

❖ PASTERSTWO W TATRACH POLSKICH. ❖

Są jeszcze zakątki ziemi, które wolne od burz, oddalone od widowni społecznego ruchu zachowują dłużej od innych okolic pewne rodzime, sobie właściwe cechy, które nie zatarły się pod wpływem cywilizacji.

Niedawno, bo zaledwie ćwierć wieku, takim zakątkiem było tatrzańskie Podhale, a i do dziś dnia, mimo napływu »gości« i stąd wynikłej zmiany stosunków, charakteru swego zupełnie nie straciło. I dziś może tam pojechać badacz lub turysta, który oprócz wspaniałych widoków przyrody pragnie się zapoznać z ludem w jego prostocie.

Jak wiadomo część ogromnego łuku Beskidów biegnie południową granicą Galicyi od wschodu na zachód; uwzględniając i podnóża tego pasma, można śmiało twierdzić, że dwie trzecie powierzchni kraju leży w tym systemie górskim. Łatwo można pojąć, że stosunki gospodarcze i rasy zwierząt domowych w tej części kraju muszą posiadać pewne odrębne, charakterystyczne cechy, zważywszy, że tak znaczna przestrzeń odróżnia się swemi wybitnemi własnościami gleby i klimatu.

Podhale jako położone na południe od Beskidów, a od południa zasłonięte trzonem Tatr, a więc jeszcze więcej odcięte »od świata« niż doliny Beskidów, zachowało pod wieloma względami lepiej swoją odrębność, do czego przyczyniły się także niemało twarde warunki przyrody górskiej, uniemożliwiające w wielu razach wszelką poprawę lub zmianę. Oprócz pierwotnej rasy bydła i owiec zachowały się na Podhalu także prastare zwyczaje wałaskie t. j. pasterskie. Zaraz na wstępie zaznaczyć wypada, że prawdziwe zwyczaje wałaskie istnieją tylko na polskiej stronie Tatr, a na Słowaczczyźnie już dużo zmieniono. Właściwe szałasnictwo i na Podhalu gdzieś zanika, a miejsce jego zajmuje pasterstwo krowio-owczarskie, jak się to stało »U stawów«, gdzie nie ma szałasów owczego, lecz każdy gazda pasie osobno swe krowy i owce.

Aby choć w części dać obraz stosunków gospodarskich Podhala, należy przedewszystkiem pokrótce wspomnieć o uprawie roli. Przyroda nie pieści Podhalanina zbyt swych płodów, bo na tej wysokości pszenica się nie rodzi, a nawet owies bardzo późno dojrzewa. Ziemiaki, kluski i zakalcowaty placek owsiany, zwany moskałem, trochę mleka — oto główne pożywienie górala. Ziemia, choć wogóle nie bardzo urodzajna,

zajęta jest prawie całkowicie pod uprawę. Uprawa owsa sięga pod Tatrami do 1100 m., żyto zaś siewane jest tylko w okolicy Nowego Targu, osobliwie w »Mieskich równiach«. Sposób uprawy roli na Podhalu jest zupełnie identyczny z zwyczajami przyjętymi w całym zachodnim pasmie Karpat. Na nawozie sadi się zawsze ziemniaki, »grule«; po nich przychodzi owies (czasem z domieszką jęczmienia), t. zw. połownik a w nim koniczyna, na którą po zbiorze owsa daje się małą potrzaskę nawozu. Koniczyna zostaje tylko jeden rok i zaraz potem sieje się znów owies. Gospodarze posiadający więcej roli, zostawiają koniczynę przez czas dłuższy t. j. dwa lub nawet trzy lata. Koniczynę zbiera się dwa razy, a w drugim pokosie już do kwiatu nie dochodzi.

Na gruntach lepszych, położonych w dolinie nie ugoruje się zupełnie, podczas gdy niedostępniejsze kawałki na pagórkach obsiewa się co drugi rok owsem. W Chochołowie, wsi położonej na zachodniej granicy Podhala, prowadzi się na takich odległych gruntach wspólne pastwiskowe gospodarstwo. Podobny zwyczaj uprawy zachował się także na Orawie, która graniczy bezpośrednio z Chochołowem i we wsiach ruskich, położonych na południe od Dukli. Przy domu na najlepszych kawałkach uprawiana jest w małej tylko ilości kapusta, która jednak nie tworzy główek z powodu zbyt gęstego sadzenia i dla nieodpowiedniej do danych warunków odmiany.

