

сврхе. Угледање писаца једног на другом има се ограничити само на спољашњи облик, а нипошто несме прећи у преводње садржине. Историја села редовно се не може израђивати у мањим местима. Историје треба уносити што мање, а нарочиту пажњу ваља обратити на предања, која још живе у народу, о досељавању породица. У вези с тим одељак о сељанима мора се опширније обрађивати и добро је дати ваљане фотографије најзанимљивијих типова становништва и њихових зграда. Треба посветити пажњу и одељцима о храни и здрављу. Код занимања сељана има много питања која су до сад у најбољем случају само дотицана, а требало би их тачно испитати и обрадити. Чудо је што се у свима досадашњим монографијама тако мало говори о жени. Сасвим је неразумљиво што нико од састављача монографија није проучавао мишљење сељака о важности просвете и испитивао њихову лектуру и њихове правне и социјалне изворе. Статистички, други део треба израђивати онако како је израђен код Ј. Козобарића и С. Араницкога, а кретање становништва најбоље је приказивати у што ширем обиму по Р. Марковићу.

Да би се посао око израђивања монографија села нарочито у почетку што стручније и савесније обављао, биће најбоље, да се све израђене монографије, пре штампања, предаду на оцену Социолошком Институту, а док се он не оснује, Географском Институту Универзитета у Београду. Од овога Института треба сваки испитивач пре почетка рада да затражи упуства Ј. Цвијића о испитивањима села и психичких особина нашега народа. У том Институту може се израдити и скица дотичнога села и околине и у њу унети (према подацима испитивачевим) тачни називи свих географских објеката чија су имена, нарочито у Војводини хотице и нехотице на досадашњим званичним картама одвише искварена. Исто тако се само ту могу стручно одабрати фотографије занимљивих типова становника и зграда.

Никола Радојчић.

ПАСТИРСКИ ЖИВОТ КОД МИЈАКА.

1. Мијаци и њихов пастирски живот.

Мијаци живе на Бистри, Стогову и Крчину, у сливу Радике, притоке Црног Дрима. У народу се прича да је некада цео овај крај, а нарочито долине, био обрастао густом шумом. После Косовске Битке Мијаци су, по предању, дошли у ове планине заједно са својим барјактарем. Барјак су сакрили у близини села Сушице где су се најпре населили. Они су почели помало обрађивати земљу и напасати стада оваца. Прича се да су доцније Турци, кад су дошли у додир са мијачким поглаварима, живели с њима у добрим односима. Чак су се Мијаци борили против Аустрије код Влајинице изнад Гостивара. Они су тада били истакли косовску заставу и под њом се храбро показали. Зато им је султан дао извесну самоуправу. Турци се нису смели насељавати по мијачким селима, а крстат барјак постао је јаван знак мијачког живота. Поред тога Мијаци су на својим црквама имали и звона.

Доцније су се Турци осилили и од тада је настао тежак живот за Мијаче. За Синан-Пашу прича се да би потурчио сваког кога би срео на путу. Тако су потурчени Мијаци на обалама Радике. Али су се

Мијаци одржали и поред гешкоћа својим истрајним радом. Они изгледају трои и алкави — готово као овце које гаје — али су вредни и издржљиви. Мијаци никад не би умрли од глади. Сто пута би метнули главу у торбу само да за своју породицу што учине.¹⁾

Села мијачка леже у долинама испод поменутих сувати и од њих нису много удаљена. Обично су на присојним странама. Села су груписана и у понекој мали јављају се зачеци улица. Куће су сада камене и на спрату, а раније су биле приземне. Села имају мале баште, а немају ораће земље.

Пастирски живот био је до скоро битно обележје мијачко. Простране сувати по Бистрој, Корабу, Стогову, Маруши и Крчину подесне су једино за пашу. По њима се сеје и јечам, и то у заклоњеним местима.

