

ЖИВОТ И ОБИЧАЈИ НАРОДНИ, 1925.

Садржај

СТАНОЈЕ М. МИЈАТОВИЋ И ТОДОР М. БУШЕТИЋ
ТЕХНИЧКИ РАДОВИ СРБА СЕЉАКА У ЛЕВЧУ И ТЕМНИЋУ

УВОД

I. МУШКИ РАДОВИ

A) *Редовни радови*

1. Орање
2. Сејање и сађење
3. Влачење
4. Риљање
5. Копање
6. Резање, заламање, везивање и прскање винограда
7. Кошење, плашћење и денење или садевање сена
8. Жетва и вршидба стрмнине
9. Сређивање лука
10. Берба
11. Спремање кукуруза и пшенице за мливо и продају
12. Кресање и денење лисника
13. Изношење ђубрета на њиве
14. Сечење и спремање дрва за зиму

15. Ограђивање имања

16. Печење ракије

17. Сточарство

18. Гајење стоке

Б) *Узгредни*

1. Алати

2. Дрводељина

3. Плетарство

4. Риболов

В) *Особени*

1. Качарство

2. Дунђерство

3. Коларство

4. Брдарство

5. Стругарство

6. Каменарство

7. Коритарство

8. Бунарство

9. Калемарство

10. Остали особени радови

Г) *Додатак*

1. Замена

2. Спрежници

3. Мере

4. Лов
5. Неки други радови
6. Моба (в. Српски Етн. Зборн. 7, 1907, 145 и даље)
7. Мобарске песме (ibidem)
8. Врачања и празноверице
9. Изреке и пословице о раду
10. Песме о раду
11. Здравнице
12. Приче
13. Заклетва
14. Снови
15. Загонетке

II. ЖЕНСКИ РАДОВИ

А) Свакодневни послови

Б) Прерада конопље

1. Гајење, потапање и трлење конопље
2. Гребенање тежине
3. Предење тежине
4. Мотање и парење пређе
5. Смотавање, сновање и навијање пређе
6. Увођење и ткање
7. Белење
8. Прање

В) *Прерада вуне*

1. Стрижење, прање, чешљање, гребенање и предење
2. Плетење чарапа
3. Бојадисање пређе

Г) *Храњење и извођење домаће живине*

Д) *Грађење црепуља*

I. РЕГИСТАР ЗА ТЕХНИЧКЕ ОБИЧАЈЕ

II. РЕГИСТАР ЗА ВЕРСКЕ ОБИЧАЈЕ

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА И ПИЋА ИЗ СР. БОЉЕВАЧКОГ
СКУПИО И ОПИСАО САВАТИЈЕ М. ГРБИЋ, УЧИТЕЉ

ПРЕДГОВОР

А) *Јела*

Празноверице о јелу

Припремање зимнице

I. *Јела свакидања – мрсна*

II. *Јела свакидања – посна*

III. *Празнична јела – мрсна*

IV. *Празнична јела – посна*

V. *Јела у појединим изузетним приликама – мрсна*

Јела о Божићу

Јела о Ускресу

Јела о заветини

Јела мрна о слави

Јела мрсна о свадби

Мрсна јела о даћи

VI. *Јела у појединим изузетним приликама – посна*

Слава

Даћа

VII. *Јела која се праве само у извесним приликама*

VIII. *Јела некувана*

Б) *Пића*

Изреке и приче о пићу и пијанству

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА И ПИЋА ИЗ ЂЕВЂЕЛИЈСКЕ КАЗЕ
СКУПИО И ОПИСАО СТЕВАН ТАНОВИЋ, УЧИТЕЉ

А) *Јела*

Судови (посуђе)

Ред и пристојност при јелу

Припрема зимнице

А) Од животиња

Б) Од биљака

Јела – рачоци

I. *Јела свакидашња – мрсна*

а) Месо

б) Брашнаста јела

в) Риба

г) Јајца

д) Млеко (млачна јела)

II. *Јела свакидања – посна*

III. *Јела празнична – посна*

IV. *Јела празнична – мрсна*

а) Месо

б) Риба

в) Млеко

г) Брашнаста јела

V. *Јела у појединим изузетним приликама*

а) Мрсна јела

б) Посна јела

VI. *Јела која се праве само у извесним приликама*

VII. *Јела некувана*

а) Из баште

б) Из поља

Б) *Пића*

Изреке и приче о пићу и пијанству

Врсте пића

ПОГОВОР од ТИХ. Р. ЂОРЂЕВИЋА

Храћење одојчади

Заветовање од јела и пића

Уздржавање од извесних јела

Постови

Нарочити оброци

Храна за болеснике

Храна чобана

Дуван и бурмут

Једење земље

Људождерство

РЕГИСТАР

ИЗ НАРОДНОГ ПЧЕЛАРСТВА У СТ. ВЛАХУ И ЗЛАТИБОРУ
ОД МИЛАНА П. ПОПОВИЋА, СВЕШТЕНИКА

ИЗ НАРОДНОГ ПЧЕЛАРСТВА У ОКРУГУ УЖИЧКОМ
ОД БОЖИДАРА МИЋИЋА, ПЧЕЛАРА

РЕГИСТАР

ЉУБОМИР ПЕЋО, ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА ИЗ БОСНЕ

I. Свадбени обичаји

II. Погребни обичаји и култ мртвих

III. Празници

IV. Обичаји при орању

V. „Не ваља се“

VI. Гатања

VII. Култ дрвета

VIII. Култ животиња

IX. Демони и божанства

X. Скаске (козмогонске, етиолошке, јуначке)

XI. Додатак

ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА ИЗ ИСТОЧНЕ СРБИЈЕ

Мих. М. Вељић, Обичаји и веровања из Јовца

Стрижба

Мих. М. Вељић, Обичаји и веровања из Разгојне

Јанко Ђорђевић, Обичаји и веровања из Сиринићке жупе

Живко Стевановић, Обичаји и веровања из Крајине

А) Ориснице – Суђаје

Б) Причешће код повлашених Срба на Велик-дан (Ускрс)

В) Састанак са покојником

Тодор М. Бушетић, Веровања о ђаволу у округу моравском

РЕГИСТАР

ДОДАТАК: Сlike уз „техничке радове“ Мијатовић – Бушетић

ОБЈАШЊЕЊЕ СЛИКА

Либ. Бр. 319

СРПСКИ
ЕТНОГРАФСКИ ЗБОРНИК



Либ. Бр.
16082

ИЗДАЈЕ

СРПСКА КРАЉЕВСКА АКАДЕМИЈА

КЊИГА XXXII.

216.5.10

СРПСКА КРАЉЕВСКА АКАДЕМИЈА

СРПСКИ ЕТНОГРАФСКИ ЗБОРНИК
КЊИГА ТРИДЕСЕТ ДРУГА

ДРУГО ОДЕЉЕЊЕ

ЖИВОТ
И
ОБИЧАЈИ НАРОДНИ

КЊИГА 14.

РАЗЛИЧИТА ГРАЂА
ЗА НАРОДНИ ЖИВОТ И ОБИЧАЈЕ

УРЕДИЛИ

Др. ТИХ. Р. ЂОРЂЕВИЋ

И

Др. ВЕСЕЛИН ЧАЈКАНОВИЋ



БЕОГРАД

ШТАМПА ЗАДРУГА ШТАМПАРСКИХ РАДНИКА „РОДОЉУБ“, КНЕЗ МИХАИЛОВА 3

1.25.

Од грађе овде објављене Српска народна јела и пића, рађена су на основу упуштава. Осталу грађу скупљачи су прибирали и сређивали по својој иницијативи, и потписати је објављују овде налазећи да је довољно корисна и да у њој има довољно докумената за проучавање нашег народа.

Од слика које иду као прилог уз „Техничке обичаје“ од Г. Г. Ст. Мијатовића и Т. Бушетића, остаје за сада, један извештај број необјављен.

Тих. Р. Ђорђевић
Веселин Чајкановић

Инвентар Стр. 9

број

155/36

3000



САДРЖАЈ

СТАНОЈЕ М. МИЈАТОВИЋ И ТОДОР М. БУШЕТИЋ
ТЕХНИЧКИ РАДОВИ СРБА СЕЉАКА У ЛЕВЧУ И ТЕМНИЋУ

	СТРАНА
УВОД	1
I. МУШКИ РАДОВИ	5
А) Редовни радови	5
1. Орање	8
2. Сејање и сађење	20
3. Влачење	21
4. Риљање	22
5. Копање	24
6. Резање, заламање, везивање и прскање винограда	26
7. Кошење, плашћење и денење или садевање сена	32
8. Жетва и вршидба стрмине	39
9. Сређивање лука	41
10. Берба	46
11. Спремање кукуруза и пшенице за мливо и продају	48
12. Кресање и денење лисника	49
13. Изношење ђубрета на њиве	49
14. Сечење и спремање дрва за зиму	51
15. Ограђивање имања	55
16. Печење ракије	58
17. Сточарство	63
18. Гајење стоке	73
Б) Узгредни	73
1. Алати	75
2. Дрводељина	85
3. Плетарство	90
4. Риболов	94
В) Особени	94
1. Качарство	95
2. Дунђерство	100
3. Коларство	100
4. Брдарство	100
5. Стругарство	100
6. Каменарство	100

	СТРАНА
7. Коритарство	101
8. Бунарство	101
9. Калемарство	102
10. Остали особени радови	103
Г) Додашак	105
1. Замена	105
2. Спрежници	105
3. Мере	105
4. Лов	106
5. Неки други радови	106
6. Моба (в. Српски Етн. Зборн. 7, 1907, 145 и даље)	
7. Мобарске песме (ibidem)	107
8. Врачања и празноверице	110
9. Изреке и пословице о раду	113
10. Песме о раду	116
11. Здравнице	116
12. Приче	118
13. Заклетва	118
14. Снови	119
15. Загонетке	120
II. ЖЕНСКИ РАДОВИ	120
А) Свакодневни послови	123
Б) Прерада конопље	123
1. Гајење, потапање и трлење конопље	127
2. Гребенање тежине	129
3. Предење тежине	131
4. Мотање и парење пређе	133
5. Смотавање, сновање и навијање пређе	137
6. Увођење и ткање	141
7. Белење	141
8. Прање	143
В) Прерада вуне	143
1. Стрижење, прање, чешљање, гребенање и предење	145
2. Плетење чарапа	147
3. Бојадисање пређе	150
Г) Храњење и извођење домаће живине	151
Д) Грађење црепуља	155
I. РЕГИСТАР ЗА ТЕХНИЧКЕ ОБИЧАЈЕ	160
II. РЕГИСТАР ЗА ВЕРСКЕ ОБИЧАЈЕ	169
СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА И ПИЋА ИЗ СР. БОЉЕВАЧКОГ	
СКУПИО И ОПИСАО САВАТИЈЕ М. ГРБИЋ, УЧИТЕЉ	171
ПРЕДГОВОР	175
А) Јела	185
Празноверице о јелу	187
Припремање зимнице	193
1. Јела свакидања — јосна	

	СТРАНА
II. Јела свакидања — јосна	206
III. Празнична јела — мрсна	209
IV. Празнична јела — јосна	214
V. Јела у појединим изузетним приликама — мрсна	215
Јела о Божићу	217
Јела о Ускрсу	218
Јела о заветини	220
Јела мрсна о слави	221
Јела мрсна о свадби	221
Мрсна јела о даћи	221
VI. Јела у појединим изузетним приликама — јосна	221
Слава	223
Даћа	224
VII. Јела која се праве само у извесним приликама	227
VIII. Јела некувана	229
Б) Пића	230
Изреке и приче о пићу и пијанству	
СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА И ПИЋА ИЗ ЋЕВЂЕЛИЈСКЕ КАЗЕ	
СКУПИО И ОПИСАО СТЕВАН ТАНОВИЋ, УЧИТЕЉ	237
А) Јела	244
Судови (посуђе)	249
Ред и пристојност при јелу	252
Припрема зимнице	255
А) Од животиња	255
Б) Од биљака	260
Јела — рачоци	265
I. Јела свакидања — мрсна	265
а) Месо	269
б) Брашнаста јела	270
в) Риба	272
г) Јајца	273
д) Млеко (мљечна јела)	275
II. Јела свакидања — јосна	281
III. Јела празнична — јосна	286
IV. Јела празнична — мрсна	285
а) Месо	286
б) Риба	287
в) Млеко	287
г) Брашнаста јела	288
V. Јела у појединим изузетним приликама	288
а) Мрсна јела	289
б) Посна јела	290
VI. Јела која се праве само у извесним приликама	293
VII. Јела некувана	293
а) Из баште	294
б) Из поља	296
Б) Пића	

	СТРАНА
Изреке и приче о пићу и пијанству	299
Врсте пића	299
ПОГОВОР од ТИХ. Р. ЂОРЂЕВИЋА	303
Храњење одојчади	305
Заветовање од јела и пића	305
Уздржавање од извесних јела	305
Постови	305
Нарочити оброци	305
Храна за болеснике	305
Храна чобана	306
Дуван и бурмут	306
Једење земље	307
Људождерство	323
РЕГИСТАР	323
ИЗ НАРОДНОГ ПЧЕЛАРСТВА У СТ. ВЛАХУ И ЗЛАТИБОРУ	
ОД МИЛАНА П. ПОПОВИЋА, СВЕШТЕНИКА	339
ИЗ НАРОДНОГ ПЧЕЛАРСТВА У ОКРУГУ УЖИЧКОМ	
ОД БОЖИДАРА МИЋИЋА, ПЧЕЛАРА	344
РЕГИСТАР	359
† ЉУБОМИР ПЕЋО, ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА ИЗ БОСНЕ	359
I. Свадбени обичаји	363
II. Погребни обичаји и култ мртвих	364
III. Празници	366
IV. Обичаји при орању	373
V. „Не ваља се“	375
VI. Гатања	376
VII. Култ дрвета	376
VIII. Култ животиња	377
IX. Демони и божанства	377
X. Скаске (козмогонске, етиолошке, јуначке)	379
XI. Додатак	384
ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА ИЗ ИСТОЧНЕ СРБИЈЕ	387
Мих. М. Вељић, Обичаји и веровања из Јовца	389
Стрижба	391
Мих. М. Вељић, Обичаји и веровања из Разгојне	395
Јанко Ђорђевић, Обичаји и веровања из Сиринићске жупе	397
Живко Сјевановић, Обичаји и веровања из Крајине	398
А) Ориснице — Суђаје	398
Б) Причешће код повлашених Срба на Велик-дап (Ускрс)	399
В) Састанак са покојником	400
Тодор М. Бушетић, Веровања о ђаволу у округу моравском	400
РЕГИСТАР	406
ДОДАТАК: Сlike уз „техничке радове“ Мијатовић — Бушетић	419
ОБЈАШЊЕЊЕ СЛИКА	437

ТЕХНИЧКИ РАДОВИ СРБА СЕЉАКА У ЛЕВЧУ И ТЕМНИЋУ ОД СТ. М. МИЈАТОВИЋА И Т. БУШЕТИЋА

Вечној успомени

свога оца † МАРКА

и своје мајке † ЋИРКЕ

рад овај посвећује њихов захвални син

СТАНОЈЕ

УВОД

Левач и Темнић, о чијим се обичајима и животу овде говори, налазе се између Голиске и Велике Мораве, планине Јухора (Љуора), Кременца, Црног Врха, Самара, Тикве и Татарне. Левач од Темнића деле планине Јухор и Благодина. Све остале планине пошумљене су, сем Благодина. Више кроз Темнић, а мање кроз Левач протиче Калинићска река, која се код Варварина улива у Велику Мораву. Поред овога кроз Левач протичу Жупањевачка и Дуленска Река, које се састају изван овога краја (у Белици) и чине реку Лугомир, која се више Јагодине (код села Рибара) улива у В. Мораву. Највећих равница има у Темнићу, поред Голиске и Велике Мораве, а у Левчу поред Жупањевачке и Дуленске Реке. Поред Калинићске Реке има две равне котлине: код села Опарића (у Левчу) и код села Доњег Крчина (у Темнићу). Ове су равнице родне и на њима се по највише сеје кукуруз, који добро роди, а нарочито у темнићском поморављу, па онда јечам, конопља, дуван и трава — сено. Остали делови ова два краја испреплетани су косама именованих планина, и на њима добро роди пшеница, овас, раж, воћке и винова лоза. Винова лоза особито добро рађа на јужним огранцима планине Благодина и Јухора. Из Левча се и највише извози пшеница, воће и ракија, а из Темнића највише кукуруз, конопља и дуван. Оба ова краја добро су насељена. Села се пружају поред именованих река и на најнижим оконцима поменутих планина. Удаљена су једно од другог, у средњу руку, 5—6 км. Куће су средње збивености. По антропогеографском испитивању становници у Левчу већином су досељеници са Косова (па и говоре косовским дијалектом), а у Темнићу има досељеника такође са Косова, као и из Топлице и врањске околине. Може се рећи, да је клима, у оба ова краја, умерена, али је у Темнићу,

особито поред Велике Мораве, оштрија него у Левчу. Темнићани и Левчани занимају се више земљорадњом но сточарством. Од усева сеју највише кукуруз (нарочито у Темнићу), а од стоке гаје највише овце, па онда свиње. Најглавнији су друмови: поред Велике и Голиске Мораве, па онда друмови: Крагујевац—Рековац—Белушиће—Крчин—Крушевац; Трстеник—М. Сугубина—Белушиће; Белушиће—Јагодина; В. Дренова—Милутовац; Пољна—Опариће; Рековац—Сибница—Превешт; Рековац—Цикоте—Слатина; Рековац—Урсуре—Шантровац; Крчин—Бачина—Варварин, итд. Главна су места: у Темнићу Варварин и Бачина (варошице), од којих је прво среско место, а у Левчу Рековац (такође среско место), поред Дуленске Реке, на друму Крагујевац—Крушевац.

Сељак у Левчу и Темнића, као уопште српски сељак, проводи највећи део свога живота у раду. За то описивати његов рад, значи описивати, углавном и његов живот.

У Срба сељака по највише раде људи, па жене и деца. Сељаци највише раде с пролећа; преко лета и јесени мање, а зими најмање. Главно њихово занимање, то је *земљорадња* (у свима њеним гранама), али уз то занимају се још и дрводељном и плетарством, и то обично по указаној потреби. Сем овога има сељака који се занимају још каквим послом, који би се могао сматрати као занат. Тај особени посао или занат, у највише случајева, они наслеђују од својих родитеља. Зато се и данас овде може наћи кућа у којима вековима има по један качар, колар, ковач, терзија, или какав други занатлија. Према овоме и све мушке радове поделили смо на *редовне*, *узгредне* и *особене*.

Мушки сељачки послови већином су везани за поље, те се зато сељаци ретко кад и баве код куће. Женски пак послови већином су везани за кућу, те се зато жене по највише и баве код куће. Али, као што ће се доцније видети, жене раде извесне послове и у пољу, тј. оне раде и људске радове, док људи сматрају за понижење или срамоту да раде женске послове. Женино је: да опреде, смота, снује, навије, изатка, убели, скроји и сашије платно; да опере и закрепи да исплете; да отрли и огребена; да помузе и подсри; да побрише, умеси и воду донесе; да дигне, простре и покрије; да престава, скува и зачини јело; да се брине о домаћој

живини, итд. итд. Њени су послови ситни, али неугледни и увек недостижни (те за то оне увек имају посла).

Док су деца мала (од 7 до 12 година) њихов је најглавнији посао *чување стоке* (тј. ако не иду у школу), али чим одрасту мушка деца помажу оцевима, а женска матерама у њиховим радовима. Ну о копању, жетви и косидби иду сви на рад који су за тај посао кадри.

На рад се иде рано, а долази доцкан. О летњим данима радници се одмарају *о ужини* (око једног сата после подне), и тај одмор траје обично по један сат. Ну има и других одмора, али су они много краћи (при ручку, кад се истера ред при копању кукуруза, при одмарању волова у орању, и др.). При одмарању у пољским радовима женскиње обично раде по који ручни рад (плету, предугу, везу, шију, и др.).

Потребно је да напоменем још и ово.

Рођен сам у Темнићу (у селу Коњуху), а највише сам живео у Левчу (у селу Пољни). Специјално за овај рад ја сам највише црпео материјала у та два краја. У Темнићу, код куће свога оца, и сам сам радио скоро све мушке сељачке радове, помажући оцу. Па и својој мајци помагао сам, у њеним женским радовима, као најстарије њено дете, пошто су се остала деца доцније родила, те су била још слаба и нејака за те послове. Помажући тако и оцу и мајци, у њиховим свакодневним радовима, мене је све интересовало. Оцу и мајци досадио сам запиткивањима: како се шта зове и зашто је што? Све ми је то остало у живој успомени. Доцније, кад сам свршио школу, вратио сам се опет да живим у народу — међу сељацима. Настанио сам се у Левчу — ту одмах до Темнића. Овде сам сад наставио проучавање живота нашега народа.

При описивању женских радова за Темнић ми је највише показивала моја покојна мати *Ђирка*, а за Левач ми је највише показивала моја жена *Ксенија* (Сена). И моја покојна мајка и моја жена, одлично су се разумеваале у овим пословима. Поред њих две ја сам, за поједине ствари, по потреби, запиткивао и: *Ружицу Вукићевић*, *Митру Парађанин*, *Насту Парађанин*, и *Аницу Максић* из Пољне; *Милунку Шукић*, *Милицу Марић*, *Раду Грковић* и *Стевану Радосављевић* из Коњуха. При описивању мушких радова, поред свега онога што сам ја знао и од оца Марка запамтио, још сам по по-

треби запиткивао, за Левач: *Василија Парађанина* из Пољне, *Милана Брашића* из Опарића, *Стевана Ајосћоловића* из Жупањевца и *Милана Јеремића* из Превешти; за Темнић: *Василија Шукића* из Коњуха, *Гају Црнчевића* из Љубаве, *Тришу Јовановића* из Бачине и *Гвоздена Гајића* из Кукљина.

Мој колега и сарадник на овом послу, покојни Т. М. Бушетић, дао је један део грађе.

Осим ређих његових уметака или додатака, код појединих чланака, у првом делу ове књиге, његови су чланци: у одељку А. бр. 17.; у одељку под Б. бр. 4 (до пола); у одељку В. под бр. 2. (до пола); у одељку Г. под бр. 3, 4, 6, 8, 9 (до пола), 10, 11, 12, 13, 14, 15 и 16. У другом делу ове књиге, или у женским радовима и, нема скоро ништа његовог.

Митров дан, 1920.
у Пољни

Сћаноје М. Мијајшовић,
учитељ

I. ДЕО

МУШКИ РАДОВИ

А. РЕДОВНИ РАДОВИ

1. Орање

Најглавнији сељачки посао је орање. Ору само људи, а никад жене. Највише ору *ралицом*, мање *плужицом*, а још мање *плугом*. Ралицом ору обично по странама или стрменитим местима, а плужицом и плугом по равницама или долинама. Ралица (оралица) има: *гредељ*, *ручицу*, *раоник* (ораоник) *козлац*, *плаз* (или *оплаз*), *лопарницу*, *гужву* и *ракљу* (гаврањачу или чаталу). Ракља (чатала) стоји на јарму, а гужва скопчава гредељ са истом. Место гужве многи увијају само појачи прут, и то се зове *увий*. Гужва се плете од беле лозе или павити, а може бити и гвоздена; раоник је од гвожђа и челика, а сви остали делови су дрвени. Гредељ је највећи, најтежи и најглавнији део на ралици. Све делове на ралици, изузимајући раоника и лопарице, може да направи скоро сваки сељак. (Види слику 1.)

Плуг има две *ручице* (рукунице или рукатке), гвозден *плаз*, *лопарницу*, *црпак* (који је углављен у цимберу и служи место козлаца), *гредељ*, *колица* (или колечка) и гвоздену *гужву*. Раоник му је једностран и удешен за превртање земље на једну страну. Ако се оре *сирегом* (тј. са два или више пари волова), онда се први јарам за други споји помоћу *ојница*, а ојницу за ојницу спајају *крчеле*. — Плужица је веома слична плугу и разликује се од истог само утолико што нема колица и што јој је гредељ мало дужи.

И плуг, и плужица и ралица закачују се за *јарам* у који се упрежу волови. Јарам има: две *палице*, две *јарме-*

наче, једну *поличицу*, један *јарам* и један клин *јармењак*. Поличица је с доње стране, а јарам с горње. Јармењак је на средини јарма, палице или *жесгре* су на крајевима, а јармењаче су унутра ка јармењаку. Јармењаче се протињу одоздо, кроз поличицу, па се углављују или заглављују одозго на јарму. Палице и јармењак не морају да пролазе и кроз поличицу. Поличица је мало дужа од јарма, али јарам мора да буде јачи и дебљи од ње. Јарам (део) се обично прави од лаког сувог дрвета (најобичније јаворовог, па онда врбовог, кленовог, и др.). Између палица и јармењача стоје воловски вратови. Јармењаче стоје усправљено, а палице мало у косо. Палице се граде од сувог дренавог дрвета. Јарам праве већином сами сељаци. (Види слику 2.) — Ево о овоме и једне народне песме из Темнића: „Ој орачу млад орачу, Ко ти даде младе воке [волове], Младе воке витороге, И јармове *јаворове*, И клинове босиљкове, И палице шимширове, И бич косу девојачку, Љуту гују ручконошу?“

Плужица и ралица односе се на њиву и доносе из њиве на предњим точковима од кола, или на нарочито зато направљеној *влаки* или *кривајици* (ракљи). Уз плуг и плужицу иде увек и *ориштак* или *чистаљка*, која стоји између ручице и лопарице, и којима се чисти раоник, кад набере блато или земљу.

Најобичније и највише се оре у пролеће, па онда у јесен. С јесени се угаре *спрњишћа* за поново сејање *спирмнине* или *спирге* (белог жита) и ледине (на крају јесени) за сејање кукуруза с пролећа. С пролећа (рано) се такође угари (али ређе) за сејање јарих жита, кукуруза, и осталих усева. Плугом се оре лакше, брже и боље но ралицом, али за плуг опет треба јача снага за тегљење, те се зато оре понајвише ралицом (тако се бар сами сељаци правдају). При орању плугом узима се и спрега, а *спиржници* су обично суседи или фамилија.

Орања има две врсте: на *разор* или *цепак* и на *склад* или *слог*. Орање на разор или цепак почиње од крајева њиве, па иде ка средини. Понеки тако ору, са све четири стране докле се год може. А по неки изору тако краће стране, са неколико бразда, па после ору само са дужих страна, а кад дођу до краћих страна они оборое плуг и тако га туда само превуку. Ово превожјење или превлачење плуга с једне

стране на другу зове се *обршање* или *савршање*. А угађање плуга са краћих страна на дуже зове се заношење. Орање на склад или слог почиње из средине њиве, па се иде ка крајевима. Више се данас оре на први начин, но на овај други. Ралицом се никад овако не оре (већ само плугом или плужицом). Ако би се при орању ралицом на крајевима њиве газио какав усев или трава суседу, онда се прво крајеви *одору*, па се после оре; у противном случају одоравање се врши најпосле, пошто се цела њива изоре. При орању волови се чешће заустављају, те да се мало одморе или *издувају*.

Око Голиске Мораве ору по гдекоји још старим, гломазним, дрвеним плугом, док се по осталим местима често виђају и гвоздени плугови.

Земља која се оре зове се *орница*. Ораћа земља може да буде: *саљава*, кад је иловача или смоница влажна, збивена, гњетава, тешка (оваква је земља најгора за орање); *права*, кад се при орању троши и лако се оре. Кад се је-сење орање преко зиме иситни, од влаге, сунца и мраза, онда се то зове *пржевина*. Кад се земља опучави, онда се то зове *усовина* или *усовача*. Кад тазе орање запљеште киша не ваља за орање. У редовним приликама орачу је била надница 2—3 динара са храном за волове и њега. Плитко орање зове се *пршкање*. Обично се оре плугом и плужицом 10—12 см. у дубину, а ралицом плиће.

У који се дан први пут, с јесени, угледају „Влашићи“ (звезде), у тај исти дан идуће недеље (седмице) почиње се орање и је-сење сејање пшенице и јечма. Али се увек прво посеје јечам, па после пшеница. При почетку сејања пшенице орач намакне на средњак прст десне руке црвен конац и после га при орању никако не скида докле год се сам не смакне да би пшеница била црвена.

Народ верује, ако при обрађивању прве бразде, на исту падне плиска или сврака, неће од дотичног усева бити никакве вајде; а ако падне врана, врабац или чавка, добро ће родити и биће од рада вајде. По народном предању људи су у старо време орали све сједне стране, па их је Свети Сава научио да ору с обе стране (тј. да се при орању враћају натраг).

У једној народној песми пева се: „Роди мајка под старост орача, Па му даје рало и волове. Рало му је од белог

сребра, А орало од сувога злата, Јармови су дрво шемширово, А палице перје пауново, Бич му плете од црвене свиле, Испраћа га зором на орање“.

„У јесен орано у пола ђубрено“.

„Поори плитко, посеј ретко, загради ниско, па хајде на пијац по жито“.

2. Сејање и сађење

Сељак сеје: пшеницу, овас, рженицу (раж), јечам, детелину, пасуљ, кукуруз, дулеке (тикве), бундеве (беле тикве), дуње, лубенице, краставце, конопљу, лан и кромпир; а сади: лук (бели, црни, влашац, ајму и прازی), паприку, патлиџане, купус, зеље; лозу и дрвеће (воћке, и др.) Чудновато је, да он не прави увек разлику између сађења и сејања, те за то се често чује где каже: „Посејао сам лозу и посадио сам пасуљ“. Сејање се врши *из руке* (на сачму) и *под моштуру*, а сађење прстима, садиљком, риљем и мотиком.

Сва стрмна жита сеју се из руке или на сачму; кукуруз се сеје у *бразду* и *под моштуру*, а тако исто и дулеци, бундеве, и пасуљ; све остало сеје се под мотику. Конопљу, лан и детелину сеју под мотику и на сачму. Под мотику може да се сеје двојако: на кућице или оцаке, и у непрекидној бразди. На кућице (оцаке) се сеје: кукуруз, пасуљ, дулеци, бундеве, диње, лубенице, краставци и кромпир; а у непрекидној бразди сеје се: лан, конопља и детелина. У првом случају оцак од оцака (кућица од кућице) и ред од реда, обично је удаљен по један метар (на јачој земљи и ближе), а у другом случају редови су један уз други, те изгледа као да је сејано на сачму.

На *оцаке* (кућице) се сеје, кад се по орању покопа мало мотиком, док се не нађе влага, па се баци семе, и опет одозго влажном земљом претрпа (али не много) и загази ногама. Као што је поменуто, кукуруз се сеје још и у бразду. То се чини, кад се у сваку трећу бразду бацају зрна (обично по 5—6) по корак (или метар) раздалеко. Заједно са кукурузом (овде га зову и *жшћо*) сеју пасуљ (бели, лозаш), дулеке (црне тикве) и бундеве (беле тикве).

За конопље, лан и детелину, прво се добро угуцају грудве по орању, па се после мотиком прокопа плитка бразда,

по којој се из руке сеје семе. Одмах до ове бразде прокопава се друга, у ком случају се затрпава прва, и тако се ради редом до краја. При сејању лана и конопље десета се бразда обично не засејава, како би се имао пролаз при брању истих. Ну конопља, лан и детелина, могу да се посеју и *на сачму*, у ком случају прво се семе баци свуда по истрошеном орању, па се после браном завлачи.

Кад први пут почињу да сеју пшеницу, онда се спреми што лепши ручак за сејача (уз који мора бити вина и ракије), а за бисаге или врећу, у којима се носи семе, веже се: црвена свила или конац са девојачке или старосватске погачице, која се за то нарочито чува, један новац (ма који) и олово. Црвена свила, као и црвен конац око орачевог прста, везује се, да би пшеница (овде се чује и *пшеница*) била тако црвена; новац да буде на доброј цени, а олово — да буде на кантару тешка као олово. Да не би пшеница имала гламњике, пржи се у врелом пепелу. За то у корито сипају семе, у које метну врео пепео, па то добро промешају. Народ верује да не треба никако метати лонце (или ма шта гараво) у торбу, врећу, бисаге, наћве, на софру и лопар, јер ће пшеница да се изгламњичи. У онај дан кад почиње пшеница или кукуруз да се сеје, не ваља да се даје ништа из куће (јер семе неће добро родити). У најновије време пшенично семе одвајају од уродице помоћу тријера, који овде зову *шой*. Кад се сеје старо семе, па да би никло, ваља, пред почетак сејања, три пута гласно узвикнути: „Чуј, земљо, старо семе“. — За сејање кукуруза остављају најбоље класове — *семенске*, које исплету у венце, као лук, па их обесе где год близу димњака где се суше преко целе зиме. У опште овде сељак при сејању, добро пази на избор семена.

Бели и црни лук, влашац и ајма (или аљма), саде се прстима десне руке, обрћући доњи крај сваког *чешма* доле, а горњи горе. Леје за лук обично су широке по један метар, а могу да буду дугачке произвољно. Сви се лукови саде увек на риљаној земљи, а никако на ораној или прекопаној. За то се свака леја прво и ситни мотиком, па се онда грабуљом продрља и попречно избразда. Те су бразде обично дубоке 1—2 см., а једна од друге је раздалеко 8—10 см. То се зове *расчињавање* леја. Окоминат и отребљен лук прво се победа у те браздице (раздалеко чешам од чешма 8—10 см.), па се

после леје завлаче или затрљају. По неки не браздају леје, већ саде онако од прилике где стигну. То се зове сађење (лука) на сачму. Кад се сади лук *не ваља* у леји да се пуши (дуван), нити ту да се доноси ватра, јер ће после да буде лук љут. Исто тако *не ваља се* том приликом, јести леб у леји, јер ће после кокошке да чепркају по леји и да ваде лук. Бели лук и влашац саде се рано с пролећа (обично у почетку марта или прве недеље Великог поста). Црни лук сади се нешто доцније (кад време мало више отопи). Бели лук се сади чим се чује да виче клилук (дивљи голуб — дупљаш). Отуда овде се у народу чује и изрека: „Клилук, сади баба лук“. А ајма се сади у јуну или јулу месецу. Многи саде по крајевима леја од лука питомо зеље (цвекле) и купус, и то ретко, по зрно.

Купус, паприка, патлицани, прازی лук (празик) и дуван, саде се *садиљком*. Садиљка је од дрвета и велика је 20—30 см. У доњем крају је зашиљена, а у горњем има положену дршку, за коју се хвата руком (види сл. 5.). За све поменуте усеви (који се саде садиљком) прво се изобраздају бразде, па се после *расад* расађује. Они се саде на јакој и пођубреној земљи. Дуван се сади на поораној јакој земљи (кумсачи или тењуши). Но сви ови усеви могу добро да успевају и на риљевини, као и на ораници, а има случајева да се јесења ораница с пролећа само покреше, па се одмах изобразда и расађује. Ово се нарочито практикује при расађивању купуса. Место где се сади лук, зове се *лукара*. Место где се сади купус зове се *купусара*. А место где се сади дуван зове се *дуваништије*. Лукара је у близини куће. Купусара не мора да буде у близини куће, али за то мора да буде у близини реке, потока, чесме, извора, бунара. Да би се купусара још боље зађубрила у њој с пролећа затварају за неко време овце. За сађење дувана тражи се увек подесна земља, па ма где она била. Паприка, патлицани и прازی лук саде се чешће у купусари но у лукари, особито прازی лук, који тражи чешће заливање као и купус. Паприка се сади обично о *Благовести*, те да би била за јело *блага* (а не љута). Заливање купуса, празог лука, паприке, патлицане, па и дувана, врши се или *наводњавањем*, кад се вода пусти у сваку бразду посејаног усева, или посебним сипањем на сваки струк, зашто се прво денесе вода у судове, па се редом сипа (бакрачом, кантом,

копањом, вргом, циментом, или чим другим). Залива се обично у јутру рано (пре сунца) или у вече кад прилади (после сунце). Купус, дуван и патлицани расађују се, ред од реда и струк од струка, обично по 30—40 см. раздалеко. Паприка се расађује мало чешће, а прازی лук најчешће (струк од струка и ред од реда 5—10 см). Купус се сади од марта до конца маја месеца. За то има рани и позни купус. Паприка и патлицани саде се у априлу месецу. Исто тако и дуван. Празни лук сади се око половине јуна месеца.

Лоза се сади *из руке*, у *јаму*, и *под садиљку*. За њу се прво изриља земља (с јесени или преко зиме) у дубини 40—80 см. (са једним или са два тавана). С пролећа се риљевина изобразда и засађује лозом. Ред од реда и лоза од лозе обично су раздалеко 100—130 см. При сађењу се на лози остављају по 3—4 коленца (окца) и на сваком доњем окцу задеље се мало с противне стране. Ну ако је лоза у виду *прпорака* или *изводница*, онда се претходно све жиле на зглобовима сасеку, а само се оставе оне на најдоњем зглобу, које се такође скрате. Ако је риљевина мека и добро трошна, онда се *резнице* саде из руке простим побадањем, али тако, да само, горњи пупољак вири из земље. У јаму се саде прпорци и резнице (тј. лоза са жилама и без жила), ако се претходно, на одређеном месту, риљем или будаком ископа јама у којој се лоза положи мало косо (при чему се доњи дебљи крај окреће сунцу), па се одозго метне прво земље (пржевина) па после ђубре (обично по једна добра карлица), па опет земља. И при овом начину сађења, као и при оном првом, оставља се најгорњи пупољак да вири из земља. Ну лоза може да се сади и под садиљку, као купус и др., само што се садиљка за сађење лозе разликује од садиљке за сађење купуса што је од ње много већа, што има две велике рукунице којима се придржава рукама, и што се у земљу набива ногом, притискајући између чатала (сл. 5. под 1). Помоћу овакве садиљке рупа се направи у косо, па се у исту сипа најпре прашина од земља (пржевина). За овим се метне лоза, па се сипа ђубре, размуђено у води. На послетку се одозго опет метне земље (пржевина), која се нарочитим дрветом добро збије. Овај начин сађења лозе за данас најобичнији. Ма на који начин посађена лоза, одмах се *покрије* мотиком, тако да се врх нигде не види. Пошто је наша

домаћа лоза овде сасвим уништена (од сушибубе), то се ова сја три начина сађења односе највише на подлогу америчке лозе, која је данас у велико заступила нашу домаћу лозу. Лоза се сади у месецу марту или априлу.

Све воћке, и у опште свако дрво, сем врбе, јове и јаблана, саде се у за то нарочито ископане рупе. Те су рупе обично дубоке по пола метра, а толико и широке. Извађено дрво прво се окреше и сасече му се круна скоро до дебла, па се за тим сади. Жиле се ретко сасецају, па макар да их има и повређених. Кад се дрво метне у рупу, онда *ваља* да се држи обема рукама, те како би сваке године родило. У противном, ако би се држамо само једном руком, верује се, да ће у рађању грешати, тј. једне ће године родити, а друге неће. Још том приликом завезују *садници* или расади по једну жилицу на корену, те како би, по народном веровању, воћка редовно *завезивала* род. Шљиве саде или расађују, ред од реда и дрво од дрвета, у размаку од 4—6 метара. Остале воћке саде још и ређе. Али, ако дрвеће, па макар и неродно, подижу поред имања, као живу ограду, онда га саде врло често. Уопште при сађењу сваког дрвета, чине се грешке: што се много затрпава; што му при вађењу, многе жиле повређују (и после те повређене жиле не сасецају); што му не копају дубље и шире рупе; што га саде често и доцкан; што му круну одмах подрезују; што га не окрећу опет на ону исту страну на којој је и било на старом месту окренуто; и, што при вађењу рупе за пресађивање, не одвајају горњи слој земље од доњег. Врба, јаблан и јова (ива) саде се, кад се само на доњем (дебљем) крају задељу, са две или три стране, и тако пободу у земљу (за 40—50 см. дубоко). Ово се дрвље сади обично поред потока, или уопште влажних места. Ако не би могло само из руке да се пободу (посади), онда се прво *пробојцем* (зашиљеним коцем — види сл. 6.) направи рупа, па се ту метне и углави.

Кукуруз може да се сеје и на сачму као и пшеница, али се у том случају употребљује као зелена храна за стоку. Као што је већ напред напоменуто, на сачму се сеју и сви расади од разних зачина и поврћа (као купус, паприка, дукан, патлиџан, праси лук и цвеће), па кад ту порасту, до извесне висине, онда се одатле чупају и расађују на стално место. За расад се прво земља добро иситни, па се после семе посеје

и одозго с прста дебљине, покрије ситном земљом (пржевином). И расади се чешће заливају, као и кад се посаде на сталном месту. Да их не би дохватила пролећна слана (мраз), покривају их с вечери неком старом поњавом, асуром или снопом трске. Заливање расада врши се кад се водом покропе, плускајући дланом по отвору од суда из кога се вода сипа.

Кукуруз се сеје од Ђурђевдана до Св. Николе Младог (до 6. маја). Раж (рженица) и овас сеју се с пролећа. Цвеће се сеје од Ђурђевдана. Лоза се сади рано с пролећа, а може и у јесен. Роткве или рдакве сеју се о Св. Вартоломију (у јуну месецу), и то на риљевини, по зрно. Детелина се најобичније сеје рано с пролећа, а може и с јесени (о јесењој Међудневици), па и преко лета. Све што се сеје, сеје се увек у пуном месецу. Ово се тако *ваља*, да би семе добро никло и добро родило.

Сви посејани расади, као и посађени лукови, често се плевје. Исто тако плеви се и расађена паприка, цвеће, и др. Па и виногради (лојза) се плевје у јулу и августу, кад нису подесни за копање. Поред тога плевје се и стрма жита (стрв), нарочито пшеница. Плевљење се врши, кад се редом свуда рукама почупа непотребна трава. Овај је посао лак, па га могу и деца вршити.

Кукуруза, у ова два краја, има неколико врста, од којих је вредно поменути: 1. *Бели осморедац*. Он се одликује танком шишарком, стакластим белим и округлим зрном, које је поређано у осам уздужних реди. Од овога кукуруза брашно је *горусно*, услед чега се теже квари, а и хлеб је бео, леп, слadak, и трошан и кад је хладан. 2. *Буавац*. То је такође бео кукуруз, који на врху сваког зрна има *улокнућо*, као убод од нокта, по чему је и име добио. Он спада у ред лошијих кукуруза. Брашно му је затвореније боје, а и брзо се квари. 3. *Жуто житио*. Тако зову жути кукуруз са малим класовима (коренима) и жутим и ситнијим зрнима. Роди добро, брзо сазрева, и издржљивији је на сушној години од белог осмореца и буавца. Од њега је хлеб слadak, али само док је врућ. Чим се олади он се стврдне. Овде има највише белог осмореца, па буавца, а најмање жутог жита. Моравци више сеју бели кукуруз, а планинци жути. По гдегде и по који у ова два краја сеју и *морско житио*. То је бели кукуруз, са

врло малим класовима и ситним зрнима, који се искључиво употребљује за *булкање*, пржење или кокање.

Кукуруз се у опште не одваја или не купује за трговину пре месеца новембра, јер се тек тада довољно осуши, те се мање квари. Три куповине кукуруза у класу, корену или клипу, одбија се обично по 30% на шишарку (кунину). Фира се не одбива (за прашину, уродицу, и др.) Као код пшенице. Кукурузно семе у рађању стоји према приносу у размери 1:100. Један стер белог осморедца тежи 725 кгр., буавца 675 кгр., жутог жита 750 кгр., јечма 575 кгр. пшенице 825 кгр., овса 475 кгр., жутог американа (кукуруза) 725 кгр. Према овоме види се, да је квантитативно најбоље жуто жито. а квалитативно — бели осморедца.

Уродице има у пшеници једна петина кukoља и једна двадесетина граора. Неке године има и *љаскавица* или *бучоке*. Остале нечистоће има један десети део, а то долази највише због рђавог гумна.

Развитку и напредовању жита сметају: гламњика, граор, кукољ и дуге кише за време цветања стрмих жита. Поред овога пшеницу упропашћују и неке ситне црвене бубице, као и уродице вук, љаскавац или бучока. Рани кукуруз много пообаљује црв. Поред овога и он се много гламњичи и буђа на кишној години.

Пасуља има неколико врста: *бели припикаш* (или лозаш), *лежак* или *чуचाвац*, *црешња* и *пасуљица*. По боји га има највише белог, па жутог, црвеног, црног и шареног. *Бели припикаш* или лозаш сеју по 2—3 зрна и то обично заједно са кукурузом, те како би му после струк од кукуруза служио у место притке. *Лежак* или *чуचाвац* не пушта лозу и разликује се од лозаша поред тога још и што му је лист више заокругљен (у боковима срцастог облика). Поред овога лежака има неколико сорта, које се разликују у боји зрна и у боранији, а лозаша има свега две врсте: бели или тз. кукурузни лозаш, коме је зрно увек бело, и црешња, којој је цвет мало затвореније боје и зрно шарено. Прва врста лозаша има конце на боранији, а друга нема. Лежак или чуचाвац сеје се под мотику, у засебним одељењима земљишта. Поред домаће градине или баште, он се још сеје и по младим виноградима (лојзима), који се тек подижу, и по бостанима, и др. Он се највише или најчешће сеје на риљаном земљишту, под мотику,

међући по 10—15 зрна у оцак, и то одмах с пролећа, пошто прођу слане. Неки га сеју и по два пута преко године: за зрно с пролећа, а за боранију у јуну или јулу месецу.

Пасуљица је врло ситан бели пасуљ чуचाвац, који се сеје обично по планинским пределима (највише у западном Левчу). Њега сеју под мотику (међући по 30—30 зрна у оцак), у бразду (као конопље) и на сачму (као детелину или пшеницу). Од овога пасуља лишће је врло ситно, а борација му није најбоља за јело.

Боб и *грашак* сеју одмах почетком марта, јер се они не боје мрза, па ни снега. Али се увек пре сеје боб од грашка. Обоје сеју обично између леја са луком или крајем, баште. Више се сеје грашак приткаш него лежак. Сеју се под мотику и у оцак се међу 5—10 зрна.

Сочиво се ређе сеје и то обично у брдовитијем крају Левче. Њега овде зову и *леће*. Сеје се на поораном или изриљаном земљишту. Најбоље напредује на новини (тј. на земљишту, које се тада тек први пут обделава). Сеје се на сачму и у браздама (као конопље) и то најобичније о Ђурђеву дану.

Кромпира овде има две врсте: *месечара* и *озимака*. Прве врсте има више од друге. Друга се врста још сеје по брдским крајевима Левча. *Озимци* се обично сеју помоћу ситних кромпирића исте врсте, који се као семе нарочито за то остављају. Месечари се сеју од крупних кромпира, који се исеку „на окца“. Овако исечена окца метну се мало у пепео, па се после сеју. Сеју их под мотику, на кућице или оцаке, и у бразди. Ако их сеју на оцаке, онда обично међу по пет зрна, која код месечара морају да буду са исеченом страном доле земљи окренутом. Кромпири се сеју више на риљевинама но на орницама. Обично их сеју по домаћим баштама. А ако их сеју ван куће, онда их сеју тамо где је за њих најподесније земљиште (кумсача или тењуша).

Семе од црног лука зове се *арпаџик*. Арпаџик (или рпаџик) купују од баштована, али од скоро га производе и сами. Рано с пролећа забоду у изриљану земљу (обично на крају леја од лука) неколико главица црног лука, од којих се, до Петрова дана, добију *бубаје* (главичасте цвасте) са семеном. Кад ове бубаје сазре, онда се покупе и оставе гдегод под стреју да ту престоје до пролећа. Рано с пролећа оне

се отроше и овеју. Ово се семе сеје овако: покрене се ле-дина, па се ту у линијама посеје семе. За овим се исто по-крије другом лепом, ситном земљом, која се одозго по мало затапка. Посејано семе залива се преко лета, па кад довољно порасте и лист узри, онда се поврља или погази, после чега се добивају лепе, округле главичице арпацика. Велике главичице арпацика не ваљају, јер у лејама протокају (тј. буду без главиче у земљи) и пуштају *бикове*, који на врху имају мале бубаје или цвет. За то бикове кидају још у почетку, те да би лук завезао већу главичу у земљи.

Влашац (овде се свуда говори: влашаца, у 2. п., и влашацу, у 3. п., место влашца и влашцу) је лук, који држи као неку средину између белог и црног лука. Врло је сличан са ајмом или аљмом. Корен му се крља на чешмове (као и бели лук. По укусу и мирису је најбољи лук и највише рађа. Перуће му се употребљава за јело преко лета.

Брзак или *мисирски лук*, по облику и по укусу је врло сличан са црним луком. И код њега се семе производи на исти начин као и код црног лука, с том разликом, што се горе у бубаји, у место семена добија арпацик, који са као такав одатле скида и одмах идућег пролећа сади. Сеје се на исти начин као и црни лук. Овај се лук јавља у Левчу и Темнићу од пре неколико година, а овамо је донесен из среза трстеничког.

Аљма или ајма, то је лук сличан влашацу. Он крља у чешмове као и влашац, само што су његови крупнији. Сади се у јуну или јулу месецу. Ниче преко лета, па тако и зазими. Чим се приближи пролеће, још у фебруару, избије му ново младо перуће, које се употребљује за зачин у јелу, а једе се и онако (некувано). Да не би преко зиме измрзао, покрива се кровином. Сеје се у леје, као и влашац, само мало ређе. Ко једанпут запати аљму *не ваља се* да је затре. Семе од аљме се не купује, већ се тражи на поклон. Где се аљма сади, ту не ваља никад подизати кућу, нити ту спавати.

Прази лук, празик или празан разликује се од осталих лукова, поред осталог, и по томе што се он у леје сади од расада или расаде, као и купус, паприка, патлици и др. Расад се купује обично од баштована у вароши, али га сада производе и по селима. И његова се расада производи из семена, као и код црног лука. Само су његове бабаје знатно

веће но у црног лука. Расад се расађује као и паприка и купус, помоћу мале садилке, само много чешће (струк од струка 10 см., а ред од реда 15 см). Сади се близу воде, пошто тражи много заливања. Преко лета се неколико пута окопава и плевти, као и купус, паприка и др. Једе се пресан („жив“) и куван у јелу.

Куљуса има две врсте: бели и црвени. Њега из семена за расад производи скоро сваки домаћин. Ну семе од купуса нема сваки домаћин. Зато се оно купује од оних који га имају и то на *лулу*, која у овом случају важи као мера. Обично се пре плаћало по грош (20 п. д.) лула. При овоме се пазе (као и за сва остала семена која се морају куповати за сејање), да се не купује из куће у којој је неко умро у тој години. У том случају се вели, да је семе *замрло*, и да неће нићи. Расад од купуса сеје се у башти на ђубревитом месту, и то у малим округлим лејцама. Ту се редовно залива (јутро и вечер) и пазе се да га не би кокошке појеле. Поред овога по виноградским риљевинама сеје се рано с пролећа, зрно по зрно од купусног семена, и то у размаку од 2 стопе (ско 40 см). Купуса има раног и доцног. Рани купус сади се почетком априла или концем марта, а доцни у месецу јуну. Кад хоће расад да се расађује, онда се мотиком купусара покрене од траве, па се избразда (у размаку од 40 см.) и онда се приступи сађењу. Сади се помоћу мале садилке, о којој је већ напред говорено. Садилком се разврти рупа, у коју се метне структурасада, па се онда (опет садилком) уз ову рупу изврти друга, која ону прву пригњечи, и тако расад углави. За овим се залива скоро сваког дана, особито док се не прими или „дигне“. При расађивању пазе се да сваки структур има *боквицу* (унутрашњи листић) и који је без тога они га бацају. Купусно се семе изводи, кад се 2—3 купусне главиче за-копају рано с пролећа, у леји лука или на риљевини. Из ових изводница избија протока или метласто стабло, које донесе род у округлим мехунама (овде се не каже махуна већ мехуна или меуна). Оне сазревају најдаље до јуна месеца. Кад узреле се и оставе под стреју (стреху) од куће. Ту презиме, па се рано с пролећа строше и за расад приуготове. Пошто купусни расад страда много од *буваћа*, то се чешће залива раствором чађу или посипа пепелом.

Пајрика има неколико врста, од којих вреди поменути: *бабушаре* или *бабуре* (нељуте, широке, и кратке, згодне за пуњење), *џуришјаре* (љуте, дугачке и танке), *месечарке* (мале и много љуте), *џајораши* или *џрешице* (мале, округле, затворено црвене, и особито љуте), и др. Оне се саде у купусари или лукари. Саде се на исти начин као и купус, само чешће, многи у рупе међу по два струка, у место по један.

Рошкве или *рдакве* сеју се по зрно (на Св. Вартолому, 11. јуна) на исти начин као и рани купус. Има их белих и црних. И код њих се семе добива од изводница као и код купуса. Род јој је мехуна, која је врло слична са купусном.

Патлици се расађују од расаде као и паприка, купус, и др. Само што се они саде још у већој даљини него и купус. Саде их по баштама, купусарама и по риљевини. Расада се изводи из семена. За остављање семена узима се добро зрео и крупан патлиџан (од сорте), па се расече и оним његовим семеном намаже се дувар од куће или греди, па се ту осуши и на пролеће одатле узима и сеје се на лејнице као и купусни расад. Патлиџана овде има жутих (мање) и црвених (више). Жути су ситни, дугуљаст и доста кисели. Црвених има округлих и пљоснатих, крупних и ситних. До скоро се у ова два краја нису јели зрели патлиџани већ само зелени.

У *босиан* спадају лубенице и диње. Најобичније се сеје на риљевини, у размаку 3. м. ред од реда и оцак од оцака. Прављење оцака бива кад се мотиком нагомила земља и уситни, па затим одозго косо поравни, тако да површина оцака буде окренута сунцу. У тако приуровљен оцак забоду се 3—4 семцета (семена), па се одозго ситном земљом мало покрију. Неки још овим оцацима (или кућицама) додају и кокошињег ђубрета. Да би семе брже никло претходно га потапају у млаку воду помешану са ђубретом. Од лубеница овде су најпознатије ове врсте: *зајечарка* (дугуљаста са жутим слатким „месом“ и ситним семеном), *добринка* (бела, округла са означеним зеленкастим линијама на кришке, „месо“ црвено и слатко), *цариградске* (са зеленом кором и црвеним или жутим „месом“). А од диња овде су најраспрострањеније: *цероваче* и *суве* (или *суваче*).

Красијави се сеју као и бостан, али само у мањој количини. За једну кућу довољно је 5—6 оцака. Сеју их у ри-

љевини, код бостана, а и у лејама белог лука. Тако, кад се лук почупа и поједе, онда се тек они развијају или напредују. Најбољи краставац, који први на врежу завеже, оставља се за семе. То је *семењак*. Кад добро узри, онда се из њега семе извади и са оном његовом лепљивом материјом залепи гдегод на дувару или греди, и ту остане до употребе. На исти начин оставља се семе и од диња. Народ верује, да краставици постају горки (грки) за јело само онда кад их ко украде.

Дулеке, *џикве*, или *бундеве*, сеју највише по њивама, заједно са кукурузом, а сеју их (али ређе) по кукурузу у засебним оцацима. Њих има *белих* и *црних*. Црне дулеке сеју обично уз десети или петнаести оцак кукуруза. Беле дулеке сеју ређе, и то више по баштама, него на ком другом месту. Црне дулеке употребљују више за храну свињама, а мање за јело, а беле дулеке употребљују само за јело.

Вргови се сеју крајем њиве или баште, у бостаништу и по виноградској риљевини. Сеју их обично поред ограда или у близини каквог живог дрвета, те како би се вреж од њих могао лако успузати на више. Вргова има: *натега* или *ајдук*, *џиква*, *загрљајка* или *дулајка* и *врг*. Сви се употребљују као судови за течност. Натег или ајдук употребљава се за вађење разног пића из буради. Вргом се вода захвата. Тиква, загрљајка или дулајка је суд за ношење воде и пића (место тестије и других судова). Овде спадају и разне врсте *шућурака*, од којих се неки употребљују за ношење ситне соли, а други за ношење јела уз пут (те тако замењују мале и велике заструге). Округли шућурци, величине добре песнице, боје жуте, зову се *неранце*. Оне се употребљују као украс у кући (у ком случају стоје на рафу, долапу или прозору, место лепе дуње или јабуке). И шућурци пуштају вреж и хоће радо да се пењу као и вргови. Њих нагло нестаје и већ су постали реткост у ова два краја.

Дешелина се сеје на риљевини (што је боље), а и на зајубреној орници. Сеје се рано с пролећа или о јесени (о међудневицама). Кад се о међудневицама посеје, онда се држи да ће бити дуготрајнија. При сејању семе се обично измеша са јечмом или овсем, те тако обоје никну. А да би се лакше и правилније посејало, мешају семе са просејаним пепелом

или са ситним песком. Кад се тако семе засеје, онда се за-влачи трновитом браном.

Поред ових усева овде се сеју (по градинама или цвећарама, које за то скоро свака кућа има) и разно *цвеће*, као: кадивица, каравија, невен, перуника, лала, стрторак, зумбул, младенче, мачећа шапа, ружа, зевак, куглице, мак (булка или турчинак), латинче (или драгољуб), бела рада, ладолеж, лепи човек, царово око, прстенак, попадица, горгин, божур. То је *цвеће* за кићење. А од *цвећа* за мирисање и кићење овде се сеје: босиљак, калопер, здравац, чубар, рузмарин, морач, рутвица, нана, маточина, и др. *Цвеће* сеју из семена на леје, па за тим га расађују у цвећари или градини. Он се највише расађује о Ђурђеву дану. Овим се послом баве женске, нарочито девојке.

Штогод сељак посеје он каже: „Метнуо сам га у Божји кош, па како му Бог да“.

Посејани усеви највише страдају од велике суше (пламењаче) и од велике кише, од града или туче, од слане, и од црва (нарочито кукурузи).

У Левчу се засејава, обично или просечно, 40% кукуруза, 40% стрмина или стрв (највише пшенице, па јечам и овас, а најмање раж или рженица), а ресто (20%) је под шумом, воћњацима, виноградима и ливадама (пашњацима). У Темнићу се просечно засејава 55% кукуруз, 24% стрв или стрмина, а 20% долази на воћњаке, винограде, ливаде (пашњаке) и шуме. У планинским селима сеје се стрмина двапут више, према кукурузу. А у селима поред река, особито поред Велике и Западне Мораве сеје се највише кукуруз.

3. Влачење

Влачење иде одмах за орањем или сејањем. Није правило да се свако орање мора повлачити или завлачити. Најобичније се завлаче конопље, лан, детелина, пшеница и јечам. Орање се влачи, да би се грудве иситниле, те да не би сметале семену при ницању. Ако је орање влажно, онда се одмах влачи; у противном чека се киша, па чим она падне одмах се влачи. Влачи се *браном*. Брана се прави од трња. Између три или четири попречна дрвета, која су с крајева утврђена дрвеним *пречагама*, испреплећу се дебљи крајеви од густога трња (црног трна), али тако да врхови од истог

остану позади слободни. На ту лесу натрпају се грудве или камење, те како би брана више притискала на орање; ну понеки, место тога, метне дете да седи на леси. Брана се веже јаким конопцем или ојницом за јарам и волови је вуку свуда по орању. За малу работу не траже се волови, већ брану вуче по орању један човек или двојица. При томе се влачи оним истим редом, као и кад се оре плугом на разор (тј. почиње се с крајева, па се иде средини). У најновије време на предњу страну бране међу подебље дрво у које утврде гвоздене или дрвене клинцe са *шиљцима* доле окренутим. У недостатку бране многи скину точкове са предњих кола, па влаче помоћу предње осовине (заједно са *бабаџиком*, предњим опленом и ступцима). Место ојнице или конопца у овом случају, служи руда. Брану може да направи сваки сељак, али кад је има један у суседству, онда се сви у околини по потреби њом услужују. За дрљачу и ваљак овде се још слабо зна.

4. Риљање

Риљање се врши у јесен, преко зиме и с пролећи. У јесен и преко зиме риља се највише за сађење лозе. За сађење наше домаће лозе пре се риљало плитко (обично по 30 см.), а за сађење америчке лозе данас се риља много дубље (60—80 см.). Зато се ископа јарак (ендек) метар широк, а произвољне дужине, у дубину једног риља — ашова (тавана) и земља се баца на ледину. После овога почне се опет с краја и риља се у дубину још једног риља — ашова, и земља се избаци врз (поврх) оне прве. До тако ископана јарка почиње се одмах други (исте ширине и дубине), и земља се из њега баца у први. Из трећег јарка (чује се и *јалка*) земља се баца у други; из четвртог у трећи, итд. редом. Последњи се јарак попуни земљом из првог из јарка (ендека). С пролећа се риља за сађење лука и купуса, као и других усева. Леје за лук риљају се у дубину једног риља, а ширину једног метра.

За риљање винограда потребан је риљ и лолата, а за риљање у опште само риљ или ашов (у најновије време). Риљ има *риљиште* и риљ. Риљ је од гвозђа и челика и праве га ковачи (Цигани), а *риљиште* је од суве растовине (обично од коца или проштака) и прави га сваки. Риљиште је у доњем крају дебље и шире, а у горњем је у виду обле држалице.

Обично је мало дуже од метра. На њега се натице риљ, од прилике исто онако као што се натице раоник на ралици (види сл. 8.). — У најновије време риљ увелико замењују *ашовом*. Ашов купују готов и умећу у њега држаљницу од облог и глатког дрвета. Да би се и њиме могло риљати дубоко као и риљем, с једне стране истога намештају гвоздену *мамузу* (која је у виду правога угла, од кога је један крак утврђен за држаљницу, а други се наслања на једну страну горње ивице од ашова). На многим местима држаљницу од ашова зову и *кусало*.

Земљиште на коме се хоће да подигне виноград, у највише случајева риља се *заменом* (у друштву), а леје за лук и за остале усеви, риља сваки за себе. До пре неколико година риљали су само мушки, а сад су почеле тај посао да раде и жене.

5. Копање

После орања, копање долази у најглавније сељачке радове. Копа се: кукуруз, виноград, лук, паприка, купус, диње, лубенице, краставци, кромпири, зеље, роткве, боб, пасуљ, грашак, и др.; а *не* копа се: лан, конопља, пшеница, јечам, овас, рженица, детелина, и др. Копање се дели на *прашег* и *огрћ*. Прашење се зове још и просто — копање. При копању је главно да се усеви који се окопавају, очисте од непотребне травуљине. Зато просто кресање траве игра најглавнију улогу при овој раду (нарочито код винограда). Али се, при овој, пази много још и на то да се уза сваки окопани струк метне доста ситне влажне земље, услед чега је копање посве тешко на великој суши (пошто је мучно наћи потребну влагу), а лакше и брже после кише. При копању кукуруза чупају се непотребни струкови, а остављају се обично по два, највише по три, струка на оцаку. Ту се добро пази да се пасуљ и тикве (који се заједно са кукурузом сеју) не претрпају земљом. Кукуруз се праши, кад је у трећем или четвртом перу (кад на стаблу има три или четири листа).

Огрћу се кукуруз, пасуљ и кромпир. Огртање се врши кад се што више земље (опет влажне, а никако суве) нагрне око струка, при чему се доње лишће на струковима (само код кукуруза) претходно покида. Тако, уза струк, нагнута земља изгледа као кућица или оцак, због чега се тако и зове.

При овој послу главно је нагртање земље, а кресање траве је споредно. Прашење кукуруза врши се обично у мају месецу, а огртање у јуну. Остали усеви (винова лоза, купус, кромпир, пасуљ, и др.) праше се неколико пута, кад год имаћу око себе траве. Кромпири се огрћу по два и три пута преко лета. А по гдекоји пут се и кукурузи огрћу по два пута.

Виногради се, рано с пролећа, копају *на банак*. То се врши кад се земља испод чокота (гица) копањем извлачи, и тако се, између редова, прави као неко узвишење (банак). На крају јесени виногради се покривају, при коме раду је главно, да сваки чокот буде покривен довољно земљом. Виногради се копају само с једне стране (тј. истера се ред, па се опет враћа на ону исту страну одакле се и почело), а сви остали усеви копају се с обе стране.

За копање и огртање једина је справа *мотика*. Изузетак је код копања лука и паприке, који се копају будаком, или нарочито за то направљеним *будагешом*. Ну бели и црни лук (као и влашац и ајмац) копају по неки још и тупим ножем. Мотика се дели на *чивију*, *држаљницу* и *мотику*. Држаљница и чивија су од дрвета и може да их направи скоро сваки. Мотика је од гвозђа и челика и праве је ковачи. Мотика има: *шаку*, *оштриљ*, *пера* (два, лево и десно), *уши*, *ушник* и *враћ*. Кроз уши пролази држаљница и чивија. Држаљница је обично од суве дељане растовине или шљивовине. Дугачка је метар. У горњем крају је обла (ваљкаста), а у доњем (близу мотике) је с три стране обла, а с четврте (горње) равна. Тако мора да буде, јер су на тај начин удешене и уши на мотици. На доњем крају, с обле доње стране, држаљница је мало усечена, те како би мотика дошла за копање *наручића* (ни много подсебита, ни много одсебита). Да се не би мотика скидала с држаљнице заглављује се чивијом. Ова се удара с горње равне стране, и то одозго на ниже (низ држаљницу). Уза сваку мотику иде и *чистаљка* (лопатица), којом се скида блато с исте. Када се мотика *слиже* или *изе* (тј. смањи јој се шака) се онда *нади*, а кад се иступи, онда се код ковача, *клејље*, или се само на тоцило источи. (Види слику 9.).

Копање и огртање врше и мушки и женски раденици — копачи. И овде је у велико уобичајено да се копање (нарочито кукуруза) врши понајвише *заменом*. Онај који, при копању први почиње ред зове се *првак* или *кобаш*. За

прваком почињу други млађи и јачи, а старији и слабији су обично позади. Кад првак истера на крај њиве свој ред има право да се одмара све докле сви не истерају своје редове. У Ресави сам видео да првак (кобаш) копа гологлав, а то ми рекоше да чини због тога да би родио берићет. Копачи се љуте кад који кога *надсуљљава* или *нашкочава* (тј. хоће да га пређе). Да не би копање ишло споро, и да би се тај рад контролисао, оставља се, позади копача, који јачи из дотичне куће (којој се копа), који их гони да брже копају, и пази да при копању не остављају траву и не претрпавају дулеке (тикве) и пасуљ. Прваци су обично момци, а девојке су одмах за њима. Кад девојке истерају своје редове, обично певају по две и две на глас. Копачи, као и орачи, изувају се пре копања, те копају боси, а опанке затрпавају у земљу, те да им се не би скорели. Исто тако раде и орачи. При идењу на копање или враћању са копања муж жени или брат сестри понесе мотику, а жене тада уз пут обично плету, а ређе преду. Предратна надница копачима била је од 0.50 до 1 динар са храном.

Народ вели:

„Коме се лети црни њива, црниће му се зими наћве“.

„Виноград хоће прво мотику, па тек после молитву“.

„Кад копач или орач у пролеће кука, онда ће берач у јесен да пева“. Пословица значи да, ако је орање или копање суво, тврдо и тешко, онда после једне добре кише све то може да буде добро и година да буде родна.

6. Резање, заламање, везивање и прскање винограда

Резање винограда врши се рано с пролећа (најобичније у Велику Недељу, пред Васкрс). Старија справа за резање, то је косир (сл. 10); а новија, то су нарочито удешене маказе с федером. Косир праве (кују) Цигани ковачи, а маказе се купују готове у гвожђарским трговинама. На косиру се разликују два дела: *сап* и косир. Косир је од гвожђа и челика, а сап је од дрвета. Косир (део) има: *врх*, *оштриљ*, *пештицу* и *реј*. Реп се углављује у сап, који се прави, најобичније, од суве врбовине. Петица се налази на дебљој страни косира и њом се одбива суво чпарљевље на чокоту (гици). Оштриљем се лоза реже. Резање се врши *на кондир* и *у главу*. У главу се реже, ако се на чокоту (гици) оставе по две, три, или четири

најјаче (најдебље) лозе са по једним окцем (пупољком), а остала, слабија и ситнија лоза се избива — окреше. На кондир се реже кад се на најјачим лозама остаје по два или три окца (пупољка). На овај други начин лоза се реже кад хоће виноград да се напусти на род (и ако у идућој години он већ не може толико да роди). Овде је више распрострањен први, но други начин резања. При резању косиром прут од лозе прихвати се левом руком, а десном руком сече се лоза (у врло косом засеку) одоздо на више. Да се при резању не би из сапа вадио реп од косира, сап се на средини мало засече, па се врх од репа извуче напоље и савије натраг. То се ради одмах при прављењу (ковању) косира, услед чега се претходно реп усија на ватри, па се тек после набије у сап. Сап је обал и у горњем крају шиљат. Дугачак је 40—50 см. Може да га направи сваки сељак. Ако би се изломио или прскао, онда одмах праве други, али га опет носе код ковача, који усија реп и у исти углави, па му затим намести и *гривницу* од старог сапа. Гривница је котурак гвожђа од тање шине, која се меће на доњи крај сапа те да не би прскао.

Резање винограда врше само људи. Овај се посао сматра као најтежи сељачки рад. Сваки човек, а нарочито млађи људи, не уме да реже виноград. За то која кућа не би имала вештог резача, она ће га узети за новац из друге које куће. Надница добром резачу била је пре рата до 2 дин. са храном. За резаче се спрема лепо јело, уз које мора да следује и вино (то се тако *ваља*, да би виноград родио). Ако лоза, при резању, сузи (капље), онда се каже да „плаче“, и држи се да ће у тој години добро родити. — *Не ваља се* резачима доносити бели лук, ни јаја, да не би град убио виноград (вели народ).

Кад лоза израсте до човечјег појаса, онда се *залама*. Заламање се врши обично у другој половини јуна. При овоме послу радник зађе редом и врх од сваке лозе, помоћу прста десне руке, заломи, одозго при врху, за два до три окца или коленца. Заломљена лоза или чокот везује се ликом, врбовим прућем, рафијом или канапом. Заламање се врши, да лоза много не буја (тј. да се у рашћењу не *сили*), на штету рода; а везивање се врши, да се лоза од ветра не поломи и да грожђе боље узри. Пре заламања виноград се *лучи*, при чему се сви непотребни резници на глави од чокота изочењавају.

После заламања виноград се *чечка*, при чему се скидају (очењавају) са сваке лозе *зайерци*, који тек сада почињу да расту. Заламање се врши само један пут преко лета, а очењавање заперака по неколико пута.

Да би се лишће од лозе сачувало од пламењаче (пероноспоре), прска се по неколико пута преко лета. То се прскање врши помоћу нарочито за то направљене прскалице, која се купује готова по гвожђарским трговинама. Лоза се прска *чорбом*, која се обично прави од 100 делова воде, 2—4 дела гашена креча и 1—2 дана плавог камена (плаве галице). То се све раствори и помеша, па се сипа у прскалицу, и прска. Прскање се врши пре и после цветања лозе и пред сазревање грождја. Ну може од овога и више пута да се прска, особито ако је година кишовита и по лозу неподесна. Јер лоза и коза хоће сушу, вели овде народ.

Америчка или *дивља лоза* (како је овде зову), реже се обично на крају јесени или у почетку пролећа. Сваки њен прут искрати се (маказама) на по неколико краћих делова (са по 3 до 4 коленца или зглоба. Тако искраћена лоза скупси се и веже у снопић и утрапи у земљу или песак (у подруму), те да тако ту остане до уногребе. То се зову *резнице* или *резници*. Исто тако с јесени се режу или орезају летошњи калемови (на зелен накалемљени), при чему се на чокоту оставља само по један (обично најјачи), који се у исто време, *пошойи*, *положи* или *ујами*. То се ради, кад се око чокота ископа рупа или јама, па се чокот, заједно с калемом, полако савије (у круг или полукруг) и положи у јаму, али тако, да цела лоза буде у јами, а само глава од калема да стрчи из земље (разуме се, орезана). Поврх тако потопљене лозе метне се прво ситна земља (пржевина), па одозго ђубре, па опет земља. Кад се тако јама напуни, онда се одозго калем покрије локом земљом, и тако је готов сав посао око потапања једног чокота. Орезани или скинути калемови саде се у исто време, ако већ за то има спремљене риљевине; у противном везују се у снопиће и трапе као и резнице.

7. Кошење, плашћење и денење или садевање сена

Кошење траве за сено врши се обично концем маја и у првој половини месеца јуна. Косе само људи, а жене никада. Али и за овај посао (као и за резање винограда) треба

доста вештине, те се по томе разликује добар косач од рђавога. Трава се коси обично презрела (што не би требало да буде). Кошење се врши косом. Коса се купује готова по дућанима, и каквоћа исте цени се по звуку (звуку), те и за избирање добре косе треба извежбаних људи. Косе су од ливеног челика и има их меких и љутих. Љуте су за кошење много боље, али се лако ломе. Коса се дели на *косу* и *косило*. Косило се прави од неког лаког сувог дрвета (обично од суве врбовине, кленовине или тополовине). Оно је дугачко обично 1.80—2 метра или колики је човечији бој (раст, пораст). У горњем крају је шиљато, а у доњем је с три стране обло, а а с четврте равно. Од прилике на средини има *ижљебошину*, у коју се умеће *рукаш*ка. То је накриво дрво, велико колико може шака да га ухвати. За њега се држи десном руком при кошењу. Оно је обично од дреновог дрвета, а може да буде и од волујскога рога, и стоји увек на средини косила. Косило праве сами сељаци, ма да не уме сваки лепо да га направи, а коса на косилу намешта се или угађа код ковача. Коса има: *пейшу*, *пошпейшину* или *дугме*, *тилић*, *прућ*, *врх* и *оштриљ*. Тилић је с противне стране од оштриља. Он је дебео и чува косу да се лако не преломи. Дугме или потпетица и пета, утврђују се за доњи (дебљи) крај косила, помоћу гвоздене карике. Ту се још умеће и *једек* (гвоздени лучић), који чува косу, да се не би у врату одврнула. Потпетица се умеће у нарочито за њу ижљебљену рупу, на равној страни доњег краја косила. Између карике и врата од косе умеће се дрвена чивија, која такође утврђује косу за косило. Прут се прикива за тилић, у доњем дебљем крају, те да би коса била у врату јака. Кад је коса *одсебиша* онда се каже да је много *направљена*, и тада се коси дупке. *Наручиша* коса мора да има исто одстојање од врха до рукатке, као и од рукатке до лучића. Рукатка на косилу мора да буде у висини појаса. То се све мери и угађа кад се коса наглављује на косило. Врх може да буде само за 2 см. дугачак (подигнут).

Кошење се врши кад се левом руком држи за врх од косила, а десном за рукатку. При овом раду корача се (више усправљено) стопу по стопу и при замахивању лева рука иде око појаса у виду полукруга. Откос не треба да буде ни много велики, ни много мали. Коса ваља да се држи на рукама и не сме да се влачи по земљи. Кошење је, као и резање,

врло тежак посао. Наш народ вели да се при резању померају сто костију, а при кошењу двеста. Али од угодности косе и вештине у кошењу зависи да ли ће овај напоран посао бити тежи или лакши. При кошењу раде обе руке, али много већи замах има десна рука но лева. Кад се косом истера један ред, онда се она покошена трава зове *ошкос*. Да се не би коса набивала врхом у земљу, накриве јој, нарочито, мало врх на више, као што је то већ поменуто. У кошењу се коса често тупи, због чега се оштри *брусом*. То се оштрење врши кад се брус повлачи (таре) низ косу, с горње и доње стране оштрила. Брус се, при овом послу измиче од косача, претрзајући непрестано повлачење, тако да треба 20—30 пута повући истим одозго и одоздо, па да коса буде добро наоштрена. При оштрењу брус се држи у десној руци, а лева рука држи косу и полако се спушта низ исту. Брус је од камена брусника (или ситнозрног пешчара) и купује се по трговинама где се и косе купују. У неким местима брус држе у вољујском рогу, дршки од врга, или издубљеном дрвету, које се зове *калабура*, а носи се и за појасом или о кајишу леве ноге. У калабуру сипају по мало воде или сирћета, те да је брус увек влажан и да боље оштри.

Кад се коса много иступи, онда се *откива*. Откивање се врши помоћу *чука* (чекића) и *наковња* (катанца или чаканца). Чук и наковњ направљени су од гвожђа или челика, и купују се готови по дућанима, или их праве месни ковачи. Чук је на средини проваљен и у ту рупу умеће се сап (направљен од дрвета), за који се држи руком кад се коса откива. Наковњ или катанац је у горњем крају дебљи и има широко *чело*, на које се меће оштрило од косе при откивању; у доњем крају рачва се у два крака, који се побадају у земљу. Кад хоће косач косу да откове, он пободе наковњ у земљу, па легне поред истог на леву страну, наслањајући се, при том, на лакат леве руке. Леву ногу опружи, а десну подигне до колена, те како би му се косило на исту наслањало. Кад се тако намести он удара чуком по оштриљу (с унутрашње стране), али при том пази, да ударци буду врло чести и да иду косо (ка врху). Откивање се увек почиње од пете. Кад се тако коса откове, онда се опет добро наоштри брусом, и тако је посао, око откивања, готов. Коса која се често откива није добра. Ово откивање је доста тежак посао, и да се исто

уради као што треба, потребно је најмање пола сата времена. Као што смо већ напоменули, коса може да буде, као и мотика, подсебита и одсебита. Да је угоди, те да не буде ни једно ни друго, може само добар или вешт косач. А добра коса са златом се мери, vele наши косачи. Ко пак хоће да имадне добру косу, треба пред зиму да је увије у тежену крпу и да је закопа поред каменог корита, у коме се перу кошуље, те да ту презими зиму, па да је у пролеће извади. При овоме полужина из корита да се увек просипа на оно место где је коса закопана. Иначе се, као што је већ речено, добра коса се цени по звуку. Ако је звук тањи, и ако дуже траје, у толико је коса боља. Кошење може да се врши и по киши, али је увек боље косити по лепом времену. По употреби коса се веша о неко дрво у дворишту. Ту она презими зиму и дочека лето.

Кад се покошено сено просуши, за дан два, онда се *преврће*, *навилчава* и *пласи* у пластове. Све се ове три радње врше вилама, уз које иде и по једна грабуља. Вила има куповних и грађених, али се више употребљују грађене (домаће) но куповне. Куповне виле имају по три, горе савијена *чапора*; једну пречагу, која те чапоре спаја, — и држалицу. Чапор, који се налази у средини, пружа се од држалице. Сва три чапора (говори се и *чампора*) су добро зашиљења горе у врху. Према овоме свака куповна вила има четири дела: држалица с чапорем у продужењу, два чапора са стране и пречага (види на слици 13). Домаћа вила, коју може да направи скоро сваки сељак, има такође три чапора (чампора), али су два већа а један мањи, који се налази на средини између она два већа, (види слику 13). Она два већа савијена су подједнако. По томе је домаћа вила једноставна а и наручитија је и zgodнија од куповне (нарочито за избацивање сена на већу висину). Домаћа вила може да се направи скоро од сваког за то подесног дрвета, али је најбоља од јасеновине или кленовине. Народ вели: „Вилу око пута, а девојку око скута“ (тражи). Кад се нађе и одсече подесно дрво за вилу, онда се она *разайне* (онако неодељана или неуглађена) између неког zgodног *ракљастог* (чаталастог) дрвета. То се чини зато, да би се доња два (већа) чапора *искривила*. А да би се чапори, при *разапињању*, боље *искривили* (и да се неби преломили), вила се прво *напари* на ватри, па се после *раз-*

пиње. Кад тако разапета вила постоји извесно време, онда се одатле узме, па се издеље, зашиље чапори и доњи крај држаљце и тако буде готова. Виле се праве зими, кад није велики посао. Вила је обично дугачка, заједно с чапорима, око 2 метара.

Откоси, осушеног сена, прво се преврну, па кад се и тако осуше, онда се гомилају (скупљају) на мале гомилице (колико може један да понесе), и те се гомилице зову *навиљци*. Навиљци се после одатле узимају и дену у *пластове*. Пластови су купастог облика (доле широки а горе зашиљени) и могу да буду велики и мали. Велике пластове праве обично у моравским ливадама, а мале по брдским (сувим). Велики пластови високи су преко три метра, а мали једва два. Да би се пластови лепше завршили, *чурљају* (крешу) их вилама унаоколо (тј. скидају оне мале пласке које висе унаоколо).

Пластови се дену у *стогове*. Стогови могу да буду на земљи (на *пoдини*), на ниским и високим сојама, и на дрвету. Ако се сено дене на земљи, онда се одоздо (до земље), прво метну гране од неког дрвета, кладе или велико камење, па после сено. Ово се овако ради, да се не би сено при земљи (од влаге) покварено (побуђавело или иструлело). Исто тако меће се одоздо грање и кад се сено дене на ниским или високим сојама. Ако се сено дене на високим сојама, онда се то зове *чардак* или *вењак*. За свако денење сена потребно је *сшоже* или *сшожар*. Стоже се прво побије у земљи, и око њега се дене сено. И за денење сена потребна је извесна вештина, те и тај посао не уме сваки да ради. При денењу пази се да стоже буде увек у средини сена које се дене. Сено се издаје (додаје) прво вилама, па после *рогуљама* или *рогљама*. Рогуље имају два права шиљата чапора, а могу да буду дугачке од два до пет метара. Оне се праве лакше од вила, те зато може њих сваки да начини (само ако се нађе за то згодно дрво). И оне су, као и домаће виле, у доњем крају зашиљене. Код неких су оба чапора једнака, а код неких је један чапор дужи, а други краћи. Оно сено, које се вилом или рогљом избаца на стог, зове се *пласка*. Рогуљом се избацају пласке на стог обично при завршивању, а ако би се сено денуло на дрвету, онда се скоро редовно, од почетка избаца рогљом. У овом случају за стоже служи најдебљи

поткресани стуб истог дрвета, које расте од средине право на више. При завршивању сена издају се мање пласке, а кад се сено заврши, онда се преко врха од истог меће *лемезје*. То су дугачки и доста дебели прUTOVI (награњци), ма од каквог дрвета, који се по два и два вежу у врху, па се преко сена преметну (пребаце), у ком случају се укрсте баш на врху стога. Обично се мећу по четири лемеза. Онај, који стог заврши, спушта се после одатле, помоћу конопца, великих стуба, *острошке* или ражњика. Овде се стог зове и сено. Тако се каже има толико и толико сена, место стогова. Не дене сено онај одозго (који је на сену), већ онај одоздо (који додаје). Јер само онај одоздо може да види како иде денење и да се није стог на коју страну искривио (нагнуо).

Кад се сено дене у стогове, онда се пластови вуку колима, саонама, помоћу *пoдпласке* и *ојнице*, или се преноси на рукама. Кад се пластови вуку колима, онда се кола *расшоче* (размакну) и метну ражњике, па се товари колико може да стаје или колико могу волови да повуку. Ко нема ражњика може да метне високе шиљасте ступце (*сенаре*), који су на средини проваљени и кроз ту рупу уметнуто је (у накрст) по једно јако дрво, с обе стране шиљато. Кад се сено тако на кола натовари, онда се увеже јаким конопцем (од руде, па до срченице), и вуче до места где се стог дене. Саонама може сено да се вуче кад је суво време и кад се не преноси далеко (већ обично ту у истој ливади). По себи се разуме, да се на саоне не може товарити онолико колико и на кола. Кад се сено дене у истој ливади, а пластови нису велики, онда се преноси помоћу потпласке. То је издељана сировица (облица), обичне дебљине, која је на једном крају засечена, и за тај *засек* везан је конопцац, а на другом је крају сврдлом проваљена. Потпласка се подвуче испод средине пласта, па се конопцац пребаци преко истог, и тврдо веже за други крај. За овим се ојница закачи за исту, и тако волови одвуку пласт до места где хоће сено да се дене. Ако су пластови много мали, онда их преносе двојица између себе. За то узимају две јаке рогуље, или нарочито за то направљене мотке, па их подвуку под пласт, дижу на рукама и носе. Кад се сено дигне са ливаде, онда се грабуљом пограбуља остало, грабуља се у круговима, вукући сено ка центру или средини. То се зове купљење *параошкоса* или *исшресака*. Ако је сено зденуто на

земљи, или на ниским сојама, онда се одмах огради трњем, прошјем или врљикама, те да му не би стока прилазила. То се зове *сењак* или *кошар*. Плашћење сена долази у врло лак посао, те за то га могу радити и слабије снаге (одраслија деца и стари људи).

Овде народ каже: „Коси по ладовини, а пласти по врућини“. — „Како ти је сено у сењару (котару), тако ти је млеко у млекарџи“. — „Како су му виле пластиле, онако му се краве телиле“. — „Каква му је подина, онаква му је година (у стоци)“. — „Закусили откоси (сена), пуни кошеви (жита — кукуруза). Што ће рећи: ако буде време кишовито, кад се ливаде косе, онда ће та киша добро доћи кукурузима, те ће у толико боље родити. — „Ако су ти добри пластови, биће ти бољи волови“.

8. Жетва и вршидба стрмнине

Жетва се не сматра као тежак сељачки посао, али опет долази у ред главних сељачких радова. Жњу и жене и људи, па и деца од 13—14 година па на више. Овде се највише жње пшеница, па јечам, а рженица и овас много мање. Жње се српом који праве (кују) Цигани ковачи. Срп се дели на *срп* и *сап*. Срп је од гвожђа и челика, а сап од дрвета. Срп је у виду полукруга. У горњем крају има шиљати врх, а у доњем крају (ка сапу) је шири и дебљи. Доњи крај му се продужује у шиљасту реп, који се умеће у дрвени сап. Сап је од суве врбовине и обично је дугачак таман колико може шаком да се држи. С доње стране (до српа) је, у једној половини, мало више напуштен. Праве га обично Цигани ковачи кад и срп сакују. Да се не би реп из сапа вадио, он се на предњем крају сапа мало поврне. При овоме се реп у ватри усија, па као такав прогори место где ће да прође, кроз цео сап, и кад избије на другу страну, онда се поврне или заврне. Оштрило је код српа с унутрашње стране, и изрезан је на ситне зупце (тј. назубљен је), те се тако лакше жње. Спољашња страна је у српа дебела, и зове се тилић, као и код косе, ножа, и др. Место између репа и доњег краја српа зове се врат (види слику 15).

Јечам се жање у другој половини месеца јуна, а пшеница и остала стрмнина, у првој половини јула. Да је која стрмнина

стигла за жетву види се по тврдоћи зрна (а и по жутини сламе). Овде још није свуд уведен обичај да се пшеница жање мало зеленија. Жетва се, у највише случајева, врши у друштву, те и ту, као и код копања, има замене, наднице, па и мобе. Кад жетари жању, они левом руком хватају влаће близу до земље. Тако захваћен руковат нагне се на предњу страну, а српом из десне руке повуче се к себи (испод леве шаке), те се на тај начин све то од један пут пресече. Тако пресечено влаће меће се на гомилу, и пет или шест таквих шака, на гомилу метнутих, зову се *руковел* или *руковел*. Сваки жетар, при жетви, тера (жање) ред у ширини два до три метра, а све скупа што сви жетвари од један пут терају, зове се *посај*. Онај који жање до нежњевеног краја (који дакле управља постатом) зове се *посајник*. А онај који жање до пожњевеног краја зове се *крајобер*. Постатник је међу жетварима, што и првак или кобаш међу копачима. Он мора да просеца напред, а остали жетвари иду за њим. Жетварима није мило ако који кога *наджњева* (тј. прелази га мимо реда), као што и копачима није мило кад који кога надкопава. Само због овога биле су честе свађе, па и судови су за то имали посла.

За жетварима иду *везиоци* и *наложници* (налагачи). Наложници купе руковеле и међу га на гомилу, а везиоци то везују у снопове, које одмах усправљају да стоје дупке. Снопови се везују, или врбовим прућем (обично од метра дужине) или *ужима* (ужетима), која се праве од дотичне стрмнине. Кад се стрмнина везује прућем, онда се прут у врху упреде и упредено место подврне. Сад се тако упреден прут подметне под сноп, који се притисне десним коленом, па се дебљи крај протне кроз упредени крај (тј. кроз ону замку). Пошто се сваки сноп при везивању притиска коленом, то многи везиоци везују преко истог по неку крпу, како се не би цепали и прљали. Кад се дебљи крај прута провуче кроз замку тањег краја, онда се повуче к себи, упреде, пресавије и повуче између снопа и прута. Тако је сноп прutom везан. Кад хоће да се праве ужета за везивања снопова, онда у јутру рано отиде један од људи у њиву, која хоће тога дана да се жање. Ту нађе место где је пшеница *зеленива* и велика па чупа шаку по шаку исте (у шаци има од прилике 40—60 влатова). За тим земљу са пшеничних жила отресе о десни

опанак на нози. Ту ишчупану шаку пшенице подели на два приближно подједнака дела, па класове, од оба дела, замакне једно за друго (подвијајући их једне под друге). После овога упреде прву половину, три до четири пута; тако исто и другу. Док се један део (половина) упреда, други се држи под мишком леве руке. Тако упредене половине после састави, и на тај начин је уже готово. Извежбан радник може ово радити врло брзо. Кад се на тај начин направи довољан број ужета, онда их покрије пшеницом (ако је већ има пожњевене), коровом, поњавом, или чим другим, да се не осуше, па се после, при везивању, одатле узимају. Кад хоће сноп ужетом да се веже, онда се упредено уже прво распреде, па се веза код класова метне под десну ногу и оба краја (половине) добро истегле обема рукама. За овим се уже положи на земљу и на њега се *налаже* руковеће. Кад се руковеће довољно наложи (тј. кад се направи гомила колико, од прилике, може да се обухвати обема рукама), онда се везује сноп, при чему се оба краја од ужета добро стегну, а сноп јако притисне коленима. Сад се крајеви један преко другог замакну и подвуку између ужета и снопа. И тако је сноп везан ужетом. Јечам се везује већином пружењем, а пшеница ужетима. У опште у Темнићу се стрмнина везује више пружењем, а у Левчу ужетима.

Везани снопови међу се у *петтаке* или *крстине*. Петак има пет снопова. Он се прави кад се прво метну (положено) два снопа, па поврх ова два још два, а поврх њих један (завршан), коме класови морају да буду окренути на супротну страну од она четири. Крстина има обично по петнаест снопова. Она се прави кад се унакрст наслажу снопови једно на друго, са класовима окренутим унутра. Тако се метну на три места по четири снопа, а на четврто место метну се два снопа, па се одозго поврх њих метне један завршан сноп, и крстина је готова. Има крстина и од тринаест снопова. Ту се метну унакрст по три снопа и одозго један. Лакше је правити петак но крстине. Али и ако се и у петак снопови сложе ипак се броји на крстине, у ком случају три петак чине једну крстину. У Темнићу се више снопови слажу у петак, а у Левчу — у крстине.

Петаци или крстине преносе се колима из њиве и носе код места где ће гумно да се прави. Ту се снопови дену у

стогове или *камаре*. Стогови имају округлу основу, а камаре елипсасту. Денење се врши кад се, према броју снопова које треба зденути, отпоче основа, окрећући снопове више усправо или косо. Поврх њих се полажу, свуд у наоколо, снопови са класовима окренутим унутра. Кад се тако опколи свуд у наоколо, онда се она рупа у средини попуни такође сноповима. Овако се даље дене трећи ред, па четврти, и тако даље, редом. При овоме се сваки ред прикупља по врло мало унутра (прибира се), те како би се стог (камара) постепено завршио. Кад се тако дође до извесне висине, онда се стог заврши, при чему се меће један сноп одозго као завршан. Ако стог не би имао стожета, онда се кроз овај завршни сноп метне одозго један шиљак (с обе стране зашиљено дрво), како не би ветар оборио врх од стога. Многи поврх стога међу и кровину или сламу, те да не би закисао. При денењу стогова снопови се издају само рогљама (рогуљама). И за ово денење треба умешности, те зато не уме сваки ни да здене лепо. У Темнићу се стрмнина дене више у стогове, а у Левчу у камаре. За овакве стогове загонетка каже: „Сви царићи опасани (снопови), а сам цар распасан (стог)“.

Кад се сва стрмнина пожње и подене, онда се врше. Ну коме је нужда, он врше и пре. Увек се прво оврше јечам, па после пшеница; а и јечам се лакше врше но пшеница. Пре вршења направи се *гумно*. Гумно је округло и велико, у пречнику обично по десет метара (или човечијих корака). Оно се прави кад се од средине (коју обележе једним дрветом) измере на четири унакрсне стране по пет великих корака. Крај од сваке стране, или од сваког полупречника, закопа се мало мотиком. За овим се покрене свуда унаоколо кружна бразда. Сад се на средини, где је било дрво или кочић, пободу *стпоже* (подебља сировица од два метра висине), па се мотиком плитко (овлаш) сва трава одозго покрене, и то, прво из једне обележене четвртине круга, па из друге, треће и четврте. После овога, покресана земља, изрине се лопатом и метлом ван круга или гумна. За овим се гумно окваси водом, ако је много суво, па се покрије сламом. Одмах после овога узимају се волови или коњи, и терају се по гумну, те се тако гумно *убије*. Да је гумно добро убивено познаје се по томе што не сме нигде да има никакву пукотину, прашину или земљу. Кад је тако гумно уби-

вено, онда се стока изводи и слама метлом избрише. То се обично ради ујутру рано, или одмах после кише. После овога се на гумно *налажу* снопови. То се налагање врши кад се снопови скину са стога, раздреше (при чему се везе бацају ван гумна) и метну свуда унаоколо по гумну (почињући од средине или од стожета), са класовима горе окренутим. Снопови који су ближе стожету, стоје потпуно усправљено, а они који су даљи стоје мало косо, при чему се врховима нагињу ка стожету. Они снопови који су до стожета, не дреше се. Гумно се оставља празно, свуд унаоколо, обично по један корак. Кад се ужета скину (раздреше) са снопова, онда се прво са њих омлате зрна, ударајући класове о стоже, па се онда бацају ван гумна, као и пруже. Тако наложени снопови остављају се, те се на сунцу просуше за један добар сат. А по сунцу се скоро увек и врше. За овим се у гумно уводи стока и отпочиње вршај. Врше се коњима и говедима, али више говедима. Често пута овде долазе Жупљани и Студеничани те вршу коњима за паре или мал (пшеницу или јечам). Ако вршу за паре, онда су обично наплаћивали 30—40 п.д. од овршене крстине. Кад се врше воловима, онда се волови упрегну у јарам, па се веже конопац за средину јарма и за стоже (у дужини полупречника од гумна), а коњ се само веже за стоже, и тера. Кад се тако конопац завије близу до стожета, онда се стока *уситуче*, и враћа натраг (одвија). Док један од раденика тако тера стоку по гумну, дотле остали непрестано раде вилама. Вилама се грувају снопови, купи и на гумно баца растурено влаће, и, што је најглавније, вилама се непрестано *пресеца* наложена стрмнина на гумну. То пресецање бива кад се попреко (од краја гумна, па ка стожету) наложени снопови растресају (бацајући влаће од истих у вис и дочекујући га вилама), те да испадну зрна, и премече с једне стране на другу (обично с леве на десну), тако свуда у наоколо. Ово претресање или превртање сламе бива само до близу стожета, а они снопови што дупке стоје и што су до стожета, не дирају се у први мах. Тако се непрестано ради вилама, а стока се тера по гумну. Зато се и каже: вилама се врше, а не стоком. Понеки пак, од овога начина вршења одступају утолико што не раде непрестано вилама, док се међутим стока по гумну непрестано тера. Кад се тако појави уситњена слама поврх снопова, онда се стока изводи из гумна,

па се вилама избацује она слама одозго и преврну се неовршени снопови. А слама се избацује из гумна: кад почне да се замиче за ноге коњима или говедима и онима што иду по гумну; кад се види да по слами нема неомлаћених или нестрошених класова, и кад се слама довољно иситни. Купљење и избацивање сламе врши се вилама и то овлаш, по врху, те како се не би избацили и класови. Тако се избацује слама обично три пута, и тада је овршен онај део који је непрестано пресецањ. После овога изводи се стока из гумна, а вршиоци зају те вилама преврну онај део који је био до стожета и који дотле није диран. Ово се сада превртање врши, ако се влаће од снопова полаже по гумну, са класовима обрнутим ка крају од гумна. На овај начин, по извршеном превртању, остане око стожета празно. Кад се ово уради, онда се држи да је овршена половина од наложенога. Пошто се стока одмори, а преврнуто влаће довољно се на сунцу загреје, онда се ова опет уводи у гумно и ради као и пре тога. Кад се тако и последња слама избаци из гумна, онда се стока тера по житу (обично девет пута да се око стожета завије и одвије), а за то се време остављају виле и узима трн, грабуља и лопата. При овом терању стоке по житу ова својим чапоњцима скида кошулицу или плеву са зрна. Трном и грабуљом вади се заостала ситна слама из жита. Лопатом се свуда у наоколо преврће жито, терајући је од краја гумна на стожету, те како би се слама још боље повадила. Пошто је, на овај начин, довољно слама истребљена из жита, онда се стока изводи из гумна, а жито се, заједно с плевом, прикупља или збрисује ка стожету. То се збрисавање или прикупљање врши, кад се лопатом по житу опет направе четири унакрсна полупречника, па се из сваке четвртине грће после плева и зрна ка стожету, а метлом се збрисује одмах за лопатом оно што од ње остане. Са воловима може за дан да се оврше до 10 крстина (150 снопа), а са коњима 14—16 крстина. Ко рано наложи, а има два коња, или коња и волове, може и два пута за дан да наложи на гумну. *Не ваља се* по гумну, при вршидби, јести, јер ће да се гламњичи жито.

Прикупљено жито веје се на ветру лопатом. Ако немадне ветра, онда се чека док не дуне. При овоме чекању вејач се љути и обично говори: „Дуни, не дунуо“, или: „Пирни, не пирнуо!“ А кад већ почне да дува вејач се чисто сили и

говори: „Не чујем те“ (тј. толико јако ветар дува). При вејању вејач стане поред гомиле (али никако не на страну одакле ветар дува, нити на супротну од ње), узме лопатом жито, заједно с плевом, тресне га мало, и баца у вис, као мало уз ветар. Чим тако баци жито одмах лопату окрене насатице. За овим удари неколико пута, страном од лопате, по гомили (или купу) жита (као да је сече), па опет узима жито с плевом и на исти начин баца. Докле вејач овако веје, дотле један или двојица (обично јача деца или жене) непрестано бришу метлама. А да им не би падала плева за врат, међу њих на главу. При томе непрестано се одваја плева од неовејане гомиле, као и овејана гомила од неовејане. Поред овога са овејане гомиле скида се метлом слама, земља, балега и неовршени класови или *пшлак*. Ово се зове *пшлављење*. По свршеном вејању тлак се купи и носи кокошкама или свињама. Пребрисана преграда између плеве и гомиле, и зрна и гомиле, зове се *сокак*. Поред овога метлом се збрисују зрна која далеко падају по гумну. За вејача је најтеже ако нема ветра за вејање и ако се ветрови мењају, услед чега мора да купи овејано жито и да неовејани куп пребаца на другу страну. Кад се пшеница овеје онда се забада (од врха до земље) у овејану гомилу држаљница од лопате, и колико је шака од држаљнице висока та гомила, толико се мисли да има товара овршене пшенице.

Овршена стрмнина купи се у вреће, носи кући, и изручује у амбар. Слама се ту код гумна здене у стог или камару. По неки (нарочито у Темнићу) праве за чување сламе нарочите кошаре, које се зову *плевље*. Плева се помеша са сламом, или се ту негде уз њу прикупи на гомилу. И за вршај треба извесне вештине, а нарочито за вејање (због тога жене никад и не веју.)

Гумно се данас прави најчешће код трла, појате или колибе, али се прави и тамо где су највеће њиве засејане стрмнином. Оно се прави најчешће на ледини (ливади), а врло ретко на стрњишту. И данас има случајева да се више њих (нарочито којима су имања у близини) служе једним истим гумном. У темнићском поморављу праве гумна и на сеоским раскрсницама. А има случајева, да по гдекоји праве гумна и пред кућом у дворишту; ну то раде већином они који имају мало да вршу. У старо време сеоске су раскрснице

биле много веће, а стока је људима боравила код куће и тада је у сваком крају села, на раскрсницама, постојало по једно заједничко (малско) гумно. На томе се гумну после и оро или коло купило, а и људи су се ту купили, зборили и договарали. Од тих старих, заједничких, сеоских гумна остао је и данас траг, јер се и данас у по неким селима (нарочито у Темнићу) поједина сеоска раскршћа зову гумниште или гумно. Још се овде прича да је цар Лазар вро пшеницу на бакарним гумнина, па се чак помињу и места где су таква гумна постојала.

Кад се на гумну све оврше, онда ваља да се на стоже пободу метла, те како би и до године имало шта да се врше и брише. Метле с гумна *не ваља* кући враћати, већ оне ту и остају. Стоже *не ваља* на ватри горети, јер ће до године да изгори пшеница од велике жеге. Српове *не ваља* никад давати жетварима из руке, да се не би при жњевењу посекали. Кад се њива дожњева, онда се жетвари грабе који ће остатак да пожње, јер се верује да ће тај после најдуже и да живи. Многи остављају један крајичак њиве непожњевен, па то увежу црвеним концем и заките. То се, веле, тако ваља због тога да би и до године било берићета.

9. Сређивање лука

О жетви, или одмах после жетве (обично после Петрова дана) ваде се лукови и остављају за потребу. Према томе и овај посао спада у ред летњих радова. Кад се перуће (лишће) и струкевље (стабла) у лукова (белог, црног и влашаца) почне да суши, онда се зађе те се погази или поваља (поврља). Тако се остави неколико дана, те се још боље осуши, после чега се зађе те се будаком или будачетом све редом повади.

Повађени лук оставља се на сунцу, те се просуши за извесно време, па се влашац попне на таван (он се дакле не плете), а црни и бели лук оплету се у венце. Пре плетења *брадавице* (жилице) од лука очисте се лепо од земље, а главице од комушине. Плете се од три ката (од три крака), и при сваком уплетању (пресавијању) додају се и уплећу по две или три главице. При овоме се уплећу стабла (дршке) или струкевље (суво), а главице остају навешкане споља од венца. Тако се венци уплећу обично по метар дужине, па се онда заврше, при чему се само стабла сплету, без даљег

додавања, и најзад се на крају увежу, да се не би расплели. Венац се почиње да плете са две главице, кад се увије једна преко друге, па се додаје трећа, и даље се постепено додају, па после и по три главице, као што је већ поменуто. Овај посао не уме сваки у кући да ради, те га за то раде само они који су вешти (обично људи, и то о празнику или недељи.)

Исплетени венци остављају се за извесно време под стреју од куће или које друге зграде, те да се ту провену (просуше), па се после црни лук веша у кући (близу димњака или оцака) да не промрзне, а бели се носи у подрум, или на таван (опет близу димњака), ако подрума нема. При овоме се пази да бели лук у венцима не затекне Митровдан на пољу, јер ће после при сађењу да се исквари и неће да ваља. Тако народ верује.

Ајма или аљма вади се просећа, у априлу или мају, и оставља се, као и влашац, на таван.

Прази лук (празан или прازی или празик) вади се на крају јесени, па се утрапи у земљи или остави у подруму (у песку). То се трапљење врши кад се лук покрије ситном земљом, скоро до перућа, па се одозго покрије трском (талом, шашом, шумом или тулузином) или сламом. По неки га и не ваде, већ само побију неколико сојица свуда у наоколо, на које испрекштају мочице, па одозго метну неки сноп трске или тале.

Колико је танка она провидна опница између појединих слојева код црнога лука вера за толико се, по народном веровању, разликује српска вера од турске. Белим луком се мажу кад кога боли глава. Исто тако мајке мажу децу, те да их ко не урекне, или да их вештице не поједу. Кад се који на нешто почуди (нпр. како је што лепо или добро) други му одговара (бојећи се урока или злих очију): „Со и бели лук ти у очи!“ Девојке, удаваче, у очи Ђурђев-дана откину подједнако два пера на струку белог лука, па ако у јутру (на Ђурђев-дан) буде веће десно перо удаће се још у тој години; а ако буде веће лево — неће. У одсечену главу међу-дневачке змије (тј. оне која се убије у данима између Велике и Мале Госпође) ваља метнути чешам белог лука, па то посадити у земљу. Кад од тога чешма после порасте главица, она је лек од змијиног уједа. А чешам од исте главице ушивају

у амајлију, јер се верује да на оног који носи то код себе не сме никаква авет ни *анђама*. Који не једе бели лук сматра се за вештицу. Црни лук узима се као лек противу несанице, главобоље, ватруштине, и још много којекаквих болести, као и бели.

10. Берба

Берба је збир сељачкога рада, производ његовог труда. Она се, у главном, дели на: *бербу воћа*, *бербу кукуруза* и *бербу грожђа*. Од воћа прво почињу да се беру шљиве зване *пожегуше*, *цепаке* или *мацарке*. Шљиве се беру крајем августа или у почетку септембра. Беру их више незреле но незреле, јер верују да незреле шљиве *шерају* добру ракију. Млатиоци млате шљиве, а берачи беру. Шљиве се млате *млашачем* или *млацем*. То је јак прут, дугачак обично пет и више метара. Млатилац намести млатач између шљивових грана, па, ударајући истим горе и доле, потреса их јако, услед чега се род стреса доле. Обично се за млатиоце одређују људи, а ређе жене или девојке. Ну ипак, поред свеколике пажње, при млаћењу се поломи сила грана и гранчица, и то све зато што се млате незреле шљиве. Берачи могу да буду и деца. Обране шљиве изручују у каце и бачве. Кад се бачва напуни до врата, онда се заврачи. Заврачивање бачве врши се кад се крајеви од врата намажу утуцаним брестовим лишћем или тестом од просејаног пшеничног брашна, па се по врх тога свуда унаоколо метне згодна крпа, после чега се врата наместе на своје место и утврде (затегну) помоћу пречаге и два клина. Докле шљиве у бачви не провре, дотле се врањак на истој држи отворен, а чим провре, онда се исти олени блатом, које се одозго посне пепелом. За време докле бачва не преври може се непрестано шљивама допуњавати.

Још се зреле шљиве *цепају* (на две нераздвојене половине), па се, као такве суше на сунцу и остављају за зиму под именом *суво воће*. — О начину печења ракије и кувању пекмеза од шљива, биће реч у нарочитом одељку.

Кукуруз (жито) се бере у октобру. Пошто је кукуруз (односно кукурузно брашно) овде најглавнија људска храна, то се његовој берби поклања главна пажња. Кад трска (тала) добро узри, и клас кукурузни потпуно дозри, онда настаје берба кукуруза. Кукуруз се бере на *струку* или на *гомили*.

На струку се бере кад се прво кукуруз обере, па се тек после трска посече; а на гомили се бере, кад се прво трска посече, заједно са кукурузом, па се пренесе и метне на гомиле, где се после, седећи, љушти. У Поморављу се већином бере кукуруз на струку, а у брдским крајевима на гомили. Кад се кукуруз бере на струку, онда се прво побере пасуљ, па после кукуруз. А кад се бере на гомили, онда се при љуштењу кукуруза добира и пасуљ. Обрани или ољуштени кукуруз меће се на гомиле, или се баца у велике котарице (котобане), па се после одатле носи и изручује у кола. То се све ради стојећи. Кад се пак кукуруз љушти (бере) с гомиле, онда се ради седећи. Берач седне поред гомиле и узима струк кукуруза, па с ручним прстима сљушти шуму с класа (клипа), који за овим преломи у корену, и баца на гомилу. При овоме добро се пази да на класу не остане ни мало свиле (тучкови), јер се верује да се од ње кукуруз после много поквари. Одвојена шума од класа задева се између стабла и корена на коме је клас стојао. Трска (у Темнићу се зове трска, а у Левчу — тала. Ну у доњем крају Темнића, крај В. Мораве зову је, по негде, још и тулузина, шаша и шума) меће се на гомилу, па кад се ољушти сноп, онда се везује врбовим прутом на исти начин као што се везују и снопови стрмнине. Везани снопови се усправљају и мећу у *куйове* или *ћуме*. Куп или ћума може да има четири, шест, осам или дванаест снопова; зависи од тога како је трска сува. Да га не би ветар оборио везује се у врху врежом од тикава (дулека). Обрани кукуруз товари се на кола и носи кући где се стовара у салашу. При стоваривању у салаш се баца само здрав кукуруз, а *пабирци* остављају обашка и бацају на таван, одакле се после узимају и дају свињама или кокошкама. Трска се дене обично на високом дрвету, или на високим сојама (те да би се боље сушила на ветру). Денење се врши кад се снопови полажу и ређају, у наоколо, једно до другога, обрћући врхове унутра, а дебље крајеве у поље. За извесно време тако се снопови деду у једној истој ширини, па се после тога постепено повлаче унутра или скупљају до извесне висине, и најзад се заврше великим купом (ћумом), који се прутом добро увеже за стоже, јер се и трска обично дене око стожета као и слама и сено, само што се она врло ретко дене на земљи. Ни трску не уме сваки лепо да здене, те и за то треба извежбан по-

сленик. При денењу трска се избаца помоћу дугачке рогуље, а прихвата се рукама.

О брању кукуруза беру се и јесење јабуке и крушке. И крушке и јабуке беру се већином руком, а оно што не може да се дохвати бере се *берачем*. Берач је преко средине пресечени врг, коме је дршка натакнута на дугачку мотку. Мотка се подигне у вис и врг се подметне под воћку (крушку или јабуку), која не може руком да се дохвати, па се гурне горе у вис, те иста падне у врг, после чега се одмах доле скида и оставља. Оно што не може ни руком ни берачем да се дохвати, то се стреса на распростраћу поњаву, коју држе двојица, на распростраћу сламу, или на земљу. Од јесењих крушака овде су највише распрострањење: *шакуше*, *шумадинке*, *полошке* и *водењаци*; а од јабука: *тврдоваче* (тврдомаче, тврдушке или сладомаче), *шешовке* (ђуле, ђулабије), *скољанке*, *кисељаје*, *црвењајке*, и др. Обрано воће или се продаје или се меће у трап и оставља за зиму. Јабуке се обично трапе, а крушке се мећу у туршију, те се од њих прави водњика. Јабуке се трапе као и кромпири, тј. ископа се по потреби велика и дубока рупа, која се добро убије маљем, па се обложи поздером од конопље, сламом или ораховим лишћем. За овим се рупа напуни јабукама и одозго добро покрије сламом или трском (шашом). Јабуке се не трапе одмах, већ неко време постоје на земљи (обично у цвећари), па се после проберу (здраве од трулих) и само здраве мећу у трап. Ако се крушке не метну све у туршију, онда се оне (нарочито полошке и шумадинке) остављају на таван, где се покрију сламом, те ту презиме.

Грожђе се бере одмах по кукурузу. Да је исто стигло за брање, познаје се по боји, по укусу, по многим *суварцима*, и по лепљивости зрна. Кад се полази у бербу грожђа, онда се кола оките разним цвећем (најобичније невенем, смиљкитом и босиљком), те да би виноград (лозје) окитио родом и до године. Берачи се овога дана лепо обуку, а јело се спреми као за свечане дане. Овај се пољски рад врши с особитом вољом и расположењем, те се за то и пропраћа смејом, шалом и песмом. Гроздови се секу ножевима или малим zgodним косирчићима, који немају петице као велики косири, и који се нарочито за ово праве. Одсечени гроздови мећу се у котарице, крошње или котобане (велике, јако бокасте

котарице исплетене од беле лозе). Котарице се изручују у кола, а кад се кола напуне онда се вуку кући. Код куће се грозђе меће у чабар. У чабру се муља или гњечи нарочитим муљачем или мецгалем, секиром или рукама. Муљач (мецгал) се прави од грабовог, кленовог, јасеновог или шумаровог дрвета, и има 4—5 кратких чапора на доњем (тањем) крају. Дугачак је 80—90 см. (види слику 17.) Измуљано или измењгано грозђе сипа се из чабра у бачву. Али се убрзо (каткад одмах) из бачве вино отаче, онда постаје бело; а ако доцније (12 или 18 дана), онда постаје црно. Ако се црно вино не источи све, већ се остави мањи део, па се после сипа вода у исту бачву, онда је то *шилер* или *комињак*. Но комињак се зове и неисточено црно вино, које остане у бачви под комином. Непроврело вино зове се *шира*. Ако бело вино после отакања захладни, те не проври, онда остане слатко. Но слатко вино може да остане и кад се ново оточено помеша са старим или кад се у буре, са новим вином сипа бакрач старог црног вина, које је претходно на ватри проврело (при чему му се скида пена) и расхладило се. Одабрани гроздови (обично дренкови и рскавци или прокупци) осуше се, после чега се метну у затворен чабар (или на врх бачве), па се налију старим проврелим вином, и тако оставе за зиму. То се зове грозђе из туршије.

Крушке се мећу у туршију, кад се прво за неколико дана просуше, па се сложе у чабар или ћуп и прелију проврелом па расхлађеном водом. Кад тако постоје извесно време, онда су пријатне за јело, а од оне воде која је у њих усута добија се водњика, која се радо пије. Нарочито је за пиће пријатна водњика од такуша и шумадинака.

О брању кукуруза беру се тикве (дулечи) и бундеве (беле тикве—јургете). Бундеве се остављају за зиму, а дулечи се дају свињама. Ну и од њих пробирају боље, те остављају за зиму, кад их пеку и једу (без леба). Из бољих дулека (семенаца) вади се семе, које се на сунцу осуши и оставља за зиму када се семенке љуште и једу, или се у ступи истуче, просеје (на ситу) и готови јело, које се зове *семенаца*.

Ораси се беру о јесењем Крстовом дану. Они се млате млатачем и тресу. Обрани ораси ољуште се, па се просуше на сунцу и остављају на таван.

Остало воће (као дивљаке, дрењине, шипкиње, оскоруше, лешници, и др.) се не бере нарочито, већ сваки набира онолико колико мисли да му је потребно. Изузетак чине брескве (воћке, праске, шивтелије) од којих по неки и ракију пеку.

Пасуљ чучавац или лежак бере се раније (у јулу) а лозаш (који се сеје заједно с кукурузом) бере се чак с јесени. Лозаш се оставља у мехунама на тавану и грува се по потреби, а чучавац се одмах огрува и оставља у нарочити суд или џак. Пасуљ се грува на јаком сунцу. По земљи се простре покровац или каква друга поњава, па се по истом метну мехуне од пасуља. Кад се ту мехуне добро загреју, онда се по њима удара нарочитим штапом, који се зове *млаћило*. Оне тада испрскају и зрна поиспадају и кад се тако све огрува, онда се мехуне оставе за стоку (да их поједе), а пасуљ се провеје и оставља.

Рани кромпири (месечари) ваде се у јулу месецу, а доцни (јесењаци) у октобру. Они се ваде кад се прво изокола откопају мотиком, па се одоздо поткопају и тако изваде све на површину. За оним што вади иде један или двојица што купе. Извађени кромпири прво се добро просуше, па се остављају у подрум или се утрапе у земљи скоро на исти начин као и јабуке. Из трапа се ваде, после зиме, чак у Велике посте.

Паприка се бере о јесени (пред прву јесењу слану). Зрела се паприка ниже у венце и оставља у *ајат* (вајат), да се ту суши, а зелена се меће у туршију. Зрела (црвена) паприка ниже се у венце кад се игла с концем провлачи само кроз њену дршку. Зелена се паприка меће у туршију, кад се прво за неколико дана добро просуши на сунцу, па се свака пробуши (доле у дебљем крају) и меће у чист чабрић или ћуп. За овим се проври водом разблажено и добро посољено сирће, и пошто се охлади, онда се наспе (прелије), одозго притисне (кругом или згодним каменом) и повеже неком чистом крпом. Ако који за ово не би имао добро винско сирће, он за то узима сирће од шљива (шљиваш), или кува јагуриду (трећи род у винограду) или јабуке дивљаке, које претходно истуца, па после кувања кроз сито процеди и посоли. Са зеленом паприком мећу у туршију и зелене паплице и краставце. Овај посао више раде жене—домаћице.

