

БАЧИЈАЊЕ НА ШАР-ПЛАНИНИ.

1. О БАЧИЈАЊУ НА ШАР-ПЛАНИНИ УОПШТЕ.

Шар-планина је ретке природне лепоте и представља неизмерно народно богатство. По њеним безбројним висовима, косама и падинама има толико много пространих пашњака и сувата да се ни за месец дана не могу на коњу обићи. Најглавнији су: Кораб, Језерце, Џини-Бег, Кобилица, Пири-Бег, Ливадица и Љуботен.

Западна страна Шаре, у свом подножју, обрасла је поглавито смрчом и јелом, док су њене падине са северне стране обилне буквом, кленом и другом белогорицом. Местимице има белог и црног бора, тисовине, бељика, јасена и кестена, дивљеог и питомог. Тек горе, где се подижу бачила, не расте готово ништа друго осим мирисне смреке, која се простира по самој земљи као плаво-зелен ћилим, ниска, ћутљива и збијена као четка.

Сасвим је друкчија вегетација на Љуботену с његовим оштрим ивицама и високим голим, вечито ћутљивим, снежним врхом. Почев од села Теараца па све до Старог Села осећа се дах и близина овог горостаса међу висовима. Његово подножје, у дужини више од двадесет километара, покривено је само кестеновима, који својим дивним крунама дају народу онога краја и дебеле хладове, и добар плод и богату дрвену грађу. Од Старог Села нагиб је благ и обрастао самом леском и грабом, са погдекојом младом границом, бељиком или сасвим закрљалим брестом. Високи црч који у свакој шуми пада тако јасно у очи својим растом, не налази се с ове стране готово нигде. Многобројни потоци који шумно и у пени падају са кречних стена или брзином погледа јуре често и самим стазама, освежавају растине и ваздух, те се овде не осећа досада ни онда, када доле, у богатој полошкој равни, трепери усијани ваздух, у коме биље вене и паруши се а стока страда и липсава.

На висини од хиљаду метара и више јавља се буква, становник готово свих наших високих планина, најпре ситнија и ређа, затим дебља, гранатија и чешћа. Огромни слојеви старог лишћа леже на земљи, дебели гдекад и по два метра, сагоревају и труну у богати хумус, који полако али редовно носе у равн воде понорнице. Под самим пак врхом који представља оштар рез благо нагнуте грбине ка северо-истоку, шире се пашњаци, веома дуги и широки, обилни пашом. Ту такође расте приземна смрека, затим дивизма са својим крупним жутим цветовима, па чемерика, ваљан лек за сточаре, и мајкина душица, која је много крупнија и мириснија од оне у равни.

Обилност сочне и меке траве која покрива све падине и косе; многобројни извори и потоци који овде избијају на свима странама, бистри као суза и хладни као лед; затим савршено чист ваздух; и, најзад, свеже вечери и хладна јутра која су овде и усред лета најбољи лечник: све то чини једну од главних погодаба да се сточарство на овом делу наше отаџбине може развити до завидне висине у једну од најглавнијих грана наше привредне моћи и нардног богатства.

Бачијање је, без сумње, један од најстаријих обичаја нашега народа, који је овде, под Шаром, очуван још и у најбољем стању; али се не може рећи да су овај начин газдовања са стоком Турци примили од Срба, Влаха, Куцо-Влаха или Грка. Познато је да се у бачијање уводе поглавито овце, кад му је смер прерада млека у сир, масло и урду, не само за исхрану, већ и за трговину која је била и веома жива и веома добра. А млечни производи и овчије месо, било свеже или суво, главна су и омиљена храна готово свих нехришћанских народа. Стога се може претпоставити, да је бачијање постојало и у самих Турака и Арнаута, иако, можда, нешто друкчије него код Срба, према обичајима, месним приликама и вери тих народа. А турске хоће и дервиши причају, да се у свима деловима њиховог некада тако моћног и пространог царства бачијало свуда, где су то допуштале географске, климатске и привредне прилике, па да су се тим послом бавили обично најбогатији Турци.

У време турског господарства бачије су припадале најчешће турским пашама, беговима и агама. Њихова својина биле су огромне просторије најбољих, најугоднијих и најбогатијих пашњака и сувата. За време бачијања они су подизали на тим местима читаве насеобине и снабдевали их свима потребама и удобностима, које је источњачки турски дух умео тако лепо да прибави и среди. То су била стална бачила, чији се трагови још овде-онде и данас виде на падинама Шаре. На овим бачилима богати Турци проводили су срећан фамилијаран, готово харемски живот, гомилајући уз то огромна материјална богатства што их је овај начин привреде давао.

Има примера да су и за време робовања заједно бачијали Срби и Турци. Тек после ослобођења овај посао развија се нешто живље у Срба и одвојено од Турака, мада се стари познаници и пријатељи нису тако лако напуштали. Међутим, запажен је и појав, да су Турци, после ослобођења Јужне Србије, нарочито желели и тражили заједничко бачијање са Србима. Но овај појав није имао значај некаквог нарочитог пријатељства Турака према Србима. Заједницу са Србима налагале су друге околности, које су Турци умели тако брзо и добро да уоче. Пре свега Турци су, и после објаве грађанске једнакости у правима и дужностима, сматрали себе и даље потчињенима и заробљенима; друго, међу Хришћанима већ више нису могли тако лако наћи људе способне за прераду млека, јер их ови ни за какву плату нису хтели више слушати; и треће, Турци су богате Србе сматрали за моћне и привилеговане, те је везивање за њих значило сигуран живот у планини и јачу безбедност за капитал.

Бачијање припада поглавито становницима планина, и нема примера у овом крају да је оно обављано у равницама. Не само немање обилних паша и извора којима су богате само планине, него је бачијање у равни немогуће и из чисто социјално-економских и климатско-хигијенских разлога. Густа насељеност равница са безброј култивираних комада земље чинила би апсолутно немогућим боравак читавих стада оваца, која на Шари достижу цифру од десет до петнаест хиљада брава. Уз то треба додати оскудицу у пространим и чистим појилима, тако потребним за одржање тако великог броја стоке, а не мање и велику опасност од јаког сунца и нечистоће. Зато се бачијања изводе искључиво у шумама, које, поред осталог, дају и нужну грађу за подизање ових насеља. Ако се гдекад преко лета и у равници чује лупање *бушина*, то није бачијање; то је ситно, појединачно искоришћавање млека, које сиромашни сељаци добијају од крава и биволица за своју домаћу потребу. Бачијање у планинама има шири значај; оно обухвата и већи број пријатеља и већи број стоке; према томе бачијање значи: *удруживање више људи, са већим или мањим бројем оваца, ради брже, боље и лакше производње млека и млечних производа, поглавито сира, масла и урде.*

За време турске управе, услед познатог турског јавашлука, нису биле потпуно заштићене ни чисто турске бачије. Близина Албаније и њених полудивљих синова значила је сваког лета озбиљну опасност за живот и мал оних на бачијама. Ненавикнути на рад, дивљачни и лени, притом врло дрски, ови

горштаци живели су одувек од пљачке и отмице. Преко целе године упадали су они преко планина у мирна села и на буљуке одводили стоку, поглавито овце са бачија. Како су бачије у већини биле својина богатих и виђених Турака, који су располагали и оружјем, напади су били скопчани са великим тешкоћама за нападаче, често обележавани и крвавим жртвама. Ипак се може рећи да су турске бачије биле много сигурније од српских. Зато су се тада Срби прибијали уз Турке и склапали с њима заједницу, познату под именом *орџаклук*, често под врло неповољним погодбама, само да буду бар колико-толико заштићени.

Нападе на бачила Арнаути су вршили у четицама од десет и двадесет душа. Наоружани до зуба и снабдевени храном и муницијом за неколико дана, они су прелазили оштре стене ноћу, најобичније према Џини-Бегу, Језерцу и Вратима, стазама само њима добро познатим, да се већ у зору нађу пред нечијом кућом. На тој страни Шара је и данас пуна трагова од читавих мањих и већих утврђења, ровова и грудобрана, начињених од стена, које је поседала војска или жандармерија турска противу пљачкаша; или су иза њих отмичари дочекивали своје гониоце и натурали им борбу. Никад се није десило да Арнаути буду изненађени војском у својим пословима. Као и сви отмичари који полазе у пљачку и носе смрт себи и другима, и они су имади своје јатаке, опет Арнауте из планинских села, који су их на време обавештавали: на којој се страни тога момента налазе бачијарске овце; колики је њихов број; какви су чобани, колико их је и располажу ли оружјем или не; у ком је правцу жандармерија и какве је јачине?

Овако обавештени, они су се распоређивали за отмицу и борбу. Једни су вршили нападе на бачије и журно гонили стадо, побивши често пута и псе и чобане, док су други, снажнији и слободнији, западали у заседе и примали борбу са гониоцима, често двапут и трипут јачим од себе. Редак је случај да су ове међусобне борбе биле крунисане каквим већим и видљивим успехом, т. ј. да би Арнаути, притешњени ватром, нудили какве преговоре уз повраћај заплењене стоке. Обично се судар завршавао прекидањем ватре и пуштањем Арнаута да се слободно повуку и стигну своје другове са отетом стоком још на првом конаку. Обострани интереси налагали су да тако буде, јер мада између жандармерије и пљачкаша није могао постојати увек нарочити споразум за овакав исход борбе и потере, ипак су, као Муслимани, осећали једни друге и увек жалили крв која би се у оваким приликама пролила. Крупан је то био догађај, кад на разбојишту остане који мртав или тешко рањен, било да припада пљачкашима, било војсци или жандармерији. Не само најближа варош него и сва околина знала би за догађај и жалила и осуђивала међусобно сатирање једноверних.

Неуспеси ових потерних одељења и општа млитавост власти нагонила је имаоце бачија да прибегавају другим средствима за обезбеду од пљачкаша. Свака пљачкашка дружина имала је свога вођу и била му слепо одана и потчињена. Вође су стајале под заштитом племенских старешина, који нису никад учествовали у отмицама, али су ипак од сваке успеле пљачке имали део према величини и вредности саме пљачке. Бити познат са племенским и четним вођама и имати с њима пријатељске везе, па те везе поткати још и каквом новчаном наградом, значило је бити обезбеђен са својим маћом, ако не на вечита времена, оно за једно или два лета сигурно. Зато су Турци, па и Срби, веома радо ступали у преговоре са овим старешинама, било лично или преко нарочитих посредника, за заштиту својих стада. Уговорне стране састајале су се на нарочито уговореним местима у планини или у којем селу с ове или с оне стране Шаре, на бесу, тајом или јавно, но увек скривено од турских, доцније и од српских власти.

Величина суме којом се куповала слобода бачијама и живот стоке и чобана, зависила је на првом месту од материјалног стања самих ималаца бачија, затим од броја стоке, па од времена на које се купује слобода и, најзад, од тога како сами бачијари стоје у очима арнаутских поглавица и старешина.

Било је омрзнутих Турака па и Срба, с којима ни поглавице ни пљачкаши нису хтели склапати никад никаквог пријатељства. Такви Срби и Турци или су своју стоку увлачили у бачије других или су просто напуштали овај начин газдовања, иако је био пробитачан и пријатан. Но кад се већ углави какав-такав споразум, бачијари, поред суме у новцу, која се полагала или одмах или у ратама, морали су старешинама пљачкашких чета давати и ове податке:

1. Место где се налази бачија и приближно ограничен простор сувата и пашњака који припадају једној бачији.

2. Имена и презимена свих ортака који сачињавају једну бачију, њихова занимања, имовно стање, број њихових укућана и њихово место становања.

3. Број стоке и какве, посебно овце музнице, јаловице и јагањци, затим број коња или магараца, гдекад и број паса с њиховим именима и описом њихове длаке.

4. Број чобана који чувају стоку, њихова имена и презимена, место рођења, затим све потанко о томе, ко је старешина (ћаја) бачије, ко главни бач, помоћник и остало особље на бачији.

По углављеном споразуму, обе стране разилазиле су се задовољне и одмах обавештавале: бачијари своје ортаке, ћају, бача и остале чобане и послугу, а поглавице опет своје људе.

Изгледа да су једино на овај начин бачије могле бити потпуно обезбеђене за турско време и у прво време српске владавине после 1912 год. Али ни та безбедност није била потпуна и довољна. Није било само једно племе у Албанији које је слало своје људе с ове стране Шаре на тако уносан посао отимања и уценивања. У прво доба српске владавине, до почетка великога рата, такове отмице и уцене биле су доста ретке и знале су се дружине које су пљачкале, па се с њима на овај начин и могло излазити на крај. Но за време великог рата, услед опште материјалне беде, која је у Албанији била нарочито тешка, умножиле су се и чете оваких отмичара. Ваљало је са свима њима склапати пријатељства и свако пријатељство скупо плаћати. То је превазилазило вредност не само онога што се на бачијама од стоке могло добити, него и вредност свекупне бачије. Зато је, мало по мало, овај начин газдовања са овцама опадао; смањивао се, те сводио и задржавао само на пашњацима по Љуботену, који је даљи од Албаније, док се, напоследку, није и тамо готово сасвим угасио. Тек последњих година почиње пастирски живот по целој Шар-планини поново да оживљава.

2. СТВАРАЊЕ БАЧИЈА И ЖИВОТ НА ЊИМА.

Стварање самих бачија један је од главних сточарских послова. Већ од Великих Поклада, па и раније, стари ортаци воде разговоре о бачијању идущега лета. Није довољно имати само стоку и велике испусте у планини, па чекати прве пролетне дане за изгон стоке у планину. Има безброј крупних и ситних послова који очекују бачијаре и које треба на време посвршавати. За оне, који су већ раније радили тај посао и имају своја стара бачила, половина је бриге пребринута. Нужно је само побринути се још и за људе, потребне за овај посао, прегледати судове, обићи старо бачило и на њему понешто доправити, па се онда може мирно очекивати повратак стоке са зимовника, који је био тамо негде око Штипа, Битоља или и даље, у питомој и топлој равници, око Елбасана и Тиране. Много је теже онима који се први пут лаћају ове врсте газдовања. Стога се они обично удружују са онима, који су се већ бавили тим послом.

