

Ovčarstvo pod Stolom in v Planici

Vilko Novak

Ovčjereja ne zanima le kmetijskega in gospodarskega strokovnjaka, marveč nudi mnogo motivov etnografiji. Saj je zlasti v alpskem svetu ovčarstvo v zvezi s planšarstvom med najvažnejšimi izrazi materialne kulture. Kako je bilo z ovčjerejo v slovenskih Alpah, kažejo tele številke: leta 1900. so našteili v Sloveniji okoli 75.000 ovac; l. 1910. je padlo število na 50.000; med vojno se je zanimanje iz gospodarskih vzrokov dvignilo, tako da je bilo l. 1921. ovac okoli 75.000; zaradi povojne gospodarske konjunktore je ovčjereja spet nazadovala, tako da so l. 1934. našteili samo 35.318 ovac. Po posameznih predelih pa je bilo število živali tako: v prevaljskem okraju nad 5000 kosov; v konjiškem, radovljiškem in slovenjegraškem med 3000 do 4000; v gornjegraškem od 2000 do 3000; v kranjskem, kamniškem, celjskem itd. pa od 1000 do 2000. (Prim. Hladnik, Rejec malih živali, 1936, 47.) Opozoriti je še na enega glavnih vzrokov, da je pričela ovčereja pri nas propadati; to je parcelacija skupnih občinskih pašnikov, ki so nekoč nudili zlasti ubožnejšim kmetovalcem možnost, da so gojili večje trope ovac. Tako so nekatere vasi imele pred nekaj desetletji na skupnih pašnikih do 200 govedi in 600 ovac — a nimajo danes nobene ovce več.

Kar so pri nas pisali doslej o ovčjereji, to je bilo zgolj gospodarskega značaja (gl. Šleibinger-Marentič, Slovenska kmetijska bibliografija 152-3); etnografske prvine vsebujejo v drobcih le redki priložnostni spisi.¹ Da dobimo končno tudi celotno in pregledno etnografsko podobo slovenskega ovčarstva, sem pričel z njega sistematičnim študijem in v pričujočem objavljam zapiske s področja Žirovnice-Breznice pod Stolum in Râteč pri Planici.

I.

V Žirovnici in bližnji okolici je ovčjereja zelo propadla. Še dve leti po zadnji vojni so imeli v Vrbi okoli 400 ovac. V Žirovnici in Mostah ima danes dvanajst gospodarjev do 50 ovac. Posamezni jih imajo od ene do pet. Še l. 1938. so imeli zanje posebnega pastirja iz Kamnika. Danes jih pase na Zabreški planini stari pastir Klemenc skupaj s kravami. Prav zadnji čas se je zanimanje za ovčjerejo spet poživilo.

Za ovce vseh vrst je v rabi ime *jarci*. Pastir pase in žene jarce. Ločijo pa: *ovco* (samico), *mrkača* (ovna) in *jagnjeta*. Mrkače so včasih rezali (kopili) takó, da so dali mošnjo v posebno leseno pripravo, jo odrezali z žarečim železom, nato pa s smolo in voskom zalili; tudi s pepelom so potresli. Zdaj imajo »za jarce tlèč« pripravo, ki se imenuje »kùpe«.

¹ Najpopolnejši spomenik je postavil našemu ovčarstvu v leposlovju Janez Jalen v povesti Ovčar Marko, ki je polna dragocenih etnografskih podatkov.

Na planino ženó jarce sredi junija, okoli kresa — kakršno je pač vreme. Doma jih pasejo že sredi junija. Ovce, ki jih pase isti pastir na istem kraju, so *trop*. Včasih so imeli posamezni gospodarji svoje trope; pozneje so jih tvorile ovce vse srenje. Na planini ima pastir svojo kočó, jarci pa prenočujejo zunaj okoli nje. Kočo imenujejo tudi bajto. Sestavljena je iz kamna, ki je zadelana z rušami; pokrita pa je z deskami (dilami). Po vojni so kočóe tudi betonirane. Koča je tako nizka, da mora pastir pripognjen vanjo. V njej imajo prostora komaj tri do štiri osebe. Pastirjevo ležišče je *pograd*; ima tudi klop in »malo ognjišča«.

