сами праве. И ако су у номадском сточарству сва чељад у непрестаном додиру са овцама, ипак,

балканских паса. С јесени 1901. године отерао је овце на зимовник у Малу Азију, тамо су се ометљавиле и све их је морао продати касапима у Цариграду и вратио се с пролећа, идуће године, без иједне овце, али са свима псима. Случајно сам га: десио на Скопској станици и видео тај Сали Ђајин повратак и запитао сам га: зашто ће му пси кад оваца нема? „Овце је лако набавити али се овакви пси не могу купити“ одговорио им је. И заиста она раса паса — крупни, пепељаве боје, јаким високим ногу, лепе главе, развијеног предњег трупа — ишчезава.

услед честог кретања и несталности, не уносе много етничкога у ову привредну грану. Чобани са помоћницима чувају стоку: неки музаре, неки јагњад (доцније шиљеж), неки трговину, неки овнове и шиљега, сваки живи својим засебним и одвојеним животом, нарочито одвојеним од жена, девојака и деце, који највише од своје душе и осећајнога преносе на овце и јагњад. Жене и одрасле девојке одржавају стан, спремају храну, прерађују вуну и помажу мужу оваца, кад нема довољно чобана. Домаћин се брине за пашу, изгони трговину и сточне производе на тргове, набавља со и брашно и остало што је потребно за кућу, меша се с људима, иде до власти и свршава вањске послове.

У лето 1906. године посматрао сам живот Саракачана на Перистеру и он је на мене учинио чудан утисак. Било је свега шест номадских черги — црних шатора у једној заветрини, што је значило да је катун од шест породица. Мало подаље налазе се аргачи, наслони, котари и струге за мужу и одмор стоке, а у страну од њих бачила, наслони за прераду млека и оставу млечних прерађевина.

Првобитни наши сточари живели су у приморјима и хумнинама близу великих градова и насеља, као потрошача стоке и сточних производа. Мијаци су прво били становници солунске равнице и доњег тока реке Струме. За то су најбољи доказ река Галик у Солунском Пољу и село Галичник, а с друге стране варош Мелник у долини Струме и села Г. и Д. Мелничане у Радици. Галичани веле да су са Галика, и Мелничани од вароши Мелника. Тако су исто херцеговачки хумњаци од најстаријих времена становници краја у коме и данас живе.

И данас су балкански номади примитивни, прости, конзервативни; чељад им се не мешају са светом, живе луталачким и једноликим животом, какав човек са сталним станом не може да разуме. Номади немају куће, цркве, ни гробља; не знају шта је њива, а шта врт, не знају место свога рођења¹⁴ нити гробље својих предака. Рађају се и умиру у путу, копају се где умру. Њихов је живот мучан и тежак, а особито с пролећа и јесени, у доба кретања, када овце и чељад проведу читаве недеље на путу. При томе кретању чобани гоне и чувају стоку, жене гоне натоварене коње са пртљагом, носе бреме на леђима и воде децу. Из свакога товара вири по која детиња глава, која се клати као што је коњски ход. Један такав караван срео сам крајем септембра 1917 године у близини Лесковика у Албанији. Он је силазио са планина, са летовишта из околне Москопоља и Ерзека, на зимовник у приморје Јонскога Мора. Овце и товари су имали да пређу око 160 км., а то је за њих пут од 15 до 18 дана, ако не и више.

Номадско сточарење ишчезава са културом и новим начином живота. Једно то, а друго тешкоће непрестаног кретања и сељакања намораше наше номаде сточаре да оснивају колико толико стална насеља. Како се деле због паше на групе, тако по групама подижу и станове. Они подижу и летње и зимње станове у близини воде и шуме. Читаве деценије летују на истим планинама а зимују у истим равницама. Из године у годину, кад је колиба кровинара и савардак заменио чергу, сточари су градили за чељад солидније колибе и савардаке, и од боље грађе, да не би после шест месеци то исто радили. Тако су кровинаре и савардаке замениле колибе брвнаре и куће приземљуше сувомеђе. Ове су зграде зачеци првих насеља прелазнога доба.

¹⁴ Питао сам једнога Саракачанина на Перистеру 1906 године, одакле је и где се родио? Он се насмеши, погледа ме подсмешљиво и одговори: нити знам где сам се родио, нити знам одакле сам; мајка ми вели да сам се родио у Неречкој када смо тамо летовали.

Мијаци су од најстаријих времена летовали са стоком на Бистри, где су се осећали више своји и много слободнији но у Солунском Пољу, где су зимовали а и били на домаку Турцима и туђим елементима. Због тога су у сливу Мале Реке и Радике правили боље и солидније летње станове но оне на зимовницима. Хумњани су, међутим, правили солидније станове у близини млетачке границе, где су се осећали слободнији но на планинама у унутрашњости земље.

Из ових летњих станова код Мијака и зимњих код Умљана развила су се данашња Мијачка и Хумљанска села и са првим зимовањем мијачких породица у новоподигнутим зградама на летовиштима, и летовањем једнога дела хумљанских породица на зимовницима, престао је номадски живот код Мијака и Хумљана и настало ново доба у сточарењу.

Доба прелазно или Мијачко-хумљанско. Мијачко-хумљанско сточарење простије је и удаљеније од живота и душе народа но и номадско. Код њих су само чобани са овцама, а остала чељад, особито код Мијака, немају никакве везе ни са овцама, ни са прерадом млека. Чобани овце музу, прерађују млеко, овце стригу, одвајају са домаћином вуну за кућу.

Живот чобана у прелазном добу сточарења је једноликији но и код чобана правих номада. Храна им је качамак и урда, месо једу ретко, а хлеб и млеко готово никада. Преобуку им лети шаљу од кућа, а зими мијачки чобани сами рубље перу. Никада се ни с ким не мешају и не разговарају.

Али у колико су чобани код Мијака и Хумљана усамљени и живе једним простим и примитивним животом, у толико се остала чељад отресају свега номадско-сточарскога, подижу добре куће, стварају чиста и велика села, зидају цркве и школе, негују домаће кућне занате, нарочито прераду вуне, из чега се доцније у понеким цинцарским селима развила (на пр. у Дихову код Битоља) полуфабричка вунена индустрија: сукна, шајка, штофа, ћебета, гајтана ит.д. Ова сточарска насеља више су варошице но села. Како у близини нема насеља, ни њиве, ни ливаде, нити окућнице, сва је пажња и сва снага укућана употребљена на кућу, њену чистоту и израду свега што је за њу и чељад потребно.

Од XVII до прве половине XIX века било је, поред Мијака и Хумљана, доста наших крајева из којих су сточари гонили овце на пашу — лети на планине, а зими у хумнине — по неколико дана хода. Плављани и Гусињани¹⁵ гонили су с јесени овце на зимовиште низ Лим и Дрину у Посавину и Босну; Старовлашани, нарочито Сјеничани и Нововарошани у Босну; Дробњаци и Бањани лети су изгонили на Дурмитор, а с јесени их враћали око Требишњице и у Доње Бањане, где снег врло ретко пада, ит.д.

Овако су се сточари кретали са својим стадима док је Балк. Полуострво било турско и док су Турци са суседима дуж северне границе водили борбе које нису имале никаквога утицаја на унутрашњост и на живот раје и наших сточара. Тек почетком устанака у Европској Турској у XVIII и почетком XIX века сточарство почиње да опада. Велика стада од једне, две и више хиљада оваца нису се могла држати на једном месту због оскудице у сену, а кретање оваца за пашом није било сигурно, те су се велика стада растурала и смањена на буљке¹⁶ од 100 до 500, па и хиљаду брава.