Они који се удружују ради заједничког бачијања зову се *орџаци*, а сама радња зове се *орџаклук*. У ортаклук ступају обично ближи сродници, добри пријатељи или иначе познаници који се слажу, разумеју, међусобно воле и имају поверење један у другоме. За све време припремања које изискује многе издатке у новцу, чине они све трошкове заједнички, воде белешке шта је ко

набавио, позајмљују један другом, да о свему положи завршни рачун на свршетку бачијања. У пословима споља знатно им помажу жене и одрасла деца, јер се од дана уортачења њихове куће сматрају као једна кућа.

Склапање ортакука врши се обично с јесени, гдегде и преко зиме, но никад у само пролеће. Нови ортаци још с јесени заједнички обиђу пашњаке и изаберу место за подизање потребних стаја, уз припомоћ оних који су већ били на том послу.

Место, на коме ће се бачијати, зове се *бачило*, а стаје, које се на њему подижу, разноврсне су и имају своја посебна имена. Бачило треба да је на оцедитом месту, заклоњено од северног ветра, по могућству благо нагнуто, суво, изложено сунцу и да обилује водом. И на то се пази да у близини има довољно дрвене грађе, потребне за подизање стаја. Много су боља бачила на Љуботену него на осталим странама Шаре, јер Љуботен и под самим врхом обилује буковом шумом, док су остала места махом без горе, те се сва грађа мора доносити са подножја.

Но поред свих удобности које се траже од места за бачијање, постоји ипак бојазан, да оно не буде изложено опасности од курјака, којих на Шари има врло много. Истина, бачијари се обезбеђују с те стране на тај начин, што на бачијама држе велики број паса и што сви чобани носе оружје. Но то није довољно, јер и поред све опрезности, оличене у многобројним псима који прате стада дању готово у стопу а ноћу спавају око њих, нема ниједне бачије а да јој преко лета, често и усред бела дана, курјаци не однесу по десетак и више оваца. Зна се већ из искуства да курјаци имају своје одређене и готово сталне стазе, којима се крећу, особито ноћу, као и то да су за једну ноћ кадри прелетети простор од близу седамдесет километара и опет се до зоре вратити тамо, одакле су пошли. Ову њихову особину веома паметно искоришћују чобани и такве курјачке стазе или поседају ноћу или намештају велика курјачка гвожђа са мамцима или и без ових, покривши их само папратом или сухим лишћем. Али и поред свих ових средстава за борбу с вуковима, сељаци, особито чобани, теже да бачила буду постројена на местима, која курјацима нису тако приступачна. Таква пак места могу бити само усамљене пољане са што мањим бројем путева и путића, који излазе непосредно из дубоких јаруга и густих непроходних шипрага.

Но да бачијање буде потпуно припремљено, бачијари или ортаци морају имати и добро особље за прераду млека, без којег је овај посао потпуно немогућ. Осим господара бачију састављају још и ова лица: *ћаја*, *бач*, *фичор*, *кошарџија*, *сулакџија*, *одаџија*, *редари* и *чобани*.

Ћаја. — Као што свака добро уређена задруга има свога старешину, тако и свака бачија има свога домаћина — *ћају*. Он се обично погађа за једно лето, но доброг ћају задржавају бачијари и за дужи низ година. Ћаји се поверава врло велико богатство без икаквих писмених гаранција, па се зато од њега тражи не само да је вичан послу и добар познавалац бачијарског заната, него и да је вредан, честит и поуздан.

Ћаја је готово апсолутни господар сваке бачије. Њему су потчињени сви остали на бачији, особито чобани. Он их обично бира и погађа, па о томе само извештава господара. Он саветује и кара чобане и остале млађе; непослушне кажњава, а непоштене отпушта и оптужује. Он купује све што је потребно за бача, чобане и стоку, као: сириште, јарму, мекиње (трице), сѓ и све то исплаћује, бележећи у свој нарочити дневник. Он се обрачунава и са чобанима за украдене или изгубљене овце и одбија им то од *ајлука* (плате). По томе ћаја мора знати, колико и каквих оваца, коња, магараца, паса и јагањаца има на бачији, као и то колико је коме чобанину дао на чување оваца. Њему се сваке вечери подносе усмени извештаји о стању здравља стоке на бачији и о броју болесних или несталих грла.

Плата ћајина износила је пре рата хиљаду гроша и више за једно лето, а одмах после рата плаћао се и по пет до осам хиљада гроша, данас, код опште скупоће, и много више. Осим плате, он добија у природи храну, одело

и обућу, али нема примера да је ћаја учествовао и у делењу прихода са бачија. Ако се овце не продају по свршеном бачијању, већ одводе гдегод на зимовник, с њима одлази и ћаја, и том приликом газда му даје широко овлашћење да може управљати и располагати стадом по својој вољи и по свом нахођењу. За овај труд добија нарочиту плату, чија величина зависи од даљине зимовника, од локалних економских прилика и од броја оваца које су му поверене. Од њега зависи да ли ће собом повести исте чобане или ће их заменити новима.

Бач. — На бачијама се прерађује млеко, па је за тај посао потребан и нарочити мајстор. Тај мајстор и специјалиста за прераду млека у сир, масло и урду, зове се *бач*. Најбољи су бачари из кичевског краја, па их отуда поглавито узимају и Срби и Турци. Бач се погађа само за једно лето док се не *дине масло*, обично до Мале Госпође, а плата му је од две до три хиљаде гроша, према броју музница уведених у бачију.

Бач се брине поглавито о преради млека. Његова је брига да увек има у довољној количини доброг природног или вештачког сиришта, како је већ на бачијама уобичајено, и да му судови, којима рукује, буду чисти, исправни и да их има у довољном броју. Све неисправности и недостатке зарана доставља ћаји, који се стара да се оне одмах доведу у ред. Он се не брине о овцама, њиховој исхрани, здрављу или болести, нити пак о томе како остали чланови бачије врше своје дужности; о томе се брине газда бачије преко свога ћаје. Раније, поред плате, имао је право и на удео у приходима са бачије, обично право на стари *десетак*; данас му се даје нешто већа плата, а уaturi добија обично кости од *џаширме* која се на бачијама справља од овчијег меса и острижену вуну са кожа од којих се граде *џулуми* (*мешине*) за паковање масла и урде.

Фичор. — Бачев посао у бачији врло је сложен, притом пућ одговорности, па је стога и њему потребан помоћник. Тај непосредни његов помоћник обично је какав оштроумни дечак од четрнаест-петнаест година и зове се *фичор* а гдегде и *вичор*. Он се погађа, као и остала послуга, само за једно лето, а плата му је по погодби од осам стотина до хиљаду гроша послератних.

Фичор је у бачији што и покућар у дому. Он чисти и пере све посуде, намењене за прераду млека, и држи их тако, да буду увек под руком. За време муже прима од чобана ведрице с млеком и приноси их бачу, који их прихвата и сручује у велику кацу у којој подсирава сир. У одсуству бача фичор надгледа већ израђени и према ватри у полице поређани сир, као и онај који је тек извађен из каце и окачен о куку у нарочитој *цедиљки* да се исцеди и окапље. При вађењу масла он мути млеко, а при кувању сурутке меша и пази да не загори.

Ни фичор нема право на добит у млечним прерађевинама, али добија храну и одело.

Котарџија. — Сложен посао на бачији изискује врло много руку, па је стога на њој и врло много помагача. Један од тих помагача који олакшавају послове на бачији, јесте и *котарџија*, опет какав окретан момчић од петнаест—шеснаест година; гдегде котарџија буде и какав постарији човек па и старац.

Овце музнице проведу на паши скоро цео дан; кад ће се оне кренути бачилу, зависи од даљине места на коме пасу, од њиховог броја и од дужине дана. Но кад већ приспе време за мужу, чобани крећу стадо сасвим полако, задржавајући се успут у толико, у колико то само стадо чини. Често и саме овце својом узнемирености и блејањем дају чобанима знак да треба кренути; та узнемиреност долази отуда, што овце, навикнуте на солило и крмило, саме осете тај моменат и журе бачилу, и што им вимена, набрекла од млека, постану одвише тешка.

Котарџија, кад се појави стадо, има задатак да изађе у сусрет чобанима и да помогне да овце утерају у *котар*, па је по томе добио и име. Кад и последња овца уђе у котар, чобани оперу руке и припреме се за мужу, а котарџија затвори улаз на котару, оставши и сам унутра с овцама. За време муже притерује овце до струге и једну по једну пушта кроз нарочити пролаз, на

чијем их излазу хватају чобани и музу. При овом послу котарџија мора да буде веома благ према овцама; свака грубост, туча или гурање ногама строго су забрањени. Благо поступање с овцама за време муже нарочито се захтева, јер грубост ствара страх код оваца а овај утиче не само на квалитет него и на квантитет млека. И најпростији чобани знају да грубо поступање с овцама, особито бој, утичу на количину млека, јер га овце *шрну најтрај*; знају и то да је млеко од заплашених или преморених оваца веома отровно и да може покварити читаве помузене ведрице. Стога се груб котарџија не трпи на бачијама већ одмах отпушта; не допуштају се ни ружне псовке, ни неучтиве речи, управљене овцама, јер се у народу овца сматра за најблагословенију животињу коју је Бог саздао, па је зато треба чувати и поштовати.

Котарџију погађа хаја обично од младића или стараца из свога или другог села које добро познаје. Његова је плата од пет стотина до хиљаду гроша за једно лето, што зависи од броја оваца. Нема права на удео у добити, али зато добија од газде одело, обућу и храну.

Чобани (овчари). — Чување оваца сматра се у сеоском свету за најлакши посао. Овца је тиха, мирна и веома питома животиња, па је и њено чување на паши знатно лакше од чувања коза, говеда, коња и свиња. Но ако је и лако чувати мало сеоско стадо, које се најчешће поверава деци или старцима, није лако чувати овце на великим бачијама. Поред тога што су стада музница врло велика, тешкоћа је још и у томе, што на бачијама има и двојених стада јаловица и јагањаца. Сва ова стока пасе на једном одређеном простору, па и мада је тај простор врло велики а јагањци залучени пре почетка бачијања, ипак се за чобане никад не узимају ни деца, ни сакати људи, ни немоћни старци.

Чобанин је главни чувар стада у планини. Није његова дужност само да ујутру изгони стадо на пашу и увече врати на бачило. Пред њим стоје често и друге незгоде и опасности: изненадне посете пљачкаша Арнаута и дрски напади гладних вукова, а ни једни ни други не одбијају се лепом речи већ једино снагом. Зато се за чобане узимају махом снажни и млади људи, који добро умеју руковати и оружјем. Поред ових особина чобанин треба да познаје и живот на бачијама као и живот самих оваца. Он не полаже никакве заклетве, али даје часну реч да ће бити поштен, пажљив и уредан и да ће стоку добро чувати. Овце му се предају на број, па је сваке вечери дужан тај број и дотерати с паше на бачило. За сваку штету која би његовом непажњом и небрежљивошћу наступила, одговара не само морално, већ је дужан и новчано накнадити је. Изузима се случај кад који брав липше усљед болести или сломи ногу или га удави курјак а он то није могао спречити.

Чобани се узимају из оближњих села, најрадије из реда оних који су већ били на тој служби. Само у случају да се такви чобани не могу наћи, примају се и сасвим нови и невешти. Но био нови или стари чобанин, при ступању на дужност, хаја ће му рећи све што се од њега тражи.

Служба чобана траје једно лето а плата им је била, одмах после рата, до хиљаду и пет стотина гроша. Осим тога даје им се храна, одело и обућа, но без права на удео у добити. При ступању у службу, поред осталог, утврђује се и време, кад чобани могу отићи својим кућама и колико ће трајати то њихово одсуство. Док се не врате на дужност, замењују их нарочити *помоћници*, које Арнаути зову *рендари*. То су људи које сами чобани налазе у свом селу, обично браћа или који други из рода; они долазе уочи одласка самих чобана и у присуству хаје и бача, често и самог газде, примају стадо по броју и одговорност за сваку штету, ако се већ нису друкчије споразумели с онима које замењују. Кад се чобани врате са одсуства и приме стадо, помоћници се отпуштају својим кућама; ретко где задржавају се они као каква послуга поред редовних плаћених чобана. Да ли ће помоћници за своју службу, која може трајати по десетак и више дана, примити и какву награду, ствар је међусобног споразума између њих и оних које су замењивали.

Одација. — У добро уређеним бачијама, као и у задругама, постоји нарочита личност која припрема храну и пиће за све чланове бачије. То је каква постарији човек који се разуме у куварском занату, а којег свуда зову *одација*. Уочи пазарног дана или и пре, ако је бачија далеко од града, он обавештава њају, шта би све требало купити па да им буде за недељу и више дана, као: соли, алеве паприке, лука, сирћета, шећера, кафе и другог што треба. Добивене потребе одација чува у дрвеном сандуку, који је смештен у кухињи поред полице са судовима, дрвеним ложицама, сланицом и шољама за чај и кафу, и располаже њима што може паметније и економније.

Одација меси хлебове и пече их у црепуљама, кува уобичајена јела, пере и риба кухињске судове, поставља и диже софру. Он се стара да буду угошћени и гости, кад дођу с газдом или њајом или се и сами уврате на бачију. Он треба да зна заклати и уредити јагње, гуску или кокош и да од њихова меса уме зготовити ма и најпростије јело — *манцу*.