Včasih so gnali vsako soboto s planine domov »*solit*«; v nedeljo so pasli ovce doma na gmajni, v ponedeljek zjutraj pa so jih gnali nazaj na planino. Danes pa ostanejo ves poletni čas v planini.

Pastirjev je več vrst. Pravi, glavni pastir ali ovčar se imenuje *čédənk*. Pasti mu pomaga, če je trop velik, *tretinek* (literarno: tretjinek), ki je kakih 16 let star fant. Tretinka, ki je *tretinil* (tretjinil), si je pastir sam poiskal in izbral. Doma na gmajni, kjer je teže pasti, pa pomaga še *polepənk*, ki hodi za čredo. Ta je bil lahko domač deček ali najet. Danes, ko je ovac malo, pase trop, pridružen goveji čredi, en sam pastir.

Pastir mora skrbeti za trop v vsakem pogledu. Ovce se na paši razkrope. Tudi ni dobro, da bi se držale na kupu, ker se v skalah ruši kamenje, ki se vali s silo navzdol in jih v tem primeru lahko več pobije. Pogosto ubije večji kamen kako žival ali jo rani. Če jo pobije, tedaj jo nese pastir v vas gospodarju; večkrat je pa niti ne najde v skalovju. Če je ovca ranjena v nogo, tedaj ji naredi »flašter« iz masti, smrekove smole in konopnice (»po fratáh rase, ima bele korenine in perje kot teloh« — tako jo označuje star pastir). Čez položi cunjó in naveže nanjo z motvozom smrekovo kočó, prav trdo; čez kake tri tedne je noga zdrava. Če pa žival kača piči v gobec ali nogo, tedaj pastir izreže ranjeno mesto. Včasih so tudi »zagovarjali« tak pik. Če si je ovca na paši blizu doma zlomila nogo, so jo uravnali z »dílcamí«. Tudi strela ubije ovce. Kadar treska, živali vkup skočijo; zato jih pobije več. Očetu žirovniškega pastirja Klemenca jih je v Bohinju nekoč strela ubila 40 naenkrat.

Pastirjeva prehrana je zelo preprosta. Ker ovac ne molzejo, ima s seboj kozó, da mu daje mleko. Kuha si žgance, kašo; od hiše dobi unčo špeha (15 dkg), kruha pa 1 in pol funta (malo manj kot 1 kg). Enkrat tedensko mu prinese kdo živeža. Temu naroči, kaj in koliko mu naj prinese naslednji. Redko kdo mu prinese suho meso. Kavó pa si sam kupi. Pastirjeva plača je bila v starejših časih 15 krajcarjev letno od ovce; od krave 25 krajcarjev. Poleg tega je dobil kot »pridač« še kaj žita, krompirja in fižola.

Da si krajša čas, nabira pastir planinski mah, pelin in razne zdravilne »rože«. Hodijo tudi v vas k pastirjem ali »majercam« na sosednih planinah.

Pastirjeva obleka je danes običajna vaška. Ohranjen pa je še spomin na staro nošo: cokle (iz brezove krevljevine), modre nogavice, kratke hlače, rdeč životnik, širokokrají klobuk, dolgokocinast kočuh zoper dež; čutarica, kozji rog in roženica. Danes ima še usnjeno »mauhox«. Potrebna spremljevalka mu je poleg okovane palice tudi sekirica, da si z njo naseka drv in vej. V času, ko so imeli še večje trope, je bil v navadi pes, ki je ovce priganjal, če so se preveč oddaljile od črede; branil jih je pred volkovi in medvedi, pa tudi pred tatovi. Zato je imel okoli vratu

pripeto *gradanico*, iz katere so štrleli ostri žebli. V čislih so bili svetlosivi kraški ovčarji. S klicem »Zapodi!« ga je pognal črednik na cigane in tatove; s »Kolji!« pa ga je spustil na volka.