¹⁵ Андр. Јовићевић: Насеља Срп. Земаља. X књига, стр. 396—397.

¹⁶ Буљук је турска реч и значи 50 и више јединака заједно.

Са нестанком великих стада формира се *буљукчарско овчарство* у сливу Дрине, Лима, Зап. Мораве са Ибром, дакле у средишту српских земаља. Кад се буљуци раздвоје на овце музаре, на трговину (јалови брави) и на јагњад, онда постају мале јединице, које за време лета могу да изгоне на пашу и чувају одрасла деца, девојке, па по невољи и жене, где је инокоштина. Тако зими овце чувају људи и чобани од заната, а лети чобанчад, и сваки су дан сва чељад у непрестаном додиру са овцама: жене музу овце и прерађују млеко, деца од 10 до 13 година чувају јагњад, одраслија момчад, до 18. године, чувају овце и трговину, а свако вече људи обилазе торове, прегледају овце, броје и распитују чобане за пашу. Стари чобани спавају код торова, било у пружини, било у кућари, било под ведрим небом, и чувају ноћу овце од вукова или какве друге незгоде. Из овог заједничког и свакодневног живота буљукчара, њихове породице и оваца створио се читав култ са многим обредима и обичајима у гајењу и неговању оваца. Динарски Србин је своју велику душу преносио и на овцу, која га храни и одржава (о томе у VI глави).

Сточари, буљукчари занимају се поред сточарства и земљорадњом, не толико сејањем жита, колико неговањем ливада и спремањем зимнице за стоку. Сточар мора да спреми за зиму на овцу по товар сена (100 ока=128 кгр.) и према томе зазимљује браве: колико има товара сена толико зазими оваца. Ако буде лепа зима онда му нешто сена и претекне те прелети (*ирелешак*), што сточар сматра као неки поклон, а никако уштеду. Не сме се на овци да штеди, јер у колико се боље храни у толико даје више вуне, даје боље јагње и више млека. Сточар вели: на овци је грехота штедити, она је сама штедљива. „Да ставиш пред овцу о Митрову-дне товар сијена, а пред кокошку товар пшенице, овца ће сијено распоредити, имаће цијеле зиме и на Ђурђевдан доћи ће она и довести јагње своме чобанину, а кокошка до пола зиме појешће све и крепаће од глади“.

Једногодишњи животић овчара буљукчара. Напред на једном месту сам поменуо конзервативност сточара. Свој начин живота и начин неговања и храњења оваца они не мењају. Сваки акт из сточарења везан је за непокретне празнике у години и то се традиционално понавља. Сточарска година почиње с јесени, са даном пуштања овнова (празова) у овце. Тај је дан различит према климату где овце зимују. Мијаци, Хумњани и у опште Приморци пуштају овнове у овце на Крстов-дан 14. септембра, а сви остали из сточарскога појаса на Петковачу 14. или на Св. Луку 18. октобра (Свети Тома ћера жене дома, Св. Лука у каблове лупа). Дан пуштања овнова у овце је у животу сточара велика свечаност. Тога дана чобани добију *празарицу* — добију ручак и вечеру какав се само о Божићу једе. Начини се пита гужвара, скува се цицвара, растопи се меки сир, меси се погача, даје се мед у саћу и ако је било мало млека у које овце, оне су се у очи празарице помузле (после се тога дана овце не музу) и направи се грушавина. Сви чобани и велики и мали, тога дана ручају и вечерају заједно, затим чобанчад напуштају овце, а примају их стари и прави чобани.

Од празарице па док не падне снег стока иде сва заједно, ради уштеде у чобанима, и буљуци су велики. Ноћивају по њивама и ливадама ради гнојења, а пасу отаву и по стрновима.

Мркање оваца и рђаво време: хладне јесење кише и лапавица, што настаје око Митровадне и траје до Св. Аранђела, усуче овце и рђаво се осећају. Нити има довољно траве да пасу, нити им се може

сено полагаати, па су сточари на муци. Излаз из овога стања је промена времена, која неминовно настаје око Божићних поклада. Југовину пресече север са свом својом силином и оштрином. Лапавицу замени сув снег, па онда окрене дувати хладан север, који исуши снег и омете брда и косе. Време се прочисти, небо се изведри, снег остаје по равницама, долинама и влакама до колена и изнад колена, а по планинама мећава је снег смела у намете, омела брда и главице, те се виде планине прошаране као испред Ђурђевадне. Чобани тада излуче шиљез и гони их један од чобана стаји или прибоју и меће им сено, а остали чобани, обично два: „јаве овце у ровине“.

Никада не иде сâм један буљук у ровине, из бојазни од вукова и мећаве, но се договори по неколико домаћина — од 4 до 6 — те заједно јаве у ровине на једну страну планине, а други на другу. Ту начине у каквој плиткој вртаци, на измаку шумскога појаса, у заветрини, торину — сасеку читава стабла са гранама — за ноћивање оваца, а за чобане подигну савардак или колибу на оцедитом месту у торини. Сваки чобанин има своје псе од којих неки ноћивају у овцама, а неки су повезани уз торину са спољне стране, али тако, да им вукови не могу ништа учинити. У торинама овце заједно ноћивају, а дању сваки буљук хвата своју страну у планини и по оним ометеним и окопњеним брдима и главицама роје и пасе. По нашим планинама, на висинама преко 1600 м., — по суватима — расте *жива шрава*, како је народ зове, која је и под снегом зелена и једра као о Петровудне. То је бусика, која презими под снегом и тек идуће године, кад нова трава почне да расте, она се стане сушити: ту трава траву сустиже. Овце су навикле ровити и кад дођу на какву главицу, која је мало и покривена снегом, оне прво ногом рашчепркају снег, а у томе им и чобани помажу лопатама, па губицом роје, нађу траву и пасу. Кад се потрефи лепо суво време (на југовини се не може ровити) овце се у ровинама поправе и угоје и тиме се добије велика уштеда у сену.

У ровинама се остане докле време допусти: некад до пола децембра, некад до Малог Божића (Нова Година), а по некад и до Св. Саве.

Неки буљукчари сточари, у место да јаве у ровине, јаве у почетку зиме у хумнија села и крајеве, где има доста траве и виша.

И кад је најлепше време у ровинама се не остаје дуже но до Св. Саве. Тада су овце већ отежале и јаве се стајама и прибојима на торине.

Крајем фебруара и почетком марта шиљез се издвајају од оваца, она су већ зубе променила и оковарисала се и јаве се у села и хумнија места, да пасу око потока и река, где је прошарано и трава почела да избија. У почетку им се, у вече, domeће по мало сена, а доцније све мање и мање како снег копни и како трава расте.

У половини марта стану се оне овце бјагњити, у које су овнови пуштени о Петковачи и Лучиндану. То се време зове *припуст* или *јагњило*. Овце се избјагње за непун месец дана и то је време најтеже за чобане у целом овчарском животу. Чобанима дође уз припуст и по која жена у помоћ и ради се и дан и ноћ. Чобани се не свлаче, но су на опрезу, прикупљају јагњад и задајају која се сама не могу задојити. Ако је које јагње *премлијечило* (т.ј. није се на време само задојило), чобани муку имају док га поврате и задоје. Јагњад с почетка ноћивају заједно с овцама, а доцније, кад ојачају, у коцу (котац) који је побршћен. До пред Ђурђевдан овце остају код стаја и прибоја. Не пуштају се на калац, и ако га има, но се непрестано држе на сену, док се избјагње. Са сена су јагњад боља и здравија но са младе траве.

