

# ГЛАСНИК

## СКОПСКОГ НАУЧНОГ ДРУШТВА

BULLETIN DE LA SOCIÉTÉ SCIENTIFIQUE DE SKOPLJE

КЊИГА III ТОМЕ

ОДЕЉЕЊЕ ДРУШТВЕНИХ НАУКА

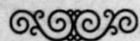
SECTION DES SCIENCES HUMAINES



1

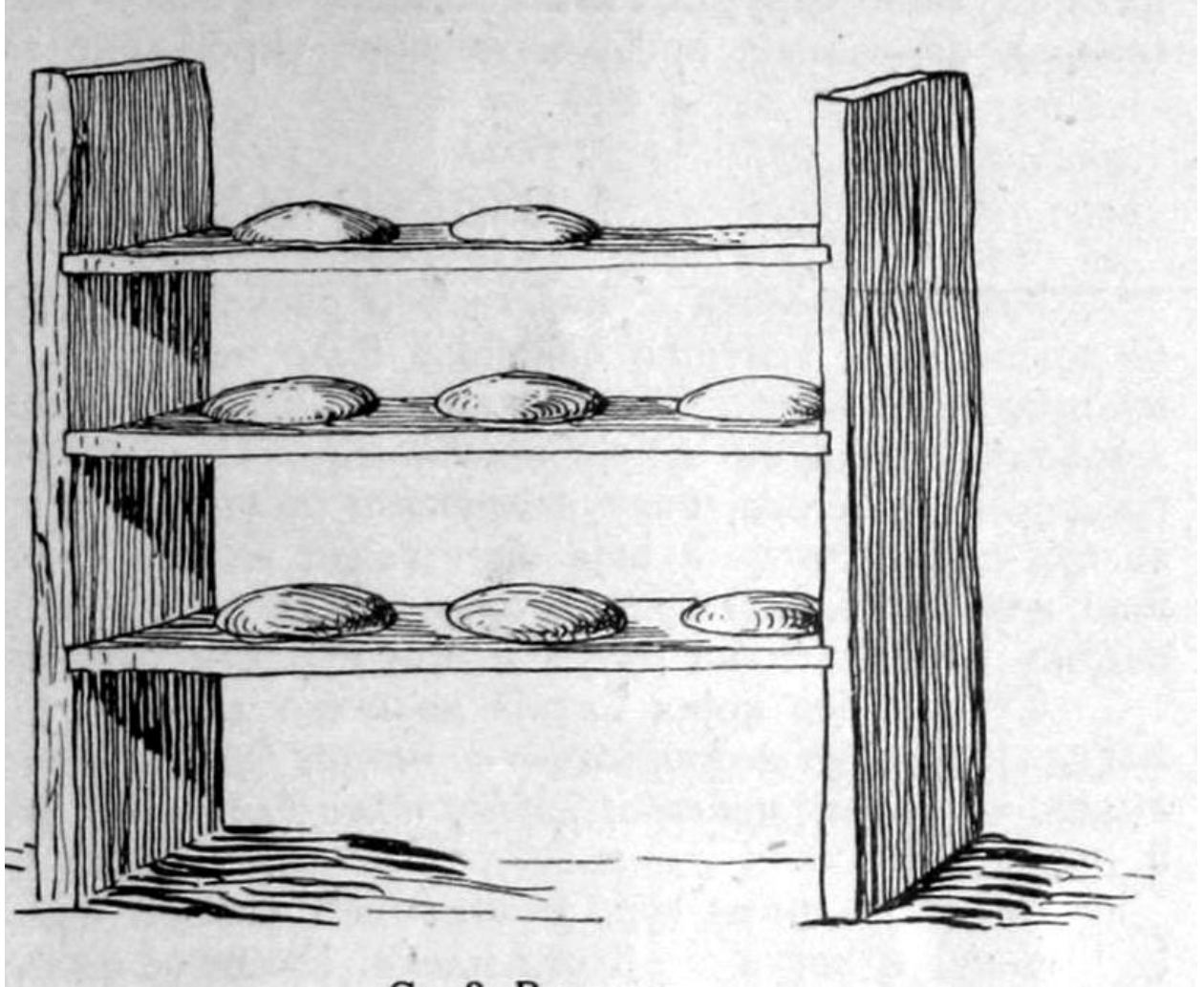
УРЕДНИК Dr. РАДОСЛАВ М. ГРУЈИЋ

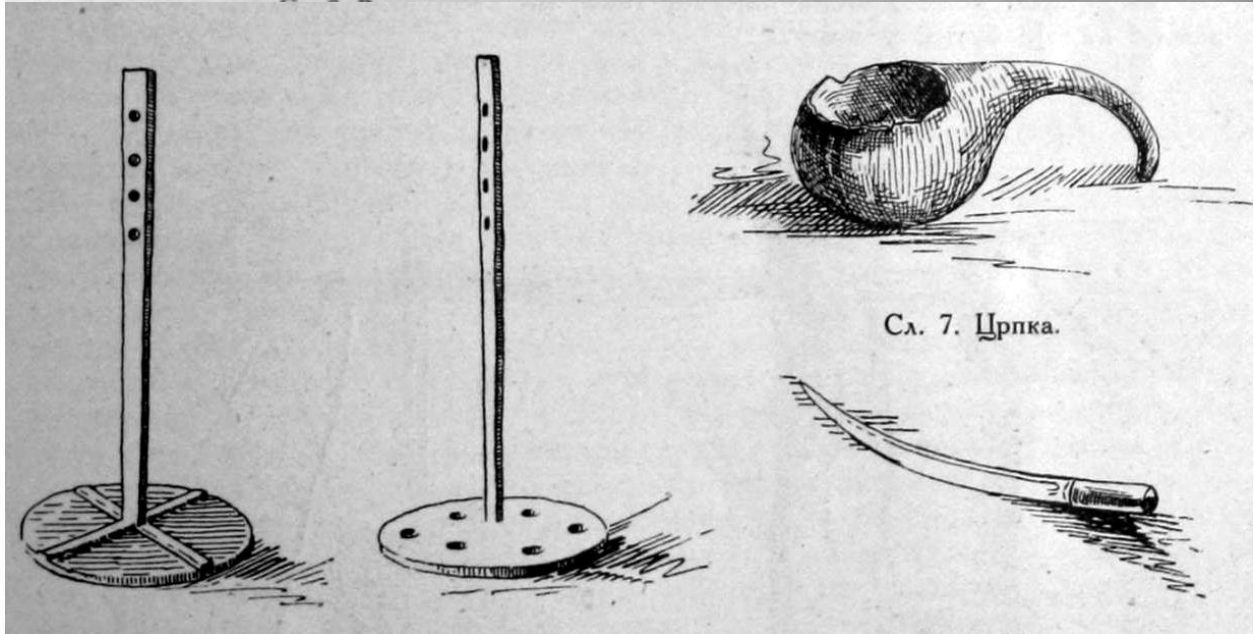
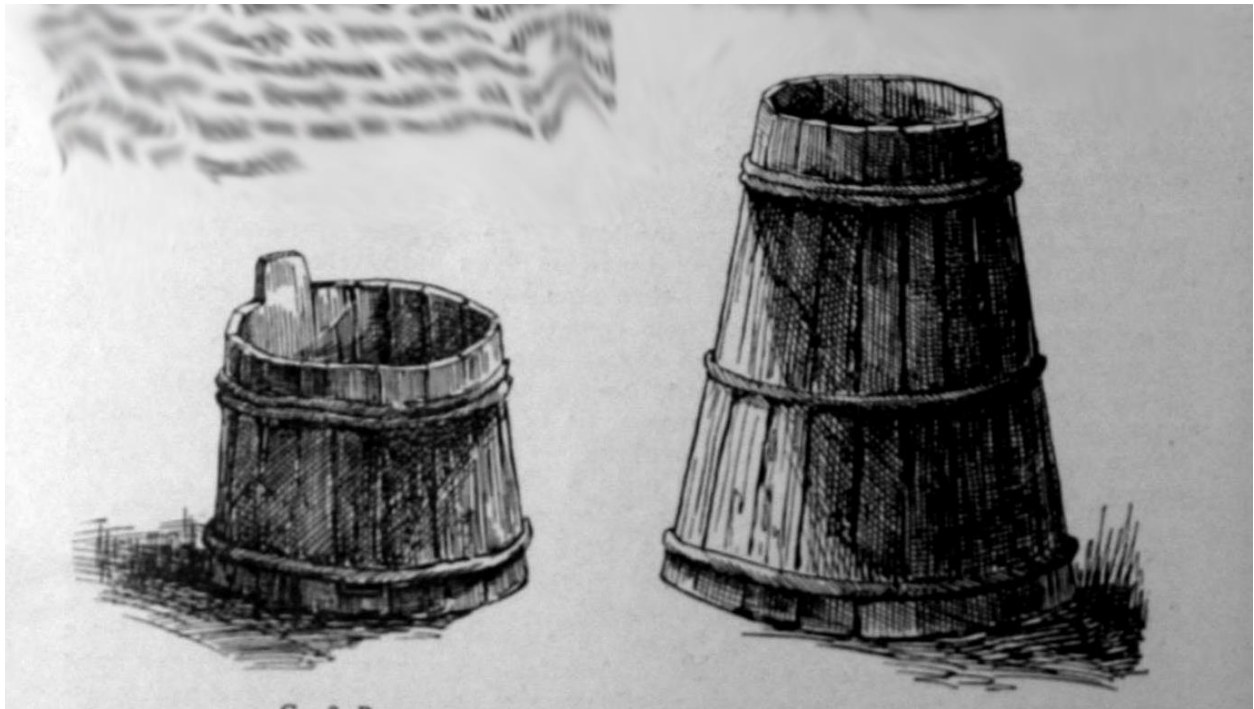
DIRECTEUR RADOSLAV M. GRUJIC



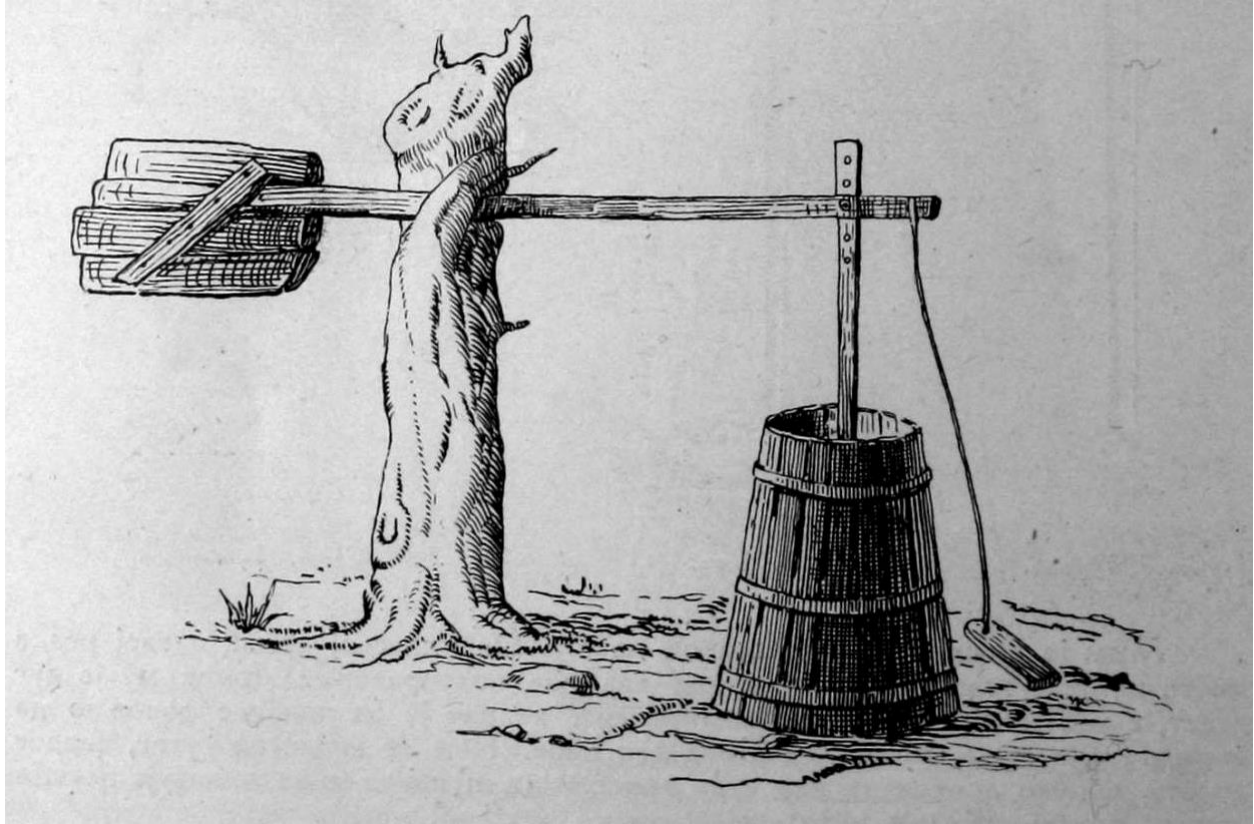
СКОПЉЕ — SKOPLJE

1928





Сл. 7. Црпка.



# Bačijanje na Šar-planini

Sava M. Milosavljević

*Glasnik skopskog naučnog društva, knjiga III, Odeljenje društvenih nauka*

*Skoplje, 1928. godine*

Prepisao: [arhivkrusevo.blogspot.com](http://arhivkrusevo.blogspot.com)

## 1. O bačijanju na Šar-planini uopšte

Šar planina je retke prirodne lepote i predstavlja neizmerno narodno bogatstvo. Po njenim bezbrojnim visovima i padinama ima toliko mnogo prostranih pašnjaka i suvata da se ni za mesec dana ne mogu na konju obići. Najglavniji su Korab, Jezerce, Džini-Beg, Kobilica, Piri-Beg, Livadica i Ljuboten.

Zapadna strana Šare, u svom podnožju, obrasla je poglavito smrčom i jelom, dok su njene padine sa severne strane obilne bukvom, klenom i drugom belogoricom. Mestimice ima belog i crnog bora, tisovine, beljika, jasena i ništa drugo osim mirisne smreke, koja se prostire po samoj zemlji kao plavo-zeleni ćilim, niska, ćutljiva i zbijena kao četka.

Sasvim je drugačija vegetacija na Ljubotenu s njegovim ostrim ivicama i visokim golim, većito ćutljivim, snežnim vrhovima. Počev od sela Tearca pa sve do Starog Sela oseća se dah i blizina ovog gorostasa među visovima. Njegovo podnožje, u dužini više od dvadeset kilometara, pokriveno je samo kestenovima, koji svojim divnim krunama daju narodu onoga kraja i debele hladove, a i dobra plod i bogatu drvenu građu. Od Starog Sela nagib je blag i obrastao samom leskom i grabom, sa pogdekojom mladom granicom, beljikom ili sasvim zakrčljanim brestom. Visoki cer koji u svakoj šumi pada tako jasno u oči svojim rastom, ne nalazi se s ove strane gotovo nigde. Mnogobrojni potoci koji šumno i u peni padaju sa krečnih stena ili brzinom pogleda jure često i samim stazama, osvežavaju rastinje i vazduh, te se ovde ne oseća dosada ni onda, kada dole, u bogatoj pološkoj ravni, treperi usijani vazduh, u kome bilje vene i paruši se a stoka strada i lipsava.

Na visini od hiljadu metara i više javlja se bukva, stanovnik gotovo svih naših visokih planina, najpre sitnija i ređa, zatim deblja, granatija i češća. Ogromni slojevi starog lišća leže na zemlji, debeli gdekad i po dva metra, sagorevaju i trunu u bogati humus, koji polako ali redovno snose u ravan vode ponornice. Pod samim pak vrhom koji predstavlja oštar rez blago nagnute grbine ka severo-istoku, šire se pašnjaci, veoma dugi i široki, obilni pašom. Tu takođe raste prizemna smreka, zatim divizma sa svojim krupnim cvetovima, pa čemerika, valjan lek za stočare, i majkina dušica, koja je mnogo krupnija i mirisnija od one u ravni.