Људи у граду сматрају да су млеко, сир, масло и урда најлакша и најпријатнија храна, но не сматрају их тако и они што живе стално на бачијама и на тој храни. Свакидашња употреба ове хране, непрестана радња с њом, затим онај познати специјални мирис устојаног масла, којим су све ствари и сваки кутак бачила прожети, чине те бачијари нерадо подносе ову храну и траже промену. Зато се на бачијама радије једе посан пасуљ него густо и дебело млеко; слађе печена сува паприка и куван кромпир него на жару печена добро позната овчија *џаширма*.¹⁾

Хлеб је на бачијама обично пресна проја од жутог крупно самлевог кукуруза а каткад и качамак — *бакрдам*. Хлеб од пшенична брашна једе се ретко, обично о празницима или после каквог газдиног доброг успеха у продаји сира, масла или урде. Погача, печена у жеравици, спрема се и износи само кад на бачило дође газда или ко од његових из куће; на богатим бачијама погачом се часте и гости, кад са газдом или сами наиђу.

На бачијама одација спрема од млека и разне врсте јела, од којих се нека сматрају као посласице и деликатеси: *џава (јогурт)*, *маџеница (маћеница, мућеница)*, *бунгур*, *џурска алва* и друга.

Тава (јогурт, кисело млеко) се справља на један прост старински начин. Скува се десет ока процеђеног а немућеног пресног млека и кад се прохлади толико да се може у њему држати прст, стави се у њега добра ложица кисела млека и добро промеша. Затим се остави на умерено топло место и покрије каквим чистим вуненим или памучним покривачем. За три часа млеко се стегне као пихтије (паче) а озго, по њему, ухвати дебела кора. Ако је време хладно, кисељење иде споро; ако ли је одвише топло, онда је процес бржи, али је и *одсецање* сурутке јаче. Кора на киселом млеку зове се *скоруй*, гдегде и кајмак, што је и обичније.

Тава, у Северној Србији позната само под именом *кисело млеко*, веома је пријатна, здрава и укусна храна. Но не израђује се тава само на бачијама, већ и доле, у градовима. — Као деликатес Јужне Србије добива се у свакој ашчиници и млекарници а и у најбољим хотелима.

Турци овако укисељено млеко необично јако цене, те често само то и вечерају или ручају, а радо га износе и на трпезу пред госте. Понекад, кад је сувише топло, у јуну и јулу, кисело млеко прекисне, добије свој нарочити мирис и не може се јести. У млекарницама, доле у граду, овакво се кисело млеко врло тешко продаје или се његова цена обори те га купује хришћанска и мухамеданска сиротиња. Да би се могло појести, налије са водом и добро измути и разбије. На тај начин постане ретко, слично *маџеници* (маћеници), изгуби половину и више од своје првобитне киселине и једе се ложицама или умаче хлебом. — На бачијама, где је и усред лета хладно, никад се кисело млеко не може прекиселити.

Од мућеног млека на исти начин добија се још једна врста кисела млека, само много посније и ређе, познато под именом *ћуй-џава*. Између праве таве

¹⁾ Нарочита врста сувог меса, *џаширма*, која се у овом крају сматра као деликатес а коју остали нерадо једу због њеног специјалног мириса на лој.

(јогурт) и ђуп-таве разлика је очигледна: тава је сираста густа маса која се може сећи ножем као млад сир, има свој површни скоруп и сасвим одвојену суругку; ђуп-тава је ретка, разбијена млечна маса, јаче киселине, без површног скорупа и захвата се *цезвом* или *лончићем*. при куповању а једе ложицама.

Ђуп-таву не справљају на бачијама; њу израђују појединци на селу или у вароши од млека, добивеног од биволица и крава, из кога је најпре малим *бучкама* (бутинама) извађено масло, најчешће за домаћу употребу.

Маџеница (мађеница, муђеница), на свима бачијама, па и доле, у селима и градовима, где се газдује са стоком у малом, сматра се за *најишиак* а не за *јело*. Справља се на тај начин, што се кисело млеко, заједно са суругком, стави у бутин и мути све дотле, док се потпуно не разбије и док маслена зрнца у величини кукурузног зрна или лешника не избију на површину. Затим се овако добивеном матеницом напуне ђупови, па и тестије, и пије као одличан напиток на врућини. На бачијама је чобани дању носе у тиквама (лејкама) и чувајући овце пију место воде.

Матеница је добра само док је свежа и хладна; загрејана промени укус, прогруша се, узбуча и прекисели се. Исто тако неукусна је и стара, давнашња, устојана матеница. Зато је на бачијама справљају само у толикој количини, колико је могуће потрошити за један, највише два дана.

Турска алва је посланица, која се справља од шећера, масла, брашна и воде. — Пола оке свежег масла стави се у тигањ или бакрач. Кад масло стане кључати, додаје се у њега полако до пола оке просејаног обичног пшеничног брашна и меша. Дотле се у засебном суду, шерпи или тигању, већ кувала ока шећера у две оке воде, те кад брашно у маслу порумени и појави се специјалан пријатан мирис, овај се укувани шећер налије у масло и брзо меша. Затим се скине и стави међу ноге, па јаком дрвеном ложицом (варјачом) меша као качамак све дотле, док се довољно не згусне. Ова згуснута маса истресе се на тепсију или у чинију, дода озго још шећера ако није довољно слатка, па изнесе на софру.

Ова врста алве има карактеристичну боју џиметове коре. Врло је слатка, чак и отужна, и веома омиљена у Турака, који и иначе воле слатке работе. Једу је и Хришћани но не тако радо, јер је и сувише масна и слатка.

Бунгур. Ову врсту посланице справљају на разне начине. Чешће Турци него Срби. Један од тих начина јесте овај:

Потребна количина очишћене и добро опране пшенице потопи се у пресном млеку (ма какво било), стави на ватру у калајисаном котлу и кува дотле док се зрна раскокају — испрскају. Затим се изручи ова кувана маса на велике софре или чисту ћебад и према сунцу суши, а кад се исуши, онда однесе у воденицу и самеље у брашно.

Овако брашно чува се на сувом и промајном месту, јер се лако влажи и буђа. Пред употребу ставља се потребна количина у земљани лонац, налије водом и кува на тихој ватри. Кад брашно упије сву воду и постане густо као каша, разлива се у чиније као *џилав* (сутлија) и износи на трпезу. Гдекоји по бунгуру посипају ситан шећер и џимет а у последње време и какао и чоколаду. Овакав бунгур може се и данас добити у ашчиницама у Скопљу, Тетову и у осталим варошима; но на бачијама, кад се спрема, не посипа се ничим.

За исхрану паса којих свака бачија има на десетак и више, употребљава се хлеб од кукурузна брашна, често и јечменица, или качамак на брзу руку справљен и нешто мекши. На многим бачијама, особито сиромашним, кукуруз се меље заједно са комиљком (тулуском) и од тог непресејаног брашна меси проја, *ладњача* (замешена хладном водом) и неслана, за исхрану паса на бачијама.

Све ове послове врши одација, па се зато и он плаћа као и чобани. Његова служба траје такође једно лето.

Веће и уређеније старе бачије, поред осталих потреба, имају и потребан број коња. На њима се односе са бачије у град на пазар или у газдину магазу израђени производи, а отуд доносе на бачију друге потребе. Дању ови коњи проводе на паши заједно са овцама или нешто даље од њих, а ноћу их затва-

рају у нарочите стаје и наслоне, или их везују поред бачила и чобанских становна, како би били поштеђени од вукова и крађа. Њих чувају нарочити момци звани *коњари*, којих може бити према броју коња и више. Коњари су сељаци из сиромашнијих кућа, који служе за врло скромну награду. Ако су и поуздани и стигну да помогну ма у чем било бачу или чобанима, добијају од газде, на предлог ћаје, нешто и у натури: оку масла, погачу сира (сирац), заструг урде и главе од оваца и јагањаца покраних у време бачијања; поред тога добијају по пар одела и по два пара пресних говеђих опанака.

И коњари служе на бачији само једно лето.

Има великих бачија које, поред свих ових момака, потребних поглавито ћаји, бачу или чобанима, за послове на самим бачилима, имају и своје *јосилне* (*сулакције*), потребне искључиво за послове изван бачија. То су младићи, здравих ногу и руку, чији је главни посао *ношење јоруха* у град: газдине трговцима с којима има везе, и бачеве или ћајине газди. Кад ћаја одлази у град да купује потребе за бачила и бачаре, с њим иде као помоћник и сулакција. Њега, као поштоношу, употребљава ћаја, кад има што да јави газди или да из града донесе што ново за ћају, бача и остале. Нико други не може нити сме употребити сулакцију за какав други посао на бачији без претходног одобрења самога ћаје.

Сулакција, као и сви, служи на бачији једно лето. И њега налази и погађа сам ћаја а газду само кратко извести да га је погодио; он га и отпушта, ако запази да је лен, пипав, непокоран или непоштен. Плата му је пет или шест стотина гроша на лето, према локалним приликама и вредности новца.

3. ЗГРАДЕ НА БАЧИЈАМА.

Као што људи на селу и у граду за себе и своје подижу куће и остале зграде, тако се и на бачијама подижу нарочите зграде (стаје) за људе, за стоку и за прераду млека.

Све зграде подижу се махом од дрвене грађе, па се зато ова летња насеља и оснивају на оним местима, која обилују шумом и приступачна су. Дрвена грађа сече се у забранима самих сопственика бачија, но ако они немају својих шума, она се купује од сељака из најближих села или се по цени, са попустом за бачијаре, добавља из државних шума. Грађа се превлачи на колима или коњима што зависи од теренских прилика. Све су зграде примитивне и врло просте, па их зато изграђују сами чланови бачије; само кад се жели нешто нарочито начинити што не знају обични сељаци, тражи се особен мајстор и наручује у граду, као: полице, врата, прозори и томе слично.

Распоред зграда праве споразумно газда и ћаја са бачем; они утврђују и њихов број, величину и облик, као што одређују и места појединим зградама и како ће која од њих бити обрнута. Много се пази да буде сухо и светло место за зграду, у којој ће се прерађивати млеко и чувати млечне прерађевине до употребе или продаје. Изгледа, ипак, да се највећа пажња обраћа на место, где ће бити подигнута склоништа за ноћни боравак оваца, нарочито музница, и на коју ће страну бити окренута.

Шара и преко лета обилује ветровима, који су често тако јаки да чупају дрвеће и руше стене, па није нимало претерано, што бачијари брину озбиљну бригу приликом подизања ових овчијих склоништа. Овцама, особито музницама, шкоди не само јака сунчана припека, него и киша и град, а нарочито ветар. Не само да мање дају млека и да је оно лошије, него има и нарочитих болести, од којих и овце побољевају, кад их ноћу, на спавању, бију кише, ма и топле, и шибају ветрови. Зато се торови, у којима овце проводе ноћ, подижу поглавито на падинама, ниже пашњака, увек с јужне стране, како би овце биле изложене сунцу али не и ветровима који дувају са северне и западне стране. И на то се пази да торови не буду сасвим равни, већ благо нагнути, како би вода од могућих киша што брже отицала.

Број зграда и зградаца на бачијама зависи од броја људи који припадају бачији, и стоке коју треба заштитити од отмичара, вукова и зла времена. Но била бачија мала или велика, има извесних стаја, без којих се не може ни замислити успешно бачијање, а то су: *трло* (појата, котар), *сџруга*, *бачило*, *обори* и *коњушнице*.

Трло. — У обичном говору кад кога бачијара упитате куда иде, одговориће вам: Идем на трло, на бачило, на бачију! Аналогно овоме све три речи треба да имају једно и исто значење, један и исти појам. Но на самом терену и чобани и бач и ђаја јасно разликују и одвајају трло од бачила.

Трло је место намењено за ноћни боравак оваца. То је ограђен простор који се повија по земљишту, некад правилног, некад сасвим неправилног облика. Ограђен је трњем, кољем или плотом а гдекад и наслаганим камењем ако га само има у близини, са поширим вратима за излаз, која се граде од грубих букових дасака или се оплету од тако исто грубог врбовог, лесковог па и буковог прућа. Шарке замењују гужве од *беле лозе* (павита), навучене на ивично коље, а браву или резу *засовица*; ова врата могу се отварати и затварати и споља и изнутра. Гдегде ова врата праве се и од дасака, узетих од старих сандука или отпадака са стругара.

Величина трла зависи од величине стада. Одвојена су трла за јаловице а тако и за јагањце и она су са много мање удобности од оних за музнице, којима се увек поклања већа пажња и нега. Никад се не допушта њихово мешање ни заједничко ноћивање; одвајање које би се сваког јутра морало вршити, било би гола дангуба, а сељаци на бачијама цене сваки тренутак.

И чобански пси који прате стада, одвојени су, те они што чувају овце музнице, неће никад поћи за јаловицама или јагањцима. Они познају не само своје чобане и своја стада, већ и сваку своју овцу, и није нимало редак случај да ови чувари иду у ревности дотле, да јуре из свога стада туђе овце и враћају своје, кад би навалиле туђем стаду.

И трло, као и остале стаје, одржавају се у чистоћи великим брезовим метлама, вилама и грабуљама. Чишћење врше редари и коњари, често и остали ако нису запослени, увек изјутра, кад се стада изгоне на пашу. Губре се згрће у гомиле и збира по угловима трла, често и наред овога, али је обичније да се избаци преко ограде, где остане, разуме се, потпуно неискоришћено и по свршетку бачијања.

Насред трла налази се *солило*. То је подебљи, у земљу побијен, трокраки колац, висок пола метра и више, у чијим ракљама стално лежи огромна *круџица* (у Тимоку *краљац*) сиве соли, коју овце за време одмора *лизу* — *соле се*. На великим бачијама ових солила има по десетак и више.