Vsaka ovca mora imeti znamenje, po katerem se loči od živali drugega gospodarja. Ta »cahen« ali »znamne« nosijo vse na uhlju. Nekatere imajo v njem pripet obroček iz žice; druge imajo prebodeno luknjo ali dve luknji; nekaterim vsekajo z dletom številko 1 ali pa »krevljice« — t. j. polkroge (enega do treh). Včasih so jih zaznamovali tudi z barvnimi znaki čez sprednje noge, s številko na plečih ali s križem na hrbtu; toda take znake je dež spral in niso bili trajni. Če je kdo kupil ovco, ji je tuje znamenje nadomestil z domačim, preden jo je pustil s tropom na pašo.

Ovce imajo tudi svoja posebna imena, zlasti danes, ko jih je manj. Taka so: beuka, beukca, pika, pikca (s pikami po glavi), maroga (»z namazano glavo«), šeka (z lisami po telesu), pleša (črna ovca, bela samo vrh glave), rjavkca. — Stara ovca z zvoncem je *zvončar*.

Ovca se spomladi *mrka*; mahlja z repom in teka okoli mrkačev, tako »da jih je majnika cej rink imej okol sebe« (pastir Klemenc). Mrkač skače. Ovca je breja in »stri« po 20 tednih (točno: po 5 mesecih in 5 dneh). Iz prvega mleka narede dobro skuto; iz 1 litra ovčjega mleka je narede več kot iz 2 litrov kravjega. Prvo mleko se imenuje *zmledva*. Ko je ovca stara poldrugo leto, že ima jagnjeta; nekatera pa šele z dvema letoma. Nekatera ovca doji toliko časa, da spet stori. Ko sesa mladič tri do štiri mesece, ga pozimi doma odstavi; poleti v planini to ni mogoče. Jalova ovca je »jeréva, jerévca, jalogka«. Ko ovca stori, pastir ne gre štiri dni gnoja kidat izpod nje, sicer pogine. Jagnjeta ovca še ne pogleda ne. Samo mora skrbeti, da dobi mleka. K sreči pa naglo dorašča (»gre hiter u laft«) in se osamosvaja.

Ovce se zadovolje z vsako skromno travo in listjem. Treba jim je pa tudi soli. Po sol je hodil pastir na spodnjo planino, kjer so bile krave. Solil je ovcam enkrat ali dvakrat na teden tako, da jim je zjutraj potresel sol po rosi, preden jih je spustil izza ograje. Ovce planejo željno po soli in bi se pokončale, ko bi se teple za sol, če bi ne bila primerno posipana. Če ni rose in žro ovce suho sol, jih »zasoli«, kar jih pokonča.

Tudi sicer je treba imeti skrb za ovce, da si same med seboj česa ne storé. Tako se mrkači kdaj tako silno »trkajo«, da kateremu črepinja počí. Včasih se pomešajo ovce iz raznih tropov in jih je težko ločiti. Pri taki priliki so se tudi pastirji stepili med seboj. Tudi pes ni vselej dober; če je neumen, jih ne vrača prav, marveč jih še zapodi v skale, da se pobijejo. Za psa so nosili pastirji posebej hrano. — Jagnje, ki se prvič pase, se nažre zelenih listov izpod kurjic, da ga napenja. Takemu vlijejo olja. Če dobe ovce črve v nos (zaleže jih obad), jih podijo doma po dvoru, kjer prenoče, da jih čez noč izkihajo.

Ovce se pasejo tudi v dežju; če se pa pripravlja k hudi uri, se hité past. Spomladi imajo kratko volno, zato jim mrzel dež škoduje. Nagaja jim tudi sneg, ki zapade še včasih o sv. Jakobu. Tedaj se zatečejo v zavetje okoli skalâ in v ruševje; ko nekoliko skopni, se ob robu pasejo.

Pozimi hranijo ovce z vejevjem, drobno mrvo, plevelom, s strniščem, ki ga naplevejo s korenja; z na pol plesnivim rovtarskim senom, s krompirjem.

Pastir kako ovco pripase, kër se zateče od drugega tropa k njemu in je nihče ne išče. Še pogosteje pa kakega jarca izgubi, bodisi da odide k drugemu tropu, kjer ga najde po daljšem času in morajo plačati za rejo

bodisi da se pobije ali ga kdo ukrade. V novejšem času so jih brezvestni pastirji tudi prodajali; to je tudi eden izmed vzrokov, da so posestniki opustili ovčjerejo v večjem obsegu, ker niso mogli dobiti zanesljivih pastirjev.