Obilnost sočne i meke trave koja pokriva sve padine i kose; mnogobrojni izvori i potoci koji ovde izbijaju na svim stranama, bistri kao suza i hladni kao led; zatim savršeno čist vazduh; i najzad, sveže večeri i hladna jutra koja su ovde usred leta najbolji lečnik: sve to čini jednu od glavnih pogodaba da se stočarstvo na ovom delu naše otadžbine može razviti do zavidne visine u jednu od najglavnijih grana naše privredne moći i narodnog bogatsva.

Bačijanje je, bez sumnje, jedan od najstarijih običaja našega naroda, koji je ovde, pod Šarom, očuvan još i u najboljem stanju: ali se ne može reći da su ovaj način gazdovanja sa stokom Turci primili od Srba, Vlaha, Kučo-Vlaha ili Grka. Poznato je da se u bačijanju uvode poglavito ovce, kad mu je smer prerade mleka u sir, maslo i urdu, ne samo za ishranu, već i za trgovinu koja je bila i veoma živa i veoma dobra. A mlečni proizvodi i ovčje meso, bilo sveže ili suvo, glavna su i omiljena hrana gotovo svih nehrišćanskih naroda. Stoga se može pretpostaviti, da je bačijanje postojalo i u samih Turaka i Arnauta, iako, možda, nešto drugčije nego kod Srba, prema običajima, mesnim prilikama i veri tih naroda. A turske hodže i derviši pričaju, da se u svima delovima njihovog nekada tako moćnog i prostranog carstva bačijalo svuda, gde su dopuštale geografske, klimatske i privredne prilike, pa da su se tim poslom obično najbogatiji Turci.

U vreme turskog gospodarstva bačije su pripadale najčešće turskim pašama, begovima i agama. Njihova svojina bile su ogromne prostorije najboljih, najuglednijih i najbogatijih pašnjaka i suvata. Za vreme bačijanja oni su podizali na tim mestima čitave naseobine i snabdevali ih svima potrebama i udobnostima, koje je istočnjački turski duh umeo tako lepo da pribavi i sredi. To su bila stalna bačila, čiji su tragovi ovde-onda i danas vide na padinama Šare. Na ovim bačilima bogati Turci provodili su srećan familijaran, gotovo haremski život, gomilajući uz to ogromna materijalna bogatstva što ih je ovaj način privrede davao.

Ima primera da su i za vreme robovanja zajedno bačijali Srbi i Turci. Tek posle oslobođenja ovaj posao razvija se nešto življe u Srba i odvojeno od Turaka, mada se stari poznanici i prijatelji nisu tako lako napuštali. Međutim, zapažen je i pojav, da su Turci, posle oslobođenja Južne Srbije, naročito želeli i tražili zajedničko bačijanje sa Srbima. No ovaj pojav nije imao značaj nekakvog naročitog prijateljstva Turaka prema Srbima. Zajednicu sa Srbima nalagale su druge okolnosti, koje su Turci umeli tako brzo i dobro da uoče. Pre svega Turci su, i posle objave građanske jednakosti u pravima i dužnostima, smatrali sebe i dalje potčinjenima i zarobljenima; drugo, među Hrišćanima već više nisu mogli tako lako naći ljude sposobne za preradu mleka, jer ih ovi ni za kakvu platu nisu hteli više slušati; i treće, Turci su bogate Srbe smatrali za moćne i privilegovane, te je vezivanje za njih značilo siguran život u planini i jaču bezbednost za kapitale.

Bačijanje pripada poglavito stanovnicima planina, i nema primera u ovom kraju da je ono obavljano u ravninama. Ne samo nemanje obilnih paša i izvora kojima su bogate samo planine, nego je bačijanje u ravni nemoguće i iz čisto socijalno-ekonomskih i klimatsko-higijenskih razloga. Gusta naseljenost ravnica sa bezbroj kultiviranih komada zemlje činila bi apsolutno nemogućim boravak čitavih stada ovaca, koja na Šari dostižu cifru od deset do petnaest hiljada

brava. Uz to treba dodati oskudicu u prostranim i čistim pojilima, tako potrebnim za održavanje tako velikog broja stoke, a ne manje i veliku opasnost od jakog sunca i nečistoće. Zato se bačijanja izvode isključivo u šumama, koje, pored ostaloga, daju i nužnu građu za podizanje ovih, naselja. Ako se gdekad, preko leta i u ravnici čuje lupanje butina, to nije bačijanje; to je sitno, pojedinačno iskorišćavanje mleka, koje siromašni seljaci dobijaju od krava i bivolica za svoju domaću potrebu. Bačijanje u planinama ima širi značaj; ono obuhvata i veći broj prijatelja i veći broj stoke; prema tome bačijanje znači: udruživanje više ljudi, sa većim ili manjim brojem ovaca, radi brže, bolje i lakše proizvodnje mleka i mlečnih proizvoda, poglavito sira, masla i urde.

Za vreme turske uprave, usled, poznatog turskog javašluka, nisu bile potpuno zaštićene ni čisto turske bačije. Blizina Albanije i njenih poludivljih sinova značilo je svakog leta ozbiljnu opasnost za život i mal onih na bačijama. Nenaživnuti na rad, divljačni i leni, pritom vrlo drski, ovi gorštaci živeli su oduvek od pljačke i otmice. Preko cele godine upadali su oni preko planina u mirna sela i na buljuke odvodili stoku, poglavito ovce sa bačija. Kako su bačije u većini bile svojina bogatih i viđenih Turaka, koji su raspolagali i oružjem, napadi su bili skopčani sa velikim teškoćama za napadače, često obeleženi i krvavim žrtvama. Ipak se može reći da su turske bačije bile mnogo sigurnije od srpskih. Zato su se tada Srbi pribijali uz Turke i sklapali s njima zajednicu, poznatu pod imenom ortakluk, često pod vrlo nepovoljnim pogodbama, samo da budu bar koliko toliko zaštićeni.

Napade na bačila Arnauti su vršili u četicama od deset i dvadeset duša. Naoružani do zuba i snabdeveni hranom i municijom za nekoliko dana oni su prelazili oštre stene noću, najobičnije prema Džini – Begu, Jezercu i Vratima, stazama samo njima dobro poznatim, da se već u zoru nađu pred nečijom kućom. Na toj strani Šara je i danas puna tragova od čitavih manjih i većih utvrđenja, rovova i grudobrana, načinjenih od stena, koje je posedalavojska ili žandarmerija turska protivu pljačkaša; ili su iza njih otmičari dočekivali svoje gonioce i naturali im borbu. Nikad se nije desilo da Arnauti budu iznenađeni vojskom u svojim poslovima. Kao i svi otmičari koji prolaze u pljačku i nose smrt sebi i drugima, oni su imali svoje jatake, opet Arnauti iz planinskih sela, koji su ih na vreme obavestavali: na kojoj se strani toga momenta nalaze bačijarske ovce; koliki je njihov broj; kakvi su čobani, koliko ih je i raspolažu li oružjem ili ne; u kom je pravcu žandarmerija i kakve je jačine?

Ovako obavesteni, oni su se raspoređivali za otmicu i borbu. Jedni su vršili napade na bačije i žurno gonili stado, pobivši često puta i pse i čobane, dok su drugi, snažniji i slobodniji, zapadali u zasede i primali borbu sa goniocima, često dvaput i triput jačim od sebe. Redak je slučaj da su ove međusobne borbe bile krunisane kakvim većim i vidljivim uspehom, tj. Da bi Arnauti, pritešnjeni vatrom, nudili kakve pregovore uz povraćaj zaplenjene stoke. Obično se sudar završavao prekidanjem vatre i puštanjem Arnauta da se slobodno povuku i stignu svoje drugove sa otetom stokom još na prvom konaku. Obostrani interesi nalagali su da tako bude, jer mada između žandarmerije i pljačkaša nije mogao postojati uvek naročiti sporazum za ovakav ishod borbe i potere, ipak su, kao Muslimani, osećali jedni druge i uvek žalili krv koja bi se u ovakvim

prilikama prolila. Krupan je to bio događaj, kad na razbojištu ostane mrtav ili teško ranjen, bilo da pripada pljačkašima, bilo vojsci ili žandarmeriji. Ne samo najbliža varoš nego i sva okolina znala bi za događaj i žalila i osuđivala međusobno satiranje jednovernih.

Neuspesi ovih poternih odeljenja i opšta mlitavost vlasti nagonila je imaoce bačija da pribegavaju drugim sredstvima za obezbedu od pljačkaša. Svaka pljačkaška družina imala je svoga vođu i bila mu slepo odana i potčinjena. Vođe su stajale pod zaštitom plemenskih starešina, koji nisu nikad učestvovali u otmicama, ali su ipak od svake uspele pljačke imali deo prema veličini i vrednosti same pljačke. Biti poznat sa plemenskim i četnim vođama i imati s njima prijateljske veze, pa te veze potkati još i kakvom novčanom nagradom, značilo je biti obezbeđen sa svojim malom, ako ne na večita vremena, ono za jedno ili dva leta sigurno. Zato su Turci, pa i Srbi, veoma rado stupali u pregovore sa ovim starešinama, bilo lično ili preko naročitih posrednika, za zaštitu svojih stada. Ugovorene strane sastajale su se na naročito ugovorenim mestima u planini ili u kojem selu s ove ili s one strane Šare, na besu, tajom ili javno, no uvek skriveno od turskih, docnije i od srpskih vlasti.

Veličina sume kojom se kupovala sloboda bačijama i život stoke i čobana, zavisila je na prvom mestu od materijalnog stanja samih imalaca bačija, zatim od broja stoke, pa od vremena na koje se kupuje sloboda i, najzad, od toga kako sami bačijari stoje u očima arnautskih poglavica i starešina.

Bilo je omrznutih Turaka pa i Srba, s kojima ni poglavice ni pljačkaši nisu hteli sklapati nikad nikakvog prijateljstva. Takvi Srbi i Turci ili su svoju stoku uvlačili u bačije drugih ili su prosto napuštali ovaj način gazdovanja, iako je bio probitačan i prijatan. No kad se već uglavi kakav-takav sporazum, bačijari, pored sume u novcu, koja se polagala ili odmah ili u ratama, morali su starešinama pljačkaških četa davati i ove podatke:

1. Mesto gde se nalazi bačija i približno ograničen prostor suvata i pašnjaka koji pripadaju jednoj bačiji.
2. Imena i prezimena svih ortaka koji sačinjavaju jednu bačiju, njihova zanimanja, imovno stanje, broj njihovih ukućana i njihovo mesto stanovanja.
3. Broj stoke i kakve, posebno ovce muznice, jalovice i jaganjci, zatim broj konja ili magaraca, gdekad i broj pasa s njihovim imenima i opisom njihove dlake.
4. Broj čobana koji čuvaju stoku, njihova imena i prezimena, mesto rođenja, zatim sve potanko o tome, ko je starešina (ćaja) bačije, ko glavni bač, pomoćnik i ostalo osoblje na bačiji.

Po uglavljenom sporazumu, obe strane razilazile su se zadovoljne i odmah obaveštavale: bačijari svoje ortake, ćaju, bača i ostale čobane i poslugu, a poglavice opet svoje ljude.

Izgleda da su jedino na ovaj način bačije mogle biti potpuno obezbeđene za tursko vreme i u prvo vreme srpske vladavine posle 1912.godine. Ali ni ta bezbednost nije bila potpuna i dovoljna. Nije bilo samo jedno pleme u Albaniji koje je slalo svoje ljude s ove strane Šare na



tako unosan posao otimanja i ucenjivanja. U prvo doba srpske vladavine, do početka velikog rata, takve otmice i ucene bile su dosta retke i znale su se družine koje su pljačkale, pa se s njima na ovaj način moglo i izlaziti na kraj. No za vreme velikog rata usled opšte materijalne bede, koja je u Albaniji bila naročito teška, umnožile su se i čete ovakvih otmičara. Valjalo je sa svima njima sklapati prijateljstva i svako prijateljstvo skupo plaćati. To je prevazilazilo vrednost ne samo onoga što se na bačijama od stoke moglo dobiti, nego i vrednost sveukupne bačije. Zato je, malo po malo, ovaj način gazdovanja sa ovcama opadao, smanjivao se, te svodio i zadržavao samo na pašnjacima po Ljubotenu, koji je dalji od Albanije, dok se, naposljetku, nije i tamo gotovo sasvim ugasio. Tek poslednjih godina počinje pastirski život po celoj Šar-planini ponovo da oživljava.

## 2. Stvaranje bačija i život na njima

Stvaranje samih bačija jedan je od glavnih stočarskih poslova. Već od Velikih Poklada, pa i ranije, stari ortaci vode razgovore o bačijanju idućeg leta. Nije dovoljno imati samo stoku i velike ispuste u planini, pa čekati prve proletne dane za izgon stoke u planinu. Ima bezbroj krupnih i sitnih poslova koji očekuju bačijare i koje treba na vreme posvršavati. Za one, koji su već ranije radili taj posao i imaju svoja stara bačila, polovina je brige prebrinuta. Nužno je samo pobrinuti se još i za ljude, potrebne za ovaj posao, pregledati sudove, obiće staro bačilo i na njemu ponešto dopravititi, pa se onda može mirno očekivati povratak stoke sa zimovnika, koji je bio tamo negde oko Štipa, Bitolja ili i dalje, u pitomoj i toploj ravnici, oko Elbasana i Tirane. Mnogo je teže onima koji su prviput laćaju ove vrste gazdovanja. Stoga se oni obično udružuju sa onima, koji su se već bavili tim poslom.

Oni koji se udružuju radi zajedničkog bačijanja zovu se ortaci, a sama radnja se zove ortakluk. U ortakluk stupaju obično bliži srodnici, dobri prijatelji ili inače poznanici koji se slažu, razumeju, međusobno vole i imaju poverenje jedan u drugome. Za sve vreme pripremanja koje iziskuje mnoge izdatke u novcu, čine oni sve troškove zajednički, vode beleške šta je ko nabavio, pozajmljuju jedan drugom, da o svemu polože završni račun na svršetku bačijanja. U poslovima spolja znatno im pomažu žene i odrasla deca, jer se od dana uortačenja njihove kuće smatraju kao jedna kuća.

Sklapanje ortakluka vrši se obično s jeseni, gdegdje i preko zime, no nikad u samo proleće. Novi ortaci još s jeseni zajednički obiđu pašnjake i izaberu mesto za podizanje potrebnih staja, uz pripomoć onih koji su već bili na tom poslu.

Mesto, na kome će se bačijati, zove se bačilo, a staje, koje se na njemu podižu, raznovrsne su i imaju svoja posebna imena. Bačilo treba da je na oceditom mestu, zaklonjeno od severnog vetra, po mogućstvu blago nagnuto, suvo, izloženo suncu i da obiluje vodom. I na to se pazi da u

blizini ima dovoljno drvene građe, potrebne za podizanje staja. Mnogo su bolja bačila na Ljubotenu nego na ostalim stranama Šare, jer Ljuboten i pod samim vrhom obiluje bukovom šumom, dok su ostala mesta mahom bez gore, te se sva građa mora donositi sa podnožja.

No pored svih udobnosti koje se traže od mesta za bačijanje, postoji ipak bojazan, da ono ne bude izloženo opasnosti od kurjaka, kojih na Šari ima vrlo mnogo. Istina, bačijari se obezbeđuju s te strane na taj način što na bačijama drže veliki broj pasa i što svi čobani nose oružje. No to nije dovoljno, jer i pored sve sve opreznosti, oličene u mnogobrojnim psima koji prate stada danju gotovo u stopu a noću spavaju oko njih, nema nijedne bačije a da joj preko leta, često usred bela dana, kurjaci ne odnesu po desetak i više ovaca. Zna se već iz iskustva da kurjaci imaju svoje određene i gotovo stalne staze, kojima se kreću, osobito noću, kao i to da su za jednu noć kadri preleteti prostor od blizu sedamdeset kilometara i opet se do zore vratiti tamo, odakle su pošli. Ovu njihovu osobinu veoma pametno iskorišćavaju čobani i takve kurjačke staze ili posedaju noću ili nameštaju velika kurjačka gvožđa sa mamcima ili i bez ovih, pokrivši ih samo papratom ili suhim lišćem. Ali i pored svih ovih sredstava za borbu s vukovim, seljaci, osobito čobani, teže da bačila budu postrojena na mestima, koja kurjacima nisu pristupačna. Takva pak mesta mogu biti samo usamljene poljane sa što manjim brojem puteva i putića, koji izlaze neposredno iz dubokih jaruga i gustih neprohodnih šipraga.

