

Tradicijsko ovčarstvo otoka Cresa: prilog istraživanju  
Beitrag zur Untersuchung der traditionellen Schafzucht auf der Insel Cres  
Contributo alla Ricerca sull'Allevamento Tradizionale di Pecore nell'Isola di Cherso



# KAZALO • INHALTSVERZEICHNIS • INDICE

## Nakladnik:

Centar za održivi razvoj – Ekopark Pernat, Lubenice, 2009.

## Urednik:

Mario Šlosar

## Tehnički urednik:

Branko Lenić

## Prijevodi:

Adrian Beljo (engleski)  
Dean Črnjar (talijanski)  
Josipa Koropatnicki (njemački)  
Lucija Miškulini Saletović (njemački)  
Melita Sciucca (talijanski)  
Anita Smrečki (njemački)

## Fotografije:

Walter Salković [1,11,20,23,30,31,32,34-5,36,39,40,52,60↑,61,64,65,66,67,68,70-1,75,76,77,82↑,84,85,87,98,100,102,104]  
Nadir Mavrović [10,12,17,24,38,42,46,49,50-1,57,58,69,73,74,78,79,80]  
Natko Jakić [3,4,8,13,14-5,16,19,21,22,26-7,28-9,37,41,43,44,47,48,53,54,55,56,59,60↓,81,82↓,89,92-3,95,106]

## Fotografije na ovitku:

Walter Salković

## Stručni savjeti:

Bernard Balon  
dr. sc. Tanja Bukovčan

## Lektura:

Bernard Balon  
Irena Šlosar

**Oblikovanje sloga:** Natko Jakić  
**ovitka:** Igor Lekšić

## Tisk:

Tiskara Zambelli, Rijeka

4	PREDGOVOR	69	Sir
5	VORWORT	69	Käse
6	PREFAZIONE	70	Formaggio
7	PREFACE	75	Strig i vuna
9	UVOD	75	Schur und Wolle
9	EINLEITUNG	75	Tosatura e Lana
9	INTRODUZIONE	83	Meso
13	INSEL CRES	83	Fleisch
13	L'ISOLA DI CHERSO	83	Carne
14	OTOK CRES	88	ZAKLJUČAK
18	OVČARSTVO	88	CONCLUSIONE
18	SCHAFFZUCHT	88	SCHLUSSFOLGERUNG
18	ALLEVAMENTO DI PECORE	90	LITERATURA
29	Organizacija ovčarstva	90	LITERATURVERZEICHNIS
29	Organisation der Schafzucht	90	BIBLIOGRAFIA
29	Organizzazione della Pastorizia	91	O AUTORICI
46	Gromače	92	SULL'AUTRICE
46	Trockenmauern	93	ÜBER DIE AUTORIN
46	Muri a Secco	94	ABOUT THE AUTHOR
53	Lese	95	ZAHVALE
53	Holzture	95	DANKSAGUNG
54	Cancelli di Legno	96	RINGRAZIAMENTI
57	Mergari	97	KAZIVAČI
57	Pferche	97	ERZÄHLER
57	Mungitoi	97	NARRATORI
58	Lokve	98	MUZEJ OVČARSTVA
58	Wasserspeicher	100	MUSEUM DER SCHAFZUCHT
58	Pozze d'Acqua	102	MUSEO DELL'ALLEVAMENTO DI PECORE
61	Belezi	104	SHEEP BREEDING MUSEUM
61	Zeichen		
61	Bollatura e Marchiatura		
65	Mužnja		
65	Melken		
65	Mungitura		

Marina Jurkota Rebrović

Tradicijsko ovčarstvo otoka Cresa: prilog istraživanju

Beitrag zur Untersuchung der traditionellen Schafzucht auf der Insel Cres

Contributo alla Ricerca sull'Allevamento Tradizionale di Pecore nell'Isola di Cherso



# PREDGOVOR

Danas svi volimo pričati o tradiciji i tradičijskom i pozivati se na nju. Da li smo svjesni na što se uopće pozivamo? U svakodnevnom govoru to nam znači nešto staro, nešto što su radili naše bake i djedovi, pa smo mi sad to izvukli iz škrinja, naftalina, zamrznuli i nekome pokazali; nešto autohtonu što svjedoči o tome da smo mi na svom individualnom, obiteljskom, lokalnom, nacionalnom, otočnom prostoru 'pravi' i 'izvorni'.

Tako shvaćenu tradiciju karakterizira nepromjenjivost i ona se poziva na strogo određene, vrlo često formalizirane postupke iz prošlosti, koji bi nam trebali posvjedočiti povijesnu i kulturnu 'ispravnost' naše svakodnevice.

Međutim, tradicija nikada nije nepromjenjiva, jer ono što je nama danas 'tradicija', našim je bakama i djedovima bila svakodnevica. A ona se stalno i neprekidno mijenjala, pokušavajući se uhvatiti ukoštač s vremenom, s ekonomskim prilikama, s politikom trenutka, s mnogim stvarima koje su je oblikovale i koje je još i danas oblikuju.

Ova knjiga je pokušaj da o tradiciji ovčarstva na otoku Cresu ispričamo još neispričanu priču. Naime, kada je ovčarstvo bilo dio svakodnevice mnogih cresačkih obitelji, oni su svoju tradiciju i živjeli, proživiljavali, uz nju vezivali težak rad, ponekad siromaštvo i borbu za sretnijim preživljavanjem, ponekad trenutke veselja nad velikim stadom ili dobrim sirom.

Ovčarstvo na Cresu postoji i danas, ali se izmaklo iz svog tradičijskog okruženja i iako sudjeluje u cresačkoj svakodnevici, nije i njen integralni dio. Stoga su ovakvi pokušaji iznimno važni, jer njima jedna lokalna zajednica obilje-

žava vlastito postojanje i zapisuje sjećanje na sebe samu.

**Centar za održivi razvoj - Ekopark Pernat**, izdavač ove knjige, već godinama je prisutan na otoku Cresu kao tumač dominantnih cresačkih tradicija koje su obilježile život Cresa i njegovih stanovnika te im, dajući im novu funkciju, muzejsku, turističku, edukativnu, omogućava opstojnost u vremenu kad ih više nema u njihovoј primarnoj funkciji. Jedan u nizu projekata koji je Centar organizirao na otoku Cresu jest i osnivanje **Muzeja ovčarstva** i stalne izložbe pod nazivom **Tradicijsko ovčarstvo** u Lubenicama na otoku Cresu. Prvi logični korak ka osnivanju tog muzeja bio je i sakupljanje podataka, iz literature i na terenu, o tradičijskom ovčarstvu Cresa, što je prezentirano u ovoj knjizi. Kod prikupljanja etnografskih podataka o tradičijskim praksama iz prošlosti uvijek postoji problem nužne rekonstrukcije istih iz sjećanja kazivača, te često takvi osvrti prvenstveno svjedoče o načinu na koji prakse iz prošlosti žive u recentnom sjećanju. Prepoznavši i tu činjenicu, izdavač ostavlja knjigu njenoj prvenstvenom namjeni: da bude jednostavna, ne znanstveno pretenciozna, ali korisna, lepršava, simpatična saga o ljudima i njihovim ovcama.

U današnje vrijeme vuna se na Cresu i filca u organizaciji Udruge »Ruta« za kvalitetniji život na otoku Cresu. Jednostavno zato što je imao previše i odbačena leži uokolo. Iz nje se izrađuju unikatni suveniri i ukrasni predmeti koji se nude turistima i svima onima koji na Cres dolaze i koji će se sobom ponijeti nešto što je uistinu izvorno cresačko, jer pramenje odbačene vune može pronaći svatko krene li po pješačkim stazama na bilo kojem dijelu Cresa. I tim suvenirom svjedočiti o tradiciji otoka Cresa. Možda će našim unucima filcanje vune postati 'tradicijom', zašto ne? Ali svaka



Mašta: umjetnost vune

Phantasie: Wollekunst

Fantasia: l'arte della lana

tradicija je negdje počela, netko ju je donio, uvezao, osmislio. Govoriti o autohtonosti tradicije bi značilo sasvim ne uvažiti kretanja, migracije, povijesne događaje.

Ako već moramo tvrditi da je nešto autohton, možemo tvrditi da je to upravo ono što u određenom trenutku nalazimo na jednom prostoru, a ako baš moramo govoriti o tradiciji, recimo onda da je to življena kultura tog istog prostora. Stoga ćemo tradičijsko cresačko ovčarstvo oživiti u ovom i sličnim prikazima, a njegovu novu interpretaciju u obliku suvenira i uporabnih predmeta od filcane vune koristiti kao artefakte kojima ćemo svima koji u Cres dolaze pokloniti dio duha, mirisa i okusa Cresa.

dr. sc. Tanja Bukovčan  
Filozofski fakultet u Zagrebu

# VORWORT

Heute sprechen wir alle gerne von der Tradition und dem Traditionellen. Wissen wir überhaupt, worauf wir uns berufen? In der Alltagssprache bedeutet das etwas Altertümliches, etwas, was unseren Großeltern gehört und was wir jetzt aus Truhen und dem Naphthalin geholt, gefroren und jemandem gezeigt haben; etwas Autochthones, was davon zeugt, dass wir alle auf unserem individuellen, lokalen, nationalen, Familien- und Inselraum 'echt' und 'ursprünglich' sind.

Die Tradition in diesem Sinne ist durch Unveränderlichkeit gekennzeichnet und beruft sich auf fest bestimmte, sehr oft formalisierte Vorgänge aus der Vergangenheit, die uns die geschichtliche und kulturelle 'Richtigkeit' unseres Alltags bezeugen.

Jedoch ist die Tradition nie unveränderbar, denn das, was für uns heute die 'Tradition' ist, stellte unseren Großeltern ihren Alltag dar. Sie änderte sich ständig und bemühte sich dabei, mit der Zeit, mit der Wirtschaftslage, mit der Politik sowie mit zahlreichen anderen Sachen, die sie gestalteten und noch immer gestalten, Schritt zu halten.

Dieses Buch stellt einen Versuch dar, über die Tradition der Schafzucht auf der Insel Cres eine bis jetzt unerzählte Geschichte zu erzählen. Als die Schafzucht nämlich ein Teil des Alltags vieler Inselfamilien war, lebten sie und erlebten ihre Tradition, verbanden damit ihre harte Arbeit, manchmal auch die Armut und den Kampf um ein glücklicheres Überleben, manchmal auch Augenblicke der Freude über eine große Herde oder einen guten Käse.

Die Schafzucht auf Cres gibt es heute noch, jedoch nicht mehr in ihrem traditionellen Umfeld. Obwohl die Schafzucht am

Alltagsleben teilnimmt, stellt sie jedoch nicht seinen Bestandteil dar. Deswegen sind solche Versuche besonders wichtig, denn dadurch kennzeichnet eine lokale Gemeinde ihre eigene Existenz und schreibt die Erinnerung an sich selbst nieder.

**Das Zentrum für nachhaltige Entwicklung – Ökopark Pernat**, der Herausgeber dieses Buches, ist schon seit Jahren auf der Insel Cres präsent, als Interpret dominanter Traditionen von Cres, die das Leben der Insel und ihrer Bewohner prägten, und der, indem er ihnen neue Funktion, musealische, touristische, bildende, gibt, das Fortbestehen in einer Zeit, wo es sie nicht mehr in ihrer primären Funktion gibt, ermöglicht. Eines von vielen Projekten, die das Zentrum organisierte, ist auch die Gründung des **Museums der Schafzucht** und der Dauerausstellung **Traditionelle Schafzucht** in Lubenice auf Cres. Der erste logische Schritt in Richtung Gründung dieses Museums war das Einholen von Informationen, aus der Literatur und vor Ort, über die traditionelle Schafzucht auf der Insel, was in diesem Buch dargestellt ist. Beim Sammeln ethnografischer Informationen über traditionelle Vorgangswiese in der Vergangenheit ist immer ihre Rekonstruierung aus der Erinnerung der Erzähler notwendig, und oft zeugen solche Rückblicke in erster Linie von der Art und Weise, inwieweit die Vorgänge aus der Vergangenheit in rezenter Erinnerung leben. Diese Tatsache erkennend belässt der Herausgeber das Buch bei seinem ursprünglichen Zweck: einfach zu sein, nicht wissenschaftlich prätentiös, aber eine nützliche, lockere, sympathische Sage über Menschen und ihre Schafe.

Heute wird im Rahmen des Verbandes zur Verbesserung des Lebens auf der Insel Cres »Ruta« Wolle geflochten. Aus dem einfachen

Grunde, weil es zu viel Wolle gibt, die verlassen herumliegt. Daraus werden Unikatsouvenirs und Dekorationsgegenstände gemacht, die an Touristen und jene, die Cres besuchen und etwas Autochthones mitnehmen wollen, angeboten werden, denn Strähne der weggeworfenen Wolle kann jeder auf den Fußwegen überall auf der Insel finden. Und mit diesem Souvenir von der Tradition der Insel Cres zeugen. Vielleicht wird auch für unsere Enkel das Flechten der Wolle zur 'Tradition', warum nicht? Aber jede Tradition hat irgendwo angefangen, jemand hat sie gebracht, eingeführt, durchdacht. Über die Autochthonität der Tradition zu sprechen würde bedeuten, die Bewegungen, Migrationen sowie geschichtliche Ereignisse außer Acht zu lassen.

Müssen wir jedoch behaupten, etwas sei autochthon, ist das gerade jenes, was wir in einem bestimmten Augenblick auf einem Raum vorfinden; müssen wir über die Tradition sprechen, ist das dann die gelebte Kultur dieses Raumes. Deswegen werden wir durch diese und ähnliche Darstellungen die traditionelle Schafzucht auf Cres lebendig machen. Ihre neue Interpretation in Form von Souvenirs und Gebrauchsgegenständen aus Wolle werden wir als Artefakten benutzen, mit denen wir allen, die Cres besuchen, einen Teil des Geistes, des Duftes und des Geschmacks von Cres schenken werden.

Dr. Sc. Tanja Bukovčan  
Philosophische Fakultät in Zagreb

# PREFAZIONE

A tutt'oggi quasi tutti amiamo parlare della tradizione e di tutto quanto ci abbia a che fare. Ci piace anche farvi riferimento. Però, siamo sicuri di sapere a cosa facciamo riferimento? Nel gergo quotidiano, l'aggettivo 'tradizionale' ci fa subito venire in mente qualcosa di vecchio, qualcosa che apparteneva ai nostri nonni e che abbiamo tirato fuori da qualche scrigno o dalla naftalina, congelato e mostrato a qualcuno; qualcosa di autoctono che testimonia la nostra 'autenticità' e 'genuinità' quando si tratta della nostra presenza su quest'isola, sia a livello individuale, locale o nazionale.

Il concetto della tradizione inteso in questo modo è caratterizzato dalla sua immutabilità che fa riferimento a certe usanze del passato, definite con estrema precisione e spesso altamente formalizzate, capaci di testimoniare la 'rettitudine' storica e culturale della nostra quotidianità.

Tuttavia, la tradizione non è mai immutabile, visto che quello che noi oggi percepiamo come 'tradizionale', all'epoca dei nostri nonni faceva parte della vita di ogni giorno. Essa cambiava continuamente e ininterrottamente, cercando di tenere il passo coi tempi, con le condizioni economiche, con le politiche del momento, con tante di quelle cose che l'hanno forgiata e che continuano a farlo anche nell'epoca che stiamo vivendo.

Questo libro rappresenta un tentativo di raccontare una storia sulla tradizione dell'allevamento di pecore nell'Isola di Cherso che ancora non è stata raccontata. Quando quest'attività era parte integrante della vita quotidiana di tante famiglie chersine, esse vivevano e subivano la loro tradizione, associandola al duro lavoro e qualche volta anche alle ristrettezze economiche

e alla lotta per un'esistenza più felice, contornandola di qualche attimo di felicità procurato da un branco numeroso o da un buon formaggio.

L'allevamento di pecore è ancora presente in Cherso, ma non sta più al centro del suo ambiente tradizionale e sebbene partecipi alla vita quotidiana dell'isola, non ne fa più parte integrante. Per tale motivo, tentativi del genere risultano di primaria importanza, in quanto, grazie a loro, una comunità locale fa notare la propria esistenza ricordandosi di sé stessa.

L'editore di questo volume, il **Centro per lo Sviluppo Sostenibile – Ecoparco di Pernat**, già da anni presente nell'isola quale interprete di tradizioni chersine dominanti che hanno segnato la vita dei residenti, è riuscito a dare alle medesime una nuova funzione di tipo museale, turistico ed educativo, rendendo possibile la presenza delle stesse in un'epoca nella quale la loro funzione primaria risulta irrimediabilmente perduta. Uno dei più importanti progetti ideati e attuati dal Centro rappresenta la fondazione del

**Museo dell'Allevamento di Pecore**, seguita dalla mostra permanente allestita nella località di Lubenizze intitolata **Allevamento Tradizionale di Pecore**. Il primo passo verso la creazione del museo comprendeva la raccolta dei dati relativi a quest'attività economica, ottenuti attraverso fonti scritte, oppure mediante sopraluoghi effettuati sul terreno, in conformità a quanto riportato nel presente volume. Nel raccogliere dati etnografici sulle usanze di un tempo, si rende necessario ricorrere alle ricostruzioni dei medesimi, con l'indispensabile ausilio dei ricordi forniti dai narratori. Di sovente tali testimonianze descrivono il modo in cui le pratiche del passato sopravvivono nei ricordi recenti. Tenendo in giusta prospettiva quanto appena esposto, l'editore dedica il libro al suo scopo principale – quello di essere una simpatica e semplice saga che racconta della

gente e delle loro pecore, priva di pretese scientifiche, ma pur sempre utile e di facile lettura.

Nei giorni nostri, l'Associazione per il Miglioramento della Vita nell'Isola di Cherso »Ruta« organizza la filatura della lana per il semplice motivo che ce n'è troppa e in quanto tale, giacché sparagliata un po' dappertutto. Serve per la produzione di ricordi e ornamenti in esemplare unico, offerti ai turisti e a tutti coloro che visitano l'isola, desiderosi di portare con sé un qualche oggetto autenticamente chersino, dato che un fiocco di lana abbandonato può essere trovato da chiunque s'incammini lungo i sentieri esistenti in tutte le parti dell'isola. Allo stesso tempo, un tale ricordo può benissimo testimoniare della tradizione di quest'isola. Forse per i nostri nipoti quest'attività potrà diventare 'tradizionale'? Chissà. Però, ogni tradizione ha avuto un inizio da qualche parte, qualcuno l'avrà portata, importata, pensata. Parlare dell'autoctonità della tradizione significherebbe ignorare del tutto i movimenti, le migrazioni e gli avvenimenti che hanno segnato la storia.

Se siamo proprio costretti ad affermare l'autoctonità di qualcosa, possiamo altresì dire che si tratta appunto di quello che in un dato momento troviamo in una certa area e se proprio dobbiamo parlare della tradizione, dovremmo dire che è la cultura vissuta di quella stessa area. Di conseguenza, in quest'occasione, come pure in quelle che si devono ancora presentare, risusciteremo l'allevamento tradizionale di pecore, mentre le sue nuove interpretazioni sotto forma di ricordi e oggetti fatti di lana filata, verranno utilizzate quale artefatto per mezzo di cui regaleremo a tutti coloro che arrivano in Cherso parte dello spirito, degli odori e dei sapori di questa meravigliosa isola.

dott.ssa Tanja Bukovčan  
Facoltà di Lettere e Filosofia di Zagabria

# PREFACE

Nowadays, we all like to talk of traditions and to call on traditions. But are we actually aware of what we are calling on? In everyday conversations, tradition signifies something old, something that our grandmothers and grandfathers did, and now we pulled that out of the chest, froze it and showed it to someone; something authentic that bears witness to the fact that, in our own individual, family, local, national, island space, we are 'original' and 'authentic'.

Such an understanding of tradition is characterized by invariability and calls on rigorously specific, very often, formalized procedures from the past, which should bear witness to the historic and cultural 'validity' of our everyday lives.

However, traditions are never unchanging because what 'tradition' represents to us today were everyday occurrences in the lives of our grandmothers and grandfathers. And it has constantly changed without interruption, trying to get a grasp on time, economic occurrences, the political moment, with numerous things that shaped it and that are shaping it to this very day.

This book is an attempt to tell the untold story of the tradition of sheep breeding on the island of Cres. Namely, when sheep breeding was part of the everyday lives of numerous families from Cres, they lived their tradition, and linked to it were hard labor, sometimes poverty and the battle for a happier existence, sometimes accompanied by moments of joy like looking over a large flock or tasting some wonderful cheese.

Sheep breeding on Cres exists to this very day, but it has moved from its traditional surroundings and, although it holds its place in the everyday occurrences on Cres, it is not its integral part. For this reason, these kinds of attempts are extremely important because, thanks to them, the local community marks its own existence and records memories of itself.

The publisher of this book, the **Centre for Sustainable Development – Ecopark of Pernat**, has been present for years already on the island of Cres as an interpreter of dominant traditions on the island that have marked the life of Cres and its inhabitants and, giving them a new museum, tourism and educational function, has enabled their continued existence at a time when they are not longer present in their primary function. One in a series of projects that the Centre has organized on the island of Cres is the founding of the **Sheep Breeding Museum** and the permanent exhibit entitled **Traditional Sheep Breeding** in Lubenice on the island of Cres. The first logical step in founding this museum was the collection of data, from literature and in the field, about traditional sheep breeding on the island of Cres, which is presented in this book. When collecting ethnographical data on traditional practices from the past, there is always the problem of necessary reconstruction from the memory of the teller, and often such reviews primarily bear witness to the manner in which customs from the past live on in the recent memory. Recognizing this fact, the publisher leaves the book to its primary intention: to be simple, not scientifically pretentious, and useful, flaunting, a lovable saga about people and their sheep.

At the present, wool is spun on Cres in »Ruta« an association for the improvement of life on the island of Cres. Simply because there is too much of it and it is discarded and lies all around. Unique souvenirs and decorative objects are made from it, which are offered to tourists and all visitors of Cres looking to take back with them something authentic from Cres, because locks of discarded wool can be found by anyone who decides to venture on the foot paths on any part of Cres. And with this souvenir, they bear witness to the past of the island of Cres. Perhaps spinning wool will become 'tradition' to our grandchildren, why not? But every tradition starts somewhere, someone brought it, imported it, conceived it. To talk about the authenticity of a tradition would mean not to accept movements, migrations, historical occurrences.

If we are forced to claim that something is authentic, then we can claim that it is precisely that which, at a certain moment, we find in certain place, and if we really have to speak about tradition, then let us say then that it is the culture that people live by in that particular place. For that reason, we will try to revive traditional sheep breeding on Cres by this and similar representations, and form its new interpretation in the shape of souvenirs and useful objects from felt wool, used as artifacts through which all of us will impart a part of the soul, scent and flavor of Cres to those who visit the island.

Tanja Bukovčan, Ph. D.  
Faculty of Humanities and Social Sciences in Zagreb



Slobodan stil življenja  
Freier Lebensstil  
Stile di vita libero

# UVOD

Prije dvadeset godina odabrala sam život na otoku, u malom selu u kojem se svako domaćinstvo bavilo ovčarstvom, pa tako i moja nova obitelj. Premda to nije bio primaran način privređivanja, briga oko ovaca određivala je ritam života. Upoznavanjem otoka i njegovih stanovnika, prvenstveno ruralne populacije, shvatila sam da je ovca konstanta oko koje se vrti cijeli njihov život. I sama uvučena u tu priču, koja se stoljećima prela na škrtom kamenitom tlu škoja, usvajala sam znanja koja su se prenosila generacijama. Bila sam fascinirana krajolikom, kojeg su tisućljetne ruke bezimnih pastira prošarale kilometrima gromača, trudom kojim su cijele obitelji sudjelovale u uzgoju ovaca te činjenicom da se način oplođenja s tim *blagom* stoljećima gotovo i nije mijenjao. Tradicijsko ovčarstvo bilo je još uvek prisutno. Shvativši da frenetičan način života polako prodire na otok te svjesna činjenice da nerazumno naseljavanje divljih životinja sa sobom nosi i kraj tradicijskog ovčarstva, počela sam raditi prve zabilješke. Nakon neformalnih razgovora i promatranja, slijedilo je proučavanje izvora i literature. Kasnije sam vođenim intervjuiima i sistematičnjim pristupom prikupila više informacija.

Unatrag pet do deset godina nekontrolirano širenje divljači – jelena, a pogotovo divlje svinje – po mišljenju brojnih ovčara, sve brže dovodi do propadanja tradicijskog ovčarstva. I to je bio jedan od razloga zbog kojih sam odlučila svoja saznanja sažeti u ovaj tekst.

Najviše podataka okupljenih u ovome tekstu dobila sam od kazivača. Najveći dio odnosi se na podatke koje sam tek usputno bilježila, ne navodeći uvek podatke o kazivačima. Metoda sudjelovanja s promatranjem zapravo

# EINLEITUNG

Vor zwanzig Jahren habe ich das Leben auf der Insel gewählt, in einem kleinen Dorf, wo jeder Haushalt Schafzucht betrieb, so auch meine neue Familie. Obwohl das nicht die primäre Verdienstquelle war, bestimmte die Sorge um Schafe den Lebensrhythmus. Durch das Kennlernen der Insel und ihrer Bewohner, vor allem der Landbevölkerung, habe ich eingesehen, dass das Schaf jene Konstante ist, die im Mittelpunkt ihrer Leben steht. Ich selbst war Teil dieser Geschichte, die durch Jahrhunderte auf kargem Steinboden (*škoj*) gewoben wurde, wodurch ich mir die Kenntnisse angeeignet habe, die von Generation zu Generation übertragen wurden. Ich war von der Landschaft fasziniert, die durch Jahrtausende von namenlosen Schäfern mit Trockenmauern kilometerweise durchzogen wurde, sowie vom Fleiß, den ganzen Familien in ihre Arbeit mit Schafen mitbrachten und von der Tatsache, dass die Umgangsweise zu diesen Tieren durch Jahrhunderte fast unverändert geblieben ist. Die traditionelle Schafzucht war immer noch präsent. Als es mir klar wurde, dass die frenetische Lebensweise langsam auch auf die Insel eindringt, und als ich mir dessen bewusst wurde, dass die unvernünftige Ansiedlung wilder Tiere auch das Ende der traditionellen Schafzucht mit sich bringt, habe ich mit den ersten Aufzeichnungen begonnen. Anfangs waren es unformelle Gespräche und Beobachtungen, darauf folgte das Durchstöbern der Quellen und Literatur. Danach habe ich durch Leitfadeninterviews und systematische Vorgangsweise mehr Informationen eingeholt.

Nach Ansicht vieler Schäfer führt in den letzten fünf bis zehn Jahren unkontrollierte Verbreitung der Wildtiere (Hirsche und vor

# INTRODUZIONE

Vent'anni fa scelsi di vivere in un piccolo villaggio dell'Isola di Cherso dove ogni nucleo familiare dipendeva dall'allevamento di pecore; di conseguenza, nemmeno la mia nuova famiglia faceva eccezione. Sebbene quest'attività non fosse il principale mezzo di sostentamento, la cura per le pecore determinava il ritmo del vivere quotidiano. Dopo aver meglio conosciuto l'isola e i suoi residenti, di cui la maggior parte apparteneva alla popolazione rurale, riuscii a capire che questo quadrupede rappresentava una costante nella loro vita, un punto d'appoggio attorno al quale si svolgeva tutta la loro esistenza. Essendo io stessa coinvolta in questa storia che continuava per secoli sul suolo sassoso e avaro dello scoglio (*škoj*), assorbivo le conoscenze tramandate da generazione in generazione. Ero affascinata dal paesaggio in cui, nel lento susseguirsi dei millenni, le mani d'innombrabili pastori ignoti avevano eretto chilometri di muri a secco, frastagliandolo in tantissimi piccoli lotti, dallo sforzo costante dimostrato dalle famiglie nel loro duro lavoro con questi animali, come pure dal fatto che il modo di trattare questo bestiame restava quasi immutato nel corso dei secoli. L'allevamento tradizionale era ancora presente. Rendendomi conto che lo stile di vita frenetico stava lentamente ma inesorabilmente lasciando la propria impronta anche sull'isola e che lo sconsiderato popolamento di animali selvatici portava con sé anche la fine dell'allevamento di pecore nella sua forma tradizionale, incominciai a prendere i primi appunti. Alle conversazioni informali e alle osservazioni iniziali seguì un approfondito studio della letteratura e delle fonti d'informazioni disponibili. Più tardi, grazie alle interviste che ebbi l'occasione di condurre e a un approccio

je osnova ovoga rada. Tako su opisi pojedinih radnji zapravo skup informacija koje sam godinama (od kraja osamdesetih godina prošlog stoljeća do danas) dobivala u neformalnim razgovorima, koji nisu bili direktno vezani uz ovčarstvo ili sam ih prikupila sudjelovanjem u samim radnjama. To su sjećanja ljudi rođenih u prvom desetljeću prošlog stoljeća, a

Rt Pernat sa svojim ograjicama i maslinicima  
Kap Pernat mit seinen Parzellen und Olivenhainen  
Capo Pernata con i suoi lotti e uliveti



allem Wildschweine) immer schneller zum Verfall der traditionellen Schafzucht. Auch das war einer der Gründe, aus dem ich mich dazu entschloss, meine Kenntnisse in diesem Text zusammenzufassen.

Die meisten Informationen habe ich von Erzählern bekommen. Meistens waren es Angaben, die ich mir nur nebenbei notiert habe, ohne dabei immer die Erzähler zu erwähnen. Beobachtende Teilnahme ist im Grunde die Basis meiner Arbeit. So sind die Beschreibungen einzelner Vorgänge eigentlich eine Reihe von Informationen, die ich durch Jahre (vom Ende der 80er Jahre bis heute) in Gesprächen erhalten habe, die sich nicht direkt auf die Schafzucht bezogen haben, sowie durch die Teilnahme an diesen Arbeiten. Das sind Erinnerungen der Menschen, geboren im ersten Jahrzehnt des vergangenen Jahrhunderts, die es auch nicht mehr gibt,<sup>1</sup> in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts und später. Die meisten sind aus dem mittleren Teil der Insel (Belej, Ustrine, Orlec, Stivan, Grmov) und betreiben aktiv Schafzucht, die jedoch nicht die einzige Verdienstquelle ist (war). Manche sind auch in der Agrargenossenschaft Cres beschäftigt und betreiben Schafzucht als die zweite Tätigkeit zu Hause. Alle haben neben Schafzucht auch andere Verdienstquellen, als Beschäftigte in Staats- und Privatunternehmen oder als Rentner. Die Frauen sind meistens Hausfrauen, einige auch Rentnerinnen. Ein Teil der Erzähler ist im Zeitraum 1950–70 geboren. Für die meisten ist die Schafhaltung eine zusätzliche Verdienstquelle, für drei ist sie die wichtigste (aber nicht die einzige) Einkommensquelle. Meine Forschungen umfassten auch das Gebiet Grbina, die Dörfer Lube-

sistematico alla materia in questione, riuscii a raccogliere una maggiore quantità di dati.

Negli ultimi 5–10 anni a questa parte, il numero crescente di selvaggina, costituita da cervi e in modo particolare da cinghiali, rischia di sfuggire a ogni controllo. Secondo la maggior parte dei pecorai, ciò accelera il processo di decadimento dell'allevamento tradizionale. Anche questo fatto ha contribuito al mio desiderio di riassumere nel presente testo la materia che sono riuscita a raccogliere su quest'argomento.

La stragrande maggioranza dei dati ivi adoperati mi è stata fornita dai narratori. La maggior parte di queste informazioni si riferisce a quelle raccolte qua e là, senza riportare sempre i dati personali relativi ai narratori. Il metodo che ho utilizzato più frequentemente era quello di partecipare e osservare. A titolo d'esempio, le descrizioni di alcune operazioni di lavoro rappresentano in sostanza una raccolta d'informazioni messe insieme a partire dalla fine degli anni '80 del Novecento fino ai giorni nostri. Esse sono state ottenute conversando con persone non direttamente coinvolte nell'allevamento di pecore, nonché prendendo personalmente parte nelle attività descritte. Si tratta di ricordi dei residenti nati nel primo decennio del secolo scorso e ormai deceduti,<sup>1</sup> ma anche di quelli venuti al mondo durante gli anni '20 o ancora più giovani. Provengono prevalentemente dalla parte centrale dell'isola, cioè dagli abitati di Bellei, Ustrine, Aquilonia, Stivano e Grmov, occupandosi attivamente dell'allevamento di pecore, sebbene ciò non costuisca (o non costituisse) la loro unica fonte d'introito. Alcuni di essi lavorano presso la Cooperativa Agricola Generale (CAG) di Cherso, altri fanno gli impiegati in varie aziende pubbliche o private, oppure sono in

<sup>1</sup> Kurze Aufzeichnungen, die ich nach Gesprächen mit M. M. (1910) und V. B. (1899), beide aus Belej, und mit T. M. (Ustrine, 1904) gemacht habe.

<sup>1</sup> Brevi appunti presi dopo la conversazione con M. M. (1910) e V. B. (1899) di Bellei e T. M. (1904) di Ustrine.

više ih i nema,<sup>1</sup> i onih rođenih u dvadesetim godinama i kasnije. Većina njih iz središnjeg su dijela otoka (Belej, Ustrine, Orlec, Stivan, Grmov) i ovčarstvom se bave aktivno, premda im nije ono bilo jedini način privređivanja. Neki od njih su i zaposlenici Poljoprivredne zadruge Cres pa se tako, osim profesionalno, i kod kuće bave ovčarstvom. Svi se bave i drugim oblicima privređivanja i to kao djelatnici nekih državnih ili privatnih poduzeća ili kao umirovljenici. Žene su uglavnom domaćice, neke i umirovljenice. Dio kazivača pripada i generaciji rođenoj u razdoblju 1950–70. Najvećem broju kazivača ovčarstvo je do danii izvor zarade, trojici je glavni (ali ne i jedini) način privređivanja. U terenskim istraživanjima obuhvatila sam i područje Gorbina, sela Lubenice, Pernat, Podol te naselja na jugu Cresa.

Pregledom pisanih izvora i literature dobila sam detaljniji uvid u temu. Opise pojedinih radnji i brojne podatke o ovčarstvu pronašla sam u djelima A. Bortulina, F. Jardasa, V. Žuklića, J. Sokolića, B. Fučića, B. Gotthardi-Pavlovsky.<sup>2</sup> Od posebnog značaja bila su mi istraživanja N. Stražičića i A. Pavlovskog, ali i E. Imamovića, Z. Baraća te I. Lajića. Terenska istraživanja u obliku vođenog intervjuja rađena su na temelju prethodnog pripremljenog upitnika koji je služio kao vodilja razgovoru. Te razgovore sam ponekad snimala i naknadno prepisivala ili pak bilježila na terenu i kasnije uredila u terenskim izvješćima.

Tekst je namijenjen gostima koji ljeti na otok dođu na odmor kako bi im ispričao stranu života koja tijekom cijele godine već stoji.

<sup>1</sup> Kratke zabilješke koje sam radila nakon razgovora s M. M. (1910), V. B. (1899), obje iz Beleja, te T. M. (Ustrine, 1904).

<sup>2</sup> Korišteni pisani izvori i literatura navedeni su na kraju teksta.



Lubeničani na putu prema ograjicama • Lubenicer auf dem Weg zu Parzellen  
I residenti di Lubenizze sulla strada verso i lotti

nice, Pernat, Podol, sowie die Orte im Süden von Cres.

Durch Literaturforschungen habe ich eine detaillierte Übersicht über dieses Thema bekommen. Beschreibungen einzelner Handlungen und zahlreiche Angaben über die Schafzucht habe ich in den Werken von A. Bortulin, F. Jardas, V. Žuklić, J. Sokolić, B. Fučić, B. Gotthardi-Pavlovsky gefunden.<sup>2</sup> Von besonderer Wichtigkeit waren die Forschungen von N. Stražičić und A. Pavlovsky, sowie von E. Imamović, Z. Barać und I. Lajić. Forschungen vor Ort in Form des Leitfadeninterviews wurden auf Basis vorher vorbereiteten Fragebogens durchgeführt. Diese Gespräche habe ich manchmal aufgenommen und nachträglich

<sup>2</sup> Das Literaturverzeichnis finden Sie am Ende des Textes.

pensione, complementando i propri guadagni con l'allevamento a domicilio. Le donne stanno in prevalenza a casa facendo le massaie o le pensionate. Una parte dei narratori appartiene alla generazione nata fra il 1950 e il 1970. Anche se per la maggior parte di essi l'allevamento rappresenta soltanto un'entrata aggiuntiva, per 3 di loro costituisce la principale fonte di sostentamento, sebbene non l'unica. Nelle ricerche condotte sul terreno, ho incluso pure l'area di Gorbino, i villaggi di Lubenizze, Pernata e Podol, ma anche gli abitati ubicati nella parte meridionale dell'isola.

Consultando le fonti scritte e la letteratura a disposizione, ho avuto modo di venire a conoscenza di numerosi dettagli di notevole importanza per la materia in questione. Le descrizioni delle singole operazioni di lavoro, come pure

Ijećima živi na Cresu i koju bi oni, koji dolaze ponajviše radi mora i sunca, možda voljeli čuti. Tekst je namijenjen i onima čiji su preci, odlazeći u grad, prekinuli nit koja ih je vezala uz ovcu. Ali, namijenjen je i svima koji bi voljeli proviriti u skriveni život otoka i svakako onima koji su mi pomogli proniknuti u svijet ovčarstva.

Pridružila sam se projektu **Centra za održivi razvoj - Ekopark Pernat** koji pokušava na trajniji način dokumentirati i javnosti prezentirati život i poslove vezane uz tradicijsko ovčarstvo. Osnova za detaljno dokumentiranje svih segmenata mogla bi biti i ova radnja koja nema pretenzija znanstvenog, već tek popularnog opisa.

Zajednički pašnjak (*komunada*) kod Ustrina  
Gemeinschaftsweide bei Ustrine  
Pascolo in comune nelle vicinanze di Ustrine

niedergeschrieben, oder ich habe mir Notizen vor Ort gemacht, aus denen anschließend Berichte verfasst wurden.

Mit dem Text wollte ich jenen, die auf die Insel nur für kurze Zeit im Sommer kommen, die Seite erzählen, die hier das ganze Jahr über, schon seit Jahrhunderten lebt, und die jene, die hauptsächlich wegen des Meeres und der Sonne kommen, vielleicht hören möchten. Denjenigen, deren Vorfahren bei ihrem Umzug in die Stadt auch den Faden, der sie mit dem Schaf verband, unterbrochen haben. Aber auch allen, die in das Innere der Insel einblicken wollen. Und vor allem jenen, die mir geholfen haben, in diese Welt einzutauchen.

Ich habe mich dem Projekt des **Zentrums für nachhaltige Entwicklung - Ökopark Pernat** angeschlossen, das darum bemüht ist, das Leben und die Arbeit in Zusammenhang mit traditioneller Schafzucht dauerhaft zu dokumentieren und der Öffentlichkeit zu präsentieren. Als Basis für eine detaillierte Dokumentierung aller Segmente könnte auch dieser Text dienen, der auf keine wissenschaftliche sondern nur populäre Beschreibung prätendiert.

Altri dati relativi all'allevamento tradizionale sono reperibili nelle opere di A. Bortulin, F. Jardas, V. Žuklić, J. Sokolić, B. Fučić e B. Gotthardy-Pavlovsky, mentre quelle di N. Stražičić, A. Pavlovsky, E. Imamović, Z. Barać e I. Lajić hanno avuto un significato particolare nella stesura del presente volume.<sup>2</sup> Le ricerche sul terreno condotte in forma d'intervista sono state realizzate in base a un questionario preparato in precedenza, il quale faceva da filo conduttore. Qualche volta registravo le interviste per poi trascriverle, oppure le annotavo ascoltando il narratore, redigendole nei relativi rapporti.

È mia intenzione con questo testo raccontare ai visitatori estivi dell'isola quella parte della storia che si svolge ormai da secoli, giorno dopo giorno, e che coloro che vi si recano allo scopo di godere del mare e del sole, forse amerebbero sentire. Tra di loro ci sono pure i discendenti di quanti, tanti anni fa, scelsero di trasferirsi in città, rompendo in tal modo anche il filo che li legava alla pecora. Inoltre, il testo è dedicato a tutti coloro che vorrebbero sapere qualcosa di più sull'entroterra dell'isola e, in maniera particolare, a tutte quelle care persone che mi hanno aiutato a strappare dall'oblio questo mondo ricco di tradizioni che sanno di nostalgia.

Mi sono unita al progetto iniziato dal **Centro per lo Sviluppo Sostenibile - Ecoparco di Pernat** che cerca di documentare e presentare al pubblico in modo permanente la vita e le attività collegate all'allevamento tradizionale di pecore. Mi auguro che pure il presente testo, il quale non ha preteso di essere un trattato scientifico, bensì soltanto una descrizione a scopo divulgativo, possa servire come base per una documentazione dettagliata su tutti i segmenti facenti parte di quest'impresa.

<sup>2</sup> L'elenco delle fonti scritte e delle opere consultate è riportato al termine del testo.





## INSEL CRES

Die Insel Cres, gelegen in der Mitte der Kvarner-Bucht, mit fast unzugänglicher Küste, war schon in der Jungsteinzeit bewohnt. Von lang gestreckter Form, vom Norden, Tramuntana, bis Süden, im Bereich Punte Križa ist sie sogar 65,5 km lang. Gebirgiges Relief ist eine Fortsetzung des in Richtung Süden hin abfallenden Učka-Gebirges. Die Übergänge vom kompakten reinen Kalkgestein und Dolomiten formten heutiges Relief.

Der nördliche Teil ist am engsten und höchsten, besteht ausschließlich aus Kalkstein, mit Roterde-Boden, bewachsen mit Flaumeiche, Orientalischer Hainbuche, Europäischer Hopfenbuche und kleineren Wiesenflächen. Der Karstfelsen mit einigen Gipfeln über 600m erstreckt sich die ganze Insel entlang. Nahe der Stadt Cres fällt er ab und geht teils in wellenförmige Karst-Hochebene und teils in bergigen westlichen Block über. Die Hochebene, zwischen 200 und 300 m hoch, ist der breiteste Teil. Leicht wellenförmige Ebenen mit Dolomitentälern sind mit mächtiger Terra Rossa bedeckt (z. B. bei Cres, offene seichte Täler um Hrasta und Belej, große Kryptodepression – der Vransko See). Der westliche gebirgige Block, mit dem höchsten Berg Helm (483 m), erstreckt sich vom Kap Pernat in Richtung Südwesten, über dem Ort Miholašćica langsam verschwindend. Im Südosten geht er allmählich in den niedrigeren ebenen Teil um den See über. Im nördlichen Teil dieses Bereiches, bekannt unter dem Namen Garbin, sind die Gipfel Grabrovica (311 m), Križanje (373 m) und Vrh Sela (403 m). Die Ostküste ist niedriger und steil.

Die Vegetation ist vielfältig, von autochthoner Steineiche, Schwarzesche, Wach-

## L'ISOLA DI CHERSO

L'Isola di Cherso, ubicata al centro della Baia del Quarnero, con la sua costa quasi inaccessibile, era abitata già all'epoca neolitica. Grazie alla sua forma oblunga, si estende in direzione NS per ben 65,5 km, misurato dall'estremità settentrionale della Tramontana, fino a quella meridionale, situata nell'area di Punta Croce. Il rilievo montagnoso rappresenta la continuazione della catena che fa capo al Monte Maggiore, abbassandosi progressivamente verso sud. L'alternanza del calcare puro e compatto e di quello mescolato alla dolomite ha contribuito a formare l'attuale paesaggio.

La parte settentrionale risulta la più stretta e la più alta, composta esclusivamente dal calcare e ricoperta di terra rossa. La vegetazione consiste di boschi di quercia, di carpino bianco e nero, come pure di pascoli in misura minore. La catena montuosa con alcune cime che superano i 600 m d'altitudine si estende lungo l'intera area. Gli altopiani leggermente ondegianti con valli dolomitiche sono ricoperti di spessi strati di terra rossa e si trovano, per esempio, nelle vicinanze della Città di Cherso. Non lontano dalle località di Hraste e Bellei sono ubicate delle valli aperte poco profonde. Infine, va menzionato anche il grande Lago di Aurania. Il gruppo montuoso occidentale con la sua cima più alta di nome Helm che raggiunge i 483 m sopra il livello del mare, si estende dal Capo Pernata in direzione SO, dove inizia piano piano a scomparire sopra il villaggio di Miholašćica. A sud-est, attorno al lago, esso si trasforma gradualmente in pianura. Nella parte settentrionale, conosciuta sotto il nome di Garbino, si trovano le cime dei monti Grabrovizza, Križanje e Vrh Sela, rispettivamente a 311, 373 e 403 m d'altitudine. La costa orientale si pre-

Satelitski snimak otoka Cresa

Satellitenaufnahme der Insel Cres

Immagine satellitare dell'Isola di Cherso

# OTOK CRES

Otok Cres, smješten u sredini Kvarnerskog zaljeva, gotovo nepristupačne obale, bio je naseljen već u neolitičko doba. Izduženog je oblika, pa od Tramuntane na sjeveru do juga na području Punte Križa, mjeri čak 65,5 km. Brdovit reljef nastavak je grebena Učke koji se prema jugu snižava. Današnji reljef formirale su izmjene kompaktног čistog vapnenca i njegovog miješanja s dolomitima.

Sjeverni dio je nazuži i najviši, isključivo vapnenačkog sastava i pokriven crvenicom. Vegetacija se sastoji od šuma hrasta medunca, bijelog i crnog graba te manjih pašnjačkih površina. Vapnenački greben s nekoliko vrhova iznad 600 m nadmorske visine, proteže se cijelim područjem. Blizu grada Cresa snižava se i nastavlja dijelom u valovitu vapnenačku visoravan, a dijelom u brdovitiji zapadni blok. Visoravan, visine između 200 i 300 m, ispunjava najširi i najprostraniji dio. Blago valovite zaravni s dolomitnim udoliniama ispunjene su debelim naslagama crvenice (npr. kod Cresa, otvorene plitke udoline oko Hraste i Beleja, veliko kriptodepresijsko Vransko jezero). Zapadni brdski blok, čiji je najviši vrh Helm (483 m), pruža se od rta Pernat prema jugozapadu gdje se polako gubi iznad Miholašćice. Na jugoistoku postupno

der, Feldahorn, Hainbuche und allochthoner Kiefer, bis vielen endemischen Pflanzen auf weiten Weiden.