Купус се сече обично о Митровом Дану. И он се прво неколико дана просуши, па му се онда сасече корење и од главице одвојено лишће, после чега се меће редом у чисту кацу, обрћући корен горе. Кад се тако каца напуни, онда се метне соли (на 100 кила воде кило соли) и наспе чистом хладном водом. Пре овога многи мећу у исту кацу дренаво лишће и гранчице, живо угљевље, пале луч и каде сумпором, те да им се купус не би укварио. По врх метнутог купуса мећу котур од исплетене павити на коју мећу чист камен који ће купус да притискује.

Пекмез се кува од добро зрелих и крупних шљива, које се нарочито зато остављају. Шљиве се оберу, оперу и одвоје од *кошшураца* (коштица). За тим се метну у велики бакрач или казан у који се сипа врло мало воде. После овога се метне на ватру и кува. Ватра мора да буде јака, тија, (тј. да нема велики пламен), и да је подједнака. При кувању се непрестано меша нарочито за то направљеном дрвеном лопарицом, да не би загорео. Кад се пекмез толико испече (скува) да почне у велико за лопарицу да се лепи (прихваћа), или кад лопарица у њему могадне потпуно да дуби, онда је добар и скида се с ватре. Пошто се охлади сипа се у нарочито за то спрењене лонце или ћупове. Овај посао раде и људи, али више жене.

Народ вели: „Што су сејачи посејали, то су берачи побрали.“ — „Срећна ли је година која даје од малог семенца шаку зрненца.“ — „Тешко народу кад дивљака дивљаку роди и слепац окатог води.“ — „Кад се ради: ох, хо, хо; кад се бере: баш је добро.“

11. Спремање кукуруза и пшенице за мливо и продају

Кад хоће кукуруз да се самеле и прода, онда се изнесе из салаша (коша), па се рукама троши или се грува у нарочито за то направљеном кошу. Рукама се троши, кад се кукурузном шишарком притиска о зрна на класу (корену), почињући увек од врха, па се зрна спуштају у шаку, а из шаке у суд (*бучук*, корито, бакрач, карлицу, или што друго) у који се троши. Кош за грување кукуруза прави се од две или три растове даске, које се прикову за два дрвета (кушака), па се на много места проврте сврдлом. За овим се проврте, са све четири стране, свуда по крајевима. У те се рупе с крајева

углаве јака дрвета (висока до пола метра), која се исплету прухем. При томе плетењу оставља се, на крајој страни отвор (на половини *плеша*) одакле ће се грувати. За тако направљен и поплетен кош утврде се, с доње стране за кушаке четири јаке ноге (у висини 40—50 см.). У такав кош сипа се кукуруз, који хоће да се грува, па се под њега (одоздо) подметне поњава, и удара нарочито зато направљеним тешким маљем. При ударању кукуруз се троши и зрна пролазе кроз оне рупе доле на поњаву. Ако би и који комад шишарке са зрнима доле пао (у поњаву) она се отроши и избаци ван зрна. При овоме се пази да не остане ни једно зрно на шишарки, јер се шишарке употребљују за гориво, па је грехота зрна горети. Кад се кукуруз овако огрува, онда се овеје на ветру и сипа у врећу или џак, при чему се зрна ћушкају или набивају држаљцом од секире, или нарочито за тај посао направљеним zgodним дрветом, које се зове *набивало*, *набивач* или *масћегал*. За овим се вреће застељају, помоћу узице и *застељача*, мећу на кола и носе у воденицу или на пијацу. Застељавање вреће врши се, кад се застељачи лепо распростру по отвору од исте и крајеви им се набију између вреће и зрна, па се узицом испрекршта свуда у накрст преко истих кроз нарочито за то остављене рупе. Џакови се не застељавају, већ се или ушивају или увезују. При везивању они се не пуне до врха. Остављају се непун обично за 25 см. Један тај непун крај (врх) прибере рукама и стегне, а други доле, испод, неколико пута обавије јаком узицом и стегне па веже на замку. Још се џакови затварају помоћу шиљака, место да се ушивају. За то се опет остави мали део (за два прста) непун, па се шиљак протне кроз оба крила од џака и најзад се крајеви од шиљака опет стегну узицом.

Пуне вреће и џакове товари на кола или с кола стовара један (јачи) или двојица (слабији). Ако их носи један, он их (врећу или џак) натовари на леђа или грбину, па их, горе при врху, држи за крајеве, у коме случају пребаци обе руке преко оба рамена, и мало се сагне или *улиби* при ношењу. Лакши џак или непуну врећа носи се обично на једном рамену, било положено или усправљено, при чему се држи једном руком горе изнад везе. Двојица носе пуну врећу или већи џак између себе. Тада се окрену један другоме, према себи (лице у лице). Један пружи десну руку, а други леву.

Јачи, слабијег ухвати за руке. На тако ухваћене руке нагну врећу или џак, те дође у косом положају. Оним двома другим, слободним, рукама ухвате ћошкове (рогове) од вреће (џака), и тако је дижу и носе где треба. Тешку врећу или џак (од преко 70 кг.) не може један да подигне на леђа, па и ако би је могао сам пренети. За то му је потребан помагач, који ће му помоћи при дизању. У селу Пољни у Левчу познавао сам некога Милоја Веселиновића, који је могао сам врећу или џак, од преко 80 кгр. тежине, да натовари једном руком себи на раме, или да је метне под мишку, и да је пренесе где буде требало.

И пшеница се већином веје на ветру (од прашине) кад хоће да се спреми за воденицу или за продају. Ветрењаче и тријери овде су посве ретки. Поред вејања још пшеницу перу и у води, особито ако је гламњичава. То се прање пшенице врши обично код бунара или код реке. За то се тамо понесе бакрач, корито и пшеница која хоће да се пере. У бакрач се захвати вода, па се сипа у корито, у које је већ метнуто нечисте пшенице. Сад се ту пшеница рукама меша и трља, одасипље мутна вода и сипа чиста, и то се так ради све докле из корита (пшенице) не потекне чиста (бистра) вода.

12. Кресање и денење лисника

У оскудици ливада или сена, овде је већ постало као правило да се овцама спрема за зимску храну и шума или лисник. Лисници се крешу обично у другој половини августа или о јесењој међудневици. За то се узимају оштри (клепани) секирчићи, па се редом свако дрво у шума подкреше, секући му, при том, све гране скоро до врха. Окресана шума просуши се дан—два, па се после дене. Денење се врши обично између два чаталаста (ракљасти) дрвета или стуба, при чему се дебла од грана окрећу у поље, а врхови унутра. Овце (и козе) најрадије једу шуму са високих дрвета, а нарочито са дуда, јасена, липе и багрема. Лисници се дену тамо и где се секу, па се отуда превлаче преко зиме (обично саонама, кад снег удари) онамо где овце бораве. Ту шуму овце и козе обрсте, а грање се носи кући и гори. Секирчићи којима се крешу лисници, у свему су налик на секире, само што су од њих знатно мањи. Један радник може за дан да скреше и здене (ако би се одмах денуло) два обична лисника.

13. Изношење ђубрета на њиве

Кад се при крају јесени већ сврши са главним радовима, онда се износи на њиве или ливаде ђубре из сточних торова. Вубре се прво раскопа са ђубришта, па се лопатом натовари на кола и вуче онамо, где ће да се стовара. Кад се ђубре извуче на њиве, онда се једна каната с кола извади и ђубре се одатле скида мотиком, при чему се од једних кола праве обично по три гомиле. Ове се гомиле праве у реду, тамо где је земља најслабија, и не растурају се до орања. Ну ђубре се износи и преко зиме на саоницама (по снегу), јер се тада лакше извлачи (или како овде кажу, извукује). Вубре се у сточним торовима само згрће на гомилу (обично у сред тора). За прављење нарочитог ђубришта овде се још не зна. Највише има говеђег, па овчијег и коњског ђубрета. Сметлиште се овде и не рачуна за ђубре. Народ држи да дванаест кола ђубрета изнетих на њиву или ливаду доносе пуна кола жита или сена.

14. Сечење и спремање дрва за зиму

Кад се сви главни радови прераде и берба се у главном сврши, онда се, поред изношења ђубрета из торова, вуку још и дрва за зиму. Дрва могу да се вуку из својих и туђих забрана или браника. Из туђих забрана вуку се за новац, тј. сопственицима се плати по погодби, па се онда сече где се хоће и товари колико се може. Из сопствених (својих) забрана секу се обично крива, крехљава, стара и трула дрва. Дрва се секу у корену. Ако је тање дрво, онда се сече само с једне стране; а ако је дебље, онда се сече с обе стране у супротним косим засецима, и непрестано се клати тамо и амо, како би што пре пало. Одсечено се дрво прво окреше и скрати, па се онда натовари на кола. Обично се товаре дугачка дрва, због чега се кола прво *распече*, што се више може. Ако су дрва много дебела, онда се прво товари један крај (обично дебљи, који се увек напред окреће), па после други. По неки много дебела дрва одмах ту у забрану или планини исцепају, те их тако лакше товаре. То се цепање врши помоћу два велика и јака дрвена клина (дугачка 30—40 см.). Секиром се прво на таквом дрвету направи мали расцеп, па се ту зачука или набије клин, који тако направи

још већи расцеп. Секиром се сада удара у чело клина и управља, да расцеп иде право. На крају првог расцепа удара се други клин, па се и он удара ушником од секире, услед чега онај први испадне, и тако се то ради редом све док се дотично дрво не исцепа на неколико делова, после чега се ти делови натоваре на кола. Натоварена се дрва увезу конопцем преко средине и вуку кући, где се стоварају на *дрвљанику*. По неки, кад товаре дрва у својим забранима, и не крешу грање с дебла, већ то све скупа товаре на кола. Да кола нису претоварена проба се подизањем једног предњег точка: ако у том случају могадне један точак да подигне један човек, онда нису. Данас имућнији људи вуку о јесени дрва за огрев из оближњих државних или манастирских планина (Јухора или Љуора, Каленићске и Љубостињске планине и Јастребца), а сиротнији их преносе на себи из својих оближњих забрана или лугова. То су тз. *нарамаши*. У опште оскудица за дрва осећа се у ова два краја из дана у дан све више.

Пре него што ће се дрва метнути на ватру, она се крате и цепају. Дрва се крате на мање и веће делове. На мање делове крате се за пећ, а на веће за огњиште или ватриште. Ако су дрва тања, онда се крате у косом пресеку, а ако су дебља, онда се крате са засеком. Засек се прави ако се на растојању од 4—8 см. једне стране дрвета удара секиром и напред и назад, те тако иверке испадају, а засек иде све дубље, док се не пресече. Ну код дебљег дрвета овакав се засек прави и с једне и с друге стране истог. Дебља се дрва цепају, а тања не. То се цепање врши, ако се низ дово (почињући обично с дебљег краја) удара секиром онолико пута колико је потребно, да се дотично дрво расцепи. Дрво се цепа на 2, 4 и 8 делова. Исцепане цеплике могу да се крате на мање делове.

Дрва се секу, крате и цепају *секиром*. Секира је од гвожђа и челика и праве је Цигани ковачи. Она има: *оштриљ*, *шаку*, *чело*, *уши* и *ушник*. Кроз уши пролази држаљница. Држаљница се прави од растовог, кленовог, буковог (највише), дудовог, багреновог, шљивовог или ораховог сувог дрвета. Она је дугачка 60—70 см. У доњем крају је дебља и с три стране обла, а с четврте равна. А у горњем је крају тања. Њена је облина више дугуљаста (елипсаста), но округла. Кад

се држаљница у секири расуши, онда се, с горње равне стране удара дрвена чивија, коју по неки пут може да замени и парче суве говеђе коже (види сл. 18.). Секира се натиче на држаљницу одозго на ниже, а тако и будак (трнокоп). Она се брижљиво чува, а нарочито од деце. Кад би се њом секао кисео купус, онда се меће у пепео, да не порђа. На секири се о Богојављењу пије водица. Секиром се усеца ономе који пати од секавине (главобоље са жиговима). Кад се на хладној секири сагори крпа, онда се онај зној са ње купи и меће на преклане ножне прсте, јер се држи да је то лек од тога (вакце). Сељаку служи секира и као оружје у одбрани. За то, ако је у кући, он ће је метнути иза врата, или где год на згодном месту, те да му се у невољи нађе. А ако је на путу, нарочито ако путује колима, он никад неће поћи без своје секире.

У оскудици зиратне земље има више случајева да по који посече сву гору у своме забрану, после чега повади пањеве и разоре то место. Пањеви се ваде још и у месту које хоће да се зариља за виноград. То вађење пањева зове се *крчење* или *шршење* (у Темнићу). Крчење се овде врши највише зими. Око пања будаком се откопају главне жиле, које се пресеку секиром, па се за тим извади и носи кући за ватру. И будак праве Цигани ковачи. Он је више од гвожђа, а мање од челика. Има: *шаку* (са оштриљем), *враш*, *уши* и *ушник*. Кроз уши му пролази држаљница, која је у свему слична са држаљницом на секири (види сл. 19.). *Незаглављен будак*, каже се будаластом.

Секира и будак скидају се (изглављују) са својих држаљница кад се удара одозго (с тањег краја) по челу од држаљнице, услед чега се ове алатке пењу горе навише, те се тако изглаве. Мотика, међутим, не може на овај начин да се изглави, пошто јој је држаљница у доњем крају засечена, већ јој се за то прво извади чивија, па се скида на доњи крај исте. Секира, мотика и будак скидају се са својих држаљница обично о клепању или нађењу. Секира може да се на тоцилу изоштри и са држаљницом, а будак и мотика морају и тада да се скидају.

15 Ограђивање имања

Сељаци ограђују имање плотом (прошјем), врљикама тарабама, *врзином* и живом оградом. Кућна дворишта и окућ-

нице (воћњаци уз кућу), заграђују се по највише прошјем (плотом, кољем, а ређе тарабама, каменим зидом или ласама исплетеним од врбовог прућа. Њиве и ливаде заграђују се по највише трњем (врзином) а ређе плотом, врљикама или живом оградом. Живу ограду по све ретко сеју нарочито око имања, већ и оно што је има, то је већином *саморасада*, која се случајно сачувала од сточне потрице и ту подигла. Жива ограда је обично од изниклог трња (црног трња) и глогова (уз које се виђа и по који пасји дрен, шипак, клен, купина, дивља крушка, брест, козина погача, зеленика, и др.).

Кад иструли врбова повија на прошју, онда се прошје *прейобива*, *уровљава* или *прееровљава*. То се већином ради с јесени, после кишних дана. За то се стара повија скине, па се прошје повади. За тим се будаком или риљем ископа јарачић по истом месту где је дотле био плот. Прошје се по мало *причини*, тј. одеље му се трули део, који је био у земљи, и мало се у доњем крају зашиљи, па се пободе у јарачић (да дупке стоји) и углави земљом. До њега се, на исти начин, меће други, трећи, и тако редом до последњег. При овом метању или ређању проштаци се равњају тако, да дође велики поред малог (једно до другог), два уска заједно (за поплет), а широк за себе. После овога нагрне се, нагази и добро на-туца или набије (нарочито за то направљеним згодним дрветом које се зове *манцалак*) земља, с једне и с друге стране прошја, па кад се тако добро утврди, да не може нигде да се клацне, онда се поплеће. Правило је да треба сваки колац за себе да се уплете, али због оскудице у добром прошју, као и због штедње у прућу, то се меша, па се уплеће, у истој повији, и по један и по два проштака. Да повија испадне је добра, главно да прошје буде добро управљено (по правој линији), те да не буде непотребних кривина или лаката. С једном повијом поплеће се кад се поред свакога проштака (или поред два где су састављена) задене и уплете по један прут. А с две повије поплеће се кад се по врх првога поплета метне још један одозго, у ком случају је доња повија од тањег, а горња од дебљег прућа. При поплетању пруће се задева, дебљим крајем, под један или под два већ поплетена прута. При томе се дебљи крајеви, који се задевају, обично обрћу ка наличју од поплета (тј. ка унутрашњој страни истог). Обично, при поплетању, један прут

прелази преко шест проштака, ма да има прUTOва краћих и дужих. Врхови од прућа такође се окрећу унутра (ка наличју). Тако поплетена повија збије се где треба секиром, те дође права и у једној линији. Пруће за поплетање прошја доноси се највише из моравских врбака, где га има доста. Предратна цена била му је 50 п. д. стотина. Она се сече на крају јесени.

Скоро сваки домаћин (сељак) сâм препобива (преровљава) и поплеће прошје, али их има који за тај посао нису вични, те га раде врло траљаво, као што их има који су за овај посао врло вешти. Који немају врбовог прућа они поплећу шумаровим, лесковим, грабовим, и другим прућем. Због оскудице у гори (дрвима) прошје се нагло смањује, те изгледа да није далеко време када ће га сасвим нестати. Проштак од проштака удаљен је обично 4—6 см. (тако, да се ту не може мало прасе провући), а где је већи размак, ту се ударају *закољци* (а то су шиљати кочићи високи до 60 см.)

Који хоће да им је двориште мало лепше заграђено, они га заграђују буковим тарабама, које купују од планинаца. За то се прво у земљу укопају (за пола метра дубине) шумарови или растови диреци, који се зову *бунџруци* (обично на 2 метра растојања). Између бунтрука укову се по две издељане сировице (једна у горњем а друга у доњем крају), које се зову *појасеви*. Сад се по појасевима закивају тарабе, помоћу ексера ливењака, једна близо друге (обично за 3 см. раздалеко). У горњем крају, при закивању, равњају се помоћу разапете узице.

У брдовитим или планинским пределима Левча виђају се још имања, која су заграђена врљикама. Врљике се пружају у виду цик—цак линије, и утврђују се између *сџрамаца*, који се горе везују гужвама од беле лозе или павити. Ти су страмци од растовог дрвета, а врљике су од растовог, буковог, или каквог другог дрвета. Врљике стоје положено, а страмци усправљено. На једном прелазу или платну (од страмца до страмца) има обично по 7 до 8 врљика.

Најобичнији и овде највише распрострањени начин ограђивања имања то је вађење *јарака*, *јалака* или *ендека* (у Темнићу) око имања и метање трња по бедему истог. Јараци се ваде зими и у почетку пролећа. Нарочито се они ваде с оне стране имања која се налази поред пута или друма. Они су обично широки, од прилике, по 60—80 см. (у доњем

делу су ужи), а могу да буду и по метар дубоки. Из њих се земља избацује на страну која је к имању окренута. Тако издигнут бедем (грудобран) служи као ограда, али да би још сигурнија била, по њему се одозго саде глогови, шипкови, трње, и друга жива ограда, или се одозго меће исечено трње које се утврђује кољем, закољцима или *шташевима* (Темнић) те да се не би одатле померало. Та *врзина*, у исто време брани и чува, од стоке, посађену живу ограду, док се иста не подигне.

Вађење јарка врши се слично риљању за америчку лозу, тј. начином риголовања. Један радник вади земљу риљем или ашовом, коју избацује горена банак, а други улази у јарак и из истог избаца лопатом ону земљу што је од риља или ашова остала. Радник, који риља иде натрашке, а радник, који чисти иде лицем напред. Кад се тако истера један таван, па се хоће још један, онда се понова започиње од почетног краја и риља се на исти начин. По неки метну трње по банку од ендека, па га после претрпавају земљом и тако утврђују за обалу.

Има случајева да неки заграђују имања врзином (сеченим трњем) и без претходног вађења ендека, у ком случају врзина и штасеви (коље) морају да буду много виши. У подводним пак местима, а нарочито крај имања која се налазе поред потока или река, саде се многе врбе, које служе место оградe. Ако је прошје на огради мало, онда се по врх њега уплеће дугачко трње. — *Две њивице трњем ограђене* (очи и трепавице).

Свака ограда мора да имадне по једну или две *врашнице*. Пошто вратницу не уме сваки да начини, то је и не можемо убројати у редовни сељачки рад.

У последње време крај имања подижу много живу ограду од багрена, али се у најновије време показало да је багрена, као такав, штетан, због пуштања многих изданака по имању, те место њега сада саде гледичију (чалију) или глог. Још, као живу ограду, саде дивљу дуњу, шљиву, и др.

Из јарка (ендека) сме земља да се баца само на своју, а никако на туђу земљу. Ну по узајамном суседском договору може да буде пола на својој а пола на суседовој земљи (а тако се и потоци и поточићи крај имања спроводе).

16. Печење ракије

Ракија се пече понајвише преко зиме. Њу највише пеку од шљива и од комине. Од шљива испечена ракија зове се *шљивовица*, а од комине *комовица*. У народу ова два краја више се пије шљивовица но комовица. Ракија се пече у казану. Казан има ове делове: *казан* (1), *капак* (2), *лулу* (3), *шабарку* (4), *поставу* (буцу или чобању — *цбан*) (5), *пећ* (пећину или фуруну) (6) и *славић* (7). Пећ праве (озидају и олепе) сами сељаци, а тако и славић, а све остало се купује. Казан и лула су од бакра и они се купују од казанџија. Остало је све од дрвета (дуга) и све праве качари (капак, табарку и поставу). Табарка је највећи део. Она је у доњем крају ужа, а у горњем шира. Напуњена је водом и кроз њу пролази лула. Капак је у доњем крају шири, а у горњем ужи и има дрвени *рукавац*, који се утиње у лулу. Казан има данце, платна и шедро. Он је у доњем крају шири, а у горњем мало ужи. Он је некретан и узидан је над пећином или фуруном, При овоме узиђивању пази се да не буде много на ватри (тј. да му данце не буде сво над ватриштем), јер ће после бити незгодан за печење ракије. На шедро од казана, или управо на онај горњи изолучени венац од шедра, намешта се капак. Постав, *цбан*, буца или чобања, у свему је налик на чабар или половницу (од 60 кгр.), само што је ова и с горње стране заданчена, и што на овоме горњем данцету има две рупе: кроз једну пролази ракија из луле, а кроз другу се исипље ракија из исте. Поред овога уза сваки казан иду још и ове потребне ствари: *чаркач* или потикач, којим се ватра чарка; *чабрњак* на који се доноси чабар с *џибром* и односи постава с ракијом; *рабуш*, којим се, помоћу мером оверених уреза, мери ракија, колико је кила изашла; [На рабушу су обележени: пола кгр. тачком или убомом (боцком). кило цртом (урезом), пет кгр. у виду оштрог угла или као римско пет, десет кгр. као римско десет, петнаест кгр. овако Ψ , а двадесет као римско двадесет (XX), двадесет и пет овако Ψ]; *дрвена чаша* или *чашуља*, са великом усправљеном дршком (8), којом се проба каква је ракија; *илашнена крпа*, која се меће на већи отвор од поставе, па кроз њу пролази или се цеди ракија. Ну на неким поставава ова је рупа сасвим мала, колико сврдлом провртена. Код таквих се не меће крпа на ту рупу, већ у исту се утура мала *вуница*

(левак, направљен од врга), па се после на њу метне крпа. Славић се прави од ракљастог (чаталастог) дрвета, коме је један крај краћи, а други дужи и зашиљен, то се углави у доњи крај луле и зашиљени део остане да стрчи из луле, за 2—3 см. па низ исти цури или склизи ракија из луле у поставу. У казански прибор спада још и *копања* (дрвена, велика, ложица), којом се избаца цибра из казана на поље, и подмерени бардачић или ибричић (обично од 1 кгр. запремине), којим се узима *испек* (ракија) из поставе. Испек узима сопственик или газда од казана од туђина који налаже, и то обично по 1 кгр. ракије од испеченог казана. Ракија се из поставе вади *ајдуком* или *нашегом*.

Казан се налаже свагда у јутру рано. Прво се из казана избаци цибра, па се добро испере (помоћу воде и крпе, која се после меће или завија око рукавца на капку). После овога испере се капак и лула. Лула се испира нарочитом крпом, која је углављена на дугачком и јаком пруту. При овом испирању један држи дланом на доњем отвору од луле (пошто се претходно славић одатле уклони), а други сипа у исту воду, па завуче крпу и њом трља по лули, на више и на ниже, док је добро не испере, па се за тим вода проспе у неки суд који се подметне под лулу. За овим се из бачве или из каце изваде пуна два чабра цибре (шљивоша, комине), која се на чабрњаку пренесе и сипа у казан. После овога на казан се намести капак, коме се све ивице у наоколо облепе блатом. Исто тако блатом се олени и мокром крпом увије и место где рукавац улази у лулу. За овим се под лулу намести постава (чобања) у коју се сипа мало воде. Кад се ово све уради, онда се подложи пећ или фуруна испод казана. За ложење пећи бирају се нарочито крупна и здрава дрва. Пошто се пећ напуни дрвима и ватра потпали, онда остали помагачи, који су налагали казан, иду да гледају други посао, а ту остане да се налази само једно из куће (обично које женско, које уз ово ради и по који ручни посао). Чувару казана је дужност да пази: да ракија на време пође, да не иде јако ни слабо, да не иде с паром (димом), да се ватра не загаси, да казан не провали (код капка), и др. Кад ракија пође, онда се фуруна напуни добрим дрвима и затворе врата и одушка (вентил) на истој, тако се на тој ватри тера докле год треба да иде. Од једног казана шљива овде се добија

20 кгр. ракије од 10 гради или 30 кгр. од 8 гради. А од једног казана комине добива се 15 кгр. ракије од 10 гради или 20 кгр. од 8 гради (наравно, ако је комина добра и ако није пропирана. [Види казан са свима деловима на 20. слици].

Место или зграда, где је казан намештен зове се *казаница*. Данас се казанице налазе у дворишту, ту у близини куће, а некада су биле (па и данас их по негде има) на сеоским раскрсницама или у средини неког великог шљивака или воћњака. У казаници или одмах ту до ње налазе се и судови (бачве и каце) са шљивама. Данас казане имају само имућнији људи. На једном казану пеку неколико кућа из непосредне околине. Ну који има много шљива да пече, он узима казан под испек од онога који га има. А кад испече на њему све шљиве, онда му враћа натраг казан и буре са испеком (ракије). Има и ортака у казану (то су обично браћа), у ком случају они деле испек, или један узима једног, а други другог дана. Кад се постава измакне онда је обичај да се комшије (суседи) и пролазећи пријатељи и сродници позову на ракију. Ово позивање бива и узајамно. Неки пак *накомице* свраћају да пробају каква је ракија изашла. У томе се по неки пут јако напију.

У старо време, причају, да казани нису имали табарку. За то су лулу увијали дебелим слојем ржане сламе, па је преко ње текла вода, од реке или потока, која се нарочито за то ту навртала. Због тога су казани, у то време и могли да буду само тамо где је било текуће воде и где је се могао наместити згодан слат за непрекидно квашење луле. Таквих казана (без табарке) и данас има у Колашину и Власојевићима. Неки доказују да овакви казани дају много бољу ракију, но они с табарком, у којој се вода брзо угреје. Још се прича да у старо време нису били дрвени капци на казанима, већ *земљани*, које су правили лончари. Ови земљани капци и данас се могу видети у врањском, пиротском и нишком округу.

Има неколико народних прича о томе, како је постао казан и ракија. Између осталих, да поменемо ову: У старо време, кажу, били су људи много добри. Певали су, смејали се и радили. Нико се ни с ким није никад тукао, нико ни кога није никада тужио. Ђаволу буде криво, што су људи тако добри, па стане смишљати и довијати се како ће да их направи да буду рђави и наопаки. На сто начина се довијао

и никако није могао да успе. Најзад се направи стари калуђер, па набере доста трњина, које метне у једну тестију, па их остави, да ту угњиле. Кад су трњине биле умекле, а он их прелије мало водом, па тестију одозго затисне једним вргом који је имао криву, и на крају мало проваљену, дршку. Сад метне тестију на ватру и тако стане пећи оне трњине. У печењу из трњина почне излазити нека љута и горка бистра чорба, која се почне купити у вргу. Окуси ђаво ту чорбу и кад је видео каква је, стане скакати од радости говорећи сам себи: „Ах, сад су људи моји“. Кад је скувао доста такве љуте чорбе, он се направи врач, па отиде у оближњи град и објави свету, како он има код себе воду, коју кад човек пије он може да умре, па да види све мртве на ономе свету и опет да оживи. Чује то свет у граду, па потрчи врачу од кога, за скупе новце, сгане куповати ту чудотворну воду. Који су били богатији они су више узели, па су више и попили. Од пића се опијали, па су по друмовима падали, као да их је чума тукла. После се трезнили и причали шта су све видели док су били „на ономе свету“. Чује се то на далеко и свет нагрне са свију страна да купује и да пије ту чудну воду. Али после многи нису падали на умор, као они први, већ су беснели, па се између себе свађали, псовали, тужили, тукли, и радили све друго што не ваља. А ђаво је сад био још више радостан и весео. Па да би још више имао ове љуте воде, коју је свет тако много тражио, он направи велики казан, капак и лулу, од земље, па у њему почне пећи ракију, прво од ситних трњина, па после од шљива, које је он био посадио и однеговао. И од тога доба ђаво хвата људе у своје замке највише помоћу ракије.

17. Сточарство

Коњима дају имена већином по боји длаке, као: *вранац* (црн), *белац* или *ђогаћ* (бео), *кулаш* (бледо жут), *дораш* (затворено црвен), *мрков* (црнкаст), *зеленко* (сед), *алаш* (жуто црвен), *лисак* (има бело чело), *йушаљ* (има беле ноге при дну до копита), *мишко* (мишје боје). Ну ово су општа коњска имена. Иначе они имају и своја нарочита имена, као: Лабуд, Звездан Зоран, Ждралин, Кушља, и др. Коњ лисак или *брњаш* (коме је бела горња или доња или обе уснице) не ваља, јер може да буде *абраш* (коњ коме је бела кожа под репом). Који коњ

има два *нишана* или завијутка на челу, па ти завијуци нису упоредо, онда је добар; а ако су завијуци (нишани) упоредо онда није добар. По народном уверењу кад коњ има једну ногу путасту (при дну белу) вреди хиљаду гроша, кад има две путасте ноге вреди две хиљаде гроша, кад има три путасте ноге вреди три хиљаде гроша, а кад има четири путасте ноге, онда вреди — куршум у чело. Ако је коњ (алат) путаст у две предње или у две задње ноге, онда се каже да је *чифтелија*, и не ваља. Алат је у опште зломишљен коњ и нерадо га купују.

На пазару продавци се на разне начине довијају да продаду рђавог коња и тако да преваре купца. У овоме се нарочито одликују цигани *џамбаси*. Тако они ћоравом коњу напуне оно уво које је на страни ћоравог ока, сољу и уво увежу, те коњ прогледа (отвори затворено око). Али због тога везивања око ува му побели длака. И купац, који то зна, чим то види неће тога коња да купи. Ако коњ кривље на једну ногу вежу му жицом и другу здраву ногу под *кичицом* и добро стегну, те коњ и на њу кривље, и тада купац који то не зна, може лако да се превари, те да купи сакатога коња. Старом коњу подсеку реп и гриву, те га тако подмладе. Коњу *шекневезу* даду да прогута парче сланине, услед чега обустави кашљање за време.

Онај је коњ добар: који је *шокмак* (онижи растом, а широким прсију); који при јахању чепа задње ноге; који има: малу главу, путасте очи и широке ноздрве, усправљене кичице, танке ноге, сразмерно велику копиту (ни сувише малу, ни сувише велику), танак реп, дугуљаст труп, округле и више хоризонталне (а не косе) *саји*, равна леђа, чврсту и жилаву копиту (да не прска при подкивању), гриву на десној страни, а особито кад му се длака на гриви сама плете у перчин (у ком случају се верује да је коњ виловит и да га виле ноћу јашу); који при касу баца предње ноге напред и лепо их савија у колену, и који диже главу на високо.

Рђав је коњ онај, који има: обаљене сапи ниже, користа леђа (*белеш*), гриву на левој страни, испудале копите; који удара ногу о ногу при ходу (*коси се*); који је лисаст или брњаст; који има шарене очи (*чакараси*); који има под репом белу кожу (*абраш*); који има *шри* (нека врста коњске болести, као узетост или реуматизам) у предњим ногама (при

овој болести коња жигне у предњим ногама и он се у часу стрпа на земљу, те га је опасно јахати), који има један кук нижи (*лијокукаш*); који има сувише танак труп (*колансуз*), те га је опасно јахати, јер му се уз брдо често суља колан на предњи крај, а с коланом и седло, услед чега га је опасно јахати; који има врло велики трбух (*шкембав*), који осакати у зглобовима задњих ногу (каракуш), те ове отеку у колену и укоче се, услед чега, кад се охлади, не може да мрдне.

Коњ има ход: *од, разан* (араван), *кас* и *галој*. Употребљује се за вучу кола и за јахање. Сељак је према њему доста немилостив и каже: Не музе се, не једе се, вуну ми не даје, па шта одбијем од његових леђа. Кад се кобила ождреби сву ће осталу стоку у својој близини тући, те за то, пред ждребљење, мора бити засебно одвојена. А да је кобила заиста ждребна може да се по овоме позна. Кад јој се сипа полако вода, почев од ушију, па низ грбину до репа, она се од воде протресе. Ако протресе семо главу и врат — ждребна је: а ако се цела протресе — није ждребна.

У говеда рачунају се: во, крава, теле, јунац и јуница. Овде волове зову: *сивоња, ђлавоња, галоња, зекоња, жушоња, мркоња, шароња* (све по боји длаке); или: *прекоња* (ако му рогови иду у преко), *јелоња* (ако има више и дугачке рогове), *кишоња* (ако има велики ђердан и китасти реп), *дивоња* (ако има леп став у ходу); или: *средоња* (ако се отелио у среду), *ђешоња* (ако се отелио у петак), *недоња* (ако се отелио у недељу).

Кад говеда ступи у трећу годину збаци два предња зуба. А кад буде у четвртој години збаци још два предња зуба. У петој години збаци све зубе. Од шесте године није му могућно одредити по зубима године старости, те се тада гледа, да ли је зубе *ђоравњало, ђошкњало*, или је *ошћрбело*, те се по томе цени да је старо. Ну у колико се то не познаје по зубима познаје се по роговима. Колико прстенова има на говеђем рогу, толико има година старости. А ако је рогове много подклало (у корену отањило), онда се каже да је много старо. Старе волове зову *крце*. Во са буљовим очима и широким челом добар је за вучу. *Двојјајас* је во који има два ђердана под гушом (на грудима), и такав се во рачуна у добру или ваљану стоку. Во се на паши препиње конопцем за леву предњу ногу. Коњ се при препињању заулару или се веже

око врата (гуше). Да се не би конопац упрео, код препете стоке, она се препиње помоћу *ђајвана*. Пајван се прави од гвожђа и има две алке: једну за колац и једну за конопац. *Поводник* је краћи конопчић, који се везује воловима за рогове или уларе и помоћу истих волови се *пороже* (тј. састављају). *Рзак* је во који није добро ујаловљен. Кад се крава отели, онда одмах задоје теле оним њеним првим млеком, те да би га исто *ђрочиштило* или протерало на поље. При продаји кусом волу настављају реп, а крњцу метну рог, па увију конопцем, те купац не може лако да примети те подвале. Млечна крава познаје се: ако јој је на врх репа испод длака жут онај прут (или *шћирока*), а ако је бео није млечна; ако позади бутине има рупу у коју могу да се завуку сви ручни прсти, сем палца; ако су ребра ретка, а трбух велики (крошњат); ако јој је пупак велики и има велике жиле одоздо по трбуху. Најбоље је време да крава *води* (спари) о Св. Илији или од Петрова Дана па до Пантелије. Ако су волови у јарму променили места (дешњак на леву страну, а левак на десну), онда се каже да су *ђрејрегнући* или *ђревахени*.

Обична *српска раса* говеди је боје сиве (највише), жуте, мургасте или мрке. По узрасту је ситна (приземаста) са кратким ногама и широком снагом (телом), малим (виластим) роговима, китњастим црним репом, црном слузокожом на ноздрвама, црним језиком и непцима и великом рожњачом у оку, тако да се белизна и не види. Нарочито се ова раса била развила и лепо однеговала долином В. Мораве под именом „ресавска говеда“. Данас се та домаћа раса говеди овде скоро сасвим изгубила и замењена је *швајцарском расом*. Швајцарска су говеда много крупнија од наше домаће расе. Боје су жуто црвене или шарена. Језик, непци и ноздрве су им бледо-црвени и шарени. У очима им је рожњача мала, а белизна велика и види се. Реп им је бео и китњаст. Рогови су им мали. Ове расе говеди има данас у ова два краја, од прилике 80%. Она је боља за трговину (због меса), а за рад је издржљивија српска раса.

Овце се обично зову: *белица* (бела по лицу), *гаља* или *гаца* (црна) *шара* (шарена), *калуша* (има велике црне пеге по образу), *жука* (жута по образу), *зрња* (има мале црне пеге по образу), *роша* (има рогове), *звонара* (носи звоно, клепетушу),

итд. Ован који има упредене рокове и натраг посувраћене (заметнуте) зове се *угич*. Овце се шишају у пролеће (обично по Ђурђеву дану) кад им вуна *подиђе*, тј. кад под старом вуном порасте нова. „Нећу овце још да шишам (стрижем), јер још нису *подишле*“ (вели неко, кад га ко запита). Рано с пролећа овце се *почишћају*, тј. ошиша им се вуна на репу, под репом, низ бутине и по трбуху, јер се обично туда, од силне пролетње траве убалегају, те их је незгодно мустити. Та вуна зове се *почист*.

Стока са малим вименом (сисама) зове се *чишава*. Стоку помешану из више чопора, стада или крда, морају *скрдићи* (сложити, умирити), те да се не коље између себе (нарочито свиње). Кад који коме учини стоком штету, онда сопственици те стоке кажу да је стока *припарнула*. У том случају *режу*, (оцењују) *пошрицу* (штету) било сами заинтересовани, било помоћу власти (општинског суда). Добро грло стоке оставља се за *зайаћ*. Ако се један исти запаг за дуго година одржава, онда се то зове *поврз*. Парење или спаривање зове се: код оваца *мркање*, код коза *прцање*, код крава *вођење* (није му још крава водила), код кобила *пашење*, код свиња *букарење*. А кад које од стоке (овца, коза, крава, кобила или свиња) пред порођај спусти млеко у виме, онда се каже да је *причела*, и тада је: овца *сјагња*, коза *скозна*, крава *сћелна*, кобила *ждребна*, свиња *скоћна*. После порођаја истих каже се: овца се *ојагњила*, коза се *окозила*, крава се *отелила*, свиња се *окотила*, кобила се *ождребила*.

Скоро сву живину насађују с пролећа у фебруару или марту месецу на непаран број јаји (при чему увек избегавају број 13). Да не би стара живина, особито квочке, појеле храну пиладима, гради се од прућа *кочар* (сл. 21), у који се убаца храна, те мали пилићи прођу између шипала и уђу унутра по храну, а старке облећу околу.

Коњи се вабе са: на, на; на бре, на; цоп, цоп, цоп, или чоп, чоп, чоп; оди: А терају се са: ђи, де, ајд, напред. Волови се вабе са: вош на, на; оди на, на. Телад се ваби са: цаво, цаво, цаво. Краве се вабе са: кавујс кав, кавујс. А терају се (гоне се) са: аеј еј, ојс, ајд, љок. Свиње се вабе са: мицки, мицки, мицки, мицки; еј ца мицки; мицки, мицки, мицки (прасад), камач мач (крмачу); гици, гици, гици; гудо, гудо, гудо (прасад). И језиком о горње непце при зубима цукће налик

на глас у, исто као оно кад се човек изрази при неком чуђењу. Овце се вабе са: и тпр, тпррррр.!.; и белаааа!; тпре. Козе се вабе са: це којссс; којс, којс.

18. Гајење стоке

Чување и неговање домаће стоке не спада у редован посао сељака, већ то врше више узгред. Ну ми смо ипак овај део ставили у рубрику редовних послова, зато што поред земљорадње, одмах на друго место долази сточарство у сељачком занимању.

Од стоке, овде највише има оваца, па свиња и говеди, а најмање коња и коза. Од пернате живине има највише кокошију, па ћурака, гусака и шотака. Без кокоши није ни једна кућа. О домаћој живини старају се жене. Према томе овај посао долази у ред женских радова и о томе ће бити говора у другом делу овога списка.

Овце, свиње, говеда и козе (где их има) чувају по највише деца (чобанчићи). Зими пак њих више надгледају одрасли но деца. Кад је год лепо време овце се редовно терају на *пашалук* (попас), а тако и говеда. Свиње се пак ретко изгоне, нарочито ако их има мало и ако за њих има велики заграђен шљивак или воћњак (без кога није скоро ни једна кућа у ова два краја). По томе свиње по највише бораве у шљиваку.

Који нема довољно паше или *чајира* за говеда, а има мали број грла, он их скоро цело лето „препиње“ у конопац. Коњи се пак редовно препињу. За препињање говеди и коња прави се нарочити колац, од каквог јачег дрвета, који мора да буде довољно јак и висок више од пола метра. Такви кочеви морају у горњем крају да буду заглавити, те како се не би конопац скинуо (за то по неки остављају у горњем крају, на коцу, нарочиту кратку, доле окренуту куку). Прегнута стока помера се неколико пута преко дана. Говеда се при препињању највише везују за рокове, а коњи обично за предњу ногу. Ако би се коњ пустио у заграђен чајир да пасе онда се, да не би прескочио, сапиње, у обе предње ноге у нарочито за то начињену справу од гвожђа, која се зове *ушо*. Ако би се пак говеда пустила по заграђеном чајиру, онда да не би плот проваљивала, или да не би грање на воћкама ломила — она се *сапињу*. То се сапињање врши, кад се говедо веже јаким конопцем за рокове и једну прву ногу.

При чувању стоке најглавнија се пажња обраћа на то да стока не уђе у туђе имање, и да не учини никакву штету. У случају веома ружног времена (нпр. кише), или о недељи и празницима, кад се и иначе други послови не могу радити, чобане (децу) замењују старији. Поред деце чобани бивају и стари људи, који нису за други посао.

Заједничких пашњака или *исџусџа* (утрина, баталија, парлога) овде нема, те за то мора сваки стоку да чува само у своме имању. Као што је напред речено, некада је овде било више пашњака, више чаџира, па и више стоке, — а данас (због оскудице у зиратној земљи) нема довољно паше, па је и број стоке смањен. Свиња је пак било много више док је било неподељених планина, са крупном *жирородном* гором.

Сваки чобанин носи са собом прут. Ну за ово неће да узимају прут од шипка, чибуковине и пасдрена, јер се то *не-ваља*, по ради здравља код стоке. Исто тако не ваља се чобанан да носи јаја за стоком, јер ће после стока да болује од болести зване *јајченици*.

И ђурке и гуске чувају се као стока, те зато и њима треба нарочити чобанин. Ђурке се нарочито чувају по *сџир-њишџима*, после пожњевене стрмине, а гуске се чувају по *сџирудовима*, крај река. За ову живину могу да поднесу и слабији чувари (деца испод седам година).

Ако су дани дужи, онда се стока тера по два пута на пашу (попас): пре подне и после подне. Кад су пак дани краћи стока се чува по цео дан. Напасена стока поји се по једанпут или два пута на дан. Појење се врши на оближњем потоку, реци, бунару или извору.

У последње време (у оскудици пашњака и ливада) и овде су почели да сеју много детелину, те за то многи и не терају говеда на попас (пашу), већ их само вежу на подесно место, па им ту износе покошену и просушену детелину. Сирову детелину дају коњима и свињама. Поред детелине по неки говеда рани и *сачмом* или зеленом трском од густо посејаног кукуруза.

Напасене овце затварају се у тор, а говеда, ако се не затварају у тор, она се везују под вењак (чардак), под ајат или сувоту или под какво шумнато дрво. У јар (шталу) или кошару склониће се само у случају ружног времена. Коњи се пак везују скоро увек у јару (штали). Свиње се не затва-

рају, већ стоје увек у шљиваку или воћњаку, али оне и лети и зими, најрадије леже у *свињцу*. Оне се чешће поје но остала стока (особито лети). Само се у нарочити тор затварају оне свиње које ће да се ране за *џасџрму*. Таквим свињама дају у почетку зелену храну (детелину, штир, паламиду, млечу, лишће од сточне репе, и др.), па после тикве (дулеке), па међу (куване тикве помешане са кукурузом јарном или брашном), па кукуруз (неотрошен и отрошен), и, на послетку, само *јарму*. Од све ове хране даје им се да једу докле могу, Поред тога тор им се редовно чисти и често сипа чиста вода.

Овцама се зими полаже сено, слама (пшенична) и лисник. Прво им се даје слама, па лисник и најзад сено (кад већ почну да се јагње). У равним крајевима, где има више сена, даје им се мање прва и друга храна, а у брдовитим више. Поред овога често им се дају и трице (мекиње) да једу (крме се) и со да лижу (нарочито у јесен о мркању или спаривању). Кад се хране сувом раном (дакле преко зиме), оне тада обично бораве где год у заграђеном простору, а а ноћу бораво у кошарама, које се тврдо затварају. Слама се не развршује, већ се из стога или камаре чупа нарочито за то направљеним *кључем*, одакле се преноси у котарици, сламари, конопцу, цаку, и др. Она се, као и сено, полаже у нарочито за то направљене јасле, те да је не би газиле. Лисници се дену у забранима (као што је то већ речено), па се отуда зими на саонама, преносе до места где овце зими бораве. Лисник се полаже кад се гране стрмо обесе о прошје, омање дрвеће, или друго што, одакле би могле овце да га брсте и да га не газе. Пошто овце поједу шуму са грања, онда се грање купи и носи кући за огањ. Сено се не чупа као слама већ се стог *разврши*, па се скида вилама редом, *џласка* по пласка, и меће у јасла одакле га овце једу. Ако је сено у истом месту где и овце бораве, онда се оне, пред скидање са стога, одатле отерају, да не би сено русило (по вуни трунило). *Расчињене* (тј. посољене и мало водом поквашене) трице сипају се по чистој ледини, на неколико омањих гомила, како се овце не би гурале. Крупица соли за лизање меће се у нарочито за то направљено раклјасто дрво, које стоји обично у тору.

Говедима се зими полаже по највише трска (кукурузовина, тулузина, тала, шаша, шума), па онда слама и сено,

а коњима сено. Говеда и коњи бораве зими у шталама или кошарама. Кошаре се редовно чисте од ђубрета, а по поду простире се сваке вечери пшенична слама. Зими се стока поји обично у јутру и у вече. Коњи се тимаре чешће, а говеда ређе. И говеда се крме (сољу и трицама) као и овце, а коњима се даје свако јутро по мало зоби. Говедима ће дати сено само онај који га има доста, али је правило да се воловима који с пролећа ору даје поред трске и сена довољно. Обично се по једном одраслом говечету полаже по три снопа трске на дан. Храна се меће у јасле, али се често сено полаже и по ливадама, како би се исте ђубриле (ториле), а и оно семе од сена ту испада, те на пролеће ниче боља и гушћа трава. Ђубре из кошаре и штале избацује се на гомилу, пред кошару.

Докле се лети стока скоро искључиво оставља старању одрасле деце, дотле се преко зиме, због немања других послова, о њој старају људи: они јој полажу, они је поје и они јој стаје чисте. У том послу могу млађи да их одмене само о полагању *ужине*, кад време благне. Надгледање стоке, вучење и цепање дрва, налагање казана (печење ракије), риљање, изношење ђубрета, превлачење лисника и остале сточне хране, спада у најглавније зимске мушке послове. Чим би, преко зиме, време мало благнуло и снег се отопио, стока (нарочито овце) се изгони на пашу, те како би се, колико толико, уштедело на сувој сточној храни, за којом се овамо осећа велика оскудица.

Због недовољне суве хране, рђаве неге, стока се преко зиме толико испусти да једва зиму презими. Стоци се полаже сува храна од првог до последњег снега (односно од Митров дана до Ђурђев дана).

Свињама и кокошкама даје се преко зиме скоро редовно кукуруз, и то тек *колико душу да воде*. Поред овога свињама, овцама и живини (нарочито ћуркама) дају преко зиме и канзанску цибру, без јарме или са јармом, коју они тако радо једу.

Овце се најбрижљивије негују о јагњењу. Јагање обично *преваћају* деца. При овоме она се три пута подигну од земље, потегле за уши и каже се: „Пусти лескову узми дренову“. Судбину јагњета приписују срећи детета које га је преватило. На исти начин преваћају телад, ждребад и јариће.

Урањену свињу обично убијају на крају јесени или у почетку зиме. Свињу ударе неколико пута ушником од секире у чело, те је тако оборе на земљу. За овим јој ножем изваде јабучицу, па кад липше, онда је у великом кориту, паре врелом водом, или је смуде на ватри, те јој на тај начин скину сву длаку с коже. Ну ако би који хтео да скине кожу са убивене пастрме, он је онда не пари, нити је смуди, већ прво са исте одере кожу (коју одмах помоћу ексера разапне уз дувар, са длаком ка дувару, те да се осуши). За овим се одере сланина, па добро усали и простре по трски, те да ту преноћи (да со упије). Сланина са које се скида кожа (за обување чељади) изуди се на згодне удове и комаде. Ови удови и комади слажу се у нарочити чабар, који се само зато прави, при чему се сваки метнути слој добро усали и то се зове сланина у *пресолцу*. Месо се исече, изуди на удове и истропа, па се такође добро усали и слаже, у виду круга, на софру, те да ту преноћи. Утроба се добро опере, па се обари, исече на ситну парчад, помеша са топљеним чварцима, метне у неки суд (обично у карлицу) и прелије одозго са топљеном машћу (такође од чварака); то је *кавурма*. Из утробе извађено сало исече се на ситну парчад, истопи у бакрачу и процеди, па се тако отопљена маст оставља у ћуп или у већи лонац. Ноге се осмуде на ватри, којом се приликом с истих скину чапоњци, па се у бутини (до колена) изуде на неколико кајиша. За овим се веже по пар и метне крај димњака, те да се ту суше. Пошто се из главе извади мозак, она се добро истропа, па се усали и метне на димњак, да се ту такође суши.

Усољено се месо сутра дан диже и меће редом преко мотке, које висе под таваном близу димњака. Сланина се прекалупи (пресавије), те и тако мало постоји, па се после метне по једно дрво, с обе стране зашиљено, кроз рупе где су биле ноге и горе код главе. На тај начин она се *разайне*, после чега се диже и меће уз дувар, окрећући јој сало у поље, а кожу ка дувару, те да се ту суши.

Овца се само обали и закоље (дакле не удара се ушником у чело као свиња), па се надује (под кожу једне задње ноге) и згодном шипком изудара неколико пута по кожи, те како би устима натерани ваздух свуда прошао између меса и коже. Кад се то уради, онда се овца (јагње, коза или јаре)

обеси стрмоглавце о *ченгеле*, или какво дрво, и ту се одере, скидајући јој кожу од репа ка глави. После се расече на трбуху и извади јој се *ушроба*. За овим се добро испере изнутра и споља, па ако хоће да се пече, он да се добро усолити и на ражањ натакне. У противном се исече на четири дела или *черека*, и то од репа па преко ртењаче и врата, а затим преко груди и доње стране кукова. Од ових су два *черека* кукови или бутке, а два су плећке с ребрима и вратом.

Говече се прво удари секиром у чело, као и свиња, па се, затим, обали, закоље (вадећи му јабучицу), одере (без надувања испод коже) и сече на *череке* као и овца. Само код говеда глава се башка дере, а код овце је одрана глава са осталом кожом. Код овце се при дрању кожа не расеца, а код говечета се расеца као и код свиње.

Прасе се прво убије ушником у чело, па се закоље и извади му се јабучица. Кад липше онда се метне у корито, па се попари врелом водом, пазећи при овом да се не препари. За овим се вади из воде и брзо пипа или *шури*. После овога се расече на трбуху, извади му се утроба, па се добро испере с поља и изнутра, посоли, и натакне на ражањ.

Ражањ за печење пецива прави се обично од кленовог дрвета, а може да буде и од крушковог и шљивовог или каквог другог. Он је дугачак до два метра. У горњем крају је добро заштиљен, а у доњем крају има један краћи чапор, за који се држи руком при окретању (види слику 23). [Има ражњева и с обе стране заштињених и они се употребљују за набадање и ношење дулека—тикава]. Пециво се натице на ражањ одоздо од репа, тако да глава буде близу врха (шиљка). Ако се овца натице на ражањ, онда јој шиљак од ражња пролази кроз чеону кост; а ако се натачиње прасе или јагње, онда врх од ражња пролази кроз сама уста. Тако натакнутом прасету ушију расечени трбух, вежу му за ражањ *кишу* и задње ноге, а предње ноге подвију с једне и с друге стране и задену под расечену кожу подгушњака. За овим се ножем просече с једне и с друге стране ртењаче на грбини, па помоћу јаког канапа или узичице и овде добро привезу ртењачу за ражањ. Овци се не ушива трбух, не везује се код главе и не закачују јој се предње ноге. Ноге јој се секу и бацају, а *пикљеви* од предњих ногу задевају јој се за трбух.

Натакнуто и добро увезано бравче меће се на соје, камење или *крчеле* и пече се. Соје су чаталасте (ракљасте) до пола метра високе, јаке, у доњем крају заштиљене. Оне се побијају поред ватре у дужини или у размаку, бравчета које хоће да се пече. Ако не може соје да се побију, онда се узимљу zgodни каменови, који се мало ижљебе, како ће ражањ да стоји, па се наместе где треба, и на исте меће ражањ са бравом. Камење мора да је довољно тешко, како се не би померало, и падало. Крчеле су налик на свракуље код кола. Код њих су на два краја утврђене соје. Оне су удешене тако да према величини ражња или брала могу да се примакну или да се размакну (види слику 24). И соје и камење и крчеле не смеју да буду сувише високе, нити много удаљене од ватре. К ватри примакнуто бравче у почетку се полако загрева и чешће маже посољеном машћу или сланом водом, те да не би *прејлануло* или прегорело. При овоме се нарочито пазити да му који део не остане непечен. За то један окреће, а други непрестано чарка ватру и надгледа да се свуда лепо пече. Без двојице не може печење да се испече. Да је печење добро испечено познаје се по томе, што престаје из њега да капље маст или лој и што му маст постане хладна. Печење се испече, на добро јакој ватри од 2—3 сата. При сечењу печења одваја се средина (ребра или *бубрежњаци*), те се тако дели на пет делова или *черека*. Пећи брала, то је већ лакши посао, али је тешко заклати га и уредити. За то брала могу да испеку сви старији из куће, па и деца уз надзор старијих, а клање и уређивање истих могу да изврше само они који су томе послу вешти. Ако у кући нема таквих, онда ће се наћи и платити друго лице које је за тај посао.

И говеђа се кожа разпиње као и свињска. Јагњеће се коже продају одмах „испод ножа“, а са овчијих се прво почупа вуна, па се разипну на какво подесно чаталасто дрво. Од осушене свињске и говође коже праве се опанци, а од осушене овчије коже праве се опуте за прављење опанака.

Мозак, срце, слезину, мождину и перчине (поред ртењаче) не једу никад деца, јер се *не ваља*.

Пиле, или ма коју пернату живину, не кољу никад жене (јер се *не ваља*), већ увек мушко, па макар то било и дете. Живина се коље кад јој се ножем или секиром пресече шија. Даљи рад, око заклане живине, спада у женски посао,

али ћемо га ми ипак овде поменути. Кад заклана кокошка (или каква друга живина) липше, онда се *попари* у врелој води, па се опица (очерупа), на ватри осмуди (при чему се бацају трице на жар), извади и очисти утроба (од које се задржи само цигерица и бубрег—бубац, а остало се све баца). При вађењу утробе најпре се одере и извади гуша (с предње стране), па се после вади на задњем крају црева и остало. После овога очишћена живина се опере и сече. Прво се исеку ноге, које се бацају. Сечење заклане кокошке доста је вешт посао, те га не уме свако женско да изради. У Источној Србији постојао је до скоро обичај да не може да се уда она девојка која не би умела да исече кокошку. Са главе се одсече кљун, па се и она *пресавља*. При једењу: кобилица је домаћинова мрва, а глава и крила домаћичина. Остале се мрве распоређују на осталу кућну чељад. Крила и главу не једу деца, јер се *не ваља*.

Као што смо напоменули заклано и уређено бравче усаља се сољу. Со се туца у ступи. Прво се од крупнице на врећи одбије колико треба, па се одбивена парчад међу у ступу, и туче се тучком докле год не буде довољно ситна. По неки тучену со сеју на сито (да је још ситнија), али се сејана со никад не меће у трице (мекиње), које се дају стоци при крмљењу, јер се *не ваља*. Со туцају обично људи, а ређе жене. Ступа се прави од црешњевог или брестовог трупца, који се с једне стране проврти *уљаром* (највећим сврдлом) више од пола. Висока је 50—60 см., а широка 20—25 см. У доњем крају је шира. Праве је обично колари (види слику 25).

*

Под овом рубриком, да кажемо што год и о *пчеларству* и *свиларству*.

Пчеле се гаје највише у *трмкама* *вршкарима* или *иле-шарама* (ређе *ступарама*, а још ређе у *сандучарама*). Трмке се намеће на неком згодном месту, у близини куће, које је на пригревици и заклоњено од хладних ветрова (особито од севера). Сва брига око пчела састоји се у томе: да се неколико пута преко лета окаде запаљеном крпом (да би се *ушитомили*); да се о пуштању ројева брижљиво чувају; да се пуштени рој ухвати; да се о Преображењу *подсеку*; да се пред зиму (обично пред јесењу Петковицу) слаби ројеви побију и мед повади; да се мед и восак стопе, и да се остављени

пресади, пред зиму, добро утопле. Пошто остављају по најбоље (најтеже) ројеве, то их зими и не хране. Пуштени рој се хвата кад се под исти подметне трмка, која је изнутра намазана травом маточином (којој лишће мирише на лимун), па се рој у исту са гране тресне (јер се ројеви најчешће заустављају на гранама од дрвета), те тако већи део падне у трмку. За овим се обори кад, од запаљене крпе, па се трмка спусти одмах под исто дрво и покрије венчаном кошуљом (венчаницом) или каквом другом хаљином (у којој се који венчао). То се тако *ваља*, да не би ухваћене пчеле из трмке побегле (као што се дотична хаљина, при венчању у цркви окретала око стола, тако и пчеле да се окрећу око исте трмке). Одатле се трмка узима тек у ноћ и односи на стално место. О Преображењу подсече се саће код сваке трмке, за добру судланицу (10 см.), јер се тако *ваља*. Да не би ројеви побегли ваља се у трмчанику држати витао, грабуљу и стоже од гумна. Слаби ројеви се убивају помоћу великог дима од запаљених крпа или се подаве водом. Из добивеног саћа цеди се или топи мед. Мед се цеди кад се саће метне у неко ретко платно, па се одозго притиску, те тако *склизи* и капље у неки чист суд. Топи се у бакрачу на ватри. Од меда праве и пиће *медовину*. Кад се стопи или исцеди мед, тада се она заостала *воштина* испере у млакој води, у којој се сав заостали мед растопи. То се после угреје и пије као медовина. Онај пак нерастопљени део који остане, зове се *восковарина*. Од восковарине и сатова без меда топи се восак. Восковарина се метне у чист бакрач, у који се сипа врло мало воде па се метне на ватру и топи. Тако растопљена восковарина сипа се у неки *џачић*, који је сашивен од реткога платна, па се исти метне низ даску, косо окренуту, и јако се притиска дрветом. Восак склизи низ даску у чист суд, у који је такође претходно метнуто мало хладне воде. За ово се најобичније узимају чисте каменице у које се, с краја метне парче пресавијене узице или тежине. Восак се у томе суду *стине* и тако се направи *сирац*. Тежина се залепи за восак и служи за вешање истог. Исцеђена восковарина не баца се, већ се оставља, па се после продаје *восковарицама* (Србима из пиротског, нишког или врањског краја). Мед се држи у чистим глеђосаним судовима, а восак се веша где год у кући. Од воска се праве воштане свеће. Оне се праве обично у

очи славе или каквог великог празника, као и кад хоће који од укућана да иде у цркву или на гробље. Свећу праве човек и жена (домаћин и домаћица). Они пре тога оперу руке. Жена прво опреде од тежине *станило* и разгреје восак, а човек скине капу и, пре грађења, прекрсти се заједно са женом. Жена држи између рука затегнуто станило, у усправљеном положају, а човек обавије загрејан восак, па га између дланова суче одозго на ниже, и гледа, да га што више растањи, и да буде свуда подједнаке дебљине. Постоји у народу мишљење да гајење пчела не може да иде свакоме од руке. Свилене бубе гаје се такође на примитиван начин. Семе се изводи кад се исто носи у недрима (под пазухом) или се метне под насађену кокошку. При гајењу истих чине се још ове погрешке: што им се храна не даје довољно; што им се даје мокро и старо лишће; што се гаје у малим просторима, те нису довољно разређене; што им се лишће не сецка, нарочито у почетку; што се не одржава брижљива чистоћа око истих; што се болесне не одвајују од здравих; што се не хране само лишћем од белог дуда (већ им се даје лишће и од других дудова); што се о спавању (пресвлачењу) узнемирују бацањем хране (лишћа) и сејањем пепела на исте (пепелом их посипају да пре болест спавања преболе); што се каде (као и пчеле) димом од запаљене крпе; што се чешће не *пребирају*; што се не сортирају по данима извођења, итд. Бубе се хране обично на столовима, лесама, софрама, канатама и душемама (колским), и др. Кад почну да се завијају, онда се над исте меће грање од просушене шуме, или метле, на које се оне после пењу и завијају. Завијени мехурци (чауре) се продају, или се од њих вади свила. Вађење свиле бива кад се извесна количина мехурака (30—50 комада) метне у бакрач, с млаком водом, па се нађе згодан трнић, којим се по бакрачу бута, при чему се закаче за исти крајеви од мехурака, после чега се жице, само сучу (ваде) преко руке. Свиљу ваде жене. У најновије време гајење буба овде је узело већи мах. Бубе се гаје с пролећа (кад почне дуд да листа). Њихово гајење траје од 35—45 дана. Једна кутија семена од 10 грама могла је да донесе приход до 100 динара.

Б) УЗГРЕДНИ РАДОВИ

1. Алати

Најобичнији сељачки алати јесу: *нож*, *секира*, *мошника*, *будак*, *риљ*, *ашов*, *коса*, *сри*, *тесла* (кесер), *сврдао*, *бургија*, *чук*, *наковањ*, *тештера*, *шурпија* и *јеге*. Ређи су алати: *рендe*, *просек*, *косица*, *длешо*, *брадва*, и др.

Нож има: *корице*, *оштриљ*, *тилић* и *врх*. Оштриљ му се умеће у *канију* или *кан*, коју такође праве ножари. Њега сељак скоро увек носи са собом, за појасом, ређе у чарапи, а још ређе на сарашлуку, низ кук (види слику 26.) О секири, мотици, будаку, риљу, ашову коси, чуку и наковању, говорено је раније (види „Редовни радови“).

Тесла служи и као справа за делање и као справа за закивање и вађење ексера; по томе она доста добро може да замени секиру, чук (чекић) и кљешта. Она има *шаку*, *оштриљ*, *уши* и веома јак *ушник*. Кроз уши пролази кратка држаљница (дугачка до 30 см.), која се прави од јаког и сувог дреновог, брестовог или багреновог дрвета. На *челу* од ушника има рупице, те како се исто неби склизало при закуцавању. На средини шаке има *прорез*, који је доле ка оштриљу шири, а ка врху ужи. Овај прорез служи за вађење ексера. Тесла је веома повучена (накрива) ка држаљници, те је тако много подсебита (види слику 27).

Сврдао је справа за врћење већих рупа. Он је од гвожђа или челика и има у доњем крају *завој* (којим се врти), па онда високи *пруги* (шипку) и шиљасти *врх*, који се утврђује у *сап*. Сап се прави од сувог и јаког (расовог, багреновог, дудовог, брестовог, дреновог, грабовог, и другог) дрвета. Врх од сврдла пролази кроз средину сапа и у горњој страни (над сапом) мало је посувраћен, како се не би вадио. Сап је на средини четвртаст, и ту је најјачи, а ка крајевима је

обал и тањи. Крајеви од сапа зову се *рогови* (види слику 28). Сврдова има: *сјирмењака*, којим се врте рупе за велике клинове; *можданичара*, којим се врте рупе за *можданике* или *пишљаке* код колских точкова; *најлајњака*, којим се врте рупе на наплатима (код точкова) за паоце, и др. Највећи сврдао зове се *уљара* и њим се врте рупе на главчинама (главинама) код точкова, као и ступе за туцање соли.

Бургија је у свему налик на сврдао, само што је од њега много мања. Сап јој је од јаког дрвета или од рога. Има и дућанских (готових) бургија, које су обично од ливенога гвожђа. Највећа бургија зове се *калаузара*, а има и *сјичара* (за врћење рупа за спице на колима), *мершечара* (за врћење рупа за ексере мертељаке) и др. Цигани који праве бургије, зову се *бургијаш*.

Тесћере зову још другојачије и *бичкија*. Она је, у највише случајева, без рама.

Просек и длето, или глето, служе за вађење жљеботина на дрвету. Просек је двостран, са *сечивицама* повијеним ка држаљци. Сечивице му нису обе окренуте на једну страну, већ је једна окренута ка држаљци (у положеном правцу), а друга је окренута у поље (у усправљеном правцу). Друга сечивица, као и длето, просеца жљеб, а прва води или копа дрво. Уши су у просека на средини и кроз исте пролази мала дрвена држаљка (20—30 см. дугачка), коју праве сами сељаци од сувог и јаког дрвета. Краци су му велики преко 20 см. И просек праве цигани ковачи (види слику 30.). — Длето је без сапа или са сапом. Ако је без сапа, онда му је горња страна, по којој се удара, заврнута, и то се зове чело; а ако је са сапом, онда сап (који је дугачак до 12 см.) има у горњем и доњем крају по једну гвоздену карику, како не би прскао при ударању.

Косица служи за глачање или равнање секиром одељаног дрвета. Према томе она у велико замењује ренде. Она је од челика и могу да је направе и сеоски ковачи. Дугачка је до 30 см. (види слику 31.).

Брадва је справа за дељање као и секира, али се она понајвише употребљује у качарству за дељање дуга. Она је од челика и има широку и дугачку шаку, оштриљ, врат и уши. Држаљка јој кратка и крива.

2. Дрводељина

Ножем само може да се одсече и окреше прут за гоњење стоке и да се направи: *мачуга* (штап), *мошвило*, *ражњић* (за печење) *мешајица* (за мешање качамака), *бад* (за терање волова), *шиљак* (за застелавање утробе код закланог брера, кад хоће да се пече), *лојатица* (за чишћење мотике), *кошурови*, *шипил* и *вишке* (за прављење котарица или крошања), *цейци* (за ткање), *сврдачке* (за цевке), итд.

Мачуга или *шпал* сече се од правог дренавог, шљивовог, или каквог другог тврдог и подесног дрвета. Гране се окрешу, и дрво се с оба краја *заруби*. Код неких се обели кора, а код неких остану с кором. Има мачуга са *куклџицом*, тј. савијеним горњим крајем, и без куклџице. Мачуга је дугачка обично по 70—80 см. а дебела, у пречнику, преко 2 см. (види слику 33.).

Мошвило се сече од правог, и у горњем крају таласастог (ракластог) кленовог, дренавог, шљивовог, трешњовог, или врбовог дрвета. На предњем крају има две раклице (чатале), а на задњем или дебљем крају има засек с обе стране, па се на тај засек натице *поличица*. Поличица се обично прави од суве врбовине, и дугачка је до 25 см. На средини има жљеб, колики је засек на мотовилу. Она се натице на мотовило, у положеном правцу, с противне стране од раклица. Мотовило је дугачко обично један метар, али бива и дуже. На њему жене *мошвају* испредену прећу.

Ражњићи се праве од ма каквог правог и појачег тврдог прутџа. Дугачки су од 50—90 см.

Мешајица је с обе стране обелењена и зарубљена дрво дугачко до 50 см. Њом се меша качамак при печењу.

Шиљак се прави од ма каквог сувог, правог, танког и чврстог дрвета. Он је, као и ражњић, у доњем (дебљем) крају зарубљен, а у горњем зашиљен. Кора му се скида. Дебљине је обичне писаљке или дечијег малог прста.

Лојатица за чишћење мотике (ашове и риља) од блата прави се од суве растовине или буковине. Цела јој је дужина до 20 см. Има *дршку* и *шаку*. Дршка јој је уска и дугачка (до 12 см.), а шака је широка и у горњем крају заострена. Она се држи, при копању, обично за појасом, у чарапи, или кајишима од опанка.

Бад се прави од великог лесковог прута обичне дебљине. Дугачак је преко 2 метра. На горњем (тањем) крају је забележен, и ту је забодена шиљак од ексерчића. На доњем крају је отањен, али врло мало. Обично је са кором. Њим се гоне волови.

Кошурови за котарице или крошње, као и мали обручи за чабриће, вучице и малу бурад, праве се од лесковог прута. Прут се одсече у потребној дужини, па се с обе стране заруби. За овим се на средини дебљег краја расцепи, па се расцеп на колелу навија (с једне и с друге стране), те се тако дрво расцепи до краја.

Цейци се праве од правог врбовог или лесковог прута. Они су дугачки 60—70 см., на оба су краја зарубљени и по мало засечени, а за ове засеке везује се после канап.

Сврдачке се праве обично од прутита пасјег дрвета. Она је дебела у пречнику до 4 м.м., а дугачка је колико и шупљина од ткаћећ чунка. На њу се, при ткању, натакне цевка, па се утврди у нарочито за њу остављене рупице на чунку.

*

Највећи број ствари прави се секиром. По томе је секира најглавнија справа у сељачком алату. Њоме се (уз помоћ и других алата) праве: *чивије* за заглављивање (мотике, косе будака, и др.), *коље* (прошје), *закољци*, *кочићи*, *сјашеви*, *стубе*, *ражњике*, *кудеље*, *пиражке*, *саоне*, *вишлови*, *сјојелке*, *муљачи*, *сајови*, *држаљнице*, *риљаша*, *косила*, *виле*, *грабуље*, *рогуље* или *рогље*, *ражњеви*, *сјупци*, *навоји*, *цевљаници*, *шучкови*, *лопаше*, *бране*, *осовине*, *сјожа*, *кругови*, *обручи*, *млашачи*, *чабрњаци*, *сјолице*, *сланици*, *садиљке*, *оклагије*, *обрамњаче*, *клинови*, *оплени*, *свракуље*, *срчанице*.

Држаљнице се праве од дебелог и јаког сувог дрвета (брестовог, буковог, растовог или шљивовог). Прво се одељу секиром, па се после косиче (тј. издељу помоћу косице) и на послетку се турпијошу. Веће су држаљнице (као за секиру, мотику и будак) у пресеку, више или мање, елипсасте, а мање су (као за теслу, чук, просек), округле.

Стубе се праве од чисте без чворова и праве растове сировице (види слику 34.).

Ражњике се разликују од стуба, што су много веће (дугачке су до 5 метара), што се не праве, као стубе, од расцепљене облице, већ од облик (правих и јаких) сировица, и

што им се пречаге, с једне стране, продужују и до 50 см. у дужину. Оне се међу на расточена кола кад хоће да се вуче слама, сено, трска, и др. (види слику 35.).

Острошка се прави од веома дугачке сировице (од врбовог, тополовог или шумаровог дрвета), коме се при кресању, оставе чапори за пењање (тј. на које ће се стајати ногом), а где ових нема, ту се сировица засече са засеком ка доњој (дебљој) страни окренутим. Острошка је дугачка до 6 метара, а служи за пењање на трску, сено, и другу сточну храну, која је високо зданута.

Сјупци за кола и саоне праве се највише од сувог и јаког дрвета. Њих има тројаких: *канашара*, *дрвара* и *сенара* (види слику 36.). Канатари су најмањи, и они на једном крају подупиру канате на колима. Дрвари су већи, а сенари су највећи и имају уврћен попречан шиљак преко средине. Ступци су пљоснати, криви и *насајнице* окренути колима, а кривина им је наведена у страну.

Палице се праве од сувог и јаког дрвета. Особито су добре од дреновог или шљивовог дрвета. Могу да буду високе и до једног метра, а дебљина им се управља према отвору (рупи) на јарму. Мало су повијене ка средини јарма. У доњем крају су дебље и јаче, а у горњем тање и слабије. На средини имају *јабуку* (задебљану округлину) и дотле (с доњег краја) улазе у јарам. По неке су обојене нарочитом бојом, као што има обојених и јармова. У новије време праве и гвоздене палице.

Грабуље се праве од појачег дрвета, које се четврт издеље, па се скроз проврти на 11, 13 или 15 рупа. Рупа на средини оставља се за држаљницу, а кроз остале рупе углаве се шиљати клинови. Има држаљница чаталастих (ракљастих), те су тако на два места утврђене за грабуљу. Држаљница је обично дугачка 120—150 см., а прави се од шумарове (горунове) облице, којој се само кора скине.

Тучак за тучање соли прави се најобичније од дуњиног дрвета.

Лопаша се обично купује готова, али може и да се направи од растове или букова даске или од поширег проштака. Она има *лопашу* и *кусало* или држаљницу. Лопата је пљосната, широка преко 30 см., мало издубљена и с предње стране заострена. Дугачка је до 40 см. Кусало је обло и дугачко до

једног метра. Њом се веје стрмнина, чисте ендеци, *рине* и товари ђубре, избацује земља, грће снег, и др.

Сланик за со прави се већином од проваљеног врга са савијеном дршком, али га праве и од одељаних растових или букових дашчица, од којих је највећа она, која треба да стоји до дувара (пошто је правило да сланик увек виси о дувару), па оне са стране, па она спреда, а *данце* (дно) и поклопац су најмањи. Те се дашчице укивају ексерчићима или дрвеним клинчићима (округлим чивицама). Овакав је сланик четвртаст (кубичаст). Висок је обично 30, а широк 20 см. (види сл. 37).

Обрамњача, или обрамица, прави се од згодног кленовог, јасеновог, грабовог, или каквог другог дрвета. Она мора да буде мало накрива и да има, на крајевима, по два или три чапора, у истом правцу. Кривина мора да буде на средини и да је с противне стране од чапора. Обично је дугачка по 120—130 см. Ређе су обрамњаче са три и четири чапора, а најобичније са по два чапора (види слику 39). Ако не би имала довољан број чапора, направе се засеци или се метну (место чапора) дрвени клинчићи или ексери. На обрамњачи се носе судови (тестије и бакрачи), при захваћању воде; на њој се носе кошуље на испирање, — и на њој се носи ручак радницима у поље.

Обруче извијају качари, али их може да направи скоро сваки сељак. За то се узима дебео јасенов, лесков или шумаров (горунов) прут, па се пажљиво расцепи преко пола. За тим се, са расцеплене стране, издеље тако, да буде свуда подједнаке дебљине. После овога узима се *обамера* (обично концем) од дотичног суда (бурета, чабра, бачве или каце) на који хоће да се удари, па се иста пружи низ одељани обруч, и попусти још од прилике за 30 см., и ту се прекрати. За овим се, близу оба краја, направе засеци (докле се обамера пружиља), али ти засеци не смеју да буду на истој страни, па се обруч постепено савије, при чему се крајеви подвучу један испод другог и засеци закаче један за другог. После овога, ради веће сигурности, крајеви се увежу ликом, и тако је обруч готов и као такав може да се *удари* или натакне на дотични суд. Ако мора да се извије већи обруч, онда се за то узима нарочита справа која се зове *нагибача*. С обруча се не скида кора. Они се не секу у расип месецу (кад није пун месец), јер се верује да ће да га поједе *сипац* (мољац).

Оклагија је врло слична с мешајицом за бутање качама, само што је од ње и већа и дебља. Дугачка је преко 50 см., а дебела је скоро 3 см. (у пречнику). Прави се обично од неког лаког сувог дрвета (највише чамовог). Употребљује се за развијање кора за питу или гибаницу.

Кудеље или преслице праве се од суве растовине или буковине. Она има облик лопате, само што је од ње много мања и ужа и што није спреда заострена (као лопата). Дели се на лопатњачу или кудељу и дршку или кусало. Лопатњача је широка око 20 см., а дугачка је 30 см. Дршка је дугачка око 50—50 см. У доњем крају, близу лопатњаче, има *јабуку* (тј. заокругљену дебљину). Лопатњача или кудеља има с горње стране троугаоне *прорезе*, а с обе стране има урезе, који задржавају узицу да се неби смицала. Задњи или доњи део лопатњаче је заокругљен, а предњи је раван. У једном углу предњег краја проваљује се рупа, за коју се вежује узица, којом се привезује кудељица или повесмо за кудељу. Кудељу носи ручни девер снаши на дар; ако јој не би однео, кажу, да се *не ваља*, јер неће после снаша да рађа децу. Многи шарају спољашњу страну кудеље разним бојама и дуборезима.

Пирајка се прави од суве растовине. Она је доста слична кудељи, али се од ње разликује: што је много дебља (дебљина јој је око 3 см.), што јој је лопатњача мало ужа и дужа, и што нема онако дугачку дршку (кусало), већ много краћу и дебљу. Пирајком се лупају кошуље, платно и др. при прању.

Стојељка се прави од подесног, раклјастог дрвета са 3—4 чапора. Чапори морају да су један од другог размакнути у виду троугла или четвороугла, како би стојељка могла да стоји. Чапори се зову још и *ноге*. Ноге су дугачке или високе 30—50 см. Над ногама, горе, има једноставан трупцац (висок 10—12 см.), који се зове глава. У глави је клин или вретено, на који се натице, или око кога се окреће витао. Тај се клин засече од истога дрвета или се глава одозго проврти, па се нарочити клин ту углави. Има стојељака мањих и већих. *Вишао* и *вишлић* праве се од суве врбовине или каквог другог лаког дрвета. Може да буде дугачак од 1—2 метра. На средини је шири и јачи, а на оба краја ужи.

Навој, за навијање пређе, прави се кад се побију две јаке соје, у висини 60—80 см., а у одстојању 120—140 см.

Ну обично другу соју замењује које живо дрво (шљива или др.), које се зато само засече, проврти и удари један добар клин. Уз навој се прави и *возаљка*. То је пљоснато дрво у кога је, на предњој страни, углављен клин, у косом положају, за који се закачиње пређа при навијању.

Секиром се још дељу: диреци, греде, бунтруци, појасеви (за тарабе), и др.

*

Тешке ствари, сељак преноси *колима* или *саонама* помоћу воловске (ређе коњске) снаге.

Кола се у главном деле на *кола* и *лес*. Кола имају ове делове: *руду*, *две осовине*, *четири колевца* (точка), *јарам*, *срченицу*, *две свракуље*, *два ојлена*, *јасшук* (бабаџик), *ћустек*, и неколико већих и мањих клинова. Лес има: *једну душему*, *две канаше*, *два калкана* (предњи и задњи), *два ступца* (канатара), *сшегу* и *ћурију*.

Руда је позади чаталаста или ракласта и утврђена је за предњу осовину помоћу два јака клина, који пролазе кроз јастук (бабаџик), крајеве од руде и кроз предњу осовину. На предњем крају има *клапушу* у коју (или под коју) се умеће јарам. Кроз клапушу, јарам, и предњи део руде, пролази клин јармењак, који није ту углављен, те се према потреби вади. Руда се прави од згодног, јаког и издржљивог дрвета (обично шумаровог или брестовог).

Осовине су засечене и заокругљене с крајева, како би ушле у главину. Ти су засеци на крајевима тањи, а на средини дебљи. Крајеви су провртени и оковани, да не би прскали. Кроз провртене рупе међу се *сшице*, које чувају точкове да не испадну из кола. Да се не би засечени крајеви од осовина у трењу слизали, они су одоздо потковани гвозђем, и то се гвозђе зове *блеови* (1. п. блео). Засечени крајеви од осовина, који улазе у главчине, зову се *рукавци*. Место где је рукавац на особини засечен зове се *раме*. Предња осовина је на средини одоздо мало засечена, те у тај засек улази предњи (дебљи) крај срченице. Исто је тако, само с горње стране, засечена и задња осовина, само што је код ње засек много већи но у предње. Преко овога засека пролази врх или задњи (тањи) део срченице. За средину задње осовине одоздо је прикован ћустек, а с обе стране од средине (између задњег оплена и осовине) пролазе крајеви од свра-

куља. Осовине се обично праве од суве буковине. Може да их направи мало боље извежбани дрводеља, а окива их циганин ковач.

Срченица спаја предња кола са задњим. Прави се од праве шумарове (горунове) облице или сировице, дугачке обично до 3 метра. На предњем (дебљем) крају има велику рупу кроз коју пролази клин *спрмењак*, а на средини и задњем крају има неколико рупа. За једну од тих рупа, помоћу нарочитог клина, везују се свракуље и ћустек за срченицу, а остале рупе служе за растакање кола (види слику 41.). Срченица вири изван задње осовине скоро за метар у поље. Помоћу ње подиже се задњи део кола (или задњи трап), кад хоће да се занесе.

Точкове или колета прави колар. Предњи су точкови мало мањи од задњих. Један точак, или једно коло, има: *главицу* или *главчину*, *дванаест пармака* (таоца) и *шест најлаша*. Главница је скроз пробушена или проваљена прво мањим сврдловима, па онда уљаром. Она је дебља на задњем крају, но на предњем. Предња страна, или засек, зове се *чело*; задња страна, која је до рамена од осовине, зове се *сучељак*. Споља је окована са четири гвоздена котура, који се зову *гривне*. Исто тако окована је на оба краја од рупе (и с чела и са зачељка или сучељка) и ти се окови зову *порије* (или *тулци*). Преко средине, споља, има дванаест четвртасто ископаних рупа, са подједнаким одстојањем, у које се углављују *пармаци* или *паоци*. Те се рупе зову *ласшавице*. Пармаци су у доњем крају дебљи и четвртасти, а у горњем обли и тањи. Дугачки су 40—50 см. Они се углављују између главине и наплата. Кад би се главина сматрала за средиште круга, а наплати за обим, онда би пармаци били полупречници. По два пармака утврђују се у један наплат. Наплати су доста дебели и четвртасто издељани трупци, који су с доње стране коритасти, а с горње стране су испупчени. Има их шест једнаких, па су им и рупе, које се врте за пармаке, све на подједнаком растојању. Клинови који се умећу у ове рупе те спајају наплате с наплатом, зову се *шишљаици* или *можданици*. У најновије време точкове споља окивају шином. Кад хоће точак, односно рукавац од осовине да се подмаже, онда се прво подметне, под раме од осовине, нарочито за ово направљени трупчић, који се зове *сошица* или *сшуйица*. Пармаци

или паоци праве се од суве растовине или багреновине. Наплати се праве од шумаровине или горуновине. Да не би главина испрскала, мажу је споља катраном или балегом.

Предњи је *оплен* (или *чеврма*) много мањи од задњег, али је зато подигнут на јастуку или бабаџику. Он је, помоћу клина стрмењака, само на средини утврђен за кола, а крајеви су му слободни. Зато се може окретати свуда наоколо. На оба краја је четвртасто и косо издубљен. Кроз ова издубљења пролазе предњи ступци, који се ту међу само онда кад су кола без леса. Јастук је много краћи од овога оплена, и помоћу овога утврђена су клиновима, за предњу осовину, оба краја од руде. Он с доње стране има полукружан засек, испод кога пролази (вири) предњи крај од срченице. Задњи је оплен много шири или много виши од предњег. Он је са два клина спојен за задњу осовину, те је тако непомичан. С доње стране има велики полукружни засек, испод кога пролази задњи крај од срченице. На оба краја има ижљепљене четвртасте рупе за задње ступце. Ове су рупе, као и на предњем оплену, косо извађене, јер и ступци на колима стоје косо (у поље накренути). Оба оплена, као и јастук, праве се од сувог, тврдог и јаког дрвета. Задњи оплен обично се прави од сувог, јасеновог, кленовог или ораховог дрвета, и он је мало лепше израде но предњи. Оплене раде само мајстори (колари или сеоски столари), који су томе послу вични.

Свракуље су од јаког дрвета и изгледају као Ψ. Једним су крајем утврђене за задњу осовину (и ту су много растављене), а другим крајем се укрштају над средином срченице. Одоздо, под срченицу, пружа се ђустек или једек. Помоћу срченице и ђустека свракуље се скопчавају нарочитим клином који кроз све то пролази. Тако се везују задња кола с предњим, а помоћу овога клина и срченице могу кола да се расточе колико се год може више. Да би још тврђе или сигурније било, овде се при овом спајању свракуља за срченицу, поред клина, увезује још конопцем, павићу (гужвом од беле лозе) или за то нарочито направљеном гривном од шине.

Душема се меће на оба оплена, а *канате* се међу с једне и друге стране душеме. Оне се позади наслањају на ступце у задњем оплену, а спреда имају, нарочито за то направљене и за исте приковане, *сџуице*, које улазе у жљевотине предњег оплена. На предњем и задњем крају од ду-

шеме и каната, међу се *калкани*. Задњи је калкан много већи (виши) од предњег. Оба се утврђују између крајева од душеме и каната. Душема је састављена из три даске и има три *кушака* (пречаге), од којих су два на крајевима (одозго), а трећи је преко средине (одоздо). Предњи калкан је од једноставне обично растове даске, која стоји положено и *сџимице* окренута. Задњи калкан је састављен из неколико усправљених дасака, те је по томе утврђен за два кушака: доњи и горњи. Задњи калкан, као и канате многи шарају, скоро свуда подједнаким шарама, које се састоје из кругова издељаних на неколико исечака у виду младог или новог месеца, који су обојени бојама црвеном, жутом и црном. На лес се, у неким приликама, меће *каџава*, која је обично покривена *суром* или *асуром* (рогожином). Катава се меће кад се иде колима на вашар, на сабор и на свадбе; кад се што год далеко вуче, па да не би покисло; кад се болесник носи лекару, и др. У старо време лес су замењивале *лоџре*, које су биле од исплетенога пружа (отуда је ваљада и остало име лес). И данас се такви лесови виђају у северо-источној Србији.

Кад хоће да се иде у воденицу, па да би воловима био терет лакши за вучење, онда се не узимају задња кола, или задњи трап, већ само предња, и то се зове *двоколица*. На двоколицу се меће *колесник* или *колесар*, који се утврђује између крајева од јастука и предњег оплена, а спреда се везује за руду. Колесник, колесар или *крекљу*, може да направи скоро сваки сељак. Кад се нађе за то згодно, криво, дрво, онда се расцепи преко пола, па се полутке издељу и проврте на 3—4 места и кроз те рупе углаве се пречаге дугачке 60—80 см. Кад се колесник (крекља) меће на двоколицу, онда се равна страна (предња) меће под оплен и на руду, а крива (горе подигнута) остане позади (сл. 43.).

Уз кола се носи *каџрањача* с катраном. Катрањача виси на задњој осовини кола. Управо она се веша за клин којим се утврђује ђустек за задњу осовину. Сошица или ступица, помоћу које се подижу осовине при подмазивању кола, веша се о срченицу или о канату. Поред овога уз кола се носи и *џаџуча*. То је издубљена гвоздена направа, која се купује готова, по дућанима, или је праве Цигани ковачи. Она је везана за јак синџир (ланац) и њом се кола коче, кад се с товаром спуштају низ брдо.

Да не би руда падала на земљу, она је уздигнута на једном доста високом клину, који је с доње стране раван и доста дебео. Тај се клин зове *сѣојелѣница*, и налази се одмах испод клапуше.

Онај катран око главине и рукавца (а нарочито око рамена) од осовине, зове се *увојна*. Увојном се каде кућња челяд кад завлада нека болештина, а њом се мажу и чиреви. Кад се предњи трап кола одвоји од задњег трапа, па се између њих проведе крава, која хоће да води, сигурно ће после остати стеона. Тако то народ верује.

Саоне се праве од ораховог, дудовог, растовог, трешњевог, врбовог, буковог, багреновог или каквог другог дрвета. За то се најје згодно дебело дрво, које је на једном крају *врчасѣо*, па се расцепи преко пола, и полутке се лепо одељу. То су *сонкови* или *санкови*. Сваки је сонак обично широк по 30—40 см. На предњем крају имају врчасте *рогове*. Место руде на саонама има *процей*; то је подебља сировица (позади мало накриво испупчаста), која је на задњем (дебљем) крају расцепљена на две подједнаке половине, од којих је помоћу дрвеног клина, један утврђен за предњи крај једног сонка (одмах до рогова), а други — за други. Саоне су у доњем крају повучене мало у поље (те стоје косо), како се не би претурале.

*

Врг се проваљује, ако му се на једној бокастој страни оштрим ножем, одсече и извади парче у виду круга, па се за овим очисти од семена и *сала*. Њим се захваћа вода с кладенца или извора, одакле се сипа у тестије или крчаге. Због овога се он увек носи, са осталим судовима, на воду и то обично у бакрачу или на тестији. Врг са врло дугачком и правом дршком зове се *ајдук* или *нашега*. Ајдук се проваљује у горњем крају, и на крају дршке, па се шипком очисти од семена и сала и употребљује за вађење вина и ракије из бурета. Тикву за воду овде зову и *дулајка*, *загрљајка* или *лејка*. Она се проваљује на грлићу, па се очисти од семена и сала, а за овим, близу грлића, провали се једна рупа за *одушку*. За њен грлић веже се јака узица за коју се носи. Има тикава и за ракију. Оне су округле, пљоснате и немају грлића. Врло мале тиквице, као кокошиње јаје, зову се *шућурци*. Они се проваљују на шиљастом врху, очисте се од сала и семена и у њима се носи со.

3. Плетарство

Плетарством се сељак не занима у толикој мери као дрводељином. То је у највише прилика дечји посао. Сељак плете *салаше* или *кошеве*, *кокошаре* за кокошке, *кошеве* мање покретне, *велике кошарице* и *лесе*. Плетење може да буде од прућа, беле лозе (павити) и сламе. Изузимајући плетење салаша и кокошара, које се сматра као потребан и неодложан посао, остало плетење сељак врши узгред и кад је на доколици, кад чува виноград, бостан, воденицу, и др. Деца најобичније плету кад чувају стоку.

Салаш (говори се и *салош* и *кош*) се плете од врбовог прућа, мало тањег од онога којим се поплеће прошје. Прво се утврди растово коље између ижљебљених греда, свуда у наоколо. Широко је 5 см. а дугачко преко 2 м. Једно од другог раздалеко је око 15 см. Око њега се уплеће окресано и право пруће, свуда редом у наоколо (са три стране, од прилике исто онако као што се и плот плете.) При плетењу уплетено се пруће чешће збива (нарочитим маљем или ушником од секире). На крајевима, где ће да буду врата од салаша, пруће се упреда и поврће. Тако се плете до врха (од доње греде до горње) или до тавана. На неколико места, при плетењу, почиње се плет и с противне стране, те тако дођу лесе јаче и збивеније. У најновије време подижу салаше од летава, место од прућа.

Кокошари за кокошке плету се од дебелог шумаровог или врбовог прућа. За то се прво у земљу побије, свуда у наоколо, шумарово коље (високо до 2 м., а једно од другог раздалеко 15—20 см.). После овога пруће се уплеће по већ познатом начину, свуда у наоколо од земље, па до врха. При овоме уплетању на једној се страни само оставља мали отвор за улаз, услед чега се ту пруће упреда и поврће. Кад се тако кокошар исплете, онда се изукрштају мотке (за кокошке), па се по врху такође неколико мочица и грана, и покрије се кровином или шумом.

Од тањег прућа могу да се плету кошеви за остављање пшенице (ако нема амбара), конопљаног семена, пасуља, и др. Зато се узме прво једна четвртаста растова даска, која се свуда у наоколо испроваљује бургијом (у размаку 6—8 см.). У те рупе углави се пруће једнаке дебљине, а произвољне дужине, које се зове *шипила*. Шипила се, горе у врху скупе

и вежу, па се уплећу, одоздо на више, тањим прућем. Плетење се врши редом. Код сваког шипила, које је на реду, забоду се споља, испод једног или два већ уплетена прута, тањи прут, који се уплеће преко осталих. Ако се хоће да кош буде што шири, онда се не везују одмах шипила горе у врху, већ се овако плете до извесне висине, при чему се шипила разврћу у поље (услед чега су и рупе на даски или данцету косо проврћене). После овога шипила се у врху скупе и вежу, па се плетење продужи до потребне висине. Одозго се заврши, ако се последњи поплет окрене на противну страну. За овим се шипила исеку, на висини од 8 см., упреду, поврну, и забоду између поплета. На овај начин кош добија *бокасти* или *трбушаст* облик (тј. на доњем и горњем крају је ужи, на средини шири). Оваких кошева било је, а сигурно ће их и данас по где год бити, врло великих, тако да у исте може да стане по неколико стотина килограма пшенице. А док није било амбара за стрмна жита, ови су их кошеви у велико замењивали. Ради бољег држања ове кошеве мажу говеђом балегом споља и изнутра.

Лесе могу да се плету од прућа и од беле лозе. Има их врло великих (као што су на пр. оне на којима се суше шљиве на сушницама), а има их и мањих (као што су оне на којима се суши тиквено семе и целано воће и на којима се трљају конопље црнојке).

Кошнице или трмке плету се од беле лозе. За то се нађе једно ракласто (чаталасто) дрво, са две или три ракле, па се скрати на висини од 60 см., и дебло од ракаља пободу се у земљу. Између ракаља увежу се лозом неколико шипила, али тако да буду у што правилнијем кругу. Шипила морају да буду што чешћа. Кад је то тако урађено, онда се лоза окреше од лишћа и зглавкова и ољушти се од спољашне коре, па се плете одоздо редом. Кад се, у даљем плетењу, шипила разреде, онда се умећу друга. Пошто се на тај начин исплете цела трмка, онда се, на завршетку, на неколико места, забију ракласти шиљци (као код малих леса), да се не би осипала. Трмке се мажу споља говеђом балегом (сл. 44).

Котарица или крошања има округлих (бокастих) и ћош-кастих (коцкастих), великих и малих. Као што је већ напоменуто, оне могу да се плету од танке беле лозе, (најчешће) витака и прућа. Ну многи, у недостатку беле лозе, узимају,

за овај посао, *миљевину* или лозу од дивљега хмеља. Ако хоће да се праве округле (бокасте) котарице, онда се прво *извију* котурови од лесковог или врбовог прућа. Котурова има два, и они морају да буду подједнаки. Они се извијају кад се прут на једном крају расцепи, па се после с једне и с друге стране савија преко колена, услед чега почети расцеп после иде све даље и даље, докле не дође до краја. Тако расцепљене полутке издељу се (само са унутрашње или расцепљене стране), тако да буду свуда подједнаке дебљине, па се затим обеле. За овим се полако савију у котур, где им се крајеви мало усеку (као код обруча) и добро увежу. После овога натакне се, или утне се, котур у котур, тако да се укрсте. При овоме се мањи крај (или полукруг) усправљеног котура оставља за *рукаш*ку или дршку. Укрштени котурови на самом крсту се добро увежу или закову (дрвеним клинчићима или ексерчићима), па се око крста уплеће лоза, пруће или витке. То се уплетање врши кад се око сваког котура по један пут увије (лозом, прућем или виткама), па се онда прелази на други, и тако иде редом. То се зову *цветови* (на котарици). У неких су котарица ти цветови сасвим велики, а у неких сасвим мали. Пошто се исплету цветови, умећу се у њих шипила. Она сада имају полукружни изглед и често су више извијена но и сами котурови, услед чега таква котарица изгледа двотрба. Кад се шипила утврде, онда се и с једног и с другог краја (и од једних и од других цветова) плете, ољуштеном белом лозом, тако да се плетење котарице заврши на средини. Овакве котарице зову се *трбушаре* или *плетиваре*. Њих има врло малих, у којима жене држе плетиво при плетењу, а има их и већих за брање воћа, и врло великих за брање кукуруза, грожђа, пасуља, и др. Плетиваре или мале трбушаре плету се још и виткама. Витке се извијају од лескових двогодишњих прUTOва. Котарице зване *ногаре* или ногарице плету се такође од врбовог прућа. Овакве котарице употребљују се искључиво за изношење шљива, кукуруза, пасуља, грожђа, и др., због чега су и удешене за ношење на рамену. Слично овим четвртастим или коцкастим котарицама праве се мале котаричице или котарчићи за ношење плетива. Оне се не плету, већ се у наоколо и одоздо међу дашчице.

Око једне и друге Мораве и других већих река, у ова два краја, плету *кошеве за хваћање рибе*. Они се плету од прућа. Ови се кошеви разликују од осталих, што имају отвор са унутра повијеним шипилама. Тај отвор је на ширем крају. Риба уђе на овај отвор, као миш у мишоловку, и после не може да изађе. О овим рибарским кошевима више ће бити речи на другом месту. Кошеви, који немају овако увучен отвор, већ им је отвор сличан ономе код трмака зову се *кошобани*, и у њих се оставља наређена вуна, тежина па и лук који није у венце сплетен.

Од сламе обично пшеничне плету се сламни шешири. Овај посао раде искључиво деца. Шешири се плету највише од пшеничне сламе. Плетење може да буде од 6, 7 и 8 *ката* (тј. са 6, 7 и 8 *сламака*). Сламке се преплећу једна преко друге и на средини плета се укрштају. Од крајева једна се савија под плет, а друга над плет. На то се пазе док се све не исплете. Кад се једна сламка уплете, онда се на њу наставља друга, то се настављање врши кад се дебљи крај сламке на-такне на врх исплетене. При овоме се пазе да се *наставак* тако заплете да се не може видети. Кад се тако исплете једноставан (непрекинут) плет у дужини од 8 до 9 *растегала* (мера, колико се може рукама раширити), онда се после од тога шије шешир. При овоме прво се сашије данце, па ваљкаста страна, па најпосле *обод* или *стреја*.

Шешири се плету највише лети, кад има доста сламе. Свака се сламка, при уметању или настављању, плувачком продува и мало зубима *одгрицне* на дебљем крају. Шешире, као и котарице, ретко ко плете за продају, већ само за домаћу потребу. Плетење шешира није толико тешко, колико шивење. Због тога их има који умеју да исплету, али не умеју да сашију шешир. Има шешира плитких, са равним данцетом, као што их има и дубоких са конусним обликом, те изгледају као мале трмке. Обод или *стреја* од шешира доста је велики, те брани од кише и склања лице од сунца.

У најновије време плету шешире са по две сламке, које су једна испод друге.

*

На овом месту треба рећи што и о прављењу опанака. Опанци се праве од говеђе и свињске коже. Кожа се прво исече на *ваше*. При сечењу прво се *излењира* једном правом

даском уздуж. За одређивање ширине ваше или опанака служи се са овлагом размакнута четири ручна прста (без палца). За децу је довољна ширина од три тако размакнута прста, а за људе и жене — четири. Тако одмерене и исечене ваше после се испресавијају на опанке или на *чифтшове*. При савијању длака остане унутра. Дужина опанака одређује се према дужини ноге. Крај од коже зове се *окрајина*. При прављењу прво се одсеку један од другог (јер су они увек у чифту или пару). За овим се с доње стране окруже где ће да буде пета. После овога остружу се (ножом или парчетом стакла) од чупе (длака) свуда у наоколо за 3 см. ширине. Ово се стругање обично врши на држаљци од секире, при чему се опанак пресавије. По неки остружу сву чупу, али је већина оставља, по највише у интересу штедње, да би опанци више носили. Остругани се опанци пресавију у горњем крају, па се после набоду врхом од ножа. Набадање опанака врши се на некој дасци. Предња или горња страна, где ће да буде врх опанку, набада се са врло честим рупама. Остале се стране набадају много ређе. Набадање се врши с крајева за 5 м. м. дубине. После овога, ножом или маказама исеку се опуте са овче коже, које се такође остружу од вуне. Дужина опуте може да буде произвољна, а ширина до 1 см. За један опанак довољне су две опуте од по растегал дужине. Одсечена опута увије се око оструганог и набоденог пара опанака, па се све то покисели у води. Набадање опанака увек се врши с лица (одране стране), а не с наличја или стране на којој је чупа. Кад се опута у води раскисели, онда се упреду помоћу шиљка од дрвета или вретена, од прилике исто онако као што се упредају узице од тежине. Упредена опута увије се такође око држаљце од секире, те да би се мало истеглила и да се не би распрела. Кад се опанци добро раскиселе и опута упреду, онда се врши *грађење* или плетење опанака. Плетење опанака опутом зове се *наопућивање*. При наопућивању прво се прободена рупа рашири шиљком, нарочито за ово направљеним од дрвета, или вретеном, па се кроз исту протне опута. Врх од опанка се наопућава са два краја. Крајеви иду на обе супротне стране и непрестано се укрштају. За то се прво протне опута кроз рупу која је на средини, па се *спрегне* и наопућава. По неки врхове од опанака наопућавају танком жугом жицом и то једним крајем, као кад би се иглом са-

шили. Остале се стране наопућавају кад се опута протне кроз рупу, па се замакне (такође за опуту), при чему се мало прибере. Ово прибирање крајева од опанака, помоћу опуте, највише се врши на пети или задњем крају од опанка (сл. 45.). Кроз опуте, тако наопућеног опанка, умећу се кајиши (обуваче) или узице (сицимке). При томе уметању или намештању обувача прескаче се по једна или по две замке од опуте. У том случају обуваче се спрегну и крајеви су им позади, где је пета опанка. По неки не протињу кајише кроз замке од опуте, већ исте обмотају другом опутом, при чему исту замичу за ону опуту, којом је већ опанак наопућен. Ко тако на опуту опанке, каже се да их је *наврнчао*. На тај се начин праве обично празнични опанци. По неки кајише или обуваче протињу кроз *жабице*. Жабица је пресавијено парче тање коже висока 5. а широка 2 см. На предњем (пресавијеном) крају је преко средине засечена више од половине њене висине. По две жабице или жапке, подвуку се, расеченим крајем, под замке од опуте с обе стране од опанка, а једна (пета) се метне на задњи крај или пету. Ово се намештање или подвлачење жабица увек врши са унутрашње стране од опанка. После се кроз те жабице провуку оба краја од кајиша (један с једне, а други са друге стране опанка), који се укрсте у жабици на пети. Крајеви од кајиша после се опет савију и укрсте, при чему се један крај протне кроз једну доњу жабицу са стране (ону која је ближа пети), а други кроз другу. Ако се опанак разопути (тј. покида му се опута), онда се *заопућава* поново. Ако би се одоздо поцепао („прогледао“), онда се запречи опутом или узицом, или се на исцепану рупу метне *залога*. — Опанке праве родитељи деци, али кад деца ојачају онда праве сваки за себе. У последње време почели су у велико да носе куповне или рварске опанке и изгледа, да ће за кратко време исти заменити ове домаће, који се граде од пресне коже, и који нису ни по здравље добри.

При прављењу опанака, као и у опште у целом плетарству скоро једина алатка, то је оштар нож.

4. Риболов

У Левчу и Темнићу има риба: у Великој Морави, у Западној Морави и у Калинићској, Жупаневачкој и Дуленској реци. У обе Мораве има крупне рибе, а у овим мањим ре-

кама ситне. Справе, којима се рибе хватају, јесу: *загажањ*, *кош*, *гузар*, *вришка*, *црџац* и *алов*. Загажањ је исплетена пређа од танког канапа, са рупама од 5 мм. Мрежа или пређа је четвртаста и у наоколо утврђена дебљим узицама. Са две супротне стране утврђен је за исту по један штап од метра дужине (сл. 46.). Ови се штапови зову *шћайци*. На предњем крају пређе *навешкано* је олово, како би пређа што боље прилегла речном дну. Ту пређу рибари терају уз воду (држећи рукама за штапце), па онда окрену низ воду, па попреко, и најпосле по *шћашцима* (вировима). Најзад учине истом један полукруг, при чему штапце укрсте онде где их рукама држе. Овим се рибе нагнају да испред пређе уђу у њу. Сад се пређа вади из воде и риба се узима из ње и меће у торбу, која се о врату носи, или у тикву с водом, која се носи о појасу. Загажње по неки умеју сами да плету, али их већина купује по варошима готове и то обично од бербера. Кош се плете од врбовог прућа. Задњи му је део јајаст, а предњи се шири у велика уста. Шипила предњег дела стрче у шупљини задњег дела (сл. 47), Задњи је део на крају мало отворен. При *зайињању* коша ова се рупа травом затвори. Кош се *зайне* у реци, у близини какве *чкаље* и од коша до краја воде начини се од песка један банак у виду левка. Сад рибар зађе мотком и *цара* по чкаљи, услед чега поплашена риба стане бежати низ воду, па право у кош, прође кроз предњи део коша, па уђе у задњи, одакле после не може да изађе. Сад се кош из воде извади и риба истресе. Кош звани *гузар* плете се такође од врбовог прућа. Он је доста сличан задњем делу коша, само што је код овога предњи отвор (уста) мањи и што је поврнут унутра, те при лову чине оно исто, што чине шипила предњег дела коша уметнута у задњи део. При ловљењу у гузар се метне парче леба, а задњи отвор се затвори травом (као и код коша) и тако га метну у дубок вир и ту га кољем утврде или притисну тешким каменом, како би лежао на дну и да га вода не би подигла и однела. Ту престоји 24 сата, па га после изваде, истресу рибу и опет *зайну*. Кад риба уђе у овај кош не може из њега да изађе као миш из мишоловке (сл. 48). — И *вришка* се плете од врбовог прућа. Тањи крајеви шипила скупљени су у гомилу и везани прутом. Дебљи крајеви су разређени у положеном и лепезастом правцу. Крајеви су мало издигнути. Овако наме-

штена шипила исплетена су танким прућем. Вршка се запиње на крају каквог вира или у врху каквог *брзака*, где је запажено доста рибе. При запињању врх од вршке се окрене низ воду и мало се уздигне, а шири крај се окрене уз воду и лежи у води више од половине. Кад риба пође ноћу низ воду, хитајући на брзак да спава, наиђе на вршку и ту остане, па како риба кроз вршку пропадне то ту и угине, те ловац отиде у југру рано и покупи. — Још се риба хвата и ноћу према лучу. Сва риба изађе да спава на брзак, а ловци зају па је само виљушкама набадају и ваде, пошто она ноћу не види, а нарочито при светлости. Зими пак ловци пробију лед на једном месту за један квадратни десиметар. Риба потрчи на ону рупу због светлости, а ловци је рукама хватају и мећу у торбу. *Црпац* је мрежа исплетена од јаког канапа. Плету га и сами ловци, а купује се готов у вароши. Крајеви су му утврђени за јаке узице. Он се разапиње на два полукружна и унакрст прекрштена *штайца*. На месту где се штапци прекрштају утврђује се мотка. На средини црпаца меће се *мамац* (парче хлеба, комад зеленог кукуруза или грудвица теста помешана са глистама). Тако спремљен црпац ловац метне у воду, крај обале, и ту чека извесно време, па га подиже из воде и гледа да ли је што ухваћено, па ако имадоне он га избаца на обалу и ту истресе, па га опет меће у воду. Алов је од исте грађе и исте ширине као и црпац, само што је од овога много дужи. Може да буде дугачак по 6, па и по 12 метара. На доњој страни има извешкана олова као и загажањ. За то што се помоћу њега хвата само крупна риба. Плете се од јаког канапа и рупе или окца су му још ређа него и код црпаца. Помоћу њега се риба лови најмање са двојицом. Ако је мањи, онда има на крајевима ширине штапце, који се рукама држе усправљено, па се тако полако тера преко воде, заопкољавајући рибу и терајући је ка крају или плићаку. Ако је већи, онда има на крајевима замке, кроз које су протнута конопци, те може лако да се скуп. Разапиње се између два чамца, који плове низ воду. На доњем крају има навешкана олова, а на горњем крају има на неколико места привезане тикве загрљајке, како би право стојао. У овом случају треба најмање четири ловца. Риба, идући уз воду, наиђе на ову велику мрежу и удари о њу, што се познаје по сецању или дрмусању тикава (ако вода неби била бистра

те да се то и голим оком види). Сад ловци помоћу ужа брзо скупе алов, подижући доњи крај на више, и тако га прикупе до једног чамца и поваде рибу. Дешава се, да се по неки пут у Морави ухвати помоћу алова и сом од преко 100 кгр. Алов је обично својина више рибара — ортака. — *Удицом* се такође риба доста лови. Она има штап или прут, канап и удицу. Она се купује готова по дућанима. Као мамац се на исту натакне глиста, црв или мушица. Она се често с обале баца у воду, и кад се риба на исту увати познаје се по сецању, а неки за то привезују, преко средине канапа, и нарочито *йловућак* од плутовог запушача или од парчета суве трске.

В) ОСОБЕНИ РАДОВИ

Особени радови не спадају у прави сељачки посао, већ више долазе у ред сељачких заната, који могу да обављају само за то спремни људи. То су: *качарство, дунђерство, брдарство, сџругарство, каменарство* или *каменорештво, бунарџилук, коришарство, калемарство* итд.

Поред ових особених радова скоро у сваком селу има по један човек који уме: да вади зубе, да намешта *пошћу-кнущу* или *уганущу* ногу или руку, да *шрља* болеснога, да се разуме у *сћочним* болестима, да *шуща* или *увија* биковицу *сћоку*, да *сћроји* свиње, да *шије* сукнено одело, итд.

1. Качарство

Сеоском качару ретко када да се прилика да направи што ново, већ, у највише случајева, он крпи старо. Тако ће он изменити *дугу* или *сређ*, шеварисати и притегнути неки суд, ударити који нов обруч и друго. Најчешће пак њему пада у део да притеже и шеварише преко лета расушене судове. Поред овога он ће радо направити који мањи суд, као нпр. мало буре, чабар, кацу, ведрицу, вучицу, и др. Најглавнији су алати у сеоског качара: *брадва, ренде, шестере, сџега, наџегача, чук, маљница, бургија, сврдао, дубач, нагибача, шестја (пергел), скобла, чай, косица* и др. Дубачем се дубе дуге у доњем крају за *упор*, у који се углављују *сређеви* за данце. *Сређеви* се спајају помоћу *клинова* који се сову *можда-ници*. Стегом се притежу дуге кад се намештају обручи. Обручи се начукавају чуком. Сврдлом се врти рупа за чеп. Нагибачом се навијају издељани обручи. Он је у доњем крају дебљи, и ту има коси засек у који наилази обруч при савијању. Чапом се мери унутрашња кривина у дуга. Скоблом се дељу дуге изнутра. Натегачом се тера обруч да сиђе на

ниже. Шестом или пергелом се круже *сређеви* за данца. Суд се шеварише кад се поскидају обручи, па се ножем разврну дуге и ту се уметне шевар, али тако да горњи крајеви истог остану унутра, па се после ножем исеку.

2. Дунђерство

У старо време куће су правили и оправљали *Осаћани*, који су овде долазили из југозападних и западних крајева наше отаџбине, а данас скоро свако село има по неколико људи који се баве овим послом поред редовног сељачког посла. Дунђери обично раде дрводељину, а не разумеју се много у зидању, те за то они праве куће и остале зграде највише од *чајме* или *чакме*. Греде и диреке дељу *секиром*, а *секиром* *цепају* и *чатме* за *дуваре* и *лајне* за кров. Уопште се у раду највише служе *секиром*, па онда *шеслом, сврдлом, бургијом, шестером, рендом* (великим и малим), *просеком, макар*ом (пијумбом), *шеразијама, ђунијом* и др. Просеком се *жљебе* рупе на гредама ради углављивања диреке. Тестером и теслом праве се *засеци* на дирекима и гредама. Макаром се *дотерују* диреке, при намештању, да буду потпуно усправљени; то је управо као *зидарски висак*. Теразијама се *дотерује* темељ и греде (темењаче) да буду потпуно положене. Оне су у виду *равнокраког троугла* и на горњем углу имају *висак*, који треба да виси ка средини основице; у противном посао није исправан. Да би се греда или дирек право одељали, они се прво *оконче* (оивиче или обележе у боју умоченим концем). Конац или *узица*, *умаче* се у *црвену боју*, која се прави од *ситно истуцане* и *просејане* печене *ћерамиде* или *цигле*, па се *затегне* на оба краја греде и тако *затегнут* мало се на средини *подигне* и спусти, те тако остави *траг* до кога се после *секиром* деље.

Куће се граде *на маказе*, кад имају на крову под *мертецима* греду, у положеном правцу, која је подупрта те држи да се *мертеци* не повију. Супротни су *мертеци* горе један за другог *утврђени* дрвеним *клиновима*. На *сћолицу* се граде кад се *мертеци*, горе на крову, *наслоне* такође на положену греду (на *половини* своје *дужине*), која *опет* лежи на *усправљеним* *диречковима*, али без *попа*. Поп је *овећи* дирек *подупирач*, који *доњим* крајем лежи *укулачен* у *ђурију*, а

горњим подупире слеме. Од његове висине зависи и висина целог крова. Има кровова на кућама са два попа, који су у горњем крају спојени једном гредицом, која се зове слеме, и са једним попом, у ком случају је зграда без слемена и све четири *омајије* се наслањају на њега. Зграда која нема четворострани кров, већ тространи или двострани, каже се да је подигнута на *калкан*. На калкан се не подижу куће, већ најобичније *штале*. Зграда која има четворострани кров, каже се да је подигнута на *омајију* или *умајију*. Данас овде има највише зграда подигнутих од чатми (чатмаре), од долме или цигле и дрвета (долмара), и све од цигле. Најстарије куће у ова два краја биле су *криваче* или *кривуље*. Оне су се правиле овако: у земљу се побију дугачки *рогови* тако да се у горњем крају саставе и углаве један у други. Између њих, на средини, остављало се шире место за *камин* (оџак). По роговима се ударале *лашће*, а по латнама *кровина* (крупна трава, тала, слама и др.) или папрад. По врх кровине метали су *лемезе* због ветра. После овога почели су да праве криваче са *зашлошњак*ом. Оне су прављене на исти начин као и ове прве, само су одозго имале свуда унаоколо (сем код врата) поплетено прошје, а између овога прошја и латна набивала се слама. Врата су на кривачама била на *ћешници* (сл. 51.). Доња петица је била *закулачена* за леви крај прага, а горња је улазила у *ћелешницу* (дрвени полукруг), која је била прикована за леви крај надвратника или горњег прага. Врата су била од дељаних растових *ћалџина*, које су биле приковане за три кушака (доњи, горњи и у средини). Кушак на средини имао је, на десном крају продужење за 10 см. На томе продужењу имао је рупу, која се натицала на гвоздени *шип*, који је вирио из директа. И овај је шип био бушан, те се на њега метала дрвена чивија, и на тај се начин врата провизорно затварала. Врата су се затварала помоћу *кључанице* или *засочнице*, која се намештала обично над средњим кушаком. Оне су биле у положеном правцу као и кушак. У горњем крају имале су *изрезу*, за које се закачињао кључ, при отварању и затварању. Тако се је она *суљала* напред и назад између усечене дрвене дашчице, која се звала *јеленице*. Ове су јеленице биле приковане за даске од врата. При затварању врата предњи крај засонице улазио је у ижљебљени директ. Засоница се отварала и затварала помоћу дрвеног кључа,

који је на доњем крају био с обе стране задељан и личио је на слово Г. За обично или свакочасно затварање изнад засонице била је *скакавица* (сл. 52). Она је била везана узицом, која је једним крајем кроз рупу од врата излазила напоље. Кад се узица споља повуче, она дигне скакавицу, а кад се пусти, она спадне. И сада се, по где год на старим кућама налазе овакви затварачи. После кулача или кривача почели су да праве куће *брвнаре* (сл. 53.) и *сламаре* (сл. 54). Али ипак су брвнаре старије од сламара или *кровињара*. Оне су се дуже одржале у планинским крајевима, док су у долинама (нарочито у темнићком поморављу) замењене сламарама или *кровињарама*. Брвнара се зове зграда која је подигнута од *ћалџине* или *брвана*. Брвна су на крајевима утврђена усеком са брвницама из другог дуvara. Кров је од *ћолашњених* рогова по којима је кровина или слама. Има и прозора у виду четвороугле рупе од 3—5 д. м², који се изнутра затварају капком или *сурмом*. Он се не отвара на крило, као данашњи прозори, већ се суља натраг и напред између два ижљебљена дрвета, која су за дувар или брвна прикована. Тавана немају. Сламаре су се градили овако: На земљу се наместе, и мало закопају, четири дебеле класе у виду четвороугла. Преко ових класе одозго се положи четири отесане греде *темењаче*, које су с горње стране уздуж ижљебљене. На саставцима тих греда усправи се по један директ; он се с поља подупире са два коса подупирача, који се зову *ћорџајанше*. На та четири директа одозго се натакну четири греде, зване *венчанице*. Оне су с доње стране ижљебљене. Сада се између тих греда, а упоредо са дирекцима, поређа коље, чији су крајеви у жљебовима греда (темењача и венчаница). Ово се коље после уплете чатмом и ђлепи *леповином*. Леповина се прави кад се иловача помеша са водом и плевом, па се добро изгази. Врата су као и на кровачи, а прозори као на брвнари. Кров је од сламе, сена или кровине, и то увек *олемезан*. Ну ако би кров био покривен даскама или *шиндром*, онда се такве зграде више не зову сламаре, већ *шиндрелије*. Шиндрелије је било више у планинским местима ова два краја. Ове су куће више с таваном, но без тавана. Ни кривуље, ни брвнаре, ни старије сламаре, нису имале ни собе, ни пећи, ни слемена на крову, ни појас на дуваровима, па ни темељ. Доцније су почели да праве сламаре са собом и пећи и са већим про-

зором, који није имао стакла. Тек после почели су да праве сламару са темељом од камена. Доцније су место кровине метнули ћерамиду. Ћорпајанте, које су дотле ударане споља, сад су ударили упоредо са осталим дирецима, те се тако у лепу нису виделе (сл. 55). Кад су се овакве куће појавиле, онда су брвнаре задржане за *остјаву* или преноћиште скоро ожењеног задругара, под именом *ијжина*. Овакве су куће имале таван, слеме, појас и ојак или комин, али са покривачем или *баџом*. — После ових зграда почели су да праве куће *плетаре* или *чајмаре*, са зиданим ојаком. Неке су имале и *доксај*, а неке *ајај*, *вајај* или трем. Оне куће које су биле у страни или на обрешку имале су и подрум испод собе. Још су имале по два прозора на соби и по један на кући (кујни—ојаклији). Прозори су имали стаклена окна, а врата гвоздене шарке и катанце за затвор. — За овим су почели да остављају чатму, па да место ње дуварове позиђују, између диреке и пајаната, печеном или непеченом циглом, и то се зову куће *долмаре*. Оне су у свему осталом сличне са плетарама. Ове сад куће имају гвоздене или ластрене пећи у собама, шарке и браву с кључем на вратима. А многе куће имају и собе који су патосане даскама. Плетаре и долмаре су и сада у ова два краја најобичније сељачке куће. А тек у најновије време почели су да подижу и зидане куће од камена (за темељ) и цигле за дуварове. Али су оне још ретке. Ојаци су свуда зидани. Дрвена ћерчива (сл. 56) замењена су гвозденим *гићерима*. Старе брвнаре могу се још по гдегод видети као зграде за оставу судова са пићем под именом качаре, ијжина и казаница. Па и данашњи *амбар*, који служи за оставу стрмнога зрна је као неки остатак од таквих зграда, а тако исто и *ладник* или *млекар*. А од првобитних кућа плетара остао је салаш или кош, који се, као што је већ казано, плете од прућа, а спреда затвара попречним даскама. Он је пре од земље био подигнут на шест до осам дебелих соја, а данас се подиже на зидане тумбасе, а плетено пруће замениле су букове или чамове летве.