Ponieważ licha ziemia Podhala nie daje swoim mieszkańcom dostatecznego wyżywienia, a dla bydła odpowiedniej ilości paszy, zużytkowują więc górale wszelką paszę, jaka się tylko w pobliskich górach znajduje. Teren górski Tatr nadaje się do prowadzenia hodowli bydła, a przede wszystkim owiec. Górne piętra dolin otwierają się w szerokie, faliste pastwiska, zwane »hále« porośłe różnymi trawami, jak jarczyk (*Sesleria coerulea*), włosienica (*Sesleria disticha*), szerokolistna skrada (*Luzula maxima*), skucina (*Juncus trifidus*) i t. d.

Niżej położone są polany, które najprzód się kosi, a dopiero po zbiorze siana spasa zazwyczaj krowami, bo owce cały czas spędzają w halach.

Bydło rogate Podhala należy do drobnego typu bydła krajowego krótkorogiego »Bos brachyceros«, odmiany górskiej. Typ ten w epoce kamiennej, a zwłaszcza w okresie paleolitycznym był rozpowszechniony w całej Europie. Szczątki zwierząt, znalezione w budowlach nawodnych, wskazują, że mieszkańcy ich hodowali bydło typu brachyceros. Typ ten spotykamy dziś jeszcze

w różnych miejscowościach środkowej Europy, a zwłaszcza w niektórych częściach Alp (głównie wschodnich), na wyspach kanału La Manche i w zachodniej Francji. Jak wykazały badania prof. L. Adametza, typ brachyceros ma daleko większe rozprzestrzenienie; znajdujemy go bowiem w Illyryi, Bośni, Czarnogórze, Albanii i w Galicyi, gdzie w niektórych okolicach zachował się w wielkiej czystości n. p. w Majdanie i w Beskidach. Podobnie w czystej formie przechował się w górach Świętokrzyskich i na Litwie. Średnia wysokość kłębu u bydła na Podhalu wynosi 104,5 $\%$. W przeciwieństwie do odmian alpejskich bydła krótkorogiego nie występuje w Karpatach, a więc i na Podhalu jednolita maść w pewnych okolicach, lecz w całym pasmie spotyka się wszędzie wszelkie zabarwienie charakterystyczne dla typu »Brachyceros«. Maść jest więc bardzo różna począwszy od najbardziej pierwotnej, jednolitej, brunatnej z pręgą jaśniejszą na grzbiecie t. zw. sadawej, przechodzi do jasnej zupełnie; plamiste zabarwienie spotyka się również często. Typową cechą jest skóra ciemno, lub przynajmniej żółto zabarwiona i tak zwany sarni pysk, który jednak nie zawsze równo silnie występuje. Mleczność tego bydła nie jest najlepsza, należy ją jednak uważać za zadowalniającą ze względu na sposób żywienia, które ogranicza się w zimie do słomy, a w lecie jedynie do paszy, uskubanej na hali. Krowy po ocieleniu dostają parzonkę z siewki, siana, ziemniaków i odpadków kapusty. Nadto należy zauważyć, że o wartości sztucznego doboru nikt nie ma pojęcia i zupełnie się go pomija, a cała sztuka chowu polega na tem, aby się cielęcia doczekać w trzecim roku, na własności matki lub byka całkiem nie zważając.

Najsilniejszy wpływ z obcych ras wywarło koło Zakopanego bydło »tyrolskie« sprowadzone prawdopodobnie, półkrewi Zillertaler(?), nadto sporadycznie widać gdzieś przez atawizm wpływ Bernerów lub Holendrów. Stepowe bydło węgierskie nie pozostawiło żadnych śladów, ponieważ sprowadzono tylko nawet w niewielkiej ilości woły, a krowy rzadko się trafiały.

Owce tatrzańskie dają użytek wszechstronny t. j. mleko, wełnę i mięso; należą one do grupy Cakli (Zackel-Schafe), są średniej wielkości (długość ciała 61,6 $\%$, wysokość kłębu 58,0 $\%$) o budowie ciała zbitiej, dość mięsistej. Ogony są długie, cienkie, sięgające aż do stawu skokowego. Owce są przeważnie bez rogów, a męskie osobniki (tryk plemień) posiadają rogi prawie zawsze czarne, od tyłu ku przodowi ślimakowato skręcone.

Barwa pokrycia jest przede wszystkim biała, a czarna wełna jako rzadsza jest nawet droższa.