Ovčja striža. Ko so prignali ovce s planine, so jih strigli. Prav je, če je ovce prej nekajkrat opral dež, da ženske volno laže perejo. Za večji trop so najeli posle za strižo. Pozimi strižejo v hiši, spomladi pa zunaj. Včasih so strigli večkrat, navadno o sv. Gregorju, o binkošti in o sv. Mihaelu. Delo opravljajo ženske. Če ovca beca, jo zvežejo. Kadar strižejo, ovca leži. Strizenje prično na vratu. Uporabljajo posebne ovčje škarje. Volno devajo v žakelj. Od ene ovce dobijo povprečno 1 kg volne. Čim bolj je ovca rejena, tem več in boljše volne ima. Volno nato operejo, pri čemer jo mešajo s kolom; nato jo posuše na soncu. Včasih so jo predli na kolovratu. Nekaj takih kolovratov za ovčjo volno še hranijo n. pr. v Žirovnici. Dobra predica je napredla na dan funt volne. Cena je bila za volno približno 100 din za kg. Na Mostah pri Žirovnici pletejo iz nje v večjem obratu nogavice in majice. Tudi platno tko.

Poleg volne jim koristi tudi meso, še več pa gnoj; saj je ovčji gnoj neprimerno boljši od vsakega drugega. Med pastirjeve dolžnosti spada tudi skrb za gnoj. Gnoj delajo v hlevu ali »gartrajo«, t. j. postavijo na rovту lese, kjer se zbirajo ovčji odpadki.

Tudi z ljudskimi običaji je bila povezana ovčjereja. Tako so v beganice na cvetno nedeljo bogatini povezali več malih, od katerih je prišla ena v ovčjak. Ko so gnali ovce na planino, jih je gospodinja pokropila z blagoslovljeno vodo.

K Sv. Neži pri Kovorju so nosili »ofer za jarce«: jarca, volno ali denar. Sv. Neži so se ovčarji radi priporočali. »Dva očenaša odžebam sv. Neži — pa jih ti pasi!« se spominja pastir Klemenc.

II.

Še pred pol stoletja se je prebivalstvo Ráteč, Podkórena, Kranjske Gore in Srednjega vrha zelo ukvarjalo z ovčjerejo in kozjerejo. V glavnem so imeli povsod podoben način goje, razen v Srednjem vrhu, kjer je le nekaj posestnikov, ki imajo obširne pašnike okoli svojih domov.

Ovca se v teh krajih razlikuje od bovške ovce, kakršno goje tudi v Reziji. Ráteške ovce so precej velike, imajo dolgo glavo z dolgimi ušesi. Kost nad nosom je nekoliko ukrivljena. Mleka ima komaj okoli četrta litra na dan, ima pa veliko volne. Bovške ovce so precej manjše, imajo kratko ravno glavo s kratkimi ušesi; mleka imajo mnogo več, a manj volne.

Do leta 1912, so gnali iz Ráteč vsako leto ovce v planino, kjer so jih molzli in tudi *sirili*. Na dan sv. Ahacija, 22. junija, so vse ovčje in kozje mleko prinesli pred župnišče, kjer so levo od glavnega vhoda postavili na trati kotel, in *spravnik*, to je tisti, ki je tisto leto *siril* v planini, je *posiril*. *Sir* in *skuto* je izročil župniku, da je zmolil vsako nedeljo očenaš za pastirje in živino v planini. Tudi jeseni je dobil župnik dva hleba sira: enega iz Planice, drugega s planine Za jezerom. S te planine so morali dati hleb sira tudi župniku v Beli peči. Ko so kotel in ostalo posodje pomili, so vse odpeljali v Planico in na Jezero. Ta dan sta *spravnika* v planini vse uredila.

Koči, imenovani »kljéta«, sta bili docela enaki. Kuhinja je bila okoli 5 m dolga in 4 m široka. V njej je bilo tudi skupno ležišče. Pastirji

so spali na *pógradu*, ki je bil pokrit s slamo. Spravnik je imel ležišče blizu vrat, ki so vodila v shrambo za sir in skuto. Ta shramba je bila temna, dobro zaprta, da niso mogle miši vanjo. V shrambo je smel le spravnik, da ne bi kdo drugi kradel sira. Streha pri vratih je segala do tal, da je tvorila dve lopi.