Мијаци су од вајкада гајили највише овце и нешто мало коње. Овце су им доносиле многе користи, а коњи су им служили у преносу и кретању. Мијачка овца нешто је подугачка, има танке ноге и особито белу вуну. Издржљива је и прилагођена клими. Коњи су средње величине, танких ногу и густе гриве. Свикли су да преносе људе и товари преко стрменитих стаза.

Док је владало малопоседништво, сваки је Мијак имао по 200—300 оваца. Са њима је живео обрађујући уз то и нешто земље. Али се у народу помињу сточари који су имали по неколико хиљада оваца и по стотину коња. Данас сточарство опада услед великих друштвених промена и несигурног живота. Иначе су сточари били довитљиви и могли су се одржати под најтежим околностима турске владавине. Успомена на сточарски живот тако је жива и Мијацима тако драга, да се свако осећа срећним само кад му се спомену та добра времена. Данас су Мијаци приморани да иду у печалбу и да у туђем свету остану по више година. Пре тога није било. Они су одлазили на неколико месеца у години, али су сваке године долазили кући. Сада је сточарству прошло доба у њиховом животу, како се још неколико њих боре са свима неприликама и теже да се као сточари одрже.

2. Организација пастирског живота.

Ко има више од 200 оваца зове се *ћаја*. Овакав ћаја не може сам да створи бачило, већ се удружи са другима. Тада су *мешани* или *карашици*. Ако један ћаја може да одржи сам бачило, он је „сам на главе“. У овом случају ћаја не меша стоку са другима и као карашике има по неколико десетина оваца својих овчара.

Ћаји су обично наследни. При деоби једне задруге понекад се очува стока као заједничко имање. Често се пак деле у свему, па и у стоци. Све су *ћајинске* фамилије издржљиве у подизању стоке. Ако се деси да неки ћаја „испадне“, било што га Арнаути покраду, било услед метиља, онда га све ћаје помогну да се опет дигне. Такав има право да зађе од бачила до бачила и да „проси домазлок“.

Ћаја назива своје имање *стока*. Ово се поред оваца састоји и од *ергеле* коња, која је нераздвојна од бачила. Да би једно бачило могло

¹⁾ Мијаци су успели да почетком 19. века покрсте неке породице које су раније биле помухамедањене. Те породице и данас у Галичнику имају турска презимена, као Кацријевци, Синановци, Јакуповци и т. д. Најугледнији хришћани (Биновци, Хаџи-Васиљковци и Кокалевци из Лазаропоља) дали су своје кћери за синове ових покрштеника.

опстати треба да има најмање: 2000 музара, 2000 јаловица, 1000 „шиљежина“ и 500 „брави“. Поред овога, ергеле од стотину коња, кобила и ждребади пасу у полудивљем стању по планини. Међу њима су и товарни коњи, који служе за пренос и за „ћирацилек“, као и коњи оближњих села, који су на одмору.

Ћеаја се поштује не само као богат човек, него и као угледан и достојан носилац ћеајинског имена своје породице и свога села. Ово се занимање сматра као благословено и верује се да и болесни прездраве кад живе на бачилу.

Бачило се организује крајем маја, када овчари дотерају стоку из Солунске Кампање. На путу стока проведе по петнаест дана и гони се помешана са јагањцима; стока је тада подељена на стада, која броје по 900 глава и зову се *слонови*. Ћеаја полази из Солуна после одласка стоке, пошто ликвидира са зимовником. На путу сустиже своје стадо, које је пошло после Ђурђевдана и које се креће веома спорим „конацима“. Затим га прстиже и кад дође у село, шаље своје дерудерије да стада дочекају; под њиховом заштитом сточари се настањују на бачила. Многи су сточари имали своје „планине“¹⁾ за бачила. Бачила су се постројавала на Бистрој, Корабу, Крчину, Стогову и Маруши. Највише их је било на Бистрој која је нижа од осталих, има воде и преко лета, има заравни („полце“) и склонитих места. На Бистрој је било много бачила. Поједини њени делови зову се: Говедарник, Чаушица, Русин, Сланица, Смрека, Нићорица, Зајенка, Тајминка, Ахметковица, Чукни-топаница, Солумуница, Пашиница, Ђурков Дол, Полце и Маскаревец.