Ubarwienie owcy i jej wybitne cechy zwracające uwagę posiadają osobne nazwy. Bakieska nazywa się też okaista, owca biała, policki ma cisawe abo cárne. Pistrula lub pistrzula owca z pyskiem kropkowanym, a liskarką zwie się owca podobna ubarwieniem do lisa. Czasem trafia się owca z rogami i taka zowie się kurnuta, kurnasista t. j. rogata. Czółka ma krótkie uszy posunięte nieco wyżej na czoło. Strzyżenie odbywa się dwa razy na rok t. j. na Zielone Świąta i na św. Michał t. j. około 29. września, a od jednej owcy zbiera się średnio po 2 funty polskie (t. j. 1125 gr.) wełny czyli przez rok 4 funty, czasem ilość ta podnosi się do 6 funtów. Z wełny, której cena wynosi 40—50 ct. za funt, wyrabiają sukno białe, lub brunatne, używane wyłącznie na miejscowe potrzeby.

Strzyże się owce po wymyciu w rzece, a wełnę zebraną skubie i daje na gręple, poczem przędzie się z niej włóczkę. Sukno tka się tak samo jak płótno tylko rzadziej. W foluszu daje się je odpowiednio złożone na stępe, na której bije się młotem, przyczem spływa na nie ciepła woda.

Czas laktacyi owiec trwa mniej więcej od połowy marca do połowy sierpnia i podczas tego daje owca około 14 funtów sera. Jaka jest właściwie wydajność mleka, trudno się dowiedzieć, nikt bowiem na nią nie zwraca tak dalece uwagi; prawdopodobnie jednak daje owca około 15 kwarty polskiej na udój. Jakość mleka jest natomiast bardzo dobra, ciężar gat. 1'029 przy +13° C, tłuszczu 7 1/2%. (Mleko badane pochodziło od 170 owiec w drugiej połowie lipca.)

Pomimo, że wszystkie trzy dary owcy są wysoce cenione, a zwłaszcza wełna i mleko, hodowla pozostawiona jest na łaskę tylko dzikiego parzenia się zwierząt.

W zimie dostają owce po 1. funcie do 1'5 funta siana, mniej więcej 0'5 kwaterki owsa z 1 kwaterką siewki, zalanej słoną wodą i trochę słomy, oraz świerczynę do ogryzania. Dopóki jagnięta ssą, doji się tylko raz na dzień wieczór, albo zupełnie zostawia się mleko jagnięciu. Później po odsadzeniu potomstwa t. j. w halach doji się trzy razy dziennie, a w końcu tylko dwa razy (od początku do drugiej połowy sierpnia).

Na hali jagnięta pasą się osobno. Dwuletnia owca nosi nazwę jarka, po pierwszym jagnięciu t. j. w trzecim roku dostaje nazwę le pieska, a później zowie się dopiero owcą.

Przy kupnie oznaką dobrej mleczości jest długi tułów i podatne, elastyczne wymię, zwane skurłat.

Sprzedaż owiec odbywa się głównie w jesieni; na wiosnę cena podnosi się do 10, a nawet 12 zł. oczywiście razem z jaganiem.

Środkiem handlu jest t. zw. »Miasto« czyli Nowy Targ i częściowo Czarny Dunajec; tu zjeżdżają się kupcy z okolic Makowa, Rabki i t. p., a nawet z Węgier i zakupuja owce i bydło. Z Węgier natomiast dochodzą na targi inne produkty rolnicze, których Podhale nie dostarcza, zwłaszcza zboże i mąka kukurydziana.

Gdy się zbliża czas ruszenia w hale, kilku gazdów t. j. gospodarzy idzie w góry i upatrują, czy już trawa dostatecznie urosła i czy można będzie paść. Stosownie do okoliczności zostaje oznaczony dzień wyruszenia. Zarząd i opiekę nad owcami otrzymuje bacia, wybierany przez gazdów ojciec szałas; on sam musi się zaopatrzyć w całe gospodarstwo szałas; t. j. kotły, pucierę, formy i t. p., a do pomocy dobiera sobie juhasów t. j. pasterzy. Juhasi również muszą odpowiednie naczynia posiadać, gielebę czyli wielki skopiec do dojenia, czerpak do picia żentycy, a nadto ciupagę t. j. siekierkę na długim toporzysku. Istnieje nawet o osobnym kształcie ciupaga t. zw. wałaska, która od obucha wąska potem przy ostrzu nagle się rozszerza. W oznaczony dzień wszyscy spędzają owce do bacy, który pokropiwszy je święconą wodą i zrobiwszy znak krzyża ciupagą na drodze, daje znak do pochodu. Cały kyrdel (stado owiec) rusza wśród brzęku kłapacy i turcuniów, szczekania psów; z tyłu konie niosą całe gospodarstwo szałasne.

Po przybyciu na halę, bacia wchodząc do szałas; mówi: »Niech będzie pochwalony Jezus Chrystus«, aby wypędzić »złe« co tam może w pustce siedzi, a następnie kropi cały szałas wodą święconą i okadza zielem święconem.