No da bačijanje bude potpuno pripremljeno, bačijari ili ortaci moraju imati i dobro osoblje za preradu mleka, bez kojega je ovaj posao potpuno nemoguć. Osim gospodara bačiju sastavljaju još i ova lica: *ćaja, bač, fičor, kotardžija, sulakdžija, odadžija, redari i čobani*.

**Ćaja.** – Kao što svaka dobro uređena zadruga ima svog starešinu, tako i svaka bačija ima svog domaćina – ćaju. On se obično pogađa za jedno leto, no dobrog ćaju zadržavaju bačijari i za duži niz godina. Ćaji se poverava vrlo veliko bogatstvo bez ikakvih pismenih garancija, pa se zato od njega traži ne samo da je vičan poslu i dobar poznavalac bačijarskog zanata, nego i da je vredan, čestit i pouzdan.

Ćaja je gotovo apsolutni gospodar svake bačije. Njemu su potčinjeni svi ostali na bačiji, osobito čobani. On ih obično bira i pogađa, pa o tome samo izveštava gospodara. On savetuje i kara čobane i ostale mlade; neposlušne kažnjava, a nepoštene otpušta i optužuje. On kupuje sve što je potrebno za bača, čobane i stoku, kao: sirište, jarmu, mekinje (trice), so i sve to isplaćuje, beležeći u svoj naročiti dnevnik. On se obračunava i sa čobanima za ukradene ili izgubljene ovce i odbija im to od ajluka (plate). Po tome ćaja mora znati, koliko i kakvih ovaca, konja, magaraca, pasa i jaganaca ima na bačiji, kao i to koliko je kome čobaninu dao na čuvanje ovaca. Njemu se svake večeri podnose usmeni izveštaji o stanju zdravlja stoke na bačiji i o broju bolesnika ili nestalih grla.

Plata ćajina iznosila je pre rata hiljadu groša i više za jedno leto, a odmah posle rata plaćao se po pet do osam hiljada groša, danas, kod opšte skupoće, i mnogo više. Osim plate, on dobija u naturi hranu, odelo i obuću, ali nema primera da je ćaja učestvovao i u deljenju prihoda sa bačija.

Ako se ovce ne prodaju po svršenom bačijanju, već odvođe gdegod na zimovnik, s njima odlazi i čaja, i tom prilikom gazda mu daje široko ovlašćenje da može upravljati i raspolagati stadom po svojoj volji i po svom nađenju. Za ovaj trud dobija naročitu platu, čija veličina zavisi od daljine zimovnika, od lokalnih ekonomskih prilika i od broja ovaca koje su mu poverene. Od njega zavisi da li će sobom povesti iste čobane ili će ih zameniti novima.

**Bač.** – Na bačijama se prerađuje mleko, pa je za taj posao potreban i naročiti majstor. Taj majstor i specijalista za preradu mleka u sir, maslo i urdu, zove se bač. Najbolji su bačari iz kičevskog kraja, pa ih otuda poglavito uzimaju u Srbi i Turci. Bač se pogađa samo za jedno leto dok se ne digne maslo, obično od Male Gospođe, a plata mu je od dve do tri hiljade groša, prema broju muznica uvedenih u bačiju.

Bač se brine poglavito o preradi mleka. Njegova je briga da uvek ima u dovoljnoj količini dobrog prirodnog ili veštačkog sirišta, kako je već na bačijama uobičajeno, i da mu sudovi, kojima rukuje, budu čisti, ispravni i da ih ima u dovoljnom broju. Sve neispravnosti i nedostatke zarana dostavlja čaji, koji se stara da se one odmah dovedu u red. On se ne brine o ovcima, njihovoj ishrani, zdravlju ili bolesti, niti pak o tome kako ostali članovi bačija vrše svoje dužnosti; o tome se brine gazda bačije preko svoga čaje. Ranije, pored plate, imao je pravo i na udeo u prihodima sa bačije, obično pravo na stari desetak; danas mu se daje nešto veća plata, a u naturi dobija obično kosti od pastrme koja se na bačijama spravlja od ovčjeg mesa i ostriženu vunu sa koža od kojih se grade tulum (mešine) za pakovanje masla i urde.

**Fičor.** – Bačev posao u bačiji vrlo je složen, pritom pun odgovornosti, pa je stoga i njemu potreban pomoćnik. Taj neposredni njegov pomoćnik obično je kakav oštromni dečak od četrnaest-petnaest godina i zove se fičor a gdegd i vičor. On se pogađa, kao i ostala posluga, samo za jedno leto, a plata mu je po pogodbi od osam stotina do hiljadu groša posleratnih.

Fičor je u bačiji što i pokućar u domu. On čisti i pere sve sudove, namenjene za preradu mleka, i drži ih tako, da budu uvek pod rukom. Za vreme muže prima od čobana vedrice s mlekom i prinosi ih baču, koji ih prihvata i sručuje u veliku kacu u kojoj podsirava sir. U odsustvu bača fičor nadgleda već izrađeni i prema vatri u police poređani sir, kao i onaj koji je tek izvađen iz kace i okačen o kuku u naročitoj cediljki da se iscedi i okaplje. Pri vađenju masla on muti mleko, a pri kuvanju surutke meša i pazi da ne zagori.

Ni fičor nema pravo na dobit u mlečnim prerađevinama, ali dobija hranu i odelo.

**Kotardžija.** – Složen posao na bačiji iziskuje vrlo mnogo ruku, pa je stoga na njoj i vrlo mnogo pomagača. Jedan od tih pomagača koji olakšavaju poslove na bačiji, jeste i kotardžija, opet kakav okretan momčić od petnaest-šesnaest godina; gdegd kotardžija bude i kakav postariji čovek pa i starac.

Ovce muznice provedu na paši skoro ceo dan; kad će se one krenuti bačilu, zavisi od daljine mesta na kome pasu, od njihovog broja i od dužine dana. No kad već prispe vreme za

mužu, čobani kreću stado sasvim polako zadržavajući se usput u toliko, u koliko to samo stado čini. Često i same ovce svojom uznemirenošću i blejanjem daju čobanima znak da treba krenuti; ta uznemirenost dolazi otuda, što ovce, naviknute na solilo i krmilo, same osele taj momenat i žure u bačilu, i što im vimena, nabrekla od mleka, postanu odviše teška.

Kotardžija, kad se pojavi stado, ima zadatak da iziđe u susret čobanima i da pomogne da ovce uteruju u kotar, pa je po tome dobio i ime. Kad i poslednja ovca uđe u kotar, čobani operu ruke i pripreme se za mužu, a kotardžija zatvori ulaz na kotaru, ostavši i sam unutra s ovcama. Za vreme muže priteruje ovce do struge i jednu po jednu pušta kroz naročiti prolaz, na čijem ih izlazu hvataju čobani i muzu. Pri ovom poslu kotardžija mora da bude veoma blag prema ovcama; svaka grubost, tuča ili guranje nogama strogo su zabranjeni. Blago postupanje s ovcama za vreme muže naročito se zahteva, jer grubost stvara strah kod ovaca a ovaj utiče ne samo na kvalitet nego i kvantitet mleka. I najprostiji čobani znaju da grubo postupanje s ovcama, osobito boj, utiču na količinu mleka, jer ga ovce *trgnu natrag*; znaju i to da je mleko od zaplašanih ili premoreni ovaca veoma otrovno i da može pokvariti čitave pomuzene vedrice. Stoga se grub kotardžija ne trpi na bačijama već odmah otpušta; ne dopuštaju se ni ružne psovke, ni neučtive reči, upravljane ovcama, jer se u narodu ovca smatra za najblagosloveniju životinju koju je Bog saznao, pa je zato treba čuvati i poštovati.

Kotardžiju pogađa ćaja obično od mladića ili staraca iz svoga ili drugog sela koje dobro poznaje. Njegova je plata od pet stotina do hiljadu groša za jedno leto, što zavisi od broja ovaca. Nema prava na udeo u dobiti, ali zato dobija od gazde odelo, obuću i hranu.

**Čobani (ovčari).** – Čuvanje ovaca smatra se u seoskom svetu za najlakši posao. Ovca je tiha, mirna i veoma pitoma životinja, pa je i njeno čuvanje na paši znatno lakše od čuvanja koza, govoda, konja. No ako je i lako čuvati malo seosko stado, koje se najčešće poverava deci ili starcima, nije lako čuvati ovce na velikim bačijama. Pored toga što su stada muznica vrlo velika, teškoća je još i u tome, što na bačijama ima i podvojenih stada jalovica i jaganjaca. Sva ova stoka pase na jednom određenom prostoru, pa i mada je taj prostor vrlo veliki a jaganjci zalučeni pre početaka bačijanjanja, ipak se za čobane nikada ne izimaju deca, ni sakati ljudi ni nemoćni starci.

Čobanin je glavni čuvar stada u planini. Nije njegova dužnost samo da ujutru izgoni stado na pašu i uveče vrati na bačilo. Pred njim stoje često i druge nezgode i opasnosti: iznenadne posete pljačkaša Arnauta i drski napadi gladnih vukova, a ni jedni ni drugi ne odbijaju se lepom reči već jedino snagom. Zato se za čobane izimaju mahom snažni i mladi ljudi, koji dobro umeju rukovati i oružjem. Pored ovih osobina čobanin treba da poznaje i život na bačijama kao i život samih ovaca. On ne polaže nikakve zakletve, ali daje časnu reč da će biti pošten, pažljiv i uredan i da će stoku dobro čuvati. Ovce Ovce mu se predaju na broj, pa je svake večeri dužan taj broj i doterati s paše na bačilo. Za svaku štetu koja bi njegovom nepažnjom i nebrežljivošću nastupila, odgovara ne samo moralno već je dužan i novčano naknaditi je. Izuzima se slučaj kad koji brav lipše usled bolesti ili slomi nogu ili ga udavi kurjak a on to nije mogao sprečiti.

Čobani se uzimaju iz obližnjih sela, najradije iz reda onih koji su već bili na toj službi. Samo u slučaju da se takvi čobani ne mogu naći, primaju se i sasvim novi i nevešti. No bio novi ili stari čobanin, pri stupanju na dužnost, čaja će mu reći sve što se od njega traži.

Služba čobana traje jedno leto a plata im je bila, odmah posle rata, do hiljadu i pet stotina groša. Osim toga daje im se hrana, odelo i obuća, no bez prava na udeo u dobiti. Pri stupanju u službu, pored ostaloga, utvrđuje se i vreme, kad čobani mogu otići svojim kućama i koliko će trajati to njihovo odsustvo. Dok se ne vrate na dužnost, zamenjuje ih naročiti *pomoćnici*, koje Arnauti zovu *rendari*. To su ljudi koje sami čobani nalaze u svom selu, obično braća ili koji drugi iz roda; oni dolaze uoči odlaska samih čobana i u prisustvu čaje i bača, često i samog gazde, primaju stado po broju i odgovornosti za svaku štetu, ako se već nisu drugačije sporazumeli s onima koje zamenjuju. Kad se čobani vrate sa odsustva i prime stado, pomoćnici se otpuštaju svojim kućama; retko gde zadržavaju se oni kao kakva posluga pored redovnih plaćenih čobana. Da li će pomoćnici za svoju službu, koja može trajati po desetak i više dana, primiti i kakvu nagradu, stvar je međusobnog sporazuma između njih i onih koje su zamenjivali.

**Odadžija.** - U dobro uređenim bačijama, kao i u zadrugama, postoji naročita ličnost koja priprema hranu i piće za sve članove bačije. To je kakav postariji čovek koji se razume u kuvarskom zanatu, a kojega svuda zovu odadžija. Uoči pazarnog dana ili i pre, ako je bačija daleko od grada, on obaveštava čaju, šta bi sve trebalo kupiti pa da im bude za nedelju i više dana, kao: solli, aleve paprike, luka, sirćeta, šećera, kafe i drugog što treba. Dobivene potrebe odadžija čuva u drvenom sanduku, koji je smešten u kuhinji pored police sa sudovima, drvenim ložicama, slanicom i šoljama za čaj i kafu, i raspolaže njima što može pametnije i ekonomnije.

Odadžija mesi hlebove i pečeih crepuljama, kuva uobičajena jela, pere i riba kuhinjske sudove, postavlja i diže sofru. On se stara da budu ugošćeni i gosti, kad dođu s gazdom ili čajom ili se i sami uvrata na bačiju. On treba da zna zaklati i urediti jagnje, gusku ili kokoš i da od njihova mesa ume zgotoviti ma i najprostije jelo – **mandžu**.

Ljudi u gradu smatraju da su mleko, sir, maslo i urda najlakša i najprijatnija hrana, no ne smatraju ih tako i oni što žive stalno na bačijama i na toj hrani. Svakidašnja upotreba ove hrane, neprestana radnja s njom, zatim onaj poznati specijalni miris ustojanog masla, kojim su sve stvari i svaki kutak bačila prožeti, čine te bačijari nerado podnose ovu hranu i traže promenu. Zato se na bačijama radije jede posan pasulj nego gusto i debelo mleko; slađe pečena suva paprika i kuvani krompir nego na žaru pečena dobro poznata ovčja *paštrma* (naročita vrsta suvog mesa).

Hleb je na bačijama obično presna proja od žutog krupno samlevenog kukuruza a katkad i kačamak – *bakrdan*. Hleb od pšenična brašna jede se retko, obično o praznicima ili posle kakvog gazdinog dobrog uspeha u prodaji sira, masla ili urde. Pogača, pečena u žeravici, sprema se i iznosi samo kad na bačilo dođe gazda ili ko od njegovih iz kuće; na bogatim bačijama pogačomo se časte i gosti, kad sa gazdom ili sami naiđu.

Na bačijama odadžija sprema od mleka i razne vrste jela, od kojih se neka smatraju kao poslastice i delikatesi: *tava (jogurt)*, *matenica (maćenica, mućenica)*, *bungur*, *turska alva* i drugo.

Tava (jogurt, kiselo mleko) se spravlja na jedan prost starinski način. Svkua se deset oka procedenog i nemućenog presnog mleka i kad se prohladi toliko da se može u njemu držati prst, stavi se u njega dobra ložica kisela mleka i dobro promeša. Zatim se ostavi na umereno toplo mesto i pokrije kakvim čistim vunenim ili pamučnim pokrivačem. Za tri časa mleko se stegne kao pihtije (pače) i ozgo, po njemu, uhvati debela kora. Ako je vreme hladno kiseljenje ide sporo; ako li je odviše toplo, onda je proces brži, ali je i odsecanje surutke jače. Kora na kiselom mleku zove se *skorup*, gde gde i *kajmak*, što je i običnije.

Tava, u Severnoj Srbiji poznata samo pod imenom kiselo mleko, veoma je prijatna, zdrava i ukusna hrana. No ne izrađuje se tava samo na bačijama, već i dole, u gradovima. Kao delikates Južne Srbije dobiva se u svakoj aščinici i mlekarnici a i u najboljim hotelima.

Turci ovako ukiseljeno mleko neobično jako cene, te često samo to i večeraju ili ručaju, a rado ga iznose i na trpezu pred goste. Ponekad, kad je suviše toplo, u junu i julu, kiselo mleko prekisne, dobija svoj naročiti miris, i ne može se jesti. U mlekarnicama, dole u gradu, ovakvo se kiselo mleko vrlo teško prodaje ili se njegova cena obori, te ga kupuju hrišćanska i muhamedanska sirotinja. Da bi se moglo pojesti, nalije se vodom i dobro izmuti i razbije. Na taj način postane retko, slično mućenici, izgubi polovinu i više od svoje prvobitne kiseline i jede se ložicama ili umače hlebom. Na bačijama, gde je i usred leta hladno, nikad se kiselo mleko ne može prekiseliti.

Od mućenog mleka na isti način dobija se još jedna vrsta kisela mleka, samo mnogo posnije i ređe, poznato pod imenom *ćup-tava*. Između prave tave i ćup-tave razlika je očigledna: tava je sirasta gusta masa koja se može seći nožem kao mlad sir, ima svoj površni skorpu i sasvim odvojenu surutku; ćup-tava je retka, razbijena mlečna masa, jače kiseline, bez površnog skorupa i zahvata se džezvom ili lončićem pri kupovanju a jede se ložicama.