Прва брига ћеаје јесте да построји бачило. Места бачила одређена су од памтивека. Раније је скоро сваки имао своје бачило и обрађивао млеко онолико, колико је имао. Доцније су прилике натерале људе да се групишу.

Бачило се прави овако: пободу се три висока дрвена стуба (сова) обично у правцу И-З. Последње две „сове“ су удаљеније и тиме је бачило подељено на два дела: доњи, већи, где се држе судови и израђивине и где се млеко прерађује, и горњи, мањи, где је огњиште, где се седи, руча, спава, чува храна, брашно и со. У врху је подзидан камени кревет, почасно место ћеајино. Оно је на источној страни. Ове су две половине потпуно одвојене, и ако у ствари нема никакве преграде. У доњи део улазе само бач, фичур, котарџија, одаџија, ћеаја и параћеаја. Овчари несмеју тамо улазити.

Бачило по својој ширини има два улаза, један према другом. На једна врата се улази у бачило, а на друга се излази у *строгу*, која је лево од бачила. Строга се састоји из два *котара*; ови су у средини предвојени преградом, на којој има обично шест рупа. Око тих рупа

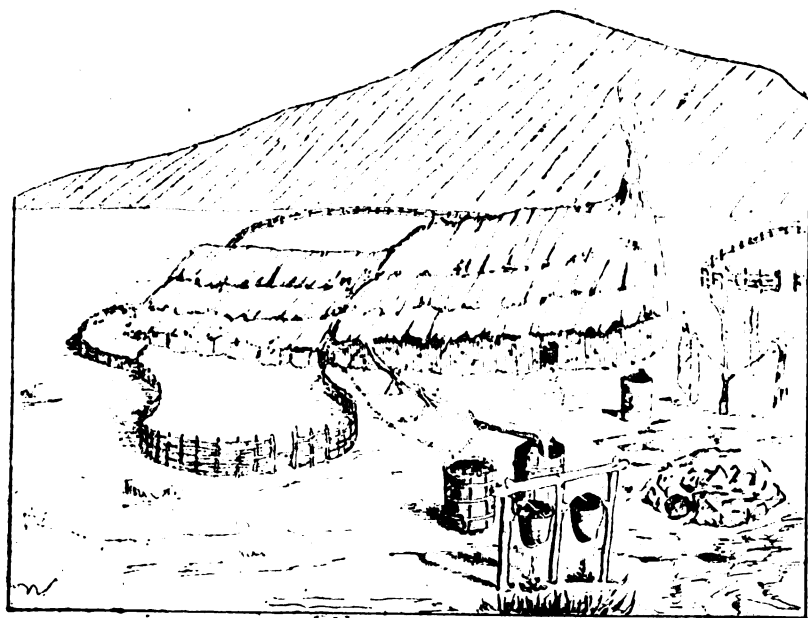
¹⁾ Данас им држава спори та имања, иако су многи скупо купили те планине од турских бегова. Исто тако многе општине имају по једну планину, која је једина подлога за плаћање порезе. Често пута су Турци покушавали да одузму те планине, али су општине водиле парнице.

У Цариграду је увек нађен списак (ћутук) планина, као и назначење која планина припада којој општини и докле су јој међе. Прича се да су у 18. веку Помаци покушали да отму ове планине од Мијака. Мијаци су се тада сложили и повели оружану борбу. На једном делу Бистре, Пашиници, постоје и данас грбови изгнулих Помака и „метериан“ одакле су Мијаци одбијали навалу, која је долазила од Кичева. И после ове борбе поведена је парница. Међу хартијама мога оца, који је био ћеаја, нашао сам два „уцета“ из XVIII века у којима се помиње ова борба.