Dopiero po dopełnieniu tych obrzędów naprawia się szałas i zapala watra, która gorzeje ciągle, aż w jesieni zostaje zalana przy opuszczeniu szałas; Na płatew dachu zakłada się ozwodnica t. j. drąg, idący wzdłuż szałas; i na nim zawiesza się jadzawica t. j. krzywy kij z nacięciami, do zawieszania kotła.

Przy pierwszym podoju bacia z juhasami obchodzą trzy razy stragę t. j. zagrodę na owce, odmawiając pacierze.

Szałas przedstawia się jako budynek prostokątny, postawiony z okrągłych bieren świerkowych, obłupanych z kory, pokryty dwuspadkowym dachem z dranic. Na przodzie, nad

wejściem jest ściana otwarta w części dla dymu z ogniska, który zresztą pomimo to wypełnia cały szałas, wydobywając się na zewnątrz licznymi szparami w ścianach i dachu. Ściany są czasem obite deskami od zewnątrz w stronie więcej narażonej na wichry.

Pierwsza część obszerniejsza stanowi właściwy szałas, w którym mieści się zagłębione ognisko, wyłożone kamieniami, część ta jest tylko przez pół wydylowana. Pod ścianami biegną ławy do siedzenia i spania. Ścianą, niedochodzącą do dachu, oddzielona jest od szałasu druga część, komora, która służy do przechowania naczyń, serów, sioდეł i. t. p. sprzętów.

Nie wszędzie jednak są szałasy z belek budowane, na halach bardzo wysoko położonych ponad zasięgiem lasu n. p. za Mnichem (nad Morskiem Okiem) u Pięciu stawów, gdzie jest trudno o budulec, szałas stanowi tylko buda z desek i gontów oparta na podmurowaniu z kamieni utkanych mchem i borowiną.

Do podobnej nory trzeba wchodzić prawie na czworaku, a za ledwie w środku można stanąć prosto bez narażenia swej głowy.

Trzeciego dnia po przyjeździe na halę następuje ważna chwila ugody właścicieli owiec z bacą i juhasami, która zowie się iść na mirę. Tego dnia doji się owce dopiero na połędeń a czynność tę spełnia zazwyczaj sam właściciel, lub w zastępstwie tegoż bacą. Mleko owiec jednego gazdy zlewa się stosownie do ilości do rajtaka (rodzaj skopca) jeżeli mało, lub dużo do gielety i robi się znak na patyku, zwanym zamirka, dokąd sięga powierzchnia mleka.

Odszczypány kawałek, dochodzący do zacięcia, bierze z sobą gazda, a reszta z zaznaczoną karbami ilością owiec, a czasem z nazwiskiem właściciela zostaje u bacy.

Po wydojeniu zaczyna się dopiero właściwa ugoda — stosownie do pory, kiedy wyruszono w hale, jakie się zapowiada lato, czy się owce przez pierwsze dni dobrze pasą, uchwalają tak zwane wody, których ilość wynosi co najwięcej ośm W je sieni, przy odbiorze sera, ma bacą oddać właścicielowi tyle sera, wiele waży woda, nalana do wysokości zamirki, pomnożona przez ugodzoną ilość wód n. p. sześć. W tym celu wieszają się na drewnianej wadze z jednej strony kocioł, a z drugiej dla równowagi zawieszają się skałę t. j. kamień. Na kocioł nalewają się tyle razy wody, nalanej do wysokości zamirki, ile było ugodzonych wód i odważają odpowiednią ilość sera.

Nadmiar jaki pozostanie po zwróceniu właścicielom ugodzonej ilości sera stanowi zysk bacy, który z niego opłaca juhasów, oni

zaś jako wynagrodzenie pobierają dwa serki oscypki dziennie t. j. około 50 centów i zintycy wiele wypije. Są lata, w których bacia w zamian za położone w nim zaufanie musi z własnej kieszeni opłacić juhasów. Szczególniej wielką klęskę zadają owczarzom śniegi w górach po przyjsciu na halę, ponieważ owce mleko tracą i później przez lato mało go dają, choćby czas był ciepły i ładny.

Do miry doji się dlatego dopiero na trzeci dzień, ponieważ gazdowie mają swoje sposoby, aby zwiększyć ilość mleka zaraz po wyjściu na halę. W tym celu dają owcom młode żyto, omaszczone tłuszczem wieprzowym, trzymają w ciepłe itp.; po kilku dniach na innej paszy i w chłodnem powietrzu tracą owce ten nadmiar mleka. Na Słowaczyźnie zwyczaj miry już nie istnieje, zamirek niema, a ser ważą przy oddawaniu na funty.