Ćup-tavu ne spravljaју na bačijama; nju izrađuju pojedini na selu ili u varoši od mleka, dobivenu od bivolica i krava, iz koga je najpre malim bučkama (butinima) izvađeno maslo, najčešće za domaću potrebu.

Matenica (maćenica, mućenica) na svim bačijama, pa i dole, u selima i gradovima, gde se gazduje sa stokom u malom, smatra se za napitak a ne za jelo. Spravlja se na taj način, što se kiselo mleko, zajedno sa surutkom, stavi u butin i muti sve dotle, dok se potpuno ne razbije i dok maslena zrnca u veličini kukuruznog zrna ili lešnika ne izbiju na površinu. Zatim se ovako dobivenom mućenicom napune ćupovi, pa i testije, i pije kao odličan napitak na vrućini. Na bačijama je čobani danju nose u tikavam (lejkama) i čuvajući ovce piju mesto vode.

Mučenica je dobra samo dok je sveža i hladna; zagrejana promeni ukus, progruši se, uzbuča i prekiseli se. Isto tako neukusna je i stara, davnašnja ustojana mučenica. Zato je na bačijama spravljaju samo u tolikoj količini koliko je mogući potrošiti za jedan, najviše dva dana.

Turska alva je poslastica, koja se spravlja od šećera, masla, brašna i vode. Pola oke svežeg masla stavi se u tiganj ili bakrač. Kad maslo stane ključati, dodaje se u njega polako do pola oke prosejanog običnog pšeničnog brašna i meša. Dotle se u zasebnom sudu, šerpi ili tiganju, već kuvala oka šećera u dve oke vode, te kad brašno u maslu porumeni i pojavi se specijalan prijatan miris, ovaj se ukuvani šećer nalije u maslo i brzo meša. Zatim se skine i stavi među noge, pa jakom drvenom ložicom (varjačom) meša kao kačamak sve dotle, dok se dovoljno ne zgusne. Ova zgusnuta masa istrese se na tepsiju ili u činiju, doda ozgo još šećera ako nije dovoljno slatka, pa iznese na sofru.

Ova vrsta alve ima karakterističnu boju cimetove kore. Vrlo je slatka, čak i otužna, i veoma omiljena u Turaka, koji i inače vole slatke rabote. Jedu je i Hrišćani no ne tako rado, jer je i suviše masna i slatka.

Bundur. Ova vrsta poslastice spravljaju na razne načine. Češće Turci nego Srbi. Jedan od tih načina jeste ovaj: potrebna količina očišćene i dobro oprane pšenice potopi se u presnom mleku (ma kakvo bilo), stavi na vatru u kalajisanom kotlu i kuva dotle dok se zrna raskokaju – isprskaju. Zatim se izruči ova kuvana masa na velike sofre ili čistu ćebad i prema suncu suši, a kad se osuši, onda odnese u vodenicu i samelje u brašno.

Ovakvo brašno čuva se na suvom i promajnom mestu, jer se lako vlaži i buđa. Pred upotrebu stavlja se potrebna količina u zemljani lonac, nalije vodom i kuva na tihoj vatri. Kad brašno upije svu vodu i postane gusto kao kaša, razliva se u činiji kao pilav (sutlija) i iznese na trpezu. Gdekoji po bunguru posipaju sitan šećer i cimet a u poslednje vreme i kakao i čokoladu. Ovakav bungur može se i danas dobiti u aščinicama u Skoplju, tetovu i u ostalim varošima; no na bačijama, kad se sprema, ne posipa se ničim.

Za ishranu pasa kojih svaka bačija ima na desetak i više, upotrebljava se hleb od kukuruzna brašna, često i ječmenica, ili kačamak na brzu ruku spravljen i nešto mekši. Na mnogim bačijama, osobito siromašnim, kukuruz se melje zajedno sa komiljkom (tuluskom) i od tog neprosejanog brašna mesi proja ladnjača (zamešana hladom vodom) i neslana, za ishranu pasa na bačijama.

Sve ove poslove vrši odadžija, pa se zato i on plaća kao i čobanin. Njegova služba traje takođe jedno leto.

Veće i uređenije stare bačije, pored ostalih potreba, imaju i potreban broj konja. Na njima se odnose sa bačije u grad na pazar ili u gazdinu magazuu izrađeni proizvodi, a otud donose na bačiju druge potrebe. Danju ovi konji provode na paši zajedno sa ovcama ili nešto dalje od njih, a noću ih zatvaraju u naročite staje i naslone, ili ih vezuju pored bačila i čobanskih stanova, kako

bi bili pošteđeni od vukova i krađa. Njih čuvaju naročiti momci zvanji konjari, kojih može biti prema broju konja i više. Konjari su seljaci iz siromašnijih kuća, koji služe za vrlo skromnu nagradu. Ako su i pouzdani i stignu da pomognu ma u čem bilo baču ili čobanima, dobijaju od gazde, na predlog ćaje, nešto i u naturi: oku masla, pogaču sira (sirac), zastrug urde i glave od ovca i jaganjaca poklanih u vreme bačijanja; pored toga dobijaju po par odela i po dva para presnih govedih opanaka.

I konjari služe na bačiji samo jedno leto.

Ima velikih bačija koje, pored svih ovih momaka, potrebnih poglavito ćaji, baču ili čobanima, za poslove na samim bačilima, imaju i svoje *posilne (sulakdžije)*, potrebne isključivo za poslove izvan bačija. To su mladići, zdravih nogu i ruku, čiji je glavni posao nošenje poruka u grad: gazdine trggovcima s kojima ima veze, i bačeve ili ćajine gazdi. Kad ćaja odlazi u grad da kupuje potrebe za bačila i bačare, s njim ide kao pomoćnik i sulakdžija. Njega, kao poštonošu, upotrebljava ćaja, kad ima što da javi gazdi ili da iz grada donese što novo za ćaju, bača i ostale. Niko drugi ne može niti sme upotrebiti sulakdžiju za kakav drugi posao na bačiji bez prethodnog odobrenja samog ćaje.

Sulakdžija, kao i svi, služi na bačiji jedno leto. I njega nalazi i pogađa sam ćaja a gazdu samo kratko izvesti da ga je pogodio; on ga i otpušta ako zapazi da je len, pipav, nepokoran ili nepošten. Plata mu je pet ili šet stotina groša na leto, prema lokalnim prilikama i vrednosti novca.

### 3. ZGRADE NA BAČIJAMA

Kao što ljudi na selu i u gradu za sebe i svoje podižu kuće i ostale zgrade, tako se i na bačijama podižu naročite zgrade (staje) za ljude, za stoku i za preradu mleka.

Sve zgrade podižu se mahom od drvene građe, pa se zato ova letnja naselja i osnivaju na onim mestima, koja obiluju šumom i pristupačna su. Drvena građa seče se u zabranima samih spostvenika bačija, no ako oni nemaju svojih šuma, ona se kupuje od seljaka iz najbližih sela ili se po ceni, sa popustom za bačijare, dobavlja iz državnih šuma. Građa se prevlači na kolima ili konjima što zavisi od terenskih prilika. Sve su zgrade primitivne i vrlo proste, pa ih zato izgrađuju sami članovi bačije; samo kad se želi nešto naročito načiniti što ne znaju obični seljaci, traži se osoben majstor i naručuje u gradu, kao: police, vrata, prozori i tome slično.

Raspored zgrada prave sporazumno gazda i ćaja sa bačem; oni utvrđuju i njihov broj, veličinu i oblik, kao što određuju i mesta pojedinim zgradama i kako će koja od njih biti obrnuta. Mnogo se pazi da bude suho i svetlo mesto za zgradu, u kojoj će se prerađivati mleko i čuvati mlečne prerađevine do upotrebe ili prodaje. Izgleda, ipak, da se najveća pažnja obraća na mesto, gde će



biti podignuta skloništa za noćni boravak ovaca, naročito muznica, i na koju će stranu biti okrenuta.

Šara i preko leta obiluje vetrovima, koji su često tako jaki da čupaju drveće i ruše stene, pa nije nimalo preterano, što bačijari brinu ozbiljnu brigu prilikom podizanja ovih ovčijih skloništa. Ovcama, osobito muznicama, škodi ne samo jaka sunčana pripeka, nego i kiša i grad, a naročito vetar, od kojih i ovce poboljevaju, kad ih noću, na spavanju, biju kiše, ma i tople, i šibaju vetrovi. Zato se torovi, u kojima ovce provode noć, podižu poglavito na padinama, niže pašnjaka, uvek s južne strane, kako bi ovce bile izložene suncu ali ne i vetrovima koji duvaju sa severne i zapadne strane. I na to se pazi da torovi ne budu sasvim ravni, već blago nagnuti, kako bi voda od mogućih kiša što brže oticala.

Broj zgrada i zgradica na bačijama zavisi od broja ljudi koji pripadaju bačiji, i stoke koju treba zaštititi od otmičara, vukova i zla vremena. No bila bačija mala ili velika, ima izvesnih staja, bez kojih se ne može ni zamisliti uspešno bačijanje, a to su: trlo (pojata, kotar), struga, bačilo, obori i konjušnice.

Trlo. – U običnom govoru kad koga bačijara upitate kuda ide, odgovoriće vam: Idem na trlo, na bačilo, na bačiju! Analogno ovome svet tri reči treba da imaju jedno isto značenje, jedan i isti pojam. No na samom terenu i čobani i bač i ćaja jasno razlikuju i odvajaju trlo od bačila.

Trlo je mesto namenjeno za noćni boravak ovaca. To je ograđen prostor koji se povija po zemljištu, nekad pravilnog, nekad sasvim nepravilnog oblika. Ograđen je trnjem, koljem ili plotom a gdekad i naslaganim kamenjem ako ga samo ima u blizini, sa poširim vratima za izlaz, koja se grade od grubih bukovih dasaka ili se opletu od tako isto grubog vrbovog, leskovog pa i bukovog pruća. Šarke zamenjuju gužve od bele loze (pavita), navučene na ivično kolje, a bravu ili rezu zasovica; ova vrata mogu se otvarati i zatvarati i spolja i iznutra. Gdegdde ova vrata prave se i od dasaka, uzetih od starih sanduka ili otpadaka sa strugara.

Veličina trla zavisi od veličine stada. Odvojena su trla za jalovice a tako i za jaganjce i ona su mnogo manje udobnosti od onih za muznice, kojima se uvek poklanja veća pažnja i nega. Nikad se ne dopušta mešanje ni zajedničko noćivanje; odvajanje koje bi se svakog jutra moralo vršiti, bilo bi gola danguba, a seljaci na bačijama cene svaki trenutak.

I čobanski psi koji prate stada, odvojeni su, te oni što čuvaju ovce muznice, neće nikad poći za jalovicama ili jaganjcima. Oni poznaju ne samo svoje čobane i svoja stada, već i svaku svoju ovcu, i nije nimalo redak slučaj da ovi ovčari idu u revnosti dotle, da jure iz svoga stada tuđe ovce i vraćaju svoje, kad bi navalile tućem stadu.

I trlo, kao i ostale staje, održavaju se u čistoći velikim brezovim metlama, vilama i grabuljama. Čišćenje vrše redari i konjari, često i ostali ako nisu zaposleni, uvek izjutra, kad se stada izgone na pašu. Đubre se zgrće u gomile i zbira po uglovima trla, često i nasred ovoga, ali je običajnije da se izbacuje preko ograde, gde oстане, razume se, potpuno neiskorišćeno i po svršetku bačijanja.

Nasred trla nalazi se solilo. To je podeblji, u zemlju pobijen, trokrkaki kolac, visok pola metra i više, u čijim ramljama stalno leži ogromna krupica (u Timoku kraljac) sive soli, koju ovce za vreme odmora ližu – sole se. Na velikim bačijama ovih solila ima po desetak i više.

Struga. – U severnom delu naše zemlje, u predratnoj Srbiji, pod strugom razume se uzan prostor, u koji se priteruju ovce pred mužu. No tamo u strugu ne dolaze neposredno sve ovce kad se vrate s paše, već se najpre ugone u naročito ograđen prostor, zatim po redu propuštaju na vratanica, gde ih prihvataju čobani i puštaju u trlo, pošto ih pomuzu. To mesto ispred struge tamo se zove pojata a gde i tor.

Na Šari se ovce, i to samo muznice, kad se vrate s paše, priteruju pred strugu u prostor ograđen trnjem ili plotom da se ne bi rasturale i mešale sa ostalima. Tu se ovce ostave neko vreme da se odmore, pa se zatim u grupama uteruju u strugu. Po tome je ovde struga, mestimice, prilično veliko odeljenje, koje se sastoji iz povisoke pregrade i nastrešnice sa ivicama nagnutim ka trlu. Pregrada, što odvaja na ovaj način prvo odeljenje od trla, nije samo prividna, nego je to često čitav zid, načinjen od grubog krečnjaka, visok do dva a dugačak i do deset metara u prvoj liniji, što zavisi od broja muznica i broja čobana koji vrši mužu.

Od zida gdekad se spušta prema prednjem odeljenju prost drven krov, koji pada na debelo kolje, pobijeno u zemlju i opleteno prućem. Pravo prema sredini urezana su vrata na strugi, kroz koja se puštaju u strugu po onoliko ovaca, koliko je rupa na zidu i koliko će ih odjednom biti pomuzeno. Struga se gdekad pokriva razastrtim snopovima ržane slame, suvim papratom ili kakvom bilo travom, pokupljenom po šarskim udoljicama. Negde, naročito na čisto hrišćanskim bačijama, struga nije ovako uređena, već sa prednjim delom čini jedno odeljenje (koje je u S. Srbiji poznato pod imenom pojata). Ono je odvojeno od trla zidanom ili pletenom pregradom sa otvorima za puštanje ovaca prilikom muže, pa se mestimice baš ta pregrada sa rupama i naziva struga, što će biti, svakako, i najpravičnije.

Na pregradi ima po pet i deset prolaza, otvora, podjednako širokih, visokih i udaljenih jedan od drugoga. Pored svakog otvora, koji se gde i naziva štoga, izraz, svakako, arnautski, s leve i s desne strane, nalazi se po jedno sedište za one što muzu ovce. Sedište se zove stol, a gradi se od nešto ugladenog krupnog pločastog kamena, a gde i je ono i običan grubo otesan panj ili obična kuhinjska trokraka stoličica. – Na siromašnim bačijama struga nije ovako udešena, a na turskim je i nešto drugojačija.

Bačilo. – Pod ovim imenom treba razumeti naročitu staju, čak i zgradu, u kojoj se prerađuje mleko i čuvaju prerađeni proizvodi. To je zgrada koja predstavlja čitavu kuću, izgrađenu od kamena i drvene građe, često i vrlo solidno, da može poslužiti i više godina. Njena dužina i širina zavise od veličine gazdaluka, a obrće se tako da bude svetla i zaklonjena od severnih vetrova. Nužno je još i to, da bude u neposrednoj blizini struge, kako bi se pomuzeno mleko brže i lakše moglo unositi u bačilo i predavati baču na dalju upotrebu.

Bačilo ima svoje temelje, zidove i krov. Temelj se podiže od planinskog kamena, koji se spaja prosto načinjenim blatom, a na njega se dižu zidovi, takođe od kamena, durunge i pleta, a kojiput i naboja. Spolja se ovlaš lepi tankim slojem blata, načinjenog od lepljive zemlje i sitne slame; ponekad se i kreči spolja, no nikad se ne lepi iznutra.

Krov je od drvene građe, vrlo strmen, sa dugim nastrešnicama, a pokriva se ržanom slamom i papratom. Da pokrivač ne bi digli i odneli vetrovi koji su ovde česti i vrlo jaki, osigurava se širokim kamenim pločama, dugim lozama pavita, žicom ili podebljim drvenim motkama. Ploče se ređaju po krovu u dva ili više redova, počinjući od slemena, a ako se osiguranje vrši lozom ili žicom, onda se ona po dužini pruža po krovu. Osiguranje motkama vrši se na taj način, što se po dve motke na svojim tanjim krajevima vežu užetima ili lozom ili žicom i prebacivanjem preko slemena ređajući s obe strane krova na jednakom odstojanju. Ovako se osiguravaju i plastovi sena ili slame i ovde, na bačijama, i dole, u polju.