седе по два овчара, прихватају овце и музу у ведре. Овце нагони у строгу *кошарџија*.

У самом бачилу на доњем делу су *каџе* за масло и кајмак. При дну је *бушин* за *мошење* масла. До самих врата, крај строге је *бушин* за израду сира. Ниже њега је *одор* за смештај силових погача. У врху бачила је огњиште. Оно је управо покрај чеоне „сове“, до које је причвршћено друго стабло, на коме висе *копловарки*, дрвене вериге. Испред главног улаза је *фурна*, рупа у земљи, где се греје камен *урденик*, који може да издржи велику промену температуре без распадања. Ниже *фурне* су *цедила* у којима се цеди урда. Мало даље је *докат* за преноћиште ергеле.

Цело је бачило од грања и стабала. Настрешнице на крову зову се *капруљ*, што је поред „бач“ и „фичур“ такође цинцарска реч. Остали делови имају словенске називе. Турски су називи : аргач, докат, угич, одаџија итд.



Мијачко бачило.

Када се бачило спреми, одреди се дан када ће се овце први пут помусти. Тада се јагањци издвоје (одлуче) од својих мајака и образују пределе *шиљежиња*. Шилежад се терају подаље од бачила, обично по најсувљим и најстрменитијим деловима пашњака. Од оваца музара образују се *предели млзници* и свака броји по 700 музара. Зову се прва, друга и трећа предела по реду када се музу. Дан у који се овце почну мусти зове се *смлз*. Тада су на бачилу окупљени сви карашици те бирају главног ћеају, који ће бити одговоран за све. Ћеаја узима неку награду од производа: ћеаинство.

Послугу у бачилу чине:

1. *Параћеаја*, обично највернији овчар ћеајин, разборит, одважан и предузимљив. Он је прави домаћин у кући. Води надзор, издаје на-

редбе, пушта овчаре на ред (одсуство), мери израђевине, распоређује их према караницима, води рачуне и спискове о издацима и бројном стању. Уопште, све што се тиче бачила, зависи од њега. Ћеаја долази с времена на време и параћеаја је увек готов да га о свакој ситници обавести.

2. *Одација* је најмљени кириџија, који са својим коњима за време трајања бачије доноси дрва, ложи ватру, кува качамак, чисти бачију и докат.

3. *Бач* сири, прави кајмак, масло, урду и то чува. Од њега зависи каква ће бити *благота*, млечне израђевине. Бач је обично из племена Брсјака. Мијака нема бачева. Они не воле тешке физичке напоре ни прљаве послове.

4. *Фичур* је помоћник бачу. Он пере судове, доноси воду, мућка бутин и помаже одацији. И он се разуме у изради млека. Управо то је ђак, будући бач, такође Брсјак.

5. *Котарџија* је дечко из села, обично сиромашан или дете неког овчара. Он тера овце у строгу када се музу. Он чува и магариће око бачила. У јесен преноси млеко из бачила у село у мешинама на магарићима. То је „десна рока“ или „дечко“.

Овчари су:

1. *Млзничари*, најбољи овчари који напасају музаре. Они у исто време и музу овце и то два пута дневно: из јутра и после подне. После муже, пред вече, овце се истерују на *вечериште* да пасу, а затим дубоко у ноћ истерују се на преноћиште на *млзничарски аргач*. Чобани тамо спавају по склошштима око својих предела, и покривају се дебелим вуленим гуњем (*зобан*). Зобан и штап с крлугом на крају нераздвајни су од овчара. Сваки аргач је на месту склонитом. У једном крају је подигнута колиба за сејмене. Поред аргача су пси и дању и ноћу. Из јутра се рано одлази на бачило. Како овце иду једна за другом по реду, то направе по стотинама паралелних стаза од бачила до аргача.¹⁾ Млзничари имају свој део планине за попасу. Тај је део обележен ћувицима који се зову *шарџи*. Ове се границе не смеју прећи.