Сџруга. — У северном делу наше земље, у предратној Србији, под стругом разуме се *узан џросџор*, у који се притерују овце пред мужу. Но тамо у стругу не долазе непосредно све овце, кад се врате с паше, већ се најпре угоне у нарочито ограђен простор, затим по реду пропуштају на вратанца, где их прихватају чобани и пуштају у трло, пошто их помузу. То место испред струге тамо се зове *појата* а гдегде и *џор*.



Слика 1. Струга.

На Шари се овце, и то само музнице, кад се врате с паше, притерају пред стругу у простор ограђен трњем или плотом да се не би растуриле и мешале са осталима. Ту се овце оставе неко време да се одморе, па се затим

у групама утерују у стругу. По томе је овде струга, местимице, прилично велико одељење, које се састоји из повисоке преграде и настрешнице са ивицама нагнутих ка трлу. Преграда, што одваја на овај начин прво одељење од трла, није само привидна, него је то често читав зид, начињен од грубог кречњака, висок до два а дугачак и до десет метара у правој линији, што зависи од броја музница и броја чобана који врше мужу.

Од зида гдекад се спушта према предњем одељењу прост дрвен кров, који пада на дебело коље, побијено у земљу и оплетено прућем. Право према средини урезана су врата на струги, кроз која се пуштају у стругу по онолико оваца, колико је рупа на зиду и колико ће их одједном бити помузено. Струга се гдекад покрива разастрим сноповима ржане сламе, сувим папратом или каквом било травом, покупљеном по шарским удољницама. Негде, нарочито на чисто хришћанским бачијама, струга није овако уређена, већ са предњим делом чини једно одељење (које је у С. Србији познато под именом *џојаша*). Оно је одвојено од трла зиданом или плетеном преградом са отворима за пуштање оваца приликом муже, па се местимице баш та преграда са рупама и назива *сџруга*, што ће бити, свакако, и најправилније.

На прегради има по пет и десет пролаза, отвора, подједнако широких, високих и удаљених један од другог. Поред сваког отвора, који се гдегде назива *широка*, израз, свакако, *арнауџски*, с леве и с десне стране, налази се по једно седиште за оне што музу овце. Седиште се зове *сџол*, а гради се од нешто углађеног крупног плочастог камена, а гдекад је оно и обичан грубо отесан пањ или обична кухињска трокрака столица. — На сиромашним бачијама струга није овако удешена, а на турским је и нешто другогачија.

Бачило. — Под овим именом треба разумети нарочиту стају, чак и зграду, у којој се прерађује млеко и чувају прерађени производи. То је зграда која представља читаву кућу, изграђену од камена и дрвене грађе, често и врло солидно, да може послужити и више година. Њена дужина и ширина зависе од величине газдалука, а обрће се тако да буде светла и заклоњена од северних ветрова. Нужно је још и то, да буде у непосредној близини струге, како би се помузено млеко брже и лакше могло уносити у бачило и предавати бачу на даљу употребу.

Бачило има своје темеље, зидове и кров. Темел се подиже од планинског камена, који се спаја просто начињеним блатом, а на њега се дижу зидови, такође од камена, *дуруне* и *џлеша*, а *којиџуџ* и *набоја*. Споља се овлаш лепи танким слојем блата, начињеног од лепљиве земље и ситне сламе; понекад се и кречи споља, но никад се не лепи и изнутра.

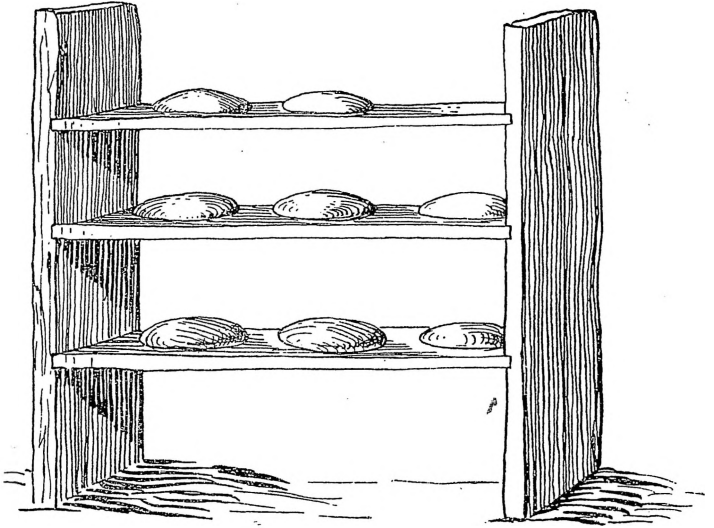
Кров је од дрвене грађе, врло стрмен, са дугим настрешницама, а покрива се ржаном сламом и папратом. Да покривач не би дигли и однели ветрови, који су овде чести и врло јаки, осигурава се широким каменим плочама, дугим лозама павита, жицом или подебљим дрвеним моткама. Плоче се ређају по крову у два или више редова, почињући од слемена, а ако се осигурање врши лозом или жицом, онда се она по дужини пружа по крову. Осигурање моткама врши се на тај начин, што се по две мотке на својим тањим крајевима вежу ужетима или лозом или жицом и пребацивањем преко слемена ређају с обе стране крова на једнаком одстојању. Овако се осигуравају и пластови сена или сламе и овде, на бачијама, и доле, у пољу.

На својим дужим странама бачило има по једна врата. Она су на средини зидова и окренута једна трлу и струги, друга оном делу на коме се испирају судови и израђује урда. Прва су шира и виша, често почињу од самог крова, и затварају се дрвеном засовицом или бравом. Овим вратима бачило је подељено на два дела — горњи и доњи. У горњем делу смештени су алати за прераду млека и судови за прикупљање израђевина; у доњем је нареди огњиште, начињено од камених плоча, на коме се кувају јела и млеко, гради качамак и пеку проје, хлеб, погаче, кромпири и дулеци. Место верига служи на обе стране кукаста мотка, дуга по три и више метара; горњом куком

закачена је за средњу греду, а о доњој куки стално виси велики котао пун топле воде.

Лево од огњишта подигнуте су нарочите полице, зване *рафтови*, у једном или два реда. Први ред ближи је ватри а други иза њега и даљи од ватре. Рафтови почињу од ширих врата и пружају се поред зида у дужини од четири-пет метара, а у висину иду до три метра и више, и намењени су сушењу шарског сира.

Десно од ватре, дуж зида, налази се постеља за бача, ћају и чобане, патосана даскама, често и одигнута за пола метра од земље, са њиховим простирачима и покривачима. У дну, према ватри, је права кухиња, сасвим отворена или одвојена грубом завесом од врећа и џакова, са полицом, на којој су: тигањ, неколико земљаних лонаца, шерпе, чиније, дрвене ложице, панице. Ту су



Сл. 2. Рафтови.

и крупице соли и вреће са јармом за стоку, затим мешине с брашном за људство, па ступа, ведрица, крчази, корита, торба са алатима за стрижу оваца и друга са лековитим травама.

Под у бачилима је од земље, добро набијен, сув и раван; димњака нема, нити је потребан. Сви судови издигнути су на дрвеним трупцима од земље, да се не би влажили и да би се сачували од буђи и трулења.

Обори и коњушнице. — На чисто хришћанским бачијама, нарочито после ослобођења, гдекоји чувају и по које свињче, али ређе. Није редак случај да се на бачијама види и овећи чопор свиња, нарочито после ослобођења, док је гајење свиња пре ратова било готово сасвим забрањено. Велике количине сплагина, затим остаци од јарме и мекиња, па покаткад и читаве каце покварена млека при подсиравању и, најзад, сурутка — све је то врло обилна храна за свињу, која се овде може и лако и брзо и добро угојити.

На бачијама се често види и по десетак коња и магараца. На њима се преносе у град млечни производи а отуд доносе разне потребе за стоку и људе. Они служе и за пренос грађе приликом изградње бачила, а на њима се врши и селидба по свршеном бачијању.

Сва ова стока живи ту, на бачилу, с људима и овцама, храни се и ноћива с њима. Свиње се затварају у *оборе*, а коњи су целог дана слободни и тек пред ноћ дотерују их ближе, па их или *укусиче*, или привезују, или затварају у нарочите коњушнице једино из страха од вукова и медведа.

На бачијама се виђа често и разна живина, особито кокоши, које се ту и легу и носе јаја. Живина је својина или газде, или ћаје, или бача, или свих заједно. Храни се сама отпадима и инсектима, и тек једанпут у два дана баџи им се шака или две овса или зоби (јечма), а ноћива у *кочинама*, исплетеним од прућа или на гранама дрвећа, ако их има на бачилу.

Близу бачила, према мањим вратима, подиже се и нарочито пољско огњиште с лежиштем за велики казан за прераду *дзире у урду*. Ово огњиште гради се од камена, но ако је земљиште довољно нагнуто, онда се огњиште укопа у њему, а озго начини рупа и лежиште за казан — сасвим слично пољским војничким кујама.

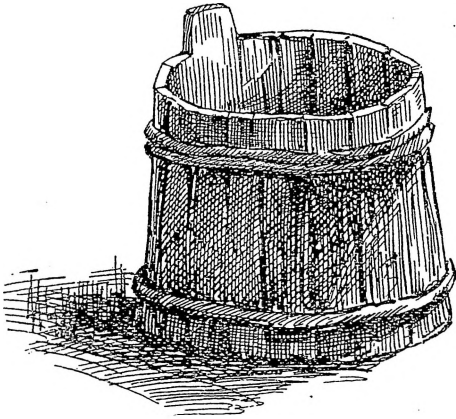
Ближе или даље од овог огњишта налази се место за цеђење сурутке. То је мали, рашчишћени простор, са два подебља рачваста коца и једном попречном мотком, о коју се вешају вреће или пртене торбе, напуњене свежеом урдом да се оcede и окапљу. Ту су и дрвена корита или канте, у којима се цеди скувана сурутка, затим дрвене пречаге на којима висе опране ведрице (ведра), покривачи, вреће и мешине, спремљене за паковање масла и урде.

4. СУДОВИ НА БАЧИЈАМА.

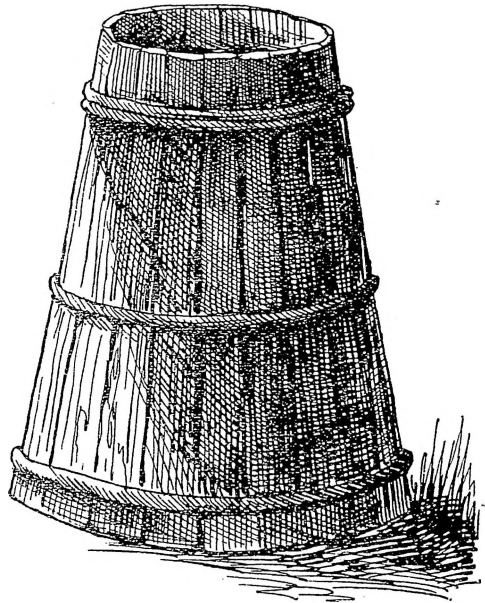
Као што свака кућа, тако и свака бачија, има много судова, без којих би правилно и успешно бачијање било немогуће. Судови су махом дрвени, али их има и земљаних, па и бакарних. Дрвене судове израђују сеоски качари, а земљани и бакарни купују се у граду. Судове набављају газде бачија, па их предају ћаји, а овај бачу и другима на употребу и чување. Сваки одговара ћаји за суд којим рукује а ћаја опет газди за све судове што их је примио. Разбијени или изгубљени судови одмах се замењују новим, а онеме што их је упропастио, ставља се на рачун и при исплати одбија од ајлука — плате.

Судови, без којих бачија не може да буде а служе поглавито за прераду млека, јесу ови: *ведро, каца сирница, бушин, каца за скупљање дзире, кошао, казан, цедилка, мешине, вреће, нож* (дрвени), *црпке, кушлаче, крбле, лајце* и *кофе*.

Ведро је дрвен суд, познат већ сваком под именом *ведрица* или *врдица* (у Омољу) и хвата 6—8 ока млека. Гради се од букових, храстових или јелових дужица, а опасује се тако исто дрвеним лесковим или гвозденим обручима. Број ових ведара на бачији зависи од јачине музница; гдекад их има на великим бачијама и по тридесет.



Сл. 3. Ведро.



Сл. 4. Каца сирница.

Ведрима рукују чобани и сваки има своје ведро, осим оних која се употребљују за пресипање *дзире* (зире), сурутке или за ношење воде. Ведра за мужу имају по једну дужицу за шаку дужу од осталих, а служи за хватање рукама и није пробушена; а ведра за ношење воде имају по две такве паралелне дужице, пробушене сврдлом и са повијеном дршком од дебеле жице, конопчића или лозе. Ведра за мужу обично се граде од букових дуга, а остала могу бити од храстовине, чамовине па и врбовине.

Ведра се, после сваке употребе, испаре чистом прокуваном водом, потом налију свежеом хладном водом и оставе напољу сву ноћ. Тек пред мужу ујутру

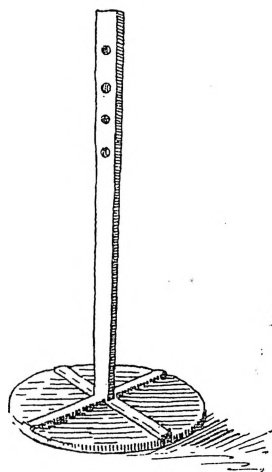
проспе се из њих ноћашња вода, оплакнуту наново хладном водом и предају чобанима на употребу. Прање ведара посао је *фичора*, коме на великим бачијама помажу редари и коњушари. За прање употребљују се гужве од чисте јечмове сламе, затим крпе од кудеље, а у последње време и четке за рибање које набављају у вароши. Гужве од сламе бацају се после употребе, а крпе и четке прокувају у врелој води и чувају на чистом месту до нове потребе. Рад фичора и осталих надгледа бач, кад ђаја није онде, али често то чине и сами чобани, јер штету, која би наступила услед прљавих ведара, подносе сви заједно.