Na svojim dužim stranama bačilo ima po jedna vrata. Ona su na sredini zidova i okrenuta jedna trlu i strugi, druga onom delu na kome se ispiraju sudovi i izrađuje urda. Prva su šira i viša, često počinju od samog krova, i zatvaraju se drvenom zasovicom ili bravom. Ovim vratima bačilo je podeljeno na dva dela – gornji i donji. U gornjem delu smešteni su alati za preradu mleka i sudovi za prikupljanje izrađevina; u donjem je nasredi ognjište, načinjeno od kamenih ploča, na kome se kuvaju jela i mleko, gradi kačamak i peku proje, hleb, pogače, krompiri i duleci. Mesto veriga služi na obe strane kukasta motka, duga po tri i više metara; gornjom kukom zakačena je za srednju gredu, a o donjoj kuki stalno visi veliki kotao pun tople vode.

Levo od ognjišta podignute su naročite police, zvane raftovi, u jednom ili dva reda. Prvi red bliži je vatri a drugi iza njega i dalji od vatre. Raftovi počinju od širih vrata i pružaju se pored zida u dužini od četiri-pet metara, a u visinu idu do tri metra i više, i namenjeni su sušenju šarskog sira.

Desno od vatre, duž zida, nalazi se postelja za bača, ćaju i lobane, patosana daskama, često i odignuta za pola metra od zemlje, sa njihovim prostiračima i pokrivačima. U dnu, prema vatri, je prava kuhinja, sasvim otvorena ili odvojena grubom zavesom od vreća i džakova, sa policom, na kojoj su: tiganj, nekoliko zemljanih lonaca, šerpe, činije, drvene ložice, panice. Tu su i krupice soli i vreće sa jarmom za stoku, zatim mešine s brašnom za ljudstvo, pa stupa, vedrica, krčazi, korita, torba sa alatima za strižbu ovaca i druga sa lekovitim travama.

Pod u bačilima je od zemlje, dobro nabijen, suv i ravan; dimnjaka nema, niti je potreban. Svi sudovi izdignuti su na drvenim trupcima od zemlje, da se ne bi vlažili i da bi se sačuvali od buđi i truljenja.

Obori i konjušnice. – Na čisto hrišćanskim bačijama, naročito posle oslobođenja, gdekoji čuvaju i po koje svinjče, ali ređe. Nije reda slučaj da se na bačijama vidi i oveći čopor svinja, naročito posle oslobođenja, dok je gajenje svinja pre ratova bilo gotovo sasvim zabranjeno. Velike količine splaćina, zatim ostatci od jarme i mekinja, pa pokatkad i čitave kace pokvarena mleka

pri podsiravanju i, najzad, surutka – sve je to vrlo obilna hrana za svinju, koja se ovde može i lako i brzo i dobro ugojiti.

Na bačijama se često vidi i po desetak konja i magaraca. Na njima se prenose u grad mlečni proizvodi a otud donose razne potrebe za stoku i ljude. Oni služe i za prenos građe prilikom igradnje bačila, a na njima se vrši i selidba po svršenom bačijanju.

Sva ova stoka živi tu, na bačilu, s ljudima i ovcama, hrani se i noćiva s njima. Svinje se zatvaraju u obore, a konji su celog dana slobodni i tek pred noć doteruju ih bliže, pa ih ili učusteče, ili privezuju, ili zatvaraju u naročite konjušnice jedino iz straha od vukova i +medveda.

Na bačijama se viđa često i razna živina, osobito kokoši, koje se tu i legu i nose jaja. Živina je svojina ili gazde ili ćaje, ili bača, ili svih zajedno. Hrani se samo otpacima i insektima, i tek jedanput u dva dana baci im se šaka ili dve ovsa ili zobi (ječma), a noćiva u kočinama, ispletanim od pruća ili na granama drveća, ako ih ima na bačilu.

Blizu bačila, prema manjim vratima, podiže se i naročito poljsko ognjište s ležištem za veliki kazan za preradu dzire u urdu. Ovo ognjište gradi se od kamena, no ako je zemljište dovoljno nagnuto, onda se ognjište ukopa u njemu, a ozgo načini rupa i ležište za kazan – sasvim slično poljskim vojničkim kujnama.

Bliže ili dalje od ovog ognjišta nalazi se mesto za ceđenje surutke. To je mali, raščišćeni prostor, sa dva podeblja račvasta koca i jednom poprečnom motkom, o koju se vešaju vreće ili prtene torbe, napunjene svežom urdom da se ocede i okaplju. Tu su i drvena korita ili kante, u kojima se cedi skuvana surutka, zatim drvene prečage na kojima vise oprane vedrice (vedra), pokrivači, vreće i mešine, spremljene za pakovanje masla i urde.

#### 4. Sudovi na bačijama

Kao što svaka kuća, tako i svaka bačija, ima mnogo sudova, bez kojih bi pravilno i uspešno bačijanje bilo nemoguće. Sudovi su mahom drveni, ali ih ima i zemljanih, pa i bakarnih. Drvene sudove izrađuju seoski kačari, a zemljani i bakarni kupuju se u gradu. Sudove nabavljaju gazde bačija, pa ih predaju ćaji, a ovaj baču i drugima na upotrebu i čuvanje. Svaki odgovara ćaji za sud kojim rukuje a ćaja opet gazdi za sve sudove što ih je primio. Razbijeni ili izgubljeni sudovi odmah se zamenjuju novim, a onome što ih je upropastio, stavlja se na račun i pri isplati odbija od ajluka – plate.

Sudove, bez kojih bačija ne može da bude a služe poglavito za preradu mleka jesu ovi: vedro, kaca sirnica, butin, kaca za skupljanje dzire, kotao, kazan, cedilka, mešine, vreće, nož (drveni), crpke, kutlače, krble, lajice i kofe.

Vedro je drven sud, poznat već svakom pod imenom vedrica ili vrdica (u Omolju) i hvata 6 – 8 oka mleka. Gradi se od bukovih, hrastovih ili jelovih dužica, a opasuje se tako isto drvenim leskovim ili gvozdanim obručima. Broj ovih vedara na bačiji zavisi od jačine muznica; gdekat ih ima na velikim bačijama i po trideset.

Vedrima rukuju čobani i svaki ima svoje vedro, osim onih koja se upotrebljavaju za presipanje dzire (zire), surutke ili za nošenje vode. Vedra za mužu imaju po jednu dužicu za šaku dužu od ostalih, a služi za hvatanje rukama i nije probušena; a vedra za nošenje vode imaju po dve takve paralelne dužice, probušene svrdlom i sa povijenom drškom od debele žice, konopčića ili loze. Vedra za mužu obično se grade od bukovih duga, a ostala mogu biti od hrastovine, čamovine pa i vrbovine.

Vedra se, posle svake upotrebe, ispare čistom prokuvanom vodom, potom naliju svežom hladnom vodom i ostave napolju svu noć. Tek pred mužu ujutru prospe se i njih noćasnja voda, oplaknu nanovo hladnom vodom i predaju čobanima na upotrebu. Pranje vedara posao je fičora, kome na velikim bačijama pomažu redari i konjušari. Za pranje upotrebljuju se gužve od čiste ječmove slame, zatim krpe od kudelje, a u poslednje vreme i četke za ribanje koje nabavljaju u varoši. Gužve od slame bacaju se posle upotrebe, a krpe i četke prokuvaju u vreloj vodi i čuvaju na čistom mestu do nove potrebe. Rad fičora i ostalih nadgleda bač, kad ćaja nije onde, ali često to čine i sami čobani, jer štetu, koja bi nastupila usled prljavih vedara, podnose svi zajedno.

Kaca za podsirivanje (kaca sirnica) istovetna je sa kacom za potapanje ili kiseljenje kupusa. Gradi se od hrastovine, a hvata po 100 – 150 oka; koliko će pak ovakvih kaca biti, zavisi od jačine stada i količine dobivenog mleka pri jednoj muži.

Mesto ovoj kaci je levo od glavnih vrata, koja vode trlu i struzi, i nešto je odvojena od zida. Ovako je maneštena zato, da bi čobanima i fičoru, pri donošenju mleka, bilo s leve ruke i lakše da jednim zamahom mogu podići i sručiti vedra s mlekom u nju.

Kaca za podsirivanje ima svoj naročiti pribor i to: drveni nož, turilo, cedila, poklopac, jedan čist rečni kamen od 6 – 7 oka i nekoliko metara kanapa.

Turilo je sprava od surovog bukovog drveta, a sastoji se iz drška i jednog kotura. Držak je debljine kao držalje od motike, a u dužina mu je prema dubini kace. Držak se zove stap i svojim donjim delom uglavljen je u koturu sa pet, šest ili sedam jednakih rupa. Kotur u prečniku ima 15 – 20 cm, a rupe 3 – 4 cm; i rupe i kotur i držak dobro su uglačani.

Nož je primitivna naprava od drveta. On ima svoj držak i svoj rez, a mesto mu je o klinu na zidu iznad kace za podsirivanje. Držak mu je dug deset, a rez petnaest i više santimetara, koliko je od prilike dovoljno da se njim, bez muke, može dohvatiti dno kace. Nož se gradi od suhog, tvrdog drveta, obično drenovine ili suve hrastovine, i nikad se ne zamenjuje kakvim drugim nožem, najmanje metalnim.

I nož i turilo imaju vrlo važnu ulogu u podsiravanju šarskog sira.

Cedilo se na bačijama upotrebljava za ceđenje presnog mleka pred podsiravanje sira. Stavlja se preko kace, a sastoji se iz donjeg i gornjeg cedila. Gornje cedilo je vuneno i ređe, a donje je pamučno i gušće.

Cedila se održavaju neobično čisto. I najprostiji seljaci znaju da na toploti, mlekom natopljeni sudovi i krpe, lako dobijaju zadah na kiselinu i užeglost. Zato se cedila, posle svake upotrebe, pare vrelom vodom, potom ispiraju u hladnoj vodi i razastiru da se suše. I to je posao fičora.

Poklopac ili kapak gradi se takođe od drveta. On služi da se kaca zatvori, kad se u mleko uspe sirište. Sasvim je svejedno od kakvog će drveta biti načinjen, a ne mora kacu ni zatvarati hermetički. Dovoljno je da spreči padanje trunja, kojega ima dovoljno u svakoj zgradi bez tavana a s krovom od slame ili trave, ali i on mora da bude potpuno čist.

Butin. – Ono što je bučka na selu u kućama pojedinaca, kad se proizvodi maslo u malome, to je butin na bačijama, gde se maslo proizvodi za izvoz. Butin je kao neka sprava, bolje reći neka vrsta primitivne mašine za veštačko prerađivanje mleka, i sav je načinjen od drvene građe. Butin izrađuju na samoj bačiji obični majstori iz obližnjih sela, pomoću alata prostih i primitivnih, a sastoji se iz više delova.

Postrojavanje butina vrši se ovako: Na metar daleko od zida pobije se u zemlju čitava gredica s prirodnim ili veštačkom ramljom pri vrhu. Kroz ovu ramlju, kao kroz kakav procep, proturi se motka, duga do tri metra, čiji deblji kraj prolazi kroz široku rupu, usečenu u zidu, tako, da viri pola metra i više napolje i liči na đeram. Na razdaljini od pola metra od vrha ove položene gredice stoji čark, sličan turilu na čijem stapu ima nekoliko rupa, te se pomoću drvenog klina može po volji dizati i spuštati kao nići na razboju. Pod čarkom stoji butin, jedna kaca osrednje veličine, dobro i nešto dublje ukopana u zemlju, s kapkom ozgo, kroz čiji prorez prolazi stap od čarka tačno po sredini butina. Za vrh one horizontalne motke veže se kanap, pusti da opružen padne na zemlju, pa se tim krajem veže drvena papuča, tako, da stoji odignuta za čitavu šaku od zemlje kad je butin u miru.

Ovako postrojen butin treba da vrši ovu radnju: kad se povuče za motku ili nagazi nogom na papuču, motka treba da gurne čark u kacu, a kad se noga digne, motka treba da poleti u vis, a čark da ispadne iz butina. Da bi se ova radnja čarka mogla izvesti, treba na neki način onaj deblji kraj što je kroz zid ispao napolje, da ima izvesnu težinu, a to se postizava na taj način, što se za taj deo vezuje teško pljosnato kamenje ili prikivaju debeli, teški, često i sasvim grubi panjevi. Nekad se čark i rukom pokreće, ali je to vrlo zamoran posao i moraju da se menjaju radnici na njemu. Ovako, pomoću papuče i uzice, ide i brže i lakše, jer se kreće nogom, te jedan čovek može, bez smene, raditi vrlo dugo.

Butin, u kome se od mleka muti maslo, može biti načinjen i od čamovih duga, a opasuje se obručima drvenim ili gvozdanim. Čark pri radu treba da izdrži izvesan pritisak kad ulazi u

zgnusnuto mleko i kad iz ovoga izlazi; zato se i kotur i stap izrađuju što solidnije i od tvrdog drveta, najobičnije od suve bukve ili duba – hrasta.

Butinom rukuje bač, glavnu pak fizičku radnju prilikom mućenja masla izvodi poglavito fičor; samo kad se premori ili treba da svršava i druge tako isto važne poslove, zameniće ga ko od redara ili konjušara, pa i sam bač.

Kaca za prihvatanje dzire (dzirnjača) je sud u kome se sakuplja naj snažniji masleni deo mleka, koji se odvaja prilikom podsiravanja šarskog sira, a zove se dzira. Na velikim bačijama ovih kaca ima po tri i četiri, a svaka hvata po 100 – 150 oka. Njihovo je mesto prama kaci sirnjači, u dnu, pored zida i levo od manjih vrata koja vode ka poljskoj kuhinji i oborima. One se odižu od zemlje na debelim drvenim trupcima, stabilne su i nameštaju se u redu jedna pored druge tako, da između svake kace bude mesta, koliko je potrebno za rad oko njih.

Ove kace pokrivaju se velikim, čistim, nešto podebljim pamučnim pokrivačima ili drvenim poklopcima, a grade se od hrastovih duga i opasuju gvođenim ili drvenim obručima. I njih grade seoski ili gradski majstori kačari. Ispred svake kace nalazi se spređa po jedan oveći, u zemlju ukopan, kamen ili panj, na koji staje bač, kad u kaci sipa dziru ili kad iz nje vadi kajmak za spravljanje masla. Ni kamen ni panj nemaju naročito imena.

Ovim kacama rukuje poglavito i jedino bač; on i odgovara, preko ćaje, gazdi za njihovu čistoću i ispravnost.

Cedilka je obično cedilo od pamuka, belo, savršeno čisto, izatkano i sašiveno na selu, sa dva podeblja traka kao torba uprtača u putnika ovoga kraja. Koliko će veliko ovo cedilo biti, zavisi od toga koje će se veličine izrađivati sirne grude – sirci – na dotičnoj bačiji. Negde su sirci teški po pet do deset oka, ali ih ima i tako velikih da dostižu težinu od petnaest do dvadeset oka. Prema tome ovih cedilki može na većim bačijama biti i po nekoliko komada, a mesto im je pozadi kace za podsiravanje, na dugoj horizontalno položenoj motici, sa dva, u zemlju pobijena, koca. Ova položena motka služi za vešanje ovih cedilki sa sircima radi ceđenja.

Cedilke se drže čisto i posle svake upotrebe prokuvaju, zatim isperu u hladnoj vodi i prosuše na suncu ili prema vatri. Prljava, zakiseljena ili čim bilo zagađena cedilka može prouzrokovati kvarenje sira, pa zato na čistoću cedilke obraćaju velike pažnje. Nju ispira i sprema fičor, a bač je pred upotrebu pažljivo pregleda.

Kazan i kotao su bakreni, dobro kalajsani sudovi za izradu urde. Njih ima na bačiji po nekoliko, što zavisi od količine mleka kojim bačija raspolaže. Kotlom se prenosi surutka a u kazanu kuva. I jedan i drugi sud drže se čisto i pred upotrebu pare vrelom vodom.

Mešine i vreće su sudovi za smeštaj izrađenog masla i urde. Mešine se grade od jarećih koža na način kako se to svuda radi, a ušivaju se jakim prtenim koncima; vreće se tkaju od kostreti i kupuju gotove u gradu kod mutavdžija. Do upotrebe drže se na promajnom mestu, osobito

mešine, koje se na toploti lako pale, raščvare i užegnu, pa daju maslu težak, dosadan miris i utiču na njegov ukus i dobrotu. Maslo se pakuje u mešine, a urda u vreće.