Der südliche, niedrigste, sanft zum Meer hin abfallende Teil der Insel hat nur ein paar kleinere Anhöhen. Dichte Wälder im Bereich Punte Križa sind jedoch auch mit vielen Weiden verflochten.

Klimatische Verhältnisse im nördlichen Teil sind eine Mischung aus kontinentalen und mediterranen Einflüssen. So kann es im Bereich Tramuntana im Winter schneien, was im Süden selten vorkommt. Die Ostküsten sind der starken Bora ausgesetzt, während das westliche Küstengebiet gezähmter ist. Auf der Insel gibt es ständig Wind, was sich auf die Lebensweise auswirkt [Stražičić, 1981:25–54].

Wasser ist auf der Insel äußerst wertvoll. Fließende Gewässer, mit Ausnahme der Sturzbäche nach heftigen Regenfällen, gibt es nicht, aber einige Quellen und Brunnen sind vorhanden. Im mittleren Teil ist ein 5,5 km<sup>2</sup> großer See. Für die Wasserversorgung auf der Insel waren Pfützen am wichtigsten – natürliche und künstliche Wasserspeicher.

Naturgegebenheiten und klimatische Merkmale beeinflussten die Lebensweise der Inselbewohner, somit auch die Form der Schafhaltung. Relativ mildes Klima und leicht gebirgige Karstlandschaft bestimm-

senta più bassa e scoscesa rispetto a quella fin qui descritta.

La vegetazione varia: dagli autoctoni boschi di leccio, ornello, acero e carpino, attraverso i sempre più frequenti ginepri e pini autoctoni, sino a numerose piante endemiche sparse per gli spaziosi sassetti e pascoli.

La parte meridionale risulta la più bassa, grazie al terreno che scende gradualmente verso il mare con esigue altezze di dimensioni minori. Tuttavia, i folti boschi che crescono nell'area di Punta Croce racchiudono pure numerosi pascoli.

Le condizioni climatiche nella parte sette-trionale rappresentano un miscuglio dell'influenza continentale e di quella mediterranea. Per esempio, nell'area di Tramontana può accadere che nevichi, cosa rarissima in meridione. Le coste orientali sono esposte al forte vento di bora, mentre il litorale occidentale risulta più mite. Il vento è un elemento climatico onnipresente sull'isola, il che viene rispecchiato anche nel modo di vivere dei residenti [Stražičić, 1981:25–54].

L'acqua rappresenta qualcosa di estremamente prezioso per la popolazione locale. A eccezione di torrenti che fanno la loro comparsa durante i periodi di piogge persistenti, i corsi fluviali sull'isola non esistono, benché vi si trovino alcune sorgenti e pozzi. Nella sua parte centrale è ubicato un lago con una superficie



prelazi u nižu ravnicu oko jezera. Na sjevernom dijelu tog područja, poznatog pod imenom Gerbin, vrhovi su Grabrovice (311 m), Križanja (373 m) i Vrh Sela (403 m). Istočna obala je niža i strma.

Biljni pokrivač je raznolik, počevši od autohtone šume crnike, crnog jasena, klena, graba, sve prisutnije *smrke* (šmrike) i alohtonog bora, do brojnih endemskih biljaka na prostranim kamenjarima – pašnjacima.

Južni, najniži dio otoka, postupno se sniže prema moru s tek nekoliko manjih uzvišenja. Guste šumske zajednice na predjelu Punte Križa ipak su isprepletenе brojnim pašnjacima.

Klimatski uvjeti na sjevernom dijelu otočka Cresa miješanje su kontinentalnog i mediteranskog utjecaja. Tako na predjelima Tramuntane zimi padne i snijeg, što je na jugu rijetkost. Istočne obale izložene su snažnoj buri, dok je zapadno primorje pitomije. Vjetar je stalno prisutan klimatski element na otoku, što se i odražava u načinu života [Stražićić, 1981:25–54].

Voda je na Cresu iznimno dragocjena. Tekućica, izuzev bujica u vrijeme dugotrajnih kiša, nema, ali ima nekoliko izvora i bunara. U središnjem dijelu je veliko jezero površine 5,5 km<sup>2</sup>. Za opskrbu vodom najznačajnije su bile lokve – prirodni i umjetni rezervoari.

ten auch die Schafzucht – Schafe weiden im Freien ohne Schäfer das ganze Jahr über. Diese Zuchtwweise ermöglichte die Regeneration der Weideflächen. Obwohl die ganze Insel nicht die gleichen Naturmerkmale aufweist (der größere Teil von Cres gehört dem Eumediterran, der nördliche Teil eher dem Submediterran), bestehen keine großen Unterschiede in der traditionellen Organisierung dieses grundlegenden Wirtschaftsfaktors. Auch in der Geschichte, bis zur Mitte des letzten Jahrhunderts änderte sich die Zuchtwweise nicht wesentlich. Die Schafzucht hatte bessere Bedingungen zur Entwicklung als Haltung anderer Tierarten oder Pflanzenbau und war zudem noch in der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts so autark, dass sie eine der Existenzgrundlagen für die meisten Inselbewohner war. Riesige Weidenflächen lieferten trotz karger Vegetation ausreichend Nahrung für diese genugsame Tiere. Auf den ersten Blick öde Weiden verbergen eigentlich reiche, zum Teil endemische Flora. Auf Cres es gibt nämlich etwa 1300 unterschiedliche Pflanzenarten [Stražićić, 1981; Barać, 2006; Pozzo-Balbi, 1934; Gaži-Baskova, 1992].

Archäologische Spuren der ersten Besiedlungen weisen auf die untrennbare Verbindung der Menschen mit den Schafen hin. Die in Trockenmauern erbauten Objekte sind auf Anhöhen, zum Schutz aber auch

pari a 5,5 km<sup>2</sup>. Per quanto riguarda il rifornimento d'acqua, le pozze hanno avuto un ruolo di rilievo, in quanto serbatoi naturali e artificiali allo stesso tempo.

Le condizioni ambientali e le caratteristiche climatiche hanno contribuito alla formazione dello stile di vita dei residenti, influenzando in particolar modo la scelta del tipo di allevamento di pecore. Il clima relativamente mite e il paesaggio carsico leggermente montuoso hanno determinato anche il tipo di allevamento, contraddistinto dal pascolare all'aperto durante tutto l'anno senza supervisione costante degli animali. Continue migrazioni del gregge rendevano possibile il recupero del pascolo. Sebbene le condizioni naturali non siano identiche sull'intera superficie dell'isola, vista l'appartenenza della maggior parte di Cherso all'area eumediterranea accanto a quella settentrionale appartenente per lo più al submediterraneo, non sono state riscontrate differenze di rilievo per quanto riguarda l'organizzazione tradizionale di questo fattore, chiave dell'economia insulare. Fino alla metà del secolo scorso non vi furono cambiamenti significativi sia nell'organizzazione del lavoro che nell'approccio verso gli animali. L'allevamento di pecore ebbe condizioni di sviluppo migliori rispetto ad altre forme di allevamento del bestiame e di agricoltura. Grazie a ciò e basandosi principalmente sull'autarchia, nella prima metà del XX secolo

Vegetacija i pašnjaci kod Srema (Kunfin)

Vegetation und Weiden bei Srem (Kunfin)

Vegetazione e pascoli nelle vicinanze di Srem (Confine)

Prirodni uvjeti i klimatske značajke oblikovale su način života, a posebno su utjecale na ovčarstvo. Relativno blaga klima i blago brdovit krški teren odredili su oblik pregonskog ovčarstva – ispašu ovaca bez stalnog nadzora na otvorenom tijekom cijele godine. Pre-mještanje ovaca omogućavalo je regeneraciju pašnjaka. Premda prirodni uvjeti cijelog otočka nisu isti – jer veći dio Cresa pripada eumeđiteranu, a sjeverni dio više submediteranu –

zur Übersicht über fruchtbare Felder und Weiden [Ćus-Ruonić, 1982: 10]. Die autochthone illyrische Bevölkerung betrieb in späterer vorgeschichtlicher Periode Viehzucht [Mohorovičić, 1954:213]. Zahlreiche Bestimmungen über Schafzucht in *Creski Statut* (Statut der Cres) aus 1332 zeugen von außerordentlicher Bedeutung dieses Wirtschaftszweiges [Barać, 2006:28]. Sie ermöglichte auch den Bauern-Landpächtern

quest'attività rappresentò una delle principali fonti di sostentamento per la stragrande maggioranza della popolazione locale. Malgrado la loro esigua vegetazione, i pascoli sparsi su enormi superfici erano in grado di soddisfare i bisogni alimentari di questi quadrupedi quasi sempre di poche pretese. Questi terreni, deserti solo all'apparenza, nascondono in realtà una ricca flora, costituita da circa 1300 specie, fra cui alcune endemiche [Barać, 2006; Gaži-Baskova, 1992; Pozzo-Balbi, 1934; Stražičić, 1981].

I reperti archeologici dimostrano l'esistenza di uno stretto legame instauratosi fra l'uomo e la pecora già all'epoca in cui furono erette le prime dimore all'aperto. "Le costruzioni edificate con la tecnica del muro a secco furono ubicate in cima alle alteure non soltanto allo scopo di difesa, bensì per disporre di un maggiore controllo sui campi lavorati e sui pascoli" [Ćus-Rukonić, 1982:10]. Nel tardo periodo preistorico le popolazioni autoctone illiriche si occupavano di allevamento di bestiame [Mohorovičić, 1954:213]. Numerose disposizioni relative all'allevamento di pecore, riportate nello Statuto di Cherso risalente al 1332 [Barać, 2006:28], testimoniano l'estrema importanza di quest'attività economica che permetteva anche ai contadini mezzadri di partecipare agli scambi commerciali. Negli scritti veneziani del 1513 si fa cenno alla vendita di agnelli chersini a Venezia. Sino alla metà del XIX secolo, i proprietari della maggior parte dei pascoli dell'isola furono i latifondisti, i comuni e la chiesa. In quel periodo i pascoli di proprietà comune (*komunade*) incominciarono a dividersi su base genealogica, il che rappresentò pure l'inizio di una progressiva individualizzazione delle attività economiche [Lajić, 2006:144].



Valunski zaljev  
Die Bucht von Valun  
La Baia di Valona

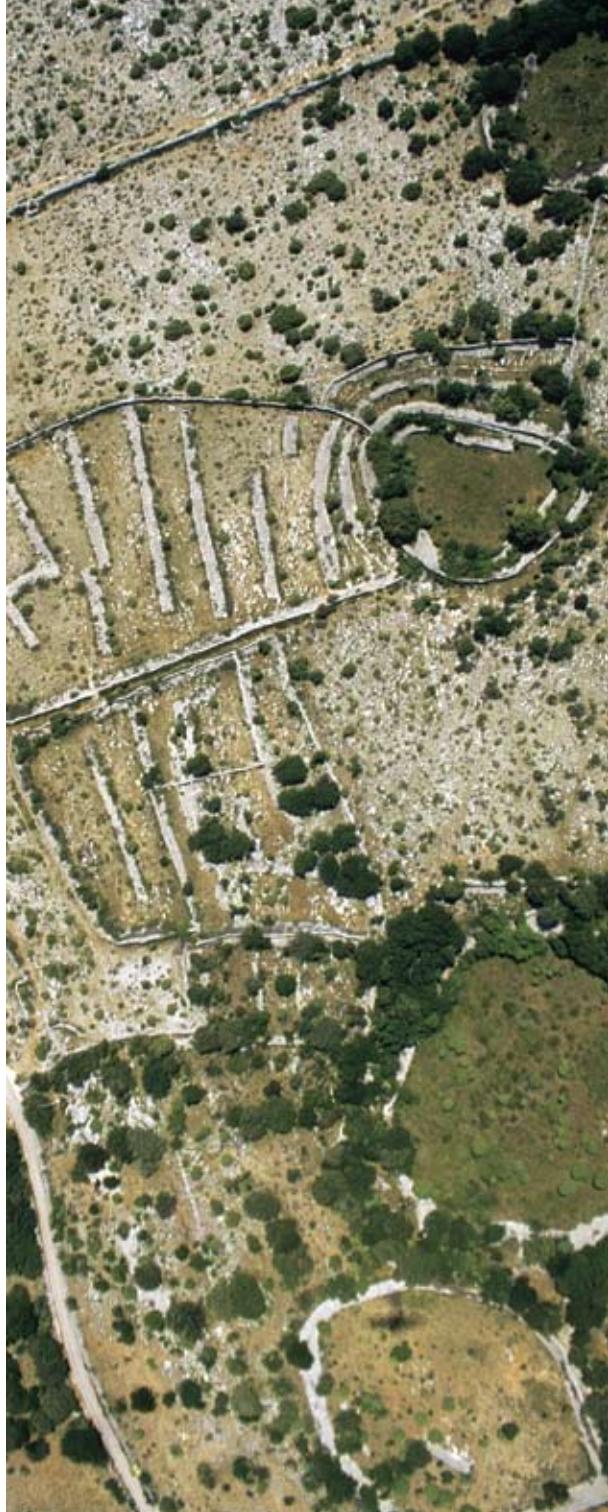
velikih razlika u tradicionalnoj organizaciji tog temeljnog čimbenika gospodarstva nije bilo. Ni kroz povijest, sve do sredine prošlog stoljeća, nije se značajnije mijenjao način rada i odnos prema ovcama. Ovčarstvo je imalo povoljnije uvjete za razvoj od drugih oblika stočarstva i poljoprivrede pa je, temeljeći se na autarkičnosti, još u prvoj polovini prošlog stoljeća, bilo jedan od osnovnih oblika privređivanja većine stanovnika Cresa

Goleme površine pašnjaka terena su, unatoč svojoj oskudnoj vegetaciji, zadovoljavale hranidbene potrebe ove, ne suviše zahtjevne stoke. Naizgled pusti pašnjaci zapravo kriju bogatu i endemičnu floru. Na Cresu je, naime oko 1300 različitih biljnih vrsta [Barać,2006; Gaži-Baskova,1992; Pozzo-Balbi,1934; Stražićić,1981].

Arheološki nalazi upućuju na to da su već prve čovjekove nastambe na otvorenom bile prilagođene ovcama. Objekti, izgrađeni u suhozidu, smješteni su na vrhuncima radi obrane, ali i radi preglednosti nad plodnim poljima i pašnjacima [Ćus-Rukonić, 1982:10]. Autohtonu ilirsko stanovništvo u kasnijem pretpovijesnom razdoblju bavilo se stočarstvom [Mohorovičić, 1954:213]. Brojne odredbe o ovčarstvu u Creskom statutu, koji datira iz 1332. godine [Barać, 2006:28], govore o izuzetnom značenju ove grane privređivanja. Taj način privređivanja je i seljacima-napoličarima omogućavao sudjelovanje u robno-novčanoj privredi. U zapisima iz Mletačke republike, iz 1513. godine, govori se o prodaji cresačkih janjaca u Veneciji. Do sredine 19. stoljeća vlasnici većine otočkih pašnjaka bili su veleposjednici (vlastela), općine i crkva. Zajednički pašnjaci – *komunâde* – tada se počinju dijeliti po rodoslovnom ključu, što se odrazило u individualnoj organizaciji privređivanja [Lajić, 2006:144].

die Teilnahme an der Ware-Geld-Wirtschaft. In den Urkunden aus der Republik Venedig aus dem Jahr 1513 wird der Verkauf der Schafböcke aus Cres in Venedig erwähnt. Bis zur Mitte des 19. Jh. waren die meisten Weiden auf der Insel im Besitz der Grundherren, Gemeinden und der Kirche. Zu jener Zeit begann man, gemeinsame Weiden (*komunade*) nach dem Verwandtschaftsprinzip zu verteilen, was die individuelle Produktionsweise zur Folge hatte [Lajić, 2006:144].

Umjetnost gromača kod Cresa  
Kunst der Trockenmauern bei der Stadt Cres  
L'arte dei muri a secco nelle vicinanze della  
Città di Cherso



# OVČARSTVO

Čovjek je organizaciju privređivanja prilagodio prirodnim uvjetima. Nastojao je iskoristiti blagu klimu koja je omogućavala cijelogodišnju ispašu na otvorenome, ogromne pašnjake površine te činjenicu da na otoku ovca gotovo i nije imala prirodnog neprijatelja. Creska je *pramenka* soj ovce koji se stoljećima prilagođavao podneblju i morfološkim uvjetima [Barać, 2006; A. Pavlovsky, 2000; Stražićić, 1981].

Uzgaja se samo na otocima Cresa i Lošinja. Jako je živahna, sitna, otporna i prilično skladno građena ovca, prilagođena ovdašnjoj klimi. Odrasle jedinke u prosjeku su visoke malo iznad 60 cm i teške oko 40 kg. Ovnovi su malo teži i viši. Ovce imaju malu kratku glavu, ravnu čeonu liniju i obično nemaju rogova. Ovnovi imaju jake, čvrste i dobro razvijene rogove. Tankе, duge i čvrste noge prilagođene su oštrom kršu. Prosječno leglo je 1 do 2 janjeta. Creska pramenka pripada skupini ovaca kombiniranih proizvodnih osobina (meso-mlijeko-vuna). U 20. stoljeću bilo je nekoliko pokušaja križanja ove pasmine s drugima radi poboljšanja kvalitete vune, ali niti jedan nije dao rezultata. Tako su u godinama 1912–14. cresku ovcu križali s bergamskom, u vrijeme II. svjetskog rata pokušavali su s merino ovnovima, a pedesetih godina sa sardijskom ovcom [Barać, 2006:35].

Prije II. svjetskog rata, za neka domaćinstva koja su se bavila ovčarstvom, postalo je isplativo križati ovce s ovnovima pasmine karakul. Cilj ovakve proizvodnje bile su karakul kožice koje su imale dobru tržišnu cijenu. Janjićće su odmah, nakon dan-dva zatkali, karakul kožice prodali, a ovce počeli musti i tako produžavali vrijeme mužnje. Šezdesetih je godina nestala potražnja za tim kožicama te je time i prestala proizvodnja [Jardas, 1964:137].

# SCHAFZUCHT

Die Produktionsweise ist durch Naturmerkmale bedingt. Man nutzte bestimmte Bedingungen, wie beispielsweise mildes Klima, das ermöglichte, dass Schafe das ganze Jahr über im Freien weiden, dann riesige Weidenflächen sowie die Tatsache, dass das Schaf auf der Insel fast keinen Feind hatte. Die Schafsrasse aus Cres, *creska pramenka*, hat sich durch die Jahrhunderte den klimatischen und morphologischen Bedingungen angepasst [Barać, 2006; Pavlovsky, 2000; Stražićić, 1981].

Diese Schafsrasse wird nur auf den Inseln Cres und Lošinj gezüchtet. Sie ist sehr lebhaft, kleinwüchsrig, zäh, ziemlich harmonisch gebaut und an hiesiges Klima angepasst. Erwachsene Schafe sind im Durchschnitt etwa 60 cm groß und ca. 40 kg schwer. Die Schafböcke sind um einige Kilo schwerer und um ein Paar cm größer. Die Schafe haben einen kleinen kurzen Kopf, gerade Stirnlinie und gewöhnlich keine Hörner. Die Schafböcke dagegen haben starke und feste, gut entwickelte Hörner. Dünne, lange und feste Beine sind dem scharfen Karst angepasst. Durchschnittlich kommen 1 bis 2 Lämmer zur Welt. Von dieser Schafrasse bekommt man Fleisch, Milch und Wolle. Im 20. Jh. gab es einige Versuche der Kreuzung dieser Rasse mit anderen, um die Qualität der Wolle zu verbessern, doch keiner brachte erwünschte Resultate. So wurde von 1912 bis 1914 die Schafsrasse aus Cres mit der aus Bergamo gekreuzt, in der Zeit des Zweiten Weltkrieges mit Merinoschaf und später in den 50-er Jahren mit sardinischem Schaf. [Barać, 2006:35].

Kurz vor dem Zweiten Weltkrieg lohnte es sich für Haushalte, die Schafzucht betrieben, Schafe mit Karakulschaf zu kreuzen. Damit

# ALLEVAMENTO DI PECORE

L'uomo riuscì ad adattare l'organizzazione di tali attività alle condizioni naturali. Cercò di vantaggiarsi di un clima mite che permise agli animali di pascolare all'aperto durante tutti i 12 mesi dell'anno sfruttando vaste aree erbose, come pure il fatto che nell'isola la pecora era quasi priva dei suoi nemici naturali. La bioccoluta chersina è la razza pecorina che si è adattata per secoli al clima e alle condizioni morfologiche [Barać, 2006; Pavlovsky, 2000; Stražićić, 1981].

Viene allevata esclusivamente nelle isole di Cherso e Lussino. Si tratta di una razza di corporatura minuta, estremamente vivace e resistente, con un fisico piuttosto armonioso, perfettamente adattato al clima locale. Gli esemplari adulti superano di poco i 60 cm di altezza, pesando all'incirca 40 kg, mentre i montoni risultano più alti di alcuni centimetri e pesano qualche chilogrammo in più. La testa delle femmine è piccola e corta, con la fronte lineare, di solito priva di corna, al contrario dei maschi i quali dispongono di corna robuste ben sviluppate. Le lunghe zampe, sottili e forti allo stesso tempo, si sono adattate al carso tagliente. In media, le femmine partoriscono 1,2 agnelli per ogni cucciola. Questo tipo di pecora è capace di fornire il latte, la lana e la carne. Nel corso del XX secolo vi furono alcuni tentativi d'incrocio con altre razze pecorine allo scopo di migliorare la qualità della lana, ma senza risultati degni di nota. Così, nel triennio 1912–14 si cercò d'incrociarla con quella bergamasca, durante la Seconda Guerra Mondiale si tentò con i montoni merino, mentre negli anni '50 fu la volta della razza sarda [Barać, 2006:35].

Poco prima dello scoppio del secondo conflitto globale, per alcune famiglie che si occupavano di allevamento di pecore divenne conveniente incrociarle con i montoni appartenenti alla razza



Šarenilo creskih ovaca  
Buntheit der Schafe auf der Insel Cres  
Varietà di colori delle pecore chersine



wollte man Karakullammfell gewinnen, das auf dem Markt hohen Wert hatte. Lämmer wurden gleich, 1–2 Tage nach der Geburt, geschlachtet, Karakullammfell verkauft und Schafe gemolken, wodurch auch die Melkzeit verlängert wurde. In den 60-er Jahren erlosch die Nachfrage nach diesem Fell und somit seine Herstellung [Jardas, 1964:137].

Angaben über die Zahl der Schafe auf der Insel sind nicht unbedingt die genauesten, denn nicht immer wurden alle Schafe angemeldet.<sup>3</sup> Wegen Steuern und anderer Formen der Kontrolle seitens Staates gaben die Bauern immer die kleinere Zahl der Schafe an. Die Angaben sind mit Reserve zu nehmen auch wegen der Tatsache, dass die Schafe hier völlig frei weiden und ihre genaue Zahl nicht leicht zu bestimmen ist [Stražičić, 1981:208].

In den Dörfern auf der Insel gab es fast keine Familie, die keine Schafe hielt, denn das Schaf ernährte unsere Leute über die Jahrhunderte mit Fleisch, Milch und Käse. Es kleidete uns mit Wolle und Fell [Fučić, 1997:179].

Fast jeder Haushalt im ländlichen Teil der Insel betrieb Schafzucht bis zur Hälfte des vergangenen Jahrhunderts. Die Größe der Herde war unterschiedlich, von 15 bis 20 Schafen in ärmeren Familien bis einige hundert in den reicherem. Ihre Größe hing von der Größe und Qualität der Weiden, aber auch von Naturgegebenheiten ab. In Dörfern im mittleren Teil der Insel gab es mehrere Haushalte, die 100 und mehr Schafe hielten. In den Gebieten, wo es angesichts der Naturgegebenheiten nicht genug Weideflächen gab, und in denen die Bewohner von anderen Wirtschaftszweigen (Pflanzenbau, Fischfang, Verkauf von Holz...) lebten, hatten

<sup>3</sup> Auf der Insel gab es 1869 45320 Schafe, im Jahr 1880 – 38.641, 1900 – 32.224, 1945 – 19.366, im Jahr 1961 – 23.833 Schafe. Schätzungen zufolge gab es 2004 etwa 22.000 Schafe [Pavić, 2006:4]

*karakul* allo scopo di ottenere le omonime pelli che riuscivano a raggiungere un elevato prezzo di mercato. Gli agnelli venivano sgozzati già al primo o al secondo giorno di vita e le pelli vendute. Subito dopo si procedeva alla mungitura, prolungandone in tal modo la durata. Negli anni '60 la domanda e l'elaborazione di questo tipo di pelle lavorata cessò [Jardas, 1964:137].

I dati relativi al numero di capi presenti sull'isola non sono completamente attendibili, visto che non tutte le pecore furono censite.<sup>3</sup> Per evitare di pagare una parte delle tasse e dei contributi dovuti allo Stato, tale numero risultava sempre inferiore a quello attuale. I dati così ottenuti vanno presi con riserva anche per il semplice fatto che gli animali pascolavano assolutamente liberi e privi di qualsiasi tipo di sorveglianza imposta dall'uomo. Ne consegue che era quasi impossibile determinare l'esatto numero di capi appartenenti alle singole famiglie [Stražičić, 1981:208].

Nei villaggi chersini era quasi impossibile trovare un nucleo familiare privo di pecore, dato che già ai tempi remotissimi questa umile creatura veniva affettuosamente chiamata "la nostra grande nutrice" per il semplice fatto di fornire alla popolazione rurale dell'isola il cibo in forma di latte, formaggio e carne, come pure il vestiario fatto di lana, pelle e tosone [Fučić, 1997:179].

Sino alla metà del secolo scorso, quasi ogni famiglia che dimorava nella parte rurale dell'isola si occupava di allevamento di pecore. Un gregge comprendeva in media da 15 a 20 capi nelle famiglie meno abbienti, fino a qualche centinaio in quelle più agiate. Il loro numero dipendeva dalle dimensioni e dalla qualità del pascolo che un nucleo familiare possedeva, ma anche dalle

<sup>3</sup> Nel 1869 vi erano nell'isola 45.320 capi (1880 – 38.641, 1900 – 32.224, 1945 – 19.366, 1961 – 23.833). Le stime per il 2004 si aggirano attorno ai 22.000 capi [Pavić, 2006:4]

Podaci o broju ovaca na otoku nisu najtočniji jer se nisu uvijek prijavljivale sve ovce.<sup>3</sup> Zbog poreza i drugih oblika kontrole države, seljaci su uvijek prikazivali manji broj ovaca. Podatke treba obvezno uzeti s rezervom i zbog činjenice da ovce potpuno slobodno pasu u prirodi, pa im je teško odrediti točan broj [Stražićić, 1981:208].

U cresskim selima bilo je gotovo nemoguće pronaći obitelj koja nije imala ovaca jer je ovca stoljećima naša velika hraniteljica. Ona nas hrani mesom, mlijekom i sirom. Ona nas odijeva vunom, kožom i runom [Fučić, 1997:179].

Ovčarstvom se do polovice prošlog stoljeća bavilo gotovo svako domaćinstvo u ruralnom dijelu otoka. Brojnost stada bila je različita, kretala se od 15 do 20 ovaca u siromašnjim obiteljima, do par stotina ovaca u imućnijih obitelji. Veličine stada ovisile su o veličini i kakvoći pašnjaka koje je domaćinstvo imalo u posjedu, ali i o prirodnim uvjetima. U selima središnjeg dijela otoka većina domaćinstava imala su po sto i više ovaca. U predjelima u kojima prirodni uvjeti nisu nudili dovoljno pašnjaka ili su prevladavali drugi oblici privredovanja (ribarstvo, poljoprivreda, prodaja drva), obitelji su imale i manja stada. Predio Gerbina je u odnosu na južni i središnji dio siromašniji vegetacijom te ima oštriju klimu pa su onđe i stada manja [Stražićić, 1981:209].<sup>4</sup> Prihodi ku-

<sup>3</sup> Na otoku je godine 1869. bilo 45.320 grla; 1880.

– 38.641; 1900.– 32.224; 1945. – 19.366, 1961.

– 23.833 grla. Procjene za 2004. godinu su oko 22.000 grla [Pavić, 2006:4].

<sup>4</sup> Po popisu stičnog fonda iz 1900. godine izračunat je prosjek po domaćinstvima koji je iznosio

32,9 ovaca u Pernatu, 25,7 u Podolu, te 26,8 u Lubenicama.

Najviše ovaca imala su domaćinstva u središnjem dijelu otoka i to u Orlecu 73,6, na Vrani 69,2 ... ali i 75,5 – u Pređošćici, naselju sjevernije od Cresa.

die Familien auch kleinere Herden. Das Gebiet Garbina hat im Vergleich zum südlichen und mittleren Teil weniger Vegetation und eher strenges Klima, so dass auch einzelne Herden kleiner sind [Stražićić, 1981:209].<sup>4</sup> Hier lebte man auch vom Verkauf von Holz, ähnlich war im Süden der Insel, im Gebiet Punte Križa.

In Orten am Meer (z. B. Valun, Osor, Martinšćica), wo Fischfang, Seefahrt und Ackerbau die Haupteinkommensquellen waren, war Schafzucht für viele Haushalte Nebentätigkeit. Im Süden der Insel, in zahlreichen Dörfern, die sich Ende des 19. Jh. neben größeren Schäferbetrieben entwickelten (z. B. Murtovnik, Parhavac, Loze...), hielten sich in einem Teil des Jahres die Besitzer auf kleineren Grundbesitzten auf, die sonst in Osor, Nerezine, Veli oder Mali Lošinj lebten [Lajić, 2006: 137–147]. In der Zeit des Melkens und der Käsegewinnung lebte hier die ganze Familie, und in der Winterzeit kamen sie nach Bedarf, vor allem wegen der Arbeiten mit den Schafen und zum Holzschniden.

Auch für die urbane Bevölkerung war die Schafzucht eine wichtige Verdienstquelle, besonders für die ärmeren Stadtbewohner, die auf verschiedene Weisen mit dem Land verbunden waren. So waren einige die erste Generation, die in die Stadt zog, oder die Weiden und Herden erbte.

Großgrundherren, Besitzer der größeren Schafbetriebe (*stani*) auf der ganzen Insel lebten in der Stadt. Um die Herde auf dem Schafbetrieb kümmerte sich der Pächter

<sup>4</sup> Nach Angaben aus dem Jahr 1900 wurde die durchschnittliche Zahl der Schafe pro Haushalt errechnet, in Pernat waren es 32,9 Schafe, in Lubenice 26,8, in Podol 25,7. Am meisten Schafe pro Haushalt gab es im mittleren Teil der Insel, u.s. in Orlec 73,6, auf Vrana 69,2; aber auch in Pređošćica, dem Ort nördlich von Cres – 75,5.



Poslušno stado tijekom selidbe  
Gehörsame Herde während des Treibens  
Gregge ubbidiente durante la migrazione

condizioni naturali. Nei villaggi ubicati nella parte centrale dell'isola, le famiglie con branchi di 100 o più capi erano più frequenti. In aree dove le condizioni ambientali non erano in grado di offrire un numero sufficiente di pascoli, oppure i principali fonti d'introito erano alimentati da altre attività economiche quale la pesca, l'agricoltura, la vendita di legname e via discorrendo, anche i greggi risultavano più piccoli. Ciò si riferiva principalmente all'area di Garbino, dove la vegetazione si presenta più scarsa a causa di un clima più aspro [Stražićić, 1981:209].<sup>4</sup> Di conse-

<sup>4</sup> Secondo il censimento risalente al 1900, la media per ogni nucleo familiare ammontava a 32,9 capi a Pernata; 26,8 a Lubenizze; 25,7 a Podol. La media più alta venne registrata nella parte centrale dell'isola e precisamente ad Aquilonia (76,6); a Vrana (69,2); ma anche a Predoscizza, un abitato situato a nord di Cherso (75,5).

čanstava su se tu osiguravali i prodajom drva, a slična situacija bila je i na jugu otoka, na području Punte Križa.

U naseljima uz more (Martinšćica, Osor, Valun), gdje su ribolov, pomorstvo i poljoprivreda bili glavni izvor zarade, ovčarstvo je mnogim domaćinstvima bilo dopunska djelatnost. Na južnom dijelu Cresa, u brojnim zaseocima, koji su se krajem 19. stoljeća razvili u veće pastirske stanove (npr. Murtovnik, Parhavac, Loze), dio godine boravili su vlasnici koji su inače živjeli u Osoru, Nerezinama, Velom ili Malom Lošinju [Lajić, 2006:137–47].

U vrijeme mužnje i izrade sira tu bi živjela cijela obitelj, a tijekom zimskog razdoblja dolazili bi po potrebi, ovisno o poslovima oko ovaca i sjede drva.

Ovčarstvo je bilo značajna gospodarska djelatnost i za stanovnike urbanih sredina. Sironašnjim stanovnicima grada bilo je dopuna kućnom budžetu, uglavnom onima koji su bili na razne načine povezani sa selom. Tako su neki bili prva generacija koja se preselila u grad ili su naslijedivanjem uposjedili pašnjake i stada.

Veleposjednici, vlasnici većih ovčarskih ekonomija – *stanova*, po cijelom otoku, živjeli su u gradu. Stadom na *stānu* gospodario je unajmljeni *bravār* – glavni ovčar, dok su veleposjednici organizirali prodaju vune, janjaca i sira. Na imanja bi dolazili tek ponekad, obično u vrijeme striga ovaca. Veleposjednici su imali i druge oblike zarade, često je to bila trgovina. Nacionalizacijom nakon Drugoga svjetskog rata gospodarenje na pastirskim stanovima preuzele su novoosnovane Ekonomije u vlasništvu države, kasnije preustrojene u Poljoprivrednu zadrugu.

Velike promjene u strukturi stanovnika urbanih sredina na prijelomu prošlog stoljeća,

(*bravar*), während die Großgrundbesitzer den Verkauf von Wolle, Lämmern und Käse auf ihrem Betrieb organisierten. Auf Betriebe kamen sie nur selten, gewöhnlich in der Zeit der Schafschur. Sie hatten auch andere Einkommensquellen, meistens war das der Handel. Durch die Nationalisierung nach dem Zweiten Weltkrieg kümmerten sich um die Schafbetriebe neu gegründete Wirtschaften im Staatseigentum, die später zur Agrargenossenschaft wurden.

Große Änderungen in der Struktur der Stadtbewohner um die Jahrhundertwende, bedingt durch das neue politische System, wirkten sich auch auf die Schafzucht aus. Zahlreiche ansässige Stadtbewohner verlassen die Insel, in die Stadt ziehen Dorfbewohner um, später auch Menschen vom Festland. Nur ein Teil der neu gekommenen Stadtbewohner, die mit dem Land verbunden sind, betreibt auch weiterhin die Schafzucht. Die anderen Verdienstquellen wurden im letzten Quartal des vergangenen Jahrhunderts immer bedeutender und für immer weniger Familien war die Schafzucht eine zusätzliche Einnahmequelle.

**Pastirski stan Sv. Vid  
Schafbetrieb Hl. Vitus  
Abitazione dei pastori di S. Vito**



guenza, anche i singoli branchi comprendevano meno animali. Le entrate di un nucleo familiare erano di solito complementate dalla vendita di legname. Situazioni analoghe si verificavano pure nella parte meridionale dell'isola, cioè nell'area di Punta Croce.

Negli abitati costieri come Valona, Ossero o San Martino, dove la pesca, la navigazione e l'agricoltura rappresentavano la principale fonte di guadagno, l'allevamento di pecore era un'attività aggiuntiva a tante famiglie. Nella parte meridionale di Cherso, nei numerosi casali sviluppatisi verso la fine del XIX secolo accanto alle abitazioni di pastori di Murtovnik, Perhavac, Loze e via dicendo, i proprietari di tenute minori che normalmente risiedevano a Ossero, Neresine, Lussingrande e Lussinpiccolo, vi trascorrevano parte dell'anno [Lajić, 2006:137–47].

Nei periodi di mungitura e di produzione di formaggio ci viveva l'intera famiglia, mentre durante i mesi invernali ci venivano quando occorreva, nella maggior parte dei casi per sbrigare le faccende concernenti le pecore e il taglio degli alberi.

Anche per gli abitanti degli ambienti urbani, l'allevamento di pecore costituiva un'importante attività economica, specie per le popolazioni meno abbienti, legate in vari modi ai loro villaggi nativi, le quali cercavano in questo modo di complementare il bilancio familiare. Alcuni di



#### Dohranjivanje • Zusatzfüttern • Alimentazione complementare

uvjetovane novim političkim poretkom, odrazile su se i na ovčarstvo. Brojno starosje-dilačko gradsko stanovništvo odlazi s otoka, a u grad se naseljavaju ljudi iz otočnih sela, a kasnije i s kontinenta. Dio novog gradskog stanovništva, koji je imao vezu sa selom, nastavio se baviti ovčarstvom. Drugi oblici privređivanja postali su u zadnjoj četvrtini prošlog stoljeća sve značajniji i sve manjem broju gradskih obitelji ovčarstvo predstavlja dodatni izvor zarade.

U creskim selima stanovništvo je još uvijek jako vezano uz ovcu. Veličina i broj stada nakon II. svjetskog rata postupno je u opadanju, što je direktno ovisilo o broju stanovnika.

Trend starenja stanovništva i drastične promjene počinju od 1960-tih godina nadalje kada zbog selidbe u gradove, naglo opada broj stanovnika. Depopulacijom u selima mahom ostaje starije stanovništvo koje nije

In den Dörfern auf Cres ist die Bevölkerung immer noch stark mit dem Schaf verbunden. Die Zahl der Schafe in Herden und die Zahl der Herden selbst geht allmählich zurück, was direkt mit der Einwohnerzahl zusammenhängt. Die Alterung der Bevölkerung und tief greifende Änderungen werden seit den 60-er Jahren des vergangenen Jahrhunderts verzeichnet, als die Zahl der Einwohner wegen des Umzugs in die Städte rapide abnimmt. In Dörfern bleiben größtenteils ältere Bewohner, die sich um die größeren Herden nicht kümmern können. Immer bedeutender wurden auch andere Wirtschaftszweige, die eine Beschäftigung auch den Dorfbewohnern bieten, vor allem der Fremdenverkehr. Für diejenigen, die in Dörfern bleiben, ist die Schafzucht eine zusätzliche Tätigkeit [Lajić, 2006:216–8].

In den letzten etwa zehn Jahren betreiben nur wenige Familien auf der Insel die Schaf-

essi facevano parte della prima generazione che si trasferì in città o possedeva pascoli o greggi ereditati dai loro antenati.

I latifondisti, proprietari dei maggiori allevamenti di pecore e di abitati di pastori, vivevano in città. A prendersi cura del branco sul terreno c'era un pecoraio capo (*bravar*) preso a noleggio, mentre i padroni organizzavano la vendita della lana, degli agnelli e del formaggio. Si recavano negli abitati di pastori soltanto occasionalmente, di solito durante il periodo di tosatura. I proprietari terrieri disponevano anche di altre fonti d'introito; il più delle volte, si trattava del commercio. Dopo la nazionalizzazione avvenuta in seguito alla Seconda Guerra Mondiale, l'amministrazione delle aziende agricole passò ai neoistituiti poderi di proprietà dello Stato, successivamente riorganizzati in cooperative agricole.

Importanti cambiamenti causati dal nuovo ordinamento politico nella struttura della popolazione urbana autoctona verso la metà del secolo scorso, lasciarono la propria impronta anche sull'allevamento delle pecore. Gran parte di essa abbandonò l'isola cedendo il posto alla popolazione rurale giunta dai villaggi circostanti, seguita ben presto da quella proveniente dal continente. Appena una parte dei neo-residenti urbani che aveva conservato il legame con il villaggio nativo continuò a svolgere quest'attività. A partire dalla metà degli anni '70, altre forme di sostentamento sono diventate sempre più presenti; di conseguenza, il numero delle famiglie che complementano le proprie entrate con l'allevamento di questi animali risulta ogni giorno più basso.

Nei villaggi chersini i residenti sono ancora molto legati alla pecora. Dopo il secondo conflitto globale, la sua presenza numerica nelle greggi, nonché la quantità degli stessi si trova in graduale calo, il che è direttamente attribuibile al numero di abitanti. Dagli anni '60 in poi,



fizički sposobno brinuti se o većem broju stada. Značajnije postaju i ostale gospodarske grane koje nude zaposlenje i ruralnom stanovništvu, pogotovo turizam. Oni koji ostaju u selima, uz zaposlenje, još uvijek se bave i ovčarstvom koje tako postaje dopunska djelatnost [Lajić, 2006:216–8].

Zadnjih desetak godina ovčarstvom se, kao glavnim oblikom privređivanja na otoku, aktivno bavi nekoliko obitelji. Tradicionalni ekstenzivan način djelomično su zamijenili intenzivnjim. Ovce su još uvijek u cijelogodišnjoj ispaši na otvorenom, ali ih se stalno nadohranjuje sijenom i ostalom hranom.

*zucht als ihre Hauptverdienstquelle. Traditionelle extensive Schafbeweidung wird zum Teil durch intensive ersetzt. Die Schafe weiden immer noch das ganze Jahr über im Freien, werden aber mit Heu und anderem zusätzlich gefüttert.*

l'invecchiamento della popolazione e i cambiamenti drastici dovuti all'emigrazione verso i centri urbani stanno alla radice di un forte spopolamento. Questo significa che attualmente sono appunto gli anziani a rappresentare il principale gruppo residente nell'isola che non è fisicamente in grado di occuparsi di un maggior numero di greggi. Acquistano importanza le attività economiche che offrono possibilità di guadagno pure alla popolazione rurale. Ciò si riferisce in modo particolare al turismo. Coloro che decidono di rimanere nei loro villaggi di origine, accanto all'esercizio del lavoro principale, continuano a occuparsi dell'allevamento del prezioso quadrupede, che diventa in tal modo un'attività aggiuntiva [Lajić, 2006:216–8].

Negli ultimi 10 anni, alcune famiglie dell'isola se ne occupano attivamente, facendo di quest'attività la loro principale fonte di sostentamento. L'allevamento tradizionale di tipo estensivo è stato parzialmente sostituito da quello intensivo. Gli animali continuano a pascolare all'aperto tutto l'anno, ma la loro alimentazione viene supplementata dal fieno e da altro foraggio.

Na paši u ograjici • Auf der Weide • Al pascolo



A photograph showing a shepherd standing amidst a massive flock of sheep. The sheep are densely packed, filling the frame. The shepherd, wearing a blue shirt and a tan cap, stands in the center of the flock. They are positioned in front of a long, low stone wall that stretches across the background. The scene is bathed in the warm, golden light of either sunrise or sunset, creating a peaceful and pastoral atmosphere.

Optimizam svakoga ovčara, Ustrine  
Optimismus jedes Schäfers, Ustrine  
L'ottimismo di ogni pecoraio, Ustrine

# Organizacija ovčarstva

Ovčarstvo je bilo organizirano individualno, što je značilo da se svaka obitelj, odnosno svako domaćinstvo brinulo o svom stadu, a tek iznimno su u pomoć pozivali susjede prilikom striga ili popravljanja srušene gromače između susjednih parcela.

Kolektivnog rada bilo je na *komunâde* – zajedničkom pašnjaku, i na *stanima* – ovčarskim ekonomijama, koje su bile u vlasništvu veleposjednika i crkve.

Slobodna ispaša na otvorenom bila je moguća jedino ogradivanjem parcela *gromačama* – suhozidima. Cijeli otok prošaran je stoljetnim suhozidima i silnim brojem malih i većih *ogrâjica* – parcela, cijeli je otok priča o trudu i radu generacija otočana.

Svako domaćinstvo težilo je tome da *ograjice*, koje su imali u vlasništvu, budu na predjelima gdje se mogla organizirati ispaša u ljetnim i zimskim uvjetima i da su neke bliže selu kako bi si olakšali posao u vrijeme mužnje. Tako su većinom posjedovali na desetke parcela, različitih veličina, smještenih na svim stranama sela. Ponekad su posjedovali i parcele u drugim selima, kao npr. Orlečani. U slučajevima kad je pašnjak bio vlasništvo više domaćinstava (zbog nasljedivanja), nastojalo se ne podjeliti pasnjak, nego dogovorom odrediti prava korištenja.

Ispašu su onda organizirali na način da je svatko imao pravo godišnje tu pasti određen broj ovaca ili je pak svaku godinu (dvije, tri) netko drugi koristio pašnjak. Zanimljiv je navod za otočić Žeču, gdje su zbog velikog usitnjavanja parcela tijekom vremena došli do

# Organisation der Schafzucht

Die Schafzucht war individuell organisiert, was bedeutete, dass sich jede Familie bzw. jeder Haushalt um die eigene Herde kümmerte, nur selten, z. B. bei der Schafschur, wurden die Nachbarn geholt, oder sie haben gemeinsam umgefallene Trockenmauer zwischen benachbarten Parzellen wieder aufgestellt.

Kollektivarbeit gab es auf der Dorfweide (*komunâda*) und auf Schafbetrieben (*stanovi*) im Eigentum der Großherren und der Kirche.

Freies Weiden draußen war nur auf Parzellen möglich, die mit Trockenmauern (*gromače*) umgeben wurden. Die ganze Insel, von hundertjährigen Steinmauern durchkreuzt, mit überaus vielen kleinen und größeren Parzellen (*ograjice*), ist eine Geschichte über den Fleiß und die Arbeit der Generationen von Inselbewohnern.

Jeder Bauernhof war darum bemüht, die Parzellen (*ograjice*) in den Gebieten zu haben, wo die Schafe sowohl im Sommer als auch im Winter weiden konnten, sowie einige nahe dem Dorf zur Erleichterung der Arbeit in der Melkzeit. So besaßen sie meistens einige zehn Parzellen von verschiedenen Größen, auf allen Seiten des Dorfes. Manchmal hatten sie auch Parzellen in anderen Dörfern, wie z. B. die Bewohner von Orlec. Immer wenn die Wiese im Eigentum von mehreren Haushalten war (wegen Vererbung), versuchte man die Weide nicht einzuteilen, sondern durch Absprache die Nutzung zu bestimmen. Danach hatte jeder das Recht, hier jährlich eine bestimmte Anzahl der Schafe weiden zu lassen, oder nutzte jedes Jahr (oder zwei, drei) ein anderer die Weide. Interessant ist die Aufzeichnung von [Stražičić,

# Organizzazione della Pastorizia

L'allevamento di pecore era organizzato individualmente; ciò significa che ogni nucleo familiare si prendeva cura del proprio gregge. I vicini venivano chiamati soltanto in casi eccezionali, per esempio durante la tosatura, oppure per riparare i muri a secco che delimitavano i lotti confinanti.

Il lavoro in gruppo poteva avere luogo al pascolo del villaggio (*komunâda*) e negli abitati dei pastori (*stanovi*), cioè nelle economie di proprietà dei latifondisti o della Chiesa.