Ђурђевдан је други важан дан у животу сточара буљукчара. Тада се сељаци договарају и одлучују, где ће које доба лета са стоком провести и према тим одлукама сјављују се овце у села или се одмах издиже на планину. Они домаћини, који сјављују у села, остају у њима до издига на планину, а они, који од стаја непосредно издижу на планину, остају тамо до почетка косидбе. Због гнојева је дуг останак на планинама штетан за сточаре, који и земљу обрађују, јер је друго гнојити земљу у селу или по ливадама, где жито успева, а друго по планинама, где се слабо шта сеје. О Ђурђевудне се договарају рођаци, комшије и пријатељи: ко ће с киме усупашити¹⁷ и чији ће чобани коју струку чувати. Одређују супашници, према броју стоке, колико ће времена торови на чијој земљи остати због гнојева. Сељаци о Ђурђевудне бирају пољака за њиве и ливаде преко лета и одређују колико да се потре плаћа од овце, говечета или коња и колико да се пољаку даје од дима. Сви ови општи послови раде се договорно и на збору.

На Ђурђевдан се први пут овце помузу и млеко разлије на карлице. У почетку се овце музу један пут дневно — „о *попаску*“¹⁸ — (ном. *попасак* од глагола *попасти*, мало *пасти*), а доцније два пута: у јутру „из тора“ око 6 $\frac{1}{2}$ сати и у „заранке“ око 4 $\frac{1}{2}$ сата после подне. Како јагњад јачају овце се други пут све доцније и доцније музу. После *попаска* а тако и после друге муже јагњад се пуштају у овце и остају с њима до у вече да сисају. Ретко се деси да се јагње прода или закоље пре Петровадне, једно што није обичај, и друго што овца, кад нема *јагњеша*, мање даје млека.

Трећи је сточарски празник Петровдан. То је празник чобана и планинака и дан издига из села на планину или здига са планине у катуне близу ливада. У очи Петровадне први се пут не пуштају јагњад у овце да одоје; поред торова ложе се велике ватре, које чобанчад прескачу и пале се машале; дижу се усправно врљике покрај торова од по 10 метара дужине, на њих се вешају венци и гађа се из пушака преко торова кроз те венце; чобани доносе венце исплетене од петроца, јаблана, кустурице, дивљег каранвиља и другог пољског цвећа и вешају их са планинкама о карлице пуне варенике и скорупа и те им се карлице на Петровдан, из јутра, износе за доручак и т.д.

Од Петрова-дне па до Велике Госпође сточарима буљукчарима је време најскупље. За тај месец и по дана морају се ливаде покосити, сено спластити и у плашће жџести. Стога треба да су катунци у то доба близу ливада, како би сва чељад помагала око сређивања сена.

Међудневица и време до половине октобра код сточара је најбоље. Летина је више но у пола срађена, те се овце слободно крећу по ливадама и стрновима. Људи довршавају код жита и сена што није свршено: свлаче крстине, па или жито вршу или трпају кладње; своје плашће и ђену (од глагола *ђести*) сена од по 60 до 100 твара у једно. На свакој се већој ливади гради котар, како би се са котариштем питомиле ливаде. Сена се ограђују било плотом било врљикама и то су котари. Даље сељаци копају кумпијер (кромпир) и сносе у трапове; површују сена и спремају све што им је потребно зими за кућу.

¹⁷ Два или три домаћина, који немају по много стоке, због оскудице у чобанима, *усупаше* т.ј. помешају овце и говеда и онда чобани једнога домаћина чувају овце, другог говеда, а трећег јагњад. Ако су двојица усупашили онда према броју стоке један увме две струке, а други једну.

¹⁸ Пустити на *попасак* значи: пустити овце из тора и јагњад из коца са изласком сунца и оставити их да пасу до 8 сати па их вратити у тор, овце помусти па затим јагњад у њих пустити. Време, око 8 сати кад се овце музу зове се *попасак*.

Четврто, најновије доба у овчарском животу јесте *побравичарство*. Оно се развило из буљукчарства деобом сточарских задруга, смањивањем испаша услед прираштаја становништва и новим начином живота. Леп пример распада буљукчара и постојање побравичара имамо данас у Шумадији, где су домаћини пре 60 година имали по 150, 200 и 300 оваца, а сада по 5, 10 и до 20 и држе их просто колико да их имају, а не ради какве велике користи.

Побравичарство је најнекорисније занимање сељачко и оно спутава сељака у напредовању, одузимајући му радну снагу, јер је рад за 10 оваца исти као и за 100. Побравичар само животари и не може се накожити, а међутим је сточарство најлукративније занимање, где су зато погодне прилике, и оно најпре обогати човека. Побравичара нестаје с дана у дан а с њима и оваца; њих замењују људи који место оваца гаје добру расу говеди у шталама. Живот побравичара нема никаквог утицаја на живот народни и он је безбојан, те је и с те стране без икаквога интереса. Што се побравичари још одржавају то је просто атавизам сточарења.

Старање о овцама, нега и лечење

У раније време овце су чували и гајили само мушкарци, чобани, као што је и данас код сточара Цинцара, Саракачана и наших Мијака и Хумњака. Данас уз чобане раде око стоке и на преради млека и остала чељад. Пре је било монотono и једнолико сточарање, сада је интересантније, јер у њему учествује породица, учествује народ. И као што Арабљанин уноси себе у гајење коња, тако исто наш народ уноси много својих особина у гајење оваца. Наш човек сваки посао око оваца ради са великом пажњом и нежношћу. Он неће никада рећи рђаву реч овци, никада је неће ударити каквим дебљим штапом, но за њих спрема нарочито пруже каликово и удљиково, витко као бич. Он овцама тепа као деци; отуда је она изрека у народу: „овца разблудница“, т.ј. размажена. Чобанин се са својим овцама разговара на својствен начин. Они се узајамно познају и разумеју. Гледао сам да понеколико разних буљук заједно ноћивају у једној торини за време *ровина*. Преко ноћ се овце измешају, а у јутру, кад се изјављују, један од чобана стане на стругу од торине и викне свога чуља (овна, који носи чактар или звоно, овна предводника) по имену. Ован на глас свога чобанина устаје, трчи му и у томе на њему закуца чактар. Овце тога чобанина на глас свога чактара устају, и иду за овном по звуку чактара. Остале се овце не мичу с места, но остају лежећи и преживају. Тако чобани редом изјављују своја стада и ретко се деси да која овца остане у туђем буљuku. Често се деси да се овце на паши или на појишту измешају и при лучењу чобани узму своје чуљеве са чактарима за рогове, поведу их на разне стране и овце се саме разлуче.

Овце познају не само глас свога чобанина и свога чактара, но познају своје торове, стаје и прибоје. Оне се често с паше враћају саме кући, а изгубљене и залутале саме дођу преко ноћ тору.