При грађењу кућа и осталих зграда греда с гредом спаја се у крсту на три начина: *на вренгију*, *на табан*, *на полућак*, *на ластин реј*, *на чело*, *на крст* и *клош*. *Клош* се засече и једна и друга греда, до потребне и подједнаке дубине, у виду правоугаоника, или тако да засеци потпуно један

на другог прилегну. *На вренгију* се засече и једна и друга греда у виду трапеза, коме је шира страна у поље. *На табан* се засече једна при крају, а друга за толико даље од краја, па при склапању удубљени део уђе у испупчени. *На крст* се засече кад се с краја греде обележи правоугаоник, који се двема унакрсним дијагоналама подели на четири троугла, па се два наспрамна троугла на једној, а друга два на другој, издубе; тако испупчени делови наиђу на издубљене, те се тако греде углаве. *На полућак* се засече слично као и на табан, само што је овде издубљени и испупчени правоугаоник у положеном правцу, док је на табан у усправљеном. *На ластин реј* се засече кад се, као и на крст, обележи с краја један правоугаоник, коме се од оба угла, који су на дужини греде, обележи по једна коса до половине прве ширине с краја, па се тај троугао код једне греде издуби, а код друге остави испупчен, и тако се једна на другу углави (сл. 57 и 58). *На вренгију* се засецају венчанице и тавањаче највише.

Кућа се, дакле, данас прави овим редом: прво се озида *темељ* (13), па се по врх темеља метну греде *темењаче* (1). На ћошковима ових греда закулаче се диреци *ћошници* (8). На ћошнике се одозго метну греде *венчанице* (2). По врх дужних венчаница метну се греде *тавањаче* (4), а врх ових (над венчаницама) метну се *поклопњаче* (3). Преко средине тавањача метне се греда која се зове *ћуприја*. На *ћуприји* се углаве *ћојови* (усправљени диреци који држе цео кров). На попове се метне *слеме* (7). На слеме се наслањају *омаије* или *маије* (5), а на поклопњаче, столицу, омаију и слеме наслањају се *мертеци* (6). Преко мертека прикивају се *лашће* (11), по врх којих се меће *ћерамида*. Најдоња или прва крајња латна зове се *ћенарка*; она је најдебља и најјача од свију осталих. Између темењача и венчаница утврђује се потребан број *дирека* (9), уз које се наслоне *пајанће* (10), а *ћорпајанће*, које су придржавале диреке ћошнике док се не утврде, поскидају се. Преко средине диреке свуда у наоколо, сем врата и прозора, закују се *појасеви*, који су с обе стране ижљебљени (14). За овим се између појасева, венчаница и темењача утврди коље, које се оплете *чајмом* (12). Чатма се олепи прво црним па после жутиим блатом, помешаним са плевом. Таван се *таванише* даскама шашавцима или ваљцима (сл. 50).

3. Коларство

Сеоски колари праве нове точкове за кола и *обувају* старе. Обување точкова врши се кад се на стару главину, с пармацима, ударе или метну нови наплати. Коларски је алат: *секира, шесла, длешо, шестере, чук* или *маљица, косица, сџруга, просек, сџолица* или *дељаница, сврдао, бургија, укалупка*, и др. Столица или дељаница у неколико замењује столарску тезгу. Она је подигнута на четири ножице и спреда има краћу ракљу или *кукару* (сл. 63). У укалупку се намештају издељани наплати, те се ту сви врте сврдлом *најлапњаком* и *можданичаром*. На струги (најпримитивнијем „трепунгу“) стружу се главине. Просеком и длетом праве се *ластавице* (или четвртасте рупе) на главини за пармаке или паоце. Итд.

Нису ретки случајеви, да коларство прелази у наслеђе, (отуда овде често презиме *Коларовић*).

4. Брдарство

Брда за ткање по највише доносе, и овуда продају, Срби муслимани из Босне. Али, доцније поправке врше брдари. Наши домаћи брдари могу да *пресиљу* и да *назубе* стара брда, а потпуно ново брдо ретко који уме да направи. Пресипање брда врши се кад се стара брда све развале, па се изнова направе, ударајући при том зупце ређе или чешће. Назубљивање се врши кад се наместе неколико нових зубаца. Зупци за брдо праве се увек од суве дреновине.

5. Стругарство

Као и дунђери, тако су и стругари до пре неколико година овде долазили највише из битолског краја, а данас тај посао врше и овдашњи сељаци. Стругарски је алат *секира, велико шестере, клинови* и *узица за окончавање*. Дрво које хоће да стружу, прво одељу четврт, па га окончају, попну на високе ногаре и стружу по белеги. При овоме један радник стоји горе на самој греди, а двојица су доле на земљи.

6. Каменарство

У селу Брајковцу, Белој Води, Коњусима, Крвавици и Шашиловцу, у Темнићу, сељаци се баве и тесањем камена пешчара, који се налази у њиховој околини. Од тога камена

они тешу надгробне споменике (крстове и плоче), тоцила, спроводнике за олуке, патос, сокле за зид, корита за воду, воденице за млевање соли, басамаке, и др. При овом послу служе се: *будаком, пијуком, ђускијом, пробојцем, сечивицом, клином, штицом*, разним *чуковима*, и др. Будаком се откопава, а ђускијом се изваљује камење из мајдана. Клиновима се камење цепа. Пробојцем се буше рупе. Чуковима се равна. Сечивицом се сече, а штицом се глача. Сви су ови алати гвоздени и од челика. Тврдо камење прво водом оквасе, па га после тешу.

7. Коритарство

Село Суваја, на ј. и. падини Јухора, пре 60—80 година насељено је румунским циганима, и ти се Цигани баве прављењем корита, вагана, заструга, кашика (ложица), вретена, коленика, и др. Све те ствари они израђују од суве врбовине, тополовине, кленовине и буковине. Главни су им алати: *секира, шестера, дубач, шесла, сџруга, нож*, и др. Израђене ствари носе на леђима (и жене и људи) те продају за новац или размењују за брашно или кукуруз, по Темнићу, Левчу, Белици и параћинском крају.

8. Бунарство

Бунар могу да копају само бунарџије којих, скоро у сваком селу има по један или двојица. Бунарџиски је алат: *будак, чабар, лопаџа, конопац* и *вретено* (за сантрч). Бунарџије прво обележе круг (обично у пречнику 1.5 м) на месту где ће да копају. За овим почињу копање. Док не ископају рупу од 2 м. дубине, раде обично двојица, а после тога раде четворица. При копању се добро пази да обале буду праве, тј. да се нигде рупа не поткопа, зашто се непрестано служе мером. Док су у дубини до 2 м. један копа, а други лопатом избаца земљу, али чим се пређе та дубина, онда један копа, а други грће лопатом земљу и пуни чабар, који двојица вуку и ваде. *Сантрч* се над рупом намешта кад се пређе дубина од 2 м. Он се прави кад се с две стране од рупе, укопају и утврде по два проштака, који су у горњем крају укрштени и клином приковани. На сантрч се одозго намести вретено, које има по четири унакрсна клина за држање рукама, при вађењу и спуштању чабра. За вретено се увеже конопац за

који се веша чабар. Помоћу чабра се спушта и камење при зидању. При овоме раду (који је доста тежак) бива често и *смена*, те они који вуку, сиђу доле те копају, а они који су копали изађу горе те вуку чабар. Исто тако често бива смена и између онога што копа и што пуни чабар. Ако би се, при копању, земља обуривавала, онда се окива помоћу обруча од бачве и тараба. Кад се вода нађе, онда се поткопа више од два метра, па се зида. Зидане се врши у кругу (као што је бунар) и то без малтера.

9. Калемарство

И ако многи сељаци умеју да калеме воћке (особито јабуке и крушке), то се ипак у селу зна за људе, којима тај посао *иде од руке* (јер сељаци верују, да не може тај посао да иде свакоме од руке, па ма како умео да га ради). Овде је најраспрострањенији начин калемљења воћака (дивљака) *под кору* и *на окце* (или *на лисци*, како то овде кажу).

Калемљење под кору бива кад се дивљака (ножом, тестером или секиром) пресече испод круне. За овим се калем гранчица или биљка засече (на дебљој страни) с противне стране од најдоњег пупољка. Засек мора да буде више кос, у горњем крају мало попречно засечен, и дугачак преко два см. Са засека се скине кора, па се *биљка* углави између коре и дрвета (управо између коре и мезгре) од дивљаке. За ово се направи нарочита справа, од суве растовине, која се зове *пробојац*. Пробојцем се прво направи место на подлози (дивљаки) за калем-гранчицу, па се после она намешта. На калем-гранчици остављају се по два, три, и више пупољака. Намештена калем гранчица олени се балегом (одозго и са стране), па се завије са крпом и увеже узицом, белом лозом или јачим концем. За калем гранчицу-обично се узима лањски летораст, а ретко *сшарљикова* гранчица. Трешње се калеме о Св. Трифуну (1. феб.), а остале воћке у марту, па и у априлу.

На окце или на лист калеме се у јуну. За то се из средине истогодишњег летораста, неке благородне воћке, извади окце (пупољак), са дугменцетом, или белим зрнциетом, изнутра или са мало дрвета (што је брже и лакше), па се на двогодишњој или трогодишњој грани, или деблу, направи у кори засек у виду крста (+) или слова „т“ (Т); кора се одигне врхом од ножа, и ту се окце намести и концем увеже. Окце

се вади кад се одозго, над пупољком, засече и са стране окружи па се одатле пажљиво извади и у направљеном засеку, на дивљаци, утврди, па концем или рафијом добро увеже.

У најновије време почели су овде у велико да калеме и нашу домаћу лозу на подлози американске. То није *сшарински* сељачки особени посао (као калемљење воћака), већ је то посао, по нужној потреби, изучен у најновије време. Лоза може да се калеме *на зрело*, *чешће* и *на зелено*. На зрело се калеме у фебруару и марту, а на зелено у мају и јуну. На зрело се калеме кад се обе врсте лозе сортирају по дебљини па се обе пресеку, с противне стране од пупољка, у косим пресецима, који морају да буду дугачки око 2 см. За овим се пресеци од обе лозе расцепе у корњим крајевима, па се после споје, углављујући расцепе један у други. На калему се оставља по два пупољка, а подлога може да има 3—4. Углављивање расцепа мора да буде тако да при доста јаком тегљењу не може калем да се ишчупа. После овога калем се, на спојном месту, увија ликом или рафијом. На зелено се калеме кад се такође калем и подлога од лозе сортирају по дебљини, па се и на једној и на другој лози веома оштрим ножем направе коси пресеци, с противне стране од зглобова. После овога се споје и увежу меким памучним концем, коме се крајеви не везују, већ се само упреду. Калем у овом случају, има само по једно окце, а подлога може да има 4—5. Веза се доцније мало попусти, а кад се калем потпуно прими онда се сасвим одреша. За калемљење лозе једина је алатка ножић, који треба да је оштар.

10. Остали особени радови

Зуби се ваде помоћу кљешта или јаког конца. Кљеште може да направи и сеоски ковач.

Биковита стока *шуща* се помоћу маљице и згодног трупца или подметача. И маљица и подметач су од липовог или врбовог сувог дрвета. Стока се прво обали и добро веже, па се тек после туца.

Трљачи трљају оне, које се у леђима *ушину* или *усиће* (који се дакле жале на грбине или леђа). Тај посао врше кад болеснога трљају обема рукама низ *ршењачу* (од врата, па до карличне кости). Дланове, при трљању, мажу јаким сирћетом,

машћу, зејтином, љутом ракијом, белим луком или канфор-шпиритусом.

Они који умеју да намештају *пошћукнушу* (угануту) руку или ногу, претходно трљају угануто место млаком водом и мажу машћу. Кад се тако зглобови *расћаре*, онда упредају поштукнути уд лево и десно, или горе и доле, после чега сецају или трзају напред, док померена кост не дође на своје место. Ако би се кост коме пребила, онда је, мазањем и трљањем, враћају на место, па поред пребивеног места увезују дашчице.



Г) ДОДАТАК

1. Замена

Рад се брже ради у друштву. Отуда су постале *замене*. Заменењавање бива највише о копању и огртању кукуруза, о риљању, и др. Заменеује се, узајамно, по две до три куће из суседства или из исте фамилије. При заменењавању се пази да се само са оним кућама заменеује које имају подједнак број радника. О риљању замена може да буде и између више кућа, пошто се за тај посао узимају само мушки радници. Кад се копа у замену, онда је правило, да се окопа цела започета њива (па макар се то радило и више дана), па се после ради оном другом. При замени се пази колико се радника дало, да се толико и врати. Замене су овде ушле у обичај од како су задруге пропале.

2. Спрежници

Спрежници спрежу волове у плуг, те тако ору заједнички или у замену. Спрежника може да буде по два или три. Они ору подједнако, тј. колико дана ору једном, исто толико ору после и другом. Ораче и волове храни онај коме се оре. Јачи се волови међу у *крму* (тј. ближе плугу). Уз орање обично иду по два човека, од којих један тера, а други држи плуг. Онај што тера зове се *ћерач* или *погонач*. Има случајева да се спрежници по неколико година не мењају. Још се спрега, по неки пут, врши и у колима. У случају, да спрежници вуку некоме нешто под кирију, деле новац подједнако. Мала спрега је кад двојица саставе по једног вола или краву за тегљење. Ово ради обично сиротиња.

3. Мере

Уз радове иду и мере по којима се нешто ради. Тако овде узимају: као меру за дужину: *јед*, *чейерак*, *шаку*, *суд-ланицу*, *сјоју*, *појрничак*, *корак*, *држалицу*, *коноџац*, *осџан*,

распегала, прсџа; као меру за висину: *човечији бој*; као меру за тежину: *бучук* (шиник), *мерницу*, *лулу*, *љуску*, *прегрош шаку*.

4. Лов

Скоро у сваком селу нађе се по неки човек, који се занима ловом; то су ловци или *ловције*. Ловци лове *дивљач* (зечева, лисице, курјак, дивље пловке, гуске, голубове, грлице, јастребове, орлове, копце, и др.) и рибу. Најчешћи лов је на зеца (ређе лисицу, а још ређе курјака) и рибу.

Ловцима дивљачи је једино средство за лов једноцевна или двоцевна пушка капслара са прибором (оловом, сачмом или драмлијама и барутом). Ну по неки ловци, поред овога, служе се још и замкама за хватање дивљачи и тровањем исте, али су ти случајеви по све ретки. Керови су им често помоћници. Ловци иду у лов обично у друштву, те тако хватају добре заседе, ради сигурнијег лова. У лов се увек иде врло рано. Најбоље је време за лов после кише или малог снега (опанчара). Ловци су празноверни и није им мило кад прво сретну човека баксуза или *уљију*. Исто тако не воле, да им ко год при поласку пожели срећан пут.

5. Неки други радови

Труд за прихватање ватре праве од букове, орахове или кленове печурке, коју прво скувају у сири, или води у којој је вуна опрана. Ово кување траје обично 3 сата. После кувања држи се у сувом пепелу 3 дана. За овим се метне на шиљак или венац и остави где год на сунцу, да се исуши. Кад хоће да наложе ватру помоћу труда, метну парче од истог озго на кремен па огњилом (оцилом) крешу о кремен, те се труд варницом запали.

Мастило су некада правили од ђежљикове (дрво ђежља или ђежљика) коре, коју су кували са зеленом гајалицом или карабојом. Још су за ово кували кору од црне или црвене врбе, па су после тај одвар процеђивали и поново кували са дод том зеленом карабојом. Писаљке су правили од дугачког или истањеног парчета олова, којим су писали по хартији. Перо су *зарезивали* од гушчијег или орловског пера, или од парчета тршчане коре, које су с једне стране зашиљивали и онај шиљак на двоје расцепили.

На *мобу* не сме да се рани, али сме да се одоцни.

8. Врачања и празноверице

Не ваља се на Божић јести кашиком и виљушком, јер ће после вране да ваде жито (кукуруз) из земље.

У који се јесењи дан први пут угледају „Влашићи“ (или Влакчићи—звезде), у исти дан за овим почеће се орање и сејање пшенице. А кад се почне орање и сејање пшенице, онда домаћица прати орачу за ручак, поред осталог, и погачу са сатликом вина. Он погачу преломи преко гредеља од ралице или плуга, па по једно парче од исте да воловима, а остало он ту поједе. Семе за сејање носи се у бисагама, торби или врећи. На исте се завеже олово, које се претходно растањи и наниже на бео и црвен конац. То се ради да буде пшеница црвена као вино и конац, а да буде тешка као олово.

Онај конопац што се у њему доноси слама на Бадњи дан, не одрешује се, већ се оставља тако завезан да стоји до сутра дан. На Божић га домаћица, пред кућом, рашири у круг, па ту метне жито и сваби све кокошке, да га поједу, говорећи: „Како ми у скупу зобале, тако ми у скупу носиле“ (тако три пута). Ово се чини да после кокошке не би свуда носиле јаја, већ само у одређеном гнезду.

Кад је, на Бадњи дан, церов угљен сав покривен пепелом, биће родна година у свему.

Од полажајникова повесма, које обично добива уз колач при полагању на Божић, оките крапуч од кошнице, а од самониклог или сировог стожета на гумну одљусну љуску, коју подмећу под кошницу, да не би после пчеле при ројењу бегале.

Кад се на чисти понедеоник (после Белих поклада) оперу сви судови, онда се завеже она пачавра којом су судови прани, и говори: „Везујем очи орлу, врани, свраки, и свакој дивљини, те да ми не виде моје пиле, те да ми не ваде моје жито, те да ми штету не чине“. После овога обесе исту пачавру о какав колац те ту стоји преко целог лета.

Ако орачу одмах на првој бразди падне на орање плиска или говедарка, неће му тога лета ту ништа родити, а ако падне врана — родиће.

Кад мало дете меће ваган из кога је јело на главу — биће гладна година; а ако га меће на ноге — биће родна година.

Ако почне град (туча, лед) падати, онда се ваља непорођено чељаде из куће, да изнесе на поље софру, или лопар и да на исту метне кашике, со, хлеб, кору од бадњака и мало божићне сламе, па ће одмах престати,

Да киша што пре падне, пале божићну сламу, око које стоје гологлаве жене.

Кад ко, ма и нехотично, чупа траву — хоће падати киша.

Кад пас пасе траву — биће кише. Кад се човеку дању дрема — хоће киша. Кад кога убијено место на телу боли биће кише.

Да би престала киша ваља се девојка да обеси о веригу испечену глисту, која је преко средине везана црвеним концем.

Да би престао град да пада ваља се непорођено чељаде из куће да прогута зрно истог.

Ако кокошке рано лежу биће неродна година, а ако доцкан иду на седало, биће родна година.

Семе од вргова које падне на земљу кад се из врга вади, не ваља сејати. А које ће се семе сејати ваља га најпре протурити или протнати кроз главину од точка, па ће вргови да порасту велики као главина.

Кад је по орању снег, биће родна година. Кад је лоза с јесени црвена, биће родна година у грожђу. Кад воће и с јесени цвета, биће јака зима. Ко рукама дохвати мртваца, неће му се примати калемови. А ако би насађивао живину, неће му се пилити.

Не ваља се у Велику Недељу сејати конопље, јер ко би после понео кошуљу од таквих конопља, боловаће од велике болести (врунице, терлеме или тифуса).

Ко узима јаја на зајам, за *насад*, па са истима мора да пређе преко неке воде, ваља се да их укваси у истој води, јер се у противном неће извести.

На Ђурђев дан ваља се, рано у јутру, на сваку воћку метнути по један камичак (каменчић), те да их не би, после, преко лета јеле гусенице. Истог дана ваља се процедити млеко кроз рупу на церовој кори, те да би после био кајмак на карлици дебео као церова кора. На овај дан праве крстове од леског прућа, које после носе и побадају у њивама са пшеницом, те како би година укрстила родом и берићетом. Још у очи Ђурђев дана међу ведрицу пуну воде на сред тора, те да би у музаре било млека изобила као воде.

Ради истог на Ђурђев дан жаре овце и краве музаре копривом по вимену. Још за то, истог дана, ките ведрицу црвеним концем, за који привезују олово, дрен, врбу и коприву. Ово се чини да би музаре биле увек здраве.

Кад се који сахрани, при повратку са гробља многи умачу прсте у алену (црвену) боју, те да после при насађивању живине не би било *мртвачића*.

Не ваља сејати купус на месту где су биле конопље, јер ће после умрети ко из куће.

На зимски Крстов дан (5. I.), ако дува источни ветар биће сушна година, а ако дува јужни ветар биће кишна и берићетна. Верује се да се тада ветар *закрсти*, па тако остаје преко целе године.

Не ваља се у заглавље или зачеље на ватри метати тање крајеве од дрва, јер ће се после јагањци, телаци, прасићи, ждребићи, и др. наопако рађати и услед тога отпадати.

Не ваља се пронети кроз кључ обешеног, удављеног или убијеног мртваца, јер ће после тај кључ да туче град.

Кад окупи киша много дана узастопце да пада, верује се да има негде закопано копилче (ванбрачно мртво дете) и мисли се да све донде неће престати докле год вода не ископа и не однесе закопано дете.

Кад се крава отели и теле задоји, онда се остатак млека из вимена измузе и да крави да поједе, с трицама, те да јој чињарица не би могла одузети млеко.

Кад се почне сејати пшеница, и изнесе се семе из куће, не сме се тога дана ништа из куће давати, ни продати, ни однети, јер после неће бити берићета.

После шишања (стрижења) јагањаца (у јуну месецу) не ваља се крмити их за 15 дана. Зато их добро накрме пред стрижење.

Кад радници лети ручају у пољу, на простртим бисагама, онда обично разне бубице скачу у каленицу са јелом. Да тога не би било ваља се, претходно, метнути две прекрштене сламке под каленицу.

Да град не убије берићет, преко, лета, ваља се шест момака из места, у очи Ђурђев дана, да отиду и да украду воденичну *ушаву*, коју расцепе преко пола, па једну половину носе тројица једном страном сеоског атара, а другу половину носе она друга тројица другом страном сеоског атара.

При томе ношењу ништа не говоре ни једни ни други. Где се сретну, ту саставе обе половине од уставе, па је ту закопају. За овим преко ње испале неколико пушака и гласно певају.

Кад се дождјева последња њива са пшеницом обично се оставља један крајичак (око 5 м.²) непожњевен. То после обвију аленим (црвеним) концем и заките цвећем, те да би и до године добро родила. Ако воће цвета празног месеца, или последње четврти, збациће цвет и род. Ради истог ништа се и не сеје празног месеца. А ако би се секла јапија за грађу у празном месецу, изешће је сипац (жижак).

9. Изреке и пословице о раду

Кад нема кише, добар је и град.
Сваки га трн зове. Вели, преко лета, газда надничару.
Сиромас' човек, готов ђаво. Значи, сиромасх у невољи у часу погреша.

Клин чивију истерује, а секира обоје.
Какво семе, такав клас, какво звоно, такав глас.
Није за козе сено.

Ни у Влаха друга, ни у тикви суда.
Попуј и преоруј. (Ради и немој се поштеног рада срамити).
Бог даје, али у тор не затвара.

Ради и Богу укради. (Ради мало и у празничан дан).
О имање, о моје стимање; о немање, о моје стењање.
Нема на трну колач.

Кућа без ајата и момак без заната, не вреде ништа.
Који трчу, они и срчу. (Који раде, ти и имају).
Који слуша, тај и окуша.

Орање шетање, а кудеља ломи ребра. Тако је у једној причи, казала жена човеку, па се после брзо уверила да није тако.

Вилу око пута, а снаху око скута (тражи).
Липсала му вашка за врат. Каже се сиромасху.
Боље се у дну њиве договорити, него се у врху карати.
Ко се плаши врабаца, нек не сеје просо.
Сади лозу од семена, жени сина од племена.
Масна му тртица. (Газда је).
Не даје добруша, но многуша.
Коња и жену удри, а вола и брата моли.

Празна рука мртвој друга.
Свака овца о свом пикљу виси.
Живи као бубрег у лоју.

Сестра сестру удаје, коња месо продаје.

Луд као вран коњ. Каже се за љутог човека.

Не остави, Боже, без кућњег воска. (Домаћи је приход најсигурнији).

Крајеви њиву држе. Ако је њива с крајева заграђена, онда јој је и род осигуран.

Пара репа нема (те се у толико лакше потроши).

Од три букве два вретена. Каже се рђавом мајстору.

Не ору се долине без старог волине.

Бачица сир квари. Свако зло произилази од самог човека.

Ори, ори, Зајо. Каже се неком кад је склон нешто рђаво да удари.

Муфте је и сирће слатко.

Поклону се зуби не гледају.

Помолац баки говеда чува.

Лези лебу да те једем. Каже се нераднику.

Лакше је коњу без самара. Са мање брига и терета боље се живи.

Како си дроблио, онако и кусај.

Колима се зец хвата. (У сваком послу треба бити обазрив и пажљив).

Као девети во у плугу. Каже се за неког који је не-потребан.

Као пиле на грани. Каже се за оголелог сиромаса.

Ко ради тај и има.

Ко ради, не боји се глади.

Вредном и Бог помаже.

Ради, па ћу ти и ја помоћи, вели Бог (човеку).

У радише свега беше, у штедише још и више.

Како који ради онако и има.

Лети од лада до лада, а зими од јада до јада.

Леном ни Бог не помаже.

Вредноћа и чистоћа сестре рођене.

Зла успрема штета готова.

Боље је бадава радити, него бадава седети.

Немој да те пита старост: где ти је било младост.

Млад делија, стар просјак.

Ко рано рани две среће граби.
 Ко се скита нема сита, а ко шета ни решета.
 Дубоко поорано пола нађубрено.
 Ђубре смрди, али леб мирише.
 Смрдљиво ђубре пуни кошеве.
 Криво стечено не прелази на друго колено.
 У ратара црне руке, а бела погача.
 Девојци не гледај лице, већ руке.
 Тешко ономе кога само снага храни.
 Без алата нема заната.
 Без муке нема науке.
 Ако желиш присмочити ваља прво поскочити.
 Ако не чуваш оно што имаш, нећеш имати оно што немаш.

Кога мрзи радити мило му је за празнике чути.
 Мрав и чела уче како се тече.
 Ко хоће да тече, нека зарана почне.
 Лакше је стећи, него сачувати.
 Штедња је прво течење.
 Ако не начува, не натече.
 Радиши и Бог помаже.
 Ради, али не укради.
 Помози другоме и теби ће Бог.
 Ко лети ладује, зими гладује.
 Ко не ради код своје куће, радиће код туђе.
 Млад коњ расте у новцу, а стари од новца.
 Даш ли крави мерицу она теби ведрицу.
 Дебели волови, пуни столови.
 Докле жела, донде и јела.
 Да није орача и копача, не би било леба ни колача.
 Сетила се бака снопа кад је дошла већ пред попа.
 Лопата и мотика најзад говоре.

Да овде изнесемо и неколико ређих израза у именима и радњама која се овамо често чују: *родимља*, *родивња* или *родила* (род у воћака); *ујлаћи* (брзо урадити); *салакаћи* (урадити како тако, само брзо); *крчаник* (пут којим често кола иду); *навоз* (место где се кола на скелу навозе или препречно земљиште кад се заравни да њим могу кола проћи); *бајшарика* (суво стабло у биљака); *подмашак* (мало влаће од пшенице испод великог); *закључак* (узан крај од њиве или

ливаде); *чмањак* (ситан род у воћа); *злак* (млада пролећња трава); *дубљик* (дебло од дрвета дебелог); *вурити* (носити или много радити); *маква* (плодне равнице крај реке или бара); *окруји* (све зграде у кућном дворишту заједно са двориштем); *кокоња* (газда, јунак); *замей* (посао); *јакосан* (човек сигурног стања); *шуркаји* (радити мало и лаке послове); *завајина* или *завиј* (заузето земљиште од општине или државе); *каљогажа* (земљорадник); *гриња* (сипац или мољац); *јрибира сечива* (умире); *самойилан* (без игде икога свога).

10. Песме о раду.

Највише се пева о жетви, о копњи кукуруза, о пласидби, о моби. Обично певају девојке и младе жене, и то по две и две на глас, кад истерају ред, постат или откос.

Ево неколико таквих женских песама.

1.

Бога моли Мировка девојка:
 „Дај ми Боже лето ладовито
 И по пољу жито положито,
 Да с наджњевам с Краљевићем Марком.

2.

Јанин бабо мобу намомио,
 Триста српа, двеста везиоца.
 У тој моби Краљевићу Марко.
 Нажњева се Марко и Моравка:
 Марко нажње двеста и два снопа,
 А Моравка триста и четири,
 Натпева се Марко и Моравка:
 Марко попи триста и три чаше,
 А Моравка двеста и четири.

3.

Ој' девојско често руковеље,
 Благо томе куј за тобом веже.
 Куј за тобом жито везиваше
 Он свилену мараму носаше
 Милосна се за њиме смејаше.

4.

Царица се с царем договара:

„Хајде царе мобу да купимо!“ —

„А шта ће ни моба да ни ради?“ —

„Момчадија ледину да оре,

„Девојке ће свилу препредати,

„Удовице памук испредати“.

Царица се с царем договара:

„Хајде царе мобу да купимо!“ —

„А шта ће ни моба вечерати?“ —

„Момчадија окорелу проју,

„Девојке ће превите погаче,

„Удовице пребела самуна“.

Царица се с царем договара:

„Хајде царе мобу да купимо!“ —

„А где ће ни моба да ни спава?“ —

„Девојке ће на вите кревете,

„Удовице на меке душеке,

„Момчадија за плот у коприве“.

5.

Молбу моли Роксанда девојка.

Молила је, па је умолила,

Сто момака, двеста девојака.

Питала је цара господара:

„Шта ће, царе, моба да ни ради?“ —

„Девојке ће памука чешљати,

„Удовице свилу препредати,

„Момчадија ледину орати.“ —

„Шта ће, царе, моба да вечера?“ —

„Девојке ће све вруће погаче,

„Удовице леба из чаршије,

„Момчадија окорелу проју.“ —

„Где ће, царе, моба да ни спава?“ —

„Девојке ће на меке душеке,

„Удовице на беле чергице,

„Момчадија за плот у коприве“.

Ој девојко смиље неношено!

Ој девојко класје невезано!

Ој девојко лице нељубљено!

6.

Жито жела лепота девојка,

Десном руком и сребрним српом.

Све пожњела, а није везала.

Па говори лепота девојка:

„Ко би мени жито повезао,

„Дала би му моје бело грло;

„А ко би ми лада начинио,

„Дала би му моје чарне очи;

„А ко би ме младу успавао,

„Дала би му моје лице бело“.

7.

Ој девојко брђанко, кој ти сади лојзе?

— Некад тата, некад нана, некад јадна сама.

Ој девојко брђанко, кој ти копа лојзе?

— Некад братац, некад сеја, некад јадна сама.

Ој девојко брђанко, кој ти реже лојзе?

— Некад тата, некад чика, некад јадна сама.

Ој девојко брђанко, кој ти чува лојзе?

— Некад снаја, некад сеја, некад јадна сама.

Ој девојко брђанко, кој ти бере гројзе?

— Некад браћа, некад сестре и ја с драгим заједно.

Ој девојко брђанко, кој ти точи вино?

— Некад друга, некад слуга, некад јадна сама.

Ој девојко брђанко, кој ти пије вино?

— Некад деда, некад баба, некад једна сама.

Ој девојко брђанко, кој ти чува овце?

— Некад деца, некад сека, некад јадна сама.

Ој девојко брђанко, кој ти рани овце?

— Некад снаје, некад сеје, некад јадна сама.

Ој девојко брђанко, кој ти поји коња?

— Некад чика, некад тата, некад јадна сама.

8.

Садилa мома крај мора лојзе,

Ој лојзе, лојзе, моје слатко гројзе.

9.

Ој, шта се тамо у том пољу бели?

Или иње, ил бело ковиље,

Ил лабуди пали на планиште?
 Нит је иње, нит бело ковиље,
 Нит лабуди пали на планиште,
 Већ копачи нашег домаћина.
 Пред њима је кобаш младожења,
 Кој' се вали да му равног нема
 У Морави и чак у Ресави.
 Залуд вала кад истина није
 Надоле га Моравка девојка.

11. Здравце

И при напијању здравце наш се народ сећа орача:
 „За здравље Свете Петке и Свете Недеље, које често долазе
 и нас грешне пролазе и иду тамо да помогну: путнику на
 путу, који путује те кућу да откупљује; и орном орачу, који
 оре земљицу те сеје белицу пшеницу, те да се меси литургија
 светитељу—свецу; и тешком копачу, који у зноју копа под
 небеском *дзвездом* да нахрани своју дечицу и туђу сиротицу“.

12. Приче

Кућина

Бог одсекао себи врх од прста малића. Једна кап крви
 тада је пала на земљу и из ње је никла винова лоза. Отуда
 се род од ње узима за причест. Ђаволу то буде криво, па
 каже свету да он може да створи створи слађе грожђе. За
 то и он одсече себи прст и баци га на земљу, из које никне
 купина. Кад је купина родила, она узри пре грожђа. За то
 свет и данас неће окусити купину пре него што окуси грожђе,
 па макар оно било и зелено, јер верује да ко окуси пре
 купину од грожђа, да се тада ђаво радује. Још свет припо-
 веда да у старо време није нико окушао род од купине, па
 је Св. Сава благословио да се може јести, и од тада су по-
 чели да је једу.

Орач, цар и доглавници

Ишао цар, са своја три доглавника, у шетњу на колима.
 Тако прођу поред једног орача, који је орао. Тада цар рекне
 орачу: — Помози Бог, земља земљу оре! — Бог ти помогао
 земља земљи господаре! — А што ниси подранио? — Ја

подраних, али ми не даде Бог. — Је л' одавно пало иње на
 гору? — Пре десет година. — Па колико зарадиш ти с ора-
 њем? — Шест грошића свега, од којих три грошића дајем
 порез, један грошић дајем под интерес, с једним грошићем
 храним и себе и волове, а један бацам у ђубре. — Тада цар
 запита своје доглавнике, да ли су разумели шта се он са овим
 орачем разговарао, и кад му они одговоре да нису, онда
 цар понова запита орача: — А умеш ли да острижеш три
 овна маторка да ти их пошљем? — Умем, господару, и да их
 престрижем, одговори орач.

Цар се врати из шетње с доглавницима кући и нареди им
 да за 24 сата морају да знају шта је значао онај разговор
 између њега и орача, иначе ће их све погубити. Доглавници се
 уплаше, па брзо оду оном сељаку и даду му 1000 дуката,
 те им он каже да онај разговор између њега и цара значи:
 Земља земљу оре — човек је од земље и земљу оре. Земља
 земљи господар — цар је од земље и земљи је господар. Што
 ниси подранио — што се ниси рано оженио, па да имаш
 сина орача. Ја подраних, ал не даде Бог — рано сам се оже-
 нио, али су ми деца прва помрла. Је ли одавно пало иње
 на гору — јеси ли одавно оседео. — Грошић под интерес
 — имам синчића и њиме њега храним, па кад он порасте
 храниће ме у мојој старости. Грошић који у ђубре бацам —
 имам ћерку коју за другога храним, јер ће се удати и мене
 оставити. Три овна маторка — то сте вас тројица, који сте
 ми добро платили те сам вам ја ово казао.

Бог и нерадник

Један земљорадник имао обичај, да увек, сваког дана,
 зађе по комшилуку да распита, да ли на тај дан није какав
 празнични, јер се много бојао да се не би *освечано* или
 огрешио. Кад Бог види како ће овај побожни човек својом
 леношћу пропасти, науми да га од тога излечи. За то му
 се једном јави и рекне му да не сеје ништа за две године,
 јер неће бити берићета. Овај нерадник је сада био сав срећан
 што је видео Бога и што му је Бог казао да за две године
 ништа не ради. За то он првог лета не посеје ништа. А тада
 баш година понесе берићет да не може бољи бити. Кад је
 било о јесени људи збирају бербу; крче кола пуна жита, а
 људи по сву ноћ раде и вуку берићет певајући, док овај не-

радник није имао ни зрна да набере. Стане сада премишљати шта да ради, јер ће да умре од глади. У овој његовој бризи Бог му се поново јави и каже му да иде за оним берачима и да купи оно што би њима из кола испало. Нерадник тада каже Богу како берачи пазе кола с товаром, и неће да допусте да им што год из кола испадне. А Бог му онда каже како ће он наредити да им испадне. Онда нерадник пође у поље па зађе за берачима и где год је нашао какав клас кукуруза, јечма или пшенице, или зрна на њивама, он стане то купити. Тако накупи прилично хране, којом се те зиме исхрани. За то благодари Богу и реши се да од сада више не разбира за празничне, већ да ради, па ће имати берићета, јер је видео да поред молитве треба и мотика.

Свети Тома

Свети Тома је био толико вешт дрводељац да је при дељању брадвом дугу наслањао на камен, а не на дрвени пањ, и никад није брадвом ударио о камен. Али ђаво се претвори у лепу девојку и открије се пред њега, а он се тамо загледа и тако брадвом удари у камен и иступи је. Видећи шта је урадио он се наљути и баци се брадвом за ђаволом, али овај умакне. За то сада многи сликају Св. Тому са брадвом на земљи.

13. Заклетва

У старо време, при неком спору вршене су заклетве на ова два начина: На раоник се метне со и хлеб, па се прекрсти и исти пољуби. За овим се метну три прста десне руке на раоник и говори: „Тако ми овога ранитеља овако је било. Тако ме одхранио како сам право казао“. (Тако три пута). Или ако би неки спор био око међа на имању, онда за доказ својине земљишта, окривљени метне бусен од исте земље на своју главу, или узме по мало земље у обе руке, и пронесе онуда куда тврди да је међа, говорећи: „Како право (рекао), тако здраво (био)“. Тако три пута. Овакав начин заклињања трајао је у ова два краја до пре 80 година.

14. Снови

Возити се на коњским колима, значи свађу или напредак. — Видети зими род на дрвећу, значи да ће бити јака

зима. — Кућу градити, значи смрт у кући. — Пшеницу — красте (богиње). — Лубенице — јед (љутину), а и болест. — Орати или риљати — смрт у породици. — Зелено воће — јед (љутину). — Волове, краве и коње, — болест или рђаво време. — Мајсторе — скоро парница у суду. — Секиру — љутња или секирација. — Свиње — јака зима или болест. — Пчеле — снег. — Овце — паре или снег. — Новац — речи (оговарање) или свађа. — Ораси — сиротиња или штета. — Златан новац — лепо време. — Мед — јед. — Млеко — беда. — Грожђе — болест или сузе. — Вино — здравље. — Ракија — љутина. — Јабукe и јагоде — јаук, бол. — Јаја — исто. — Сир — сиротиња. — Пас — непријатељ. — Дрва, греде или камење — терет. — Блато — исто. — Пилад — сирочад, штета или рђаво време.

15. Загонетке

Четири четирика и два лейтирка и пред њима јеретиш (кола, волови и човек). — *Расло, расло девојачки, кишили га невесиљачки, држали га као Бога, бацили га као роба* (кукуруз). — *Сви царићи опасани, а сам цар расипан* (снопови и стог). — *Сив голуб кроз земљу гргуће* (раоник). — *Онога света коси а овога пласи* (крт). — *Ја посејам дашчицу; не ниче ми дашчица, но ми ниче мрмура, на мрмури гргура, на гргури чудеша, на чудеша клубеша* (семе, врежа и тиква — дулек). — *Гамижје ми, гамижје, кошуљу ми подиже, ја га шерам на ниже, оно хоће на више* (семе од купуса и главица). — *Скочише деца, те начинише оца* (снопови и стог). — *Што је у мене и у тебе, што у овце белице и у зрну пшенице* (бразда међу брковима). — *Сва гора покисе, само четири ируша што нису* (крава или овца и сисе). — *Овчији шор, говећи гној* (опанци и опута). — *Насадих квочку на церову јајца, те ми испили тридесет пилића* (казан и ракија). — *У нашега поја јун шрбух шропа* (казан и цибра). — *Две наојако, две наојослом* (ћерамиде на крову). — *Скочи бува те испера чучак, био бити велики ручак* (купусно семе и главица). — *Два пера вишперера, са два рогошала и четири чокошала* (во). — *Кад сам слей, сваки ме воли, кад прогледам, сваки ме мрзи* (опанак).

II. ДЕО

ЖЕНСКИ РАДОВИ

А) СВАКОДНЕВНИ ПОСЛОВИ

Женини радови су већином у *кући и око куће*. Женски су радови лакши од мушких, али су такви да увек има посла; док то није случај код мушких.

Сељанци жени је посао, да се изјутра прва дигне, па да се обуче, обује, очешља и умије; за тим, да наложи ватру, да побрише (помете) кућу и да донесе воду. Кућу брише метлом, коју сама прави од дивљих или питомих метала. При брисању „куће“ или собе сметлиште тера обично к вратима и скупља га иза врата. Купи га у скут од *завијаче* (сукње), па га носи и баца на буњиште. Метлино је место иза врата. „Кућа“ се брише редовно преко лета, а соба преко зиме, докле се год буде у њој спавало. Ујутру се мора побрисати, а има случајева да се брише и неколико пута преко дана. Преко лета соба, а преко зиме „кућа“, бришу се само недељом и празником. Још се недељом и празником (и то рано у јутру) брише, ајат, пред кућом и око куће (двориште), као и око осталих зграда, и пред капијом. Ако би се „кућа“ или соба побрисале с вечери, после сунчева заласка, онда се не баца *сметлишће* на буњиште, већ се оставља ту да преноћи, па се баца тек сутра дан.

Вода се носи на *обрамњачи*, која се меће на раме, и то у тестијама (крчазима) или бакрачима (котловима). Кад дође „на воду“, она сваки суд прво *оплакне*, па га онда пуни.

Кад је ватра наложена, кућа побрисана и вода донета, онда се *меси*. За то жена узима бакрач с чистом неначетом водом, и меће га на ватру. Док јој се вода угреје или про-

струји, она у нађвама пресеје брашно, па га мало посоли (ма да то не чини свака). Кад вода проструји (не сме да прокључа), онда се брашно попари и одмах меће црепуље на ватру. Пошто се тесто мало расхлади, онда се добро измеша, скупи у гомилу, и на лопару распљеште у повећи круг (30—40 см. у пречнику), и то је хлеб. Умешен хлеб мора да је добро посут брашном, да му кора не би прегорела, и да се лакше скине с лопара у црепуљу. Кад се црепуља добро угреје, онда се скине с ватре и меће на врућ пепео (супрашку). За овим се избрише перушком, па се онда у исту метне умешен хлеб, који се покрије ситним жаром, помешаним са врелим пепелом. Неколико пута, после овога, промеша се жар, да не би *мешимице* хлеб прегорео.

После умешеног хлеба женино је да помузе стоку (краве овце и козе). Млеко се музе у ведрици, коју праве сеоски качари. Ведрицу, прво оплакне, па опет сипа мало воде у исту, јер се не ваља сувом ведрицом ићи на мужу (да не би стока пресушила у млеку). Кад дође до музне стоке, онда ту проспе ону воду из ведрице, и отпочне мужење. Музе чучећи, хватајући обема рукама две унакрсне сисе (код крава) или обе код оваца и коза. При мужењу палац метне уза сису, а осталим прстима притиска и вуче на ниже, те тако истерује млеко. Кад тако помузе краву, онда узме из ведрице на врх прста мало млека и остави јој на крстима или на куку. Ово се ваља да јој се не би одузело све млеко, већ да опет остане. При мужењу оваца и коза, то се не чини. Помужено млеко процеди се на цедилу, па се прокува у чистом и каљајсаном бакрачу. Сварено млеко разлива се у чисте карлице које праве Цигани коритари, или у земљане ђувеке, које праве лончари, па се друго јутро одатле скине кајмак (скоруп), а млеко се *подсипе* или *подконе*. За то се сипа, у исто млеко, из сиришњаче, извесна количина чорбе од сиришта. За овим се млеко добро промеша и остави тако, на врућем пепелу, крај ватре, да стоји 1—2 сата. Зато време више се пута одасипа сурутка, која се одатле одваја. После се изручи у цедило, из кога се исцеди сва сурутка. Због тога се цедило прво обеси на какву *кукару* или ексер, а после се испресавија на углове у виду квадрата, и добро притисне, неким згодним каменом. Кад се тако сва сурутка исцеди, онда се извади сир из цедила, исече на *кришке* или вилије, носи у чабар, и тамо добро

усоли. Исто тако добро се соли и кајмак (нарочито лети), а он се, у највише случајева, држи у земљаним глеђосаним сувовима.

После или пре овога жена сваби живину и нарани је.

Док је жена ово *пословала*, дотле се сва деца, као и остала кућња чељад у кући, подизала. Сад је њено (ако тј. за то нема јачу одмену у женској снази), да изнесе напоље постељу, где ће преданити. Изузетак ће се од овога учинити само у случају рђавог времена. За овим ће помоћи слабој деци да се обуку, обују и умију, па ће онда спремити што год за доручак. Ну у посне дане неће ништа нарочито спремати, већ ће свакоме дати у руке комад хлеба. У мрсне дане, у највише случајева, свакоме детету даће у јутру по комад хлеба и парче сира, а ако не то, онда ће им направити кашу, качамак, попару или *подробац*. За то надроби у тигањ хлеба, који прелије водом, и кад вода проври и они се *дробљенови* (комадићи хлеба) строше, онда се ту метне ложица сала (или масти, кајмака), па се то добро измеша и измакне да се охлади. Каша се прави од пројиног брашна и масти. На врелој води се добро испече брашно, мешајући га непрестано, па се после дода добра ложица кајмака или масти, промеша још мало, и каша је готова. Место воде узимају, по неки пут, сурутку, и онда је каша много укуснија.

Кад се деци да доручак и одраслији отидну сваки на свој посао, онда је женино да спреми ручак и да гледа остале кућне послове.

Б) ПЕРЕРАДА КОНОПЉЕ

1. Гајење, потапање (кишељење) и трлење конопље.

Скоро свака сеоска кућа мора да има, на своме имању, нарочити део земље, који је одређен за гајење конопље; то је *конопљара*. Конопљара може да буде више година на једном месту, али се за то мора редовно, сваке године, ђубрити. Преко зиме, или рано с пролећа, конопљара се прериља или пооре. Конопље се сеју обично у првој половини априла, али их сеју и одмах после Ђурђев дана. Сеју се обично после какве росне кишице, која је потребна да би се грудве могле што ситније истрошити. Грудве се истуцају ушником од мотике. Кад се тако све грудве добро истуцају, онда се сеје семе. Сејање се врши *на сачму*, у *бразду* или *под мошнику*. Ако се сеје на сачму, онда се одмах завлачи, а ако се сеје под мотику, онда није потребно завлачивање. У новије доба највише се сеје под мотику. За то су потребна обично два радника: један који ће да бразда или обрађује, а други који ће да сеје. Због тога обично сеју човек и жена. Пре сејања помолe се Богу, да им Бог да од *рађа* вајду, па онда отпочињу. Један радник (обично човек) *образди* мотиком с краја на крај конопљаре, почињући увек с краја, који је *наручишији*, а други за њим (обично жена) просипа семе, између прста, по истој бразди. При сејању се добро пази да се не посеје ни много често ни много ретко. При браздању друга бразда затрпава посејану прву, а трећа другу, и тако даље, редом. Осма или десета бразда оставља се непосејана, те ће иста служити за пролаз при брању.

Да не би посејане конопље вадиле врапци, и друге тице, одмах се, по сејању праве *плашила* или *сџрашила*, која се граде од старих хаљина, на форму човека или жене,

или се веша који део старих хаљина на дугачке мотке, па се то забоду на сред конопљаре. Ако је конопљара велика, онда се за ово праве више плашила.

У кући у којој има већа задруга обично свака жена сеје за себе конопље, и за то, у таквој кући, може да буде по неколико конопљара. Конопљару *не ваља* мењати, без велике потребе; *не ваља* на њој спавати, нити сејати купус.

Кад се посеју конопље, онда се моли Бог да пусти росну кишу, како би што пре никле. А кад никну, онда се боје да их не дохвати пролетња слана или град, који њих може највише да убије.

Крајем јуна или у првој половини јула, стижу *бељојке*, и тада отпочиње брање истих. Да су бељојке доиста стигле за брање, познаје се по жутом стаблу, и што има доста сувих које се зову *сушице*. Кад се при брању напуни пуна шака, онда се то метне под мишку (пазуху), па се бере друга шака. То се после везује у *ручицу*. Ручице се везује с четири или пет тањих бељојака, и то горе при врху близу цвета, а доле при дну, близу корена. Крајем јула или у првој половини августа беру се *црнојке* или *семењаче*. Теже је брати бељојке, но црнојке. Бељојке се беру само једна по једна, док црнојке могу да се беру по више од један пут. Беру их највише женске, али им често помажу и мушки, ако нису заузети неким пречим послом. Да се не би конопље при брању вршњале, женске скидају сукње, те само у кошуљи улазе у исте.

Набране се ручице од бељојака у вече скупе и однесу кући. Тамо их, за неколико дана, просуше на сунцу, па их онда опсеку, вежу у снопове и покиселе. Опсецање конопаља бива кад им се, на пању, оштром секиром, опсеку врхови и коренови, свакој ручици за себе. Ово опсецавање не сме да буде дубоко, нарочито не смеју много да се подсецају врхови, јер држе да је у њима најбоља тежина.

У снопове се ручице међу редом, обрћући врхове једној ручици на дну, а другој на другу страну. Обично се меће у један сноп 30—50 ручица. Снопови се везују врбовим прућем или белом лозом (павићу). После овога их натоваре на кола и носе те киселе или потапљу. Ако у потоку или речици не би било довољно воде, они ископају велику рупу, па ту метну снопове, које добро притисну, моткама, кољем, и

камењем, а за овим наврну воду, и тако напуне рупу. Они снопови који се киселе у већој реци утврђују се нарочитим кољем или закољцима. При потапању снопови се ређају попречно, један до другог, у правцу како вода тече.

Овако покишељене конопље стоје у воду 5—6 дана. Бељојке брже стижу од црнојака. У топлијој води брже стижу. Да су добро киселе познаје се по томе што се лако ломе, што им се лако одваја тежина од стабла и што им стабло побели. При вађењу из воде свака ручица за себе се опере. Испирање ручица бива кад се прво неколико пута удари у воду један крај ручице, па онда други. За овим се ручица рукама протрља у води и још неки пут удари о површину од воде, па се износи на суво те се тамо распростире и суши. Ну ако је време облачно, кад се конопље ваде, или се мора тај посао брзо извршити, те се не може чекати на сушење, онда се мокре ручице одмах товаре на кола и носе кући, па се тамо распростиру и осуше. Осушене конопље склањају се гдегод у сувоту.

Да су црнојке зреле, и стигле за брање, познаје се по томе што им је семе већ у велико затврдло и почело да црни и да зри. Док се при брању бељојака не пази много на равнање ручица, дотле се, при брању црнојака, на то у велико пази. Нарочито се пази, да се изједначују горњи крајеви са семеном, да би се после семе лакше истрљало. Оне конопље које су по крајевима од конопљаре, обично су највеће. Оне се беру *обашка* и зову се *крајњаче*. Оне пак, које су мање од обичних конопаља, и које се на послетку беру, зову се *маљурке*. А оне изваљане и врло ситне зову се *авељаче*. Но ове последње ретко који и бере. Прављење и везивање ручица, код црнојака, бива на исти начин као и код бељојака. Обране црнојке не носе се кући, већ се дену у пласт одмах ту у конопљари. То денење бива овако: Прво се метне једна тиква (дулек), па се онда ако исте метне ред конопаља, наслањајући главицу од сваке ручице на тикву, а обрћући корење у поље. Тако се први ред у средини мало уздигне, па се онда отпочне други ред, такође са главицама (семеном) окренутим унутра, због чега се средина непрестано уздиже, те се ручице дену у косом положају. Денење се почиње са крајњачама, а завршује се маљуркама или авељачама, као најмањим. На тај начин пласт добије облик купе, којој

се само жиле или коренови виде. Да не би тако зденуте конопље закисле, везују их врежом од тикве и покривају кровином. Ту у стогу оставе се 5—7 дана, да *згоре*, па се онда на јаком сунцу, све растуре и пошто се добро просуше, онда се трљају. Трљање ручица од црнојака врши се ради добијања конопљаног семена. То се трљање врши овако: прво се по земљи простре нека повећа поњава, па се онда рукама трљају главице о лесу, која се нарочито за то плете од беле лозе, или о даску са попречним засецима, при чему испада семе. Црнојке се киселе на исти начин као и белојке.

Чим се покишељене конопље осуше, оне се трле. За трљење се бира ведар и топао дан. Конопље се трле на *трлици* (сл. 65). Трлица се увек ван кућнег дворишта. Не праве је близу куће за то што верују да се око ње, као и *око* буњишта, може лако намерити или нагазити. Она се прави од *суве* растовине (обично од прошја) и то овако: Направе се две *једнаке даске* трапезоидног облика, које имају дужину обично по метар, а *ширину* 10—12 см.; то су *корице*. Корице су с доње стране дебље, а с горње *мање* и заоштрене. Трећа је даска мало ужа, а дужа. На предњем *делу* има и нарочиту *рукашку*, удешену за држање руком; то је *нож*. Сад се направи један појачи клин, у дужини 40—50 см., и једна појача соја (дебела колико човечија нога испод колени, а висока 1.20—1.50 м.), па се све три даске проврте од један пут, на задњем крају. После овога нађу згодну шљиву, или које друго дрво, па и њу истим сврдлом проврте, у висини од једног метра. Ту се сад углаве све три даске, али тако да корице дођу са стране или у поље, а нож у средини. Краћа или дебља страна од *корица* (рачунајући према дужини) треба да је окренута доле к земљи, а дужа, или она што је заоштрена, горе. Кад ножа пак то је обрнуто; код њега је дебља страна окрнута горе, а краћа или заоштрена, доле. При утврђивању задњег дела трлице за неко живо дрво, пази се де иста не буде ни много учвршћена, ни много *расклимашана*. Предњи крај трлице наслања се на *ракљу* од соје. Соја треба да је висока, над земљом, највише један метар (управо у висини жениног појаса). Трлица долази у ред непокретних алатака, а због просте направе може да је направи скоро сваки домаћин. Мање оправке око трлице

(нпр. да направи изломљени клин или да заглави извађени клин), често врше и саме жене.

Просушену ручицу од конопаља жена прво на трлици изломи, међући је између ножа и корице, притискујући одозго и навијајући онај крај ручице који држи у левој руци, доле к земљи. Тако се прво изломи и предњи и задњи крај ручице, па онда настаје право трљење, које се врши честим ударањем ножа о ручицу. Кад се тако буде доста поздера скинуло с ручице, онда се ручица обавије једним крајем око леве руке, па се притискује ножем између корица и отуда вуче, те се тако одлучују непотребна влакна и поздер. А кад се поздер у велико одлучи или одвоји од тежине, онда то више није *ручица* већ *повесмо*. *Повесмо се растресе и простре, те да би* поздер још боље испао, па кад се види, да га, бар у већини на оба краја нема, онда се преко средине упрде и пресавије на двоје, па се оставља где год, ту у близини, на чаталама неког *ракљастог дрвета*, а за овим се узима друга ручица и трли на исти начин.

Здрава и јака жена може, на ведром летњем дану, да отрли 80—100 ручица или 12—15 кг. тежине. Отрљена тежина носи се у вече од трлице и оставља у зграду (обично бачвару), где год на склонитом месту да ту стоји до *гребенања*. Трљење се сматра као најтежи женски посао. Теже се трле црнојке но белојке. *Не ваља се* сејати конопље у Велику недељу (пред Ускрс), због велике болести (падавице), ни у Балу недељу (по Ускрс), да не убије град (туча). — Бесна кобила у страни лаје (трлица). — Две горице поред себе расле: која цвета, она не роди, а која не цвета, она роди (белојке и црнојке).

2. Гребенање тежине

Отрљена тежина гребена се на гребенима, које праве цигани ковачи (гребенари), на *шарку* и на *перјамци*. Гребенање се обично врши на ведром и топлом дану и то увек пред кућом, да се не би у кући *брложило* или *буклучило*. При гребенању жена седне и опружи обе ноге, као кад хоће да повија дете. При овоме веже један гребен за дрво, које метне да стоји попречно пред табане од обе ноге. Тако јој гребен дође између обе ноге. Кад је тако наместила гребен, узме једно *повесмо*, па га *распреде*, обавије око десне руке,

и бацајући га на шиљате зупце од гребена, вуче нагло к себи, те тако са истога скида заостали поздер. Кад тако огребена једну половину повесма, онда га везује преко средине, а на исти начин гребена ону другу половину. При гребенењу ових повесам накупи се доста тежине на истом гребену, која се чешће одатле скида, и то се зове *огребак*. Ови се огрепци после поново гребенају. То се ради кад се прво напуни један гребен огрепцима, па се овај пун држи у левој руци, а онај други празан узима се у десну руку, и, ударајући истим о онај пун, развуче се тако тежина с једног на други, као и обратно. После овога чупа се *влас* са оба гребена, која се у праменовима оставља на гомилу, и после увијају у кудељице. То се увијање врши помоћу лопара. Низ лопар се опруже неколико праменова тежине, који се после с горњег краја увијају у ваљак, додајући, при томе увијању, и друге праменове, докле се направи обична кудељица. Оно што остане неишчупано на гребенима, скида се и оставља на страну, и то су *загрейци*, који се обично употребљују за потку ко губера (сл. 66).

Повесма, која су огребената на циганским гребенима, гребенају се после овога на тарку или перјанци. И тарак праве Цигани ковачи. То је једна растова даска 80 см. дугачка а 12 см. широка која на једном крају има отвор, кроз коју може да прође врх од ноге (стопале), а у средини шиљасте гвоздене зупце (дугачке око 10 см.), који су у кругу и чешћи (сл. 67.) Перјамца ја од длаке дивљег ветра, и она је у виду четкице, која може шаком да се обухати. У доњем крају је стегнута и добро увезана, а у горњем су длаке растресите. Због перјамце овај се посао, на тарку и њој, више назива *перјање* но гребенање. У старо време се више употребљавала перјамца, а новије време више се употребљава тарак. Перјамца се десном руком повлачи низ повесмо, са сваке стране и с оба краја, растресајући га чешће. Тарак се метне на опружену десну ногу, при чему се онај *прорез* од истога натакне на прсте исте ноге, или се веже за дрво, па углави између ногу. За овим се повесмо раздреши, растресе, и један крај од истог намиче на зупце, и тегли к себи. Тако се уради неколико пута с једног краја, па се после повесмо завеже преко средине и онда се почиње с другог краја. Оперјано повесмо увије се и оставља. Она тежина што остане на тарку

оставља се у загрепке. Кад се тако више повесма оперјају, онда се сплету у *косицу*. Исплетена косица оставља се где год у згради или бачвари да виси о *йремейу* или чивилуку. Косица се плете од прилике као и бели и црни лук. Тако сређена тежина узима се и преде.

По многим местима, поред конопље сеју и лан. Само што конопљу сеје скоро свака сељачка кућа, а лан ко хоће. Он се сеје и сређује скоро на исти начин као и конопља, само што се теже трли. Вlakно му је беље и мекше но конопљано. Беру га презрелог, а кад би га брали мало зеленијег било би му влакно много боље.

3. Предење тежине

Тежина се преде на кудељи или преслици. Кудеља се задене за појас па се левом руком обавије одоздо и прстима вади и суче тежина с кудељице, а десном руком се обрће вретено. Кудељу може да направи сваки домаћин. Вретено се купује, готово израђено, од Цигана коритара или вретенара (види слику 68).

Од повесма преде се *основа*, а од кудељице *пошка* за глатно. Кад хоће да се преде кудељица, она се привеже узицом, за наличје лопате кудељине. Кад хоће да се преде повесмо, онда се оно раскине преко половине, па се обе половине саставе и добро растресу. За овим се плуње кудеља, па се принесе уз тако растресено повесмо и окреће, при чему се почне тежина обавијати око кудеље, док се тако све не обавије, па се веже узицом и отпочне да преде. При предењу прва три прста леве руке чупају тежину, а прва два прста десне руке окрећу вретено, и тако се упреда конац или жица, која се отеже колико може десна рука да се рашири. Опредења жица завије се око вретена окретањем истога. Ту близу до кудеље завеже се замка на врх од вретена, те да се не би пређа осула или распредале оне жице које су већ определене, па се на исти начин почиње предење друге жице, и тако даље редом. Да би определене жице биле свуда једнаке дебљине, по многим местима преље међу стаклени *ђинђук* у жицу, па при предењу исти гурају прстима, или суљају, напред к тежини, те да не да, да жица буде *прецмиглава*, већ *равномерна*. Пошто су обе руке при предењу захваћене, то ако би на жици имао који *ућољак* или друго што, он се одатле

уклања устима и зубима. Да би се тежина што лакше упредала често се пљује у тежину. За то пређе које дуго предуду исеку усне и пате од сушења грла и трбобоље (због губљења пљувачке).

Кад се вретено *напуни*, оставља се, и друго започиње. Напредена или пуна вретена остављају се где год у брашну пшеници, трицама, и др.

Као што је поменуто овде се тежина у главном производи ради добијања платна, које је за кућу потребно. За продају се овде тежина врло мало прерађује. Најглавнији су женски послови, да спреме платно и сукно. Платно се спрема зими, а сукно лети. Обично се за платно преде у Божићни пост. Која је жена сама, а има више чељади за одевање, па не може сама да стигне да испреде за платно, она за то зове мобу. Поред овога много се за платно опреде и о јесењим седељкама, које су у ова два краја још у обичају.

Од повесама предуду и конце за шивење (за то се бирају најбоља повесама). Предење за конце мора да буде много тање но предење за основу. Опредени конци се *препредају*, и то овако: с два определена подједнака вретена, узму се крајеви, па се мотају у клубе, коме је основ мала шишарчица, иверчица или друго што год, и кад се тако све намота онда се узима *маљка* или велико вретено (које такође праве и по селима разносе Цигани вретенари), па се око исте мало намота од истих конаца, те се започне. После овога овлаш се окреће маљка између савијеног кажипрста и палца десне руке. Десна рука, у том случају, подиже се навише, а лева се спушта на ниже. Кад се тако направи добар растегал, и конци добро упредуду, онда се, оно што је упредено, намота на маљку, па се клубе опет одмотава и на исти начин препреда. По неке жене међу на маљку згодан котурић, па је једним махом, између дланова, заврте и спусте на ниже, близу до ногу, при чему се она окреће и упреда конце. При сваком испуштању маљке замакне се конац на врх од исте, да би стојала дупке при окретању. Помоћу ових котура изгледа да се у старо време и прело и препредало, само што они нису били од дрвета, као ови данашњи, већ од печене земље, те се као такви и данас налазе, у разним облицима, по ископинама старих насеља. Да би се што боље препредало, конци се чешће квасе у води, а многе жене препредење конце квасе

својом пљувачком и превлаче преко колена, па тек онда намотавају на маљку. Овако препредени конци зову се *прешени*.

Тежина се не преде у очи среде и петка преко целе године, да се неби пређе огрешиле или освечаниле. Даље се не преде од Бадњег дана до Св. Јована (7.-1.), због стоке, јер како се тада тежина, при предању пљује, тако ће лети да упљују муве бели смок. Још се тежина не преде у Белу недељу (на крају Месница) и о Мратинцима (од 8.—23. новембра), јер се *не ваља*, ради здравља у кући и ради белог смока. Због тога бачице неће у Белу недељу ни рукама да додирну тежину.

4. Мотање и парење пређе

Испредена пређа са вретена смотава се на *мотовило*. Мотовила има дугачких од метра и од два метра. При мотању метне се крај од конца под прст на поличицу и отпочиње смотавање. При смотавању левом руком држи се средина од мотовила, под коју се метне крај од конца, а у десној руци држи се врх од вретена, па се вретено окреће у шапи, и тако размотава. Конац се пружа од једне *чељуске*, или једне половине од поличице, па преко чатале од мотовила на другу чељуску. Тако се с обе стране од мотовила укрштају конци или пређа те праве крст (X). То се зове мотање или смотавање у накрст. Тако се мотало пре, а тако и сада мотају жене које имају мало мотовило (од метра), јер у накрст смотана пређа или *полутак* има после кад се растегне дуплу дужину. Но при томе незгода је што се, у ономе укрштању конци доста замрсе, те после мора сецањем или трзањем полутка тамо и амо, да се размрсе. [За то, у новије време смотавају пређу без укрштања, тј. само на једну чељуску од мотовила. А да се она друга чељуска не би кривила или вадил, обавија се пређом (сл. 69).

Кад се тако на мотовилу смотају неколико вретена, онда се врши разбрајање намотаних жица, да се види, да ли је потпун полутак, па ако не буде, онда се још намотава. Жице се разбрајају само на једној полутини намотаног полутка. Броје се све по три жице — то су *шишанице*; двадесет шишаница (или 60 жица) чине *бројаницу*. А кад се бројаница наброји, онда се иста завеже на замку крајњим или последњим концем од полутка, па одмах до ње броји се друга.

Десет таквих бројаница чине *полушак*. Кад се тако полутак разброји, и свака бројаница за себе веже, онда се исти скида са мотовила, увија у гужву, и оставља. Намотани полутак од вунене пређе, кваси се у води, док се још с мотовила не скине, те да би се жице што боље расправиле. Два полутка чине *комаћ* (комад).

При смотавању пређе пази се да се које дете не удари мотовилом, јер се верује да после исто неће да расте. Исто тако *не ваља се* мотати пређу за време ручка или вечере, јер се верује да ће се после она храна онако мотати у трбуху.

Смотани се полуци *паре*, и то обично у чисту или прву недељу Великога поста. То се ради овако: ископа се рупа, метар дубока и пола метра широка, и с доње стране прокопа се одводница, кроз коју ће вода да отиче. Тако ископана рупа одозго се обложи поздером, а са стране сламом, па се у њу слажу полуци, и то прво они за потку. Пре метања у рупу сваки се полутак прво овлажи, па се онда *скроби* (или *изваља*) у кориту с пепелом. У рупу се сложе сви полуци, па се одозго метне поздер, па слама, и, најпосле, нека стара поњава, затим се одозго сипа вријућа вода (око 20 литара на комад). Кад се тако попари пређа у југру рано, онда се основа може вадити истог дана у вече, а потка може да преноћи. Пошто се пређа извади из рупе, полуци се исперу, па се распростру и осуше. Тежени полуци умачу се и у расоу који се помеша пројино брашно и тако оставе да ту стоје за 24 часа, те после буду белји и мекши. По неке жене тако беле и мекшају и тежено платно.

Место у рупи може пређа да се попари и у чабру или половници, само у том чабру после никад не ваља мељати грочје или цедити вино, јер се сматра као опоганен.

Пошто се пређа попари, онда се у истој ватри, на којој се грејала вода за парење, запреће умешени колач, с којим се пре претања девет пута опколи око верига на ватри, па девет пута протне кроз *вресло* од бакрача, којим је пређа парена, и најзад се у самој ватри на осам места преће и вади, па се најзад на девето место запреће и остави да се испече. Тако испечен колач баца се из куће на ниже да га пси поједу. Верује се да је приликом парења пређе чак и ватра запогањена, па се на овај начин чисти (помоћу овога колача). После овога однесе се бакрач којим је пређа парена, као и

остали судови у којима је вода преношена за парење, код чесме, извора или бунара, те се тамо исперу у девет вода. Кад се то уради, онда се кућа побрише или помете и са огњишта се избаци на буњиште девет *посијака* пепела, па се тек после овога меси хлеб и приставља јело за чељад. Тек после свега овога могу чељад у кући узети нешто да једу, а док се год ово радило дотле ни једно чељаде не сме ништа да метне у уста, јер се *не ваља*. Кад се пређа (обично трећег дана) извади из рупе, онда се полуци међу на обрамњачу, па се носе да се испирају на текућој води, а никако код бунара, одакле вода не отиче, јер се верује, да се ту после може намерити. При испирању окрећу полутке низ воду и верују да као што вода лако тече поред пређе, да ће тако лако и пређа тећи кад се буде ткала.

У Левчу, онога дана кад се пређа пари ништа се не меси, нити се јело вари на истој ватри, јер се верује да би чељад од таквог хлеба или јела ухватила болест звану *трија* (врућица). А кад би се у којој кући, истог дана, баш морао хлеб месити, онда се врши *обжежење* ватре, и то овако: Од оне воде, којом се пређа пари, у последњем бакрачу, остави се мало воде, којом се замеси мали пројин колач. Овај се колач преће унакрст на четири места, почињући од прочеља ватришта, па се на почетном месту запреће те се ту и испече. Испечен колач обнесе се три пута на десно око верига, па три пута на десно око *вресла* од бакрача или дршке употребљаваних судова при парењу. За овим се исти колач метне да мало постоји на кућњем прагу и после се даје псу да га поједе. Неки у место тога, избаце сав пепео са ватришта, а неки место колачића све ово раде са класом кукуруза, који после дају стоци да га поједе. Тек после овога чиња може се месити хлеб и верује се да чељад од истог неће ухватити трпију. Деци се забрањује да не смеју долазити код рупе где се пређа пари, јер неће после да расту.

5. Смотавање, сновање и навијање пређе

Попарена и осушена пређа смотава се са полутака на коленике. То се ради овако. Полутак се разапне на витлу, а врхови од коленике утврде се у рупама двеју наспрамних трonoжних столица. Да би се коленика још боље окретала на њу се натакне дрвени котур. Сад се нађе крај од полутка

па се почиње смотавање. Да би коленика прихватила овај крај, плуне се на исту, па се онда удара дланом на десну страну исте (пошто је на левој страни котур), суљајући га, при сваком удару, мало к себи, и тако се коленика нагло окреће, услед чега се пређа окреће око ње умотава и витао полако окреће. Ако би се крај прекинуо, онда се везује на *мршав завезак* и продужи смотавање. Пази се да највише пређе буде намотано на средини. Један полутак основе смотава се на једну коленику (сл. 70).

Смотана основа снује се увек на пољу. За то се обично под *сирејом* побију две сојице, у растојању 1—1.5 м, а у висини коленика. Између чатала или ракља, од обе соје, утврди се једно дрво у положеном правцу, на њ се усправе и наслоне коленике, па се спиралним увијањем конопца око положеног дрвета увеже, у исто време, и врх од сваке коленике понаособ. Да се пак не би коленике заривале у земљу, одоздо се под сваку подметне љуска од ораха (сл. 71).

Кад су тако коленике намештене, онда се пушта *обамера* и побију кочићи за сновање. Ако је било велико мотовило, на које је пређа смотавана, онда се обамера пушта за један полутак, или за једну коленику, четири метра дужине; иначе по два метра. Пређа се снује обично на равном месту. За сновање су најпотребнија три кочића (у висини од по 50 см.). Два се зову *чинови*, и они се побијају у горњем крају, један близу другог (у размаку од пола метра), а трећи се зове *кука*, и он се побија на самом крају сновутка.

Кад је то све тако урађено, онда почиње сновање. При томе се покупе сви крајеви од пређе, од сваке коленике, па се закаче прво за куку, па се после обавијају око једног и другог чина, при чему се између истих пређа укршта. Ако је много жица, онда се обавијају око другог чина по две и две да би сновутак имао *зев*. Сновутак се дакле увија између крајњег чина и куке, и иде наоколо око та два коца, само што се код другог чина укршта, јер ће ту после да стоје *цейци* при навијању. Кад овако буде основао већи део пређе са коленика, онда се сновутак разбраја. Разбрајање се врши на једној страни од сновутка, и готово у свему онако као и код полутка, само што сад овде десет шишаница чине бројаницу. Према томе, колико сновутак буде имао бројаница, каже се да је у толико и сновано. Зато има сновања: у девет, у десет, у једанаест, и (најчешће) у дванаест.

По свршеном сновању сновутак се расече код куке, скуп и кануру, замичући једну за другу, и веша, прво на врата, те да би ткање било лако као отварање и затварање врата, па после где год у згради, те да ту стоји до навијања. Да се не би умрсио онај зев, где ће цепци да стоје, везује се и једна и друга страна код другог чина. За овим се коље (чинови и кука) поводи и остави. Ако је сушно време, онда се у рупе, где су стојали чинови, сипа вода, те да би што пре пала киша; а ако је кишно време, онда се у исте рупе меће ватра (живи угљени), те да би било суше. Не ваља се нико да прескочи сновутак, а нарочито трудна жена и мала деца, јер после се жена неће лако породити, а деца неће више да расту. За то ко би га прескочио, мора одмах да се врати, те да га одскочи. Сновутак ваља расећи одмах у горњем крају, да га не би нерасеченог затекла случајна смрт у фамилији или суседству, јер после такву пређу не ваља ткати ради здравља чељади у кући. А ради истог не ваља се сновати од Св. Николе (6.—XII.) до Бадњег дана, нити од Божића до Св. Саве. За то жене, за зимње ткање, снују обично на Бадњи дан. Исто тако, ради здравља у кући, не ваља се једног истог дана сновати два сновутка, већ један или три. Кад ко умре у фамилији, онда за 40 дана не ваља нико из фамилије да снује пређу. Ако се баш мора то радити, онда се иде, преко реке или потока, у другу фамилију, код неке туђе куће.

Памук се смотава и снује у нечему различито но пређа од вуне, тежине и лана. При смотавању његове мале кануре међу се на *јеленче* (место на витао), а мота се на *калемове* (место на коленике), које праве Цигани вретенари. Снује се око шљива у шљиваку или око неке зграде, у ком случају куку замењују неки појачи клин, а чинове — неко чаталасто дрво, које се нарочито за то побије, или *ушице* од чабра за воду. Калемови се међу или натичу на положене гвоздене шипке, које су утврђене у једном дрвеном раму, и то се тако све скупа зове *сноваљка*. Овако смотавање и сновање памука отпочето је у најновије време, а до скоро се и памук смотавао и сновао на врло сличан начин са осталом пређом.

Основана пређа навија се на *навоју* или (чешће) на *разбоју*. Главно је да навој мора да има две чаталасте соје, на којима се, при навијању, меће вратило, и *возаљку*, за коју се закачује сновутак. Свака кућа нема навој, те се зато једним

служе по неколико кућа. Горњи нерасечени крај сновутка, који се при сновању завијао око горњег чина, намакне се на вратило, а на завезаном месту међу се цепци, којима се крајеви завежу концем, да се не би скидали. Вратило се метне на набој, а сновутак се пружи колико се хоће, па се закачи за кукару или клин на возаљци. Сновутак, који је много дугачак, те не може од један пут да се пружи, скраћује се и неколико пута пружа, као нпр. кад се навија основа за памучно платно. (Види слику 72.).

Кад је сновутак опружен, онда се прво разреде жице на вратилу и уметне у жљеботину од вратила једна шипка, без које не би могла пређа око вратила да се завија. Ова се шипка у Темнићу зове *навијача*, а у Левчу оправка. За овим се одмери пет аршина (мотовила или метара) и ту метне *белега*, па се отпочиње навијање. При навијању је најглавније да се жице на вратилу и код цепаца разређују, и тако оправљене и разређене да се подједнако завијају око вратила. Нарочито се пази да се онај крст између цепаца размршује, како би се цепци суљали на ниже. То се ради подизањем пређе у вис, услед чега се цепци померају на ниже. Кад се тако пређа „одабере“, онда се, колеником или подесним дрветом, вратило окреће, због чега се пређа завија око истог. Да би сновутак, при навијању, био добро затегнут, међу на возаљку један или два камена, или посаде неко мало дете ту да седи. Кад се тако навије до прве белеге, онда се пружа мера за другу белегу (белеге се обично обележавају везивањем црвеног конца). Још се брже навија кад се при сновању место једне куке метну две; овакво је навијање све на праменове подељено, те се за то и зове *прамено навијање*.

Кад се пређа навије и вратило скине с навоја, онда се истим ударе обе соје навоја, говорећи: „На навоју криво, на разбоју право.“ За овим се узима лишће од неког дрвета или траве, па се исто набије у руну од вратила, говорећи: „Овим затварам уста душманкама, да ми рад не урекну.“ Кад се сврши с навијањем, онда се узима онај камен с возаљке и баца на ниже, говорећи: „Оволико на дан изаткала“. Не ваља се деца да гледају кад се, по свршеном навијању, сече она веза од сновутка на возаљки, јер ће после да им се везује говор или језик. Не ваља се ако сновутак прескочи мачка или псето. И при навијању, као и при сновању, не ваља се пређу

да прескачу трудне жене и деца, из истог узрока који је тамо напоменут. Ако одмах после навијања умре ко год у фамилији, онда се каже „замро сновутак“. Пре ткања оваквог сновутка протињу мачку кроза зев, и после тога може да се тка. Кад се прође поред жена које снују или навијају, ваља да се каже: „Срећан ти рад!“, и „Оволики ти зев!“ (при чему се подигне једна нога мало у вис). Жене на оба поздрава одговарају са: „Хвала“, или „Жив био“, или „Сретна ти реч“.

6. Увођење и ткање

Увођење пређе или навијање основе спада у ред најтежих женских послова. Навијена основа уводи се прво у ните, па после у брдо. У опште свако платно уводи се у два нита. При увођењу вратило са навијеном пређом метне се горе на разбој, од прилике на средини истог. За увођење потребне су увек две жене *уводиље*. Једна седне на предњу попречну даску разбоја, а друга на задњу. Оба су нита везана, на крајевима, за по један цепац, са појачом узицом. Нити се предметну преко једног штапа, који у нарочито ископаним жљеботинама стоји положено горе на разбоју. Једна *уводиља* додаје жице, а друга *прихваћа*. Она што ће да прихвата седи на предњој дасци, а она што додаје на задњој. Она што додаје може да буде и невешта у овоме послу (те за то често пута и деца додају), али она што прихвата мора потпуно да се разуме у увођењу. Она што прихвата жице, левом руком обухвати пуну шаку нитних жица (котлаца), па их тако пушта редом по једну. Десном руком прихваћа испуштену нитну жицу, па доњи и горњи *котлац* увија: око кажипрста и средњака са предњег нита, а око домалог и малог прста десне руке са задњег нита, и тако пружа ова четири прста ка оној што додаје. Тада јој, она што додаје, пружа предњу жицу са сновутка, турајући јој између прва два прста (кажи-прста и средњака), а задњу — између друга два прста (домалог и малог), које она после вуче к себи, и тако их провуче кроз оба котлаца од оба нита. Она што додаје жице добро пази да коју жицу не прескочи, или да не да *близне* (тј. две жице, место једне) између два прста. Она пак што прихвата добро пази да не прескочи који котлац у ниитма. Ако је пређа ужа од нита или брда, увођење се не почиње од краја, већ се мало остави, и то се зове *цривање*.

Кад се тако пређа уведе у ните, онда се уводи у брдо. Има платнених брда у дванаест, осамнаест, итд. бројаница. И при увођењу у брдо вратило с пређом опет стоји горе на разбоју. При овоме брдо се намести на ните. Она уводиља која је при увођењу у ните прихватала жице, сада *додаје*. Она која прихвата жице, при увођењу, пружа или протиње између два зупца на брду, иглу *плетинку*, а она јој друга додаје по две жице од један пут, натичући их пресавијене на исту иглу, које она прва уводиља повлачи к себи кроз исте зупце, па јој одмах поново пружа иглу између зубаца по реду, и тако даље чини редом, док се све не уведе. А кад се и у брдо уведе, онда се исто спушта с нита, при чему се преврне те тако дође пред ните.

За овим се брдила (сл. 73) вежу с обе стране за један јак штап, који се по негде зове *брдилка*, а по негде поличица или венчаница. Сад се брдо уметне у брдила, па се они крајеви од пређе, који су ван брда, повежу између себе, узимајући при том по више жица од један пут. После овога намести се вратило с пређом, у нарочите рупе на задњем делу разбоја (једна је од ових рупа са сваке стране затворена, а друга је отворена, позади, у толико у колико може врат од вратила ту да наиђе). Кад је ово учињено, онда се намести и предње вратило. Завезани крајеви пређе утврде се, јаком узицом, око једног штапића, који је по дужини и дебљини сличан *цепцу* и зове се *награђуша*. А награђуша се опет уметне или углави у ону жљеботину од предњег вратила, па се ту добро увеже. Цепци се оправе, те дођу мало ниже испод задњег вратила; а да се не би непрестано суљали ка нитима, задњи *цепец* везују узицом, за коју у другом крају вежу неки потези терет. Сад се запињачама притегне пређа и одмах отпочиње ткање, јер се не ваља предње вратило да стоји „неожењено“ (голо) или „гладно“, по ради здравља у кући (сл. 74).

Тка се, помоћу *зева*, а зев се прави нитама и *подношкама* (сл. 75). За два нита узимају се две подношке, за три—три, а за четири—четири. Подношке су привезане за ните помоћу јаких узица. Оне стоје на поду испод нита и на њима стоје ноге ткаљине. Да се не би суљале напред, везане су узицом за једно јако дрво које стоји пред предњим ногама од разбоја. Кад се нога подигне са подношке, онда се и нит горе уздигне,

и тако се гради зев, који иде и ван брда, ка предњем влатилу. Кад се овако направи зев, онда се *чунак* (у коме је цев са потком) протне кроз исти, па се одмах ногом подношка обори доле, услед чега се она друга подношка уздиже горе, те тако се жице укрсте и образују други зев. Протнута жица од потке, кроз зев, удара се брдом један пут или два пут, па се при другом зеву повраћа, и радња се продужује на исти начин.

Да би се одмах видело да се где год у увођењу није погрешило, обично се ткање почиње црвеним концем, како би се погрешке боље уочиле. Због тога многе ткаље не почињу одмах платно, већ прво изаткају *цедило*, за *цеђење* млека, или *грудвачу* за метање подканутог сира, па кад виде да им ткање иде добро, онда тек наставе да ткају платно.

Потка за ткање мота се на *цевкама*. Цевке се праве од зове или од трске. Полуци за потку смотавају се помоћу *витла* и *цевљаника* (сл. 76). Цевљаник је направљен у виду малог сандучића, коме су ужи крајеви, или стране, горе уздигнути. У овом сандучету обично стоје цевке, сврдачке и клубићи од вунене потке. У горњем крају ужих *дашчица* провртене су рупе, кроз које пролази осовина од *цевљеника*, која је на једном крају веома зашиљена. Тај се *шиљак* зове *славих*. На осовину је натакнут котур од дрвета, као и код коленике, при *смотавању* основе. Овај котур је ближи задњем крају осовине но предњем. На *шиљастом* делу осовине (за 8 см. дубине) има *засек* или *урез*, за који је привезан пртен јак *конац*.

Намотана цевка меће се на *сврдачку*, која се прави од танког *прућа* пасјег *дрена* или *питоме метле*. Сврдачка се углављује у *чунак*, који се протиње кроз зев, и тако се тка. Чунак на услугу другом *ретко* ће која жена коме. А у случају да већ мора да га да, онда га у вече остави да *преноћи* ван разбоја. Ово се не ваља давати ради здравља ткаље и ради *оправке* при раду. (Види сл. 77.).

Добра ткаља може за дан да изатка по 8—10 метара платна. Да се не би платно купило *растежу* га *цимбером*, који праве Цигани (сл. 78).

Кад већ основа, при ткању, не може више с вратила да се развија, онда се онај штапић, који је био у жљеботини задњег вратила, увеже с оба краја *конопцем*, па се *конопац* обавије око истог вратила и по потреби, помоћу *запињаче*, постепено отпушта док се не дође близу нита, после чега се

пређа ножницама или ножем одсече. Оне неуткане жице, што остану на шипци, зову се *урежњаци*. Урежњацима не ваља ништа да се шије или крпи, нарочито деци, јер неће да расту или да буду здрава. Ну ако би онај штапић за „спуштање“ пређе био слаб, онда се за то узима јаче дрво, које се зове *сјушћалка*. Она се више употребљује но штапић, јер је јача. Не ваља се трудна жена да гледа кад се сасеца изаткано платно, или друго што, са разбоја, јер ће после дете да јој имадне расечену усну. Због истог не ваља то ни сама да ради. — „Крпила га мајка од ујамка и од урежњака и проклете жице упорнице (близне)“, каже се за неког несрећника.

Прича се да је нека жена сновала и назила платно, па пређу метнула у разбој, и ту је наредила све што треба до ткања, али га није могла никако изаткати. Све јој се налазили неки пречи послови. Тако је пређа стојала на разбоју неизаткана за пуне три године. Мислила је, да ту мора бити каквог чиња, па за то позове попа, да јој очита разбоју молитву. Дође поп и погоди се са женом, за цело руно вуне, да јој очита молитву разбоју и пређи. Кад је видео у чему је ствар, стаде читати: „Наложу, жено, ватру, па седи уз разбој и учини чук, чук; донеси, жено, воде, па седи уз разбој и учини чук, чук; побриши, жено, кућу, па седи уз разбој и учини чук, чук; умеси, жено, хлеба, па седи уз разбој и учини чук, чук; опери жено судове, па седи уз разбој и учини чук, чук; окупај, жено, дете, па седи уз разбој и учини чук, чук; опери, жено, кошуље, па седи уз разбој и учини чук, чук; помузи жено стоку, па седи уз разбој и учини чук, чук.“...; Жена је запамтила попову молитву, па је све чинила онако како је он казао и платно је било брзо изаткано.

Разбој је најглавнија справа за ткање у опште. Њега има скоро свака сељачка кућа. Прави се од суве растовине. Не уме сваки да га направи, већ га обично праве сеоске дрводеље (дунђери). На пуном разбоју, или на разбоју са метутом пређом за ткање, ови су делови: *два разбоја* или *сћа-шине*, са по две ножице одоздо, две гредице, које стоје на ножицама, билом (одозго) и сошицама (са стране); *подношке*, *брдо* и *брдила*; *два врашала*; *две зайињаче* (на предњем и задњем вратилу); *награђуша*; *сјушћалка*; *ништи* (4, 3 или 2); *чунак* и *сврдачка с цевком*; *даска седњача* или *предњача*; *даска* у средини, која спаја разбоје или стативе; *мотка брдњача*, за

коју су утврђена брдила и преко које пролази узица од нита; *цимбер*, којим се платно разапиње.

7. Белење

Платно се тка у Велике посте или у месецу марту, а кад се изатка и убели, онда се *реже* и шије. Белење платна врши се најчешће на текућој води. У стајаћој води платно се бели кад се са извора или из бунара извади вода, која се сипа у корито, и ту се после платно *умаче*. Умакање платна врши се на овај начин: платно се све потопа у води, па се с једног краја вади (пазећи при томе, да лице буде окренуто горе, а наличје доле) и меће на равну и углачану даску, пресавијајући га на сваких 20—30 см. дужине. Кад се неколико пута тако пресавије, онда се лупа *пиромом* (пакљачом) те да би се на тај начин што боље оцедило од воде. Из воде извађено и тако излупано платно простире се где год, ту у близини, по чистој трави, пазећи при томе, да буде што боље окренуто сунцу, како би га што више грејало. Много се пазу на то да се платно не пресуши, јер после пожуту и не ваља. У текућој води платно се *умаче* на исти начин, само што се зато бира тихо и дубоко место (вир). Место где се платно *умачу* и беле зове се *белило*. Једним белилом служе се по више кућа, па и читав крај или мала од села. При умакању платна белиље раде још по који узгредни посао: *преду*, *плету*, *сеју* или *копају*.

8. Прање

Прање се врши, у највише случајева, у каменом кориту, без кога није скоро ни једна кућа у ова два краја. Кошуље се прво покиселе у млакој води, па се рукама протрљају или *изгрушкају*, и кад се тако добро раскиселе, онда се та вода одлије, па се за овим попаре врелом водом, у коју претходно метну *посийку* пепела. Неке жене опет не мећу пепео у воду, већ истим посоле кошуље (сејући га на сито), па одозго сипају воду. Кад се попарене кошуље мало расхладе, онда се опет рукама протрљају, па се *пиромом* или *пакљачом* (сл. 87.) добро излупају, и после поново испирају. Испирање се врши најобичније на текућој води. Место где се кошуље испирају зове се *перило*. Обрамљача се увек оставља у истој води у којој се испирало, јер се тако ваља (да не би перило

тукла мати или свекрва). Још тада ваља периља да се умије и да опере ноге, те да се не би опрано брзо упрљало.

При прању тежених кошуља ретко се употребљује ума, а сапун још ређе. Али при прању стојећих (мелезних и памучних) кошуља, употребљује се сапун, у ком се случају не перу са луженом врелом водом, нити се посипају пепелом.

Кошуље се никад не перу у петак, у уторак и у мрсну среду, јер се не ваља. Ако се перу у мрсну среду, брзо ће се распасти (поцепати), а ако се перу у уторак боловаће чељад (која их буде носила) од велике болести. Ако би се на Прокопов дан или на Св. Илију затекле кошуље у води, онда ће све да иструле. Ако би кошуље прала „нечиста“ женска (која има менструацију) боловаће чељад која је буде носила. Ако грмљавина затекне кошуље у води, брзо ће се распасти. Не ваља се при пресвлачењу свлачити кошуљу на ниже, већ навише, преко главе, да би чељад расла. Не ваља се ништа шити ни крпити на себи, јер неће да се порасте. Не ваља се облачити преврнуту кошуљу и гаће, јер се тиме слуту на неку несрећу, а може и памет да се преврне дотичноме. Женске које предуду, не ваља се да једу мозак, јер ће конци да им се кидају. Многе жене не шију ништа у Цветну недељу, јер ће после црв (жизак) да им једе воће и кукуруз. Ако која жена мора да шије на који светац или празничћ, она прво забада иглу у камен, говорећи: „У камен удрило!“

В) ПРЕРАДА ВУНЕ

1. Стрижење, прање, чешљање, гребенање и ткање

Концем марта или у почетку априла овце се *почисте* тј. вуна им се остриже око задњих ногу, репа и трбуха. То се ради због тога, да би се овце лакше музле. На овај начин острижена вуна зове се *почист*. Око Ђурђев дана овце се стригу. То раде људи, а ређе жене. Шишају их ножницама, које праве Цигани ковачи. За то им вежу ноге, па их оборе на земљу, и прво почну од трбуха, па сврше с репом, главом и грбином. Кад се овце остригу, онда онај који их је стригао, *ваља се* да опере руке над мекињама, којима се после закрме овце у „младу недељу“, те да и до године имагну доста вуне. Једно обично руно вуне тешко је око 2 кгр. — Јагањци се стригу о Петровом дану или Светом Илији. Острижена вуна од јагањаца зове се *јарина*. А ако овца или јагње липше или се закоље, па се она вуна с коже очупа, онда се то зове *скубавина*. Почист, јарина и скубавина рачунају се као лоше вуне. Острижена вуна са једне овце зове се *руно*.

Прање вуне врши се овако: Вуна се попари врелом водом у кориту, па се рукама трљају праменови. При овоме се вода сипа и одасипа неколико пута. Тако опрана вуна вади се, цеди, па се носи на поток или реку и тамо се добро испере.

Чешљање вуне врши се прстима. Руно се тада искида на *праменове*, па се ти праменови искидају на мању парчад или парчиће, и ти се парчићи после рашчешљавају у влакна. Нерашчешљан прамичак зове се *ујољак*.

Очешљана се вуна гребена прво на циганских гребенима, па после на *јаручкама*. Вуна се намакне на један гребен, па кад се исти напуни, онда се оним другим празним удара о овај пун, те се тако вуна још боље рашчешља и пренесе са

пуног гребена на празан, и обратно. Кад се тако неколико пута пребаци вуна с једног гребена на други, онда се угађа, да иста остане подједнако и на једном и на другом гребену, па се онда чупа *влас*. После тога чупа се неишшчупана вуна с гребена, и то се зову *загрейци*. По неке жене ваде влас из загребака још један пут.

Загрепци од вуне гребенају се на *јаручким гребенима* (сл. 88), које праве, по градовима, мајстори гребенари. Жена која хоће да гребена, прво седне, па опружи ноге и метне гребен *доњак* на ноге. А да се гребен не би измицао, она привеже једно дрво на дршку од истог, које после метне иза табана од обе ноге. На овај гребен метне се после по један или по два загрепка, па се онда оним другим гребеном (горњак), обема рукама, развлачи вуна.

Вуна се овде највише употребљује за *сукно*, и то највише врана или црна вуна, скинута са оваца врране боје. А ако ње нема, онда може да поднесе и бела вуна, само у том случају мора да се боји. За сукно се преде обично преко лета, а тка се крајем лета или у почетку јесени.

После сукна, од вунене пређе, ткају се много женске завијаче или сукње и черге (шаренице). Опређена пређа за завијачу зове се *завијачило*. Завијаче се уводе у два, три и четири нита. Ако је завијача уведена у два нита и сукнено брдо, а има танку основу и дебелу потку (скоро као за сукно), онда се она, при тању, *налива*, услед чега не може да јој се види основа; то се зове *наливка*. А ако је завијача уведена у три нита и чешће брдо (скоро као за памучно платно), а има танку вунену потку и основу, онда се зове *улегла*. Боја, на женским завијачама у ова два краја, преовлађује црвена, па зелена, па плава.

Черге или *шаренице*, могу да буду дебље и тање. Дебље су черге за покривање и зову се, *наливље*, а тање су за простирање. Опређена пређа за черге зове се *чергило*.

Поред черага овде се ткају још и тако звани *балучени ћилимови*, који маје потка дебела као и за черге наливље. Балучени се зову за то, што се свака шара за себе тка. Те су шаре разне боје (у већини беле и црвене). За то што је овакав начин израде ћилимова врло тежак, почели су да га напуштају. У место оваквих ћилимова, сада ткају ћилимове са црном

потком и основом, па их после везу („штикују“), дућанском вуницом. Слично ткању танких черага ткају се и јастуци.

Од вунене пређе ткају и *канице* (тканице). Испређена пређа за канице зове се *каничило*. За то што су канице обично уске (широке су 8—18 см.) ткају се без брда и брдила, већ помоћу дрвеног ножа. Ако је каница једне боје и доста широка, онда се зове *појас*. Појасева има црних и црвених. Црне носе обично стзре жене, а црвене стари људи. Овде носи канице и женско и мушко, и старо и младо, и ко би био без њих сматрао би се за неучтивог.

Поред каница раде и *подвезице*, које старији људи (момци ређе) опасују око једне и друге ногавице од чакшира или *дизлука* (тозлука), одмах испод колена, а над чарапама. Оне су широке до 2 см., а дугачке 50—70 см. У старо време сматрало се за велику срамоту, ићи без подвезица. Прича се, да је стари Илија Гарашанин једном дошао кнезу Милошу у Крагујевац. У путу је изгубио једну подвезицу, и он то није спазио. — Чиниш волико, теби Гаро фали једна палица у јарму. Гарашанин брзо погледа низа себе и кад је видео да му нема једне подвезице на ногавици од чакшира, сав поцрвени од стида и одмах се удаљи из конака.

2. Плетење чарапа

Жене плету, сем *накомице* или нарочито код куће, још и кад иду на копање или жетву и кад се отуда враћају, кад се одмарају од тежих радова (нпр. о копању), кад чувају стоку, кад беле платно, и кад иду гдегод, на *тежашан* или радан дан, у село на *поседак*. По народном веровању тежи је грех прести, но плести. За то плету и о мањим празницима, нарочито девојке и жене, које немају деце. А ако нека жене има деце, па би хтела на неки омањи празнични да плете, она отидне, с плетићим иглама, на реку или поток, па тамо три пута удари иглама о камен, говорећи: „О камен *удрило*, камен нека снађе“.

Плетиво, за плетење чарапа, преде се увек од вунених загребака, и то само од беле вуне. Преде се дебело као за сукнену потку, ако не још и дебље. Опређено плетиво смотава се на мало мотовило (60—80 см. дугачко), па се, без разбрајања, одатле скине, и то се зове *канура*. Канура се после обоји, у коју се хоће боју, и, кад се осуши, смота се у клубе,

и плете. Шишарка, крпа, ивер, и др. око којих се мота клубе, зове се *йодумешак*. Чарапе су плету помоћу пет гвоздених игала са кукљивцима.

Сељачке чарапе деле се на два дела: на *наглавак* и *нагрљак* (сл. 92). Свагда се прво исплете наглавак, па онда нагрљак. Наглавак се увек почиње, код мушких чарапа, са 12—14 пекаља, а код женских са 10—12. Почиње се од места, где ће да стоје прсти, па се свршава петом. При плетењу се прво *размеће*, од прилике за онолико, за колико ће да стану ножни прсти, па се после, преко средине, не *размеће*, већ се плете равномерно и, на послетку, кад се дође до пете, онда се с горње стране, уметне један тежен или памучан конач, после чега почиње опет да се смеће све докле се не заврше. Вунен конач се никад не умеће у наглавак, јер се то не ваља ради здравља онога који ће носити. Из наглавка извучени конач не баца се, већ се обично везује за котарче, у коме се држи плетиво, или се спаљује, јер се верује да се неће оженити онај, који би га нагазио.

Плетењу чарапа уче мајке још малу женску децу. Ако не би хтела деца да плету, мајке им прете, или плаше их, да ће им баба *клуйчара* стући прсте у ступи. Исто тако, ако мала женска деца не би хтела да уче да предуг, мајке им прете, да ће им баба *йредара* спалити прсте и косу на глави.

Сем чарапа овде плету још и *рукавице*, које носе само мушки, и то искључиво зими. Рукавица има *шакњача* и *йрстјача* или *йрстењача*. Шакњаче су без прстију, а прстаче су са прстима. Шакњаче су старијег, а прстењаче новијег постанка.

Ако која жена умре, а остану јој наглавци или чарапе несвршени (са иглама у пекљама), онда се то сматра као лек противу живе ране. Одатле се узму конци или плетиво, па се згори и рана засоли. — Не ваља се обувати преврнуту чарапу, јер се слути на несрећу у кући.

У женски посао спада и прављење *узица*, за разне домаће потребе. Узице могу да се праве од тежених и вунених конача.

Још су у старо време жене овде плеле и *гајтан*, од предене вунене пређе.

3 Бојадисање (бојење или грађење) пређе

Пре но што ће се вунена пређа ткати или плести, она се *боји* или *гради*. Сем вунене пређе може још да се гради и тежена, ланена, памучна, па и свилена пређа. Тежена пређа гради се најобичније у чивиту, а ређе у српку и рују.

У *чивићу* се гради овако: Узме се тестија, којој је разбивен грлић и дршка, па се напуни мокраћом, услед чега жене по неколико дана само у њу мокре. Та се ђупа, или окрњена тестија, зове *чивишара*. Мокраћа престоји у чивитари 4—5 дана, што више изложена сунцу. За овим се узима чивит и меће у чивитару (на 5—6 кгр. запремине по 50—60 п. д. чивита). Ту се чивит добро промеша, па се после у исти *по*тапљу полуци, који хоће да се бојадишу, и ту стоје 4—6 дана, при чему се свако јутро ваде, добро исцеде, па поново метну. Овако обојена пређа, кад се извади из чивитаре, испере се добро у чистој води, па се осуши.

Место у чивитару, или мокраћу, чивит може да се меће и у *сиревину* од неправе вуне. За ово се неправа вуна попари млаком водом, па остави да тако престоји 24 сата. За овим се ова вода од вуне оцеди и сипа у неки суд (земљани), па се у исту метне потребна количина чивита, који је увијен у неку крпицу, и остави да стоји крај ватре 24 сата те да се тако полако растапље. А кад се већ чивит у сиревини *рас*стопи или раствори, онда се, у тај раствор, метне пређа и ту држи три дана и три ноћи.

Данас се, у ова два краја, још једино задржао овај начин старинског народног бојења. Поред овога овде су жене до скоро (па и сада може у по гдекојим местима да се нађе) бојиле вунену пређу још и у: *српку*, *рују*, *броћу*, *чађи* и *луковини*, *џежљиковом* и *јововом* *лишћу* и *кори*, *шљивовој* *йрновој* и *ораховој* *кори*, *ораховој* *комушини*, и др. У српку се боји пређа за коју се хоће да је жута; у чађи и луковини затворено жута; у рују — рујна; у броћу — црвена (вињава) — а у џежљи (џежљики), трну, јови, шљиви и ораху — црна (врана).

У *српку* се боји кад се сиров или сув лист од набраног српка (а он се за то бере обично о Светом Илији) покисели у млакој води, па се тако остави да преноћи у бакрачу. За овим се, у јутру, метне бакрач, са покишељеним српком, на

ватру, да проври. Док покишељен српак у бакрачу проври, дотле се спремна пређа умочи или потопи у расо или у воду, у којој је растворена или растопљена стипса (типса или коцељ). То се каже, да се пређа *стипсоше*. Одатле се после пређа извади, исцеди, добро растресе, и метне у врео бакрач у коме је српак. Чим се пређа метне у српак, бакрач се скида с ватре и *загуши се* (покрије) каквом поњавом. Тако загушена пређа постоји 2—3 сата, па се извади, исцеди, поново стипсоше, па се за тим испере и осуши.

Ако се пређа метне прво у чивит (на већ показани начин), па после у српак, онда постаје *зелена боја*.

У *рују* се боји кад се руј, оштрим ножем, издеље на ситне љуспице које се покиселе у млакој води — и даље се ради као и при бојењу у српак. Руј се не налази у овоме крају, већ га обично доносе ужичани.

У *броћу* се боји пређа овако. Прво се пређа покисели у води, у којој има растворене стипсе. Тако се остави ту да преноћи, па се после у јутру метне на ватру да проври. После се пређа одатле извади, оцеди и осуши. Док се стипсосана пређа суши, дотле се корење од броћа истуца и метне у у млаку воду, у бакрач, да се ту добро раскисели, па се после бакрач метне на ватру да проври. И кад то буде, онда се у исти меће пређа, при чему се дрветом непрестано меша да би боја свуда ухватила. За овим се бакрач скида с ватре и загуши, и тако се остави да стоји док се не охлади. После се пређа поново стипсоше, па се за тим испере и суши. До скоро је у овим крајевима скоро свака кућа имала у градини по две или три гомиле (цбуна или оцака) броћа. Данас је пак постао и сувише редак. Његова је боја застарела или преживела. *Тандара броћ*, коже се, кад неко нешто тек онако говори.

У *чађи* и *комушини црног лука* боји се кад се наструже у бакрачу чађ из димњака, па се покисели у млакој води, и тако остави да преноћи. Сутра дан ту се неколико пута умочи стипсосана пређа, па кад се добро *прими*, или кад се лепо обоји онда се испере и осуши. А у луковини се боји кад се од црног лука скине она спољашња, сува и жута, комушина или *луковина*. Кад се истом напуни бакрач, онда се прелије млаком водом и остави тако да се кисели 24 сата. После овога метне се на ватру те проври. Сад се скида с ватре и кад се

мало охлади, потапље се ту стипсосана пређа, на исти начин као и код чађи. Обојена пређа у чађи и луковини дође затворено жуте боје.

У *цезљиковину*, *шљивовину*, *шрновину*, *јововину* и *ореховину*, боји се кад се велики бакрач напуни ољуштеном кором или лишћем па онда водом, и тако остави да се кисели за два дана. После овога бакрач се метне на ватру, да ври два до три сата. За овим се скине с ватре и кора (односно лишће) повади. У ту црну чорбу меће се зелена галица или карабоја, која се добро измеша, те да би се растопила. Сад се бакрач понова метне над ватру и кад почне да *стипруји*, онда се у исти меће пређа, и меша се дрветом. Кад тако бакрач добро проври, и види се да је пређа боју добро примила, онда се скида с ватре и загушује. После се пређа одатле вади, стипсоше, испира и суши. Највише се врани потка за сукно, а ређе плетиво за чарапе. За бојење су боље жиле од именог дрвља но грање и лишће. Ну пређа се најбоље врани или црни у ораховој *клайини* (спољашној зеленој љуштури на роду).

У *лишће од паприке* боји се кад се наберу границе са лишћем од зелене паприке, које се метну у бакрач, прелију водом и кувају два до три сата на јакој и тихој ватри. За овим се бакрач скине с ватре, па кад се мало охлади, онда се у онај одвар умаче стипсосана пређа онолико пута, докле год боју не прими. Овако обојена пређа постаје после жуто-зелене боје.

Место што се пређа умаче у расо или стипсосану воду, многе жене је умачу у воду у којој је врела јагурида. Кажу да у том случају обојена пређа неће да се отире и више чува своју прву боју.

Г) ХРАЊЕЊЕ И ИЗВОЂЕЊЕ ДОМАЋЕ ЖИВИНЕ

У редовни женин посао спада и храњење и извођење домаће живине.

Од месеца фебруара, па скоро преко целог лета, чим се кокошка расквоца, женино је да је одмах *насади*. За насађивање бирају скорашња јаја, која обележе угљеном (да не би друге кокошке подносиле) и међу их под квочку, и то: 14—18 кокошињих; 14—16 шочијих; 8—10 ћурчијих; 5 гушчијих. Шочија или пловчија јаја редовно се насађују под квочку; ћурчија врло ретко, а гушчија најређе. Гнездо за квочку праве од сламе, коју *наместе* у неку стару котарицу, чабрић, сандучић, или просто на земљи у ћошку какве стаје или на тавану од какве зграде. Изведене пилиће жене покупе у сито (те да би били увек сити), па их, с квочком, унесе у кућу, и три пута окрене око верига на ватришту (те да не би ишли далеко од куће). После овога изручује их на сред куће и ту их *зарађује* мрвицама од печеног јајета и тестом од кукурузног брашна. У прво време, мали пилићи, хране се искључиво тестом. Мале ћуриће хране куваним копривама и тестом од пројиног брашна. Мале пловчиће хране куваним копривама, лишћем од дулека, кромпира или сточне репе, којима се додаје по мало пројиног брашна и песка. Мали гушчићи хране се највише забутаним тестом од пројиног брашна.

Ако би пилићи или кокошке, у једној години, липсавали, онда се та штета приписује у грех полагајнику који је на Кокошињи Божић (Светог Игњата) полазио дотичну кућу.

Д) ГРАЂЕЊЕ ЦРЕПУЉА

Многе жене саме граде или праве црепуље за домаћу употребу, а понеке их праве и за продају, узимајући за њих више брашно и кукуруз но новац. Црепуље се праве од *црепуљне* земље. То је црвена или жута пескава или љаскава иловача, која се вади као и ума, у нарочитом мајдану. Жене иду по њу о празницима. Довета иловача прво се добро иситни, па се замеси водом, у коју се метне неколико прегршти просејаног пшеничног брашна и неколико кокошињих јаја. Вода мора да буде млака. Замешено блато изгази се ногама и исеца косицом или мотиком. За овим се истом дода сува коњска фушкија и мало тежине (од загребака), па се по том опет добро изгази и поново косицом исече. Сад се скупи у пласт и остави тако да преноћи у соби и да *скисне*. Сутра дан од овог истог блата граде се црепуље. Оне се праве на нарочито за то начињеним даскама, које се зову *црепуљаче*. Ове су даске округле, и на средини проваљене. Од исте гомиле узме се комад блата, па се на овој дасци распљеште те се направи котур и *ћуљак* или рупа. Ивице или крајеви, од овога спљесканог или *ућайканог* котура, рукама се савију и издигну, и тако се направе *усне* од црепуље. Тако направљена црепуља намаже се блатњавом водом. За овим се, на истој дасци суше неколико дана, у хладовини где нема ветра. Кад се тако добро осуше, онда се запрећу у врео пепео, у ватришту, и тако пеку целу ноћ. Пошто се испеку и из пела изваде, онда се перушком избришу и свуда немажу белом луком, те да би више трајале. Жене обично раде црепуље у друштву или заједнички. Кад има спремљеног блата, онда једна жена може да изради за дан по 20—30 црепуља. У последње време ређе их раде, јер их доноси и по селима продају готове из Врњаци (срез трстенички).

РЕГИСТАР

I.

РЕГИСТАР ЗА ТЕХНИЧКЕ ОБИЧАЈЕ

- ајат 98.
ајдук (siphon) 19, 56, 84.
ајма 16, 40. — в. аљма.
алати 73.
аљма 16, 40; — в. ајма,
арпаџик 15.
бад 76.
на банак (копање) 23.
бачва 41.
бела рада 20.
белење 141.
берба 41.
боб 15.
божур 20.
бојадисање (пређе) 147.
босиљак 20.
бостан 18.
брадва 74.
бразда 9; у бразду (сејање) 8.
брана 20, 21.
брвнара 97.
брдарство 100.
брдо (за ткање) 100.
бресква 45.
брзак (лук) 16.
бројаница 131.
броћ 148.
будак 51.
булка (цвеће) 20.
бунарство 101.
бундева 19, 44.
бургија 74.
вабљење (стоке) 62.
вајат 98.
ведрица 121.
везивање (винограда) 24.
везилац 33.
венац (кукурузни) 9.
венац (од лука) 39.
вењак 30.
вила (furca) 29.
вино 44.
бело вино 44.
црно вино 44.
виноград 13, 21, 23, 24.
влас 144.
влачење 20.
влап'ац 10, 16.
восак 71, 72.
восковарина 71.
суво воће 41.
воћка 12.
воштина 71.
врба 12, 54.
врг (плод) 19, 84.
врзина 52.
вршидба 32.
вршка 91.
вуна 143.
прање вун. 143.
гајтан 146.
говеда 60, 61, 63, 65, 66.
говече 68.
горгин 20.
грабуља 77.
грашак 15.
гребенање 127.
гребенање (вуне) 143.
гребени 127.
гредель 5.

трожђе 43, 44.
гужва 5.
гумно 35, 36, 38.
гуска 64.
детелина 8, 19.
дизлуци 145.
диња 18.
длето 74.
доксат 98.
драгољуб (цвеће) 20.
дрва (за огрев) 49.
дрвљаник 50.
дрводељина 75.
држаљца 76.
дуван 10.
дуваниште 10.
дулек 19, 44.
дунђерство 95.
душема 82.
ђубре 11, 49.
кокошје ђубре 18.
ендек 53.
жетва 32.
живина 62, 69, 70.
живина (храњење и извођење) 150.
жила 12.
жито 14.
загажањ 91.
загрепци 144.
заламање 24.
заливање 11, 13.
замена 23, 105.
здравац 20.
зев 134.
зевак 20.
земља (за орање) 7.
зуб 103.
зумбул 20.
имена волова 60.
коња 58.
оваца 61.
испек 56.
јаблан 12.
јабуке 43.
у јаму (сађење) 11.
јарак 53.
јарам 5.
јарина 143.

јармењак 6.
јечам 20, 32.
јова (alpus) 12.
јововина 149.
кавурма 67.
кадиваца 20.
казан (за ракију) 55, 56, 57.
казаница 57.
калабура 28.
калемарство 102.
калопер 20.
камара 35.
каменарство 100.
канице 145.
каравија 20.
катрањача 83.
качарство 94.
кишељење (конопле) 125.
кобаш 23.
кожа 69, 88.
козе 63.
кокош 66, 70.
кокошар (кош за кокоши) 85.
кола 49, 80.
коларство 100.
коље 52.
комат (пређе) 132.
камињак 44.
комовица 55.
конопла 8, 123.
коноплара 123.
коњ 58, 59, 60, 63, 66.
копања 56.
копање 22.
коритарство 101.
коса (falx) 28.
косица 74.
котар 32.
котарица 86.
котурови 76.
кош (за рибу) 88, 91.
кошење 26.
кошница 86.
крајобер 33.
краставци 18.
кровињара 97.
кромпир 15, 22, 23, 45.
крошња 86.

крстина 34.
крушке 43, 44.
крчење 51.
куглице (цвеће) 20.
кудеља (colus) 79.
кукуруз 9, 12, 13, 14, 20, 22, 41, 42, 46.
купус 10, 11, 17, 46.
купусара 10.
кућа (грађење) 95.
кућица (при сејању) 8.
ладолеж 20.
лала 20.
лан 8, 129.
латинче 20.
леја 9.
лепи човек 20.
лесе 52, 85.
лисник 48.
лов 106.
лоза 11, 12, 13, 21, 25, 103.
лоза американска 12, 21, 26, 103.
лоза дивља 26.
лопата 77.
лопатица 75.
лубеница 18.
лула (мера) 17.
лук 9, 23.
сређивање лука 39.
лук бели 10, 23.
лук мисирски 16.
лук црни 15, 23, 148.
лукара 10.
мак 20.
мастило 106.
маточина 20.
мачећа шапа 20.
мачуга 75.
мед 71.
медовина 71.
међудневице 19.
мере 105.
месечар (кромпир) 15.
месо 67.
мешајица 75.
мешење 120, 121.
младенче 20.
млаћење (шљива) 41.
млевање (пшенице и кукуруза) 46.

млеко 121.
моба 106.
морач 20.
мотање (пређе) 131.
мотика 23.
под мотику (сејање) 8.
мотовило 75.
мужење (стоке) 121.
муљање (грожђа) 44.
навијање пређе 133; прамено 136.
навиљак 30.
наводњавање 10.
навој 135.
наглавак 146.
нагрљак 146.
нана 20.
нарамаш 50.
насађивање (живине) 150.
натеха 19, 56, 84.
невен 20.
неранца 19.
нож 73.
сбрамњача 78.
обруч. 78.
овас 20.
овце 61, 63, 64, 65, 67.
жива ограда 52.
ограђивање (имања) 51.
огртање 22, 23.
озимак (кромпир) 15.
оклагија 79.
опанак 88.
оплен 82.
опсецање (конопаља) 124.
орање 5, 6, 7.
ореховина 149.
орница 7.
осовина 80.
острошка 77.
откивање (косе) 28.
откос 27.
ошак (при сејању) 8.
пабирци 42.
палица 77.
памук 135.
пањ 51.
паприка 11, 18, 23, 45, 149.
папуча (бремза) 83.