Sól, którą owce dostają trzy razy na tydzień a nawet częściej, w kawałkach lub tłuczona, opłaca bacia z juhasami dlatego, aby się lepiej pały i więcej mleka dawały.

Jeżeli owca się zabije, lub niedźwiedź ją zje, byle tylko znak jaki z niej pozostał, płaci się w połowie, gdy zginie bez śladu, pasterze płacą całą jej wartość, lub wedle ugody. Jeżeli się zabita owca znajdzie, w takim razie skóra z wełną przypada właścicielowi, a mięso juhasom, choć łakomy gazda każe sobie czasem i za mięso płacić. Znalezienie owcy zabitej, to uczta w szałasie, mięso warzą w żetycy, choć najczęściej jest już śmierdzące, bo nie zawsze zaraz uda się zgubę odszukać. Dlatego po spędzeniu owiec na podój przed szałasami juhasi zawsze liczą przy dojeniu ich ilość, aby się wcześniej zguby dopatrzeć i w danym razie odszukać. Dawniej, gdy na szałasach często gościli zbójnicy i brali owce na rzeź na miejscu, bacia nietylko że nic nie płacił, lecz sam z juhasami przyjmował udział w uczcie i hulance, — dziś czasy te bezpowrotnie minęły.

Od pierwszego dnia wyjścia na halę, aż do powrotu juhasi noszą zazwyczaj to samo ubranie pierwotnie białe, które jednak powoli od brudu i tłuszczu owiec nabiera barwy żółto-szarej i dziwnego zapachu, który w połączeniu z barwą bądź co bądź nie dodaje smaku do picia żetycy i jedzenia osczypków. Może być jednak, że kryją się w tem ubraniu jakieś szczególne fermenty, mające znaczenie przy dojrzewaniu sera i osczypków, a nadające im pach bardzo zbliżony do woni starego ubrania bacy.

Owce na hali przebywają cały czas pod gołem niebem, chroniąc się w deszcz lub upał pod smreki; do południa t. j. do

z-giej pasą się w odległych częściach hali, po udoju pozostają do wieczora bliżej. Konie i jałownik pasą się samopas po halach. Barany, aby gdzie nie zaszły w inne strony, zapędzają juhasi w takie miejsca, do których tylko jedna pyrć wiedzie, zastawiwszy tę ścieżkę, zostawiają je w spokoju, przeliczając tylko czasem. Zowie się to zastawianie baranów zacinanie.

Do doju zapędzają owce do zagrody — strąga — z tyk świerkowych, w jednym boku są otwory okna, w których zasiadają juhasi i doją owce, napędzane przez gońca (hánielnik); zazwyczaj jest nim mały chłopak. Okna są czasem kryte dachem z desek, aby deszcz na dojących nie lał. Na niektórych halach, gdzie jest brak drzewa, niema strągi, tylko mrażnica tj. zagroda z kamieni i gałęzi kosodrzewiny. Kosár jest przestronne miejsce, co owce mogą leżeć; w strądze by się podusiły, jest dużo większy i służył do zamykania owiec na noc, obecnie jest prawie nieużywany, ponieważ stanowi słabe zabezpieczenie, którego teraz nawet nie potrzeba.

Po wydojeniu zlewa się mleko do wielkiego naczynia drewnianego — puciera (puciera, puciora) cedząc przez płachtę — sata, przymocowaną obręczą do ścian naczynia; na niej kładą duże gałązki świerkowe na krzyż, dla lepszego zatrzymania brudu i włosów. Niektórzy bacowie kładą także krzyżyk z wosku święconego. Należy zauważyć, że wymion u owiec zupełnie się nie obmywa (czego nawet trudno żądać, przy znacznej liczbie dojek), wskutek tego, na powierzchni mleka wydojonego pływa mnóstwo śmieci, a na spodzie gromadzi się równie znaczna ilość brudu i nawozu.

Do przedcedzonego mleka wlewa baca kląg t. j. sér wybrany z cielecego żołądka zasolony i wysuszony, a tylko w miarę potrzeby rozrabiany w wodzie. Zamieszawszy mleko ferulą przykrywa czystą płachtą i stawia niedaleko ogniska. W godzinę, czasem prędzej, zależnie od temperatury powietrza, próbuje ferulą, czy już jest dostatecznie zklągane (klągac, zaklągac) i roztrzępuje ferulą, przez co ser opada na dół. Poczem zakawsawszy rękawy, obmywszy ręce, zanurza je po łokcie w mleku i zbiera ser, powoli zgniatając palcami. Gdy już jest zebrany, wybiera go ogromną łyżką warzechą i daje na płachtę zwaną koszyckiem lub grudzielnicą, którą goniec trzyma w rękę za dwa rogi, a drugie ma założone za pas. Płachtę z serem zawieszają jakiś czas, aby nadmiar serwatki odciekł, poczem ser kładzie się na półce w komorze. Ser taki zowie się udój lub gruda; po kilku dniach rozwija się w nim silna fermentacja

i przecięty przedstawia dużo dziurek okrągłych; smak jest przyjemnie kwaskowaty. Po dwóch tygodniach można już z niego otrzymać pierwszy produkt przeróbki mleka owczego, a mianowicie bryndzę.