Pascolare liberamente all'aperto era possibile solo delimitando i lotti (*ograjice*) con i muri a secco (*gromače*) che già da secoli si estendono in lungo e in largo per l'intera isola, dando prova dell'impegno e della laboriosità di generazioni di Chersini.

Ogni famiglia cercava di possedere terreni i quali potessero servire da pascolo sia d'inverno che d'estate, di cui alcuni ubicati nelle vicinanze del villaggio allo scopo di facilitare la muniguitura. Nella maggior parte dei casi, un nucleo familiare era proprietario di decine di lotti di varie dimensioni, sparsi un po' ovunque attorno al villaggio nativo e talvolta persino in quelli circolanti, come illustrato dall'esempio di alcune famiglie residenti ad Aquilonia. Nei casi quando un pascolo apparteneva a più famiglie, cioè per ragioni di successione, si cercava di non dividerlo, bensì di trovare un accordo circa i diritti d'usufrutto. Di solito la pastura era organizzata in modo che ciascun nucleo familiare aveva il diritto di fare pascolare un certo numero di capi all'anno, oppure ogni anno (2, 3, ecc.) il pascolo era utilizzato da qualcun altro. È interessante



prava na ispašu npr. <sup>5</sup>/24 ovce što je značilo da svake 24 godine može pojedini vlasnik pasti 5 ovaca na otočiću. Za sve to vrijeme plaća porrez za svoj dio [Stražičić, 1981: 211].

Parcele predviđene za ispašu u zimsko doba godine bile su bliže moru (gdje je bilo moguće) ili pak smještene u predjelima barem djelomično zaštićenim od bure (u udoliniama ili pak obrasle drvećem koje je pružalo zavjetrinu). U Lubenicama kažu ... *na Gerbin po zimē, po vērseh preko lēta*.<sup>5</sup> Parcele namijenjene ispaši u vrijeme ljetnih vrućina morale su imati barem malo zaštite od jakog sunca (stabla, grmlje).

Premda je način ispaše ekstenzivan, o koštenju pašom oskudnih pašnjaka vodila se posebna briga. Glava obitelji, koji se brinuo o ovcama, točno je znao koliko ovaca i kada smjestiti na koju parcelu. To je obično bio

1981:211] für das Inselchen Zeča, wo man wegen sehr großer Teilung der Parzellen mit der Zeit das Recht zum Weiden des z. B. <sup>5</sup>/24 Schafes erhielt, was bedeutete, dass alle 24 Jahre der einzelne Besitzer 5 Schafe auf dem Inselchen weiden lassen kann. Für die gesamte Zeit zahlte man Steuer für den eigenen Teil.

Die Winterweiden waren, soweit möglich, nahe dem Meer oder in den zumindest teilweise vor Bora geschützten Gegenden (in Tälern oder waren mit Bäumen bewachsen, die den Schutz vor Wind boten). In Lubenice sagt man ... *na Gerbin po zime, po vērseh preko lēta*.<sup>5</sup> Die Sommerweiden mussten zumindest ein bisschen Schutz vor starker Sonne bieten (Bäume, Gebüsche).

Trotz extensiver Beweidung achtete man besonders auf die Nutzung der spärlichen Weiden. Der Familienoberhaupt, der sich um die Schafe kümmerte, wusste genau, wie viele Schafe, wann und auf welcher Parzelle weiden zu lassen. Das war meistens eine männliche Person

notare il caso accaduto sull'isoletta di Zeč, dove a causa di un appezzamento eccessivo, si arrivò col tempo al diritto d'usufrutto pari a <sup>5</sup>/24 di animale, il che in pratica significava che ogni singolo proprietario poteva far pascolare 5 pecore ogni 24 anni! Nel corso di tutti quegli anni gli veniva imposta perfino una tassa da pagare su quella piccola parte di terreno in suo possesso [Stražičić, 1981:211].

I lotti destinati al pascolo nel periodo invernale si trovavano più vicini al mare dove ciò era possibile, oppure ubicati in aree almeno in parte al riparo dal vento, come per esempio, nelle vallate o nei luoghi ricoperti di alberi. A Lubenizze sono soliti dire ... *na Gerbin po zimē, po vērseh preko lēta*.<sup>5</sup> Durante i torridi mesi estivi, i terreni previsti per pascolare dovevano disporre di almeno un po' di protezione in forma di alberi o cespugli contro gli implacabili raggi del sole.

Sebbene la pastura fosse di tipo estensivo, particolare cura era riservata per i pascoli dove l'erba scarseggiava. Il capofamiglia, il cui com-

<sup>5</sup> Na Gerbinu po zimi, po vrhovima ljeti – K. K. (Lubenice, 1932).

<sup>5</sup> ... im Winter auf Gerbin, im Sommer auf Gipfeln. - K. K. (Lubenice, 1932).

<sup>5</sup> ... A Garbino d'inverno, sulle cime d'estate. - K. K. (Lubenice, 1932).



#### Pašnjaci kod Sv. Bartolomeja • Weiden bei Hl. Bartholomäus • Pascoli nelle vicinanze di S. Bartolomeo

muškarac (otac), ali ako nije bio prisutan,<sup>6</sup> tu brigu preuzeo je netko drugi iz obitelji – najstariji član, supruga, sinovi. Ovce se po parcelama selilo po stanovitom redu. Jedna ovca dnevno treba 1–1,5 kg trave pa se tako računalo da se na 1 hektaru mogu napasati godišnje po dvije ovce. Ovčari su dobro znali koliko ovaca mogu staviti u određenu parcelu i koliko dugo ih tamo mogu držati. Žnanja, stečena stoljetnim iskustvima, u obitelji su se prenosila generacijama pa su tako uvijek u zimskim mjesecima koristili iste parcele sa sličnim brojem ovaca. Ta iskustva još uvijek su aktualna kod većine stanovništva koje se bavi ovčarstvom te se još uvijek, gotovo po identičnom rasporedu, ovce sele po parcelama.

Svakoj obitelji koja nije imala dovoljno svojih pašnjaka mogućnost ispaše određenog broja ovaca nudila je *komunāda* – zajednički

(der Vater), oder wenn er nicht da war,<sup>6</sup> jemand aus der Familie – das älteste Familienmitglied, die Ehefrau, Söhne. Nach einer bestimmten Reihenfolge werden Schafe auf mehrere Parzellen getrieben. Pro Tag benötigt man für ein Schaf 1 bis 1,5 kg Gras, und so errechnete man, dass 1ha Weidefläche für zwei Schafe jährlich genügt. Die Schäfer wussten Bescheid, wie viele Schafe auf eine bestimmte Parzelle kommen und wie lange sie da bleiben können. Diese aus hundertjährigen Erfahrungen erworbenen Kenntnisse wurden in der Familie von Generation zu Generation übertragen, so dass z. B. in Wintermonaten immer die gleichen Parzellen für annähernd gleiche Zahl der Schafe genutzt wurden. Diese Kenntnisse sind heute noch bei den meisten Schafzüchtern aktuell.

Die Gemeinschaftsweide (*komunada*) bot jenen Familien, die nicht genug eigene Wie-

pito consisteva nel prendersi cura delle pecore, sapeva determinare con esattezza il numero di animali, il momento e il lotto nel quale dovevano essere sistemati. Si trattava di solito di una persona di sesso maschile, il più delle volte del padre, ma in sua assenza,<sup>6</sup> questo compito veniva affidato a qualche altro componente della famiglia e cioè al suo membro più anziano, oppure alla moglie o ai figli maschi. Quando giungeva l'ora di far migrare le pecore da un lotto all'altro, bisognava seguire un procedimento ben collaudato. Partendo dal presupposto che un animale necessita da 1 a 1,5 kg di erba al giorno, si calcolava che su base annua 1 ha di pascolo potesse sfamare 2 pecore. L'esperienza accumulata nei secoli veniva tramandata da generazione in generazione. Per esempio, durante i mesi invernali si utilizzavano sempre gli stessi lotti con un'equa distribuzione dei capi

<sup>6</sup> Radi posla već su krajem 19., a posebice u prvoj polovini 20. stoljeća, mnogi muškarci odlazili u Ameriku, u više navrata po nekoliko godina. U takvim bi se obiteljima o svim poslovima onda brinule žene, tj. majke – R. M. (Belej, 1924).

<sup>6</sup> Bereits Ende des 19. Jh. und besonders in der ersten Hälfte des 20. Jh. zogen viele Männer nach Amerika, um dort eine Arbeit zu suchen, u. z. mehrmals für mehrere Jahre. In diesen Familien kümmerten sich die Frauen bzw. Mütter um alle Arbeiten – R. M. (Belej, 1924).

<sup>6</sup> Per trovare lavoro, già verso la fine del XIX secolo e specialmente durante la prima metà del Novecento, numerosi uomini andavano in America in più occasioni, quasi sempre per alcuni anni. In tali famiglie tutte le mansioni venivano svolte dalle mogli o dalle madri. – R. M. (Bellei, 1924).

pašnjak. Neki su tu napasali *jālovinu* – jalove ovce.

Korištenje takvih pašnjaka nosilo je sa sobom i obavezu njihovog održavanja barem jednogodišnje: zajednički su bili i *strig* i čišćenje lokve te, prema potrebi i ostali poslovi, primjerice popravljanje srušenih gromača.

*Ancijān* – seoski starješina, odredio je kada će započeti zajednički poslovi. Nakon II. svjetskog rata institucija starještine se gubi, pa tako poslove na zajedničkom pašnjaku dogovaraju korisnici. Obično su to subote rano ujutro. *Rabôte* – radne akcije bile su, na neki način, obavezne. Oni koji nisu došli zavrijedili bi osudu zajednice i nisu bili cijenjeni. *Komunāde* su još uvijek zajednički pašnjaci gotovo u svim naseljima na Cresu, jedino je broj onih koji koriste tu mogućnost u zadnjih dvadesetak godina manji.

Kako je i crkva bila vlasnik većih parcela i ovaca, moglo se za određenu naknadu – *fitāncu* pasti po *crkvēnih ogrājicah* svoje, ali i crkvene ovce. Zainteresirani za određene crkvene parcele javljali su se župniku od početka ožujka, pa do *Jūrjevi* (23. IV., ovisno o mjestu), koji bi nakon toga odabrao ponuđača najviše cijene na *inkāntu* – aukciji. Obično su parcele imali u najmu više godina i to često vlasnici susjednih parcela. Taj oblik iznajmljivanja još uvijek se održava. U drugoj polovici 20. stoljeća sve je više onih koji odlaze u gradove ili su zbog starosti prisiljeni odustati od aktivnog bavljenja ovčarstvom, pa svoju *kampānju* i *ōfce fitāju* – daju u najam. Ako u selu pronadu nekog tko je voljan za godišnju *fitācu* – naknadu, brinuti se o stadu, dogovore se o uvjetima. To može

deflachen hatten, die Möglichkeit, dort eine bestimmte Zahl der Schafe weiden zu lassen. Hier weideten auch Geltschafe (*jālovinā*) von manchen Familien. Wer diese Weidefläche nutzte, hatte auch die Pflicht, sie zumindest einmal jährlich zu pflegen; gemeinsam waren die Schafschur, Abtrocknung der Staunässe sowie andere Aufgaben nach Bedarf, z. B. Wiederaufstellung der eingestürzten Trockenmauern. Der Bürgermeister (*ancijan*) bestimmte den Beginn der gemeinsamen Arbeiten. Nach dem II. Weltkrieg wurde diese Institution allmählich abgeschafft und die Nutzer vereinbarten die Arbeiten auf der Gemeinschaftsweide. Gewöhnlich ist es samstags früh morgens. Die gemeinsamen Arbeiten (*rabote*) waren in gewisser Weise pflichtig. Diejenigen, die nicht kamen, stellte die Gemeinde an den Pranger und sie wurden nicht geschätzt. *Komunade* sind immer noch Gemeinschaftsweiden in fast allen Orten auf Cres, nur ist die Zahl jener, die diese Möglichkeit in den letzten etwa zwanzig Jahren nutzen, viel geringer.

Da größere Parzellen (sowie Schafe) auch im Eigentum der Kirche waren, konnte man auch auf »kirchlichen Parzellen« seine sowie kirchliche Schafe gegen Pacht (*fitanca*) wieder lassen. Alle, die daran Interesse hatten, meldeten sich vom Oktober bis zum Georgstag (*Jurjevo*), dem 23. IV., beim Pfarrer, der sich für jenen entschied, der bei der Versteigerung (*inkant*) den höchsten Preis angeboten hat. Gewöhnlich hatten sie diese Parzellen mehrere Jahre in Pacht, denn oft waren sie auch die Besitzer der benachbarten Parzellen. Diese Form der Verpachtung gibt es heute noch. In der

che vi pascolavano. Le conoscenze acquisite in questo modo non hanno perduto niente della loro attualità presso la maggior parte della popolazione che si occupa di allevamento di pecore, seguendo a tutt'oggi quasi analoghi schemi migratori fra diversi lotti.

Il pascolo in comune (*komunāda*) offriva la possibilità di pastura a una certa quantità di pecore appartenenti a famiglie che non possedevano terreni sufficienti ai loro bisogni. Alcune di loro vi pascolavano i capi sterili (*jālovinā*). L'utilizzo di tali pasture comportava pure l'obbligo del loro mantenimento almeno una volta all'anno. Vi si adempiva partecipando insieme alla tosatura (*strig*) e alla depurazione della pozza e a volte anche alle riparazioni dei muri a secco. Il capovillaggio (*ancijan*) stabiliva il giorno in cui questi lavori (*rabote*) dovevano avere inizio. Dopo la Seconda Guerra Mondiale l'istituzione del capovillaggio andò gradualmente scomparendo e le sue mansioni passarono direttamente nelle mani di chi vi prendeva parte. Di solito si trattava di un sabato mattina di buon'ora. In un certo senso, partecipare a questo tipo di attività era obbligatorio per tutti; chi non vi si presentava, si meritava il disprezzo e la disistima della comunità locale. Questi pascoli restano a tutt'oggi di proprietà comune in quasi tutti gli abitati dell'isola. L'unica differenza sta nel fatto che negli ultimi 20 anni a questa parte, il numero degli abitanti che usufruiscono di tale possibilità diminuisce precipitosamente di giorno in giorno.

Dato che pure la chiesa era proprietaria di pecore e di lotti di maggior valore, si poteva, pagando un modesto compenso (*fitanca*), far pa-



biti npr. jedan sir za određenu parcelu ili veći broj njih, jedan janjac za desetak ovaca, neki novčani iznos ili slično.

U zadnjih desetak godina takvih je primjera sve više te tako pojedinci, koji se bave ovčarstvom u najmu, imaju i stada te *kampānju* – zemlju više vlasnika.

U istom se razdoblju povećava i broj parcela – *ogrājica* koje vlasnici *bandunāju* – napuštaju zbog stalnih šteta koje radi divljač (divlje svinje i jeleni lopatari) te napuštene (odbjegle) ovce. Osim što jeleni popasu travu, znatno veću štetu rade divlje svinje – napadaju i kolju janjce, ruše gromace do temelja. To bi, po mišljenju mnogih ovčara, mogao biti i kraj tradicionalnog ovčarstva. Na predjelu Punte Križa od ovčarstva u zadnjih desetak godina odustao je veći broj manjih ovčara pa tako *tērme* – skupine ovaca bez pravog vlasnika, pasu po cijelom teritoriju južnoga Cresa. Slična situacija je i na sjevernom dijelu otoka. Na dijelu Tramuntane i Punte Križa osamdesetih godina 20. stoljeća u ograđene parcele, naseljena je krupna divljač, radi lovnog turizma. Budući da je sve izmaklo kontroli, divljač se u tih dvadesetak godina proširila po cijelom otoku.

Briga o ovčama bila je permanentna. Redovito se *obahajalo* – obilazilo stado u sva godišnja doba. Kako su parcele bile smještene i na udaljenijim mjestima, ovčari bi tako znali dnevno prohodati i više kilometara, pa je hodanje i kretanje bilo sastavni dio života. *Sadā kadā ne mōren hodit ... me bolijū nōgi ... mi to sīla pāci...*<sup>7</sup>

zweiten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts gab es immer mehr Menschen, die in die Städte zogen oder die wegen des Alters gezwungen waren, Schafzucht aufzugeben, ihre Weiden und Schafe in Pacht (*kampanju i ofce fitaju*). Falls sie jemanden im Dorf finden, der bereit ist, sich gegen jährliche Pacht (*fitanca*) um die Schafe zu kümmern, vereinbaren sie die Bedingungen. Das kann beispielsweise ein Käse für eine bestimmte Parzelle oder für mehrere Parzellen sein, ein Lamm für etwa 10 Schafe, ein Geldbetrag u.Ä. In den letzten etwa 10 Jahren gibt es immer mehr solche Beispiele, so dass diejenigen, die Schafzucht betreiben, auch Herden sowie das Land mehrerer Besitzer (*kampanja*) in Pacht haben.

Gleichzeitig gibt es immer mehr Parzellen (*ogrājice*), die ihre Besitzer wegen ständigen Schäden von Wildtieren (Wildschweine, Damhirsche) sowie allein gelassenen (weggerannten) Schafen verlassen (*bandunaju*). Hirsche fressen die Wiesen leer, noch größeren Schaden richten Wildschweine an; sie greifen an und fressen Lämmer, stürzen Trockenmauern um. Das könnte nach Meinung vieler Schafhalter das Ende der traditionellen Schafzucht sein. Im Gebiet Punta Križa gab es in den letzten 10 Jahren viele kleinere Schafhalter Schafzucht auf, so dass Schafe ohne Besitzer im ganzen südlichen Teil von Cres wieden. Ähnlich ist es auch im Norden der Insel. In den Gebieten Tramuntana und Punta Križa wurden in den 1980er Jahren auf eingezäunte Parzellen Wildtiere zum Jagdtourismus angesiedelt. Da alles außer Kontrolle geriet, verbreiteten sich diese

scolare il proprio gregge sui terreni di sua pertinenza (*na crkveneh ograjicah*), però badando allo stesso tempo anche a quello altrui. Dall'inizio di marzo sino alla festa in onore di San Giorgio (*Jurjeva*), celebrata il 23 aprile, gli interessati a questo tipo di attività dovevano presentarsi dal parroco che normalmente sceglieva chi all'asta (*inkant*) riusciva a offrire il prezzo migliore. Di solito i lotti venivano presi in affitto per un certo numero di anni, il più delle volte dai proprietari dei terreni adiacenti. Questo tipo di noleggio si è mantenuto fino ai nostri giorni. A partire dalla seconda metà del Novecento, le persone che si trasferiscono nei centri urbani o che a causa della loro età avanzata si sentono costrette a rinunciare all'allevamento attivo, risultano sempre più numerose. Se al loro villaggio riescono a trovare qualcuno disposto a prendere in affitto i terreni e a prendersi cura del gregge (*kampanju i ofce fitaju*), si mettono d'accordo sulle condizioni. Il compenso annuale (*fitanca*) per uno o più lotti presi in affitto può essere un formaggio, oppure un agnello su ogni 10 pecore, una certa somma di denaro, ecc.

Negli ultimi 10 anni questa prassi si sta diffondendo e alcune persone che si occupano di allevamento di pecore prendono in affitto terreni (*kampanja*) e greggi di più proprietari. Nello stesso periodo, il numero dei lotti abbandonati dai proprietari (*bandunaju ograjice*) per via dei danni causati dai cinghiali e dai cervi, ma anche dalle pecore abbandonate o fuggite dal proprio gregge, cresce. I cervi pascolano l'erba che altrimenti andrebbe in pasto alle pecore. Tuttavia, danni di gran lunga maggiori sono provocati dai

<sup>7</sup> Sad kad ne mogu više hodati jer me bole noge, to mi jako smeta – V. M. (Pernat, 1922).

Ljeti bi se kod ovaca odlazilo rano ujutro ili kasnije popodne da se ne *hōdi po sēncu* i lakše pronađe stado. Ovce, naime, vole potražiti hlad, uvuku se ispod smreka i ostalog grmlja ili drveća pa ih je teže pronaći. Kada su išli kod ovaca, sa sobom su uvijek u torbi (ili ruksacima) nosili pokoju sponu, komad konopa i boju za *būlu* – znak. Na *tarkīju* – pas objesili bi *maršān* (na Gerbinu *macān*) – sjekač za kljaštrenje granja koji je uvijek mogao zatrebati, npr. za odsjeći ovčama pokoju *kītu zelēnoga* – zelenu granu, očistiti *ostrūgu* – kuponu na *klančiću* – uski prolaz, donijeti malo *prāšča* – suhog granja doma. Dio ovčara još uvijek se na takav način brine o svojim stadima i o prohodnosti puteva. To su uglavnom stariji ljudi ili oni srednjih godina.

Broj ovaca smještenih po parcelama usklađili bi s veličinom parcele i količinom ispase. U manje parcele smjestili bi svega nekoliko ovaca, a u veće po deset, dvadeset ili više.

Svakodnevica konja Sokola i Nina Muškardina, Lubenice

Alltag vom Pferd Falke und Nino Muškardin, Lubenice

Vita quotidiana del cavallo Falco e di Nino Muškardin, Lubenizze



Wildtiere in den nächsten zwanzig Jahren auf der ganzen Insel.

Die Sorge um Schafe war permanent. Die Herde wurde regelmäßig zu allen Jahreszeiten beaufsichtigt (*obahajalo se*). Da die Parzellen auch weit entfernt waren, gingen die Schäfer täglich auch mehrere Kilometer zu Fuß, so dass das Laufen, die Bewegung der Bestandteil des Lebens war. »*Sadā kadā ne mōren hodit ... me boliju nōgi ... mi to sila pāci*«<sup>7</sup>

Im Sommer ging man zu Schafen früh am Morgen oder am späten Nachmittag, um die Hitze zu vermeiden und die Herde leichter zu finden. Bei Hitze suchen nämlich Schafe den Schatten, verstecken sich unter Fichte und andere Bäume oder Gebüsch, wo sie schwieriger zu finden sind. Immer wenn sie zu Schafen gingen, trugen sie in der Tasche (oder im

<sup>7</sup> Jetzt, wenn ich nicht mehr laufen kann... denn meine Beine tun weh ... das stört mich sehr – V. M. (Pernat, 1922).

cinghiali i quali assalgono e sgozzano gli agnelli, distruggendo quasi del tutto i muri a secco. A parere dei pecorai, se il fenomeno dovesse protrarsi nel tempo, la cosa potrebbe significare la fine dell'allevamento tradizionale. Nell'area di Punta Croce, un numero non trascurabile di piccoli allevatori ha rinunciato a quest'attività. Di conseguenza, gruppi di pecore prive di proprietario (*terme*) pascolano vagabondando per tutta la parte meridionale di Cherso. Una situazione molto simile a quella descritta si verifica pure nella parte settentrionale dell'isola. Negli anni '80 dello scorso secolo le aree di Tramontana e Punta Croce sono state popolate da selvaggina grossa, costituita principalmente da daini e cinghiali, rinchiusi in lotti recintati allo scopo di promuovere lo sviluppo del turismo venatorio. Siccome la situazione è sfuggita al controllo, gli animali si sono sparsi per l'intero territorio dell'isola.

La cura per le pecore è stata ed è rimasta permanente. Il gregge veniva regolarmente ispezionato (*obahajalo se*) in tutte le stagioni dell'anno. Visto che i terreni erano ubicati in luoghi non adiacenti ai villaggi, i pastori erano soliti camminare per diversi chilometri ogni giorno, rendendo il movimento fisico parte integrante della loro vita (*Sada kad ne moren hodit ... me boliju nogi... mi to sila pāci...*).<sup>7</sup> D'estate si usava andare dal gregge di buon mattino o nel tardo pomeriggio per evitare di camminare con il sole (*hōdi po sēncu*) che picchiava e per trovare le bestie più facilmente. Sotto un sole rovente anche le pecore preferiscono ripararsi all'ombra, cercando rifugio sotto i ginepri e la macchia, oppure sotto gli alberi. Ciò rendeva più difficoltoso il compito di ritrovarle. Prima di partire, i pecorai si munivano di qualche pastoia, un pezzo di

<sup>7</sup> »Adesso non posso più camminare, perché mi fanno male le gambe, e la cosa mi da tanto fastidio. « – V. M. (1922), Pernata



Nino Muškardin seli ovce  
Nino Muškardin treibt Schafe  
Nino Muškardin sta menando le pecore

Nakon tri do četiri tjedna, stado bi se *premestilo* – preselilo u drugu parcelu. Selilo se i ranije ili pak kasnije ovisno o količini hrane i vode u parceli.

Za taj posao bilo je potrebno dvoje ljudi, ali je s pitomnjim ovcama ili manjim stadom posao mogao obaviti i samo jedan čovjek. Najprije se ovce potjeralo u *margār* – tor. Tu su ih pregledali, po potrebi ponovno *zabulāli* – označili bojom, *zbelēžili* – označili,<sup>8</sup> *čeperili* – zaštitali od krpelja, *odlučili* – odvojili janjce ili ovce<sup>9</sup> koje su smjestili u drugu parcelu. *Čeperit* značilo je premazati ovce razrijedenim insekticidom, kolomazom ili starim jestivim uljem; a do prije II. svjetskog rata krpelje su uglavnom odstranjivali ručno. Ako je bilo puno *čepēr*-krpelja, ovce se premazivalo češće, jer krpelji mogu biti opasni pogotovo za jan-

Rucksack) ein paar Schnallen, ein Stück Seil und Farbe für Zeichen (*bula*). An den Gürtel (*tarkija*) hängten sie eine Art Messer (*maršan, macan*) zum Äste stutzen oder grobe Holzverarbeitung, das sie immer brauchen konnten, z. B. um für Schafe manch grünen Ast (*kita zelenoga*) abzuschneiden, Kratzbeere (Ackerbeere, *ostruga*) vom Weg (*klančić*) zu beseitigen, ein paar trockene Zweige (*prašće*) nach Hause zu bringen. Ein Teil der Schäfer kümmert sich immer noch auf diese Weise um ihre Herden und um die Passierbarkeit der Wege. Meist sind es ältere Menschen oder Menschen mittleren Alters.

Schafe weideten auf mehreren Parzellen, wobei die Größe der Parzelle (*ograjica*) und die Grasmenge die Zahl der Schafe auf jeder Parzelle bestimmten. So waren auf kleineren Parzellen nur ein paar Schafe, und auf den größeren je 10–20 oder mehr. Nach drei oder vier Wochen wurde die Herde zu einer anderen Parzelle getrieben (*premestilo se*). Sie wurden auch früher oder später getrieben, wenn auf der

fune e la vernice per la bollatura (*bula*), portati nella borsa o nel sacco da montagna. Attorno alla cintura (*tarkija*) appendevano una mezzaluna (*maršan, a Garbino macan*) che poteva servire in quasi tutte le situazioni: dal taglio di qualche ramo verde (*kita zelenoga*) da dare alle pecore, attraverso la pulitura delle more (*ostruge*) che crescevano lungo le gole (*klančići*), fino a qualche ramoscello secco (*prašće*) da portare a casa. Ancora tutt'oggi parte dei pecorai si prende cura dei loro quadrupedi e della viabilità dei sentieri in questo modo. Si tratta in prevalenza di gente di mezza o addirittura di terza età.

Le pecore venivano sistamate in diversi lotti, affinché in quelli più piccoli o con meno erba a disposizione vi fosse soltanto un paio di capi, mentre in quelli più grandi il loro numero si aggrava dai 10 ai 20 animali, diventando a volte anche maggiore. Passate da 3 a 4 settimane, il gregge migrava (*premestilo se*) in un altro lotto. Ciò poteva succedere sia prima che dopo questo periodo, il che dipendeva dalla quantità di foraggio e di acqua di cui un terreno disponeva. Di solito, quest'operazione richiedeva 2 persone, ma se si trattava di capi più docili o di greggi di minori dimensioni, ne poteva bastare una sola. S'iniziava menando le pecore verso l'ovile (*margar*), dove gli animali venivano ispezionati e, se necessario, bollati (*zabulali*) con l'apposito colore e marchiati (*zbelēžili*),<sup>8</sup> dopodiché si procedeva all'eliminazione delle zecche (*čeperit*) e alla separazione degli agnelli (*odlučit*)<sup>9</sup> i quali andavano sistemati in un altro lotto. La disinfezione si attuava spalmando gli animali di un insetticida diluito, oppure di olio commestibile

<sup>8</sup> »*zbelēžit janca*« – marchiare l'agnello; »*beleh*« – intagliatura all'orecchio per riconoscerne la proprietà.

<sup>9</sup> »*odlučiti*« – separare gli agnelli dalle pecore per la mungitura, la vendita o l'accoppiamento, nonché i montoni (*prazi*) dalle pecore.

<sup>8</sup> 'zbelēžit janca' – obilježiti janjca urezom na uškama kako bi se raspoznao vlasništvo.

<sup>9</sup> 'odlučit' – odvojiti janjce od ovce radi početka mužnje ili prodaje. Odvojiti i one janjce koje se ostavlja za rasu, te 'prazi' – ovnove od ovaca.



Po putu za Ninom Muškardinom  
Auf dem Weg Nino Muškardin folgend  
Seguendo Nino Muškardin

Parzelle ausreichend Nahrung und Wasser vorhanden war.

Dafür waren zwei Schäfer nötig, doch ruhigere Schafe oder kleinere Herden konnte auch einer treiben. Zuerst wurden die Schafe auf eingefriedete Parzelle (Pferch, *mergar*) getrieben. Hier wurden Schafe untersucht, nach Bedarf wieder mit Farbe markiert (*zabulali*), gekennzeichnet (*zbelezili*),<sup>8</sup> von Zecken geschützt (*čeperili*). Zudem wurden Lämmer von Schafen getrennt (*odlučili*),<sup>9</sup> die auf eine andere Parzelle getrieben wurden. *Čeperiti* bedeutete, Schafe mit verdünntem Insektizid, Kolmaz oder altem Essöl zu beschmieren; bis zum 2. Weltkrieg wurden Zecken meistens mit der Hand entfernt. In für Zecken (*čepeli*) sehr fruchtbaren Jahren wurde dies häufiger gemacht, denn Zekken können gefährlich sein, besonders für Lämmer. Am Tag des Hl. Lukas (dem 18. Oktober) wurden den Schafen Ohrmuscheln, Kopf und Hals mit altem Öl oder später mit Katran beschmiert. Nochmals wurde am Namenstag des Hl. Antons (dem 17. Januar) beschmiert. »*Obavezno pasat uše, glavu, vrat sa ulem... pokle i katramon. Staro ule smo rabili oli murku... murka je tara do ula ... do uliki. Smo ostrigli vrat i uše i zes rukami mazali.*«<sup>10</sup>

Die Person an der Spitze öffnete das Holztor (*lesa*) oder machte den Durchgang in der Steinmauer geringerer Dimensionen (*škuja*) auf und führte Schafe auf eine andere Parzelle. Den ganzen Weg behielt man Schafe im Auge und rief

<sup>8</sup> *zbelezit janca* – das Lamm kennzeichnen. *Beleh* – Einschnitte an Ohrmuscheln zur Unterscheidung der Schafe eines Haushalts.

<sup>9</sup> *odlučiti* – Lämmer vom Schaf wegen Beginn der Melkzeit oder zum Verkauf trennen. Auch diejenigen Lämmer trennen, die man für die Rasse (Fortpflanzung) behält, Schafböcke (*prazi*) von Schafen trennen.

<sup>10</sup> K. G. (Belej, 1932).

usato. Prima dello scoppio del secondo conflitto globale, le zecche (*čepeli*) di solito venivano eliminate a mano. Se l'annata era particolarmente abbondante di questi parassiti, l'operazione andava eseguita più spesso, visto che essi rappresentavano un serio pericolo soprattutto per i giovani agnelli. Il giorno dedicato a San Luca, cioè il 18 ottobre, era d'obbligo disinfestare le loro orecchie, la testa e il collo con dell'olio, al quale seguiva pure il catrame. Per farlo, si adoperava l'olio usato o la morchia, applicati con le mani sul collo e sulle orecchie precedentemente rasati (*Pasat uše, glavu, vrat zes ulen... pokle i katramon. Staro ule smo rabili oli murku... murka je tara od ula... od uliki. Smo ostrigli vrat i uše i zes rukami mazali*).<sup>10</sup> L'intervento veniva ripetuto verso il 17 gennaio, cioè in occasione della festa di San Antonio l'Eremita.

La persona che camminava davanti al gregge apriva il cancello di legno (*lesa*) e liberava un passaggio di piccole dimensioni praticato al muro a secco (*škuja*), conducendolo verso l'altro lotto. Durante l'intera migrazione gli animali erano tenuti d'occhio e se necessario, chiamati. Negli ultimi 30 anni, vengono adescati con dei pezzi di pane essiccato tenuti nei sacchetti di plastica che durante il movimento producono un forte fruscio. In tempi più remoti, l'attenzione di questi quadrupedi veniva attratta da fasci di erbacce (*smrad*) provenienti dai boschi o dall'orto, oppure in qualche altra maniera. La seconda persona li menava dal dietro il gregge, chiudendo i passaggi aperti in precedenza. Quando gli agnelli andavano separati dalle pecore, c'era bisogno di una seconda o addirittura di una terza persona che con una parte del gregge s'incamminava in direzione opposta.

Talvolta accadeva che gli animali travassero, specie quando il gregge passava attraverso i lotti appartenenti ad altri proprietari, dov'e-

<sup>10</sup> K. G. (1932), Bellei.

ce. Na sv. Luku (18. listopada) ovcama je bilo obavezno ... pasat ūše, glāvu, vrāt zes ūlen ... pōkla i katrāmon. Stāro ūle smo rabili öli mūrku ... mūrka je tāra do ūla ... do ūlik. Smo ostrigli vrāt i ūše i zēs rukāmi mázali.<sup>10</sup>

Osoba koja je hodala prva otvorila bi lēsu – drvena vrata od kolja ili odgradila škiju – prolaz u suhozidu manjih dimenzija, te vodila ovce prema drugoj parceli. Cijelim putem ovce se imalo 'na oku' pa ih se po potrebi i dozivalo. Zadnjih tridesetak godina u šuškavim najlon-skim vrećicama nose posušeni stari kruh te tako privlače ovce, dok su prije njihovu pažnju privlačili snopovima smrāda – trave, korova iz vrta ili na drugi način. Druga osoba tjerala bi ovce te zatvarala otvorene prolaze. Kad bi se ovce i janjce odvajalo, bila je potrebna još jedna ili dvije osobe, koje bi s dijelom stada kre-nule u drugom pravcu.

Ponekad bi ovce skrenule s puta, a pogotovo kad se prolazilo kroz tuđe parcele na kojima su pasle druge ovce, na raskršćima ili bi skoknule preko srušene gromače. Neke su ovce tome bile sklonije pa su im na noge stavljali pūto – krpena opata ili klāto – drveni štap.

Pūto se stavљa na desnu prednju i zadnju nogu, a može se i križno. Do polovine prošlog stoljeća za izradu su koristili stāre bragēši – stare hlaće koje su narezali na 50 cm duge trake ili su ispleli sponu konopcem. Krajeve traka, jedan ispod drugog, pričvrstili bi i sa-shili uz drugu polovicu na način da tvore dva šira otvora u koja se stavljala prednja i zadnja noge. Tanjim konopom sponu bi vezali uz noge. Zadnjih tridesetak godina spone

ihnen, wenn nötig, zu. In den letzten 30 Jahren trägt man zum Anlocken der Schafe trockenes altes Brot in knisternden Plastiktüten, während man sie früher mit Bündeln (*smrad*) aus Gras und Unkraut aus dem Garten oder auf eine andere Weise anlockte. Die Person hinten trieb die Schafe und schloss die Tore. Bei Trennung der Schafe von Lämmern benötigte man noch eine oder zwei Personen, die mit einem Teil der Herde in die andere Richtung gingen.

Manchmal gingen die Schafe vom rechten Weg ab, besonders auf Parzellen, wo Schafe anderer Besitzer weideten, oder auf Kreuzungen, oder sprangen über eingestürzte Trockenmauer (*gromača*). Den Schafen, die besonders dazu neigten, setzte man Schnalle (*puto*) oder Holzstock (*klato*) an die Beine.

Die Schnalle wurde an das rechte Vorder- und Hinterbein, auch kreuzförmig, gestellt. Bis zur Hälfte des vergangenen Jahrhunderts wurde sie meistens aus alten Hosen (*stare brageši*) gemacht, die man in 50–60 cm lange Streifen schnitt, oder mit einem Strick wickelte. Die Streifenränder wurden untereinander befestigt und an die andere Hälfte ange näht, so dass sie zwei breite Öffnungen für das Vorder- und Hinterbein bildeten. Mit einem dünnen Bändchen (*špažić*) wurde die Schnalle an Schafbeine festgemacht. In den letzten dreißig Jahren benutzt man stärkere breitere Streifen, die man meterweise kaufen kann.

Klato war die Holzschnalle, die an das rechte Vorderbein gestellt wurde. Normalerweise war sie bis 50 cm lang, konnte aber auch länger sein. Am besten dafür ist der im August abgeschnittene Eschenast mit einem Durchmesser von bis 3cm. Man schneidet ein 80 cm langes Stück Holz ab, an zwei Stellen macht man mit *maršan, macan* (eine Art Messer) zwei Einschnitte vier Finger breit (*dva taja četiri prsta široka*). Dann wird der Ast mit einer Klinge entrindet und um

rano presenti altre pecore che pascolavano ai crocivio o saltassero oltre qualche muro a secco parzialmente demolito. Alcune di esse erano particolarmente inclini a farlo, perciò andavano controllate mediante le pastoie (*puto*) o i randelli (*klato*).

Il primo impedimento si fissava attorno alle zampe anteriori e posteriori destre, oppure queste s'incrociavano. Sino alla fine della prima metà del Novecento, nella maggior parte dei casi le pastoie si ottenevano da calzoni stracci tagliati a strisce lunghe circa 50 cm, o venivano fatte adoperando lo spago. I loro estremi si fissavano l'uno sotto l'altro e si cucivano all'altra metà in modo da formare 2 aperture più larghe dove inserire la zampa anteriore e quella posteriore. Utilizzando un pezzo di corda sottile, l'impedimento si fissava alle zampe. Negli ultimi 30 anni esso viene fabbricato usando un robusto tipo di fettuccia acquistabile a metri. Il randello era un impedimento di legno che veniva fissato alla zampa anteriore destra. Di solito raggiungeva i 50 cm di lunghezza, talvolta superandoli. Il materiale più adatto alla sua fabbricazione è un ramo di frassino che non oltrepassi gli 80 cm di lunghezza e i 3 di diametro, tagliato ad agosto. Mediante una mezzaluna, in 2 punti vengono fatti 2 tagli larghi 4 dita (*maršan on dva taja četiri prsta široka*), dopodiché si procede alla scortecciatura adoperando un temperino. Fatto ciò, nella superficie così trattata il ramo va gradualmente piegato attorno a un palo fissato appositamente, oppure attorno a un alberello il cui diametro corrisponde a quello della zampa dell'animale. Il legno si piega più facilmente se l'operazione viene accompagnata da immersione nell'acqua calda. Quando l'ostacolo viene messo alla zampa del quadrupede, la parte più corta si fissa accanto a quella più lunga, dopodiché il randello va fissato con un pezzo di filo o di fune. Facendo uso del temperino, viene

<sup>10</sup> Ovcama su obavezno starim uljem ili kasnije katranom mazali uške, glavu i vrat. Ponovno se mazalo i za Antonju (oko blagdana Sv. Antuna Pustinjaka, 17. siječnja) – K. G. (Belej, 1932).

rade od čvrste šire trake koju mogu kupiti na metre.

*Klāto* je drvena oputa koja se stavlja na desnu prednju nogu. Obično je dugo do pola metra. Za njegovu izradu je najpogodnija grana jasena, promjera 3 cm, odsječena u kolovozu. Odreže se grana dužine od oko 80 cm, na dva mjesta zareže *maršānon dva tāja četiri prsta širōka* – sjekićem se naprave dva reza, u širini od četiri prsta te britvicom oguli kora. Postupno se na tom mjestu savija oko fiksiranog štapa ili stabla čija širina odgovara širini ovčje noge. Drvo se lakše savija ako se prethodno namoći u toploj vodi. Kad se *klāto* stavi ovci na nogu, kraći dio pričvrsti se uz duži te poveže žicom ili konopcem. Britvicom se izdubi kanal da bi žica bila bolje fiksirana.<sup>11</sup>

Da bi se spriječilo bježanje ovaca, stado se usmjeravalo užvicima ili se bacalo sitne kamjenčice. Ako je ovce selila jedna osoba, znali su jednu ili više ovaca vezati užetom da bi ih lakše vodili. U tom poslu često su pomagala i djeca koja su tako naučila imena i mjesta domaćih parcela, ponašanje ovaca i rad s njima. Promatranjem odraslih, usvajala su i njihov odnos prema životinjama. Neki su, unatoč tvrdoglavim i teško vodljivim ovcama, ostajali smirenii nenasilni, dok bi drugi reagirali burnije. Isti način ophođenja preuzimala su i djeca.

Ponekad su par ovaca selili tako da bi ih stavili na *krošnju tovaru* – magarcu na samar. U zadnjih petnaestak godina magarci su rijetkost i tek ponetko ih još koristi za seljenje ovaca. Prodor mehanizacije šezdesetih godina prošlog stoljeća donio je i neke promjene u načinu seljenja ovaca, naime neki počinju koristiti motorizirana transportna sredstva. Na tradicionalan način još uvijek sele ovce stariji ovčari koji se brinu o manjim stadima,

einen fixierten Stock oder einen Baum gebogen, dessen Breite der Breite des Schafbeines entspricht. Das Holz wird leichter gebogen, wenn es vorher in warmes Wasser eingetunkt wird. Beim Stellen von Klato an das rechte Vorderbein des Schafes wird der kürzere Teil an den längeren befestigt und mit einem Draht oder Strick gebunden. Mit einer Klinge wird Holz ausgehölt, damit der Draht besser fixiert ist.<sup>11</sup>

Um das Wegrennen der Schafe zu verhindern, wurden Steinchen geworfen, oder sie wurden mit Ausrufen auf den richtigen Weg gelehrt. Wenn ein Mensch die Schafe trieb, band man ein oder mehrere Schafe, um sie leichter zu führen. Dabei halfen oft Kinder mit, die so auch die Namen und Standorte eigener Parzellen, das Verhalten der Schafe und die Arbeit mit ihnen lernten. Durch das Beobachten der Erwachsenen wurde auch ihr Umgang zu den Schafen auf Kinder übertragen. So blieben z. B. manche trotz störrischer und schwer lenkbarer Schafe ruhig und gewaltfrei den Schafen gegenüber, während die anderen heftiger reagierten. Kinder reagierten dann genauso, oft aber auch gegensätzlich.

Manchmal wurden ein paar Schafe auch so umgezogen, dass man sie dem Esel auf den Sattel setzte (*na krošnju tovaru*). Heute, d. h. in den letzten etwa fünfzehn Jahren, sind Esel auf der Insel selten und werden nur selten zum Transport der Schafe benutzt. Zunehmende Mechanisierung in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts brachte auch einige Änderungen in der Art des Verstellens der Schafe. Dann begannen manche, für die Beförderung der Schafe motorisierte Transportmittel zu benutzen, wo immer es die Zufahrtswege ermöglichten. Auf traditionelle Weise treiben die Schafe immer noch ältere Schäfer, die sich um kleinere Her-



„Poslušne“ ovce vezane konopcem (špagom)  
Pecore „ubbidenti“ legate con lo spago (špag)

praticato un canaletto affinché il filo sia fissato a dovere.<sup>11</sup>

Per evitare che una o più pecore abbandonassero il branco, si usava lanciare loro addosso dei sassetti, oppure avviare il gregge in direzione voluta con delle grida. Se a condurre la migrazione si era da soli, succedeva di sovente di legare con una corda uno o più capi. Così facendo, il trasloco richiedeva uno sforzo assai minore. Spesso vi prendevano parte pure i bambini che in questo modo imparavano i nomi dei lotti, nonché a conoscere il comportamento delle pecore e le mansioni che un giorno sarebbero chiamati a svolgere. Osservando i genitori, i figli stabilivano il giusto rapporto con questi animali. Alcuni adulti, sebbene avessero a che fare con pecore testarde di difficile conduzione, mantenevano tutta la loro calma, mentre gli altri reagivano più violentemente. Di conseguenza, la maggior parte dei figli adottava lo stesso approccio, anche se c'erano pure coloro che si comportavano in maniera diametralmente opposta.

<sup>11</sup> K. G. (Belej, 1932).

<sup>11</sup> K. G. (Belej, 1932).

<sup>11</sup> K. G. (1932), Bellei.



„Gehörsame“ Schafe mit einem Strick (*špag*) gebunden

ali i svi ostali, kad premještaju ovce na kraće razdaljine ili u parcele do kojih vode tek uski *klančići* – prolazi.

Kad se ovce dovelo do parcele, prošlo se naokolo uz suhozid i provjerilo da *nī lazi* – da *nī razvajana gromāča i da nī tūjih ovāc va ogrājice*.<sup>12</sup>

Kad se ovce *skūpilo* – okupilo radi selidbe, striga ili mužnje na ovčarskim imanjima, gdje su parcele bile puno veće, koristila se i *praća* – vrsta pracke. To je bio oko metar i pol dug komad konopa, koji se stavio na pola i između uglavio manji kamen. *Praća* je bila napravljena i tako da su na polovici konopa pričvrstili komadić platna na tri mjesta uz konop te tamu, kod upotrebe praće, postavili kamen. Na jednom kraju konopa bile su trake svile koje su kod brzog vrtenja praće proizvodile jak *šunšur* da se je blago strašilo – velika buku koja je tjerala ovce. *Praću* bi jednim krajem konopa vezali uz srednji prst, dok bi drugi kraj

den kümmern, aber auch alle anderen, wenn sie die Schafe auf kleinere Entfernungen oder auf Parzellen treiben, zu denen nur enge Pfade (*klančići*) führen.