Стари чобанин свакој својој овци зна име и зове је по имену. (Види прилог 2). Зна јој читаву генеологију, а у одабирању и остављању оваца за кућу (домазлук) држи се читаво породично веће. Ту се гледа на вуну, на млечност, на лепоту, на мирноћу и на све добре особине појединих оваца. Добар праз (ован за приплод) оставља се по неколико година. Искусан и старији чобанин у 300 и више оваца зна поименице које му нема. За време јагњења, за ноћ се објагни по 20 до 40 оваца

и јагњад се измешају, чобанин изјутра познаје по мајци које је јагње од које овце. Код њега у томе не може бити забуне.¹⁹

Народ је читаву медицину створио за лечење и негу оваца. Он има траву, коју даје овци против уједа змије; отечено место (махом око губице) од уједа змије избоду иглом и крв одатле исцеди и испере; има траву кад се брав надме; има убојни камен (црвенкаст је и тежак на руци) који се трља и с млеком даје овци против убоја; чобанин пушта воду (мокраћу) шиљегу и двисцу кад им стане; народ има траву против чемерања (кад брав с пролећа заложу чемерику, разболи се и све му удари зелена пена на уста — чемера); чобанин пушта браву крв из ушију кад занемогне — кад окрвавичи; намешта овци ногу кад је ишчаши, а удложу кад је сломије; чобанин *почисти* овце (остриже их око репа) с пролећа, кад добију пролив од калца; кад се брав уцрвља у какву рану, лечи га, испира му рану и у њу сипа ђезап; с пролећа чобанин *побрсти* kotaц да мала јагњад леже на брсту ради сувоте и чистоте. Лети се торови после сваке кише премештају да би овце ноћивале у чистоти а зими се стаје и прибоји врло често мету, да не би било прашине где овце ноћивају; слабу и старију овцу, кад се објагни, чобанин припази и понегује као што се породиља негује: уведе је у сувоту, да јој млаке слане воде и најлепшега сена, које се нарочито оставља за јагњило; кад се овце омрсе (овце омрсити значи дати им соли) не да им се воде за три до четири сата, да се неби препиле и после добиле пролив или се разболеле, итд.

Овца је врло паметна и безазлена животиња, а народ вели: *благословена*. Чобанин је васпитава од јагњета, и заиста овце добрих домаћина и чобана одвајају од других у свему. Овца није штеточина нити инација и тврдоглава као коза и говече. Она је мирна кад се музе, познаје пут којим се иде на појиште, или који води тору или котару. Овце се мрсе недељно у одређене дане (у Дробњаку и скоро целој северној Херцеговини у понедељак или четвртак), памте тај дан и неће да се одмакну од солила или стаје и тора док се не омрсе. Лети се даје со овцама са ледине, а зими из корита или са груде снега (начини се грудa снега величине до 1 м. у пречнику, а висине до пола метра, па се со озго по њој поспе и онда овце једу заједно со са снегом); после читав месец дана сећају се овце солила и тамо трче. У место соли јагњадима се с пролећа кропи (млака слана вода) по зелену младу лишћу све до Константина и Јелене и то јагњад брсте са највећом халапљивошћу. Кад чобанин вабне овце на солило или јагњад на кропило, они потрче за њим ноге да полуме.

Кад се зими растура сено овцама по торини за ручак или вечеру, преда њих чобанин забоду у снег своју тојагу (крљу која служи да се њоме овце врло лако хватају за ногу изнад кукотреса) и оне се не мичу с места докле чобанин не извади сâм тојагу и не пусти их. Понека се овца оподојчи (крепа јој јагње) и онда чобанин потури пода њу какво близне или сироче да га приљуби. Код неких оваца то приљубљивање бива врло лако, а код неких сасвим тешко. У овом другом случају овца се веже у каквом мрачном и празном простору у близини торнога пса. Под њу се тада стави јагње које треба да приљуби. Чим јагње почне да сиса, овца се стане бранити и бити га роговима. На то пас стане лајати јер је тако научен, од чега се овца уплаши и пусти јагње да сè колико хоће. Тако остану у близини пас и овца једно пола дана и овца из страха приљуби туђе јагње и после га тражи и блеји за њим као за својим.

Крља
Сканица 1.

¹⁹ Вукове Нар. Песме, књ. II, Женидба Душанова, стих. 545—551.

Наши чобани ради лепоте оваца и овнова кидају јагњадима репове, док су још мала: на 5. или 6. зглавку од корена заврне се руком реп и откине; подапињу овчицама и овнићцима рогове да буду виљаши или виље, или да им расту право у висину као у козе. Чуљевима се оставља вуна око врата једно да их не бије тељиг од чактара и друго да изгледају крупнији и мушкастији но други овнови. У Бјелопавлићима, Зети и Кучима чуљеви (угичи) се никако и не стригу.

Привредна вредност оваца

Херцеговачки сељак вели: *благословена моја овчица, она ме храни и одијева*. И заиста, од оваца је и кућа пуна и чељад су сита.

Овце су од све домаће стоке планинском сточару најкорисније; оне дају одгајивачу прве године принос, док се говеда и коњи морају хранити најмање три године, па се тек после искоришћавају. Кад је говор о овцама, сељак неће козу ни да спомене. Он за њу вели: проклета животиња.

Сточар има од оваца: вуну, јарину, млеко, месо, лој, кожу (табачину и мешину) и продаје овцу на живо као трговину.

Вуна. Овце се стригу у крајевима Старе Рашке и Зете, у Босни и Херцеговини и у предратној Краљ. Србији један пут годишње (у мају или првој половини јуна, пред издиг на планину), а Мијаци их стригу два пута, први пут пред Ђурђевдан, пред кретање оваца на планину, а други пут уз међудневицу пред полазак оваца на зимовник. Прва се вуна зове „цела“ и она је боља и скупља, а друга се зове „*престрижена*“ и у пола је јевтинија. Овце се у пролеће стригу: „*кад подићу*“ т. ј. кад им млада вуна с пролећа толико израсте и подиће под стару да ножице могу кроза њу пролазити и стрићи је. Ако овце нису довољно *подишле*, па се стригу, онда остаје на овци доста старе вуне, која отпадне, кад млада нарасте, што је сува штета. Сва вуна са једнога брава, која се држи у целини као какво чупаво ћебе, зове се *руно*. Оно је са овце просечно тешко 1.25 до 1.5 кграм, а са овна 1.5 до 2 кграма.

Јарина је вуна с јагњади. Јагњад се стригу код Мијака око Петровадне, а по другим крајевима почетком августа. Јарина је ситна вуна и највише се употребљава за пуњење душека и јастука, за пустине, за прећу за плетиваче, обравнице, пасове (појасеве), финије чарапе и продаје се трговцима. Јарина је нешто мало скупља од обичне вуне.

У нас се разликују по квалитету три врсте вуне: *каба*, *реја* и *руда*.

Каба је врло оштра вуна, свако јој је влакно за себе и право је; она је тешка и добра за трговину. Од ове се вуне прави грубо сукно, а у фабрикама израђују коњска ћебад.

Оштрина климе утиче на вуну, јер постаје грубља и оштрија. Језерске и шаранске овце у Дробњаку и пивске, које зиму проводе под ведрим небом, у прибојима или торињама око Дурмитора и по Сињајевини, имају вуну кабу.

Реја вуна је мекша и лакша но каба. Има дугачке увите бичеве и прамење, који допиру овцама зими до испод колена, а често покрију и папке, па се на овновима и по земљи вуку. Вуна реја употребљава се за израду сбичнога сукна, шајка, раше, чарапа, спаваћих аљина (душека, јастука и поњава), црних чупавих ћебета за турска седла слична црвеним и белим чупавим ћебадима, што их израђују Цинцари у Ј. Србији, нарочито они око Битоља.²⁰

²⁰ Бичени (прамење) онакви какви се добивају с овце уткивају се са потком у ткање и тако се добивају чупавци.

Реја је врло подесна вуна за финије радове, ткане и везене. Она је довољно мека да лако прима боју, а влакна су јој врло дуга те се лако прерађује и преде. Сви вунени везови на оделу мушком и женском око Битоља, Прилепа, код Дебралија и Мијака, у скопској околини и на Косову су од такве вуне.

Овца реја је наша раса оваца. Она је распрострајта по целој српској земљи а најлепши су јој преставници овце мијачке и херцеговачке.

Руда је врло фина и мека вуна, као памук; мекша је и финија но и реја. Она лако прима боју, подесна је за фина ткања и плетива, а у новије време замењује реју и у везовима. Руда нема прамења и бичева као реја, нити засебних влакна као каба, но је овца обавијена руном као каквом пустином: шћебила се вуна на овци, што рекао народ.