Ser przefermentowany, którego skórka już dobrze przyschła i zbrukała się w dymie szałasu, mnie się dobrze rekoma, soli obficie i układa w dierzki ubijając mocno; im lepiej bryndza jest wygnieciona i ubita, tem dłużej się trzyma. Smak jej jest ostro-słony o charakterystycznym zapachu kwasów tłuszczowych. Na Podhalu nie idzie prawie zupełnie w handel i zużywa się na domowe potrzeby jako zapas na zimę.

Oscypki t. j. małe serki kształtu beczułkowatego ważące po 0,5 kg., sporządza się w sposób następujący — ser świeżo zebrany z mleka kruszy się, stręga ci i jeszcze raz zbiera się i nakłada do czerpaka, który w tym wypadku służy za miarę. Potem ugnieciony w owalną bryłę, ogrzewa się parę minut w letniej wodzie i wkłada do formy mającej kształt cylindra o ścianach wklęsło rzeźbionych po stronie wewnętrznej. Nadmiar sera pozostający poza formą wygniata się wydłużone końce i zakłada końcówki tj. krawki również cyfrowane. Z mniejszych ilości sera robi się nie mniej ozdobne parzenice, mające kształt serca, kacki i jelenie. Zaraz po wygnieceniu i wyjęciu z formy poddawane są serki zasoleniu przez moczenie w rosole tj. roztworze soli kuchennej (32 kwart wody, 25 funtów soli), w którym pozostają przez 24 godzin. (Zwyczaj ten jest identyczny z Czarnogórskim opisanym przez prof. Dra Adametza w Öst. Molkerei Zeitung Nr. 16. die Milchwirtschaft in den Schwarzen Bergen).

Po zasoleniu suszą się w komorze na półce i ulegają równocześnie częściowemu wędzeniu, które zabarwia skórę żółto-brunatno, Zbyt gwałtowne i szybkie obsychanie skutkiem działania wiatru wpadającego przez szerokie szpary ścian powoduje często pęknięcie skórki serków. Środek oscypka jest żółtawo zabarwiony i posiada drobne okrągłe dziurki; smak jest przyjemnie ostry o niezbyt silnym zapachu. Cena za sztukę wynosiła dawniej 25 cnt, teraz podnosi się do 30 cnt. W lecie sprzedawane są w znacznej ilości gościom w Zakopanem, którzy je chętnie kupują. Obecnie na halach, gdzie obok owiec i krowy trzymają, dodają mleka krowiego do sera, co powoduje jałowosc tegoż i źle wpływa na smak.

Bruski robią tylko na jednej hali zwanej Pyszna w dolinie Kościeliskiej, są to kręgi sera średnicy około 30 $\frac{cm}{m}$, gru-

bości 15—18 ‰, o wadze 3—5 kg. Ser przygotowuje się cokolwiek inaczej jak na osczypki.

Po dodaniu klągu, mniej więcej w godzinę roztrzepuje się wydzielony sernik ręką albo ferulą, wlewa do kotła i ogrzewa bardzo słabo. W kotle zbiera się ser rękami nadając mu kształt kręgu, a po wyjęciu nakłada się nań obręcz średnicy 5—7 ‰ i przetyka patyczek przez osi dla ułatwienia odpływu serwatki. W formie tej ugniata się ser obracając ciągle na stoliku opatrzonym z boku rowkami do odpływu serwatki. Następnie po wyjęciu patyczka, zakłada się na osi ozdobne cechy i ugniata dalej, aż przestanie uchodzić serwatka. Niedostatecznie wygniecione sery ulegają rozdymaniu i kwaśnieniu. Po wygnieceniu i zdjęciu formy i cech kładzie się ser do rosołu na 24—48 godzin; a później gdy już leży na półce, przewraca się od czasu do czasu. Dalszy proces dojrzewania zarówno jak i smak jest zupełnie podobny do osczypka; cena wynosi do 3 zł. Po zebraniu sera wydzielonego przez kląg wlewa się pozostały płyn tj. zintycę do kotła i ogrzewa mieszając ustawicznie cioskiem lub ferulą, aż zawrze dobrze, poczem czempredziej zdejmuje się z ognia, aby nie wikipiała. Tłuszcz — hurda, który wydziela się na powierzchni razem z ściętą laktoalbuminą, zbiera się warzechą, wlewa do puciery i roztrzepany ferulą miesza z zinticą. Zintycę posoloną cokolwiek chłodzi bacia przelewając warzechą.