параоткос 31.
парење (пређе) **131**.
масуљ 14, 22, 45.
пасуљица 15.
патлиџан 10, 11, 18.
пашњак 64.
пекмез 46.
пепео 17, 19, 51, 141.
перо (за писање) 106.
пероноспора 26.
перуника 20.
петак 34.
пирајка 79.
писаљка 106.
плављење 38.
пламењача **26**.
пласка 30.
пласт 30.
платно 130.
плашћење 26.
плевљење 13.
плевња 38.
плетара 98.
плетарство **85**.
плетене (лука у венце) 39.
плетене чарапа 145.
плетиво 145.
плот 52.
плуг 5.
плужница 5, 6.
подвезице 145.
подробац 122.
појас (зопа) 145.
полутак 132.
попадица 20.
постат 33.
постатник 33.
почист 143.
празилук 10, 16, 40.
прање **141**.
прасе 68.
предене (кудеље) **129**.
пређа (мотање и парење) **131**; (смотавање, сноване, навијање) **133**; (бојадисање) **14**.
преслица 79.
просек 74.
прошје 52.

прекање (винограда) **24**.
прстенак 20.
пруће 53.
пчеларство **70**.
пшеница 20, 33, 46.
раж 20.
ражань 68.
ражњика 76.
ражњићи 75.
разбој 140.
ракија 41, 45, **55**.
ралица 5.
расад 10, 13, 18.
резање 24.
резница 11.
риболов 90.
риљање 21.
рог 60.
рогле 30.
рогуље 30.
рој 70, 71.
ротква 13, 18.
руда 80.
ружа 20.
рузмарин 20.
руј 148.
из руке (сејање) 8.
из руке (сађење) 11.
руковель 33.
руковет 33.
руно 143.
рупа (за воћку) 12.
рутвица 20.
садиљка 10.
под садиљку (сађење) 11.
садници 12.
сађење **8**.
салаш (кош) 85.
саоне 80, 84.
сап 25, 32.
сапињање (говедо) 63.
сапун 142.
на сачму сађење 10.
сејање 8, 12, 15.
свећа 71, 72.
свиларство 70.
свилена буба 72.
свиња 63, 64, 65, 66, 67.

свракуља 82.
сврдао 73.
сврдачка 139.
сејање **8**.
секира 50.
семенак 19.
сено 26, 29, 31.
сењак 32.
сиревина 147.
сирће 45.
слама 88.
сланик 78.
сланина 67.
смотавање (пређе) 133.
сноп 33, 34.
со 70.
сокак (на гумну) 38.
сочиво 15.
спрега 6.
спрежници 6, **105**.
срп 32.
српак 147.
срченица 81.
старост (волово) 60.
стог 30, 35.
стоже 30, 35.
стојелка 79.
стока 66, 121.
гајење **63**.
чување 64.
сточарство **58**.
стрижење **143**.
стрмина 20, **32**.
стрњиште 6.
стрторак 20.
стругарство 100.
стубац 77.
стубе 76.
сукно 130, 144.
табарка 57.
тараба 53.
тежина (кудеља) 127, 128, **129**.
тесла 73.
тестера 74.
тиква 19, 44.
тканице 145.
ткање 137, **143**.
тлак 38.
точак 81.

трава (за кошење) 27.
трем 98.
трлење (конопле) 126, 127.
трљачи 103.
трмка в. кошница
трновина 149.
турчинак 20.
туршија 44, 45.
туцање (стоке) 103.
тучак 77.
ћилим 144. балучен 144.
ћурка 64.
увит 5.
уводиља 137.
увођење (при шкаљу) **137**.
удица 93.
узица 146.
ума 142.
урежњак 140.
хлеб 121.
царево око 20.
цвеће 13, 20.
цевка 139.
цепци 76.
црепуља (грађење) **151**.
црпац 92.
чађ 17.
чарапе **145**.
чардак 30.
чатмара 98.
черга 144.
чешљање вуне **143**.
чивит 147.
чобанин 64.
чубар 20.
чежљиковина 149.
џамбас 59.
шареница 144.
шешир 88.
шилер 44.
шиљак 75.
шиндрелија 97.
шира 44.
шишаница 131.
шљива 12, 41.
шљивовина 149.
шљивовица 55.
штап 75.
шума 20.
шућурак 19.

II.

РЕГИСТАР ЗА ВЕРСКЕ ОБИЧАЈЕ

аљма, не ваља је затирати, кад се једном запати 16; где се сади, не ваља подизати кућу, нити спавати 16; семе од ње не купује се, већ се тражи на поклон 16.

амајлија, од белог лука који је проникнуо кроз змијину главу 41.

баба, плетара и клупчара, стући ће прсте деци која неће да плету; предара спалиће прсте и косу деци која неће да преду.

бадњак, кора од бадњака као утук против града 108.

Бадњи дан, обичаји о њему 107; од Б. до Св. Јована не ваља прести кудељу 131.

в. **сновање**.

бакарни, б. гумна, на њима вро пшеницу цар Лазар 39.

Благовести, тада се сади паприка, да би била *блага* 10.

Бог, створио винову лозу од своје крви 116.

Богојављење, о Б. се, на секири, пије водица 51.

Божјић, обичаји 107; на Б. не ваља јести кашиком ни виљушком 107.

в. **сновање**.

Божјићни, б. слама, утук против града 108; у врачању за кишу 108.

„Божји кош“, о земљи, у изреци приликом сетве 20.

болест, в. трпија.

болест велика, добија је ко носи кошуљу од конопље посејане у Велику

недељу 108, 127, ко носи кошуљу прану у уторак 142.

босиљак, босиљкови клинови (у нар. песми) 6.

брадва, алат Св. Томе 118.

бразда, в. прва бразда.

буњиште, в. огњиште

ваља се 12, 13, 25, 39, 40, 71, 108, 109, 136, 141, 143.

в. **не ваља се**

ватра, кад се сади лук, не сме се доносити 10; не ваља на њој горети стоже 39; в. на којој је парена кудеља не меси се и не кува 133; меће се у рупе од чинова, да би престала киша 135.

в. **зачеље**; **обжежење**.

ведрица, с водом, меће се на сред тора о Ђурђевдану 108; кићење и врачање о Ђурђевдану 109.

везивање, очију орлу, врани, свраки и свакој дивљини 107; пачавре о чистом понедеонику 107; уста, ако се гледа кад се сече веза од сновутка 136.

венчани, венчана кошуља, којом се покрива кошница 71.

вера, српска од турске, колико се разликује 40.

вериге, о њих се веша глиста да би престала киша 108.

ветар, источни, о Крстовдану, предсказује сушну год., а јужни кишну 109; „закршћава“ се, о крстовдану 109.

вечера, в. ручак.

вештица, не једе бели лук 41.

виљушка, в. кашика.

виме, овце и краве маже се копривом о Ђурђевдану 109.

вино, даје се резачима („да би виноград родио“) 25; снити га, значи здравље 119; вина и ракије мора бити кад се сеје пшеница 9.

в. **лоза**.

виноград, в. град

витао, в. стоже

влашићи, кад се угледају, почиње орање и сејање 7, 107.

вода, јаја за насад, при прелазу преко воде, морају се у њој поквасити 108; ведрица с водом меће се на сред тора о Ђурђевдану 108; да би се дочарала киша, сипа се вода 135.

в. **текући**.

воденична, устава, обноси се око села, против града 109.

водица, богојављенска, пије се на секири 51.

воћка, на њу се, о Ђурђевдану, рано у јутру меће камичак 108; ако цвета празног месеца, збациће цвет и плод 110.

врабац, в. врана.

врана, јешће жито, ако се на Божић једе кашиком и виљушком 107; врана, враџац и чавка, ако падну на прву бразду, предсказују берићет 7 и 107.

в. **везивање**.

врач, ђаво се претвара у врача 58.

врачања, 107.

врба, везује се за ведрицу, о Ђурђевдану 109.

вршидба, за време в. не ваља јести на гумну 37.

вунен, конач, не умеће се у наглавак, ради здравља.

гарав, лонац не ваља метати међу пшенично семе.

гатање, по белом луку, о Ђурђевдану 40; гатања 107.

гаће, в. кошуља

глава, од живине, не ваља да је једу деца 70; метање вагана на г. предсказује гладну годину 107.

гладан, г. годину, како предсказује дете 107.

глиста, веша се о вериге, да би престала киша 108.

говедарка, рђав знак, кад падне на прву бразду 107.

година, в. родан, неродан.

гологлав, г. жене, у врачању за кишу 108.

голуб, дивљи, казује кад треба сејати лук 10.

горак, в. крађа.

грабуља, в. стоже.

град, (grando), да не би тукао виноград, не треба резачима доносити бели лук и јаја 25; зрно од г., у врачању против г. 108; враџбине против г. 108; тући ће поље кроз које се пронесе обешеник, или удављеник, или убијени 109; врачање против г. са обношењем воденичне уставе 109; тући ће, ако се у Белој нећељи сеју конопље 127.

грмљавина, не сме затећи кошуље у води 142.

гуја, ручконоша (у нар. песми) 6.

гумно, на њему, кад је вршидба, не ваља се јести 37; метле с гумна не ваља кући враћати 39; на бакарним г. вро пшеницу цар Лазар 39.

в. **стоже**.

гусеница, утук против ње 108.

два, не ваља истог дана сновати два сновутка, већ један или три 135.

девер, ваља да да снахи на дар прсеницу 79.

девет, вода у којима се пере кудеља пређа 133; посипака пепела избацује се са огњишта на коме је парена кудеља 133.

девојка, у враџбинама против кише 108.

десни, на прст д. руке орач намиче црвен конач кад сеје пшеницу 7; д. перо од белог лука ако је веће добар знак 40; д. рука, у заклетви

118; колач, приликом обжежења ватре, обноси се три пута на десно око верига 133.

дете, како предсказује гладну и родну годину 107; не ваља га ударати мотвилом 132.

в. деца

деца, бивају мазана белим луком, против вештица и урока 40; шта не ваља да једу 69, 70; не смеју долазити код рупе где се кудељна пређа пари 133; не ваља да прескачу сновутак 135; да гледају кад се сече веза од сновутка 136; да прескачу кудељу пређу 137; неће расти ако се за њих шије или крпи урежњацима 140; која их жена има, не сме да плете на празник.

дивљина, (дивљач). в. везивање.

дово, в. зачеље.

дрводељац, Св. Тома био је д.

дрен, везује се за ведрицу, о Ђурђевдану 109.

дренов, в. лесков.

ђаво, претвара се у калуђера 58; у врача 58; начинио ракију 58; створио купину 116; куша Св. Тому 118; претвара се у лепу девојку 118.

Ђурђевдан, врачања о њему 108, 109, 110.

в. удавача.

жена, не ваља да коље живину 69; гологлаве, у врачању за кишу 108.

жетвар, не ваља му давати срп из руке 39.

жива рана, лек од не несвршена чарапа кад умре плетилца 146.

живина, не ваља да је коље жена 69; неће се пилити ономе ко је додирнуо мртваца 108; да не би било мртвачића, умачу они који се врате с погребца прсте у црвену боју 109.

живот, најдуже ће живети онај који пожне остатак од њиве 39.

завезивање, (магично) корена, да би се завегао род 12.

загонетке, 35, 54, 119, 127.

зајам, јаја узајамљена за насад, при прелазу преко воде, морају се у њој поквасити 108.

заклетве, 118.

закопавање, воденичне уставе, у врачању против града 110.

затварање, уста душманкама 136.

чеље, на 2. од ватре не ваља метати тање крајеве дрва 109.

здравнице, 116.

зев, кроз з., пре ткања, провлачи се мачка 137.

земља, апострофира се при сејању старог семена 9; в. заклињању око међе 118.

злато, орало од з. (у нар. песми) 8.

змија, глава од међудневичне з., у врачању 40.

игла, њоме се боду у камен, кад се шије на празник 142; („о камен удрило, кам нека снађе“).

из куће, не ваља ништа давати за време сетве 9; не даје се ништа, од тренутка кад се пшенично семе однесе за сејање 109.

из руке, не ваља давати срп жетвару 39.

источни, в. ветар.

јавор, ј. јармови (у нар. песми) 6.

јагањци, не крме се 15 дана после стрижења 109.

јаја, узајамљена за насад, при прелазу преко воде, морају се у њој поквасити 108; у сну, значе јак, бол 119.

в. лук, бели.

један, не ваља истога дана сновати два сновутка, већ један или три 135.

једење, приликом вршидбе, на гумну, не ваља јести 37; шта деца не ваља да једу 69, 70; после парења кудеље допуштено је тек кад се кућа очисти, и избаци девет посипака неела са огњишта 133.

јужни, в. ветар

казан, за ракију, како је постао 57.

калем, не прима се оном ко је додирнуо мртваца 108.

калемарство, не иде сваком од руке 102.

калуђер, ђаво се претвара у ње а 58.
камен, баца се на ниже, приликом навијања кудељне пређе 136, уњ се боду иглом, кад се ради на празник 142; „у камен удрило“ 142.
в. камичак.

камичак, меће се, рано ујутру о Ђурђевдану, на воћку 108.

кашика, на Божић не ваља јести к. и виљушком 107; утук од града 108.

киша, врачане да би пала 108; 135; да би престала 108; 135; падаће, кад ко чупа траву 108; кад је где закопано копице 109.

в. ветар.

клање, жене не ваља да кољу живину 69.
клилук, узвик дивљег голуба, којим се објављује сетва лука 10.

кокоши, једу, на Бадњи дан, из конопца којим је била везана слама 107; кад рано лежу биће неродна година 108; к. и пилићи, кад липсавају, то је кривица полагеника о Св. Игњату 150.

колач, замешен са водом у којој је парена кудеља 133.

конац, кад преља једе мозак, кидаће се конци 142.

конац вунен, не умеће се у наглавак, ради здравља 146.

конац црвен, намиче се при сејању на прст лесне руке 7; њима се кити непожњевени крај њиве 39; везује се за врећу са семеном 107; њиме се везује глиста, у врачини против кише 108; кити ведрица о Ђурђевдану 109; обавија непожњевени крајчак њиве 110.

конопац, са сламом, о Бадњем вечери, не дрешу се 107.

конопља, не ваља је сејати у Велику ни у Белу недељу 108 и 127; где је била к., не ваља сејати купус 109.

конопљара, не ваља је мењати 124, сејати на њој купус 124, и сивати 124.

копач, у здравици 116.

копице, ако је где закопано, пада киша 109.

коприва, везује се за ведрицу, о Ђурђевдану 109; њоме се овце и краве о Ђурђевдану, мажу по вимену 109.

коса, девојачка — бич од ње (у нар. песми) 6.

кошница, кити се, о Божићу, полаже-никовим повесом 107.

в. стоже.

кошуља, венчана, њоме се покрива кошница 71; од конопље, посејане у Велику недељу, доноси „велику“ болест 108; не перу се у петак, уторак и мрсну среду 142; не сме их прати нечиста жена (под менструацијом) 142; не смеју бити у води о Прокопову дне и о Св. Илији 142; не сме их затећи грмљавина у води 142; не ваља облачити преврнуту к. ни гаће 142; не ваља је свлачити ва ниже 142.

крáva, музара, о Ђурђевдану маже се копривом по вимену 109; врачање да јој се не би одузело млеко 109.

крађа, кад ко украде (семе), краставци постану горки 19.

крај, од њиве, оставља се непожњевен 110.

краставци, в. крађа.

крв, Божја, од ње створена винова лоза 116.

крило, не ваља да једу деца 70.

крмљење, оваца мекињама, на којима су, о стрижењу, опране руке 143.

крпљење, не ваља шити ни крпити на себи 142.

крст, крстови, на њивама од лесковог прућа праве се о Ђурђевоану 108. в. прекрштен.

Крстовдан гатања о берићету 109.

кудеља (cannabis), кад се не сме прести 131; парење к. чини кућу нечистом 133; код рупе где се к. пређа пари, не смеју долазити деца 133. в. сноване.

кудеља (colus), ваља да је да девер снахи на дар 79.

купина, како је постала 116; благословио је Св. Сава 116.
купус, не ваља сејати где су биле конопље 109; 124.
кућа, не ваља је подизати тамо где се сади аљама 16; градити је, у сну, значи смрт 119.
леви, л. перо од белог лука, ако је веће рђав знак 40.
лек, од змијиног уједа (бели лук проникнуо из змијине главе) 40; од живе ране 146
лесков, „пусти лескову, узми дренову“ 66; крстови од л. прућа праве се о Ђурђевдану 108.
литургија (колач), у здравици 116.
лишће, њиме се, у врачању, затварају уста душманкама 136
ловац, ловци празноверни 106. в. полазак.
лоза винова, при резању „плаче“ 25; кад је с јесени црвена, биће родна година 108; створена од Божје крви 116.
лонац, гарав л. не треба метати међу пшенично семе 9.
лук, враџбине приликом сађења 10.
лук бели, не ваља доносити резачима 25; по њему, о Ђурђевдану, гатају удаваче 40; њим се мажу деца против вештица и урока 40; проникнуо кроз главу међудневичке змије, у врачању 40; не једу вештице 41. в. чуђење.
магичне формуле, 9, 66, 107, 136, 137, 142. упор. пословице, здравице, заклетве
мачка, не ваља да прескочи сновутак 136; пре ткања, провлачи се кроз зев 137.
међа, спорови око м. решавају се заклетвом 118.
међудневички, в. змија.
мекиње, в. стрижење.
менструација, в. нечист.
месец (luna), сеје се само у пуном месецу 13; ако воће цвета празног м. или последње четврти, збациће плод 110.

метла, не ваља је сгумна кући враћати 39; победа се, после вршидбе, настоже 39.
млеко, о Ђурђевдану, цеди се кроз церову кору 108; врачање за млеко, о Ђурђевдану 108, 119. в. крава.
мождина, не ваља да је једу деца 69.
мозак, не ваља да га једу деца 69, и преља 142.
мотовило, њиме не ваља ударати дете 132.
Мратинци, за време М. не ваља прести кудељу 131.
мртвац, ко га додирне, не примају му се калемови 108, и неће му се пилити живина 108.
мртви, како их човек може видети 58.
навијање, кудељне пређе — врачањом приликом 136; морају пролазници да благослове 137.
на више, ваља свлачити кошуљу 142.
нагазити, в. намерити се.
намерити се, ако се кудељна пређа испере, код бунара, на том се месту може после намерити 133.
на ниже, не ваља свлачити кошуљу 142.
на поклон, в. аљама.
не ваља се, 9, 10, 16, 17, 25, 37, 39, 69, 70, 79, 107, 108, 109, 124, 127, 131, 132, 133, 13, 136, 140, 142, 146. в. ваља се.
недеља бела, не ваља у њој сејати конопље 127, ни прести кудељу 131.
недеља велика, не ваља у њој сејати конопље 108, 127.
недеља млада, на њу се крме овце мекињама над којима су опране руке 143.
недеља цветна, на њу се не шије 142.
недра, семе од свилене бубе изводи се у недрина 72.
непорођен, н. чељаде, у врачању против града 108.
неродан, кокоши кад рано лежу, биће н. година 108.

нечист, жена н. (под менструацијом) не сме прати кошуље 132.
низ воду, окрећу се полутке, кад се испира кудеља 133.
новац, везује се за врећу са семеном 9.
ноге, метање вагана на н. предсказује родну годину 107; перу се после прања кошуља 142.
њива, један крај оставља се непожњевен 39, 110; по њ. се, на Ђурђевдан, међу лескови крстови 108.
обешеник, ако се пронесе кроз поље, тући ће град 109.
обжежење, ватре како се врши 133.
обилажење, сеоског атара, са двома полама воденичне уставе 109.
обношење, колач приликом обжежења ватре, обносе се око верига 133. упор. обилажење.
обрамица, оставља се у води у којој су испирале кошуље 141.
овце, музаре, о Ђурђевдану, мажу се ко ривом по вимену 109; крме се мекињама над којима су опране руке 143.
огњиште, са о. где се парила кудеља, избаци се после девет посипака пепела 133.
оживети, како се може умрети и поново о 58.
олово, везује се за врећу са семеном 9, 107; за ведрицу, о Ђурђевдану 109.
онај свет, како се може видети 58.
орање, почиње кад се јаве Влашкини 7, 107; показао га Св. Сава 7; у сну, значи смрт 119. в. погача.
орач, в. везивање.
ораси, у сну, значе сиротињу и штету 119.
орач, у здравици 116.
освечанитисе, 131.
остатак, непожњевен, од њиве 110; који пожње, најдуже ће живети 39.
пазухо, семе од свилених буба изводи се под п. 72.

памет, преврће се ономе ко носи преврнуту кошуљу 142.
паприка, сади се о Благовестима, да би била *блага* 10.
пас, даје му се колач приликом обжежења ватре 133; не ваља да прескочи сновутак 136.
паун, палица перје пауново 8.
пачавра, везује се о чистом понедео-нику 107.
певање, у врачању против града 110.
пепео, церов угљен, покривен п., предсказује родну годину 107; п. са ватришта избацује се приликом обжежења ватре 133; девет посипака п. избацује се са огњишта на коме је парена кудеља 133.
песме, народне 6; 7; 113.
петак, уочи п. не ваља прести кудељу 131; у п. не ваља прати кошуље 142
пиле, не ваља да кољу жене 69.
пилићи, в. кокош
платно, изаткано, кад се сасеца трудна жена не ваља да гледа 140.
писка и сврака ако падну на прву бразду, предсказују неродицу 7; 107.
плуг, кад почне орање, преко п. се ломи погача.
погача, шаље се орачу, кад почне орање и сејање 107. в. плуг.
погачица, девојачка или старосватска, свилом са ње везује се врећа са семеном 9.
погреб, по повратку са п. умачу се прсти у црвену боју 109.
полаженик, његовим повесом ките се кошнице 107; п. о кокошјем Божићу његова кривица ако кокоши липсавују 150.
полазак, ловци не воле да им ко при п. пожели срећан пут 106.
понедеоник, чисти, прање судова о њему 107.
порођај, биће тежак, ако жена прескочи сновутак 135.
пословице, 8; 20; 24; 26; 28, 29; 32; 46; 51; 66; 110; 137; 140; 148. упор. магичне формуле.

праг, приликом обжежења ватре на њему се оставља колач, који се после да псу 133.

празноверице 107.

прање, судова о чистом понедеонику 107; кад кошуље не ваља прати 142; п. ногу, после прања кошуља 142; п. руку, над мекињама, приликом стрижења 143.

прва бразда, каква тица на њу падне, такав ће бити берићет 7; 107.

превртнуто, не ваља облачити п. кошуљу и гаће 142 и п. чаралу 146.

предење, кудеље, кад је забрањено 131.

пређа, кудељна, не ваља је мотати за време ручка 132; врачања приликом навијања 136; не ваља да је прескочи трудна жена 137.

в. кудеља.

преко реке, в. река

прекрштен, под коленицу с јелом међу се две п. сламке 109.

преља, не ваља да једе мозак 142.

преображење, о П. подсеца се саће 71.

прерушивање, (претварање), ђаво се претвара у калуђера 58.

прескакање, не ваља прескакати сновутак 135.

преслица, в. кудеља.

приповетке, 57; 116.

провлачење, мачке кроз зев, пре ткања 137.

Прокопов дан, о њему не смеју кошуље бити у води 142.

прст, пре почетка сејања пшенице орач намакне на прст црвен конач 7.

прсти, ножни, лече се водом са секире 51.

пруће, лесково, од њега се, о Ђурђевдану, праве крстови 108.

путник, у здравици, 116.

пуцање, у врачану против града 110.

пушење, кад се сади лук, није допуштено 10.

пшеница, в. прст; семе.

рађање, ако девер не да снахи преслицу на дар, неће рађати децу 79.

ракија, како је постала 57.

рано ујутру, на Ђурђевдан врачање 108.

раоник, заклинање на њему 118.

рашћење, деца неће расти ако долазе код рупе где се пари кудељна пређа 133; ако прескоче сновутак 135; ако се за њих шије урежњацима 140; не ваља шити на себи, јер се неће пораста 142; да би чељад расла, треба да свлаче кошуљу преко главе 142.

река, ако се деси смрт у фамилији а хоће да се снује пређа, мора се ићи преко реке 135.

риљање, у сну, значи смрт 119.

род (fructus), в. завезивање

родан, р. година, предсказује је церов угљен покривен лепелом 107; кокоши, кад доцкан лежу 108; лоза, кад је с јесени црвена 108; како је предсказује дете 107.

рој, шта се чини да не би побегао 71.

роткве, саде се о Св. Вартоломију 13 18.

ручак, свечан за сејача, кад се почиње сејати пшеница 9; за време р. и вечере не ваља мотати пређу 132.

сан, в. снови

састављање, двеју половине воденичне уставе, које се односе око сеоског атара 109.

саће, подсеца се о Преображењу 71.

сахрана, в. погреб.

Св. Вартоломије, тада се саде роткве 13; 18.

Св. Илија, о његовом дану не смеју кошуље бити у води 142.

Св. Јован, од Бадњег вечера до Св. Ј. не ваља прести кудељу 131.

Св. Недеља, напија се у њено здравље 116.

Св. Никола, в. сноване.

Св. Петка, напија се у њено здравље 116.

Св. Сава, научио људе орању 7; благословно купину 116.

в. сноване.

Св. Тома, кушан од ђавола 118.

светитељ, у здравици 116.

свила, врећа са семеном везује се пр-

веном с. 9; с. са девојачке или старосватске погачице 9.

свилена буба, производи се из семена које се носи у недрима или под пазухом 72.

сврака, в. везивање; пљиска.

сејање, пшенице, почиње кад се јаве Влашићи 7; пре почетка орач намиче на прст црвен конач 7; кад се почиње, шта се ради 9; врши се само у пуном месецу 13.

в. орање; погача; семе.

секира, на њој се, о Богојављењу, пије водица 51; усецање с., као лек 51; зној са ње као лек 51.

семе, врачања, при сетви 9; не ваља куповати из куће у којој је неко умро у тој години 17; које при вађењу случајно падне на земљу, не треба сејати 108; пред сејање, провлачи се кроз главину од точка 108; кад се понесе из куће за сејање, не сме се из куће ништа давати 109; с. од свилених буба, изводи се у недрима, или под пазухом 72.

в. конач

севна, врачања 9.

слама, божићна, утук против града 108; у врачану за кишу 108.

сламке, прекрштене, међу се под коленицу с јелом 109.

слезина, не ваља да једу деца 69.

смрт, из куће у којој је неко умро, не ваља куповати семе 17; умреће неко из куће, ако се сеје купус где су биле конопље 109; десиће се у породици код се снп орање или риљање 119, или грађење куће 119; у фамилији или суседству, не сме до затекне сновутак нерасечен 135; кад се деси у фамилији не сме се 40 дана сновати кудељна пређа 135.

сноване, кудеље, од Св. Николе до Бадњег дана, и од Божића до Св. Саве, није допуштено 135; не врши се 40 дана иза смрти у фамилији

135; морају пролазници да благослове 137.

снови 135.

сновутак, не ваља прескакати 135; не ваља истога дана сновати два с., већ један или три 135; ваља расећи у горњем крају 135; не ваља да прескочи мачка или псето 136; кад се сече веза од њега, деца не ваља да гледају 136; „замре“, ако ко у фамилији умре после навијања кудељне пређе 137.

со, сејану, не ваља, у трицама, давати стоки 70; утук од града 108; заклинање с помоћу соли и хлеба 118.

в. чуђење.

спавање, не ваља спавати тамо где се сади алма 16, ни на конопљари 124.

сребро, рало од с. (у нар. песми) 8.

среда, у очи среде не ваља прести кудељу 131; о мрсној среди не ваља прати кошуље 142.

срп, не ваља га давати жетвару из руке 39.

в. вера.

срце, не ваља да једу деца 69.

стоже, на њега се после вршидбе, побада метла 39; не ваља га на ватри горети 39; да рој не би бегало, држи се у трмчанику витао, грабуља и стоже с гумна 71; љуска од њега подмеће се под кошницу 107.

стока, даје јој се клип кукуруза, приликом обжежења ватре 133.

в. со.

стрижење, после с. не крме се јагњаци 15 дана 109, и перу се руке над мекињама којима ће се крмити овце 143.

судови (vasa), перу, се о чистом понедеонику 107.

суша, предсказује је источни ветар о Крстовдану 109.

тањи, крај, в. зачеље

тежина, в. кудеља

текући, кудељна пређа испира се само на т. води, а не на бунару 133.

тор, о Ђурђевдану, меће се ведрица на сред тора 108.

точак, кроз главину од т. провлачи се семе, пред сејање 108.

трава, кад је ко чупа, падаће киша 108

три, прста десне руке мећу се на раоник при заклетви 118; не ваља истога дана сновати два сновутка, већ један или три 135.

три пута, апострофира се земља, при сејању старога семена 9; јагањци се, при „прихваћању“, три пута подижу од земље 66; понавља се заклетва 118; обноси се, око верига, колач, приликом обжежења ватре 133.

трице, в. со.

трмка, покрива се венчаном кошуљом 71.

трија (врућица), добија је онај који једе хлеб мешен у кући што од парења кудеље није очишћена 133.

трудна, жена, не ваља да прескаче сновутак 135, ни кудељну пређу 137; ни да гледа кад се сасеца изаткано платно 140.

турски, в. вера.

ћутање, при ноћном обношењу воденичне уставе око села, против града 110.

убијени, ако се пронесе кроз поље, тући ће град 109,

угљен, в. цер.

удаваче, гатају, о Ђурђевдану, по перима белог лука 40.

удављеник, ако се пронесе кроз поље тући ће град 109.

ударане, мотовилом не ваља ударати дете 132.

унакрст, запреће се колач приликом обжежења ватре 133.

уочи, Ђурђевдана, врачања 108, 109; уочи среде и петка не ваља прести кудељу 131.

урежњак, њим не ваља шити ни крпити 140.

урок, в. бели лук.

уста, в. затварање.

устава, воденична, обноси се око села против града 109.

уторак у у. не ваља прати кошуље 142

уши, јагањци се при „прихваћању“ потегле за уши 66.

хлеб, кад се сади лук, не ваља га јести 10; утук против града 108; заклинање с помоћу соли и х. 118; може се месити тек после обжежења ватре 133.

цар Лазар, вро пченицу на бакарним гумнима 39.

цвеће, њиме се кити непожњевени крај њиве 110.

цер, церов угљен, покривен пепелом, предсказује родну годину 107; млеко о Ђурђевдану цеди се кроз ц. кору 108.

црвен, конач, намиче се на прст десне руке при сејању пшенице 7; бич од ц. свиле (у нар. песми) 8; ц. свилом везује се врећа са семеном 9; ц. концем кити се (обавија) непожњевени крај њиве 39, 110; ц. конач, са оловом, везује се за врећу са семеном 107; ц. концем везује се глиста, у враџбини противу кише 108; кити се ведрица о Ђурђевдану 108; по повратку са погребма умачу се прсти у ц. боју.

чавка, в. врана.

чарапа, преврнута, не ваља је обувати 146. ч. несвршена, зато што је плетила умрла, лек од живе ране 146.

чела, гајење ч. не иде сваком од руке 72.

четрдесет, кад се деси смрт у фамилији, не сме се 40 дана сновати пређа 135.

чишћење, после парења кудеље кућа се чисти 133.

чуђење, кад се ко почуди, каже му се „со и бели лук ти у очи“ 40.

шест, момака, у врачању против града 109.

шивење, не ваља шити на себи 142, ни у Цветну недељу 142.

шимшир, шимширове палице (у нар. песми) 6; јарам од ш. (у народној песми) 8.

шишање, в. стрижење.

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА И ПИЋА ИЗ СРЕЗА БОЉЕВАЧКОГ

СКУПИО И ОПИСАО
САВАТИЈЕ М. ГРБИЋ
УЧИТЕЉ

ПРЕДГОВОР

Овде описана јела и пића узета су из српских села из Среза Бољевачког. Читав посао израдио сам по упуству плану и распореду, које ми је послао Г. Др. Тих. Р. Ђорђевић. Он ми је и при раду дао врло много писмених савета и обавештења. На свему овоме сматрам за дужност изјавити г. Ђорђевићу срдачну благодарност.

Да би се и други скупљачи могли користити овим планом и распоредом Г. Т. Р. Ђорђевића, сматрам за дужност да га овде у целини изнесем:

А) Јела

Како се народ храни, да ли у опште добро или лоше? Како зими како лети? Како сиромашнији, како богатији? Је ли народни јеловник обилан или сиромашан? Да ли више преовлађује биљна или животињска храна?

Оброци. — Кад народ једе? Шта се кад једе? Који је оброк најглавнији? — *Деца:* Знају ли се дечји оброци?

Совре и сјолови. — Како изгледају совре за којима народ обично једе, од чега су и ко их гради? Ко их поставља и којим редом? Једе ли се за совром о свима оброцима, или се за неке и не поставља, већ се једе с ногу, или сваки за себе, где стигне? Једење при раду у пољу и на дому? — Кад се једе за совром, једу ли сви заједно, или неки једу пре, а неки после (нпр. жене, деца, слуге)? Има ли нарочитих соври за славе, даће, подушја, сеоске славе и у чему се оне састоје? *Сјолови.* — Откад су у употреби? Како изгледају и ко их гради? Кад се на њима једе? Мора ли их бити?

Судови и посуђе: у кући, у пољу, на појати итд.

Ред и присјојност при јелу Обичаји при јелу, кршење, пре јела и пића, после јела, кад падне залогај, кад падне мрва од хлеба на браду и слично.

Изреке и приче о јелу у ошине. На пример, кад задоцни ручак рекне се: „До сад је ручао ко је и овце изгубио“ и слично. Кад јело загори. О злојешним људима, о изелицама (алапљивцима) о глади итд.

Припремање зимнице. — Шта се све спрема за зиму и како: од животиња: месо, сланина, маст; од биља жито, поврће, воће итд.

I. *Јела свакидања мрсна* (редом која су: име, ко их прави, о чега и како).

II. *Јела свакидана* — *посна*.

III. *Јела празнична* — *мрсна*.

IV. *Јела празнична* — *посна*.

V. *Јела у поједицим изузетним приликама* — *мрсна*: о благим данима: Божић, Ускрс, заветина, слава, гости, свадба, даћа и тако редом; која су, ко их први, од чега и како?

VI. *Јела у појединим изузетним приликама* — *посна*: исто као и горња.

VII. *Јела која се праве само у извесним приликама*: чесница, младенчићи, колачи, поскурице, жито (о даћама, Св. Варвари, Св. Андрији и слично).

VIII. *Јела некувана*: из баште: роткве, репа, лук, паприка, патлиџани итд.; из поља: орашчићи, буков жир, лучац, црмбом итд.

Напомена: Јела треба почињати увек са хлебом, за који такође треба казати ко га гради, од чега и како: разне врсте хлеба: проја, кисела проја, погача, чист хлеб (кисео), мешан, јечменица, ржаница итд. Затим ређати јела којим се редом једу, где има реда.

Једно јело може доћи на више места, н.пр. хлеб, али га треба описати само кад се први пут помиње, а после га само забележити у реду осталих јела дотичног заглавља.

Увек обраћати пажњу на старија јела, у старија времена, за скорашња јела казати од кад су почела да се употребљују и зашто.

Код сваког јела казати шта се о њему казује и прича: је ли, по народном појму, здраво или нездраво, сито, откуд му је име, од кога је остало итд.

Б) Пића

Пије ли се много у томе крају или не? Где се пије: код кућа, у кафанама, крчмама, при раду, на слави, свадби, даћи, задушницама итд. Да ли се више пије празником или радним даном? Верује ли се да пиће крепи? Пију ли жене и деца? Ко више пије, старији или млађи, богатији или сиромашнији? Производе ли много пића? Доноси ли се са стране, или се извози? Где се пиће чува (подруми, качаре).

Изреке и приче о пићу и пијанству.

Обичаји при пићу: кршћење, благосиљање, наздрављање, одасипање; изреке после пића: наздравље! и слично.

1. Вино: црно: самоток, шилер, комињак, бермет и тако даље, како се гради и како га све народ зове. — бело: ако има разних врста, како се гради и како се све његове врсте зову.

2. Ракија: шљивовица, комовица и друге, како се гради и како се зове.

3. Медовина, боза (буза), јабуковача, водњика.

4. Кафа, шербе, лимуната, салеп итд.

Пића која се употребљавају и као јела и као зачин: расо, сирће итд.

Напомена. — Код сваког пића казати како се прави, од чега и кад се пије. За свако пиће казати као и за јела веровања и приче.

*

По овом распореду, ја сам за годину дана, прикупио и описао ова јела и пића. При опису старао сам се да сазнам што више о старинским јелима.

Јануара, 1921. године,
Бољевац

Саватије М. Грбић
учитељ

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА и ПИЋА ИЗ СРЕЗА БОЉЕВАЧКОГ

А) ЈЕЛА

Уопште узевши народ се у Срезу Бољевачком храни добро. Најбоље се храни зими, од Божића до Великих Погледа. У томе времену поједу готово све што су спремили за зимницу, тако да мало што остане за преко лета, када су највећи тежачки радови. Најгоре се народ храни уз Велики Пост.

Нема велике разлике у храњењу између богатијих и сиромашнијих. Често пута сиротиња се боље храни од богатијих.

Народни јеловник, обичних дана, врло је сиромашан, једно или два јела највише, то је све; а о свечаним данима је народни јеловник врло богат, јер тада износе на трпезу по неколико врста јела. Обичних дана више преовлађује биљна него животињска храна.

Оброци. — Сельаци лети једу три пута на дан, а зими два пута. Лети ручају око осам сати изјутра, између дванаест и једнога сата *ужинају* или *обедују* и у вече *вечерају*. Лети, кад су дужи дани, око иквиндије попију по коју чашу ракије, поједу по који залогај хлеба и то зову *прихвист*, али то бива врло ретко, тек код понеког и понеког домаћина. Зими ручају око десет сати и у вече вечерају. Летњи ручак састоји се од ових јела: хлеб пројин (ређе пшеничан), сирће са младим зеленим луком, или краставцима, или зеленим патлиџанима. Док се пије ракија *сирће* служи за мезе, после долази пасуљ, пржен или са сланином, а ако је пост онда непржен. Ако нема сирћета, онда у мрсне дане долази кисело млеко. У пролеће

и у лето кад стигне млада буранија, место пасуља кувају буранију или зеље, које у мрсне дане само запрже. Често пута место куваног јела напрже јаја на масти или са сланином, па то једу. Ово исто даје се и за вечеру. Зимњи ручак или вечера састоји се из ових јела: кисео купус са сланином или пастрмом, или пасуљ са сланином или без сланине, само запржен, или чорба од пастрме, или чорба од живине.

Сељаци више воле да имају бољу вечеру него ручак. Лети, кад има радника, нарочито се спрема да има доста јела за вечеру. О вечери више и једу него о ручку. О ручку се мање једе, јер треба да се ради, а кад би се добро најели, не би могли добро да раде.

Док су деца мала не знају им се оброци, већ им се даје да једу кад год затраже. Кад већ поодрасту и почињу да раде извесне послове, онда почињу да седају за совру са родитељима, и од тада им се знају оброци.

Совре и столови. — Совре су округле и на три ноге, за тридесет до четрдесет сантиметара подигнуте од земље. Величина совре зависи од броја чељади. Где има више чељади, ту и већу совру граде, а где је мање и совра је мања. Има соври још и дугачких по два и више метара. То је једноставна даска, лепо ишарана, са удубљењима за со и паприку. Округле совре служе за свакодневну употребу, а дугачке служе о слави, даћи, заветини итд. И дугачке су совре на ногама, од којих су приковане у горњем и доњем крају по две. Ноге су високе као и код округле совре. Ове дугачке совре из године у годину све су мање у употреби. Место њих граде се астали (столови). Совре, и округле и дугачке, граде од дрвета, понајвише липовог, сами сељаци.

Столови (астали) су четвртасти, на четири ноге, као што их граде и по другим крајевима. Њих граде столари, а у наше дане има доста и сељака који их сами знају градити. Граде се од буковог, ораховог, боровог, јеловог, липовог и горуновог дрвета. Данас нема куће у којој се не би нашао један или два стола. Обично је један дужи, који поглавито служи за славу, свадбу и гостинске дане. Поред овога већег има и један мањи за свакодневну употребу. Где у кући има више чељади, ту се сваки дан једе са стола, а где је мање, поставља се совра. О слави, свадби, даћи и сличним приликама, једе се са стола.

Совру увек поставља *редара*, ако ње нема, онда свекрва или које она од женске чељади одреди. Ако у кући има млада, онда она то ради. Главно је да то није никад мушки посао. Совра се увек поставља у кући, а у соби само о слави, свадби, даћи и кад има гостију. У кући се совра никад не застире. Око совре седају на малим треножним столицама, а сиромашнији седају на земљу. Лети, кад је задруга у пољу, на раду, место совре поставља се у хладу, испод каквог лиснатог дрвета *засћорак*, то јест комад вунене тканине, а ако тога не би било, онда простиру тој бу или врћу. Било да се поставља код куће или у пољу свуда је исти ред. На совру се увек прво мећу, једновременно, хлебац и со, јер не ваља да је совра празна, а затим метну кашике, чанке и нај-последје сипају јело. Увек се поставља за све задругаре, и сви заједнички једу, само онеме који је на некоме послу, па није стигао на заједнички ручак, доцније, кад стигне, постављају. Докле задругари ручају, оно женскиње што је постављало не једе са њима, него их за време ручка служи, па, пошто сви ручају, онда и оно руча. Народ не одваја ни слуге, ни жене, ни децу од заједничког ручка, само се сасвим мала деца одвајају. Кад је задруга сва код куће и на окупу, увек се једе за совром, и о свима оброцима мора да се поставља, да сви заједнички једу, јер нико не сме да једе без реда и кад ко хоће. Кад неко има да изврши какав хитан посао, па нема времена да чека општи ручак, он узима парче хлеба и сира, па иде на посао, или часком с ногу то поједе, па се одмах креће на посао.

Судови и посуђе. — Под речју *судови* народ разумева све у чему се држи јело и пиће, а у посуђе рачуна: грнце (лонце), кастроле, панице итд. Јело готове највише у грнцима, а затим у кастролама, тигањима и тепсијама. *Грнци* су земљани са дршком. Граде их грнчари, који прско лета долазе из Пиротског Округа, а у јесен се опет враћају. У свакој кући зна се који су грнци мрсни а који посни. У мрсним лонцима неће се никад кувати посно јело, нити у посним мрсно. Грнца има разне величине и, према броју задругара, јело се кува у већим или мањим грнцима. *Касћроле* (шерпење) су такође земљане а има их и бронзаних, које се купују по дућанима. И земљане и бронзане кастроле имају три ноге. И за њих се зна које су за мрсна, а које за посна јела. У бронзаним

кастролама каткад кувају и мрсна и посна јела, али их после мрсних добро пепелом и цеђем изрибају; у земљаним кастролама кува се или само мрсно или само посно јело, јер не могу лако да се испосте. Тигањи су бакарни па калајисани; има их и гвоздених, али ређе. Тепсије су бакарне па калајисане. У лонцима кувају чорбу, пасуљ, купус итд. У кастролама кувају паприкаш, пилав, чаламу и прже месо. У тигањима се прже јаја, сланина, лук и гради запршка. У тепсијама се пеку пите, пуњене паприке и пиринач са рибом.

Јело се сипа свакодневно у *панице*, па се из њих и једе, а о слави, свадби и гостинским данима сипа се и једе из *чорбалук*а и *тањира*. Панице граде грнчари, а чорбалуди и тањирџи купују се по дућанима. И панице се деле на посне и мрсне. *Ложнице* (кашике) су дрвене. Народ кашику разликује на два дела: на *кусало* и *држицу*. Кусало је онај део кашике којим се захвата јело и приноси устима, а држица је онај део што се држи у руци. Кашике граде Цигани. У новије време поред дрвених ложница, које су за свакодневну употребу, купују се по дућанима плекане кашике и виљушке. Овим кашикама и виљушкама служе се о слави, свадби и кад дођу гости. У обичним приликама народ се не служи виљушком. И кашике се знају које су за посна, а које за мрсна јела. Панице, чорбалуди и тањирџи држе се у полици или долапу, како која кућа има. Кашике и виљушке држе у каквој котарици обешеној о зиду. Поред обичних дрвених кашика у свакој кући имају по две три велике дрвене кашике, које служе за мешање јела, и које се зову: *кућлаче* или *варјаче*.

Со туцају у дрвеним *чушурама* (ступама), које се граде од трешњевог дрвета. Ситну со држе у тикви (вргу). Из врга је ваде и међу у дрвене мале *заструге* или *сланике*, који се међу на совру. И ове мале заструге граде Цигани. У њима држе и туцану (ситну) паприку. Поред ових малих заструга у којима држе со и паприку свака кућа има и по који већи заструг, у које међу сир, пржена јаја и остала јела, и носе лети радницима.

Хлебац месе у *наћвама*, које стално стоје у кући. Наћве се састоје из великог издубеног корита, које лежи на ногама. Неки их купују од Цигана коритара, а неки их сами граде. У наћвама стоји *струшка* и *перница* (перушка). Струшка је од гвожђа и праве је Цигани ковачи. Њом се увек после

мешења саструже тесто, које се за наћве залепило. Перница је крило од ћурке или гуске. Њоме се бришу наћве пред мешање хлеба. Наћве се само о слави перу и више никад. После мешања наћве се покривају *мешајником*, то јест повезим парчетом тканине изатканом од вуне. Умешено тесто међу на *лопар*. То је округла даска са дршком на једноме крају, која има рупу, кроз коју се провуче узица, којом се лопар веша о зид. Лопар се гради од буковог или липовог дрвета. Са лопара се тесто меће у *црепуљу*. Црепуље се у овом крају нигде не граде, већ се доносе из села Рујишта близу Ражња и продају дућанџијама, који их продају сељацима. Ове црепуље не служе дуго, брзо испрскају на комаде, али народ те комаде саставља и жицом увезује, те тако још неко време послуже. Кисео хлебац пече се испод гвозденог *сача*, који се купује по дућанима.

Вода се носи и држи у *цибанима*, *кујицама* (тестијама), *ведровима* и *бакрачима*. Вода у купицама служи за пиће, а из осталих судова за разну употребу. Судови са водом држе се у кући, на одређеном месту. Њих покривају *крџешом* (пешкиром) да не би у воду падала прашина.

Бакрача има разне величине. У већима топе сало, држе млеко, од кога ће мутити масло, или граде сир, а у мањим носе воду и граде качамак. У неким кућама качамак граде у бакрачима *гвоздењацима*, које купују по дућанима. Кад се једанпут у овоме бакрачу скува качамак, он се више не пере, него у онако неопран сипају воду за други качамак, и то тако непрестано продужују.

Још у свакој кући имају и ове ствари: *снџо* за сејање брашна, *саџак* за печење пите, *ожег* (ватраљ), *сџолице* за седење, *џезве* за кување кафе или за грејање ракије, *шоље* за кафу, *чаше* за ракију, воду и вино, *кондир* за вино и за ракију, *буклије* за вино. Затим имају још и ове ствари: *ведра* у којима се музе млеко, *бучке* у којима се *муџи* млеко да би се направило масло, *сџомне* (ћупови) у којима држе кисело млеко или киселу паприку преко зиме; *чаброве* разне величине у којима држе сир, *чабриће* за киселу паприку и за држање киселог млека, *каџе* за купус, разне веће и мање каџе за држање комине и бурад разне величине, у којима држе пиће.

Јело готове у кући, на *огњишту*; у кући се још меси хлеб и врше сви други послови око јела. Ту ручавају и вечерава у ту већином и бораве. Огњиште је уза зид, а више њега је *комин* (димњак). Огњиште је укопано у земљу до двадесет сантиметара. Предњи је део огњишта патосан са неколико камених плоча, на којима се постављају црепуље. На крају десне стране, уз огњиште, стоји један уздигнут камен, кога називају *преклад*, а према њему на истој, десној страни стоји други преклад. Десбљи крај од дрва увек се меће у горњи крај где је прочеље. Код сваког огњишта зна се место где стоје лонци. У димњаку је *пречњак* (верижњача), за коју је закачена верига, која виси над ватром и о коју се вешају бакрачи с водом, кад хоће вода да се угреје за какву употребу. Испод комина налазе се мотке *сушенице*, о које се веша месо да се суши. Код огњишта се увек налазе: саџак, ожег (ватраљ), оштрушка (кукач). У кући стоје још врће са брашном, које су подигнуте на клупу, а имућнији људи имају нарочит сандук у коме држе брашно. О зиду стоје обешени венци са луком и паприком.

Имућнији људи готово исто посуђе што имају у кући држе и на појати, а сиромашнији држе на појати само оно што је најнужније као: бакрач, тигањ, ожег, оштрушку, наћве, лопар, црепуљу, чутуру за туцање соли, ведра за музење стоке, бучку, џибан, купицу (тестију) и који врг за воду, заструге за сир, со и паприку, стомне (ћупове) за кисело млеко, ч. брове за сир, цедњак или решетку за цеђење млека, секиру за цепање дрва, сикирче за кресање шуме за стоку и за лакше оправке око кола. На појати се још држи и по која мотика, коса, виле и трнокоп. У овоме крају појата се сматра као друга кућа. Има пуно људи који више времена са својом задругом проводе на појати него у селу, где им је кућа. Појате подижу на местима где има паше за стоку. Код појате подижу и торове у којима затварају и музу стоку. Ту стока борави преко целе године, ту се музе, ту од млека граде сир, муте масло или граде кисело млеко, које остављају за зиму, и о коме ће доцније бити говора.

Ред и пристојност при јелу. — Пре него што ће се сести за постављену совру, домаћин први опере руке, па онда остали, редом, по старешинству. Посипа их обично оно женскиње, које је и постављало, или која од девојака. Чим који

опере руке, брише их убрусом, који после даје другоме да и он то уради. После умивања руку седају, редом, по старешинству за совру. Прво седа домаћин, па с десне стране до њега неки гост, ако има, ако нема госта, онда седа онај, који је најстарији по годинама, па редом остали мушкарци, а после ових жене и девојке и, најпосле, деца. Пре јела увек се пије по која чаша ракије. Ракију служи женскиње што је постављало совру. Сви пију из једне чаше. Прва чаша ракије даје се домаћину, а остале се дају редом, по старешинству. Домаћин, примајући чашу, прекрсти се и каже: „Боже помози! да пијемо по чашу ракије и да се помолимо Господу Богу да нам дарује срећу и здравље, род и берићет, благу росу да ороси поља наша да се роди берићет и да сачува нас и стоку нашу у пољу.“ Затим наздрави најстаријем до себе говорећи: „Здрав си!“ на шта овај одговара: „Од Бога ти здравље!“ Кад домаћин испије чашу сви му кажу: „На здравље!“ а он одговара: „Хвала!“ Истим редом служи се ракија и осталима. Жене се само прекрсте и пију, а не говоре ништа. Женско неће никад искапити чашу, јер би то била срамота. Девојке већином не пију ракије, али их има и које пију. После ракије отпочиње ручак. Домаћин свима каже: „Прекрстите се, па изволте да ручамо или вечерамо!“ Прво се прекрсти домаћин а за њим и сви други. Ако је задруга мања, онда једу сви из једнога чанка, ако је већа, онда из два или више. У том случају људи једу из једног, а жене и деца из другог. За време ручка се пази да хлебац стоји онако како је печен т. ј. да окрајак буде с поља, а она изломљена страна да је окренута унутра. Кад се сврши ручак, па хоће да устају из совре, сваки се пре устајања прекрсти и каже: „Бог да може! Хвала Богу на његову дару!“

Кад некоме за време јела случајно испадне залогај из уста, верују да га је ђаво ђушнуо. Такав залогај ваља дићи и дати да га поједе псето или мачка. Кад неко држи залогај хлеба у једној руци, па у разговору заборави на њега, већ другом руком узме други, онда кажу да му је неко у фамилији гладан.

Кад некоме зађе мрва од хлеба у браду онда кажу: „Зец у трњу!“ или: „Пао славуј у ђул-башту!“ или само: „Чилик!“ Тим речима хоће да скрену пажњу ономе да руком отресе мрву.

За време јела увек се пази на извештан ред и на пристојност. Тако нико неће почети пре да једе докле не отпочне домаћин. Кад домаћин захвати кашиком први, онда тек могу и остали. Ако у јелу има меса, неће га нико узети докле прво домаћин не узме. Обично се прво поједе јело, па ма какво било, а најпосле се једе месо. Домаћин обично месо или сланину расподели на толико комадића, колико има чељади за совром, пазећи да свакоме бар мало припадне.

По народном схватању непристојно је:

Пре и после јела не прекрстити се;
Трпати много јела у уста;
Захватити јело кашиком испред другога;
За време јела кашљати, пљувати и усекивати се;
Хлеб комадати и мрве на земљу бацити;
Јести туђ залогај;
Јести пре старијега;
Јести неумивен;
Говорити са пуним устима;
За време јела ићи па свршавати нужду;
Остављати залогај (угризак);
Пити воде са пуним устима јела;
За време јела протезати се;
За време јела клупу или столицу клатити;
Устати од јела пре госта;
Помињати гадне и одвратне ствари.

Изреке и приче о јелу. — Кад задоцни ручак народ каже: „До сад је ручао ко је и говеда изгубио!“ Кад јело загори кажу више у шали: „Мирише на покојну жену!“ Прича се како је некоме човеку прва жена кувала све загорео пасуљ, и он се већ био навикао на њега. После некога времена умре му жена, и он се ожени другом. Друга жена стане пажљивије кувати пасуљ и није никад дала да загори. Али се човеку никако укус од пасуља није допадао. У први мах није хтео ништа жени да примети. После неког времена једнога дана рећи ће човек жени: „Море, жено, ти ми некако не умеш да приготовиш пасуљ како ја вољем, покојна ми је жена то лепше и укусније готовила!“ Жена ће на то рећи: „Не знам, човече, зашто ти се не допада!? Ја баш пазим да га лепо укувам, лука доста урежем, осолим га, запржим га; не знам како да ти се не допада!?“ Једнога дана жена опет пристави пасуљ. Али како је била у великом послу, пасуљ јој, поред све пажње, мало загори. Вајкала се жена што јој је загорео пасуљ, и страховала да је муж не кара. Дође

време и у ручку. Жена са страхом стане постављати совру. Метнувши све на совру што треба, најпосле сипа у паницу и пасуљ. Отпочну да једу. Човек, пошто је неколико пута захватио кашиком, рећи ће: „О, о, лепа пасуља! Овакав пасуљ ја вољем. Овакав ми је и покојна жена кувала, овакав све и ти да ми у будуће куваш.“ Жена ће му на то одговорити: „Бог с тобом човече, то је загорео пасуљ, зар да те загорелим пасуљем храним?“ — „Загорео, не загорео ја хоћу да ми такав пасуљ и у будуће готовиш“, рече јој човек. И тако је жена морала да му кува све загорео пасуљ.

На овоме месту навешћу још једну причу. Некаквог човеку умре жена, која му остави јединца сина. Човек је сина чувао и неговао а код дорасте за женидбу, он га и ожени. Снаха никако није могла да трпи свекра, ужасно га је мрзела. Дуго је размишљала како ће га сатрти, да га више нема. Најпосле паде јој напамет да старцу даје непечен хлеб и да га тиме храни. Старцу који није имао зуба то је било добро дошло, и, у место да се суши, он се стане гојити. Види снаха да је старац све бољи и здравији, па стане опет премишљати како ће му доћи главе. Најпосле се пожали некој својој други, и исприча јој све шта је радила. Ова је стане саветовати да више старцу не даје непечен хлеб, него прегорео, да не може да се наједе, него по вас дан да грицка коре. Снаха отпочне тако и чинити. Старац одмах почне слабити и опадати и после неког времена умре. И тако се снаха опрости старца.

За онога, који не може да једе, народ каже да је *злојешан*, или *злоран*. За онога, који много једе, народ каже да слути на несрећу. Често пута чује се где за такве људе веле и ово: „Једе као ала!“ „Појео је и своју срећу!“ „И своју ће срећу појести!“

Изреке о јелу

Ако се ниси накусао, нећеш се нализати.
Како удружиш, онако ћеш и кусати.
У јелу нема зла дела.
Благо ономе кога срећа храни, а тешко томе кога снага храни.
Што је више јаја, то је гушћа чорба.
Кусалом га закусује, а држицом му очи вади.
Од сваког брашна не гради се пита.
Милице у мрвици нема ништа.

Ни лук јео, ни лук мирисао.
 Немој бити у свакој чорби мирођија.
 Ко хрче, не срче.
 Благословене су многе ручице али су проклетe многе г.....
 Ода шта сит, од тога и дебео.
 Једна душа, једна гуша.
 Није доста кад ништа не оста.
 Ако ти не ваља, а ти пољуби па остави.
 Не пече питу ко уме, него ко има.
 Сит гладноме не верује.
 Не жали мајка мрсна већ мртва.
 Кошта га ко Светог Петра кајгана.
 На трбуху нема прозора.
 Мртвима за душу, а живима за гушу.
 Није за козе сено.
 Изео би и масну поњаву.
 Не гоји се прасе у очи Божића.
 Какав је на јелу, таква је на делу.
 У Циганке црн образ, али пуна торба.
 Не једе се све што лети.
 Човек не живи да једе, већ једе да живи.
 Ко тебе каменом, а ти њега хлебом.
 Какав дан, таква и част.
 Ја једем њега, а оно мене.
 У ратара црне руке, ал' бела погача.
 Качав гост онаква му се и част спрема.
 Сита госта тешко је гостити.
 Злу браву зла паша.
 Замела га ко свињама.
 Не тражи бољи хлеб од погаче.
 Богат једе кад хоће, а сиромас кад може.
 На живот и здравље нове новине од нове године.
 Бољи је и црн колач него празна торба.
 Више је људи умрло од јела и пића него од глади и жеђи.
 Лети ладује, а зими гладује.
 Од јевтина мяса чорба иза врата.
 Дј ми госта да и мени буде доста.
 Глад нема очију.
 Сит ја и мој гост.
 Гладан као пас.
 Гладан као куријак.
 Ко о чему баба о уштипцима.
 Волео бих да те одевам него да те храним.
 Здравом човеку и сув је хлеб сладак.
 Докле жела, дотле јела.
 Човек човека не може познати, докле товар соли не поједу заједно.
 Омразили се ко со и лебац.
 Убио га мој со и лебац,

Неће ти се каша оладити.
 И моја би мајка гибала гибаницу, али нема горње и доње.
 Мало грченце, слатко варенце
 Кад ти сви повичу пијан си, а ти се поведи.
 Мртва би га уста јела.
 Здравље на уста улази.
 Пуца му комад за ушима.
 Неће се два ручка свадити.
 Зла ти риба без леба.
 Мука је бити кадија, а масла после доста.
 Ко слуша тај окуша.
 Ваљене јагоде, празне котарице.
 Нема свадбе без мяса.
 Џеп празан, па и трбух празан.
 Значај ових пословица толико је познат да је излишно свако коментарисање.

Празноверице о јелу

Не ваља да се жито, од кога се мисли градити мливо, круни у празан месец. — Не ваља пуну врећу са брашном развезати и начети у празан месец, или у петак, или у недељу. — Не ваља за совром да се преде, јер би се запрела срџа. — Не ваља јести од заборављеног краваја. Кад жене месе хлеб обично поред хлеба умесе и кравај (колач). Ако се кравај у ватри заборави, па се на време не извади, онда га не једу — Не ваља се за јелом протезати. — Не ваља одмах пити воде чим се донесе, већ ваља мало причекати да се одмори. И кад се одмори, ваља прво мало воде просути, па тек онда пити. — Не ваља на путу од водоноше воде тражити и пити, јер ће ономе што даје воде кокошке пити јаја. — Не ваља кад се пође са судовима на воду уз пут јести. — Не ваља совра да буде празна без хлеба и соли. — Не ваља туђи угризак јести. — Не ваља јести од заборављеног јела, јер ће се после често заборављати. — Не ваља деца да једу ноге од пилета, јер ће после много да причају. — Не ваља женска деца да једу јаја од петла ни од друге стоке. — Не ваља с комадом хлеба ићи у туђу кућу, јер ће кокошке пити јаја. — Не ваља са совре бацати псима комаде од хлеба или од јела, јер ће се чељад између себе свађати. — Не ваља тазе хлебац на ватри пећи; ко то буде радио добиће јектику. — Не ваља женска деца да једу плод од кокошке. — Не ваља газити по *шројама* (мрвама), јер неће жито да роди. — Не ваља у туђој кући

хранити мачку, јер ће после томе домаћину миши да чине штету. — Не ваља мушко да *обилази* (проба, куша) јело, јер ће га обилазити срећа. — Не ваља постављено јело и пиће дуго да стоји неначете, јер ће се разтезати почеци радовима. — Не ваља после јела да остане столица непомакнута с места, већ је увек ваља мало помаћи. — Не ваља трудна жена да пече месо на ражњу, или да окреће пециво на ражњу, да јој се не би приликом порођаја окренуло дете наопако. — Не ваља јести пред трудном женом, а не понудити јој од истога јела, јер би могла да побаци дете. — Не ваља за совром пуштати гасове. — Не ваља трудна жена да једе јело из зобнице, јер ће јој дете бити слинаво. — Не ваља они који пате, или су се залечили, од падујуће болести да једу месо од пловке и гуске, а тако исто не смеју да једу ни рибу, па ма какву било, јер би им се повратила болест. — Не ваља да се мрси средом и петком због здравља код стоке. — Не ваља до Ђурђева-дана да се једе месо јагњеће, зарад здравља и напретка стоке. — Не ваља да се млеко вари пре Ђурђева-дана, зарад здравља код стоке, а може да се једе, али само неварено. — Не ваља срце од стоке делити на више њих, јер ће се стока растурати. — На Божић ваља да се прво омрси женско, да би се јагањци лако задојили. — Не ваља јести из повезаног лонца, јер ће онај, који једе, бити завезан у говору. — Не ваља женско да једе мозак, јер ће му се знојити руке. — Не ваља женско да једе слезину, јер ће му бити модра уста. — Не ваља женска деца да гребу бакраче с млеком, јер ће падати кила онога дана када се буду удала. — Не ваља оно место где је био лонац на огњишту да остане незагрнуто, јер би се радовали ђаволи. (О томе у народу постоји ова прича. Кад су Јевреји хтели да разапну Исуса Христа, сковали су били пет ексера да закуцају Исусу Христу и то: два за руке, два за ноге, а пети да му у срце закуцају. Један, од његових ученика, прикраде се и украде један ексер и сакрије га испод лонца. Све су претражили и никако га нису могли наћи, те тако Исусу нису пети ексер у срце закуцали. Зато се и дан дањи оно место, где је био лонац на огњишту одмах загрне да се не познаје где је био). — Не ваља на Божић да се јело са совре диже. — Не ваља, пошто сунце зађе, да се из куће даје: сирћета, квасца и си-

ришта за сирење сира. — Не ваља из неначете вреће с брашном давати на зајам, докле се не начне у домаћиновој кући.

Припремање зимнице

Туршија од паприке. — Припремање зимнице у овоме крају почиње још од Међудневице. У Међудневицу се прво меће паприка у туршију, јер се, по народном веровању, паприка, која се тада меће у туршују, неће покварити, већ ће трајати до нове. Паприка за туршију пребира се да је зрела и здрава. Тако пробрана паприка разастре се по каквој поњави и дан два износи се на сунце да се мало провене. Нарочито пазе да паприку метну у туршију у среду или у петак, јер у друге дане кад би је метнули, не би се дуго одржала. Паприка се меће у ћуп или у чабрић. Наслагану паприку наливају ви ским сирћетом, пошто га претходно добро осоле. У недостатку винског сирћета наливају је и шљивошом (сирћетом од шљива), или наберу зрелих дрењина и трњина или дивљих јабука па то скувају, и оном водом прелију. У новије време купују по дућанима сирћетну *есенцију*, коју водом разблажују и тиме наливају паприку. Неки претходно сваку паприку пробуше иглом на два три места да би у њу ушло сирће, а неки је не буше. Ћуп или чабрић са наслаганом паприком држе у кући или у подруму, на сувоме месту, само их мало одигну од земље, да се паприка од сувишне влаге не би убуђала.

Сасвим зреле и црвене паприке нижу на конач, у виду венца, па их на сунцу суше по неколико дана, а за тим их неко време суше и у оцаку, и кад буду суве, онда их обесе у кући о зиду, да ту висе и да се одатле узимају за употребу.

Туршија од зелених патлиџана. — Набере се доста зелених патлиџана, па се сваки патлиџан увије у винов лист и лепо сложи у какав суд, ћуп или омањи чабрић. Кад се суд напуни патлиџанима, онда се налије сирћетом или водом, у којој је кувано лишће од дуња. Ту воду спремају овако. Наберу пун бакрач лишћа од дуња, па га налију хладном водом и метну на ватру да би се лишће неко време прокувало. После тога бакрач скину с ватре и оставе да се вода добро охлади и после њоме наливају суд, у коме су патлиџани наслагани. Неки патлиџане мећу у туршију у исти суд са паприком, али их више меће засебно.

Туршија од грозђа. — Проберу се лепи и здрави гроздови, па се у чабар наслаже ред грозђа, ред виновог лишћа, докле се чабар не напуни. Неки место виновог лишћа узимају лишће од дуње. Затим се чабар налије водом, у којој је кувано лишће од дуња или обичном прокуваном хладном водом. Чабар оставе у подруму па преко зиме грозђе ваде и једу, а кад га поједу, о њу његову воду баце. У ранија времена, кад је имало доста вина, онда су грозђе, које међу у туршију, преливали старим вином, а сада га наливају водом, јер немају вина.

Туршија од крушака. — Гради се овако. Проберу се лепе и здраве крушке, обично водењаци или крушке озимице, па се наслажу у какав чабар и прелију прокуваном водом, пошто се пре тога добро охлади. Тако наливен чабар остави се у подруму да неко време постоји, докле крушке не буду добре за јело. Преко зиме крушке ваде и онако киселе једу, а ону воду пију. Воду ову називају *водњиком*.

Туршија од оскоруша. — На исти начин као што се гради туршија од крушака, гради се туршија од оскоруша. Киселе оскоруше се једу, а она се вода пије.

Сушење воћа. — Зреле шљиве цепају се преко половине, коштице се баце, а унутрашње се месо изврне у поље, па се тако међу на какву даску да се на сунцу суше. После неколико дана кад буду добро суве, сложе се у какву котарицу или у какав џакчић од платна и обесе у кући о зиду да стоји до употребе. Обично се суве шљиве кувају и једу у Велики Пост. На исти се начин цепају и суше праске (брескве). Јабукe и крушке такође се суше, само се пре тога исеку на кришке које се нанижу на конач и тако се обесе да се на сунцу неколико дана суше. Дрењине и оскоруше се нижу на конач, онако целе, и суше на сунцу, а кад буду суве, низови се обесе у кући о зиду да стоје до употребе.

У овоме крају народ не кува пекмез од шљива; многи не знају ни какав изгледа. Тако исто се не суше ни читаве шљиве, као што је то по другим крајевима.

Јабукe и дуње остављају у трап. За тај циљ ископа се дубока, четвртаста рупа — трап, коју одозго, и са стране маљем добро убију, па се свуда поспе пепелом. За тим се застре сламом, па се онда слажу јабуке или дуње, и одозго се опет добро покрију сламом, па даскама и земљом. На овај

исти начин трапе и кромпире. Трап не отварају до великога поста. У трап се меће још и празилук. За њега се ископа рупа дугачка метар или два, а дубока 40—50 сатинметара. У њу се поређају усправно струкови од празилука, па се онда покрију земљом, тако да само перје остане над земљом. Затим се одмах до ове рупе копа друга и у њу се на исти начин поређају струкови, па онда трећа, и тако редом, докле се сав празилук не утрапи. Овако утрапљен стоји до Великога Поста, а тада га почну вадити за употребу.

Колачићи. — Од шљива и пројинога брашна граде колачиће. Скувају у бакрачу шљива, али без коштица. Кад се кувањем шљиве мало згусну додаду две три шаке пројинога брашна, па кутлачом добро мешају докле се мало боље не згусне. Затим се бакрач са ватре скине, па се кутлачом из бакрача вади и меће на лист од купуса и полаже на даску. Даска са овим колачићима износи се неколико дана на сунце докле се колачићи добро не осуше. Пошто се осуше нанижу их на конач и негде у кући или у стасини обесе да стоји до употребе.

Рецељ. — Сипа се у бакрач шира од грозђа, па се метне на ватру да се кува, докле се мало не згусне. За време кувања непрестано се меша. После дужег кувања шира се мало згусне. У таку ширу сад међу парчета очишћена од лудаје (беле тикве) или очишћене кришке од дуња и јабука. То се понова кува, докле се парчета од тикве или дуње и јабуке добро искувају. После се бакрач с ватре скине, остави да се рецељ мало охлади и после се сипа у ћупове и држи на сувом месту до употребе. На исти начин кувају рецељ од меда и од чорбе од куваних шљива. Али је најбољи рецељ од шире. Како сад нема винограда, то рецељ слабо и кувају.

Кисело млеко. — У овом крају справљају кисело млеко, које траје преко целе зиме. Чим престану са бачијањем, одмах почињу да граде кисело млеко, и то поглавито од овчег млека. Пре свега направе уквас (мају). То раде овако: Узаври се 3—5 литара млека, па се остави да се мало охлади, али толико да се може прст у њему држати и сипају га у чабар или ћуп. У то млеко метне се неколико дрењина, или од црног трна неколико трњина, и то је млеко сад уквас. У њега се сваког другог дана долива пресна, али сварена, млека, докле се суд не напуни. Пошто се ово млеко

прилично стегне, притисне се кружићем или чиме другим, да се види има ли сурутке. Ако је има, она се прелије преко млека и лако се даје исцрпсти, док се сва не исцрпи, а млеко кисело све се више стврдњава. Кад се сво млеко згусне, онда се озго поспе пројинога брашна у дебљини 2—3 сантиметара да се млеко не убуђа и не поквари. Неки место пројиног брашна растопе масла или лоја па озго залију суд. Кисело млеко се мора држати на сувом месту, одигнуто мало од земље. Овако кисело млеко толико је густо да се може виљушком јести, или, како веле, у котарици носити.

Кисео купус. — По народном веровању купус у кацу ваља метати средом или петком, јер ће се најдуже одржати ако се метне у те дане. Тако исто, пошто се купус метне у кацу, ваља га средом и петком претакати. Обично се купус у кацу меће око Митрова-дана. Пре метања, главице се поређају по каквој повећој дасци или асталу, али тако да је корен окренут горе, а лишће доле. Тако поређане главице остају по неколико дана, да се мало провену и просуше. Затим се добро ножем очисте од трулих листова, па се главице ређају у кацу, окренуте кореном горе, а лишћем доле. Напуњену кацу с купусом налију хладном текућом водом и оставе да стоји четири или пет дана. После тога времена купус се добро осоли и преточи. После се сваког петка врши претакане, докле купус не буде добро кисео и не буде готов за употребу. Неки кад међу купус у кацу, међу са главицама и по неки корен од рена или лишће од целера, или исеку по коју цвеклу, да би расо био црвен као вино. Кацу са купусом држе у подруму, а ко нема подрума, држи је у кући.

Пастрма. — Сваки домаћин, па и онај најсиромашнији, стара се да угоји бар једно свињче за пастрму, а имућнији хране и по два. Сиромашак ће изнадничити па ће купити какво свињче за храну. Свињче намењено за пастрму коље се или бије на Светог Игњата (20. децембра). Народ верује да је сланина од бртва који је на Светог Игњата заклат лековита. Брав се закоље па се дере или шури. Обично младог бртва шуре, а старијег деру, да би кожу употребили за опанке. Сланина се скида почињући од грбине па ка трбуху, и то све на ремење (каише). Ако је сланина много дебела, онда се мало садеље да буде тања. Овако исечена на ремење добро се осоли и сложи у чабрић, да неко време у пресолцу постоји.

После се извади из пресолца и диже у ојак да се суши. Неки опет не суше сланину, него је оставе да тако у пресолцу стоји, и одатле је после ваде и узимају за јело. У овоме крају сељаци више остављају сала за сланину него за маст, јер више траже сланине него масти. Десетак до петнаест кила масти доста је једној кући за годину дана, а сланине ваћ више треба.

Месо се изуди на удиће и удове. То су *сушенице*. Месо од грбине зове се *печеница*. Како се које парче изуди, меће се на софру или лопар и добро осоли. Ребра се не парчетају, него се добро усоле и цела суше. Кости се такође добро усоле. Глава се преполови, мозак се извади, а остало се добро истропа и осоли. Усољено месо после двадесет и четири часа диже се у ојак да се суши. Месо се веша о мотке које су за то нарочито у ојаку намештене. Осушено месо скида се с мотке, па се оставља у какву котарицу или у џакчић да стоји на сувом и промајном месту. Кости се прво употребе па тек онда друго месо.

Осим свиње имућнији закољу и по које говече или коју овцу или козу, па на исти начин изуде на *сушенице* као год свињско месо.

Маст. — Маст се топи од свињског сала. Тим именом народ зове и сланину и оно сало што се извади око бубрега, црева и слабине. Сало се исече на ситније комадиће, па се метне у бакрач, долије се мало воде, па се на ватри кува и топи. Кад се добро истопи, маст процеде кроз чисту крпу у ћуп и оставе да се охлади и стегне. Од оних чварака што остану у крпи, граде *кавурму*, или их онако једу с хлебом.

Кавурма. — Од чварака што остану после топљења масти гради се кавурма. У каквом повећем лонцу или омањем бакрачу обаре свињска црева, белу цигерицу (црну не међу у кавурму зато што се стврдне), шкембе, па кад се све то добро искува, повади се из бакрача, па се секиром ситно исецка, и најпосле сила у онај бакрач, у коме су чварци. Ту сад додају подоста исецканог црног лука, соли, мало бибера, па се све то метне на ватру, да се добро са чварцима испржи, и кад је добро испржено, бакрач са кавурмом измакну, да се мало охлади, и то после сипају у какав лонац или ћуп, и то је кавурма. Кад хоће да је једу, они изваде у кастролу или у тигањ две три кашике, па то на ватри разгреју и после с хлебом једу.

Туцане коприве. — И коприва се оставља за зиму. Преко лета се коприве покосе, да избију младе или, како народ каже, да се подотаве. Кад младе коприве прилично израсту, покосе се, па се на сунцу разастру да се суше. Пошто се добро исуше, стуцају се у прах и то после чувају у вргу и преко зиме од тога граде чорбу од коприва. Коприве туцају у чутури, у којој и со туцају.

Ораси и лешници. — За зиму народ оставља подоста ораха и лешника. Орахе и лешнике у јесен разастру на тавану од собе и ту стоје, па кад им устреба одатле узимају и једу их, било да служе као мезе уз пиће, било да их онако једу с хлебом.

Црни и бели лук. — За зиму се оставља црни и бели лук. И црни и бели лук плете се у венце, који се неко време на сунцу суше докле се добро не осуше. За тим се венци у кући или стасини обесе о зиду и одатле се после узимају главице за употребу.

Пасуљ. — За зиму се оставља већа количина пасуља. Кад пасуљ на њиви дозри, почупа се, па се разастре по земљи да се на сунцу добро осуши, да се мехуне стврдну, да се пасуљ може лако млатити. Затим се пасуљ мотком омлати, на ветру пров је, па се о да зрна сипају у кош или у вреће и у кући или у стасини оставе да стоје до употребе. Пасуљ већином држе у кошу. Кош је оплетен од прућа, а споља је олепљен говеђом балегом, да зрна не би испадала.

Леће. (сочиво). — Леће се на исти начин припрема за зиму као и пасуљ. Држе га у чабру, ако га има мање, онда у каквом ћупу или лонцу.

Жито. — Кукуруз народ држи у кошевима, који су нарочито за то подигнути. Има доста људи који немају кошева за кукуруз него га држе на тавану од куће. То су сасвим сиромашни људи или нерадници, које је мрзело да направе кош за кукуруз. Кукуруз који спремају за мливо круне рукама, па кад окруне колико им треба, носе га у воденицу да се самеле и после од брашна месе хлеб. Палице од кукуруза, кад их се доста накупи, мељу, те тиме хране стоку. У новије време мељу и шашу, тулузину од кукуруза, па и тиме хране стоку.

Пшеницу држе у повећем кошу, који стоји у кући у једноме крају. У новије време граде нарочите амбаре за.

смештај пшенице, јечма и овса. Сиромашнији купе од трговаца повећи сандук од еспапа, па у томе држе пшеницу или јечам.

Лудаје (тикве). — За зиму се нарочито остављају беле тикве, или, како их народ у овоме крају зове, *лудаје*. Њих чувају по подрумима где је топло, или по кућама. Семе од тикава туцају у чутури, просеју га на често сито, па то оставе и граде *чорбу* или *йишу*.

I. ЈЕЛА СВАКИДАЊА — МРСНА

Хлеб. — Хлеб се пече увек на огњишту, нарочитих пећи за то нема. Највише се троши *пројин хлеб*. Једе се и пшеничан, јечмен и ражан, али ређе. Управо пшеничан, јечмен и ражан хлеб једу само кад нестане кукуруза, а имају јечма или пшенице. Али је кукуруз главна храна. Пројин хлеб месе у нахвама, а пеку га у црепуљи. Хлеб месе увек жене, или које друго женско чељаде. Мушкарац ће умесити хлеб само ако је удовац, па нема у кући одраслије женско чељаде. Хлеб месе овако: Наложити се добра ватра, да би имало жара и врућа пепела за покривање. У чист бакрач метне се чиста вода, па се бакрач с водом метне на ватру да се вода у њему смлачи. За то време растребе и перушком почисте нахве, па се просеје на ретко сито брашно и мало посоли. Затим се оном млаком водом брашно замеси и рукама добро измеша. Затим се узима лопар, положи се на земљу, поспе се по њему мало брашна, па се тесто извади и меће на њега и длановима добро распљешти у виду круга, па се мокрым рукама премаже одозго и са стране, и одозго се најпосле поспе мало брашном, да не би пуцало и да буде кора жута. Кад се то све уради, онда се тесто с лопара меће у зажарену црепуљу. На ономе месту где ће се метнути црепуља метне се прво један ожег врућег пепела. Тесто се, затим, поспе слојем жара измешаним са пепелом. После једнога сата хлеб је печен. Да би се уверили да ли је хлеб печен острушком (кукачем) чукају по њему, па ако је кора тврда знак је да је хлеб печен, ако је мека и угиба се, онда је непечен. У том случају додају још по мало врућег пепела. Пројин хлеб сматра се као сита и здрава храна. Кад се жели да се што пре дође до комада хлеба, онда се поред хлеба умеси и

кравај (колач), који се пређе у врућем пепелу. Кад хлебац буде већ печен, изваде га из црепуље, обришу га од пепела, па га онда старим ножем остружу од изгорећина. Ако нема хладнога хлеба, онда се одмах начиње врућ, иначе се врућ хлеб неће начети.

Качамак — Од пројиног брашна гради се и качамак. Он је поглавита храна овчара, а на дому се ретко једе. Једино кад је задруга у великоме послу, па нема времена да хлебац умеси, скува се качамак. Граде га овако: На ватру метну бакрач сводом да се угреје. Кад вола заструји, међу у њу прегршт по прегршт просејаног пројиног брашна и непрестано мешају једним, нарочито за то направљеним, дрветом, које називају *качамало*. Кад је брашна довољно метнуто, онда се осоли и непрестано качамалом меша док качамак не буде добро печен. Да је качамак добро печен, познаје се по томе, што почне да се одваја од бакрача и почне за качамало да се прихвата. Најпосле качамак истресу из бакрача на лопар, па га концем исеку на кришке и онда кришку по кришку узимају и једу. За прављење качамака имају нарочите бакраче од гвозђа, које *гвоздењацима* називају. Ове бакраче купују по дућанима. Они су изнутра калаисани. Кад се једном у оваком бакрачу направи качамак, он се обично више не пере, него се само продужава у њему кување. И качамак се сматра као здрава и добра храна.

Јечмен хлеб. — Кад нема кукуруза, или је на великој цени, једе се и јечмен хлеб, али никад пресан, већ само кисео. Ни најсиромашнија породица неће јести хлеб од јечмена брашна без велике нужде. И кад морају да га једу, мешају јечмено брашно са кукурузним или пшеничним брашном; да би био слађи и лакши за јело. Меси се на исти начин као и ражан хлебац, о чему ће мало ниже бити говора. Јечмен хлеб народ сматра да је тешка храна. Помешан са кукурузним или пшеничним брашном, сматра се као добра и здрава храна.

Ржан или ражан хлеб. И ражан хлеб једе се кад нема кукуруза, или је на великој цени. Никад се не једе од чисте ражи, него се меша увек ражано брашно са пшеничним или кукурузним брашном. Меси се увек у кисело. Било да се меси од чистог ражаног брашна, било да се меша са пшеничним или кукурузним брашном меси се овако: Прво се на сито просеје брашно, и то на обично, на које се сеје и куку-

рузно брашно. У просејано брашно метне се квасац, који се за то нарочито чува. Затим се брашно посоли, сипа се потребна количина млаке воде, рукама се добро измеша, докле се не направи тесто. После овога тесто се покрије чистом крпом, обично пешкиром, па се остави негде на топлом месту (поред пећи, или поред ватре) да ускисне. После извесног времена тесто нарасте (надође), и то је знак да је ускисло. Ускисло тесто познаје се и по мирису. Кад је тесто ускисло, онда се од њега меси хлеб и меће у црепуљу да се пече, само што се сад не покрива врућим пепелом као проја, него се покрива врелим сачем, а озго по сачу међу врућ пепео или жар, да би сач за дуже време био врућ. Сач се често подиже, да се види је ли хлеб печен. Печен хлеб сматра се да је онда, кад се је на њему ухватила кора и кад је та кора тврда.

Хлеб од крупника. — И овај хлеб једе се кад нема кукуруза. Једе се већином кисео. Меси се на исти начин као и јечмен хлеб. Народ верује да је овај хлеб здравији и бољи од јечменог хлеба.

Овсен хлеб. — Хлеб од овса једе се у крајњој нужди и великој оскудици. Меси се на исти начин као и хлеб од ражи. Овсен хлеб сматра се као тешка храна.

Прича се да је за време глади народ туцао церову кору и палице од кукуруза, па мешао са трицама и јео. Тако исто народ је у оскудици хлеба јео и буков жир и лишће од леске.

Чорба без меса. — У омањи лонац метне се потребна количина воде, па се лонац пристави уз ватру, да се вода угреје. Кад вода проври, додаје се по мало пројинога брашна, докле се мало не згусне. Док се брашно додаје, непрестано се кашиком меша по лонцу, да би се разбиле громуљице од брашна. Затим се у лонац додаје ситно исеченог црног лука, соли и по две три суве целе паприке. Затим се у тигањ метне једна кашика масти и угреје се на ватри. У врелу маст метне се мало ситно исеченог лука, мало пшенична брашна и мало туцане алеве паприке, то се све мало у тигању пропржи и тиме чорбу запрже, па је на вагри још мало прокувају и тиме је готова. Пре јела је још закиселе сирћетом. Лети, кад има зеља, додају у чорбу и зеља. Зеље не баре него се само ситно исече и тако меће у лонац, да се прокува. То зову: чорба са зељем.

Чорба од млека. — У лонац се нареже ситно исеченог црног лука, разбију се два три јаја и метне се кашика или две пшеничног брашна. Све се ово добро измеша, налије млеком и метне лонац уз ватру да се кува. Кад се мало прокува, чорба је готова.

Чорба од кромпира. — У лонац се нареже неколико ољуштених кромпира, па се лонац налије водом и метне уз ватру да се кува. Кад кромпир буде куван, посоли се и запржи маслом или машћу. Запршка са маслом гради се на исти начин као запршка од масти. Масло се метне у тигањ да се на ватри разгреје. Кад масло буде разгрејано и стане да цврчи, меће се мало ситно исеченог црног лука, мало пшеничног брашна и мало туцане паприке. То се све мало пропржи и запршка је готова те се сипа у лонац.

Клинчорба. — У лонац се налије потребна количина воде и пристави уз ватру да узаври. Затим се у лонац нареже доста црног лука или празилука, па се додаје и мало сира и остави да се све то још мало прокува и јело је готово. Ово јело сматра се као слаба храна. У народу има прича о постанку *клинчорбе*. Прича се како је некакав Турчин дошао на конак некој баби, и тражио да му да што за јело говориће: — Деде, бабо, кољи пиле за агу. — Немам пилића, честити аго, одговори баба. — Онда донеси мало масла. — Ни то ми се није третило. — Онда бар обари ми неко јаје. — Немам ни јаја. — А ти дај ми бар лонац и мало воде да начиним клинчорбу. Баба му то да. Он у лонац метне један гвозден ексер (клин), лонац налије водом и метне уз ватру. Кад вода узаври, он заиште од бабе мало соли да посоли. Баба му да. Затим потражи мало брашна. Баба, радознала шта ће Турчин направити, да му и брашна. Турчин саспе брашно у лонац и замете, па потражи од бабе једно јаје те и њега разбије у онај скроб; најзад потражи мало масла те оно замасти, па онда метне лонац преда се, ексер баци, а клинчорбу поједе.

Пасуљ. — Највише се у овоме крају производи бели пасуљ *лозан*, који се са кукурузом сади заједно, па је онда природно што се овај највише и употребљава за храну. Пасуљ се пре употребе лепо очисти и претреби од прашине и земље и у потребној количини метне у лонац. Обично се меће за једну трећину лонца, па се налије хладном водом, којом се

добро опере, па се вода проспе и друга чиста налије и пристави уз ватру да се кува. Док се пасуљ кува, пазе да не загори, зато чим вода саври долева се друга и то се тако понавља, докле се пасуљ не скува. Пред само измицање лонца пасуљ се посоли и запржи. Запржава се овако: У тигањ се метне кашика или две масти, а често пута место масти исече се на ситне комадиће комад сланине па се метне у тигањ и на ватри истопи. Кад маст или сланина буду растопљени, метне се у тигањ ситно исеченог црног лука, ако њега нема меће се и празилук. Кад се лук добро испржи, онда се у тигањ додаје мало туцане паприке, па се све то још мало припржи. Затим измакну лонац од ватре, чорбу од пасуља оцеди у повећу паницу или чорбалук, а пасуљ сипају у тигањ, у ону запршку, и поново метну тигањ на ватру да се пасуљ мало пропржи. Док се пасуљ у тигању пржи непрестано са кашиком меша и по мало зрна од пасуља гњече, па се најпосле у тигањ сипа и она чорба од пасуља, кашиком се промеша и чим у тигању проври, тигањ се измакне и пасуљ је готов за јело. Кад је пасуљ редак, онда га често пута зачине јајима. У паници разбију једно или два јаја, добро кашиком измуте и то сипају у лонац са пасуљом, мешајући при том кашиком.

Зими, докле траје пастрма, готове пасуљ и са пастрмом или сланином. Пошто пасуљ претребе и исперу, исеку на ситне комаде пастрму или комад сланине па метну у лонац са пасуљем да се кува. Кад буде куван, запрже га на исти начин као и пасуљ без меса, само што се сада меће врло мало масти, колико да може лук да се испржи. Често пута пасуљ са месом или сланином и не запржавају, него само, докле се пасуљ још кува, метну у њега неколико зрелих и целих сувих паприка да се с пасуљом кувају. Пасуљ је најглавнија храна. Народ га сматра као здраву, добру и ситу храну.

Буранија. — Буранија се приставља лети, док је још млада. Набере се у јутру, докле је још роса, па пошто се очисти од конаца, ножем се исече на комадиће у дужини једног сантиметра. Исечена буранија меће се у лонац и то отприлике да захвати половину лонца. Затим се лонац налије водом, било врућом или хладном, и метне уз ватру да се кува. Кад лонац проври, посоле га и даље наливају водом, докле се буранија не скува. Кад већ буде кувана, онда је

запрже на исти начин као и пасуљ. Буранија с месом ређе се приставља.

Буранија се још меће *на шейсију*. То се ради овако: Набере се буранија и то она која је у зрну. Буранија се од конаца лепо очисти, али се не сече на комадиће, већ се онако цела метне у лонац да се мало обари. За то време у тигању се направи запршка, на исти начин као и за запржавање пасуља. Кад запршка буде готова, буранија се вади из лонца и наређа по тепсији па се прелије оном запршком, посоли, дода јој се мало вруће воде и метне под сач да се пече. За време печења не меша се кашиком, него се само озго притискује, докле се добро не укрчка. Сматра се као добра и здрава храна.

Грашак у народу није у употреби, те се и не сеје. Тек у новије време понеки почиње да га сеје.

Боб. — Док је боб млад једе му се буранија, која се на исти начин готови као и буранија од пасуља. И он се сматра као добра храна.

Пресан купус. — До скоро народ у овоме крају није јео пресан купус него само кисео. Тек у наше дане ушао је у употребу и пресан купус, и готови се са месом или без мяса. Са месом се готови овако: Исече се на комадиће извесна количина мяса и метне у лонац да се кува. Кад лонац проври, осоле га, метну једну кашику соли, ако је лонац већи, онда и више. Кад већ мясо буде скоро кувано, оставе да чорба у лонцу мало уври, па сад узимају главицу од купуса очисте је од трулих листова, па ножем главицу искрижају на ситне комадиће и то све метну у лонац да се неко време кува с месом. Кад купус буде куван, лонац од ватре измакну и јело је готово. Купус с масом не запржава се, само се метне по нека зелена паприка да се с купусом кува. Купус без мяса готове овако: У лонац се насече купуса, који се налије водом и уз ватру пристави да се кува. Кад купус већ скоро хоће да буде куван, урежу у њега мало црна лука, метну неку зелену паприку, осоле га и најпосле га запрже као и пасуљ што се запржава.

Кисео купус. — То је најглавнија храна за сељака преко зиме. Ни најсиромашнија породица неће дочекати зиму без кисела купуса. Зато се и каже; „Кисео је купус домаћин у кући!“ што значи: без њега не може да буде. Зиме је кисео

купус свакидања храна. Обично га готове с месом. Узме се једна или две главице, па се на лопару ситно секиром исече и меће у лонац, и то тако да дође ред купуса ред мяса или сланине и ред купуса, и тако се ређа докле се лонац не напуни и добро не набије. После тога лонац налију водом и приставе уз ватру да се кува. Купус са месом обично се не запржава, само се метне по нека зрела паприка да се с купусом скува. Често пута кисео купус прже у тигању. У тигању се разгреје маст. У маст се метне ситно исецкана купуса, и мало туцане паприке, па се све дотле пржи у тигању докле не буде добро пржен. Кад је купус пржен познаје се по томе што је мек. Купус се сматра као здрава и сита храна.

Пржен кромпир. — У лонцу или бакрачу обари се потребна количина кромпира. Кад буде куван, скине се бакрач с ватре, кромпири се поваде те се ољуште, а вода се баци. Ољуштени кромпири међу се у повећу паницу, па се дрвеном кашиком добро изгњече и иситне или, како народ овде каже: *кромпир се прежмије*. Кад то готово буде, онда се у тигању направи запршка, као и кад се запржава јело, па се у ту запршку метне прежмијен кромпир да се пржи. Пошто се неко време пржи, посоли се, па је јело готово. Народ кромпир сматра за слабу храну.

Каша. — У тигањ се метне кашика или две масти, па се маст на ватри разгреје. У врелу маст метне се мало чистог (пшеничног) брашна, па се непрестано меша кашиком, докле не буде добро пржено. Да је добро пржено познаје се по томе што пожути. Сад се у то сипа мало вруће воде, метне се мало соли, па се још неко време на ватри меша и каша је готова. Каша се готови кад хоће на брзу руку што да се спреми за јело. Сматра се као добра, здрава и сита храна.

Јаја. — Јаја су најобичнија храна. Једу их печена, барена, и пржена. Кад треба на брзу руку да се руча, јаја су за то најзгоднија. Часком се неколико јаја испржи или обари па је ручак готов. Јаја још служе као зачин у многим јелима, Јаја народ сматра за здраву и добру храну.

Печена јаја. — Јаја се пеку у врућем пепелу. Запреће се јаје у врућ пепео и ту неко време постоји, отприлике пола сата, па је за то време печено. Пре метења у пепео јаје се опљуне или умочи у врућу воду. То чине да не би јаје у пепелу пукло.

Барена (кувана) јаја. — Јаја се баре у лонцу, тигању или омањем бакрачу. Јаја се кувају у води докле се добро не скувају, јер народ не воли ровита јаја.

Пржена јаја (кајгана). — Јаја се прже на масти или сланини, како се хоће. У тигањ се метне масти колико је потребно, или се метне ситно исечене сланине. У загрејану маст или сланину метне се ситно исеченог лука и мало туцане паприке. Докле се ово пржи, неколико се јаја разбију у једну паницу и кашиком добро измућкају, па се тако измућкана сипају у тигањ да се са луком и паприком испрже.

Колачићи од јаја. — Граде их обично за децу. Једно или два јајета разбију у паницу и кашиком их добро размуте. У размућена јаја метне се мало пројиног брашна, да се направи као колачић. То после пеку на врелом ожегу. На врелом ожегу пеку се и немућена јаја, само се разбију и посоле. И овако печена јаја дају обично деци.

Кавурма. — Кавурма се једе искључиво зими. Пре јела метне се потребна количина у тигањ да се разгреје, и после се једе с хлебом. Кавурма се сматра као здрава и добра храна.

Попара. — Обично се гради од пројиног хлеба, а може и од пшеничног или, како овде кажу, од *чистог хлеба*. Гради се овако: У какву паницу натроше доста хлеба, ако има кора онда се оне прво употребе. Затим се истрошени хлеб метне у тигањ, налије врућом водом, посоли се, метне се мало *ситног* (туцаног) сира, па се неко време прокува на ватри, докле коре не омекну, па је попара готова. Гради се још и овако: У тигањ се метне кашика масти, па се тигањ метне на ватру да се маст разгреје. У врелу маст метне се ситно истрошен хлеб, посоли се, налије се врућом водом, неко се време прокува па је попара готова. Попара се сматра као добра и здрава храна.

Попаруша. — Гради се од врућег пројиног хлеба. У тигањ се метне једна или две кашике масти, па се тигањ метне на ватру да се маст разгреје. У врелу маст метне се ситно истрошен врућ пројин хлеб и неко се време пржи. Затим се у то разбију два или три јаја и добро измешају са хлебом. То се све још мало на ватри пржи и попаруша је готова. Попаруша се сматра као здрава и добра храна, а нарочито зими.

Млеко. — Млеко се једе пресно и кисело. Кад хоће на брзу руку да се једе, онда се у млеко надружи хлеба, па

се после кашиком куса и то им је ручак или вечера. Млеко народ не сматра за особито добру храну.

Сир, сирење. — Сир се много више троши од млека. Кад нема ништа зготовљено онда се једе сира и хлеба. Сир се гради од млека овчег, козјег и крављег, али се највише гради од млека овчег и козјег, а ређе од крављег. Више граде *шуцан*, *ситан* сир, него на *велије* или *кришке*. Гради се овако: Помузено млеко не варе него га одмах после муже *подлевају* (сире.) После муже млеко се процеди на цедиљку па се одмах у бакрачу подлева. Подлева се сириштем: јагњетим, телећим или јарећим, а у новије време и вештачким прашковима. Најбоље је сириште од младог јагњета или јарета, докле још није окусило траве. Неки справљају сириште тиме што сирово сириште, очисте па га на диму осуше, на комаде исеку и сложе у ћуп или лонац и налију слатким млеком, па оставе на топлом месту докле не надође. Али се најчешће узму три сиришта, једно јаје пловче, три дрењине, три трњине, три зелена ораха, трава сиранвица и три врха од паприке. То се све метне у чутуру (ступу), па се туца дотле, докле се не претвори у прах. Од тога се после замесе *грудвице*, у величини ораха и тиме подлевају млеко. Једна оваква грудвица раствори се у води или млеку, па се кроз цедило процеди и сипа у млеко, које се жели сирити. Ове грудвице граде жене. По народноме веровању свакој жени то не иде од руке. Жена која то ради треба да је *чиста*.

Кад се млеко сириштем или грудвицом подлије, после неколико часова се *усири*, тј. одвоји се сир од сурутке. Затим се све то сипа у велико цедило и на згодноме месту обеси, да се оцеди сурутка, и да у цедилу остане само сир. Пошто се сурутка оцеди, сир прстима троше, ситне, и мећу у чист чабар и добро га осоле. Тако се непрестано понавља, докле се чабар сиром не напуни. Ако је пре сирења млеко *мућено* те из њега вађено масло, онда се такав сир зове *мућен*, ако из млека није вађено масло, онда се такав сир зове *немућен*. Сир се сматра као здрава и добра храна.

Од сурутке што остане после подлевања гради се *протара*. Сурутка се метне на ватру да се мало провари. Услед варења одвоји се опет *густиниш* од сурутке, налик на сир. Овај густиниш метне се у цедило да се оцеди од сурутке. Оно што остане у цедилу је *протара*. Налик је на сир, али је врло

посна. Провару прже у маслу, па је тек онда једу. Она сурутка што остане после проваре зове се *цвик*. Њоме хране псе и свиње јер више није низакакву употребу.

Од млека се гради још *сџуденица* и *белмуж*. Студеница се гради овако: Овче млеко се метне на ватру да се у бакрачу прокува. Док је млеко на ватри посолито се и непрестано га мешају *качамалом*, да не загорити. После дужег кувања млеко се згусне. Пошто се добро згуснуло, бакрач обесе напољу да преноћи, и сутрадан је *сџуденица* готова за јело. Студеницу обично граде овчари, који су на појатама, и то им је омиљено јело. Укуса је изврсна, а и добра је као храна.

Белмуж се гради овако: Узме се младог неславног, немуженог сира, који се метне у бакрач. Бакрач се метне на ватру да се сир пече или управо топи. Док је сир на ватри непрестано се меша *качамалом* да не загорити. Кад већ почне да отпушта масло, онда се у сир меће: мало ситно исеченог црног лука, соли, туцане паприке и мало пројиног брашна. Све се ово добро меша дотле, докле се не згусне и не ухвати за *качамало*, па је онда готово. Да је белмуж већ куван познаје се па томе, што кад се захвати кашиком, он се отеже. Белмуж је мастан и отужан за јело, па не може много да се једе. Грађење *белмужа* слично је грађењу *качамака*, само што се *качамак* гради од воде и пројиног брашна, а белмуж од младог немуженог сира.

Масло. — Масло данас више служи за зачин него за храну. Раније много је више масла произвођено него данас, и тада су га много више и употребљавали за јело. Некада су жене и девојке мазале косу маслом, да им је масна. Данас се тај обичај задржао још у селу Милову и нигде више. Масло граде овако: Помузено млеко процеди се и сипа у бакраче па га ставе у хладну воду, да ту постоји неколико часова, да се млеко добро расхлади. Расхлађено млеко сипају у дрвене бучке и у хладу *муше* или *бућкају*. После дужег *мушења* одвоји се од млека на врху масло у грудвицама. Масло из бучке поваде, па га у хладној води три пута проперу и онда је готово. Пропрано масло мећу у чаброве или ћупове, соли га и одмах троше. Масло које хоће да чувају за зиму, претопе, па га сипају у ћупове или чабриће, и то зову *шољено масло*. Од млека из кога је вађено масло, граде сир, који се зове *мућен сир*. Овај је сир доста постан.

II. ЈЕЛА СВАКИДАЊА — ПОСНА

Хлеб. — Као што смо и раније напоменули од свију врста хлебова највише се једе пројин хлеб, једу се и остали, само ређе. Како се поједине врсте хлебова месе и пеку, о томе је било раније говора.

Сирће. — Под речју сирће има се разумети салата. Сирће (салата) је у овоме крају најглавнија храна, како у мрсне тако и у посне дане. То је прво јело које се на совру износи. Често пута сирће је и једино јело. Ако какво друго јело има да се дода добро, ако нема, ништа није ни било, главно је да има сирћета. Гради се на више начина. Зими нпр. граде овако: Неколико комада сувих, црвених паприка мет у у лонац да се обаре. Затим узму неколико главица белог лука очисте их и после истуцају. После тога узму ону обарену паприку, па је прстима добро прежмију (истроше), помешају је са туцаним белим луком, посоле и прелију сирћетом, па је јело готово. У пролеће чим стигне зелено лишће од лука, беру га, па од њега граде сирће. Накрижају у паницу подоста лишћа, посоле и добро прстима истрљају. Затим метну неколико обарених зрелих или зелених паприка, и све то прелију сирћетом, па је готово.

Кад стигну краставци онда граде сирће од краставаца. Краставци се прво ољуште: ножем се скине она зелена кора, па се после исеку на ситне парчиће. Ако има зелене паприке онда се и од ње исече неколико комада, ако нема зелене, онда се меће зрела паприка, која се пре тога обари. Ово после прстима или кашиком помешају, прелију сирћетом, па је готово. У краставце не мећу лук.

Кад стигну патлици онда граде сирће од патлици. Народ у овоме крају до скоро није јео зреле патлици, него само зелене. Тек у последње време почињу и зреле патлици да употребљују за храну. Сирће граде од зелених патлици. Зелене патлици прво испеку у врућем пепелу, затим се лепо очисте, ситно исеку и помешају са ситно исеченим лишћем од празилука и печеним зеленим паприкама. Сирће овде не сипају, јер зелени патлици имају довољно киселине. Патлици се посоле, па се с луком и паприком добро измешају, па је јело готово.

Још се гради сирће и од мирођије. Набере се младог и зеленог лишћа од мирођије, па се ножем ситно исече у паницу.

У ситно исецкану мирођију дода се неколико зелених печених паприка, које се пре тога ножем ситно исеку, са мирођијом промешају, посоле, прелију сирћетом колико треба и јело је готово.

У новије време граде салату и од зрелих патлиџана. Нарезе се црвених патлиџана у паницу, па се исече неколико главица црног лука и зелених паприка, то се све посоли и и добро промеша, па је салата готова.

Чорба од коприва. — У Велики Пост, кад стигну младе коприве, гради се чорба од коприва. Наберу подоста младих коприва, па их метну у лонац да се кувају. Кад буду куване узму *чуркало*, које је од дрвета за то нарочито начињено, те њимо коприве чуркају (издробе). Чуркало метну у лонац, па га длановима брзо окрећу (чуркају), и на тај начин коприва се *прежмије* (истроши). Кад то ураде, онда у коприве метну мало пројиног брашна, мешајући при том непрестано кашиком, да не остане у лонцу громуљица од брашна. После тога у лонац метну неку суву паприку, мало туцаног белог лука и сирћета, па је чорба готова. Зими такође граде посну чорбу од коприва, само што је тада, као што смо рекли, граде од туцаних коприва.

Чорба од штира и зеља. — Набере се младог штира или зеља. Зеље се прво обари, па се после метне у лонац да се даље кува. Кад буде кувано, онда се чуркалом *прежмије*, а за тим се додаје по мало пројиног брашна, мешајући при том непрестано кашиком, да не остану громуљице од брашна. После овога метну још неку суву паприку, посоле и закиसे сирћетом, па је чорба готова. Ово јело сматра се као слаба храна.

Чорба од семена од тикава. — У лонац се метне вода, па се пристави уз ватру да проври. Кад вода стане да ври, додаје се по мало брашна од ситно истуцаног и, на често сито просејаног, семена од белих тикава, мешајући при том непрестано кашиком докле се не направи као скроб. После овога додаду још неку зrelu паприку, нарежу мало прازیлука, посоле и сирћетом закиселе, па је јело готово. Ово јело сматра се као добра храна.

Чорба од кромпира. — Гради се у главном као и мрсна чорба од кромпира, само што се посна чорба не запржава. Кад кромпири буду кувани, у лонац се нареже доста црног лука, метне се нека сува паприка, посоли се и чорба је готова.

Лук чорба. — У лонац се метне потребна количина воде па се пристави уз ватру да проври. Кад проври у лонац се нареже доста прازیлука, метне се мало пројиног брашна, нека сува паприка, посоли се и сирћетом закисели, па је *лук чорба* готова. Ово се јело сматра као слаба храна.

Чорба од воћа. — Од сувих џепаних шљива, од сувих крушака и јабука гради се и чорба. У лонац се метне сувих шљива или крушака или јабука или од свачега овога по мало, па се стави уз ватру да се кува. Кад воће буде кувано, лонац измакну и у чорбу од куваног воћа надробе хлеба и то једу. Народ ово јело сматра за здраво и добро.

Чорба од зелених шљива. — Набере се зелених шљива *куршумача*, па се метну у лонац да се кувају. Кад већ буду куване, нарежу лишћа од лука, метну мало пројиног брашна, па је чорба готова. Ово јело сматра се као слаба храна и за то се ређе кува.

Чорба од зрелих шљива. — Под јесен кад има зрелих шљива, гради се чорба и од зрелих шљива. У лонац се метне потребна количина шљива, пошто им се пре тога поваде коштице. Лонац са шљивама метну уз ватру да се кувају. Кад буду куване, узму *чуркало* те их чуркају (раздробе) и после са хлебом једу. И ово јело сматра се као слаба храна.

Клинчорба. — Посна клинчорба гради се од расола. У лонац се наспе расола, па се пристави уз ватру. Кад расо проври, нареже се у лонац доста прازیлука, метне се мало пројиног брашна и која зрела сува паприка, па, пошто се све то још мало прокува, клинчорба је готова. Сматра се за слабу храну.

Гуливрат. — Направи се качамак од пројиног брашна. Кад качамак буде готов, истресу га на лопар. У бакрач, у коме је прављен качамак, сипа се расо, па се качамак поново враћа у бакрач и *качамаком* добро измеша, па је гуливрат готов за јело. Ово јело сматра се као најгоре.

Скроб. — У лонац се налије чиста вода, па се метне уз ватру да проври. Кад проври, метне се једна кашика соли. Затим се додаје мало по мало пројиног брашна, мешајући непрестано кашиком да нема громуљица од брашна. Пази се да скроб не буде ни много густ ни много редак и непрестано се меша кашиком да не загори. Скроб се највише готови у Велики Пост. Сматра се као рђава храна.

Посна попара. — Често пута за време великих тежачких радова, кад се нема времена што да се зготови за јело, надробе суха хлеба у паницу, мало посоле, прелију хладном водом, па то после, кашикама кусају, и то им је посна попара. Ово јело сматра се као рђава храна.

Пасуљ. — Пасуљ се лепо по длановима претреби од земље и камичака, па се чисто зрно метне у лонац, и то за трећину лонца, па се налије хладном водом, и њоме добро опере. Пошто се та вода проспе и друга чиста налије, лонац се метне уз ватру да се пасуљ кува. За време кувања пазе да не загори, зато чим вода саври доливају другу и тако редом, докле се пасуљ не скува. Млад пасуљ се обично скува у две воде, а старији у три па и четири. Кад већ пасуљ буде скоро скуван, посоле га и нарежу у њега доста празилука или црног лука и коју суву паприку, па се све то неко време још прокува, и пасуљ је готов. Пасуљ се сматра као здрава и сита храна.

Парен пасуљ. — Кад се жели да зготови *парен* (туцан) пасуљ, онда се у лонац метне мало више пасуља него обично. Кад буде куван, одваде све или један део у паницу, па се кашиком добро *прежмије* (иситни), да ни једно зрно не остане читаво. После овога исече се ситно неколико струкова празилука, па се празилук сипа у пасуљ и додаје се мало туцане паприке, па се све добро кашиком измеша и јело је готово. Парен (туцан) пасуљ нарочито се готови за пут, јер се може у застругу носити. Љети га врло често готове и носе у заструзима на рад. Сматра се као врло добра и сита храна.

Буранија. — Посна буранија гради се на исти начин као и мрсна, само што се ничим не запржаза и не зачињава. У посну буранију једино што међу туцан бели лук и што је сирћетом закиселе.

Буранија од боба. — Гради се на исти начин као и буранија од пасуља. Боб се сматра као добра храна.

Леће (сочиво). — Леће се већином готови као посно, а врло ретко као мрсно јело. У обичне посне дане од лећа се гради чорба, а у празничне дане граде од лећа и паприкаш. За чорбу се леће претреби од земље и каменчића, па се у лонац метне мало мање од трећине лонца. Лонац се налије водом да се опере, и пошто се ова вода избаци налије се чиста. После овога се меће уз ватру да се кува. Кад већ леће

буде кувано, осоле га, метну неку зrelu паприку, нарежу празилука, па се све то још мало прокува и леће је готово. Леће се сматра као здрава и добра храна.

Кисео купус. — Кисео купус једе се много *жив* (некуван). Исече се ситно ножем или секиром главица купуса, па се тако исечена метне у дубоку паницу. У купус се сад метне кашика или две туцане паприке, па се с купусом добро измеша, налије расолом и то после кашикама кусају. Неки ово јело називају *урнебес*, а нарочито кад је метнуто доста паприке.

Чорба од кисела купуса. — Исецка се ситно секиром на лопару главица или две кисела купуса, па се метне у лонац, налије расолом или водом и стави уз ватру да се кува. Кад већ купус буде куван, у паници размуте с водом мало пројиног брашна, па то сипају у лонац с купусом, мешајући кашиком да се купус и брашно добро измешају. Тако измешан купус још се мало прокува, колико само да проври, па је јело готово. И ово се јело сматра као здрава и добра храна.

Кромпир. — И кромпир је у доста великој употреби код нашега народа у овоме крају. Једу га, бавена и печена. У бакрач се метне повише кромпира, који налију водом и метну на ватру да се кувају. Кад кромпири буду добро кувани, бакрач се скине с ватре, вода се из бакрача баци, а кромпире један по један ваде из бакрача, ољуште, умачу у со и једу. Врло се често једу и печени кромпири, у врућем пепелу. Кромпир се сматра као слаба храна.

Гљиве и печурке. — Народ зове гљивама оне печурке што расту на пањевима од дрвећа, а оне што расту на земљи зову просто печуркама. За то што гљиве расту на пањевима и кладама зову се још и *кладњаче*. Од гљива највише се цени *скрипац*. Скрипац расте на јавору, јесену, клену и ораху. Највећи је скрипац са клена и јавора. Од гљива се гради *чорба*. У лонац се нацепа гљива, од прилике за половину лонца. Затим се нареже црног лука или празилука, метне се мало соли и алеве паприке, налије се водом и метне уз ватру да се кува. Гљиве се брзо кувају, докле буде куван лук, докле су се и оне готове. Гљиве се једу још и печене на жару, али се више пеку печурке него гљиве. Од печурака једу се *црвенке* (рудњаче) *љушаје* (млечњаче), *лебњаче* (сирењаје) и *калуђери*. Ове се печурке једу обично печене, али се и од

њих може да гради чорба. Гљиве се још остављају и за зиму исцепане на каише, нанизане на конач и неколико дана сушене на сунцу. Од њих се гради посна чорба или мрсна јанија. Гљиве и печурке сматрају се као добра храна.

Пужеви. — Пужеви се једу у Велики Пост, докле се још нису отворили. Једу се *печени* и *барени*. Пеку их као и кромпире у врелом пепелу. Пошто се исеку, поваде их из љуштуре, очисте их, и умачу у со и са хлебом их једу. Ако желе да их једу *барене*, онда их у бакрачу неко време прокувају, па их после ваде из љуштуре, очисте, посоле и са хлебом једу. Друго какво јело народ од пужева не готови. Народ пужеве сматра за здраву и јаку храну.

Печене лудаје (тикве). — Тикве беле и црне народ једе печене и куване. Тиква се расече на две половине, очисти се од семена и запреће у врућ пепео, али се намести тако, да озго дође кора, а по кори се сипа врућ пепео. Кад тиква буде печена, очисти се, ако има пепела, и после се једе кашиком. Неки тикву једу с хлебом, а неки без. Исто тако једу и куване тикве, само што се ове исеку на комаде и што се кувају у бакрачу. Слађе су за јело печене него куване, па се зато више печене и једу. Тикве се највише једу у Божићни Пост. Она тврда полутка од печене тикве зове се *чавура*. Тиква се сматрају као слаба храна.

Кукуруз. — У посне дане једе се често и кукуруз. Највише се једе куван. У бакрач се метне неколико коренова кукуруза, па се настави на ватру да се кува. Кад буде куван посоле га и једу. Млад кукуруз кувају са шумом, јер је тако слађи. Млад кукуруз, докле је још на струку, пеку и на жару. Пре печења скине се с корена она зелена шума, па се корен метне крај ватре у врућ пепео и полако пече. Млада зелена шума од кукуруза зове се *шумица* и *љушћавина*. Млад корен од кукуруза зове се *корен* и *печењак*, а зрео само *корен*.

У Велики Пост кукурузна зрна прже у ситу на ватри докле сва не испуцају и то зову: *чобанке*, *пуцке* и *кокице*. Неки пуцкају (прже) кукурузна зрна у врелом пепелу. Намећу у врућ пепео повише зрна, па пошто неко време постоје, стану их једним штапићем мешати, а зрна стану пузати. Како које зрно пукне, ваде га из пепела и једу. Чобани код стоке ово најрадије раде.

Ораси и лешници. — Ораси и лешници служе и као мезе уз пиће, а служе и као храна. У Божићни или Велики Пост, кад нема шта друго да се једе с хлебом, једу орахе и лешнике. Кад иду на пут, па ако немају шта друго, понесу са хлебом ораха, и то једу. Тако исто и ђацима, који иду у школу, дају за ручак хлеба и неколико ораха или лешника.

III. ПРАЗНИЧНА ЈЕЛА — МРСНА

Хлеб. — У празничне дане једе се обично пројин хлеб, али се врло често меси и пшеничан хлеб и погача. За пшенични хлеб се узме потребна количина пшеничнога брашна, па се просеје на често сито у ваган. У просејано брашно метне се квасац, који се за то нарочито чува, или који се узима у суседству *на зајам*. Затим се посоли и сипа потребна количина млаке воде, па се рукама добро измеша, покрије чистом крпом и остави негде на топлем месту, близу ватре, да ту тесто *надође* (ускисне). После једног или два часа тесто *надође*. Да је тесто *надошло* познају по томе што нарасте, а познаје се и по мирису. Ускисло тесто сад се размешује. Ако се жели да се од теста умеси и колач, онда се одвоји извесна количина, ако не, онда се цело тесто меће у црепуљу, па се врелим сачем покрије. За време печења сач се подиже, да се види како се хлеб пече, и, ако треба, на сач се меће врућ пепео, да би био врео све донде докле се хлеб не испече. Печен хлеб извади се из сача и остави да стоји до употребе. Врућ хлеб никад не секу ножем него га лама, јер, по народном веровању, не ваља ножем сећи врућ хлеб.

Погача. — Просеје се пшенично брашно на често сито у ваган. После овога брашно се мало посоли и замеси млаком водом, па се тесто рукама добро натре и длановима распљошти исто онако као и пројин хлеб. Затим се метне у црепуљу и озго покрије врућим пепелом. Врло често пеку погачу и испод сача, а нарочито кад желе да им буде лепша. О слави, свадби и другим свечаним приликама, пре печења, намажу погачу жуманцетом од јајета, да би изгледала лепша. Укус код погаче зависи много од натирања теста: што се тесто више натире, то је погача мање гњетава и укуснија. Сваки не узме и не може погачу да умеси. По народном веровању најслађа је она погача, која се у воденици од тазе

брашна умеси. Неки кад месе погачу разбију у тесто два три јајета, да би погача била укуснија. А неки опет додају и врло мало квасца да погача нарасте. Погача се сматра као здрава и сита храна.