2. *Јаловари* чувају јаловице. И они су издвојени од бачила и имају *јаловарски аргач*. Лишени су бачилског живота и све им се доноси. Каже се пак да не оскудевају у месу.

3. *Шилегари* чувају шиљежид. Они су најудаљенији од бачија, обично по стрменитим странама. У њих има по три предела. Свака предела има по једног *угича*, устројеног овна, који предводи. Без њега су шиљежид непомична и бесвесна. Само је угич у стању да их поведе било на пашу, било на преноћиште. И за шилегаре се каже да не оскудевају у печеном месу.

4. *Бравари* су обично стари овчари. Они чувају овнове који се споро крећу. И њима треба *угич*. Овнови се пуштају међу овце средином септембра и настаје „мркање“.

За овчара се каже да је „божји човек“, прост, да никоме зло не мисли и да је благ као овчица. Кад нешто говори, гледа у небо, јер је прав. Он је веран своме ћеаји и за њега привезан. Има их који цео век проведу код једног ћеаје. Овчари су снажни људи, навикли на непо-

¹⁾ На овај начин је цела Бистра ишарана. Ове се стазе зову *шрага*.

годе, здрави и одважни. Сваки овчар носи дугачак штап, који има на врху закачку од дрвета (*крљуг*). Њиме овчар може да ухвати коју год хоће овцу у стаду, подмећући закачку на ногу. Разпођење овчару је *кавол*, чија је свирка мека и мелодична. Живот овчара је иначе скоро пустињски. Када су овчари видели како многи њихови сељаци напредују у занатима и на печалби, почели су напуштати свој занат и у последње време ћеаје су остали скоро без овчара Мијака. Свако бачило има и *дерудеције* и *сејмене*. То су Арнаути најмљени ради заштите бачила од пљачке. Дерудеције су прваци Арнаути; они шаљу своје људе по бачијама, сејмене. Дерудеције су били из Калиса, села Умшишта (код Призрена) Мамуд Дац; из Љура (у Мати) Џафер Жоч и Бит Кола; из Реча Суб Лола; из Дарде Елез Јусуф и Усејин Дреја; из Ђидне Селман Алија, Дестан Сула, Весел Котра, Осман Луш, Долип Нока и Лан Калош. Дерудеције су узимане из непосредне близине Дебра, из Мура, Лузуније, Новог Села, Блатце, Горица, Зајеса и Бачишта код Кичева. Поред тога, што су ћеаје скупо плаћали ове дерудеције, крађе и убиства су се дешавали сваке године. Ове дерудеције се изговарају да нису сунце да греју на све стране. Поред тога и саме дерудеције су често пута пљачкали и убијали своје ћеаје. Са каквим тешкоћама се бори овај свет нека послуже ови бројеви. Од 1900.—1920. г. покрађено је 40.000 оваца, 900 коња и плаћено је 16000 турских лира за откуп. Пре ових година Мијаци су имали преко 100.000 оваца и на десетину хиљада коња. Данас нема више од 10.000 оваца.

3. Прерада млена.

Кад се бачило организује, крајем маја, почиње рад. Као што смо видели, први дан рада на бачилу зове се *смлз*. Тај је дан свечан, те обично дође и по које чељаде из села. Тада се каце, бутини и ведрa оките цвећем и биљкама „које дају млеко“. Мисли се да се од првог дана може рачунати каква ће бити година. После смлза бива мала гозба. Тада ћеаја остане мало дуже у бачији, док све не пође својим током. Затим одлази и посао оставља параћеаји. Најинтензивнији рад је до Илина дне. После тога млека је све мање, тако да 15. августа престаје рад. Тада се понова скупе као при смлзу и изврше поделу. Претходно остригу овце, обично уз Госпођин пост, а одмах после Велике Госпође дели се масло и кајмак. Остале прерађевине дели параћеаја сваке недеље.