Na levi strani so molzli, zato se je ta lopa imenovala *móža*. V drugi lopi so prenočevale kozé. Da ovac ni bilo treba loviti, so napravili veliko ogrado, ki se je zoževala proti »móži«. Na drugi strani za kľätam je bila podobna ograda. Ves ta ograjeni prostor so imenovali »*tamar*«. Danes pa imenujejo vso dolino, ki je okoli kľäta, Tamar. Prej so ta prostor imenovali »*Zelja*«.

23. junija so gnali dróbnico v Planico in na Jezero. Pred ovcami je šel pastir, ki so ga imenovali »*voči mojster*«, poganjal jih je pa »*poganjač*«. Kozé je gnal »*kazar*«. Navadno je šel z njimi tudi pastirček »*pub*«, ki je pasel pohabljenе ovce in koze. Spravniku pa je pomagal fant, ki so ga imenovali »*za kotvam*«. Za njimi so šli tudi gospodarji, da so napravili majhne ograde, v katere so naslednji dan gnali ovce, ko so jih molzli. Zvečer so po hribih okoli zažgali kresove.

24. junija, na dan sv. Janeza Krstnika, je bil praznik. Dekleta v rdečih krilih s »*ušpekljnic*« in s platnenimi predpasniki so hitela v planino. Bil je *merni dan*. Kolikor so na ta dan namerili mleka, toliko delov sira so jeseni dobili. Siratko ali skuto so hodili gospodarji med letom iskat z volmi ali konji; v zameno pa so morali dati pastirjem koruzno moko. Za brašno so jemali s seboj mešico, to je polento, kuhano v smetani. Dali so jo tudi pastirjem. Dekleta so pomila svoje žetare in jih izročila gospodarjem ali hlapcem, da so molzli. Navadno je bilo v žetarih še vode in tedaj so pričeli polivati pastirje in dekleta. Tista, ki je bila najbolj mokra, je bila ponosna na to. Sramota pa je bila za tisto, ki je ostala suha.

Spravnik pa je nadzoroval, da kdo ni prilil v žetnar vode. Na deščico ali rovač je zapisoval količino mleka. Enice je označil s pokončno zarezo, 10 je pomenil +, 20 pa ++... itd., 100 je pomenila 0, 200 = 00 itd. Za število ovac je pokončna zareza pomenila deset. Merili so z *nafo*, ki je imela en sir (t. j. 2 dl); večja enota je bil *star*, ki je imel 10 sirov (t. j. 2 l). Nafa je bila bukova skodelica, iztesana iz debla. Ob strani je imela črte (deset), ki so jo delile v »*štihe*«. Natak njena je bila na dolg ročaj. Z nafo so tudi zajemali. »*Star*« pa je bil majhen škaf. Ta dan je bil hleb sira največji, ker se je vsakdo potrudil, da je čim več namolzel.

Kuhinja je imela sredi desne stene leso, na kateri je visel bakren kotel, vsebujoč 350 l. Bil je globlji kot širši in se je proti koncu zoževal. Na desni strani kotla je bila klop, na kateri so sedeli pastirji; na njej je ležal tudi »*zakotvam*«, ki je po tem (za kotlom) dobil svoje ime. Ob levi steni so bili *pógradi*: pri vhodu trije drug nad drugim, pri vratih v shrambo pa dva drug nad drugim. Spodaj je ležal spravnik, da je pazil na sir. Pastirji so ležali navadno v obleki in coklah. Oblečeni so bili v rasaste platnene hlače, platneno srajco, rasast suknjič, obuti pa v lesene cokle.

Jedli so vse leto polento, zjutraj in zvečer. Kosila niso poznali. Mleko so dobili k polenti šele proti koncu zajtrka ali večerje. Šele po sv. Jakobu so jedli »*mešico*«, polento, kuhano v smetani. Takrat so namreč sirili le enkrat na dan in so imeli dosti smetane, saj je ovčje mleko zelo mastno. Polento so jedli kar iz kotla, ki so ga postavili pred kľätom na trame.