Руда овца није наша раса, но је донета са стране, али се већ аклиматизирала и одомаћила. Ми имамо *полуруде*: кривовирске, васојевићске, сјеничке и косовске овце, од којих су најлепше сјеничке, и праве руде: кумановске овце. Руде су на студени мекше, мекопуте и неиздржљивије но реје.

Млеко. Млеко је овче гушће и масније но кравље и козје. Овца се музе просечно 7 месеци и даје око Ђурђева-дне од 300 до 400 грама млека, па све мање и мање, док сасвим не запрегне: мијачка у половини септембра, а остале у половини октобра. У колико се овце раније бјагње у толико раније и запрегну. И количина и квалитет млека зависи од паше. Са отаве и питомина овце дају више млека но са сувати, али сувати стоку боље гоје.

Месо. Онај део брава што је одвојен за „посјек“ (за зимницу) за-коље се око Митровадне. Брави се деру (кожа им се скида) на табачину или на мешину. Табачине су кад су на кожи обадве задње ноге распорене, а мешина, кад је само једна нога распорена. Коже, табачине, се продају осим по две до три што се остављају за опуту, а мешина од овна, јарца или јалове овце оставља се за кућу: за скоруп, сир или пиће. Ужичани и Старовлашани у оваким мешинама и катран носе, а Арбанаси око Елбасана, Мусакије, и Грци у њима зејтин преносе.

Месо од свакога брва расече се низ рбат и подели на две полутине — *лубине*, затим се слаже и соли у какво корито или наћве. У пресолици лежи 12 до 15 дана па се дигне и обеси о панте на тавану или више оцака. Ту се суши и тек се о Божићу почне јести.

Неки сточари, кад брави немају цене, покољу и онај део што је одређен за продају, па месо суше и продају у виду пастрме. (У Црној Гори, Боки и Ј. Херцеговини пастрму зову кастрадаина). Западна Србија, Шумадија, Санџак, Херцеговина и Црна Гора суше месо на диму, а Мијаци и они источно од Мораве и Повардарци на ветру и промаји. Изудене печенице и бутви од волова и јалових крава, па осушени, зову се *пршута*. Чувена је ужичка, сјеничка и нововарошка пршута, а кастрадаина црногорска.

Ситнеж од посека (главе, дигерице, бубрези, срца, опорине, дебела и танка црева, бурази, сиришта и жмире-чварци) скува се добро, па се ситно исече, затим се залије лојем и остави да се охлади. То је *затоп*, у Дробњаку *ајвар*, а у Србији *кавурма*. Затоп се зими једе и хладан и раскрављен. Сматра се као врло јака храна.

Лој није данас на цени као што је некада био па с тога је и трговина с њиме сасвим пропала. Некада је лој био главно средство за воском за осветљење и помиње се још крајем XIII века да се увелико извозио из српске земље у Дубровник и друге приморске градове. У

Северној Херцеговини и крајевима где нема свиња лој замењује маст. Претопи се лој по два до три пута па се на њему кува као на маслу. Још ко помеша пола масла и пола лоја, тај и не помишља на маст или на чисто масло.

Трговина. Под „трговином“ се подразумева онај део брера што је одвојен за продају. Отуда и трговци, све брера што покупују за пре-продају па уједно смешају и дају некоме на пашу, зову: „*трговина*“. Трговина се купи с пролећа и онда летује на неком добром пашњаку, и с јесени, па се око Митрова-дне продаје „на прагу“ или гони „на море.“

Прерада млека

Млеко се не прерађује подједнако у свима нашим крајевима, нити су млечни производи свуда исти. Разни културни утицаји оставили су трага и на томе: с једне стране грчко-арумунски, с друге турско-муслимански учинили су, да се млеко у Српским Земљама прерађује на четири разна начина:

1. На начин са примесом грчко-арумунском; 2. на начин косовски са примесом турско-муслиманском; 3. на начин мијачки; и 4. на начин чисто српски.

Начин прераде млека са примесом *грчко-арумунском* обухвата долину Вардара и крајеве источно од Мораве и Вардара. Ту се од млека израђује *сир качкаваљ, масло и урда*. Млеко се прерађује на бачилима и као што су бач, бачица и бачило страна имена српском књижевном језику, тако је и народу туђа оваква прерада млека.

Други је начин прераде млека *косовски* са примесом турско-муслиманском; он је простији, непрактичнији, неискоришћенији но и један други и може се поделити на два подначина: *шарски* са примесом арнаутском и *рашки* са јаким утицајем чисто српским. Шарски начин обухвата Косово са Лабом, Шаљом и Дреницом, Карадаг са Моравом, Шар са Призреном и Метохијом, Пологе, слив Треске, Бабуну, Пелагонију и Охридску и Дебрецку област. У овим се крајевима од млека у главном израђује: *масло и посни сир*, а бољи сир и урда ређе. Масло се израђује метењем било од јомуже било од густе повлаке, која се прикупи на површини неузаврела млека кад остане један до два дана у каквом дрвеном суду. То се масло одмах топи, помало соли и оставља у лонце или какве канте за зиму. Сир се прави од млека из кога је масло извађено и због тога је посан и неукусан. Он се крижа у кришке и оставља у каце за зиму. У пресолици се сир истроши и онда се у њ ставља зелених паприка туршијара и то је зими главни смок.

На Шару се израђује једна врста сира познатог под именом: „*шарски*“, врло сув и тврд а прилично мастан, јер се прави од јомуже (шарскоме је сиру сличан „*његушки*“ сир у Црној Гори). Израђује се у облику колача у величини од једнога килограма, добро се посоли и исуши на промаји у хладу и такав остане целе зиме. Не ставља се ни у каце, ни у мешине.

У крајевима Старе Зете млеко се прерађује на начин сличан косовском.

Рашки начин прераде млека обухвата насеља Срба муслимана у Санџаку, у Босни и Херцеговини. У овим се насељима од млека израђује *масло и сир*, а поред тога, истина у мањем обиму: *скоруи, сир меки, кисело млеко и урда* на чисто српски начин.

Скоруп (чешће се чује: кајмак) мијачки пије као старовлашки, копаонички или херцеговачки. Он се не добија са варенике но од сурутке и јомуже. Сурутка (зира) се сипа до пола у каце, па се додаје сваке муже извесна количина јомуже док се каце не напуне. То тако стоји десет до петнајест дана и за то се време, поврх те смесе, нахвата густа скрама, која се пре свакога досипања јомуже скида, и то је њихов скоруп. Мијаци скоруп не троше у јелу, сматрају то као нешто излишно и сувише скупо, не продају га, но се од њега прави масло. Једну малу количину у брзарима и брзарицама задрже за кућу, искључиво за пут кирицијама и гурбетџијама. Ђехаје често шаљу на поклон по један брзар или брзарицу својим пријатељима, нарочито беговима. Интересантна је ствар да Мијаци, а тако и Арнаути, држе скоруп у изврнутом брзару — длака је унутра — а сви остали длаку на мешинама остављају с поља. Мијачки је скоруп кисео и није укусан као копаонички или херцеговачки.

Од јомуже Мијаци праве *сир качкаваљ* на начин како то праве и остали сточари на нашем полуострву.

Масло се код њих прави од скорупа метењем у бутину²¹ (стапу), супротно ономе како се масло прави у другим нашим крајевима.