U novije doba maslo se stavlja u plehane kante, koje se ozgo zaliju, u zemljane ćupove ili kačice razne veličine i oblika. Urda se, mesto u vreće, stavlja u pamučne torbe koje izrađuju same žene, a gdekad i u plehane kante ili drvene kačice.

## 5. Prerada mleka

Bačijanje je, kao što ranije pokazasmo, udruživanje više ljudi sa svojom stokom, da bi brže, jeftinije i lakše mogli iskoristiti najbolji i najskuplji deo dobiti što ga ovce daju – njihovo mleko. Zato se pri ovom poslu ne žali ni truda ni novca, a glavna pažnja uvek upravlja na to, da se bačijanje počne što pre, upravo čim snegovi okopne i pojavi se prva planinska trava.

Dve su glavne stvari koje bačijari žele da dobiju u mleku svojih ovaca: količinu i kakvoću. Količina mleka zavisi od soja i broja ovaca, a kakvoća od nege, ishrane, terenskih i elementarnih pogodaba. Bačijari to dobro znaju, pa zato pri kupovini novih grla, ako već nemaju stari zapat, paze na soj i poreklo ovaca; a kad već kupe ovce, staraju se da im pruže što bolju negu i hranu i da im bačila zauzmu u planini ona mesta, koja su i terenski i klimatski ponajbolja.

Ishrana ovaca. – U domašaju Šare, i dalje još, narod razlikuje dve vrste ovaca: planinku i dolinku. Planinke su krupnije, runatije i mlečnije, a dolinke nešto sitnije, slabijeg runa, uz to i manje mlečne. Mleko od planinskih ovaca gušće je, ukusnije i mirisnije od mleka onih iz dolina. Njihovo je i runo gušće i teže, pa se više traži i skuplje plaća, a tako je i sa njihovim mesom i lojem.

Sasvim drugačije se gleda na ovce iz dolina. Pored toga što im je runo prljavo i slabo, seljaci misle da je svaka treća dolinska ovca metiljava, a ova niti daje dobrog mleka, niti joj je mleko ukusno. Barljiva trava, krupna, puna prašine i druge nečistoće, pored bolesti koje ovce od nje dobijaju, utiče veoma jako i na miris samog mleka. Zato mleko od dolinskih ovaca ima svoj specijalni miris na tinju, onako isto kao što mleko od krava hranjenih detelinom dobije miris zelene deteline.

Navikavanje dolinskih ovaca na planinski život posao je i težak i rizičan, često i sasvim nemoguć. Mršavije i slabije, pa i one metiljave ne mogu da podnesu oštar planinski vazduh u vodu i vrlo brzo propadaju od sušice. Mnogo lakše se navikavaju na nov dolinski život ovce sa planine, jer one dolaze sa zdravim organima u dolinu gde su i vazduh i voda mnogo blaži.

Da ovca da i odsta i dobrog mleka, pored dobre paše na kojoj provode dve trećine dana, mora dobiti soli i jarme (mekinje ili krupno samleven kukuruz) bar jedanput preko nedelje. Solila se



nalaze u trlu, a jarma se prosipa po travi u oveće gomilice za desetak i više ovaca. Jalovicama se daje ređe, svake druge nedelje, a jaganjcima češće. Na jednu ovcu nedeljno dovoljno je po četiri drama soli, a jarme prema materijalnoj mogućnosti samih gazda.

Pred mrkanje ovaca, koje biva oko Krstovdana ili nešto kasnije, ovcama se daje više i češće soli i jarme. Kad ovca oseti prirodni nagon za parenje seljaci kažu: „Oće da se mrče!“ Tad se među njih puštaju ovnovi po jedan na 30 – 40 ovaca. Skakanje ovna na ovce zove se mrkanje – mrčenje. Kad je ovca od prirode jalova, zove se jalovica; a kad i posle mrčenja ostane jalova, onda se zove safi, izraz ne znam čiji, što opet znači jalovica.

Strižanje ovaca (strižba). – Dlaka kojom je ovca pokrivena, dok je na njoj, pa i posle, zove se runo; ime vuna dobije, kad se ostriže i već skupi gomilu, pomeša i spremi za trgovinu ili domaću upotrebu. Svoje runo ovca nosi cele zime kao odličan štitić od studeni, a kada dođe proleće, onda se šiše. Skidanje runa vrši se velikim makazama i ta radnja se zove striženje. Ovce se strigu dvaput u godini: u proleće i u jesen. U proleće ostrižena vuna zove se proletno runo ili stara vuna, a u jesen ostrižena vuna zove se jarina i kod ovaca i kod jaganjaca. Proletnje runo teško je prosečno jednu oku, a jarina najviše po 150 – 200 drama. Više se ceni proletnja vuna nego jesenja, pa je i skuplja.

Pred striženje ovce se puštaju u kakvu reku ili jezerce da se obanjaju i operu. To se vrši na taj način, što ovce s jedne obale ulaze u vodu, gonjene vikom čobana, a izlaze na drugu obalu. Okupane ovce odmah se teraju na travu da se ne bi ponovo uprljale. Pred proletnje striženje ovce se nikad ne kupaju, jer bi runo tolirkok natopilo vode i toliko otežalo da bise mnoge ovce podavile. Jalovice i jaganjci strigu se nešto ranije, a muznice nešto docnije, jer ukoliko se muznice, kažadocnije ostrigu, utoliko će im mleko iduće godine biti boljeg kvaliteta.

Muža ovaca. – Muža ili mazenje počinja, pošto se ovce izjagnje, a vrše je čobani.

Na bačijama ovce se muzu dvaput preko dana: ujutru i uveče. Muzenje traje dosta dugo, često po dva i više časova, što zavisi od broja ovaca i veštine i broja čobana. Isterivanje mleka iz vimena mora da bude potpuno, kako bi se otvarale nove mlečne žlezde, a stare i već otvorene nagnale da luče više mleka. Zastajanje mleka u vimenu ne samo da utiče na ukus novoizlučenog mleka, već i na sposobnost samih mlečnih žlezda, kkoje se pri lošoj muži jedna po jedna zatvaraju i suše. Tako se smanjuje količina mleka, pa ga ovca može i sasvim izgubiti. Za takvu ovcu kaže se da je pregorelo. Zato se od čobana zahteva da akt muže shvataju kao vrlo važan i da u njega unesu svu svoju pažnju i veštinu.

Kakvoća i količina mleka ne zavisi samo od veštine čobana u muzenju, već i od mnogih drugih okolnosti. Slaba paša, loša voda za piće, nečistoća obora, mršavo solilo, nedovoljno prihranjivanje jarmom, hladni vetrovi, bujne kiše, grad, jaka žega – sve to utiče na sam život ovaca pa i na njihovo mleko. No na mlečnost utiče i način postupanja sa ovcama, pa se zato traži blago ophođenje i da ovce budu potpuno odmorne pred mužu.

Na šarskim bačijama ne postoji opasnost da se ovce izmetiljave; to je osobina samo dolinskih livada i strnjišta, koje se nahode pored bara i reka koje se izlivaju. Pa ipak se izjutra ovce nikad ne izgone na pašu tamo, gde se jutarnja rosa blista po travi, već se hvataju istočne padine i strane koje sunce rano greje i suši. I pri polasku sa bačije i po povratku na ovu ovce se teraju polako, kao da se izvodi kakva jutarnja ili večernja šetnja, bez vike, psovke i boja, uz pesmu i svirku čobana i veselo podskakivanje radosnih pasa.

Pred muzenje ovce se doteraju pred strugu. Dok se one odmaraju, čobani izveste bača da su ovce došle, uzmu svaki svoje vedro sa malo vode u njemu i, pošto operu ruke i zasuku rukave, zauzmu svoja mesta ispred prolaza na struzi sve po dvojca, jedan s leve a drugi s desne strane. Za ovo vreme fičor svršava svoje poslove: stavi u oganj veliki kamen da se ugrije, a o kuku nad ognjištem okači kotao vode, potom namesti preko kace oba cedila, najpre vuneno koje obavije uzicom i dobro stegne, pa preko njega pamučno koje ne vezuje. Kad ovo svrši, on izvesti bača, pa žuri čobanima i ovcama i sad nastaje muzenje.

Ovce uteruju u strugu redari i puštaju ih kroz rupe po dve. Kako koja ovca prođe, čobanin je hvata za rep i privuče nad vedro koje drži između nogu. Vedro mora da je nepokretno, pa ga zato čvrsto pritegne listovima, jer ima nemirnih, galičljivih i na mužu tvrdih ovaca, koje vedro često puta prospu. Prvoj ovci pokvasi sise vodom iz vedra, a svima ostalima mlekom i onda muze. I na to paze da najpre počnu musti desnu pa levu sisu, potom obe zajedno, a posle već nastaje živa i naizmenična radnja, koja se zove izmazanje ili izmazenje.

Na dobroj paši dobra muznica daje pola oka mleka. U maju, kad je trava mlada i sočna, daju više ali ređeg mleka; u junu, kad trave cvetaju, mleko je gušće ali manje po količini; najmanje a najgušćeg mleka ima u julu i avgustu. Muzenje se može produžiti i u septembru, ali se to ne čini nigde, jer sjagnje ovce slabe od preterane muže i daju slabu i mršavu jagnjad. Zato se smuzenjem prestaje već od Male Gospođe.

Napunjena vedra diže ispred čobana fičor i odnosi ih u bačilo. Da li će fičor moći ovaj posao sam vršiti, zavisi od meseca u kome se muze, od mlečnosti ovaca, od broja njihova i broja čobana koji rade ovaj posao. Kad ima više čobana pa se više vedara odjednom napuni, da ne bi čekali sami čobani, fičoru pomažu i konjari, neko od redara ili i sami čobani. Gdegde, na bogatim bačijama, čobani imaju i po dva vedra, te sam rad ide brže i fičoru nisu potrebni pomagači.

U svakom stadu ima ovaca sa zvonom o vratu. To su obično najjedrije, najlepše i najbolje ovce, po drugim mestima zvane predvodnice ili preodnice, a ovde zvonare. One prednjače stadu i služe za oznaku, gde se i na kojoj strani nalazi stado, kad je u šumi, lugu, padini ili inače na nepreglednom i ispresecanom zemljištu. Izbor ovih ovaca ne vrši se odoka, niti napamet. Ako već gazda nije ranije, prilikom kupovine, kupio i zvonare, onda ih čobani biraju iz stada na taj način, što dva-tri dana, terajući ih na pašu i vraćajući u bačilo, posmatraju kako ovce polaze na pašu i koje su to što se ističu ispred ostalih i teže da budu uvek na čelu pa njima obese zvona i prozovu ih zvonare. Prilikom muzenja ove ovce se najpre pomuzu, a one su obično i najbolje

mlekulje. Kad poslednju ovcu pomuze, čobanin zahvati sa dva prsta nešto mleka iz vedra i prsne za njom da bi uvek imala obilno mleka.

Svršetak muzenja, pošto se prekrste, čobani Hrišćani proprate rečima: „Daj, Gospode, utre poveće!“. Turci i Arnauti po običaju odmahnu rukom i kažu: „Šućur na Gospoda!“

Letnjih dana muzenje se završava dosta rano. Ako je dan kad ovce treba da dobiju jarmu ili mekinje (trice), isteraju se iz trla na određeno mesto, na koje su pomoćnici već izneli vreće s jarmom i prosuli je u gomilicama po travi. Nije li taj dan, onda se ovce isteraju opet na pašu, samo nešto bliže, tu oko bačila, gde ostaju do mrklog mraka. Kojiput, kad je vedro i mesečina, a vreme suvo i prijatno, ovce pasu dugo po noći, no i tad samo blizu bačila i na potpuno otvorenim mestima, i tek kad same počnu legati po zemlji, što znači da su site i umorne, steruju se na noćište u trla. Samo se po sebi razume da su za noćnih paša, koje su vrlo lepe i zanimljive, čobani mnogo oprezniji a tako i psi. Svaki čas oni će ponešto kao videti, čuti ili osetiti i nadati viku, koja se duboko razleže, a koju prate psi svojim krupnim lajanjem. Ovako čobani rasteruju san i strah, a drže pse uvek na nogama i bliže stadima: ipak se dešava da tek sutra ujutru nađu u kakvoj jaruzi ili šumarku ostatke od raščerupane ovce, koju je kurjak, vukući se po trбуhu, zgrabio i požderao. Zato se na jako šumovitim i ispresecanim pašnjacima, na kojima ima jaruga i visoke guste trave, noćna paša izbegava i ovce se zarana zatvaraju u trla.

Ovce provode noć pod vedrim planinskim nebom i rasturene po prostranim trlima. Za vreme kiše i jakih vetrova same se sklanjaju pod naslone, koji se nalaze na ivicama trla. U oba slučaja noću su ovce obezbeđenije od vukova nego danju, jer su tu i psi i čobani, koji spavaju oko trla, - prvi na goljoj travi, uvek budni i gotovi da na prvi šušanj skoče i polete u sto raznih strana; drugi na debelim kožusima i sa kabanicama preko glave, isto tako budni i spremni da brane imovinu svoga gazde snagom i oružjem.

Spravljanje šarskog sira. – Na svim velikim bačijama proizvode se velike količine sira poglavito za trgovinu. Na bačijama u Severnoj Srbiji pravi se isključivo beli sir, osim nekoliko krajeva oko Pirota i Vranja u kojima se izrađuje kačkavalj. Na šarskim bačijama izrađuje se naročita vrsta sira pod imenom šarski sir, koji je pirotskom kačkavalju sličan jedino po boji ali ne i po načinu izrade, ukusa, masnoći i hemijskom sastavu. No ma kako izgledao prost taj sir, ipak je njegova izrada jedna naročita veština i majstorija, i među bačijarima postoji čitava utakmica, ko će lepši sir izraditi. Njegova pak dobrotа zavisi od kvaliteta mleka, od čistoće sudova, ponajviše od umešnosti i veštine bača. Zato se dobar i već oprobani bač plaća vrlo skupo, i jednom dobavljen lako se ne menja.

U toku muže bač je stalno pored svoje kace. On prima vedra s mlekom od fičora i sipa ih u kacu, ako to ne može da čini sam njegov pomoćnik. Kad i poslednje vedro od jedne muže, brojeći ih, sruči u kacu, bač je odmah pokrije drvenim poklopcem i ostavi da se mleko potpuno umiri. Nikad se u jednu kacu ne sipa mleko od dve muže, niti se kadgod podsirava tako pomešano mleko. Na bačijama koje daju velike količine mleka, ima po dva bača, tako, da se mleko od

jedne muže mora preraditi još istog dana; ostavljeno za sutra, ma bilo i hladno vreme, ne daje ni dobar sir ni dobro maslo, a često bude i sasvim neupotrebljivo.

Mleko, sručeno u kacu, umiri se za deset-petnaest minuta. U tako umireno mleko bač nalije sirište naročitom čašom, prema tome koliko oka ima u kaci, pa ga udari turilom 10-15 puta, tj. Dobro ga promeša i ostavi na miru, pokrivši ga opet ozgo. Ranije sirište je bilo domaće, a spravljalo se od sirnih zrnaca (u Timoku poznata pod imenom „jatke“) iz jagnječeg ili telećeg sirišta; danas i najprostiji seljaci rado upotrebljavaju veštačko sirište, jer su se na praksi uverili da je bolje i sigurnije. – Na sto oka mleka dovoljno je 4-5 drama veštačkog sirišta.

Ovako podsireno mleko, pod normalnom toplotom, kad bi se ostavilo u potpunom miru samo četvrt časa, dalo bi beli sir, u svemu jednak sa običnim sirom što ga seljaci spravljaju u svojim domovima. Ali iskusan bač pazi na to vreme na taj način, što svaki čas veoma predano osluškuje i prati hemijski proces, koji nastupa kao reakcija u mleku, čim ovo dođe u dodir sa sirištem. Naviknuto i dobro izrađeno uvo bačevo ume, po nekom tajanstvenom, samo njemu shvatljivom šuštanju, da zapazi i uhvati i glavni momenat hemijskog spajanja mleka sa sirištem i žuri da ga sretne, tj. Da ga omete. Sretanjem se, dakle, naziva akt koji vrši bač na čekanju, a koji se satoji u tome, što će ga turilom udariti (promešati) do tirideset puta i na taj način razbiti. Kad ovo izvrši, onda uzme vruć kamen što ga je dotle fičor grejao pored vatre, promakne ga kroz vodu koliko da ga očisti od pepela i gara, pa ga veže naročito za to spremljenom uzicom i spusti u kacu, a zatim jedno za drugim brzo nalije u nju sedam do osam oka vruće vode.