Каца за подсиравање (каца *сирница*) истоветна је са кацом за потапање или кисељење купуса. Гради се од хростовине, а хвата по 100—150 ока; колико ће пак оваквих каца бити, зависи од јачине стада и количине добивеног млека при једној мужи.

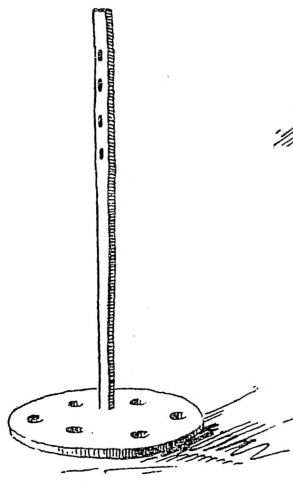
Место овој каци је лево од главних врата, која воде трлу и струзи, и нешто је одвојена од зида. Овако је намештена зато, да би чобанима и фичору, при доношењу млека, било с леве руке и лакше да једним замахом могу подићи и сручити ведро с млеком у њу.

Каца за подсиравање има свој нарочити прибор и то: *дрвени нож*, *туруило*, *цедила*, *џоклојац*, *један чисти речни камен од 6—7 ока* и неколико *меџара канаја*.

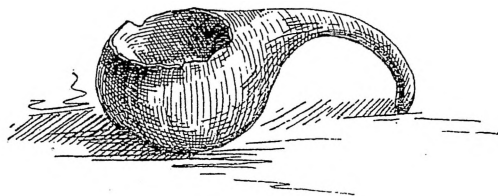
Турило је справа од сувог буковог дрвета, а састоји се из *дршка* и једног *коџура*. Држак је дебљине као држаље од мотике, а дужина му је према дубини каце. Држак се зове *сџај* и својим доњим делом углављен је у котур са пет, шест или седам једнаких рупа. Котур у пречнику има 15—20 *ст*, а рупе 3—4 *ст*; и рупе и котур и држак добро су углачани.



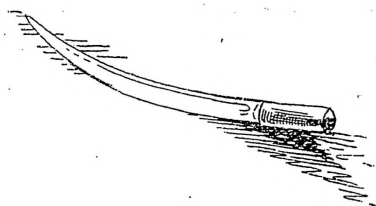
Сл. 5. Турило.



Сл. 6. Чарк.



Сл. 7. Црпка.



Сл. 8. Нож.

Нож је примитивна направа од дрвета. Он има свој држак и свој рез, а место му је о клину на зиду изнад каце за подсиравање. Држак му је дуг десет, а рез петнаест и више сантиметара, колико је од прилике довољно да се њим, без муке, може дохватити дно каце. Нож се гради од сухог, тврдог дрвета, обично дреновине или суве хростовине, и никад се не замењује каквим другим ножем, најмање металним.

И нож и турило имају врло важну улогу у подсиравању шарског сира.

Цедило се на бачијама употребљава за цеђење пресног млека пред подсиравање сира. Ставља се преко каце, а састоји се из *доњег* и *горњег цедила*. Горње цедило је вунено и ређе, а доње је памучно и гушће.

Цедила се одржавају необично чисто. И најпростији сељаци знају да на топлоти, млеком натопљени судови и крпе, лако добију задах на киселину и

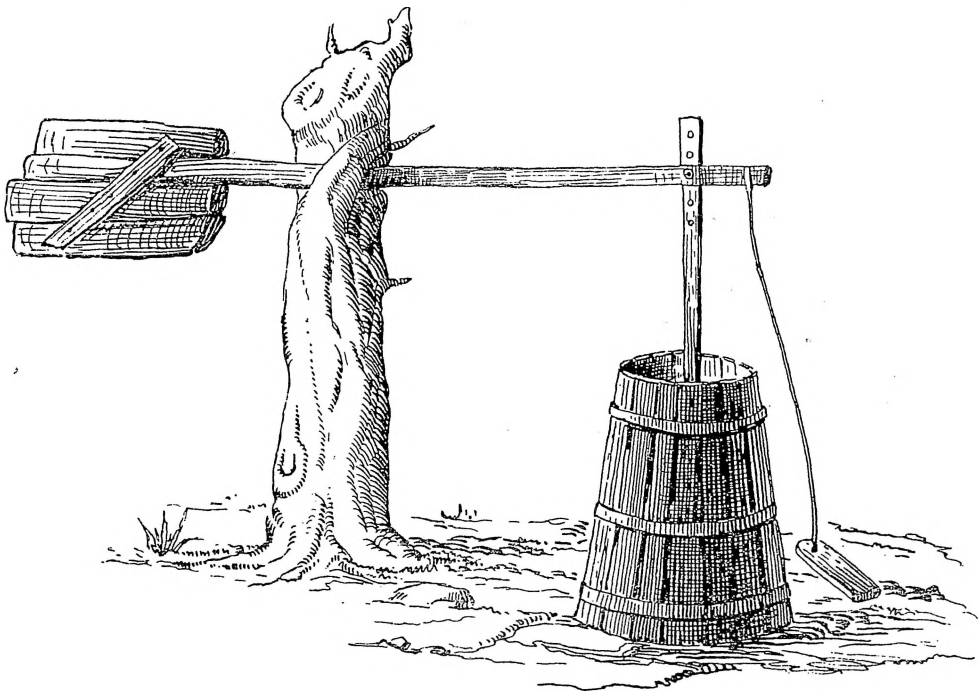
ужеглост. Зато се цедила, после сваке употребе, паре врелом водом, потом испирају у хладној води и разастиру да се суше. — И то је посао фичора.

Поклојац или *каџак* гради се такође од дрвета. Он служи да се каџа затвори, кад се у млеко успе сириште. Сасвим је свеједно од каквог ће дрвета бити начињен, а не мора каџу ни затварати херметички. Довољно је да спречи падање труња, којега има довољно у свакој згради без тавана а с кровом од сламе или траве, али и он мора да буде потпуно чист.

Буџин. — Оно што је *бучка* на селу у кућама појединаца, кад се производи масло у маломе, то је бутин на бачијама, где се масло производи за извоз. Бутин је као нека справа, боље рећи нека врста примитивне машине за вештачко прерађивање млека, и сав је начињен од дрвене грађе. Бутин израђују на самој бачији обични мајстори из оближњих села, помоћу алата простих и примитивних, а састоји се из више делова.

Постројавање бутина врши се овако:

На метар далеко од зида побије се у земљу читава гредица с природном или вештачком ракљом при врху. Кроз ову ракљу, као кроз какав процеп, протури се мотка, дуга до три метра, чији дебљи крај пролази кроз широку рупу, усечену у зиду, тако, да вири пола метра и више напоље и личи на ђерам. На раздаљини од пола метра од врха ове положене гредице стоји *чарк*, сличан турилу, на чијем *сџају* има неколико рупа, те се помоћу дрвеног клина може по вољи дизати и спуштати као нити на разбоју. Под чарком стоји *буџин*, једна каџа осредње величине, добро и нешто дубље укопана у земљи, с капком озго, кроз чији прорез пролази *сџај* од чарка тачно по средини бутина. За врх оне хоризонталне мотке веже се канап, пусти да опружен падне на земљу, па се тим крајем веже дрвена папуча, тако, да стоји одигнута за читаву шаку од земље кад је бутин у миру.



Сл. 9. Бутин.

Овако постројен бутин треба да врши ову радњу: кад се повуче за мотку или нагази ногом на папучу, мотка треба да гурне чарк у каџу, а кад се нога дигне, мотка треба да полети у вис, а чарк да испадне из бутина. Да би се ова радња чарка могла извести, треба на неки начин онај дебљи крај што је

кроз зид испао напоље, да има извесну тежину, а то се постизава на тај начин, што се за тај део везује тешко пљоснато камење или прикивају дебели, тешки, често и сасвим груби пањеви. Некад се чарк и руком покреће, али је то врло заморан посао и морају да се мењају радници на њему. Овако, помоћу папуче и узице, иде и брже и лакше, јер се креће ногом, те један човек може, без смене, радити врло дуго.

Бутин, у коме се од млека мути масло, може бити начињен и од чамових дуга, а опасује се обручима дрвеним или гвозденим. Чарк при раду треба да издржи извесан притисак кад улази у згуснуто млеко и кад из овога излази; зато се и котур и стап израђују што солидније и од тврдог дрвета, најобичније од суве букве или дуба-храста.

Бутином рукује бач; главну пак физичку радњу приликом мућења масла изводи поглавито фичор; само кад се премори или треба да свршава и друге тако исто важне послове, замениће га ко од редара или коњушара, па и сам бач.

Каца за њрихваћање дзире (дзирњача) је суд у коме се скупља најснажнији маслени део млека, који се одваја приликом подсиравања шарског сира, а зове се *дзира*. На великим бачијама ових каца има по три и четири, а свака хвата по 100—150 ока. Њихово је место прама каци *сирњачи*, у дну, поред зида и лево од мањих врата која воде ка пољској кухињи и оборима. Оне се одижу од земље на дебелим дрвеним трупцима, стабилне су и намештају се у реду једна поред друге тако, да између сваке каце буде места, колико је потребно за рад око њих.

Ове каце покривају се великим, чистим, нешто подебљим памучним покривачима или дрвеним поклопцима, а граде се од храстових дуга и опасују гвозденим или дрвеним обручима. И њих граде сеоски или градски мајстори качари. Испред сваке каце налази се спреда по један овећи, у земљу укопан, камен или пањ, на који стаје бач, кад у кацу сипа дзиру или кад из ње вади кајмак за справљање масла. Ни камен ни пањ немају нарочитог имена.

Овим кацама рукује поглавито и једино бач; он и одговара, преко ђаје, газди за њихову чистоћу и исправност.

Џедилка је обично ѓедило од памука, бело, савршено чисто, изаткано и сашивено на селу, са два подебља трака као торба упртача у путника овога краја. Колико ће велико ово ѓедило бити, зависи од тога које ће се величине израђивати сирне груде — *сирци* — на дотичној бачији. Негде су сирци тешки по пет до десет ока, али их има и тако великих да достижу тежину од петнаест до двадесет ока. Према томе ових ѓедилки може на већим бачијама бити и по неколико комада, а место им је позади каце за подсиравање, на дугој хоризонтално положеној мотци, са два, у земљу побијена, коца. Ова положена мотка служи за вешање ових ѓедилки са сирцима ради ѓеђења.

Џедилке се држе чисто и после сваке употребе прокувају, затим исперу у хладној води и просуше на сунцу или према ватри. Прљава, закисељена или чим било загађена ѓедилка може проузроковати кварење сира, па зато на чистоћу ѓедилке обраћају велику пажњу. Њу испира и спрема фичор, а бач је пред употребу пажљиво прегледа.

Казан и кошао су бакрени, добро калајисани судови за израду урде. Њих има на бачији по неколико, што зависи од количине млека којим бачија располаже. Котлом се преноси сурутка а у казану кува. И један и други суд држе се чисто и пред употребу паре врелом водом.

Мешине и вреће су судови за смештај израђеног масла и урде. Мешине се граде од јарећих кожа на начин како се то свуда ради, а ушивају се јаким пртеним концима; вреће се ткају од кострети и купују готове у граду код мутавџија. До употребе држе се на промајном месту, особито мешине, које се на топлоти лако *џале*, рашчваре и ужегну, па дају маслу тежак, досадан мирис и утичу на његов укус и доброту. Масло се пакује у мешине, а урда у вреће.

У новије доба масло се ставља у плехане канте, које се озго залију, у земљане ђупове или качице разне величине и облика. Урда се, место у вреће,

ставља у памучне торбе које израђују саме жене, а гдекад и у плехане канте или дрвене качице.

5. ПЕРАДА МЛЕКА.

Бачијање је, као што раније показасмо, удруживање више људи са својом стоком, да би брже, јевтиније и лакше могли искористити најлепши и најскупљи део добити што га овце дају — њихово млеко. Зато се при овом послу не жали ни труда ни новаца, а главна пажња увек управља на то, да се бачијање почне што пре, управо чим снегови окопне и појави се прва планинска трава.

Две су главне ствари које бачијари желе да добију у млеку својих оваца: *количину* и *каквоћу*. Количина млека зависи од соја и броја оваца, а каквоћа од неге, исхране, теренских и елементарних погодаба. Бачијари то добро знају, па зато при куповини нових грла, ако већ немају стари *зџаџи*, пазе на сој и порекло оваца; а кад већ купе овце, старају се да им пруже што бољу негу и храну и да им бачила заузму у планини она места, која су и теренски и климатски понајбоља.

Исхрана оваца. — У домашају Шаре, и даље још, народ разликује две врсте оваца: *панинку* и *долинку*. Планинке су крупније, рунатије и млечније, а долинке нешто ситније, слабијег руна, уз то и мање млечне. Млеко од планинских оваца гушће је, укусније и мирисније од млека оних из долина. Њихово је и руно гушће и теже, па се више тражи и скупље плаћа, а тако је и с њиховим месом и лојем.

Сасвим друкчије се гледа на овце из долина. Поред тога што им је руно прљаво и слабо, сељаци мисле да је свака трећа долинска овца и *метџава*, а ова нити даје доброг млека, нити јој је млеко укусно. Барљива трава, крупна, пуна прашине и друге нечистоће, поред болести које овце од ње добијају, утиче веома јако и на мирис самога млека. Зато млеко од долинских оваца има свој специјалан мирис на *шињу*, онако исто као што млеко од крава храњених детелином добије мирис зелене детелине.

Навикавање долинских оваца на планински живот посао је и тежак и ризичан, често и сасвим немогућ. Мршавије и слабије, па и оне метџаве не могу да поднесу оштар планински ваздух и воду и врло брзо пропадају од *сушице*. Много лакше се навикавају на нов долински живот овце са планине, јер оне долазе са здравим органима у долину где су и ваздух и вода много блажи.