Напослетку кисело млеко Мијаци киселе уз Међудневицу, кад је код њих овчије млеко најгушће. Не једу га тада, но га остављају у малим качицама за зиму или за идуће лето. Млеко им је густо да се сече кашиком. Да се не би онако отворено у суду дугим стајањем ускусело и покварило, они га затопе — залију — маслом и тако затопљено може да стоји више година.²²

Четврти начин прераде млека или *чисто српски* начин је у крајевима у којима живи најчистији српски елеменат у етничком погледу. Он обухвата Јабланицу и Топлицу у сливу Јужне Мораве, слив Запа. Мораве, Шумадију, слив Колубаре и Мачву, слив Дрине, Пиве, Таре и Лима, Херцеговачки део Црне Горе, Северну и Средњу Херцеговину и Босну до близу Сарајева. У свима се овим крајевима млеко прерађује на исти начин, и ја ћу овде изнети како се то ради око Дурмитора, у чисто српском сточарском крају.

Под именом „млијеко“ у овој се зони подразумевају све врсте млека, исто као што се под именом „жито“ подразумевају све врсте стрнога жита.

Врсте су млека ове:

1. *кунуздра* је млеко од тек отељене краве и објагњене овце. Оно је жућкасто, густо и громуљичаво — личи на гној —, народ га не једе, но сматра да је нездраво. Тек на пет до шест дана, после телења, млеко се пречисти, избистри и може се јести.

2. *јомужа* је млеко чим се помузе; млако је и дају га малој деци да пију, нарочито од оваца и коза.

3. *вареника* је јомужа кад узавре; она се пије или срка (никада се не каже за млеко да се *једе*) и врућа и хладна.²³

4. *схлака* је јомужа кад на ватри не проври, но се загреје до једно 40° (док се прст може држати) па се или одмах потсири и добија се

²¹ Т. Смиљанић: Гласник Геогр. Друштва, свеска 5, стр. 236.

²² 1899 године, о Петровудне, јео сам такво млеко у Галичнику, кисељено 1898 године.

²³ Вареника је по београдском појму „слатко млеко“. У Дробњаку кад би неко затражио слатког млека, не би знали какво је то млеко, но би му дали или зашећену варенику или кисело млеко.

„*цијели сир*“ или се разлије на карлице, на којима остане највише 6 до 8 сати, па се усири и добије се „*меки сир*“. Цијели је сир маснији од мекога.

5. *провара* (проварило се млијеко), то је кад се јомужа при варењу *провари*, т.ј. кад се усири без сиришта. Сир од проваре није ни као цијели, ни као меки и ако је од јомуже. Млеко се сматра као пропало кад се провари.

6. *приљева* је хладна вареника са које је скинут скоруп и која се са карлица узме, после једно 24 и више сати. У колико приљева остане дуже у карлицама, или каквим другим судима, у толико је прозуклија (зукне, киси) и поснија. Приљева док не прозукне срка се са хлебом и качамаком.

7. *дриљавина* је кад се приљева у карлицама било од дужега стајања било од велике врућине поквари (удрпило се млијеко). Она се не једе, но се само потсири и од ње се добива најгори сир, посни тврди сир — прљо — у коме нема ни трукне масти.

8. *грушавина* се гради од јомуже кад се ова полако греје на тихој ватри; мало се посолити и меша се док не узавре. Онда се остави да се охлади и при хлађењу се мало згусне. Грушавина је најкусније и најјаче млеко. Често се у грушавину размути по једно до два јајета да постане гушћа. Грушавина се прави од Илинадне па надаље. Уз Међудневицу је најбоља и кад се хоће неко да угости, онда му се у грушавину успе чисто саће меда и тако се заједно једе. Ово је јело толико отужно, силно и пријетрано да га само планински стомаци могу поднети. Грушавина се негде зове *јардум* (у Васојевићима), негде *овченик* (у Пироту)²¹, негде *студеник* и *студеница* (у Кривом Виру).

9. *кисјело млијеко*. Кад се приљева, која није прозукла, поткисели добива се *обично* или *свакодневно* кисело млеко. Ако се поткисели вареника онда се добива *цијело* кисело млеко, које је много гушће и укусније но обично. Ако је кисело млеко сувише кисело онда се *замузе* — у њ се успе повлаке или млада скорупа с карлица — те постане блажије. Нарочитим гостима у цијело кисело млеко успе се доста млада скорупа и чистог меда у саћу и то се једе са погачом. Ово је јело мање отужно и мање пријетрано но грушавина са медом, због оне киселине у млеку, али је исто тако тешко за стомак као и прво.

10. *млијечница* се добива кад се сурутка од целог сира поткисели. То је танко, ретко кисело млеко, које се пије на великим врућинама, у време косидбе, место воде. (У Црној Гори зову млијечницу *млаћеница* јер се прави од изметеног млека, из млека из кога је масло изметено).

11. *замлаз* је кад се у млаћеницу сипа по мало јомуже, колико да се киселина ублажи.

Од млека народ израђује: скоруп, сир, масло, бучалину и урду.

Скоруп се добија од варенике, када се ова с кључа разлива у карлице. Масна скрама — кора, која се приликом хлађења варенике хвата на површини у карлицама или каквом другом суду, је скоруп. Ако вареника остане у карлицама дуже, онда је скоруп дебљи, али је неукуснији и киси. Каквоћа и количина скорупа зависи од млека, а млеко од паше, јер у колико је паша боља, у толико је и млеко боље и масније.

Алишница, на Дурмитору и Златибор чувени су са своје паше. Ту се на млеку у карлицама нахвата скоруп дебео као церова кора, како народ вели.

²¹ С. Тројановић: Старинска српска јела и пића стр. 79.

Скоруп се скида с карлица капиком, а обичније је да се карлице сливају: приљева се слије у котао, а скоруп у кацу. У каци се скоруп постепено соли док се каца не науни; у њој скоруп остане још неко време док не сазри и док се добро не исцеди. По неки сточари остављају скоруп у кацама за зиму, али га затопе маслом, да се неби кваро, а већина скоруп оставља у мешине, јер се поред све пажње скоруп више вари и плесиви у кацама, но у мешинама. У овима се скоруп може лакше товарити на коње и преносити из места у место, но да је у кацама.

Повлака је масна скрама са смлаке, за тим доњи млечни део скорупа што је до приљеве на карлицама и најзад ухваћена скрамица поврх синоћњег неузвареног млека.

Сира има две врсте: *меки* и *шврди* (масни и посни). Меки сир направљен од јомуже, кад се ова мало угреје и потсири, зове се „*цијели сир*“, а сир начињен од смлаке зове се „*меки*“. Оба су врло укусна и масна, и имају облик увијене погаче.

Меки је сир маснији и укуснији но иједан балкански сир. Он је врло хранљив, једе се с хлебом, а кад се растопи у тигању пушта маст и растеже се. Ретко га планинке сире, јер је скуп, а на тргове се врло слабо износи.

Тврди сир се прави од приљеве. У колико је приљева мање стајала на карлицама, у толико је тврди сир бољи и укуснији. Ако приљева остане дуже на карлицама, онда је сир постан и неукусан. Сјенички, нововарошки и бољи ужички сир прави се од варенике (приљеве) са које је скинуто мало скорупа, и која на карлици остане најдуже до 6 сати.