Чорба. — Гради се од мяса пилећег, јагњећег, овчег, од пастрме и од *ситнурије* (удробице од јагњета) Пилећа чорба гради се овако. Један од мушкараца мора да закоље пиле, јер женска глава не ваља да то ради. Ако пиле брзо липше, кажу да је лаке руке онај што га је заклао, ако не липше брзо, онда кажу да је тешке руке. Заклано пиле попаре у врућој води, па га после очупају и очисте, на комаде исеку и приставе у лонац за кување. Од пилета бацају жуч и црева. За време кувања лонац пазе да не искипи. Ако се чорба кува од старе живине, онда је потребно да се дуже кува, а од младе мање. Кад мясо већ буде кувано, лонац осоле и запрже. Запршку граде овако: У тигањ метне се кашика масти, па се маст на ватри загреје. У врелу маст метне се ситно исечен црни лук, мало чистог (пшеничног) брашна и алеве паприке, па се све то мало у тигању пропржи и тиме се чорба запржи. Тако запржена чорба још се мало прокува, колико да прокључа и да се лук скува. Понеки у чорбу додају и помало пиринча. Пре употребе чорба се зачини. У паници или чорбалуку разбије се једно јаје, сипа се мало сирћета, па се то добро кашиком измуги и сипа у лонац са чорбом. Деци не дају да једу ноге од пилета, јер неће умети никакву тајну да сачувају. Отуда се за онога, који све што чује прича, каже да је појео ноге од пилата. На исти начин гради се чорба и од мяса јагњећег, овчег и т. д. Кад се готови чорба од свињске пастрме, не запржава се, већ се само сирћетом закисели. Чорба се сматра као здрава и добра храна.

Чорба од ситнурију. — Кад закољу јагње, од беле цигерице, срца и црева гради се чорба. Црна се цигерица не меће у чорбу, јер се кувањем стврдне. Црева се прво преврну, добро оперу и очисте, па се са белом цигерицом метну у бакрач да се обаре. Пошто се све то мало прокува, повади се из бакрача, па се секиром на лопару ситно исецка и метне у лонац да се кува. Кад буде кувано, лонац се осоле, запржи, закисели на исти начин као и пилећа чорба, па се онда може јести. И ова чорба сматра се као здрава и добра храна.

Јанија. — Гради се од младог мяса, јагњећег, пилећег или свињског. Прво се у кастролу метне кашица или две масти. Кад се маст угреје, метне се ситно исеченог црног лука, мало алеве паприке, једна кашика пшеничног брашна, па се добро промеша, а затим се метне мясо, које се пре тога на ситне комаде исече. Све ово пржи се неко време и непрестано кашиком меша, па кад већ буде пржено, сипа се мало вруће воде, осоле се, кашиком се добро промеша и још неко време прокува, па је јанија готва. Јанија се сматра као здрава и добра храна.

Чалама. — Гради се од мяса зечјег или од белог мяса од живине. Пре свега мясо се метне да се скува. Кад буде кувано, за чаламу се узима само кобилица од живине, (а друго се мясо одвоји за чорбу). Оно бело мясо од кобилице искида се на што ситније комадиће, па се, затим, метне у ваган и туца докле не буде сасвим ситно, скоро као прах. Кад је то готово онда се у тигањ метне добра кашика масти, а кад маст буде врела, метне се кашика или две пшенична брашна, мало ситног белог лука, мало соли и алеве паприке, па се помало долива вруће воде и непрестано се кашиком меша, докле се не направи као каша. Затим се метне туцано бело мясо и непрестано меша, докле се каша не згусне да се може сва на кашици дићи, и онда је челама готова. Чалама се сматра као здрава и добра храна.

Паприкаш. — У кастролу се метне једна или две кашике масти. Кад буде врела, метне се мясо, које се пре тога исече на ситне комадиће, те се пржи у масти. Докле се мясо пржи насече се ситно доста црног лука, па се лук метне у кастролу, да се добро испржи с месом. Кад већ и лук буде испржен, метне се једна кашика пшеничног брашна, мало алеве паприке и соли, па се добро меша да се све то мало пропржи. После тога сипа се мало вруће воде и још неко се време прокува па је паприкаш готов. Кад има киселе паприке, онда се место алеве, ситно исече неколико киселих паприка и метне у кастролу. Нарочито се меће кисела паприка када се паприкаш гради од свињског мяса. Паприкаш се сматра као здрава и добра храна.

Пржено мясо. — У кастролу или у тигањ метне се кашика или две масти да се на ватри греје. Кад буде врела, меће се у њу мясо, које је пре тога исечено на ситне комаде. Чим

се месо метне, одмах се посоли, па се пржи у врелој масти, докле се добро не испржи. Кад буде пржено, скине се с ватре и поспе туцаним белим луком, па је јело готово. Пржено месо сматра се као здрава и добра храна.

Месо на тепсију. — Прво се метне месо у лонац да се у једној води прокува. Докле се кува у кастролу се метне једна добра кашика масти, па се то стави на ватру да се маст угреје. У врелу маст меће се ситно исечен црни лук, да се добро испржи. Кад лук буде добро испржен, метне се месо из лонца, које се дотле кувало. Затим се метне соли, алене паприке и потребна количина пиринча. Све ово добро се кашиком измеша и налије оном чорбом из лонца у којој се кувало месо, па се све ово сипа у једну тепсију, коју метну на сањак да се кува, а одозго покрију врелим сачем. Докле се ово кува, никако се кашиком не меша, само се сач често подиже и гледа да јело не преплане. Кад доброври, јело је готово и скида се с ватре. Ово јело врло је омиљено у народу, и сматра се као здрава и добра храна.

Сушенице на тепсију. — На исти начин као и месо мећу се на тепсију свињска ребра и сушенице, само што се ребра и сушенице пре тога не кувају у води као месо. Ово се јело поглавито гради зими, докле трају сушенице. И ово јело сматра се као здрава и добра храна.

Гологлавник. — Гради се од зеља. Зеље се метне у бакрач да се обари, па се извади из бакрача и ситно исецка. Исецкано зеље метне се у кастролу да се са луком и паприком испржи. Докле се ово пржи, у чанку се размути житко пројино брашно, у које се додаје кашика две масти, соли, сира и разбије се које јаје. Пошто се све ово добро измеша, сипа се у тепсију. Сад се одозго метне испржено зеље, прелије се размућеним пројиним брашном и метне под сач да се пече. Ово јело сматра се као здрава и добра храна.

Купусник. — Од кисела купуса прави се пита *купусник*. За то се прво развијају *обге* (коре). Обге се развијају од пшеничнога брашна, и пеку се на врелом сачу. За тим се узме главица или две кисела купуса, па се ситно на лопару исецка и метне у кастролу да се на масти добро испржи. Кад купус буде добро пржен, онда се у чисту тепсију меће прво обга, а по њој ред купуса, па опет обга, па купус и, тако редом, док се тепсија не напуни, али тако да на послетку док обга. То се после пече под сачем и купусник је готов.

Тиквеник. — Од зрелих тикава гради се *тиквеник*. Узме се зрела тиква, па јој се онако целој ољушти кора. За тим се исече на кришке и очисти од семена. Те се кришке исеку на парчад и метну у бакрач, те се у води скувају. Кад се добро скувају, посоле се, па се у њих метне кашика или две масти, и два три јајета. Ако се жели да тиквеник буде слан, онда се додаје и мало соли, ако се жели да тиквеник буде слатак, онда се место соли додаје мало туцаног шећера. Све ово добро се измеша, да дође као каша. Док се тикве кувају развијају се обге. Сад се узме чиста тепсија која се подмаже машћу, па се у тепсију меће обга, па тиква и, тако редом, док се тепсија не напуни, али тако да одозго дође обга. То се после пече испод сача и тиквеник је готов.

Уштипци. — У паницу се метне једна прегршт просејаног пшеничног брашна, па се то посоли, сипа мало млека и разбију два три јајета, и то се све добро измути. Затим се метне у тигањ једна добра кашика масти, па кад се маст разгреје, у њу се спушта једна по једна ложница од размућеног пшеничног брашна, и кад се у масти добро испече да пожути, вади се и меће у тањир, и тако се даље пржи, докле се све не испржи. Уштипци се у овоме крају зову још и *тигањнице*.

Подварак. — У новије време скоро свака кућа гради и *подварак*. Узме се главица или две киселог купуса, па се на лопару секиром ситно исецка. Тако исецкан купус метне се у кастролу да се пржи на масти. Ту се још додаје алене паприке, соли и туцаног биберера. Кад купус буде већ испржен, меће се у тепсију, а озго, по врх купуса, меће се да се пече ћурка, пловка или кокошка. Подварак се пече испод сача. За време печења често се надгледа и купус кашиком меша. Подварак се сматра као најбоље јело.

Ћувече. — Исече се подоста црног лука, па се испржи у тигању на масти. Кад лук буде већ пржен, метне се алене паприке и пиринча за једну шаку, па се ово пропржи. Затим се меће месо, те се и оно мало пропржи. Сад се све ово сипа у ђувече, налије врућом водом и осоли, па се метне под сач да се пече. Ако је месо маторо, онда се, пре метања у ђувече, обари, иначе се меће одмах. Лети, кад има зрелих патлићана, у ђувече се исече и неки црвен или зелен патлићан и по која зелена паприка. Ћувече се сматра као добра и здрава храна.

IV. ПРАЗНИЧНА ЈЕЛА — ПОСНА

Хлеб. — У празничне посне дане једе се хлеб као и у мрсне.

Многа посна јела, које смо навели да се једу у обичне посне дане, једу се и у празничне, а поред њих, једу се и ова, која више важе као празнична.

Претрт кромпир. — У бакрач се метну кромпири да се обаре, па се, затим, ољуште и метну у повећу паницу, па се кашиком добро претиру (гњече), док не буду као тесто. У њих се метне ситно исеченог прازیлука, соли и паприке. Све се ово кашиком добро измеша и посоли, па је готово. Ово се јело једе са хлебом. Претрт кромпир сматра се као сита, здрава и добра храна.

Посне пиктије. — Узме се потребна количина боба, одприлике за половину лонца, па се лонац налије водом и метне на ватру да се зрна обаре толико, да може лако да им се скине горња покложица. Обарена се зрна ољуште, па се понова кувају и кад буду добро кувана, кашиком се добро изгљече докле се свако зрно не истроши. Сад се направи запршка од зејтина, па се у њу метне изгњечени боб, и нешто белог лука. Све ово добро се измеша и разлије у тањире. Кад се охлади, згусне се као праве пиктије. Посне пиктије се сматрају као здрава и добра храна.

Кромпир на тепсију. — Узме се неколико кромпира, па се ољуште и на парчад исеку. Тако исечени кромпири метну се у тепсију, па се још дода: добра прегршт крупно исеченог црног лука, добра шака пиринча, соли и, напоследку, се то све прелије запршком од зејтина. То се сад метне под врео сач да се добро укрчка, и после кратког времена јело је готово. Докле се испод сача кува, често се надгледа и долива врућом водом да не загори. Ово се јело сматра као добра и здрава храна.

Буранија на тепсију. — Посна буранија на тепсију справља се на исти начин као и мрсна, коју смо напред описали, само с том разликом, што се код посне бураније гради запршка на зејтину. Посна буранија на тепсију сматра се као врло здрава, сита и добра храна.

Кисео купус с орасима. — Узме се главица или две киселог купуса, па се ситно исецка и метне у лонац да се скува.

Докле се кува, очисте се ораси и у чутури добро стуцају, па се метну у лонац с купусом. Сад се у лонац дода још мало и алеве паприке и потребна количина соли, па се добро кашиком промеша и још неко време кува, па је готово. Ово јело сматра се као добра и здрава храна.

Пржен купус на зејтину. — У тигању или кастроли метне се потребна количина зејтина да се разгреје. За то време исече се кисео купус ситно, па се метне у зејтин да се добро испржи. Са купусом меће се мало соли, алеве паприке и ситно исеченог лука. Све се ово пржи неко време па је јело готово. Пржен купус сматра се као добра и здрава храна.

Кравај од купуса. — Од киселог купуса гради се *кравај*. Исецка се ситно кисео купус, па се запапри и у тигању, у зејтину, мало пропржи. Сад се од пројиног брашна замесе два танка колачића, па се по једном озго наслаже кисео купус, а по купусу долази други колач, тако да је купус са страна тестом затворен, па се меће у тепсију или у црепуљу да се испод сача пече. Кравај од купуса сматра се као добра и здрава храна.

Постан купусник. — Постан купусник гради се на исти начин као и мрстан, само што се купус пржи на зејтину, место на масти.

Постан пилав. — Скува се пиринач у води, па му се дода мало шећера, и укува да буде густ. Пилав се обично једе хладан.

V. ЈЕЛА У ПОЈЕДИНИМ ИЗУЗЕТНИМ ПРИЛИКАМА
— МРСНА

Јела о Божићу

Хлеб. — О Божићу се једе обично кисео пшеничан хлеб, *чесница* и *колач рождество*. Како се меси обичан кисео пшеничан хлеб то смо напред видели, а како се меси чесница и колач рождество видећемо доцније.

Првог и другог дана Божића совра се поставља на земљу, јер се не сада ни на клупе ни на столице. Од свих јела прво се на совру износи кисело млеко и сир, а за овим долазе по реду остала јела.

Супа. — Гради се од говеђине или од живине. У лонац се метне говеђе месо, које се пре тога исече на комаде, или

месо од живине, па се наспе хладном водом и примакне уз ватру да ври. За време кувања лонац се осоли, метне се у њега која читава главица црног лука и неки ољуштени кромпир. Кад месо буде кувано, лонац се измакне, па се чорба процеди у други лонац и метне поново уз ватру да ври. Кад проври, меће се у њега *фида*, која се купује по дућанима, да се и она скува. Кад *фида* буде кувана, лонац се измакне и супа је готова. Месо из супе зове се *говеђина*, и једе се са реном. Супа је ушла од скора у употребу, а раније су место супе градили *чорбу*.

Кисео купус са пастрмом. — На Божић ниједна кућа није без куселог купуса са пастрмом или сланином. Како се кисео купус с пастрмом или сланином готови, о томе смо већ раније говорили.

Печење. — За печење служи *божићњар*. Ко нема божићњара коље на Бадњи дан свињу за *пастрму* или за *сушенице*, па остави једну или обе плећке да их на Божић пече на ражњу поред ватре. Пре него што ће се заклати божићњар метне се вода у повећи бакрач да на ватри проври. Кад вода буде готова, домаћин узима прасе и пре него што ће га заклати прекрсти се говорећи: „Боже помози! Дај, Боже, да нам срећно буде и да много година кољемо божићњара и да га у здрављу поручамо!“ Затим закоље прасе, крв ухвати у какав суд, па је помеша са трицама и истога дана, пред вече, њоме накрми стоку. Јабучица од прасета баца се у ватру да изгори, јер не ваља да је поједе мачка или која друга животиња. Заклао прасе положи се у корито, па се озго по њему сипа из бакрача врела вода да се добро пропари и затим се шури. Пошто се тако очисти с поља, из њега се извади сва изнутрица, осоли се и метне на ражањ. У трбух прасета се метне дуња или јабука и једна цела главица белог лука па се трбух ушије. Затим се прислони у кући да стоји, докле не буде време да се пече. После пола ноћи домаћин устаје и наложи ватру где ће пећи божићњара. Чим ватра стигне, домаћин јој примакне божићњара и отпочне да га пече. Чим то учини избаци једну пушку у знак да је метнуо божићњара да пече, а другу ће пушку, избацити кад прасе буде печено. Печено прасе усправи се у кући и ту стоји до ручка. Кад хоће да се руча, онда се од прасета одсече прво десна плећка, па лева, па онда редом. Неки опет почну сећи

прво бутове, па редом, а главу остављају за Нову Годицу.

Ко има велику задругу, тај пече божићњара од 10—20 кила, а ко има мању, пече и мањег. Кад је божићњар много велики, скину са њега сву сланину, па натакну на ражањ и пеку само месо. Јабука или дуња што се пекла у прасету са главицом белог лука чува се, па кога боли гуша дају му да једе ради лека. Понеки гатају у десну плећку од божићњара. Такви људи виде у плећки напредак куће, смрт, болест, мир или рат, новце, волове и т. д. Ну гатање вреди само тако, ако је божићњар од домаћег соја тј. ако се код домаћина опрасио.

Гибаница. — Божић се не не може замислити без гибанице. Гибаница може бити на обге (коре), или увијача. Прво се развију и испеку обге, па се онда разгреје маст или масло у тигању, па се у њу метну јаја или сир. Затим се тепсија прво добро машћу подмаже, и у њу се слажу обге, па се на њих сипа кашиком она маст или масло са измућеним јајима и са сиром, и тако редом, док се тепсија не напуни. Поврх оне обге која је на врху метне се све оно што је претекло, да горња обга не би испод сача прегорела. Најзад се тепсија меће на жар и покрива сачем. За време печења често се подиже сач и пази се да гибаница не прегори. Пола сахата довољно је па да гибаница буде печена.

На исти начин гради се и гибаница увијача, само с том разликом што се код увијаче обге не пеку, него се онако истањене рашире по соври или столу, и по њима сипају размућена јаја, маст и сир, па се увијају у круг и међу, прва на средину тепсије, затим се око прве увија друга, и тако редом, док се тепсија не напуни. И ова се гибаница пече на исти начин као и она прва.

Народ совру на Божић диже тек трећег дана. По народном веровању на Божић се не може много јести, јер су, вели се, Цигани разапели мехове.

Јела о Ускрсу

Хлеб. — Хлеб о Ускрсу једе се, како ко воли, кисео пшеничан, проја или погача. Од јела спремају ова:

Супа или *кисела чорба*, коју граде од говеђине, живине или од суве свињске пастрме, нарочито од ребара. У новије време ни једна кућа није без супе.

Сарме од кисела купуса. — Узме се за једно пола килограма кртине од свињског или говеђег меса, па се на лопару секиром ситно исецка и метне у тигањ са врелом машћу, да се добро испржи, па му се додаје мало соли, мало ситно исецканог црног лука, једна шака пиринча, и све се то добро измеша и још пропржи и измакне. Сад се узме главица кисела купуса, па се с ње скида један по један лист, и пошто се на длану рашири, меће се у сваки помало од оног сецканог меса што је измешано с пиринчем, па се лепо лист од купуса савије и од њега направи сарма и слаже, једна по једна, у лонац. Затим се лонац налије врућом водом и метне уз ватру да се кува. Поред сарме обично се још спрема *јанија* или *паприкаш*.

Печење. — Сваки домаћин стара се да има на Ускрс нешто и од печења. Имућнији кољу прасе, као и за Божић, а сиромашнији ђурку или гуску. У новије време почињу понеки за Ускрс да кољу и јагње, али то не раде сви, јер пре Ђурђева-дана неће сваки јести младе јагњетине. Прасе се спрема на исти начин као и за Божић.

Гибаница. — На Ускрс се спрема и гибаница, исто онако као и за Божић.

Перашке. — На ускрс се једу и перашке (црвена јаја). Перашке се масе (боје) на Велики Четвртак, пре сунца. За време ускршњих празника перашке се поједу, само оставе две три и чувају их. Једну од њих о Ђурђеву-дану метну у воду, па у њој купају децу, другу опет чувају, па је метну у конопљено семе, кад га понесу да сеју, а трећу оставе да се нађе у кући.

Јела о заветини

О заветини спремају најлепша јела, јер се тада сваки домаћин нада да му рођаци и пријатељи из других села дођу у госте. Од јела тада се спремају ова:

Хлеб. — Кисео, пшеничан и погача, а може да буде и врућа проја.

Чорба од ситнурију. — О заветини сваки домаћин закоље најмање два јагњета, па се од оне удрубице гради чорба. Како се гради о томе смо већ раније говорили.

Сарма од ситнурију. — Кад се закоље јагње, од беле цигерице, срца и црева гради се *сарма*. Црева се прво преврну,

добро оперу и очисте, па се са белом цигерицом метну у бакрач да се обаре. Пошто се све то неко време у бакрачу прокува, повади се, па се секиром на лопару ситно исецка, па се у угрејаној масти у кастроли метне ситно исеченог црног лука и мало олеве паприке да се направи запршка. У ову запршку сад се метну исецкана црева и цигерица да се неко време прже. Кад ово буде добро испржено, додаје се мало соли, мало туцаног бибера и мало лишћа од *ђозана* (нане), да мало сарма замирише. Затим се у кастроли разбију два или три јајета, добро са кашиком измешају, и све меће у марамицу од јагњета и у шкембе или у сириште. Кад је и то урађено, подмаже се тепсија машћу, и у њу се метну ове сарме. После тога разбије се једно јаје, те се сарме озго помажу и метну под врућ сач да се пеку. После кратког времена сарме су већ готове за јело. Ове сарме сматрају се као најфинија и најбоља храна.

Поред овога још се готове и ова јела: *гибаница*, *месо на шейсији* или *јанија* или *паприкаш* или *чалама*. Имућнији домаћини спремају више разних јела, а сиромашнији мање. Поред тога свака кућа па и најсиромашнија за тај дан мора да има *печено јагње* на ражњу. Имућнији пеку и јагње и прасе.

Јагње, пошто се закоље, одере се, па се натакне на ражањ и добро усоли и ушије. Затим се примакне добро разгорелој ватри и, обрћући полако ражањ, пече. Пече се истија, пазећи да не прегори. За време печења на ватри, често се кожа од јагњета премазује пресолцем од слане воде, да би кожа од јагњета била крта. Печење се измиче кад буде сасвим добро печено. Кад је јагње печено познаје се по томе што из разрезаног му бутића капље бистра течност. Најмање два сата треба док се јагње испече. Раније, док су били виногради, јагњад су обично печена на виновој лози. Ископа се рупа нешто дужа од закланог јагњета, а дубока пола метра. У рупи се наложи ватра, па се озго наслаже велика гомила суве винове лозе. Кад сва лоза изгори и од ње само остане жар, не њему се полако и истија пече јагње. Више се лоза не додаје, него се само разгрће онај жар и на томе се пече. Верује се, да је много слађе печење које је печено на виновој лози од онога које је печено на обичној ватри.

Јела мрсна о слави

Хлеб. — О слави се поглавито једе кисео пшеничан хлеб и погача, а врло често и пројин хлеб. У ранија времена јео се само пројин хлеб, а од пшеничног брашна само се месио славски колач. У новије време све више и више почиње сељак да сеје пшеницу и да све више једе пшеничан хлеб. Јела за славу готове се обично ова: *суџа* од говеђине, или *чорба* од живиће, *сарма* од киселог *куџуса* (кад је слава у јесен или у зиму, докле има купуса, а преко лета готови се), *сарма* од *сиџнурију*. Место сарме готове врло често кисео *купус* са овчим или свињским месом или са *џастирмом*. Још се готови *јанија*, или *џаприкаш*, или *чалама*, тек једно од ова три мора да буде. Затим се меси *гибаница*, а од печења мора да буде или *џечено јагње*, или *печено прасе*, а врло често и једно и друго. За славу се увек иноси још *сир*, *кисело млеко* и *џикџије*, а нарочито ако слава пада у јесен или у зиму. Пиктије се граде од говеђих или свињских ногу, главе и ушију, па било да је то све суво или сирово. Ако се пиктије кувају од ногу, онда се ноге прво добро очисте од папоњака, па се секиром исеку на комаде и метну у лонац да се кувају. Глава се такође исече на комаде, мозак се извади, а оно се друго метне у лонац да се кува. Ако се жели да се метне и неко уво, онда се оно добро у врелој води ошури и очисти да нема длака, па се метне да се кува. Да се пиктије добро скувају потребно је 4—5 сати, а често пута и више. За време кувања пиктије се осоле, а кад буде потребно, доливају водом. Пиктије се обично приставе у јутру да се кувају, а у вече се тек скидају с ватре. Кад се скину с ватре, прво се повади месо, одвоји се од костију, искида се на ситне парчиће и метне помало у две три панице. Затим се чорба из лонца сипа у сваку паницу, и најзад се у сваку паницу метне помало ситно туцаног лука и помало туцане алеве цаприке, па се остави негде на хладном месту да се стегне или *сџикџиоше*, и пиктије су готове. Пиктеје се сматрају као здрава и добра храна. Понеки пиктије зове још и *Боже сачувај*, а тако их зову и у околини Књажевца.

У овоме крају обичај је да се на Водице (Богојављење) једу пиктије. С тога свака кућа уочи Богојављења кува пиктије, да би их сутрадан имали.

Јела мрсна о свадби

Хлеб. — На свадби се највише једу погаче, па кисео пшеничан, а једе се и хлеб од пројиног брашна.

Од јела прво се износи *сир* и *кисело млеко*, па онда остала јела овим редом: *кисела чорба* или *суџа* са говеђином, *кисео куџус* с месом, *јанија*, *џаприкаш*, *гибаница*, *џечење јагњеће*, *прасеће* и *ћуреће*. Турке се пеку на ражњу као и прасе или јагње што се пече. Ова су иста јела и о крштењу и кад има гостију.

Мрсна јела о даћи

Хлеб. — Кад се даје подушје или даћа меси се кисео пшеничан хлеб, погача, колач крсник и бар један хлеб од пројиног брашна. Обичај је да има од сваке врсте хлеба помало.

Од јела се једу: *сир*, *кисело млеко*, *кисела чорба*, *сарма* од киселог *куџуса* или *сарма* од *сиџнурију*, *месо* са *џиринчем*, *џаприкаш*, *сутлијаш*, *гибаница*, *џечење јагњеће* и *џилеће*. Ако се даје даћа мушком, онда се коље јагње бело мушко, ако се даје женском, онда бело женско јагње. О даћи се и најсиромашнији стара да што више јела спреми. Тада се на совру износи и воће, и то што разноврсније. Сем тога на соври мора бити и који грозд, па макар био сув или из туршије. Обичај је да се од свачега што земља рађа изнесе по мало на совру, па чак и киселе цаприке и печене тикве. О свима овим јелима било је већ говора, сем о сутлијашу, кога ћемо овде споменути, јер се он поглавито о даћи и спрема.

Сутлијаш. — Гради се слadak и слан. За слadak сутлијаш сипа се млеко у кастрољу и метне на ватру, да проври. Чим проври, метне се у њега пиринча и шећера, па се кува дотле, докле се пиринач не скува и не згусне. Слан сутлијаш гради се на исти начин, само што се место шећера метне соли. Сутлијаш се једе хладан. Обично га исеку ножем на комаде, па га тако деле.

VI. ЈЕЛА У ПОЈЕДИНИМ ИЗУЗЕТНИМ ПРИЛИКАМА

— ПОСНА

Слава

Хлеб. — О слави се једе кисео пшенични хлеб, погача и нешто хлеба од пројиног брашна.

Јела су ова:

Посне пиктије од боба.

Леће пржено на зејтину. — Леће се прво скува у лонцу, али тако да буде што гушће. Кад буде кувано, у кастроли се направи запршка од зејтина, црног лука, и алеве паприке, па се у њу сипа кувано леће осолити се и добро промеша. Пошто се неко време у кастроли пропржи, измакне се, и јело је готово.

Сарма. — Посна сарма гради се на исти начин као и мрсна, само што се у њу не меће месо већ пиринач и црни лук.

Пуњене паприке. — За пуњење узимају се, лети, зелене, а зими, суве или киселе паприке. Најчешће се узимају за пуњење паприке *бабуре*, а кад нема њих, онда су добре и оне које се нађу. Пуне их овако: Метне се у кастролу зејтина, па се на њему испржи ситно исечен црни лук. Кад лук буде скоро испржен, метне се у кастролу пиринач, алеве паприке и мало соли, све се добро измеша и мало пропржи, па се тиме пуне паприке, које се пре пуњење очисте од семена. Тако напуњене паприке слажу се на тепсију и пеку испод сача, или се слажу у лонац, па се мало прокувају, и јело је готово. Ово јело сматра се као здрава и добра храна.

Пасуљ запржен. — Као обично скува се пасуљ у лонцу, и, пошто се осолити, запржи се запршком од зејтина. Запршка од зејтина гради се на исти начин као и запршка од масти, само што се место масти узима зејтин.

Гљиве на тепсију. — У кастроли се направи прво запршка од ситно исеченог лука и алеве паприке. Затим се у тепсију метне добра шака пиринач и доста гљива, које су пре тога обарене и исечене на комадиће. Ово се посолити, па се затим прелије оном запршком, налије врелом водом и метне под сач да се пече. Ово јело сматра се као врло фино и као здрава храна.

Гљиве на зејтину. — У кастроли се направи од зејтина, ситно исеченог црног лука и алеве паприке запршка. У њу се метну обарене, ситно исечене, гљиве, па се све мало прокува. И ово се јело сматра као фино и добро јело.

Посна гибаница. — И за посну гибаницу развијају се *обге*. Кад обге буду готове, у кастроли се на зејтину испржи добро ситно исечен црни лук, па се у њега метне прокуван пиринач, мало шећера, колико да заслади пиринач, па се

онда у тепсији слаже гибаница исто онако као и мрсна, и пече се испод сача.

Риба на тепсију. — У кастроли се направи запршка од зејтина, црног лука и алеве паприке, па се у њу метне шака или две пиринач, добро се промеша и посолити. Затим се запршка с пириначем метне у тепсију, налије врелом водом и метне под сач да се кува. Кад већ пиринач буде куван, меће се риба, цела или у комађу, да се пече. На тепсију може се метати риба и сува и сирова.

Риба пржена. — Риба се пржи на зејтину. Никад се не пржи сува риба. Риба се пре пржења очисти; распори јој се трбух и из ње повади утроба и баци. Затим се, ако је велика, исече на комађе, па се сваки комад уваља у пројино или у пшенично брашно, и меће у тигањ или кастролу да се пржи у врелом зејтину. Испржени комади ваде се и мећу у тањир. Риба у посне дане замењује печење. Риба се сматра као најбоље и најфиније јело.

Чорба од рибе. — Од сасвим ситне рибе гради се и чорба. Риба се прво очисти, као и за пржење, па се онда метне у лонац да се кува. Чим проври рачуна се већ да је риба кувана. Затим се направи у тигању запршка на зејтину од лука, пшеничног брашна и алеве паприке, па се њоме лонац запржи и пошто се мало прокува, чорба је готова. Пре употребе, у чинију се метне једна кашика пројиног брашна и мало воде и сирћета, па се добро кашиком умутити. То се сипа у чорбу да се зачини.

Даћа

Хлеб. — О посној даћи хлеб је исти као и о мрску. Јела се обично спремају ова: *посне пиктије, посни пшав, парен пасуљ, леће, сарма од киселог кувуса, пуњене паприке, кромпир на тепсију, пиринач на тепсију, пшита с пириначем, или пшита с купусом, риба на тепсију и пржена риба*. И најсиромашнији стара се да о даћи спреми што више разноврснијих јела. Како се поједина јела готове већ смо говорили код посних јела. Једино што овде напомињемо да се посна пита с пириначем гради на исти начин као и посна гибаница, о којој смо раније говорили.

VII. ЈЕЛА КОЈА СЕ ПРАВЕ САМО У ИЗВЕСНИМ ПРИЛИКАМА

Чесница. — Чесница се меси на Божић. Увек је меси домаћица. Чесница се у овоме крају зове још и *срећка*. Меси се од пројиног брашна на исти начин као и хлеб. Приликом мешања у чесницу се метне парченце дрвета од чатме са куће, парченце дрвета од дрена, парченце дрвета од јарма, бела пара, зрно белог и црног пасуља, зрно кукуруза, семка од тикве и парченце дрвета од кошнице. Ако има више чељади но што је ствари, које се међу у чесницу, онда домаћица дOMETНЕ у чесницу још неко зрно пасуља или кукуруза, како би било у чесници толико ствари, колико има у кући чељади. Чесница се пече у препуљи. За време ручка домаћин ножем исече чесницу на толико једнаких делова, колико у кући има чељади, и свакоме даје по један део, у коме сваки тражи своју срећу. Ко нађе парче од чатме значи биће домаћин, ко нађе дрен, служиће га те године здравље, ко нађе пару, ићи ће му добро трговина, ко нађе јарам, патиће му се волови, ко нађе зрно белог пасуља, патиће му се овце, а ко црног козе; ко нађе парче од кошнице, патиће му се челе, а ко семку од тикве, патиће му се свиње. Чесница се једе одмах.

Младенчићи. — На Младенце (9. марта) месе се *младенчићи*. Младенчиће меси увек домаћица. Меси се од пресног пшеничног теста, у облику правоугаоних колачића. Тесто се замеси на исти начин као и за погачу, па се узима по мало и граде младенчићи. Како се који колачић умеси, убада се цевком, којом се тка, тако да се њоме направи неколико кружића. Младенчићи се обично гради четрдесет и један. Пеку не испод сача. Кад их испеку, онда их озго помазују медом. Младенчићи се не једу, докле се прво један део по суседству не подели за душе умрлих. Тек после тога једу како оне који су у кући мешени, тако и оне, који су из комшилука добивени.

Колачи. — За славу се меси *славски колач*. Њега увек меси домаћица. На дан пред славу домаћица се окупа, измије, очешља и обуче у чисто одело, па иде на кладенац да захвати воде. Кад дође с воде, бакрач с водом метне на ватру, па затим очисти и опере лепо наћве. За то време обично дође и свештеник те освети водицу за славу. Чим је свештеник осветио водицу, домаћица отпочиње да меси славски колач.

Меси се на исти начин као и кисео хлеб од пшеничног брашна, само што се сада у воду, којом ће се замесити, додаје и мало свећене водице. Од замешеног теста прво се замеси славски колач, па онда један мало мањи, који се зове *вечерница*, зато што ће се пререзати у очи славе. Још се умеси пет мањих колача, налик на лелиње, и то зову литургије. Славски се колач шара, и на њега се утискује на пет места поскурник: један у средину, а четири у накрст. На онај у средини усађује се парченце босиљка. На вечерницу се утискује поскурник на четири места, а на литургије само на једном. Сви ови колачи пеку се испод сача.

На Бадњи Дан домаћица меси: *колач рождество*, кућу, бачву, волове, овчарицу, козарицу, свињарицу, сри, косир, кола, њиву, крсинне, виноград, свињу, гуску, љловку и шрмку. Сви ови колачи месе са од киселог пшеничног теста. Тесто се замеси на исти начин као и за обичан кисео пшеничан хлеб, па се за сваки колач одвоји потребна количина теста. Колач рождество меси се као и славски колач, и на њега се утискује пет поскурника. Овај се колач сече на Божић за време ручка. Колач који представља кућу меси се на исти начин као и колач рождество. Колач, који представља бачву је мали и округло, а по среди су шаре, које представљају обруче. Волони су четвртасти колачи, од прилике као симити и одозго имају шару или цвет. Овчарица је округло колач, на коме су од теста направљена два круга, а у средини кругова је од теста као лешник, што представља овце. Још се међу неке шаре што представљају овчаре са псом. Свињарица је такође округло колач, а тако исто и козарица. И по једном и по другом колачу међу се шаре, те код првог представљају свиње, а код другог козе. Сри се гради у виду српа, а косир у виду косира. Кола се граде од четири округла колачића међу сабом састављена. Њива се гради у виду елипсе, а озго је ишарана. Виноград је такође округло колач, избоцкан ножем, што представља гиче. Гуска и пловка су дугуљасте колачићи, у доњем крају су изрецкани ножем, што представља реп. Тог истог дана умеси се и један колач од пројиног брашна, који се зове повојница Богу. Овај се колач пече у препуљи. Сви ови колачи једу се на Бадње Вече о вечери.

На Велики Четвртак месе се *ускришњи колачићи*. Ове колаче меси домаћица од киселог пшеничног теста. Тесто се

спрема на исти начин као и за колаче, који се граде на Бадњи Дан. Домаћица их направи толико, колико има чељади у кући, тако да сваком припадне по један. Обично се прави и више, па се на Велик-дан раздају родбини. Ако домаћица има зета, онда и за њега умеси један колач, али је он мало већи од осталих. Сви су колачи округли, а у средини им се метне по једно обојено јаје, само се у онај колач, што је намењен за зета, меће пет обојених јаја. Пеку се испод сача, па се чувају до Велик-дана, а тада се једу и раздају родбини.

Још се колачи или летургије месе за Ђурђев-дан и јесењег Светог Аравђела за здравље стоке. И ови се колачи месе као и горе описани, и на њих се меће по пет поскурника.

О подушју или даћи месе се три колача — *накрсника*. Ови се колачи месе од киселог пшеничног теста, а граде их у виду крста, па се зато и зову накрсници. На њих се меће по пет поскурника, и то у сваки крак по један и у средини један.

О даћи се месе и *поскурице*. Поскурице и колаче накрснике меси целе године она жена, која их је о погребу прва пут умесила. И поскурице се месе од киселог пшеничног теста. На сваку се поскурицу утискује по један поскурник. Поскурица се меси толико, колико ће бити званица, а о четрдесет дана меси се четрдесет поскурица. Поскурице се пеку испод сача. Граде се у виду правоугаоника. Поскурнице се деле гостима за покој душе умрлога.

О свадби се меси колач *саборник*. Он се гради на исти начин као и славски колач, само што се на њега не меће поскурник.

Жито. — *Жишо* (пшеница) кува се за славу и даћу. Узме се пшеница, па се на рукама претреби од земље и камења. За тим се у две три воде добро пропере и метне у омањи бакрач да се кува. Кад жито буде кувано метне се у тањир, прелије се вином, о сечењу колача, и после сваки гост узима прстима по једно или два зрна говорећи: „Срећна слава!“ За славу се жито не заслађује шећером, али су од скоро почели и да га шећером заслађују. На исти начин спрема се жито и за даћу, само што се пре кувања туче у чутури (ступи). Кад се скува засладе га туцаним шећером. Пошто се жито прелије вином, дели се, и сваки, који узима, каже: „Бог да прости!“

У очи Светог Андрије (30. новембра) кува се кукуруз. Свети Андрија познат је, у овоме крају, под именом *Мечкиндан*. Кувају га у бакрачу и то у корењу, па га сутрадан једу.

На Свету Варвару (4. децембра) кува се од свију врста жита, које домаћин сеје, па се још метне и мало семена од тикава. Кад се жито скува, онда га једу сви укућани. Ако би што претекло, то ваља да поједе живина.

Кувано жито сматра се као здрава и добра храна, а нарочито је здрава она вода, у којој је кувано жито.

VIII. ЈЕЛА НЕКУВАНА

Рдаква (ротква). — Роткве се очисте од коре, па се исеку на танке котуриће, који се посоле сви одједном, или се приликом узимања један по један котурић умаче у со и једе. Ротква обично служи као мезе уз ракију, а код варошана уз пиво. Још се роткве и овако спремају: Ољуште се две три роткве па се на ренде, истружу да буду ситне. Раније, кад нису знали за ренде туцали су роткву у чутури, докле не буде сасвим ситна. Тако истругану или истуцану роткву метну у тањир, и измешају са туцаним орасима. Овако измешана ротква са орасима сматра се као врло добра храна. Још стругану или туцану роткву мешају са ситно исеченим празилуком.

Репа. — Репа се копа из баште, и, пошто се очисти, једе се.

Лук. — Од лука бела, црна, влашца и празилука, док су млади једе се лишће, или се од истог са сирћетом гради салата, о којој је већ раније било речи. Тако исто и зрео лук једе се с хлебом, или се употребљава као зачин. Лук се много једе, а нарочито док је зелен. Од свију врста лукова највише се троши црни лук, а најмање бели.

Краставци. — Крастовци се прво ољуште, па се исеку на танке котуриће, посоле се и једу. Од крастоваца се гради и сирће (салата), о чему смо већ раније говорили.

Паприке. — Паприка се у овом крају много једе. Једу је зелену, суву и киселу, а узима се и као зачин уз друга јела.

Патлиџани. — У овом крају познати су само црвени патлиџани, а за модри патлиџане нико и не зна. Зрели црвени патлиџани једу се са хлебом, сирови, а узимају се и као зачин

уз друга јела, или се од њих гради *сирће* (салата). Зелени патлидани међу се у туршију.

Орашчићи. — Орашчићи се копају из земље. Пошто се добро очисте, једу се.

Буков жир. — Једе се пошто се прво са жира олупи (скине) љуска. Сладак је за јело, само кад се више једе забали глава.

Лучац. — Лучац се бере по ливадима. Једе се умакајући га у со, као што се једе и бели лук.

Црембош. — Црембош расте по планинама. Једе му се лист умакајући га у со. Кад се једе мирише на бели лук.

Слачица. — Од слачице једе се само лишће, као и од црембоша.

Б) ПИЋА

У овоме се крају пије много. Од свих пића највише се пије ракија, и то лака шљивовица. Љута ракија ређе се пије. Највише се пије по казаницама, док се пече, а затим на свадбама, славама, даћама, по крчмама, по кућама и на раду. Најмање се пије при раду, јер се тада од три чаше више не даје, а по казаницама, славама, свадбама, даћама и крчмама пије се без мере и без реда, докле ко може.

Више се пије празником него радним даном. Празником се искупе по више њих, било у крчми, било код чије куће, где има добре ракије. Домаћин их обично части по једном чашом ракије, а после почињу да наручују остали. Најпре поручи један, обично пола литра ракије, па кад то попију, онда наручује други, и тако, после, редом, један по један, докле, се сви не изређају. Сад, ако хоће још да пију, онда почињу поново радом да наручују. Нема тога случаја да неко само пије, а да ништа и он не поручи. Сваки мора да поручи, а ко нема новаца, зајме му други.

Народ верује да пиће крепи. Зато га народ и пије и употребљава као лек у многим болестима. Кад неко назебе, или га боли стомак, даје му се да пије, било врућа, било хладна ракија.

Највише пију људи, жене пију мање, девојке ретко пију, деца не пију никако. Младићи почињу да пију кад отпочну да раде тежачке послове, а многи чак кад се ожене. Више пију старији људи него млађи, више богатији од сиромашнијих. Једно, што богатији имају увек више пића од сиромашнијих, а друго, што су богатији увек у могућности да купе пића, а сиротињи је то већ теже. Све познате пијанице у овоме крају већином су богатији људи.

Од свега пића у овоме крају највише се производи ракија. Од шљива, којих у обиљу има, једино се пече ракија. Сушење шљива и кување пекмеза у овоме крају је непознато. Кад шљиве добро роде, онда се ракија извози у друге округе, а кад не роде, ракије се довози из других округа. Ма колико да буде скупо пиће, оно се мора набавити за славу, свадбу, даћу, заветину, крштење, шишање итд.

Пиће се чува по подрумима а и по другим зградама где нема подрума. Ракију више држе по другим зградама него по подрумима, а вино држе само по подрумима. Подруми се налазе увек испод соба, те су преко зиме топли. Народ не радо држи ракију по подрумима, јер верује да јој топлота у подруму извлачи снагу. Пиће се држи, кад га је мање, по бурадима, а кад га има више, онда по бачвама. Буради има разне величине, а тако исто и бачви. Буре испод сто литара зове се *вознице*, а од сто до пет стотина литара зове се *возник*. Од пет стотина до хиљаде зове се *бачварче*, а преко хиљаде *бачва*. За пиће имају још и ови судови: *џибан* за ношење пића од пет до десет литара и *џибан* за печење ракије, од двадесет до тридесет литара; *бакла* за ношење пића од једног па до десет литара и *буклије* од једног па до десет литара. Бурад и бачве граде качари, који већином долазе из Пиротског Округа, од горуновог дрвета. Има и овдашњих сељака качара, али су они више за ситније ствари и за лакше оправке око судова. Буради има винских и ракијских. У винским бурадима може се држати ракија, али у ракиском бурету не може се држати вино.

Изреке и приче о пићу и пијанству

Кад се неко напије, онда за њега кажу: *опио се, нализо се, весео, наљоко се, наждрљео се, освињо се, омагарчио се, ујршио џоцило, није сам, накус се без кашике, наждрљео се ко сивона с баре* итд. Изреке су ове: Ракија не зна шта је кадија. — Ракија води у трње. — Ракија не прерипљује поток, већ иде гљавачки. — Ко ракију вечера, воду доручкује. — Више је њих заклала чаша него сабља. — Од пијаног и луд бежи. — Кад ти сви повичу пијан си, а ти се поведи. — Ко много пије за дуго није. — Пијаној снаши мили су девери. — Кад се пије: о, о, о, а кад се плаћа: шта је то? — Ако не уме пити, уме попиту. — Ако си

пио, ниси памет попио. — Без пића нема весеља. — Ракија је у бурету мирна, а у глави није. — Бог је људима оставио воду, а ђаво ракију. — Механа је ђаволска кућа. — Где се пије, ту се и бије. — Пијаница неме куће. — Пиће не иде у трбух, него у главу. — Вода није ни у чизми добра. — Где се пије, ту среће није. — Механција мисли једно, а пијаница друго. — Пиће и паметног залуди. — Пиће не вели: хајде, него: седи. — До подне за душу, а после подне за гушу.

У народу постоје ове приче о пићу и пијанству:

Пошље отац сина на науке у другу земљу. После неког времена отац добије глас да му се син прокоцкао и да игра карте и дању и ноћу. Отац ће на то рећи: „Не мари ништа, то је за време.“ После неког времена јаве му, да му се син прололао. Отац ће и на то рећи: „Не мари ништа, то је за време.“ Кад је опет прошло неко време јаве му да му се син пропио. Отац ће на то рећи: „Е, то не ваља. Сад је мој син пропао!“

Друга је прича о томе: Био неки човек који се непрестано тужио на своју судбу. Једнога ће дана рећи: „Што нема ко да ми помогне да се обогатим, па макар и ђаво био, само да и ја мало проживим, као остали срећни људи.“ Тек што он то изговори, пред њега стаде ђаво говорећи: „Ти си ме, пријатељу, звао, ето ја сам дошао да ти помогнем. Кажи ми шта желиш, ја ћу те помоћи.“ На то ће човек рећи: „Море само ако можеш да ме помегнеш, то ће ти бити боље него цркву да подигнеш.“ Ђаво онда упита човека шта жели, а овај му одговори: „Дај ми од свачега помало, а од пара понајвише.“ Ђаво му тада каже даће му дати све што жели, али под погодбом да буде његов побратим и да га у свему слуша. Човек на то пристане. Тада ђаво даде човеку једну белу књигу да је потпише и човек је потписа. Ђаво затим оде, а човек остаде. После кратког времена човек се много обогати. Радња му је у свему ишла од руке, јер му је ђаво свуда помагао. Сети се човек Бога, па пође у цркву да му се помоли. Таман човек пред врата црквена, а ђаво пред њега говорећи: „Еј, побратиме, куда си наумио? То није моја црква, моје је црква механа, тамо да идеш; а можеш и у кафану, и она је моја!“ Човек није имао куд него се упути право у механу. Седне за једен сто, поручи ракије и почне да пије. Одмах се око њега оскупише пијанице да му праве друштво

Ту су пили, пили, докле се најпосле не посвађаше и не потукоше. У тај мах ђаво провири на прозор, и много му беше мило кад виде да се његов побратим бије с пијаницама и да има разбијених глава. Ђавољег побратима власт стрпа у затвор. Није много постојало, кад ето ти ђавола да види побратима. Човек кад га угледа замоли га да га избави тамнице. Ђаво му на то каже да се ништа не брине, јер ће га одмах пустити и тако буде. Чим је човек изашао из затвора, он у пићу направи других триста чуда, те га опет затворе. Будући је направио велику кривицу, то га осуде на вешала. Одређенога дана поведу човека на вешање. Кад тамо, ето ти и ђавола. Видећи га човек га стане молити да га избави од вешала. Ђаво му тада каже да му се попне на леђа, па га онда неће моћи обесити. Таман човек приступи, кад на ђавољим леђима стоји пун кош подераних опанака. Тада га човек упита какви су му то подерани опанци, а ђаво му каже: „Све сам ја те опанке подерао, докле сам тебе доведе довео.“ Ђави се измакне, а човека обесе.

Обичаји при пићу. — Код нашега народа у овоме крају обичај је кад ко пије било чашу ракије или чашу вина да се прекрсти и Богу помоли. Тада се обично овако моле Богу: „Боже помози! Срећу и здравље!“ Онај који пије здрави најстаријему по годинама, који се у томе друштву налази. Онај, коме је здрављено одговора: „Бог ти здравље!“ Кад испије чашу, тада му каже: „Наздравље“, а он одговара: „Хвала!“ То благосиљање није увек једнако. Кад влада суша, на пример, народ се уз чашу ракије моли Богу да удари „блага роса“, а кад пада много кише, да престане. О слави, свадби, крштењу, шишању, и у другим свечаним приликама, та су благосиљања много дужа, а у свима се изражава добра жеља за здравље домаћиново и свију његових укућана, и жеља за напредак у свакоме његовом раду¹.

Вино. — Вина има белог и црног. Црно вино више се производи од белог. Бело вино обично се пије преко лета, а црно у јесен и у зиму. Црно вино гради се овако: Набрано грозђе меће се у чаброве, па се ту *гњецаљком* добро изгњечи и сипа у бачву. У бачви шира мора да остане најмање девет дана, а може бити дан и два више. Десетог се дана вино

оточи у нарочиту бурад, у којима ће стално да остане. То оточено вино зове се сад *самошток* или *црно вино*. Бело вино гради се на исти начин као и црно, само што се после муљања одмах отаче у бурад. Кад се оточи *самошток*, па се после у ону комину сипа вода, после неколико дана добија се врло слабо вино, које се зове *комињак* или *шилер*.

Некада се градио и *бермет*, а данас га нико не прави. Бермет се добијао кад се у старо вино метну лепи, здрави и зрели гроздови да постоје неко време. Кад се бермет попије, грозђе се из бурета повади и поједе.

Вино од дрењина. — Од како су се посушили виногради, народ у овоме крају почео је да прави вино од дрењина. Наберу доста зрелих дрењина па их метну у возник или чабар. Дрењине се добро изгњече, налију водом и оставе на топлом месту да превре. Кад превре, оцеде се, и вино је готово.

На исти начин граде вино и од шљива, које зову *шљивовиш*. Многи мешају шљивовиш са вином од дрењина да би се колико толико ублажила киселина, јер је чисто вино од дрењина и сувише кисело.

Вино се сматра као здраво пиће. Увек се пије кад је човек већ сит, управо оно долази на совру око половине ручка. Раније, док је имало винограда, народ је у овоме крају више пио вина него ракије, а сада се вино врло мало пије. Сад сељаци вино већином купују од сељака из Крајине, који га доносе у ове крајеве.

Ракија. — Ракија се пече од шљива, винске комине, крушака, трешања, дудова, праски и дрењина. Отуда и ракија носи име од шљива — *шљивовица*, од комине — *комовица*, од крушака — *крушковача*, од трешања — *трешњовача*, од дудова — *дудовача*, од праски — *прасковача*, и од дрењина — *дреновача*. По јачини и укусу најбоља је ракија шљивовица, а за њом долази комовица, а остале су све слабије и немају вредност као прве две. Главна им је мана што ће могу дуго да стоје, па зато и у трговини немају никакве вредности, нити се износе на трг. На тргу главно место заузима шљивовица, а остале већином служе за домаћу употребу.

Ракија се пече од комине, а комина може бити од шљива, грозђа, крушака, трешања и т. д. Комина се меће у бакарни казан. Казане сељаци купују од казанџија. Један ка-

¹ Види *Српски Етнографски Зборник*, књ. XIV., стр. 182, 198, 207, 211.

зан може да ухвати од 100—120 литара а може бити и већи и мањи. Казан се узиђује изнад огњишта, у коме се ложи ватра. На казану је поклопац који може бити од бакра или од дрвета, и који херметички затвара казан. Од бока поклопца, при врху, полази рукавац, који је увучен у бакарну лулу. Лула је у горњем крају шира, а у доњем ужа и пролази косо кроз велику кацу (табарку), напуњену хладном водом. За време докле се казан *налага* или *присћавља*, у кацу се чешће досипа хладна вода. Доле на крају луле, која излази напоље из каце, меће се ракљасто дрвце, које се зове *ракљица*, а коме дужи крај излази напоље из луле и низ које клизи ракија. Испод луле подмеће се *џибан* (џбан). На рупу од џбана меће се *винка* (левак од плеха) или каква шупља чаша или парче од врга (тикве). У винку или чашу меће се мало кучине да се ракија пречисти, затим се међу још коре од јабуке или крушке или мало печурке са дуда, да би ракија која пада у џбан постала жута. Прва ракија што протекне низ ракљицу зове се *џрвак*. То је најјача ракија, а доцније бива све слабија и слабија, док, најзад, не престане да иде ракија, већ иде обична вода, која се зове *џашока*. Ракија се пече од 7—10 гради јачине. Од једног казана може да се испече добра ракија, до двадесет литара, а што се више тера, то ракија бива све слабија. Ракија се пече кад шта стигне за пециво. Од дудова, трешања и шљива ранки пече се преко лета, од шљива, праски и крушака пече се у јесен и преко зиме, а од комине обично се пече пошто се попије *комињак* или *шилер*. Кад се ракија испече, повади се из казана џибра и баци напоље. Њу радо једу свиње, овце и ћурке. Казан са целим прибором стоји у згради, која се зове *ракиџиница* или *казаница*. Ко нема свој казан пече на туђем, и за то даје *ушур*, оку ракије од једног казана.

Од обичне меке шљивовице препицањем добија се љута ракија. Сељаци препичу ракију на онај исти казан, на који су је први пут пекли. Механдије и понеки имућнији домаћин препичу ракију на *ламбику*. Ламбик је као и обичан казан, само је мало мањи од њега и лула која пролази кроз табарку иде му у виду спирале. Кад сељак нема довољно судова да смести све шљиве, узима их на послугу од онога који их има, а њему не требају. За ту услугу даје 1—2 литра ракије према погодби.

Ракија се највише пије од свију пића. Пије се о слаани, свадби, даћи, крштењу, шишању, при раду и иначе. У опште она је свакодневно пиће. Народ ракију пије пре јела, за време јела, а како сад нема вина, пију је и после јела. О свечаним данима, а нарочито зими, ракију греју, па је засладе медом или шећером; такву ракију зову *врућа* или *грејаница*. Док је греју пазе да је не дохвати пламен или да не искипи, јер после не би ваљала. Пред само измицање ракије метну у ватру кукач (острушку), па кад се усија, чваре на њему над ракијом шећер, те на тај начин ракија добије жуту боју. Врућа ракија пије се место хладне. Кад год жене иду на гробље, обичај је да носе врућу ракију. Љута ракија ређе се пије. Највише се пије обична мека ракија.

Пиће се пије из стаклених чаша и сатлика. Чаша има за воду, вино и ракију. Највеће су чаше за воду, па онда долазе за вино, па за меку ракију, а најмање су чаше за љуту ракију. Још се пиће пије из *џолочеша*, *кондира*, *буклије* и *шикве*. Врло се често ракија пије и на *цевку* од ражи. Ко тако пије за њега кажу да *цевчи*. Кажу да се много више ракије може попиту на цевку него чашом, и да је тако ракија много слађа. Кад с јесени прораде казани, људи се скупљају по казаницама, и тада обично пију ракију на цевку. Људи одани пићу обично пију ракију на цевку. Сваки од њих носи у џепу по две три цевке, да му се нађу кад затреба. Друго се пиће на цевку не пије. Народ ракију више сматра за корисну него за штетну.

Јогурта. — Чабани код оваца праве јогурту, коју пију лети место воде. Јогурта није ништа друго до разређено кисело млеко. Гради се на исти начин као и кисело млеко, само што се кисело млеко гради у каквом чабру или ћупу, а јогурта се гради у џбану. Кад се у џбану маја направи, долије са млеком. Џбан је величине од 5—10 литара, који се товари на магаре, које је код стоке. Џбан се са магарета скида само ноћу. Преко дана чобанин, кад ожедни, место воде пије јогурту, па колико попије толико долије невареним млеком. Јогурта се сматра као врло здраво и пријатно пиће.

Кафа. — Кафу народ пије само у свечаним приликама, о слави и кад има гостију. Кафу купују по дућанима, а имају и неку врсту кафе што сами саде по градинама, па семе од ње употребљавају место кафе. Та баштенска кафа зове се *обр-*

њика. Кад се пије горка је без икаква укуса. Кафу прже на врелој препуљи, а туцају у чутури.

Расо. — Расо се већином једе са киселим купусом. Докле траје кисео купус, дотле траје и расо. Расо се једе с хлебом, а и пије се. Кад се пије расо, обично се у њега на- троши сува паприка, па се онда пије. Кад неко препије ра- кије или вина, препоручују му да пије расо, па ће се истрезнити.

Сирће. — Док су били виногради, народ је за јело упо- требљавао само винско сирће, а данас употребљава *есенцију* (сирћетну киселину), коју водом разблажује. Винско сирће добија се кад се вино укисели. Народ гради сирће и од дре- њина, јагуриде и патоке. Од дрењина граде сирће овако: Наберу се добро зреле дрењине, па се метну у какав суд да превре. Пошто превре, оточи се она чорба у какав суд, обично у онај у коме се држи сирће, па се у суд метне мало маје да чорба укисне, и, после неколико дана, сирће је готово. Од јагуриде се сирће гради тиме што се јагурида метне у какав ваган па се стуца. Најпоследње се процеди чорба и сипа у какав суд. Сирће од патоке гради се на овај начин: Кад се из ка- зана испече ракија, онда у њему остане само цибра и патока. Сад се узме патока и метне у какав суд. У тај суд метне се мало киселог пшеничног хлеба као маја, па је после неко- лико дана сирће готово. Сирће се у овоме крају веома много троши. Нити се руча, нити се вечера, без сирћета. Сирће се сматра као лака и здрава храна.

Муса. — У пролеће чобани код стоке пију мусу од кленова, грабова, јасенова и букова дрвета. Засеку дебло и направе засек тако згодно да муса може да се скупља. Одатле је они пију. Муса је слатко и пријатно пиће.

Медовину и јабуковачу у овоме крају не граде.

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА И ПИЋА ИЗ ЂЕВЂЕЛИЈСКЕ КАЗЕ

СКУПИО И ОПИСАО
СТЕВАН ТАНОВИЋ
УЧИТЕЉ

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА И ПИЋА ИЗ ЂЕВЂЕЛИЈСКЕ КАЗЕ

А) ЈЕЛА

У опште узевши, народ у Ђевђелијској Кази (Солунски Вилајет) храни се добро. Зиме се особито добро храни, док лети, када би требало, због пољских тешких послова, да се боље храни — храни се врло слабо. Зиме немају послова, чешиће иду у лов, затим, још с лета и јесени спремају замницу, која их *крмчоли* (исхрањује, подмирује), обично до Ускршњег Поста. После Ускрса, ако им што претекне од *бишке*, коју су хранили за зиму — добро, ако ли не, још тада настаје слаба храна. Лети се слабо хране особито за време Петрова Поста. Тада највише једу хлеба и *шарашор*¹ (сирће, помешано са туцаним белим луком и мало соли).

Наравно, богатији се и лети и зими боље хране. Док сиромашнији сељак гледа, како тако, да прође, дотле, имућнији, употребљавају више масти или *шарлагана* (богат употребљава сусамов шарлаган, а сиромашан афијанов (маков) шарлаган (уље), а када купује месо, он не гледа што ће дати 2—3 металика (0.15—0.20 дин.) више, па да добије боље и масније месо. Врло се често чује да сиромаш каже: „Ајде, море, и таја е месо и воја! Санким оти ки биде два три металика по скпо, да што!“

Народни је јеловник врло обилан и разноврстан. Ни од чега готово они начине укусно јело, како кажу „и прсте да си изедиш!“ Има врло компликованих а и врло простих јела, као што ће се видети мало ниже. Јеловник се врло слабо разликује, не само у појединим селима у Ђевђелијској Кази, него он је исти, скоро у свој јужној Македонији. Био сам у Водену, Јенице-Вардару, Дојрану, Струмици, Гуменци —

по варошима и по селима, и запазио сам да се јеловник у побројаним казама врло мало разликује, толико, да не за-служује одвојено говорити о томе. Само је Дојран чувен са својом рибљом чорбом, коју особито добро зготове сами ри-бари, на језеру, или у колиби поред језера.

Лети преовлађује биљна храна. Животињска храна пре-овлађује зими од Митрова дне па све до Ускршњег Поста. После тога јести много масних јела, народ каже да није здраво. Свињска маст, сланина и свињско месо лети се никако не-употребљавају.

Сва јела која се лети справљају, више су посна него ли мрсна, као што су: *красџавичарник*, *бамјарник*, *џаџиљарник*, *уризник*, *јаније*, *посна дулма*, *посна сарма* и т. д. *Баница*, коју зими тако радо једу — „да биде тупнана (умочена) уф тук“ (маст), лети се никако не тражи. Њу замењује *млечник* или *маџаничарник*.

Оброци. — Народ, преко дан једе: лети четири пута, а зими три пута. Лети једу ујутру, чим сунце гране, ако су код куће, или пре него што отпочне посао — ако су у пољу. Овај се јутарњи оброк зове *џуајка*. Обично се *џуајнуве*: хлеба и сира, мало лука, печених или пржевих риба, јаја, френцких патлиџана (домате), киселих или печених паприка, грожђа, лубеница или диња; пекмеза, *зна*, *рацеља*, или ако је нешто преостало од синоћње вечере. За *џуајку* не кува се нарочито јело.

Рачок. — *Рачок се руче* око 10—11 сати пре подне, и то радним даном, а празником и доцније. За рачок се обично спрема *рачок* (јело).

Ужина. — Око девет сати по турски (лети око 3—4, а зими око 2—3 по подне) се *ужине*. При ужини исто се оно једе као и при пуапки, или што је остало од ручка. Када на послу има повише радника, онда се може и нешто за ужину спремити, на пример пржене рибе.

За пуапку и за ужину софра се не поставља. Неки једу онако, с ногу, или седну негде са комадом хлеба у руци, па *ужине*. Зими, обично поседају око ватре, домаћица мете хле-бац и један нож у тепсију поред ватре, а у тањир оно што се узимље уз хлебац. Онда одсече свакоме по парче хлеба, па пошто сваки узме по парче *каџка* (мрса) — једу сви поред ватре. Ако је хлебац сув, сваки своје парче принесе ка ватри

да омекша. Када се код куће *ужина* или *џуајнуве*, не мора да се чека да се сви окупе, него једу онако, колико се њих нађе. А када су на послу, обично *џуајнувајне* и *ужинајне* бива заједнички.

Вичера. — Вичера се сматра за најглавнији оброк у оп-ште. Сељак каже: „Цал ден да работум, и, кога кји дојдам дома слатко да са навичерум и да си легнум, па да видиш утре застра куту росин зајц кји станум.“ Вечера се обично на један сат после сунчева заласка, али може и доцније. За Куси-Маркуве у Богородици, прича се да су вечеравали врло доцкан, тако да су некад, особито лети, вечеравали пред зору. Рано вечерати народ каже да је здраво, јер док легну *џра-џријаџ* воду, т. ј. свари им се храна. Турци увек раније вечерају од храшћана.

Народ каже да не ваља за време ручка или вечере пити воде.

Све ово што сам доведе рекао, важи само за одрасле. Деца једу кад огладне, кад сви једу и када им падне на памет.

Софра, Синија. — У стара времена, а и данас понегде, виђаху се типције, (тепсије), које су служиле за *софре*. Данас су ове типције скоро свуда избачене. Типције су биле од бакра, изнутра *калајлисане*, а с поља је чист, црвен, бакар. На неким софрама има с поља крст од калаја повучен, а неке имају од калаја круг, и у кругу крст.

Када са сафра поставља, увек се меће на *решето* или само на *луб* од старог решета. Али, било или не луба или решета, мора испод софре да се разастре *мисаљ*, тако, да када ручају ако падне нека *ронка* (мрвица) од хлеба, падне на мисаљ а не на земљу или рогозину. Ова *џиџици* - *софра* ни за шта друго се не употребљава до само за ручавање и вечеравање. Она је на једном крају пробушена, те је прову-чен конац, који служи да се може о клин обесити, да је не би ничим макар и нехотице опогонили.

Данас се употребљавају софре или синије од дрвета (дасака), које су округле, и у пречнику износе обично метар до метар и по. Даске су приковане на два плосната дрва, у која су *извршене*, сврлом, четири *дујке* (рупе), и које по месту образују правилан четвороугао. У те рупе углаве четири

кочића (у сваку по један), који се у овом случај зову *нози* (јед. *нога*). Ноге су високе по 15—20 см.

Горњи део софре или сеније зове се *лице*. Оно је *ис-шругано* (изрендисано), а доњи део није. Софре граде *мај-сиори*, и гвозденим их шестаром ишарају. На средини начине круг, а око њега друге фигуре, звездастог облика.

Када неко нема софру како ваља, народ каже да то слуги сиромаштини. Софра се не сме поправљати, сем што јој се могу ноге поправити, јер и то не слуги добру. Не слуги добру ни онда, ако се на њој која даска откује, или сломи. Када се софра диже после ручка или вечере, и у том јој падне нога, знак је да ће нека рођака лако родити.

Софру постављају и распремају жене и девојке. Ако нема ни једне женске главе у кући, тек онда *прилеге* и *при-лице* да софру поставља мушкарац. У народу постоји ова тешка клетва: „Да даде Господ, сам софра да клавиш, сам на софра да седиш и сам да ја дигиш.“ „Куту *сарайук* (про-клет, када му све живо у кући помре) да јадиш и пијиш.“ Другим речима, дакле, све да му помре.

Софра се поставља овим редом: Када домаћица види да је ручак готов, ако нису сви укућани на окупу, наређује да се позову речима: „*Ајде им викнајте — софра ки са кладе!*“ Када се сви окупе, најмлађа женска глава узме *лијен* и *гјумче* (лавор и ђумче), па по старешинству, прво мушкарцима, свима *јулије* вода да оперу руке. О великим празницима, особито ако имају неког госта, сваки добија по једна чиста *риза* (пешкир), да бришу руке; иначе сваки се брише својом *ризом*. После тога сваки седе на своје место у облику софре. Софра се скида са клина, па и ако је чиста, понова се обрише с лица чистим мисаљом или крпом, мете се где ће се ручати, и одмах се поређа хлебац, који је пре тога унаћвама исечен на *филије*, или се донесе велики комад и нож, па се остави и ту се исече на *филије*. За то време домаћица је већ сипала у сан из лонца *рачок* (јело), и, или га сама однесе на софру, или то учини неко од млађе женске чељади.

На софру се јела овим редом, ако их је повише, доносе: *чорба*, *кјуфће*, или *сарма* *сус кисало*, *месо варено* са или без поврћа, после тога *рибник* или нешто *сукано* (*баница*, *млечник*, *сусамница* итд.) Када има два три јела, сва се јела не мећу одмах на софру, него једно по једно. Када има го-

стију обично женске, сем свекрве или мајке, не седају да заједно ручају, него увек по нека стоји поред софре и мотри да ли ком нешто не треба, и, када устреба, празне тањире са софре диже, а друге са другим јелима донеси. Када су сами, а имају два или три јела, жене прво јело мету на софру, а друга мету поред оцака, и то тако, да их неко, онако, седећи за софром, може дохватити и метути на софру. Овако раде не због тога што их мрзи да се дижу, него с тога, што верују да не ваља дизати се са софре када се једном већ седне, јер, у том случају и *касметуш кукјишни ки си беги*. Ради тога веровања, пре него што би женске селе, промотре да нису нешто заборавиле и скоро увек питају: „Да не треба на некуго нешто, заре ки седнум!“

Када су на раду, у пољу, софру замењује *мисаљ*. Домаћин или домаћица развежу *мисаљ*, у коме је хлеб везан, расастру га, типцију или што било, у чему је ручак, метну на средину, а око тога поређају се *филије* хлебе. После тога седе око *мисаља*, крсте се, благосиљају и отпочињу ручање. И у пољу први *зафашкје* (почиње) да једе домаћин, који, пошто се сви прекрсте и благослове, пре него што умочи залагај у јело, свима заједнички каже: *јувиљајте* (изволте). Ово *јувиљајте* изговара се онда када су и неки туђи људи за софром, било радници, било гости, а када су сами, онда домаћин обично каже: „ајде, зафашкјајте.“

И код куће и у пољу, на послу, жене и деца увек последњи почињу да једу. Они не узимљу ни месо из тањира, док мушкарци не узму. Када је крашник, обично се деци раније подели крашник, јер она се и пре засите.

Софра или сенија за време даће, славе, свадбе или панахира зове се *шрпеза*. Ова се *софра*, односно *шрпеза*, и по облику разликује, јер, док је сенија округла, дотле је трпеза дугачка: две или три даске, у дужини два—три метра, једна дуж друге, утврде се, а после им се као и код сеније додају ноге — четири или шест, све две и две, једна спрону друге. Таква софра представља правилан правоугаоник, подупрт на четири или шест кочића. Људи седају са све четири стране. Чело једне такве софре јесте онај узани крај, који је ближи огњишту. За такве трпезе у место риза, гостима се простре преко крила једно дугачко платно од самих, изатка-них, али не исечених, риза. Пред сваког госта метне се: *лажица*,

бунела (виљушка) и филија хлеба. Нож се још не употребљава. Месо се увек добро прекува, па га виљушкама ситне. Прво се донесе *чорба*, и то један *мисур* — чорбар за четворицу. И остало се јело тако носи, у засебним мисуринама све за по четворицу. Прво се носе кисела јела (чорба, сарма или кјупфе), после слана, а тек напоследку нешто *сукано* (баница, сусамница, сарлија и т. д.), или слатка јела, као сутлијач, алва, пилав и т. д. Трпеза се од синије одликује и по богатим и разноврсним јелима, уз која се, пошто се вечера или руча дуго седи, пије вина, прича или пева и т. д. Чуо сам где много њих кажу ово: *На Свети Никола трпеза давахме или клавихме*, што значи: тог дана смо славили, па је било богатих ручкова. И данас, када се неко, седећи уз софру, распева, каже се: „Е, санким на некуја трпеза са наогјиш.“ Када неко заседне за софру па једнако прича и једе, обично му пребацују: „Пракажуви, ама и јади, оти трабуве и да дигнине, чунки нее ваја *търпеза*, па сус *сатше* да седме и да *ша* чекме да ручиш.“ У последње време, од како се појавише многи сус *панталоне*, почеше употребљавати, у место оних ниских синија, столове, око којих седе на столицама. А много је њих, када седну и уз обичне синије, која није висока од пода више од 15—20 см., подмећу пода се јастук, говорећи: „по на високо да седнум“, на што иронично сељак одговара: „море, ако си нисук (низак), дек да дедниш па насук ки бидиш...“

И столови и столице купују се из вароши. Столице су лепе, обојене зелено или црно, какве се виђају по варошима и кафанама, са наслоним, а седишта су оплетена рогозом. Преко столова редовно простиру и бео чаршав. Столове и столице данас скоро у сваком селу Ђевђелијске Казе можете наћи, алу при ручавању њима се служе само богатији сељаци, свештеници и учитељи, управо сви они, који су долазили у блиски додир са агентима разних пропаганди. Иначе, дуго ће се још сељак задовољавати *пузимашим* (ониским) синијама, уз које може лепо, „куту ка дал Госпуд“, да седне, ноге скрсти и да буде пресрећан, само ако има шта на синији...

Судови (посуђе)

Народ употребљава ове судове: *аранија*, *кошле*, *тенцире*, *кошлинце*, *грне* (земљано и бакарно) *шава*, *тинџија* (јасија,

длоба, *малечка*), *сан*, *санче*, *лингер*, *лингерче*, *шас*, *мисур*, *биљур мисур*, *чорба мисур*, *лујка*, *ђум*, *ђумче*, *подница*, и т. д. Уз судове за јело иду: *ношви*, *сисџиро*, *крк* (лопар) и *сукало*.

Аранија. — Ово је велики бакрач, који хвата 40—50 ока воде, са две на супротним крајевима мале, покретне *рачице* за држање. Употребљава се за грејање воде, а о свадбама за кување јела. Аранија се изнутра само *калајлисуве*, а с поља је црна као чађ. Народ држи да се помоћу чађи вода може брже у аранији да загреје.

Котле. — И ово је бакаран суд, само га има од неколико врста, према величини и према употреби. Тако, има котле за *прање* (прање) и *пућарување* (у коме се искувава рубље), које хвата око 25—40 ока воде. Затим: *кошле за мисејне*, у коме се греје вода када се хлебач меси, а хвата око 4—5 ока воде; и *кошлинце*, које хвата око 2—3 оке воде, и употребљава се кад треба загрејати мало воде, за кување и т. д. *Кошле* (све три врсте) има само једну ручицу, која спаја две супротне стране у виду полукруга. Помоћу ње котле се покреће, ставља на ватру, скида или о клин веша. Бакрачић, који поп носи када *вода свеше*, зове се *кошлинце*.

Тенцире. — Тенцире (шерпа) такође је од бакра, и употребљава се за кување јела. *Калајлисуве* се само изнутра. Оно је без икаквих *рачица*. Тенцире има и *капак* (поклопац).

Грне или грнче (велико или мало). — Има их и земљаних и бакарних. Земљане граде Караџовчајне и продају их по пазарима. Земљана су без поклопаца, на место којих се употребљава парче црепа или неки згодан плоснат камен. Бакарно грне купује се од *бакрџија* или *калајџија*, и истог је облика као и земљано. Оно има утврђен поклопац код ручице. Бакарно се грне *калајлисуве* само изнутра. Народ каже да је јело скувано у земљаном лонцу много укусније него скувано у тенџери или у бакрном лонцу. Да не би земљано грне пукло при кувању и да би иначе било издржљиво, прво треба у њему скувати кукуруза или пшенице. Народ каже да и кукуруз и жито пуштају од себе неки лепак, који испуни све шупљине, ма колике оне биле, те доцније грне не прска. Народ каже да што се више у једном грнету кува — јело је све слађе. Неки, опет, када купе ново грне, прво у њему попаре (изгасе) *сџузу* (ситан жар са пепелом помешан). Неки, опет, ново грне прво напуне пепелом, да престоји 10—15 дана

у њему, па онда у њему кувају. Бакарно грне употребљава се и за посна и за мрсна јела, док се земљано употребљава или за једно или за друго, јер се оно не може никад потпуно испостити, ако се већ једном *умрси*.

Тава (тигањ). — Велика тава, која хвата 20—25 ока воде, у којој се кува пекмез, зове се *џикмез-џаваси*, *џикми-зарка*, *уд џикмез џава*. Ова тава нема дршке као што има тава која се употребљава за *ручак кувајње*, већ има две ручице на супротним странама, као код араније, те служе за скидање с ватре и т. д. Сем ње има тава за рачок, за кавардисувајне, (запрживање) и т. д. Оне су мање, хватају по 2—3 оке воде. Има и већих тава, у којима се кува каша, уризјанија, чорба, риба-јанија, алва и т. д. Има још и *џава за фурни*. Ова је исто што и тава за ручак само што нема дршке. Оваквих за *фурни* тава има и бакарних и земљаних. Оне се употребљавају, као што и сама реч каже, за печење јела у фурни.

Типција. — Типције су бакарне, плитке, које се као и остали судови, који се чешће употребљавају, чешће и *калајлисувају*. Бар једаред годишње морају се калајисати. Обично се сви судови *калајлисувају* пред панађир, када гости из туђих села долазе. Типција има: *длбока*, код које је (обод) венац најмање 5—7 см. висок, и *јасија*, код које је венац од 2—2 ипо см. Код прве се обод уздиже право, а код *јасије* обод се у благом нагибу издиже. У *длбоку* типцију кувају се *чурбуљави* (водени) рачоци и по неки пут пеку погаче, а у *јасије* се пеку обично пите, сарлије и т. д. Типције се само изнутра калајишу, али пошто се много не употребљавају на ватри, па и када се употребљавају, употребљавају се увек на жару, те нису тако ни с поља црне, као што су лонци, тава котле и т. д. И типције се употребљавају и за посна и за мрсна јела.

Сан. — Јело из лонца, тенцере и котла сипа се у *сан*, одакле се после једе. Јело које се зготови у типцијама не сипа се у санове, него се једе из њих. Санови су од бакра калајисани и споља и из нутра. Кад је сан дубок, зове се просто сан; када је плитак, а венац му се благо издиже, зове се *лингџер*. Лингџер се за јело не употребљава. У њему се износи гостима грожђе, сир, носи се жито у цркву и т. д. И он је калајисан и с поља и из нутра. И санови и лингџери, по величини су различити.

Санчијна. — Мали сан, за децу, зове се *санче*, а мали лингџер — *лингџерче*. И санови и лингџери могу имати поклопце такође од бакра, купастог изгледа.

Тас. — Ово је чорбалук од бакра, и употребљава се за чорбу, млеко, матаницу, таратор, ширбет и т. д. Тас је калајисан с обе стране.

Мисур. — Ово је исто што и *сан*, само је од земље, изнутра је глеђосан. Граде га Караџовчани. Када је мисур од порцулана, или беле иловаче, онда се зове *биљур мисур*.

Чорба мисур. — Чорба мисур истог је облика као и *џас* и служи за исту сврху. Чорба мисур може да буде од просте иловаче, или од беле земље, или од порцулана. У последњем се зове *биљур чорбалук*.

Лупка. — Лупка (заструк) прави се и служи за исту сврху, за коју се употребљава и у северној Србији.

Ћум или *Гјум*. — Ово је бакаран суд, налик на ибрик, само без оне цеви. У њему се греје вода. Ћум је калајисан само изнутра.

Ћумче. — То је мали ыум, у коме увек има воде и стоји поред ватре.

Подница. — Ово је земљани суд, у коме пеку хлеб.

У последње време бакарни се судови све више и више замењују новим, плех-порцулан судовима, који су јефтинији и практичнији од бакарних, јер нити се ломе, нити пак треба да се калајишу.

Ношви (наџве) — су начињене од издубеног дрвета, те су коритастог облика, или су од дасака.

Систро. — Пљоснато гвожђе, које служи за *сџругајне ношви*, када се хлебац умеси.

Крк (лопар) — је овална букова даска, која на једном крају има дршку. Служи за мешање теста.

Сукало. — Ово је гладак буков штап, којим се растежу коре. Дужине је обично око 90 см.

Лажиче. — Дрвена лажица којом се *брка* (меша) јело зове се *бркаљка*. Бркаљком не треба се служити (јести), јер *ки џа бркаш* низ село (оговараће те у селу). Затим има *дрвени лажици*, које се употребљавају радним даном, а особито лети, када једу матаницу, и *калајни лажици*, које се употребљавају о великим празницима. Дрвене и калајне лажице купују се у вароши,

Бунеле (виљушке) — у последњевреме знатно су се почеле употребљавати и по селима.

И бунеле и лажице држе у *лајчарнику*. Калајне лажице и новије бунеле домаћица чува, увијене у крпе, у сандуку.

Сол држе у *соларнику*, начињеном од гушувате лејке (врга).

Тањире држе или у корпи, у колиби, или пак изнад наћве на каквој штици (дасци).

Поред судова за јело, има судова за воду, а то су: *сџомна* *сџомничка*, *бардак* (крчаг), *будук*, *ђум*, *ђумче*, *поте*, *лејка*, *мајтарица*, *ибрик* итд.

Сџомна (велики земљани суд) и *сџомничка* (мали земљани суд) се купују од Караџовчана. Стомна има две рачице. Оно место где се стомна и бардак остављају у кући, зове се *водарник*. Преко стомне и бардака увек се баца бео чист пешкир, да се не *најпраши вода*. Пре него што се напуни стомна, она се *ислакни* или *исџлакни*. *Бардак* (крчаг) је мала стомница, из које обично сељак пије воде. Када нестане воде у брдаку, *ишурува се* (долива се) из стомне. Сељак се нерадо служи чашом. Он каже да је вода слађа, када се пије из крчага, када је не видиш, него ли из чаше. И стомна, и крчаг изнутра се не *глеђосувају*.

Будук. — То је исто што и *сџомна*, само се он прави од нарочите земље. Будук је по облику сличан земљаном посућу које се ископава из земље, из старина. Будук чини воду увек свежом и хладном. Особито добри *будуци* израђују се у Кукушу. Стомне и бардаци пак израђују се у Велесу и Караџови.

Гјум (ђум). — Ово је бакран суд, са једном ручицом, који личи на тестију, а и употребљава се за воду. У њему се вода греје за мешање и кува кестење, кукуруз или пшеница.

Гјумче. — То је што и гјум, само је много мање. Гјум хвата 5—10 ока, а гјумче око 1—1½ оку. Гјумче се употребљава за умивање руку пре и после јела. И у њему може се грејати вода, особито за кафу. Гјум, односно *гјумче*, које се не меће на ватру, *калајлисано* је изнутра и с поља, иначе *калајлисује се* само изнутра.

Поте. — Ово је мали земљани ибрик, из кога деца пију воде.

Ибрик. — Може да буде од бакра а и од земље. У њему држе воду било да је пију, било да *иулијвају* (да перу руке).

Матарица. — Дрвен, четвртаст суд, који је начињен од дашчица, и у коме се носи вода, зове се матарица. Матарица може бити различите величине. Она има две рупице, једна већа а друга мања: прва је за пуњење, а из друге пију. Матарица може бити и од плеха, у облику пљоснате мале кантице, са zgodним запушачем. Она се може кајишем обесити о појас или кук.

Лејка. — Лејке (вргови) се сеју по бостанима, кукурузима и баштама, и, када сазру, да се не могу ноктима да *шшийкају*, беру се и мећу на кров да се на сунцу и ветру сасвим осуше. После тога лејка се закопава у ђубре, да би из ње изашла горчина. Ту се држи 7—8 дана и после тога очисти се изнутра и употребљава се за воду. Обично је буше у врху.

Ред и пристајност при јелу.

Народ сматра софру за светињу. Када се већ софра постави, настаје озбиљност, која се ничим нарушити не може. Када деца, зими, пре ручка или вечере, играју у кући, обично пре него што отпочне постављање, каже им се да се умире овим речима: Еј, доста, софра ки са кладе! Деци се ово два пут не понавља. И она знају да тада престаје свака шала и свака игра. Непристојно је за време док се руча да својим понашањем сметаш другима.

Непристајно је још:

- Не прекрстити се пре и после јела.
- Пре старијег или домаћина започети јести.
- Неумивеним рукама јести.
- Јести неумивен (чим се дигнеш из сна).
- Захватати боље и веће парче испред другог.
- Повраћати залогај из уста на софру.
- Исекњивати се и ркати.
- Чешати се по глави или леђима.
- Јести више јела него хлеба.
- Говорити са пуним устима.
- Смејати се, церекати и кревељати.
- Престати јести док још гост једе.
- Теглити се и протезати се.
- Принашати цео комад хлеба устима.
- Помињати гадне ствари при јелу.
- Јести само средину или само кору од хлеба.
- Ронити (ситнити) хлебац.
- Покапљивати се јелом по грудима.

Мастити бркове јелом.
 Подригивати за време јела.
 Окретати маснију страну јела к себи.
 Јести незгодно седећи или лежећи.
 Свађати се за време јела.
 Старији млађег да грди.
 Млађи старијем да пркоси.
 Љутити се.
 Псовати при софри неког трећег.
 Сести пре старијега.
 Када се гост нуди за софром, не треба да каже нејкујум (нећу),
 него: Јадех, Госпуд, ного нека даде.

Обичаји при јелу. — Када се постави софра и седну сви, онда се домаћин крсти и благосиља и пошто то исто учине и остали, онда започињу јести. За време ручка или вечере гледа се да се што мање говори. Чак и започет разговор прекида се и наставља се после ручка. За време ручка или вечере не треба узимати туђ залогај или комад хлеба.

Лице, које много једе, зове се *превул*, и то не слуги добру. Народ каже: „и *сћељџа* (постељу) *ки си ја изедиш*.“

Грехота је газити хлебац или јело.

Када не ваља неко јело, кажу: извади му солта па п... се у њега.

Не ваља када једеш па ни један залогај хлеба да не оставиш на софри. Значило би да си појео и свој касмет.

Не ваља софру дићи а на њу не оставити парче хлеба за псе, јер пси онда мисле да је газда већ пошао у суноврат.

Не ваља за време ручка пити воде, јер ћеш се разболети и постати сув.

Не ваља мењати место, јер се тиме покораваш заповестима ђавољим.

Ие ваља софру држати празну.

Не ваља софра постављена да стоји, а људи да се разговарају.

Не ваља за време ручка и после ручка протезати се, јер оно што си јео, иде псу у стомак.

Не ваља деца да једу бубрег и бубац, јер ће толицина остати (кепеци).

Не ваља мушкарац да једе јаја извађена из утрробе заклане живине, јер ће се окилавити.

Не ваља девојка или момак да једу заборављено, јер ће момка девојке а девојку момци заборавити.

Не ваља марта месеца јести синоћње зеље, јер ћеш поцрнети као зеље.

Не ваља деца да једу мозак, јер ће бити заборавна. Очи да не једу, јер ће обневидети.

Не ваља да једу *сјлина* (слезина), јер ће добити далак.

Не ваља лежати на хлебу, јер ћеш се разболети.

Крила ко једе постаће лак као пиле.

Не ваља момак или девојка бакрач или таву да лижу, јер ће им на свадби снег падати.

Муж не треба да проба јело, јер ће бити женског срца.

Мушкарац не треба да једе бркаљком, јер ће га *бркаји* (претресати) по селу.

Кад је неко јело укусно кажу: Истерај децу (своју) напоље па седни сам да једеш.

Младић ако затекне кога при ручку кажу му: „Баба (ташта) ти је жива“; а девојка ако затекне кажу: „Свакрва ти је жива.“ Ако су доручали: „Баба ти умрела“, односно: „Свакрва ти умрела“.

Када неко много једе, кажу: чак и уши му *љускаш*.

Празин џеп — празин мех (стомак).

Када има *правило* (све што треба за ручак) и од камена се ручак прави.

Кад ко пита: „Шта има рачок?“ одговара му се: „Малечка типција уф гулемта“.

Кад ко пита: „Што ки правме рачок?“ — „Шаренто теле ки ју закољме.“

Не ваља са хлебом (комадом) у туђу кућу ући, јер ћеш преселити све мишеве у њу.

Када неко много једе из шале кажу: Да та ублечувум, ама да не та ранум“.

Када је неко висок, кажу: „Да та ранум, ама да не та ублечувум.“

Када се двоје мрзе кажу: „Са милуват куту зеље на Вилигдин“.

Лебут очте ки ти фате (убиће те хлебац).

Вадан за вадан (данас за данас, или дан — комад).

Малце који јаде тенко расте.

Заборавити свој залогај, значи, имаш кога гладног.

Сит гладин не вируе.

Уд јадејне нема грех.

Када неко није ни за шта, онда се каже да је „чувек сус две дупки (рупе)“ т. ј. само да једе и да с... .

„Јадејне па душа!“ Значи толико воли да једе да би и душу дао за јело.

„Душа са врте сус јадејне и пијајне“, т. ј. ако једеш и пијеш бићеш и здрав.

„Ефтино месо кучијнта гу јадан“, т. ј. када нешто купиш не жали што ћеш мало више дати, јер јефтино месо пси једу.

Как друбил, така нека сркје.

„Влк који шете гладин не устануве“, т. ј. ко куца, њему се отвара.

Кога је здрав чувек и сух леб да јаде, арно му је.

Рани куче да та лаје.

„Слатко и благо не дават кувет“, т. ј. ако једе човек само слатко и лепо неће се угојити.

„Ни уф грло ни уф зб“, т. ј. тако је мало јела.

„Убидувакји са најаде“ т. ј. одавде мало, оданде мало, док дође ручак, он је сит.

Ного јадејне азр бољка.

„Просиниче, фрлиниче, рипни ма оплаши.“ Уз ово иде цела прича. Ишао неко путем и јео проје. Сусрете га неки гладан човек, и, да би му је отео рече му: Еј море, шта једеш овај сух хлебац. Што не отиднеш у варош, па да узмеш бео хлебац, мек као душа, па да знаш шта ћеш јести. И да видиш, пуно их је. Све са лопатом их банају и ваде из фуруне. Овај је

помислио збиља да је тако, па ти баци комад проје и залети се у варош. Кад тамо, збиља, људи бацају хлебаве с једног краја фуруне на други, али чим је хтео да узме један хлебац, а он доби лопатом по руци. Помисли, да су неки опаки људи, па ти пође у другу улицу, али и тамо исто. Када му се досади, сети се своје проје, па се залети натраг да је тражи. Кад је дошао до места, где је проју бацио, али ње нема. Тражећи је говорио је: Просиниче, фрлиниче, рипни ма оплаши! Али јест, онај који му је казао да се хлебови у вароши тако бацају, вратио се, узео проју и појео.

„Рибата ув ђоџут, а он вода топле“, т. ј. зец у шуми а он ражањ гради.

„Који пите, не ските“ — Ко тражи не гладује.

„Ного јаде ама за него не са фашкје“ т. ј. једе али опет је слаб, нема од тога користи.

Една душа, една гуша.

„На секуја каша црвен пипер“ т. ј. у свакој чорби мируђија.

Када падне залогај човеку из уста, значи да га ђаво дира, или да је с ђаволом нешто шуровао.

После ручка ваља мало прилећи, да би хлебац могао рећи: „Цар ма јал“.

ПРИПРЕМА ЗИМНИЦЕ

А) Од животиња

Пастрма има разноврсних: бишкова (свињска), од марија, од коза, и гуветста.

Око Мале Госпође сваки домаћин купи *бише* (свињче), затвори га у *кочини* и храни га све до пред Божић. Испрва се бише храни: *џушницом* (меснато, сочно биље), штиром, копривама, ситно исеченим и са тестом помешаним. Доцније, када се зајесени, хране га печеним бундевама, са брашном или без брашна, а при крају, у новембру, хране га самим тестом од кукурузна брашна да се *улеби* (угоји). Када се бише добро угоји, онда га, првих дана месеца децембра, а неки и раније, кољу. Бише се на 24 сата пре тога не храни ничим, да би се могло лакше очистити. Прво угреју воду, истерају га из кочине, па га закољу. Свиње се кољу дугим, узаним ножем, и то тако да се глава не одвоји од врата, него вешто пронађу у гркљању неки зглоб, забоду нож право, и пошто га пресеку, свиња умире.

После тога свиња се мете у корито, или у рупу од земље, па се ту прелије кључалом водом, да се *џуџаре*, да би се могла лакше ошурити. Кад се добро *искубе* (ошури) и *избагре* (очисти), онда је *џоре*, утробу јој изваде, и очисте.

Пошто се унутрашњост свиње *испакне* водом, труп се подели уздуж на две поле: на *лева* и *десна* страна. Тада се и глава одвоји од трупа. Измери се и једна и друга страна и глава, па се обеси све да се цеди. Када се добро оцеди, онда се сече на *филије*, онако у правцу ребара, па се то добро посоли и меће у каце. Месо се не суши на диму.

Пошто се црева оперу и преврну, од њих се пуне *колбаси*. Ситно иситне кртине и сланине па томе додаду: *црвен џипер*, *црн џипер* (туцан), *сол*, разни *мирудиј*, *димљус* (нане), першун, чубрика и и. д. и ситно исечен *празилук*, све то добро измешају и тиме пуне црева. Пошто се напуне, онда их овде онде иглом избоду — да ваздух из њих изђе. После тога обесе их да се суше. Црева се суше прикачена на *сарку*, дугачкој мотци и то овако:



Од дебелих црева праве *краувици*. Белу и црну цигерицу, бубреге и крв, коју су скупљали при клању, иситне на ситне комадиће, додаду и све зачине, које су додали и кобасицама, па онда тиме пуне *дебело црево*. После тога и њих, као и кобасице привезу овде онде за мотку и обесе их заједно с мотком да се суше.

Од бурага праве *дидух*. Пошто се бураг добро очисти напуне га парчетима сланине и кртине, добро посољеним, додаду томе мало и од именованих мирођија, па се онда додух сашије. Нађу неку згодну рачву са три струка, углаве у њу дидух, вежу рачве с горње стране, све три заједно, и обесе све то о зид, да се суши. Дидух се целе зиме никако не дира. Он се чува за после Ускрска, кад се опрашују виногради. Тада се *скапуве* (отвара) дидух и прже се парчета било онако, било са јајима.

Мас (маст). — Сало из утробе и неки део од сланине топи се и то се зове *мас* или *џук*. Да не би се *мас* кварила када се *излеје* (стопи) додаје јој се очишћена цела главица црна лука.

Марија или *уд овца пастрма*. — Старије овце и оне које се не јагње, рано с пролећа, одвајају се, засебно их чувају, пасу по *мочарним местима* да се угоје и око Митрова-

дне их кољу. Од њих се само труп соли, а остали делови из утробе још тада се продају. Труп се подели на две поле па пошто се изломе кости, а неке и изваде сасвим из меса, онда се онако целе поле међу у корито или каце и соли.

Козја пастрма. — Припрема се исто као и овча, само је она нижег квалитета. Овде се у опште козје месо слабо тражи.

Гуветска пастрма. — Справља се од крављег или волујског меса. Месо се исече на комаде од пола или једне оке, посоли се у каци, па се чува за зиму.

Неки пуне кобасице и говеђином, али ретко. Ово практикују обично Турци.

Ни говеђа се пастрма не суши.

По неки, када с пролећа надође доста шарана, и од њих праве пастрму. Шаран се расече уздуж, заједно с главом, на две поле, па се то посоли. Кичмена се кост вади. Пошто га со *фајте* (добро усолити), онда га суше. Тако суву рибу чувају за зиму. Само таква риба, пре него што се зготови, мора неколико сати да се у води *кисне* (кваси), да јој вода извуче со.

Сирајне. — Ко има оваца тај га спрема и за продају и за себе, а ко их нема, обично лети, када је млеко јефтиније, купи колико може млека, подсири га са мајом, и када се засири, оцеди га и посоли. Има двојак их сирева: *сирајне* и *посно* или *бијно сирајне*. Неки га још зову и планинско или влашко, јер га власи већином праве. Посно или бијно, односно планинско, добија се на тај начин што се из млека пре подсиравања извади масло.

Урда. — Када се *кисало* млеко у бутиму (бучка) *чуке* (бути) са водом и извади масло, онда се добија *матаница*. Када се ова матаница (кисело млеко или јогурт у води разређено) мете у бакрач и загреје на ватри, да се *јудваре*, онда се добија *урда*. Наравно пошто се матаница пудвари, претходи се. Вода која се издваја зове се *сируватка*. Неки урду одмах соли и међу у качице, па је остављају за зиму, а неки прво је међу у неке кесе, које се међу испод плоснатог камења, где се урда добро оцеди и добије облик малих, округлих хлебова. Када ови хлебови стоје 7—8 сати испод камена, стврдну се па се после тога спуштају у качицу са *саламуром*, где се чувају за зиму. Овакви хлебови урде зову се *шурше*.

Сулено млеко. — Узме се 5—6 ока млека па се добро прокува на ватри, и посоли шаком или две соли. После тога млеко се скида с ватре, да се прохлади, и сипа се у *канавазе* (судове), који се добро крпом завежу и остављају на склони-то место за зиму. Када зими нема вечере, од овог се млека сипа у тањир и умаче.

Масло. — Када се *кисало* млеко или *јогурт чуке*, онда се добија *масло* и *матаница*. Матаница се једе или се *јудварује* за урда а одвојено масло се скупља. Ово се масло зове *пресно масло*, а када га се накупи подоста, онда се оно *леје* и добија се *лејно масло*. *Лејајне* се врши на овај начин: Пресно се масло метне у тигањ и на ватри се растопи. Сад се очисти од пене, посоли се и онда је ствар готова. *Лејно* масло може да стоји годинама и да се не поквари. Кад се Пресно масло леје и претвара у лејно, на дну тигања остане со и нешто од масла, што се зове *шаратија*. Ока пресног масла продаје се по 10 до 11 гроша а лејног по 15 до 18 гроша ока.

Лој. — Неки спремају зимницу од лоја на овај начин: Узму се 3—4 оке лоја па се истопе и сипају у тањире. Ту се следи, па се после кроз њега провуче канап и обеси да стаји за зиму. Лој треба да се држи на сувом месту. Неки опет када *слеје* лој, на три оке сипају једну оку шарлагана, па пошто заједно провре, сипају у канавазе (судове), где се чува чак до зиме.

Б) Од биљака.

1. Фасуљ. — Ко има својих њива, сеје га или рано с пролеће, и то је *јер фасуљ* (рани пасуљ), или јуна месеца. Овај се последњи бере септембра месеца, и пошто га осуше и *јудвеје* (овеју), сипају га у канавазе или у бурад и чувају за зиму. Ко нема својих њива, када је јефтиније, обично с јесени, купује га колико му треба.

2. Папуда. — Папуда је врста посног пасуља. Она није тако слатка као фасуљ, мирише на *диво* (дивље); зрно јој је жућкасте боје, а када се скува постане више модро-црнкасто. Она је знатно јефтинија од фасуља. Папуду зову *сиромашна манца*. Она је слатка када се запржи белим и црним луком. Неки је зову и *гјујка* (цаганка).

3. **Балгур.** — То је крупно самлевена пшенице. Балгур може бити двојак: од куване па осушене пшенице, и од некуване. Први је слађи. За балгур се бира добра, на брду сазрела, пшеница. Пољска (која је сазрела у пољу, на влажном месту) није слатка као брдска.

4. **Трано.** — Турци га зову *шарана*. Изима се 2—4 оке пшеничног брашна и замеси са млеком и јајима. Колико је више јаја, толико је боље и трано. Тесто се добро измеси, и издвоји се на ситне залогаје, које се и посуше мало на сунцу. После тога то се комађе ситни, било шакама о решето, било на неки други начин, и када се сасвим иситни, добро се просуши (3—4 дана) на сунцу. После тога скупља се у судове и чува за зиму.

5. **Коре.** — Турци их зову *јуфка*. Замеси се млеком, фино пшенично брашно, па се томе дода и изваншан број јаја. Тесто се добро измеси и од њега растегну *коре*, које се одмах разасту на чаршаве, на сунцу, да се суше. Када се добро осуше, онда их скупљају, онако изломљене, и чувају их у торби за зиму. Коре су македонске макароне.

6. **Нишиште.** — Одабере се добра, крупна пшеница, саспе се у канавазе или ћупове, и налије са нешто воде. Каменом се плочом суд покрије и остави у башти, на сунцу 10—15 дана, док се зрна сасвим не распаду. После тога све то заједно сручи се у *јекмез-шаваси* или корито па се добро изгази ногама, оцеди на решету или *чештини* (решето са ситним рупама). Оно што је остало (љуске) у решету баца се, а она вода са скробом, остави се да се *стаје* (сталажи). Брашно падне на дно, и вода се оцеди. Брашнаста се каша суши на сунцу све дотле, док се не добије од ње сасвим фино брашно тако звано *нишиште*. У стомни или канавазу чува се за зиму, за *пеље* и *рашадију*.

7. **Пиперки уф уцет.** — Сваки човек ово мора за зиму да спреми. Купи 10—20 ока *пиперки* (паприке) метне их у кацу (грблу) и *прелије* их сус *пресул* (слана вода) или *сус уцет*. Кацу затим добро покрије и чува за зиму.

На овај исти начин за зиму спремају и:

8. **Комбус.** — Ово су паприке помешане са младим и малим (као јаја) дињама и лубеницама; зеленим *френцим* (парадаис) и црним (плавим) патлицима. Неки мећу и младе тиквице или крастовце.

9. **Пичени пиперки уф уцет.** — Лепе, крупне паприке испеку се у фуруни (за хлеб) и растворе се на пола да она вода из њих истече. Затим се истуца 7—8 главица бела лука, мало першуна и извесна количина слачице (зависи од количине паприка), па се све то помеша у сирћету. Паприке се нареду у качици, посоле и одозго налију сирћетом, помешаним са белим луком, туцаном слачицом и першуном. Недељу дана врши се претакање, т. ј. сирће се из качице исцеди у какав суд, па се опет сипа у качицу, и тако за недељу дана сваки дан. На овај начин добијају се ванредно укусне паприке, којима нису равне ни саме талијанске конзерве у зејтину.

10. **Расол.** — Набаве колико им већ треба главица купуса, очисте их од оног зеленог лишћа и мету их у кацу, пошто најпре сваку при корену у накрст пресеку. После тога *зеле* (купус) *облију* водом, у којој има растворене у довољној количини соли. Неки ову воду у пола сирћетом закиселе, а неки поред соли сипају у кацу и шаку две туцане слачице, да купус не иструли. Народ каже: *колико љовикје сол, толико љо здрава рабајша*, т. ј. со не треба жалити, ако хоћемо купус да буде добар.

11. **Шарлаган.** — Ово је сусамово уље. Удруже се два или повише (а може и један сам) сељака и накупе сви скупа осам кутли сусама (од прилике 90—100 ока), и све то однесу у воденицу, која *меље шарлаган*. Ту се сусам прво опере у сланој води и очисти од земље и других примесака, па се у фуруни (све ово бива у воденици) испече, а када се охлади, сипа се у кош, и меље се. Од сусама прво се добије нека катрано-пиктијаста материја, која се зове: *шараун*. Турци је зову *шаан*. Ова се течност сада понова у казану *варе* или *пече*, и том се приликом у *шараун* сипа око 14—20 ока готовог шарлагана. Када почне по тарауновој површини да се примећује жућкасто-водњикава пена, онда је тараун добро испечен (од овог печења много зависи, јер може се уље доцније укиселити) и сипа се у *менгеме*. Менгеме је као неки велики џак од козје длаке, када се тарауном напуни, џак се затвори и притискује. Кроз џак цеди се у корито уље — *шарлаган*, а одатле се сипа у *меуве* (мешине) и носи се кући. У џаку остану од сусама мекиње, које се зову *кјусје*. Пре него што се шарлаган сипа у мехове, воденичар издвоји оно 15—20 ока, које је сипао у тараун, јер је то његово. Ово се зове

маја. После тога људи деле међу собом и шарлаган и кјуспе у оној сразмери, у којој је дат сусам. Шарлаган се меље обично октобра месеца, и одмах се после тога троши.

На овај исти начин меље се и цеди уље и од маковог зрна. И ово се уље зове *шарлаган*, само ово није тако укусно, има тежак мирис и јефтиније је. Шарлаган се продаје на оку и на *чирек*, а то је мера, каја садржи 150 драма. Цена се управља према родној години.

12. **Лук.** — Лук (бели) сваки сеје и чува за зиму.

13. **Крумид.** — Крумид (црни лукац), такође сваки сеје и чува за зиму.

14. **Мирудиј.** — Димљус (нане), чубрика, магданос (першун) итд. Све ово беру лети, суше и остављају за зиму.

15. **Бамји.** — Бамје, мале (*Alcea aegyptica*), док нису још застареле, скупљају, нижу на конце и суше за зиму.

16. **Френцки патлиџане** (домате). Не сасвим зреле домате расеку на пола, посоле их са мало брашна и мало соли, па их онда на сунцу суше. Кад се осуше, нанижу их на конце, обесе негде у вајату, где хвата промаја и чувају их за зиму.

17. **Црни патлиџане** (плави патлиџани). — Мало се обаре, расеку издуж на неколико комада, али тако да им корен остане недирнут, посоле се и суше, а после их метну у корпу и чувају за зиму.

18. **Сулени црни патлиџане.** — Као и за суве, мало се обаре, расеку уздуж, добро посоле и међу у *канавазу*, где остану у соли чак до зиме.

Зимница под бројевима 16., 17. и 18. употребљавају се конзервирана зими исто онако као и лети, када је свежа.

19. **Агда.** — Агда је куван парадајзе. Зреле *црвене* или *френцке* патлиџане, исеку на комаде и кувају. Затим их процеде, љуске баце, а сок добро кувају док не постане као каша. При кувању се и посоли. Пошто се згусне сипа се у тепсије, па се пече испод усијаног вршника. После се кашиком покупи у суд, и чува за зиму.

20. **Тиква.** — Тикава има различитих које се остављају за зиму, али највише се оставља тако звана *балка*, која има потпуно крушкаст облик. Балка значи медена. Затим има тикве за *бише*, за *маџун* (слатко), за *рацељ*, (слатко), за *шикви-ник* риндусан и за *варејне*.

21. **Туршија.** — Још са винограда обаdere се добро и трајно грождје, и пошто се очисти од *сувара* и *гнилежа*, меће се у *канавазу*¹, па се налије *пудвареном* *широм*. Сваки се грозд, пре тога, да не би иструнуо, посоли туцаном слачицом. Затим се суд добро затвори и остави за зиму. Пудварена шира и слачица, коју овде зову *синай*, сачувају грождје потпуно здраво чак до јуна месеца.

22. **Пикмез.** — Пошто се грождје изгази, одвоји се *шира* од *кумијна* (комина) и сипа у каце, само се за пикмез одвоји нешто шире за себе. Ова се шира за тим сипа у кацу и ту се *зайрстуве* тиме што се испече *ума* или *йре* (бела иловача) у сачу тако да се претвори у бели пепео и сипа у ширу. На 30—40 ока шире меће се 4—5 ока печене уме. Док је још врућа сипа се ума у ширу и меша док се на површини шире не дигне пена. За тим се покрије џаком и остави за кратко време. После тога се шира подваруве, то јест оцеди се у бакрач и метне на ватру да проври. После тога се кува, док не уври за три четвртине, и тиме је пикмез готов. Док се шира подваруве, и док се кува, скида се с ње пена нарочито за то избушеном кашиком. Ова се пена, после, заједно са оним блатом од уме што је остало иза цеђења шире, понова кува и добија други пикмез који није чист, заудара на уму и зове се *каловина* (од *кал* = блато).

23. **Рацељ.** — Рацељ се гради кад се у пикмезу скува комађе од тикве, које је пре тога стајало 12 сати укречној води.

24. **Маџун** — се гради исто тако, само што се тиква прво осрруже на ренде, па се после кува у пикмезу.

25. **Зрна** — се граде кад се у место тикве кувају у пикмезу зрна од грождја.

26. **Суво грозде.** — Када се виногради беру, увек се налази и доста сувих гроздова. Девојке ове суве гроздове одвојено беру, просуше и чувају за зиму под именом *суво грозде*, да по *йујрейшкама* (ноћу када раде) имају чиме да отерају *дремку*. Неки ово суво грозде и на овај начин справљају: Гроздове са нарочитих лоза, када добро сазру, кувају, и после тога суше. Ово је суво грозде боље него оно прво.

26. **Суви смокви.** — Поред тога што смокве кувају у пекмезу, још их за зиму чувају и осушене. Добро сазреле

¹ глеђосан ђуп.

смокве осуше, нанижу, у чистој води прокувају и понова суше. Услед тога што су их прокували, шећер се у њима раствори и, када се после кувања осуше, сасвим побеле, као да су брашном посуте. Као такве виђају се и по трговинама.

26. Од воћа за зиму остављају: *калинке* (нар), *миндале* (бадем), *уреје*, *лубаница*, *дијна*, *кусшејне*, *дујне*, итд. Калинке, дуње, као и грожђе (*вишало*) беру се са подужим дршкама, па се обесе негде у соби.

За зиму спремају још и разна слатка од дуње, коре од лубенице, диње, трешања итд.

Јела — рачоци.

1. **Леб.** — Уз свако јело узима се и хлебац. Нека јела као што су: балгур, кори, сукан зелник или друго које сукано јело, правило је да се једу без хлеба, али у сиромашним породицама ништа се не једе без хлеба. Шта више, народ каже, да од самог јела човек може имати само штете, а никако и користи. Ради тога и децу заплашују, обично ону, која воли да једе више јела, да ако не једу и хлеба да ће постати *маразливи*, т. ј. добиће неку болест, унутарњу, која се лако не лечи. Још тврде да је сваки онај, који воли више да једе јела, без хлеба, и болестан. Народ држи да је болестан и сваки онај који не једе сва од реда јела. Сељак једе више хлеба него ли јела. Чешће пута дешава се, да с једним кокошјим јајетом поједе пола оке па и оку хлеба.

Као што сам већ нагласио, сељак овдашњи храни се искључиво *чиничковим* (кукурузним) и *ичуминовим* хлебом. Када има ражи мешају то са кукурузом, а понеки кукуруз мешају са белим просом или пшеницом. Чиста раж или чист јечам врло се ретко употребљава за хлеб. Када се кукуруз са јечмом помеша и заједно меље, онда се каже да је то *мљиво бркано*. А када се употреби само пшеница, онда се за такво мљиво каже да је *чисто*. *Мљиво* је: припремљено жито за воденицу, да се меље. Када је и сам јечам или сам кукуруз, или све заједно помешано, онда се опет каже да је то *бркано* (мешано).

Пре него што се жито однесе у воденицу, добро се очисти од свих примесака, *подвеје* се од прашине и онда измери и сипа у вреће. Мљиво се меље по воденицима, на

рекама. Воденичар узима за сваки *кушал* (10—11 ока) по једну *чашку*, која хвата 300 драма (један килограм). Ово се зове *вудиничарув ак*.

Када се брашно са воденице донесе кући, не ваља одмах, још с магарца, празнити враће у кацу и одмах узети да се меси. Прво треба вреће метути на земљу, да се брашно одмори — *исјучине*, па после тога ваља их празнити.

Хлебац, који се меси од јечмовог брашна, зове се *ичуминик* (ичумен = јечам); од кукурузног брашна: *чиничков* (чиничка = кукуруз); од пешенице: *чисто*; а када је кукуруз помешан се осталим житима, или макар само с јечмом, зове се: *бркан леб*.

Хлебац се меси у нахвама, а *пуће* (проскуре) и финија теста на *кргу* (лопару) или у типцији. Хлебац се меси на овај начин: Загреје се вода, а док се греје, жена исеје брашна, колико јој већ треба. После тога на оно исејано брашно руком начини крст, а затим, руком опет разређи брашно и начини у средини једну рупу, у коју сипа соли, колико је потребно и квасац. Када се вода загреје (али да не кључа), онда се по мало сипа у ону рупу и једном руком квасац се разређује и со раствара. Затим се по мало брашна дохвата са стране, па опет сипа воде и све тако, док се не замеси све исејано брашно. После тога тесто се меси обема рукама све дотле, док се добро не измеси. Онда се тесто прикупи на једно место, покрије се *мисаљом* и поњавама и остави се да *кисне* или *скисне*.

После тога жена опере руке од теста, као што их је опрала и пре мешања, а ту воду сипа у *кукушарник* (суд испод стрехе, одакле кокошке пију воде), да је кокошке попију или пси полочу.

Када тесто добро *скисне*, онда се гори *подница* (црепуља), наложи се ватра на огњишту, наместе један сацак с једне, а други с друге стране, и међу подницу над ватру, на оба сацака — да се греје (*гори*). Ватри је окренуто лице поднице. Чим се подница *угоре*, а то познају пипајући је руком, скида се с ватре помоћу маша и крпа, званих *јудничарка*, намести се лицем на више, обрише се *јудничарком*, поспе брашном и сипа се тесто из нахва у подницу. Онда га рукама притисне, да се подница свуда подједнако попуни, и пошто руке завуче у чисту воду *помаже* га по површини — да буде кора глатка

После тога *сисџром* (струшком) тесто се мало одвоји по ободу од поднице, да се за њу не залепи. Чим су подницу скинули с ватре, одмах се меће *вршник*, да се и он *гори* (греје). Када се и вршник *угоре*, скида се с ватре и поклапа се подница с хлебом. Сада се *каџијом* (ватраљем) сав онај жар, којим је *горена* подница и вршник, набаци на вршник. Да не би жар клизио с вршника, меће се на вршник, при дну обода један плехан кајиш, који се зове *обрач*. Када се вршник *џосије*, онда се човек на њему не сме грејати, јер ће хлебца остати *жив* (непечен), нити се сме шта пећи на њему.

Подница, вршник и све остало што се употребљава око мешања и печења хлеба, чува се као светиња.

Подницу сами праве, вршник купују у вароши, а наћве или сами праве или купују, особито неуки. Најобичније наћве су корито постављено на ногарама. Ногаре сами праве и то овако: два рачваста коца, на метар висине, пободу у земљу, близу зида, а друга два пободу косо у зид и спусте их у рачве пободене у земљу. Зид, под, кочеве пободени у под са косо усађеним кочевима у зид чине квадрат.

Када се меси мали хлебца, да се не би много горива за подницу трошило, пече се у типцију, и зове се *џугача*. Пугача може да буде *џрисник*, када је без квасца, а и *киснана* као и хлебца са квасцем. *Присник* се меси као и хлебца, само не чека се да *скисне*, него се одмах, чим се измеси и пече.

Када се пугача пече у типцији, може типцијино дно да се поспе брашном, а може и да се намаже маслом или шарлаганом. Понеки пут, када се пугача пече у типцији, она се ножем исече у развученим ромбовима — као баклава. Онда се таква пугача зове: *самсиј џугача*. Пресник се пугача врло ретко употребљава; једино онда када је потребно да се што брже дође до хлеба.

Хлебца од пшеничног брашна исто овако се меси и истим се именима зове.

Када се хлебца испече, онда га из поднице изваде, ножем или систром истругу брашно, које је се полепило по доњој кори, са дна поднице, па се увије у мисаљ, да мало *сџошне* (озноји) те да буде *мек*.

Од сваког се хлеба оставља квасац, за идуће мешање. Квасац се чува у нарочитом суду, у наћвама.

Квасац се пре мешања, зими, увек загрева. Квасац или како га овде зову *квасец*, увек се може *џудмладиши*, а то се врши на тај начин, што се млаком водом разређи па дода после тога мало брашна. Квасац после сунчева заласка и недељом не треба изнести из куће, јер може *кућни берићет* да загина.

Чобани и други у пољу пеку хлебца на овај начин: Наложу ватру, добро је разгоре и загреју вршник. После тога разгину ватру, очисте мокром крпом или зеленом травом то место где је ватра горела и спусте тесто, које је обично пресник. Послетиога *џомажу* горњу кору водом и поклопе вршником. Неки део од ватре набаци на вршник, а неки остане око вршника да буде место топлије. Када се чешће пута на овај начин пече у пољу, и то на једном месту, онда се то место *џоплочи* или се нађе нека велика плоча па се мало у земљу укопа, или пак од плоснатих каменова начине као једну плочу. Када у пољу немају вршника, онда се тесто добро поспе брашном (тада се и не помазује), поврх брашна се набаци *сџуза* (пепео помешан са ситним жаром), а тек после тога жар. Овако печење хлеба зове се *ајдучко пицејне*, а хлебца зове се *ајдучки леб*. Док се хлебца пече, жар на вршнику, може да буде *силин* (јак), и онда се обично машицама неколико пута промеша, да се вршник мало охлади. Или, ако је жар слаб, онда се додаје нови.

Неки, да би били здрави (ово су стари радили), када се хлебца испече, док је још врућ, помажу му кору белим луком те постане сјајна, као да је зејтином помазана. Да би хлебца био мек, када се испече, још док је испод вршника, метну му влажне крпе, или лишће од дуда, дивље зове, кукурузине и т. д. Неки га у место свега тога само ситно попрскају водом.

Топал (врућ) хлеб слабо се једе. Може да се једе само са белим луком. Народ каже: *једи џопал леб и пиј ладна вода — азр треска* (грозница). О томе се прича ова прича: Имао поп кћер за удавање. Долазили су просци и просили је, али он је постављао ову погодбу: ко ме буде служио годину дана, а да се никако не разболи, томе ћу је дати Млади људи дођу, служе два три месеца, разболе се, а неки богме и умру. Ниједан не може ни шест месеца да доседи. Девојка опет хоће да се уда, време јој је. Најпосле дође

један леп, пун младић и погоди се да служи по па годину дана. Сви су га жалили, што се лакоми за попову кћер, па да изгуби то златно здравље. Али девојка му се допала, па хоће. Испрва добро, али после десетину дана, младић поче губити снагу, и сви су већ мислили да ће или морати да напусти, или да умре. Приметила је то и девојка, па је и њу жао. И онда се она реши да му помогне и рече му: биз лук, залук леб да не апниш, ако сакиш жив да испадниш... Младић је послуша па је увек, уз сваки залогај, узимао и по мало бела лука. За кратко време не само да се поправи, него је почео и да се гоји, и година за час прође. Поп није имао куд, али, пре него што му је дао девојку, упитао га: како је остао читав и здрав када је толико врућег леба појео! А овај му одговорио: лук јал, на лук мирисал, здрав устанал.

Чешће пута, када су деца гладна, или ако од теста претекне, она праве пупе и пеку их у пепелу, на огњишту.