Zintica i ser stanowią prawie wyłączny pokarm pasterzy, zwłaszcza w halach, gdzie krów nie chowają. Zintycą nie jest tak złym pokarmem, ponieważ wskutek małych ilości klągu, wolno ścinający się sernik nie zabiera z sobą tłuszczu i albuminy. Pozostawiona do drugiego dnia zintycą kwaśnieje szybko i zwie się teraz zinticą kwaśną. Stanowi ona bardzo przyjemny napój, zwłaszcza w dni gorące. Wogóle zintycą przedstawia się jako płyn żółtawo biały z drobnymi grudkami albuminy; smak jest słodko-słonawy.

Zintycą bez hurdy tj. tłuszczu zowie się zwarnicą (lewarka albo zintycą rzadką) i tę albo posyłają do domu, lub też w miejscu spasa ją świniąmi, które się znakomicie tuczą, pomimo ostrego klimatu i znacznego wzniesienia nad poziom morza.

Kiscone mleko tj. kwaśne otrzymuje się tylko z krowiego mleka i zwozi się je wierzchem na koniu lub znosi do wsi na własnym grzbiecie raz na tydzień w obońkach t. j. płaskich beczułkach. Mleko takie przyniesione do wsi spożywa

się przez kilka dni zazwyczaj z ziemniakami. Serów ani twarogu nie wyrabia się zupełnie z krowiego mleka.

Masło wyrabia się głównie we wsi, a tylko w małej ilości na halach z kwaśnej śmietany krowiej, czasem zmieszanej z owczym lub kozim mlekiem i zasolone przechowuje się jako zapas na zimę. Jeżeli który gospodarz posiada wyjątkowo nadmiar masła, sprzedaje je w Nowym Targu żydom, którzy skupiwszy większą ilość, puszcza ją w świat w beczkach jako osławione »Galizische Butter«. Dobre, czyste masło wykupują goście bawiący latem w Zakopanem. Do wyrobu służy maślnica zwana kiernią lub kiernicką zbudowana z klepek, jest ona trochę zbyt wązka i wysoka, co utrudnia należyte czyszczenie.

Konserwacja mleka kwaśnego na zimę wychodzi już zupełnie z użycia i nader trudno się z nią spotkać. Kwaśne mleko soli się, a wydzieloną serwatkę odciąga się lewarkiem. Do spożycia dodaje się nieco wody i maślanki, a spożywa oczywiście z ziemniakami. Smak jest bardzo kwaśny i słony, a po zjedzeniu większej ilości sami nawet górale dostają podobno boleści. W ogóle sposób ten jest rodzajem przyrządzania twarogu, tylko że się serwatki nie wyciska w prasie, a sera nie suszy, ani nie wędzi, lecz zostawia się na łasce pleśni i fermentów różnego rodzaju.

Przy owcach pełnią służbę wyłącznie mężczyźni, bydlęm zaś zajmują się po większej części kobiety, zazwyczaj jedna dziewczka z rodziny idzie z krowami na halę, bo rzadko się je zostawia opiece najmniejszej j u h a s k i.

Stosunki prawne i własności są różne na halach, zależnie od tego, kto jest jej właścicielem. Jeżeli hala jest własnością dworu (n. p. Kondratowa hala należy do dworu w Szaflarach), płacą właściciele owiec od sztuki po 10 ct, a od krowy po 2 złr. Na innych halach n. p. na Pysznej, która jest własnością trzech gmin: Klikuszowa, Obidowa i Lasek, płacą właścicielowi Zakopanego po 4 centy od owiec własnych, a od przyjętych na paszę po 10 ct. Podatek rządowy opłacają gminy naprzemian. Hala Tomanowa należy do gminy Ciche, a raczej tylko do ośmiu gospodarzy tejże wsi. Gmina ta posiada jeszcze hale: Upłaz, Ornak, Smytnię i Smreczyny. Oprócz opłaty składają hale położone w obrębie lasów Zakopiańskich po 24 oszczypki daniny, a za drzewo zużyte na opał po 1 złr. 20 ct. od szafasu.

Jeżeli hala jest własnością rodów (famili) n. p. hala Gasienicowa, która wraz z otaczającym lasem należy do gazdów

z Zakopanego, w takim razie, członkowie tychże mają prawo paść pewną ilość zwierząt. Krowy stanowią podstawę liczenia i przyjęto za 1 krowę 2 jałówki (roczne), 4 cielęta, lub 6 owiec. Jeżeli mający prawo paść pewną ilość krów, sam tyle nie pędzi na halę, lub też nie posiada, może resztę swego udziału, lub cały udział wynająć na lato za pewną opłatą innemu gospodarzowi, który prawa tego nie posiada.