Wenn man mit Schafen auf die Parzelle kam, ging man um die Trockenmauer herum und prüfte, ob die ganze Mauer in Ordnung ist, und ob es keine fremden Schafe auf der Parzelle gibt

... da nema lazi – da ni razvajana gromāča i da ni tujih ovac v ograjic.<sup>12</sup> Fürs Zusammenführen der Schafe zum Umzug, zur Schur oder zum Melken auf Schafbetrieben, wo Parzellen viel größer waren, benutzte man auch *praća*. Das war ein etwa eineinhalb Meter langer Strick, auf halb gesetzt, mit einem kleinen Stein dazwischen. *Praća* wurde auch so gemacht, dass an der Hälfte des Stricks ein Stück Textil an drei Stellen an den Strick befestigt und dort bei der Anwendung von *praća* ein Stein aufgestellt wurde. An einem Ende des Stricks waren Seidenstreifen, die beim schnellen Drehen von *praća* starken Lärm machten, der die Schafe trieb (*šunšur da se je blago strašilo*). *Praća* wird an einem Strikkende an den Mittelfinger gebunden, während der andere Teil fest gehalten wird.<sup>13</sup> Der kleine Stein, eingebettet im Strick, wird mit hastigen Kreisbewegungen des ganzen Arms eine Zeitlang gedreht, dann wird ein Strickende losgelassen, wodurch der Stein auch über 150 m geworfen wird. War die Person, die *Praća* drehte, stark, flog der Stein auch weiter. So wurde erzählt, dass gewisser Jure aus Belej, Pächter auf Srem, den Stein von Srem bis nach Mihojsko warf. »Je bil neki pokojni Jure iz Beleja ki je bil na Sremu bravari da je hitil kamik od Srema

A volte accadeva di far migrare un paio di pecore sistemandole in basto a un asino (*na krošnju tovaru*). Negli ultimi 50 anni, gli asini s'incontrano assai di rado nell'isola e sono in pochi ad adoperarli a questo scopo. L'avvento delle macchine negli anni '60 del Novecento portò pure qualche cambiamento nel modo di migrare. È a quell'epoca che alcuni abitanti di Cherso incominciarono a usare mezzi di trasporto a motore ovunque le vie d'accesso lo rendessero possibile. Le migrazioni tradizionali sono ancora in uso presso i pecorai anziani che accusano alle greggi più piccole, nonché da tutti coloro che devono far migrare il loro gregge a distanze minori e verso lotti raggiungibili solamente percorrendo valichi strettissimi (*klančići*).

Giunti alla nuova destinazione, si spazzava il muro a secco tutto intorno per stabilire che fosse integro e che non ci fossero pecore altrui (... da nī lazi – da ni razvajana gromāča i da ni tujih ovac va ograjice).<sup>12</sup> Dopo averle riunite a scopo migratorio (*skūpilo se*), oppure per tosare o mungerle negli abitati di pastori dove i lotti risultavano molto più grandi, si ricorreva pure alla fonda (*praća*). Era eseguita in modo che a metà della fune veniva fissato un pezzetto di tela il quale accoglieva la pietra. A un'estremità dello spago si trovavano le fettucce di seta che a causa di un rapido movimento rotatorio creavano un forte fruscio in grado di spaventare gli animali (*šunšur da se je blago strašilo*). Con un'estremità della corda l'arnese si legava al dito medio, mentre l'altra veniva saldamente tenuta fra le dita dell'altra mano.<sup>13</sup> Grazie a intensi movimenti rotatori del braccio, il sasso, tenuto stretto fra lo spago, girava per alcuni secondi, dopodiché

<sup>12</sup> K. K. (Martinšćica).

<sup>13</sup> Beschreibung von Praća und ihre Anwendung erzählt von K. G. (1932), Belej und R. F. (1929), Nerezine, den ehemaligen Mitarbeitern der Agrargenossenschaft Cres.

<sup>12</sup> K. K. (1924), San Martino.

<sup>13</sup> La descrizione della fonda e il modo di adoperarla sono stati forniti da G. K. (1932) di Bellei e F. R. (1929) di Neresine, ex-dipendenti della CAG di Cherso.

<sup>12</sup> ...da je suhozid ispravan i nema tudih ovaca. – K. K. (Martinšćica, 1924).



Gazda stada: creski ovan • Der Herdenherr: der Creser Schafbock • Il capobrando: il montone chersino

čvrsto držali.<sup>13</sup> Manji kamen, uglavljen između konopa, naglim kružnim pokretima cijele ruke vrtjeli bi neko vrijeme te onda ispustili jedan kraj konopa što se, uz glasan zvuk izbačaja kamena, mogla dosegnuti udaljenost njegova leta više od 150 metara. Ako je osoba, koja je vrtjela praću bila snažna, to je bilo i duže. Tako su pričali da je bil neki pokojni Jure z Beljea kī je bil na Sremū bravār i da je hitil kāmik od Sremā do Mihōjskoga.<sup>14</sup> Korištenje prāće olakšalo je okupljanje ovaca koje su bile udaljenije ili su pobegle od stada. Zbog toga su takav način koristili uglavnom za okupljanje ovaca u velikim parcelama na ovčarskim imanjima, pa ga vlasnici manjih stada i par cela nisu ni poznavali. Takav su način koristili i radnici Poljoprivredne zadruge Cres koja je gospodarila stadima na nacionaliziranim stanicima i to do početka sedamdesetih godina prošlog stoljeća. Kod okupljanja ovaca na tako velikim područjima, pastiri bi znali ostaviti ūsul – nekoliko kamenova postavljenih je-

do Mihojskog.<sup>14</sup> Praća erleichterte die Zusammenführung der entfernten Schafe oder der, die von der Herde wegrannten. So wurde praća hauptsächlich zum Sammeln der Schafe auf großen Parzellen auf Schafbetrieben eingesetzt. Die Besitzer von kleineren Herden und Parzellen kannten sie nicht. Praća benutzten bis Anfang der siebziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts auch die Arbeiter der Agrarnossenschaft, die Herden auf nationalisierten Betrieben verwaltete. Beim Zusammenführen der Schafe auf so großen Bereichen hinterließen Schäfer ūsul (ein paar aufeinander gelegte Steine), damit die anderen, die sich daran beteiligen, wissen, dass da schon jemand war.

Die Schafe wurden auf eine andere Parzelle nicht nur dann getrieben, wenn das Weidegras aufgebraucht war, sondern auch dann, wenn eineinhalbmonatige Jungtiere von den Müttern entwöhnt (*odlučili*) und Schafe fürs Melken ausgesucht wurden. Melkschafe (*melzice*) blieben auf den Parzellen nahe dem Dorf. Lämmer wurden entweder verkauft oder für die Rasse bzw. spätere Schlachtung behalten. Sie wurden

<sup>13</sup> Opis praće i korištenje njome opisali su mi K. G. (Belej, 1932) i R. F. (Nerezine, 1929), bivši djelatnici Poljoprivredne zadruge Cres.

<sup>14</sup> Zračna udaljenost oko kilometar – R. F. (Nerezine, 1929).

si mollava un'estremità della fune con il conseguente lancio del sasso a più di 150 m di distanza, accompagnato da un forte grido liberatorio. Se la persona che faceva uso della frombola era di costituzione robusta, la gittata aumentava sensibilmente. La gente del posto raccontava di un certo Jure, ormai defunto, oriundo di Bellei e pecoraio capo a Srem, capace di lanciare una pietra da Srem a Mihojski, distante circa 1 km in linea d'aria (Je bil neki pokojni Jure z Beleja ki je bil na Sremu bravār i da je hitil kamik od Srema do Mihojskoga).<sup>14</sup> L'utilizzo della fionda rendeva più facile l'adunamento delle pecore più distanti o fuggitive. Per questo motivo, il modo appena descritto era utilizzato in prevalenza allo scopo di adunare gli animali nei grandi lotti appartenenti agli abitati di pastori. Ciò significava che i proprietari di greggi e lotti minori ne ignoravano l'esistenza. Lo usavano invece gli operai della CAG di Cherso che fino agli anni '70 del secolo scorso gestiva le greggi appartenenti agli abitati di pastori nazionalizzati. Nel corso dell'adunamento delle pecore sparpagliate in un'area così vasta, i pastori erano abituati a lasciare qualche sasso posto verticalmente uno sull'altro (*osul*), affinché gli altri partecipanti alla ricerca sapessero che qualcuno vi era già passato.

Le pecore venivano trasferite in un altro lotto non solo quando avevano già pascolato tutta l'erba, ma anche nel momento in cui i piccoli di circa un mese e mezzo venivano svezzati e si sceglievano le bestie da mungere. Quelle destinate alla mungitura (*melzice*), venivano sistemate nelle parcelle più vicine al paese. Gli agnelli in parte si vendevano, in parte rimanevano per la riproduzione o per la successiva macellazione. Erano sistemati in lotti distanti dai summenzionati, assieme alle pecore più anziane e ai loro piccoli. La pecora di un anno è detta *nuklet*,

<sup>14</sup> Etwa ein Kilometer Luftlinie – R. F. (1929), Nerezine.

<sup>14</sup> R. F. (1929), Neresine.

dan na drugi, da ostali koji sudjeluju u potrazi za ovcama znaju da je tu već netko prošao.

Osim što su popasle svu travu, ovce su selili u drugu parcelu i kad su mladunčad, staru oko mjesec i pol dana, *odlučili* – odvojili od majke te odabrali ovce za mužnju. *Melzice* – ovce namijenjene mužnji, stavili su u parcele bliže selu. Janjce su prodali, ostavili za rasu ili kasnije klanje. Njih su premjestili u parcele koje nisu bile blizu onima predviđenima za *melzice*, zajedno sa starijim ovcama i njihovim janjcima. Ovca stara godinu dana naziva se *nüklet*, dvije godine stare su *nazimice*, dok su *tretakinje* tri godine stare ovce. *Starki* ili stare ovce imaju i više od deset godina.

Za muznice bi odabirali jače ovce te koje su davale više mlijeka i lakše se muzle. Gledalo se i koja ovca je imala dobru muznicu za majku. Neki bi birali ovce koje su imale kraće noge da ne bi skakale preko suhozida. *Mala*

auf Parzellen verstellt, die nicht in der Nähe der für Melkschafe (*melzice*) bestimmten Parzellen waren, zusammen mit älteren Schafen und ihren Lämmern. Ein Jahr altes Schaf wurde *nüklet*, zweijährige Schafe wurden *nazimice* und dreijährige *tretakinje* genannt. *Starke* oder alte Schafe konnten über zehn Jahre alt sein.

Fürs Melken wurden diejenigen Schafe ausgesucht, die mehr Milch gaben, leichter zu melken und stärker waren. Man achtete darauf, dass sie von guten Melkschafen stammen. Manche wählten auch jene mit kürzeren Beinen, damit sie nicht leicht über Trockenmauer springen konnten. »*Mala ofca za siromaha ... lagje se naje. I base nogi da ne skače preko gromači.*«<sup>15</sup>

Da nicht immer alle Schafe zu gleicher Zeit ablammten,<sup>16</sup> werden Milchschaferden mit der Zeit immer größer. Die Umgangsweise zu den Schafen änderte sich, nach Aussagen der Erzähler, seit ihrer Jugendzeit bzw. seit der Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg nicht wesentlich. Allerdings haben sich die Zahl der Personen, die dies betreiben, sowie die Häufigkeit dieser Handlungen beträchtlich verringert. In den letzten dreißig Jahren sind regelmäßige Besichtigungen der Herde seltener als früher. Der Grund sind kleinere Familien und die Tatsache, dass die Schafzucht zur sekundären Einnahmequelle geworden ist.

Im Juli oder August wurden Schafböcke (*prazi*), die zur Fortpflanzung bestimmt wa-

rella di due *nazimica* e quella di tre *tretakinja*. Le pecore anziane (*starki*) sono quelle che hanno superato il decennio.

Gli animali da mungere erano quelli che offrivano più latte, che si mungevano con facilità e che erano più resistenti. Si sceglievano anche le figlie di quelle bestie che erano state ricche di latte e qualcuno puntava su quelle che avevano le zampe più corte e quindi impossibilitate a saltare oltre i muri a secco (*Mala ofca za siromaha ... lagje se naje. I base nogi da ne skače preko gromači.*).<sup>15</sup>

Non sempre le pecore si sgravavano contemporaneamente<sup>16</sup> e quindi le greggi delle bestie da mungitura andavano gradualmente aumentati. Dalle testimonianze orali, si viene a sapere che a partire dal periodo precedente il secondo conflitto globale, le modalità di trattamento delle pecore non sono mutate essenzialmente. Va sottolineato che il numero delle persone che si occupano di tali attività è calato sostanzialmente, come pure la frequenza di queste ultime. N'è causa il numero sempre minore di membri delle varie famiglie che partecipa a queste attività e il fatto che la pastorizia è scesa a essere un ramo secondario dell'economia locale.

Nel mese di luglio o agosto i montoni da riproduzione venivano separati dal gregge. Il loro numero dipendeva dalla grandezza del

<sup>15</sup> »La pecora piccola per il povero... si sazia più facilmente. È quella dalle zampe corte, affinché non salti oltre ai muri a secco.« – K. G. (1932), Belje.

<sup>16</sup> Di solito le pecore partorivano i loro piccoli agli inizi di marzo, ma negli ultimi 20 anni l'evento viene spesso anticipato. Infatti, sono sempre più numerosi gli agnelli che nascono già a gennaio e febbraio. Si tratta di prole dei montoni fuggiti dall'isolamento. Questi 'figli illegittimi' vengono detti 'rapiti' o 'rubati' (*ukradenci, ukrajenci*)... perché un montone altrui 'ruba' la pecora... (... aš tuji praz ukrade ofcu...). – M. D. (1939), Belje.

Jančići su uvijek gladni  
Lämmer sind immer hungrig  
Gli agnelli hanno sempre fame



<sup>15</sup> Kleineres Schaf für Ärmere, es ist schneller satt. Und kurze Beine, damit es nicht über Trockenmauer springt – G. K. (Belej, 1932).

<sup>16</sup> Gewöhnlich warfen Schafe Anfang März ihre Jungen, aber in den letzten zwanzig Jahren geschieht dies oft früher. Da es sehr viele *ukradenci* gibt, d. h. Schafböcke, die von ihren Herden wegrannten und ringsum weideten, so gibt es immer mehr Lämmer schon im Januar und Februar – M. D. (Belej, 1939).

*ofcā za siromāha ... lāgje se najē. I bāse nōgi da ne skāče preko gromāči.<sup>15</sup>*

Kako se nisu uvijek sve ovce ojanjile u isto vrijeme, stada su muznih ovacā postupno povećavali.<sup>16</sup> Način ophođenja s ovcama, prema pričanju kazivača, nije se bitno mijenjao od vremena njihove mladosti, tj. od razdoblja prije II. svjetskog rata. Valja naglasiti činjenicu da se bitno smanjio broj osoba koje su aktivne u tim radnjama i učestalost tih radnji. Posljednjih tridesetak godina redoviti obilasci stada rjeđi su nego prije. Uzrok je manji broj članova obitelji koji sudjeluju u radu i činjenica da je ovčarstvo postalo sekundarni izvor privredovanja.

U mjesecu srpnju ili kolovozu odvojili bi iz stada *prāzi* – ovnove koji su odabrani za ra-

<sup>15</sup> Manja ovca za siromaha, lakše se najede. I kratke noge da ne skače preko suhozida – K. G. (Belej, 1932).

<sup>16</sup> Ovce su se obično janjile početkom ožujka, ali zadnjih dvadesetak godina to često bude i ranije. Sve je više *ukradenci*, *ukrajenci* – janjaca koji se okote već u siječnju i veljači, tj. potomaka ovnova koji su pobjegli iz izolacije (*Ukrājenci... aš tūji praz ukrade ofcu...*) – M. D. (Belej, 1939).

ren, von der Herde getrennt. Die Anzahl der Schafböcke hing von der Herdengröße ab. Für ungefähr 25 Schafe brauchte man einen Schafbock. Schafböcke wurden alle vier bis sechs Jahre geändert, manchmal wurden sie mit Nachbarn ausgetauscht oder von ihnen gekauft. *Prazi bi peštali*; alte Schafböcke wurden im Frühjahr kastriert und bis zum Winter auf der Weide gelassen, als kastrierte Schafböcke (*tuči*) zur Fleischgewinnung geschlachtet wurden. Schafböcke wurden mit einer speziellen Zange kastriert. Früher (bis 50-er Jahre des 20. Jahrhunderts) wurde Kastrierung so durchgeführt, dass zwischen zwei Holzstücken Hodensäcke des Schafbockes gestellt und mit einem Schlag (er durfte nicht direkt sein) der Samenleiter durchgeschnitten wurde. Auch die Bezeichnung *tuč* kommt davon (*tuči* – schlagen). Es gab auch eine andere Art der Kastrierung, wobei dem Lamm der Hodensack abgeschnitten und herausgenommen wurde; *skopili maloga jančića*. Dies war sehr riskant und wurde nicht oft gemacht. Das Fleisch von *skopac* hat-

**Transport vode na magarcu  
Wassertransport auf einem Esel  
Trasporto d'acqua sull'asino**

branco. Si calcolava che bastava un montone per 25 pecore. Li sostituivano con altri ogni 4–6 anni, talvolta con quelli dei vicini, presi in prestito o acquistati. I montoni anziani venivano castrati (*prazi bi peštali*) a primavera e lasciati a pascolare fino all'inverno, quando venivano macellati. La castrazione dei montoni avviene con speciali tenaglie. Nel passato, fino agli anni '50 dello scorso secolo, veniva effettuata invece ponendo lo scroto dell'animale tra 2 pezzi di legno e tagliandone le vie seminali con un colpo secco (che non doveva essere diretto). Il termine *tuč*, adoperato nei confronti di un montone castrato, proviene dal verbo *tuči* o *udarati* con il significato di „picchiare“ o „colpire“. Un altro modo di effettuare l'operazione era quello d'incidere lo scroto ed estrarre i testicoli „dell'agnellino“ (*skopiti malog jančića*). Si trattava di un atto molto rischioso, e quindi non veniva realizzato spesso. La carne del castrato (*skopac*) aveva un gusto specifico e la macellazione avveniva nei mesi invernali. La scelta veniva fatta considerando l'altezza e la forza della bestia, la forma del naso e l'amplitudine delle corna. I montoni, di cui alcuni impastoiati (*sputili*), venivano sistemati in parcelle particolarmente ben recinate. Vi rimanevano sino alla fine di settembre, quando venivano lasciati assieme alle pecore (*Užan i piturat praza da znan kada odbavi... pa znan kada ćeju skotit ofce.*).<sup>17</sup>

Allo stesso tempo, venivano divise dal gregge le pecore anziane che non servivano più alla riproduzione e andavano macellate durante i mesi invernali per ottenere le coscie essicate (*udići*). Per definire la loro età, si controllava la dentatura. Nel corso del primo anno di vita cambiano 2 denti, nel secondo 4, nel terzo 6 e

<sup>17</sup> »Ho l'abitudine di tingere il montone per sapere che ha 'compiuto il proprio dovere'... così so quando le pecore si sgraveranno.« – V. M. (1922), Pernata.



splod. Broj ovnova ovisio je o veličini stada. Prepostavljalо se da je za oko dvadesetpet ovaca potreban jedan ovan. Ovnove su mijenjali svakih četiri do šest godina, ponekad su ih i zamijenili ili kupili od susjeda. *Prázi biju peštáli* – stare ovnove bi kastrirali u proljeće i ostavili na paši do zime kad bi *túča* – kastriranog ovna upotrijebili za meso. Ovnove se kastrira posebnim klijesićima. Prije toga, do pedesetih godina prošloga stoljeća, kastraciju su obavljali na način da bi između dva komada drva stavili mošnju ovna te udarcem (nije smio biti direktn) presjekli sjemenovod. Naziv ‘*túč*’ dolazi od *tući*, *udarati*. Postojao je i drugi način kastracije kad su *skopili* *máloga jánčića* tako da su prerezali mošnju i izvukli testise. To je bio jako rizičan zahvat, pa ga nisu često primjenjivali. Meso *skopča* imalo je poseban okus, pa se njegovo klanje obavljalo u zimsko vrijeme. Kod odabira ovna pazilo se na visinu i snagu, na oblik nosa i širinu rogovca. Ovnove bi stavljali u dobro ogradene parcele, a neke bi *spūtili* – stavili sponu ili *kláto* – drvenu opstu. U parceli bi ostali do kraja rujna ili listopada kad su ih *moláli* – puštali da se druže s ovcama.

*Užán i piturat práza da znán kada odbávi... pa znán kada ćeju skotít ofce.<sup>17</sup>*

Istovremeno, od stada se odvojilo i *stárke* – stare ovce koje nisu bile predviđene za daljnji rasplod i zimi bi ih zaklali, a meso osušili za *udići* – posušena stegna. Starim ovcama, za koje nisu bili sigurni koliko godina imaju, pogledali bi zube. Prvu godinu promijene dva zuba, drugu četiri, treću šest i tako dalje. Danas, što se odnosi na recentno stanje u posljednjih petnaestak godina, ovnove sve rjeđe odvajaju od stada.

<sup>17</sup> Običavam obojati ovna te tako znam kad je ‘obavio posao’ ... tako znam kad će se ovca ojanjiti – V. M. (Pernat, 1922).

te besonderen Geschmack und dieses Lamm wurde für die Schlachtung im Winter gelassen.

Gewählt wurde nach Größe und Körpermächtigkeit, nach Naseform und Größe der Hörner. *Prazi* wurden in gut eingezäunte Parzellen gestellt, ihnen wurden Schnalle (*spona*) oder Schalle aus Holz (*klato*) gesetzt. Hier verblieben sie bis Ende September oder Oktober, als sie mit Schafen vermischt wurden (*molali su ih*). »*Užán i piturat práza da znán kada odbavi ... pa znán kada ćeju skotít ofce.*«<sup>17</sup>

Gleichzeitig wurden auch *Starke* von der Herde getrennt; alte nicht mehr für die Fortpflanzung vorgesehene Schafe, die im Winter geschlachtet wurden, und deren Fleisch zu (*udići*) getrockneter Schulter abgetrocknet wurde. Alten Schafen, deren Alter man nicht genau wusste, schaute man auf die Zähne. Im ersten Jahr verändern sich zwei Zähne, im zweiten vier, im dritten sechs usw. Heute, d. h. in den letzten etwa fünfzehn Jahren, werden die Schafböcke immer seltener von Herden getrennt.

Anfang März, als die Schafe abzulammen begannen, wurde die Herde öfter besichtigt (*obahajalo se*). Man kümmerte sich um Lämmer und achtete darauf, ob die Schafe möglicherweise ihre Jungtiere von sich gewiesen haben oder gestorben sind. In solchen Fällen nahmen sie Lamm zu sich nach Hause und fütterten und kümmerten sich eine Zeitlang um es. Danach brachten sie es in die Herde zurück. Gestorbene Tiere wurden in der Natur und zur Nahrung der Gänsegeier (*bjeloglavi sup*) gelassen, wodurch Viehepidemien und Seuchen verhindert wurden. Schäfer mussten gestorbene Schafe nicht begraben, das Herumkreisen von Gänsegeiern (*orli*) über der Parzelle bedeutete, dass ein Tier starb (*da je neš krepalo*).

<sup>17</sup> Ich markiere den Schafbock und so weiß ich, wann er »die Arbeit gemacht hat« ... so weiß ich, wann das Schaf ablammen wird – V. M. (Pernat, 1922).



Mate Toić-Sintić hrani ovce

Mate Toić-Sintić füttert Schafe

Mate Toić-Sintić sta nutrendo le pecore

così via. Negli ultimi 15 anni, i montoni vengono divisi dai branchi sempre più raramente.

Agli inizi di marzo, quando le pecore iniziavano a sgravarsi, spesso si controllava il gregge. Si faceva attenzione ai neonati e, in modo particolare, a coloro le cui mamme erano decedute durante il parto e a quelli che erano stati respinti. In simili casi, gli agnellini venivano portati nelle abitazioni dei pastori, dove andavano accuditi per il tempo necessario, per poi essere restituiti al branco. Le carcasse delle pecore venivano lasciate in natura, in pasto ai grifoni (*orli*) che così ostacolavano il diffondersi di epidemie e infezioni. In questo modo, i pastori non avevano l’obbligo di seppellire le carcasse: lo specifico volo circolare dei grifoni era il segno che qualcosa era morto (... *da je neš krepalo...*). Neanche questa tradizione è scomparsa negli anni, ma continua a rimanere attuale ancor oggi.

Durante le calure estive e la carenza di acqua, questa veniva regolarmente portata in groppa agli asini, facendo uso di particolari recipienti piatti fatti di legno (*bataluge*). Ciò avveniva nelle parcelle che non avevano un’uscita diretta verso le pozze d’acqua e in quelle in cui le pozze si erano prosciugate, non essendo sufficientemente capienti (*kalčići*). Negli anni ’60 del Novecento, i mezzi motorizzati e i recipienti in plastica hanno sostituito gradualmente il tradi-



„Intelligentan“ pogled  
Ein „intelligenter“ Blick  
Uno sguardo „intelligente“

Auch dies änderte sich durch Jahrhunderte nicht und ist auch heute aktuell.

In der Sommerhitze und beim Wasserman gel wurde das Wasser regelmäßig auf Eseln in flachen Holzbehältern (*va batalugah*) herbeigeholt, auf jene Parzellen, die keine Pfütze (in der Nähe) hatten oder wo *kalčići* nicht genug groß waren und vertrockneten. In den 60-er Jahren des 20. Jahrhunderts wurde bis dahin übliche Art des Wassertransports allmählich durch Motorfahrzeuge und Plastikeimer ersetzt, so dass heutzutage *okrošjeni tovar*, d. h. der Esel, der Wasser zu den schwer zugänglichen Parzellen trägt, äußerst selten auf der Insel anzutreffen ist.

Auch als im Winter *Pfützen* und *kalčići* zufroren, gingen Schäfer jeden Morgen Eis brechen (*probijat led*) und Schafe zusätzlich mit Klee (*arbašpanja*) füttern, schon Ende September wurden Zweige der Eichen (*dubac*) abgeschnitten, später der Esche (*žestila*), der Steinlinde (*komorika*),<sup>18</sup> der Steineiche, des Efeus. Schafe wurden auch mit *smrad*, dem Unkraut aus dem Garten und Gras gefüttert.

Für Zusatzfütterung der Schafe benutzt man in den letzten 20–30 Jahren auch Mais, getrocknetes altes Brot aber auch künstliche Nahrung. Das Altbrot, das sie vom Bäcker kaufen oder bekommen, wird klein geschnitten, in der Sonne getrocknet und in Papier- oder Jutesäcken aufbewahrt. Das Heu wurde bis vor etwa zwanzig Jahren im Sommer getrocknet und für die Zusatzfütterung im Winter vorbereitet. Heute tun es nur wenige. Genauso wie Mais wird auch Heu heutzutage meistens von größeren Herstellern aus Istrien und dem Inneren Kroatiens gekauft.

<sup>18</sup> Zusatzfütterung mit Blättern der Steinlinde und Esche (*komorike i žestile*) dauerte bis Ablammen des Schafs, denn sonst wäre die Milch bitter gewesen. - K. K. (Lubenice, 1932).

zionale trasporto dell’acqua di modo che oggi si può incontrare assai di rado l’asinello che porta il suo pesante fardello (*okrošjeni tovar*) nei lotti difficilmente raggiungibili.

Anche durante gli inverni, quando le pozze d’acqua gelavano, i pastori si recavano ogni mattina a spaccare il gelo (*probijat led*) per complementare il foraggio delle loro bestie. Portavano loro il trifoglio (*arbašpanja*), rami di quercia (*dubac*) preparati già verso la fine di settembre, e poi di frassino, acero minore (*žestila*), agrifoglio (*komorika*),<sup>18</sup> leccio, edera, ma anche erbacce (*smrad*) estirpate dagli orti.

Negli ultimi 20–30 anni, l’alimentazione degli animali viene complementata anche da granoturco, pane stantio secco, come pure da cibi artificiali. Il pane vecchio viene acquistato nei panifici per essere poi tagliato in piccoli pezzi che vengono messi a essiccare e poi riposti in sacchi di carta o juta. Sino a 20 anni fa, anche il fieno andava seccato e preparato per la nutrizione delle bestie. A tutt’oggi sono rari coloro che falciano ed essiccano questo tipo di foraggio. Come il granoturco, anch’esso oggi viene comperato da grossisti provenienti dall’Istria e dall’interno della Croazia.

Su tutta l’isola erano organizzate forme di economia pastorizia (*stani*) [Stražičić, 1981:214–7], ossia abitati dei pastori.<sup>19</sup> Questa peculiarità della struttura sociale ed economica dell’isola comprendeva una parte significativa dei pascoli insulari. Si suppone che le origini di

<sup>18</sup> »Quando le pecore avevano i piccoli, non venivano più nutriti con l’agrifoglio, perché faceva diventare amaro il latte.« – K. K. (1932), Lubenizze.

<sup>19</sup> Quelli ubicati nell’area di Garbino si trovavano a Grabrovizza, Vršić e Veli Podol. Abitati maggiori dell’isola erano siti a Matalda, Lusare, Grmožaj, San Vito, Hrasta, Batajne, San Biagio e Jelovica. Esiste pure un elenco dettagliato di tali abitati, segnati sulla carta geografica di Cherso.

Početkom ožujka, kad ovce počnu kotiti, češće se obilazilo stado i provjeravalo stanje. Vodila se briga o janjčićima i pazilo da ovce, kojim slučajem, ne odbace janje ili da ovca slučajno ne ugine. Tada bi janje uzeli kući, hranili ga i brinuli se o njemu. Nakon toga bi ga vratili u stado. Uginulu životinju ostavljalo se u prirodi kao hrana bjeloglavim supovima koji tako sprečavaju stočne epidemije i zaraze. Ovčarima nije bilo potrebno zakapati uginule ovce, a kruženje *orli* – bjeloglavih supova iznad parcele bilo je znak da je *něš krepálo* – nešto uginulo. Niti ta praksa nije se stoljećima promjenila, aktualna je i danas.

Za ljetnih vrućina i nestašice vode, ovčama se redovito donosilo vodu na magarcima *va batalügah* – u plosnatim drvenim bačvama i to u one parcele koje nisu imale dostup do lokve, odnosno koje nisu bile dovoljno velike pa su presušile. Također voda se nosila *va kalčići* – manje umjetne udubine posebno stvorene za prihvatanje vode.

U šezdesetim godinama 20. stoljeća motorna vozila i plastične kante postupno su zamijenile do tada uobičajen način transporta vode pa se danas na otoku tek iznimno može sresti *okrōšnjanoga tovāra* kojim nose vodu do teško pristupačnih parcela.

Kad bi zimska studen okovala lokve i kalčiće u led, ovčari bi svakog jutra odlazili *probijāt lēd* i dohranjivati ovce *arpašpānjom* – djeteliniom, krajem rujna bi se sjekle grane *dupcā* – hrasta, kasnije *žestīle* – maklena, jasena, ko-

Auf der ganzen Insel gab es auch größere Schafbetriebe – *stani* [Stražičić, 1981:214–7].<sup>19</sup> Diese besondere gesellschaftlich-wirtschaftliche Struktur umfasste den beträchtlichen Teil der Weidenflächen. Wahrscheinlich reichen diese Betriebe ins Mittelalter zurück. Die Großgrundbesitzer aus Cres und Osor; Gutssherren und die Kirche (Bistümer und Klöster) hatten auf ihren von 100–600 ha großen Landbesitzen Herden mit Hunderten von Schafen. Betriebe unterschieden sich nach dem Eigentum und der Größe. Nach der besonderen Form des Kolonats kümmerte sich der Pächter (*mercarius*)<sup>20</sup> um den Schafbetrieb [Imamović, 1987:81]. Im 19. Jh. kamen einige Betriebe, die bisher im Eigentum der Gutsherren waren, durch den Kaufvertrag in den Besitz der Pächter aus umliegenden Dörfern [Stražičić, 1981:215]. Später haben sich zur Arbeit auf den Schafbetrieben jene Familien entschlossen, die nicht genug eigene Weideflächen oder kein Haus zum Wohnen hatten, oder die verdienen wollten. Hier blieben sie zehn oder mehr Jahre.

<sup>19</sup> Im Gebiet Gerbin: Grabrovica, Vršić, Veli Podol. Größere Schafbetriebe auf Cres waren: Matalda, Lusare, Garmožaj, Hl. Vitus, Hrasta, Batajne, Hl. Blasius, Jelovica. Eine detaillierte Auflistung der Betriebe, eingezzeichnet auf der Karte der Insel.

<sup>20</sup> Im Pachtvertrag wurden alle Einzelheiten genau festgelegt, z. B. dass der Pächter die anvertrauten Schafenherde genau auf die Zahl zurückgeben soll, den Betrieb vor dem vereinbarten Zeitpunkt nicht verlassen darf, während der Besitzer zu jeder Zeit kündigen kann; jährlicher Entgelt in Naturalien oder Geld und anderes.

tali forme di economia vadano ricercate nel medioevo. I possidenti di Cherso e Ossero, cioè la nobiltà e la Chiesa (diocesi e monasteri), erano proprietari di greggi di centinaia di esemplari che pascolavano su aree di terra che andavano dai 100 ai 600 ha. In base a una particolare forma di sistema coloniale, dell'abitato si occupava il pecoraio capo (*bravar, mercenarius*) [Imamović, 1987:81].<sup>20</sup>

Nell'Ottocento, alcuni degli abitati divennero proprietà di singoli abitanti dei paesi circostanti che li ottinnero firmando dei contratti di compravendita. Successivamente, le famiglie che non avevano propri pascoli a sufficienza, una casa in cui abitare o che desideravano guadagnare qualcosa, decisero di lavorare negli abitati. Vi rimasero per decenni e anche di più. Spesso, nonostante il duro e impegnato lavoro, non riuscivano a guadagnare quanto bastava per far fronte alle loro necessità, ed erano costretti a vendere loro necessità, ed erano costretti a vendere parte delle proprie

<sup>20</sup> Nel contratto d'affitto erano definiti tutti i dettagli riguardanti il rapporto d'affari. Eccone alcuni:

a) l'amministratore era tenuto a riconsegnare l'esatto numero dei capi facenti parte del branco al momento della presa in affitto; b) non doveva abbandonare l'abitato prima del termine stabilito; c) il proprietario aveva il potere di dimetterlo in ogni momento; d) veniva definito il premio annuale in denaro o prodotti naturali, ecc.

**Pastirski stan Matalda, Punta Križa**

**Schafbetrieb Matalda, Punta Križa**

**Abitazione dei pastori di Matalda, Punta Croce**



*morike* – zelenike<sup>18</sup> te crnike, bršljana ili bi se dohranjivalo *smrâdon* – korovom iz vrta.

Zadnjih 20–30 godina za dohranjivanje ovaca koriste i kukuruz, osušeni stari kruh i umjetnu hranu. Stari kruh, kojeg dobiju ili otkupe od pekara, razrežu na manje komade te osuše na suncu i spremaju u papirnate ili jute-ne vreće. Do prije dvadesetak godina sijeno su ljeti sušili i pripremali za zimsko dohranjivanje. Danas tek rijetki kose travu i suše sije-no. Uglavnom ga, kao i kukuruz, otkupljuju od većih proizvođača iz Istre i unutrašnjosti Hrvatske.

Na cijelom su otoku bile organizirani *stâni* – veće ovčarske ekonomije, imanja [Stražičić, 1981:214-7].<sup>19</sup> Ta je posebnost u društvenogospodarskoj strukturi otoka zauzimala znatan dio otočnih pašnjaka. Prepostavlja se da podrijetlo tih gospodarstava možemo smje-stiti u srednji vijek. Creski i osorski velepo-sjednici – *vlastela*, *vlastelini* i Crkva (biskupije i samostani) imali su na svojim posjedima, 100 do 600 ha velikima, stada s po nekoliko stotina ovaca. *Stâni* su se razlikovali po vla-sništvu i veličini. Posebnim oblikom kolonat-skog sistema o *stânu* se brinuo *bravâr* – glavni ovčar, mercenarius [Imamović, 1987: 81].<sup>20</sup> U 19. stoljeću neki od ovčarskih imanja – vlaste-linskih *stanova* kupoprodajnim su ugovorima

<sup>18</sup> Dohranu lišćem komorike i žestile prekinuli bi kad su se ovce ojanjile, jer bi im mlijeko bilo gorko. – K. K. (Lubenice, 1932).

<sup>19</sup> Na području Gerbina: Grabrovice, Vršić, Veli Podol. Veći stanovi na Cresu su bili: Matalda, Lusare, Garmožaj, Sv. Vid, Hrasta, Batajne, Sv. Blaž, Jelovica. Detaljni popis pastirskih stanova ucrtan je i na karti otoka.

<sup>20</sup> U ugovoru o najmu bile su točno utanačene sve pojedinosti: npr. da je bravar dužan predati na broju povjerenog stado nije smio napuštati stan prije ugovorenog, dok je vlasnik mogao otkazati u svaku dobu; godišnja nagrada u naturi ili novcu i ostalo.

Oft erzielten sie trotz mühevoller Arbeit keinen Gewinn. Deshalb waren einige gezwungen, auch einen Teil des Besitzes zu verkaufen, um Steuer zu zahlen.

»Otac se je mlad oženil i ga je nono poslal na Mataldu... su bila slaba leta, je prodal janci samo da bi platil fitancu i porez... Smo svi delali, i deca. Pokle je nono prodal svoju kampanju Orlečanon da bi mogal platit porez.«<sup>21</sup>

Einige Betriebe hatten mehrere Gebäude in einer Reihe oder gestreut, wobei andere nur ein einziges Gebäude hatten. Da sich Ende des 19. Jahrhunderts die Gebäudeeigentumsverhältnisse änderten, entwickelten sich einige Betriebe zu festen Siedlungen [Stražičić, 1981:217]. Auch in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts kauften die Bauern Gebäude auf diesen Betrie-

terre per risolvere il problema delle imposte (Otâc se je mlâd oženil i ga je nôno poslâl na Matâldu... su bila slâbâ lêta, je prôdal jânci sâmo da bi platil fitâncu i pôrez... Smo svi dêlali, i decâ. Pôkle je nôno prôdal svojû kampanju Örlečanon da bi môgal platiť pôrez.).<sup>21</sup>

Alcuni abitati comprendevano una serie di edifici posti in bell'ordine, in altri gli stabili era-no sparsi qua e là, mentre in altri ancora c'era una sola costruzione. Alla fine del XIX secolo, i proprietari degli edifici cambiarono e quindi, al-cuni abitati si svilupparono in vere e proprie località fisse [Stražičić, 1981:217]. Anche nel cor-so della prima metà del Novecento i contadini acquistavano case site in quei possedimenti, trasferendovisi permanentemente. Nel corso degli anni '60, la maggior parte degli abitati fu-rono abbandonati a favore di centri maggiori.

<sup>21</sup> »Mio padre si sposò giovane e il nonno lo mandò a Matilda ... erano anni difficili, dovette vendere gli agnelli soltanto per pagare l'affitto e le tasse ... Tutti lavoravamo, anche i bambini. Poi il nonno vendette la sua campagna a un signore di Aquilonia per poter pagare le imposte.« – K. M. (1932), Bellei.

#### Rutina u strigu, Ustrine • Routine bei der Schur, Ustrine • Routine nella tosatura, Ustrine



postali vlasništvo pojedinaca iz okolnih sela. [Stražičić, 1981:215]. Kasnije su se za rad na stanovima odlučile obitelji koje nisu imale dovoljno vlastitih pašnjaka, nisu imale riješeno stambeno pitanje ili su željele zaraditi. Na stanovima su ostali po desetak i više godina. Unatoč napornom radu, nisu uspjeli poslovati s dobiti pa su ponekad bili prisiljeni prodati i dio svog imanja da bi mogli podmiriti poreze.

*Otač se je mlâd oženil i ga je nôno poslal na Matâldu...su bila slâbâ léta, je prôdal jânci sâmo da bi platil fitâncu i pôrez... Smo svi dêlali, i decâ. Pôkle je nôno prôdal svojû kam-pânju Órlečanon da bi môgal platiť pôrez.<sup>21</sup>*

Neki stanovi imali su po više zgrada u nizu, raštrkane ili po jednu samu. Kako se krajem 19. stoljeća promijenilo vlasništvo zgrada, iz nekih stanova razvila su se stalna naselja [Stražičić, 1981:217]. Tijekom prve polovine 20. stoljeća seljaci su otkupljivali zgrade na takvim imanjima te se tamo trajno naselili. 1960-tih godina većinu su tih stanova napustili i preselili se u veća središta.

Veće ovčarske ekonomije, stani, imale su nekoliko zgrada, budući da su u tom kompleksu boravili bravâr – glavni ovčar (ime dolazi od brav: kastrirani ovan) – i pastiri, a zasebno u palâcu (glavnou, najvećoj zgradu) povremeno su, i to pretežno ljeti, boravili vlasnik i njegova obitelj (npr. na Grabrovice). U vrijeme rata se na nekim stânimâ i duže boravilo.

Kuća glavnog ovčara bila je veća i udobnija od nastambi u kojima su živjeli pastiri. Imala je kuhinju s ognjištem te dvije ili više spavačih soba, obično na katu. Pastiri su živjeli u ma-



Pastirski stan Marinska, Punta Križa • Schafbetrieb Marinska, Punta Križa • Abitazione dei pastori di Marinska, Punta Croce

ben und siedelten sich dort an. In den 60er Jahren des 20. Jahrhunderts haben sie die meisten Betriebe verlassen und sind in größere Zentren umgezogen.

Größere Schafbetriebe umfassten mehrere Gebäude, wo Pächter (*bravar*, abgeleitet von *brav* = Schafbock) und Schäfer wohnten, manche noch ein Haus (*palac*), in das von Zeit zu Zeit der Besitzer vorbeikam. Gewöhnlich kamen die Besitzer im Sommer. In Kriegszeiten hielten sie sich auf manchen Betrieben auch länger auf.

Das Haus des Pächters war größer und gemütlicher als die Gebäude, in denen Schäfer wohnten. Sie hatten eine Küche mit Feuerstelle, zwei oder mehrere Schlafzimmer, gewöhnlich im 1. Stock. Die Schäfer wohnten in kleineren Gebäuden mit einem oder zwei Räumen. Betriebe umfassten auch andere Wirtschaftsgebäude wie Hühnerstall, Schweinestall (*kotec*).<sup>22</sup> Auf Betrieben gab es auch eine Pfütze, die oft die einzige Wasserquelle war [Stražičić, 1981:69].<sup>23</sup> Ende des 20. Jahrhunderts fing man

Le economie pastorizie più importanti comprendevano un determinato numero di edifici in cui soggiornavano il pecoraio capo (*bravar*) e i pastori. V'era pure una costruzione chiamata „palazzo“ (*palac*), destinata al padrone e alla sua famiglia, che ci veniva saltuariamente (per esempio a Grabrovizza), di solito nei mesi estivi. Nei periodi di guerra, in alcuni abitati si soggiornava più a lungo.

La casa del pecoraio capo era più grande e comoda degli edifici in cui vivevano i pastori. Era munita di cucina con focolare, 2 o più camere da letto, sistamate di solito al primo piano. I pastori vivevano in case più piccole, composte da 1 o 2 vani. Nell'ambito dell'abitato si trovavano il pollaio, la stalla per il maiale (*kotec*), ecc.<sup>22</sup> Negli abitati si trovava pure una pozza che spesso rappresentava l'unica fonte d'acqua presente [Stražičić, 1981: 69].<sup>23</sup> Alla fine dell'Ottocento, in alcuni abitati ebbe inizio la costruzione di cisterne per la raccolta dell'acqua piovana. Di solito l'amministratore abitava con la sua fami-

<sup>22</sup> Dai racconti di R. M. (1927) di Ustrine, K. M. (1932) di Bellei e K. D. (1923) di Krčina che negli anni '30 dello scorso secolo trascorsero la gioventù negli abitati summenzionati.

<sup>23</sup> Dall'abitato di Grabrovizza spesso si recavano a fornirsi d'acqua alla fonte *Na vode*, vicina alla Punta Pernata. Si trattava di un avallamento naturale a un paio di metri d'altitudine, distante cca 30 m dal mare

<sup>21</sup> Otac se mlad oženio i djed ga je poslao na Mataldu...bile su sušne godine, pa je prodao janjce samo da bi platio najamninu i porez... Svi smo radili, i djeca. Poslije je djed prodao zemlju Orlečanima da bi mogao platiti porez. – K. M. (Belej, 1932).

njim zgradama s jednom ili dvije prostorije. U sklopu su *stâna* bili i drugi gospodarski objekti kao kokošnjac i *kotèc* – svinjac.<sup>22</sup>

U blizini *stanova* bila je i *lokva* koja je često bila jedini izvor vode [Stražićić, 1981:69].<sup>23</sup> Krajem 19. stoljeća na nekim su *stanovima* počeli graditi cisterne za kišnicu. Obično je ovčar u kući stanovao s cijelom obitelji angažiranom kod svih poslova na imanju. Ako je imanje bilo veliko i nije bilo dovoljno radne snage u obitelji, radili su i pastiri. Glavni ovčar – *bravâr* imao je jednim dijelom i funkciju upravitelja *stâna* jer se brinuo o organizaciji posla kod striga i mužnje janjaca, proizvodnje sira, ali i ostalih poslova na imanju, npr. sječe drva i poljoprivrede.

U vrijeme striga ovaca uobičajeno je bilo podijeliti prihode od ovčarstva u naturi. Glavni ovčar je dobio trećinu sira, vune i janjaca, a vlasnik ostale dvije trećine ili prema dogovoru. Za moguću štetu također je bio odgovoran glavni ovčar pa je, ako je netko ukrao ovcu, to morao sam platiti.

Ako je ovca uginula, morao je vlasniku predati kožu s uškama i dio mesa [Bertoša, 2003:61].<sup>24</sup>

an, auf manchen Betrieben Wassertanks für Regenwassersammlung zu bauen. Gewöhnlich wohnte der Pächter im Haus zusammen mit seiner ganzen Familie, die auch an allen Arbeiten auf dem Betrieb teilnahm. Wenn der Betrieb groß war und es nicht genügend Arbeitskraft in der Familie gab, halfen Schäfer mit. Der Pächter verwaltete den Betrieb, kümmerte sich um die Organisation der Arbeit, von der Schafschur und dem Melken bis zur Käsegewinnung, sowie um Lämmer und die anderen Arbeiten auf dem Betrieb, z. B. Holzschniden, Landwirtschaft usw.

In der Zeit der Schafschur war es üblich, die Erträge von der Schafzucht zu teilen, z. B. in Naturalien. Der Pächter bekam ein Drittel von Käse, Wolle und Lämmern, und der Besitzer die anderen zwei Drittel oder wie es vereinbart wurde. Für den eventuellen Schaden war der Pächter verantwortlich, so dass er zahlen musste, falls ein Schaf gestohlen wurde. Immer wenn ein Schaf starb, musste er dem Besitzer die Haut mit Ohrmuscheln und einen Teil des Fleisches übergeben [Bertoša, 2003: 61].<sup>24</sup> Zur Schur kamen gewöhnlich die Besitzer der Betriebe, während die Vertreter der Kirche nur selten auf ihre Güter kamen. Ihr Teil des Ertrages wurde ihnen gebracht.

glia, i cui membri si occupavano di svariati lavori nell'ambito dell'abitato. Se questo era molto vasto e i membri della famiglia non erano sufficienti a svolgere tutti i lavori, venivano ingaggiati pure i pastori. Il mugnano era responsabile di tutta l'organizzazione, dalla tosatura delle bestie alla mungitura e l'elaborazione del formaggio, degli agnelli, nonché delle altre attività che si svolgevano nell'abitato, come l'agricoltura, l'abbattimento degli alberi e via discorrendo.