Качамак. — Неки га зову и *бакадарник*, једе се само зими, јер мора врућ да се једе. Бакадарник се прави једино од кукурузног брашна. Има две врсте бакадарника, и то: *баркан* и *варен*. Праве их овако: у бакрачу загреју воде и посоле је. Када вода *заври*, један по мало сипа брашна у бакрач, а други чистим штапом или *сукалом*, којим сучу коре *брке* (меша). Тако се брке све дотле, док се качамак не почне лепити по штапу, и онда је готов. Тада се из бакрача спушта качамак на *софру* — да се мало охлади. Када се качамак *свари*, неки му додају ситно исечене и у тигању испржене сланине, а неки и само масти. За први начин кажу *сус бишка*, а за други *сус маси*. Многи у место да пржену сланину сипају у качамак, качамаком је умачу из тигања.

Варен се качамак на овај начин справља: У бакрачу се загреје вода, посолити и када проври, сипа се у бакрач брашно, али се не меша, услед чега се у бакрачу образује као неко пирамидално острвце. Тада се сукалом ова пирамида избуши на неколико места, тако, да вода кроз њих продре горе. Ово сад изгледа као нека врста врућих врела, јер тако вода испод брашна кључа и на ове рупе пуши. Тако се качамак кува најмање $\frac{3}{4}$ сата, а после тога сукалом се измеша, још мало прокува и вади из бакрача. Варен качамак је слађи од брканог.

I. ЈЕЛА СВАКИДАЊА — МРСНА

а) Месо

Лети се употребљава само *преснина* (пресно месо), а зими и преснина и *пастирма*.

Овде се понајвише троши и тражи овче месо, мање говеђе, а још мање козје. С пролећа јареће се месо троши упоредо с јагњећим. Свињско се месо једино зими троши. Биволско се месо у овој кази не једе, али се у Дојранској једе.

Кукошка. — У опште месо пернатих живина највише се цени, а и радо га једу. Највише се тражи *ћурче* месо, па *кокошије*, *гушче*, итд. Пловче се месо не цени, али пловча се јаја скупље продају.

Од дивљих птица, највише воле месо од *јаребица*, *дивље гуске* и *дивље пловке*. За особито и за ретко се јело сматра *лабудово месо*. Лабуд се зове *лимбед*. Дропљу не траже. Овде једу и *вране* и *гавранове*.

Када се кува *кокош* или *ма шта* пернато, онда се не каже: *вари се месо*, него се каже по имену; а када се кува *говеђина*, *овчетина* или *ма шта* и *ма са чим* (поврећем), увек се прво каже *врста меса*, а после тога каже се и *са чиме* се кува.

1. **Јанија.** — Узме се месо, што масније то боље, исече се на *мрвки* или *мрви* и мете се у грне да се кува. Када се месо скува, онда му *дробе* *ћраз* или *крумид* и додају соли. Када се месо скува ручак је готов.

2. **Јанија сус бамји.** — Готови се као и под 1. само, када се месо скува, онда се дробе бамје. Чим се бамје скувају, додаје се соли и црвен *ћићер*, и ручак је готов.

3. **Јанија сус патлиџајне.** — Иситни се главица *црна лука*, испржи се у тигању или шерпи, додаје се томе мало *првена бибера*, па се по том мете и месо да се *каврдисе*. Када се све ово заједно пропржи, онда се сипа у шерпу воде и мете се све да се кува. Када се скува, онда се црвени и црни патлиџајне иситне на залогаје и спусте се у шерпу да се кувају. Када се скува, побибери се црним бибером и ручак је готов.

4. а) **Чорба.** — Разбију се у тигању 2—3 јајета, па се кашиком излупају. После тога налије се из лонца или шерпе, где се месо кува, *софта* — *чирвиш* — али се пази при том

да се јаја не запеку. Затим се размути у води кашика две брашна пшенична, и у виду каше уз мало соли и сирћета сипа у тигањ. Тигањ се понова мете на ватру и чим *заври*, скида се с ватре и чорба је готова. Чорба се црним бибером увек посоли по површини у чорба-мисуру. Чорба без црног бибера *не личе*.

б) Иситни се врло ситно прازیлука или црна лука и испржи се у тигању, на шарлагану. Затим додаје се кашика брашна да се и оно добро испржи, па се из лонца налије повише *чирвиша*. Овоме се додаје соли и сирћета, колико је потребно. Разбију се за тим 1—2 јајета, излупају се и полако и једнако кашиком мутећи чорбу, сипају се у тигањ. Чим проври — чорба је готова.

5. **Сарма.** — За сарму је потребан *уд лоза листи*. Сарму праве и од купусовог лишћа. Лишће од винове лозе или од купуса *йуџари се* у врелој води и остави се да се оцеди. Затим се иситни *йраз* или *крумид* и испржи се у масти, а после додаје се: мало соли, мало црна и црвена пипера, по доста пиринча и колико већ има *клкано* (туцано) месо, па се све то добро измеша. Затим се узима оно пудварено лишће и у њему се увија од оне мешавине у тугању. Сарме се ређају у празној тенџери једна до друге, и када се све *завију* и наређају, поклопе их једним тањиром, па се налију водом. Тањиром се поклапају да се при врењу не распадне. Када се сарма скува, начини се у тигању кисела каша и њоме се прелију сарме. После тога сарма је готова. Са сармом је слична:

6. **Долма.** — Испржи се ситан лукац, исецка се месо, додаје му се црног бибера, црвене туцане паприке, пиринча и још неке мируђије, и када све буде готово, пуне се плави патлиџани, који су пре тога ножем или кашиком отребљени — *изврћени*. Затим се патлиџани сложе у шерпу, налију се водом и кувају се. Ватра при кувању сарме и долме не сме бити јака. И долма се прелива *киселом кашом* (сосом). Долма се прави и од френцких патлиџана, тиквица и зелених паприка (пуњене паприке).

8. **Месо уф типџија сус урис.** — У једном се лонцу или бакрачу скува пиринач, а у другом месо. Онда се пиринач разреди по типџији, свуда подједнако, и поређају се по њему *мрвке*. Пиринчу се додаје, још док се кува, врло мало црна

лука. Ако је месо слано, пиринач се не соли. Посоли се мало и црним туцаним бибером. После овога загреје се вршник и поклони се типџија, да се све заједно пече. После овога јело је готово.

8. **Краувичарник.** — С правља се исто као и „месо уф типџија сус урис“, само што се место меса употребљава *краувица*. И краувице се прво прокувају. Она вода, у којој су се краувице кувале, долива се пиринчу у типџији.

9. **Сус фасуљ месо.** — Ако је месо младо, а фасуљ се лако *вари*, онда се опере фасуљ, исече месо на мрвке и мете све заједно у грне или тенџеру, да се кува.

10. **Пастрма сус фасуљ.** — Готови се као и фасуљ сус месо. Готови се и с прازیлуком.

11. **Бишка сус фасуљ.** — Готови се као и фасуљ сус месо. Готови се и с прازیлуком.

12. **Сус трано месо.** — Исече се месо не мрвке и кува се, обично само с прازیлуком, или, црним луком ситно исеченим. Чим се скува месо, додаје се и трано и, пошто мало проври, ручак је готов.

13. **Сус урис месо.** — Кува, се као и „сус фасуљ месо“. За ово се јело употребљава обично јагњеће или јареће месо са младим црним луком.

14. **Чумлек.** — Издоби се у чумлек доста црна лука, издоби се месо, посоли, мете се једна или две главице бела лука, мало црна бибера, мало црвена бибера, две три љуте, буковске паприке, чаша вина и налије се до вршка воде. Чумлек се поклопи, а поклопац замаже тестом од брашна и пепела, па се мете поред ватре да се кува најмање 7—8 сати.

15. **Пача или шкембе.** — Када се глава, ноге и трбушина (бураг) заједно кувају, онда се то зове *пача* или шкембе. Ноге се добро очисте, трбушина се добро *избагри*, све се то иситни сем главе које се меће цела и кува испрва у чистој води. Када се све то скува, онда се начини *кисела каша*, и то са водом у којој су се кувале ноге, бураг и глава. Бураг и ноге се исеку на парчета, прелију се киселом кашом и пача је готова.

16. **Дроб.** — Дроб (црна и бела џигерица) се здоби и скува са ситним црним луком и разним мируђијама. Затим начине киселу кашу, онако исто као за пачу, па или скувана

парчета спуштају у тигањ с кашом, или се парчета, у каквом тањиру, прелију киселом кашом.

17. **Дроб јанија.** — Иситни се доста црна лука, испржи се добро, дода се црна и црвена бибера и мало соли и мету се парчета дроба (цигерице) у тигањ да се и она заједно с луком и мируђијама пропрже. Затим се налије водом и кад се цигерица скува, јело је готово.

18. **Пржен дроб.** — Дроб се обари, исече се на комаде, *наийиле* их брашном па их у тигању испрже. Ту где се дроб пржио, метну се две-три кашике брашна, испржи се, налије се водом, мало се посоли и закисели, и онда тим сосом прелију се пржени комади.

19. **Капама дроб.** — С пролећа, када се коље јагњад, купи се *дроб сус кушуља*, обари се, па се на дасци добро ножем исече. Затим се иситни млада лука, мало магданоса (першуна), димљуса, дода се још и мало пиринча, мало црна бибера и алеве паприке, и, пошто се добро измеша, увија се све то као мале помаранџе и меће у типцију. Пре него што се почне увијати исецкана цигерица, марамица се спусти у воду да не би се поцепала. Затим угреје се вршник и поклопи се типција, да се пече. Када се испече, неки одмах једу, а неки сломе два три јајета, измуте их добро, и у њих се дода мало сирћета и сипа поврх капаме, у типцију.

20. **Папаз-јанија.** — Иситни се добро и доста црна лука, и са главицом бела лука и две три љуте паприке, мете у лонац да се с месом кува. У папаз-јанују међу и зрна бибера, црвена бибера, магданоса, два три сува црвена патлиџана или од парадаиса, агда, која сува смоква или *гурида* (зелено грожђе) и т. д. У папаз-јанују међу коме што падне на памет, услед чега је и добила име папаз-јанија, т. ј. јело од свих *шурлија* (врста) које се налазе у поповој кући.

21. **Кукошка** и остала живина, која се коље ради месо, кува се исто онако као и остала меса са разним младим поврћем, траном и пиринчем. И онда се каже: *кукошка сус уриз*, *кукошка сус трано* и т. д.

22. **Зајц.** — Зајц се једе једино са киселом кашом. Готови се са зејтином. Исече се на комаде, и кува се са белим луком. Онда се начини кисела каша, у њу се спусте мрвке и једу.

23. **Кјуфте.** — Куфте праве од говеђине, и од овчетине. *Теслом* се месо добро *исклке* и мете у тигањ, у коме је пре тога *кавардисано* кромид са црвеним и црним бибером. Овоме се дода кашика пшеничног брашна и разбије једно или два јајета, па се добро руком измеси, и по том праве *кјуфтеша*. Потом се угреје шарлаган и у њему се прже. Најзад се начини кисела каша, којом се прелију кјуфтета. Неки киселој каши додају једно или два јајета или мало парадајза.

б) Брашнаста јела

24. **Трано.** — Трано се припрема лети, а готови се на овај начин: Иситни са главица црна лука или празилука и испржи се на шарлагану. Затим се налије у тигањ воде, и чим ова почне да кључа, онда се сипа у њу трано. Ово се после једнако меша кашиком, да се не згрудва, и после четврт сата кувања, трано је кувано. Трано се зове и *кавардисано трано*.

25. **Трано чорба.** — Она се готови зими, из јутра. Прво се загреје вода и остави поред ватре. Затим сипа се у тигањ кашика две шарлагана, загреје се, испржи се у њему мало црна лука, мету се две три *сипске* трана, да се и оно пропржи, и одмах се налије оном врућом водом, али толико, да трано дође сасвим ретко. Чим проври, скида се с ватре и надроби се у њу сува хлеба, па се све покрије типцијом, да хлебац омекша. После десетину минута јело је готово и једе се. Трано чорба се зове и трано-пупара.

26. **Кори пупарени.** — Загреје се вода и чим почне да кључа, спусти се у њу парче масла, а одмах после тога и коре. Чим се прореди пена, која се том приликом образује по површини воде, одмах јело треба скинути с ватре, јер, ако се дуже држи, претвориће се у кашу. После тога угреје се масло у тигању, па се одмах, док још ври, сипа на коре и промеша кашиком. Неки иситне сир и посоле на коре. Коре као и трано зову се *варкана* (брзо спремана) јела. И коре се справљају лети.

27. **Блага каша.** — Иситни се *дробно-дробно* сланина, или, ако тога нема, мете се кашика две шарлагана или масла у тигањ и растопи се. Затим се мете пола кашике црвена пипера, и чим проври с паприком, масло се сипа у тањир, а

у тигањ се мете брашно и пржи. Кад брашно почне да мирише на *пржено*, онда се по мало сипа воде и меша. Вода треба да буде бар млака. Затим се остави да мало ври, а после тога каша се сипа у онај тањир у који је мало пре сипан загрејани шарлаган или масло. Том приликом маст, обожена црвеним бибером избија на површину каше, па је треба кашиком разредити свуда по површини, те каша постане црвена. Ако је било сланине, може доћи сир или *урда*. Таква каша зове се *сус сирајне* или *сус урда каша*.

28. **Кисала каша.** — Први се на исти начин као и блага, само се прави без црвеног бибера, житкија је и додаје јој се мало сирћета, или парадајза. Кисала се каша ређе сама употребљава за јело, док *блага каша* врло често. Кисала каша употребљава се да се прелију ђуфтета, долме, сарме, пржена риба итд. Употребљава се за *џачу* као и зечевину.

29. **Русник чорба.** — И ова се чорба, као и „трано чорба“ на брзу руку спрема, особито зими, кад ко има куда рано да отидне, да би се загрејао. Њу радо нуде и белеснику, јер, кажу, да је врло лака храна. Замеси се тесто од пшеничног брашна, додаје му се мало соли, добро се измеси и награде две три, не баш танке, коре. Док се коре суку, увију се око сукала, па се сукало извуче те остану коре у трубу увијене, па се ножем на кргу исеку, онако као резанци. Затим се загреје вода и чим почне да кључа, спуштају се у воду. Чим почне да се пена разређује, резанци се скидају с ватре, и међу на хладно место. Сад се загреје шарлаган у тави, и у њему испржи мало резанаца и заједно са шарлаганом сипа у бакрач, у коме су остали кувани резанци, и то је *русник-чорба*. Болесницима се више даје чорба него резанци.

30. **Тупаница.** — Загреју се маст или шарлаган у тави, у њих се наброди сува хлеба па се загреје на ватри. Маст се упије у хлеба, и чим се мало охлади једе се.

в) Риба

Риба се овде сматра за мрсно јело, али се *ајвер* (ајвар) сматра за посно. О Великом Посту ајвар се сме јести после прве недеље, али прве и последње не сме.

Овде ћу изложити јела, која се готове обичним даном, од риба, али прво да проговорим о припреми:

Када се риба улови, онда се *сирге* (чисти од крљушти) а по том и *јоре* (пара). Из великих риба не баца се *ајвер* (а од неких ни *лој*) него се оставља унутра. Рибу парају на овај начин: на гуши засеку је попречно, а са средине тога засека повуку ножем на ниже и *расјоре* трбух. Ножем из трбуха избаце све напоље, оперу утробу, врате ајвар и маст, па или је посоле, или одмах зготове. Велике рибе засеку попречно овде-онде са стране, па и та засечена места посоле.

1. **Пичена риба.** — Када немају када да спреме ручак, или сем риба немају шта друго, шта треба за припремање ручка, онда их пеку. *Найийеле* (уваљају их у брашно) их брашном и међу или на жар, или на машице, које после ставе на жар, да се пеку. Када се једна страна испече *обрнувај* их на другу.

2. **На трска пичени.** — За овај начин, употребљавају се, обично, мале рибе, од по 10—15 см. дужине, тако зване *црвенујерке* и мали *кленови*. Прво се очисти риба, а утроба јој се напуни туцаним, белим и црним луком, магданосом, димљусом и ђубриком, све ово посољено и црним бибером побиберено. После тога спреме парчета од трске у дужини колико и рибе и поређају се по *скар* (роштиљ) и поврх њих поређају се, у правцу поређених трски и рибе. При печењу трске се прилепе за рибу и тако остану. Када се риба окрене, да се на другу страну пече, такође се положи на трске. На овај начин печене рибе врло су укусне.

3. **Пичени уф типција.** — У типцији се пеку обично мале рибе и, када се хоће да се уштеди на шарлагану и зачинима. Пошто се рибе очисте и посоле, *йийеле* се у брашну, па се онда ређају једна до друге у типцији. Затим *угоре* вршник и поклопе типцију, те се рибе испеку све од једном.

4. **Пудлучени риби.** — Када се рибе, мало веће, испеку на жару, истуцају се 1—2 главице бела лука у једном тањиру, затим сипа се мало воде и мало сирћета (неки додавају и мало шарлагана) и онда међу рибе у ту воду да мало постоје, па их онда једу а воду, пудлучену, *шопај* или *макаш* (умакају).

5. **Пржени риби.** — Пошто се риба очисти и посоли *найийели* се брашном и меће у тигањ, да се пржи на загрејаном шарлагану. Када се испржи онда се прави, као и код *кјуфтета*, кисела каша, и са њом једе.

6. **Чорба.** — Чорба се прави обично од крпаве (шаранове) главе. Иситне се две три главице црна или праза лука и то се испржи у бакрачу, на шарлагану. Мету се две три кашике брашна, испржи се и то и налије у бакрач вреле воде чак до вршка. Чим мало проври спушта се и рибља глава у бакрач, те се кува један два сата, док се сасвим не скува. Затим се риба издвоји и посоли, а у чорбу се дода мало сирћета и два разбијена јајета да се чорба *здебели* (згусне).

7. **Рибник.** — Исече се доста црна или праза лука, па се испржи у тигању, али тако, да не прегори. Овоме се додаје: воде, соли, црвена или црна бибер и врло мало пшенична брашна. Затим се све изручи у типцију и разређи свуда подједнако. Рибе се исеку на парчета (мале се међу целе) и пореде се по тепцији. После тога сипа се још мало шарлагана свуда по *макаџини* (све оно у тепцији, сем риба, зове се макатина, од речи: *макам*, умачем), рибе се посоле по мало брашном, да се зацрвене када се пеку, па се онда све покрије врелим вршником, на коме се мете још и мало жара, да се лако не охлади. Рибник се прави и од пресних и од сланих риба.

8. **Риба-јанија.** — Исече се доста црна или праза лука, испржи се на шарлагану, дода се соли, црвена бибер и мироуђије, па се тигањ налије водом. Чим вода проври, одмах се у њу спуштају рибе да се кувају. Када се рибе скувају, неки у то бацају кашику пиринча, а неки кашику балгура или пшенична брашна. Чека се да се пиринач скува и онда је јело готово.

9. **Риба уф тава.** — Спрема се исто онако као и рибник, само што се ово јело не пече у типцији и испод вршника, него у земљаној тави, у фуруни.

г) Јајца

1. **Варени јајца.** — Чим вода заври спуштају се у њу јаја, и пошто мало у њој постоје, ваде се, *љушће* и једу. Ровита јаја дају се само болесницима.

2. **Пичени јајца.** — Пеку их у спузи, а да не би пукла замачу их у воду, па их тако *запреће* у пепео. Неки бају, да не би јаје пукло. Пре него што јаје мету у спузу, три пут га поплују, окрећу у руци и говоре:

Петре пеше, гјупско меше,
Да не пукниш да не капниш!
Ако пукниш, ако капниш,
Па тука да се устаниш!

Пошто ово три пут изговоре, машицама разгрну пепео, мету јаје и покрију га. Док се ово ради не треба питати: „Шта радиш“, јер ће јаје да пукне.

3. **Пржени јајца.** — Загреје се шарлаган у тави, па се у њега сломи колико се хоће јаја, после се, промешају и, чим се мало запеку, скидају се с ватре. Неки ради економије, сломи јаја у тањир, па томе додаду кашику две брашна и све заједно измешају, па их тек после тога сипају у таву, на врео шарлаган.

4. **Јајца сус бишка.** — Неки опет иситне сланине, особито зими, испрже је у тави да пусте *џук*, па после тога разбију неколико јаја, те заједно измешају и испеку. То су *јајца сус бишка*.

5. **Пржиница.** — Неки опет горњем (јајца сус бишка) додају још и ситно исечене свињске кобасице, а неки сира или урде. То се зове *пржиница*.

6. **Чалбур.** Загреје се вода у тави и чим почне да ври, ломе се јаја, свако за себе и спушта у врелу воду, те се одмах свако за себе и *засирује*. Када се запеку заједно с водом, међу се у тањир, чије је дно покривено ситним сиром или урдом. Затим се у тигањ сипа шарлаган, загреје се, сипа му се и мало црвена пипера, па чим *пипер* проври сипа се све заједно (шарлаган и пипер) поврх куваних јаја у тањир. Јело, услед црвеног пипера добија црвену боју и нарочити укус. Јело се зове чалбур.

д) Млеко (млечна јела)

1. **Пудварино млеко.** — Млеко се помузе, процеди и скува у бакрачу. Ово се млеко зове *пудварино* или *благо млеко*, и једе се с хлебом.

2. **Јагурт.** — Када се млеко помузе и процеди, сипа се у канавазу, у којој је пре тога већ држан јагурт. За 24 часа млеко се претвори у јагурт. Јагурт се зове и *југурт*, *кисало млеко* и *фаџено млеко*.

3. **Матаница.** — *Јагурт* се сипа у *буџим*, дода му се мало млаке воде, па се онда *чука* са *чукалом* или *чурилом*

(штап са једним дрвеним пршљеном на крају, да се лакше млеко мути). Да ли је млеко исчукано, познаје се по томе, што се око пршљена на *чурилу* нахвата масло, које се *маже* испод прстију. Ако се пак *суке* (суче) онда треба још да се мути. Када се у млеко први пут спусти чурило, жена која чука млеко, *пудсмукнуве*, да се, бајаги, млеко не уплаши. Млеко не треба чукати на отвореном месту, да могу сви видети, јер се онда може да *уроче*, и онда се не може добро да *исчуке*, т. ј. не може да се масло одвоји од млека. Када се млеко *исчуке*, све се из бутима изручи у котле, и онда се масло, које плива по *матаници*, кашиком покупи и издвоји на страну. Матаница се једе обично после других јела, да се не пије воде. Али, када се нема, служи и као потпуно јело — *рачок*.

4. **Матаничарник.** — Домаћица исуче коре и испече их мало на вршнику, колико да се држе. Ако у матаници има повише воде, остави се да се *сџаје* (млеко издвоји од воде), а после тога разбију се два три јајета, размуте се и помешају са матаницом, да би се матаница боље засирила. Затим се печене коре *раздробе* у типцији, полију се маслом и залију матаницом. За то време се и вршник угреје, па се њиме типција поклопи да се пече. Кад се матаница са јајима и печеним корама згусне, добија се матаничарник.

5. **Урдиник.** — Исуче домаћица 4—5 кора и разастре их по типцији. Затим узме урду (урда се добија када се матаница прокува и оцеди), разбије у њу 3—4 јајета, све то добро измеша и измеси; ако урда није слана и посоли се, и онда се сипа у типцију и разреди свуда подједнака. Од обода разастрих кора, начини се увијањем и подвизањем *крашник*, па се поклопи врелим вршником, да се пече. Коре *пирскаш сус масло*. Ако је урда кисела или сува разблажује се *пресним* млеком.

6. **Тиква млечник.** — Ово се јело справља лети. Млада се тиква (бундева) изљушти, расече на неколико *резина* (кришке), очисти се од семена и лепо *изрендисе*. Затим се тиква рукама добро измеси, вода оцеди, сломи у њу 3—4 јајета, дода шака пшенична брашна и понова замеси. Врло се мало посоли, мете се у типцију, разреди се свуда подједнако и поклопи се врелим вршником да се пече. Кад се мало за пече, скида се вршник, и по површини сипа млеко помешано

са разбијеним јајима. Неки додају и по мало масла. Затим се понова поклопи вршником и, када се јаја и млеко *засиру*, јело је готова. Ово јело може бити и са *крашником*.¹

7. **Таратор.** — Узме се три четире кашике кисела млека, разреди са водом и у то удружи ситно, као пасуљова зрна, крставац. Пошто се посоли, једе се. Ко има више млека, не долива му воде, те је таратор бољи. Неки поред млека додају још и кашику шарлагана.

ИЗ. Сва ова јела, када са не припремају са машћу, спадају у посна, а када се готове са машћу, лојем или слаином, онда су мрсна.

II ЈЕЛА СВАКИДАШЊА — ПОСНА.

1. **Фасуљ.** — Отреби се, и испере пасуљ у једној или двема водама, сипа се у *грне* или *кошле*, налије се водом и пристави уз ватру. Има пасуља који при кувању *набубруве*, а има и који не *набубруве*. Има га сваке врсте. Према месту одакле је, назива се: караџовски, битуљски, стујачки (из Стојакова), пардејски (из села Пардејци) и т. д. Најслађи је онај што успева поред Вардара; он се и врло брзо *вари*. Има једна особита врста пасуља, врло крупног зрна, која се зове арнаутски. Када фасуљ у лонцу први пут *заври*, оцеди му се вода у којој је провreo и налије се другом. Ово раде због тога, да би му *љушина* *испаднала* (да не распиње). Такав пасуљ кажу да није штетан и када се човек преједе. Чим се пасуљ скува, сипа му се со, а пре тога се иситни главица црна, или празна лука и меће се у лонац, да се заједно с фасуљем прокува.

2. **Чорба фасуљ.** — Када се фасуљ добро скува, мете му са подоста ситна прازیлука, па се бркаљком (кашиком) добро *исџрије* или *измачке*, да ниједно зрно не остане читаво, и сипа му се повише воде, ба буде *чурбулав* (воден). То је чорба фасуљ; једе се кашиком.

3. **Ахчијски.** — Када се чорба фасуљу дода и доста паприке и *црвен пипер*, да буде љут, зове се *ахчијски фасуљ*.

4. **Папуда.** — Папуда је вариво слично пасуљу, само зрна су мања, боје су жућкасто-беле. Кува се као и пасуљ, само није као пасуљ укусна, те је знатно јефтинија. Када се

1) Сваки треба пре Петрова-дне да окуси тикву, да не би тог лета добио грло.

скува постаје црнкасте боје. Кува се једино са црним луком. Кавардисана папуда је слађа од некавардисане.

5. **Зелка расол** (кисео купус). — Једе се са хлебом као обично хладно јело.

6. **Зелка (купус) сус урис**. — Иситни се купус и опере, да му изађе онај *лош мирис*, па се онда меће у котле да се кува. Чим се у пола и више скува, додаје му се пиринча и мало туцана црна бибара. У последње време прво се купус запржи црним или празилуком, па се после налије водом да се кува.

7. **Зелка-сарма**. — Зелка-сарма прави се исто као мрсна сарма, само што у њу не мећу мяса и што је праве са *шарлаганом*. Посну сарму праве и од лозовог лишћа.

8. **Зелје**. — Рано с пролећа жене, 10—15 њих у друштву, иду у поље и беру *зелје*: куприви, штир, мачиц (маслачак), маслинце, дива лобда, грах, к'клица (кукољ), момина слза, мачкини мустаки, и т. д. Свака жена носи неку *пиндалку сојку* (неупотребљиво сечиво од бритве) и како наиђе на биљку која се *јаде*, забоду нож близу корена и покуша да начини круг и тиме јој коренчић пресече. По том се коренчић истресе од земље и мете у *ирам* (прегач). Када се врате кући, суво се лишће издваја и свако коренче сложи између палца и кажипрста. Када се шака напуни, онда се ножем који добро сече, одрубе од једном сви коренчићи, а после тога све зелје ситно исече. Затим се опере кроз две три воде, оцеди и меће у тигањ да се кува. Када се скува, у једном тањиру замесе житку кашу, која се сипа у тигањ, да са зелјем проври. Ово је *посно зелје*.

9. **Кавардисано зелје**. — Спрема се и кува се као и посно, само што се брашно прво испржи у шарлагану, па се после додаје и прокува заједно са зелјем. Неки опет када додаду брашно, онда сипају у зелје још и једну кашику шарлагана.

10. **Спанакј**. — То је зелје које се сеје по баштама, а спрема се исто онако као и *диво* (пољско).

11. **Куприварник**. — Зелје од самих коприва.

12. **Штирок**. — Зелје од самог штира.

13. **Урис јанија**. — Испржи се главица празилука у тави, па се налије водом. Чим вода проври сипа се пиринач, који се пре тога опере, да му спадне она брашнаста прашина, и кува се док се не скува.

14. **Зелник**. — Када се зелје здроби и опере, посоли се брашном, промеша се и пошто се мало прокува у тави на ватри, сипа се у типцију и поклопи вршкином да се пече. Зелник може бити и са крашником.

Народ каже да је зелје лака храна, а с пролећа још и корисна, јер *даве крв*.

15. **Киснај зелник**. — Замеси се тесто, обично пола кукурузно а пола пшенично, начини се једна с прста дебела кора и покрије се њоме дно типције. Од истог теста начини се по ободу типције *крашник*, обично дебео као рука, па се онда то све остави да скисни. После тога сипа се зелје, спремно као за зелник и поклопи се врелим вршником да се пече. Када се испече, јело је готово.

16. **Скољки**. — У посна јела убрајају се и шкољке, од којих праве *јанију*. Прво се шкољке обаре, да се отворе, а по том се поскида месо, очисти, опере хладном водом и посоли. Затим се испржи главица празилука, ситно иситњеног, налије се то водом, па када проври, међу се *скољке* и пиринач да се кувају.

17. **Пичурка**. — Њих беру с јесени и с пролећа и праве ова јела: *пинчени*, *јанија* и *гбарник*.

а) Посољане па испечене на жару једу се са туцаним белим луком.

б) **Јанија**. — Пошто се претходно испржи главица празилука у тави и налије водом, мету се иситњене пичурке да се кувају. Када се у пола скувају, дода им се две три кашике пиринча и мало црна бибера, и ручак је готов.

в) **Гбарник**. — Спреми се све као и за јанију, само што се не докува сасвим у тави, него се сипа у типцију, која се поклопи вршником да се пече. Гбарник се прави и са крашником. Неки место пиринча међу *балгур*.

18. **Смрчки**. — И од њих спрема се јело као и од печурака: *јанија* и *смркарник*, и то на исти начин. Смрчка је сунђерастог изгледа и облика. Смрчке се сматрају за боље јело од печурака.

19. **Патлицарник**. — Плави се патлицани исеку у танке котуриће, или уздуж и подваре се (обаре). Затим се иситни доста црна лука или празилука па се испржи са мало шарлагана у тави. Пошто се побибери и посоли, сипа се у типцију, разређи се кашиком а поврх тога поређају се исечени

патлиџани, па се све то посоли по мало брашном и поклопи вршником да се пече. Неки, док се лукац у тави пржи, додају и мало пиринча.

20. **Јанија уд црни патлиџајне.** — Испржи се ситно исечен лукац на шарлагану, налије се водом, па кад вода узаври, мету да се кувају ситно исечени патлиџани. Када се упола скувају, додају се две три кашике пиринча, и, када се скува забибери се црним пипером.

21. **Уф типција пичени црни патлиџајне.** — Црни се патлиџан расече с једне стране уздуж на два три места па се напуни ситно исеченим црним луком и црним бибером (неки међу и црвен), нареди се у типцији и пече испод вршника. У типцију се сипа довољно воде, да се могу патлиџани искувати. Када се скувају, истуца се бела лука, помеша се са сирћетом и тиме прелију патлиџани и јело је готово.

22. **Пичени сус лук.** — Испеку се патлиџани у спузи, очисте се и кашиком добро измуљају. Истуца се и бела лука, посоле се, залију шарлаганом и понова кашиком измешају, и јело је готово.

23. **Буранија.** — Испеку се на жару плави и црвени патлиџани, неколико паприка и бамја, па све то истуцају заједно. Затим се кане 3—4 капи сирћета и дода два три чешна бела лука и јело је готово. Буранија би значило: мешавина.

24. **Црвени или френџки палиџајне уф тава.** — Иситне црвене патлиџане и мету у таву да се кувају. Кад се скувају добро, дода им се шака брашна и пошто проври, скидају се с ватре и једу.

25. **Јанија уд френџки патлиџајне.** — Испрже главицу црна лука у тави и налију водом. Затим се исеку црвени патлиџани и са мало пиринча међу се у таву, да се кувају. Кад се пиринач скува — јело је готово. Не заборавља се да се црним бибером побибери и посоли.

26. **Патлиџарник.** — Иситни се црна лука и испржи се у тави. Налије се то водом и дода му се пиринач да се кува у типцији. Френџки се патлиџани расеку на половине и поређају по пиринчу у типцији. Затим се јело побибери, посоли и поклопи вршником да се пече.

27. **Тиквиник.** — Тиквиник се прави исто као и *шиква-млечник*, само што се место масла употребљава шарлаган и

што се не употребљавају ни јаја, ни млеко. И ово јело може да буде са крашником, и онда се зове *сукан-шиквиник*.

28. **Варена тиква.** — Ово се јело једе зими. Очисти се тиква од коре и семена, исече се на ситне *праколе* (комађе) и кува се у котлу. Кад се праколе сасвим претворе у кашу, баце у њу кашику брашна и пошто проври, скада се с ватре и једе. Неки, док се тиква кува, сипају једну лажицу шарлагана, а неки прво шарлаган загреју у тави, па после сипају у тикву. Ово последње зове се ашладисовање.

29. **Блага каша.** — Прави се исто онако као и мрсна блага каша, само што у ову не међу ни сира, ни урде ни масла. Праве је са посним шарлаганом.¹

30. **Кисала каша** — Прави се као и мрсна, само се не меће ништа мрсно. Када се не меће ни шарлаган, меће се туцан бели лукац.

31. **Русник чорба.** — Прави се као и мрсна русник чорба, само је без масти.

32. **Пупара.** — Надроби се сув хлебац у тањир или шерпу, загреје се вода, мало се посоли и прелије њоме надробљени хлебац. Одмах после тога једном типцијом поклопи се, мало да постоји, хлебац да *умекне*, а одмах после тога *шойла-шойла* се једе. Неки посну пупару преливају са мало сирћета и са два три чешна истуцана бела лука у сирћету.

33. **Посна папаз-јанија.** — Испеку се (или како се овде каже, *кавардисе*) две кашике брашна у тави и налију се водом. Чим вода *заври*, здоби се у њу главица црна лука (неки овај лукац прже са брашном заједно) и мету бамје, црни и црвени патлиџани и шака пиринча. Када се све ово скува, посоли и побибери, јело је готово.

34. **Таратор.** — Ово се јело једе особито лети. Очисте главицу бела лука и са мало соли истуцају у *чорба-мисур*, па пошто се сипа сирће (ако је љуто, водом се разблажује), добро се промеша, да се со раствори, и онда се *сркје* (срче). Ако се има посна шарлагана, сипа се у таратор једна кашика, те је таратор слађи.

35. **Уд краставици таратор.** — Издроби се ситно, као грашак, краставац у тањир, мете се соли, налије се разблаженим сирћетом и таратор је готов.

¹) Посан шарлаган јесте онај, који се са воденице доноси у тестијама или ђумовима, а **мрсан** је онај, који се носи у мешинама.

Раци. — Рак се сматра за посно јело. Лове их зими и рано с пролећа (ускршњег поста), а готове их на овај начин:

36. **Пудварени.** — Како их улове, оперу их и *пудваре* у врелој води, док им љуска не поцрвени. Онда их ваде и једу, умачући их у со.

37. **Пудлучени.** — Две три главице бела лука истуца се, налије се сирћетом, па се то сипа у котле, где се раци кувају. Раци се прокувају и посоле још у шерпи где се кувају, па чим поцрвене, скидају их са ватре. Вода, у којој су се раци кували срче се.

38. **Уф тава раци.** — Прво се иситни доста празилука, испржи, забибери, посоли, додаје се и кашика брашна, па се онда спуштају у таву већ подварени раци и кувају заједно. Неки ово јело, пошто се скува у тави, сипају у типцију и поклопе вршником да се добро испече.

39. **Раци сус урис.** — Иситни се главица црна лука, испржи се у тави, па се после налије водом. Кад вода заври сипа се пиринач и кува. Скуван пиринач сипа се у типцију, разређи се свуда и по њему се поређају раци. Сад се типција поклопи вршником да се заједно пеку. Раци се претходно обаре. Пре печења јело се побибери и посоли.

Поред описаних посних, свакидашњих јела, употребљавају се и ова од лета припремљена јела:

40. **Комбус.** — Види припремање зимнице.

41. **Туршија.** — Види припремање зимнице.

42. **Тараун.** Када се сусам меље, добија се нека црно-црвенкаста пиктијаста материја, која се зове *тараун*. Овај се тараун, помешан са пекмезом, умаче хлебом и једе. Неки га прво загреју на ватри, па му после додају пекмез.

43. **Пиперки.** — Од паприка праве разна посна јела, али их много једу: *пичени сус сол*, *пудварени сус уцећ*, пржени па после пудлучени, т. ј. пошто се у тави испрже, прелију се сирћетом и туцаним белим луком. *Букувске пиперке* употребљавају и као зачин. Ово су оне мале, округле или дугуљасте паприке, које се кад сазру, нанижу на конач, суше и чувају за зиму. Зими их испеку, врло мало иситне, па их после соли, особито по куваном пасуљу.

Овде једу доста љута јела, и доста паприке.

44. **Ушав.** — Ушав праве зими од сувих, с пролећа од зелених, а преко лета од зрелих шљива. Скувају шљиве у

води, и, ако су зелене, или и зреле, али киселе, онда им додају мало шећера. Болесницима кувају од црних шљива *ушав*, а те шљиве купују из дућана.

45. **Ширбет.** — Растворе шећер у води и срчу уз сваки залагај по једну кашику.

46. **Салта.** — Салату праве на разне начине. Најслађа је ова: Истеку 2—3 црвена патлићана, један црни патлићан, неколико бамја и неколико паприка, па све то заједно истуцају и посоле. Када овоме додаду и мало шарлагана или зејтина, онда се салта сматра као прави ручак.

47. **Крумид јанија.** — Иситни се доста црна лука (крумид), запржи у тави, налије водом, искува се, а после тога додаје се: соли, црвена и црна бибер и кашика две брашна. Када се брашно скува, јанија је готова. Неки баце и неколико зрна пиринча у јанију.

48. **Прас јанија.** — Прави се као и крумид јанија, само место крумида (црна лука) долази *празилук*.

III. ЈЕЛА ПРАЗНИЧНА — ПОСНА

1. **Кавардисан фасуљ.** — Када се скува пасуљ, онда домаћица *заври* у тави кашику две шарлагана (а када се мрси масти), баца у шарлаган пола кашике брашна, мало црвена бибер и, пошто се добро испржи, да не мирише на брашно, сипа се у пасуљ. Затим се пасуљ понова мете на ватру, добро се промеша, и чим проври, ручак је готов. Када се пасуљу мете и кашика *агда* од френцких патлићана, онда постане врло укусан.

2. **Фасуљарник.** — Скува се добро пасуљ у шерпи, и *измачка* се (истре се). Иситни се затим главица празилука (пасуљ је слађи када се спрема са празилуком, него ли са црним луком), испржи се у тави на шарлагану и сипа у пасуљ. Када са овим проври, онда се сипа у типцију и поклопи врелим вршником да се пече. Пасуљ се посоли још док се кува у шерпи. Уопште со се додаје јелима док се још кувају, пре него што е их скинути с ватре. Особито ово вреди за пасуљ, јер држе да се лако неће пасуљ скувати, ако му се одмах мете и со. Да би се пак свако јело брже и лакше скувало, народ верује да треба, чим се јело пристави, метути у њега залагај хлеба. Неки фасуљарник праве и с крашником, као год и рибник.

3. **Сарма.** — Спрема се исто као и посна, само сипа јој се мало више посна шарлагана.

4. **Зелник.** — Спрема се као и свакидашњи зелник, само што се сипа постан шарлаган.

5. **Киснан зелник.** — Кисан зеленик зове се због кисна-ног крашњика. Прави се као свакидашњи.

6. **Пржени пржљоци.** — Ускршњег Поста једу пужеве и од њих праве ова јела: *јанија, пржени сус каша кисела и пржљочарник.*

Прво се пржљоци оперу и *јудваре*, а после тога иглом их ваде из љуске. Пошто одсеку непотребне делове, оперу их хладном водом, посоле, и, пошто их уваљају у брашно, прже их у посном шарлагану. После тога начине им киселу кашу, спусте их у кашу и ручак је готов.

7. **Кибап.** — Пужеве се очисте, оперу хладном водом, да им нестане она *љига*, посоле их и напипеле брашном, па их нанижу на жицу или дрвену чивију и пеку их.

8. **Јанија.** — Главича црна лука иситни се ситно и испржи на шарлагану. Затим се спусте и пужеве у таву, па се и они прже. Затим се налију врелом водом да не *јодживе* и кувају се. Када се у пола и више скувају, онда се у њих сипају две три кашике пиринча, па када се и то скува, онда је ручак готов.

9. **Пржључарник.** — Све се спреми као за *јанију*, па се после, у пола скувано, сипа у типцију и поклопи се вршником да се пече. Ово се јело још побибери и црним туцаним бибером. Може бити и са крашником.

10. **Патлићарник.** — Може бити од френцких и од црних патлићана; и једно и друго спрема се као и свакидашња јела од патлићана, само што се у празнична јела меће мало више шарлагана. И једно и друго може бити и са крашником.

11. **Тиква праколе.** — Пошто се очисти тиква, исече се на парчета, дугачка а танка, па се *јудваре*. Затим се иситни доста празилука, испржи се у тави са шарлаганом, посоли се, побибери се и сипа у типцију. Сада се *јудварени праколе* (комаће тикве) ређају по празилуку, као рибе, једно парче до другог, посоле се брашном и поклопе вршником да се пеку. Неки, док се празилук пржи, сипају мало воде и кашику пиринча, те имају гушћу макатину.

И ово се јело прави са и без крашника, и онда се зове: *сукана тиква праколе, или несукана тиква праколе.*

12. **Крумидарник.** — Иситни се црни лукац подоста и испржи у тави са шарлаганом, али толико да *крумид* (лукац) само омекша. Сад се мете мало пиринча, налије се водом и сипа се у типцију, која се поклопи вршником да се пече. И ово јело може бити са и без крашника.

13. **Уризарник.** — Иситни се пола главице црна лука и испржи добро да поцрвени у тави са шарлаганом. Затим се напуни тава водом и сипа се пиринча, колико већ треба, да се кува. Када се скува, онда се сипа у типцију и вршником поклопи да се пече.

14. **Пиљав.** — Пиљав граде на разне начине, али сељачког је порекла само овај начин: У бакрачу се загреје вода, опере се пиринач добро и метне у бакрач да се кува. Кад се скува, пиљав је готов. Пиљав се врло мало посоли. Када се пиљав сипа у тањире, обично се соли туцаним шећером и једе о свадбама.

15. **Балгур.** — Балгур је добра пшеница измлевена на *ршнице*. Иситни се пола главице црна лука, испржи у тави, налије водом, и када вода проври, сипа се по мало балгура (крупно измлевена пшеница) и једнако меша да се не згрудва. Пошто вода уври, балгур постане као густа каша, онда се посоли и скида с ватре. Балгур се једе без хлеба.

16. **Балгурник.** — Када се балгур скува у тави, сипа се у типцију и поклопи вршником да се пече. Зими, када има сланине, мете се које парче сланине у типцију, и онда је балгурник слађи. Балгурник може бити са и без крашника.

17. **Празарник.** — Готови се исто као и *крумидарник*, само се готови од празилука.

18. **Краставичарник.** — Иситни се доста лука и скува се у тави, са врло мало брашна. Затим се краставац очисти од коре и исече на танке котуриће, које спусте у врелу воду, да постоје обично четврт часа. Са брашном у тави скупани црни лукац, сипа се у типцију и кашиком разреди, а обарене *красавице* поређају се по њему, и вршником поклопе да се пеку. Неки у место брашна међу ориз (пиринач).

19. **Бамјарник.** — Прави се исто онако као и краставичарник, само што се *бамје* не баре. Пошто се бамјарник готови лети, то увек поред бамја међу и који френцки патли-

дан. И ово јело, као и краставичарник може бити са и без крашника.

20. **Баница сус балка тиква.** — Очисти се *балка тиква* од коре и семена и скува у чистој води, тако да постане као тесто. Затим се осуше десетину кора, од којих се 4—5 разастре по типцији, пошто се свака предходно попрска шарлаганом. Сад се тиква оцеди, сипа се у њу мало шећера или пекмеца и разреди се поврх већ разастртих кора. Затим се поређа и осталих 4—5 кора, пошто се свака попрска шарлаганом, и поклопи се вршником да се пече. Када се испече, баница је готова.

21. **Сусамница.** — Осуше се 10—15 кора, и како се која разастре по типцији посоли се туцаним, али предходно печеним, сусамом. Дабоме да се свака кора по мало и шарлаганом попрска. Затим се поклопи вршником да се пече. Једе се без хлеба.

22. **Сусамница сус тараун.** — Тараун је она црна, пиктијаста материја што се добија када се сусам меље. Када се осуку коре, као и код сусамнице, онда се место туцаног сусама сипа тараун, услед чега је ово јело добило и име. Затим се испече испод вршника, и јело је готово. И ово се јело једе без хлеба.

23. **Ајверник.** — Ајвер се рачуна за посно јело, и једе се обично уз Великденски Пост. — Начини се као *макатина*, од празилука разреди се по типцији, а поврх макатине наређају се парчета ајвара. Ајвер се предходно измеси са брашном и начине лоптице, као ђуфтета, које се, затим, поклопе вршником да се пеку. И ајверник може бити са крашником. Ајвер се још и пржи, па се прелива киселом кашом, као и ђуфте.

24. **Чивриш.** — Сипају се две три кашике шарлагана у таву и мету на ватру да проври. Затим се сипа пола кашике црвеног пипера, мало воде и мало соли и чивриш је готов. Ово се јело једе умачући залагајем.

25. **Кјуфте уд фасуљ.** — Скува се пасуљ па се оцеди од воде, и рукама добро изгњави. Додаје се мало соли и мало посна шарлагана па се од тог теста праве лоптице, исто онако као и ђуфте. Сад се иситни празилук, кавардиса (испржи) у тави са шарлаганом и разреди се по типцији. Преко тога поређају се ђуфтета од пасуља, па се поклопе вршником, да се

пеку. Неки прво испрже ђуфтета у тави, на шарлагану, па после их пеку у типцији под вршником.

26. **Ашлама.** — Кува се исто као и балгур, па се после балгуру додаје пекмез или шербет, заслади се довољно, па се онда то изручи у типцију и пече вршником. Пре него што се вршником поклопи исече се на *самсије* (комађе у виду ромбоида), и када се испече, посоли се и туцаним шећером. У ашламу међу више шарлагана него у балгур.

IV ЈЕЛА ПРАЗНИЧНА — МРСНА

а) Месо

1. **Сарма.** — Спрема се исто онако као и за сваки дан, само, када је празник, бојећи се да им не дође неки гост, готове је мало пажљивије, да се *шойке* (сарме, не развијају, и, наравно, сад се утроши и више шарлагана.

2. **Долма.** — И за долму вреди исто што и за сарму.

3. **Јанија.** — Исто.

4. **Чорба.** — а) Скува се црна и бела џигерица, обично јагњећа, и иситни се. Скува се одвојено и пиринач, па се то заједно помеша и налије се софтом од меса. Пошто се дода мало сирћета, и црна бибера, — чорба је готова.

б) Слове се 2—3 јајета и добро се измуте са сољу у тигању. Налије се *чирвишом* (софтом) из лонца, промеша се и сипа се у чорбалук. По површини посоли се црна бибера, и, за час се добије укусна чорба.

в) Одвоји се у чорба-мисуру чирвиш из лонца, у коме се кува месо; једно или два парчета кртине, од истог меса иситни се ситно, додаду томе мало соли, мало сирћета и црна бибера, и чорба је готова.

г) Кувају кости 3—4 сата у лонцу, размуте 2—3 јајета у том чирвишу (кости се после бацају), а дода се мало сирћета, мало соли и црна бибера, и чорба је готова.

5. **Кибап.** — Када се парче меса посоли и на машицама или на *скар*и (роштиљ) испече, зове се *кибай*.

6. **Шиш кибат.** — Пресно или суво месо исече се на залагаје, па се све то наниже на *шиш* (гвоздена шипка) и пече се по из даље. (На шишу може да се пече и пиле, кокош, а на већем шишу и гуска, јагње и т. д. За јагњад и теле употребљава се смреково коље, које печењу даје и неку нарочиту арому).

7. **Пржено месо.** — Пржи се обично свињско месо, а по некад и овча пастрма. Радо прже и младе кокошке, дивље птице и т. д. Угреје се *мас*, месо се *напийтели* брашном и баца се на врелу маст.

8. **Каврма.** — Иситни се доста црна лука и дрбро се испржи у шерпи на ватри. У њега метну кашику или мање црвена пипера; и пошто се он испржи, онда се спушта месо. Тако се са луком, машћу и паприком, месо пржи извесно време. За ово јело мора се мало више масти употребити. После тога долије се врло мало воде, колико шерпа да не загори, па се све то тако пржи, док се месо сасвим не испече. Каврма је турска реч и значила би: *пржено*.

9. **Кјүфте.** — Спрема се на исти начин, као и за сваки дан.

10. **Уф типција пичено месо** — За ово се обично употребљавају плећке. Иситни се млад кромид у типцију, па се у њу мете месо и поклопи вршником да се пече. Ако је маторо месо, прво се *пудваруве*, па се после меће у типцију — да се пече. На овај исти начин пеку се кокошке, ћурке, гуске, и т. д.

11. **Пиктија.** — Овча глава и ноге иситне се добро, па се кувају док се сасвим не распадне месо и не претвори у чирвиш, који када се охади, добија се *пикштија*. У пиктију редовно се меће и бели лукац.

б) Рибе.

1. **Капама.** — Капама се прави исто као и рибник, само што се не меће црвен пипер. Код капама главно је ово: Када се рибник испече, онда се у тави разбију 2—3 јајета и кашиком добро измуте. Њима се додаје мало сирћета, па се то после сипа свуда по рибнику. После тога понова се вршником покрива, да се јаја *засиру* (запеку). Капама се сматра за особито јело и прави се од пресног шарана, сома или јегуље. Од малих се риба капама не прави.

2. **Сукан рибник.** — Замеси се око 100—150 драма пшеничног брешна и сукалом, на софри, осуће 5—6 кора, од којих се 2—3 разастру по голој типцији, а оно ресто исече се на узане, дугачке комаде и све то поређа, изнутра, поред самог обода тепције. Затим се обод од оних разастртих кора, који је ван типције, (јер се коре сучу веће од типције), увија и подавија заједно са оним искиданим корама (ове дођу

унутра) све дуж типцијиног венца (краја) изнутра, те се добија један кружи претен од увијених кора. Коре се ове прскају машћу, да се не би при печењу залепиле. Неки мећу и по мало ситна сира или урде. Сада се прво макатина, а по том и рибе мећу на оне разастрте, између прстена, коре, и све се заједно пече. У овом случају *макатиниче* не треба да буде много па да пређе преко *крашника*, јер би он онда *пудживео*, т. ј. постао би водњикав, и *мирисао* би на тесто.

в) Млеко.

1. **Млечник.** — Млечник се готови исто као и *машаничарник*, само се у место матанице меће млеко. Млечник је много слађи него матаничарник. Млечнику се по површини сипа и ситно истуцан шећер. Млечник праве богатији, а матаничарник сиромашнији људи. Ни једно, ни друго без јајета не могу се зготовити. Млечник праве још и на овај начин: Узме се један *бајат симид* (бео варошки хлекац), издриоби се у типцији и сипа се на њега млеко, помешано с јајима. После тога пече се као и млечник под вршником.

2. **Раванија.** — Узима се извесна количина брашна, 10—15 јаја и 100—150 драма масла па се то замеси млеком. Затим се тесто мете у типцију, исече на *самсије* и мете да се пече у фуруни, или испод вршника. Када се испече, понова се ножем пређе, да не би се *самсије* при печењу слепиле а после тога, када се охлади, начини се шербет (шећер растворен у води), загреје се и сипа се на раванију. Ово се после охлади и раванија је готова.

3. **Сутлиач.** — Ово се јело готови чешће и то овако: Сипа се у бакрач млека, које се мало *разблажи* водом, па када *заври* меће се 2—3 кашике пиринча и шећера, колико већ желе да буде слатко, па када се пиринач скува, скида се с ватре да се охлади.

г) Брашнаста јело.

1. **Баница.** — Замеси се извесна количина брашна, врло се мало посоли, и, пошто се добро на софри измеси, осуку се танке коре, које се пресавијају и остављају на страну. Када се осуће онолико кора, колико је потребно, мете се вршник на ватру, угреје се и осучене коре једна по једна

развијају и међу на вршник да се пеку. После тога испечене се коре једна по једна слажу у типцију, али се предходно свака попрека машћу и посоли ситно иситњеним сиром. На горњу, завршну, кору не меће се сир. После тога типција се меће на мали треножац (или у троуглу постављена три камена), испод којег се мете жар и покрије се врелим вршником, који се још покрива жаром. Када се горња кора *зацрви* (порумени), онда је баница печена. Чим се баница извуче испод вршника, одмах се *йрабруве*, т. ј. окрене се тако да горња страна дође доле а доња горе.

2. **Бурек.** — Када се баница, место сира, између кора, мете пржено, сецкано месо, или иситњена сланина, онда се та баница зове *бурек*.

3. **Кадаиф.** — Кадаиф се купује од Арнаута, алвација, онако „жив“ и пошто се сложи у тепсију, у коју се успе доста масла, пече се под вршником. Испечен се залива шећером или медом растопљеним у води.¹

4. **Кисала каша.** — Испржи се сир и издвоји у тањир, а у истој тави начини се *кисала каша*, па се прелије пржен сир. Ово је врло укусно јело.

V. ЈЕЛА, У ПОЈЕДИНИМ ИЗУЗЕТНИМ ПРИЛИКАМА.

а) Мрсна јела.

1. **Сундурме.** — Сундурме се ретко *гошви*, и када се готви, више се готви у каквој заједници, на каквом заједничким послу, добитку итд. *Подсири* се 30—40 ока млека, па се оцеди и добије *йресно сирајне*. Тај се сир баци у велики бакрач и на слабој се ватри пржи. На ватри се сир полако топи и пржи све дотле, док се не претвори у водњикаву кашу. Затим се баце у њега 3—4 кашике брашна и ока или две, колико се већ жели да буде слатко, шећера и понова на слабој ватри пржи, све дотле, док не почне јело при мешању, све да се креће, или, како кажу, да *йлива* или *играје*. Добро сундурме познаје се по томе, када се остави да се хлади, потпуно се брашно издвоји од масла.

2. **Алва.** — Загреју се у котлу 3—4 кашике масти и мете се извесна количина брашна те се добро испржи. После тога сипа се у котле шербет, (растворен шећер

¹) Види Српски Етнографски Зборник, књ. X. стр. 105.

или пекмез), који треба да буде загрејан, и меша се све дотле, док се шербет сасвим не изгуби и од брашна или криза не остане густа каша. Кад се почне, при мешању, алва сва да покреће, онда је кувана. Кад се скине с ватре, неки је, чим се мало охлади, једу, а неки је сипају у типцију, разреде је свуда кашиком и посоле туцаним шећером.

3. **Ирмик алваси.** — Прави се исто као и обична алва, само се место брашна употребљава *ирмик* (криз).

4. **Јамурта алваси.** — Прави се као и обична, само што се у њу сломи и десетину јаја, која се претходно добро измута. Јамурта значи јаје.

5. **Рашадија.** — Разбију се 3—4 јајета и добро се измута. У други суд мету 4—5 кашика нешешта и шербетом од тога начине житку кашу. Пошто се и нешеште помешају сипају се у таву, у којој се на ватри греје шарлаган. Чим се ово сипа у таву, одмах се добија нека лепљива материја, која се једнако кашиком ситни и меша, све дотле док не постане као песак, када је и рашадија готова.

6. **Пуклон.** — Када домаћин из једног села отидне коме рођаку у друго село, у госте, он носи са собом и *пуклон*, обележје да га и укућани знају да је отишао том и том рођаку у госте. Пуклон може бити: алва, рашадија, печена кокош, гуска, сарлија, рибник и т. д. Ова се јела готове на исти начин, како су већ по одељцима описана, само дабоме да се обраћа много више пажње на њих, него када се спремају за кућу.

7. **Пачуво.** — Пуклон, који се носи невести, кад је *кане* у очи петка „за уф чужда кукја“ зове се *йечуво*. Печуво може бити гуска, у типцији испечена, ћурка, шаран, јагње и итд. Печуво се пече цело. Неки га пуне разним мирудијама па чак и сувим грождем. Неки у место речи *йечуво*, употребљавају *кумуво*.

б) Посна јела

1. — **Пиљав.** — Ово се јело обично прави на свадби. Описали смо га и раније, јер се понекад спрема и као обично јело.

2. **Балгур.** — И ово је свадбарско јело, али како се употребљава понекад и као обично, то је и о њему било раније речи.

3. **Пиљте.** — Загреје се вода у тенџери и заслади се колико се већ жели. Затим се узме нишите, раствори се у млакој води, јер би се у врућој одмах згрудвало, па чим вода у тенџери почне да *вари*, сипа се у тенџеру. Чим се здебели каша у тенџери, и проври, скида се с ватре и сипа се у типцију да се расхлади, и може се јести. Међутим, неки раде, даље, ово: Када се пиљте сипа у типцију и мало охлади, ножем га исеку на *самсије* и, пошто га посоле ситним шећером, бадемима или орасима, поклопи се врелим вршником, па тек после тога, када се охлади, — једе.

4. **Суџуци.** — Кад домаћица очекује женске госте, у очи празника, или очекује девојке на *џуџреџку* (село), онда им обично, за после вечере, припрема *суџуке*. Суџуци ваљају тек после неколико дана, од како се начине. Спремају их на овај начин: Стуцају се *миндале* (бадеми), или *ореје*, или очишћено, испечено, тиквено семење, па се нанижу на конач. Кад буде пиљте готово онда се кашиком оне низе њиме поливају док се оно што је на њима сасвим покрије као фитиљ од свеће. После тога суџук се обеси о клин, да се *здрвени* или *здрви*. После два три дана сече се на парчета и, пошто се извуче конач, једе се.

5. **Пугача.** — Када дете прохода меси се пугача, и дели се „за здраве“ суседима и њиховој деци. Меси се обично као сваки хлебач, само је месе од чистог брашна, без икаквих украса на горњој кори.

VII. ЈЕЛА КОЈА СЕ ПРАВЕ САМО У ИЗВЕСНИМ ПРИЛИКАМА.

1. **Лангиди.** — Када жена роди, онда јој од дана порођаја па све до четрдесетог дана, носе њене пријатељице, а по мањим местима и све жене из села, *лангиди*. Лангиде праве овако: Замеси се у бакрачу житко, кашасто тесто од пшеничног брашна, мете му се мало соли и квасца и остави се поред ватре да *скисне*. Затим се загреје маст или шарлаган у тави и од тог *скисаног* теста кашиком се узима и спушта у врео шарлаган. Када се лангиде запеку с једне стране окрећу се на другу страну, и онда се ваде из таве, а други на њихово место мећу. Испржене *лангиде* посоле туцаним шећером, док су још вруће, и онда их носе породиљи. Неки опет

тесто узимају шаком, па га стегну и пусте један део да између палца и кажи-прста изађе у крушкасто-смоквастом облику, и да падне у врелу маст. На овај начин лангиде добијају округли и лепши облик.

2. **Локуми.** — Све се спреми исто као и за лангиде, само што треба да је више масти у бакрачу. Кад маст заври, на исти начин као и код лангида, узима се тесто шаком, спушта у маст, и то с извесне висине, услед чега локуми добијају сасвим округао облик. Локуми испржени пливају у масти. Кашиком их хватају и ваде у тањир. И локуми се соли ситним шећером, али њих је боље прелити пекмезом или медом.

3. **Баклава.** — Замеси се тесто од најфинијег брашна и осуће 30—40 кора. Затим се начини *ирмик* т.ј. криз испечен на масти а измешан са ситним шећером, истуцаним орасима или бадемима, па се приступи послу. Типција се намаже машћу, па се онда слажу и разастире коре једна преко друге, али се свака попрска машћу и посоли свуда подједнако прашком. Када се све коре наслажу, мете се и последња кора, *капак*, мало дебља него остале. Ова се кора зове капак с тога, што се скида, пошто се баклава испече. Неки је не употребљавају. Неки у *ирмик* мећу и мало туцана каранфила да лепо мирише. Када се коре наслажу, онда се, док још баклава није печена, исече на *самсије*, а после тога се врло пажљиво, да не изгори, пече испод вршника. Када се испече и охлади, онда се прелива шербетом од пекмеза или шећера. Шербет се кува на ватри, али се сипа када се мало охлади, да буде млак. Баклаву погодити врло је тешко, те се свака жена неће нахранити да је суче. Да би се коре што тање *сукале* (а то је главно код баклаве) обично се у тесто, када се меси, сломи 7—8 јаја и мете извесна количина масти.

4. **Сарлија.** — Сарлија је проста баклава. Прави се на исти начин, само се у *ирмик* не мећу ораси или бадеми, а и коре не морају бити тако танке, нити се у тесто меће маст нити ломе јаја.

5. **Кавал сарлија.** — Прави се као и сарлија, само што се код ње коре другојаче ређају. Како се која кора осуће, док је још разастрта на софри, посоли се *ирмиком*, па се онда узимљу два *сукала*, здруже се, и онда око њих се увија, заједно с *ирликом*, кора. Када се увије, онда се *сукала* извуку, кора се *набере*, и после се меће у типцију, и то ређају

се све у круг. Када се поређају све коре, онда се секу на комађе и пеку као и баклава. Сарлија и кавал сарлија могу бити и посне, када се праве са шарлаганом посним.

6. **Гурабија.** — Гурабију обично праве о Божићу, када има свињске масти, а праве је и лети, када има пресна масла (путер). Замеси се тесто са машћу и шећером и кад се добро измеси праве од њега разне колаче, које пеку под вршником. Шећер и брашно узима се подједнако, а масти, зависи од имајна. Ко има више, меће више, и обротно.

7. **Литургија.** — Литургије се месе од чистог брашна. Њих обично месе старије жене или девојке. У изузетним приликама, када у кући нема бабе или девојке, онда меси и млада жена. Ранијих година, жена, оног дана кад меси литургију, пости. Литургије месе на *кргу* (лопару), или у типцији. Пре него што отпочне мешање жена се прекрсти и каже: *Госпуди, Боже, и Св. Бугуројцо, ајарлија сати да биде!* Затим на исејаном брашну начини шаком крст, па мете квасац и замеси. Када их измеси, удара на сваку литургију *писурник* и покрива чистим покривачима да кисне. Пре него што се метну да се пеку, иглом се избоду на неколико места, да при печењу не *путиришну*, т. ј. да не би се између коре и средине образовале шупљине, јер такве литургије не могу се употребити за *литургисување*. Литургије се пеку у типцији, испод вршника, али се типција не сме мазати машћу или шарлаганом, него се после брашном. Када се испеку, домаћица ножем доњу кору очисти од брашна, прегледа их да нису *путиришане*, и, ако су добре, обеси их у мисаљу о клин до употребе.

У очи *Св. Мозисџиса*, 18. децембра (гуветски празник) жене месе литургије ради здравља домаће рогате марве. И ове се литургије месе од пшеничног брашна, али мало међу и *брканог* (кукурузно, јечменово и т. д.) и носе их у цркву, у очи празника, па сутра дан добијају *писурник*, т. ј. онај четвртасти део где пише: Ис. Хр. Ни. Ка. Овим после *заране* рогату марву ради здравља.

8. **Кулачијна.** — На дан Коледа (Бадњи Дан), домаћица спреми за децу кулачијна. Ова кулачијна домаћице праве од *чистог* и *брканог* брашна (да се и домаћи касмет брка, меша), у облику малих котурића, дебљине као мали прст. Сем ових праве и другојачих, који се зову разним именима као: *кара-*

концул, *ламја* и т. д. И ови се кулачијна смеју пећи само у типцији или подници, али на брашну. При печењу, као и за литургије, морају се употребљавати само дрва.

9. **Гумно.** — Ово је хлебац, који се прави од брканог и чистог брашна, са главицом бела лука у њему, а крши се (ломи) трећег дана Божића.

10. **Задуша.** — Све оно што се дели за душу умрлих: *пшеница*, *сарлија* и *хлебац* зове се *задуша*. — *Пшеница* се на кргу или у типцији отреби тако да остане чисто зрно. Затим се кува, оцеди и меће у типцију. Поврх пшенице наређа се разно воће и обојен шећер, а ако је умрли млад, још се пободе и неколико букетића цвећа, који су *налепени ва-ракјом*. *Сарлија* се прави исто онако, како је описана раније. *Леб*, такође се прави од чистог брашна, с квасцем и пече се у *подници*, под вршником.

11. **Пиндаре.** — Пиндаре су петохлебије. Спреми се пет литургија и сан пшенице и носи се у цркву. На пиндаре се не меће цвеће.

12. **Панагија.** — Панагија је: три мале литургије са саном некуване пшенице, или само једна мало већа литургија.

13. **Пупички.** — Пупичке носе у место *лангида*. Њих праве на овај начин: Замеси се тесто од пшеничног брашна и начине се ситне, као ђуфте округле, лоптице, које се ређају све једна до друге у типцији и пеку се вршником. Услед тога што се долепљују једна до друге, када се испеку и издвоје свака за себе, изгледају као да их је човек ножем дотеривао, да имају пљосне стране. Типција се помаже машћу или шарлаганом.

14. **Жито.** — 4 децембра кува се, заједно, од свих жита по мало и једе се. Неки у ово жито међу и мало црвеног бибера и дају од тога кокошкама, да би носиле јаја. Неки тог дана кувају кукуруз, па га једу са пекмезом.

15. **Кар-алваси.** — Зими, (и то не сваке зиме, јер овде ретко пада снег), када падне снег, деца, па и људи узимљу га у тањире, прелију га пекмезом, па га онда кашиком једу. Кар-алваси значи: снежна алва.

VIII. ЈЕЛА НЕКУВАНА.

а) Из баште

Од најозбиљнијих некуваних јела, која се једу и лети и зими, јесте *крумид* (црни лук) и *лук* (бели лук), затим *праз* и *пийерки*.

1. **Крумид.** — Сем што се употребљава за справљање јела, лети се једе и зелен, умакајући перо или главицу у со. Неки туцају лукац и со, па после додају мало воде и *шарлагана*, па онда умачу залогаје. Неки га иситне у сирћету и кашиком једу. Неки *здубе* зелен лукац у чорбалук, сипају сирћета, воде и соли, па онда кашиком једу.

2. **Лук** (бели). — Једе се зелен умакајући га у со. Бели се лукац туца са соли, па се после налије сирћетом и *сркје*. Ово се јело једе особито Петрова Поста, за време највећих врућина, а зове се *шараџор*.

3. **Краставица.** — Краставац се једе и без сирћета, само са сољу, очишћен од коре, а неки га једу и са кором. Прво се одсече *чушка*, као и код лубенице, па се онда трља секотина са секотином све дотле док се не образује беличаста пена. Онда се чушка баци, па понова одсече један мали котурић са краставца, који се такође баци. На овај начин мисле да се *горчило* из краставца извуче. Краставац се сече уздуж или на котуре, т.ј. на *резијне* и на *тракалца*.

4. **Прас.** — Употребљава се за разна јела, а једе се и онако са сољу.

5. **Патлицајне црвени.** — Једу се посољени. Од патлицана праве са црним луком *салџу*.

6. **Репе.** — Репе се једу очишћене и посољене. Неки је искрижају ситно, посоле и налију сирћетом, па је оставе сат-два да стоји, да би могло сирће и со да уђу у њу.

7. **Пиперки.** — Једу их живе, умакајући их у со. Али их више једу *печене*, пудварене и у сирћету. Пржене сматрају се за неку посластицу.

б) Из поља

Из поља беру и једу: *лучки*, *таушан бобо*, *кајине*, *сарбугски* (шипак), *жир*, *кукурузно корење*, *каракушке*, *шрнке* ит.д.

1. **Лучке**, обично копају рано с пролећа из земље. Има двојакних лучака, једне округле, као орашчићи, и зову се просто *лучке*, а друге, вретенастог облика, које се обично налазе дубље у земљи и зову се *млечне лучке*. Ове су слађе од првих и миришу на млеко, услед чега су и име добиле.

2. **Таушан бобо.** — Расте читаво дрво, а слично је биљкама из племена *Crataegus Axiacanta*. Цвета рано с пролећа; има ситне, беле цветиће (стабло је бодљикаво) а плод је мала

црвена бобица са коштицом. Плод сазрева позно у јесен. Таушан бобо значи: зечије воће.

3. **Капина** (*Rulus fruticosus*). — Једу њен плод када сазри, и сасвим поцрни. Капина се једе тек онда када се окуси грожђе. Окусити прво капину па после грожђе — грех је, јер се она сматра за *ђавулско грозде*.

4. **Сарбугска** (шипак) *дива ружа*, *див шрандафил*. Једе се позно у јесен, али не све, него онај меснати део, и то када добро сазри, када почне да *гније*.

5. **Жир.** — Жир се пече па онда се једе; али се једе и *жив*.

6. **Чиничков коран.** — Око Митрова дне, када се позни кукурузи беру, воловари бирају сочно, зелено корење, очисте га од коре, да остане само срж, и то после једу, управо жваћу и сисају сок, а оно друго избаце. Овај је сок врло слadak, просто отужан.

7. **Каракушки.** — Ово је подземно стабло, које потпуно личи на кромпир. Једе се пошто се очисти од коре, и то зими.

8. **Трнка.** — То су глогиње. И њих беру и једу дубоко у јесен, када сасвим нестане грожђа.

9. **Лузничка.** — Дивља лоза или лузничка, која расте по речним *бреговима* (обалама), а која сазрева позно у јесен.

У ову рубрику долазе још сва воћа: јабулки, круши, зарзалиј (кајсије), сливи, праскувици, цреши, смокви, грозде, лубаници, дијни, калинки, уреје, дујни, мушмули, сирки, тиквино семење, кустејне, ит.д.

Б) ПИЋА

Народ, у Ђевђелијској Кази, није тако склон пићу. Оно свуда има пијаница, који су изгубили и здравље и имање, али то су изузетци.

И данас, када кафане ничу као печурке и по селима, ипак сељак врло ретко улази у кафану. Па и кад уђе, некако се нелагодно осећа, — као да му ту није место. Чуо сам много пута где сељак, кад га неко понуди, каже: „Ајде, море, нија не сме за каване“. Они држе да су кафане за људе из вароши и за чиновнике. У многим селима, у кази, и данас нема кафана, а у многим опет, кафана им је сеоски дућан, где купују гаса и шећера, па се ту продаје и ракије. По таквим дућанима, или испод њихових стреха, они седе поред зида, па један поручи за металик ракије, сипа је у стакло са шупљим шрафићем и после се сви ређају. Када ту попију, онда поручи други, али да се сви изређају поручујући, никада се не дешава. Обично поручује онај који је најбољег стања или који је тог дана свршио неки важан посао, па да људи кажу: *ајарлија*.

Највише кафана има у Богданцима, Стојакову, Богородици, Мачукову и Сехову. У другим селима обично дућани замењују кафане. И у побројаним селима, ма да су људи отреситији, јер врло често се мешају са варошанима, сељак радије поручује кафу него ли ракију. Па и ако поручи, остане при једној чаши. По кафанама, у горе побројаним селима, налазе се ова пића: ракија (обично од шпиритуса), вино, коњак (обично грчки), амер (француски), фернет бранка (талијански), кафа, чај, боза и шербет.

При раду слабо пију. Пре него што пођу на посао, попију по једну чашицу, а пре вечере и по две, само ако има.

На даћама такође слабо пију. Како који дође да припали свећу, он се послужи и ракијом и кафом, али само по један пут. Не памти се да је се неко на даћи, или приликом неке сахране, опио. На даћама се у опште пије толико, колико да се каже „Бог да просте“.

Док се на даћама сматра за неучтивост опити се, а радним даном за *зијан* (штету), дотле празником, особито зими, пије се *биз исай* (без рачуна). У колико год кућа уђу, толико пута по 3—4 чашице попију ракије и по једну шољу кафе. Ако има више кућа тог дана да се посети, онда се мање у појединим кућама пије; ако ли нема много *вижнџи*, онда тешко оној кући у којој заседну. Јер је обичај да докле год гости седе, једнако да се послужују.

Ракију пију и пре кафе и после кафе. Пре кафе пију „да са утворе п'т за кааве“ а после кафе: „да се кааве путисне!“ Тек нађу изговора.

Радним даном опити се велика је срамота, и узима се као пример неваљалства и распикућства. Празником пак опити се сматра се као случај, који се може свакоме десити.

Ако се сиромаш опие, обично га исмејавају и кажу: „Ох, ох! ка виде ракија“, и „Уф уште да си туре!...“ „Да ли знаје ракија ка са пије?!...“ „Санким увчера он ракија е пијал, па да знаје ка са пије.“ „Има посно срце, па за тоа сус кулај са упијве, ракијта скоро гу фашкје“.

Ако се опие богаташ, блаже се цени: „Ка е направил глава!“ „Кејfliја је“: (Весео је, што значи, није пијан). „Е, касавет (брига) ки бере за нешто, па да не пије!“ И векут (уживање, у овом смислу) и ракијта негуви са! „Ајде море да ли утре на урајне или на купајне ки оде, па да бере касавет!“

Народ држи да пиће чини добро само онда, када се узима у мањој мери. Вино је, кажу, корисније по здравље него ракија. Народ верује да ракија одузима умор, те је после умора и радије узима. У многим случајевима узима се као лек. Особито када неког стомак чупа, боли гуша (грло, крајници), када осећа зиму, грозницу, ит.д. Много се ракије употребљава и за трљање са љутим паприкама, црним бибером, канфором ит.д.

Ракнију пију само мушкарци. Старе жене по мало, а младе, невесте, девојке, деца (женска и мушка) — никако. Што је човек старији, тим више стиче права на ракију. Због

тога и кажу, када се неки старац опије: он је стар човек, и да се опије — није срамота.

У ђевђелијској котлини не производи се ракије ни толико, колико је потребно за казу. Ранијих година производило се више, али сада виногради су скоро сасвим потамањени, и то све због дудова (*црнички*).

Са стране се доноси из Гуменце, Јенице-Вардара, Негуша, Једрена, из Грчке и са Самоса (острва).

У овој кази, као и у свој Маћедонији, особито се много троши шпиритусна ракија. Ова се ракија доноси из Солуна. А многи доносе шпиритус па га прекувавају у Ђевђелији.

Раније, када је било више винограда, пиће се чувало по бачвама у кући или *курићници*, т.ј. згради, у којој се чувају: гроздарско курито, каце (грбле) и бачве. Ко га нема за бачве, он га чува по *бурилима* (бачве од по 50—80 ока). Данас се обично чува у боцама, по долапима.

Обичаји при пићу. — Ранијих година људи су се крстили пре него што попију чашу вина или ракије. Још раније, како причају, чак и капу су скидали, али данас не само да се не крсте, него и капу *настране* (накриве) када попију 3—4 чаше. Данас се крсте једино на свадби и по службама, и то свега једаред, када започињу да пију вина за софром.

Благушовање (благосиљање) одржало се и данас. Али и њега практикују више старци него ли млађи нараштај. Млађи обично кажу, ако је неко старији пре њих благосиљао: „Ка риче старјут, така нека биде!“ А, ако се трефи да они прво започињу са благосиљањем, онда се одмах ограде са: „Јас не знам да благушоувум“, и онда кажу: „Ка е арно Госпуд нека даде и да *на* (нас) чуве уд лошо“. А ако су при неком послу онда кажу: „Што работме (или работиме), ајарлија нека биде“. Пре Божића или Ускрса кажу: „Сус здраве и касмет Бужикј; или Вилигдин да прачекме“. Или: „Сус здраве нова година да прачекме; сус здраве Бужикј да испратме“ ит.д.

Ко уме добро да благосиља т.ј. да ређа и моли Бога за пуно које шта, за таквог кажу: „Е за кум си руден“, јер се од кума понајвише на свадби изискује да уме благосиљати.

Пре него што човек дотакне чашу до усана, а пошто заврши благосиљање, каже: „Здра' ми си“ (здрав ми си), а остали сви одговарају: „Сйулај ми ши“. А када попије ракију

или вино, па и кафу, кажу сви: „На здраве“, а он одговара: „На здраве да имиш“, или, „На здраве да имите“.

Има људи који имају обичај, када кажу „Здра' ми си“ да мало из чаше проспу на земљу и онда кажу: „Бог да просте!“ Ту се подразумева да он то сипа за умрле, па и каже: „Бог да их прости“. Чешће пута одасипљу, али и ништа не кажу, јер се већ разуме, ради чега се то ради.

Наздрављају обично на крштењу и свадби. Па и тада више благосиљају и желе од Бога, него ли што наздрављају.

Човек који пије зове се: пијница, сарфош (турски), цукало, жљокало, цврцкало, лош уј, и т. д.

За оног који много пије кажу да је *сус ракија зайојин*, т.ј. у место млека, када се родио, прво су му дали ракије; или кажу: „Дробут му е изгурен“, или „Срце му е изгурено уд ракија“.

За љуту ракију кажу: „љута, куту оган“, „куту пламин“, „жив пламин“, „утрова“, „фармакј“, „дробут да ти изгоре“, „дробут да т'са пупаре“ и т. д. — За слабу кажу: „мека“, „куту вода“, „војчка“, „за жени ракија“, „женска ракија“ итд.

Изреке и приче о пићу и пијанству

У опште о пићу се не изражавају добро. Пијанство сматра се као порок, који врло штетно утиче не само на појединце, него и на целу породицу. Особито ако је домаћин пијаница.

Постоји једна прича о пијанству, која гласи: Отац је саветовао сина да не пије, али син се није могао никако оканити. Онда га отац замоли да га бар у овоме послуша: никад пијанку са друштвом да не започиње, него тек после једног сата да оде у друштво. Син је послушао оца и још прве вечери увидео да му ту није друштво, јер, његови другови, који су пре тога већ читав сат пили, били су се опијели, и изгледали су му врло несносни и смешни. После тога одрекао се пијанства.

Врсте пића

1. **Вино.** — Вино граде једино од грозђа. Када се грозђе набере, сипа се у велико дрвено гроздарско корито, које хвата по 40—50 товара. Ту се грозђе прво мотиком исече, и то

како се који товар донесе, а после се ногама гази. Када је корито велико, онда газе по двојица или тројица од једном. Када се добро изгази, оставља се да *йравре*. Али и тада, сваког дана по три пут газе: у јутру, у подне и у вече. Када шира проври, онда се точи у бачве. На овај начин добија се *црно вино*. Ако се жели *бело*, онда се из једне бачве *йрашочуве* у другу, и то десетину пута, у размацама од по 24 до 48 сати, и онда се добија на тај начин *бело вино*. Овде се више троши црно вино. Када се вино остави на миру, онда му се по површини хвата нека као кожа, коју зову: *кушуља*. Ову кушуљу не смеју дирати и цепати, јер, кажу, може вино да *скисне*. Да би било вино *дибело*, (густо) ранијих година метали су му *йичено мендо* (камен лискун), али од тог камена удара у главу, те га сада не употребљавају.

2. **Ракија.** — Од ракија овде производе само комовицу или како је зову: *куминарка*, а неки *груздарка*. Бакали опет прекувавају шпиритус и од тога добијају ракију, коју зову: *шйиртто ракија*. Прву више цене него другу. Ракију *варе* (пеку) на овај начин: када се вино *йрашочи* и остане само *кумијна*, онда сипају у њу мало воде, колико да се не осуши, и њоме пуне казан. Казан се напуни више од половине комином, а за тим се наспе од оне воде, што је цеђена од комине, да буде у казану чорбасто, да не би загорело. Сад се поврх тога сипа *аласон*, који даје нарочит мирис ракији и од кога постаје бела, када се у њу сипа воде. Неки поред *аласона* међу и коре од *калинке*, да буде ракија жута, зелене границе од јабука да добије коњак боју, *букувске* паприке, да буде љута, веће, да буде миришљава, *чам сакз* (бела смола) да лепо мирише; а неки и чворове од чамовине. Када се све ово набаца, онда се казан заклопи капаком и по рубу замаже тестом од брашна и пепела, да пара из казана не може напоље.

Прва ракија што протече зове се *йрашока*. Она се одвојено чува за лек. За њом долази „ракија“ а после 10—12 ока зове се *цайтки*.¹

Сем вина и ракије, и оних алкохолних пића која долазе из иностранства, употребљавају се и ова:

¹ Ракија од шпиритуса пече се на исти начин као и од комине и са истим додатцима. Неки, да би мирисала на комовицу, при печењу сипају 3 до 4 оке комовице ракије.

1. **Боза.** — Њу праче алвације и продају је на оку по 0,15—20 пара дин. Самеље се бело просо, мете се у кацу и налије се водом да престоји 24 сага. У кацу се сипа и маја, од бозе. После тога оцеди се на сито, и боза је готова. Боза може бити *блага* и *кисела*. Колико више стоји боза, толико је више кисела. Боза се уз ускршњи пост једе и са хлебом.

2. **Кава.** — Загреје се вода у цезви и чим проври мете се у њу шећер, а после тога одвоји се нешто воде у фиљцану а у цезву се мете кафа и промеша. Сад се цезва понова мете уз ватру, и мало после кафа *збуне*, цезва се извуче из ватре и одмах се сипа у њу она вода из фиљцана. Она пена која се нахвати на површини кафе зове се *кајмак*. Овде се не чека да кафа проври у цезви, него се сипа у фиљцан онако са првом пеном.

3. **Салеп.** — Салеп се прави од корења салеповог. Загреје се вода у цезви или ђумчету и чим проври, одмах се сипа млевено, као брашно, салепово корење, и кува се. Када се вода здебели и постане кашаста, онда се скида с ватре. Још док вода ври заслађује се. Када се салеп сипа у чаше, онда се посоли и *исијошом* и *канелом* (циметом) ситно истуцаним.

4. **Чај.** — Овај чај који се виђа по трговинама од скоро је почео да се употребљава. Раније су употребљавали *пољски чај*, нека жућкасто зеленкаста трава, која расте по шумама и речним обалама. Кува се и овај пољски као и купљени чај. Загреје се вода и чај се попари, после се процеди и, пошто се заслади, пије се. Чај се употребљава и као лек противу кашља и назеба.

5. **Шербет.** — Загреје се вода, угреју се машице, узме се парче шећера и притискује њиме по врелим машицама. Од шећера капљу жуте капље у воду, које је обоје жућкасто-црвено.

6. **Уд кужурци вода.** — Од рокчића, пошто их скувају, добија се нека црвенкаста водича, која се употребљава зими место чаја. Загреје се вода и мету се *кужурци* у воду да се кувају. После тога кужурци се ваде, а вода, пошто се заслади, — пије.

По кафанама у вароши и по селима, као што су Богданце, Стојаково, Богородица, Мачуково и Сехово, продају се, лети, и пију разни шурупи од вишања, кајсија, бресака, од ружиног лишћа и т. д.

Пића, која се употребљавају и као јела и као зачин јесу:

1. **Расол.** — Види припрема зимнице.

2. **Уцет.** — Уцет се употребљава и као јело (таратор и т. д.) и као зачин (кисала каша и т. д.) Сирће се добија на овај начин: Када се оцеди вино од комине, напуни се њоме корпа, или каца и мете поред ватре, да се полако, постепено, *шопли* (греје) и *зайпали*. Када се комина сасвим *зайпале* (угреје, и удара на сирће) онда се *гасе*, т. ј. меће у кацу и прелије водом. Та вода одмах постане сирће, само што одмах није тако љуто, него треба да прође извесан број дана.

ПОГОВОР

Кроз сва времена, прво и најглавније људско занимање било је тражење и добијање хране. Ни животиње не могу без хране, али између животињске и људске хране су огромне разлике. Једна од битних је у томе што животиње једу хранљиве материје онакве какве их сама природа даје, за човека пак то није довољно. Нема ни једног народа на земљи чија би се *сва* храна састојала само из сировог хранљивог материјала, онаквог какав је из природе. До душе многи се природни производи могу јести и сирови, онакви као што су: воће, биље, корење; али нема случаја да се човек искључиво тако сировом храном храни. Неки ретки северни народи, као што су Ескимии и Чукши, истина једу месо од северног јелена и од рибе и потпуно сирово, али га они и дробе и конзервирају, а сем тога они своју биљну храну увек кувају. Црногорци истина често „дохвате из распореног брава лој око бубрега, па га онако пријесна смотају и поједу“, ¹ али то није ни њихова искључива ни свакидашња храна, већ изузетна посластица; другу храну морају приправљати за јело. Човек, дакле, свуда, и на ма ком ступњу културе био, справља своју храну, било да је туца, или кваси, кисели, суши, пече, кува, зачињује, или је приправља на други који начин. Справљање пак хране код културних народа захтева многоструко, често врло компликовано, знање. Због тога се слободно може рећи да и храна представља културу и њену висину код сваког народа.

¹ В. М. Г. Медеаковић. *Живот и обичаји Црногораца*. Нови Сад 1860., стр. 154.

Какву ће храну имати који народ било би природно да зависи од природе земљишта на коме живи. Међутим, човек се не ограничава увек само на своју околину, већ набавља себи потребе за храну и из далеких, често и врло далеких, области. Ни у погледу справљања хране човек се не ограничава само на искуство своје средине, већ прима и искуства са сваке стране, најобичније са оних страна и из оних крајева, који су му наближи. На тај начин, у храни једне друштвене заједнице, била она мала (племе), или велика (народ), може се видети и њена култура, до које је дошла сопственим искуством, и туђа, до које је дошла позајмицом од других људских заједница и народа. Да би се ово јасно видело није потребно да идемо даље од нашега народа, у коме, сем чисто наших јела, са нашим именима (печење, вариво, зељаник, јајчаник), имамо и туђих јела са именима: грчким, турским, немачким, талијанским, француским и другим. Да би се могло проучити каква је култура нашега народа у погледу јела и пића и начина њиховог справљања, шта је у њој наше, шта је дошло утицајем других народа и како у томе стоје поједини наши крајеви, Српска Краљевска Академија обратила је пажњу и на јела и пића у нашем народу, и до сад им је посветила већ две књиге свога *Етнографског Зборника*¹⁾. У овој књизи посвећује им још два прилога, из два наша краја: један из Среза Бољевачког од пок. Саватија М. Грбића и други из Ђевђељске Казе од Г. Стевана Тановића.

Оба рукописа добила је С. К. Академија још пре Балканског Рата. Оба су рађена по моме упуству, које је и овде наштампано у Предговору, испред првог рукописа. И ако је по овом упуству забележено пуно ствари, често и детаља, о нашим народним јелима и пићима, ипак је остало још по нешто што је требало распитати и забележити. То, до душе, није ни ушло у упуство, било што ми онда, кад сам га писао, није пало било на памет, било што сам мислио да ће га се скупљачи лако сетити. Ради нових скупљача грађе о нашим народним јелима и пићима, ја ћу овде староме упуству додати још неколика питања и нагласити још неколике ствари, за које их молим да их не пренебрегну у своме послу и да их на ономе месту, где је логично да дођу, што пажљивије забележе. Те су ствари у овоме:

¹⁾ *Српски Етнографски Зборник*, књига II, (1896) и књига X (1908).

Храњење одојчади. — Кад се дете задоји први пут и како? Да ли се при томе што врача? Кад се деца одбијају од дојења и зашто? Како се одбијају? Има ли при томе каквих обичаја? Да ли се деца хране и другом храном за време дојења? Чиме се и како се хране? Ко треба први пут да их захрани?

Заветовање од јела и пића. — Има ли заветованих особа од извесних јела и пића? Зашто и како се врши заветовање? Има ли заветовања да се извесних дана, или читавих недеља, пости, или да се једноничи, или да се тримири? Има ли заветовања да се извесних дана ништа не једе?

Уздржавање од извесних јела. — Има ли привременог уздржавања од извесних јела, на пример за време трудноће, болести, извесних радова, или иначе? Зашто се врши то уздржавање? Има ли крајева где се извесне ствари не једу до извесног времена (на пример: млади јагањци и млечни производи до Ђурђева-дне; воће док се не подели и слично)? Има ли животиња које се у дотичном крају не једу, и ако се у другим крајевима једу? [У Црној Гори, на пример, не само што се пуж не једе, но се сматра за увреду кад се коме каже да поједе пужа]. Има ли животиња које се не једу, само им поједини делови служе као лек? [У Ваљеву се корњача не једе, али се њега крв даје противу великога кашља]. Има ли крајева где се не једе кравље млеко или друго што, што се иначе свуда једе? Има ли делова од животиња и биља који се једу и употребљавају као лек? [У Беранима дају деци јаја од петла као лек противу великог кашља. У Алексиначкој Морави распоре живога голуба, изваде му срце и дају болесницима од срца да га прогутају].

Постови. — Кад се све пости и зашто? У ранија времена постови су држани врло строго. Шта се о томе прича? [Прота Матија Ненадовић прича како је Ђорђе Крстивојевић, кмет из Забрдице, говорио кнезу Пеји: „Чујеш, кнеже Пејо! Да овај прота рекне: Ђорђе, једи месо у петак и среду, — ја ћу јести, а камо ли нећу Турке тући“].¹ Једноничење. Ко, кад и зашто једноничи? Тримирање. Ко, кад и зашто тримири? Како се држе постови данас? Зашто? Шта народ о томе прича? Ако се постови не држе, сматра ли се да то има рђавих последица?

Нарочити оброци. — Да ли се по некад једе поред реке? Једе ли се некад на гробу? Сем о Божићу, једе ли се још кадгод на слами? Кад све треба да буде на трпези што више и што различитијих јела [Бадњи Дан, Даћа, Задушнице]. Зашто? Шта се све од јела не сме бацити, већ се мора дати животињама или живини да поједе и зашто? Која се јела не смеју дати животињама и зашто?

Храна за болеснике. — Даје ли се болесницима иста храна, која се даје и здравима, или се за болеснике справља нарочита? Ако се справља, да ли се справља за све болести подједнако, или то зависи од тога каква је болест? Ако је за све болести подједнака, онда рећи у чему се састоји. Ако је за сваку болест различито, онда рећи шта се за коју болест справља.

Храна чобана. — Њу у много случајева спремају сами чобани, наравно кад су ван куће. Она се по саопштењима Г. С. Тројановића,² спрема на врло

¹ *Мемоари*, стр. 82.

² *С. Е. Зборник* II, 35, 54.

прост и примитиван начин, готово без судова и других потреба. Описати како се шта спрема.

Дуван и бурмут. — Пуши ли се много у дотичноме крају? Пуши ли се на лули или ће праве цигарете? Кад се почиње пушити? Сматра ли се пушење као непристојност? Пуше ли млађи пред старијима? Кад почињу да пуше пред њима? Како се приправља дуван за пушење: да ли се сече, крижа, ситни? У чему се дуван носи? У чему се завијају цигарете (папир, хартија, шаша од кукуруза)? Чиме се пале луле или цигарете? Нуде ли људи један другог дуваном? Сматра ли се као увреда ако ко не прими? Да ли пушачи остављају дуван, зашто и на који начин? Уздржава ли се свет од пушења неко време, на пример за време поста или иначе? Зашто? Шта се све верује и прича о дувану и о пушењу? Пуши ли се што друго у место дувана? [У Херцеговини у место дувана пуши сиромашан свет „стучену цимну од кртоле“].¹ — Шмрче ли се бурмут? Кад се почиње шмркати? Сматра ли се шмркање за непристојно? У чему се носи бурмут? Да ли се купује или га сам народ гради? Ако га гради сам, од чега га и како гради? Нуде ли један другог бурмутом? Сматра ли се као увреда, ако ко не прими? Шта се све верује и прича о бурмуту и шмркању? — Употребљава ли се опиум? Ради чега и како се употребљава?

На послетку, треба се постарати па изнети што је могуће више корисних детаља, који се односе на старину појединих јела, пића, судова, посуђа, која се употребљавају око справљања и чувања јела и пића, или при оброцима. Многа су јела и пића у народу од скора, на пример супа, пиво. Од кад су ушла у употребу и како? Исто су тако од скора и поједини судови, на пример судови од блеха, тањира. Виљушка је исто тако у употреби од скора. Кад је од прилике, ушла у употребу? Употребљавају ли је сви у кући? Употребљавају ли је сваки дан, или само о празницима и кад има гостију. И тако даље. Сваки користан детаљ биће добро дошао расветљењу питања о храни и пићу у нашем народу.

Једење земље. — Има народа код којих се једу извесне врсте земље. Такав појав назват је у науци *геофагија* (једење земље). Геофагија је констатована у свима крајевима света: у Сенегалу, Персији, у Азијском Архипелагу, Индији и Јужној Америци. На пијацима на Јави продају се мали четвртасти комадићи или фигуре од печене иловаче, који се тамо зову *ампо* и који се врло цене, особито међу трудним женама. Слично је и у Калкути. У Перу трговци путници продају фигурице од земље за јело. Индијанци у Боливији једу некакву белу иловачу, коју зову *паса*. У Јужној Америци се свуда земља употребљава за јело. Тамошње жене држе да једење земље даје свежу и деликатну боју лицу. Геофагија постоји и у многим земљама у Европи, нарочито у Шпанији.

Има ли примера да се и у нас једе земља? [По једном приватном сазнању, овде у Београду, земља се једе у Босни; али ми извештач није

¹ Л. Ђ. Поповић, *Погибија Смаил-аге Ченгића*, стр. 18.

знао рећи ништа детаљније]. Каква се земља и зашто се једе? Ко је једе и кад? Да ли је то у вези са каквом потребом, или је у вези са обичајима и веровањима?

Људождерство. — Има народа који се хране и људским месом. Такав појав назват је у науци *антропофагија* (једење људи) и *канибализам*.¹ Канибализма је било још у време старијег каменог доба. Тада га је било и у нашој земљи, у преисторијском насељу код Крапине у Хрватској. Канибализам који је дозвољен обичајима, или је у вези са обичајима, констатован је и код великог броја данашњих примитивних народа, а као религиозни или мађички обред и код многих културних. Има га, или га је било, на острвима Тихог Океана, у Аустралији, Централној Африци, Јужној и Централној Америци. Нађен је и међу различитим североамеричким Индијанцима, код извесних племена Малајског Архипелага и код неколиких племена азијског континента. Најзад, доказано је да је постојао и у многим крајевима Европе. Понекад се једе читаво тело, сем, наравно, костију, понекад само неки делови, на пример јетра и срце. Често је жртва непријатељ или члан туђег племена, али може бити и најближи сродник или саплеменик. Понекад једу тела својих рођака пошто умру, понекад убијају и једу своје старе људе. Понекад родитељи једу своју децу, понекад се једу кривци из сопствене заједнице. И тако даље.

Неки су мислили да је канибализам одлика извеснога најнижега ступња људске културе, кроз коју је прошло цело човечанство и да је, према томе, постојао и код предака свију данашњих народа, па је код већине изумро, а задржо се само код народа врло ниске културе. Противу овога тврђења изнесено је, у последње време, доста, и то врло оправданих, разлога: јер има врло примитивних народа који осећају велику одвратност према једењу људског меса, јер и међу најпознатијим канибалима има особа које се ужасавају од једења људског меса, јер је канибализам много ређи међу

¹ Речи *канибал* (у смислу људождер) и *канибализам* (у смислу људождерство) данас се у науци највише употребљавају. Реч *канибал* (*cannibal*) изведена је од *Кариб* (*Carib*). Кад је Колумб био на Куби чуо је о *Карибима* као о људождерима. Од *Кариб*, различитом променом гласова у американским језицима постало је *канибал*. Име овог чудноватог људождерског народа проширено је после на све људождере, па и на крвожедне људе (*James Hastings Encyclopaedia of Religion and Ethics*, vol. III, 1910, 194).

најнижим дивљацима, него међу народима који су нешто напреднији у култури, и јер има и таквих врло примитивних народа, код којих је канибализам од скоро уведен.

Да бисмо видели да ли у нашем народу има каквих трагова, који би указивали на његов негдашњи канибализам, ми ћемо прегледати узроке из којих се он у опште јавља, па ћемо их потражити и у нашем народу. Најзад, изнећемо све што би у нашем народу потсећало на канибализам. На тај начин, мислимо, скренућемо пажњу испитивачима наших јела и пића да и овоме што детаљније распитају.

Канибализам може произилазити из разних узрока:

1. Понекад му је извор у оскудици у храни. На острвима Тихог Океана оскудна природа и страх од глади често наводе становнике на једење људског меса. Нукахивани, који су јели своје непријатеље, убијене у боју, за време оскудице јели су и своје жене и децу; али само кад би на то били принуђени великом невољом. Код неких северних и западних аустралијских племена глад је била узрок те су родитељи јели чак и своју сопствену децу. Индијанци северно од Горњег Језера, кад би били потиснути од непријатеља, или кад би настала глад, бивали су принуђени да једу људско месо. Код Ескимана Худзонском Заливу бивало је случајева да су, за време велике оскудице, фамилије биле принуђене на канибализам, пошто би најпре појеле своје псе и одело од коже.

2. Понекад је узрок канибализму у томе што се људско месо сматра као особита посластица. Има, на име, народа, код којих нема оскудице у храни, па се људско месо једе просто из гурманства. Фицијани, на пример, који су до скоро били најљући људождери, станују на земљишту, на коме има у изобиљу сваке врсте хране. Бразилијски канибали имају на расположењу велику количину лова и рибе. У Африци преовлађује канибализам у областима, које су добро снабдеване храном. У свима овим земљама људско се месо једе просто као изврсно јело. Највећа похвала коју Фицијан може рећи о каквој посластици, то је похвала људском месу. На острвима Јужнога Мора говори се да је људско месо дивна храна, много боља него свињско. Аустралијски Курнаји кажу да је бољег укуса но говеђе. Нека аустралијска племена кажу за пуначко дете да је сладак залогај, и у одсуству његове матере самовољни људи готови су да узму батине и да га убију.

Извесни староседеоци Краљичине Земље убијају људе због апетита за људским месом, јер не знају за веће задовољство од једење меса од црна човека.

3. Но потреба за једењем људског меса, било да долази од оскудице у храни, било да јој је разлог у гурманству, није једини узрок канибализму. Врло често га налазимо као израз освете. Типи на Маркским Острвима су канибали само кад траже да задовоље жеђ за осветом над непријатељем. Самоа тврде да кад би у рату чије тело скували, то би увек било тело кога од оних непријатеља, који је познат као изазивач или као суров човек, и да се једење његовог меса сматра као врхунац мржње и освете, а не као уживање у људском месу. Оваквих примера има и код многих других народа. С овим је врло сродно и једење меса од злочинаца, где је такође израз освете или казне за учињени злочин. Фицијанин у освети једе чак ваши које га уједају, а кад га трн убоде он га вади и једе. Кочин Чини изражавају најдубљу мржњу према некоме рекавши: Желео бих да се наједем његове јетре, или његовог меса! Други народи желе да се „напију крви“ својих непријатеља.

4. Идеја да је неко, пошто је поједен, уништен или да је изгубио индивидуалност, одвела је ка канибализму не само ради освете, већ и ради заштите од опасне особе после њене смрти. Међу Ботокудима ратници једу тела својих палих непријатеља у уверењу да ће тако бити сигурни од осветољубиве мржње мртвих. На Гренланду се верује да се убијени човек може осветити; света се може отклонити само ако убица поједе комад црне цигерике убијенога. Многи канибали имају обичај да једу онај део од убијеног непријатеља, за који држе да је у њему душа, или смелост, или снага (бубрег, око, срце, мозак). Један од разлога за то може бити да га учине неспособним да и даље чини зла.

5. Једући тобожњи центар извесних особина свога непријатеља, канибал мисли не само да је лишио своју жртву тих особина, већ још и да их је себи присвојио. У многим случајевима то је главни и једини разлог канибализму. Шошон Индијанци држе да ће бити запојени јунаштвом палог непријатеља, ако једу од његовог меса. Међу Хуронима, ако је који непријатељ показао куражи, његово се срце испече, исече на ситне делове и даје гладним људима да једу. Становници Роп-

ских Острва једу срце својих непријатеља, држећи да је оно центар оштроумља и куражи. Идеја о пренашању особина убијеног врло је значајна подлога канибализму у Аустралији.

6. Веровање у принцип пренашања одвело је и ка канибализму који је у вези са људском жртвом. На Флориди људско се месо јело само од људи принесених на жртву. Исти је случај и на многим другим местима, где се од жртве или једе месо или пије крв. Жртвени облик канибализма очевидно је дошао од идеје да жртва, принесена натприродном и светом бићу, и сама постаје натприродна и света, и да се једењем од њеног меса, или пијењем од њене крви, добијају божанске особине.

7. У другим случајевима сматра се да људско месо и крв имају натприродни утицај на оне који их узимају. За аустралијске чаробнике се верује да добијају мађичку моћ тиме, што једу људско месо.

8. Негде се сматра да су људско месо и крв лековити. У Тасманији сматрала се људска крв као лековита. У Кини се срце, цигерица, жуч и крв од осуђеника употребљавају у циљу ојачања. Кад тамо кога осуде да се посече сабљом, умачу некакве кугле у крв и продају их под именом „крвави хлеб“, као лек против туберкулозе. Тертулијан прича о онима, који, ради лека од епилепсије, на гладијаторским представама, са лакомошћу пију крв од криваца, убијених на арени, док још свежа тече из рана. Исто се тако у хришћанској Европи пила крв од злочинаца као лек против епилепсије, грознице и других болести. Чак до почетка XIX века делови лубање од обешенака фигурирали су међу лековима у фармаколошким делима централне Европе.

9. Веровање у чудновато дејство канибализма могло је произаћи и из мишљења да, ако се једна особа или њени делови поједу, престаје да постоји и као дух, или у сваком случају да губи снагу да чини зла. У Пруској је постојало веровање да, ако убијца одсече, испече и поједе комад своје жртве, никад више неће мислити на свој злочин. На Гренланду, сродници убијене особе, кад су врло раздражени секу на комаће тело убице и поједу комад од срца или цигерице, мислећи да ће тиме обезоружати његове сроднике да их нападају. У Јужној Италији је опште веровање да убица не би

могао побећи, ако не окуси, или ако се не попрска крвљу своје жртве.¹

То би били у главном разлози због којих се код различитих народа канибализам могао јављати и вршити, или се још и данас врши. У нас, као што сваки зна, канибализам не постоји. По мишљењу чешког научника Г. Л. Нидерлеа претци данашњих Словена престали су бити људодери већ у врло давна времена.² Кад би когод, данас, ма где у нашем народу, поставио директно питање: има ли људи који једу људско месо, не само да би добио негативан одговор, но би се сваки чудио таквом питању, онако од прилике, као што је био зачуђен војвода Драшко из *Горскога Вијенца*, кад га је млетачки дужд запитио за Бошњаке и за Арбанасе: Кад ухвате Црногорца „било жива, ал' мртва у руке, хоће ли га изјест, шта ли раде?“ — па му одговорио: „Ће изјести, ако Бога знадеш! Ка ће човјек изјести човјека?“ Али, при свему томе, има извесних трагова и помена, који указују на то да ни у нас неки облици канибализма нису били непознати. Неки су од тих трагова и помена јасни и односе се баш на наш народ, неки су у виду предања, које је, и ако се чува у нашем народу, и ако је често везано баш за наше људе, ипак могло доћи ко зна откуда, те имати своју основу ван нас.

1. Има помена да је оскудица у храни и у нас доводила до канибализма. У нашим старим записима, на име, казује се како је 1690 године у Босни била таква глад да су „људи јели месо: пасје, људско и коњско и многу нечистоћу“.³ Један босански фратар даје о томе овакве детаље: Многи свет помре од глади, народ јеђаше липову ресу, дрвену кору, винову лозу, псе и мачке. У Сарајеву поједоше деца мртву матер; у Бања Луци кога би обесили, обноћ би га гладни људи свега изели. Паша вешаше и седијаше ускоке и рају, кога би год довели, па би и те мртваце све изели...⁴ Да наведем још један

¹ Види о свему реченоме: G. de Rialle, *De l'Anthropophagie. Etude de l'ethnologie comparée*. Paris 1875; R. Andree, *Die Anthropophagie*, Leipzig 1887; P. Bergemann, *Die Verbreitung der Anthropophagie über die Erde*. Bunzlau 1893, а нарочито: E. Westermarck, *The origin and the development of the moral ideas*, vol. II, London 1917, стр. 553—581.

² Л. Нидерле, *Бытъ и култура древнихъ Славянъ*. Прага 1924, стр. 61.

³ Љуб. Стојановић, *Сѣтари српски записи и наџисци*, бр. 5258 и 5712.

⁴ *Гласник Земаљског Музеја* XVII (1915), стр. 10.

пример, који истина није из нашега народа, али је са нашега земљишта и јасно показује како оскудица у храни нагони на једење људскога меса: За време другогa српско-турскогa рата (1878) пође пет шест Турака из села Чипуровца, преко Бабиног Зуба, ка Пироту. Срби из околине их опколе и сатерају у једну колибу. Турци су имали добро оружје и доста барута, у Срба је било обратно. Турци убију једног Србина, а ови једног Турчина, баш пред колибом. Не смејући даље нападати, Срби позову добровољце, опколе Турке и оставе да их глад натера на предају. После неколико дана Турци се предаду. Кад су добровољци наишли, „нашли су у колиби ражањ, а онај мртви Турчин сав огуљен: све му месо скинуто с костију“. Мештани ваљда и сад знају где је, како тамо кажу, „Турчин јеја (јео) Турчина“.¹

2. Да је људско месо особита посластица казује једна наша народна приповетка из Скопске Црне Горе. У њој се прича како је неки човек ухватио два голуба и дао жени да зготови вечеру и како их је нашла мачка па појела. Жена се поплаши да је муж због тога не туче, одсече своје сисе и у место од голуба, од њих спреми мужу вечеру. Кад је човек почео да једе, није могао да се нахвали укусу меса које је јео. Жена му каже у чему је ствар и, како је била маћеха мужевље деце, рече му: „Кад је [људско месо] тако слатко, хајде да закољемо твоју децу, па да је поједемо“...²

3. На канибализам из освете над непријатељем у нас потсећају народне пословице: Жива бих га јео; Крви бих му се напио; Напио бих му се крви испод грла; Зубима бих га заклао, и сличне.

4. Једење људског меса или пијење људске крви да би се избегла освета убијених није ми познато да се помиње у нашем народу.

5. Веровање да се особине убијеног непријатеља могу присвојити, ако се једу његови тобожњи центри, види се из народне песме *Погиб Ровчанах* коју је забележио Сима Милутиновић. У њој се пева како је скадарски везир на превару домаћио Ровчане у Никшић, па их изненада напао, те су многи изгинули. Међу њима је био и ровачки барјактар Цоле

¹ М. Ђ. Милићевић, *Годишњица* IV, 238—239.

² Светозар Томић, *С. Е. Зборник*, VI, 487.

Вучелић, који се, и ако рањен, јуначки бранио, убијајући једнога по једнога од Турака, који су долазили да га погубе. Најзад га убије из цеведрара Мекић Арслан-ага, па му одсече главу и однесе везиру, који је стави на бедем од града.

Пак никшићке буле и кадуне
Довијају с' јунаке рађати,
Украдоше и Цолеву главу,
Прво вече с бедена од града,
Залуду је пред везиром стала,
Скухаше је као и говећу,
Све се од ње јухе васкраше,
Не би л' Цола којагођ зачала,
А у турском дину и народу...¹

6. Веровање у светињу принесене људске жртве данас у нашем народу не постоји. Оно је, ако га је и било, ишчезло заједно са људским жртвама, о којима има података да их је некада било и у нас.

7. Веровање да се једењем људског меса или пијењем људске крви добија извесна мађичка моћ није ми познато да постоји у нашем народу.

8. Исто ми тако није познато да се људско месо и крв у нашем народу сматрају као лек.

9. Веровање да узимање од крви убијеног онемогућава да убица буде ухваћен познато је и нашем народу. Томе у прилог наводи Г. С. Тројановић два примера. Наиме, у Срезу Масуричком кад разбојник убије кога, он лизне мало од његове крви, верујући да га у бегству „неће стићи крв“ убијеног. Исто тако Црногорци, кад одрубе главу Турчину или Арнаутину, лизну крв с јатагана, држећи да им тада „неће крв сићи у ноге“.²

Сем ових главних разлога из којих се код различитих народа, па и код нас, могао канибализам јављати и вршити, код нас има и иначе неких потсећаја на једење или употребу људског меса или других делова.

По нашем народном веровању највећа казна за некога била би кад би јео месо своје деце. Отуда је клетва: Тако своју децу печену не ио!³ У *Горском Вијенцу* овако заклинае Црногорце сердар Вукота:

¹ Чубро Чојковић, Црногорац, Пјеванија црногорска и херцеговачка. Лајпциг 1837, стр. 247.

² С. Тројановић, *С. Е. Зборник* II, 111.

³ Вук С. Караџић, *Српске народне пословице*, бр. 6249.

Ко издао, браћо, те јунаке,
 Не предава пуње ни проскуре
 Него пасју вјеру вјеровао;
 Крвљу му се прелили бадњаци,
 Крвљу крсно име осливао,
 Своју ћецу нањ ђечену ио...¹

У једној се народној песми пева како је Љутица Богдан кумовао двома кумама, од којих је једна имала деветоро мушке, а друга деветоро женске деце, па им на крштењу, подмићен од куме што је имала женску децу, променио децу. Кад је кума видела да је место мушког добила женско дете, она се врати, нађе кума и стане га проклињати за недело које је учинио.

Љуто јој се Богдан кунијаше:
 Нисам, кумо, живота ми мога!
 Нијесам ти чедо промјенио:
 Ако ми се томе не вјерујеш,
 Ја не имам од срца евлда
 Већ Божура у бешици сина,
 Ја ђечеча изио Божура,
 Трећи данак на Васкрсеније,
 Ако сам ти чедо промјенио.

Кад је за тим Богдан отишао у лов у планину, његов се син прометне у јагње и побегне у планину. Богдан га са момцима ухвати, испече и поједе, само једну плећку понесе кући, али то није била плећка од јагњета, већ „десна Божурова рука“.²

Из освете или за казну неко може бити преварен или силом натеран да једе месо од своје родбине. О овоме певају неколике наше народне песме. У песми *Женидба бан-војводе Јанка* пева се како је бан војвода Јанко запресио девојку у Леђану граду латинскоме, кћер леђанског краља, како ју је препросио Ковчић Мурат-бего и како је већ и свадбу углавио. Али, кад је чула за то девојка, пише бан-војводи Јанку да брзо скупи сватове и да дође по њу. Јанко тако и учини, и кад су дошли у Леђан, краљ их лепо прими и угости за читаву недељу. Најзад један од Латина позове девере (Мића и Вука Војиновиће) да отидну девојци. Кад их виде девојка она удари у плач и рече им:

¹ Стихови 2426—2431.

² Б. Петрановић, *Српске народне ђјесме*, Београд 1867, стр. 40—46. Од ове песме има неколико варијаната: Вук С. Караџић, *Срп. нар. ђјесме* II, 19—21; Караџић за 1901, стр. 171—173; Л. Николић, *Срп. ђјесме* III, 7; *Hrvatske nar. pjesme* (изд. Матице Хрватске) I (1896), стр. 139—141. У свима се пева готово исто.

Авај, рече, два ручни ђјевера,
 Куда вас је нанјела несрећа
 Да данаске лудо погинете.
 Ево данас неђељица дана
 Да су дошли црни Циганини,
 Они кују гвоздене ражњеве,
 Данас ће вас оба погубити,
 Погубити на ражањ натаћи,
 Одсјеће вам ноге до кољена,
 И бијеле руке до рамена,
 Испећ' ће вас оба на жерави
 Шећером ће месо посипати
 И печене сватов'ма изнети.

Како је девојка рекла тако је и било.

Кад су ђеца већ печени били,
 Понесоше међу сватовима;
 Даше Вука Краљевићу Марку,
 Мића даше Обилић Милошу.

И сватови су јели и не слутећи да једу месо од девера. Краљевић Марко да би се осветио за неверство и за убијство девера, после тешких сметњи, уђе, крадимице, у двор краља леђанског.

Нађе Краља ђе спава с краљницом,
 Између њих два близанца сина,
 Уграби им два нејака сина,
 Те им русе одсијекло главе,
 Окинуо ноге до кољена,
 А бијеле руке до лаката.
 У томе се пробудио краље,
 Виђе Марка, не виђе синове,
 Марко краљу ђецу сасијеца,
 А над краљем сабљу наклонио:
 „Јеђи краље, од твоји синова
 Ка сватови од Војиновића.
 Ако ли их окушати нећеш,
 Вјера моја, тако ми помогла,
 И тебе ћу сада погубити“.
 Кад то виђе од Леђана краље,
 Инако му бити не могаше,
 Сузе рони, лудо месо гризе.
 Кад је краље зли ручак изио,
 И три чаше оцједио вина
 Ондар Марко сабљом замануо
 Одвоји му главу од рамена...¹

¹ Вук С. Караџић, *Срп. нар. ђјесме* VI, 176—184. Слично се пева још у трима народним песмама: Б. Петрановић, *Срп. нар. ђјесме*, Београд 1867, стр. 647—651; 652—673; 675—692.

У неким народним песмама, у којима се износи страховити хајдучки арамилук и пустахилук, казује се како хајдуци, понекад и без икаквих разлога, нагоне родитеље да једу печено месо своје сопствене деце. У једној песми из Пиротског Округа говори један хајдук о себи:

Многе сам мајке цзелио,
А једну мајку највише:
Закла јој сина Јована,
Натера оца да пече;
Отац га пече и плаче:
„Јоване, јагње ђурђевско!“
Натера мајку да једе,
Мајка га једе и плаче...¹

У другој песми, из Прилепа, пева се како хајдук Корун, због тежких грехова, не може да умре, па се исповеда својој матери. Између осталог прича како је са дружином наишао на човека и жену са малим мушким дететом.

Детето, мајко, сам го заклав,
Сам го заклав, сам го испеков.
После, мајко мори, није го сековме,
Натеравме, мајко, татка и мајка да го јаде...²

У трећој песми, из Дебра, пева се слично, само што су хајдуци учинили још веће нечовештво: натерали су оца и матер да скупе иверје, да наложе огањ, да сами дете закољу и испеку, па да га једу.³ У четвртој песми, из Водена, син се исповеда матери како су, док је био „харамија“, он и дружина нашли две младе где носе мушко дете, наредили им да га пеку и да певају, да га једу и да се смеју.⁴

Можда би овде спадали и примери, у којима се говори само о клању и печењу људи, али се једење њиховог меса не спомиње. У једној нашој народној песми из Велеса пева се како су хајдуци пленили једно село и како су из њега сви побегли, сем једне богате куће, у којој је било, поред одраслих, само једно мушко дете, које су сви волели и особито неговали. У кући су хајдуцима давали све што су хтели, но они нису хтели ништа друго до дете, које пошто су узели живо су га на ражањ метнули и пекли међу два огња; отац му

¹ Влад Р. Ђорђевић, *Српске народне мелодије*, св. I, стр. 5.

² П. Драганов, *Македонско-славјанскій сборникъ* I, С. Петербург 1894, стр. 76.

³ Ibidem, стр. 78.

⁴ Ibidem, стр. 79.

је ражањ окретао, мајка ватру подстицала, а стриц у кавал свирао.¹ У другој песми из околине Штипа се казује како Богдан војвода за девет година није никакав зулум учинио.

У десета година
Украде Богдан, украде,
От мајка мило детенце:
Живо на ражењ надена,
Прикара татко, прикара
Да врти татко режено;
Прикара мајка, прикара
Да вали мајка огино;
Прикара браћа, прикара
Да свират браћа, да свират;
Прикара снаји, прикара
Да појат снаји да појат;
Прикара сестри, прикара,
Да играт сестри, да играт.²

У трећој, из Прилепа, казује се како су Арнаути дошли у Магрово и како су звали Васиља ханџију да им отвори, говорећи му да су кириџије, а кад им је отворио они су му наредили:

Ја запали, Васиљ, до два огња,
Није тебе живо ке печиме!