Да овца да и доста и доброг млека, поред добре паше на којој проводе две трећине дана, мора добити *соли* и *јарме* (мекиње или крупно самлевен кукуруз) бар једанпут преко недеље. Солила се налазе у трлу, а јарма се просипа по трави у овеће гомилице за десетак и више оваца. Јаловицама се даје ређе, сваке друге недеље, а јагањцима чешће. На једну овцу недељно довољно је по *четири драма соли*, а јарме према материјалној могућности самих газда.

Пред *мркање* оваца, које бива око Крстовдана или нешто касније, овцама се даје више и чешће соли и јарме. Кад овца осети природни нагон за парење, сељаци кажу: „Оће да се мрче!“ Тад се међу њих пуштају овнови по један на 30—40 оваца. Скакање овна на овце зове се *мркање* — *мрчење*. Кад је овца од природе јалова, зове се *јаловица*; а кад и после мрчења остане јалова, онда се зове *сафи*, израз не знам чији, што опет значи јаловица.

Сџрижење оваца (стрижба). — Длака којом је овца покривена, док је на њој, па и после, зове се *руно*; име *вуна* добије, кад се остриже и већ скупи у гомилу, помеша и спреми за трговину или домаћу употребу. Своје руно овца носи целе зиме као одличан штит од студени, а када дође пролеће, онда се *шиша*. Скидање руна врши се великим маказама и та радња зове се *сџрижење*. Овце се стригу двапут у години: у *пролеће* и у *јесен*. У пролеће острижена вуна зове се *пролећно руно* или *сџара вуна*, а у јесен острижена вуна зове се *јарина* и код оваца и код јагањаца. Пролетње руно тешко је просечно једну

оку, а јарина највише по 150—200 драма. Више се цени пролетња вуна него јесења, па је и скупља.

Пред *стрижење* овце се пуштају у какву реку или језерце да се обањају и оперу. То се врши на тај начин, што овце с једне обале улазе у воду, гоњене виком чобана, а излазе на другу обалу. Окупане овце одмах се терају на траву да се не би поново упрљале. Пред пролетње стрижење овце се никад не купају, јер би се руно толико напило воде и толико отежало да би се многе овце подавиле. Јаловице и јагањци стригу се нешто раније, а музнице нешто доцније, јер уколико се музнице, кажу, доцније остригу, утолико ће им млеко идуће године бити бољег квалитета.

Муџа оваца. — Муџа или *мазење* почиње, пошто се овце изјагне, а врше је чобани.

На бачијама овце се музу двапут преко дана: *ујутру* и *увече*. Музење траје доста дуго, често по два и више часова, што зависи од броја оваца и вештине и броја чобана. Истеривање млека из вимена мора да буде потпуно, како би се отварале нове млечне жлезде, а старе и већ отворене нагнале да луче више млека. Застајање млека у вимену не само да утиче на укус новоизлученог млека, већ и на способност самих млечних жлезда, које се при лошој муџи једна по једна затварају и суше. Тако се смањује количина млека, па га овца може и сасвим изгубити. За такву овцу каже се да је *џрегорела*. Зато се од чобана захтева да акт муџе схватају као врло важан и да у њега унесу сву своју пажњу и вештину.

Каквоћа и количина млека не зависи само од вештине чобана у музењу, већ и од многих других околности. Слаба паша, лоша вода за пиће, нечистоћа обора, мршаво солило, недовољно прихрањивање јармом, хладни ветрови, бујне кише, град, јака жега — све то утиче на сам живот оваца па и на њихово млеко. Но на млечност утиче и начин поступања са овцама, па се зато тражи благо опхођење и да овце буду потпуно одморне пред муџу.

На шарским бачијама не постоји опасност да се овце *измџиљаве*; то је особина само долинских ливада и стрњишта, које се налазе поред бара и река које се изливају. Па ипак се изјутра овце никад не изгоне на пашу тамо, где се јутарња роса блиста по трави, већ се хватају источне падине и стране које сунце рано греје и суши. И при поласку са бачије и по повратку на ову овце се терају полако, као да се изводи каква јутарња или вечерња шетња, без вике, псовке и боја, уз песму и свирку чобана и весело подскакивање радосних паса.

Пред музење овце се дотерају пред стругу. Док се оне одмарају, чобани извести бача да су овце дошле, узму сваки своје ведро са мало воде у њему и, пошто оперу руке и засуку рукаве, заузму своја места испред пролаза на струзи све по двојица, један с леве а други с десне стране. За ово време фичор свршава своје послове: стави у огањ велики камен да се угреје, а о куку над огњиштем окачи котао воде, потом намести преко каце оба џедила, најпре вунено које обавије узицом и добро стегне, па преко њега памучно које не везује. Кад ово сврши, он извести бача, па жури чобанима и овцама и сад настаје музење.

Овце утерују у стругу редари и пуштају их кроз рупе по две. Како која овца прође, чобанин је хвата за реп и привуче над ведро које држи између ногу. Ведро мора да је непокретно, па га зато чврсто притегне листовима, јер има немирних, галичљивих и на муџи *џврдих* оваца, које ведро често пута проспу. Првој овци покваси сисе водом из ведра, а свима осталима млеком и онда музе. И на то пазе да најпре почну мусти десну па леву сису, потом обе заједно, а после већ настаје жива и наизменична радња, која се зове *измазање* или *измазење*.

На доброј паши добра музница даје пола оке млека. У мају, кад је трава млада и сочна, дају више али ређе млека; у јуну, кад траве цветају, млеко је гушће али мање по количини; најмање а најгушћег млека има у јулу и августу. Музење се може продужити и у септембру, али се то не чини нигде, јер *сјање*

овце слабе од претеране муже и дају слабу и мршаву јагњад. Зато се с музењем престаје већ од Мале Госпође.

Напуњена ведра диже испред чобана фичор и односи их у бачило. Да ли ће фичор моћи овај посао сам вршити, зависи од месеца у коме се музе, од млечности оваца, од броја њихова и броја чобана који раде овај посао. Кад има више чобана па се више ведара одједном напуни, да не би чекали сами чобани, фичору помажу и коњари, неко од редара или и сами чобани. Гдегде, на богатим бачијама, чобани имају и по два ведра, те сам рад иде брже и фичору нису потребни помагачи.

У сваком стаду има оваца са звоном о врату. То су обично најједрије, најлепше и најбоље овце, по другим местима зване *ћредводнице* или *ћреоднице*, а овде *звонаре*. Оне предњаче стаду и служе за ознаку, где се и на којој страни налази стадо, кад је у шуми, лугу, падини или иначе на непрегледном и испресецаном земљишту. Избор ових оваца не врши се одока, нити напамет. Ако већ газда није раније, приликом куповине, купио и звонаре, онда их чобани бирају из стада на тај начин, што два-три дана, терајући их на пашу и враћајући у бачило, посматрају како овце полазе на пашу и које су то што се истичу испред осталих и теже да буду увек на челу па њима обесе звона и прозову их *звонаре*. Приликом музења ове овце се најпре помузу, а оне су обично и најбоље млекуље. Кад последњу овцу помузе, чобанин захвати са два прста нешто млека из ведрa и прсне за њом да би увек имала обилно млека.

Свршетак музења, пошто се прекрсте, чобани Хришћани пропрате речима: „Дај, Господе, утре повеће!“ Турци и Арнаути по обичају одмахну руком и кажу: „Шућур на Господа!“

Летњих дана музење се завршава доста рано. Ако је дан кад овце треба да добију *јарму* или *мекиње* (трице), истерују се из трла на одређено место, на које су помоћници већ изнели вреће с јармом и просули је у гомилицама по трави. Није ли тај дан, онда се овце истерају опет на пашу, само нешто ближе, ту око бачила, где остају до мрклога мрака. Којипут, кад је ведро и месечина, а време суво и пријатно, овце пасу дуго по ноћи, но и тад само близу бачила и на потпуно отвореним местима, и тек кад саме почну легати по земљи, што значи да су сите и уморне, стерују се на ноћиште у трла. Само се по себи разуме да су за ноћних паша, које су врло лепе и занимљиве, чобани много опрезнији а тако и пси. Сваки час они ће понешто као видети, чути или осетити и надати вику, која се дубоко разлеже, а коју прате пси својим крупним лајањем. Овако чобани растерују сан и страх, а држе псе увек на ногама и ближе стадима; ипак се дешава да тек сутра ујутру нађу у каквој јарузи или шумарку остатке од рашчерупане овце, коју је курјак, вукући се по трбуху, зграбио и пождерао. Зато се на јако шумовитим и испресецаним пашњацама, на којима има јаруга и високе густе траве, ноћна паша избегава и овце се зарана затварају у трла.

Овце проводе ноћ под ведрим планинским небом и растурене по пространим трлима. За време кише и јаким ветрова саме се склањају под наслоне, који се налазе на ивицама трла. У оба случаја ноћу су овце обезбеђеније од вукова него дању, јер су ту и пси и чобани, који спавају око трла, — први на голој трави, увек будни и готови да на први шушањ скоче и полете у сто разних страна; други на дебелим кожусима и са кабаницама преко главе, исто тако будни и спремни да бране имовину свога газде снагом и оружјем.

Сивањање шарског сира. — На свима великим бачијама производе се велике количине сира поглавито за трговину. На бачијама у Северној Србији прави се искључиво *бели сир*, осим неколиких крајева око Пирота и Врања у којима се израђује *качкаваљ*. На шарским бачијама израђује се нарочита врста сира под именом *шарски сир*, који је пиротском качкаваљу сличан једино по боји али не и по начину израде, укусу, масноћи и хемијском саставу. Но макакo изгледао прост тај сир, ипак је његова израда једна нарочита вештина и мајсторија, и међу бачијарима постоји читава утакмица, ко ће лепши сир израдити. Његова пак доброта зависи од квалитета млека, од чистоће судова, по-

највише од умешности и вештине бача. Зато се добар и већ опробани бач плаћа врло скупо, и једном добављен лако се не мења.

У току муже бач је стално поред своје каце. Он прима ведро са млеком од фичора и сипа их у кацу, ако то не може да чини сам његов помоћник. Кад и последње ведро од једне муже, бројећи их, сручи у кацу, бач је одмах покрије дрвеним поклопцем и остави да се млеко потпуно умири. Никад се у једну кацу не сипа млеко од две муже, нити се кадгод подсирава тако помешано млеко. На бачијама које дају велике количине млека, има по два бача, тако, да се млеко од једне муже мора прерадити још истог дана; остављено за сутра, ма било и хладно време, не даје ни добар сир ни добро масло, а често буде и сасвим неупотребљиво.

Млеко, сручено у кацу, умири се за десет-петнаест минута. У тако умирено млеко бач налије сириште нарочитом чашом, према томе колико ока има у каци, па га *удари* турилом 10—15 пута, т. ј. добро га промеша и остави на миру, покривши га опет озго. Раније сириште је било домаће, а справљало се од сирних зрнаца (у Тимоку позната под именом „*јаџке*“) из јагњећег или телећег сиришта; данас и најпростији сељаци радо употребљавају вештачко сириште, јер су се на пракси уверили да је боље и сигурније. — На сто ока млека довољно је 4—5 драма вештачког сиришта.

Овако подсирено млеко, под нормалном топлотом, кад би се оставило у потпуном миру само четврт часа, дало би *бели сир*, у свему једнак са обичним сиром што га сељади справљају у својим домовима. Али искусан бач пази на то време на тај начин, што сваки час веома предано ослушкује и прати хемијски процес, који наступа као реакција у млеку, чим ово дође у додир са сириштем. Навикнуто и добро израђено уво бачево уме, по неком тајанственом, само њему схватљивом *шушћању*, да запази и ухвати главни моменат хемијског спајања млека са сириштем и жури да га *срећне*, т. ј. да га *ометне*. Сретањем се, дакле, назива акт који врши бач на *чекању*, а који се састоји у томе, што ће га турилом *ударити* (промешати) до тридесет пута и на тај начин *разбити*. Кад ово изврши, онда узме *врх камен* што га је дотле фичор грејао поред ватре, *промакне* га кроз воду колико да га очисти од пепела и гара, па га веже нарочито за то спремљеном узицом и спусти у кацу, а затим једно за другим брзо налије у њу седам до осам ока вруће воде.

Камен остане у каци четири-пет минута па се извади. Доле, у млеку, већ је наступила извесна промена. Маслене грудве као песница, беле, пенушаве и лаке, дижу се на врх заједно са једним делом млека, и та згуснута маса зове се *дзира* или *зира*; док се доле, на дну каце, полако таложи посан шарски сир, боје бледо-беле, која се прелива у жуто. Да би одвајање дзире и масла ишло брже и правилније, бач *шајка* („*го шајка*“ = овлаш га притискује) турилом неко време по сталоженом и већ сасвим ухваћеном сиру. Затим особеним ведром и црпкама вади *дзиру* из ове каце и сипа у једну од оних каца, поређаних дуж зида, која је на реду да се у њој прикупљају непрерађена маслена зрнаца.

Сталожени сир у каци исече дрвеним ножем па затим нагне кацу, истресе сир у *цедилку* и обеси о мотку да се *цеди*. Остатак дзире поново процеди кроз памучно *цедило*, да му се не би прокрао који комад сира, јер би тако могла бити покварена читавка каца.

Сир остане у *цедилки* по неколико часова. Кад се добро откапље и постане тврд готово као тесто, истресе га на даску нарочито за то спремљену, даде му, руком дотерујући га, нарочити овални облик и тако добива *сирац*. На овој дасци, пуштајући још једнако сурутку, *сирац* остане 6—7 дана на сушењу. После се ови сирчеви преносе и смештају у нарочите *рафилове* (полице), подаље један од другог, и према огњишту на коме се ложи слаба ватра преко целог дана. Топлота с огњишта утиче на врење сира и на његову боју споља и изнутра. Сирчеви се обрћу, чим се запеку с једне стране, а кад већ по целој површини добију подебљу кору лимунасто-жуто и местимице испуцану, повлаче се у задње редове полица и остављају још десетак дана да добро

дозру. Сасвим зрели или „*ћечени*“ сирчеви потом се односе нешто даље на промајно и суво место, али је обичније да се одмах однесу газдиној кући ради продаје.