Чобани музу овце, седећи око строге, у дрвена ведрa. Чим се ведро напуни, чује се узвик: „Бач“! Бач дотрчи и изручи ведро у бутин за справљање сира, који је до самих врата строге. Тако се помузу све овце и добије се просечно 40 ведара млека (око 500 литара). Млеко се сировако: остави се извесно време у бутину да се смири. Затим га бач мало подгреје било наглим мућкањем, било додавањем вруће воде. Потом се сипа сириште у млеко, промена се и покрије. Ту је сад сва тајна и вештина бача. Он постоји поред бутина и ослушкује. Чим осети неки звук, засуче рукаве и нагло ради. Да не би све масло остало у сиру, он узме усижано камење и умочи га у млеко, држећи га на мотилу. Кад успе да масло издвоји, он пресује сир и вади остатак млека који се зове *зира*. Сир затим сече дрвеним ножем, слаже га у цедила, пресује га и изручује на *одор* као велику погачу. Тај сир зри недељу дана, и после се одмах шаље по сразмери ћеаји и карашицима. Они га сваки за себе продају. Тај је сир био на цени чак и у Скопљу, Солуну и Битољу.

Од зире се прави *кајмак* када се она успе у кацу и остави на миру по 10—15 дана. С времена на време додаје се зире млека. Тај кајмак је особит и познат је само код Мијака, пошто остали праве скоруп.

Од тог кајмака прави се после масло, које се зове *мас*. Успе се кајмак у бутин, примитивну дрвену машину за мућкање. Ту се кајмак мућка по 7—9 часова. Кад се бутин „загреши“ те не може да се добро измућка, бач сипа снега да би смесу расхладио. Снега има преко целог лета по висовима.

Оно што остане од масти зове се опет зира. То се спроводи нарочитим коритом у две каце, које су ниже *фурне*. У овој се усија камен урденик, који се помоћу дрвених клешта убаца у каце са зиром. Тако се успе да зира прокључа. Затим се изручи у цедила и добије се *урда*, која је врло посна и коју продају сиротињи. Оно што даље остане, баца се.

Сточари држе да на овај начин извуку из млека највише користи.

Од 100 ока млека добију 16 ока сира, 8 ока урде и 8 ока масти или 16 ока кајмака. Као што се види проценат је 32.

За цео рад и ред одговоран је параћеаја. Деси се да он није писмен, па се служи *рабушом*. Знаци бројева су им слични римским цифрама. На основу тих забележака ћеаје се обрачунавају и исплаћују. Овако се ради до Велике Госпође. Уз пост се скупе поново сви, као при смлзу, и прво пострижу овце. *Стриг* се врши покрај бачила у нарочитој строци за стрижење, *стригарници*. Претходно се овце *плаве* (окупају) да би им вуна била чиста. Затим сваки издвоји своје овце, „одлочи“ их у строци за „лочење“. Овце се распознају помоћу белега на ушима означених катраном или помоћу *домки* (слова или знакова). Стрижење и лочење се врши редом. При том настаје и пребројавање и сравњивање бројног стања према смлзу. Приликом стрига бачило поново оживи. Ако је осигурано, има и весеља. На стригарници се чују приче и загонетке. Прво се стрижу јаловице и шиљежад, а затим музаре. Овца која је само до Петрова дне давала млека зове се *половница*. Ако је нека давала мало млека, зове се *мерница*, јер се њено млеко измери и види се колико је мање према редовним овцама музарама. И за њу се добија четвртина благодте.