Он им се молио да то не чине, дајући им најпре „шиник азно“, за тим два овна, а они му одговорили:

Није овни не печиме
Туку тебе, Васиљ, ке печиме.³

У неким се песмама чак казује како су арамије јели људско месо. У једној, из Прилепа, пева се како се болесни син, иекадашњи хајдук, исповеда матери како је са дружином наишао човека и жену са дететом, па су човека заклали, а жену распорили:

А детето, мајко мори, није го заклавме,
Го заклавме, мајко мори, после го опековме,
Го јадовме, мајко, мезе по ракија.⁴

У другој песми, из Разлога, исповеда се хајдук матери како је био у чети Руса војводе и како су, између осталих чуда што су их починили, наишли на жену породилу, па је Рус

¹ Ibidem, 174.

² П. Михайлов, *Български (sic) народни пѣсни отъ Македония*. София 1924, 219—220.

³ П. Драганов, *Македонско-славјанскій сборникъ* I, 188—189.

⁴ Ibidem, 76.

запитао: Ко је јунак над јунацима да удари дете на колац и да га испече?

Никси се, мале, не наемна,
Пак са аз, мале, наемнах
Та го ударих, мале, на кол,
Да го кладох, мале, на огињо,
Да го испека.
А неговата мајка, мале,
Го искарахме от огињо.
И вати, мале, нашо Рус војвода,
На сичките, мале дел стори,
А ја, мале, не го јади,
Туку си го клади у десна пазуха.¹

У једној народној песми из околине Битоља казује се како је жена милоснику за љубав заклала своје мушко дете, које све што види казује, па кад јој је муж дошао и питао: „Где је дете?“ она му принела да једе његово месо. На то је мртво дете почело да говори:

Ој, ти, татко, мили татко,
Не једи ми клето срце,
Клето срце жигерите:
Глава ми је во тенжере,
Мрша (месо) ми је во керани
Во керани зад бачвите.²

На Истри се, као наставак једне народне песме, прича како је неки краљ хтео да учини неверство својој жени Борни са њеном сестром Филоменом, како се ова није дала и како је краљ Филомени, да га не би жени проказала, језик извадио. Но Филомена напише сестри писмо и каже шта јој је муж хтео учинити. „А сестра Борне, за учинит мужу дешпет“, убије сина који се звао Лонферно, „пак га је пол скухала, пол спекла. Онда када је шел муж за стол обедоват“, дала му да једе од детиња меса. За тим су се обоје претворили у ластавице и побегли кроз прозор. Од њих су произашле ластавице.³ Ова истарска прича и сувише личи на песму о Прокли и Филомени у VII књизи Овидијевих *Метаморфоза*, те мислим да јој је отуда и порекло.

Најзад, у нашој народној традицији има још помена о канибализму. У народној приповетци *Дивљан* прича се како

су поп и ђак ишли кроз једну велику планину, па их ту ухватила ноћ. Тражећи где би преноћили, они угледају огањ у једној пећини, па се тамо и упуте. Ту нађу само једног дивљег човека с једним оком и замоле га да их прими. Он их пусти у пећину и на врата стави плочу, коју сто људи не би могли помаћи. Пошто су мало разговарали, почне их дивљан пипати иза врата, да види ко је дебљи, да би га заклао и испекао. Нашавши да је поп дебљи, убије га, натакне га на ражањ и испече га. Кад је печење било готово, дивљан зовне ђака да једе, претећи му ако не једе. Немајући куд, ђак је метао месо у уста, па га је кришом вадио и бацао у крај. Дивљан га је, међутим, нудио: „Јеђи, јер ћу и тебе сјутра овако!“ Кад је дивљан заспао, ђак му забодје један шиљак у око, ослепи га, одере једну од оваца, које су биле у пећини, увуче се у њену кожу, и дивљан га, мислећи да је овца, заједно са другим овцама избаци из пећине...¹ У приповетци *Башичелик* прича се како је царев син, тражећи сестру, наишао „у једну пећину, у пећини гори велика ватра и ту има девет дивова, па натакли два човека те их пеку уз ватру, једног са једне, другог са друге стране, а на ватри стоји једна оранија, велика, пуна исјеченијех људи“.² У приповетци *Очева заклетва* казује се како је младић, тражећи сестру дошао зету и, по његову налогу, ишао да накоси сена и како је наишао на једну ћуприју, испод које је видео „где у једном казану кључа вода и у њој се кувају људске главе, а орлови одозго чупају“.³ У приповетци *Ојет маћеха и ђасторка* казује се како је нека жена натерала мужа да одведе своје двоје деце од прве жене у планину и да их тамо остави. Ту их нађу неки Чивути, па их поведу својој кући, где су имали само стару матер. Мушко дете затворе да се гоји, а женско оставе да им матер слуша. Кад се дете угоји, Чивути нареду матери да га испече, па кад се врате с посла да га поједу. Девојчица то чује, па каже брату. Баба ужари пећ и изведе дете да га метне у њу, рекавши му да седне на лопату, којом би га гурнула у пећ. Девојчица рекне баби да јој је брат још млад и неук, па не зна како то треба, него нека му баба покаже. Баба, да би

¹ Ibidem, 191.

² Ibidem, 59—60.

³ *Istarske narodne pjesme*, 1924, стр. 172—173.

¹ Вук С. Караџић, *Српске народне приповијестке*, стр. 151—154.

² Ibidem стр. 192.

³ Ibidem, стр. 91.

показала, седне на лопату, а деца је њоме гурну у пећ, те се она испече, а деца побегну.¹

Међу нашим народним приповеткама има их још са садржином у којој има помени о канибализму, али ни у њима као ни у горе наведеним, канибализам се не односи на наш народ, већ увек на дивље људе, дивове, људе далеких земаља, Чивуте и сличне. У осталом те приповетке нису ни нашега порекла. Приповетка *Дивљан* врло је налик на Омирово певање о Киклопу² и на приповедање из *Хиљаду и једне ноћи* (прво приповедање о Синбадову трећем путовању). Најзад, о истоме предмету има, више или мање сродних, прича и у многих европских народа.³ Приповетка *Баишчелик* исто тако изгледа да није наша; и она има било варианата, било детаља у приповеткама других народа.⁴ И тако редом.

На послетку да поменем и једно народно веровање, које је можда подсећај на убијање људи ради меса. У нашем се народу верује да се опанци од људске коже не могу подерати. О томе сам, још у детињству, слушао да се овако прича: Погоди се некакав сиромашак у неког човека да га служи док му се не подеру опанци, које му овај буде дао. Опанци су били од човечје коже, и никако се нису могли подерати. Кад сиромашку, најзад, досади служити, он запита ђавола шта да ради. Ђаво му рекне да су то опанци од човечје коже и да се не могу поцепати док њима не стане у људску поган. Сиромашко га послуша и опанци се поцепају. Можда је и ово веровање туђинскога порекла, па је од некуда дошло међу нас.

То би били, колико је мени познато, трагови и помени канибализма у нашем народу. Они нису ни подједнако стварни, нити се у истој мери односе директно на наш народ. Најстварнији и најдиректнији помен јесте онај, који говори о канибализму из оскудице у храни; за тим они који говоре о канибализму ради освете, па ради пренашања особина убијенога на оне који једу од њиховог тела и, најзад, ради заштите убице. Сви остали помени или су позајмице из приповедања других народа, или се односе на друге народе, или

¹ Ibidem, стр. 141—145.

² *Oduceja*, IX, певање.

³ T. Maretić *Naša narodna epika*, Zagreb 1909, 28—29.

⁴ *Archiv für slavische Philologie*, II, 614.

су претерана имагинација наших певача и приповедача. Али, ма како било, неће бити без интереса да се забележи све што се у нашем народу о канибализму верује и казује, па и песме, и приповетке, и веровања, ма од куда били и ма на кога се односили. Све то, својим новим материјалом, може бити било потврда, било негација свему доведе реченом, што ће у сваком случају бити од користи за науку о нашем народу и његовој култури.

Да би се припомогло испитивање каквих све веровања и приповедања о канибализму има у нашем народу, ја ћу овде исписати неколика питања, чији одговори, надам се, могу бити испитивачима од користи:

Да ли се што прича о једењу људскога меса за време гладних година, или иначе, кад нема друге хране? Шта се верује о укусу људскога меса? [Наш народ верује да је у Цигана месо кисело и да због тога смрде. И Турци кажу: Циганин је кисела меса (Фираон'н екши ети) зато смрди]. Има ли каквих приповедака о томе? Да ли се пије крв од непријатеља? Зашто се то чини? Да ли само из мржње, или и да се избегне освета убијеног или његове родбине? Да ли се верује да се, једењем људског меса или пијењем људске крви, могу пренети особине онога чије је месо или крв на онога ко их једе или пије? Прича ли се да су некад људи убијани да би година била плодна, да би се отклонило какво зло, или приликом зидања градова, цркава, мостова и да ли се том приликом јело људско месо или пила људска крв? Да ли се верује да су извесни вешти врачари или врачаре то постали због тога што су јели људско месо или пили људску крв? Сматра ли се да су људска крв или делови људскога тела лековити? Од којих болести? На који се начин долази до људске крви или делова тела за лек? Сматра ли се иначе људска крв као чудотворна, на пример: кад је убица лизне не може бити ухваћен или иначе? Сматра ли се да делови људскога тела имају какву необичну моћ? Да ли се прича да су некад од људских лубања грађени пехари или други судови за пиће? Осећа ли народ одвратност према људскоме месу или крви? Шта се све у народу прича о људждерима? Да ли се казује да их је некада било, а сад их нема, или се мисли да их и сад има? Ако их има, где живе, какви су, зашто једу људско месо? Има ли приповедака, песама, пословица и изрека, које би, било целином, било појединим детаљима указивале на канибализам?

На крају напомињем да сам се у свему доведе реченоме обзирао на употребу људске крви само од убијених људи. Понекад се пије и крв од живих људи, као што је случај при побратимству, али то, на сваки начин, има други значај.

Тух. Р. Ђорђевић.

РЕГИСТАР ЈЕЛА И ПИЋА

А.

агда 258, 281
агенти разних пропаганда 244
ајвар 270
ајвер 270, 284
ајверник 284
ак водичерув 261
алва 244, 246, 288, 289
аласон 300
амбар 192
амер 296
аранија 244, 245
астал 176
ашлама 285.

Б.

бабура 222
бадем 260
Бадњи Дан 225, 292
бакадарник 264
бакар 246
бакарни суд 247
бакла 230
баклава 291
бакрач 179, 180, 186, 245
бакрач гвоздењак 179
бакрачић 245
бакрција 245
балгур 256, 260, 277, 283, 289
балгурник 283
балега 192
бамјарник 240, 283
бамје 283

бамји 258
баница 240, 242, 244, 287
баница сус балка тиква 284
бардак 248
бачва 298, 230
бачијање 189
баштенска кафа 235
бели лук 227
белмуж 202
бела тиква 189
бермет 233
благосиљање 298
благушувајне 298
бибер 191
биљур мисур 245
биљур чорбалук 247
бише 252
бишка 239, 264
бишка сус фасуљ 267
боб 198, 214
Богданци 296, 301
Богојављење 220
Богородица 241, 296, 301
Боже сачувај (пиктије) 220
Божић 186, 215, 224, 225, 252
Божићни Пост 209
божићњар 216
боза 226, 301
болесник 270
болест 260
болест падајућа 186
бољка 251
босиљак 225

брашно 180, 185, 187
 брашно пројино 189, 190, 194, 195, 204, 205
 брашно пшенично 195, 196, 211
 бресква 188
 браќаљка 247, 251
 бубац 250
 бубрег 191, 250
 будук 248
 буклија 179, 230, 235
 бунела (виљушка) 244, 248
 бундева 252
 бураг 253, 267
 бураија 176, 197, 206, 278
 бураија на тепсији 198, 214
 бураија од боба 206
 буре 230
 бурек 288
 бурила 298
 бут 216
 бутим 254, 273
 бучка 179, 180, 202, 454.

В.

ваган 209
 варјача 178
 ватраљ 179, 180
 ведро 179
 ведро за музење стоке 180
 велија 204
 Велик-дан 226
 Велики Пост 188, 189, 204, 205, 208, 209
 Велики Четвртак 218, 225
 Велес 248
 верига 180
 верижњача 180
 вечера 175, 241
 вечерница 225
 виле 180
 винка 234
 вино 179, 232, 296, 299
 вино бело 232, 233, 300
 вино од дрењина 233
 вино старо 188
 вино од шљива 233
 вино црно 232, 233, 300
 виноград 219, 225

виљушка 178, 244, 248
 влашац 227
 вода 185, 241
 вода слана 256
 водарник 248
 Воден 239
 воденичар 261
 воденица 192, 261
 водењак (крушка) 188
 Водице 220
 водњика 188
 водоноша 185
 возник 230
 возниче 230
 врана 265
 врг 249, 178, 234
 врг за воду 180
 врећа 177, 187, 192
 вршник 262
 воће 188, 221.

Г.

Гавран 265
 гатање 217
 гбарник 277
 гвоздењак бакрач 179, 194
 гибаница 217, 219, 220, 221, 223
 гибаница посна 222
 гјум 247, 248
 гјумче 242, 248
 гјупка 255
 глава 220
 главица белог лука 216, 217
 гљива 207, 208, 222
 гљива на зејтину 222
 гљива на типцију 222
 гњецаљка 232
 говеђина 215
 говор 186
 гологлавник 212
 гост 177, 178, 181, 218, 221
 гостински дани 178
 грах 276
 грашак 198
 грејаница 235
 грех 251
 грнац 177
 грнац мрсни 177

грнац посни 177
 грне 244, 245
 грнчар 177, 178
 грнче 245
 грождје 188, 246, 259
 грозд 221
 грозде суво 259
 грозница 263
 гробље 235
 Грчка 298
 груздарка (ракија) 300
 гуливрат 205
 Гуменца 239, 298
 гумно 293
 гурабија 292
 гуска 186, 218, 225
 гуска дивља 265
 густиш од сурутке 201.

Д.

Далак 250
 даћа 176, 177, 221, 223, 226, 229, 243, 297
 девојка 181, 242
 дете 176, 177, 241, 243, 248
 дидух 253
 дијна (диња) 260
 димљус 253, 258
 димњак 180
 диња 256
 Дорјан 239, 240
 долап 178
 долма 266, 285
 домате 258
 домаћин 181, 182, 216, 243
 домаћица 224
 дрво од дрена 224
 дрво од јарма 224
 дрво од чатме 224
 дреновача 233
 дрењина 187, 188, 189, 201, 233, 236
 држица 178
 дроб 267
 дроб јанија 268
 дроб пржен 268
 дропла 265
 дуд 233, 298
 дудовача 233

дујна (дуња) 260
 дулма посна 240
 дуња 188, 189, 216, 217, 260
 дупка 241
 душа умрлог 224.

Ђ.

ђаво 181, 186, 231, 250
 Ђозан (нане) 219
 ђевече 213
 ђум 245, 247, 248
 ђумче, 242, 245, 247, 248
 Ђурђев-дан 186, 218, 226.

Е.

ексер 186, 196
 есенција сирћета 187, 236.

Ж.

жена 177, 181, 201, 242, 243
 жена грудна 186
 жена чиста 201
 живина 211, 215, 227
 жир 295
 жир буков 195, 228
 жито 192, 246, 293
 жито кувано 226
 жљокало 299
 жуманце од јајета 209.

З.

заветина 176, 218
 задуша 293
 зајам 187
 зајц 268
 залагај 182, 251
 запршка 178, 195, 198, 210, 214, 219, 222, 223
 засторак 177
 заструг за сир 178, 180, 206
 зејтин 215
 зелка 257
 зелник 277, 282
 зелник киснон 277, 282
 зелник сукан 260
 зеље 176, 195, 250, 276
 зеље кавардисано 276
 зеље на Вилигдин 251
 зеље посно 276
 зељка расол 276

зељка сарма 276
зет 226
зијан 297
зимница 187, 239, 252
злојешан 183
злоран 183
зобница 186
зрно 240, 259.

И.

изнутрица 216
изреке и приче о пићу и пијанству 299
иловача бела 259
ирам 276
ирмик 289, 291
ирмик алваси 289
исижот 301
Исус Христос 186
ичуминик 261.

Ј.

јабука 188, 189, 205, 216, 217
јабука дивља 187
јабуковача 236
јабучица од прасета 216
јагње 218
јагње женско 221
јагње мушко 221
јагње печено 220
јагњетина 218
јагурида 236
јагурт 273
јаја 176, 185, 196, 197, 199, 210, 212, 240, 250, 272
јаја барена (кувана) 200
јаја од петла 185
јаја печена 199
јаја црвена 218
јаје 260
јаје обојено 226
јаје пловче 201, 265
јајца варена 272
јајца печени 272
јајца пржени 273
јајца сус бишка 273
јамурта алваси 289
јанија 211, 218, 219, 220, 221, 240, 265, 277, 282
јанија уд црни патлиџајне 278

јанија уд црни патлиџајне 278
Јанице-Вардар 239, 298
јаребица 265
јасија 244, 246
Јевреји 186
Једрене 298
јектика 185
јела 260
јела брашнаста 269
јела варкана 269
јела која се праве само у извесним приликама 224, 290
јела мрсна 178
јела мрсна о даћи 221
јела мрсна о свадби 221
јела мрсна о слави 220
јела некувана 227, 293
јела о Божићу 215
јела о заветинама 218
јела о Ускрсу 217
јела посна 178, 214, 289
јела празнична — мрсна 209, 285
јела празнична — посна 281
јела свакидања — мрсна 265
јела свакидања — посна 275
јела у појединим изузетним приликама 288
јела у појединим изузетним приликама — посна 221
јело 242
јело заборављено 185
јер фасуљ (рани пасуљ) 255
јечам 193
јогурта 235
јуфка 256.

К.

кава 301
кавал сарлија 291
каврма 286
кавурма 191, 200
кадаиф 288
казан 233, 234
казаница 229, 234
каиши сланине 190
кајгана 200
кајмак 301
кал 259

калаџија 245
калинка 260, 300
каловина 259
камен лискун 300
канаваз 255, 258, 259
канела 301
капак 245
капама 286
капама дроб 268
капина 295
караконцул 292, 293
каракушки 295
кар-алваси 293
Караџова 248
Караџовчанин 247
касмет 243
кастрола 177, 191, 211
катка (мрс) 240
катџија (ватраљ) 262
кафа 179, 296, 235, 301
каца 179, 190, 253, 257
качамак 179, 194, 205, 264
качамало 194, 202, 205
каша 199, 246
каша блага 269, 279
каша кисела 266, 267, 268, 270, 279, 288
кашика 177, 178
квасец 186, 195, 209, 261, 262
квасац 260
кестен 248
кибап 282, 285
киша 186
кјуспе 257
кјуфте 242, 244, 269, 286
кјуфте уд фасуљ 284
к'клица 276
кладенац 224
клен 271
клин 196
клин чорба 196, 205
клуца 180, 215
кобасица 273
кобилица 211
кожица од јагњета 219
коза 225
кокице 208
кокошка 185, 213
кола 225

колач 185, 194, 209, 224, 225
колач бачва 225
колач виноград 225
колач волови 225
колач гуска 225
колач кућа 225
колач козарица 225
колач кола 225
колач косир 225
колач крсник 221
колач крстина 225
колач њива 225
колач овчарица 225
колач пловка 225
колач рождество 215, 225
колач свиња 225
колач свињарица 225
колач славски 224
колач срп 225
колач трмка 225
колачић 189
колачићи од јаја 200
колачићи ускршњи 225
колбас 253
коледа 292
комбус 256
комин (димњак) 180, 259
комица 179, 233, 302
комињак 233, 234
кондир 179, 235
коњак 296
коприва 192, 204, 252
коприве туцане 192
коре 212, 217, 256, 274
кори 260
кори пупарени 269
коран чиничков 295
корен 208
корито 252
коса 180
косир 225
кост 191
котарица 188
котле 244, 245
котлинце 244, 245
кочина 252
кош 192
кравај 185, 194, 215

кравај заборављени 185
 кравај од купуса 215
 Крајина 233
 крап (шарен) 272
 краставац 175, 203, 227, 256, 279, 283
 краставица 294
 краставичарник 240, 283
 краувица 253, 267
 краувичарник 267
 крашник 243, 274
 крв 216, 253
 крг 261
 криз 289
 крило 250
 кришка 201, 205
 крк (лопар) 245, 247
 кромид 266
 кромпир 196, 207, 214, 216
 кромпир на тепсији 214, 223
 кромпир претрт 214
 кромпир пржен 199
 крст 261
 крумид 258, 265, 294
 крумидарник 283
 крумид јанија 281
 крушка 188, 233
 крушка озимица 188
 крушковача 233
 крчаг 248
 крчма 229
 крштење 221, 232, 299
 кукач 180, 193, 235
 кукољ 276
 кукошка 265, 268
 кукуруз 192, 193, 208, 224, 245, 248
 кукуруз куван 227
 Кукуш 248
 кукушарник 261
 кулачија 292
 кумбус 280
 кумији, 259
 куминарка 300
 кумуво 289
 купца 179, 180
 куприви 276
 купус 178, 179, 189, 215, 257
 купус кисео 176, 190, 198, 207, 212, 213, 215, 220, 221, 276

купус кисео са пастрмом 216
 купус кисео с орасима 214
 купус пресан 198
 купус пржен на зејтину 215
 купусник 212
 купусник постан 215
 куритница 298
 кусало 178
 Куси-Маркови 241
 кустејне 260
 кутал 261
 кутлача 189.

Л.

Лабуд 265
 лавор 242
 лажица 247
 лажница 243
 лајчарник 248
 ламбик 234
 ламја 293
 лангиди 290
 леб ајдучки 263
 леб бркан 261
 леб чиничков 261
 лејајне 255
 лејка 248, 249
 леска 195
 леће 192, 206, 222, 223
 леће пржено на зејтину 222
 лешник 192, 209
 лијен (леген) 242
 лимбед 265
 лингер 245, 246
 лингерче 245
 лист винов 187, 188
 лист уд лоза 266, 276
 литургија 292
 литургисувајне 292
 лице од софре 242
 лишће од дуња 187, 188
 лишће од леске 195
 лишће од лука 203
 лобда 276
 лов 239
 ложица 178
 лоза винова 219
 лој 190, 255

локум 291
 лонац 177, 186, 192
 лопар 180, 193, 194, 218, 245, 247, 261
 лош уј 299
 луб 241
 лубенца 256, 260
 лудаја (бела тиква) 189, 193, 208
 лузничка 295
 лук 175, 178, 180, 210, 240, 258, 294
 лук бели 192, 203, 204, 206, 211, 212, 257, 258
 лук црни, 191, 192, 195, 196, 197, 198, 204, 207, 211, 216, 219
 лукац црни 205
 лупка 245, 247
 лучац 223
 лучке 294

Љ.

љуштавина 280.

М.

лагданос 258
 маја 189, 236, 254, 258
 макатина 272, 284, 287
 Мала Госпођа 252
 манца сиромашна 255
 марамица од јагњета 219
 марија 253
 маслчак 276
 маслинце 276
 масло 179, 190, 196, 202, 255, 262, 274
 масло лејно 255
 масло пресно 255
 масло топло 202
 маст 191, 195, 196, 197, 200, 211, 239, 253, 264
 маст свињска 240
 матаница 247, 254, 255, 273
 матаничарник 240, 274, 237
 матарица 248, 249
 мачка 181, 186
 мачкини мустаки 276
 мачиц (маслчак) 276
 Мачуково 296, 301
 маџун 259
 мед 189, 224
 медовина 236
 Међудневица 187

мезе 192, 209, 227
 месец празан 185
 месо 182, 219, 265, 285
 месо бело 211
 месо варено 242
 месо зечје 211
 месо на тепсију 212, 219
 месо пресно 265
 месо пржено 211, 286
 месо са пиринчем 221
 месо сус трано 267
 месо сус урис 267
 месо сус фасуљ 267
 месо туцано 266
 месо уф типција сус урис 266
 мешајник 179
 мешина 257
 меуви 257
 млада 177
 младенчићи 224
 младенци 224
 млеко 186, 196, 200, 201, 247, 254, 273, 287
 млеко благо 273
 млеко кисело 175, 179, 189, 200, 215, 220, 221, 235, 254, 273
 млеко мућено 201
 млеко овче 189
 млеко пресно 200
 млеко пудварено 273
 млеко сулено 255
 млеко фатено 273
 млечник 240, 242, 287
 млечњача 207
 мливо 260
 мливо бркано 260
 миндале 260, 290
 мирођија 203, 253
 мирудија 253, 258
 мируђија 267
 мисаљ 241, 242, 243, 261
 мисур 244, 245, 247
 Митров-дан 190, 240
 миш 186, 251
 мозак 186, 220, 250
 момина слза 276
 мотика 180
 мотка сушеница 180

мрва 181, 182, 185
мрвица 241
муса 236.

Н.

накрсник 226
нана 219, 253, 257
нар 260
наџве 178, 180, 193, 224, 247, 261, 262
Негуш 298
недеља 185
нешеште 289
нишите 290
нишиште 256
ноге од пилета 185, 210
нож 244
ношви (наџве) 245, 247.

Њ.

њива 225.

О.

обге 212, 213, 217, 222
обед 175
обичаји при јелу 250
обичаји при пићу, 232, 298
обрач 262
обрњика 235, 236
оброк 175, 240
овчар 194
огњиште 180
ожег 179, 180, 193, 200
окрајак 181
опанак 190
ораси 209, 215
ораси туцани 227
орак 192, 201
орашчић 228
оскоруша 188
острушка 180, 193, 235.

П.

палице од кукуруза 192, 195
панагија 293
панаџир 243
панице 177, 178
панталоне 244
папавјанија 268, 279
паприка 178, 180, 195, 197, 198, 199,
203, 204, 206, 227, 256, 257

паприка алева 195, 207, 211, 219
паприка буковска 267, 300
паприка зелена 203, 204
паприка кисела 179, 211, 221
паприка пуњена 222, 223, 266
паприка туцана 196, 197
паприкаш 178, 206, 211, 218, 219, 220,
221
папуда 255, 275
пара 224
парадаис 256, 258
Пардејци (село) 275
парченце дрвета од кошнице 224
пас 185, 225
пастрма 176, 190, 197, 210, 216, 220,
252, 265
пастрма гуветска 254
пастрма козја 254
пастрма уд овца 253
пастрма сус фасуљ 257
пасуљ 175, 178, 182, 192, 196, 206, 224,
275, 281, 284
пасуљ ахчијски 275
пасуљ запржен 222
пасуљ лозан 196
пасуљ млад 206
пасуљ парен 206, 223
пасуљ рани 255
патлицајн 265
патлицајн сулени црни 258
патликајн првени 294
патликајн црни 258
патлициан 175, 187, 203, 227, 256, 266
патлициан плави 258
патлициан френцки (домата) 240, 258
патлициарник 240, 277, 278, 282
патока 234, 236
пача 267, 270
пекмез 188, 230, 240, 285, 289
пекмез-таваси 256
пељте 256
перница 178, 179
перушка 178, 195
першун 253, 257, 258
петак 185, 187, 190
Петров-дан 275
Петров Пост 239
пециво 186

печена паприка 204
печењак 208
печење 216, 218
печење јагњече 221
печење пилеће 221
печење прасеће 221
печење ћуреће 221
печуво 289
печурка 207
печурка кладњача 207
печурка лебњача 207
печурка љутаја 207
пешкир 179, 242
пијница 299, 231
пикмез 259
пикмез-таваси 246
пикмизарка 246
пиктије 220, 286
пиктије посне 214, 223
пиктије посне од боба 222
пилав 178, 244, 283, 289
пилав постан 215, 223
виле 210
пиљте 290
пиндалка 276
пиндалка сојка 276
пиндар 293
пиперки 256, 280, 294
пиперки буковски 280
пиперки печени уф ушет 257
пиперки уф ушет 256
пипер црвен 253
пипер црн 253
пиринач 178, 210, 212, 215, 218, 221,
222, 266, 276
пиринач на тепсији 223
Пиротски Округ 177
пискурник 292
пита 178, 193
пита с купусом 223
пита с пиринчем 223
пиће 229, 296
пиће као лек 229
пичејне ајдучко 263
пичено медно 300
пичурка 277
плећка 216, 217
плех-порцулан суд 247

пловка 186, 213, 225
пловка дивља 265
погача 209, 218, 221, 290
подварак 213
подница 245, 247, 261
подрум 187, 230
подушје 221, 226
појата 180
поклопац 245
полица 178
полоче 235
поп 263
попара 200
попара посна 206
попаруша 200
порођај 186
поскурица 226
поскурник 225, 226
Пост Велики 270
постеља 250
посуђе 177, 244
поте 248
праз 265, 266
празарник 283
празилук 189, 196, 197, 203, 204, 206,
207, 227, 253, 267
празник 229
пракол 279
прас 294
прасе 216, 218
прасе печено 220
прас јанија 281
праска 188, 233
прасковача 233
пратока 300
пре (бела иловача) 259
прегача 276
преклад 180
преснина 265
пресолац 190, 219
претакане 257
пресул 256
пречњак 180
пржљоци 282
пржључарник 282
пржница 273
присник 262
пристојност при јелу 180, 249

прихват 175
 провара 201
 проја 217, 218, 251
 проскура 261
 прочеље 180
 псето 181
 пуапка 240
 пуапувајне 241
 пугача 262, 290
 пугача киснана 262
 пугача самсиј 262
 пудничарка 261
 пужеви 208
 пуклон 289
 пуњене паприке 178
 пупара 279
 пупе 261, 264
 пупички 293
 пупретка 259, 290
 пуцка 208
 пушка 216
 пшеница 192, 193, 220, 245, 248, 256.

Р.

раванија 286
 ражањ 186
 рак 280
 ракија 179, 181, 229, 233, 296, 300
 ракија врућа 235
 ракија љута 229, 234
 ракициница 234
 ракљица 234
 расо 236
 расол 190, 207, 257, 302
 рацељ 240, 259
 раци 280
 раци пудварени 280
 аци пудлучени 280
 раци сус урис 280
 рачок 240, 242, 260
 рашадија 256, 289
 рдаква 227
 ребра 191
 редара 177
 ремење сланине 190
 рен 190, 216
 репа 227, 294
 рецељ 189

решетка за ђеђење млека 180
 решето 241, 256
 решето са ситним рупама 256
 риба 178, 186, 240, 270, 286
 риба-јанија 246, 272
 риба на тепсију 223
 риба печена 271
 риба пржена 223, 240
 риба уф тава 272
 риби пржени 271
 риби подлучени, 271
 рибник 242, 272
 рибник сукан 286
 риза 242
 рокчић 301
 ронка 241
 ротква 227
 рудњача 207
 Рујиште (село) 179
 рука 187
 рупа 241
 русник чорба 270.

С.

саборник 226
 саламура 254
 салата 203, 227, 228, 281
 салата од зрелих патлиџана 204
 салеп 301
 сало 191, 253
 Самос (острво) 298
 самоток 333
 самсија 285, 287, 290, 291
 сан 245, 246, 247
 сандук од еспапа 193
 сандурме 288
 санче 245, 247
 санчија 247
 сарапук (проклет, када му све живо помре по кући) 242
 сарбугска (шипак) 295
 сарлија 244, 291, 293
 сарма 218, 222, 244, 266, 282, 285
 сарма од ситнурije 218, 220, 221
 сарма посна 222, 240
 сарма сус кисало 242
 сарме од кисела купуса 218, 220, 221, 223

сарфош 299
 сатлик 235
 сач 179, 195, 198, 209, 217
 саџак 178, 180
 свадба 177, 178, 209, 226, 229, 232, 243, 299
 свађа 185
 свакрва 251
 свекар 183
 свекрва 177
 Света Варвара 227
 Свети Андрија 227
 Свети Аранђел 226
 Свети Игњат 190
 Свети Никола 244
 свештетник 224
 свињче 190, 252
 Свети Мозистис 292
 секира 180
 семе од белих тикава 204
 семе од тикава 193, 227
 семка од тикве 224
 Сехово 266, 301
 сикирче 180
 симид 287
 синап 259
 синија 241
 сир 179, 196, 200, 201, 215, 220, 221, 240, 246, 270, 273
 сир мућен 201, 202
 сир немућен 201
 сир ситан 201
 сир туџан 201
 сирајне 254
 сирајне бијно 254
 сиранвица 201
 сирењаја 207
 сирење 201
 сириште 186, 187, 201, 219
 сиромаштина 241
 сируватка 254
 сирће 175, 186, 187, 195, 203, 204, 210, 223, 227, 228, 236, 257, 302
 сирће винско 236
 сирће од краставаца 203
 сирће од мирођије 203
 сирће од патлиџана 203
 снстро 245, 247, 262

ситрурија 210
 сито 179
 скари 271
 скољки 277
 скрипац 207
 скроб 205
 слабина 191
 слава 176, 177, 178, 209, 220, 221, 229, 232, 234
 слама 188
 сланик 178
 сланина 175, 176, 178, 182, 190, 197, 200, 216, 269, 273
 слатко 260
 слачица, 228, 257, 259
 слезина 186, 250
 слуга 177
 смокви суви 259
 смола бела 300
 смркарник 277
 смрчки 277
 снаха 183
 сђ 177, 178, 191, 195
 совра 176, 185
 совра на Божић 217
 сол 248, 253
 соларник 248
 софра 241, 249, 264
 сочиво 192, 206
 спанакј 276
 сплина 250
 спуза 245
 среда 187
 срећа 186
 срећка 224
 срце 186, 210
 стељта 250
 сто 176, 244
 стока 180, 186
 Стојаково 296, 301
 столар 176
 столица 177, 179, 215, 244
 стомна 179, 180, 248
 стомничка 248
 стружак 262
 Струмица 239
 струшка 178
 Студеница 202

ступа 178
судови 177, 244
сукало 245, 247, 264
сукан тикваник 279
супа 215, 217, 220, 221
сурутка 190, 201
сусам 257, 284
сусамница 242, 284
сусамница сус тараун 234
сутлиач 287
сутлијаш 221
суцук 290
сушеница 191, 212, 216
сушенице на тепсији 212

Т.

таан 257
тава 244, 246
тава за фуруна 246
таван 192
тарана 256
таратија 255
таратор 239, 247, 275, 279
тараун 257, 280, 284
тас 245, 247
таушан бобо 294
ташта 251
тенцире 244, 245
тепсија 177, 178, 212, 213, 217
тестија 179, 180
тесто 179, 193, 195, 209, 252, 261
тигањ 177, 178, 180, 191, 246
тигањница 213
тиква 178, 208, 213, 235, 258
тиква балка, 284
тиква варена, 279
тиква млечник 274, 278
тиква праколе 282
тиква бела 193
тиквеник 213
тикве печене 221
тиквиник 278
тиквице 256, 266
типсија 241
типција 241, 244, 246
типци софра 241
тор 180
торба 177

трано 256, 269
трано-пупара 269
трано-чорба 269
трап 188
треска 263
трешња 233
трешњовача 233
трн црни 189
трнка 295
трнокоп 180
трњина 187, 189, 201
троја (не ваља газити по тројама) 185
трпеза 243, 244
тук 253, 273
тулузина 192
тупаница 270
турте 254
туршија 228, 259, 280
туршија од грождја 188
туршија од зелених патлиџана 187
туршија од крушака 188
туршија од оскоруша 188
туршија од паприке 187
Турци 241, 254, 256
тушница 252.

Ћ.

ћуп 179, 180, 187, 189, 192
ћурка 213, 218.

У.

убрус 181
увијача 217
угризак 182, 185
удић меса 191
ужина 175, 240
ужинајне 241
уквас 189
уље сусамово 257
ума 259
умрли 299
урда 254, 270, 273
урдиник 274
уреје 260
уризарник 283
уризјанија 246
уризник 240
урма 267

урма јанија 276
урнебес 207
Ускрс 217, 218
Ускршњи Пост 239, 240
утробице од јагњета 210
уцет 256, 302
ушав 280
уштипици 213.

Ф

фасуљ 255, 267, 275
фасуљарник 281
фасуљ кавардисан 281
фернет бранка 296
фида 216
филија 242, 243, 253
фуруна 257.

Ц.

цатки 300
цевка 224
цевка од ражи 235
цедиљка 201
цедњак 180
целер 190
цвекла 190
цвик 202
цврцкало 299
Цигани 178, 217
Цигани козачи 178
Цигани коритари 178
Циганка 255
цимет 301
црвенперке 271
црево 191, 210, 218
црево дебело 253
црево свињско 191
црембош 228
црепуља 179, 180, 193, 195, 209, 261
црнички 298.

Ч.

чабар 179, 180, 188, 189, 192
чабрић 179, 187
чавура 208
чађ 245
чај 296, 301
чалама 178, 211, 219, 220
чалбур 273

чам сакз 300
чанак 177
чаршав 244
чаша 179, 235, 248
чашка 261
чварак 191
чељаде 226
чесница 215, 224
честин 256
чирвиш 266, 284, 285
чобанин 208, 268
чобанке 208
чорба 178, 193, 206, 207, 210, 216, 242, 244, 246, 247, 265, 270, 272, 285
чорба без меса 195
чорба кисела 217, 221
чорбалук 178
чорба мисур 245, 247, 279
чорба од воћа 205
чорба од живине 176, 220
чорба од зелених шљива 205
чорба од зеља 204
чорба од кисела купуса 207
чорба од коприва 204
чорба од кромпира 192, 196, 204
чорба од млека 196
чорба од пастрме 176
чорба од рибе 223
чорба од семена од тикава 204
чорба од ситнурије 218, 220
чорба од штира 204
чорба пасуљ 275
чорба пилећа 210
чорба рибља 240
чорба русник 279
чорба са зељем 195
чубрика 253, 258
чукало 273
чумлек 267
чурбулави (водни) рачоци 246
чурило 273
чуркало 204, 205
чутура 178, 180, 192
чутура за туцање соли 180.

Џ.

џакчић 188
џбан 235

цезва 179
цибан 179, 180, 230, 234
цигерица 267, 268
цигерица бела 191, 210, 219
цигерица црна 210
цукало 299.

Ш.

шаран 254, 272
шарлаган 239, 257, 262
шаша 192
шербет 285, 296, 301
шерпа 245
шерпења 177
шећер 212, 221, 222, 226
шилер 233, 234

шира 189, 259
ширбет 247, 281
шиш 285
шишање 232
шишкибат 285
шкембе 191, 219, 267
шкољка 277
шљива 188, 189, 205, 230, 233
шљивош (сирће од шљива) 187, 233
шљиве суве 188
шљивовица 233
шоља 179
штир 204, 252, 276
штирак 276
шумица 208
шуруп 301.

ИЗ НАРОДНОГ ПЧЕЛАРСТВА

ИЗ НАРОДНОГ ПЧЕЛАРСТВА У СТАРОМ ВЛАХУ И ЗЛАТИБОРУ

Прошле, 1923, године добио сам писмо од Српске Краљевске Академије, у коме ми предлаже да напишем исцрпан спис о начину пчеларења мога краја и крајева Старог Влаха и Златибора. Поред тога, да прикупим веровања и народне празноверице при пчеларењу и да изнесем справе, алатке и помоћна средства при пчеларењу.

Народно пчеларење са простим кошницама: трмкама, вршкарама, дубеницама, пањевима и т. д. врло је просто и примитивно, и, на жалост, више занемарено него у наша ранија времена, за време наших породичних задруга. Нестало је оних сувишних руку старца и старица, које, неспособне за теже радове, могле су се употребити са успехом око неговања и гајење пчела. Шта може данас учинити једна кућа са човеком, женом и ситном дечицом, нарочито при пчеларењу са примитивним кошницама, које су са непокретним саћем? Имао сам прилику да видим да неко има по две, три и више кошница и стално остаје на том броју, јер није у могућности да их чува док му се не изроје, те му обично ројеви умакну у шуму.

Што се тиче самог начина народног простог пчеларења, и о њему се нема ништа повољно рећи. Оно је врло просто и примитивно и, у главном, скопчано са многим празноверицама. То народно пчеларење у главном састоји се у следећем:

1. На Младенце (9 марта) своје кошнице подигну и под им избришу, затим их окаде запаљеном крпом и свакој саће подрежу, што је, разуме се, погрешно из многих узрока. Кад се кошнице подрежу, више се не дирају, већ се очекује ројење.

2. Кад се рој пусти, узму празну трмку, па је натрљају травом матичњаком, да би рој пре у трмку ушао. Ова се

трава употребљава и код савременијег пчеларења. Ако рој падне на какво дрво или на какав други предмет, стресе се у приправљену трмку, и онда се иста остави код тог места, где се рој ухватио, те да и заостале пчеле уђу. На трмку се метне каква крпа од белог платна, да пчеле боље уоче своју нову кућу при повратку са паше. Тек у вече, кад пчеле престану излетати, трмка са ројем узме се и однесе у пчеланик и метне на место где ће стално стајати. Белега — платно на трмки, стоји неколико дана и онда се скине. Овако се поступа и при изројавању осталих ројева.

Кад старка пусти два роја, неки је подрежу, да би прекинули даље изројавање.

Пошто се кошнице изроје, оне се више не дирају све до јесени, када се почне из њих вадити мед.

3. Вађење меда из кошница врши се у другој половини септембра или у првој половини октобра. Вађење меда врше путем гушења пчела и то овако: Претходно се одаберу кошнице које ће се оставити за пресаде (за идућу годину), за то се обично одабирају оне које су тешке и које имају доста меда да могу презимити. Остале се узимају, једна по једна, и надносе на дим од запаљеног влажног сена или сламе, над којим се држе док се пчеле не опију. По овом кошница се полако лупне о земљу, те пчеле поиспадају и ногама се погазе. После трмку њеним трбухом (да саће пљоштимице буде окренуто к земљи) ударе о земљу, услед чега се саће отпучи од ње, и онда га ваде, а пчеле збрисују у бакрач с врелом водом.

4. Извађено саће с медом многи измуљају, па га метну у корито или чабар да се цеди. Под измуљано саће међу леицу исплетену од прућа, да се мед кроз њу процеди.

5. Кад се из измуљаног саћа исцеди мед, онда покупе воштину, метну је у бакрач, који налију водом и ставе на ватру да се воштина истопи. Пошто се истопи, сипају је у дугуласту кесицу, од тежаног, ређег платна чији отвор добро вежу канапом, па је метну на даску, која се налази на кориту или на каквој поширој карлици. За овим узму један штап у виду оклагине па њим преко кесе притискују одозго, терајући на ниже ка ужем крају кесе све дотле, док у кеси има воска. Како је овај притисак слаб, то у кеси остане доста воска неисцеђеног, те восковарције оваку восковарину радо купују. Други, опет, који спадају у мало савременије, цеде

восак помоћу стеге од две даске, међу које се умеће кеса са истопљеном воштином. Ове се даске помоћу шрафова прикупљају и кесу све више стежу, тако да се из воштине исцеди сав восак.

Кад се восак из воштине исцеди, он се поново претопи и процеди кроз чисту крпу од платна у судове или тепсије, у којима се остави да се стегне и охлади, и кад се стврдне, из судова се извади. Да се восак не би за судове лепио при разливању, наспе се у њих по мало воде.

6. При узимљивању кошница, које су оставили за пресаде, не обраћају довољну пажњу, нити их утопљавају. Обично се остављају онако како се и преко лета налазе. Једино, што на трмке међу по један или два каптара, које праве од коре које скидају са стабла трешњевих или букових дрвета. То им је сав рад, а све остало оснива се на враџбинама. Враџбине су од прилике једне исте у свима крајевима и колико сам могао о њима сазнати ја сам их прикупио у следећем:

1. Против урока и злих очију

1. Набију главу од мртвог коња на какав колац или дрво у пчеланику. Ово се ради, да би одвраћали поглед посматрача, т. ј. да не би гледао пчеле и кошнице, већ оглодану коњску главу.

2. Неки међу камен међу кошнице, да зле очи ударе у камен.

II. Да се пчеле боље држе и да боље напредују

3. Пчела се сматра за вишу од других животиња, те се за њу не каже, да је липсала, већ да је умрла.

4. Сељаци нерадо продају кошнице са пчелама, јер верују да неће после да им се држе и множе.

5. Да се пате и држе пчеле, треба једну кошницу с пчелама купити, једну наћи и једну украсти или добити на поклон.

6. Да би се пчеле боље држале, држи се међу њима плоча од липсалог коња.

7. Ко год има пчела и жели им напретка, треба увек, пре обода, да опере руке.

8. Ко има пчела, не да да му се ништа из куће изнесе на Бадњи Дан.

9. Да не би пчеле бежале треба на Божић однети у пчеланик један део од бадњака, и ту га држати целе године.

10. На Божић, рано изјутра, треба донети воде са извора у устима и њоме попрскати кошнице, па ће имати меда као воде.

11. Први лед кад се ухвати, треба га донети у пчеланик, да би мед био чврст као лед и да буде меда као леда.

12. На Божић, рано ујутру, домаћин оде на реку и вргом од тикве захвати воде са песком и том водом полије све кошнице говорећи: Како ја вас преливао водом, тако ви мене на лето медом! Колико песка у води толико пчела у кошници; нек да Бог и данашњи свети Божић! Затим узме ражањ од божићњачета, цевљаник и витао, на којима жене мотају пређу, и са њима обиђе три пута кошнице. Ово чини зато да му ројеви не би бегали.

13. Ако се ко на Бадње Вече преједе, па би повраћао, треба да поврати у пчеланику, да би се пчеле боље ројиле.

14. Код пчела треба држати мотовило, којим се удешава камен дођњак, да стоји у водоравном правцу. То чине да ројеви не могу бегати, већ кад би који то и покушао, да се само окреће у кругу, као што се окреће и мотовило при удешавању камена дођњака. Кад се рој пусти, треба овим мотовилом махати на њега и пребацити га преко роја.

15. Паприцу с точка воденичког добро је код пчела држати, да се ројеви код пчела заустављају.

III. Да се ројеви пре заустављају и ближе пчеланику

16. Да се рој лакше ухвати, помаже и следеће средство: У очи Божића однети вито, којим жене мотају памук, и сврдо и оставити међу кошницама, да ту преноће. Са сврдлом треба мало завртети код пчела и то окретати к пчелама, да пчеле при ројењу не иду даље, већ да се хватају близу пчеланика. Ово стоји до Нове Године, а после се може уклонити.

17. Да би се ројеви лакше ухватили, помаже и конопац, којим се неко обесио. Њиме се маје око роја и пребаци се преко роја.

18. Кад се рој ухвати треба преко кошнице пребацити какву венчану ствар, да не би рој из кошнице побегао.

19. Кад се рој пусти, неко испод оне кошнице, која је рој пустила, узме шаку земље и метне под своју капу на

глави. Ово чини да би му се рој пре зауставио и пао на какав предмет.

20. Ако рој хоће да бега, неки отпашу појас, па га бацају преко роја, јер као што се појас окреће при опасивању око човека, тако ће се рој обртати у месту и затим пасти.

21. Кроз венчани прстен гледа се рој, да би се пре зауставио.

22. Неки пребацују кључ преко роја, да би се рој пре зауставио.

23. Хватајући рој виче се за њим: Пани, мацо, земљи, мацо! Сем тога и звижди се. Мисли се, да ће се рој тиме пре зауставити.

24. Кад се рој стреса у трмку виче се: У кућицу, мацо, лепа кућа, мацо! Држи се да ће тиме рој пре ући у подметнуту трмку.

IV. Друге празноверице

25. Верују да пчеле могу, да се пошаљу на туђе пчеле у циљу пљачке и отмице меда.

26. Верују да пчеле могу да се премаме у туђ пчеланик и кошнице, с тога се туђинци нерадо пуштају у пчеланик.

27. Кад се пчеле покосе, међу косу са којом се коси трава међу кошнице, мислећи да ће то помоћи и пчеле развадити.

28. Да би се упропастио туђи пчеланик, треба метнути у њега сланине и масти, па ће из њега све пчеле побећи.

29. Кад неко изгуби пчеле, неки веле да је то због његовог каквог греха.

За песме, приче, пословице и загонетке, које су у вези са пчеларством нисам могао сазнати.

29-III-1924 г.

Јежевица.

Милан П. Појовић
свештеник.

ИЗ НАРОДНОГ ПЧЕЛАРСТВА У ОКРУГУ УЖИЧКОМ

1. Трмке и челе

Опште је позната ствар да су стари челари са свим просто челарили. Челе су обично држали у плетеним трмкама (вршкарама), пошто им је њу најлакше било направити од павити које свугда има. Ређе су смештали ројеве у понеке шупље пањеве, стублине. Ово су чинили само у оскудици трмки.

Уљанике су увек добро ограђивали најбољим кољем, које имају, тако да ништа у уљаник не може ући. На врху оградe увек су метали по неку лубању од вола или коња, јер веле да се на лубањи заломе поглед од злих људи, који би могли челама шкодити.

У овако ограђеном уљанику испобијани су кочићи до колена висине; преко побијених кочића помећу се пошира брвна, а на брвна су поређане трмке са челама. Лета од трмки увек су окренута унутра. Брвна на којима стоје трмке размакнута су једно од другог толико да челар између њих може комотно проћи. Уљаник је увек грађен у каквој дољи, близу куће, да ветар челама не смета кад долећу у трмке и да их ко не би покрао. Уљаник је увек био у хладу; јер лети жега топи мед и восак, а и челе не могу од жеге да раде. По уљанику је увек расла трава, која се нипошто није смела косити косом или српом, да се не би челе међу собом косиле. Када трава порасте велика, па хоће да заклони лета на трмкама, онда је челар рукама чупа, да не би сметала челама када долећу у трмку.

У рано пролеће, кад челе почну излетати и уносити прашак у трмку, челар улази у уљаник и понесе тепсију или карлицу, перушку и нож за подрезивање саћа. Прво окади трмке

димом од упаљене тежињаве крпе, па једну по једну подигне, и испод њих лепо перушком очисти од мртвих чела и талого у карлицу или тепсију, и брлог са мртвим челама закопа у земљу, ван уљаника. Затим подреже саће које је буђаво и трutowско саће одсече и повади, јер држе да ће одмах чела то да занови. Пошто се изврши подрезивање и наместе каптари понова на трмке, више се у уљаник не улази до ројења, изузев што се трава рашчупава, ако је голема израсла. Чим се пусти први рој и почне се витлати по ваздуху, челар га одмах срета, баца на њега ситне земље, и нарочитим тоном виче: „Земљи, мацо, земљи, мацо!“ Овако чине зато, да им рај не би побего, и да се што ниже ухвати, како би га лакше у трмку стресли. Кад се рој ухвати на дрво, стреса се. Узме се празна трмка, потпали се један мали део сламе, па се над дим и пламен наднесе отвор празне трмке те се опали изнутра, и на тај начин се пониште пауци и остале бубе, које би у трмци биле. Затим се трмка добро истрља изнутра, травом званом „матичњак“ која има пријатан мирис, јер челе воле чистоћу и леп мирис. Затим трмку изнутра покапљу медом и приступе стресању роја. Ако се рој ухватио високо на дрвету, да се не може рукама дохватити, онда се трмка опаше каквом узицом, за узицу се набоду подуже рогуље, помоћу којих се трмка промакне под сами рој, и тако држи, а један од укућана узме кукасту мотку, па њоме закучи грану на којој се ухватио рој, и јако тресне њоме, те рој са гране спадне, већим делом у трмку, а мањи део разаспе се по земљи. Чим се расуте по земљи челе понова прикупе на грану, опет се њоме тресне, док се већина чела не стресе у трмку, која се сада пажљиво скида са рогуља и намешта на земљу одмах под дрветом где се рој био ухватио. На трмку се одмах меће штогог од венчаних хаљина или венчани кајиш. То чине зато да рој у кошници остане, као да се венчао за њу. Зна се да је у роју првенцу једна матица, и да челе иду само за њоме, и ако је матица остала на грани, и челе ће из трмке отићи понова на грану, а ако је у трмци, челе, које су заостале на грани, сићи ће матици у трмку. Први ројеви, *првенци*, увек се засебно стресају; никада се не спајају са другим првенцима, изузев ако су се заједно ројили и на једно место ухватили. У овом случају челар бира највећу трмку да уједињени рој стресе, и у њу удари по три шиљка, *пријечнице*, те да се преко њих

држи саће, које би се због тежине откидало од трмке и падало доле. Ројеве *другенце* и *трећенце*, који се пре Видова-дана роје, стресају посебно, а који се после Видова-дана роје, стресају по два и три заједно. Никада се не стресају заједно првенац са другенцем или трећенцем, јер, веле, „хоће да се косе“.

Чим се стресени рој умири у трмци под дрветом, одмах га носе у уљаник, и међу на одређено место. Ако се то не учини одмах, онда најдаље прво вече. Ако случајно дуже остане на томе месту, онда ту остаје преко целог лета, јер веле да „хоће челе да се погубе када не нађу трмку где су научиле да стоји“.

Када се ројење продужи дуже времена по Видову-дану, челари подрезују трмке, да би престало даље ројење. Када се заврши ројење, трмке се оставе на миру да раде. На Илин-дан челар прегледа трмке, те види јесу ли нанеле меда, па ако јесу, он подреже по неки сат из крајева трмке, у коме има меда, ово је подрезивање врло мало, тек да се добије нешто меда, јер је илински мед најлековитији.

После илинског подрезивања челе се више не дирају до Крстова-дана, изузев што се с времена на време окаде тамњаном из кадионице, махом суботом у вече. Ово кађење врши се преко целе године, сем зими, изузев у очи Божића.

Кад дође Крстов-дан (14. септембра по старом календару) челар приступа *убијању чела*. Челар још у очи Крстова-дана, у близини челаника, ископа рупу у земљи, округлу, како би отвор трмке могао комотно ући у њу, а дубоку до колена, и прегледа све трмке у уљанику, и све трмке за које знаде да су старије од пет година, затим оне што су по тежини лаке, те не би могле презимити, и оне које су врло тешке. За ове последње се каже да су се *омедиле* и као такве идуће године неће се ројити. Ове се све трмке остављају са скинутим капта-рима, а то је знак да њих треба поубијати. За пресаде остављају се само оне, које су средње тежине. Колико год има трмки да се убије, толико се приуготови парчића *шежинове крпе* који се натопе сумпором помоћу угрејане маше — *ватраља*. Овако *насумпорисана крпа* уметне се у један дрвени процепић, који се побије на средини ископате рупе, и чим наступи ноћ, донесе се трмка која хоће да се убије, припали се насумпорисана крпа, па се трмка својим отвором метне у

рупу и једном поњавом се завије, да што мање сумпорне паре излази напоље. Челе се одмах погуше, трмка се извади из рупе, а једном подужом дрвеном шипком, ишчачкају се челе које су међу саћем заостале. Затим се трмка однесе у собу. Тако се ради и са осталима, које су одређене за убијање. Ако се у току овога рада ископана рупа испуни мртвим челама, она се одмах земљом затрпа, јер веле да се челе морају сахрањивати као иксани. Одмах се копа друга рупа итд. Пошто се овај посао сврши и све мртве челе закопају, челар се одмори и проспава остатак ноћи. Следећег дана приступа се даљем раду. На средини собе, у коју су унете трмке стави се синија — софра, принесе се један већи чабар, и други судови из куће, као текне, веће тепсије и т. д. и почиње се из трмки вадити саће са медом. Да би се правилније вадило, трмка се положи по поду, тако да саће стоји сечимице према поду са врло малим нагибом у једну страну. Затим се трмка коленима притеже, те се почне увијати, тако да се све саће отпучи од дуварова трмке. Затим челар седне на столицу, исправи отвор трмке на горе, и један по један сат из трмке вади и тура на синију. Ако се деси да неки сат није отпучен од дуварова трмке, или је један део сата остао уз дувар, то се он одсеца нарочито за то удешеним ножем. На послетку се трмка огребе, једном кашиком. Саће са медом, које је турено на синију, сада се предваја, одсеца се онај део саћа са поклопљеним медом, за који веле да је *зрио мед* и меће се у чабар. Онај део саћа, на коме је непоклопљен мед, меће се у засебан чабар или корито, да се не би цедио заједно са зрелим медом, јер, веле, хоће да прокисне кад се заједно цеди. Онај део сувог саћа, *суварак*, баца се на гомилу у ћошак собе. За све време овога рада чисте се заостале челе, са меда и саћа.

2. Цеђење меда

Када се потпуно изврши предвајање саћа, као што је описано, онда се соба угреје, јер се држи да се мед лакше цеди у врућој соби. Сада се принесе један мали чабар, и један дрвени тучак, и од поклопљеног меда меће се по један комад у чабар, и тучком непрестано туче, тако да свака ћелија од саћа прсне, и пошто се повећи део истуче, изручи се у један кош, оплетен од ситнога прућа у виду конуса и поставља да виси о подужу мотку, а под кош се подметне по-

већи бакрач да се у њега цеди мед из коша. Када се кош напуни овако истученим медом и *воштином*, остави се цео дан и ноћ, да се цеди и с времена на време се меша. Кад се овако прецеди сав поклопљени мед, изаспе се у ћупове или омање чаброве, и после три дана поскида му се са врха сав восак и друго труње, чаброви и ћупови се повежу платном и оставе на одређено место. Овај су мед стари челари звали *неварен мед* или *самошток*.

Воштина заостала од оцеђеног меда меће се у бакрач, дода јој се и саће са отвореним медом, стави се на ватру и, пошто се добро загреје, изаспе се у већу костретну торбу, која се обеси да се мед цеди. Овако оцеђени мед зове *варен мед* и сматра се да је лошији од невареног меда. Варен мед неће да прокисне, и ако је из отвореног саћа. За све време, док се ради око убијања чела и цеђења меда, најбрижљивије се пази да се мед не просипа ван собе, или да челе не продру у собу где се ради, јер веле да се острве на мед, па насрћу једна на другу, и кољу се.

Овако су тачно радили моји претци. Главни и признати челар моје куће био је Јован Мићић, мој прадеда. Умро је 1875. у седамдесетој години живота. Овако је исто рађено и у кућу рођења моје матере Гвозденке, која је радила на челанику у доба мога детињства, а челарство је примила од свога оца Тијосава, који је такође био признати челар.

Године 1907 путовао сам у село Бурађу Среза Златиборског признатом старом челару Луки Мандићу. Тамо сам освајуо на Крстов-дан и затеко га где бије челе. Тада је имо 64 године старости. Лепо ме је примио, и рекао ми је да су му причали да ја сасвим друкчије челарим. За све време рада само смо о челарењу говорили. Челаник му је био прекрасан, трмке велике и чисте. Тада је зазимио преко шездесет трмки. Када сам му преко ограде гледао уљаник он рече: „Немој бројити, знаш да не ваља“, а из даљег разговора видео сам да су му познате извесне тајне челарске, које се, ко зна од када, чувају. И сам живот челе био је Луки доста познат. И он је обављао рад око чела како сам напред описао. Разлика је само у томе, што челе, при убијању, није сумпором гушио, већ је имао један повећи чабар, који је имао и горње задно, прорезато колики је отвор трмке. Чим донесе трмку, коју је хтео убијати, он снажно отвором трмке удари о прорез на

чабру, тако да све саће са челама промакне доле у чабар. Затим узме велику кашику кутлачу и пригњечи отпало саће са челама у чабру. И тако једну по једну, док не напуни чабар. Кад га упитах што тако гњечи челе у мед, те од њих нечистоћа остаје у меду — одговорио је: „Е од челе нема нечистоће, а и кад би имало, у меду знаш да не може да остане ништа, све изиђе на вр' па ћу скинути“. Лука није никад видео оквирне кошнице. О чели и њеном животу имао је овако мишљење: матица леже све челе и матице, а трутови се сами закоте: „Просто, вели, дође време па се закоте“. Челе их много мрзе, јер их доста пута избаце из трмке још док су млади. У роју првенци увек је једна матица, а у другенци и трећенци има их више, али челе све побију, само једну оставе, и то ону што је певала пред рођење, јер их она предводи. Челе увек слушају матицу; где она стане, и оне са њом стану; куд она пође, и оне са њом иду. Кад сам Луку упито: паре ли се челе и матица и трутови, — одговорио је: „Не, Боже сачувај, Бог је реко те се оне саме од себе легу, а нико не зна шта ће трутови“. Челе су много мудре, а матица је најмудрија. Кад је година рђава оне се мање роје, а бива понекад па се тек по нека роји. А кад је боља година, много се роје да им се аке дићи не може. Лука је умро 1918 године.

Године 1907, посетио сам Љубу Чумића из Чајетине у Срезу Златиборском. Зазимљивао је по 40 трмки. Интересантна је била моја посета Пери Јоксимовићу из села Љубиша, Среза Златиборског, године 1908. Када сам га зовнуо испред куће, изашао је Пера, и чим сам му казао ко сам, он ме зовну те седнемо на једну кладу. Кад сам му казао да сам жедан, он зовну једну снаху да изнесе воде, снаха му рече: „Забога, брале, што не зовеш човека у кућу?“ — „Донеси воде један куто, викну Пера“. Кад је вода донета и када сам се напио, Петар куто набије на један трн изван авлије. Снаха му је хтела носити куто натраг, он викну: „Нека га!“ Кад сам Пери казо да желим видети његове трмке, којих он има највише у целој околини, и да сам готов и ја њему показати свој челаник, он рече: „Не тражим да видим твоје трмке, али не могу да ти гледаш моје никако“. — Зашто, запитам ја? — Зато, брате, што знам да си ти премамио све челе из твоје околине себи, па ти сада зазимњујеш преко стотине, а други ни један

нема, и ако су до скоро имали више него ти“. Када му ја рекох да је од Љубиша до Годовика десет сати хода, и да челе никад тамо не могу ићи, он ипак рече: „Не могу, сто ђавола ти о челама знадеш“. Под оваким његовим уверењем нисам више могао са Петром разговарати, већ се поздравим и одем. У години 1913 обишао сам челанике око Нове Вароши и Сјенице и то: Стевана Поповића и Јована Копуновића из Буковика, Ђорђа Пауновића из Урсула, Адила Тарића, Турчина из Кладнице. Сви они ни појма немају о оквирним кошницама, и сви челаре као да су у једној челарској школи учили. Из овако једноликог челарског рада старих челара да се закључити да овакав рад датира из давних времена и да је предањем с колена на колено, стално, преношен.

Сада треба прегледати како челаре они који имају мали број трмки и како су изналазили челе по дрвећу, стенама и т. д.

Поред до сада изложеног челарског рада старих челара, с правом названих челара од заната, сви земљоделци воле челе и старају се, на све могуће начине, да их набаве и гаје. Они имају много мање челарскога знања, и чине доста грешки при раду око чела, много су сујевернији, од стварних старих челара. Доста пута сам виђао код њих по пет трмки у уљанику, а по десет лубања коњских и воловских на огради уљаника. Код њих влада уверење да се челаних може засновати, кад им неко једну трмку поклони, једну украду, а једну нађу у шуми или ма где. За изналажење чела по шупљем дрвећу (дупљама) и стенама постоји један општи метод.

На лепом топлом дану полако се хода око потока, који теку кроза шуму или у близини шуме, и пажљиво се мотри где челе долазе на поток те узимају воде. Чим смотре челу где пије воде, гледају за њом на коју страну одлеће, па се онда у томе правцу упуте, непрестано мотрећи по дрвећу или стењу, где ће видети да челе излећу. Чим их нађу, одмах закрсте, за знак да су нађене и да њима припадају. Ако нема великих сметњи одмах секу дрво, у коме су челе, и од њега онај део, у коме су челе, носе у свој челаник. А ако је то немогуће учинити из ма каквих разлога, челе се чувају до Велике Госпојине, па се дрво просече и мед повади.

Што се тиче рада око убијања чела с јесени, он је много примитивнији и грубљи код ових челара са мало трмки, него код оних главних челара са више трмки. Рано на Крстов дан

изнесу из уљаника, оне трмке, које су намерни побити, и ван уљаника потпале мало сламе или какве друге кровине, па узимају једну по једну трмку, и надносе је над пламен, те челама сагоре крила; затим пренесу трмке у кућу, и поваде саће са медом. Понеки од њих пак раде овако: Изнесу трмке ван уљаника, примакну један повећи чабар са водом, изврну отвор трмке на горе и брзо наспу повише воде у трмку, па је изруче на земљу, и челе које су са водом изашле на земљу, погазе ногама. Када ово изврше, носе трмке у кућу или собу, и тамо из њих ваде саће са медом. Ови челари и цеђење меда врше простије. У вече седну крај огњишта, узму сат са медом, пригреју га уз ватру, савију га у виду лопте и снажно притежу рукама, а мед се између прстију цеди у подметнути ђуп.

3. Цеђење воска из воштине

За цеђење воска од воштине стари челари имали су нарочите справе од дрвета, просте али врло практичне, и згодне да потпуно исцеде восак из воштине. Ја сам лично радио и са новим справама за цеђење воска пресом, али се на њих ни издалека не може восак исцедети, као на *ован*, како стари челари зову своју справу, помоћу које цеде восак.

Справа се састоји у главном из једнога корита, које је начињено од подебљег ђутука доземњака. Само удубљење усечено је четвртасто у виду канте у којој се држи петролеум, а дуварови од корита су доста јаки и са свих страна избушени. У отвор од корита удешено је једно парче подебље даске, да улази пљоштимице у отвор. Када хоће да се цеди восак, овај се ован умести уз какву грађевину, којој су подволе повише на подзиди одигнуте. Под ован, са обе стране, метну се какве трупине и подигне се од земље толико, да је врх његовог отвора нижи од подволе за дебљину потање греде, која ће се преко овна подвући под подвалу од грађевине, те да се њоме на прекрет чини притисак на отвор овна када се наспе разварена воштина у њега. Када је ово све готово приступа се топљењу воштине. Топљење воштине врши се на огњишту, у кући, где се обично кува. Наспе се у обичан бакрач једна петина његове запремине воде, а остатак се допуни воштином, из које је мед исцеђен, или је преко лета прикупљана од подрезивања трмки. На огњишту се загрева

док не проври, тако да се види да више нигде нема комадића воштине згрудване. За време преваривања воштина се често меша, да би се боље разварила. Док се врши разваривање воштине, под ован се подметне друго корито, да се не би восак цедио на земљу, а у отвор овна, умести се једна костретна торба; све се ово окваси врућом водом, да восак не би прионуо за ован и друге предмете. Сад се принесе разварена воштина, и саспе се у костретну торбу, која стоји у отвору овна, торба се лепо унакрст поклопи, као што дућанције пакују еспап у кесе од хартије. По торби се метне, она удешена даска, а преко ње једно четвртасто парче дрвета, које заједно са даском може да тоне у отвор овна. Преко свега овога метне се греда, која је једним својим крајем подвучена под подволу од грађевине, и затим се почне постепено притезати, и восак кроз торбу и избушене рупе на овну цури напоље у подметнуто корито. Пошто се восак са водом у неколико исцеди, отпочиње све снажније притискивање. Када се восак потпуно исцеди торба се из овна извади, а остаци из торбе баце на ђубре, пошто се ни за шта више не могу употребити. Челари стари ове остатке из торбе зову *воскоћедина*, а саће које је припремљено за топљење зову *восковарина*. Пошто се процеди сва восковарина, ован и остало очисти се од воска, и оставе на своје место. Восак се пак из корита повади и сад понова врати у бакрач, и пошто се понова наспе извесан део воде, настави се на ватру и понова топи. Кад се растопи, разлије се у тепсије, карлице, и друге судове, који се предходно оквасе водом. Када се овако разливени восак охлади и стврдне, извади се и пажљиво оструже од талога онај део што је био до дна и износи на пијацу за продају.

Старији челари, који имају мало кошница, цеде восак примитивније. Они вежу конопац о греду челењачу у кући; за конопац привезу костретну торбу или, ако ове немају, онда кесу од тврдога тежињавог платна, у висину свога појаса. У торбу или кесу наспу разварену воштину па једном узицом завежу створ торбе или кесе, и са два дрвена клипа у дужини по пола метра, које ставе један са једне а други са друге стране торбе или кесе, снажно рукама притегну клипове и вуку их низ торбу или кесу по више пута. Восак се кроз торбу цеди под притиском ових клипова, а у исто време се

скида са спољне површине торбе. По моме уверењу на овај се начин исцеди једва једна половина воска, који би се помоћу овна исцедио.

4. Употреба меда и воска код старих челара

Стари челари трошили су мед у својим кућама, највише за *врућу ракију*, коју греју за госте о својим славама, свадбама и другим свечаним данима. Особито је уобичајено било, да се на Божић замеди врућа ракија, која се тада и деци давала да пију, иначе се сматрало да деци не треба давати ракије. Ракију су грејали и медили овако: Наспе се у једно земљано лонче меке ракије, и одмах се дода потребна количина меда, па се пристави уз ватру. Чим се ракија почне загревати, по врху излази пена од меда, која се кашиком стално скида. Када ракија проври и пене нестане, лонац се остави иза ватре, врућа ракија се сипа у чаше и пије. Врућа ракија је и дандањи омиљено пиће код српског сељака.

Стари челари су мед неварен сматрали за лековит, јер веле да челе са разног цвећа мед прибирају, па и са лековитих. Од меда и пшенична брашна су прављени и неки колачи, а у очи Божића, и у посне празничне дане прављена је и пита са медом. Опште је позната ствар да свака сеоска кућа набави по нешто меда, ако не може више, а оно бар да на Божић чесницу премаже медом. Челари су у опште мед давали деци за јело и веровали су да напредују кад једу меда. Сећам се из детињства да је од меда грађена и нека врста пића, али ми је непознато како је то рађено.

Восак су пак употребљавали највише за свеће, које пале мртвима за душу на задушнице, када неко умре, на Божић, и у очи недеље, када се Богу моле, и на дан Славе. Поред свеча правили су и неке мелеме за ране, али се не сећам како су то радили. Сељанке су га употребљавале, а и данас га употребљавају, за овоштавање конаца, кад шију сукниште. Кроз воштану крпу су мотале и тежинову прећу, када хоће да ткају платно.

5. Мишљења, веровања, гатања и изреке старих челара

Стари челари мишљења су да је Бог створио челу да се људи на њу угледају у раду, чистоћи и мудрини. Сматрали су да је паметнија од свих осталих животиња; да је матица

владалац у трмци и да је све остале челе безусловно слушају; да се челе и матица никада не паре, ни у трмци, ни ван ње; да матица леже јаја из којих се легу челе раденице и матице, и ако се не паре јер је Бог тако наредио. Због тога су стари челари најстроже мотрили, да се никаква животиња не пари у уљанику, јер би уљаник морао пропасти. Тиме се даје објаснити што су стари челари онако брижљиво ограђивали челаник, да апсолутно ништа не може ући у њега. Челу сматрају за свету, изузетно од свих других животиња. Верују да на цвећу нема меда када дува северни и западни ветар, иначе га има свакад, а највише га има, када у земљи има доста влаге, а велика је оморина. Неких година падне *медљика* по лишћу од шуме и трави, и њу челе купе и носе у кошницу, и доста се пута отрују од ње и разболе, јер је *медљика* по неке године отровна. Даље се верује да челе купе и уносе смолу те њоме лепе трмку изнутра, да купе и уносе рђу (прашак са цвећа) те мешају са медом, хране се и граде саће, да се отрују од прашка и меда са траве дивизме (добро се сећам када сам као дечко морао сву дивизму по нашем имању поскопавати, по наредби мога оца, јер му је његов деда ка-зао да је много отровна за челе).

Стари челари су даље веровали: да зли и пакосни челари могу своје челе натурити на туђе уљанике, те да мед пренесу у њине уљанике; да могу премамити туђе челе да дођу у њине уљанике; да има челара који својим злим очима могу нашкодити челама. И против злих очију намештали су лубање по огради уљаника.

На Ђурђев-дан, пре сунца, пребаци се преко уљаника сврдо, који је начињен од плоче са мртве кобиле, па кад падне на земљу са противне стране уљаника, онда се узме и заврти до земље у најближе дрво, а шапица му се одломи да остане у дрвету. То чине да се ројеви ниско до земље хватају.

На Божић, пре сунца, једна девојка из куће челареве, изађе са кудељом на преслици и вретеном до уљаника, и отпочне прести жицу, па је привеже за врата уљаника, и предући обиђе цео уљаник, и обавије одредену жицу око њега, састави је и веже са крајем, којим је започела прести. Ово се чини с тога, да ројеви преко лета не беже, већ да се савијају око уљаника.

Поред горњих врачања, имали су још и *варовне дане*, у које никада нису радили око чела. Ни једног петка у години нипошто се није радило у уљанику. Ако би се пустио какав рој у петак, он је стресан у трмку, али се у уљаник није уносио тога дана. Такође није рађено у дане када је усечење.

Од изрека помињем ове:

Кад нестане челе и цвијета, тада ће бити смак света.

Које године има доста млека у стоке, те године има и доста меда у чела.

Зарадио ко чела на брису. — Каже се за онога који ништа на предузетом послу не заради.

Божидар Мићућ,

пчелар из Головика Среза Поже шког

РЕГИСТАР

бадњак 342
 Бадњи дан 341, 342
 бакрач 340, 348, 351
 бежање 342
 бео 340
 Бог 353, 354
 Божић 342, 346, 353, 354
 божићњаче 342
 бројање 348
 брус 355
 буђав 345
 варен 348
 варовни дани 355
 Велика Госпојина 350
 венчани 342, 343, 345
 веровање 353
 вестар 354
 Видовдан 346
 витао 342
 влага 354
 во 344
 вода 340, 342, 349, 350
 воденички 342
 воловски 350
 восак 341, 351, 352, 353
 восковарина 340
 восковарница 340
 воскоћедина 352
 воштина 340, 341, 348, 351, 352
 врацбине 341
 врџ 342
 врео 340
 вретено 354

вршкара 344
 гатања 353
 глава 341
 грех 343
 гушење 340
 дивизма 354
 дим 340
 другенац 346, 349
 Ђурђевдан 354
 задруга 339
 задушнице 353
 закршћивање 350
 западни 354
 запаљен 339
 заустављање 343
 звиждање 343
 земља 342, 345, 346
 извор 342
 изношење 341
 изрека 353
 Илиндан 346
 илински 346
 јесен 340
 кадионица 346
 кађење 339
 кајиш 345
 камен 341, 342
 кана 341
 каптар 345, 346
 карлица 344, 352
 кесица 340
 кључ 343
 кобила 354

колач 353
 конац 353
 конопац 342
 коњ 341, 344
 коњски 350
 корито 340, 347
 коса (falx) 343, 344
 кошење 346
 кошница 339, 341, 342
 крађа 341, 350
 крпа 339, 340, 341, 345, 346
 Крстовдан 346, 350
 кудеља 354
 куповање 341
 из куће 341,
 лед 342
 лековит 353
 лесница 340
 липсавање 341
 лубања 344, 350, 354
 маст 343
 матица 342, 349, 353, 354
 матичњак 339, 345
 маца 343, 345
 мед 340, 343, 346, 347, 348, 349, 351,
 353, 355
 медљика 354
 Младенци 339
 млеко 355
 мотовило 342
 мртав 341, 345, 354
 мртви 353
 мудрина 353
 налажење 350
 не ваља се 348
 неварен 348, 353
 недеља 353
 непокретан 339
 нечистоћа 349
 Нова Година 342
 обед 341
 обилажење 342, 354
 ован (справа) 351, 352, 353
 овоштавање 353
 ограда 350, 354
 одабирање 340
 оморина 354
 опијање 340
 зле очи 341, 354
 памук 342
 паприца 342
 певање 349
 песак 342
 петак 355
 пита 353
 пиће 353
 платно 340, 341
 плетен 344
 плоча (потковица) 341, 354
 пљачка 343
 повраћање (vomitus) 342
 подрезивање 339, 340, 344, 346, 351
 појас 343
 поклон 341, 350
 посан 353
 празан 339
 празнични 350
 празноверица 339
 прање 341
 првенац 345
 пређа 342
 презимљивање 340
 премамљивање 349, 354
 преношење 354
 преслица 354
 претапање 341
 пријечница 345
 примитиван 339
 провирање 352
 продавање 341
 процеђивање 341
 прстен 343
 пруже 340
 пчеланик 340, 341, 342
 рад 353
 ражањ 342
 разболевање 354
 ракија 353
 врућа ракија 353
 рано изјутра 342
 рђа (прашак) 354
 река 342
 рој 339, 340, 342, 343, 345, 355
 ројење 339
 рука 341
 рупа 346

- савремени 340
 самоток 348
 саће 339, 340, 344, 345, 347, 351, 352, 354
 сахрањивање 347
 свети (sanctus) 354
 свећа 353
 сврдо 342, 354
 северни 354
 сено 340
 Слава 353
 слама 340, 345, 351
 сланина 343
 смак света 355
 смола 354
 срп 344
 старка 340
 стега 341
 стока 355
 субота 346
 суварак 347
 сујеверан 350
 сумпор 346, 348
 пре сунца 354
 тамњан 346
 тежан, тежинов, тежињав 340, 345, 346, 353
 тепсија 341, 344, 352
 топљење 352
 торба 348
 точак 342
 трава 339, 340
 трећенац 346, 349
 три пута 342
 трмка 339, 340, 344, 346, 347, 348, 350, 351, 354
 тровање 354
 трн 349
 трут 349
 туђинац 343
 тучак 347
 убијање 346, 347, 348
 узимљивање
 уљаник 344, 345, 346, 348, 350, 351, 354, 355
 умирање 341
 урок 341
 уста 342
 хаљина 345
 цвијет 355
 цевљаник 342
 цеђење 347, 351
 чабар 340, 347, 349
 чела 344
 челаник 348, 349
 стари челари 353, 354
 чесница 353
 чистоћа 353.

ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА ИЗ БОСНЕ

СКУПИО
 † ЛЉУБОМИР ПЕЋО
 свештеник

Љубомир Пећо рођен је 19. маја 1886. у Бабићима (јачки срез), а умро је, од грипа, 21. новембра 1918., као православни свештеник у селу Слабини (босанско-дубички срез). Он је био добар Србин (у 1914. и 1915. години затваран је као талац), и јако просвећен и начитан свештеник. Из његових бележака види се да је простудирао сав Етнографски Зборник С. К. Академије, Гласник Земаљског Музеја, и многе мање етнографске списе. Чувено дело Фистела де Куланжа, *La cité antique*, учинило је на покојног Пећа особити утисак, и он га је експертирао, додајући, где је год било могуће, српске паралеле. Оригинална испитивања почео је Пећо, као што се види из његових забележака, бар још 1908. године.

Пећова књижевна заоставштина, која је стављена на расположење Српској Краљевској Академији Наука, врло је различите садржине. То су 1) антропогеографска испитивања, 2) обичаји и веровања (махом из западне и северо-западне Босне), 3) фолклорне белешке (народне песме и приповетке), 4) изводи из различитих дела, која је покојни Пећо читао, и из њих вадио дуже или краће изводе. Цела ова грађа има сасвим интиман карактер: она је писана на хартијама и хартијицама најразличитијих димензија, или је уписивана у танке књижице, од којих су скоро све дефектне; белешке су писане по правилу плајвазом, и очевидно врло брзо, па су због тога често нечитке; стил је местимице стенографски кратак. Писац је очевидно имао намеру да ове белешке доцније преради и препише, али га је прерана смрт спречила да ово изврши. Све ово јако отежава читање и употребу Пећове заоставштине. Нарочито је било тешко да се, из целе хаотичне масе, издвоји оригинални рад Пећов.

Потписати је, из тих несређених хартија покојнога Пећа, покупио ода свуда 162 податка о обичајима и веровањима,

и средио их у 11 глава. Иначе, у самом Пећовом тексту, језичке и стилске измене нису вршене.

Поред грађе покојнога Пећа објављују се овде, под насловом „Обичаји и веровања из Источне Србије“, и неколике мање етнографске белешке, које су се налазиле у архиви Српске Краљевске Академије Наука. Да се не би отварала нарочита рубрика, унесени су овде и неколики кратки подаци из сиринићске жупе (околина Призрена).

20. фебруара 1925.
Београд.

В. Чајкановић.

ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА ИЗ БОСНЕ

1. Свадебни обичаји

1. Прије извођења дјевојке пред сватове расплеће је јењга и облачи у младинско одијело, и повезује убрадачом шамијом по глави, и тим чином она више није дјевојка. Млада, чим се обуче, пољуби иконе, ижљуби се с кућанима и полази. Пред кућом јој изнесу жита, којим она поспе сву кућу и огњиште, затим љуби огњиште, љуби иконе, и дарује их. Накончета нема. Кад поћу спавати, једу она и човјек јој меда. — Око Тешња.

2. Има у неким селима обичај да дјевојка, кад се удаје [тј. кад је изводе из очевог дома], пољуби праг кућни.

3. Млада баца сикиру преко куће. — Кнеж Поље.

4. Сјутрадан по вјенчању треба младожења да оде пуници; ова му изнесе печену кокош, којој он треба да ного рашчеврљи. — Лијевно.

5. Кад млада дође први пут оцу на крсно име, доноси *колач*, тј. бравче, питу и колач (исто као и крсни колач), и то се поставља други дан крсног имена. — Бинач.

6. Млада не долази своме роду на крсно име прве године, него друге или треће, и донесе младински дар — бравче, питу, сомун, итд. и то се износи други дан крсног имена на софру. Прве године доћи ће њен свекар пријатељу и донијеће сличну спрему, која се износи трећи дан (и више не доносе ни једни ни други). — Око Тешња.

7. „Вјешање пунице“ је обичај који је познат по средњој Босни (Гласинац, око Сарајева, Јајца и др). Кад пуница дође

први пут зету, симулира се јавно, пред гостима и гледаоцима, љубавна сцена између зета и пунице. Зет иде с пуницом гдјегод у крај, у колибу или на таван, и допусти да га с њом затеку. Ради тога оптуже га, изведу пред суд; два „пан-дура“ доведу зета везаног, и сада му суди „кадија“. Између „кадије“ и „бранисца“ оптуженог води се дуга препирка, најзад зет и пуница буду осуђени, везани заједно, и поведени да их баце у воду или објесе на вјешала. На то остали замоле те их откупе јелом и пићем, које пуница за тај случај нарочито понесе.

Данас се у многим местима изводи ова шала не са правом пуницом, која се штеди, већ са женама шура (удавачине браће).

Кад дође млада пуница (жена брата удате дјевојке) зету у пооде (послије годину дана) први пут, тад ће који од комшија који се искупе код зета, рећи: „Што ли облијеће зет око пунице?“¹ — Око Сарајева.

Кад дође пуница, права мати дјевојачка, онда ће ко год рећи: „Богме зет спавао с пуницом!“ Он се правда, „Нијесам људи“, а пуница опет: „Маните се људи беспослица, није!“ Али поред свега на крају крајева свежу зета и пуницу да их објесе, док ко год из куће не повиче: „Стан'те, људи, би ли се могло то откупити?“ итд. и донесе откуп. — Око Високог.

II. Погребни обичаји и култ мртвих

8. Кад ко умре, онда сви који дођу на укуп доносе „прилоге“, т.ј. погачу и питу (ако је пост, онда слатко, иначе не; а ако је сиромаш онда папулу). Кад укопају мртваца, поставе малу софру на гробу, и онда се поврате кући и ту постављају софру. Иза треће чаше износе „прилоге“, и то најприје првог домаћина („Дошао овај брат домаћин Н. овом домаћину, на весеље, богме, ако је и на смрт, да Бог да и ми њему дошли, само да буде по реду“). Прву вече остављају на оно мјесто где је мртац лежао у кући финчан воде и свијећу запаљену, а сјутрадан излију ту воду на огњиште, и то ако је мушко умрло најстарије мушко, а ако женско, најстарије женско.

Седми дан долазе сви који су били први дан, и који

¹ Рукопис недовршен.

није донео прилог (особито ако је из даље) доноси сада, и поставља се софра код куће; а на гробље оде неколико људи, и ту се само мала софра поставља, и узима само по залогај. — Пљева.

9. Кад умре домаћин, спали се постеља. — Око Добоја.

10. Кад умре домаћин, међу му у руку сребрен новац, да не би мал за њим ишао. — Раковица (ниже Сар. Поље).

11. Кад мало дијете умре онда се три пут помакне у напријед по мало, да се матери не би каква несрећа догодила. — Медна.

12. На мртвацу укопавају и ципеле — обућу, али само сасвим нове. — Високо.

13. На укопу треба штогод заклати, и тај се пут носи све јело на гробље, и ту једу они који су дошли, али највише сиротиња. Трећи дан по укопу иду жене на гроб и носе јело. Од задушница држе само Марков-дан, и тога дана само се чини црквени прељев. — Лијебно.

14. Кад умре старјешина или старјешница, онда сва родбина и по крви и духовна, доносе редом по вечеру и постављају већином на оном мјесту гдје је умрли лежао. На тој вечери једу заједно и доносиоци. То раде и православни и католици и муслимани. — Лијебно.

15. Кад се мртац укопа, на гробу остављају се паре и хаљинче „за сиротиње“, и то вече оставе љеб — сомун с крстом на оном мјесту гдје је умрли лежао, и сјутрадан дају сиротињи. — Око Тешња.

16. О седмодневном, четрдесетодневном, полугодишњем и годишњем помену носе у цркву панаију и свијећу. О задушницама, јесенским и зимним (ове су боље) постављају вечеру на којој закољу брава или убију челу. Паре добијене за кожу иду у цркву. Ако умре неко ко има своју стоку или челе, може се одмах заклати бравче или убити чела. Ако се ово учини на погребу, о задушницама не треба чинити. На зимске задушнице сваки без разлике носи на гробље јело. Домаћини служе чашом као на крсном имену. На гробове међу тај дан кришку љеба и паре. На Марковдан гробови се ките, побусују, остављају јаја и паре. И тада се меће по нешто софре. — Око Тешња.

17. Око воде на трњу остављају се мртвачке (опране, чисте) хаљине. — Јањ.

18. Завјет било очев било материн прелази на дјецу, али само мушку. — Јањ.

19. На Марковдан чине молитву на гробљу, гдје донесу тежаци софре, и гдје се искупи млађарија те се веселе и играју. — Долац (Алипашин мост).

20. На Марковдан иду на гробље, носе јаја и мећу их на гробове... — Око Високог.

21. На задушнице у септембру, свака кућа у којој кроз годину дана умре когод, закоље бравче (ако је умрло мушко — овна, ако женско — овцу), и то онолико колико их је умрло, и на то позову оне људе који су били на гробу дотичног покојника. Ту ће најприје изјести и окусити цигерицу и срце — изнутрицу, и „то је севап, то треба“, а остало месо што поједу то је само од ђеиџа. — Биљешево (Зеница).

22. Прије двије године (1911) погине једна жена; убио је њезин човјек, те је након упојају. Након три неђеље ископају је сељани, јер је падала киша, одрежу јој комад бошче и кошуље и то баце у ријеку, мислећи да ће с тим кишу зауставити. — Мелина (Бања Лука).

III. Празници

23. На крсном имену читају славу прије подне. Прије славе спомене онај који ће читати славу, мртве („за здравље живих и за покој мртвих“ итд.), и онда чита славу. Домаћин ломи „крсни љеб“ са једним тежаком. — Око Тешња.

24. Долибаша о крсном имену је онај који сједне у pročеље (а то је најбољи пријатељ оне куће), и он управља за софром кроз читаво вријеме. Кад почне (и позове) јести — јешће се; он прекида пиће, итд., и то траје за све вријеме. Њему се даје прва и последња чаша („Сви, браћо, имате праштати, ја чашу дижем — Бог и Христос!“).

25. Има села у којима су куће исте фамилије и исто крсно име служе (нпр. Радишићи Св. Симеона). У том случају куће служе крсно име редом, да би могли једни другим долазити — и то прије крсног имена на 5—7 дана. Сви ће упалити крсну свијећу и учинити помен светом до тога дана, а на само крсно име држаће славу најстарији у тој фамилији.

Послије тога дана неки (готово сви) часте се и дају јело и пиће по неколико дана. Кад најстарији умре, онда то право прелази опет на најстаријег. — Око Тешња.

26. У Пљеви око 16 кућа исте породице (Олићи) који славе Светог Стевана, прислужују и Аранђеловдан, а да би могли један другом доћи, почну славити још прије Аранђелова на три дана. Сваке се године договоре ко ће прије почети славити.

27. У Јању (области на истоименој притоци ријеке Пливе) кад удата кћи наслиједи иза очеве смрти земљу, ако је овај остао без мушке лозе — онда она мора прислуживати и очево крсно име. Ако има више кћери, дакле дионика, онда само најстарија прислужује, и ако све једнак дио добију, а послје њене смрти она која долази иза ње. Важно је да морају ово крсно име прислуживати и дјеца ове кћери, па и ако су само женска — ако само добију земље од матере. Ово бива наравно тек послје смрти њезине. И тако у овом случају прислуживање ове крсне славе иде по самом земљишту, па макар то отишло не знам докле. Занимљиво је да стално тежаци у Осјечанима, кот. Грачаница, кад хоће да дознају од двије крсне славе које је права крсна слава, поред прислуживања у једног тежака — питају које му је слава „по зирату“, т.ј. земљи на којој станује. Исто тако, рећи ће кмету који аги, Турчину, прода кметовско право: „Јадна му мајка, што ће Турчину продавати, канда ће му он припалити крсну свијећу“.

28. На Вариндан кува се *варица*, а сјутрадан на Савиндан, пре сунца, носе је на врело („Добро јутро, хладна вода. Кукољ низ воду, шеница уз воду, био клас колик пас, сноп колик поп, стрњика колик врљика“), и баце је у врело. До сунца донесе се воде кући, и онда је истом слободно јести варицу. — Јањ.

29. На Дјетиње отац веже дјецу јуларом за ногу, дјеца моле оца да их пусти, пољубе га у руку и обећају да ће га слухати. На то их отац пусти.

На Материце дјеца вежу мајке, а ове се одуже орасима, љешницима, сувим воћем, и обећају гибаницу. Увече буде част — гозба с гибаницом, питом, угњеченим грахом, и ракијом (коју и дјеца пију).

На Оцеве исто тако, и од те гозбе оставе јела за Крстовдан. — Котар Брчко, село Обудовац.

30. На Божић рано мушкић који је на Варин дан носио варицу, оде на воду. После закува чесницу (од шенице), метне у њу сребрену пару, испара је ножем, и сваку пругу намијени по једном жити: „Ово ми је шеница, јечам, раж, кукуруз, каришик, пировина“ итд. Затим је запреће у луг. Који дио најбоље наједри и набубри, оно ће жито најбоље родити. За ручак најприје изнесе маја мед и масло, над којим се сви огледају: ко не види себе, тај ће умријети. Затим узме домаћин чесницу голом руком, а један млађи са рукавицом на руци, разлеме је и гледају у кога ће остати већи комад, и тај је сретнији. Комад што је откинуо млађи, раздијели се свој чељади; њиме умачу у мед и масло, и тиме се омрсе. А комад домаћинов оставе па се изнесе пред положника.

31. На Божић у подне свако чељаде добије по свијећу, запали је, онда се донесе кадионица и окаде иконе и чељад, па се пјевају божићне пјесме. Кад се испјевају, покупи домаћин свијеће и угаси их чашом вина над решетом разног жита. Од једне шокице из Крешева чуо сам да се оне капи вина хватају и чувају: ако би по несрећи гром запалио чију кућу, да неће ништа тако угулити ватру колико то неколико капи. Затим се мирбоже сви, и онда домаћин ломи чесницу (над главом ког дјетета), и онда сједају за ручак. — Фоча.

32. На Божић изјутра рано доведу у кућу над огњиште теле или овна, заогрну ћилимом (на другим мјестима ћебетом или поњавом) и тада се с њим мирбоже — љубе сви редом кућани, најприје домаћин, па сви редом, с ријечима „Мир Божји, Христос се роди, здраво *благово!*“ Овим истим ријечима поздрављају се међу се како кућани тако и остали сељани и познаници. Пред ајванче метну варићак са житом, да једе, а кад се сви ижљубе с њим, метну му на рог колач, „ковртањ“, те га ишћерају и гледају свакако, макар га и гонили, да му тај ковртањ спане с рога (само једанпут). Док теле не уведу у кућу, гледају да никакво друго живинче (ороз, мачка, и др.) не униће у кућу. Кад се помирбоже с телетом, омрсе најмлађе мушко дијете са сиром или печеницом, „да буду телад мушка“, а послје овога (дакле рано ујутру) сједају за софру и једу. Теле називају „положник“. — Котар Брчко, село Обудовац.

33. На Бадњи дан чобан мора прије сунца усјећи бадњак, или растов, или грабов, или љесков који има доста ресе,

и донијети га кући. С њим домаћин окруни мало чађи по тав[ан]у и кућу прекрсти.

34. Бадњаци се уносе пред вечеру све један по један. Први бадњак унесе домаћин, а остале млађи; домаћин метне рукавицу са разним житом на руку, а домаћи опет награбе у шаке. Кад се помоли на врата, виче: „Добар вече и Христос се роди!“ и заспе житом укућане, а они посипају њега и одгозарају му: „Добра ти срећа и ваистину се роди!“, и бадњаци се носе на ватру. Код бадњака се пјевају божићне пјесме сву ноћ. — Фоча.

35. Бадњак само растов ваља. — Околина Сарајева.

36. Положник кад пође на полажај понесе жита онаковог, каквог он има на Божић на софри; окити се око капе са три повјесма ланена тако да три краја висе с десне стране преко ува. За капу остраг задјене један кокошији батак, а са десне стране киту босиљка. Кад дође комшији на врата рекне: „Помоз' Бог и Христос се роди!“ — и баца свога жита по соби. На то домаћин баца жита по њему и одговори: „Дао Бог добро — ваистину се роди!“ (мирбожи се). Онда положник сједне за софру и окуси свега што је на софри, али све с медом. Затим устане и сјарне ватру, угарке окрене и право и стрмоглав (и за то неће удити ако се домаћица превари преко године, па окрене угарак стрмоглав), и опет сједне. На то домаћица рекне: „Устани весељаче.“ Положник устане и посијече кокош и поврати се опет и сједне за софру. Кокош се испече и донесе се на софру, само се батаковима положник закити, кад пође кући. — Каоци, кот. Прњавор, по Луки Давидовићу.

37. Положник кад дође, понесе у рукавици жита, и онда он и домаћин гледају ко ће кога преварити и прије посути житом, јер ће у тог боље родити. Положник униће у кућу, и креше ватру; њега огрну ћебетом, па онда сједе и тада га часте. Домаћин му казује како је на чесници које жито предсказано. Положнику се износи десна плећка; он гледа у њу и прориче кући. Положник кад пође, дарује новцем столицу (софру), а њега жене пешкирима и неопредеом кудељом.

38. Полажајник је који први на Божић у јутро дође у кућу, али обично свака кућа има свог полажајника. Кад дође, тада гледају и укућани и полажајник ко ће кога преварити

и прије посути житом. Онда иде бадњацима и машом удара по њима, и како варнице фрцају, тако он говори: „Оволико ти на дом синова, у кеси пара, у кући здравља, у пољу волова, оваца, коза итд. — Фоча.

39. На Божић уводе говече, рано ујутру (да не би ко недостојнији прије ушао у дом), огрну га ћебетом, поспу житом, и сви се с њим, од домаћина па редом, мирбоже. Да му се и јечма, у коме се пале свијеће. — Око Високог.

40. Међу католицима обичај је да на Божић домаћин уводи вола у кућу, меће пред њег жита, дава му колача, који му је метао на рог, и сви га љубе у чело. — Баре — Сарајевско поље.

41. [О Божићу] у кућу уводе над огњиште вола, дадну му чеснице, ракије и печенице, и сви се с њим мирбоже. — Кнеж Поље.

42. Код Чајнића божићну печеницу зову још и веселица или заоблица.

43. Обичај је у Босни на неким мјестима да дјеца сједају на крме заклано пред Божић, да их не би болио трбух. Чим се наине закоље крме, одмах мала дјеца посједају по њему, а која су сасвим нејачна, метну их родитељи.

44. Чесницу само мушко кува. Запретавају је трима младицама, а на њу међу живе угљене и намењују на жита, па по пепелу тих угљенова проричу род дотичног жита. — Медна.

45. Чесницу мијеси кућни старјешина, и то љесковим младицама, а касније их метне у жито. — Кнеж Поље.

46. Били неки католици у Забрђу, који би се на Божић заклонили за чесницу и питали један другог „Видиш ли ме?“...

47. Што се год позајми прије Божића, особито брашно, треба све повратити до Божића — не смије ништа остати у туђим рукама. — Медна.

48. На Божић волови, овце, козе, коњи — а крмад не — прогоне се на врата; вериге се метну крај прага, а двије божићне свијеће на дирече, и тако се проћерају преко верига и између свијећа.

49. Уочи Божића пропусте мал између двије свијеће и гребенове, а тад обаспу ћетеновим опареним сјеменом и рекну: „Кад ово сјеме проникне, тад и проклетнице (тј. вјештице) нашкодиле“.

50. Уочи Божића уgone мал између свијећа ради вјештица. — Медна.

51. Уочи Божића проспу прову око куће и рекну: „Кад ову прову чинилице и вјештице покупиле, онда и моме благу учиниле“ (тј. нашкодиле). — Медна.

52. На Божић омрсе се маслом и медом, и рекну: „Пијем масло с огња, да не лежим од огња“. — Медна.

53. У Јању колач за Мали Божић ишара се финчаном или чашом. Кува се или на Велики Божић, или уочи Малог Божића.

54. У Герзову на Мали Божић међу колач три пут волу на рог, те ако пане лицем — шаром — горе, отелиће стеоне краве мушко, а ако горе буде „огњиште“, отелиће женско.

55. У нас на Благовијести био је обичај палити ђубре. Има их који тај обичај и сада држе, нарочито код Турака и сељака. То бива овако: помету се све собе, куће, двориште, па се оно ђубре сакупи и запали. Вјерује се да тада читаве године неће бити у кући муха ни буха. — Фоча.

56. На Лазареву суботу, чим сване, запали се сметлиште, ради „душманица“, тј. змија, да не иду зградама и да не кољу мал. Чобан (а може и ко други, мушко или женско) узме тевсију или сан, удара дрветом, и виче: Куца, куца, Лазарица, Бјеж од куће плазарица, Бјежи, плазо, од куће, Јер је Лазо код куће.

57. На велики Петак метну двоје скуваних јаја код челињака. Од тих једно остане ту преко читаве године, а друго разбију волу о чело на Ђурђевдан. — Осјечани (Грачаница).

58. На Ђурђевдан прије сунца међу љескове прутове у њивама. — Кнеж Поље.

59. На Марковдан међу јаја на гробове, и та јаја узимају сирочад. Затим постављају софру. Прву софру — у прочељу — поставља она кућа која је најстарија фамилијом. Свију се софара зна ред, и тај ред не смије се побркати. — Рељево.

60. На Јеремијев дан прије сунца свуче се когод из куће го, па узме таву и лупајући у њу чим било обиђе око куће и виче: „Јеремија у поље, Бјеж'те, гује, у море“, и онда вјерују да читаве године неће прићи гуја кући. — Фоча.

61. На Спасовдан постављају софре на брда — спасов-

нице. Прву софру меће понајбогатија кућа, и за њу сједају сви домаћини који ту дођу. Приповиједају да је овај обичај остао од Христа — да је он тај дан био са ученицима и да се узнио на небо, а ученици да су послје излазили на брдо и чекали неће ли се Исус повратити. Тако су приповиједали стари полови. — Око Рељева.

На Спасовдан и Турци засебно излазе на брда и госте се. — Око Сарајева.

62. И код нас пале лиле чобани о Спасовдану, и са запаљеним лилама иду од колибе до колибе да им планинке дају млијека. Варошком чобанину код нас дају спасовнице пите као пешкеш, да боље чува говеда. — Фоча.

На Спасовдан се прскају млијеком, да буду шарена телад. — Фоча.

63. На Спасовдан изјутра, до росе, ките се краве и овце. Ките и мљечар (мљечар). Краве се ките млијечавцом (око врата — огрлица, око трбува — појас, око чела — почелица). Чим помозу краве, скидају ово цвијеће, које носе у мљечар. — Рељево.

64. На Спасовдан треба, ко има, да закоље бравче (јање или јаре), ради мала. — Рељево.

65. У сребреничком котару одржавају се житне молитве, т. зв. „покрижак“, „крста“, или „спасовница“. На свима молитвама заједнички купљеног овна закоље први, најчеститији и најпобожнији домаћин. Ту жртву зову „курбан“. Од тога овна добије свака софра по нешто.

У селу Сикирићи направе крст већином од растова дрвета у сред њива, и ту одржавају молитву.

На тим молитвама, које одржава цело село заједно, сви домаћини тог села купе заједно овна и закољу као „курбан“, кожу дадну у цркву, а дроб баце у мравињац. Овна закоље први домаћин, кога питају и кад ће почети орати; тог овна треба сваки да окуси (попу, ако нема кад, испеку мало цигерике), и на тим молитвама спомињу се живи.

66. [О Спасову дану] треба у сваку њиву убости прије сунца љескову грану. — Рељево.

67. Срби на Витовљу држе о Духовима „масла“ на гробљима, гдје носе јело (месо, сир).

68. „Јелисије просо сије, Иде Виде да обиде, Које никло, да је жито, Које није — да га није“. — Јањ.

69. Уочи Св. Иве (24. VI) пале се, на брежуљку у Купресу, „свитњаци“ од смреке. Пале се кад сунце зађе, а сјутрадан прије сунца згариште три пута обиђу и прођу унакрст.

70. Машале пале уочи Петрова дана чобани, и то сваки код своје куће, па се састану заједно те облазе око торова, а сјутрадан дају им ручак по двојица — тројица, док се све куће не измијењају.

Св. Петар жео шеницу у ноћи и машале палио, и зато се сад уочи Петрова пале.

71. На Врачеве Кузмана и Дамјана треба заклати брва. „На враче, закољи бравче“. — Рељево.

IV. Обичаји при орању

72. Кад се пође први пут да оре, убија се јаје у чело десном првом волу, а рогови му се иските свилом.

73. Кад се убразди прва бразда износи се на њиву „бразданица“, тј. погача, и друга јела (осим чорбе и кашике), чита се Оченаш, доноси се варињак жита, па се дадне сваком волу по мало, а остатак да осталом малу и првом просјаку. — Медна.

74. Кад се почне први пут орати, метне се под прву бразду јаје, завије се волу црвена свила око рога, а на ожину донесу погачу „подбраздиницу“, од које најприје по комадић даду воловима, и онда ужинају. И свако чељаде у кући треба да од ње окуси. — Рељево.

75. На Божић тару иза ручка руке о нарочиту крпу, коју под прву бразду заору. Крпа се зове „кањавац“ („какав је, као кањавац“, кад је ко упрљан). — Осјечани (Грачаница).

76. „Тежак-баша“, тако се звао чивчија који би почео први орати и косити. То би био човјек најбољи радин, и у свачему уредан. — Сарајевско поље.

77. У котару сребреничком а и власеничком и сад је обичај да свако село припитује и да се договори са првим домаћином тежаком, честитим и побогатим, кад ће почети орати и сијати. А кад овај умре, ако његови млађи буду честити као и он, онда ће њих припитивати и с њима се договарати, а ако не, онда ће опет у скупу на збору питати другог честитог и ваљаног домаћина. Овакав особито треба да буде побожан.

78. Прије тридесет година био је *тежак-баша*, и он је био као домаћин читава села. С њим би се остали тежаци договорили, на зборовима и састанцима, кад ће почети орати, и замолили би га да, ако не може више, макар само бразду двије пусти, да би они могли почети, што би он и учинио. Исто тако на зборовима и састанцима и бирали би тежак-башу. Ако је у једном селу било више конфесија, тежак-баша је био један заједнички; гледало се само ко ће бити потпуно достојан те части, без обзира на број конфесионалних домова. — Око Високог.

79. И овде је био чивчија, прије којег није смео нико у селу убраздити. Чивчија се бирао обично по срећи, како би љетина родила те године кад је први пут убраздио. — Медна (око Варцара).

80. Ни једном тежаку село није дало да забразди прије тежак-баше, па макар му баш овај и дозволио, што је дакако врло ријетко било. Тежак-баша није имао никака посла са судом — он је био само тежачки, народни. Око Сарајева тежак-баша нестало је на 10—15 година пред окупацију.

Кад се тежак-баша питао и припознавао, онда је добро и било и свакога је рода било.

Прије неког времена у цијелом сарајевском пољу само је један чоек знао прову насијати, и то је био Турчин, па би њега народ питао кад је вакат и кад ће сијати. А сада зна свака жена.

81. Тежак баша мијењао се само онда ако би издала година за вријеме његова тежак-баштва, вјерујући да је он несретан и крив неродици. — Рељево.

82. „Кад сам био мали (приповједа један) сјећам се ће један Турчин рече, кад је неки сељак почео први да оре: Е да ми је старо вријеме, отишао би и он и плуг му и волови врагу“.

83. Чивчија — Товцић — Турчин у Гламочу vele људи да је имао толику власт да је једном сељаку одузео вола из плуга.

V. „Не ваља се“

84. Не ваља се ткати, прати, а прије ни жито плијевити ни у шуму ићи четвртком, од Великог Четвртка док сноп не пане, и то ради времена.

85. Ни једним петком, преко читаве године, не ваља се прести вуну од својих оваца, ради мала (а од туђих може).

86. Чешљају се у ове дане: суботом, понедеоником и четвртком. Мушкиње очешља млада или дјевојка. Женскиње се не чешља у петак, јер петак узима пету длаку да бијели.

87. Нека жена оде три пута у дрва у свету неђељу. Трећи пут сrete је старац бијеле браде, и каже јој: „Мало ти је било један и два пута, него си дошла и трећи пут. Или волиш да те штапом ударим, или да раниш двоје сироте?“ — „Волим да раним двоје сироте“. На то изађу двије змије и објесе се за двије сисе. И вели моја мати да је видила њезина мати гдје јој висе двије змије до кољена.

88. У *девети уторак* по Божићу не ваља се прести, јер те жице не би ваљале ни на пашчету а камо ли на инсану. — Јањ.

У *источни петак* (први петак по Васкрсу) не ваља се ништа почети ни одачети. — Јањ.

У *мишију суботу* (прва субота иза деветог уторника) не ваља се о пртенани радити јер ће миш изјести конопље. „Чува мајка свог јединка сина, Од ујемка и од урежника, И од жице деветог уторка“. — Јањ.

Не ваља се сновати кроз читаву годину у онај дан у који буде Свети Јован Усјековац. — Јањ.

89. Од Великог Четвртка до Спасовдана не смије се ватра давати на зајам испод млијека ради млијека. — Медна.

90. У онај дан у који буде Усековање Св. Јована (29. августа) не ваља се кроз читаву годину, сновати, со малу [стоци] давати, нити ишта почињати.

91. Не ваља се између Божића прести, ни рашак и преслице износити. — Јањ.

92. Србина је недостојан посао: копати (прије 40—50 година копале су само жене, а и данас ријетко је видити старијег, имућнијег и виђенијег домаћина да копа), прести и сваки женски посао радити (и ако се укоријенило, међу мушкима, плетиво чарапа), ватру ложити, воду носити, љеб мијесити (осим чеснице), на руке полијевати, своје ноге и главу [сам] прати, чешљати се сам (него жене), око мале дјеце ишта радити, и малу дјецу на крилу држати.

93. Женско не треба да се пење на воћку, јер није достојно.

94. Не ваља се свецем узимати у руке оштро гвожђе.

Не ваља се с ноктију воду отресати на другог, ради напретка [или: јер ће заноктице расти].

Кад ко умре у комшилуку, сав комшилук пролије воду, јер „не ваља“ више.

Нема за четрдесет дана напретка онај на кога се потегне нож.

Не ваља се спавати у залазак сунца.

VI. Гатања

95. Ако на Св. Луку пада киша, биће блага зима; ако не пада, биће тешка. Ако изјутра у тору овце леже, биће блага зима, ако стоје, биће тешка.

96. Кад се коље штогод пред Божићни пост, онда се гледа по слезини заклатог бравчета каква ће бити зима: ако је напријед дебела, биће тешка до Божића, а ако је остраг дебела, биће тешка и иза Божића до Св. Саве.

97. [О Божићу] огледа се у меду и маслу помијешану; ко се види, живиће ту годину, иначе неће. — Фоча.

VII. Култ дрвета

98. Кад грми, међу љескову младицу за пас, јер — веле — гром неће на љескову младицу.

99. Кад загрми међу љескову гранчицу или бјеже под лијеску, с вјеровањем да их неће тада гром ударити. — Јањ — Бирач.

100. Љешник може замијенити нафору, т.ј. послјије причешћа ако код куће нема нафоре може да се поједе љешник. — Кнеж Поље.

101. У Змијању један приповиједа да је његов стриц — домаћин узимао љешник или пуп од лијеске, ако не би имао нафоре, сматрајући то потпуно једнаким.


102. Наш народ на луч гледа с особитим неким поштовањем, готово са истим као и на восак. Луч се не смије бацати, и треба добро чувати да не дође на недостојно мјесто, као буниште ■ др.

103. Као луч тако и тисовину народ готово обожава, те се често нађе у којег старог, побожног тежака који комад

луча, а радије тисовине у сандуку (ковчегу), и чува их чисто као неке светиње. Народ вјерује да се виле скупљају гдје има тисовине, а тисовина опет да расте само на чистом мјесту.

Од тисова дрвета (али не и од другог дрвета) носе мали крстић уза се, у одијелу, као амајлију. — Бирач.

И око Сарајева тисовину држе код себе као амајлију, и то макар и најмањи комадић, без стална облика. Тисовину утврђују крави у рокове а и у дижву ради млијека. Тисовину држе код икона, најобичније у облику крста, али не мора бити.

Тисовину носе уза се у облику крста или у оваком облику:  и др., и међу је у бешику и дјечи под главу, ради урока. — Жупа — Вишеград.

Особита је драгоценост имати штап од тисовине, а највећи опет понос и тврдо уздање у напредак сваком тежаку имати тељиг од тисовине.

104. *Крива јелика*, дрво било прије 40 година. Уз његово дебло бацали су од увијек гране — (као задужбину).

„Крива јело, ето теби гране, нек ме не боле ни леђа ни грана“ — тако говоре кад бацају грану на пањ криве јелике. Један је био запалио ту гомилу, и лежао је по године.

VIII. Култ животиња

105. На Божић носи се „вуку вечера“, тј. од сваког јела по мало, и оставе то на раскршћу с ријечима: „Ето, вуче, вечерај код мене, и немој више никада“. При повратку не смије се обазирати. — Медна.

106. Има чобана који се ради вука завјетују да три дана ништа не једу (и то Пророк Данило, Игњатије Богоносац, и Св. Андрија). — Јањ.

107. На Сабор Светог Гаврила, и на Срђев дан, не ради се с воловима, јер је то волујски светац. Друго све може се радити. — Рељево.

IX. Демони и божанства

108. Виле ткају на шимширов стан платно, а и преду, а недељом играју по планинама на пропланцима и око врела. Најлакше се виде о Митровдану. Кад ткају, пјевају пјесме о јунацима. Виле имају и млинове и витлове, и људи су чули гдје млинови мељу, и налазили витлове све машином већ по-

кривене. Један тежак налазио и забиљежио на јеликама, кад сјутрадан само биљешке, а витлова нема. Виле чувају срне и кошуте и музу их, а имају и рисове, који им чувају стадо. Дивокозе, срне и кошуте чувају цуре у бијелу одијелу. Ко их види или се с њима састане па неком то каже, више их неће видети. Ако бегенишу момка, одведу га и с њим рађају дјецу, и то само женску, а ако тај то каже, остане сакат, или га и удаве (у Новом Селу у Купрешком пољу остао сакат један што је казао). Плетенице су им црљене, и чешљају се.

Црни вр(х)ови — мјесто гдје су млини и витлови вилински.

Мати и двије ћери биле саме у соби, зими, кад врата се отворе, и унију три виле (двије царице и мати им), огријаше се и отидоше.

И у Бранику се виђају виле.

Била двојица осуђена на смрт од цара турског, те им обећа да ће их помиловати ако изброје врела у Велебиту. Они тамо оду, кад на сваком мјесту врело, а цар им опет није дао ништа јести, и тако да помру. Кад виде да нема користи, легну глава глави а ноге раскораче да умру. У том дође вила и рекне: „Боже мој, чуда! Све сам дознала и видила, а овог чуда не видох — ноге са двије стране, а главе нема! Ево има 377 врела у Велебиту, и на сваком сам воде пила, а овог чуда видла нијесам — рашљато са двије стране, а главе нема!“...

Често виле, кад нађу дијете на ливадама, задоје га, не би ли био добар јунак.

Виле једу траву бреберину — цвијеће.

Виле рађају са змајем виле.

109. У Хишљанима једне јесени веле да су чули у облаку кола гдје шкрипе, вику на волове — све као и на земљи. То су биле виле.

110. Приповиједа једна баба да су је, кад је малена била, однијеле виле и раниле је љебом од трава. Ту су бабу звали „виленица“. — Пљева.

111. Виле се удају за змајеве.

Вила кад роди женско, вила је, а мушко — змај.

112. У Звечаљци и Маринкуши има *дивија баба*, која има доље све посуђе и ради све послове као и на земљи што се раде. У свакој већој јами има по така једна дивија

баба. Један чобан, који је убацио једном камен у оваку јаму (Звечаљку, и Љуша) вели да је чуо: „Богме да ми нијесу брашњаве руке, видео би“. Кажу све се чује ње оклагија звечи.

113. У молитвама чује се ње се моле „царици небесној“.

114. Кад [је] Арханђел Михаило мјерио душе, једну остави и од ње направи новце. Зато су новци од душе, и њима се може душа изгубити и добити.

115. Један човјек на Светог Ђорђију оставио своје крсно име и отишао у лов. Ту заспи, и би претворен у вука, у којем је облику био једну годину, и као вук све знао и ишао кући, али га увијек одгонили, а у барама појео и једну кобилу. До године на Св. Ђорђију заспи на истом мјесту под омориком, и поврати се опет у човјека.

116. На Шатору има језеро, око којег мал побрабоња, а сјутрадан све пометено. То чине виле.

Приповиједају да се један чобан зарекао да ће гледати шта чисти око језера, кад у ноћи ето човјека на зеленку — Светог Ђорђа, а за њим сваке животиње, а на крају један хроми вук. Свети Ђорђе нареди шта ће које радити, а вуку рекне „ено ти оно дрво“ и показа на дрво на коме је баш био онај чобан. Сјутра на вече дође том чобану и друговима један хром човјек. Онај чобан бојећи, се легне у средину међу чобане. Кад ујутру, а онај хроми човјек био вук, и поијо оног чобана и побјегао.

117. Иза вјенчања звече млађарија, разгрну ватру с ричима: „Зове Пурго на орање“. — Баре (Сарајевско поље).

118. Богу се рекло Пурго и Саваот.

„Зове Пурго на орање“. — Виторога.

119. Вјетрови су из јама и из неких долова, гдје су затворени. Имају долови бурни (тј. од буре), и јужни (од југовине). — Јањ.

120. Вјерује се да кућа није никад сама, и ако од људи у њој нико не био, и зато се увијек назива Бог кад се уније у њу, макар била и празна.

Х. Скаске (козмогонске, етнолошке, јуначке)

121. Најприје Саваот створио небеса, затим земљу; кад — земља била шира, зато је стегао, и зато се намеружгала (отуда брда и долине), припео земљу уз небо кукама („отишао

гдје је небо куком припето“), а на четири ћошка стоје анђели са трубама, чекају заповијести Божје, и затрубиће на страшном суду.

122. Најприје је Бог створио земљу, и то потпуно равну, па онда небо. Небо је било малено, и није могло покрити земљу. Зато Бог ногама збије земљу, скупи је, и тако су постала брда. — Јањ.

123. Била су прије три сунца, те змија, која се тада звала *краса*, и која је летела на крилима по ваздуху, испије два и почне треће. У томе долети гуштер, залети се, попане красу, и с њом хрдне од земљу, и тако сачува сунце. Зато Бог благослови гуштера, дадне му ноге, и одреди нити он да уједа људе, нити људи да њега убијају; а красу прокуне и одреди да се плаже по земљи, а да не може више по ваздуху лијетати, и одреди да је људи убијају. Зато је њу севап убити, а гуштера опет греота.