Kamen ostane u kaci četiri-pet minuta pa se izvadi. Dole, u mleku, već je nastupila izvesna promena. Maslene grudve kao mesnica, bele, penušave i lake, dižu se na vrh zajedno sa jednim delom mleka, i ta zgusnata masa zove se dzira ili zira; dok se dole, na dnu kace, polako taloži posan šarski sir, boje blede-bele, koja se preliva u žuto. Da bi odvajanje dzire i masla išto brže i pravilnije, bač tapka („go tapka“ ovlaš ga pritiskuje) turilom neko vreme po staloženom i već sasvim uhvaćenom siru. Zatim osobenim vedrom i crpkama vadi dziru iz ove kace i sipa u jednu od onih kaca, poređanih duž zida, koja je na redu da se u nju prikupljaju neprerađena maslena zrnca.

Staloženi sir u kaci iseče drvenim nožem pa zatim nagne kacu, istrese sir u cediljku i obesi o motku da se cedi. Ostatak dzire ponovo procedi kroz pamučno cedilo, da mu se ne bi prokrao koji komad sira, jer bi tako mogla biti pokvarena čitava kaca.

Sir ostane u cedilki po nekoliko časova. Kad se dobro otkaplje i postane tvrd gotovo kao testo, istrese ga na dasku naročito za to spremljenu, dade mu, rukom doterujući ga, naročiti ovalni oblik i tako dobiva sirac. Na ovoj dasci, puštajući još jednako surutku, sirac ostane 6-7 dana na sušenju. Posle se ovi sirčevi prenose i smeštaju u naročite raftove (police), podalje jedan od drugog, i prema ognjištu na kome se loži slaba vatra preko celog dana. Toplota s ognjišta utiče na vrenje sira i na njegovu boju spolja i iznutra. Sirčevi se obrću, čim se zapeku s jedne strane, a kad već po celoj površini dobiju podeblju koru limunkasto-žutu i mestimice ispucanu, povlače se

u zadnje redove police i ostavljaju još desetak dana da dobro dozru. Sasvim zreli ili „pečeni“ sirčevi potom se odnose nešto dalje na promajno i suvo mesto, ali je običnije da se odmah odnesu gazdinoj kući radi prodaje.

Šarski sir je specijalitet bačija u Južnoj Srbiji. Od sto oka mleka, po d povoljnim uslovima, dobije se 6-7 oka ovoga sira; podsiravanjem mleka našim domaćim sirištem gubi se jedan od sto pri izradi sira. Ovako izrađen sir može se vrlo dugo održati, samo ako je mesto na kome se drži, dovoljno suvo i promajno. Sa te svoje trajasnosti on je izvanredna roba za trgovinu, pa su zato, za vreme turske uprave, a donekle i posle oslobođenja, čitavi vagoni ovoga sira slati za Carigrad, Aleksandriju i Kairo, i dalje još na istok.

Na bačijama se ovaj sir ne upotrebljava kao hrana. Ne jede ga ni ćaja, ni bač, ni čobani, ni ostala posluga. Za ishranu na bačijama grade običan beli sir na način, kako se to svugde radi, samo u manjoj količini. Radije jedu sasvim presan sir, ali ne manišu ni usoljenom, samo da je svež i mlad. Ipak najobičnija hrana na bačiji jeste urda i kiselo mleko.

Spravljanje masla. – Proizvodnja masla je najvažniji posao na svima bačijama, osobito na čisto turskim. Maslo je glavna hrana svih naroda muhamedanske vere; oni ga vole i cene iznad svake druge hrane, pa zato u njegovu izradu unose i svu svoju pažnju. Ipak je maslo, reklo bi se, na bačijama čisto hrišćanskim ne samo bolje po kvalitetu, nego i čistije, pa ga trgovci od njih radije i kupuju nego od Turaka.

Ni kolikoća ni kakvoća masla ne zavisi jedino od dobrote mleka. Čistoća sudova i ruku, a osobito veština bačeva od presudnog su značaja i po njegov kvalitet.

U kacu, napunjenu dzirom, opet od jedne, najviše dve muže, jutarnje i večernje, bač nalije i presnog procedenog mleka u srazmeri 20 prema 100. Presno mleko u ovom slučaju zove se zatop, sama radnja zatopenje; a kad bač izvrši sam posao, kaže se zatopi ga. Ovako pomešana dzira sa presnim mlekom u jednoj odvojenoj kaci zove se kajmak.

Za ovim se čeka vrenje. Kajmak počne da se penuši u kaci, na vrhu izbijaju klobuci, a dole, pod njima, čuje se šuštanje kao kad vri šira. Potrebno je sedam dana da jedna kaca kajmaka potpuno prevri i stasa za matenje (mutenje, mućenje, bućkanje, bućkanje). Za vreme dok jedna kaca previre, priprema se i puni druga, zatim treća, četvrta i tako redom.

Da li će se jedna kaca napuniti za jedan, dva ili više dana, odnosno od dve, četiri ili šest muža, zavisi od toga da li je dovoljno sedam dana da ona potpuno prevri. Toplota vazduha igra i ovde glavnu ulogu. Kad su dani topliji, vrenje je brže, a kad su hladniji, onda je sporije. Zbog te nejednakosti u toploti koja je na Šari veoma promenljiva, dešava se da kaca, koja je ranija ali punjena po hladnom vremenu ili kiši, prevri i sustigne se s kacom do nje, koja je napunjena nekoliko dana docnije ali po vremenu veoma toplom. Kad se to desi, onda se mute obe jednovremeno, s tom samo razlikom što se ipak prvo počne s onom što je starija.

Sustizanje kaca biva često takvo da ometa ostale redovne poslove u bačijanju pa i pravilnu proizvodnju masla. Nijedan bač ne raduje se toj pojavi i stara se da je otkloni dolivanjem novog zatopa. Jedno vedro svežeg presnog mleka, nasuto u kacu koja je pre vremena počela stasavati, ne samo da zadrži vrenje za koji dan, nego i pojačava i sam kajmak da da više masla.

Mutenje se sastoji u tome, što se čarkom, a preko ovoga i turilom, stavi u pokret sav kajmak koji se nalazi u butinu. Potiskivanjem čarka ozgo na niže i vraćanjem ovoga natrag, mleko prolazi kroz rupe na turilu čas gore čas dole te izgleda kao da vri. Ponavljanjem ove radnje, pa još kad je ona jačeg i bržeg tempa, stvara se jedan proces, kome bačijari ne znaju imena. Glavno je to, da se masleni delovi izdvajaju iz kajmaka, lepe jedni za druge, obrazujući tako veće i manje maslene lopte (grudve), koje se hvataju po turilu i na bokovima od butina. To je maslo.

Da se izmuti sto oka kajmaka u maslo, potrebno je dva do tri pa i više časova. Sve zavisi ipak od vremena i temperature koja vlada onoga momenta u vazduhu i u samoj gradi bačila. Na toplom danu mutenje ide brže ali je maslo mekše, dok po hladnom vremenu rađen ovaj posao, daje tvrđe i bolje maslo. Od sto oka mleka, pod povoljnim prilikama, dobije se prosečno 25 – 26 oka dobrog masla.

Je li mutenje završeno ili ne, bač poznaje po samom kretanju čarka i turila. I iz daljine posmatrajući mutenje, bač može svojim veštim okom proceniti da je posao mutenja završen. U početku mutenje turilo vrlo sporo ulazi u kajmak zbog njegove gustine, zatim sve lakše i lakše, tako, da je pred sam svršetak potrebna vrlo mala snaga pa da turilo pojuri kroz retku, gotovo sasvim posnu dziru i da se tako lako, samo težinom zadnjeg kraja čarka, vrati u svoj prvobitni položaj.

Kad je mutenje završeno, bač pristupa vađenju masla iz butina. Najpre izvadi turilo i mrežu, kojom je butin bio ozgo pokriven, pa ih marljivo očisti od masla. Ovako očišćene predaje fičoru da ih opere, a on vadi maslo rukama, gradi veće i manje grudve, kojima udara po bokovima butina desetinu puta pa i više. Ovo čini zato da maslo sabije i istera iz njega vodu. Ovakvo ocedene maslene grudve stavlja u čistu vedricu ili u kakav drugi sud, premeri ga i izručuje u naročitu kacu dobro sabijajući. Gdekad maslom pune i mešine, naročito za izvoz u dalja mesta, zatim omanje plehane kante, kačice, burad i razne zemljane sudove. Posle rata maslom se za izvoznju trgovinu pune plehane kante, koje se ozgo zaleme olovom ili kalajem. Na ovaj način onemogućen je rđav uticaj vlage i vazduha, te se maslo spremljeno za dalji transport, očuva u vrlo dobrom stanju.

Maslo se troši u mestu, po selima i varošima, ali ga i izvoze na stranu. Glavna linija kojom se pre rata izvozilo šarsko maslo, bila je Carigrad-Smirna i Solun-Aleksandrija. I danas se ono izvozi ali slabije; nestalo je ovaca na Šari, pa je i proizvodnja opala. Pre rata oka masla mogla se prodati po 14-15 groša i to je bila dobra cena; danas je ono skupo i prodaje se po 50-60 dinara oka.

Spravljenje urde. – Izrada urde smatra se za najprostiji i najlakši posao na bačijama. Tamo gde se izrađuje beli sir od nebijena (nemutena, nebučkana) mleka, te sve maslo ostane u njemu, urda se

izrađuje od surutke, u kojoj nema gotovo nimalo masneih zrnaca, pa je stoga i sama posna kao pečurka. Na šarskim bačijama ne izrađuje se beli sir, pa se i urda ne pravi od surutke, jer nje uopšte nikako i nema, već od dzire, iz koje je izmućeno i izvađeno maslo. No kako u ovoj tečnosti zaostane uvek pomalo i masla, makako se ono dugo i majstorski mutenjem vadilo, to je i urda, izrađena od ove dzire, ne samo masna i vrlo ukusna, već i vrlo snažna kao hrana. Često puta bude bolja i masnija nego beli sir, izrađen nevešto ili od izbućkana (izmućena) mleka.

Kad se iz butina izvadi i poslednja kuglica masla, fičor vadi vedrima i crpkama zaostalu dziru, odnosni je u poljsku kujnu i uzručuje u kazan ili u velike kotlove. Zatim se pod tako napunjen sud naloži vatra i javi baču, u čiju dužnost spada i izrada urde. Zagrejana dzira počinje na vatri da se menja. Po površini se hvata najpre providna i tanka pavlaka, koja postupno biva sve belja i gušća. Najzad pokrije svu površinu i počne da se penuša i šušti. Pavlaka je svakako ostatak sitnih, jedno za drugo spojenih maslenih zrnaca u dziri, koja se na toploti istope i kao lakša penju na površinu. Za vreme ovog šuštanja i penušanja kazan se nikako ne meša. Tek kad izbiju nekoliko ključeva i dzira počne da vri, bač ili koji drugi promeša kazan drvenom lopatom nekoliko puta. U toku vrenja hvata se po dnu kazana beo talog, nalik na tucani (bijeni, izgnječeni, sitni) sir, a one pene sa površine sve brže nestaje. Kad pene nestane sasvim, vatra se pod kazanom ugasi i kazan ostavi tako na ognjištu neko vreme. Posle pola časa smatra se da je ovaj posao potpuno završen: dole, na dnu, leži za šaku debeo sloj vrele urde, a gore, nad njom, bistra, zelenkasto-bela tečnost, kojoj seljaci ne znaju pravog imena. Od sto oka mleka i pri najboljoj pažnji dobije se 6 – 7 oka urde.

Iskuvana dzira crpe se kantama i crpkama i kad se prohladi, daje se psima. Treba napomenuti da je sa svršetkom izrade urde izvučen i poslednji delić korisnih i hranljivih materija iz mleka, i da je iza urde zaostala dzira gotovo kao voda, toliko posna, neukusna i mršava da je nerado čak i gladni psi loču. Njena boja je zeleno-beličasta kao i blag rastvor zelene galice, bez ikakva ukusa a mirisa veoma slabog.

Ohlađena urda izručuje se u vreće ili u čiste pamučne torbe, koje se obese o motke i ostave da se polako cede. Od jedne muže ne moraju se napuniti svi sudovi, već se dopunjuju i sutradan pa i prekosutra dok se ne napune. Onda se čvrsto vezuju i odmah transportuju dalje za prodaju ili potrošnju. Mnogi urdom pune i mešine pa i kante, ne bi li je na neki način duže sačuvali od kvara. No bila vlažna ili dobro suva, urda je ipak jedini mlečni proizvod koji ne može dugo trajati.

Siromašni ljudi urdu jedu namesto sira. Ona je jevtina a zalogaj hleba može se s njom lakše progutati, pa je zato i kupuju. Mnogi je spremaju i za zimu na taj način, što je dobro usole i tako slanu spakuju u zemljane lonce i ćupove. Gdekoji, pri punjenju ovih sudova, stavljaju redove zelenih paprika, osobito babure, pa povrh njih urdu, pa opet red paprika i tako do vrha. U slanoj urdi paprike omekšaju, prevru i dobiju boju kao da su barene u vodi pa su vrlo ukusne i dobre. I presna urda, kao i slana i sa paprikama, vrlo se rado iznosi na trg i dobro se prodaje. Urda je,

može se reći, dobar, možda i odličan zalogaj siromašnih ljudi, osobito ciganije i ostale turske fukare, kojom obiluju varoši u Južnoj Srbiji.

## 6. Ovčje bolesti i njihovo lečenje

Uzroci obolevanja ovaca u glavnom su ovi: loš soj ovaca, nedovoljna ishrana, elementarna nesreća, terenske nezgode i slučajne epidemije. Mnogi uzroci bolesti mogu se otkloniti, pa ih i otklanjaju; ali ima i uzroka koji su izvan moći i veštine ljudske.

U dolinama su obolevanja češća nego u planinama. To je zato što u dolinama ima mnogo više pogodaba za razvijanje bolesti nego u vrdima. Tu su razne baruštine sa prljavom travom, zatim vodoplavne livade, prašina, kao i muhe i obadi; a sve to zgodno je za pojavu i razvijanje bolesti, osobito za zaražavanje metilje,

Glavne bolesti od kojih ovce boluju, jesu ove: krasta, metilj, dalak, ilovica, kriva, šuga, navimnica, brljivost, barabat, šap, zasek, sipanice.

Kraste. – To su rane veće i manje, koje se javljaju po ovčijem telu, osobito po glavi i nogama. Nekad su ove rane otvorene i gnojave, a pre nego što će se pojaviti, na ovci se zapaža izvesna uznemirenost, neće da pase, bleji, katkad i beži iz stada i rado se češe o tvrde predmete. Za ovim se na nogama pojavi otok, koža se na tim mestima zapali i pocrveni, a posle pet-šest dana izbiju i sasvim otvorene rane, koje, kad se ne leči i zapuste, imaju i neprijatan zadah.

Seljaci, pa ni stari bačijari, ne znaju uzroka ovoj bolesti; no kako se ovce krastaju samo zimi, teko kad preko leta, i to kad je vreme kišovito, onda svakako uzrok ovoj bolesti treba tražiti u rđavim higijenskim pogodbama, u nedovoljnoj čistoći, možda i u samoj jednolikoj ishrani, ako već nije neka naročita epidemija.