После стрига и обрачуна настаје делење масла и кајмака. Као трошак бачила узима се за храну овчара, попашу, за дерудеције и сејмене, за бача, фичура, одацију и нарочито за со. Њу дају стоци два пута недељно и то се зове *крмење*. Зато су солишта од намештених плоча на пољани, а у близини вирова за појење. Овчаре плаћа сваки ћеаја засебно. Обично се добија на сваку овцу по две оке сира и ока и по масла и урде. Каже се да је количина масла довољна да покрије трошкове, а чиста добит ћеаји јесте вуна и јагње.

Деоба се зове *црпење*. После тога настаје *турување бачила* и рад се у њему заврши. Бач и фичур одлазе, а овце се и даље музу, само се млеко сада шаље по котарцији у село. Мери се на ведро и преноси у меховима од овчије коже.

Бачија у полуустању остаје док има млека. Око Крстова дне пуштају се брави да оплоде овце. Тада се ћеаје потпуно издвоје и спремају се за одлазак у Солунску Кампању на зимовник.

После Крстова дне настаје сеоба. Стада се крећу ка Кичеву, Тетову и Поречу. Преко Битоља и Велеса одлазе на зимовник. Тада планина опусте и за који дан Бистру и остале планине покрије снег.

4. Зимовник.

Зимовник се зове *зимовишче* и *кила*. То су пашњаци у Солунској Кампањи, око Сереза и у Тесалији. Сточари из Горње Реке одлазили су чак у Анадол. Сви се пашњаци одликују тиме, што су по оделитијим местима и узвишењима. На њима се не сеје ништа. Они су у пределима средоземне климе. Обично Мијаци одлазе у ова места око Солуна: Бегмек, Каваклију, Саричево, Крџалево, Зорбу, Комеђију и Женско. У Тесалију одлазе у Каралари, Чакрлију и Ђулбер. Покушали су да иду у околину Драча и Елбасана, али их је метиљ упропашћивао те нико више тамо не иде.

На десетак дана пошто је ђеаја испратио своје овце „у долу“ или „назима“, полази и сâм „на туђина“. Собом води своје товарне коње и на њима заостале млечне израђевине, обично масло и кајмак, које најбоље продаје у Солуну.

Тада настаје поновна сеоба из ових крајева, обично у октобру. Тада се Мијаци растају од својих милих и драгих и то називају „жива разделба“. Растају се далеко иза села, где укућани одлазе да своје испрате и да им пожелe срећу и повратак. А остају пуни наде да ће их пролеће поново здружити.

Када мијачки крај скоро опусти, оживе друмови и питомине по ниским земљама. Тада је сеоба по читавој западној Македонији. На путу од Кичева, Гостивара, Скопља, Прилепа, Велеса, Битоља и Охрида виде се у октобру стада оваца, ергеле коња и људи како се крећу к југу. Поред друмова виде се каравани на одморишту или на преноћишту. За недељу дана обично су стизали у Солунску Кампању, идући истим путевима и коначећи на истим местима. Спавали су под ведрим небом.

Зимовишче сточар закупи за годину или две и то пре но што стока стигне. Докле су овце на путу, ретко плаћају за попашу, јер обично прелазе преко њива, попасу их и поторе. Сељаци их свуда радо дочекују и угосте чобане само да им поторе коју њиву. Пре него што стигне стока на зимовник, спреми се *шрло*, т. ј. ограде се котари од трске, слични онима на бачилу и спреме се колибе за људе. Стока се целе зиме напаса. Ретко је кад ђеаја приморан да храни стоку. Тада пролази рђаво јер то много кошта. На киши је ђеаја сâм и гледа да је комотнији како би боље одржао стоку.

У фебруару месецу настаје *јагнило*. То је најмучније време за сточара, јер мора непрестано да надгледа овце, да проналази мајку јагњету итд. *Изјагните овце* се издвајају у пределе од 500 оваца и 500 јагањаца и то се зове *слон*.

