

ständen herum, er schnitzt Schalmeien, allerlei Thierfiguren oder jene Trinkbecher (črpák) aus trockenem Ahornholz, die mit ihren verzierten Henkeln den einzigen Luxusgegenstand in seiner Hütte bilden.

Die ständige Behausung des Schafhirten, die sogenannte „Koliba“, steht an irgend einem Bergquell oder Bächlein und ist eine ärmliche Hütte aus Fichtenbalken, mit einem Bretter- oder Schindeldach. Gewöhnlich besteht sie aus zwei Räumen, die sich in einander öffnen. In dem ersten Raume steht der Herd, da hängen die fettigen Kleider des Hirten, und auf den Stellbrettern steht das erforderliche Holzgeschirr. Der rückwärtige Raum dient als Kammer, wo der Schäfer (Großhirt, bača) den fertigen Vorrath an Butter und Käse verwahrt und wo er allein Zutritt hat. Auf jeder Hirten-Tanya gibt es außer dem Schäfer noch zwei oder drei Schäferknechte. Die Berechnung ist, daß jedem Schäferknecht 80 bis 90 Stück aus der Schafferde zufallen, da dies das Meiste ist, was ein Mensch tagsüber melken kann. Unweit der Koliba befindet sich die Hürde (Košiar), ein langes Viereck mit zerlegbarem Fichtenzaun. Da treiben die Schäferknechte abends die Schafe hinein, was aber anfangs nur mit großer Mühe zu bewerkstelligen ist. Um sie daran zu gewöhnen, verbrennt der Schäfer in der Mitte der Hürde einen Brocken Pech, wodurch der böse Geist ausgetrieben wird; dann verstreut er im Košiar gestoßenes Salz und ruft die Schafe durch Pfiffe. Ist es ihm gelungen, sie alle hineinzulocken, so ist er fest überzeugt, daß kein Stück der Schafferde verloren gehen und daß die Herde schön gedeihen wird.

Jeden Abend, wenn die Schafhirten sich vor der Koliba versammeln, gibt der Schäfer seine Befehle für den folgenden Tag, er bezeichnet jedem die Richtung, in der er morgen die Herde treiben soll, und worauf er dabei zu achten hat. Früh Morgens, wenn der Himmel sich kaum röthet, steht der Schafhirt auf, greift zum Melkübél (geleta, hrot), setzt sich an das Thor der Hürde und melkt die Schafe, eins nach dem andern, worauf er sie hinausläßt. Wenn das gethan ist, macht sich jeder mit seinem Herdentheil auf den Weg nach der Alpentrift. Der Schäfer bleibt allein in der Hütte und geht sofort ans Kochen des Ziegers (Zinčica). Er gießt die frische Schafmilch in den Kupferkessel über dem Herde, macht darunter Feuer an und schüttet die Milch, wenn sie aufgeköcht ist, in ein großes Gefäß, die sogenannte „putera“. Er thut Lab hinein, wovon die Milch topfig (käsig) wird, und damit ist der süße Zieger fertig. Nun wäscht sich der Schäfer die Hände, macht ein Kreuz über die Milch, nimmt den zusammengeballten Topfen als Masse von dem Umfang eines kleinen Brodlaibes aus dem Gefäß und hängt ihn, in ein reines Linnentuch gebunden, über einem Geschirr auf, in das die Molke abrinnen kann. Nach 24 Stunden ist der Topfenkäse (hruda) fertig. Aus diesem bereitet man dann den bekannten und beliebten oberländischen Schafquark (brindza) und die Käsearten „oštyepka“ und „párenica“. Den nach der Topfengewinnung übrig gebliebenen Zieger kocht der Schäfer nochmals auf, rührt