Nel periodo della tosatura era d'uso dividersi i profitti dell'attività pastorale, e lo si faceva in natura. Il pecoraio capo riceveva  $\frac{1}{3}$  del formaggio, della lana e degli agnelli, mentre il proprietario ne tratteneva gli altri  $\frac{2}{3}$ , a meno che non erano stati stipulati accordi diversi. L'amministratore era responsabile pure dei possibili danni. Se, per esempio, qualcuno aveva rubato una pecora, era il mugnano che doveva risarcirla al padrone. Se l'animale moriva, aveva l'obbligo di consegnare al proprietario la pelle con gli orecchi e parte della carne [Bertoša, 2003: 61].<sup>24</sup> I proprietari dell'abitato di solito erano presenti alla tosatura, mentre i rappresentanti della Chiesa non erano ospiti molto abituali nei loro possedimenti. Era abitudine che la parte di profitto dovuta venisse loro portata personalmente (*Na konjù smo*

<sup>22</sup> Prema pričanju R. M. (1927) iz Ustrina, K. M. (1932) iz Beleja i K. D. (1923) iz Krčine. Sve su u mladosti, 1930-tih, živjele na stanovima.

<sup>23</sup> Sa stana Grabrovice po vodu su odlazili i na izvor *Na vodë*, u blizini Rta Pernat – prirodno udubljenje nekoliko metara iznad razine mora, od obale udaljeno 30-ak metara.

<sup>24</sup> S odrezanimi uškama ovce – *belegom* – su dokazivali gospodarima da su životinju oteli Uskoci već u 16. stoljeću.

<sup>24</sup> Le pecore dalle orecchie tagliate erano la dimostrazione che le bestie erano state rubate dagli Uskokci già nel XVI secolo.



Na striženje su uobičajeno dolazili vlasnici imanja, dok se predstavnici crkve nisu često pojavljivali na svojim posjedima. Njihov dio zarade obično bi im se odnio.

*Na konjū smo nosili vělnu v Osōr popū. I jānci smo pejāli, a pōp je to pokle prōdal ... našel kopci. I sīr smo nosili.<sup>25</sup>*

Način rada s ovcama *na stanovima* bio je isti kao i na individualnim imanjima, prilagođen veličini i iziskivao je suradnju više pojedinaca. Jedino je striženje bilo drugačije organizirano pa su tada dolazili po potrebi i drugi radnici.

Agrarnom reformom veleposjednicima je bila oduzeta imovina. Većina pastirskih stanova bila je nacionalizirana te su 1947–48. pripali Općoj poljoprivrednoj zadruzi. Tom istom reformom je i velikim seljačkim domaćinstvima, čiji su pašnjaci bili iznad zakonskog maksimuma, oduzet dio posjeda i pripojen je zadrugama.

Na nekolicini *stanova* ostali su ovčari, koji su nastavili živjeti i raditi kao zaposlenici i vlasnici dijela imanja, dok je većina postupno napuštena. Po II. svjetskom ratu, na creskim *stanovima* živjelo je 245 ljudi, da bi tridesetak godina kasnije na njima živjelo tek osmero njih [Stražićić, 1981:316]. Danas *na stānima* više nitko stalno ne živi.

Poneki od njih su preuređeni, primjerice Sv. Vid kojim se koristi Lovačko društvo »Orebica« iz Cresa ili ih koriste pojedinci kao vikend kuću. Pašnjacima i ovcama *stanova* još uvijek upravlja OPZ Cres koja proizvodnju organizira samo na većim imanjima radi prodaje mesa. Početkom devedesetih godina 20. stoljeća dio *stanova* i pašnjaka vraćen je prijašnjim vlasnicima.

<sup>25</sup> Na konju su nosili vunu popu u Osor. Nosili su mu i janjce i sir, a on je to prodavao jer je našao kupce – K. M. (Belej, 1932) živjela je sedam godina na *stanu* na Mataldi.

*>Na konju smo nosili velnu v Osor popu. I janci smo pejali, a pop je to pokle prodal ... našel kopci. I sīr smo nosili.<<sup>25</sup>*

Die Arbeitsweise mit Schafen auf Betrieben war wie auf individuellen Bauernhöfen der Größe angepasst und erforderte mehr Zusammenarbeit. Nur die Schur war anders organisiert, da wurden nach Bedarf auch andere Arbeiter geholt.

Mit der Agrarreform wurden die Großgrundbesitzer enteignet. Die meisten Betriebe wurden nationalisiert und wurden im Zeitraum 1947–48 zum Eigentum der Agrargenossenschaft, bzw. der Gemeindewirtschaften. Mit dieser Reform wurde auch den großen Bauernhöfen, die mehr Weideflächen als gesetzlich vorgeschrieben hatten, ein Teil des Besitzes entzogen und den Agrargenossenschaften zugeilt. Auf manchen Schafbetrieben blieben Pächter, die da als Arbeitnehmer und Besitzer eines Teils des Gutes weiter wohnten, während die Großzahl der Betriebe mit der Zeit verlassen wurde. Lebten nach dem Zweiten Weltkrieg auf Betrieben auf Cres 242 Menschen, waren es etwa dreißig Jahre später nur acht [Stražićić, 1981:216]. Heute wird auf Betrieben nicht mehr ständig gewohnt. Manche sind erneuert, wie z. B. Vid, genutzt von dem Jägerverein aus Cres, manche werden als Wochenhäuser benutzt. Weiden und Schafe sind noch im Eigentum der Agrargenossenschaft (OPZ) Cres, die die Produktion nur auf größeren Gütern organisiert, und nur zum Verkauf des Fleisches. Anfang der 90er Jahre des vergangenen Jahrhunderts wurde ein Teil der Betriebe und Weiden den ehemaligen Besitzern zurückgegeben.

<sup>25</sup> Auf dem Pferd trugen wir Wolle dem Pfarrer nach Osor. Wir trugen ihm auch die Lämmer, die er später verkaufte... er fand Käufer. Auch den Käse brachten wir ihm, so K. M. (Belej, 1932). Sie lebte sieben Jahre lang auf dem Schafbetrieb auf Matalda.

*nosili vělnu v Osōr popū. I jānci smo pejāli, a pōp je to pokle prōdal ... našel kopci. I sīr smo nosili.).<sup>25</sup>*

Il modo di trattare le pecore in un abitato era uguale a quello usato nei singoli possedimenti individuali, adeguato alla vastità, per cui abbisognava della collaborazione di un numero maggiore di persone. Solo la tosatura era organizzata diversamente, per cui, per l'occasione, altri lavoratori venivano a dare una mano.

Con la riforma agraria, i possidenti terrieri rimasero senza le loro proprietà. La maggior parte degli abitati fu nazionalizzata e dal 1947–48 divenne parte della CAG di Cherso. La stessa riforma fece sì che anche i contadini più abbienti, cioè quelli i cui pascoli superavano le massime dimensioni previste dalla legge, rimanessero senza parte delle loro proprietà, che vennero assegnate alle cooperative.

Alcuni mugnani continuarono a vivere e a lavorare negli abitati nel ruolo di dipendenti e proprietari parziali del possedimento, mentre la stragrande maggioranza degli abitati fu completamente abbandonata. Al termine della Seconda Guerra Mondiale, gli abitati di Cherso contavano complessivamente 242 abitanti, mentre più tardi appena 8. Oggi non ci vive nessuno. Alcuni sono stati riassestiti, come quello di San Vito, di cui usufruisce la Società Venatoria di Cherso, oppure vengono usati come case in cui trascorrere il fine settimana. I pascoli e le pecore sono ancor sempre gestiti dalla CAG di Cherso che organizza la produzione solo in poderi maggiori ed esclusivamente per la vendita delle carni. All'inizio degli anni '90 dello scorso secolo, una parte degli abitati e dei pascoli è stata restituita ai proprietari.

<sup>25</sup> »Al parroco di Ossero portavamo a cavallo il tributo in forma di vello. Gli portavamo anche gli agnelli che poi lui vendeva... aveva trovato i compratori. Gli portavamo anche il formaggio.« Testimonianza di K. M. (1932) di Bellei, vissuta per 7 anni nell'abitato di Matalda.



Povjesne gromače kod Lubenica  
Historische Trockenmauern bei Lubenice  
Storici muri a secco nelle vicinanze di Lubenizze

## Gromače

Jedan od najvrednijih elemenata otočne materijalne kulturne baštine su kameni suhozidi. Podizani su već u prapovijesno doba da bi zaštitili obradivu površinu. To je način gradnje kamenog zida bez veziva, posebne tehnike slaganja kamenja čakavskog naziva – *gromača*. Gromače su se gradile i da bi obilježile granice pašnjaka pa su tako tisuće kilometara u suhozid položenog kamenja probrazile i humanizirale krajolik otoka Cresa. Ljudi su boraveći na otoku prisvajali dio prirode i stvorili novu strukturu prostora [B.G. Pavlovsky, 1991:1]. Elementarno razumijevanje prirode značilo je tako i stapanje s njom: gromača razdvaja, označava granicu, ali ipak i spaja. Omogućuje komunikaciju kroz *lese* – vrata od štapova,

## Trockenmauern

Die Trockenmauer ist eines der wertvollsten Elemente des materiellen Kulturerbes der Insel. Sie wurden schon in der Urgeschichte zum Schutz der bebaubaren Flächen erbaut. Diese Bauweise ohne Bindemittel, besondere Technik der Steinfügung, wird auf Čakavisch (Bodulisch) *gromača* genannt. Gebaut wurden sie auch zur Kennzeichnung der Weidengrenzen, so dass Tausende von Kilometern der zur Trockenmauer zusammengestellten Steine die Landschaft von Cres änderten und humanisierten. Durch das Wohnen auf der Insel und die Aneignung eines Teiles der Natur haben die Menschen eine neue Landschaftsstruktur geschaffen [B.G. Pavlovsky, 1991:1].

## Muri a Secco

I muri a secco, costruiti in pietra, rappresentano uno degli elementi più validi del patrimonio culturale materiale dell'isola. Grazie a una tecnica particolare di sistemare le pietre senza far uso di alcun collante, erano eretti sin dai tempi della preistoria per proteggere le aree coltivabili. Sono conosciuti dai locali con il termine ciacavo-bodolo di *gromače*. Venivano costruiti pure per delineare i confini dei pascoli e quindi hanno definito e umanizzato chilometri e chilometri di paesaggio chersino. Soggiornando sull'isola e facendo propria parte della natura, le persone hanno creato una nuova struttura dello spazio [B.G. Pavlovsky, 1991:1]. La comprensione elementare della natura significava allo stesso tempo la fusione con la stessa, il muro a secco divide, delinea il confine, ma pur sempre unisce. Rende possibile il passaggio attraverso appositi cancelli (*lese*), le aperture (*škuje*) che possono venir facilmente chiuse e aperte con le pietre, le scalette in pietra (*kamene skaline*) o le scale a pioli eseguite in legno (*stervice*). Lo scopo fondamentale dei muri a secco era quello di ostacolare il bestiame a entrare nel campo del vicino.

Considerando le tecniche di costruzione, esistono svariate specie di questi muri. Possono essere singole o doppie (*unjule ili duple*) e cioè in una o 2 file.<sup>26</sup> La prima fila di blocchi di pietra è incastrata nella terra per la profondità di 10 cm. Si tratta delle fondamenta e la profondità dipende dal tipo di terreno e di pie-

<sup>26</sup> In base alle testimonianze rese dai narratori, pare che le doppie siano le più antiche. Difatti, attorno a ogni possedimento si ergeva un muro a secco doppio, mentre nel momento della divisione dell'eredità in parcelle, queste diventavano singole.

*škije* – u gromači ostavljene otvore koji se mogu lako zatvoriti i otvoriti kamenjem, *kamene skalini* – stepenice, *stervice* – drvene ljestve. Osnovna svrha suhozida bila je spriječiti prijelaz stoci u susjedne pašnjake.

Obzirom na tehniku gradnje, postoji više tipova suhozida. Gromače mogu biti *unjule* ili *duple* – u jednom ili dva niza.<sup>26</sup> Prvi red kamenih blokova je oko 10 cm ukopan u zemlju. To su temelji gromače, visina tog dijela ovisi o terenu i kamenju kojim graditelj raspolaže. Preko te osnove položen je duži plosnat i ravni kamen – *pokrivāča*, na koju se onda, u jednom nizu, naslažu kameni blokovi do željene visine. Na takvu se osnovu obično se nadogradilo gromaču u dva niza. Prostor među njima ispunjavalo je *piflo*<sup>27</sup> – sitno kamenje koje ima funkciju povezivanja i drži dvojnu gromaču – *duplicu*, *dúplu gromāču-dvojnom*.

Gromača sagrađena u jednom nizu kamenja naziva se *unjula*. Vrh je najčešće ravan, ali može imati i *ozubi* – krunu. *Ozubi* su ukoso ugrađeno plosnato duguljasto kamenje na jednoj strani gromače koje strši prema van te tako otežava prijelaz stoci, ali i čovjeku. Tako se najčešće štiti obradivana površina ali i pašnjak [Bortulin, 1949: 78].

Gromače su visoke do visine čovjeka, ovisno o namjeni pašnjaka, terenu, raspoloživom materijalu i radnoj snazi. U sjevernom i srednjem dijelu otoka Cresa gromače su više nego na južnom. Od vrste, oblika i veličine kamenja ovisi i način gradnje. Pravilo je da su veći kameni blokovi niže, a manji više u gromači. Kako položiti kamen – koso, okomito, vodo-

<sup>26</sup> Po pričanjima kazivača, duple gromače su starije; naime, oko svakog posjeda se gradila dupla gromača, a kasnije su se nasljeđivanjem (diobom) parcele pregradivale *unjulim*.

<sup>27</sup> Tako kažu na Gerbinu, a drugdje na otoku

– *sagūrna*

Elementares Verständnis der Natur bedeutete auch Verschmelzung mit ihr, die Trockenmauer trennt, kennzeichnet die Grenze, aber auch verbindet, ermöglicht den Durchgang, die Kommunikation durch Tore, Öffnungen (*škije*) in der Trockenmauer, durch Steinstufen (*skaline*) und Holzleiter (*stervice*). Sie diente in erster Linie dazu, das Weglaufen der Tiere auf benachbarte Parzellen zu verhindern. Im Hinblick auf die Bauweise gibt es mehrere Typen von Trockenmauern. Sie können *unjule* oder *duple*<sup>26</sup> sein; in einer oder zwei Reihen. Die erste Reihe der Steinblöcke ist etwa 10 cm in den Boden eingegraben. Das ist die Basis der Trockenmauer, die Höhe dieses Teiles hängt vom Terrain und verfügbaren Stein ab. Darauf werden längere Flachsteine (*pokrivača*) gelegt, auf die dann in einer Reihe Steinblöcke bis zur gewünschten Höhe gestellt werden. Auf diese Basis wurde die Trockenmauer in zwei Reihen aufgebaut.

Die Zwischenräume wurden mit Steinchen (*piflo*)<sup>27</sup> ausgefüllt, die Bindefunktion haben und *duplica* (doppelte Trockenmauer) halten.

Die Trockenmauer in einer Reihe wird *unjula* genannt. Der obere Teil ist meist geradlinig, kann aber auch *ozubi* (Krone) haben. Das sind eingebaute, schräg gelegte, nach innen ragende längliche Steine, die den Men-

<sup>26</sup> Doppelte Trockenmauern sind älter; um jeden Besitz wurde die doppelte Trockenmauer gebaut, später wurden nach Teilung (Vererbung) Parzellen durch Trockenmauer in einer Reihe (*unjula*) getrennt.

<sup>27</sup> *Piflo* sagt man auf Gerbin, *Sagurna* in anderen Teilen der Insel.



Oblici cresa suhozida  
Formen der Creser Trockenmauern  
Forme dei muri a secco chersini

ravno – ovisi o obliku kamena i o spretnosti, znanju i iskustvu graditelja. Tako je zapravo svaka gromača autorski rad, priča o umijeću građenja, odnosu prema radu, strpljivosti ... ali i o samoj prirodi. Svaki kamen važu i obrću, živi i djeluje neki suptilni i precizni osjećaj koji im kazuje gdje je kamenu težište i gdje su mu prave plohe dodira [Fučić, 1997:180].

Način gradnje nije isti posvuda po otoku jer i samo kamenje ima drugačiji oblik i strukturu. U pravilu, kamen je potrebno postaviti u nizu na način da se nađe dobro učvršćen između susjednih te ga je rukom nemoguće izvući iz gromače. *Vajā stāvit kāmik kakō pīta. Dobrō ga inkunjāt.*<sup>28</sup> Tako su, npr. plosnati kameni okomito postavljeni tijesno jedan uz drugog ili pak pod blagim kutem pa gromača ima izgled čvrstog zida. Okruglasto kamenje poslagano u redovima daje izgled čipke koja se stoljećima suprostavlja vjetru i kiši. Neki vlasnici parcela bili su poznati po tome da su njihove gromače jako uredne i u liniji. U parcelama koje su služile samo kao pašnjak i nisu imale prolaz kroz lesu, u suhozidu se ostavljalo škūju – otvor, koju su zagradili većim kamenjem. Veličina otvora odgovarala je udaljenosti kraju rogova ovnoga tako da *su kadā se premēstilo ôfce mogli pasät.*<sup>29</sup> Kod gradnje otvora se između dva veća čvrsta kamena, na udaljenost oko pola metra u istoj visini, postavilo dužu kamenu ploču te nastavilo graditi suhozid uobičajno.

Da bi čovjeku bilo lakše prijeći preko suhozida, na jednom su se mjestu, obično u blizini otvora, napravile *skalini* – kamene stepenice i to na način da se duže plosnate kamene ugradilo u suhozid u obliku stepenica na obje strane suhozida.

<sup>28</sup> Kamen treba staviti na mjesto koje mu odgovara. Dobre ga uglaviti – K. M. (Belej, 1932).

<sup>29</sup> Ovce kod seljenja mogle proći – K. K. (Martinšćica, 1924).



Prolaz kroz suhozid • Durchgang an einer Trockenmauer • Passaggio attraverso un muro a secco

schen und Tieren das Überqueren erschweren [Bortulin, 1949:78].

Die Höhe der Trockenmauer reicht üblicherweise bis zur Menschengröße, abhängig vom Zweck der Parzelle, vom Terrain, vom verfügbaren Material und von der Arbeitskraft. Im mittleren und nördlichen Teil der Insel sind die Trockenmauern höher als im Süden der Insel. Die Art, Form und Größe der Steine bestimmt auch die Bauweise. In der Regel sind die größeren Steinblöcke in den tieferen und die kleineren in den höheren Schichten der Trockenmauer. Wie der Stein zu legen ist, schräg, senk- oder waagerecht, hängt von der Form des Steines, aber auch von der Fertigkeit, dem Wissen und den Erfahrungen des Baumeisters ab. So ist jede Trockenmauer eigentlich ein Unikat, eine Geschichte über die Kunst des Bauens, über die Beziehung zur Arbeit, über Geduld ... aber auch über die Natur selbst. Jeder Stein wird gemessen und gedreht, es besteht ein feines und präzises Gespür, das ihnen sagt, wo der Schwerpunkt des Steins ist und wo seine Berührungsflächen sind [Fučić, 1997:180].

Die Bauweise ist nicht gleich überall auf der Insel, denn Steine haben unterschiedliche Formen und Strukturen. Der Stein ist so zu legen, dass er zwischen benachbarten

tra a disposizione del costruttore. Lungo tali fondamenta viene posta una pietra di forma allungata sulla quale vengono sistamate, in una serie unica, i blocchi di pietra successivi, fino ad arrivare all'altezza desiderata. Su una simile base, di solito veniva costruito un muro doppio. Lo spazio tra i due muri veniva riempito di sassi sminuzzati (*piflo*)<sup>27</sup> che avevano la funzione di collegare e di mantenere in piedi il doppio muro (*duplica, dupla gromača*). Invece il muro singolo (*unjula*) può essere semplice, con la parte superiore dritta, oppure con una specie di corona fatta d'incastionate pietre aguzze oblunghe (*ozubi*), che rendono difficile il passaggio sia alle persone che ai bestiame [Bortulin, 1949:78].

È questo modo utilizzato il più delle volte per proteggere un lembo di terra lavorata o un pascolo. Di solito sono dell'altezza di un uomo, dipendentemente dallo scopo, dal terreno, dal materiale disponibile e dalla forza lavoro. Nella parte centrale di Cherso e nella sua area settentrionale, i muri sono più alti che in quella meridionale. Il modo di erigerli dipende dal tipo, dalla forma e dalla grandez-

<sup>27</sup> Il termine viene usato nella zona di Garbino, mentre nelle altre località dell'isola si adopera il sostantivo *sagurna*.

Jednostavniji način, ali kratkoga vijeka, bio je način postavljanja drvenih stepenica – *osterviće* koje su se prislonile na suhozid.

Na gromačama, ili najčešće samostalno uz puteve, znali su kamenim pločama postaviti *pocivalići* (na Gerbinu *pocivališća*) – mjesta za odmor.<sup>30</sup> Ovi kameni postamenti dužine čak i više od metra, visine oko 1,5 m i širine dva kama na služili su da bi se *težaci* – radnici kratko odmorili kad bi se s *bremenom* – teretom vráčali kući [B. Gottthardi - Pavlovsky, 1991:7].

Suhozide se ponovo postavljalo prilikom podjele nasljedstva. Kako je to velik i zahtjevan posao, pokušavalo ga se jednostavnije riješiti ostavštinom. Način gradnje nije se promjenio stoljećima i znanje se prenosilo generacijama tako da su djeca učila pravila promatrujući roditelje i pomažući im. Jedan

<sup>30</sup> *Pocivališća* su, u pravilu, samostojeća, ne drže se za gromaču (primjer kod Sv. Marka na Bućevu). To su kama zdanja prizmatiskog oblika, visoka oko 1,5 m. No, *pocivališća* mogu biti i druga prikladna mjesta za odmor (npr. neka stijena i sl.). Navedeni objekti česta su pojava na otoku Cresu te su element od posebne spomeničke vrijednosti.

Steinen gut fixiert ist und mit der Hand nicht herausgezogen werden kann.

»Vajā stavīt kamīk kākō pīta. Dobro ga inkunjāt.«<sup>28</sup> So wurden z. B. flache Steine senkrecht dicht nebeneinander oder unter kleinem Winkel gestellt, so dass die Trockenmauer wie eine feste Mauer aussieht. Runde in Reihen aufgestellte Steine ähneln der Spitze, die durch Jahrhunderte dem Wind und Regen trotzt. Einige Besitzer der Parzellen waren dafür bekannt, dass ihre Trockenmauern sehr ordentlich und geradlinig sind. Auf den Parzellen, die nur als Weiden dienten und keinen Durchgang (Tor) in der Trockenmauer hatten, ließ man eine Öffnung (*škuja*), die mit größeren Steinen zugedeckt wurde. Die Größe von *Škuja* entsprach der Horngröße der Schafböcke, so dass die Schafe durchgingen konnten, wenn sie getrieben wurden (...su kada se premestilo ofce mogli pasat...)<sup>29</sup> Beim Bau von *škuja* wurde zwischen zwei größeren starken Steinen, halb Meter starken Steinen, halb Meter voneinander entfernt und in gleicher Höhe, eine längere Steinplatte

za delle pietre. Di regola, i blocchi più grossi stanno nella parte inferiore, mentre quelli più piccoli stanno sopra. Il modo in cui posare la pietra – obliquo, orizzontale o verticale – dipende dalla sua forma, ma anche dalla competenza, dal sapere e dall'esperienza del costruttore. Quindi, ognimuro a secco rappresenta un'opera d'arte, una storia sull'abilità di costruzione, sul rapporto verso il lavoro, sulla pazienza ... ma anche sulla stessa natura. »Ogni pietra viene pesata e girata, ci vive e vi opera un sottile e preciso sentimento che indica il suo centro di gravità e i punti di coesione dei piani.« [Fučić, 1997:180].

Le modalità di costruzione non sono uguali in tutta l'isola anche perché nelle singole zone le forme e la struttura delle pietre cambiano. Di regola, bisogna posare la pietra in serie di modo che sia ben confiscato tra le pietre vicine e che sia impossibile estirparlo dal muro (Vajā stavīt kamīk kākō pīta. Dobro ga inkunjāt.).<sup>28</sup> Ad esempio, le pietre piatte vanno sistematate verticalmente, l'una accanto all'altra oppure con un'angolatura dolce di modo che il muro sembri resistente. Quelle di forma rotondeggiante sistamate in file danno l'aspetto di un pizzo che da secoli sfida il vento e la pioggia. Alcuni proprietari di parcelle erano conosciuti per i loro muri a secco ordinati e ben allineati. Nelle parcelle che servivano solo da pascolo e non avevano passaggi, si lasciava un'apertura costruita con pietre più grosse. Le dimensioni del passaggio corrispondevano alla distanza delle punte delle corna dei montoni, di modo che potessero passare (... su kadā se premestilo ofce mogli pasat.).<sup>29</sup> Nell'erigere l'apertura, 2 sassi resistenti venivano posti alla distanza di circa

<sup>28</sup> Der Stein ist da zu legen, wo er am besten hineinpasst. - K. M. (Belej, 1932).

<sup>29</sup> K. K. (Martinšćica, 1924).

#### Dvostruka gromača • Doppelte Trockenmauer • Muro a secco doppio



<sup>28</sup> Bisogna sistemare la pietra così come essa stessa lo richiede. Va incuneata per benino. – K. M. (Bellei, 1932).

<sup>29</sup> K. K. (Martinšćica, 1924).

način učenja bile su i igre građenja malih gromača, ograjica, mergara. Redovito održavanje suhozida značilo je *zagradit lāz* – urušeno mjesto na suhozidima, popraviti *tarbūh gromāče* – dio gdje se kamenje izbočilo, vratiti kamen koji je pao s njega. Kad se *dūpla gromāča razvāja* – uruši, bio je običaj da se vlasnici susjednih parcela dogovore i zajedno *dvīgnu gromāču* – podignu suhozid. U slučaju *unjule*, urušeni dio popravio je onaj, koji je prvi naišao, odnosno onaj čije su ovce pobjegle u susjednu parcelu. Kako nisu svи bili jednakо vrijedni i savjesni vlasnici za neke se znalo reći ... *bōje da ne kunfināš s njin*.<sup>31</sup>

Suhozidi su se za vrijeme dugotrajnih kiša više urušavali pa su nakon toga morali *obahajāt* – obilaziti parcele. *Zagradit lāz* značilo je srušiti sav kamen koji nije dobro stajao i postaviti ga ponovno na način da čvrsto стоји svaki kamen u nizu. Zbog toga je posao kod većih urušavanja iziskivao više vremena i znanja. Građenje, popravljanje i održavanje gromača ovisi o spretnosti pojedinca, tako je bilo u prošlosti, a isto je i danas. Da se sve manje ljudi bavi ovčarstvom uočava se i po velikom broju napuštenih gromača. Zadnjih dvadesetak do tridesetak godina urušena mjesta više ne popravljaju tako revno kao prije, pa često samo nabace granje i ovcama onemogući prolaz u susjednu parcelu. Umjesto popravljanja suhozida ponegdje postavljaju mreže ili žice pričvršćene na drvene ili željezne kolce. *Plöt* – kao ograda nabacano i učvršćeno granje, ponegdje zamjenjuje gromače ili služi kao privremena ograda.

Ovčari su se redovito brinuli o gromačama te bi u slučaju da su prilikom obilaska svojih ovaca primijetili *lāz* – urušenu gromaču u drugim parcelama, o tome obavijestili vlasnika ili čak sami popravili gromaču. Isto tako,

<sup>31</sup> ... bolje da ne graničiš s njime.

gestellt und die Trockenmauer wurde wie üblich weitergebaut.

Um dem Menschen das Überqueren der Trockenmauer zu erleichtern, wurden auf einer Stelle, gewöhnlich nahe der Öffnung (*škuja*) Steintreppen (*skaline*) gebaut, indem längere Flachsteine treppenförmig an beiden Seiten der Trockenmauer eingebaut wurden. Einfacher und von kurzer Dauer war es, Holztreppen (*stervice*) an die Trockenmauer anzulehnen.

An die Trockenmauern oder meistens eigenständig neben Wegen stellten sie mit Steinplatten Rastplätze (*pocivalići*, oder *pocivališča* auf Gerbin) auf. Diese Steinpostamente, sogar mehr als einen Meter lang, etwa 1,5 m hoch und zwei Steine breit, dienten zu einer Atempause der Arbeiter (*težaci*), wenn sie mit Last (*breme*) nach Hause gingen [B. Gottthardi - Pavlovsky, 1991:7].<sup>30</sup>

Trockenmauern wurden bei der Verteilung des Erbes neu aufgestellt. Da dies eine mühevolle Arbeit ist, versuchte man, die Erbschaft einfacher zu gestalten. Die Bauweise hat sich durch Jahrhunderte nicht geändert, und diese Fertigkeit wurde von Generation zu Generation übertragen, so dass sich Kinder schon sehr früh ihre Eltern beobachtend und mithelfend die Bauregeln aneigneten. Kinder lernten auch spielend, indem sie Miniatur-Trockenmauern (*mergar*) bauten.

Um Trockenmauern im guten Zustand zu erhalten, sollte man umgestürzte Stelle der Trockenmauer zudecken (*zagradit laz*), he-



50 cm. Alla stessa altezza andava sistemata una lastra di pietra un po' più lunga, per continuare poi a costruire il muro come di consueto.

Al fine di far passare la persona più facilmente attraverso il muro, vicino all'apertura veniva di solito costruita una scala, incastonando delle pietre piatte e lunghe in entrambe le parti del muro stesso. Era più semplice, comunque, appoggiarvi una scala a pioli in legno (*ostervice*).

Sui muri o, nella maggior parte dei casi, come strutture autonome sistamate lungo i sentieri, s'incastonavano delle pietre a mo' di piani (*pocivalići* o *pocivališča* a Garbino) in cui i braccianti (*težaci*) si riposavano, appoggiadovi i pesanti fardelli al ritorno dai campi [B. Gottthardi - Pavlovsky, 1991:7].<sup>30</sup>

<sup>30</sup> Queste costruzioni a forma di prisma superavano 1 m di lunghezza, erano alte circa 1,5 m e larghe 2 sassi, senz'alcun collegamento con il muro (S. Marco di Bučevo). Rappresentano un fenomeno ancora molto frequente nell'isola e costituiscono un elemento del patrimonio culturale di particolare valore.



Dvoredna gromača, Valun  
Trockenmauer in zwei Reihen, Valun  
Muro a secco a due file, Valona

obavejštavali bi kada bi primijetili ovce u tuđoj parceli ili na putu. *Säda pásaju käko da ní níš ... nánka da bi hítil kitú ili bären javíl. Ma ne si... néki jáve ... te zové. Ki nájde tūju ofcu ju spùti ili stíra názad va ográjicu.*<sup>32</sup>

Dio otočana još uvijek brižljivo održava gromače na svojim parcelama. Uglavnom su to stariji ovčari, ali nije pravilo. Zadnjih dvadesetak godina sve veći broj gromača, nakon što se djelomično uruše, ostanu nepopravljene te tako postupno propadaju. To je najčešće posljedica manjeg broja aktivnih ovčara, ali i jednostavnijih i bržih rješenja – mreža i žica.

<sup>32</sup> U današnje vrijeme znaju ljudi proći pored urušene gromače, a da se uopće o tome ne obavijesti. Čak se niti granje ne nabaca. Premda to nije običaj kod svih otočana, neki čak i jave. Ako se nade tuda ovca tada joj se stavi spona (odnosno puto) i potjera u ograjicu vlasnika – K. K. (Lubenice, 1932.)

rausragende Steine (*tarbuh gromače*) zurück auf den Platz bringen, gefallenen Stein wieder aufstellen.

Als doppelte Trockenmauern umstürzten (*kad se dupla gromača razvaja*), war es üblich, dass beide Besitzer zusammen die Trockenmauer aufstellten (*dvigla gromaču*). Bei *unjula* hat den umgestürzten Teil derjenige repariert, der zuerst kam oder dessen Schafe auf die benachbarte Parzelle wegrannten. Da nicht alle Besitzer gleichermaßen fleißig und gewissenhaft waren, sagte man für einige ... *boje da ne kunfinaš šnjin*.<sup>31</sup>

Bei lang anhaltenden Regenfällen stürzten Trockenmauern häufiger um, und man musste danach die Parzellen besichtigen (*obahajat*). *Zagradit laz* bedeutete, alle Steine, die nicht fest standen, wieder so aufzustellen, dass jeder Stein fest in der Mauer sitzt. Bei größeren Steinmengen erforderte dies viel Zeit und Geschick. Errichtung, Wiederaufstellung und Erhalt der Trockenmauern hängt vom Geschick des Einzelnen ab, so war es in der Vergangenheit und ist auch heute noch. Dass immer weniger Menschen Schafzucht betreiben, sieht man auch nach vielen verlassenen Trockenmauern. In den letzten zwanzig bis dreißig Jahren werden umgestürzte Teile der Trockenmauern nicht mehr so eifrig wie früher wieder aufgestellt, sondern oft nur mit Reisig zugedeckt, um so den Schafen das Wegrennen auf die benachbarte Parzelle zu verhindern.

Statt die Trockenmauern zu reparieren, werden an manchen Stellen an Holz- oder Eiseinpahle befestigte Netze oder Drähte aufgestellt. *Plot*, d. h. wie ein Zaun aufgestellte und gefestigte Äste ersetzen an manchen Stellen die Trockenmauern oder dienen als vorläufiger Zaun.

<sup>31</sup> Besser, dass deine Parzelle nicht an seine grenzt.

Però, anche altri luoghi adatti al riposo potevano servire allo scopo, come ad esempio, una roccia. I muri a secco venivano costruiti per dividere le eredità. Si trattava di un lavoro imponente e non facile; quindi, si cercava di risolvere le successioni anche in modi meno complicati. Le modalità di costruzione dei muri non cambiarono mai nel corso del tempo e vennero trasmesse da generazione a generazione. Sin dalla più tenera età i bambini imparavano le regole osservando i genitori e dando loro una mano nella costruzione dei muri. Uno dei modi di imparare erano i giochi durante i quali, usando sassi piccoli, costruivano dei piccoli muri, i cancelli e le aperture. La manutenzione dei muri consisteva nel riparare i punti in cui il muro era crollato (*zagradit laz*) o aveva fatto 'pancia' (*tarbuh gromače*), risistemare la pietra caduta, ecc. Nel caso in cui crollasse il muro doppio (... *kad se dupla gromača razvaja...*), era uso che i proprietari delle parcelle confinanti si accordassero e l'aggiustassero (*dvigla gromaču*) insieme. Nel caso del muro singolo, la riparazione era effettuata da colui che sopraggiungeva per primo e cioè colui le cui pecore erano scappate nel campo del vicino. Non tutti i proprietari erano consciensiosi e responsabili, e da qui il detto ... *Boje da ne kunfinaš š njin*.<sup>31</sup>

Nella stagione delle piogge i muri crollavano spesso e per questo i lotti andavano controllati ulteriormente. In quei casi bisognava abbattere tutta la parte di muro che non era sistemato bene, e risistemarlo nuovamente, pietra per pietra. Quindi, nei casi di grossi danni, il lavoro durava molto e chiedeva esperienza. La costruzione, la manutenzione e la riparazione dei muri a secco dipende dall'abilità del singolo – così nel passato come oggi. La diminuzione del numero delle persone che si occupano

<sup>31</sup> »È meglio che non confini con lui.«



Schäfer kümmerten sich regelmäßig um Trockenmauern, und immer wenn sie bei der Besichtigung ihrer Schafe umgefallene Trockenmauer (*laz*) auf anderen Parzellen vorfanden, sagten sie es dem Besitzer oder stellten selbst die Trockenmauern auf. Sie benachrichtigten auch die anderen, immer wenn sie Schafe auf fremder Parzelle oder auf dem Weg sahen. »*Sada pasaju ko da ni niš ... nanka da bi hitil kitu ili baren javil. Ma ne si ... neki jave... te zove. Ko najde tuju ofcu ju sputi ili stira nazad u ograjicu.*«<sup>32</sup> Noch immer kümmert sich ein Teil der Schäfer auch um die Trockenmauern auf ihren Parzellen. Das gilt in großem Maße für ältere Schäfer, ist aber nicht die Regel. In den letzten etwa zwanzig Jahren bleiben immer mehr Trockenmauern, die zum Teil einstürzen, unrepariert und verfallen mit der Zeit. Dies ist in erster Linie darauf zurückzuführen, dass es immer weniger aktive Schäfer, aber auch einfachere und schnellere Lösungen, wie Netz und Draht gibt.

**Prolaz kroz suhozid  
Durchgang an einer Trockenmauer  
Passaggio attraverso un muro a secco**

<sup>32</sup> Jetzt weiden sie, als ob nichts passieren würde ... gar nichts ... nicht mal etwas werfen oder mindestens benachrichtigen. Nicht alle ... manche benachrichtigen ... rufen dich an. Wer ein fremdes Schaf findet, setzt ihm Schnalle auf und treibt es zurück auf die Parzelle – K. K. (Lubenice, 1932).

di pastorizia attualmente, si vede anche dallo stato in cui imperversano i muri a secco. Negli ultimi 30 anni, i luoghi danneggiati non vengono riparati con tanto zelo come prima, bensì spesso ci vengono sistemati dei rami alla rinfusa per ostacolare alle pecore il passaggio all’altro pascolo. In alcuni punti vengono messe delle reti o fili di ferro attaccati su pali di legno o metallo, invece di procedere alla riparazione vera e propria. Talvolta i muri vengono sostituiti da „steccati“ di rami che servono da recinti temporanei (*plot*). Una volta i pastori si occupavano regolarmente dei muri a secco: se durante il controllo delle proprie bestie si accorgevano che il muro di qualcun altro era crollato, ne informavano subito il proprietario o addirittura procedevano alla riparazione. S’informavano pure reciprocamente nel caso in cui le pecore di qualcuno entravano in un campo altrui (*Sada pasaju ko da ni niš ... nanka da bi hitil kitu ili baren javil. Ma ne si ... neki jave... te zove. Ko najde tuju ofcu, ju sputi ili stira nazad u ograjicu.*).<sup>32</sup> Ancor oggi parte di coloro che si occupano delle greggi mantengono con cura i muri a secco. Si tratta in linea di massima dei pastori più anziani, ma non necessariamente. Negli ultimi 20 anni, un numero sempre maggiore di muri a secco crolla e rimane danneggiato, scomparendo gradualmente. È la conseguenza di un numero sempre minore di pastori attivi, come pure di soluzioni più semplici e veloci, rappresentate da reti, fili di ferro e altro ancora.

<sup>32</sup> Adesso passano come se niente fosse ... non si degnano nemmeno di buttarvi un ramo o di farlo sapere. Ma non tutti ... alcuni te lo fanno sapere ... ti chiamano. Chi trova una pecora altrui, l’impastoia, oppure la mena all’ovile. – K. K. (Lubenice, 1932).

# Lëse

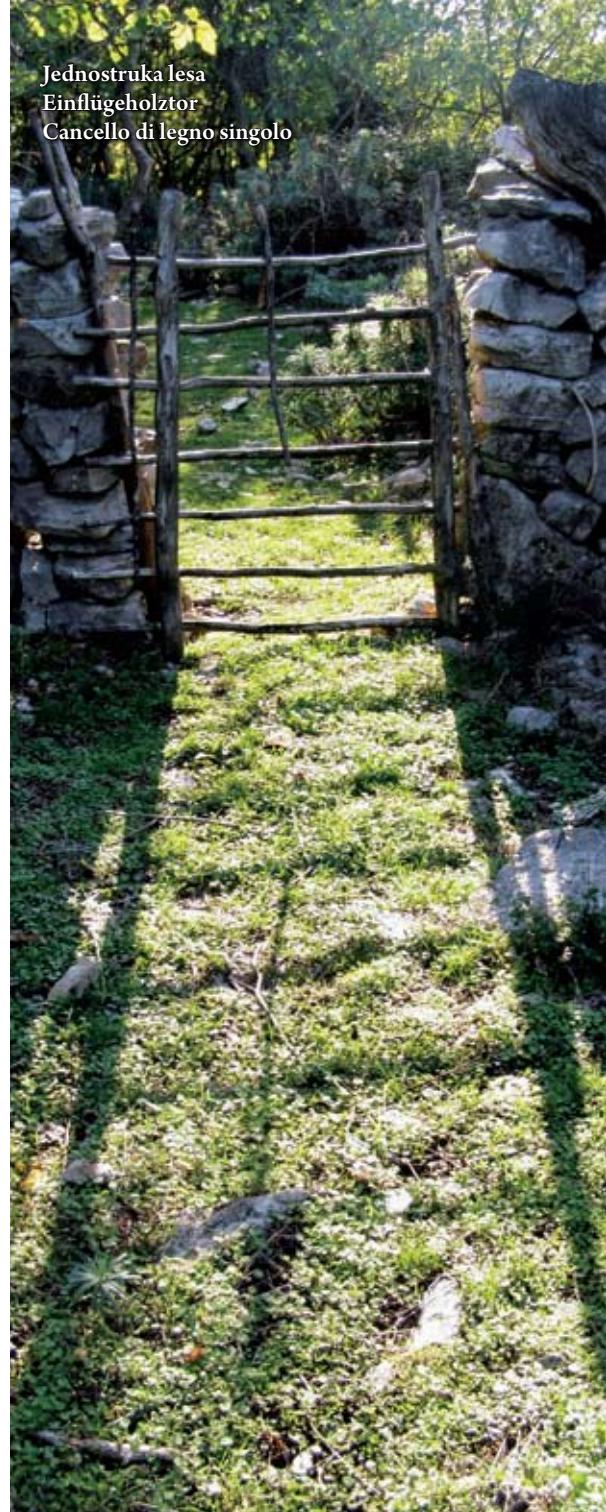
Na pristup *klancă*, *klančića*, *staze* – puta, ali i na prolazima između parcela, postavljale su se *lëse*, *zātoke* – drvena vrata od kolja. Uobičajena im je širina bila koliko je potrebno da prođe *tovār s krōšnjami* – magarac s teretom na samaru. Ako je lesa stajala na putu, odgovarala je njegovoj širini, dok su na prolazima između parcela postavljali uže. Tako su lese između pašnjaka kojima su prolazili samo s ovcama bile uže, a između parcela kojima su prolazili s magarcem ili konjem bile šire. *Unjula* – jednostruka lesa, omogućavala je komunikaciju između parcela i puta dok su tuda prolazili s ovcama i natovarenim magarcem. Kad su u drugoj polovini prošlog stoljeća postupno počeli za transport (prijevoz drva, seljenje ovaca) koristiti mehanizaciju, bilo je potrebno i proširiti prolaze. U tim slučajevima prostor gdje su bile *unjule* lese nadomjestili su *dūplima* – dvostrukima.

Za izradu *lesa* uzimali su najtrajnije vrste drva. Stablo *smrēki* – šmrike, na jugu otoka Cresa *breke* (*Juniperus oxycedrus*), trebalo je posjeti u doba mirovanja, između listopada i travnja, i poslije punog mjeseca da bi osiguralo dugotrajanju kvalitetu i ... *da durā duže, da ne propadē... zbišivi*.<sup>33</sup> Nakon toga je bilo potrebno oguliti koru. Dva deblja stupa, visine oko metar i pol, uporabili su za *vratnice*. Jedan stup malo je duži jer služi kao os koju se malo ukopa u zemlju ili se ispod nje stavi kamena ploča. Dva okomita drvena stupa međusobno se povežu *prutima* – drvenim štapovima. Oni mogu biti napravljeni od jasena ili šmrike. U vratnicu su izbušili 7 ili 8 rupa – *škijja*, rupa te u njih uboli nešto stanjene krajeve drvenog kolca, štapa. S jedne strane štapovi malo vire dok na drugoj,

# Holztore

Das Holztor (*lesa, zatoka*), das vom Weg (*klanac, klančić, staza*) zugänglich ist, wurde aber auch auf den Durchgängen zwischen Parzellen aufgestellt. Üblicherweise war es so breit, wie es für den Durchgang des Esels mit der Last auf dem Sattel (*tovar s krošnjami*) nötig war. Das auf dem Weg stehende Tor war gleich breit wie der Weg, während das Tor auf den Durchgängen zwischen Parzellen enger war. So waren Tore zwischen den Weiden, durch die man nur mit den Schafen ging, enger, während die zwischen den Parzellen, wo man auch mit dem Esel oder Pferd ging, breiter waren. Das Einflügeltor (*unjula*) ermöglichte die Kommunikation zwischen den Parzellen und dem Weg, wenn man hier mit Schafen und beladenem Esel ging. Mit zunehmender Mechanisierung in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts (Holztransport, Treiben der Schafe) mussten Durchgänge erweitert werden. So wurden manche Einflügeltore (*unjule*) durch Doppelflügeltore (*tuple*) ersetzt. Für den Bau der Tore wurden langlebige Holzarten verwendet. Fichte (*smreka*) und im Süden von Cres Juniperus (*breka*) sollten in der Ruhezeit geschnitten werden, zwischen Oktober und April, und nach dem Vollmond, um ihre Langlebigkeit und gute Qualität zu bewahren ... *da dura duže, da ne propade ... zbišivi*.<sup>33</sup> Danach sollte der Baum entrindet werden. Zwei dicke, eineinhalb Meter hohe Holzpfosten dienten als Torpfosten (*vratnice*). Ein Holzpfosten ist etwas länger, weil er als Achse dient, die ein bisschen in die Erde eingegraben oder darunter eine Steinplatte gelegt wird. Zwei senkrechte Holzpfosten werden mit Holzstäben (*pruti*)

Jednostruka lesa  
Einflügelsonntor  
Cancello di legno singolo



<sup>33</sup> ... da izdrži duže i da ga ne napadne crvotočina – K. G. (Belej, 1932).