Шарски сир је специјалитет бачија у Јужној Србији. Од сто ока млека, под повољним условима, добије се 6—7 ока овога сира; подсиравањем млека нашим домаћим сириштем губи се један од сто при изради сира. Овако израђен сир може се врло дуго одржати, само ако је место на коме се држи, довољно суво и промајно. Са те своје трајашности он је изванредна роба за трговину, па су зато, за време турске управе, а донекле и после ослобођења, читави вагони овога сира слати за Цариград, Александрију и Каиро, и даље још на исток.

На бачијама се овај сир не употребљава као храна. Не једе га ни ћаја, ни бач, ни чобани, ни остала послуга. За исхрану на бачијама граде обичан бели сир на начин, како се то свугде ради, само у мањој количини. Радије једу сасвим пресан сир, али не манишу ни усољеном, само да је свеж и млад. Ипак најобичнија храна на бачији јесте урда и кисело млеко.

Сјрављање масла. — Производња масла је најважнији посао на свима бачијама, особито на чисто турским. Масло је главна храна свих народа мухамеданске вере; они га воле и цене изнад сваке друге хране, па зато у његову израду уносе и сву своју пажњу. Ипак је масло, рекло би се, на бачијама чисто хришћанским не само боље по квалитету, него и чистије, па га трговци од њих радије и купују него од Турака.

Ни коликоћа ни каквоћа масла не зависи једино од доброте млека. Чистоћа судова и руку, а особито вештина бачева од пресудног су значаја и по његов квалитет.

У кацу, напуњену дзиром, опет од једне, највише две муже, јутарње и вечерње, бач налије и пресног процеђеног млека у сразмери 20 према 100. Пресно млеко у овом случају зове се *зайшой*, сама радња *зайшойење*; а кад бач изврши сам посао, каже се *зайшойи га*. Овако помешана дзира са пресним млеком у једној одвојеној каци зове се *кајмак*.

За овим се чека врење. Кајмак почне да се пенуши у каци, на врху избијају клобуци, а доле, под њима, чује се шуштање као кад ври шира. Потребно је седам дана да једна каца кајмака потпуно преври и *сјаса* за *машење* (мућење, мућење, бућкање, бучкање). За време док једна каца превире, припрема се и пуни друга, затим трећа, четврта и тако редом.

Да ли ће се једна каца напунити за један, два или више дана, односно од две, четири или шест мужа, зависи од количине млека које се добија на бачији. Кад ће се пак почети *машење* прве каце, зависи од тога да ли је довољно седам дана да она потпуно преври. Топлота ваздуха игра и овде главну улогу. Кад су дани топлији, врење је брже, а кад су хладнији, онда је спорије. Због те неједнакости у топлоти која је на Шари веома променљива, дешава се да каца, која је ранија али пуњена по хладном времену или киши, преври и сустигне се с кацом до ње, која је напуњена неколико дана доцније али по времену веома топлом. Кад се то деси, онда се муте обе једновремено, с том само разликом што се ипак прво почне с оном што је старија.

Сустизање каца бива често такво да омета остале редовне послове у бачијању па и правилну производњу масла. Ниједан бач не радује се тој појави и стара се да је отклони доливањем новог затопа. Једно ведро свежег пресног млека, насуто у кацу која је пре времена почела стасавати, не само да задржи врење за који дан, него и појачава и сам кајмак да да више масла.

Мушење се састоји у томе, што се чарком, а преко овога и турилом, стави у покрет сав кајмак који се налази у бутину. Потискивањем чарка озго на ниже и враћањем овога натраг, млеко пролази кроз рупе на турилу час горе час доле те изгледа као да ври. Понављањем ове радње, па још кад је она јачег и бржег темпа, ствара се један процес, коме бачијари не знају имена. Главно је то, да се маслени делови издвајају из кајмака, лепе једни за друге,

образујући тако веће и мање маслене лопте (грудве), које се хватају по турилу и на боковима од бутина. — То је масло.

Да се измути сто ока кајмака у масло, потребно је два до три па и више часова. Све зависи ипак од времена и температуре која влада онога момента у ваздуху и у самој згради бачила. На топлотом дану мутење иде брже али је масло мекше, док по хладном времену рађен овај посао, даје тврђе и боље масло. Од сто ока млека, под повољним приликама, добије се просечно 25—26 ока доброг масла.

Је ли мутење завршено или не, бач познаје по самом кретању чарка и турила. И из даљине посматрајући мутење, бач може својим вештим оком проценити да је посао мутења завршен. У почетку мутења турило врло споро улази у кајмак због његове густине, затим све лакше и лакше, тако, да је пред сам свршетак потребна врло мала снага па да турило пројури кроз ретку, готово сасвим посуну дзиру и да се тако исто лако, самом тежином задњег краја чарка, врати у свој првобитни положај.

Кад је мутење завршено, бач приступа вађењу масла из бутина. Најпре извади турило и мрежу, којом је бутин био озго покривен, па их марљиво очисти од масла. Овако очишћене предаје фичору да их опере, а он вади масло рукама, гради веће и мање грудве, којима удара по боковима бутина десетину пута па и више. Ово чини зато да масло сабије и истера из њега воду. Овако оцеђене маслене грудве ставља у чисту ведрицу или у какав други суд, премери га и изручује у нарочиту кацу добро сабијајући. Гдекад маслом пуне и мешине, нарочито за извоз у даља места, затим омање плехане канте, качице, бурад и разне земљане судове. После рата маслом се за извозну трговину пуне плехане канте, које се озго залеме оловом или калајем. На овај начин онемогућен је рђав утицај влаге и ваздухи, те се масло, спремно за даљи транспорт, очува у врло добром стању.

Масло се троши у месту, по селима и варошима, али га и извозе на страну. Главна линија којом се пре рата извозило шарско масло, била је Цариград-Смирна и Солун-Александрија. И данас се оно извози али слабије: нестало је оваца на Шари, па је и производња опала. Пре рата ока масла могла се продати по 14—15 гроша и то је била добра цена; данас је оно скупо и продаје се по 50—60 динара ока.

Сиравање урде. — Израда урде сматра се за најпростији и најлакши посао на бачијама. Тамо где се израђује бели сир од небијена (немутена, небућкана) млека, те све масло остане у њему, урда се израђује од сурутке, у којој нема готово нимало маслених зрнаца, па је стога и сама посна као печурка. На шарским бачијама не израђује се бели сир, па се и урда не прави од сурутке, јер ње уопште никако и нема, већ од *дзире*, из које је измућено и извађено масло. Но како у овој течности заостане увек помало и масла, макако се оно дуго и мајсторски мутењем вадило, то је и урда, израђена од ове дзире, не само масна и врло укусна, већ и врло снажна као храна. Често пута буде боља и маснија него бели сир, израђен невешто или од избућкана (измућена) млека.

Кад се из бутина извади и последња куглица масла, фичор вади ведрима и црпкама заосталу дзиру, односи је у пољску кујну и изручује у казан или у велике котлове. Затим се под тако напуњен суд наложи ватра и јави бачу, у чију дужност спада и израда урде. Загрејана дзира почиње на ватри да се мења. По површини се хвата најпре провидна и танка павлака, која поступно бива све беља и гушћа. Најзад покрије сву површину и почне да се пенуша и шушти. Павлака је свакако остатак ситних, једно за друго спојених маслених зрнаца у дзири, која се на топлоти истопе и као лакша пењу на површину. За време овог шуштања и пенушања казан се никако не меша. Тек кад избију неколико кључева и дзира почне да ври, бач или који други промеша казан дрвеном лопатом неколико пута. У току врења хвата се по дну казана бео талог, налик на тудани (бијени, изгњечени, ситни) сир, а оне пене са површине све брже нестаје. Кад пене нестане сасвим, ватра се под казаном угаси и казан остави тако на огњишту неко време. После пола часа

сматра се да је овај посао потпуно завршен: доле, на дну, лежи за шаку дебео слој вреле урде, а горе, над њом, бистра, зеленкасто-бела течност, којој сељаци не знају правога имена. Од сто ока млека и при најбољој пажњи добије се 6—7 ока урде.

Искувана дзира црпе се кантама и црпкама и кад се прохлади, даје се свињама и псима. Треба напоменути да је са свршетком израде урде извучен и последњи делић корисних и хранљивих материја из млека, и да је иза урде заостала дзира готово као вода, толико посна, неукусна и мршава да је нерадо чак и гладни пси лочу. Само још свиње којипут хоће да је пију, па и то само кад су одвише гладне. Њена боја је зелено-беличаста као благ раствор зелене галице, без икаква укуса а мириса веома слабог.

Охлађена урда изручује се у вреће или у чисте памучне торбе, које се обесе о мотке и оставе да се полако цеде. Од једне муже не морају се напунити сви судови, већ се допуњују и сутрадан па и прексутра док се не напуне. Онда се чврсто везују и одмах транспортују даље за продају или потрошњу. Многи урдом пуне и мешине па и канте, не би ли је на неки начин дуже сачували од квара. Но била влажна или добро сува, урда је ипак једини млечни производ који не може дуго трајати.

Сиромашни људи урду једу наместо сира. Она је јевтина а залагај хлеба може се с њом лакше прогутати, па је зато и купују. Многи је спремају и за зиму на тај начин, што је добро усоле и тако слану спакују у земљане лонце и ћупове. Гдекоји, при пуњењу ових судова, стављају редове зелених паприка, особито бабуре, па поврх њих урду, па опет ред паприка и тако до врха. У сланој урди паприке омекшају, превру и добију боју као да су барене у води па су врло укусне и добре. И пресна урда, као и слана и са паприкама, врло се радо износи на трг и добро продаје. Урда је, може се рећи, добар, можда и одличан залагај сиромашних људи, особито циганије и остале турске фукаре, којом обилују вароши у Јужној Србији.

6. ОВЧИЈЕ БОЛЕСТИ И ЊИХОВО ЛЕЧЕЊЕ.

Узроци оболевања оваца у главном су ови: лош сој оваца, недовољна исхрана, елементарне несреће, теренске незгоде и случајне епидемије. Многи узроци болести могу се отклонити, па их и отклањају; али има и узрока који су изван моћи и вештине људске.

У долинама су оболевања чешћа него у планинама. То је зато што у долинама има много више погодаба за развијање болештина него у брдима. Ту су разне баруштине са прљавом травом, затим водоплавне ливаде, прашина, као и мухе и обади; а све то згодно је за појаву и развијање болештина, особито за заражавање *мешилем*.

Главне болести од којих овце болују, јесу ове: *красија*, *мешил*, *далак*, *иловица*, *крива*, *шуга*, *навимница*, *брљивос*, *барабаш*, *шай*, *засек*, *сијанице*.

Красије. — То су ране веће и мање, које се јављају по овчијем телу, особито по глави и ногама. Некад су ове ране отворене и гнојаве, а пре него што ће се појавити, на овци се запажа извесна узнемиреност, неће да пасе, блеји, каткад и бежи из стада и радо се чеше о тврде предмете. За овим се на ногама појави оток, кожа се на тим местима запали и поцрвени, а после пет-шест дана избију и сасвим отворене ране, које, кад се не лече и запусте, имају и непријатан задах.

Сељаци, па ни стари бачијари, не знају узрока овој болести; но како се овце крастају само зими, ретко кад преко лета, и то кад је време кишовито, онда свакако узрок овој болести треба тражити у рђавим хигијенским погодбама, у недовољној чистоћи, можда и у самој једноликој исхрани, ако већ није нека нарочита епидемија.

Красте лече *мелемом* од чемерике, који се справља на један врло прост начин. — Још за време лета, на бачијама или иначе, поред осталих трава које

се беру по косама, потоцима и брдима на планини, чобани копају и корење од чемерике. Пошто га очисте и оперу у води, суше га неко време на слабом сунцу, потом у хладу и на промаји, а затим спакују у торбе или вреће и тако чувају до употребе. Кад се појаве красте, онда справљају мелем на овај начин: у литар љуте комовице потопе по сто драма сувог корења и оставе да тако преноћи. Сутрадан кувају на тихој ватри, док се корење не распадне или бар толико не омекша да се може гњечити као тесто. Кување се врши у води, доливајући по мало ракије у којој је корење преноћило, и траје читаве часове — управо догле, док се доливањем не потроши сва ракија. Многи ово корење кувају у самој ракији и веле да је мелем, тако справљен, много јачи и сигурнији него иначе; но ово кување у љутој комовици тече врло споро, јер се ракија и на веома слабој ватри пали. Кад се овај мелем охлади, чобани мажу оболеле овце двапут дневно и кажу да одлично дејствује. Красте се убрзо затворе, покрију тврдом опном, а потом и прељуште.

Од краста — веле сељаци — много више и страшније пате овце музнице него јагањци, више јагањци него шиљежице.

Метил (метиљаво, метиљавос). — Једна од најопаснијих овчијих болести, која сатире наше сточаре у целој земљи, јесте *метил*. Но метил је болест само долина а не и брда. И прости чобани знају нешто о појави метиља и веле да су то *сићни црвићи*, који се јављају на трави само изјутра када има бујне росе. У долинама се роса ујутру врло дуго задржава на трави, па зато чобани и истерују овце на пашу нешто доцније, док сунце *не дигне* и попије росу. У брдским пашама не постоји опасност од метиља, па ипак и тамо нерадо пуштају овце да пасу одвише *водену* (росну) траву.