У свако млеко, које има да се сири, успе се довољна количина сиришта — потсири се — па се онда ставља на ватру и полако греје. Не меша се, и на ватри остане док се не издвоји сурутка. Ако се сири меки сир, онда планинка руком прикупља сир по котлу у једну грудку и натире га у самој сурутци; ако ли је пак тврди, онда се кутлачом вади из котла и сипа у цедило. Са цедилом заједно, и меки и тврди сир, ставља се под камен да се цеди; после се тврди сече у кришке, соли и слаже у каце, а меки се слаже у качице у листовима погача и не сече се. Сир се у кацама притискује каменом да се боље цеди. У кацама остаје до јесени, тада се пресолица оцеди, и оно сира што је намењено за продају износи се на трг, а остало се или оставља у кацама и прави се нова пресолица (слана кувана вода) или се тура у мешине. У Дробњаку се тврди сир слабо меће у каце, но се остави 3 до 4 дана у грудима на полици, ту се мало осуши и онда се одмах сече у кришке, трпа у мешине и соли. Сир се збија у мешине *џрљом*; то је врста оклагиге, дебела као рука у чланку.

Тврди је сир јевтин, једу га са хлебом и кромпиром радници и сељаци и то као главни смок.

Масла има две врсте: *шопљено* и *мешено* (слано и неслаано). Топљено се масло добива од скорупа топљењем на ватри. При топљењу скорупа, масло се диже на површину, а на дну остаје *шроп*. Масло се цеди и оставља у ћупове, канте или мале качице, а троп се одмах једе и врло је укусан.

Метено се масло добива из повлаке или јомуже или млада неслана скорупа метењем у *стапу*. Народ више воли топљено но метено масло.

Урда се прави од целе сурутке, кад ова провре, па се у њу успе хладна вареника (заурдало се) и једе се као млеко са хлебом и качамаком.

Бучалина је нека врста сира. Прави се кад се врућа вареника успе у хладну сурутку од цела сира. Бучалина је посна, личи на швапски сир, који се износи на пијацу београдску, соли се и једе се место сира. Да би бучалина била укуснија, у њу се сипа повлака или млади скоруп и пршти се.²⁵ Она се не оставља за зиму, но се троши истих дана кад се прави.

Светозар Томић.

Прилог 1.

Народни називи

оваца и овнова уопште и по њиховој старости:

Општи назив	За женско	За мушко
<i>Брав</i> — (бравче)	<i>овца</i>	<i>ован</i>
<i>Јагње</i> — (јагњад)	<i>овчица</i>	<i>овнићак</i>
<i>Рањче, младунче</i>	ранка	<i>рањак</i>
<i>Жилеже</i> (шилџеж)	<i>шилџевица</i>	<i>шилџег</i>
<i>Двизе</i> (двизад)	<i>двизица</i>	<i>двизац</i>
Брав од две године	<i>првојанка</i> ¹	<i>намљечак</i>
	<i>увошка</i> ²	
	<i>штирка</i> ³	
„ од 3 године	<i>другојанка</i> ⁴	<i>преодњак</i>
	<i>јаловуша</i> ⁵	<i>преодник</i>
	<i>јалорица</i> ⁵	
„ од 4 године	<i>трећојанка</i> ⁶	<i>другопреодњак</i>
	и тако даље и т. д.	
<i>Чкуљ</i> (угич)		ован ⁷
<i>Праџ</i> (празови)		ован ⁸
Музаре	овце, које саме иду на пашу без трговине	
Овнови и јаловуше или трговина	брави за продају и трговину	

¹ ако се објагњи. — ² ако се не објагњи. — ³ ако се не објагњи. — ⁴ кад се објагњи. — ⁵ кад се не објагњи. — ⁶ кад се објагњи. — ⁷ који носи чактор или звоно. — ⁸ који се оставља за приплод.

Прилог 2.

Народна имена за овце и овнове.

I Имена по глави и образима :

За овцу	За овна	Карактеристика
<i>Гаџа</i>	<i>гаран</i>	овца бела, а глава црна (косовске)
<i>Бљека</i>	<i>бјеличко</i>	овца бела, а и образи потпуно бели
	<i>бљекаљ</i>	
<i>Маџа</i>	<i>маџаљ</i>	овца бела а образи зеленкасти
<i>Жућа</i>	<i>жушаљ</i>	овца бела, а образи жути (зетске, арнаутске умљанске овце)
	<i>жућко</i>	

²⁵ *Прштини* (глагол 4. врсте) долази од прстију. То планинка рукама ради, где највећу улогу играју прсти, јер између прстију пролази бучалина.

	За овна	Карактеристика
За овцу	За овна	
<i>Вранџка</i>	<i>вранушко</i>	образи бели, а око очију црно
<i>Калуша</i>	<i>калушан</i>	образи црни (сјеничке, старовлашке)
<i>Меда</i>	<i>медаљ</i>	образи бели, а око очију жуто
<i>Медџка</i>		(кумановске)
<i>Граша</i>	<i>грашал</i>	по образу црне грашке (пеге)
<i>Зрња</i>	<i>зрнаљ</i>	бели образи са црним већим тач-
	<i>зрњичко</i>	кицама.
<i>Кружџка</i>	<i>кружаљ</i>	образи бели, а око очију црни
		кругови.
<i>Суџка</i>	<i>сузаљ</i>	бели образи а испод очију црне
		тачкице као сузе.
<i>Лйса</i>	<i>лисаль</i>	образи црни, а низ нос бело.

II. Имена по ушима:

<i>Клѣмпа</i>		велике уши
<i>Чула</i>	<i>чуљан</i>	мале уши.

(за козу Чубра)

III. Имена по вуни:

<i>Реја</i>		вуна је у прамењу, у бичевима, као да је „бренована“
<i>Кџба</i>		вуна је оштра и набијена
<i>Рџда</i>		вуна је мека и руда као памук
<i>Биљешка</i>		бела овца са неком црном белегом
<i>Црњака</i>	<i>црњак</i>	црна овца
<i>Вунешка</i>		толика вуна да јој се папци не виде
<i>Шара</i>	<i>шаран</i>	бела и црна овца
<i>Крпогуза</i>		бела овца са црном пегом на кр-
		стима до репа
<i>Грива</i>	<i>гриваљ</i>	бела овца са црним вратом
<i>Ћуба</i>	<i>Ћубаљ</i>	на челу дугачак прамен вуне
<i>Бјелогрива</i>	<i>бјелогриваљ</i>	црн брав са белим вратом
<i>Бјелогрла</i>		црна овца са белим грлом
<i>Чизма</i>	<i>чизмаљ</i>	бела овца са црним ногама

IV. Имена по роговима:

<i>Виља</i>	<i>виљаш</i>	рогови израсли као виле
<i>Српорога</i>		рогови личе на српове
<i>Праворога</i>		„ прави у супротном правцу
<i>Ковчорога</i>		„ као копче савијени
<i>Козорога</i>		„ као у козе
<i>Крња</i>		без једног рога
<i>Кушлорога</i>		рогови изврнути као перваз код котла
<i>Црноорога</i>		бела овца са црним роговима

V. Имена по вимену:

<i>Чйпа</i>		мале сисе (брадавице) на вимену
<i>Трубоса</i>		велике сисе (народ вели као свирале) на вимену
<i>Једноштрана</i>		овца са једном сисом, пола вимена
<i>Тврџда</i>		овца која се тешко музе
<i>Мека</i>		„ „ „ лако музе.

Суди за прераду млека.

Кабао; дрвени суд, облика округла, без заклопаца са две мало подуже дуге од осталих, кроз које је дрво провучено на чему се држи кабао кад се носи. Начињен је од смрчевих или јаворових дуга. У кабао се музе и доноси вода; величина му је 10 до 15 литара.

Крављача; (краљача, ведрица, штругља), исти суд као кабао, по запремени мало мањи, али без дрвене дршке по средини, но се носи за једну дугу, која је 15—18 см. дужа од осталих. Крављача се више употребљава за мужу но кабао.