<sup>33</sup> ... damit das Holz länger lebt und nicht von Schädlingen befallen wird. - K. G. (Belej, 1932)

nosivoj vratnici, tek proviruju. U slučaju da rupa ne odgovara štalu, učvrstili bi ga drvenim *kūnjem* – klinom. Lesu je bilo potrebno pričvrstiti na *stožer* – drveni stup, koji je isto tako napravljen od *smrēke*, na kojoj su s jedne strane ostavili nekoliko skraćenih grana. Te grane ugradili su u suhozid. Zbog toga je bilo potrebno srušiti kraj gromače te ponovno sagraditi cijeli kraj (glavu) tako da su grane drvenog stupa dobro uzidane većim kamenom, koji je poslagan *u križ*, fiksirane. Kraj su isto tako ukopali u zemlju. Lesu se postavilo na unutarnju stranu parcele te je bilo potrebno pripaziti da se lesa, kod otvaranja, sama vradi. Vratnice su uz stožer čvrsto vezali konopom ili žicom. Da se lesa ne bi otvarala ako se netko *rival* va nju – guraо u nju, bilo ju je potrebno *zaveružit* – zabra-

miteinander verbunden. Sie können aus Esche oder Fichte sein. In den Torpfosten wurden 7–8 Löcher (*skuja*) gebohrt, worin an Enden zugespitzte Holzstäbe eingestochen wurden. Auf einer Seite ragen Stäbe etwas heraus, während sie auf der anderen Seite, auf dem Tragpfosten, kaum zu sehen sind. Falls das Loch nicht völlig dem Stab entspricht, wurde er mit Holzkeil (*kunj*) festgemacht. Das Tor sollte an Holzpfosten (*stožer*) festgebunden werden, der auch aus Fichte gemacht wurde, an der auf einer Seite ein paar gekürzte Zweige gelassen wurden. Diese Zweige wurden in die Trockenmauer eingebaut. Deshalb war es notwendig, das Ende der Trockenmauer umzustürzen und aufs Neue zu bauen, so dass die Zweige gut eingebaut und mit größerem in Kreuz (*u križ*) gelegtem Stein fixiert werden. Das Ende wird

Dvostruka lesa • Doppelflügelholztor • Cancello di legno doppio



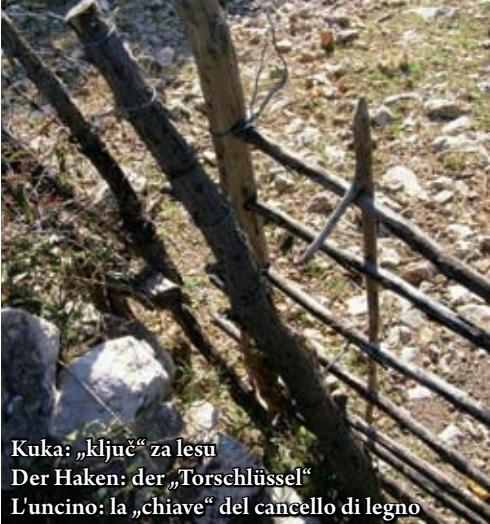
## Cancelli di Legno

I cancelli in legno (*lese, zatoke*) venivano sistemati nei punti di accesso (*klanac, klančić, staza*) e di passaggio tra i lotti. La loro larghezza misurava tanto quanto era necessario al passaggio dell'asino con il suo carico. Se il cancello si trovava sulla via, corrispondeva a detta larghezza, mentre i cancelli posti tra le parcelli erano delimitati da una corda. I punti da cui passavano solo le pecore erano più stretti, mentre quelli tra le parcelli confinanti, da cui si passava con gli asini e i cavalli, più larghi. Il cancello singolo rendeva possibile la comunicazione tra le parcelli e il sentiero, mentre vi si passava con le pecore e i muli carichi. Quando, nella seconda metà del secolo scorso, vennero gradualmente introdotti mezzi di trasporto meccanici, si rese necessario allargare i passaggi. Alcuni furono allargati di modo che i cancelli singoli andarono sostituiti da quelli doppi.

Per costruirli, si usava il legno più resistente. Il ginepro (*smreka*; nella parte meridionale dell'isola: *breka* /*Juniperus oxycedrus*/) andava tagliato nel periodo di quiete, tra ottobre e aprile, dopo il plenilunio, al fine di assicurare una qualità duratura (... *da dura duže, da ne propade ... zbišivi*).<sup>33</sup> Doveva poi venir ripulito dalla corteccia. Due grossi pali, alti circa 1,5 m, venivano usati come stipiti (*vratnice*).

Uno era un po' più lungo, perché doveva avere la funzione di asse portante e la sua parte inferiore veniva confiscata nel terreno, oppure andava sistemata sotto una lastra di pietra. I 2 pali verticali venivano collegati da bastoni di frassino o ginepro. Nello stipite si effettuavano

<sup>33</sup> >perché durasse più lungo e non deperisse o diventasse tarlato< – K. G. (Bellei, 1932).



Kuka: „ključ“ za lesu

Der Haken: der „Torschlüssel“

L'uncino: la „chiave“ del cancello di legno

vit otvaranje lese. Komad smreke odsjekli su na način da su ostavili grane u obliku slova »V« i taj komad ugradili u gromaču sa strane gdje lesa nije bila vezana uz stožer. Kroz otvor se ubacila kūčica – kuka, štap napravljen također od smreke s kukom na vrhu. Kasnije su na drvenom štalu napravili žičanu omču kroz koju su provukli kućicu – manji drveni štap [Galjanić, 2008:11–8].<sup>34</sup>

Izrada lesa strogo je muški posao. Za izradu kvalitetne lese, koja će potrajati desetljećima, potrebno je znati odabrati pravu smrekiju imēt ōko za to... viđet kā bi bilà najbōja. Ni bilò samo poseć smrekju i okaštit. Je trebalo nač pravu! I pokle ogulit ... su znali kada treba seć za udelat onako da dura.<sup>35</sup> Diese Kenntnisse wurden durch Beobachten und aktive Teilnah-

Znanja u tome kako napraviti dobru i čvrstu lesu prenosila su se generacijama proma-

<sup>34</sup> Detaljan opis lese, njezina izrada i značenje navedeno je u dotočnom članku. Slikovit opis uz demonstraciju izrade i postavljanja lese dal su i otac i sin R. F. (1929) i R. M. (1967) iz Nerezine te R. N. (Belej, 1960).

<sup>35</sup> Da se odabere pravo drvo smreke treba imati dobro iskustvo... nije bilo važno samo posjeći drvo i oguliti ga. Intuitivno je trebalo osjetiti drvo. Znalo se točno kada ga treba sjeći da što duže potraje – V. M. (Pernat, 1922).

auch in die Erde eingegraben. Das Tor wurde auf der inneren Seite der Parzelle aufgestellt, und man musste darauf achten, dass sich das Tor beim Öffnen von alleine wieder schließt. Der Torpfosten wurde an Holzpfeiler (*stožer*) mit dem Strick oder Draht festgebunden. Damit sich das Tor nicht öffnete, wenn sich jemand daran drängte (*rival va nju*), sollte man es an den Pfosten festbinden (*zaveružit*). Ein Fichtenstück wurde so abgeschnitten, dass die Zweige in Form des Buchstabens »V« blieben. Dieser Teil wurde in die Trockenmauer an jener Seite eingebaut, wo das Tor nicht an den Holzpfeiler festgebunden war. In die Öffnung wurde ein Haken oder ein Stab (*kućica*) hineingesteckt, ebenfalls aus Fichtenholz mit einem Haken an der Spitze. Später wurde auf dem Holzstock eine Drahtschlinge gemacht, durch die kleiner Holzstock (*kućica*) gezogen wurde [Galjanić, 2008:11–8].<sup>34</sup>

Der Bau des Tores ist ausschließlich männliche Arbeit. Um das Tor von hoher Qualität und der Dauer von einigen Jahrzehnten zu machen, sollte man richtige Fichte nehmen. »Imet oko za to ... videt ka bi bila najboja. Ni bilo samo poseć smrekju i okaštit. Je trebalo nač pravu! I pokle ogulit ... su znali kada treba seć za udelat onako da dura.<sup>35</sup> Diese Kenntnisse wurden durch Beobachten und aktive Teilnah-

<sup>34</sup> Eine dataillierte Beschreibung des Tores, seines Bauens und seiner Bedeutung früher und heute wurde in diesem Artikel dargestellt. Bildliche Beschreibung mit Darstellung der Errichtung und Aufstellung des Tors gaben auch der Vater und Sohn R. F. (1929) und R. M. (1967) aus Nerezine, sowie R. N. (1960) aus Belej.

<sup>35</sup> Ein Auge dafür haben ... schauen, welche die beste wäre. Es war nicht genug, eine Fichte zu fällen. Man sollte die richtige finden! Und sie danach entrinden ... man wusste, wann man die Fichte fallen soll, damit sie von langer Dauer ist – V. M. (Pernat, 1922).

7–8 buchi per conficcarvi altri paletti. Da una parte, alcuni di questi paletti sporgevano di molto, mentre dall'altra, cioè sullo stipite portante, appena un poco. Nel caso che il buco non corrispondesse al bastone, lo fissavano con un cuneo (*kunj*) di legno. Bisognava fissare separatamente il cancello di legno sul palo (*stožer*) di ginepro, su cui erano stati lasciati attaccati alcuni rami precedentemente accorciati, e che servivano per esser incuneati nel muro a secco. Per far ciò, si rendeva necessario abbattere l'estremità del muro e ricostruirla interamente di modo che i rami del palo fossero fissati al suo interno, tra le pietre sistamate a croce (*križ*). Anche l'estremità doveva essere interrata. Il cancello veniva posto all'interno della parcella e bisognava fare particolare attenzione che, al momento dell'apertura del cancello, esso ritornasse nella sua posizione iniziale. Andava fissato al palo di legno con lo spago o il filo di ferro e, per evitare che qualcuno lo aprisse spingendolo (*rival va nju*), veniva pure „chiuso a chiave“ (*zaveružit*) per così dire. Tagliavano un pezzo di ginepro facendo in modo di lasciare dei rami a forma di lettera »V« e lo fissavano nel muro a secco, nella parte in cui il cancello non era attaccato al palo. Attraverso l'apertura veniva inserito un uncino (*kućica*), ricavato pure esso dal legno di ginepro. Più tardi aggiunsero al bastone un cappio di fil di ferro, attraverso il quale s'inserviva l'uncino [Galjanić, 2008:11–8].<sup>34</sup>

La costruzione di un buon cancello che duri per decenni è un lavoro prettamente maschile. Per farlo, è necessario saper scegliere il ginepro (*Imet oko za to ... videt ka bi bila najboja. Ni bilo samo poseć smrekju i okaštit. Je trebalo nač*

<sup>34</sup> Anche padre e figlio, R. F. (1929) e R. M. (1967) di Nerezine, nonché R. N. (1960) di Bellei, hanno fornito una descrizione figurata del cancello, accompagnata dalla dimostrazione della costruzione e della posa del medesimo.



Kolski put s dvostrukom lesom  
Wagenweg mit Doppelflügelholztor  
Sentiero carreggiabile col cancello di legno doppio

tranjem i aktivnim sudjelovanjem u izradi. Dječaci su u dobi od oko petnaest godina već pomagali kod pripreme potrebnog drva i kod izrade. Svaki ovčar morao je znati napraviti lesu.

Još uvijek se izrađuju drvene lese, ali sve češće dotrajale i propadajuće lese zamjenjuju nove željezne ili mrežaste lese, improvizirano postavljene drvene palete, stranice starih željeznih kreveta<sup>36</sup> ili pak na prolaz samo nabacano suho granje.

me von Generation zu Generation übertragen. Fünfzehnjährige Jungen halfen bei der Vorbereitung des Holzes sowie beim Bau mit. Jeder Schäfer musste wissen, gutes Tor zu bauen. Solche Holztore werden immer noch gemacht, jedoch wurden abgenutzte und verfallene Tore immer häufiger durch neue Eisen- oder Netztore, improvisierte Holzpaletten und Seiten der alten Eisenbetten<sup>36</sup> ersetzt, oder wird der Durchgang nur mit Reisig zugedeckt.

<sup>36</sup> Napuštanje vojnih objekata u Malom Lošinju početkom devedesetih godina 20. stoljeća odrazilo se i u prirodi gdje su ovčari umjesto propadajućih lesa postavljali stranice željeznih vojničkih kreveta te tako na brz i jednostavan način riješili problem lesa – R. N. (Belej, 1960).

<sup>36</sup> Das Verlassen der Militärobjekte auf Lošinj Anfang der 90er Jahre des vergangenen Jahrhunderts widerspiegeln sich auch in der Natur, weil die Schäfer statt verfallener Tore die Seiten der eisernen Militärbette aufgestellt und somit schnell und einfach das Problem der Tore gelöst haben – R. N. (Belej, 1960).

*pravu! I pokle ogulit ... su znali kada treba seć za udelat onako da dura.).<sup>35</sup> Le conoscenze relative alla realizzazione di un cancello resistente si trasmettevano da generazione a generazione, sia grazie all'osservazione attenta, sia grazie alla partecipazione ai lavori. I giovani di circa 15 anni aiutavano nella fase di preparazione del legno, ma anche della costruzione vera e propria. Ogni pastore doveva essere capace di costruire un cancello. Ancor oggi si realizzano cancelli di legno, ma sempre più spesso vengono sostituiti da quelli nuovi eseguiti in ferro o rete, da porte improvvisate fatte di legno, da pareti di vecchi letti<sup>36</sup> o semplicemente da rami secchi buttati alla meno peggio.*

<sup>35</sup> »Bisognava averci l'occhio...vedere quale sarebbe stato il migliore. Non si trattava soltanto di tagliare e ripulire il ginepro. Occorreva trovare quello giusto! E poi scorteciarlo... sapevano quando andava tagliato affinché durasse a lungo.« – V. M. (1922), Pernata.

<sup>36</sup> »L'abbandono delle caserme di Lussino agli inizi degli anni '90 del secolo scorso, ha avuto le sue conseguenze anche sulla natura, dato che i pastori hanno sostituito i vecchi cancelli ormai deperiti con le pareti di ferro dei letti militari, risolvendo il problema in modo celere ed efficace.« – R. N. (1960), Bellei.

# Mergarī

Manji ograđen dio parcele, obično u kutu pašnjaka, predviđen za mužnju ovaca, je *mergar* – tor [Fučić, 1997:181].<sup>37</sup> Ograđen je kamenim zidom s tri strane, zadnjih tridesetak godina kao ogradu postavljaju i mrežu, žicu ili granje. Na kraju tora može biti postavljena i lesa. Tlo u toru je poravnato i očišćeno. U parcelama koje su koristili u vrijeme mužnje, ponekad su po sredini tora, u razmacima, postavili veće kameњe pravilnih oblika koji su kod mužnje koristili kao stolčić. *Mergar* je, osim za mužnju, služio i za skupljanje ovaca kad su ih premještali u drugu parcelu, kao prostor gdje se striglo, *beležilo* – označavalo, *čeperilo* – pregledavalo i mazalo ovce kao zaštitu od krpelja. U *mergare* se na Jurjevo, 23. travnja, stavljala blagoslovljena grančica masline jer se vjerovalo da ima zaštitnu moć.

U pastirskim *stanovima* (ovčarskim ekonomijama) *margarī* (ili *mergarī*) su često bili u blizini stambene zgrade. Izbor mjesta bio je takav da su se ovce sa svih dijelova pašnjaka mogle nesmetano potjerati u *mergar* [Jardas, 1964:127]. Takvi *mergari* bili su dugi te su imali i manje pregradene dijelove tzv. *przgalā* (*przgarā*) gdje su smjestili janjce.

<sup>37</sup> *mulgarium* – lat. riječ koja označava mjesto za mužnju, tj. muzilište; otuda dolazi riječ *mergar*, *margar*, *mrgar*.



# Pferche

Der Pferch (*mergar*)<sup>37</sup> ist ein kleinerer eingezäunter Teil der Parzelle, gewöhnlich in der Ecke der Weide, zum Melken der Schafe bestimmt [Fučić, 1997:181]. Er ist von drei Seiten mit Steinen abgegrenzt; in den letzten dreißig Jahren wird er auch mit dem Netz, Draht oder Reisig eingezäunt. Am Ende des Pferches kann auch ein Tor aufgestellt werden. Der Boden im Pferch ist eingeebnet und gereinigt. Auf Parzellen, auf denen Schafe gemolken wurden, wurden in der Mitte des Pferches in Abständen größere Steine regelmäßiger Form aufgestellt, die beim Melken als Stühle dienten. Außer zum Melken wurden Schafe in den Pferch auch dann zusammengebracht, wenn sie auf eine andere Parzelle getrieben wurden, wenn sie geschart, gekennzeichnet (*beležili*), untersucht und zum Schutz gegen Zacken angestrichen wurden (*čeperili*). Am Georgstag (dem 23. April) wurden in den Pferchen geweihte Olivenzweige aufgestellt, weil man glaubte, dass sie vor Unheil schützen.

Auf Schafbetrieben, bzw. großen Schafwirtschaften waren Pferche oft nahe den Wohngebäuden gelegen, so dass Schafe von allen Teilen der Weiden ungestört in den Pferch getrieben werden konnten [Jardas, 1964:127]. Solche Pferche waren lang und hatten kleinere getrennte Teile (*przgala*, *przgara*) für Lämmer.

**Mergarī sa stadima**  
**Pferche mit Herden**  
**Mungitoi con greggi**

<sup>37</sup> »mulgarium« lat. die Stelle zum Melken, daher das Wort *mergar*, *mrgar*, *margar*.

# Mungitoi

Erano piccole aree della parcella, recintate, site abitualmente in un angolo del pascolo, localmente dette *mergar* [Fučić, 1997:181].<sup>37</sup> Recintato in 3 parti da un piccolo muro di pietra, negli ultimi 30 anni viene sostituito da reti, fil di ferro o rami. Alla sua estremità era possibile trovarvi anche un cancello. I pavimenti del recinto andavano spianati e puliti. Nei lotti che venivano usati nel periodo della mungitura, talvolta al centro del recinto, distanti l'una dall'altra, si sistemavano delle pietre di forma regolare che fungevano da tavolini. Oltre alla mungitura, il recinto serviva alla raccolta delle pecore quando dovevano venir trasferite in un'altra parcella, era pure luogo in cui gli animali venivano tosatì, marchiati, controllati e untì con prodotti che li proteggevano dai melofagi. Ogni 23 aprile, in occasione della ricorrenza di San Giorgio, vi si portava il ramoscuccio d'ulivo benedetto, credendo che avesse potere protettivo.

Negli abitati dei pastori – grandi economie pastorizie, i mungitoi erano spesso situati vicino alle abitazioni. La scelta del luogo era tale che le pecore potevano venir cacciate tranquillamente nel recinto, da tutte le parti del pascolo [Jardas, 1964:127]. Tali recinti erano lunghi e comprendevano delle piccole aree separate (*przgala*, *przgara*) in cui andavano sistemati gli agnelli.

<sup>37</sup> Dal latino *mulgarium* che significa appunto »mungitoio«, ovvero »luogo per mungere« (*mergar*, *margar*, *mrgar*).

# Lokve

Kako na otoku nema stalnih vodnih tokova, kao uvjet preživljavanja bilo je potrebno osigurati opskrbu vodom. Na krškim terenima pronalazili su manja udubljenja, od nekoliko metara pa do većih od desetak metara, u koje se skupljala kišnica. Porastom broja stanovnika i životinja, bilo je potrebno i na umjetan način povećati broj lokava. Tako su veće lokve gradili u blizini naselja i na velikim pašnjakačkim terenima, a manje u mnogobrojnim parcelama za napajanje ovaca samo jednog vlasnika. Za gradnju lokve tražili su prirodna udubljenja kojima su dno nabijali ilovačom tako da je lokva bila nepropusna. Zajedničke – *komūnske lōkvi* – gradilo je cijelo selo pa su svi mogli koristiti vodu. Svi su također sudjelovali i u održavanju – čišćenju lokvi. *Ancijāni* – starije sela, organizirali su taj posao još do prve polovice 20. stoljeća. Lokve su se razlikovale po namjeni. Neke su bile namijenjene isključivo ljudskoj uporabi, druge su služile za namirenje ostalih potreba kao što je pranje rublja, napajanje stoke, prskanje vinograda, a treće, najbrojnije, služile su za napajanje stoke u pašnjacima. One koje su bile predviđene samo za čovjeka, bile su ograđene suhozidom, a na ulazu je bila lesa da životinje ne bi imale pristup [Stražić, 1981:72].

Lokve na pašnjakačkim terenima bile su zajedničko vlasništvo svih pašnjakačkih parcela. Svaka parcela imala je dostup do vode ogradi suhozidom – *derīt*. Širina ovisi o veličini lokve i o broju parcela pa su neke lokve imale tek po koji metar široke pristupe, (npr. lokva Stinjakov između Lubenica i Helma).

U ljetno doba, kad su neke lokve ostajale skoro suhe, zajedničkom *rabōtom* – radnom akcijom očistili bi blato, lišće i ostalo iz njih.



Lokva s više pristupa • Wasserspeicher mit mehreren Zugängen, • Pozza d'acqua con accessi multipli, Lubenice

## Wasserspeicher

Da es auf der Insel keine ständigen Wasserläufe gibt, war es überlebensnotwendig, Wasserversorgung sicherzustellen. Im Karstboden wurden kleinere Vertiefungen gefunden, von ein paar Metern bis einige zehn Meter, wo sich das Regenwasser versammelte. Mit der steigenden Zahl der Einwohner und Tiere sollte auch die Zahl der Wasserspeicher künstlich erhöht werden. So wurden größere Speicher in der Nähe von Siedlungen und auf größeren Weideflächen gebaut, und kleinere auf zahlreichen Parzellen, wo sie zum Tränken der Schafe nur eines Besitzers benutzt wurden. Zum Bau der Wasserspeicher wählten sie natürliche Vertiefungen, wo sie dann auf den Untergrund Lehm einbrachten und feststampften, um ihn wasserundurchlässig zu machen. Das ganze Dorf baute gemeinschaftliche Wasserspeicher, und alle konnten daraus Wasser nehmen. Auch an den Reinigungsarbeiten waren alle beteiligt. Der Dorfmeister (*ancijan*) hatte bereits in der ersten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts die

## Pozze d'Acqua

Non essendoci sull'isola corsi d'acqua permanenti, era necessario assicurare la fornitura dell'acqua, quale condizione fondamentale per sopravvivere. Nei duri terreni carsici si trovavano dei minimi avvallamenti di alcuni metri fino a quelli più grandi di alcune decine di metri, in cui si raccoglieva l'acqua piovana. Con l'aumento del numero di abitanti e di animali, si rese necessario aumentare, anche artificialmente, pure il numero di pozze. Quelle maggiori vennero scavate nelle vicinanze degli abitati e nei vasti pascoli, mentre quelle più piccole nelle numerose parcelle dove servivano per l'abbeveramento delle pecore di un unico padrone. Nella scelta dei luoghi, si cercavano avvallamenti naturali il cui fondo veniva ricoperto di argilla battuta per renderlo impermeabile. Le pozze comuni venivano realizzate con la partecipazione dell'intero villaggio di modo che l'acqua poi venisse usata da tutti. Anche nella manutenzione della pozza prendevano parte tutti gli abitanti del paese. Il capovillag-

Posljednih dvadesetak godina takvih akcija čišćenja gotovo da i nema. Da bi spriječili širenje malarije koja je na otoku bila česta, posetkom prošlog stoljeća u lokve su naseljavali ribicu gambuziju (*Gambusia affinis*) te se tako na biološki način riješili komaraca – prijenosnika bolesti. Odredbama općinskih vlasti bili su postavljeni uvjeti gradnje i održavanja lokava [Sušić, 2006]. Zanimljiva je i činjenica da su zbog hlada morali saditi i čuvati drveće pored njih. U drugoj polovici 20. stoljeća na nekim velikim parcelama sagradili su i velike cementirane spremnike za vodu. Uglavnom se to odnosilo na parcele kojima je upravljala Poljoprivredna zadruga Cres.<sup>38</sup>

Ako u parceli nema lokve, u kamenu se isklesao manji *kalčić* – manja udubina za vodu. Početkom 20. stoljeća, na individualnim parcelama počeli su graditi i cementirane bazene koji mogu držati oko 1 m<sup>3</sup> vode. Odabrali su mjesto u kamenu gdje ovca ima lagan pristup, a prirodna udubina zadržava vodu. Ljeti su tu, po potrebi, donosili vodu. Budući da je cement s vremenom popucao, bilo je potrebno, nakon nekoliko godina, *kalčić* očistiti i ponovno premazati. Neki od njih još uvjek se obnavljaju. Prije tridesetak godina, kao spremnike za vodu, u parcele su počeli stavljati stare kuponske kade i na pola prepiljene limene ili plastične bačve. Briga o redovitoj opskrbi ovaca vodom u ljetno vrijeme glavna je obaveza ovčara u to godišnje doba.

<sup>38</sup> R. F. (Nerezine, 1929).

wichtigste Funktion in der Organisation der Arbeit. Wasserbehälter wurden nach dem Zweck unterschieden, so waren einige ausschließlich zum menschlichen Verbrauch, die anderen zum Wäsche waschen, Viehtränken, Bespritzen der Weinberge und die meisten zum Tränken des Viehs auf den Weiden. Diejenigen zum menschlichen Verbrauch waren von der Trockenmauer umgeschlossen und hatten ein Tor am Eingang, so dass sie für Tiere unzugänglich waren. [Stražićić, 1981:72].

Wasserspeicher auf Weidenflächen waren das Eigentum aller Parzellen. Jede Parzelle hatte durch die Trockenmauer umgeschlossenen Zugang zum Wasser (*derit*). Die Breite ist von der Größe des Wasserspeichers und der Parzellenzahl abhängig, so dass manche Wasserspeicher nur einige Meter breite Zugänge hatten (z. B. Wasserspeicher *Stinjakov* zwischen Lubenice und Helm).

Im Sommer, wenn Wasserspeicher fast vertrockneten, wurden sie mit gemeinsamen Kräften (*rabota*) von Schmutz, Blättern und and deren befreit und gereinigt.

Um die Ausbreitung der auf der Insel häufig vorkommenden Malaria zu verhindern, wurde Anfang des vergangenen Jahrhunderts Koboldkäpfling (*Gambusia affinis*) in Wasserspeicher angesiedelt. Auf diese Weise wurden Stechmücken, Überträger der Krankheit, biologisch bekämpft. Die Gemeindebehörde regelte den Bau und die Reinigung der Wasserspeicher.

gio (*ancijan*) era l'organizzatore dei lavori sin dalla prima metà del secolo scorso. Le pozze si differenziavano in base alle loro finalità. Alcune servivano esclusivamente quale fonte di acqua potabile a uso personale, altre per scopi diversi come, per esempio, fare il bucato, abbeverare il bestiame o annaffiare le vigne. Il terzo tipo di pozza serviva ad abbeverare le bestie nei pascoli. Quelle previste per le persone erano recintate dai muri a secco, con un cancello all'entrata di modo che gli animali non vi potessero accedere [Stražićić, 1981:72].

Le pozze nei pascoli erano di proprietà comune di tutte le parcelle. Ogni lotto, infatti, aveva un accesso all'acqua, delineato dal muro a secco (*derit*). La sua larghezza dipendeva dalla grandezza della pozza e dal numero di parcelle, di modo che alcune pozze avevano degli accessi larghi qualche metro come, ad esempio, quella di Stinjakov, sita tra Lubenizze e Helm.

D'estate, quando alcune pozze erano completamente secche, tutti insieme le ripulivano dal fango e dalle foglie. Negli ultimi 20 anni non esistono quasi più azioni di questo genere.

Per evitare la diffusione della malaria che spesso colpiva l'isola, agli inizi del Novecento s'iniziò a portare nelle pozze la gambusia (lat. *Gambusia affinis*), un pesciolino che risolveva in modo naturale il problema delle zanzare, portatrici di questa malattia. Le condizioni di costruzione e di manutenzione delle pozze venivano dettate dalle disposizioni emesse dalle autorità comunali [Sušić, 2006]. È interes-



Transport vode na magarcima  
Wassertransport auf Eseln  
Trasporto d'acqua su asini



Tako sam žedna!  
Ich bin so durstig!  
Che sete che ho!

Lokva u ograjici  
Wasserspeicher in einer Parzelle  
Pozza d'acqua in un lotto

[Sušić, 2006]. Interessant ist die Tatsache, dass man neben Wasserspeichern Bäume zum Schatten anpflanzte und pflegte. In der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts wurden auf großen Parzellen auch große zementierte Wasserspeicher gebaut. Das war vor allem auf Parzellen, die unter Verwaltung der Agrargenossenschaft standen.<sup>38</sup>

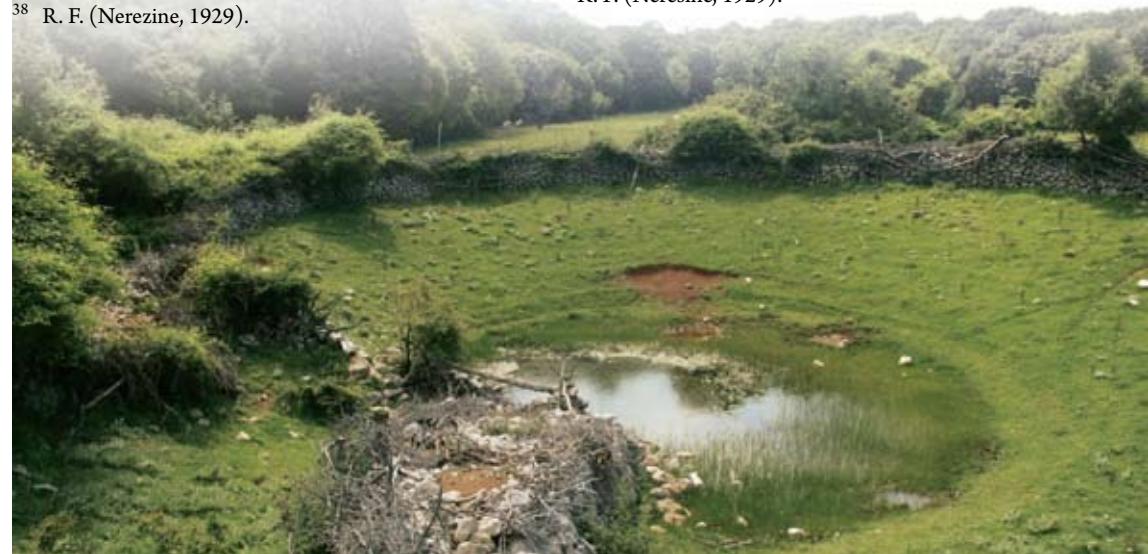
Wenn eine Parzelle keinen Wasserbehälter hatte, wurde im Stein kleinere Vertiefung fürs Wasser (*kalčić*) ausgehöhlten. Anfang des vorigen Jahrhunderts begann man mit dem Bau zementierter Becken für etwa 1 m<sup>3</sup> Wasser. Dabei achtete man darauf, dass sie für Schafe leicht zugänglich waren, und dass die natürliche Vertiefung das Wasser behält. Im Sommer wurden sie nach Bedarf mit Wasser gefüllt. Da Zement leicht bricht, musste *kalčić* nach ein paar Jahren gereinigt und neu beschmiert werden. Manche sind noch immer im Betrieb. Vor etwa dreißig Jahren begann man, alte Badewannen und die Hälften der Blech- und Plastikfässer zum Wassersammeln auf die Parzellen aufzustellen. Die Sorge um die regelmäßige Versorgung der Schafe mit Wasser im Sommer war und ist immer noch eine der Hauptaufgaben der Schäfer zu dieser Jahreszeit.

<sup>38</sup> R. F. (Nerezine, 1929).

sante che per proteggerle, bisognava piantare vicino alle pozze degli alberi che facessero ombra. Nella seconda metà del secolo scorso, in alcune vaste parcelli sono stati costruiti in cemento dei grossi contenitori per l'acqua. Si tratta perlopiù di parcelli gestite dalla CAG di Cherso.<sup>38</sup>

Se nel pascolo non c'era una pozza, ne veniva scolpita una piccolina nella pietra (*kalčić*). Agli inizi del XX secolo, in singoli campi sono stati costruiti dei veri e propri bacini dalla capienza di 1 m<sup>3</sup> d'acqua, sistemati nei punti facilmente accessibili dagli animali, in cui l'acqua si trattiene nell'avallamento naturale. D'estate, se necessario, vi portavano l'acqua. Dato che il cemento si screpolava dopo alcuni anni, era necessario ripulire la pozza e passare sul fondo l'apposita ungitura. Alcune pozze sono ancora in fase di ristrutturazione. Una trentina d'anni fa, i bacini hanno iniziato a essere sostituiti da vecchie vasche da bagno o botti di metallo o di plastica, segate a metà. Uno degli obblighi principali dei pastori è sempre stata ed è rimasta la particolare attenzione che devono dedicare alla fornitura dell'acqua per le bestie durante i mesi estivi.

<sup>38</sup> R. F. (Nerezine, 1929).





Ništa bez beleha ...

Ohne Zeichen geht es nicht ...

Senza marchi non va ...

## Beleži

Budući da ovce pasu slobodno tijekom cijele godine, bez stalnog nadzora ovčara i na zajedničkim pašnjacima, treba ih obilježiti radi prepoznavanja i utvrđivanja vlasništva. Svaki vlasnik ima dva ili tri načina označavanja. Otočki način označavanja vlasništva stoljećima je siguran način prepoznavanja unatoč tome što se znak, naknadnim urezivanjem, mogao promjeniti (npr. ako su ovcu ukrali), a moglo se desiti i da je izgubila uho. *Zbeléžit jánca* značilo je označiti urezima na uškama *beléh* – znak domaćinstva. Način kombinacije osam znakova bio je dovoljan da bi se izbjegla ponavljanja u susjednim selima ili na otoku. Riječ je o znakovima *škuja*, *sópej*, *bota*, *kérno* (*kárno*), *maćúho*, *pero*, *pirunići*, *šilo*, *preporeno* koji su se u različitim kombinacijama urezivali na uške ovaca, a bili su zabilježeni i pohranjeni u Libru *beléh* – u Knjizi belega koju je u svakom selu vodio *anciján* – starješina sela ili na općini. [Stražićić, 1981; Turčić, 1990; Žuklić, 1959].

Knjige belega još uvijek postoje u nekim selima na otoku. Znakovi mogu biti, npr. *škuja* – rupa na lijevoj ili desnoj uški ili na obje, mogla je biti jedna sama, dvije ili tri u različitim kombinacijama. *Sópej* – trokutast je urez na vrhu uške

## Zeichen

Da Schafe das ganze Jahr über ohne ständige Aufsicht der Schäfer, aber auch auf gemeinsamen Weideflächen frei wiedeten, musste man sie kennzeichnen, um sie von einander zu unterscheiden und zu bestimmen, welche zu welchen Besitzern gehören. Jeder Besitzer kennzeichnete seine Schafe auf zwei oder sogar drei Weisen. Das auf der Insel entwickelte Kennzeichnungssystem stellt schon seit Jahrhunderten die sichere Unterscheidung dar, obwohl das Zeichen durch nachträgliche Einschnitte geändert werden konnte (z. B. falls das Schaf gestohlen wurde), und es auch passieren konnte, dass das Schaf ein Ohr verloren hat. Das Lamm kennzeichnen (*zbeležit janca*) bedeutete, durch Einschnitte an Ohrmuscheln das Zeichen des Haushalts (*beleh, beleg*) zu setzen. Das Kombinationssystem von acht Zeichen genügte, um Wiederholungen in den benachbarten Dörfern oder sogar auf der Insel zu vermeiden. Es geht um die Zeichen *škuja*, *sópej*, *bota*, *kerno*, *maćúho*, *pero*, *pirunići*, *šilo*, *preporeno*, die in verschiedenen Kombinationen an die Ohrmuscheln der Schafe eingeschnitten wurden, und die im Buch der Zeichen (*Libar beleh*) eingetragen und bewahrt wurden, das in jedem Dorf vom Bürgermeister (*ancijan*) oder in der Gemeinde geführt wurde [Stražićić, 1981; Turčić, 1990; Žuklić, 1959].

Die Bücher der Zeichen gibt es immer noch in einigen Dörfern auf der Insel. Genauso werden immer noch neuen Familien neue Zeichen (*beleh*) zugeordnet. So konnte z. B. das Loch (*škuja*) auf der linken oder rechten Ohrmuschel oder auf den beiden sein; es konnte nur eins sein, zwei oder drei in verschiedenen Kombinationen. *Sópej* ist ein dreieckiger Einschnitt an der Ohrmuschel spitze, während *bota* auch in der Form eines Dreiecks ist, aber auf der Seite. So gibt es *spreit bota* vorn oder *zat bota* hinten.

## Bollatura e Marchiatura

Le pecore pascolavano liberamente nel corso di tutto l'anno e senza un controllo permanente dei pastori. Lo facevano in pascoli comuni e quindi era necessario bollarle al fine di riconoscerle e definirne la proprietà. Ogni proprietario usava 2 o 3 metodi per bollare gli animali. Il sistema di bollatura sviluppatisi sull'isola da secoli, rappresenta il modo più sicuro per riconoscere le pecore, nonostante fosse possibile effettuare dei cambiamenti sul simbolo esistente con delle ulteriori intagliature (ad esempio, nel caso di furto di una bestia). Poteva succedere pure che l'animale rimanesse senza orecchio. Segnare l'agnello significava intagliare sul suo orecchio il simbolo del padrone (*beleh, beleg*). Il sistema di combinare gli ottavi segni era sufficiente a evitare le ripetizioni nei paesi vicini e addirittura sull'isola. Venivano intagliati in varie combinazioni sugli orecchi delle bestie e registrati sul Libro dei Bolli (*knjiga belega*), tenuto in ogni località dal capovillaggio o presso il Comune [Stražićić, 1981; Turčić, 1990; Žuklić, 1959].

I registri dei bolli esistono ancor oggi in alcuni paesi sull'isola. Anzi, alle nuove famiglie vengono assegnati simboli nuovi. I segni possono essere, ad esempio, *škuja*, che sarebbe il buco praticato sull'orecchio destro o sinistro o anche su entrambi; poteva venir segnato un buco solo, 2 o anche 3 in varie combinazioni. *Sopej* era un intaglio di forma triangolare che veniva fatto sulla punta dell'orecchio, invece *bota* era della stessa forma rettangolare, ma intagliata lateralmente. Esistono pure *spreit bota* e *zat bota*, cioè quella anteriore e quella posteriore. Quando su entrambe le parti dell'orecchio sono intagliate delle forme triangolari, il bollo viene detto *križuh*, invece il *kerno* rappresenta la punta tagliata di uno o di tutti e due gli orecchi. Quando la punta dell'orecchio è tagliata obliquamente, il

dok je *bōta* isto tako trokutastog oblika, ali izrezana sa strane. Tako postoji *spret bōta* – ispred ili *zat bōta* – iza. Kad su s obje strane uške izrezani trokutasti oblici, onda je taj znak *križuho*. *Kērno* – odrezan vrh uške može biti na jednoj ili drugoj uški ili pak na obje. *Maćuho* – na vrhu uške komadić odrezan u zakrivljenom obliku, a *perō* – urez pravokutnog oblika. Kada bi krajeve uške zarezali u vodoravnom smjeru dvostruko, onda su to *pirunići* – oblik vilice (piruna). *Šilo* – odrezalo se komadić ispred i iza te ostavilo vrh uške. *Prepōreno* – vrh bi jednostruko zarezali. Znakovi su se mogli kombinirati pa je *beleħ* primjerice bio *kērno i na kērnu prepōreno, kērno i na kērnu pīruni, spret perō i dve škiji* ...

Ako bi tko ukrao ovcu, te pokušavao promjeniti beleħ naknadnim urezima, to je bilo moguće prepoznati, ali nije bilo baš jednostavno. Nakon prvog *beleženja*, janjcu na belegu dlaka ne raste, dok nakon drugog, koje se napravi drugu godinu, dlake narastu [Žuklić, 2007:136].

Za rezanje belega rabili su britvicu ili škare za striženje, dok su za izradu rupica upotrijebili bat i *patrōnu* – ostatak naboja (čahuru metka), a uho se ujedno preklopilo.

Neke obitelji naslijđivanjem su dobile i više *beleħ* koje su nastavile održavati ili su se vremenom izgubili. Janjičić uobičajeno dobije znak svoje majke, ali to nije obavezno. Svaka nova obitelj, koja je formirala svoje stado dobila bi i *beleħ*. Za čovjeka koji nije ništa posjedovao, znali su reći *nima ni svoga belega*. [Marković, 1973:214–7]. Ovčarima na otoku taj osebujan način bio je razumljiv i osim svojeg poznavali su i ostale *belži* u selu. *Beleženje* ovaca ostalo je nepromijenjeno stoljećima i prenosi se generacijama.

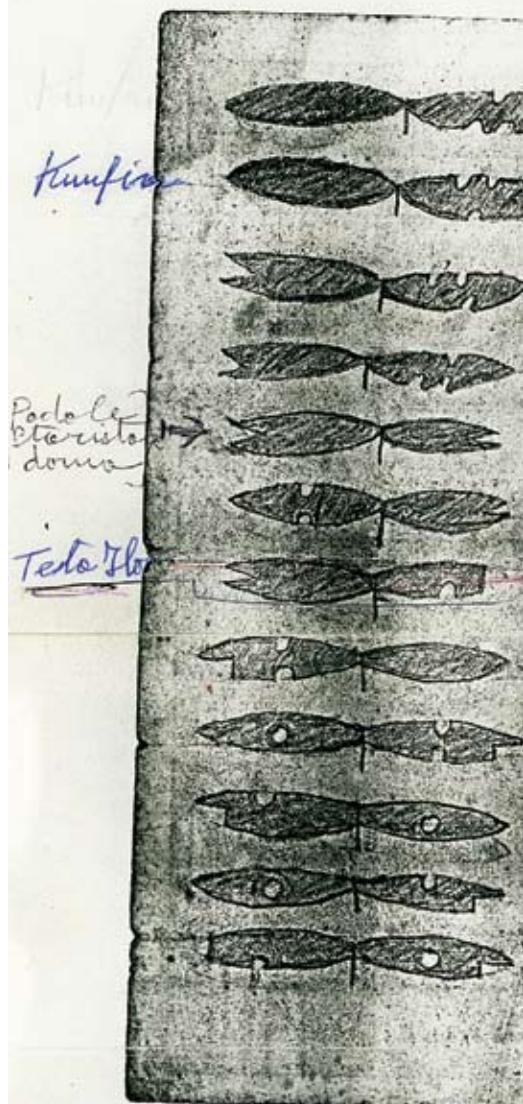
Najtrajniji način obilježavanja vlasništva bio je *žēh* – žig. Užarenim željezom utiskivali bi ovčama znak na jednu ili drugu stranu nosa ili lica. Znakovi su bili različite veličine u obliku broja, slova, sidra, trokuta ili drugog. I taj znak bio je zabilježen u *knjizi belega*. *Zgalō* – komad deblike

Wenn auf den beiden Seiten der Ohrmuschel dreieckige Formen eingeschnitten sind, nennt man dieses Zeichen *križuho*. *Kerno*, abgeschnittene Spitze der Ohrmuschel kann auf einer oder anderer Ohrmuschel sein, oder auf den beiden. *Maćuho* heißt, dass an der Ohrmuschel spitze ein Stückchen in gekrümmter Form abgeschnitten wird. *Pero* ist ein Einschnitt in rechteckiger Form. Wenn die Enden der Ohrmuschel waagerecht zweifach angeschnitten werden, dann nennt man es *pirunići*, bzw. die Form einer Gabel (*pirun*). *Šilo* bedeutet, dass ein Stückchen vorn und hinten abgeschnitten wird, wobei die Ohrmuschel spitze gelassen wird. Beim Zeichen *preporeno* wird die Spitze einmal angeschnitten. Die Zeichen konnten miteinander kombiniert werden, so dass z. B. Zeichen auch ... *kerno und na kernu preporeno, kerno und na kernu pīruni spret pero und dve škiji* ... waren.

Als jemand ein Schaf stahl und durch nachträgliches Einschneiden *beleh* zu ändern versuchte, konnte dies erkannt werden, jedoch nicht so leicht. Nach der ersten Kennzeichnung wachsen dem Lamm auf *beleh* keine Haare, während nach der zweiten Kennzeichnung das nächste Jahr Haare wachsen [Žuklić, 2007:136]. Beim Einschneiden von *beleh* benutzte man Klingen oder Scheren, während zum Bohren von kleinen Löchern Stampfer und Rest der Patrone *patrona* oder etwas anderes benutzt wurden.

Manche Familien bekamen durch Erbschaft auch mehrere Zeichen (*beleh*), die weiter benutzt wurden oder mit der Zeit verloren gingen. Das Lämmchen bekam gewöhnlich das Zeichen seiner Mutter, musste aber nicht so sein. Jede neue Familie, die ihre Herde hatte, erhielt auch ein Zeichen. Für denjenigen, der nichts besaß, sagte man, er habe kein eigenes Zeichen [Marković, 1973:214–7]. Diese einzigartige Kennzeichnungsart war für die Schafhalter auf der Insel verständlich. Normalerweise

*Belezi za ovce, ovce  
premorači iz Orleca*



Belezi obitelji Jurasić iz Orlec, k. br. 84

Zeichen der Familie Jurasić aus Orlec, Hausnummer 84



I marchi della famiglia Jurasić di Aquilonia, numero di casa 84

kannten sie außer eigenen auch andere Zeichen im Dorf. Das Kennzeichen der Schafe ist noch eine Vorgangswiese, die durch Jahrhunderte unverändert geblieben ist und von Generation zu Generation übertragen wurde.

Gewöhnlich bekamen manche Familien durch Erbschaft auch mehrere Zeichen (*be-leh*), die weiter benutzt wurden oder mit der Zeit verloren gingen. Das Lämmchen bekam gewöhnlich das Zeichen seiner Mutter, musste aber nicht so sein. Jede neue Familie, die ihre Herde hatte, erhielt auch ein Zeichen. Für denjenigen, der nichts besaß, sagte man, er habe kein eigenes Zeichen [Marković, 1973:214–7]. Diese einzigartige Kennzeichnungsart war für die Schafhalter auf der Insel verständlich. Normalerweise kannten sie außer eigenen auch andere Zeichen im Dorf. Das Kennzeichen der Schafe ist noch eine Vorgangswiese, die durch Jahrhunderte unverändert geblieben ist und von Generation zu Generation übertragen wurde.