Bardzo podobne stosunki panują na polanach, z których każda jest podzielona kamieniami na pasy, stanowiące własność rodzin. Zazwyczaj na końcu takiego pasa stoi szopa na przechowanie siana, aż do pory, kiedy je będzie można z mniejszym trudem zwieść w doliny, gdy śnieg wyrówna górskie, kamieniste drogi. Hale nawozi się słabo i częściami, przenosząc, co parę dni, strągę lub koszar. Jeżeli na hali przebywają także krowy, to obornik wyrzucany z szop, w których krowy nocują, rozrzuca się w jesieni po hali. Na polanach po zebraniu siana, każdy właściciel pasąc krowy, zbiera osobno obornik i na własną rękę poprawia swój kawałek. Górale przywiązują nawet do tego nawożenia polan wielką wagę i jedynie hale mniej starannie poprawiają.

Wreszcie należy się także wspomnieć o wiernym towarzyszu juhasa t. j. o psie, który od swej ojczyzny otrzymał nazwę pies liptowski. Psy te są zawsze biało zabarwione, włos mają długi, kędzierzawy, uszy średnio długie zwieszające się. Wzrost jest ten sam co owiec. Dawniej gdy czasy były niepewne, a niedźwiedź, wilk i najstraszniejszy nieprzyjaciel ryś często zachodził w gości na halę, psy liptowskie staczały z nimi zacięte walki i dlatego trzymano ich po kilka w jednym szałasie. Dziś trzymają je raczej tylko dla zwyczaju i coraz rzadziej można się z tymi pięknymi zwierzętami spotykać; żyją oczywiście cały czas na hali tylko zintycą.

Powrót, redyk z hal w dziedzinie odbywa się w drugiej połowie sierpnia, zależy jednak zawsze od wcześniejszych, lub późniejszych zbiorów owsa, ponieważ bydło pasie się do późnej jesieni na ścierniskach. Jeżeli pogoda sprzyja, wtedy nieliczne stada owiec idą jeszcze w góry w niższe hale na parę tygodni na jesieniowisko, aż je stamtąd wypędzą jesienne kur-niawy i duja wice.

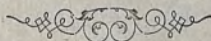
Ustrój i organizacja tego pasterstwa, jak to snadnie można zauważyć z tego krótkiego opisu, sięga dawnych bardzo czasów i dla badacza przedstawia zawsze i pod każdym względem dużo

powabu i zajęcia. Prof. Malinowski w swej rozprawie »O niektórych wyrazach ludowych polskich« (Kraków 1892. Nakł. Akad. Umiejętności) wykazuje wpływ kolonizacji rumuńskiej, która miała sięgać, aż na Morawę. Kto wie jednak, czy początku tych wielu wyrazów i zwyczajów nie należałoby szukać w bardziej zamierzchłej przeszłości — na razie jednak trudno o tem jakkolwiek sądzić.

Dziś gdy z postępowaniem kultury zniknęły nieprzejrane bory, zmaleły stada owiec, drapieżni ich nieprzyjaciele zostali wytępieni, na pół dzicy juhasi, bacowie i zbójnicy zamienili się w spokojnych i dbających o dobro gości gospodarzy i przewodników, dziś resztką tego pasterskiego życia, które tylko siłą warunków przyrody górskiej musi się nadal utrzymywać, stanowi niejako pamiątkę i obraz dawnych minionych czasów, o których górale w swej piosence z żalem wspominają:

Zahucały góry, zasumiały lasy ;
»Kany sie podziały nase dawne casy«.

Dr. Zygmunt Jaworski.



Świat zmarłych.

Zwyczaje i zapatrywania ludu polskiego w Galicyi zachodniej.

Przed zgonem.

Człowiek przychodzący do kogo w czasie obiadu, wróży sobie długie życie.

Gdy państwo młodzi idą do ślubu i spotkają się z orszakiem pogrzebowym albo zastaną w kościele katafalk, umrze wnet jedno z nich.

Jeżeli się na ołtarzu po stronie pana młodego świece ciemniej świecą, oznacza to, że będzie krócej żył, niż żona i na odwrót.

Kto z państwa młodych zgubi pierścionek, wnet umrze.

Człowiek mający żyłę przez nos, nie będzie długo żył — również »nie będzie się chować« dziecko, które przychodząc na świat, nie ma paznogci, albo gdy ma obrączkę na głowie.