Карлица (шкип) је суд за разлевање варенике; има облик малог плитког корита, овалнога облика са левком на крајевима дуж осе; гради се од суве јаворовине; величина је средње карлице од 4 $\frac{1}{2}$ до 6 литара.

Кушлача, разљевача, је од јаворова дрвета, велика је 1 $\frac{1}{2}$ до 2 литра, њоме се вареника из казана још врела разлева на карлице.

Каца, качица, суд за сир и скоруп, величине од 25 до 50 кграма (качица је од 2 до 25 кгр.), гради се од смрчевих или јелових дуга са дрвеним обручевима.

Дебе, мали дрвени суд за сир и скоруп, начињен или од малих јаворових дужица или од једнога комада. Дебе има заклопац

Сиришњак, је мала качица за сириште. Готово сириште се држи у сиришњаку и свакога сирења колико се одлије сиришта толико се сурутке долије, те је сиришњак увек пун.

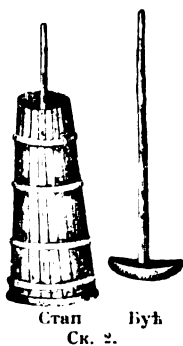
Котшао је бакарни казан разне величине за узавирање јомуже.

Котланица је дрвена мотка, која стоји на сојама и о коју се вена котао кад је на ватри.

Соје су два ракласта коца, укуцама у земљу поред пријеклада око ватре. На сојама се држи котланица.

Мјешина је кожа од овце, козе, овна, јарца, јагњета, јарета или телета, која је одерана на мјешину. У мјешини се оставља за зиму сир тврди и скоруп.

Брзар и брзарица су мале мешине било направљене од коже малог јарета или јагњета било начињени од какве старе мјешине.



Шап (бућкало) је уска, доле шири а при врху ужа, дугачка качица за метење (бућкање) масла од јомуже или повлаке.

Прљ је мотка као оклагија, с једне стране шиљаст а с друге раван за збијање сира и скорупа у мешину. (Прљ је и обичан мали дрвени шиљак).

Ћедило је ретка тканина, изаткана од препредене пређе, кроз које се цеди млеко.

Крст је сасечен од четири дашчице; ставља се на котао а по њему се простре ћедило да не би падало унугра кад се млеко цеди.

Врсте млека:

кунуздра
јомужа
вареника (хладна и врућа)
смлака

провара
приљева
дриљевина
грушавина (јардум)
кисело млеко
млијечница
замлаз

Млечни производи:

Прилог 5.

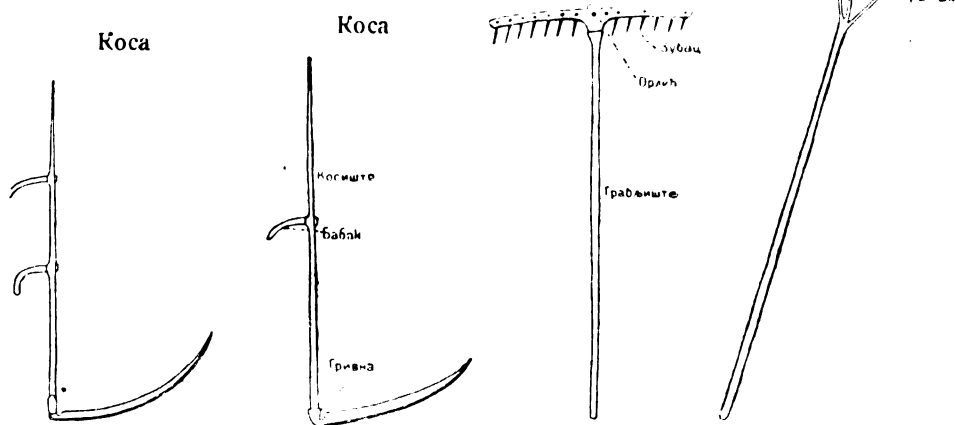
скоруи
повлака
сир: цијели, меки, тврди
масло топљено и метено
(троп)
урда
бучалина.

Лијес

Прилог 6.

Справе и оруђа за кошење ливада и спремање сена:

Коса. На коси су ови делови: а) *косиште* (дрвено) са једним или два бапка (ном. *бабак*); б) *гривња* (гвоздена алка) што



Ск. 4 — Крива

Ск. 5 — Лепара

Ск. 6 — Грабље

Ск. 7 — Виле

причвршћује пету од косе за косиште; в) *коса* (само гвозђе) и на њој се разликује: — *пеша*, *нож* и *шипка*. Према облику коса може бити: *крива* или *лепара*.

Ошков. Ту је *чекић* и *наковањ* (каже се откивати косу); за оштрење косе су: *водијер* и *белеђија* (каже се навући косу место наоштрити).

Грaбље-баља pl. tantum, f. На грабљама су делови: *грабљаште*, *орлић* и *зуци* — све од дрвета.

Виле-а pl. tant. f. могу бити двороге, тророге са *парошком* и без парошка.

Саони-и pl. tant. f. за превозење сена с ливада стаји или појати. На саонима се разликују: две *саонице*, 4 *ступца*, две *гредице*, *процеп* (= процијеп) и 2 *заворња*.



Водијер и белеђија.

Скица 8.

Радње око сена

Ливада (сјенокос)

- а) косити; раскос (од раскосити две ливаде), откос, махови, шишак.
- б) пластити; завала, навиљак, пласт (плашће, уже од мекога сена исплетено за повезивање пласта; гране за под пласт.
- в) свлачити плашће; свозина (више пластова на једно место свучено), повозина (нарочито дебело уже исплетено од пре-предене пређе са телигом помоћу кога се плашће свлачи).
- г) *шрпаша сено* (ђести, ђедем): подвози, подина, кревети, завршити сено (доцније кад се слегне онда се површи сено); љемези, велике праве букове гране, окресане са остављеним врхом, по две и две уплетене на врху и пребачене преко врха сена да га чувају својим притиском од ветрова.
- д) *оградиши сено*: котар од плота или врљика (котариште, где је био котар).
- е) сено: *овогодишње* и *прељешак* (прељетак је сено од прошле године).
- ђ) Зими за котар су потребни: лопата дрвена за кидање снега, секира за сечење сена на подини; *краље* за прављење пртине и за чепање торина, и уже са телигом за везивање сена у бремена и изношење из котара.

ON THE PRIMITIVE WOODEN PLOUGHS

of

THE BALKAN PENINSULA

(preliminary note with a map)

Having fixed in a previous paper (*Zeitschrift für Ethnologie*, Berlin 1919) the general outlines of the development of the primitive wooden ploughs of Europe, it seemed natural to work out the origin and date of origin of some of these implements in a more detailed manner. Naturally the eastern Balkan peninsula seemed to be the most promising field for such research.

Although many data are yet wanting, some principal features of this study seem to come out already pretty clearly.

A plough of the type I a 6 of my previous paper is to be met with in the northwest of Bulgaria, viz. north of the Stara Planina and west of Pleven. Vraca seems to be the centre of distribution of this plough type, which is, as far as I am aware, in general the most primitive plough of the eastern Balkan. The ploughshare is spadelike. We can call this type the plough of Vraca. In Thracia, or approximately between the Aegean Sea, the Rhodope Mountains and west of Gjumurgjine but east of Doiran, we find a roman or grecoroman plough, practically of the same type like in Greece reminding to my type II f 5; but differing by having a ploughshare with a rodlike backward prolongation. For convenience sake I call this type the plough of Drama. Whole eastern North Bulgaria, or the parts between Pleven and Shumen, then the whole region between Plovdiv (Philippopolis), Adrianople and Dedeagach right till Gjumurgjine are characterised by yet another type of plough with spadelike ploughshare which