Čez dan so pastirji pasli, kozar je gnal koze visoko v gore. Jalove ovce je pasel poseben pastir v gorah in je prišel dol šele zvečer. Drugi pa so pasli ob vznožju gorâ po Planici in Jezeru. Kraji, kjer so se pasle ovce, se imenujejo: Lesenjak, Pagozde, Pavoje, Zagače, Padrtja, Vočja stran, Gvanbeč, Mokr potak, Za turnč, Sleme, Srednja Ponca, Skednje, Siljica, Bršeljce, Bliz kot, Strug, Peči, Nad Vopa, Mal Sleme, Blitj sleme, Mal kot, Kumleh, Tjeklica, Travnk, Prineta, Za Ponca, Mirnjak, Jagučn prod, Strme police.

Zvečer ob šestih so prignali ovce in jih pomolzli. Zagnali so jih v tamar in poganjač jih je poganjal proti »mózi«. Pri lesi sta sedela dva pastirja in molzla. Čez nekaj časa sta spustila ovce naprej, da jih čisto pomolzeta druga dva. Pomolžene so spustili v drug tamar. Nato so jih pustili na pašo. Po sv. Jakobu pa so jih prignali šele okoli osmih zvečer.

Pomolženo mleko so precedili skozi pločevinasto cedilo, v katerega so dali oprano smrekovo vejo, v kotel. »Zakotvam« je podkuril. Ko se je mleko toliko segrelo, da je bilo mlačno, je dolil spravnik vode, v kateri je prej namočil *sirše*. Sirošnik telet in jagnjet so okadili, zmešali s koprivami in ga stisnili v kepice. Ko so ga rabili, so ga namočili v leseni skledici. Mleko se je sesirilo; spravnik je prekrizal s trnjačem (leseno palico s ploščo). Nato je vse sesirjeno raztepal in sir se je usedel. Spravnik je zavihal rokave, se stegnil v kotel in stlačil sir. Z rokami ga je vzdignil iz kotla, ga dal v žehtar in stlačil, da je odtekla siratka. Zatem ga je dal na desko v model, v katerem je bila na dnu in na vrhu tenka žimasta mreža. Na vrh je postavil pokrov in kamen. Tako je ostalo nekaj dni. Nato je vzel sir iz modela in ga na zgornji strani posolil. Ko je sir sol vpil, ga je posolil na drugi strani. Navadno je to storil drugi dan. V kotel pa je vлил še škač mleka. »Zakotvam« je pazil, da siratka ni zavrela. Če je preveč gorelo, je vrgel na ogenj pest trave, murebe, ki jo je popoldne nabral po planini. Skuta se je kmalu sesirila. Treba jo je bilo še dobro prekuhati. Nato je dobro pomil škačke v sirotki in jih splaknil v mrzli vodi. Posoda je bila lesena. Sirotko so nato zlili v sod, ki se imenuje *dieža* in stoji pred stavbo.

V soboto pred angelsko nedeljo so prignali ovce s planine. Najprej so naložili na voz posodo in sir. Spravnik je skrbno pazil, da bi kdo ne ukradel sira, zato je šel za vozovi. Ko je prišel v vas, je sir dobro zaklenil. Nato je šel domov, kjer je dobil šopek nageljev, rožmarina in roženkravta, s pozlačenim lanom ovit. Kupil je liter žganja in šel pastirjem nasproti. Otroci so šli z ovenčanimi zvonci in okrašenimi palicami čakati pastirje v Vogle. Ko so prišli, so obesili okrašene zvonce ovcam vodnicam. Pastirjem so okrasili klobuke in palice. Spravnik pa jim je ponudil žganja. Vriskaje so prišli v vas. Ovcé so gnali na dvorišče kakega posestnika in jih razdelili. Nato so na stari funtovski tehtnici stehali sir. Biló ga je navadno okoli 60 centov (3300 kg). Razdelili so ga sorazmerno z množino mleka. Računali so s kredo na mizi v spravnikovi hiši. Žganje so odračunali.

Pastirji so dobili sledečo plačo v siru: spravnik (kezmojster) 70 funtov (funt 56 dkg); ovčji mojster 70 funtov; poganjač, kozar in ovčji pastir po 60 funtov, »zakotvam« 50, pub 15 do 20 funtov; skupno 3 do 4 cente sira.