124. Камен је растао прије исто као и дрво, и што су кости за човјека, то је и камен за земљу — то су кости земљине. Кад је Христос воскресао и пошао на небо, полетио је за њим и камен којим је био поклопљен његов гроб, јер је растао. Онда он повиче: „Куд си пошао, скаменио се!“ И од тада је камен престао расти и почео се каменити. — Јањ.

125. Народ олћенито вјерује да је камен прије растао и да је био мекши (ради тога се добро познају стопе Краљевића Марка по камену).

126. Свечи држали сабор на Смиљани планини, највећој планини на свијету. Ту дадоше Св. Петру винце и шенице, да винограде обилази а шеницу жање. Дању му је моба жела, а ноћу је везивала снопове, и зато запалила машале. Због тога се [и данас] пале машале.

127. Куд је прошао Св. Саво, и благослов свој дао, туда се може киселити и сирити, а прије није могло. У Раткову, око Кључа и Санице) не може се киселити, јер туда није прошао на својим колима.

128. Ваше Пакларева у Девећенским стијенама има алке, о које су бродови везани кад је био потоп. Така алка има и на Виторози, као и на Столовашу (Јањ).

129. На Калину, Близу Бугојна, има алке о коју су се ђемије везивале. (Исто тако на Виторози и Столовашу).

130. Градови су се подизали на висовима, а и дернеци се држали, јер су се бојали потопа, који је прије био.

131. Кад је Бог свијет створио, дао је Арханђелу Михаилу двије одежде, боготкану и богоплетену. С тим је он стварао — рађао, и растварао — душе одузимао. Душе је остављао у некаквом долу, ни у рају ни у паклу. Он је свој посао чинио потпуно по својој вољи: ког је нео уморити и уморио га је, кога оставити и оставио га је. Тако једном јединцу три пут продуљи за три године живот. Зато поћу два анђела од своје воље да га контролишу (кад су ова двојица први пут оптуживала Арханђела Михаила да чини по атару, онда им Бог рекне: „Ја сам му дао боготкану и богоплетену одежду, и ја му сада не могу ништа. Него му их ако можете одузмите“). Анђели се преобуку у просјаке и поћу за њим све из стопе у стопу. Најпослије их упита Арханђео Михаило ко су и шта хоће. Анђели одговоре да су и они Божји, и да могу и они што год и Арханђел Михаило. На то се окладе ко ће прије изнијети из мора пијесак и у њему да нађе живот (црва); анђели су желели само да се како дочепају његових одежада, боготкане и богоплетене, те да му одузму моћ стварати и растварати. То је наслућивао и Арханђео Михаило, те зато најприје пљуне и повиче: „Нека никне дрво јасика“, и када оно најједном никне, повиче он: „Расти даље, расти, расти“, а дрво све у вис веће и веће, док Арханђео не повика: „Стој!“ и тада дрво стане. Арханђео опет пљуне и повиче: „Нека се створи тица по имену шврака, и нека стане на грану, и нека чува боготкану и богоплетену одежду“. У том се створи шврака и дође на грану. Арханђео затим остави своје одежде, и сва тројица поћу у море. Чим доћу до пола дубљине, најједном Бог подиже дно и пијесак просјацима, и они узму камичак. Арханђео Михаило пожуре даље на дно да и он узме пијеска, у том она двојица излете, попану боготкану и богоплетену одежду, и полете у небеса Богу Саваоту. Шврака закрекеће, на то полети Арханђео Михаило, али се на мору ухватио лед четири метра дебео. Он повиче и помоли се Богу, и Бог му створи шиљату челенку на глави, те он једва пробије лед, па полети на небеса, са својих дванаест крила, а анђели су имали по шест крила. Он полети, па полети, и таман да стигне до пријестола Божјега, а она двојица већ стигоше. На то Арханђео Михаило попане ону двојицу за

ногу при дну, и искине им стопало — и од тада остане стопало издубљено. На то она двојица — а један је био Арханђео Гаврило — предаду Богу боготкану и богоплетену одежду. Онда Бог даде те одежде Арханђелу Гаврилу, и од тада Арханђео Гаврило управља земљом, ствара и раствара, али без атара, и одмах одлучује душе праведне у рај а грешне у пакао.

132. *Бабине хуке*. Баба рекла Вељачи: „Удри сила на силу, моји јарчићи педљорошчићи, јањчићи колорошчићи, волићи тељишчићи“ (тј. већ за тељиге). — Високо.

133. Свети Тома био је мајстор — баша, па изради пуну торбу дуката. У том га сретне Исус и упита шта носи у торби, а он рече: „Талаш“. На то Исус одговори: „Да Бог да талаш и био!“ Зато мајстор и има док је у талашу, а док није и нема ништа.

134. У Купрешком пољу има „погана главица“, гдје су безакоња чинили брат и сестра, и зато добила то име; и онда поскочио и дигао се на висину Купрес, а прије тог било жупније од Јања, и одмах пао мраз о Петрову дану.

135. Био један слуга у папе. Папа му рекне да увек Бога назове кад дође води и кад захвати. Једном слуга заборави назвати Бога, захвати воде, па се сјети да није Бога назвао, пролије воду, и док другу захвати, постане дијете од оне воде коју је пролио. Слуга оде папи и каже шта је и како је. Папа заповједи да донесе дијете, па га крсти и надјене му име „Наод Марко“. Дијете почне врло добро напредовати. За годину он је био колик друго од двије, а од двије колик друго од четири. Кад дорасте до школе, папа га дадне на науке. Кад сврши науке, наједном у папе почну освитати књиге под главом, у којима је писало да треба и мора узети своју сестру Марту за жену, и вијенац обријати на глави. Папу то почне мучити, те једно јутро, кад види да не може друго бити, одреди дан и позове све фратрове на свечаност кад ће узети своју сестру и вијенац обријати. Сви фратрови дођу, само један закасни, па полјети на белцу. Кад, под једним орахом чује гдје се нечастиви разговарају и веле: „Ено Марко превари папу, па ће папа да узме своју сестру и вијенац обрије“. На то он полети још већма, али папа већ почео бријати вијенац. Како је он почео бријати, поче одмах Рим опучивати и у земљу пропадати. Кад виђе тај фратар да не може

од пукотине и провалије прећи, стане викати и махати рукама, да не узима своју сестру и не брије вијенац. Од тада остао је на то спомен те фратрови носе вијенац на глави, и од тада има ђавола крштених, који само чине зло крсту. — Котор.

136. Вук Бранковић кад је издао царство на Косову, дошао је у Травник и био у Хајдарбеговој кули, те га паша погуби код Травника на Брезику, гдје је и покопан.

137. У Прусцу не може ороз пјевати, јер га је проклео Јанковић Стојан. „Хеј, граде, проклет био, у теби никад ороз не запјевао“, јер је туда хтио с војском тајно проћи, али ороз запјева и тако Стојан настрада.

138. Код *Кајиног Камена* (Витовље) има у земљи амбар пун прове (Краљичин), коју и сад по гдјекад врело ниже овог камена износи.

139. Нека краљица сијала просо, па кад би год почела, одгодила би за сјутра, говорећи „кад није касно данас, није ни сјутра — шта је један дан?“ Тако дан по дан одгађала, док једнога дана освану и снијег. Зато се рекне, кад ко шта одгађа — „[Одгађа] као краљица кад је сијала просо“. — Јањ.

140. Код Сажиха у стјенама има као читаве собе — одаје, гдје су стопе мале као дјечије, те има камено корито и точак, имају ту наперени топови, итд.

141. Код Бравског (између Кључа и Петровца) био је у градини данашњој неки Банић. Кад му је турска сила дотузила, хтједне селити — бјежати. Његова кћер не хтједне никакo ићи, и оставити благо и новац. Зато је отац прокуне. „Да Бог да се у змију претворила, и не могла се натраг претворити у дјевојку док не пољубила момка!“ Зато и сад у том граду живи та дјевојка претворена у змију, и само се на Ђурђев дан претвори натраг у дјевојку. Косе су јој златне. Кад би се нашао чист (невин) момак, па га пољубила, претворила би се у дјевојку, и момак би добио силно благо које је у тисовој каци. На ту градину иду сваке године момци. Једном је била нашла чиста момка и пошла да га пољуби. Момак се препане и врдне, и на то она цикне и записка и оде.

142. Један ловац, Дакица, ловио на Шатор планини, гдје у вече улови двоје срнчади. Изјутра оде на језеро у засједу, кад наједном из језера изађе крава, а за њом вила гдје носи дижву и рече: „Лакс, Дакичина те пушка погодила!“ Кад

рече то по други пут, онда се он прекрсти и опали у по поле краве. На то вила с телетом побјегне у језеро. Дакица закоље краву и однесе је кући. Сјутрадан су неки ишли језеру и виђели крв. Слично у народној пјесми.

143. У Витовљу приповиједају да је прије 15 година дошао један Швабо једном католику у Паклареву, и отишао с њим на Краљичино Гувно. Ту узме један кључ, ограничи на једном мјесту, рекне оном католику да ту копа. Тада се укаже капак, он га дигне; и укажу се басамаци. Њих двоје сиђу, кад укаже се одаја — магаза, пуна сандука, одијела, рафа и новаца. Швабо узме неке књиге, а овом рекне да узме пара. Он не узме, желећи се послѣје повратити с братом. Кад изађу, Швабо оде, а онај се послѣје поврати, али нигдје не могне ништа наћи.

144. Једна жена у Подгарју, када је била још цурица, угледа једну магazu — подрум у земљи, униђе у њега, те изнесе двоје великих јаја, а касније њезини не нађу ништа. И сад вели та жена да има оно двоје јаја.

145. Нађене и ископане паре ко покрене мора цркнути. Зато треба да их во или ајванче покрене. — Кнеж Поље.

146. Један нађе паре, али чује гдје нешто рекне, док не погине деветоро браће да их неће покренути. Он насади кокош са деветоро јаја, излеже их и закоље на том мјесту, те је онда могао те паре однијети. — Витовље.

XI. Додатак

147. Кад први пут чујеш кукавицу гдје кука, узми камен и баци га што даље од себе и зовни сам себе и вичи: „Ко-лико камен од мене, толико гује бјежале од мене!“ Онда нећеш видјети гује читаве године. — Фоча.

148. Ко од млијека првог кад се отели крава (грушарине) окуси, залије му мајка воду за врат, да би крава била добра на млијеку.

149. Телету се залију рози прије нег окуси млијека своје матере, да му буду бјели.

150. Да леђа не боле, треба се проваљати кад се (у пролеће) види први пут ждријебе, а да губице не боле треба пољубити мраву кад се први пут види. — Јањ.

151. Наше маје обичавају у грах убацити штогод железно а најчешће ексер (клинац), ако се не може брзо да свари.

152. У Босни постоји вјеровање да ће миш прогристи кошуљу или да ће се јечмик попети на око ако не би дао трудној жени кад гледа да што једеш.

153. На врело „Врачац“ (на Љуши) ко је грозничав иде и ту се окупа, уз Госпојински пост, прије сунца. Кад се окупа, баци сребрену пару у врело.

154. Ако дјеца умиру, прода се једно комшији за неколико брашна, и дадне се кроз прозор, вјерујући да ће заиста умирање престати. — Кнеж Поље.

155. Кад муслимани у јесен одлазе са села из својих љетних станова (чардакова), онда оставе на сред собе хљеба, соли и воде. — Рељево.

156. Кад је велика крупа, избацује се софра, кашике, љеб и со. То чине и православни и муслимани. — Око Сарајева.

157. Ко је сретан, тај се родио под сретном звијездом, а несретан под несретном звијездом. Ако ко запање у несрећу рекну: Потонула му звијезда.

158. Прије буне на десет година човјек је могао сам жену отпустити, и то тиме што би јој одсјекао комад бошче (са рогља) и купио јој опанке. Иза тога би комотно по који поп вјенчао и једно и друго.

Био један случај да је једног попа (Петра Глагића) сврнуо пред кућом једног тежака пас. Млада излети те пса издера коцем и превари се те рекне „Запопих ли га, запопих!“ (тј. истукох ли га, истукох). Поп одмах повиче на домаћина: „Гони кују од куће!“, а овај одмах одреже млади комад бошче и оћера је. Поп њега вјенча с другом, а њу (Деву Глиге Слијепца у Читлуку) вјенча опет с другим.

159. На неким мјестима у Босни обичавају опалити столицу на којој је сједио туђин, особито ако је непознат.

160. Кад се кади уочи свеца, најприје се подноси кади-оница домаћину, па онда редом, а ако има ко туђин, онда њему одмах иза домаћина, макар туђин био и просјак.

Тим истим редом ради се и при полијевању на руке, и при изувању.

Жена мора изути пријатеља, макар јој било сто година, ако нема млађе.

161. Један човјек из Јања са десет својих друга дође у Херцеговину (по његовом приповиједању) и заиште јести. Жена им изнесе мали љепчић и мало чорбе. Они у себи помисле да од тог неће ништа бити, но кад сједну, наједу се и још им остане. На поласку упитају домаћина како су се могли најести са онолишно ране. „О, мој брајко, да ми жена није превукла метлу преко армана у недјељу и одузела берихет, не би ви могли бити ни пола појести. Ја у неђељу што год умужем, ништа не донесем кући него све подијелим.

162. Кад се моле Богу, домаћин стане напријед, иза њега ако има који гост, за њим синови, један уз другог, или браћа, затим мушка дјеца, а жене потпуно озад. Домаћин прекида молитву окренувши се осталој чељада с ријечима: „На здравље вам молитва!“ а они одговарају: „Хвала“.

Ако дође свештеник, онда домаћин уступа њему своје мјесто, и свештеник молитву завршује. — Котар Зворник.



ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА ИЗ ИСТОЧНЕ СРБИЈЕ

ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА ИЗ ЈОВЦА

ОКРУГ ВРАЊСКИ

(Мих. М. Вељић, учитељ)

163. Ако на дан четрдесет мученика буде лепо време, верују да ће бити лепа јесен; ако је време кишовито, биће и јесен кишовита.

164. Ако је неко код куће болестан, не ваља клати живину.

165. Ако је ко болестан од богиња, треба му давати да пије врућу заслаћену ракију и не ваља прати његово одело за шест недеља. Ако се детиње или човечије рубље попари цеђем пре шест недеља, верују да ће се богиње повратити и онда су смртоносне.

166. Ако неко болује од привиђања или од падајуће болести, верују да су ту болест довеле бабе врачаре на овај начин. Баба да би довела болест, купи у чаршију живу, и кад се врати у село, ноћу, заповеди живи да иде на ту и ту личност и жива, летећи, дође и уђе у тело онога или оне и производи болове. Ако је казала, за време врачанја, да умре брзо, умреће, ако је казала да се мучи, мучиће се. Лека овоме нема.

167. Кад се месец промени ноћу, верују да ће падати киша у том месецу; а ако се промени дању, неће падати киша.

168. Кад свиња пасе и наиђе на какву гранчицу, па је подигне, верују да ће падати киша.

169. У петак и у недељу не месе, јер верују да ће им се душа огрешити. Ако се деси каква нужда, рецимо смрт, онда се меси, али то чини девојка, а не жена, која се сматра за грешну.

170. У петак и у недељу не муте млеко, јер верују да

ће им се масло покварити. Такође се не мути ни на дан Св. Вартоломеја, да се не би овцама вртео мозак.

171. Човек који се спрема на пут и пође, не ваља да га прође човек или жена с празним тестијама, не ваља да га сретне или пресретне зец и поп. У том случају боље је вратити се и не ићи на пут.

172. На Бадњи дан узме се грумен соли и стави се близу огњишта, те пошто преноћи, сутрадан га узимају, туцају и бацају у њиву, и верују да ће њива донети обилат род.

173. Кад се сеје њива, у жито ставе прстен и једну „чешаљницу“ (којом чешљају конопље), јер верују да ће њива бити честа и као прстен бескрајна.

174. У очи Божића узимају просо, пеку и бацају испечено стоци и око ње, да би било више млека и да се не квари сир и маст.

175. Кад умре у којој кући неки човек, па да не би са собом понео кућевну срећу, као род жита и др., рашире му на десној и левој руци прсте и сипају пшеницу, да на тај начин срећа остане код куће.

176. Кад се која жена за време порођаја мучи и никако се не може ослободити бремена, онда отварају судове, скидају поклопце, и верују да ће се после тога одмах жена ослободити бремена.

177. Да би кокошке носиле јаја, отсече се из туђега кокошарника парче прутућа или дрвета, па се то изгори и угаљ истуца, те се да у храни живини и од тога верују да ће носити јаја.

178. Мрве не мету се руком која има рукавицу, јер верују да би стока полипсала.

179. Мало дете купају док је некрштено сваки дан а после престају га купати средом, петком и недељом, да се не би разболело.

180. У очи поклада (ускршњих) обесе јаје у ојаку и клате га. Ко га ухвати, тај га поједе. После запале конач и намењују га, рецимо, на жито: ако гори много, много ће и жито родити, и обратно.

181. Не треба јести до Ђурђевог дана јагњећину, пилетину, управо не једе се ништа што је постало у овој години,

као јагње или пиле, масло и сир и др., јер не ваља а сматра се и као грех.

182. Чим се ухвате руком за гушу, одмах руку стављају близу уста и дуну. То чине да не би добили „гушу“, јер верују, да на тај начин постаје „гуша“.

183. Кад се пресађује орах, верују да ће онај који је пресаду извршио, умрети кад орахово стабло одебља као његов врат.

184. Кад ко оде гдегод, не враћа се без ичега. Свака кућа при поласку да му, ако ништа друго, а оно један орах. Ово чине зато што верују да се неће ништа родити ако госта испрате без ичега.

185. Ако седнеш или легнеш на праг, верују да ће ти доћи гост у кућу.

186. Ако која жена после смрти остави на преслици вуну неиспредену, онда се та вуна да некој удовици да је испреде, те се после тај вунени конач брижљиво чува. Кад се у селу или у околини појаве заразне болести, гушобоља или заушке, онда се од удовице тражи један конач, који се деци око врата веже, да болест одбију.

187. Кад грми, верују да Бог гађа црнога ђавола.

188. Кад град пада, држе да је због тога што неки раде празником. Да би даље падање града спречили, узимају секиру и остављају испод стреје, окренув облаку сечиво. Сем овог још пуцају и из пушке.

189. Ако згази место које је пас загребао, онда се човек разболи, добије свраб и изађу му ситне бубуљице, и ако не оздраве од изгоретине, која је од његових длака постала, умреће.

190. Кад момак једе бубрег а није још служио војску, верују да ће за време служења погинути.

Стрижба

191. Потсецање косе врши се над децом почевши од прве, треће и пете године. Кад се потсецање косе врши, пази се да година не буде парна, већ непарна. Често се дешава да у једној кући има двоје деце, којима се треба, по обичају, коса потсећи; у томе случају узима се из куће каква животиња, те се и с њом оно исто уради што и с децом. На овај

начин покварен је парни број. Неко донесе прасе, које својом безобразном дерњавом насмеје госте и намучи кума и прикума; неко донесе петла или кокошку.

192. За стријбу потребне су маказе, које се у овом крају зову: ножице. Дршка од маказа украшена је различитим цвећем.

193. На стријбу долазе они који су позвани. Онај који има деце за стријбу, седам дана пре тога потсецања позива најближу својту и кума. Позванима оставља по једну погачу и чутуру ракије. Прво се позове кум а после њега остали.

194. Одређеног дана очекују се гости. Они почињу долазити око десет часова и док не дође кум, не пије се ништа. Кад кум дође, ставе га у чело софре. Он са собом поведе једног човека, свога помоћника, и тога зову *прикум*. Њега ставе до кума, и то с леве стране. По старешинству и сродству гости се поређају и испуне софру. Гости донесу по једну погачу и чутуру ракије. Кум сем погаче и ракије донесе и вина.

Кад се гости с обе стране софре поређају, домаћин приноси своје погаче и ставља их пред њих. Гостинске погаче поређају се једна на другу пред кума и прикума. Кондири (судови земљани) изнесу се пред госте, који почињу пити и наздрављати. Женскадија заузме један крај од софре. Пије се умерено, и разговор води умиљено.

195. Најзад кум нареди родитељима дејим да донесу потребне ствари за стријбу. Одмах, се донесе сито с хлебом и сољу и стави се пред кума и прикума. Хлеб и со значе срећу — да у своме животу дете никад не остане без хлеба и соли. Детету које ће кум да стриже, око врата и леђа ставе пешкир или платно, да не би коса падала на земљу. Отац узима сина или ћерчицу на леву руку, прилази куму, пољуби му руку, па после лице; кум онда прими дете на десну руку, и спусти га прикуму на крило. Прикум држи детету леђа и руке, да се не би бранило. Кум вади детету капу и ставља је у сито. Окренут истоку, прекрсти се, узима маказе и почиње сећи косу, од чела, ка потиљку, и од десне стране ка левој. Чим начини овакав крст, почиње сећи преко реда. Исечену косу ставља у детињу капу. Ако је у детета коса велика, исече му је сву, ако је мала, исече толико колико је

потребно. Кад сврши стријбу, маказе опере вином и преко детињих уста превуче, молећи се Богу за његово здравље.

196. Кум оставља маказе на место, где су стајале и из цепа вади нову капу и покрива детету главу, па онда узима дете од прикума и држи га с десном руком. Пошто му пољуби отац детињи руку и лице, даје га њему, који га узима и износи из собе. Сад прво кум а после њега гости, дају детету бакшиш у новцу, и то стављају у капу где се налази коса. Кад се сви изређају с прилозима у новцу, домаћица простире пешкир и гости почињу ређати дарове, које су нарочито за дете спремљени. Дарови који се дају детету, могу бити: опанчићи, кошулица, гаће, марама, капа, појас и чарапе.

197. За време стријбе жене певају ову песму:

Стрижи, куме, русе косе,
не кај се,

Доста татко рујно вино
купи,

Доста мајка бели дари
готвила,

Доста чича гости мили
навикаја.

Стрижи, куме, русе косе,
не кај се;

Изведри се ведро небо,
Излетише два сиви соколи,
Та паднаше куму на рамења.

Ој, куме, драги куме,
Стрижи, русе косе, —
не кај се!

198. Чим се сврши стрија, кум се прекрсти, узме чашу ракије, подиже је, па онда овако домаћину наздравља: Да је жив домаћин; да су му живи синови; да су му живи шилежиња (унучици); да је жива мајка. Да дочекамо како на кићене ножице [стријба] такој и на зелени венци [свадба]. Да је живо што ти је мило. Да ти Бог да берићет. Да ти се роди виноград, да ти се роди бела пшеница. Што год утрошили гости, Бог нека му накнади. Да живи наш краљ, наша краљица и српски народ. Што попијемо и поједемо, нека нам је слатко. Да је вековито, непроменито (дуго година домаћин да живи). У здравље том и том. Кад се кум напије, ракију пружа домаћину, коме је здравицу напио. Здравнице су им

једнолике и монотоне. Неко на крају рекне и ово: „Који зна више, родиле му вишне; који зна боље, широко му поље! Башка печалили а заједно јели и пили!“

199. Док се пије и наздравља, домаћица износи сито с косом и с даровима и по том уноси у собу своје дарове за кума, прикума и осталих гостију, и раздаје их, почињући с кумом, кога најпре пољуби у руку. Дарови су обично: кошуља, гаће, појас, чарапе, и пешкир. Кад домаћица раздели спремљене дарове, повлачи се, а гости између себе изберу један одбор, који ће оценити шта коштају дарови. Кум их при оцењивању опомиње да буду правични и да поклон оцењују у половину цене од правог коштања. Оцењивачки одбор почиње од кума. Прво прегледа поклон и после одређује цену. Цену одмах саопштавају и траже паре. Кум вади кесу и броји паре. Кад се од свију наплате дарови, сума се изброји, преда се куму, који позива домаћицу и даје избројани ровац. Она прима новац и пољуби куму руку. Дар се не сме вратити, већ се мора примити. Кад се дар не прими, верују да ће им постригнуто дете бити кратког века.

200. Чим се ово сврши, кум устаје, узима погаче и ломи их с гостима. Сад тек наступа право весеље. Цигани свирају, гости играју и певају.

201. За време свирања, играња и певања почињу обичај *долија*, који се врши и на свадбарским весељима. Двојица узму једну јабуку, понуду кума ракијом или вином, па ставе јабуку пред њега. Он се крсти и благосиља, узима чашу и испија је. По том вади кесу из појаса, узима један десетпарац, и забада у јабуку. На овај се начин израђају сви, и јабука буде изрешетана десетпарцима. Јабуку с новцима дају детету, које се је тога дана постригло. Ако је пак свадба, јабука се даје невести.

202. Стрижба се може држати у свако доба године. Најрадије држе ју у јесен и зиму, јер су у овом времену беспослени. Стрижба се не сме пропустити. Ко то уради, на оном ће свету давати зато рачуна, јер ће бити упитан. Сиромашни људи стрижбу сврше у врло узаном кругу пријатеља и својте. Они који су богати, за стрижбу више потроше него што потроше за свадбу.

203. Трећег дана изјутра мати детиња узима отсечену

косу и прво дете које у кући сретне, пита „Шта је ово?“ Ако дете одговори да је то коса, добро је, и одговориће му „Века и амин“, што значи, да ће јој дете дуго година живети. Ако случајно дете не погоди, онда су забринуте и верују да то неће бити добро.

204. Гости преноће и тек се сутрадан или пре ручка или пред вече разилазе. И на овај се начин стрижбено весеље свршава.

205. Овај се обичај држи у овим селима: Јовцу (где је обичај и забележен), Бачвишту, Кацапуну, Белишеву, Клиновцу, Моштаници, Дреновцу, Стублу, итд. Села ова спадају у округ врањски.

ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА ИЗ РАЗГОЈНЕ

ОКРУГ ВРАЊСКИ

(Мих. М. Вељић, учитељ)

206. Кад се у огњишту главница са жаром усправи, онда се каже да ће скоро доћи гост.

207. Кад пси бесне, верују да ће бити родна година.

208. Кад човеку заигра десно раме, родиће му жена женско дете.

209. Кад лисица путнику пређе пут, догодиће му се на путу нешто зло.

210. Кад човек сања да му ваде зуб, неко ће му од својте умрети.

211. Кад те длан сврби, добићеш пара.

212. Кад те сврби нос, љутићеш се.

213. Кад ко сања да сади паприку, неко ће му умрети.

214. Кад петао запева на кућном прагу, доћи ће гост.

215. Кад кокошка пропева, неко ће из те куће умрети.

216. Кад је сунце на заходу, не ваља воду пити.

217. Кад се овце тресу, падаће киша.

218. Кад мало дете узме метлу и мете, доћи ће гост.

219. Да не би ко добио шугу, на Бадње-вече треба јести печену бундеву.

220. Дани од Божића до Св. Јована рачунају се за некрштене и зато верују да је у те дане пуно *омаја* (зли духови који заводе човека, да погрешни пут или да му се нека ствар сасвим друкчије прикаже но што је).

221. Ако је за време Божића време облачно, верују да ће бити лепо лето.

222. Ко се на Богојављење окупа, биће здрав.

223. О Божићу дрва се не смеју цепати, јер ће зечеви пасти жито.

224. Ако се о Божићу домаћин наљути, верује се да мишеви неће чинити штету.

225. Тигањ не ваља грепсти, јер ће за време свадбе падати киша.

226. Кад петлови одмах, пошто на легало легну, певају (кукучу), верује се да ће се време променити — да ће падати киша.

227. По дужини свињске слезине, оцењује се какво ће бити време. Што је дужа и тања слезина, верује се да ће и зима бити кратког века; а кад је дужина подједнаке ширине, онда се мисли, да ће зима бити велика.

228. У очи Св. Јеремије, пред вече, ударају прutom о тенећку или о какав други суд и обилазе кућу и двориште. Ово чине да уплаше змије, да их преко лета — и ако их виде — не смеју напасти. Из истог узрока обичај је да и на дан Св. Јеремија нико не сме и неће да изговори реч *змија*.

229. Другог дана Божића вади се из куће слама, али се не баца. Два укућана узму изнесену сламу и једну сикуру и оду у башту или у воћњак. Један држи сикуру а други сламу. Један замахне на неродно дрво, а други му не даје, говорећи: да ће дрво родити. На оном месту где је дрво мало исечено, везује се сламом.

230. На Бадњи дан месе једну погачу и у њу ставе какву стару пару. У вече, кад ломе погачу, онај коме парица остане у добивеном парчету — сматра се да је срећан.

231. Пасуљ који остане од Бадњег вечера, чува се за лек. Њим се лечи стока, кад болује од гуше.

ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА ИЗ СИРИНИЋСКЕ ЖУПЕ

(Јанко Ђорђевић, учитељ)

232. Ако оно место где је грне код огња стајало не измешаш, улази ђаво. Под грне је неки ајдук сакрио *йети клин*, који су Јевреји тражили да забоду Исусу Христу на трбух. Од тога је времена остало да се оно место измеша, чим се грне макне, и зато је Бог ајдука благословио дотле, док се не ухвати, а кад се ухвати, као вук кожом да плати.

233. У пролеће се ватра не даје износити из куће за младо млеко, а у јесен, да не би стока остала јалова.

234. На оном почетном месту где се отпочиње зидати темељ, богаташи закољу по једног браву, па после на том месту закопају од браву главу, а сиромаси закољу кокошку, па такође закопају њену главу.

235. Кад искре са огњишта скачу, вели се да су то какве вештице, а неки опет да ће сутра огрејати сунце.

236. Не треба вериге остављати никако да се љуљају, јер ће се домаћин непрестано задуживати, и волови неће ићи у јарам. Ако их дигнеш до пола и куком закачиш, домаћин, ако је отишао негде, не враћа се брзо кући.

237. Оно жарље што један пут са сача падне на земљу, не треба по други пут стављати на сач, јер ће се домаћин непрестано задуживати.

238. Часно дрво носи се највише противу вампира. Оно чува од свакојакх болести. Верује се да неће моћи убити куршум онога који га уза се има.

239. Кокош на јаја насађују овако. Узме се 10—15 крупних јаја и ставе се до огња, затим домаћица узме један не угашен жар — жив жар и на сваком јајету начини крст с оним жаром, говорећи: „жив жар, живо пиле; две буле, један Турчин“ (то значи: две кокоши један петао), па после сва јаја полагано меће у гнездо.

240. Воду што се са чесме носи кући, не треба пити на путу, да не би кокоши своја јаја пиле.

241. Ако момак или неко од његових такне девојку свињском њушком, мораће она за тога момка да пође. Исто тако ако се свињска њушка и гатњик метну испод девојачког прага, па их она прескочи.

242. Исечене нокте треба укнути и ставити за појас, те да их човек после у свако време може наћи под појасом кад се на оном свету од Бога затраже. Не треба их бацати никако, јер ако би их која од пернатих животиња појела, добио би онај који би окусио њенога мяса дропљику — јектику, а после смрти да би се угробљичио.

243. Бадњаком запоје људе кад на њих налаје бесно псето. Бадњаком се свиње заране од свињске болести грњице. Од бадњака се праве крстићи, па се после носе на њиве, и међу по зеленим гранама, ради берићета.

244. Оне трице што први пут почну да падају са воденичног камена, дају свињама, противу свињске болести грњице.

245. Понедеоником се ништа из куће не даје, јер се верује да ће свакога дана бити давања.

246. Име новокрштенога детета не казује се (осим укућана) никоме за недељу дана, да би дете дуго живело.

ОБИЧАЈИ И ВЕРОВАЊА ИЗ КРАЈИНЕ

(Живко Стевановић)

А. Ориснице — Суђаје

247. Трећег дана по дечијем рођењу у вече породиља се спрема да буде све око ње чисту и уредно. Обуче чисту кошуљу и чисте хаљине. Дете се окупа и повије у најчистије пеленице. Целе се ноћи бабица налази око новорођенчета да га чува. Око њега се међу златне и сребрне ствари и новци, погача, вино и босиљак. И ако није иначе у обичају, али тога се вечера сви укућани Богу помоле.

248. Око пола ноћи долазе *ориснице* — *суђаје* те усуђују срећу и будућност детету. Породиља или бабица морају те ноћи у сну разговарати се са суђајама. Чешће се деси подужа препирка између матере или бабице с једне и суђаја с друге стране. Чешће из сна пређе бабица или породиља у гласну препирку.

249. Суђаја има три. Најстарија вели да га узму. Средња му обично усуђује телесне недостатке н. пр. да буде сакато,

хромом, ћоравом, глувом и т. д. Најмлађа вели да га оставе да живи до извесног времена, и онда му одређују дан женидбе, девојку и њено село, и дан смрти. Поред тога одређују му: срећу, несрећу, богаство, сиромаштво или на што се оне сложе. Обично је да старије пристају на оно што најмлађа предложи.

250. Новце, златне и сребрне ствари међу с тога да би га суђаје осудиле да буде богато. Погачу и вино да не би било у животу гладно. Босиљак се меће ради чистоће и здравља.

251. Сматрају за највећу срећу ако бабица те ноћи никако не заспи.

Б. Причешће код повлашених Срба на Велик-дан (Ускрс)

252. Зором порани домаћин и спрема један чист чанак. У њега наспе вина, надружи хлеба и мало зелене коприве. То добро измеша па се онда тиме причешћују. Најпре се причешћује домаћин куће па редом мушки по старешинству, па се после причешћују женске.

253. Онај који хоће да узме причест окрене се истоку, прекрсти се и моли Бога за здравље своје и својих укућана, за напредак у кући и стоци. Па онда кусне један пут из чанка. За тим се обрне један пут у месту, начини круг и дође у првобитни положај, понови молитву и опет кусне. Тако ради и трећи пут. После њега тако исто раде и остали укућани.

254. Причест врше под неком зеленом шљивом или другим зеленим дрветом.

255. Још пре зоре међу два зелена бусена око прага: један у кући до прага а један пред кућом до прага. Кад улазе или излазе, ногом стају на бусење. Бусење се држе док не свене, и то обично три дана.

256. Овај обичај код њих замењује причешће, јер су врло ретки људи који се један пут у свом животу причесте. Мој школски послужитељ, који има 56 година, није се никад у свом веку причестио, а свега је 2 пут примио нафору.

257. Ако им од оног њиховог причешћа што претекне, просипају у поток или реку, а никако се не сме просути на друго место.

258. Тек после свршеног причешћа омрсе се.

В. Састанак са покојником

259. У селу Јабуковцу до пре неколико година постојао је овакав обичај. На 40 дана или пола године после смрти иду на гроб покојников, и ископају га, љубе га, и над њим кукају и плачу, умивају га вином и затим га опет у гроб затрпају.

Ово чине да задовоље чежњу и жељу за покојником.

Више нешто о овом не могах сазнати. Ово сам чуо од повише људи а и од самог месног свештеника.

Лети је по селу веома несносан задах од овог њиховог обичаја.

ВЕРОВАЊА О ЂАВОЛУ

У ОКРУГУ МОРАВСКОМ

(Тодор М. Бушетић)

260. Поред имена ђаво, има и имена: нечастиви, куси, репати, враг, несмајчик, анатемник, анђама и немили анђе. Сем тога има и људи са надимком „Ђаво“. Отуда има и читавих породица са старинским презименом „Ђаволовићи“ (у селу Медвеђи, ср. трстенички, окр. крушевачки, и у селу Д. Крчину, ср. темњишки, окр. моравски).

261. Ђавола народ у Левчу замшља у облику човека, са роговима на глави, са избуљеним очима тако да му се белизна види свуда около рожњаче. Ђаво има разбарушену у нереду косу и гологлав је. У лицу је црн као виксован, са дужом, зашиљеном и усуканом брадицом — јарчева брада — и ретким брцима. Има дугачак нос, који је такао у браду. Ђаво има реп налик на воловски, а ноге као у козе, са папцима говеђим. Руке има са прстима, а на прстима орлове нокте. Уши су му као у вола. Младића ђавола замишљају са репом а старијег као кусог.

262. Ђаво је Божји брат, по једном причању. По другом Бог је створио ђавола. Кад је Бог створио земљу и цео свет, он је створио и ђавола. Али је било скоро све сува земља без мора. Па, како је било потребно море, да у њему ђаво живи, то се Бог замисли и рече: „Шта ћу сад? Немам где море установити“. Ђаво рече: „Лако је то. Сабиј земљу у

брегове, набери је, па ће имати места и за море“. Бог послуша ђавола, те тако и уради.

263. Кад је Бог створио небо и земљу, а на земљи још ништа живо, онда је Бог сам живео на земљи. Досади му се самоћа, па науми да створи што живо, што ће му правити друштво. Једном виде свој лик у води, па рече: „Дај да ја ово оживим, те да имам брата и друга“. Прекрсти руком и сенка оживе. Али тај његов створ почне кварити сав Божји посао. Зато Бог створи човека. А ђаво му и дан данџи смета, те упућује људе на зло. Они који слушају ђавола иду у пакао, а који слушају Бога, иду у рај, јер се Бог са братом ђаволом поделио, па рај допаде Богу а пакао ђаволу.

264. Ђаволу је главно станиште на земљи, на мору, крај дубоких река, у ритовима, у дубоким вировима, под воденицом и у њој, око кола, на високом дрвету, у међаку, у бунару, у конопљи, у бачви, у трњу, у каквој рупи, итд. Где удари гром, ту је био ђаво. Он се јавља по ноћи, у глуво доба.

265. Ђаво и ствара. Створио је: вука, козу, купину, гајде, ракију, грађ, вампира и уопште сваку штеточину.

266. Ђаво влада у паклу. Њему се предају грешници у пакао, те их он тамо вечито мучи. А на овом свету: веша, убија, вара, завађа, дави, краде и упућује на зло.

267. Ђавоље радње су: непажња, крађа, пијанство, самоубиство, привиђења, грамжљивост, тврдичлук, кривда и њоме стечена имовина, опсена, исмевање, развод брака, кварење реда у друштву и уопште зло.

268. Ђаво се може претварати из једне животиње у другу, из човека једног облика у други, и у све могуће облике.

269. Ђаво се боји грмљавине и грома. Зато он, чим загрми, бега и крије се где стигне: човеку под гуњ, или у ногавицу; женама под сукњу; у цепно огледалце, у тестију, у бакрач, у ватриште, под мотику, секиру, будак, у ошак, под дрво, у пласт, у цркву итд. Стога гром највише у та места и удара, гађајући нечастивог. Громови су само зато, да гађају ђавола. Зато људи за време грмљавине одмах бацају из цела огледалце. Дешавало се — причају — да се бачено огледалце котрља по земљи и гром пукне и удари у огледалце на очиглед људи.

270. За време грмљавине затискују тестије, заклапају бакраче, запрећу ватру, избацују из куће секиру, мотику, будак, ако су се десили у кући, те на тај начин нема где ђаво да се склони од грома. Бегају за време грмљавине од дрвета, пласта итд. даље, јер мисле да је ту ђаво, па се може погинути од грома који је њему намењен.

271. Шваба је био ухватио ђавола и тукао га донде док му ђаво није све мајсторије показао, као: жељезницу, лађу, машинерије и др. И отуда је Шваба постао „рлосан“, те зна и уме све.

272. Кад удариш ђавола један пут, он те моли да га удариш још један пут. Јер се они (ђаволи) онда од једнога направе два. А ако га не удариш још једном — онда и онај један цркне.

273. Пред сваког лопова иде ђаво, те му раскрчује пут: склања гранчице и (шумке) шушке, да лопов о њих ногом не запне, те могу шушнути, или грана крцнути под ногом, те га може ко осетити и на тај начин би му се осујетила крађа. Али чим лопов учини крађу и са пленом пође кући, ђаво одмах стане пред лопова бацати шушке и гранчице, те га оне одаду и људи осете и лопова ухвате.

274. Кад је Бог створио свет на земљи, дође ђаво и замоли Бога да му дозволи да и он створи коју животињу. Бог му дозволи. Ђаво створи вука, али само тело, јер му душу не могаше дати. Све, све, личи на животињу, али без душе. Тад оде ђаво код Бога и пожали му се, како је створио животињу, али без душе. Бог му рече: „Кажи ти њему: скочи на оца, па да видиш како ће да оживи“. Ђаво оде код мртва вука и рече: „Скочи на Бога“. Али се вук не креће. Ђаво оде опет к Богу и каза шта му се десило. Бог му опет рече: „Кажи му ти онако као што сам ти ја казао, па да видиш хоће ли или неће оживети. Ђаво оде до вука, па се превари и рече: „Скочи на оца“. Вук одједанпут скочи и удави ђавола. Зато се од тога времена и сада верује да вукови гоне, хватају и тамане ђаволе.

275. Отсекао Бог себи врх од малића прста на руци. Од прста канула крв на земљу, и од те крви је никла винова лоза. Огуда је и причест од вина. Ђаво пак каже људима: да он може да створи слађе гвожђе. Отсече себи прст и баци

га у земљу, и од тога ниче купина. Кад је купина родила, она узри пре од грожђа. Али у старо време, нико није хтео окусити купине пре грожђа. Јер, ко пре окуси купине од грожђа, томе се ђаво радује, па макар и зелено грожђе било. Ну Св. Сава је благословио купину да се једе.

276. Чувао анђео овце а ђаво козе. Козе су онда уместо чапоњака имале нокте на прстима и пеле се по дрвећу, те брстеле. А и ђаво се радо пентра по дрвећу, зато им је он и чобанин. Овце су онда биле само беле. Оде ђаво у једну кућу, да завади два брата на деоби, и замоли анђела да му припази козе, док се он врати. Анђео пристане. Али козе не мироваху. Анђео им зато све нокте сасече, те им посташе чапоњци. Кад дође ђаво и виде шта је начинио анђео, науми осветити му се. Једном анђео угледа неког човека како не уме да оре. Оде да му покаже, а ђавола замоли да му припази овце док се не врати. Ђаво пристане, али узме те обоји неколико оваца, да буду црне. Кад се анђео врати и виде црне овце, он благослови: да црна вуна буде скупља, а коза да буде сиротињска кравица.

277. Дође једном човеку у сну старац и каже му место где има закопаних девет бакрача блага, зато да узме девет људи и оде да ископа. Али за све време копања, он да им служи ракију, и да нико од њих не сме ни речи проговорити, па ма их ко запиткивао. И тако оду да копају. У копању наиђу на бакраче. Још су само имали девети бакрач да изваде. Почну пролазити туда многи људи и запиткивати их: „Шта радите то?“, „Шта тражите ту?“, али они никако не одговараху. Онај непрестано служи ракијом. У том прође нека војска. И војници их запиткиваше, али они не одговараху. Најзад им приђе један ђспави коморџија са сакатим коњем и запита их: „Прође ли овуда каква војска?“ — Сви ћуте и не одговарају му. Овај понова пита: „Могу ли их скоро стићи?“. — Један који се већ беше угрејао од ракије, рече: „Каки си, стигнућеш их страг на јесен“.

У том се на мах затрпаше бакрачи с благом у рупи, те се и не познаваше где је ковано. Изгубише све због ракије.

278. Кад су Бог и Св. Сава створили воденицу, они нису начинили чекетало, већ су руком из коша гурали зрна у камен. Дође ђаво те виде воденицу, па се у реци са осталим ђаволима разговарао: „Нису умели да начине воденицу. Требало

је да метну једно дрвце натучено на један савијен труп тако да дрвце једним крајем дохвати горњи камен, а горњим крајем да сеца превијени прут који је у вези с кошом, и на тај начин да дрма кош, те да из коша сама зрна испадају у камен“ — рече један ђаво. Ђаволи мислили да их нико не слуша. Али је пчела била ђаволу на капи. Кад пчела то чу, она летну с ђавоље капе право к воденици, да каже Богу шта је чула. Зукну пчела и полете. Чу ђаво зујање и сети се да ће пчела све испричати, па зато пусти јак град да би град убио пчелу. Али пчела срећно приспе Богу. Но град је пребије преко средине и само за мало па да је сасвим прекине. Пчела исприча Богу шта је чула. Онда Бог и Св. Сава метуше чекетало. Али се пчела поче жалити Богу: „Куд ћу ја овако пребијена и грдна мимо друге?“ — „Лако ћемо. Од сада све мушице такве да буду“ — рече Бог. И тако, све мушице постадоше пресечене преко средине тела.

279. Побију се жена и ђаво у воденици. Ђаво узме мотку, а жена једно дрво. Жена удара ђавола, а ђаво њу не може, јер дугачка мотка закучиваше у таван. Кад виде ђаво да је свему томе криво дугачко дрво, он отме жени кратко дрво а баци дугачко. Жена зграби мотку и побеже напоље. Ђаво истрча за њом. Сад напољу стаде жена понова ђавола тући, док ђаво њу кратким дрветом не могаше ни дохватити. Наљућен ђаво јурну к жени, зграби је, да је удави. Али анђео потеже мачем да погуби ђавола, те у том осече и жени и ђаволу главу једним махом. Виде анђео да је погрешио, саопшти Богу. Бог му нареди да оде и мете женину главу на тело јој, па ће она оживети. Анђео погреши, те на жену мете ђаволу главу, и ова јој и срасте за тело. Отуда жене не скидају капу у цркви кад се Богу моле.

280. Ишао човек сâм, око пола ноћи — у глуво доба. Наједанпут чује да му иде у сусрет нека ука и бука, песма, свирка, гајде, и гласови: „И ху! И ху!“ Човек погледа боље, и виде у потоку свадбу. Ту ти је млада невеста, девер, војвода с чутуром, старешински момци са опруженом дарованом кошуљом низ леђа. Наједанпут га дохвате сватови у оро. Игра он, па га све беле пене попале. Пошто је већ посустао играјући, пружи му војвода чутуру, да пије здравицу. Човек узме чутуру и по обичају прекрсти се, и таман нагне чутуру да пије, кад наједанпут од сватова нигде никог нема, а он у

својим рукама виде коњску главу — лобању — коју је нагао, да из ње пије, место из чутуре. Он се онда од страха запрепашћен прекрсти још неколико пута, и клецајући коленима, једва довуче до куће, а затим одболује више дана.

[Ови се случајеви, по причању многих, дешавају и у садашњости].

281. Зовнуо ђаво човека на вечеру. Кад тамо а оно на столу од сваког јела по мало: од хлеба, меса, трешања — кришке крушака, јабука, лубеница, диња итд. И то све пепељиво, длакаво и каљаво. Гост упита ђавола: „Шта је то? Каква ти је то вечера: длакава и каљава?“ — „То су све они парчићи што људима при једењу испадне из руку. И докле год не каже: „Ђаво те изео“, ја га не узимам. А ако би га човек узео са земље и појео, то је тај човек моја душа“.

РЕГИСТАР ЗА „ОБИЧАЈЕ И ВЕРОВАЊА“

ајван 145
алка 128, 129
амајлија 103
амбар 138
анатемник 260
анђама 260
анђео 121, 131, 276, 279
немили анђео 260
арман (area) 161
Арханђелов дан 26
Арханђео Гаврило 131
Арханђео Михаило 114, 131
дивија баба 112
баба-врачара 166
бабин 132
бабица (obstetrix) 247, 248, 251
бадњак 33, 34, 35, 38, 243
Бадње вече 219, 231
Бадњи дан 33, 172, 230
бакрач 269, 270, 277
бакшиш 196
банић (banulus) 141
батак 36
бачва 264
бдење 251
бео 87, 108, 149, 276
берихет 161, 198, 243
бесан 243
беснило 207
бешика (cupabula) 103
благ (зима) 95
благо (pecus) 51
благо (thesaurus) 141, **143—146**, 277
Благовести 55
„благово“ **32**

благослов 123, 127, 201, 232, 275, 276
Бог 118, 120, **122**, 123, 131, 135, 162,
187, 195, 242, 247, 253, 262, 263,
274, 275, 278
богат 250
богиње (variola) 165
Богојављење 222
богоплетен 131
боготкан 131
Божић 30, 31, 32, 38, 39, 40, 41, 43,
46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 75, 91
97, 145, 174, 221, 223, 224, 229
Мали Божић 53, 54
божанства и демони **108—120**
божићњи 96
болест 43, 150, 164, 166, 179, 186, 231
238, 243, 244, 280
падајућа болест 166
босиљак 36, 247, 250
бошча 22, 158
брав 6, 16, 21, 64, 71, 96, 234
в. колач
брада 87, 261
бразда 73, 74, 75
в. убражђивање
„бразданица“ 73
развод брака 267
Вук Бранковић 136
брат 134
браћа 146
брашно 47
брашњав 112
брдо (mons) 61, 122
бреберина 108
брег 262

брежуљак 69
брисање руку 75
брод (navis) 128
в. ђемија
бува 55
бубрег 190
будак 269, 270
буктиња в. машала
була (= кокош) 239
бунар 264
бундева 219
бунште 102
бусане гробова 16
бусен 255
ваљање (volutatio) 150
вампира 238, 265
в. угробничити се
варање 266
Варин дан 28, 30
варица 28, 30
варница 38
в. искра
васкрсење 124
ватра 36, 37, 89, 92, 117, 233
ватра од грома 31
запретање ватре 270
в. огањ
везивање 29, 229
Велебит 108
Велик-дан **252—259**
венац (coma и tonsura) 135
венчање 117
вериге, 48, 236
веселица 42
веселяк 36
веселе 19, 200
ветар 119
вече 228
вечера 16
вешање 266
„вешање пунице“ 7
вештица 49, 50, 51, 235
Виде 68
вила (nympha) 103, 108, 109, 110, 111,
116, 142
виленице 110
вино 31, 126, 194, 195, 197, 201, 247,
250, 252, 259, 275

винова лоза 275
виноград 126, 198
вир 264
витао 108
во 40, 41, 48, 54, 57, 72, 73, 74, 107,
109, 145, 236
вода 8, 17, 28, 30, 92, 94, 135, 148, 155,
216, 240, 263
воденица 264, 278, 279
воденични 244
војска 190, 277
волићи 132
волујски 107
восак 102
воће 29
воћка 93
воћњак 229
враг 260
врат 148, 183, 195
врата 48
врачара 166
Врачац (извор) 153
Врачи Кузман и Дамјан 71
врело (fons) 28, 108, 153
време (caeli status) 163, 226, 227
врућ 165
врх 108
вук 105, 106, 115, 116, 265, 274
Вук Бранковић 136
вуна 85, 186, 276
Арханђео Гаврило 131
гајде 265, 280
гатања **95—97**
гатињак 241
гашење (ватре) 31, (свеће) 31
гвожђе 94
гвоздени в. железни
глава 31, 92, 135, 234, 279, 280
главица 134
главница 206
глад 161
глуво доба 264, 280
гибаница 29
гнездо 239
го 30, 60
говече 39
година (anno) 81, 207
гологлав 261

Госпојински пост 153
 гост 162, 184, 185, 194, 196, 199, 200,
 204, 206, 214, 218
 в. туђин
 гостински дар 184
 грабов (бадњак) 33
 град (grando) 188, 265, 278
 в. крупа
 градина 141
 грамжљивост 267
 грана 66
 граница 99, 168
 грах 29, 151
 гребени 49
 грепсти (тигањ) 225
 грешник 265
 грмљавина 98, 99, 187, 269, 270
 грне (лонац) 232
 грњица (болест) 243, 214
 гроб 8, 13, 15, 16, 20, 59, 259
 гробље 8, 13, 16, 19, 20, 67
 грожђе 275
 грозничав 153
 гром 31, 98, 99, 264, 269
 грушарина 148
 губица 150
 гувно 143
 гуја 60, 147
 в. змија
 гуњ 269
 гуша 182, 231
 „гуша“ (болест) 182
 гушобоља 186
 гуштер 123
 давање 245
 дављење 236
 Дакица 142
 дању 167
 пророк Данило 106
 дар 6, 184, 196, 197, 199
 в. прилог
 даривати 1, 37
 два 49
 девет 146, 277
 девети (уторак) 88
 дваваест 131
 девојка 169, 241
 дељење (давање) 161

демони и божанства **108—120**
 десетпарац 201
 десни (dexter) 36, 37, 72, 175, 196, 208
 дете 11, 31, 32, 108, 135, 179, 195, 196,
 208, 218, 247, 248
 Детињци 29
 деца 18, 43, 92, 103, 154, 191
 дечји 140
 дивја баба 112
 дивокоза 108
 длака 189
 длан 211
 дојење 108
 долибаша 24
 долије 201
 домаћин 9, 16, 30, 32, 33, 34, 37, 40,
 65, 78, 160, 162, 198, 224, 236, 237,
 252
 в. старешина
 домаћница 196, 199, 239
 достојан 93
 дрво (arbor) 229, 238, 254, 264, 269,
 270
 култ дрвета **98—104**
 дрво (lignum) 177, 223
 дроб 65
 дропљика (phthisis) 242
 други пут 237, 272
 дувати 182
 дуг (aes alienum) 236, 237
 дуг живот 246
 Духови (Pentecoste) 67
 душа 114, 131, 274
 „душманице“ (змије) 56
 ђаво 135, 187, 232, **260—281**
 в. нечастиви
 ђемија 129
 в. брод
 Ђурђевдан 57, 58, 141, 181
 ђубре 55
 в. сметлиште.
 ексер 151
 жар 206, 237, 239
 ждребе 150
 железни 151
 жена 13, 135, 158, 160, 162, 169, 186, 279
 женскадија 194
 женски 21, 208

женско 8, 54, 86, 93, 108, 111, 252
 жива (argentum vivum) 166
 живи (vivus) 23, 44, 65
 живина 164, 177
 животиња 191
 житни 65
 жито 1, 34, 36, 37, 38, 39, 40, 44, 45,
 63, 73, 84, 173, 223
 жица (од пређе) 88
 завадити 266
 завет 18, 106
 задушнице 13, 16, 21
 зајам 89
 заједнички 65
 заиграти (треперити) 208
 заједно 65, 70
 закачити 236
 закопати 234
 залазак (occusus) 69, 94
 заливање (поливање) 149
 залог 281
 заоблица 42
 запојити 243
 запретање 270
 заседа 142
 заушци 186
 заход (occusus) 216
 збор (conventus) 77, 78
 звезда 157
 здрав 222
 здравица 198
 в. наздрављати
 здравље 23, 195, 198, 250, 253
 зелен 254
 зеленко 116
 земља 27, 121, 122, 124, 138, 237, 262
 264, 274
 зец 171
 зидање 234
 зима 95, 96, 202, 227
 зимске задушнице 16
 зират 27
 златан 141, 247, 250
 зло 209, 266, 267
 змај 108, 111
 змија 56, 87, 141, 228
 в. гуја
 пре зоре 255

зуб 210
 Ивањдан 69
 Игњатије Богоносац 106
 играње 19, 108, 200, 201
 изгубљен 261
 извор 108
 в. врело
 изјутра в. рано
 из кѳће 233, 245, 270
 изнутрица 21
 изување 160
 икона 1, 31, 103
 име 246
 искра 235
 исмевање 267
 исток 195, 253
 источни 88
 јабука 201
 јагњећина 181
 јаје 16, 20, 57, 59, 72, 74, 144, 177,
 180, 239, 240
 јалов 233
 јама 112, 119
 Јанковић Стојан 137
 јањићи 132
 јарам 236
 јарчићи 132
 јасика 131
 Јевреји 232
 један пут 253, 272
 едење 24, 32, 106, 152, 161, 190, 219
 језеро 116, 142
 јела (abies) 105
 јјелика 104
 Јелисије 68
 јело 13, 16, 67, 73, 105
 јењага 1
 Јеремијев дан 60
 јесен 163, 202, 223
 јесенске задушнице 16
 јехтика 242
 јечам 39
 јечмик 152
 јунак 108
 јутро 38
 кадити 31
 кадионица 31
 кађење 160

Кајин камен 138
 камен 124, 125, 147, 244
 кањавац 75
 капа 36, 195, 196, 278, 279
 каца 141
 кашика 156
 кеса 201
 кићење 63, 72
 кићење гробова 16
 киша 22, 95, 167, 168, 217, 225, 226
 кишељење 127
 кишовит 163
 клање 13, 64, 71, 96, 146, 164, 234
 клетва 141
 клин 232
 клинац 151
 кључ (clavis) 143
 књиге 143
 ковртањ (колач) 32
 кожа (pellis) 65
 коза 48, 251, 265, 276
 кокош 4, 36, 146, 177, 191, 215, 234, 239, 240
 кокошарник 177
 кокошји 36
 кола (currus) 109, 127
 колач 5, 32, 40, 53, 54
 колевка в. бешика
 коло (chorus) 280
 колорошчић 132
 коморџија 277
 конац 186
 кондир 194
 конопља 88, 173, 264
 коњ 48
 коњски 280
 копање 92, 277
 копање блага **143—146**
 коприва 252
 коса (coma) 1, 141, 191, 195, 196, 199, 203, 261
 Косово 136
 кост 124
 кошење 76
 кошуља 22, 152
 кошута 182
 крава 63, 103, 142, 148
 крађа 266, 267
 краљ 198
 краљица 138, 139, 198
 краљичин 143
 краса 123
 крв 275
 кресати (excutere) 37
 крив (curvus) 104, 105
 кривда 267
 крило (ala) 123, 131
 крило (sinus) 92, 195
 крме 43, 48
 кроз прозор 154
 крпа 75
 крсни 23, 25, 27
 крсно име 5, 6, 16, 23, 24, 25, 26, 27, 115
 крст 65, 103, 135, 195, 239
 крста (ропра) 65
 крстити се 201
 в. прекрстити се
 крстић 103
 Крстовдан 29
 круг 253
 крупа 156
 крштен 135, 246
 књи 27
 кудеља 37
 кука (uncus) 121
 кукурекати 226
 култ животиња 105—107
 култ мртвих 8—22
 кум 193—201
 купање 179, 222, 247
 купина 265, 275
 курбан 65
 куршум 238
 кус 260, 261
 кућа 1, 32, 33, 60, 120, 253
 из куће 233, 245, 270
 кућевна срећа 175
 Лазарева субота 56
 Лазо 56
 лан в. ћетен
 ланен 36
 леви 175, 194, 195
 леђа 150, 195
 лек 231
 лесков 33, 45, 58, 66, 98, 99

леп (serenus) 163
 лето 221
 лешник 29, 100, 101
 лик 263
 лиле 62
 лисица 209
 лице (facies recta) 54
 лов 115
 ловац 142
 винова лоза 275
 ломљење 30, 31, 200, 230
 лопов 273
 лупање 60
 луч 102, 103
 љубљење 1, 2, 32, 40
 љуљање (верига) 236
 љутња 212
 мајка 203
 мајстор-баша 133
 мајсторија 271
 маказе 192, 195, 196
 мал (resus) 10, 49, 50, 64, 73, 85, 90
 Наход Марко 135
 Марко Краљевић 125
 Марковдан 13, 16, 19, 20, 59
 масла (unctio)
 масло 30, 52, 97, 181
 материн (завет) 18
 Материце 29
 мачка 32
 машала (fax) 70, 126
 мед 1, 30, 36, 52, 97
 мерење 114
 месец (luna) 167
 мести (verrere) 218
 место 8, 14, 15, 102, 103, 115, 277
 метла 161, 218
 мешање 232
 мешење 92, 169
 мирбожање 31, 32, 36, 39, 41
 Митровдан 108
 Арханђео Михаило 114, 131
 миш 88, 152, 224
 мишји (субота) 88
 млад (млеко) 233
 млада (nova nupta) 1, 2, 3, 5, 6
 младица 44, 45, 98
 младожења 4
 млеко 62, 89, 148, 149, 170, 174, 233
 млин 108
 молитва 19, 65, 113, 162, 195, 247, 253
 момак 190, 241
 море 262, 264
 мотика 269, 270
 мрав 150
 мравињак 65
 мраз 134
 мрва 178
 мртвац 12, 15, 175, 259
 мртвачки 17
 мртви 23
 в. култ мртвих
 мува 55
 мужење 161
 мушица 278
 мушки 18, 21, 27, 32, 252
 мушко 8, 30, 44, 54, 86, 111
 надимак 260
 наздрављање 194
 в. здравица
 најести се 161
 најмлађи 32
 најстарији 25
 наконче 1
 наљутити се 224
 намењивање 30, 44, 180
 наситити се в. најести се
 наслеђе 27
 нафора 100, 101
 Наход Марко 135
 небеса 121
 небо 122, 197
 не ваља (се) **84—94**, 107, 164, 165, 171, 181, 216, 223, 225, 233, 236, 237, 240, 242
 невеста 201
 недеља (domenica) 87, 161, 169, 170, 179
 недостојан 92, 102
 некрштен 179
 некрштени дани 220
 „немили анђео“ 260
 неопредеи 186
 непажња 267
 непаран (impar) 191
 неродан 229
 неродица 81

несмајник 260
 несрећан 157
 нечастиви 135, 260
 нов 12
 новац 10, 37, 114
 новци 143, 201, 247, 250
 в. паре
 ногавица 269
 нога 92, 261
 нож 94
 ножице (маказе) 192
 нокат 94, 242, 261, 276
 нос 212, 261
 ноћ 264
 ноћу 166, 167
 њива 58, 65, 66, 73, 172, 173, 243
 њушка 241
 обазирати се 105
 облажење 60, 69, 228
 облак 109, 188
 облачан 221
 обућа 12
 ован 21, 32, 65
 овца 21, 48, 63, 95, 217, 276
 огањ 52, 239
 огледалце 269
 огледање (у меду и маслу) 30, (у огледалу) 97
 огњиште (focus) 1, 8, 32, 41, 172, 206, 235
 огњиште (facies adversa) 54
 ограничити [магички] 143
 одежа 131
 одело 108, 165
 оживети 263
 омаја (larvae) 220
 омрсити се 30, 32, 52, 258
 онај свет 202, 242
 опанци 158
 опсена 267
 орање 65, **72—83**, 118, 276
 орах 29, 32, 135, 183, 184
 ориснице 247—251
 орлов 261
 оро (chorus) 280
 ороз (gallus) 137
 отац 196
 отварање 176
 отпустити (жену) 158
 Оцеви 29
 очев (завет) 18
 Оченаш 73
 очи 261
 оцак 180, 269
 падајућа болест 166
 пакао 131, 263, 266
 паљење 55, 56, 62, 69, 126
 панаија 16
 папа 135
 паприка 213
 папула 8
 папци 261
 пара (pinnus) 15, 16, 30, 145, 146, 153, 211, 230
 в. новац
 паран (par) 191
 пас (canis) 189, 207
 пасти (pascor) 223
 пасуљ 231
 в. грах
 певање 108, 200, 201
 педљорошчић 132
 пепео 44
 перната животиња 242
 песак 131
 песма 31, 34, 108, 142, 197
 петак 57, 85, 86, 88, 169, 170, 179
 петао 191, 214, 226
 в. ороз
 пети (quintus) 86, 191, 232
 Петровдан 70, 134
 пећи 174
 печеница 32, 41, 42
 в. крме
 пешкир 37, 195, 196, 199
 пијанство 267
 пијење 194, 216, 240
 пилећина 181
 пиромантија 180
 пита 8, 29, 62
 в. брав; запојити; колач
 питање [магично] 203
 пласт 269, 270
 платно 195
 „плазарица“ (змија) 56
 плевљење 84
 плетеница 108

плећка 37
 пљување 131
 повесмо 36
 „Погана Главница“ 134
 погача 8, 73, 74, 193, 194, 200, 230, 247, 250
 погинути 190
 погреб 13, 16
 погребни обичаји **8—22**
 „подбраздиница“ 74
 подрум 144
 позајмљивање 47
 позван 193
 појас 196, 199, 242
 покладе (ускршње) 180
 покрижак 65
 пола (dimidium) 236
 полагајник в. полагеник
 полагеник 30, 32, 36, 37, 38
 поливање (руку) 92, 160
 положник в. полагеник
 пољубац 141, 150
 пољубити 195, 196, 199
 полугодишњи помен 16, 25
 понедеоник 86, 245
 поп 171
 породиља 247, 248
 порођај 176
 посипање (житом) 37, 38
 последњи 24
 пост 8, 96, 153
 постеља 9
 потиљак 195
 поток 257
 потоп 128, 129, 130
 потсецање косе 191
 походе 4, 5, 6
 почетак 88, 90
 почињање, 78, 234
 право (recte) 36
 праг 2, 48, 185, 214, 241, 255
 празан 171
 празници **23—71**, 188
 в. светац
 прање 84, 92, 165
 прасе 191
 први 6, 24, 34, 38, 59, 61, 72, 73, 74, 75, 76, 148, 191
 први пут 5, 72, 74, 147, 150
 предење 85, 88, 91, 92, 108
 презиме 260
 пре зоре 255
 преко (super) 3
 прекрстити 33, 263
 прекрстити се 142, 195, 198, 253, 280
 в. крстити се
 пресађивање 183
 прескочити 241
 преслица 91, 186
 пре сунца 28, 33, 58, 60, 66, 69, 153
 претварање (metamorphosis) 115, 268
 прећи (пут) 209
 привиђање 166, 267
 прикум 194, 195, 196, 119
 прилог (donum) 8
 в. дар
 прислуживати 26, 27
 причешће 100, 101, 252—259, 275
 кроз прозор 158
 „проклетница“ (вештица) 49
 пролеће 233
 прорицање 37, 44
 просјак 73, 131, 160
 просо 51, 68, 138, 139, 174
 прочеље 24
 прскање 62
 прст 275
 прстен 173
 прут 58
 псето 243
 пуница 4, 7
 Пурго 117, 118
 пут 209
 путник 209
 путовање 171
 на путу 240
 пуцање 188
 пшеница 30, 126, 175, 198
 разбарушен 261
 разбој в. стан
 разни в. све
 разно жито 31, 34
 рај 131, 263
 ракија 29, 41, 165, 193, 194, 198, 201, 265, 277
 раме 208

- рано (mane) 32, 56, 63
 раскршће 105
 рашак 91
 река 22, 257, 264
 реп 261
 репати 260
 решето 31
 рис 108
 рит 264
 рлосан 271
 рог 32, 40, 54, 72, 74, 103, 149, 231
 род (fruges) 175
 родан (година) 207
 родити (понети род) 172
 рођење 247
 рубље 165
 рука 75, 92, 160, 182, 195, 196, 199
 рукавица 30, 34, 37, 178
 рупа 264
 сабор 126
 Сабор Светога Гаврила 107
 Саваот 118, 121
 Савин дан 28
 сађење 213
 сакат 108
 сам себе 147
 самоубиство 267
 сан 277
 сахан 56
 в. таза, тепсија
 сач 237
 свадба 1—7, 201, 202, 225, 280
 сваки 74, 105, 116
 све, свега, свачега по мало 36, 281
 свет (mundus) 131
 светац (festus dies) 94, 107, 160
 в. празник
 Свети Андреја 106
 Свети Вартоломеја 170
 Свети Гаврило 107
 Свети Ђорђе 115, 116
 Свети Јеремија 228
 Свети Јован Усековац 88
 Свети Лука 95
 Свети Петар 70, 126
 Свети Сава 96, 127, 275, 278
 Свети Стеван 26
 Свети Тома 133
 свеци 126
 свештеник 162
 свећа 8, 16, 25, 27, 31, 39, 48, 49, 50
 свила 72, 74
 свиња 168, 227, 243, 244
 свињски 241, 244
 свирање 200, 201, 280
 свитњак (од смреке) 69
 свлачење
 свој 85
 својта 193, 210
 свраб 189, 211, 212
 сврака 131
 свући се (exuere vestem) 60
 севап 21
 сед (capus) 86
 седам (septem) 193
 седми 8
 седмодневни
 в. помен
 сејање 68, 77, 173
 секира 3, 188, 229, 269, 270
 семе 49
 сенка 203
 сестра 134, 135
 сећи (нокте) 242
 сир 32, 181
 сирење 127
 сиротиња 13, 15
 сирбчад 59
 сит в. најести се
 сито (sibrium) 195, 199
 сјаривати (ватру) 36
 скаске 121—146
 слава в. крсно име
 сладак 165
 слама 229
 слезина 96, 227
 сметлиште 56
 в. ђубре
 Смиљана планина 126
 смрека 69
 смрт 9, 10, 11, 94, 154, 186, 210, 213, 215
 сновање 88, 90
 снови 210, 213
 со 90, 155, 156, 172, 195
 соба 140, 155
 соко 197

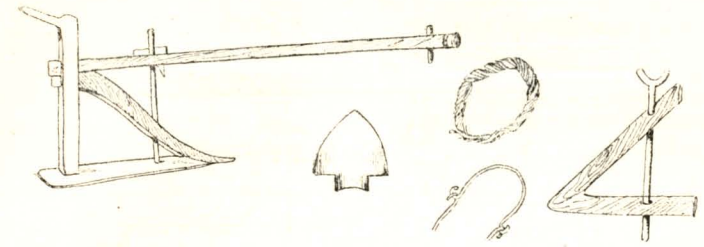
- софра 8, 16, 19, 24, 36, 37, 59, 61, 65, 156, 194
 в. гробље
 спавање 94
 спаљивање (постеље) 9
 Спасовдан 61, 62, 63, 64, 66, 89
 спасовница 61, 62, 65
 спомињање мртвих 23
 Србин 92
 Срђев дан 107
 сребри 10, 30, 153, 247, 250
 среда (dies Mercuri) 179
 сретане 171
 срећа 79, 175, 195, 248, 251
 срећан 157, 230
 срна 108
 срце 21
 стадо 108
 стан (iugum textorium) 108
 стара пара 230
 старац 87, 277
 старешина 14, 45
 в. домаћин
 старешинство 194, 252
 старешина в. старешина
 створење света 121, 122, 131, 262, 263, 265, 274
 Стојан Јанковић 137
 стока 178, 231, 233, 253
 столица (mensa) 37
 столица (sella) 159
 стопа 140, 125
 стопало 131
 странац в. туђин
 страшни суд 121
 стреја 188
 стрижба 191—205
 стрмоглав 36
 субота 86, 88
 суђаје 247—251
 сугреб 189
 сукња 269
 пре сунца 23, 33, 58, 60, 66, 69, 153,
 * сунце 28, 33, 58, 60, 66, 69, 94, 123, 153, 216, 235
 тава 60
 в. сахан; тепсија
 талаш 133
 таљиге 103
 тврдичлук 267
 тежак-баша 76—83
 теле 32, 62, 142, 149
 тељишчић 132
 темељ 234
 тепсија 56
 в. сахан, тава
 тестија 269, 270
 тигањ 225
 тисов 141
 тисовина 103
 ткати 84, 108
 тор 70
 трава 110
 трбух 43, 232
 трећи 8, 13, 191, 203, 247, 253
 три 36, 44, 106, 123, 249, 255
 три пута 11, 54, 69, 87
 три стотине седамдесет седам 108
 трње 17, 264
 труба 121
 трудна жена 152
 туђ 47, 85, 177
 туђин 159, 160
 Турчин 80, (= петао) 239
 ћебе 32, 37, 39
 ђетен 49
 ђилим 32
 ђопав 277
 ђошак 121
 ђутање 277
 убијање 266
 убрађивање 79, 80
 угаљ 177
 угарци 36
 угашен (жар) 239
 угљен 44
 угробничити се 242
 ударање 56, 228, 272
 удовица 186
 ујемак 88
 укуп в. погреб
 унакрст 69
 унапред 11
 уочи 160, 174
 уредан 247
 урежник 88

Усековање Св. Јована 90
 Ускрс 252—259
 уста 182, 195
 уши 261
 фратар 135
 Хајдарбегова кула 136
 хајдук 232
 хаљине 15, 17
 хватане (руком) 182
 храстов 33, 35, 65
 Исус Христос 124, 232
 хром 116
 в. нопава
 хука (бабина) 132
 хука и бука 280
 хукнути 242
 в. дувати
 Царица Небеска 113
 цвеће 192
 цеђ 165
 цепати 223
 црв 131
 црвен 74, 108
 црква 16, 65, 269, 279
 црн 108, 261, 276
 чађ 33
 чапоњак 276
 чарапе 196, 199
 часно дрво 238

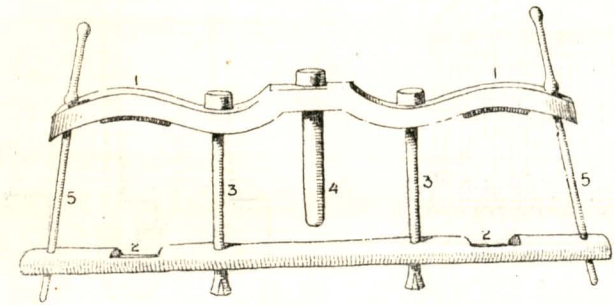
чаша 16, 24, 198
 чекетало 278
 чела 16, 278
 челињак 57
 чело (frons) 40, 72, 195
 чело (locus superior) 194
 чељад 31
 чесница 30, 31, 41, 44, 45, 46, 92
 четвртак 84, 86
 Велики Четвртак 84, 89
 четрдесет 94, 259
 Четрдесет Мученика 163
 четрдесетодневни помен 16
 „чешаљчица“ 173
 чешљање 86, 92, 108
 чинилица 51
 чист 103, 141, 247
 шара (од колача) 54
 шарање (колача) 53
 шарен 62
 Шваба 271
 шест 131, 165
 шимширов 108
 шљива (дрво) 254
 штап 103
 штета 224
 шуга 219
 шума 84.

ДОДАТАК: СЛИКЕ УЗ „ТЕХНИЧКЕ РАДОВЕ“

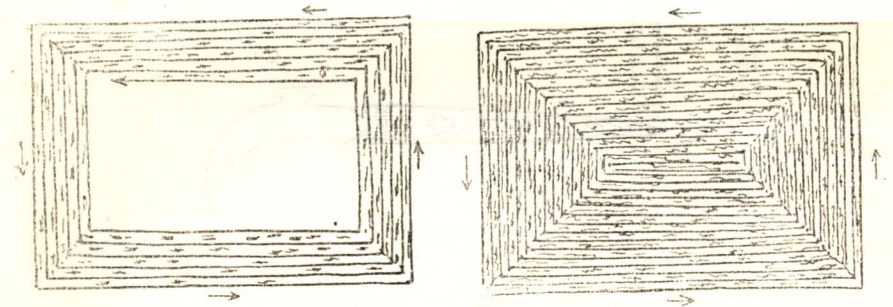
ОД СТ. МИЈАТОВИЋА И Т. БУШЕТИЋА



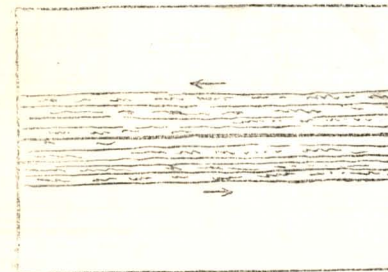
Сл. 1



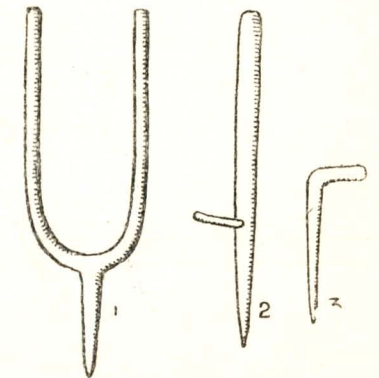
Сл. 2



Сл. 3



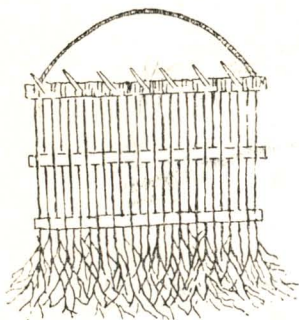
Сл. 4



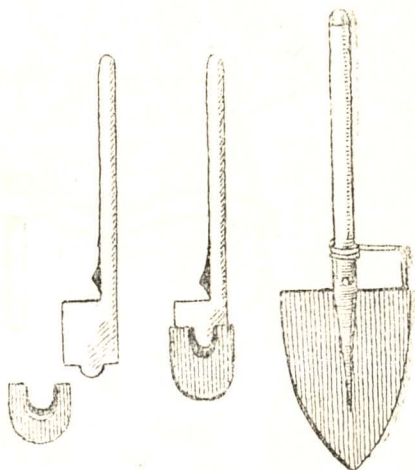
Сл. 5



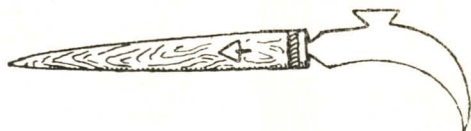
Сл. 6



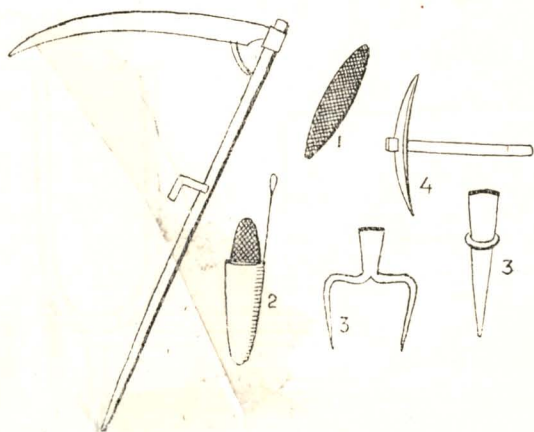
Сл. 7



Сл. 8



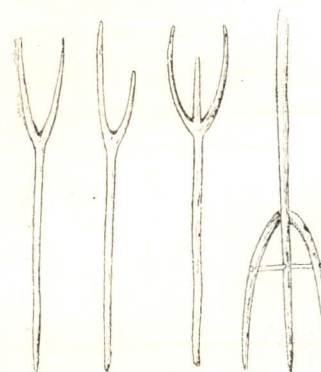
Сл. 10



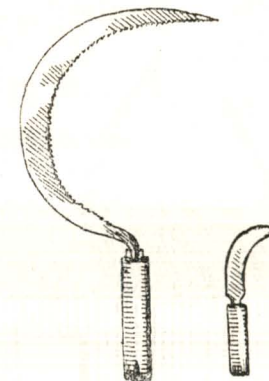
Сл. 11



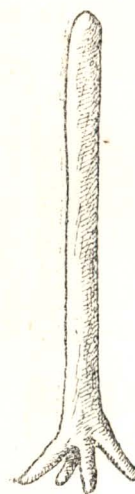
Сл. 12



Сл. 13



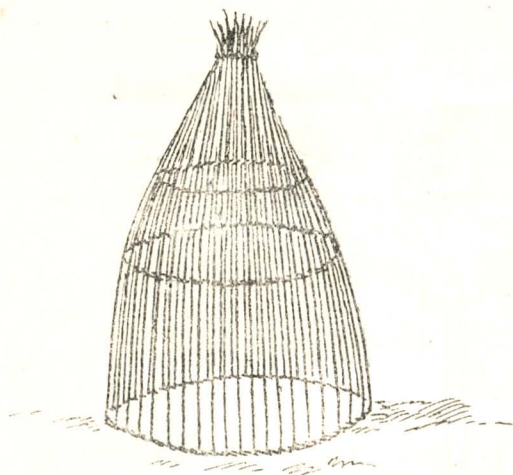
Сл. 15



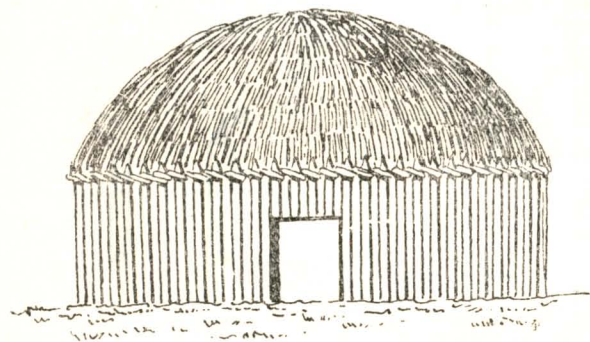
Сл. 17



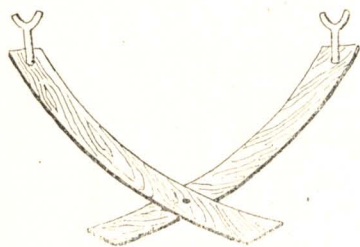
Сл. 20



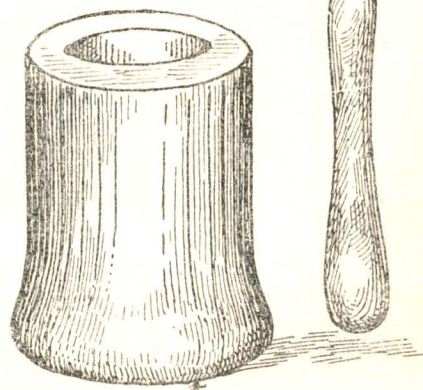
Сл. 21



Сл. 22



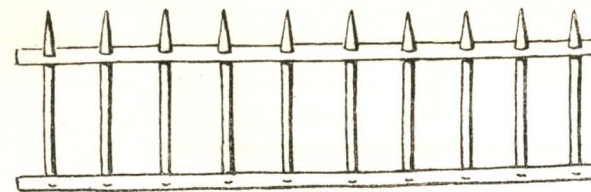
Сл. 24



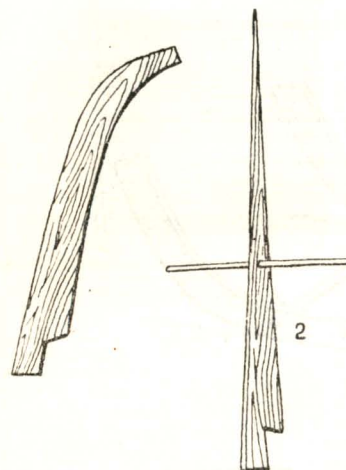
Сл. 25



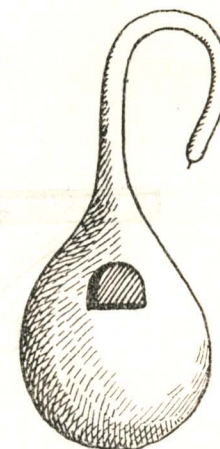
Сл. 23



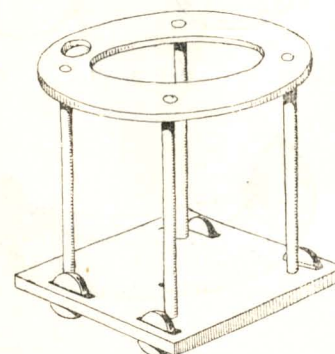
Сл. 35



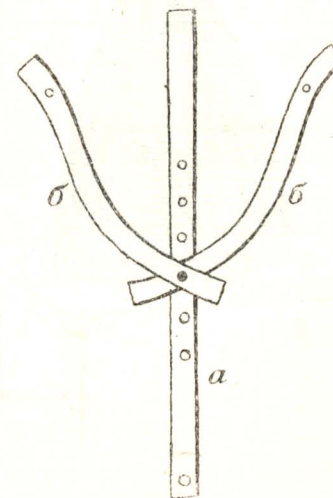
Сл. 36



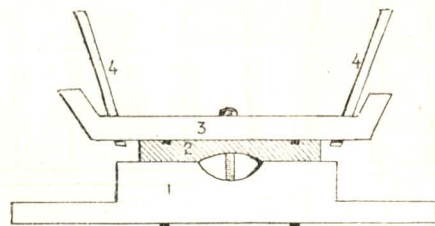
Сл. 37



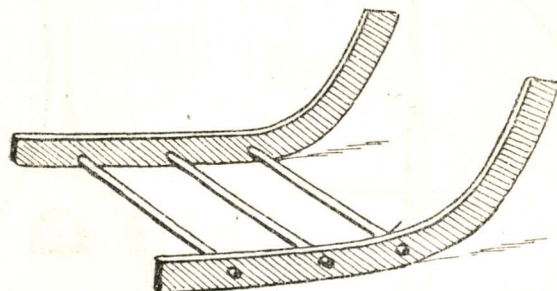
Сл. 40



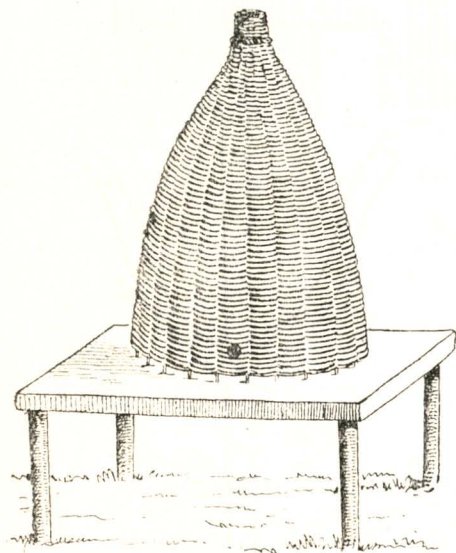
Сл. 41



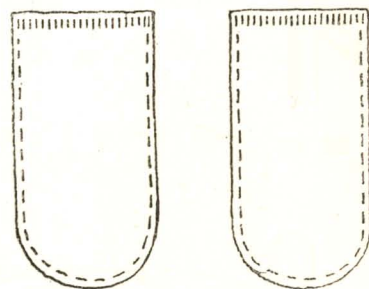
Сл. 42



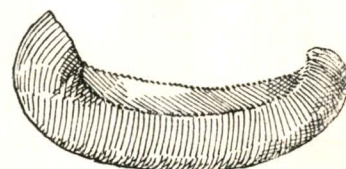
Сл. 43



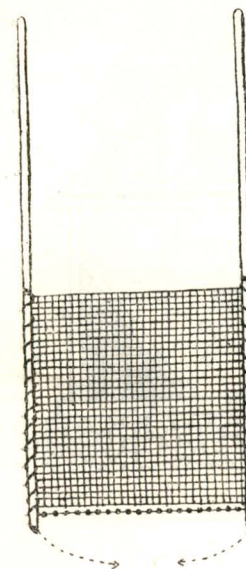
Сл. 44



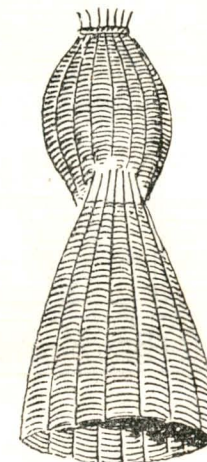
Сл. 45 а)



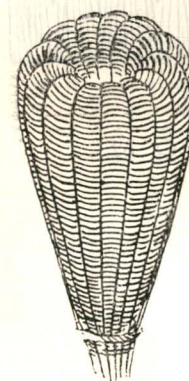
Сл. 45 б)



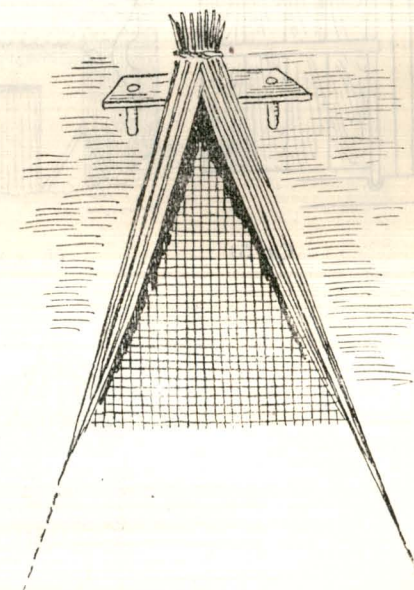
Сл. 46



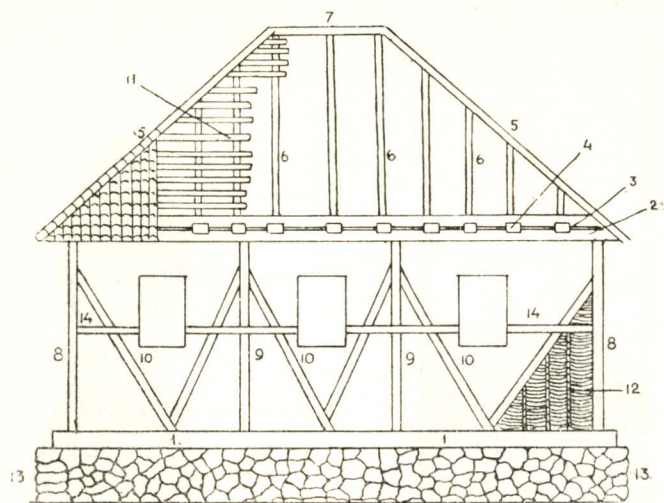
Сл. 47



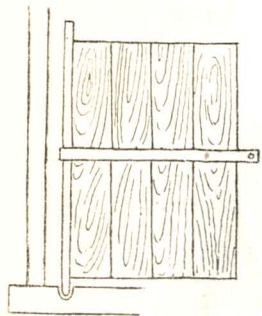
Сл. 48



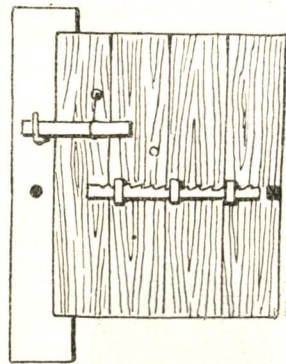
Сл. 49



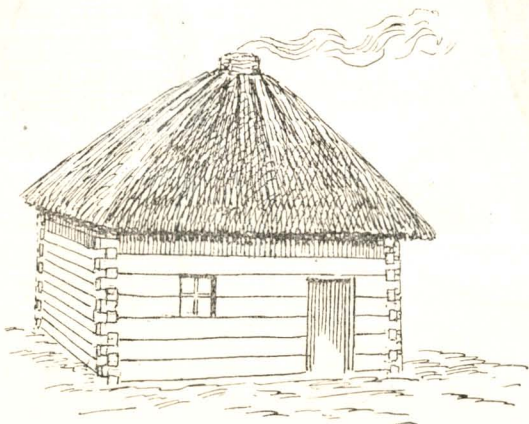
Сл. 50



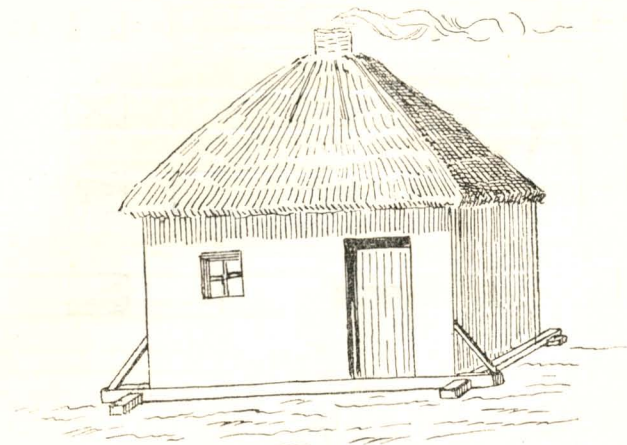
Сл. 51



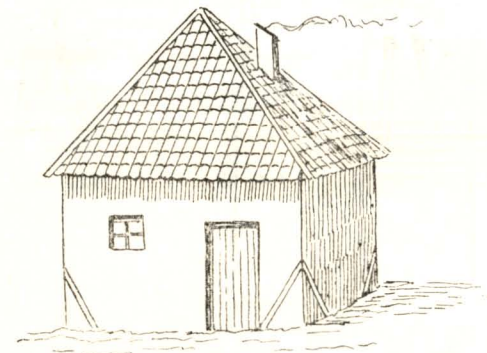
Сл. 52



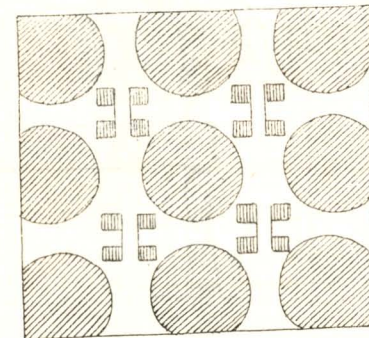
Сл. 53



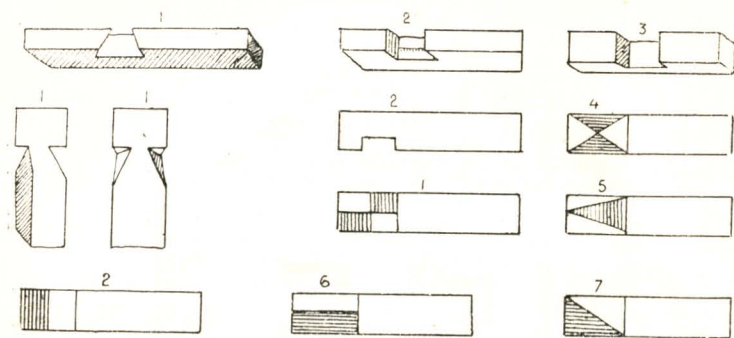
Сл. 54



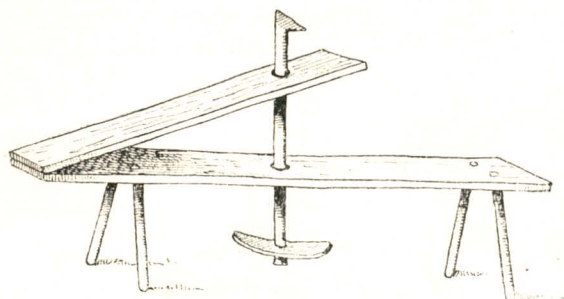
Сл. 55



Сл. 56



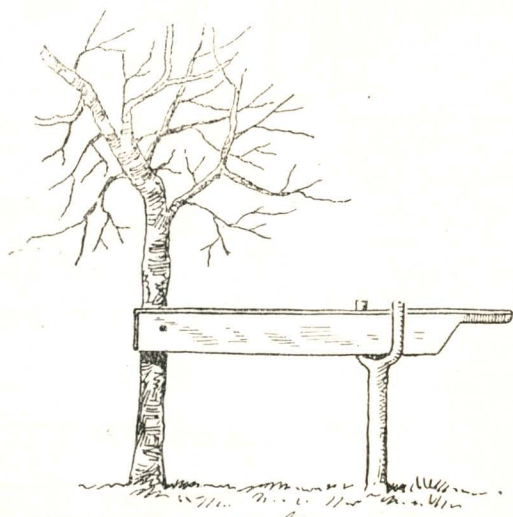
Сл. 57-61



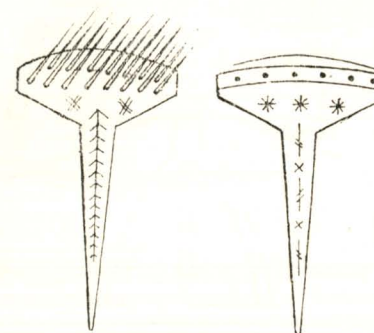
Сл. 63



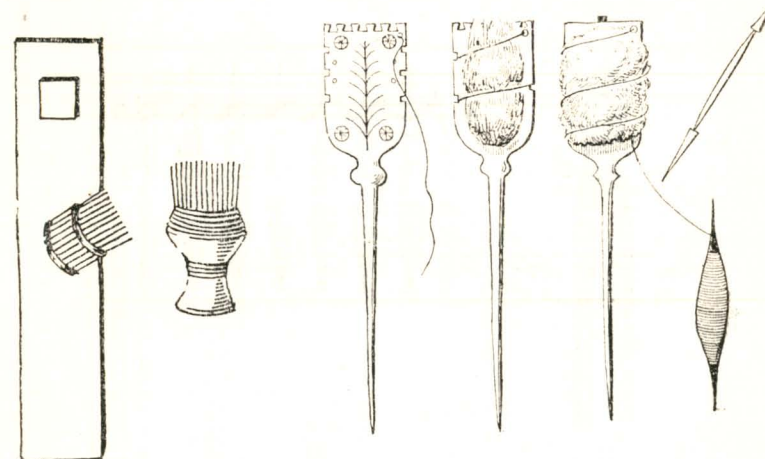
Сл. 64



Сл. 65

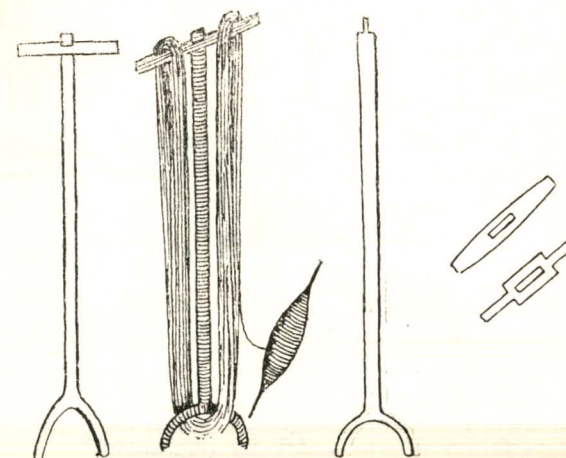


Сл. 66

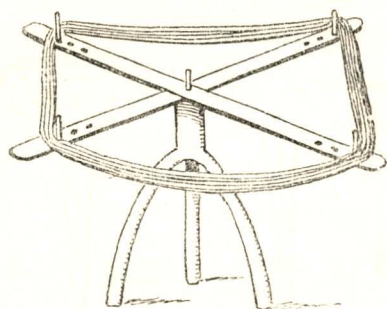


Сл. 67

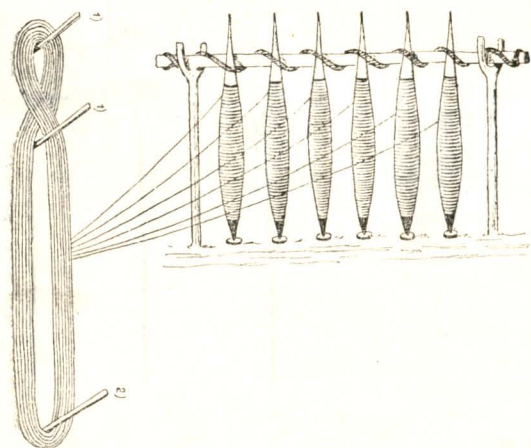
Сл. 68



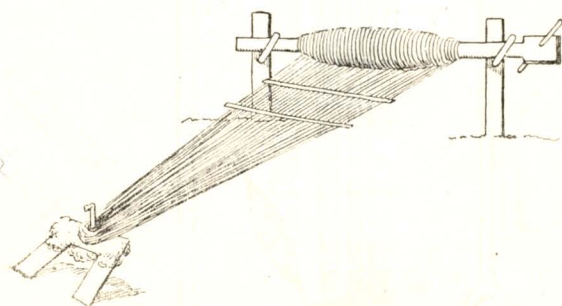
Сл. 69



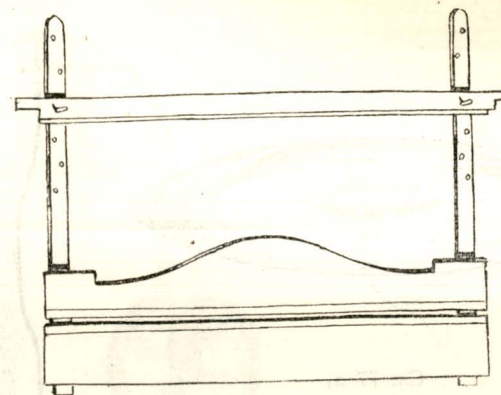
Сл. 70



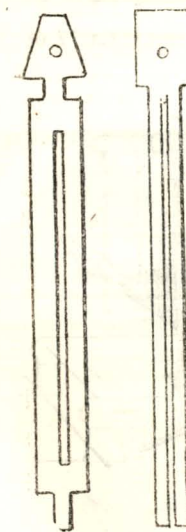
Сл. 71



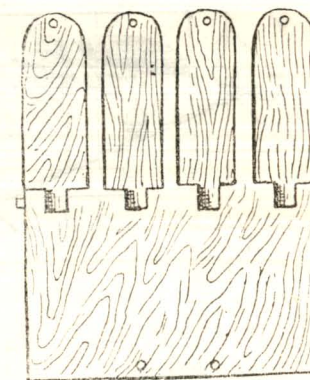
Сл. 72



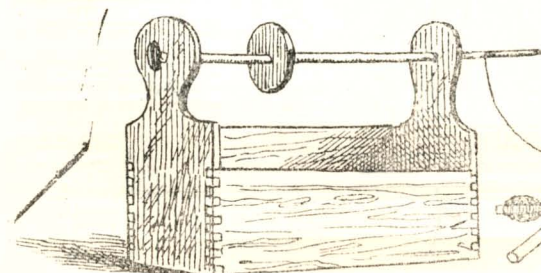
Сл. 73



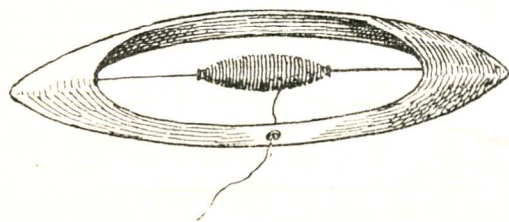
Сл. 74



Сл. 75



Сл. 76



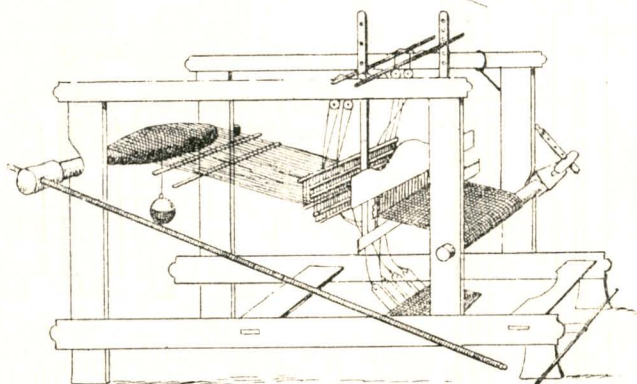
Сл. 77 а)



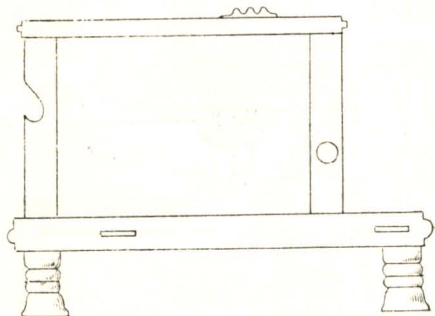
Сл. 77 б)



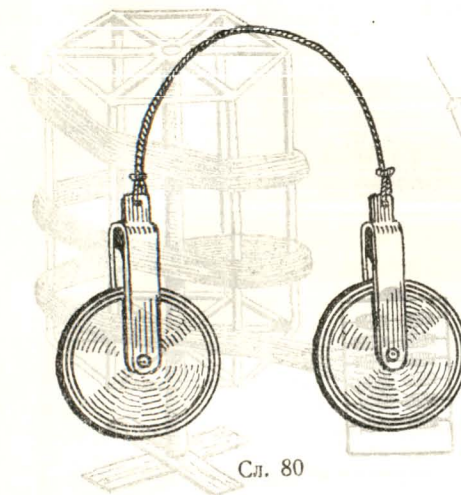
Сл. 78



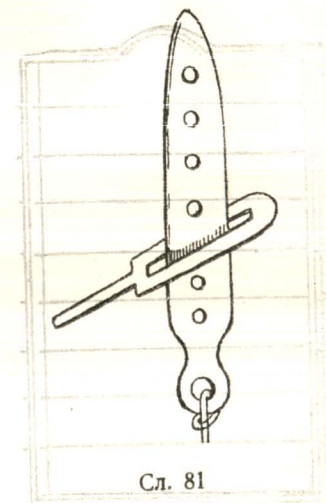
Сл. 79 а)



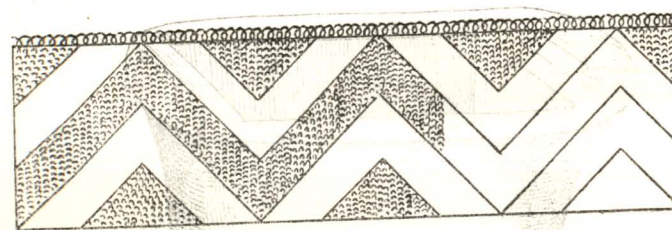
Сл. 79 б)



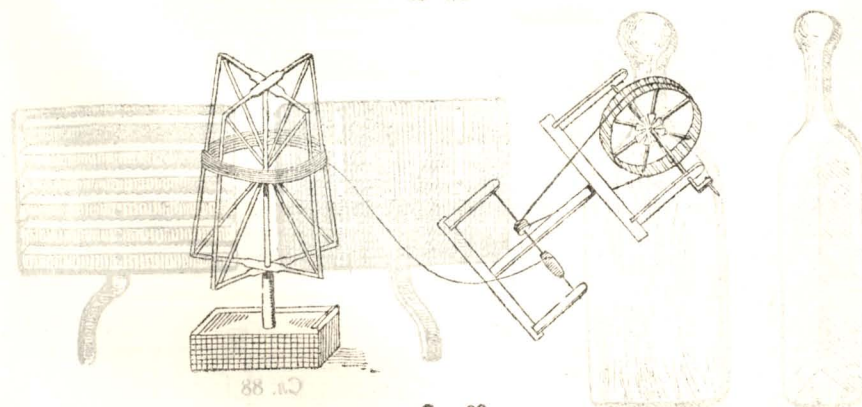
Сл. 80



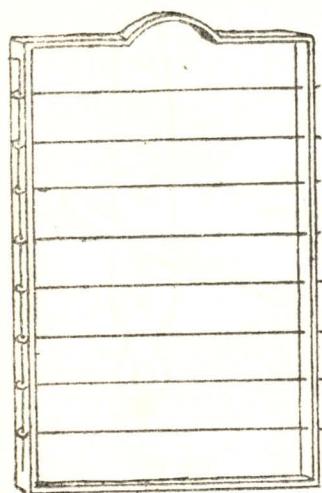
Сл. 81



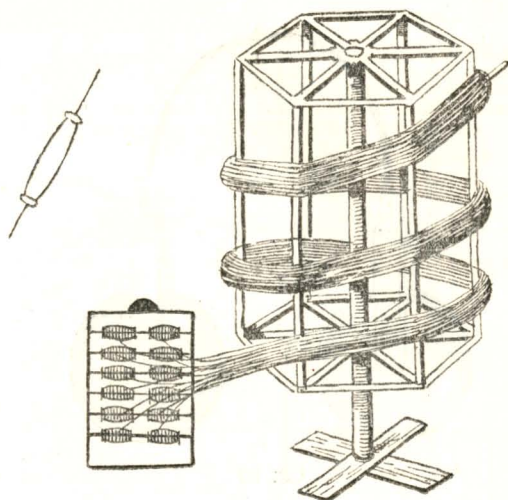
Сл. 82



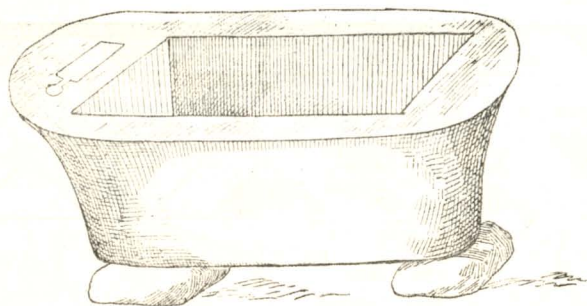
Сл. 83



Сл. 84



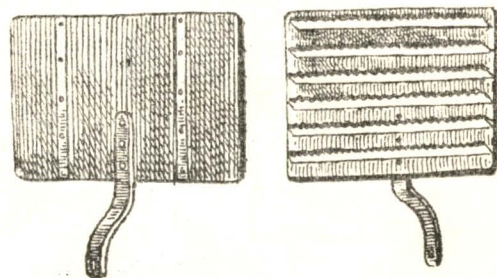
Сл. 85



Сл. 86



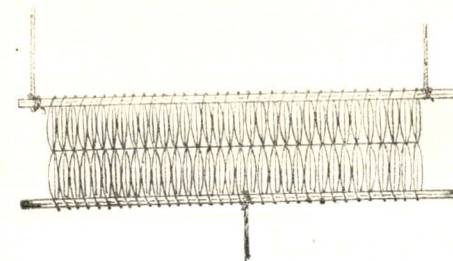
Сл. 87



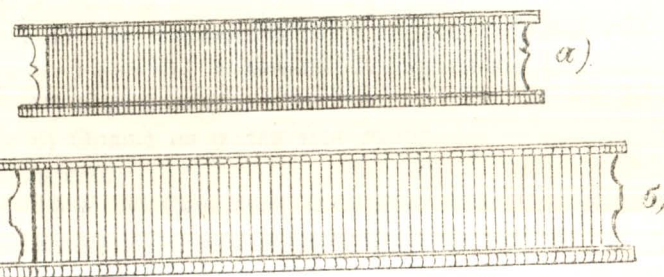
Сл. 88



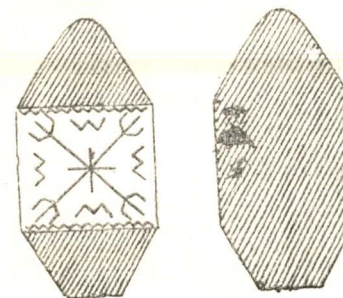
Сл. 89



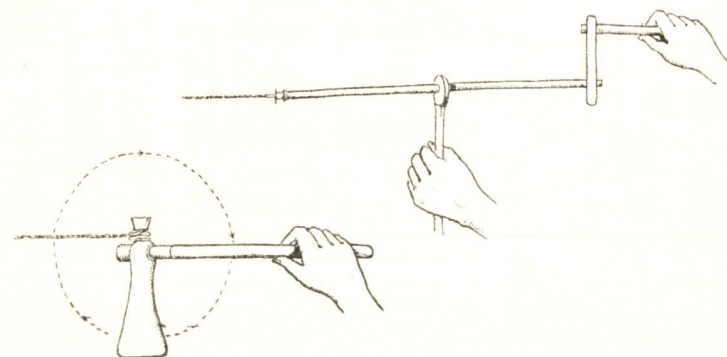
Сл. 90



Сл. 91



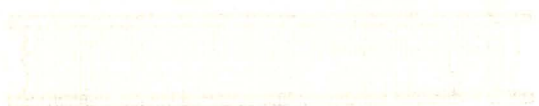
Сл. 92



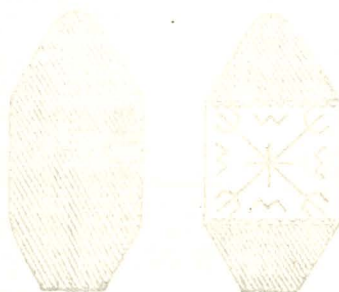
Сл. 93



Сл. 31



Сл. 32



Сл. 33



Сл. 34



Сл. 35

ОБЈАШЊЕЊЕ СЛИКА

- Сл. 1. (уз стр. 5) Ралица (1), раоник (2), гужва од беле лозе (3), чатала или гарвањача (4) и гвоздена гужва (5).
- Сл. 2. (уз стр. 6) Јарам (1), поличица (2), јармењаче (3), јармењак (4) и палице (5).
- Сл. 3. (уз стр. 6) Орање на цепак или разор.
- Сл. 4. Орање на слог.
- Сл. 5. (уз стр. 10 и 11) Садиљке: за сађење лозе (1 и 2) и за сађење купуса, паприке и празилука (3).
- Сл. 6. (уз стр. 12) Пробојац за сађење врба.
- Сл. 7 (уз стр. 20) Браћа.
- Сл. 8. (уз стр. 22) Риљ и ашов за риљање.
- Сл. 10. (уз стр. 24) Косир.
- Сл. 11. (уз стр. 27) Коса са прибором. Брус (1), брус у ка-лабури (2), наковње или чаканци (3), чук или чукић (4).
- Сл. 12. (уз стр. 28) Косачи и откоси.
- Сл. 13. (уз стр. 29) Рогље (или рогуље), и виле.
- Сл. 15. (уз стр. 32) Срп и косирчић.
- Сл. 17. (уз стр. 44) Муљач или мецгаљ за мељање грожђа.
- Сл. 20. (уз стр. 57) Казан за печење ракије и његови делови.
- Сл. 21. (уз стр. 62) Кочар за малу пилад.
- Сл. 22. (уз стр. 65) Кошара (заплотњача) за затварање оваца.
- Сл. 23. (уз стр. 68) Ражањ за печење пецива.
- Сл. 24. (уз стр. 69) Крчеле за печење пецива.
- Сл. 25. (уз стр. 70) Ступа и тучак.
- Сл. 35. (уз стр. 77) Ражњика.
- Сл. 36. (уз стр. 77) Ступац канатар (1) и сенар (2).
- Сл. 37. (уз стр. 78) Сланик од врга.
- Сл. 40. (уз стр. 79) Витлић и дубак.
- Сл. 41. (уз стр. 81) Срчаница (а) и свракуље (б).
- Сл. 42. (уз стр. 80) Предња осовина (1) са јастуком (2), предњим опленом (3), ступицама (4) и клиновима.

- Сл. 43. (уз стр. 83) Колесник или крекља.
 Сл. 44. (уз стр. 86) Трмка или кошница.
 Сл. 45. (уз стр. 90) Опкројени, набодени и наопућени опанци.
 Сл. 46. (уз стр. 91) Загажањ.
 Сл. 47. (уз стр. 91) Кош за хватање рибе.
 Сл. 48. (уз стр. 91) Кош „гузар“ за хватање рибе.
 Сл. 49. (уз стр. 91) Вршка за хватање рибе.
 Сл. 50. (уз стр. 99) Строј једне обичне сељачке куће.
 Сл. 51. (уз стр. 96) Врата на петицама са куће криваче и пелешнице (а).
 Сл. 52. (уз стр. 97) Засоница и скакавица на вратима.
 Сл. 53. (уз стр. 97) Брвнара.
 Сл. 54. (уз стр. 97) Сламара.
 Сл. 55. (уз стр. 98) Сламара покривена ћерамидом.
 Сл. 56. (уз стр. 98) Дрвена ћерчива на прозорима старих кућа.
 Сл. 57—61. (уз стр. 99) Разни начини засецања греда: на вренгију (1), на табан (2), клот (3), на крст (4), на ластин реп (5), на полутак (6), и на чело (7).
 Сл. 63. (уз стр. 100) Коларска столица или дељаница.
 Сл. 64. Метла домаћа.
 Сл. 65. Трлица.
 Сл. 66. (уз стр. 128) Цигански гребени, с лица и наличја.
 Сл. 67. (уз стр. 128) Тарак и перјамца.
 Сл. 68. (уз стр. 129) Кудеље — преслице пуне и празне, вретено и маљка.
 Сл. 69. (уз стр. 131) Мотовила са поличицом и полутком.
 Сл. 70. (уз стр. 134) Витао са стојељком и кануром или полутком пређе.
 Сл. 71. (уз стр. 134) Сновутак: чинов (1), кука (2). Коленике са пређом за сновање.
 Сл. 72. (уз стр. 136) Навој вратило с пређом, и возаљка.
 Сл. 73. (уз стр. 138) Брдило.
 Сл. 74. (уз стр. 138) Вратило, предње и задње.
 Сл. 75. (уз стр. 138) Подношке.
 Сл. 76. (уз стр. 138) Цевљаник.
 Сл. 77^а (уз стр. 139) Чунак за ткање са сврдаљком и пуном цевком.
 Сл. 77^б (уз стр. 139) Губерњача — чунак за губерну потку.
 Сл. 78. (уз стр. 139) Цимбер или аршин за разапињање платна.
 Сл. 79^а (уз стр. 140) Разбој са пређом и свима деловима.

- Сл. 79^б (уз стр. 140) Разбој (статива).
 Сл. 80. (уз стр. 140) Скрипушке за ните на разбоју.
 Сл. 81. (уз стр. 140) Мала предња запињача на разбоју.
 Сл. 82. (уз стр. 140) Парче од недовршеног мушког колира.
 Сл. 83. (уз стр. 140) Јеленче и чекрк.
 Сл. 84. (уз стр. 140) Мала сноваљка за сновање памука.
 Сл. 85. (уз стр. 140) Мала и велика сноваљка.
 Сл. 86. (уз стр. 141) Камено корито.
 Сл. 87. (уз стр. 141) Пирајка (пакљача).
 Сл. 88. (уз стр. 144) Јаручки гребени, с лица и наличја.
 Сл. 89. (уз стр. 144) Нитна даска (даска за грађење нита).
 Сл. 90. (уз стр. 144) Нит са узицама за скрипушке и подношке.
 Сл. 91. (уз стр. 146) Брда за ткање: за платно (а), за сукно (б).
 Сл. 92. (уз стр. 146) Горња и доња страна једног наглавка.
 Сл. 93. (уз стр. 146) Вртешке или чекртала за упредање губерне потке.