Das Brandzeichen (*žeh*) war die Kennzeichnungsweise von längster Dauer. Mittels glühenden Eisens wurde den Schafen auf eine oder andere Seite der Nase oder des Gesichtes ein Zeichen bestimmter Form eingebrannt. Diese Zeichen waren Zahlen in verschiedenen Größen, Buchstaben, Anker, Dreiecke oder etwas anderes. Auch diese Zeichen wurden ins Buch der Zeichen eingetragen. Žalo, ein Stück dickeren Drahtes einer bestimmten Form oder ein an Holzgriff angesetztes Schmiedezeichen wurde bis zur Weißglut erhitzt und auf das Gesicht des Schafes angebracht. Jedes Brandzeichen konnte definiert werden. Diese Kennzeichnungsform gab es auch nach dem Zweiten Weltkrieg, heutzutage ist sie fast vollkommen verloren gegangen.

Die Schafe konnten auch durch Farbe gekennzeichnet werden. Färben der Wolle mit bestimmter Farbe an verschiedenen Teilen des Schafes nannte man *bulanje*. Jede Familie hatte

segno è noto localmente come *mačuho*, mentre *pero* è il bollo di forma rettangolare. *Pirunić*, cioè la forma di forchetta, viene data al simbolo fatto sull'orecchio con un'intagliatura doppia. Nella forma *šilo* si tagliava un pezzetto dell'orecchio sia davanti che dietro, lasciando intatta la punta. Con il segno di *preporen*, la punta veniva tagliata una volta sola. I sopra menzionati belli si potevano pure combinare (*kerno i na kernu preporen*, *kerno i na kernu piruni*, *spret pero i 2 škuki*, ecc.).

Se qualcuno rubava una pecora e intendeva cambiarne il segno esistente aggiungendone un ulteriore simbolo, scoprirlo era tutt'altro che facile. Dopo esser stato bollato per la prima volta, il pelo dell'animale non cresce in quel punto, mentre alla seconda bollatura, che si esegue l'anno dopo, sì [Žuklić, 2007:136]. Per intagliare i segni si usavano il rasoio o le forbici da tosatura, mentre per praticare i buchi venivano adoperati il martello e il bossolo (*patrona*). Fatto ciò, l'orecchio andava piegato.

Alcune famiglie ereditavano diversi simboli che continuavano a mantenere o che nel tempo sono andati perduti. Di solito l'agnellino prende lo stesso segno della madre, anche se non necessariamente. Ogni nuova famiglia che ha un proprio gregge, ottiene anche un particolare simbolo. Per i nullatenenti, si diceva che non avevano nemmeno il proprio marchio (*nima ni svog be-leha*) [Marković, 1973:214–7]. Per i pastori si trattava di un metodo del tutto comprensivo e di solito, oltre che riconoscere i propri marchi, conoscevano tutti gli altri simboli del paese. La bollatura delle pecore è ancor oggi una delle peculiarità della pastorizia rimasta sempre uguale nel corso dei secoli, tramandata da generazione a generazione.

Il modo più duraturo di segnare l'animale era la marciaitura. Il marchio (*žeh*) veniva impresso su una parte del naso o del muso dell'animale con un pezzo di ferro arroventato. I marchi

žice određenog oblika ili kovani znak nasaden na drvenu dršku na vatri bi ugrijali do usijanja te onda na obraz ovce utisnuli znak. I svaki *žeh* mogao se opisom definirati. Taj oblik označavanja bio je prisutan i nakon II. svjetskog rata. Danas ga, osim tek iznimno, više ne upotrebljavaju.

Ovce se može označavati i bojom. To je *bulanje* – bojanje vune određenom bojom na različitim dijelovima ovce. Svaka obitelj imala je svoju boju i određen znak koji je također bio uveden u *knjizi belega*. Ovce su bojali crvenom, zelenom, plavom ili crnom bojom, na prednjem ili stražnjem dijelu, na lijevoj ili desnoj strani, na boku, jednom ili više mjesta. Bule se nisu ponavljale u selu, ali ni i u okolnim selima, međutim na otoku mogle su se pronaći identične bule. Za *bulanje* se koristila boja u prahu, a zadnjih tridesetak godina i razrijetena tekuća boja koja se upotrebljava za bojanje zida, odnosno boja u spreju. Bulu je bilo potrebno redovito održavati jer bi pod utjecajem sunca i kiše, ali i rastom vune, izbjlijedila. Tako označene ovce moglo se lako prepoznati i izdaleka. Ujedno je i svako janje, kod uključivanja u stado, dobilo svoju bulu i beleh. Na pastirskim stanovima janje se *beležilo* kod striženja. *Bulanje* ovaca i *beleženje* još uvijek se upotrebljavaju kao znakovi prepoznavanja vlasništva.

ihre eigene Farbe und ihr eigenes Zeichen. Die Farbe und die Zeichen wurden auch im Buch der Zeichen eingetragen. So wurden Schafe rot, grün, blau oder schwarz gefärbt, auf vorderem oder hinterem Teil, auf der linken oder rechten Seite, auf der Hüfte, an einer oder mehreren Stellen. Zwei gleiche Farbzeichen (*bula*) kamen in einem Dorf nicht vor, auch nicht in umliegenden Dörfern. Auf der Insel konnten jedoch gleiche Farbzeichen gefunden werden. Zum Färben (*bulanje*) wurde Pulverfarbe verwendet, in den letzten dreißig Jahren wird auch verdünnte flüssige Farbe verwendet, die zum Wandmalen benutzt wird. *Bula* sollten regelmäßig erneuert werden, denn sie verblassten durch den Einfluss der Sonne und des Regens, aber auch durch das Wachstum der Wolle. Auf diese Weise gekennzeichnete Schafe konnten auch aus der Entfernung unterschieden werden. Jedes Lamm, das in die Herde kam, erhielt sein eigenes *bula* und *beleh*. Auf den Schafbetrieben wurden Lämmer beim Scheren gekennzeichnet. *Bulanje* und *beleženje* werden immer noch zum Kennzeichnen der Schafe benutzt.

erano di diverse grandezze e rappresentavano numeri, lettere, triangoli e altro. Anche questo simbolo veniva registrato nel Libro dei bolli. Il pezzo di ferro o di filo di una determinata forma (*žgalo*) veniva posto sul fuoco sino a diventare incandescente e poi impresso sul muso o sul naso della pecora, fino a quando la pelle non bruciava. Ogni marchio poteva venir descritto dettagliatamente. Questo tipo di marchiatura rimase presente pure nel secondo dopoguerra. Oggi viene usato solo in casi eccezionali.

Le pecore potevano venir distinte pure col colore. Il vello dell'animale veniva dipinto in alcune parti con colori ben definiti (*bulanje*). Ogni famiglia poteva usare un certo colore e possedeva il proprio simbolo, entrambi segnati nell'apposito registro. Gli animali venivano colorati di rosso, verde, blu o nero, sulla parte anteriore o posteriore, sul fianco, o in più punti del corpo. In un paese non potevano esser ripetuti gli stessi colori, ma sull'isola succedeva che si ripetessero da luogo a luogo. Si usava il colore in polvere, mentre negli ultimi 30 anni è entrata in uso la vernice liquida diluita, la stessa che serve per verniciare le pareti, oppure il colore delle bombolette spray. È importante mantenere vivo il colore che spesso sbiadisce per l'influenza del sole e della pioggia, ma anche durante la crescita del vello dell'animale. Le pecore segnate in questo modo possono venir riconosciute da lontano. Ogni agnello, nel momento in cui viene inserito nel branco, ottiene il proprio segno e il proprio colore. Negli abitati dei pastori, gli agnelli venivano segnati durante la tosatura. Il colore e la segnalazione degli animali sono ancora in uso quali segni di riconoscimento della proprietà.



**Bulanje**  
**Färben**  
**Bollatura**

# Mužnja

Krajem travnja, nakon Jurjeva 23. travnja, vrijeme je mužnje ovaca. Na južnom dijelu otoka to je bilo malo ranije, na sjevernom nešto kasnije, ali vrijedilo je da ... *käda pride Jürjev dän saka sälärice na svój stân* – što je značilo da je došlo vrijeme pravljenja sira. Sälärice su bile žene koje su na stanovima u to vrijeme bile zadržane isključivo za pravljenje sira.

Na predjelu Gerbina mužnja bi počela početkom svibnja jer su se tu i janjci kasnije okotili. Nakon što su *odlučili jānci* – odvojili janjce, *melzice* – ovce odabранe za mužnju preselili bi u parcele bliže selu. Svakoga jutra i večeri žene su odlazile musti u isto vrijeme. Kako su prodavali janjce tako su i povećavali broj *melzica*.

Još prije izlaska sunca, žene<sup>39</sup> su dolazile do pašnjaka te okupile stado u mergaru. Povicima *Nâ male, nâ! Dôma, mâle, dôma!* i slično, ponekad i bacanjem manjih kamenićića ubrzale bi njihovo *skupljanje* – sabiranje u toru. Neke ovce bi dotrčale do tora same, dok su druge morali tražiti po parceli. Zbog toga su već kod odabira *za râcu i za melzice* – za rasplod i za mužnju birali one, koje su bile potomci dobrih muzilica po načelu »dobra majka, dobra kći«. Unatoč tome, ponekad su imale problema s mužnjom jer se ovca znala *posést* – sjesti, pa su ju kod mužnje doslovce morale držati. Nenirne ovce znale su vezati konopcem ili smirivati uzviciima. Nakon nekog vremena redo-



Mužnja u mergaru • Melken in einem Pferch  
Mungitura in un mungitoio, Marija Toić-Sintić, Loznati

# Melken

Ende April, nach dem Georgstag, dem 23., begann auch die Melkzeit auf Cres. Im südlichen Teil der Insel geschah dies etwas früher, im nördlichen etwas später, aber es galt, dass die Zeit für Käsegewinnung am Georgstag ist. »*Kada pride Jurjev dan saka sälärice na svoj stan!*« Sälärice waren nämlich Frauen, die zu dieser Zeit auf Schafbetrieben ausschließlich für die Käsegewinnung zuständig waren.

Im Gebiet Gerbin begannen sie gewöhnlich Anfang Mai zu melken, denn hier warfen die Schafe ihre Jungen später. Nachdem die Lämmer entwöhnt wurden (*odlučili jance*) und die Melkschafe (*melzice*) auf Parzellen nahe dem Dorf verstellt wurden, gingen die Frauen jeden Morgen und Abend zur gleichen Zeit melken. Schon vor dem Sonnenaufgang kamen die

<sup>39</sup> Mužnja je bila isključivo ženski posao. *Melzicaricu* – naziv za ženu koja je muzla – su prije tridesetak godina ponekad znali zamijeniti i muškarci. Razlog je uglavnom bio nedostatak ženske radne snage, ali ponekad i promijenjeno, do tada tradicionalno shvaćanje podjele posla po spolovima. Mlade cure su već s dvanaest godina počele pomagati majkama kod mužnje i tako savladavati taj posao.

# Mungitura

Alla fine di aprile, dopo la festa di San Giorgio che ricorre il 23, arrivava a Cherso il periodo della mungitura. Nella parte meridionale dell'isola avveniva prima, in quella settentrionale più tardi, ma comunque vigeva la regola che nella giornata di San Giorgio ogni donna che in un abitato pastorale aveva l'esclusivo compito di preparare il formaggio (*salarica*), doveva trovarsi nel proprio abitato (*Kada pride Jurjev dan, saka sälärice na svoj stan*). In altre parole, era arrivato il momento di produrre il formaggio.

Nella zona di Garbino, la mungitura iniziava ai primi di maggio, dato che gli agnelli vi nascevano più tardi. Dopo la svezzatura, venivano scelte le pecore da mangiare e portate negli appositi recinti. Ogni giorno, la mattina e la sera alla stessa ora, le donne mungevano le bestie. Il numero dei capi da mangiare dipendeva dalla grandezza del branco. Si andava da 10 a 20 animali (qualche volta ancora di meno), a un massimo di 30.

Prima del tramonto le donne si recavano al pascolo<sup>39</sup> radunando gli animali nell'apposito recinto per la mungitura. Gridando „Su, piccoline, su! A casa, piccoline, a casa!“ (*Na, male, na! Doma, male, doma!*), e qualche volta buttando su di esse manciate di sassolini, acceleravano il loro cammino verso il mungitoio. Alcune

<sup>39</sup> La mungitura era un'attività prettamente femminile. Una trentina d'anni fa, le mungitrici (*melzicarice*) venivano talvolta sostituite da qualche uomo. Il motivo andava cercato sia nel fatto che mancava la manodopera femminile, sia nella convinzione che la tradizionale divisione dei lavori in base ai sessi fosse ormai superata. Già alla tenera età di 12 anni, le ragazzine iniziavano ad aiutare le loro madri nella mungitura, imparando così a loro volta.

vite mužnje, tjedan do deset dana, ovce bi se uglavnom već privikle na mužnju te bi se okupile u vrijeme mužnje kod tora. Zbog toga su *melzicarice* – muzilje nastojale dolaziti uvijek u isto vrijeme. U toru su, sjedeći na manjem stolčiću, leđima bile okrenute prema lesi, a ovce bi stjerale ispred sebe.

U nekim torevima su po sredini bili postavljeni povišeni kamenovi, s ravnim gornjim površinama, na koje se sjelo tijekom mužnje. Ovce se muzlo otraga pa su zbog toga *melzicarice* morale biti posebno pažljive da ne onečiste mlijeko. *Kućicom* – drvenim štapom koji ima kuku, privukle bi udaljenije ovce, a kad bi ih pomuzle, pustile bi ih iz tora te sjele na sljedeći kamen (ili pomakle stolčić).<sup>40</sup> Način mužnje stoljećima je ostao isti. Muzle su u *bürce* – drvene posude i tako od *petnājt melzic naměžle četří do pět litri mleká*.<sup>41</sup> Količina mlijeka je svakako ovisila o kvaliteti ispaše [Jardas, 1963:117].<sup>42</sup> Mlijeko su u *keblícu* – manji kabao s poklopcom, na glavi nosile doma. Ispod kablića stavile su *posvitěk* – okrugli krpeni jastučić [Bortulin, 1949:104]. Sredinom

<sup>40</sup> Prema pripovijedanju brojnih žena koje su od rane mladosti pa do sedamdeset i više godina starosti redovito, svako jutro i večer u kasno proljeće i početak ljeta muzle. Osim onih koje sam navela u Popisu kazivača tu su i neke iz Orleca, Grmovog, Punte Križa, Stivana ... s kojima sam neformalno razgovarala.

<sup>41</sup> ... od 15 muzilica namuzle 4–5 l mlijeka – V. M. (Pernat, 1922).

<sup>42</sup> U južnom dijelu otoka pašnjaci su kvalitetniji pa je i prinos mlijeka veći. Mjerena 1950–52. godine na po cijelom otoku tu razliku potvrđuju. Prosječno creska ovca u vrijeme laktacije daje 70 l mlijeka (u dosta širokim granicama od 48–90 l).

## Mužnja u mergaru • Melken in einem Pferch Mungitura in un mungitoio , Marija Toić-Sintić

Frauen<sup>39</sup> auf Weiden und brachten die Herde in den Pferch (*mergar*) zusammen. Indem sie »Na male, na! Doma, male doma!« und ähnliches riefen, oder kleine Steinchen warfen, beschleunigten sie ihr Zusammenkommen (*skupljanje*) im Pferch. Manche Schafe rannen von alleine in den Pferch herbei, während man einige auf der Parzelle suchen musste. Deswegen nahmen sie schon bei der Auswahl für die Fortpflanzung und fürs Melken (*za racu i za melzice*) jene, die von guten Melkschafen stammen, nach dem Prinzip 'gute Mutter, gute Tochter'. Trotzdem hatte man beim Melken manchmal auch Schwierigkeiten, weil sich Schafe so setzten, dass man sie buchstäblich halten musste. Unruhige Schafe wurden mit Strick gebunden, mit Ausrufen oder auf eine andere Weise beruhigt. Nach einiger Zeit des regelmäßigen Melkens, eine Woche bis zehn

<sup>39</sup> Melken war ausschließlich die Frauenarbeit. Vor etwa dreißig Jahren wurden Melkfrauen (*melzicarice*) manchmal durch Männer ersetzt. Die Gründe dafür waren vor allem der Mangel an weiblichen Arbeitskräften sowie das veränderte, bislang traditionelle Verständnis der Arbeitsverteilung zwischen den Geschlechtern. Junge Mädchen haben schon im Alter von zwölf Jahren begonnen, ihren Müttern beim Melken zu helfen und auf diese Weise die Arbeit zu lernen.



pecore correvarono da sole verso il recinto, altre invece andavano cercate per il pascolo. Per questo, già nel momento della scelta per l'accoppiamento e la mungitura (*za racu i za melzice*), venivano prese le bestie discendenti da esemplari accondiscendenti in base al detto „Quale madre, tale figlia.“ Malgrado ciò, talvolta durante la mungitura succedevano guai. Ad esempio, la pecora si metteva seduta (*znala se je posest*), e quindi per mungherla bisognava letteralmente tenerla in piedi. Gli animali più irrequieti venivano legati con uno spago e calmati con grida o altro. Dopo un periodo di mungitura, che durava da una settimana a 10 giorni, le bestie si adattavano e incominciavano a radunarsi davanti al recinto senza essere spronate. Le donne quindi cercavano di arrivare sempre alla stessa ora. Nel recinto le donne si mettevano sedute su di uno sgabello, con la schiena girata verso il cancello, mandando le pecore davanti a sé.

Al centro di alcuni mungitori erano sistemate delle pietre relativamente alte, dalle estremità superiori piane, che venivano usate a mo' di sedie nel corso della mungitura. Le pecore venivano munte anche da dietro e quindi bisognava fare molta attenzione affiché il latte non si sporcasce. Le donne usavano un bastone (*kućica*) munito di un uncino all'estremità per avvicinare le pecore più distanti. A mungitura terminata, la bestia veniva lasciata fuori dal recinto e la mungitrice (*melzicarica*) prendeva posto su di un altro sedile oppure spostava lo sgabello per mungerne un'altra.<sup>40</sup> Il modo di mangiare le pecore è rimasto uguale per secoli. Il latte finiva in

<sup>40</sup> Testimonianze rese da numerose donne che sin dalla più giovane età fino a più di 70 anni, hanno regolarmente svolto quest'attività. Lo facevano ogni mattina e sera, da tarda primavera sino agli inizi dell'estate. Oltre a coloro che ho citato nell'elenco dei narratori, vanno nominate le mungitrici di Aquilonia, Grmovo, Punta Croce, Stivano... con cui ho avuto modo di conversare.

prošlog stoljeća drvena *bûrca* zamijenile su *lāti* – limene posude. Treba uzeti u obzir kako i *bûrca* može biti limena, ali je manja od *lāti*. Izrađivali su ih u selima pa su ... *barba Dûme z Lubenîc ... i na Zbîćine jedèn ... su dêlali lâti ... bârba i netjâk ... su imêle proveslo i pokrof, je bilo lagje za nosit dôma*.<sup>43</sup> Dva puta dnevno muzle su do sredine lipnja ili još i kasnije. Mlijeka je postupno količinski bilo manje, ali je bilo gušće. Do sredine srpnja muzle su samo jednom dnevno. U zadnjih dvadesetak godina broj žena koje muzu i rade sir naglo pada. U većini sela danas muze tek po nekoliko žena. Kako je mladih žena koje su ostale na selu i koje se bave ovčarstvom jako malo, one koje muzu su prosječno stare 65–75 godina ili čak i starije.<sup>44</sup> Slučajan prolaznik, koji bi u vrijeme mužnje prošao pored tora, pozdravio bi *Bôh dâj srécu!* na što bi mu *melzicarica* odgovorila *Bôh dâj zdrâjve!*<sup>45</sup>

Ovčje mlijeko sadrži jako puno masnoće pa su u vrijeme mužnje imale ruke *lépo liše... měhke, ne okûri krema*.<sup>46</sup>

Mužnju na *stanovima* obavljale su dvije ili više osoba jer su stada bila velika. Torovi, često smješteni u blizini kuća, bili su dugi 8–14 te široki 1,5 do 2,5 metra. Na *stanovima* su muzli i muškarci – ovčari, a pomogla im je i *sâlarica* – žena koja je izrađivala sir [Jardas, 1946:128].

<sup>43</sup> ... *barba Dume iz Lubenica ... i jedan u Zbićini ... izrađivali su te limene posude ... stric i nečak ... imale su ručku i poklopac, lakše se nosilo kući.* – V. M. (Pernat, 1922).

<sup>44</sup> U Beleju, naselju s 50 stalnih stanovnika u 2008. godini muzlo je pet žena, u Lubenicama s 15 stalnih stanovnika tri, u Pernatu od njih 9 samo dvije (terenski zapis, 2008).

<sup>45</sup> K. R. (Belej, 1932).

<sup>46</sup> ... glatku, mekanu kožu na rukama, nije bila potrebna krema – K. K. (Lubenice, 1932).

Tage, gewöhnten sich Schafe meistens schon ans Melken und versammelten sich zur Melkzeit beim Pferch. Deshalb versuchten Melkfrauen (*melzicarice*) immer zur gleichen Zeit zu kommen. Im Pferch saßen sie an einem kleinen Stuhl, mit dem Rücken zum Tor und trieben die Schafe vor sich. In manchen Pferchen findet man in der Mitte höhere Steine mit flacher Oberfläche, auf denen man beim Melken saß. Die Schafe wurden von hinten gemolken, man sollte besonders darauf achten, dass sie die Milch nicht verunreinigen. Mit Hilfe eines Holzstocks (*kućica*) mit kleinem Haken wurden entfernte Schafe näher gezogen. Immer wenn ein Schaf fertig gemolken war, wurde es aus dem Pferch gelassen. Die Melkfrau setzte sich dann auf den nächsten Stein (oder rückte das Stühlchen).<sup>40</sup> Die Melkweise ist durch Jahrhunderte unverändert geblieben. Gemolken wurde in Holzimer (*burca*). Von 15 Schafen bekam man 4–5 l Milch ... *Petnasjt melzic namelzle četiri do pet litri mleka*.<sup>41</sup> Die Milchmenge hing von der Weidequalität ab [Jardas, 1963:117].<sup>42</sup> Die Milch wurde auf den Köpfen der Frauen

<sup>40</sup> Nach Aussagen vieler Frauen, die seit ihrer früheren Jugendzeit und bis sie siebzig und noch älter waren, regelmäßig jeden Morgen und Abend im Spätfrühling und Anfang Sommer molken. Neben jenen, die ich in der Liste der Erzähler angab, sind hier auch einige aus Orlec, Grmov, Punta Križa, Stivan usw., mit denen ich in diesen Jahren informelle Gespräche geführt habe.

<sup>41</sup> Von 15 Schafen bekam man 4–5 l Milch – V. M. (Pernat, 1922).

<sup>42</sup> Im südlichen Teil der Insel sind die Weideflächen von größerer Qualität und die Milchmenge ist größer. Messungen, die in den Jahren 1950–52 auf Schafsbetrieben auf der ganzen Insel durchgeführt wurden, bestätigen diesen Unterschied. In der Laktationszeit gibt das Schaf von Cres durchschnittlich 70 l Milch (die Werte reichen von 48 bis 90 l).



Limena posuda za mužnju  
Blecheimer zum Melken  
Recipiente di latta per la mungitura

piccole botti di legno (*burca*). Da 15 pecore si ottenevano all'incirca 4–5 l di latte (*Od petnajst melzic su namelzle četiri do pet litri mleka*).<sup>41</sup> La quantità di latte di certo dipendeva dalla qualità del pascolo [Jardas, 1963: 117].<sup>42</sup> Le donne portavano il latte a casa, trasportandolo sul capo in piccoli secchi coperti (*keblići*). Sotto il secchio ci mettevano una base circolare fatta di stoffa (*posvitek*), da sistemare tra la testa e il recipiente di legno [Bortulin, 1949:104]. Nella metà del secolo scorso, le botticelle di legno sono state sostituite da recipienti di alluminio (*late*). Entrambi venivano fabbricati nei paesi (... *barba Dume z Lubenîc ... i na Zbîćine jeden ... su delali lâti ... barba i netjâk ... su imêle proveslo i pokrof, je bilo lagje za nosit doma*.) [Jardas, 1963: 117].

<sup>41</sup> V. M. (1922), Pernata.

<sup>42</sup> Nella parte meridionale dell'isola si trovano i pascoli di qualità migliore, quindi anche le quantità di latte sono maggiori. Lo confermano le misurazioni effettuate negli anni 1950–52 nei vari abitati pastorali. Durante la lattazione, la bioccoluta chersina fornisce in media circa 70 l di latte all'anno (si va dai 48 ai 90 l).



Mlijeko iz „prve ruke“  
Milch aus der „ersten Hand“  
Latte di „prima mano“



in kleineren Eimern mit Deckel (*kebliči*) nach Hause getragen, unter die ein Tuch (*posvitek*) gestellt wurde [Bortulin, 1949:104]. Mitte des letzten Jahrhunderts wurden Holzeimer (*burca*) durch Blecheimer (*late*) ersetzt. Sie wurden in Dörfern gefertigt: »...barba Dume z Lubenic ... i na Zbićini jeden ... su delali late ... barba i netjak ... su imele proveslo i pokrov, je bilo lagje za nosit doma.«<sup>43</sup> Bis Mitte Juni oder etwas länger wurde zweimal täglich gemolken. Mit der Zeit wurde weniger Milch gemolken, doch die Milch war dicker. Bis Mitte Juli molken sie nur einmal täglich. In den letzten zwanzig Jahren geht die Zahl der Frauen, die melken und Käse machen, stark zurück. Da es auf dem Lande nur wenige junge Frauen gibt, die auch Schafzucht betreiben, sind die Frauen, die melken, 65–75 Jahre alt oder sogar älter.<sup>44</sup> Der zufällige Passant, der zur Melkzeit am Pferch vorbeiging, grüßte mit »Gott, gib uns Glück!« (*Boh daj sreću!*), worauf die Melkfrau erwiderte »Gott, gib uns Gesundheit!« (*Boh daj zdravja!*).<sup>45</sup>

Da die Schafsmilch reich an Fett ist, hatten Melkfrauen schöne, glatte... wieche Hände (*lepo glatke... meke, ne okuri kreme*), sie brauchten keine Kreme.<sup>46</sup>

Auf Schafsbetrieben waren zwei oder mehrere Personen mit dem Melken beschäftigt, denn die Herden waren groß. Pferche, oft nahe den Häusern, waren 8 bis 14 m lang und 1,5 bis 2,5 m breit. Auf Betrieben molken auch die Männer. Ihnen halfen auch *salarice*, d. h., Frauen, die Käse machten [*Jardas 1946:128*].

<sup>43</sup> V. M. (Pernat, 1922).

<sup>44</sup> In Belej, dem Ort mit 50 Einwohnern, molken im Jahr 2008 fünf Frauen, in Lubenice mit 15 Bewohnern drei, in Pernat mit 9 Einwohnern zwei. (Aufzeichnung vor Ort, 2008).

<sup>45</sup> K. R. (Belej, 1932).

<sup>46</sup> K. K. (Lubenice, 1932).

das, 1963:117].<sup>43</sup> Le donne mungevano ogni giorno 2 volte fino alla metà di giugno e anche oltre. La quantità di latte diminuiva gradualmente, ma esso diventava più denso. Sino alla metà di luglio si mungeva soltanto una volta al giorno. Nell'ultimo ventennio, il numero delle donne che mungono e producono il formaggio è in forte diminuzione.

Nella maggior parte dei paesi oggi ci sono solo alcune mungitrici. Sono poche comunque le donne rimaste nei paesi e che si occupano di pastorizia. Le mungitrici hanno in media dai 65 ai 75 anni, e anche oltre.<sup>44</sup> Colui che passava per caso vicino alla donna che mungeva, salutava dicendo „Dio doni la felicità!“ (*Boh daj sreću!*), mentre lei rispondeva „Dio doni la salute!“ (*Boh daj zdravje!*).<sup>45</sup>

Il latte pecorino contiene molti grassi. Perciò, durante la mungitura, le mani delle donne erano liscie e morbide, non c'era bisogno di alcuna crema (... *lepo glatke... meke, ne okuri kreme ...*).<sup>46</sup>

La mungitura nelle economie veniva effettuata da 2 o più persone, perché i branchi erano numerosi. Gli ovili, spesso sistemati vicino alle abitazioni, erano lunghi da 8 a 14 e larghi da 1,5 a 2,5 m. Negli abitati, pure i pastori maschi davano una mano a mungere, nonché le donne addette alla produzione del formaggio [*Jardas, 1946:128*].

<sup>43</sup> »... zio Dume di Lubenizze le faceva, e anche un signore a Zbićina, nonno e nipote costruivano le latte... tutte avevano il coperchio e la base ed erano più leggere da portare a casa.« – V. M. (1922), Pernata.

<sup>44</sup> A Bellei, località di circa 50 abitanti, nel 2008 c'erano 5 mungitrici, a Lubenizze 3 su 15, e a Pernata 2 su 9 (annotazione sul terreno, 2008).

<sup>45</sup> K. R. (1932), Bellei.

<sup>46</sup> K. K. (1932), Lubenizze.

# Sir

Kad su melzicarice mlijeko donijele kući, projedile su ga kroz čistu, bijelu gazu u veću zemljani posudu. U drugoj polovici 20. stoljeća rabile su aluminijske ili željezne posude. Ovisno o količini mlijeka, počela je izrada sira. Od većeg broja ovaca sir su radile dva puta dnevno, a od manjeg samo ujutro. Da bi usirile mlijeko u nje, ga bi stavile srišće ... juhu za udelat sir ... se stavi preša-pôko ... dve male zličice, malo se pomješa i pusti na tēplon na ugnjištu da se zgusne.<sup>47</sup> Sirište su pripremali od životinjskog želuca (*do jānca öli do kozlića*), kojeg su nakon klanja sačuvali, posolili i osušili. Od toga bi odrezali tanak komadić te ga ostavili da se namače u vodi, kojoj su dodali malo mlijeka i soli. Tu vodu – sirište bi onda dodali u mlijeko [Jardas, 1946:4].<sup>48</sup> Šezdesetih godina 20. stoljeća počeli su koristiti industrijski pripremljena sirišta koja su kupovali u tekućem obliku ili u prahu. Sirište su u mlijeko promiješale i ostavile dok se nije usirilo. To se provjeravalo tako da se u sredinu utaknuo *klatacić do smreki udelan, lepo ogūjen*<sup>49</sup> koji bi stajao uspravno ako je mlijeko bilo dobro usireno. *Sējeno mlekō bi se klatacićem dobrō razmērvilo i pōkle z rukāmi pomālo skupjālo.*<sup>50</sup>

# Käse

Nachdem Melkfrauen (*melzicarice*) die Milch nach Hause brachten, wurde sie durch eine weiße, saubere Gaze in einen größeren Tonbehälter geseiht, später (in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts) in Alu- oder Eisenbehälter. Abhängig von der Milchmenge wurde auch Käse gewonnen. Bei größerer Anzahl der Schafe wurde Käse zweimal täglich gemacht, in kleineren nur am Morgen. Zur Gerinnung der Milch gab man zwei Löffel Lab hinzu, mischte ein bisschen und ließ im Warmen, beim Herd, bis die Milch eindickte. »Serišće ... juhu za udelat sir ... se stavi presa. Poko ... dve male zličice, malo se pomeša i pusti na teplen ugnjištu da se zgusne.«<sup>47</sup> Lab wird aus dem Labmagen (vom Lamm oder Zicklein, »*do janca ili do kozlića*«) gewonnen, der nach dem Schlachten gesalzen und getrocknet wurde. Davon wurde ein dünnes Stück abgeschnitten und auf dem Teller im Wasser gelassen, dem ein bisschen Milch und Salz dazugegeben wurde. Dieses Wasser-Lab gab es der Milch hinzu [Jardas, 1946:4].<sup>48</sup> Seit den 1960-er Jahren benutzt man industrielles Lab, das flüssig oder als Pulver gekauft wurde. Lab wird zur Gerinnung in die Milch gerührt und einige Zeit ruhen gelassen. Das wurde auf die Weise überprüft, dass ein Holzrührer aus Wacholder (*klatacić do smreki ude-*

<sup>47</sup> ... srišća ... tekućine za pripremu sira metne se malo ... dvije zličice, promješa i ostavi na topлом kod ognjišta – V. M. (Pernat, 1922).

<sup>48</sup> Sirilo iz mladog janjećeg želuca, kojeg su dobro isprali izvana, nalili su ovčjim mlijekom i na otvoru zavezali. Onda su ga dobro posolili i stavili u zemljani posudu. Tekućinu koja bi izlazila kao juha uporabili bi za sirište.

<sup>49</sup> Drvena mijesalica napravljena od oguljenog drva šmrke – M. D. (Belej, 1939).

<sup>50</sup> Usireno mlijeko dobro bi se smrvilo i onda rukama polagano skupljalo i stiskalo – V. M. (Pernat, 1922).

**Sve na okupu: sir, valjkasti kalup, kamenovi  
Alles zusammen: Käse, walzige Hohlform, Steine  
C'è proprio tutto: formaggio, forma cilindrica, sassi**





Sir je bilo potrebno po cijeloj posudi mišati, a tako razmrvljen, imao je konzistenciju ukuhanе riže. Lonac se onda stavio između nogu te se prekriženim rukama pažljivo grabilo što više sira kojeg se onda stisnulo uz bok lonca da se iscijedi tekućina. Nakon toga, drugom rukom pokupio se i ostatak sira te ožimanjem i cijedenjem nastavio postupak dok nije prestala kapati voda. Bio je potreban oko jedan sat da bi se sir stisnulo i oblikovalo, vrlo oprezno da gruda ne bi napuknula [Bortulin, 1949:105]. Taj je posao iziskivao jake i čvrste ruke te puno snage da bi kompaktnu sirnu grudu mogle oblikovati u okrugli oblik. Zbog toga su djevojke u ranoj mladosti bile uglavnom promatračice te faze pripreme sira. Tako pripremljene grude dobro bi posolile te stavile u žeticu – valjkasti model, kalup. Kalupi su bile drvene visoke valjkaste posude s rupicama sa strane i na dnu da bi voda mogla otjecati. Prije četrdesetak godina, limeni kalupi postupno su zamjenili drvene. Sir su rukom ugurale u kalup te na njega postavile pokrovč i na njegu tāk i zgôra još kāmik<sup>51</sup> (težak i više od 10 kg) koji je opterećivao sir. Kasnije su sir prilikom polaganja u kalup najprije zamotale u čistu bijelu gazu. 1950-tih i 60-tih godina bolja informiranost i veća briga o higiji odrazila se u svim segmentima prerade mlijeka. Počele su raditi sir na jednostavniji

<sup>51</sup> ...poklopac na njega drveni valjak i iznad još kamen – M. D. (Belej, 1939).

*lan, lepo ugujen)*<sup>49</sup> in die Mitte gestoßen wurde, der aufrecht gestanden hat, als die Milch gut eingedickt war. Geronnene Milch wird mit dem Holzrührer gut zerbröckelt, mit den Händen langsam gesammelt und gepresst. »Sejeno mleko bi se klatačićem dobro razmrvilo i pokle rukami pomalo skupilo i stiskalo.«<sup>50</sup> Der Käse sollte im Behälter gedreht werden. So zerbröckelt war der Käse konsistent wie gekochter Reis. Der Behälter wurde zwischen Beinen gestellt. Mit überkreuzten Armen wurde möglichst viel Käse sorgfältig eingenommen und an den Rand gepresst, damit die Flüssigkeit auswindet. Danach wurde mit der anderen Hand der Rest gesammelt und man wand weiter aus, bis kein Wasser mehr tropfte. Man brauchte etwa eine Stunde, um den Käse zu pressen und aufmerksam zu formen, damit der Klumpen keinen Riss bekommt [Bortulin, 1949:105]. Diese Arbeit erforderte starke Hände und viel Kraft, um kompakten Käseklopfen in runder Form zu bekommen. Deshalb haben junge Mädchen diese Phase der Käsegewinnung meistens nur beobachtet. Der Käse wurde dann gut gesalzen und in walzige Hohlform (žetica) getan. Žetice waren hohe walzige Holzbehälter, mit Löchern seitlich und am Boden, damit das Wasser aus-

<sup>49</sup> Ein Holzrührer aus Wacholder – M. D. (Belej, 1939).

<sup>50</sup> Geronnene Milch wird gut zerbröckelt und dann mit Händen langsam gesammelt und gepresst. – V. M. (Pernat, 1922).

## Formaggio

Quando le mungitrici portavano a casa il latte, lo filtravano attraverso una garza bianca e pulita, raccogliendolo in un recipiente di argilla. Più tardi, cioè nella seconda metà del Novecento, lo stesso venne sostituito da recipienti di alluminio o ferro. Dipendentemente dalle quantità di latte, si procedeva alla produzione del formaggio, un'operazione che avveniva 2 volte al giorno per le greggi più numerose e solo al mattino per quelle minori. Per accagliare il latte, vi mettevano pressapoco 2 cucchiaini di caglio, lo mescolavano un po', lasciandolo riposare al focolare sino a quando diventava denso (... serišće ... juhu za udelat sir ... se stavi presa – poko ... dve male zličice, malo se pomesa i pusti na teplon na ugnjišču da se zgusne...).<sup>47</sup> Il caglio si preparava in casa, dall'abomaso di agnello o capretto (*do janca ili do kozlička*), che dopo la macellazione veniva salato e messo a essiccare. Ne tagliavano un pezzetto sottile e lo mettevano a mollo in un piatto, nell'acqua a cui avevano precedentemente aggiunto un po' di latte e un pizzico di sale. Il caglio così ottenuto veniva versato nel latte [Jardas

<sup>47</sup> V. M. (1922), Pernata.



Prirodna tehnologija izrade sira „po domaću“  
Natürliche Technologie der Käseerzeugung „auf  
einheimische Art“  
Tecnologia naturale della produzione di  
formaggio „alla casereccia“

način i to tako da bi ga, nakon što su ga smrvide, procijedile kroz gazu, stisnule i stavile u kalup. Sir je ostao u kalupu do drugog dana kad bi napravile novi, a prethodni sir bi ponovo posolile, stavile u valjkasti kalup nešto višeg od prethodnog – žetec. U potonji kalup slagale su sireve po četiri, pet dana tako da se najmladi sir stavio na dno, a na njega redom stariji. U žetec je moglo stati šest do osam sireva. Dnevno se sireve solilo i po dva puta okrevalo. Nakon toga su ga stavljale sušiti na drvenu policu koja je visjela u kuhiinji ispod greda [Bortulin, 1949:105].<sup>52</sup> Na drvenoj dasci sir bi često okretale dok se nije osušio. Suhog su premazale uljem i spremile u kasetu – drvenu škrinju. Svaki mjesec sir se pregledavao, čistio i ponovno premazivao uljem. Pretpostavljalos da je nakon 40-ak dana sir za upotrebu. Ujesen, nakon pravljenja vina, znale su sir na



rinnen konnte. Vor etwa vierzig Jahren wurden Holzbehälter allmählich durch Blechbehälter ersetzt. Käse wurde mit der Hand in žetica hineingeschoben, darauf wurden ein Deckel, ein Holzwalzen und ein Stein gestellt (*pokrović i na njega tak i zgora još kamik*),<sup>51</sup> auch über 10 kg schwer, um Käse zu belasten. Später wurde Käse zuerst in eine saubere weiße Gaze eingewickelt und in žetica gestellt. In den fünfziger und sechziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts wirkte sich bessere Informierung und größere Sorge um die Hygiene auf alle Arbeiten rund um die Milchverarbeitung. Man begann, den Käse auf eine einfachere Weise zu gewinnen. Nachdem der Käse zerbröckelt wurde, wurde er durch eine Gaze gesieht, gepresst, in Behälter gestellt und gedrückt und danach wurden Deckel und andere Lasten gestellt. Der Käse wurde in žetica bis zum nächsten Tag gelassen, als ein neuer gemacht wurde. Der ältere Käse wurde wieder gesalzen, in einen walzigen Behälter (žetec) gleicher Form wie žetica aber etwas höher gestellt. Hier wurden die Käse vier, fünf Tage ruhen gelassen, wobei der jüngste Käse ganz unten gelegt wurde. Die älteren wurden der Reihe nach darauf gelegt. In žetec gab es Platz für 6 bis 8 Käse. Täglich wurde der Käse gesalzen und zweimal gedreht. Danach wurde der Käse auf einem Holzgestell getrocknet, das in der Küche unter dem Balken hing,

1946:4].<sup>48</sup> Negli anni '60 del secolo scorso venne introdotto il caglio prodotto in modo industriale, che veniva acquistato liquido oppure in polvere. Andava mescolato al latte, attendendo fino a quando questo si coagulava. La cagliatura si verificava inserendo nel formaggio un cucchiaino di legno di ginepro (... *klatičić do smreki udelan, lepo ugugen...*)<sup>49</sup> che rimaneva in posizione verticale se il latte era ben raggigliato. Il latte acagliato veniva ben sbirciolato e poi gentilmente raccolto e spremuto con le mani (*Sejeno mleko bi se klatičićem dobro razmervilo i pokle z rukami pomalo skupilo i stiskalo*).<sup>50</sup> Era necessario rac cogliere il latte per tutto il recipiente, perché sbirciolato in quel modo, aveva la consistenza del riso cotto. Il recipiente veniva sistemato tra le gambe e con le mani incrociate si afferrava quanto più formaggio che si spremeva lungo i bordi del recipiente per lasciar scorrere il liquido, dopodiché si prendeva il resto con l'altra mano e spremendo e scolando si procedeva fino a quando l'acqua non gocciolava più. Per spremere e modellare la caciotta, era necessaria un'oretta.

Bisognava fare molta attenzione, affinché la forma non si screpolasse [Bortulin 1949:105]. Questo lavoro necessitava di mani resistenti e di

<sup>48</sup> Il caglio veniva ottenuto dall'abomaso di agnello, lavato per bene internamente ed esternamente, riempito di latte di pecora e legato all'estremità. Poi lo salavano e lo versavano in un recipiente d'argilla. Il liquido che ne derivava veniva usato come caglio.

<sup>49</sup> M. D. (1939), Bellei.

<sup>50</sup> V. M. (1922), Pernata.

<sup>52</sup> Kašerić je sličan škrinji, sav od dasaka samo mu je donja strana otvorena te puna prečka, a *lesica* sliči ljestvama i objesi se nad ognjište.

<sup>51</sup> Es wird ein Deckel gestellt, dann ein Holzwalzen und oben noch ein Stein. – M. D. (Belej, 1939).

kratko stavit va kebel na dropini da čapā lepi kolōr.<sup>53</sup>

Sirevi su obično bili teški od pola do najviše dva kilograma, ovisno o broju muzilica te jesu li radile jedan ili dva sira dnevno.

Do prije dvadesetak godina sir je izrađivalo gotovo svako domaćinstvo u kojem su se bavili ovčarstvom. Sir se i prodavao. Gotovo sve žene na selu, rođene u razdoblju od 1920. do približno 1940, izrađivale su sir. Danas se izradom sira bavi možda trećina tih žena i to uglavnom za vlastitu upotrebu.

Sir se jelo doma, prodavalо ili mijenjalo za neke druge namirnice. Kad bi odlazili na rad u kampānju – na imanje cijeli dan, uzeli bi užinu od ländice kruīha i fētice sīra i kakōve sūhe smōkvi.<sup>54</sup> Uvijek se jelo sir u malim komadićima pa bi tako, nakon ručka pojeli komadić sira da očiste zube.

Prasniča – sirutka koja je ostala iskoristila se tako da ju se zävrelo i udělalo skūtu – prokuhalo i procijedilo kroz blečić – čistu bijelu krpu. Od nje bi napravili skutu od koje su pripremale i štriüdel – savijaču. Skuta koju su pripremale istog dana od svježe sirutke, bila je slatka i jela bi se s kruhom. Ako je sirutke bilo malo, ostavila bi se dan-dva te nakon toga radile kiselu skutu.

Skutu su pripremale i s tjesteninom. Prasniču se i srebalo – sirutku se srkalo, pilo ili se u nju nadrobilo kruha ili palente. Ostatak tekućine, nakon pravljenja skute, bacilo bi se prasciù za hranu.

Mäslō – maslac nisu često radile jer je sir bio cjenjeniji kao namirnica pa su ga uglavnom pripremale bogatije obitelji. Zeléznicom – željeznom pobiračom nekoliko dana kupi-

[Bortulin, 1949:105].<sup>52</sup> Auf dem Holzbrett wurde der Käse häufig gedreht, bis er getrocknet wurde. Der trockene Käse wurde mit Öl geschmiert und in einer Holztruhe (*kasetta*) bewahrt. Jeden Monat wurde der Käse überprüft, gereinigt und wieder mit Öl beschmiert. Man schätzte, der Käse sei nach 40 Tagen reif. Im Herbst, als Wein gemacht wurde, wurde der Käse für eine kurze Zeit auf Weintrester in einen Behälter gestellt, damit er eine schöne Farbe bekommt (*stavit va kebel na dropini da čapā lepi kolor*).<sup>53</sup>

Der Käse wog normalerweise vom halb bis maximal 2 kg, abhängig von der Zahl der Melkschafe und davon, ob ein oder zwei Käse täglich gemacht wurden.

Bis vor etwa zehn Jahren wurde Käse in fast jedem Haushalt gewonnen, der Schafszucht betrieb. Käse wurde auch verkauft. Fast alle Frauen, geboren von 1920 bis etwa 1940, die auf dem Lande blieben, produzierten Käse. Heute machen es etwa ein Drittel der Frauen, vor allem nur für den Eigenverbrauch.

Der Käse wurde zu Hause gegessen, verkauft oder gegen andere Lebensmittel eingetauscht. Arbeitete man den ganzen Tag auf kampanja, dann nahm man ein Stück Brot, etwas Käse und manch trockene Feige mit (*landicu kruha ifeticu sira i kakovu suhu smokvu*).<sup>54</sup> Käse wurde immer in kleinen Stücken gegessen, so daß man z. B. nach dem Mittagessen ein Stück Käse, um Zähne zu putzen.

molta forza per modellare il formaggio in caciotte. Per questo motivo, le ragazze giovani erano soprattutto osservatrici durante questa fase del processo di lavorazione del formaggio. Le palle modellate andavano salate a dovere e messe in forme cilindriche, cioè in alti recipienti di legno (*žetice*) con dei fori al lato e sul fondo per lasciar passare l'acqua ancora rimasta. Circa 40 anni fa, i recipienti di alluminio hanno completamente sostituito quelli in legno. Le donne inserivano il formaggio nella forma, spingendolo con le mani, poi lo chiudevano col coperchio su cui ponevano un sasso (... *pokrović i na nje-ga tak i zgora još kamik...*)<sup>51</sup> che poteva pesare più di 10 kg. Successivamente, prima di mettere il formaggio nel recipiente cilindrico, lo avvolgevano in una garza bianca e pulita. Negli anni '50 e '60 del XX secolo, una maggiore diffusione delle informazioni e un'altrettanto maggiore cura dell'igiene influirono su tutti i segmenti relativi alla produzione del latte. Le donne incominciarono a semplificare la procedura di ottenimento del formaggio. Dopo averlo sbriolato, lo filtravano attraverso la garza, lo spremevano e lo mettevano nel recipiente cilindrico, coprendolo e ponendovi sopra la pietra. Il formaggio vi rimaneva fino al giorno dopo, poi veniva salato e sistemato in un altro recipiente cilindrico più alto del primo (*žetec*). Qui le forme di formaggio venivano poste l'una sopra all'altra, per 4–5 giorni, di modo che il formaggio più giovane stava sempre sul fondo e quelli stagionati sopra. Il suddetto recipiente poteva contenere da 6 a 8 forme di formaggio. I formaggi andavano salati e girati 2 volte al giorno.