Jesen in spomladi so pasli po domačih pašnikih (Suše, Tratec, Rute, Ravne, Planina). Ob sv. Mihelu (Majhevo) so spustili k ovcam koštrune, ki so jih imeli čez leto doma. Pozimi so imeli ovce na Senožetih blizu vasi, kjer so bili leseni hlevi z zelo majhnimi okni (okoli 2 dm²) zaradi volkov

in medvedov. Vsak dan je prišel hlapec ali pastir in jih nakrmil. Proti svečnici so pričele ovce kotiti. Čez štiri tedne so jagnjeta odstavili in začeli ovce molsti in delati sir kot v planini. Pastirju, ki jih je pasel in krmil, je dal gospodar napraviti obleko.

Masla so napravili toliko, da so vse petke v letu belili le z maslom. Žgance so pa belili le s tropinami (žunto). Za to kajžarji premožnejšim kmetom rekali »žuntarji«.

Jeseni so nekaj ovac (okoli 100) odbrali in jih pasli po sončnih travnikih, da so se zredile. Imenujejo jih *pitance*. Okoli sv. Martina jih začno klati. Meso posuše in ga imajo vse leto.

Ko pridejo ovce s planine, jih drugi dan peljejo k Zelencam, drugemu izviru Save Dolinke Podkôrenom, in jih opero. Ko se posuše, jih ostrižejo. Pastir dobi ta dan klobaso, kruh in žganje. Strižejo jih tudi spomladi. Če se ovca udari, ji odstrižejo košček ušesa, da ji teče kri, in kmalu je dobra. Če se pa »napase«, t. j. preveč naje, ji navadno ni pomoči.

Danes imajo ovce same visoko v gorah. Vsako nedeljo hodi zgodaj zjutraj, že ob dveh, skupina fantov gledat, kje so. Nič več jih ne molzejo. Goje jih le zaradi volne in mesa. Koza je v vsej vasi le še ena; včasih jih je bilo do 700. V Loško planino za Mangartom, kjer še sirijo, daje ovce le še en posestnik.

V r a ž a. Če pride kdo gledat mlada jagnjeta, mora reči: »Vurak jim ne dej, taku sa lapi.«

Vsi pojte rakam žvižgat!

Dr. J. Lokar

Tako je zapel Prešeren in hotel s tem reči svojim pratikarjem in zvezdogledom, da je njihovo prerokovanje za nič. Ako je šel kdo rakom žvižgat, ga ni več. Kar gre rakom žvižgat, je izgubljeno. Če pošljem koga rakom žvižgat, se ga hočem otresti.

Od kod izvira izraz »rakom žvižgat«?

Ko sem hodil v ljudsko šolo, mi je pravila mati, da so Poljanci rakom žvižgali, ko so jih lovili v Kolpi. Kot urednik Ribiško-lovskega vestnika sem hotel dognati, kaj je s tem žvižganjem rakom. Najti pa nisem mogel nikogar, ki bi mi znal povedati, da so lovili rake z žvižganjem.

Poroča pa o tem Valvasor: rakarji ob Kolpi privežejo na palico glisto, potope jo v vodo in jo drže pred račjimi luknjami, ki so večinoma v trdem skalovju. Nato žvižgajo z usti posebno melodijo, da prihajajo raki iz lukenj. Z drugo palico, ki je na enem koncu razcepljena, prijemajo rake in jih potegujejo iz vode, toda vedno le enega naenkrat. Voda mora biti popolnoma čista in ne kalna.

Valvasor sicer sam ni videl lovi rakov z žvižganjem, a ljudje so mu pravili o tem načinu lovi v Kolpi in njenih pritokih. Govoril je tudi s Polakovcem, ki je služil kot častnik več let pri grofih Frankopanah in je slovel kot najboljši žvižgač rakom. Z žvižganjem jih je lovil v Kolpi med Metliko in Poljanami.

Po Valvasorjevem zatrdilu so raki na pravo žvižganje tako radi prihajali, da jih je naložil žvižgač v istem času 100, ko se jih ni dobilo brez žvižganja niti šest.