Метил је болест у црној цигерици. Кад овца добије метил, сељаци кажу *ометилјавила* или *метилјава*. Знаци су: опште физичко слабљење брава, мршавост, замарање при ходу, ђутљивост и веома слаба воља за храном. Чим се приметне ови знаци на овцама, чобани јаве бачу а овај ћаји, који одмах нареди да се с јармом меша сува или свежа добро исецкана трава *уров* (бели граор, бела грахорица, пущкавац), који у дивљем стању расте по пољима, особито по међама, поред путева и по плотовима и спада у досадан коров. — Семе ове лептирасте биљке понајчешће се налази у пшеници, боје је сиво-беле а облика као сочиво, само нешто крупније.

Далак. — Отечену слезину код овце сељаци овде зову *далак*. Кажу још и то да се у слезини накупи овећа количина воде, слезина се због те воде надује, одебља, доцније помодри и брав угине, пошто му најпре помодри нос а потом и кожа по целом телу.

Овце добију далак само лети, не и зими, кад за време паше или после ове пију угрејану, устојану или иначе загађену воду. Од ове болести такође више пате долињске овце него брдске. Отуда бачијари и трговци, кад већ не могу више држати овце у планини, радије их продају него да их спусте у долине.

Од далка оболеле овце одрже се којекako до месеца марта, после нагло липсавају; редак је случај да која преболи. Од ове болести подједнако пате и овце и јагањци (одбивени) и овнови.

Сељаци не знају лека од далка; штавише верују, да му и нема лека па зато ништа и не предузимају кад се појави на стаду.

Иловица. — Кад овце пасу покрај река, потока или језера траву коју је вода плавила, разбољевају се од *иловице*. Болест напада црну цигерицу која побели и отекуне. Некад цигерица пушта (лучи) воду — то је *водена иловица*, а некад само побели и почне да се суши — то је *сува иловица*. Код водене иловице све месо постане љигаво и меко, а лој се полако топи и прелази у водљикаву масну течност; код суве иловице нема тога, али и у једном и у другом случају брав омршави веома нагло и много. Ако је музница, изгуби млеко; ако је *шрудна* (сјагња), побаци јагне. Јакe, добро храњене и дебеле овце кад се заразе овом болешћу, могу живети два-три месеца; слабе, мршаве и лоше храњене ни толико.

Иловица подједнако напада и музнице и јаловице и јагањце, па и најјаче овнове. Но брдске овце никад не болују од ове болести, пошто у планини нема устојаних и смрдљивих бара и извора. И противу ове болести у народу нема никаквих лекова.

Крива. — Од ове болести оболевају овце понајчешће с пролећа, док је трава сасвим млада и с јесени када удари отава. Преко лета, када ја трава *ситара* и *зрела*, овце не пате од ове болести или се она појављује врло ретко. Гдегде, кад овца оболи од *криве*, сељаци кажу и *окрвила се*; у Северној Србији ова болест позната је под именом *окрвила се*.

Од криве оболела овца познаје се по томе што савије главу и престане пасти, уши јој се охладе и нешто мало помодре на врховима, док јој је дисање тешко као у коња који има *шекневез* (сипњу). Таква овца издваја се из стада и тражи самоћу, иде посрћући и једнако маше главом лево и десно. Болест може бити тежа и лакша. Теже оболевају јаке, пуне и дебеле овце, обично јаловице, а лакше оне које су мршавије, старије и уопште слабијег телесног састава. Акутно оболење је онда, када овца почне *балићи*, пуштајући кроз ноздрве безбојну или нешто беличасту слуз која се отеже. Таква овца липсава обично за двадесет и четири часа. Тешко оболелу овцу од криве одмах издвајају од осталих, мада не мисле да је болест заразна, али је ипак никад не кољу, нити једу њено месо.

Чобани мисле да болест долази од неке траве, која се бујно развија само у пролеће и с јесени и која је само тада опасна; овце познају ту траву и избегавају је, па ипак кад су гладне, поједу је са осталом травом и оболе од криве. Преко лета та трава рано изгуби своју сочност и сазри пре осталих, те тако зрела не шкоди овцама. Интересантно је да на бачијама ни Хришћани ни Муслимани не познају ову траву, док је горе, у Северној Србији, у Омољу например, ова трава врло добро позната свима сељацима па и сеоској деци. То је нарочита ниска трава, са танким сабљастим подужим лишћем, која расте у бокорима на свима суватима, ливадама и утринама. Ни овце, ни козе па ни остала стока никако је не пасу ма како биле гладне, те на пашњацима често пада врло јасно у очи својим недирнутим бокорима.

И овде, на Шари, као и у осталим деловима наше земље, сељаци лече ову болест на један примитиван и исти начин. Ободелу овцу чобанин метне међу ноге, па јој бритвом расече врх једног уха; ако је болест теже природе, онда се на расеченом месту не јавља ни мало крви, ако ли је болест лакша, поцуриће нешто мало крви, увек густе, затворено дрвене боје, која на ваздуху врло брзо прелази у црну. И у једном и у другом случају чобанин штапићем шиба по расеченом уху све дотле, док не почне цурити чиста црвена крв, и тада је овца спасена од смрти; но ако на расеченом уху, и после дужег шибања, ипак не поцури нимало крви или једнако излази само густа затворено црвена крв, сматра се да је болест врло тешка и таква овца мора липсати.

Треба напоменути да од ове болести пати и остала домаћа стока, особито краве и коњи, и да их сељаци и на бачијама и иначе лече на исти начин са успехом или неуспехом. Изгледа да сељаци у овом крају верују да јагањци и јаловице не пате од ове болести. Ово веровање може донекле бити и тачно, но не зато што јаловице и јагањци имају у себи некакав нарочити имунитет, већ зато што су музнице, чија храна великим делом одлази на стварање млека, махом халапљивије на пашама, док јагањци и јаловице бирају и тако, готово намерно и свесно, избегавају сваку травку која би им могла шкодити, па, наравно, и ову која изазива болест *криву*. Кад се ова болест појави на коњу или говечету, добро је да се дуж ртенице брав добро истрља гужвом од сена или оштрих крпа, па то сељаци и чине, особито горе у Северној Србији.

Навимница. — Дешава се да приликом муже заостане у вимену појединих оваца извесна количина млека. Ово може наступити усљед невештине и немарности самих чобана, али и усљед тога што некоје овце и саме, из непознатих узрока, *црину* млеко приликом муже. Кад овце доје јагањце, онда и сами чобани не *измазају* стадо музница до последње капи; али кад су јагањци

залучени (одбивени), онда је остављање и најмање количине млека у вименима врло опасно. Недовољно измузено виме најпре отврдне, затим приметно отекне, порумени, постане топлије и *зайали се*, т. ј. овца добије *зайаљење вимена*. Запаљење траје дуже или краће и увек се завршава потпуним губитком млека, али не и смрћу. — Народ не зна и нема никаквог лека противу ове болести.

Шуга. — То је болест коже коју прати врло јак, често и веома несносан свраб и опадање вуне. Почетак ове болести лако је запажљив: овца најпре често застаје и издваја се из стада, протреса се као да на леђима носи какав терет који хоће да збаци, радо воли да се чеше о дрвеће или да се провлачи кроз густише и трњаре. Кад се болест већ сасвим угњезди и осили, тада се на кожи јављају црвене красте са толиким сврабом да се овца чеше о дрвеће и рапаво стење често дотле, да из свих краста потече крв.

Шуга је веома прилепчива болест, па се стога ошугане овце одмах издвајају од осталих и засебно лече. Мисли се да од шуге оболевају само слабе, старе, лоше храњене и уопште мршаве овце, не и младе, добро однеговане и урањене овце. Обилно давање јарме и соли сматра се као довољна предохрана да се овце не ошугају или да већ ошугане лакше прекуже болест. Од шугавих оваца и вуна је лоша, а познаје се по многобројним сасушеним љушчицама у корену влакана. Ничим нелечена шуга протеже се месецима на браву, а може се завршити и смрћу.

Брљивос' (брљ, брљиво). — Под овим именом позната је у свем сточарском свету, по нашим областима, нарочита врста болести, која напада, изгледа, поглавито овце и козе. Народ мисли да брљивост долази услед рђаве исхране и лоших хигијенских погодаба за живот самих оваца.

Знаци да је неки брав већ оболео од брља, јесу: губитак апетита, ћутљивост, немиран сán и чешће безразложно блејање. Потпуну оболелост прати чешће издвајање од осталих оваца. Оболеле овце беже у хладове, јер не подносе топлоту сунчаних зракова; многе посрћу као пијане, врте главом лево и десно и најрадије се губе из стада. Много пута чобани морају да се враћају по њих и тад ће их наћи како су забиле главу у какав шумарак или трн, где би заноћиле и никад се саме не би умеле вратити на трло. Овакве овце, у овом неурачунљивом стању, често падну у какву јаму или дођу под зуб курјака или липшу и од саме болести. — Народ не зна лека противу ове болести.

Барабаш (офтика, сушица). — То је болест беле цигерице. У почетку овца пати од затвора, потом од повећане температуре, најзад добије досадан, дуготрајан и сув кашаљ. Иако пасе као и остале овце, ипак из дана у дан бива све слабија и често толико омршави да није кадра на пашу изићи.

Чобани мисле да се барабаш добија од прашљиве траве и мутних извора с којих овце пију воду. Од барабаша оболеле овце не лече, али их одвајају од осталих кад год могу. Јектичаве овце не музу се, јер кажу да им је и млеко болесно, нити се кољу, јер им месо није ни укусно ни здраво. Оболеле овце врло су осетљиве према ветру и киши, и најмањи прозоб обори их и липшу.

Шај. — То је болест која напада домаћу стоку, особито волове и биволе. Позната је сваком сточару. Шап се појављује у папцима и копитима, најпре као мали, једва приметан оток, затим као тешко запаљење папака или копита. Заражен брав шапом најпре рамље у ходу, слабо једе, воли да лежи, затим сасвим изнемогне, падне и угине.

Народ зна да је шап заразна болест, али му не зна ни узрока ни лека. Шап се јавља обично с јесени кад настану дуге обилне кише, а шири се не обично брзо, јер оболела стока заражава не само стаје и лежишта већ и сваку стопу земље куда прође. Зато у доба заразе сељаци склањају своју стоку и избегавају да је изгоне на пашу у заједничким стадима. Лети, кад је време суво и топло, шап се не јавља.

На шарским бачијама шап је доста ретка болест. Но кад се већ болест јави међу овцама, онда се оболела грла одмах одвајају, а остала се чешће *јарме* и боље *соле*. Марљиво чишћење трла и избацавање нечистоће далеко од ових сматра се такође као врло добра предохрана од шапа.

Сељаци не знају ни за какав позитиван лек противу шапа. Зато је он и врло опасан, по рогату стоку нарочито, јер читави крајеви остају тада без радне снаге.

Засек. — Кад се торови и уопште места на којима овце ноћивају, запусте, те се на ноћиштима и солилима накупи много брлога, онда се овце разбољевају од *засека*. То је болест очију, које најпре поцрвене и почну *сузити*, потом се превуку беличасто-сивом скрамицом — застором и овца од једном обневиди. Болест је заразна.

Противу ове болести има неколико народних лекова. Као најбољи и најсигурнији лек сматра се сумпорни цвџет и трава кукурек помешани с јармом или трицама. Уз овај лек добро је и бањати болесне овце сваког дана или сваког другог дана у чистој млакој води; особито је добро испирати им очи топло изворском водом.

Засек се појављује само кад су дани топли; зими се он никад не јавља. И ова болест, као и многе друге, чешће напада овце музнице и јагањце а ређе јаловице и овнове. Према приликама болест траје по два и три месеца. Од засека оболеле овце, ако не полипшу, вићином све потпуно ослепе; излечене пак задрже ману у очима, па су или сасвим кратковиде, или им очи зими и лети сузе и имају крмеље.

Сипанице. — Кад овце, спавајући у нечистим торовима, и сувише за прљају своју вуну, *залуже се*, онда се разболевају од *сипанице*. Овим именованом народ овога краја назива и мале дечје богиње, које гдегде зову и *цвеће*, *цвеклиња*. Но док код деце, при доброј нези, сипанице пролазе брзо и без смртности, код оваца оне се појављују с повећаном температуром и поступно развијају у велике кресте. Сипанице се прво појављују на ногама и лицу, а потом прелазе и на остало тело. Оболела овца почиње да слаби; даје све мање и мање млека, па га најзад сасвим изгуби; вуна јој се лако чупа и где год прође, остају за њом по трави и шипрају читави праменови; најзад малакше и липше.

Сипанице су заразна болест и народ им не зна никаквог лека. Од њих болују и овнови, јаловице и музнице, па и јагањци. Од њих страдају и козе па и свиње. А добијају се на загађеним лежиштима и запрљаним солилима и појилима.

Сава М. Милосављевић.

RÉSUMÉ.

L'INDUSTRIE LAITIÈRE DANS LES MONTAGNES DE LA ŠARA.

M. S. M. Milosavljević, inspecteur de l'enseignement primaire à Skoplje, décrit la façon dont, depuis une époque très reculée, vivent et travaillent aujourd'hui encore les éleveurs de troupeaux dans les montagnes situées au nord de Tetovo et de la région appelée Donji-Polog.

L'auteur décrit tout d'abord les associations des éleveurs et la façon dont ils défendent leurs troupeaux des attaques des voleurs et des bêtes fauves; puis il décrit en détail tous les bâtiments que l'on construit dans les montagnes pour les troupeaux, pour la plupart composés des moutons et de chèvres, et pour l'habitation des bergers et des travailleurs de l'industrie laitière; suit la description des objets de toute sorte nécessaires à cette industrie et des procédés employés à la fabrication des divers produits tirés du lait, notamment du fameux „fromage de la Šara“. Cet article contient enfin une masse de renseignements sur les différentes maladies qui atteignent les animaux dans la montagne, et sur les moyens qu'emploient les éleveurs pour les prévenir ou les guérir.