Kraste leče melemom od čemerike, koji se spravlja na jedan vrlo prost način. Još za vreme leta, na bačijama ili inače, pored ostalih trava koje se beru po kosama, potocima i brdima na planini, čobani kopaju i korenje od čemerike. Pošto ga očiste i operu u vodi, suše ga neko vreme na slabom suncu, potom u hladu i na promaji, a zatim spakuju u torbe ili vreće i tako čuvaju do upotrebe. Kad se pojave kraste, onda spravljaju melem na ovaj način: u litru ljute komovice potope po sto drama suvog korenja i ostave da tako prenoći. Sutradan kuvaju na tihoj vatri, dok se korenje ne raspadne ili bar toliko ne omekša da se može gnječiti kao testo. Kuvanje se vrši u vodi, dolivajući po malo rakije u kojoj je korenje prenoćilo, i traje čitave časove – upravo dotle, dok se dolivanjem ne potroši sva rakija. Mnogi ovo korenje kuvaju u samoj rakiji i vele da je melem, tako spravljen, mnogo jači i sigurniji nego inače; no ovo kuvanje u ljutoj komovici teče vrlo sporo, jer se rakija i na veoma slaboj vatri pali. Kad se ovaj melem ohladi, čobani mažu



obolele ovce dvaput dnevno i kažu da odlično dejstvuje. Kraste se ubrzo zatvore, pokriju tvrdom opnom, a potom i preljušte.

Od krasta – vele seljaci – mnogo više i strašnije pate ovce muznice nego jaganjci, više jaganjci nego šilježice.

Metilj ( metiljavo, metiljavos). – Jedna od najopasnijih ovčjih bolesti, koja satire naše stočare u celoj zemlji, jeste metilj. No metilj je bolest samo dolina a ne i brda. I prosti čobani znaju nešto o pojavi metilja i vele da su to sitni crvići, koji se javljaju na travi samo izjutra kada ima bujne rose. U dolinama se rosa ujutru vrlo dugo zadržava na travi, pa zato čobani i isteruju ovce na pašu nešto docnije, dok sunce ne digne i popije rosu. U brdskim pašama ne postoji opasnost od metilja, pa ipak i tamo nerado puštaju ovce da pasu odviše vodenu (rosnu) travu.

Metilj je bolest u crnoj džigerici. Kad ovca dobije metilj, seljaci kažu ometiljavila ili metiljava. Znaci su: opšte fizičko slabljenje brava, mršavost, zamaranje pri hodu, ćutljivost i veoma slaba volja za hranom. Čim se primete ovi znaci na ovcama, čobani jave baču a ovaj ćaji, koji odmah naredi da se s jarmom meša suha ili sveža dobro iseckana trava urov (beli graor, bela grahorica, puckavac), koji u divljem stanju raste po poljima, osobito po međama, pored puteva i po plotovima i spada u dosadan korov. Seme ove leptiraste biljke ponajčešće se nalazi u pšenici, boje je sivo-bele a oblika kao sočivo, samo nešto krupnije.

Dalak. – Otečenu slezinu kod ovce seljaci ovde zovu dalak. Kažu još i to da se u slezini nakupi oveća količina vode, slezina se zbog te vode naduje, odeblja, docnije pomodri i brav ugine, pošto mu najpre pomodri nos a potom i koža po celom telu.

Ovce dobiju dalak samo leti, ne i zimi, kad za vreme paše ili posle ove piju ugrijanu, ustojanu ili inače zagađenu vodu. Od ove bolesti takođe više pate dolinske ovce nego brdske. Otuda bačijari i trgovci, kad već ne mogu više držati ovce u planini, radije ih prodaju nego da ih spuste u doline.

Od dalaka obolele ovce održe se kojekako do meseca marta, posle naglo lipsavaju; redak je slučaj da koja preboli. Od ove bolesti podjednako pate i ovce i jaganjci (odbiveni) i ovnovi.

Seljaci ne znaju leka od dalaka; štaviše veruju, da mu i nema leka pa zato ništa i ne preduzimaju kad se pojavi na stadu.

Ilovica. – Kad ovce pasu pokraj reka, potoka ili jezera travu koju je voda plavila, razboljevaju se od ilovice. Bolest napada crnu džigericu koja pobeli i otekne. Nekad džigerica pušta (luči) vodu – to je vodena ilovica, a nekad samo pobeli i počne da se suši – to je suva ilovica. Kod vodene ilovice sve meso postane ljigavo i meko, a loj se polako topi i prelazi u vodljivu masnu tečnost; kod suve ilovice nema toga, ali i u jednom i u drugom slučaju brav omršavi veoma naglo i mnogo. Ako je muznica, izgubi mleko; ako je trudna (sjagnja), pobaci jagnje. Jake, dobro hranjene i debele ovce kad se zaraze ovom bolešću, mogu živeti dva-tri meseca; slabe, mršave i loše hranjene ni toliko.

Ilovica podjednako napada i muznice i jalovnice i jaganjce, pa i najjače ovnovce. No brdske ovce nikad ne boluju od ove bolesti, pošto u planini nema ustajanih i smrdljivih bara i izvora. I protivu ove bolesti u narodu nema nikakvih lekova.

Kriva. – Od ove bolesti oboljevaju ovce ponajčešće s proleća, dok je trava sasvim mlada i s jeseni kada udari otava. Preko leta, kada je trava stara i zrela, ovce ne pate od ove bolesti ili se ona pojavljuje vrlo retko. Gdege, kad ovca oboli od krive, seljaci kažu i okrivila se.

Od krive obolela ovca poznaje se po tome što savije glavu i prestane pasti, uši joj se ohlade i nešto malo pomodre na vrhovima, dok joj je disanje teško kao u konja koji ima teknevez (sipnju). Takva ovca izdvaja se iz stada i traži samoću, ide posrćući i jednako maše glavom i levo i desno. Bolest može biti teža i lakša. Teže obolevaju jake, pune i debele ovce, obično jalovice, a lakše one koje su mršavije, starije i uopšte slabijeg telesnog sastava. Akutno obolenje je onda, kada ovca počne baliti, puštajući kroz nozdrve bezbojnu ili nešto beličastu sluz koja se oteže. Takva ovca lipsava obično za dvadeset i četiri časa. Teško obolelu ovcu od krive odmah izdvajaju od ostalih, mada ne misle da je bolest zarazna, ali je ipak nikad ne kolju, niti jedu njeno meso.

Čobani misle da bolest dolazi od neke trave, koja se bujno razvija samo u proleće i s jeseni i koja je samo tada opasna; ovce poznaju tu travu i izbegavaju je, pa ipak kas u gladne, pojedju je sa ostalom travom i obole od krive. Preko leta ta trava rano izgubi svoju sočnost i sazri pre ostalih, te tako zrela ne škodi ovcama. Interesantno je da na bačijama ni Hrišćani ni Muslimani ne poznaju ovu travu, dok je gore, u Severnoj Srbiji, u Omolju naprimer, ova trava vrlo poznata svim seljacima pa i seoskoj deci. To je naročito niska trava, sa tankim sabljastim podužim lišćem, koja raste u bokorima na svima suvatima, livadama i utrinama. Ni ovce, ni koze pa ni ostala stoka nikako je ne pasu ma kako bile gladne, te na pašnjacima često pada vrlo jasno u oči svojim neditim bokorima.

I ovde, na Šari, kao i u ostalim delovima naše zemlje, seljaci leče ovu bolest na jedan primitivan i isti način. Obolelu ovcu čobanin metne među noge, pa joj britvom raseče vrh jednog uha; ako li je bolest teže prirode onda se na rasečenom mestu ne javlja ni malo krvi, ali ako je bolest lakša, pocuriće nešto malo krvi, uvek guste, zatvoreno crvene boje, koja na vazduhu vrlo brzo prelazi u crnu. I u jednom i u drugom slučaju čobanin štapićem šiba po rasečenom uhu sve dotle, dok ne počne curiti čista crvena krv, i tada je ovca spasena od smrti; no ako na rasečenom uhu, i posle dužeg šibanja, ipak ne pocuri nimalo krvi ili jednako izlazi samo gusta zatvoreno crvena krv, smatra se da je bolest vrlo teška i takva ovca mora lipsati.

Treba napomenuti da od ove bolesti pati i ostala domaća stoka, osobito krave i konji, i da ih seljaci i na bačijama i inače leče na isti način sa uspehom ili neuspehom. Izgleda da seljaci u ovom kraju veruju da jaganjci i jalovice ne pate od ove bolesti. Ovo verovanje može donekle biti i tačno, no ne zato što jalovice i jaganjci imaju u sebi nekakav naročiti imunitet, već zato što su muznice, čija hrana velikim delom odlazi na stavljanje mleka, mahom halapljivije na pašama, dok

jaganjci i jalovice biraju i tako, gotovo namerno i svesno, izbegavaju svaku travku koja bi im mogla naškoditi, pa, naravno, i ovu koja izaziva bolest krivu. Kad se ova bolest pojavi na konju ili govečetu, dobro je da se duž rtenice brav dobro istrlja gužvom od sena ili oštih krpa, pa to seljaci i čine.

Navimnice. – Dešava se da prilikom muže zaostane u vimenu pojedinih ovaca izvesna količina mleka. Ovo može nastupiti usljed neveštine i nemarnosti samih čobana, ali i usljed toga što nekoje ovce i same, iz nepoznatih uzroka, trgnu mleko prilikom muže. Kad ovce doje jaganjce, onda i sami čobani ne izmazaju stado muznica do poslednje kapi; ali kad su jaganjci zalučeni (odbiveni), onda je ostavljanje i najmanje količine mleka u vimenima vrlo opasno. Nedovoljno izmuzeno vime najpre otvrdne, zatim приметно otekne, porumeni, postane toplije i zapali se, tj. ovca dobije zapaljenje vimena. Zapaljenje traje duže ili kraće i uvek se završava potpunim gubitkom mleka ali ne i smrću. – Narod ne zna i nema nikakvog leka protivu ove bolesti.

Šuga. – To je bolest kože koju prati vrlo jak, često i veoma nesnosan svrab i opadanje vune. Početak ove bolesti lako je zapažljiv: ovca najpre često zastaje i izdvaja se iz stada, protresa se kao da na leđima nosi kakav teret koji hoće da zbací, rado voli da se češe o drveće ili da se provlači kroz gustiše i trnjare. Kad se bolest već sasvim ugnjezdi i osili, tad se na koži javljaju crvene kraste sa tolikom svrabom da se ovca češe o drveće i rapavo stenje često dotle, da iz svih krasta poteče krv.

Šuga je veoma prilepčiva bolest, pa se stoga ošugane ovce odmah izdvajaju od ostalih i zasebno leče. Misli se da od šuge obolevaju samo slabe, stare, loše hranjene i uopšte mršave ovce, ne i mlade, dobro odnegovane i uranjene ovce. Obilno davanje jarme i soli smatra se kao dovoljna predohrana da se ovce ne ošugaju ili da već ošugane lakše prekuže bolest. Od šugavih ovaca i vuna je loša, a poznaje se po mnogobrojnim sasušanim ljuščicama u korenu vlakana. Ničim nelečena šuga proteže se mesecima na bravu, a može se završiti i smrću.

Brljivos ( brlj, brljivo). – Pod ovim imenom poznata je u svem stočarskom svetu, po našim oblastima, naročita vrsta bolesti, koja napada, izgleda, poglavito ovce i koze. Narod misli da brljivost dolati usled rđave ishrane i loših higijenskih pogodaba za život samih ovaca.

Znaci da je neki brav već oboleo od brlja, jesu: gubitak apetita, ćutljivost, nemiran san i češće bezrazložno blejanje. Potpunu obolelost prati češće izdvajanje od ostalih ovaca. Obolele ovce beže u hladove, jer ne podnose toplotu sunčanih zrakova; mnoge posreću kao pijane, vrte glavom levo i desno i najradije se gube iz stada. Mnogo puta čobani moraju da se vraćaju po njih i tad će ih naći kako su zabile glavu u kakav šumarak ili trn, gde bi zanoćile i nikad se same ne bi umele vratiti na trlo. Ovakve ovce, u ovom neuračunljivom stanju, često padnu u kakvu jamu ili dođu pod zub kurjaka ili lipšu i od same bolesti. – Narod ne zna leka protivu ove bolesti.

Barabaš (oftika, sušica). – To je bolest bele džigerice. U početku ovca pati od zatvora, potom od povećane temperature, najzad dobije dosadan, dugotrajan i suv kašalj. Iako pase kao i ostale ovce, ipak iz dana u dan biva sve slabija i često toliko omršavi da nije kadra na pašu izaći.

Čobani misle da se barabaš dobija od prašljive trave i mutnih izvora s kojih ovce piju vodu. Od barabaša obolele ovce ne leče, ali ih odvajaju od ostalih kad god mogu. Jektičave ovce ne muzu se, jer kažu da im je i mleko bolesno, niti se kolju, jer im meso nije ni ukusno ni zdravo. Obolele ovce vrlo su osetljive prema vetru i kiši, i najmanji prozeb obori ih i lipšu.

Šap. – To je bolest koja napada domaću stoku, osobito volove i bivole. Poznata je svakom stočaru. Šap se pojavljuje u papcima i koputima, najpre kao mali, jedva primetan otok, zatim kao teško zapaljenje papaka ili kopita. Zaražen brav šapom najpre ramlje u hod, slabo jede, voli da leži, zatim sasvim iznemogne, padne i ugine.

Narod zna da je šap zarazna bolest, ali mu ne zna ni uzroka ni leka. Šap se javlja obično s jeseni kad nastanu duge obilne kiše, a širi se neobično brzo, jer obolela stoka zaražava ne samo staje i ležišta već i svaku stopu zemlje kuda prođe. Zato u doba zaraze seljaci sklanjaju svoju stoku i izbegavaju da je izgone na pašu u zajedničkim stadima. Leti, kad je vreme suvo i toplo, šap se ne javlja.

Na šarskim bačijama šap je dosta retka bolest. No kad se već bolest javi među ovcama, onda se obolela grla odmah odvajaju, a ostala se češće jarme i bolje sole. Marljivo čišćenje trla i izbacivanje nečistoće daleko od ovih smatra se takođe kao vrlo dobra predohrana od šapa.

Seljaci ne znaju ni za kakav pozitivan lek protivu šapa. Zato je on i vrlo opasan, po rogatu stoku naročito, jer čitavi krajevi ostaju tada bez radne snage.

Zasek. – Kad se torovi i uopšte mesta na kojima ovce noćivaju, zapuste, te se na noćistima i solilima nakupi mnog brloga, onda se ovce razboljevaju od zaseka. To je bolest očiju, koje najpre pocrvene i počnu suziti, potom se prevuku beličasto-sivom skramicom – zastorom i ovca odjednom obnevidi. Bolest je zarazna.

Protivu ove bolesti ima nekoliko narodnih lekova. Kao najbolji i najsigurniji lek smatra se sumporni cvet i trava kukurek pomešani s jarmom ili tricama. Uz ovaj lek dobro je i banjati bolesne ovce svakog dana ili svakog drugog dana u čistoj mlakoj vodi; osobito je dobro ispirati im oči topolom izvorskom vodom.

Zasek se pojavljuje samo kad su dani topli; zimi se on nikad ne javlja. I ova bolest, kao i mnoge druge, češće napada ovce muznice i jaganjce a ređe jalovice i ovnove. Prema prilikama bolest traje po dva i tri meseca. Od zaseka obolele ovce, ako ne polipšu, većinom sve potpuno oslepe; izlečene pak zadrže manu u očima, pa su ili sasvim kratkovidne, ili im oči i zimi i leti suze i imaju krmelje.

Sipanice. – Kad ovce, spavajući u nečistim torovima, i suviše zaprljaju svoju vunu, zaluže se, onda se razboleavaju od sipanice. Ovim imenom narod ovoga kraja naziva i male dečje boginje, koje gdegd zovu i cveće, cvećinja. No dok kod dece, pri dobroj nezi, sipanice prolaze brzo i bez smrtnosti, kod ovaca one se pojavljuju s povećanom temperaturom i postepeno razvijaju u velike

kraste. Sipanice se prvo pojavljuju na nogama i licu, a potom prelaze i na ostalom telu. Obolela ovca počinje da slabi; daje sve manje i manje mleka, pa ga najzad sasvim izgubi; vuna joj se lako čupa i gde god prođe, ostaju za njom po travi i šipražju čitavi pramenovi; najzad malakše i lipše.

Sipanice su zarazna bolest i narod im ne zna nikakvog leka. Od njih boluju i ovnovi, jalovice u muzenice, pa i jaganjci, Od njih stradaju i koze. A dobijaju se na zagađenim ležištima i zaprljanim solilima i pojilima.