Пре Ђурђева дне овце се поново стрижу и то се зове *стари влиш*, за разлику од летње, шилегарске, јаловарске и млиничарске вуне. Ова се вуна скупља у џакове од шеvari и трговци је из Солуна купују на лицу места. Тад се врши поновно пребројавање и обрачун, ако су сточари удружени, јер се и сада удружују они који имају мање стада. После Ђурђева дне настаје поновна сеоба у супротном правцу. Људи и стока се враћају са повратком сунца, а на поменутиим путевима виђају се исти појави као и с јесени.

5. Опште напомене.

1. Поред оваца сваки ђеаја гаји и коње за личну употребу. Ретко је ко умео да искористи гајење коња. Коњи пасу заједно у ергелама. Но-

ћивају у докату, а чувар им је коњар. Зими им се даје за испашу мочарни део зимовника.

2. *Овчарско куче* је вучје расе, веома верно и куражно. У селу не може да живи. Напада и одбија дивљач, ноћу бди над поспалом стоком.

3. Овчарско магаре је тромо и споро, тврде коже.

4. Коза се не гаји на бачилу. „Од козе бачило не бидуват“, кажу Мијаџи. Козу презиру као штеточину. У селима по нешто коза гаји свака кућа ради млека. Галичани, који имају много оваца, називају те сељаке подругљиво „козарима“.

Тома Смиљанић.

О СТАНОВНИШТВУ И СЕЛИМА ОСТРОВСКЕ ОКОЛИНЕ.

Првих дана месеца јула 1916 године стигосмо војничким возом на Островско Језеро. Кад су нас распоредили, пало нам је у део да логорujemo у Острову. Ту смо пробавили осам дана, па су нас померили на север, под село Ослап. Своје слободно време, до уласка у праву зиму 1916 г., употребио сам на упознавање островске околине. Тако сам обишао села: Кочане, Граматиково, Кндрово, Острово, Патели, Ново Село, Чеган, Жерве, Батачин и Русилово. Прошао сам и кроз села око Владовске Језерине: Низију, Глгово, Владово и Техово.

Сва су ова села по ободима високих кречњачких главица и у бамену некадашњег великог Островског Језера.

По причању старијих људи из поменутих села, докле равна Тесалија није припала Грцима, од Меглена до Ламије и Пинда могло се проћи с македонским словенским наречјем. Преци овдашњих сељака слазили су у тесалијска села, куповали храну и отуда је доносили. По тесалијским читлуцима били су само Словени, док их сада нема. Доласком Грка читлуци су прешли у грчке и цинцарске руке. Нови сопственици читлука узели су за чифчије саме Цинцаре, који су се већ појелинили или су на путу да се појелине. С читлука отеране словенске породице помериле су се у Македонију, где су се по Кампањи и по костурским и островским селима населиле и створиле нове махале, као: Ларишани, Трикалци, Велешани, Топузларци, итд.¹⁾ Ипак је ових досељеника врло мало, а главне масе су придешле са севера. Словенско становништво је најпокретније, најлакше напушта села и вароши, иде на све стране и најређе се враћа. Најлакше им је вратити се из Азије и Америке, али из балканских и европских држава никад не долазе. Нема породице, која неће набројати по три до четири члана, а по толико и најближих сродника, који су се разишли по свету.

Села островске котлине: Ослап, Ново Село (западно од Патели, ближе Соровићу) и Кочане су чисто турска. Острово, Граматиково и

¹⁾ 1918 г. уграбио сам прилику да обиђем горњу и доњу тесалијску равницу. Кад се из доње равнице пење на олимпијски превој, преко кога се слази у долину Бистрице у подножју превоја налази се на насеље херцеговачких мухарира од Благаја, досељених око 1879. г. По причању ових мухарира било је тамо раније врло много Словена, док их је данас мало и готово су појелињени. Ово су ми исто потврдиле и неке породице у Велетину, месту рођења Риге од Фере, које су заостале на својим имањима и скоро се сасвим појелиниле.