Poi venivano messi a essiccare su di un scaffale di legno che pendeva sulla parete della cucina, sotto le travi [Bortulin 1949:105].<sup>52</sup> Il formag-

<sup>52</sup> Kašerić ist ähnlich wie ein Schrein, gänzlich aus Brettern, nur die untere Seite ist geöffnet und voll von Schnithölzern. Lesica ähnelt der Leiter und wird über den Herd gehängt.

<sup>53</sup> ... auf Weintrester in einen Behälter gestellt, damit er eine schöne Farbe bekommt. - R. M. (Belej, 1924).

<sup>54</sup> Ein Stück Brot, etwas Käse und manch trockene Feige. – K. R. (Lubenice, 1920).

<sup>51</sup> M. D. (1939), Bellei.

<sup>52</sup> Il kašerić, lo scaffale dove venivano sistemati i formaggi, era una specie di armadio a scaffali fatto di tavole di legno, la cui estremità inferiore rimane aperta, invece la lesica assomigliava a una scala a pioli e veniva appesa sopra il camino.



Pregledavanje i čišćenje sira • Überprüfen und Reinigen des Käses • Controllo e pulitura del formaggio

le su skôrop – vrhnje. Miješale su ga drvenom žlicom dok se ne bi napravila gruda koju su onda kuhalo. Maslac su pohranjivale *va bôci do stékla, va veltrinu, to se je po zimë jel.*<sup>55</sup>

Od mljeka zadnjih mužnji ponekad su pripremale *bôno, mlekò kunservâno* – konzervirano mljeko.

Takvo je mljeko bilo gusto, ali ga je bilo manje pa nisu od njega radile sir. Prikupljenu količinu mljeka stavile bi u posudu te promiješale sa šećerom i kuhalo. Uz stalno mijehanje, nekoliko sati bi kuhalo mljeko dok *ne zgusne*. Spremali su ga u staklenke i trošili

Das restliche Lab (*prasnica*) wurde gekocht und durch ein reines weißes Tuch geseiht, um daraus Molke zu gewinnen, aus der Strudel gemacht wurde. Molke, die am gleichen Tag von frischem Lab gemacht wurde, war süß und wurde mit Brot gegessen. Als wenig Lab geblieben ist, wurde es ein, zwei Tage ruhen gelassen und die daraus gewonnene Molke war sauer. Molke wurde auch mit Nudeln zubereitet. Das restliche Lab wurde auch getrunken, oder man brockte Brot oder Polenta hinein. Die restliche Flüssigkeit nach der Molkegegewinnung warf man den Schweinen.

Die Butter wurde nicht so oft gemacht, denn der Käse war als Lebensmittel wertvoller und konnte auch verkauft werden. Sie wurde selten

<sup>55</sup> ...staklenoj boci, spremile u ormar, jeli bi ga preko zime – K. R. (Lubenice , 1920).

gio andava spesso girato fino a quando non si era asciugato a sufficienza, dopodiché veniva spalmato con l'olio e salvato in uno scrigno di legno (*kaseta*). Ogni mese lo si controllava, ripuliva e ungeva di nuovo. Dopo una quarantina di giorni era considerato maturo e pronto per essere consumato. In autunno, dopo la produzione del vino, i formaggi venivano messi sulla vinaccia, affinché prendessero un bel colorito (... *stavit va kebel na dropini da čapa lepi kolor...*).<sup>53</sup>

Le caciotte pesavano di regola da 0,5 a 2 kg, il che dipendeva dal numero delle mungitrici e da quante volte al giorno (una o due) venivano prodotti.

Fino a una ventina d'anni fa, quasi ogni famiglia che si occupava di pastorizia produceva il proprio formaggio, che veniva anche venduto. Lo facevano quasi tutte le donne nate tra il 1920 e il 1940 che sono rimaste a vivere nei paesi. Oggi lo fa eventualmente  $\frac{1}{3}$  di esse, perlopiù per uso familiare.

Il formaggio andava consumato a casa, venduto o veniva barattato con altre merci. Quando si andava a lavorare sui campi (*kampanja*), si prendeva da mangiare una fetta di pane e formaggio e qualche fico secco (... *landice kruha i fetice sira i kakove suhe smokvi...*).<sup>54</sup> Il formaggio si mangiava tagliato in piccoli pezzetti. Ad esempio, dopo il pranzo, se ne prendeva un paio „per pulire i denti“.

Il siero del latte (*prasnica*) che rimaneva veniva usato per ottenere la ricotta. Si metteva a bollire e si filtrava attraverso uno straccio bianco e pulito. Con la ricotta le donne preparavano lo strudel (*štrudel*). Quella preparata lo stesso giorno con il siero fresco era dolce e si mangiava col pane. Se c'era poco siero e la ricotta si produceva 2 giorni dopo, diventava acida. Si preparava anche con la pasta. Il siero si beveva (*Prasnicu se*

<sup>53</sup> R. M. (1924), Bellei.

<sup>54</sup> K. R. (1920), Lubenizze.

u zimsko vrijeme. Pripremile bi ga u malim količinama jer je šećer bio skup. *Bimo ståvili zlicu takovoga mlekå va kafè ... je bilo sila boje kafè*.<sup>56</sup> Ovako pripremljeno mlijeko naročito se svidalo djeci.

Ovčje mlijeko se nije pilo, od njega se uglavnom pravio sir. Za piće i ostale potrebe u kuhinji, koristili su kozje mlijeko. Svaka obitelj u ruralnim naseljima obično je imala kuzu ili više njih.

Danas, to je razdoblje do dvadesetak godina unatrag, maslac i *bôno* se gotovo više ne rade zbog zahtjevnosti posla i starosti mljekarica.

<sup>56</sup> Stavili bismo žličicu takvog mlijeka u kavu – R. M. (Belej, 1924).

#### Gastronomski ambijent sira: sir kao suvenir Gastronomisches Ambiente des Käses: Käse als Andenken Ambiente gastronomico del formaggio: formaggio come ricordo



gemacht, mehr in reicherer Familien als in denen mit kleineren Herden. Mit einem Eisenlöffel (*zeleznička*) wurde die Milch morgens und abends ein paar Tage abgerahmt, mit einem Holzlöffel zum Zusammenballen gemischt, dann gekocht, um daraus Butter zu gewinnen, die in Glasbehältern im Schrank bewahrt und im Winter gegessen wurde (*va boci do stekla va veltrinu da se je po zime jelo*).<sup>55</sup>

Von der Milch am Ende der Melkzeit bereiteten Frauen manchmal konservierte Milch (*bono, mleko konservano*) zu. Solche Milch war dick, aber da es sie wenig gab, wurde daraus kein Käse gemacht. Die Milch wurde mit Zucker durch ständiges Rühren ein paar Stunden gekocht, bis sie eindickt. Sie wurde in Glasbehältern bewahrt und im Winter benutzt. Sie wurde in geringen Mengen zubereitet, denn auch Zucker war teuer. Einen Löffel dieser Milch gab sie in den Kaffee dazu, da schmeckte er besser. »*Bimo stavili zlicu takovoga mleka va kafe ... je bilo sila boje kafe!*«<sup>56</sup> Kinder mochten solche Milch besonders.

Die Schafsmilch wurde nicht getrunken, daraus wurde vor allem Käse gemacht. Zum Trinken und in der Küche benutzte man Ziegenmilch. Jede Dorffamilie hatte gewöhnlich auch eine oder mehrere Ziegen.

In den letzten zwanzig Jahren werden Butter und *bono* (konservierte Milch) fast nicht mehr gemacht. Als Grund nennt man anspruchsvolle Arbeit und hohes Alter.

*i srebalo.*), vi si sbriciolavano dentro il pane o la polenta. Il resto del liquido, rimasto dopo aver ottenuto la ricotta, si buttava ai porci.

Il burro (*maslo*) non si produceva spesso, perché il formaggio era più pregiato e si poteva vendere. Lo facevano raramente, quasi sempre nelle famiglie più abbienti. La panna (*skorop*) veniva raccolta con un cucchiaio di ferro (*zeleznička*) al mattino e alla sera. Poi veniva mescolata col cucchiaio di legno, fino a che si otteneva una palla che veniva messa a cuocere. Il burro andava custodito nelle credenze in vasi di vetro e si consumava durante i mesi invernali (... *va boci do stekla va veltrinu to se je po zimi jelo*...).<sup>55</sup>

Dal latte delle ultime mungiture talvolta si preparava il latte condensato (*bono, mleko konservano*). Era molto denso e le quantità erano minime, quindi non si usava per fare il formaggio. La crema raccolta veniva messa in un recipiente, mescolata con lo zucchero e bollita per un paio d'ore, fino a che non diventava densa. Andava custodita in vasi di vetro e usata durante i mesi invernali. Si preparava in minime quantità, perché lo zucchero costava tanto (*Bimo stavili žlicu takovoga mleka va kafe... je bilo sila boje kafe!*).<sup>56</sup> Il latte preparato in questo modo era una prelibatezza per i bambini.

Il latte di pecora non si beveva, dato che serviva prevalentemente per ottenere il formaggio. Invece il latte di capra si beveva e veniva usato per le altre necessità in cucina. Ogni famiglia possedeva almeno una capra. A partire da una ventina d'anni fa, il burro e il latte conservato non si producono quasi più, perché si tratta di un'attività troppo impegnativa, vista l'avanzata età di chi lo faceva.

<sup>55</sup> K. R. (Lubenice, 1920).

<sup>56</sup> Einen Löffel dieser Milch gab sie in den Kaffee dazu. - R. M. (Belej, 1924).

<sup>55</sup> K. R. (1920), Lubenizze.

<sup>56</sup> »Ne mettevamo un cucchiaio nel caffè ... il caffè era molto più gustoso!« – R. M. (1924), Bellei.



## Strig i vuna

Ovce su strigli jednom godišnje, prije ljetnih vrućina, u drugoj polovini svibnja i u lipnju. Taj posao nije se mijenjao stoljećima, tek zadnjih desetak godina na otoku počeli su se koristiti i električnim škarama koje ubrzavaju strig.

Kako je većina stanovnika imala manja stada, taj posao su vlasnici obavljali sami u obitelji ili uz pomoć susjeda, kojima su užvraćali na isti način. Kod većih stada, npr. na *stanovima* ili poneki ovčari iz Orleca, pozvali bi u pomoć težake *na žurnâdu* ili je pomoći bila nagrađena tek ručkom. Zajednički je bio i strig ovaca koje pasu *na komunâde* – zajedničkom pašnjaku koji tako dobiva i obilježja društvenog događanja.

Prije striga bi ovce smjestili u parcele u kojima nije bilo previše grmlja i smreke tako da u vuni ne bude puno iglica i grančica.

U ranu zoru ovce se potjeralo u mergare. Velika stočarska imanja imala su mergare podijeljene na manje *strigare* za strig (striženje) i *przgare* (*perzgale*) za smještaj janjaca. Strig velikog broja ovaca potrajavao bi duže pa su, da bi se zaštitili od sunca, ukoliko nije bilo prirodne sjene, napravili improviziranu zaštitu. Za manja stada striglo se više dana, što znači

## Schur und Wolle

Schafe werden einmal jährlich, vor Sommerhitzen in der zweiten Maihälfte und im Juni geschoren. Diese Arbeit ist durch Jahrhunderte gleich geblieben, erst in den letzten zehn Jahren werden auf der Insel auch elektrische Scheren benutzt, die die Schur beschleunigen.

Da die meisten Bewohner hier kleinere Herden hatten, schoren die Besitzer ihre Schafe selbst oder mit Hilfe der Nachbarn, denen sie auch halfen. Bei größeren Herden, z. B. auf Schafbetrieben oder von einigen Schäfern aus Orlec wurden Tagelöhner (*težaki na žurnadi*) geholt. Manchmal bekamen die Tagelöhner Mittagessen für die geleistete Arbeit. Gemeinsam wurden auch Schafe geschoren, die auf der Dorfweide (*komunada*) weideten, was zum Gesellschaftsereignis wurde.

Vor der Schur wurden Schafe auf Parzellen mit weniger Gebüsch und Wacholder getrieben, damit es in Wolle nicht viele Nadeln und Zweigchen gibt.

Frühmorgens wurden Schafe in den Pferch getrieben. Auf großen Schafbetrieben (*stani*) waren Pferche in kleinere *strigar*, wo geschoren wurde, und *przgari* (*perzgali*),

## Tosatura e Lana

Le pecore si tosavano una volta all'anno, prima delle calure estive, cioè nella seconda metà di maggio e a giugno. Quest'attività non è cambiata nei secoli. Appena una decina di anni fa sono stati introdotti i rasoi elettrici che accelerano la tosatura.

La maggior parte degli abitanti dell'isola possedeva greggi piccole. Di conseguenza, i proprietari effettuavano la tosatura da soli, nell'ambito della famiglia, o con l'aiuto dei vicini. Nel caso di branchi più numerosi, negli abitati dei pastori o nel caso di alcuni pastori di Aquilonia, venivano chiamati i contadini pagati alla giornata (*težaki na žurnadi*), oppure soltanto con un pranzo. La tosatura diveniva un'attività comune per le bestie che pascolavano sui terreni di proprietà comune (*komunade*) e aveva le caratteristiche di avvenimento sociale vero e proprio.

Prima della tosatura le pecore andavano sistamate negli appositi lotti senza troppi cespugli per evitare che ramoscelli e aghi s'infissassero nel velluto.

All'alba gli animali venivano radunati nei recinti. Nei grossi possedimenti agricoli i recinti erano divisi in piccole aree in cui avveniva la tosatura (*strigari*) e in quelle dove si portavano gli agnelli (*przgari*, *perzgali*). Quando le pecore erano numerose, l'operazione durava più a lungo e c'era bisogno di ripararsi dal sole. Se non c'era qualche albero, si tiravano su delle protezioni improvvisate. Nelle greggi meno numerose, la tosatura si effettuava „di passaggio“ in varie giornate e in diverse parcelle. In pratica si sbrigavano da 10 a 20 capi al mattino o la sera, cioè quando il caldo non era insopportabile.



Pripreme za strig • Vorbereitungen zur Schur  
Preparativi per la tosatura, Mate Toić-Sintić,  
Lozнати

wo Lämmer waren, geteilt. Bei großer Anzahl der Schafe dauerte das Scheren länger, so dass sie, um sich vor der Sonne zu schützen, falls es keinen natürlichen Schatten (größeren Baum neben dem Pferch) gab, einen improvisierten Schutz bauten. In kleineren Herden wurde die Schur nebenbei in mehreren Tagen gemacht, so dass auf verschiedenen Parzellen je ein paar Schafe (10 bis 20) täglich, frühmorgens oder gegen Abend, als Hitzen nachließen, geschoren wurden.

Scheren (*nožice*) wurden aus einem Stück Eisen gemacht. Die Schenkel sind gebogen und verbunden [Vinščak, 1989:84].<sup>57</sup> Zu Hause hatten sie mehrere Scheren, die von Generationen von Schäfern verwendet wurden. Sie wurden in Cres oder Lošinj gekauft, oder von den Seeleuten von ihren Reisen, z. B. aus der Türkei gebracht. Man kümmerte sich besonders um sie. Vor der Schur sollten sie gut geschrägt werden. Solch vorbereitete Schere wurden mit Spitzen in Maiskorn (*glavica do fermentuna*) gestochen, um die Schenkel wurde ein Strick gewickelt, mit dem man bei der Schur die Schafsbeine band. Nach der Schur beschmierte man die Scheren am besten mit Schweinefett und bewahrte sie geöffnet.<sup>58</sup>

Die Schur war ausschließlich eine Männerarbeit, die Jungen im Frühalter von den Erwachsenen zu lernen begannen. Die Jungen reichten (*su podavalí*) zuerst die Schafe, im

Le forbici (*nožice*) erano realizzate da un unico blocco di ferro con i bracci uniti e semplici [Vinščak, 1989:84].<sup>57</sup> In ogni casa c'erano alcune paia di forbici che venivano usate da generazioni di pastori. Le acquistavano a Lussino o a Cherso, talvolta le portavano i marittimi dai loro viaggi, ad esempio dalla Turchia. Particolare attenzione andava prestata alla loro cura e prima della tosatura venivano accuratamente affilate. Poi le punte s'infilavano nei capi del frumento (*glavica do fermentuna*), mentre i bracci venivano avvolti dallo spago il quale, durante la tosatura, andava usato per legare le zampe degli animali. A operazione terminata, le forbici dovevano essere spalmate con grasso di maiale prima di venir salvate con i bracci aperti.<sup>58</sup>

La tosatura era un lavoro esclusivamente maschile che i ragazzi imparavano dagli uomini adulti. I giovani all'inizio non facevano altro che portare (*podavat*) la bestia al punto in cui sarebbe stata tosata, mentre a 15 anni incominciavano a tosare. Negli ultimi 30 anni hanno iniziato a farlo anche alcune donne.

Quando le pecore vengono radunate nel recinto, inizia la tosatura in serie. Prima si taglia il pelo sulla pancia, poi all'animale vengono incrociate le zampe e legate con un pezzo di spago. Segue la tosatura dalla coda verso la testa, prima da un lato e poi dall'altro. Per ultimi vengono tosati la coda e il capo. Quando si tosava un grande numero di pecore, s'incominciava con quelle da mun-

<sup>57</sup> Diese Art der Schere brachten, nach Meinung der Archäologen, im zweiten Jahrhundert v. Ch. die Kelten den Illyren. Die gleiche Art wird im ganzen Balkan und im Kaukasus benutzt. Sie behält fast vollständig die Form der ersten Schere überhaupt. Sie datiert in die späte Eisenzeit, Latènezeit, und wurde in La Tene in der Schweiz gefunden [Smerdel, 1989:96].

<sup>58</sup> K. G. (Belej, 1932).

<sup>57</sup> Secondo gli archeologi, nel II secolo a. C. questo tipo di forbice è stato tramandato dai Celti agli Illiri e viene usato in tutta l'area balcanica e nel Caucaso. Assomiglia in modo impressionante alla forbice primordiale. Risale alla tarda età del ferro ed è stata ritrovata nella località di La Tene in Svizzera [Smerdel, 1989:96].

<sup>58</sup> K. G. (1932), Bellei.

da su strigli u različitim parcelama po nekoliko (10 do 20) ovaca dnevno u ranim jutarnjim satima ili predvečer.

Škare za strig – *nožice* izrađene su od jednog komada željeza, kraci su svedeni i spojeni [Vinščak, 1989:84].<sup>57</sup> U kući su imali po više pari škara koje su koristile generacije ovčara. Kupovali su ih u Lošinju ili Cresu, ponekad su ih donosili i pomorci sa svojih putovanja, npr. iz Turske. Vodila se posebna briga o njima pa ih je prije striženja vrijedilo dobro nabrusiti. Tako pripremljene vrškovima su uboli u *glaviču do fermentunā* – klip kukuruza, a krakove omotali konopcem kojeg su kod striženja rabili za vezanje nogu ovaca. Nakon striga, škare je najbolje bilo premazati svinjskom mašću te otvorene spremiti.<sup>58</sup>

Strig je isključivo muški posao kojeg su dječaci u ranoj mladosti počeli učiti od starijih. Dječaci su najprije *podavali* – dodavali ovce te s 15 godina počeli i strići. Zadnjih je tridesetak godina u tom poslu aktivna i poneka žena.

Kad ih skupe u mergaru, ovce počinju šišati po redu. Najprije podšišaju predio trbuha te ovci u križ vežu noge komodom konopa. Nakon toga strižu od repa prema glavi jednu stranu, okrenu ovcu i završe drugu stranu. Na kraju podšišaju rep i glavu. Kad su strigli veći broj ovaca, najprije su bile na redu ovce koje su muzli, nakon toga jalove ovce pa janjci. Poneka ovca bude i nemirna pa se zbog toga,

Alter von 15 Jahren begannen sie auch mit der Schur. In den letzten dreißig Jahren nehmen an dieser Arbeit auch einige Frauen teil.

Als die Schafe im Pferch zusammengebracht wurden, begann man, sie der Reihe nach zu scheren. Zuerst wurden Schafe am Bauch geschoren, die Beine wurden gekreuzt mit Strick gebunden. Weiter wurde eine Seite vom Schwanz bis zum Kopf geschoren, danach wurde das Schaf umgedreht, damit man die andere Seite scheren konnte. Zum Schluss wurden auch der Schwanz und der Kopf geschoren. Bei der größeren Anzahl der Schafe wurden zuerst die Melkschafe geschoren, dann unfruchtbare Schafe und Lämmer. Manch ein Schaf war unruhig, so konnte es passieren, dass es bei der Schur verletzt (*ofca se zastrize*) wurde.

Manchmal passierte se wegen mangelnder Aufmerksamkeit. Auf die Wunde brachte man ein wenig Erde auf, um die Blutung zu stoppen und Bremsenangriffe zu verhindern. Es ist eine anstrengende Arbeit, abhängig von der Erfahrung und Fertigkeit des Schäfers, aber auch vom Schaf. So benötigte man für ältere, schwach bewachsene (*slabo podrašcene*)<sup>59</sup> Schafe von 5 bis 15 Minuten. Diejenigen, die schnell bei der Schur waren, waren geschätzt. Die Schafwolle blieb in einem Stück. Da auf die Sauberkeit der Wolle nicht so viel Wert gelegt wurde, legte man das Schaffell auf den Boden, drehte die Ränder

gere, seguite dalle bestie sterili e dagli agnelli. Talvolta succede che l'animale è irrequieto e si risschia di fargli male (*ofca se zastrize*). Se ciò dovesse accadere, sulla ferita si mette un po' di terra per fermare l'eventuale emorragia ed evitare l'attacco delle mosche. La tosatura è un'operazione che richiede esperienza e abilità e dipende sia dalla bravura del pastore che dalla pecora. Per tosare una bestia anziana ricoperta di vello vecchio (*slabo podrašcena*),<sup>59</sup> servono da 5 a 15 minuti. Erano molto rispettati coloro che si distinguevano per la velocità con cui effettuavano l'operazione. Il vello rimane un pezzo unico. Non si dava molta attenzione alla pulizia della lana, quindi posavano il vello per terra, ne arrotolavano i lati e ne facevano un nodo. Così preparato, il vello si portava a casa.

<sup>59</sup> L'espressione 'pecora ricoperta di vello nuovo' era usato nei confronti degli animali che avevano un vello nuovo, soffice e morbido, cresciuto sotto quello vecchio. Ciò rendeva la tosatura più facile e rapida. Le bestie anziane, nonché quelle in fase di allattamento, di solito non appartenevano a questa categoria, ma se continuava a far freddo, la quantità di vello nuovo era scarsa. Di conseguenza, anche la tosatura risultava più difficile.« – R. N. (1960), Belje.

Rutinski strig već desetljećima  
Jahrzehnten lange routinierte Schur  
Tosatura di routine già da decenni



<sup>57</sup> Ovaj tip škara, po mišljenju arheologa, Ilijima su u 2. stoljeću prije naše ere donijeli Kelti. Isti tip upotrebljava se na cijelom području Balkana i na Kavkazu. Takav tip, skoro do izvanredne sličnosti, zadržao je oblik prvih škara općenito. Potonje su datirane u kasnije željezno doba, u latensko razdoblje, prema nalasku u La Tene u Švicarskoj. [Smerdel, 1989:96].

<sup>58</sup> K. G. (Belej, 1932).

<sup>59</sup> *Podrašcena ovca* – dichte Wolle bis zur Haut erschwerte die Schur. Gut bewachsene Schafe hatten neue, weiche und lockere Wolle unter der alten Wolle, und man konnte leichter und schneller scheren. Ältere Schafe und die, die Lämmer noch saugten, waren weniger bewachsen, doch als es noch immer kalt war, waren die Schafe weniger *podrašcene*, und die Schur war schwieriger – R. N. (Belej, 1960).



Češljanje vune grabunom  
Zupfen der Wolle  
Scardassatura della lana

ili zbog nedovoljne pažnje, dogodi da ju se *zastriže* – poreže. Na ranu tada stavljaju malo zemlje da zaustave krvarenje i spriječe napade muha. Premda je to dosta naporan posao, učinak ovisi o iskustvu i vještini ovčara, ali i o ponašanju ovce. Za strig starije ovce koja je bila *slabo podrašćena*,<sup>59</sup> potrebno je pet do petnaest minuta. Ovčari koji su se isticali brzinom u tom poslu bili su cijenjeni. Runo treba ostati u jednom komadu. Kako na čistoću vune nisu polagali previše pažnje, runo su polagali na tlo, vanjske dijelove su uvrnuli, hrvatajući krajeve te ga nategnuli i napravili uzao. Tako pripremljena vuna nosila se kući.

Na stanovima je vrijeme striženja bilo i vrijeme kada su dijelili prihode za prošlu godinu. Glavni ovčar – *bravār* je dobivao trećinu ostrižene vune [Imamović, 1987:81]. Od

<sup>59</sup> *Podrašćena ovca* – kad bi gusta vuna bila do same kože, striženje je bilo jako teško. Dobro *podrašćene* ovce imale su novu, mekanu i rahlju mladu vunu ispod stare (uz kožu) pa je tako bilo škarama lakše i brže šišati. Starije ovce i one koje su janci još sisali obično su bile *slabo podrašćene*, ali ako je vrijeme još uvijek bilo hladno sve ovce bile su slabije *podrašćene* pa je strig bio teži – R. N. (Belej, 1960).

ein, spannte das Schaffell und machte einen Knoten. Auf solch eine Weise vorbereitet, wurde das Schaffell nach Hause getragen.

Die Schurzeit war auf den Schafsbetrieben auch die Zeit, als Erträge für das Vorjahr verteilt wurden. Jeder Pächter, bzw. Verwalter des Betriebes erhielt somit auch ein Drittel der geschorenen Wolle [Imamović, 1987:81].<sup>60</sup> Von einem Schaf bekam man etwa 1 kg Wolle. Die Wolle hatte im 19. und in der ersten Hälfte des 20. Jh. ihren Marktwert, besonders wichtig war sie auch für die Selbstversorgung der Haushalte. Auch die Tracht der ganzen adriatischen Küstenregion beruht auf Wollgewebe, der endgültige Durchbruch der Konfektionskleidung erfolgte erst im 20. Jh., besonders nach dem 2. Weltkrieg [B. Gottthardi Pavlovsky, 2000:98].

Wolle, die später im Haushalt benutzt wurde, wurde zuerst vom Müll: Nadeln, Blättern, und Zweigchen befreit. So gereinigte Wolle wurde einige Stunden mit kochendem Wasser gewaschen, gut ausgespült und in der Sonne abgetrocknet. Gewaschene Wolle wurde dann gekämmt (*grabunat*), manchmal auch mit Händen bearbeitet. *Grabuni* sind eine Art Hilfsmittel für die Verarbeitung der Wolle, die später für Fertigung von Matratzen (*šramaci*) benutzt wurden. An zwei Stücken der festen Kuhhaut (*korama*, etwa 30×30 cm groß) sind gleichmäßig gekrümmte Spitzen (*željezne kućice*) befestigt. Ein Stück Haut wird an dem gebogenen Ende eines ungefähr 1 m langen Brettes befestigt. Das andere Stück Haut wird an einem kürzeren Brett befestigt, das so groß wie das Stück Haut ist und am anderen Ende einen Griff hat. Die Richtung der

<sup>60</sup> In Statuten von Cres wurde nach Vorschriften die geschorene Wolle auf Schafsbetrieben im Verhältnis 3:1 zugunsten vom Besitzer der Herde geteilt. Früher schor jeder seine Schafe.

Negli abitati, il periodo della tosatura corrispondeva a quello in cui si dividevano i profitti dell'anno precedente. Il mugnano otteneva 1/3 della lana tosata [Imamović, 1987:81].<sup>60</sup> Da ogni pecora se ne ricavava circa 1 kg. Nell'Ottocento e nella prima metà del Novecento, la lana deteneva un valore sul mercato ed era particolarmente importante per la sopravvivenza delle famiglie. »I costumi tradizionali di tutta la zona adriatica si basavano sulla tessitura della lana. L'introduzione definitiva degli abiti confezionati avvenne soltanto nel secondo dopoguerra.« [B. Gotthardi -Pavlovsky, 2000:98].

Prima di elaborare la lana per le necessità familiari, le donne la ripulivano da aghi, ramoscelli e foglie, dopodiché la lavavano con acqua bollente per alcune ore, la sciacquavano e la lasciavano asciugare al sole. Si procedeva poi all'operazione della scardassatura (*grabunat*). La lana scardassata veniva usata per i materassi (*šramaci*). Su 2 pezzi di corame (*korama*) delle dimensioni di circa 30×30 cm, venivano fissati a distanze regolari degli uncini di ferro (*željezne kućice*). Una parte del vello andava fissata su una tavola dalle estremità arrotondate, lunga circa 1 m. Un'altra parte era fissata a una tavola dalle dimensioni identiche al pezzo di corame menzionato in precedenza, però più corta e con un manico dall'altra parte. La direzione dell'uncino doveva essere opposta alla parte inferiore dello scardasso. La lana asciugata si metteva sugli uncini dello scardasso più lungo, ci si sedeva agli estremi e si scardassava la lana con la parte più corta dello scardasso.<sup>61</sup> I pastori più

<sup>60</sup> In base alle disposizioni degli statuti di Cherso, la lana tosata negli abitati si divideva in proporzioni 3:1 a favore del padrone del gregge. Precedentemente, ogni parte tosava le proprie bestie.

<sup>61</sup> M. D. (1939), Bellei.

jedne ovce dobivalo se oko 1 kg vune. U 19. pa do polovice 20. stoljeća vuna je imala dobru tržišnu vrijednost, posebno je bila važna za samoopskrbu domaćinstva. I sama nošnja čitavog jadranskog područja počiva na vunenom tkanju, a definitivni prođor konfekcijske odjeće uslijedio je tek u 20. stoljeću, a naročito po II. svjetskom ratu [Pavlovsky, 2000:98].

Vunu, koju su kasnije upotrebljavale u domaćinstvu, žene su najprije očistile od krunog smeća – iglica, lišća i grančica. Tako očišćena vuna prala se vrelom vodom nekoliko sati, dobro isprala, te sušila na suncu. Oprana vuna se potom *grabunala* – češljala. *Grabuni* su pomagala u preradi vune koje su koristili za izradu *štramāca* – madraca. Na dva komada *korāma* – čvrste krvlje kože, veličine oko 30×30 cm, u pravilnim redovima pričvršćene su *železne kućice* – zakriviljeni šiljci. Jedan komad kože zabije se na dasku dužine oko jedan metar, a drugi na kraću dasku iste veličine kao koža, s drškom na drugoj strani. Pravac šiljka suprotan je donjem dijelu *grabuna*. Osušenu vunu stavi se na šiljke dužeg *grabuna*, sjedne se na kraj te drugim, odnosno kraćim dijelom *grabuna*, izvlači vunu.<sup>60</sup> Spretniji su ovčari *grabune* izradivali kući, međutim šiljke su nabavljali u Cresu. Do prije deset godina još su neke žene *grabunale* – izvlačile vunu za svoju upotrebu ili onima koji su izradivali madrace.

Grublju vunu, ponegdje nazivanu *strunava* ili *vlasna* upotrebljavali su za izradu

<sup>60</sup> Prema pričanju M. D. (Belej, 1939).

**Uvijek raspoložena Krista Kuljanić, Lubenice  
Immer gutgelaunte Krista Kuljanić, Lubenice  
Krista Kuljanić di Lubenizze sempre di buon  
umore**

Spitze ist dem unteren Teil von *grabun* entgegengesetzt. Die getrocknete Wolle stellte man an die Spitzen des längeren *grabun*, setzte sich ans Ende und zog die Wolle mit dem anderen kürzeren Teil heraus.<sup>61</sup> Geschicktere Schäfer machten *grabuni* zu Hause, wobei sie Spitzen in Cres besorgten. Bis vor zehn Jahren gab es noch Frauen, die Wolle für eigenen Gebrauch oder für andere, die Matratzen machten, herauszogen (*grabunat*).

Aus Grobwolle (*strunava* oder *vlasna*) [Jardas, 1964:132] machte man Steppdecken (*šramaci*). Wolle, die später für Kleidung benutzt wurde, musste besser vorbereitet werden, z. B. auf Hecheln (*gargaše*). Es handelt sich um zwei dünnere Holzschielen, ungefähr 20×25 cm groß, eine als Schaufelchen mit Händchen und die andere mit einem kleineren Griff. Sie sind mit dicker Haut durchgesteppt, in die dünne, gekrümmte Spitzen eingeschlagen sind. Die Wolle wurde auf den längeren Teil gestellt. Dann zog man mit dem

<sup>61</sup> M. D. (Belej, 1939).



abili costruivano gli scardassi a casa, procurandosi gli uncini a Cherso. Fino a una decina d'anni fa, alcune donne scardassavano la lana per i propri bisogni, ma anche per coloro che fabbricavano i materassi.

Talvolta la lana veniva elaborata a mano. Quella rossa (*strunava* o *vlasna*) si adoperava per i materassi [Jardas, 1964:132], invece quella usata per l'abbigliamento doveva essere lavorata con più attenzione e scardassata (*gargašati*) meglio. Gli scardassi o cardi che venivano usati in quei casi erano 2 tavolette più sottili delle dimensioni di circa 20×25 cm, una somigliante a una paletta con il manico e l'altra con un manico più piccolo. Erano imbottite con pelle resistente in cui erano inchiodati dei chiodini o uncini un po' storti. La lana veniva sistemata sul lato lungo del cardo e scardassata con il lato breve (*gargaše*). Piccoli pezzi di lana a forma di quadrati dello spessore di un dito (*vlaknići*) venivano girati e fatti passare dall'altra parte, dopodiché andavano filati. Se possibile, per questo veniva scelta la lana degli agnelli di un anno. I rocchetti di lana andavano filati sulla rocca (*preslica*) e più tardi sul *muliner* (a Garbino *muniner*), una macchina introdotta nel Novecento.<sup>62</sup>

Successivamente, la lana filata si arrotolava in matasse (*modase*) e poi in gomitoli. Le filatrici di solito lavoravano in gruppi di cui facevano parte le vicine di casa, le giovani e

<sup>62</sup> »Si tratta della macchina diventata familiare durante il Novecento. Le versioni più antiche funzionavano a mano, mentre quelle più recenti erano munite di pedale. La lana veniva tenuta fra le mani e filata sul fuso. Per rimuovere più facilmente quella appena filata (*utek*), sul fuso veniva fissato un pezzo di fusto di saggina. I filatoi si acquistavano nella Città di Cherso, ma alcune famiglie li fabbricavano in casa.« – R. M. (1924), Bellei.



**Grebeni (gargaše) prilikom uporabe**

**Hecheln (gargaše) im Gebrauch**

**Cardo (gargaše) in azione**



štramaca [Jardas, 1964:132]. Vunu koju su žene upotrebljavale za izradu odjeće, bilo je potrebno obraditi – *gargašat*. *Gargaše* (grebeni) su dvije tanje dašćice veličine oko 20×25 cm, jedna kao lopatica s ručicom i druga s manjom ručkom. Prošivene su tvrdom kožom u koju su zabijeni čavlići, tanki, zakriviljeni šiljci. Vuna se stavljala na duži dio, a kraćim dijelom grebena (gargaše) vucli su kroz nju. Male kvadratne komade vune, debljine prsta – *vlaknići*, još su okrenuli te izvlačili i s druge strane. Iz tih *vlaknića* kasnije se prela vuna. Ako su bile u mogućnosti, žene su birale vunu *nükleti* – jednogodišnjih janjaca. Formirane *vlakniće* prele su na *preslicu* ili kasnije na *muliner* (*muniner* na Gerbinu)<sup>61</sup> u *modāse* – namotaj prede. Taj posao se uvijek obavljao u društvu pa bi se susjede, djevojke i žene, okupljale u zimsko vrijeme i pomagale domaćici koja bi na isti način uzvratila uslugu

kürzeren Teil des Hechelns durch die Wolle. Kleine einen Finger dicke Wollestücke (*laknići*) wurden umgedreht und von anderer Seite herausgezogen. Aus diesen Stücken wurde später Wolle gesponnen. Dafür nahmen sie, falls möglich, die Wolle von einjährigen Lämmern (*nukleti*). Geformte Wollestücke spannen sie an der Spindel (*preslica*) oder später an *muniner* (eine Art Spindel) in Strähne (*modase*) und danach in Wollknäuel. <sup>62</sup> Diese Arbeit machten sie fast immer in Gesellschaft, so dass sich Nachbarinnen, Mädchen und Frauen, in der Winterzeit versammelten und der Hausbesitzerin halfen, die danach ebenso zu ihnen kam [Jardas, 1964: 132].<sup>63</sup> Aus der Wolle wurden >... abends Röcke, Strümpfe, Pullover und Handschuhe ... alles, was man brauchte, geflochten. Ich war klein, als ich zu flechten begann ... meine Oma brachte es mir bei. Jetzt sehe ich nicht mehr, schon viele Jahre flechte ich nicht mehr

<sup>61</sup> Mechanisches Gerät, das im zwanzigsten Jahrhundert geläufig wurde. Ältere Modelle waren mit Handbetrieb, neuere Modelle mit Fußbetrieb. Die Wolle hielt man in den Händen und spulte an die Spindel auf. Damit man die Wolle einfacher von der Spindel wegziehen konnte, befestigte man an der Spindel einen Mohrenhirsenstengel. Manche Leute kauften Spinnräder in Cres und manche machten sie zu Hause – M. R. (Belej, 1924).

<sup>62</sup> Geschickte Spinnerin spinnt pro Tag aus etwa 600 g Wolle dünnen Faden oder aus etwa 5 kg dickeren Faden.

le donne. Si radunavano nelle giornate invernali, aiutando l'ospite che poi restituiva il favore [Jardas 1964:132].<sup>63</sup> Dalla lana si ottenevano „...camicotti, calze, maglie, guanti – tutto quello che serviva. La sera si lavorava a maglia. Ero piccola quando ho iniziato, mi ha insegnato mia nonna. Ora non ci vedo più e non lavoro a maglia già da anni...“ (... *kamizoti, kaljeti, maji ... i rukavice ... se će rabi ... bimo plele navečer. Mala sen bila kada sen počela ... nona me je naučila. Sada ne vidin, ne pleten već sila let ...*).<sup>64</sup> Con la lana si confezionavano cappotti con cappucci, gonne, coperte, ecc. Agli inizi dello scorso secolo, il panno di lana veniva tessuto negli abitati di Valona e Zbićina e vi si preparavano coperte, mantelle e altro. Oltre a quella non elaborata, si vendeva pure la lana lavorata e filata la quale, prima dello scoppio della Seconda Guerra Mondiale, andava portata nei mercati dei centri maggiori situati nella terraferma. Il lavoro a maglia veniva praticato sia in campagna che in città. Nell'Ottocento divennero note le tipiche calze di lana (*hoveje*), vendute ancor oggi al mercato di Fiume, ma soprattutto durante la fiera in occasione della festività di San Vito. Agli inizi del secolo scorso, a Cherso esisteva la manifattura di maglie di lana per la marina austro-ungarica, da cui poi si è

<sup>63</sup> Una filatrice esperta fila cca 600 g di lana al giorno per ottenere un filo sottile, mentre 5 kg per il filo grosso.

<sup>64</sup> V. M. (1922), Pernata.

[Jardas, 1964:132].<sup>62</sup> Od vune se plelo – *ka-mižoti, kalceti, maje ... i rukavice ... se će treba ... bimo plele navečer. Mala sén bilā kadā sén pōčela ... nōna me je naučila. Sadā ne viđin, ne pleten već sīla lēt.*<sup>63</sup> Od vune se izrađivalo kapute s kukuljicom, suknje, deke. Početkom se prošlog stoljeća sukno tkalo na tkačkom stanu u Valunu i Zbićini te su se od njega izradivali ogrtači, pokrivači i drugi proizvodi.

Osim nepreradene, u većim se gradovima na kopnu, prodavala i oprana i ispredena vuna. Pletenje odjevnih predmeta bila je praksa na selu i u gradu pa se u 19. stoljeću spominju creške *hověje* – vunene čarape koje se prodaju na riječkoj tržnici, naročito na sajmu uz blagdan Sv. Vida. Početkom prošlog stoljeća u Cresu je postojala i manufakturna proizvodnja vunenih maju za austrougarsku mornaricu. Iz nje se razvila i tvornica trikotaže [Stražičić, 1981:233]. Prodaja vune bila je izvor zarade neophodan svakom domaćinstvu.

Vuna creske pramenke nije naročito kvalitetna pa tako nije bila osobito cijenjena, ali je ipak imala svoju tržišnu vrijednost.<sup>64</sup> U drugoj polovici 20. stoljeća vrijednost vune polako je opala. Kako ju u odijevanju zamjenjuju drugi materijali, kućna prerada nije više tako intenzivna. Na Cresu je bio organizirani otkup vune do prije dvadesetak godina. Prestankom organiziranog otkupa, vuna gubi materijalnu vrijednost pa se ovce strižu samo zbog redovitog zootehničkog zahvata. Nakon striga, vunu ostavljaju u parce-

(*Kamižoti, kalceti, maje ... i rukavice ... se će treba ... bimo plele navečer. Mala sen bila kada sen počela ... nona me je naučila. Sada ne vidin, ne pleten već sīla let.*)<sup>64</sup> Aus der Wolle wurden auch Kapuzenmäntel, Röcke und Bettlaken gefertigt. Anfang des vergangenen Jahrhunderts woben sie Stoff am Webstuhl in Valun und Zbićina und machten daraus Überröcke, Decken und andere Produkte.

Neben nicht verarbeiteter wurde auch gewaschene und gesponnene Wolle in größeren Städten auf dem Festland verkauft (vor dem 2. Weltkrieg). Das Flechten von Kleidungsstücken war üblich sowohl auf dem Lande als auch in den Städten, so wurden im 19. Jh. Wollestrümpfe (*hoveje*) aus Cres erwähnt, die auf dem Markt in Rijeka angeboten wurden, besonders zum Festtag des Hl. Vitus. In Cres gab es am Anfang des vorigen Jahrhunderts auch Manufakturherstellung der Wollpull-over für die österreichisch-ungarische Flotte. Daraus entwickelte sich die Trikotagenfabrik [Stražičić, 1981:233]. Der Verkauf von Wolle war eine Geldquelle, aber sie wurde auch im Haushalt gebraucht.

Die Wolle von Creska Pramenka ist nicht von hoher Qualität, und wurde deswegen nie besonders geschätzt,<sup>65</sup> dennoch hatte sie ihren Marktwert. In der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts sank langsam der Wert der Wolle. Da sie bei der Kleidung durch andere Stoffe ersetzt wird, ist die häusliche Verarbeitung nicht mehr so intensiv. Auf Cres gab es bis vor etwa zwanzig Jahren organisierte Abnahme der Wolle, was den Schafhaltern ein Teil des Verdienstes war. Mit der Abschaffung der organisierten Abnahme der Wolle verlor sie völlig ihren materiellen Wert. Dadurch wurde die Schur nur zum re-

<sup>62</sup> Izvježbana prelja isprede na dan oko 600 g vune u tanku nit ili oko 5 kg u debљu nit.

<sup>63</sup> Suknje, čarape, đžempere ... i rukavice ... sve što treba. Plele smo navečer. Bila sam još mala kad sam počela ... baka me naučila. Sada ne vidim, ne pletem već puno godina. – V. M. (Pernat, 1922).

<sup>64</sup> O tome je pisao već A. Fortis u svom putopisu pretpostavivši da i način uzgoja utječe na to.

<sup>64</sup> V. M. (Pernat, 1922).

<sup>65</sup> Davon schrieb schon A. Fortis in seiner Reisebeschreibung, und nahm an, dass das auch durch die Art der Schafzucht bedingt ist.

sviluppato il maglificio [Stražičić, 1981:233]. La vendita della lana era fonte di guadagno, indispensabile per ogni famiglia.

Seppure la lana della bioccoluta chersina non sia di alta qualità e quindi nemmeno particolarmente apprezzata,<sup>65</sup> aveva un suo valore di mercato. Nella seconda metà del Novecento, il valore della lana incominciò gradualmente a scendere. L'abbigliamento viene sostituito da abiti confezionati e la lavorazione della lana nelle case non è più tanto presente. Fino a una ventina d'anni fa, la vendita organizzata della lana rimase una delle fonti d'introito per i pastori di Cherso. Quando smise di esistere, la lana perse completamente il suo valore materiale e da allora la tosatura viene considerata esclusivamente

<sup>65</sup> Ne ha scritto già A. Fortis nel suo diario di viaggio, supponendo che ciò dipenda pure dal modo in cui vengono allevate le pecore.

*„Muliner“ i brza Marija Lovrečić, Lubenice  
„Muliner“ und die schnelle Marija Lovrečić  
„Muliner“ e la svelta Marija Lovrečić, Lubenizze*



lama – na suhozidima, u grmlju, a tek rijetki ju nose kući. Na emotivnoj osnovi, pogotovo kod starijeg stanovništva, nebriga za vunu i nemogućnost njezine prodaje predstavlja ne samo finansijski gubitak, već i nelagodu, grijeh, sramotu. Baš kod vune je najvidljivija promjena ako promatramo zastupljenost ovčarstva u gospodarskoj strukturi.

U prvoj polovini 20. stoljeća vuna je imala značajnu ulogu za potrebe domaćinstva (odijevanje, kućne potrepštine) i prodajom je pridonosila kućnoj zaradi. Nakon II. svjetskog rata, pa do sedamdesetih godina, sve manje se rabi za kućne potrebe, a gubitak tržišne vrijednosti donosi i sve manju zaradu. Od devedesetih godina 20. stoljeća pa nadalje, nema više organiziranog otkupa vune. Danas se vuna uglavnom ne prodaje, a tek se iznimno koristi za pletenje.

Česta pojava: odbačena vuna  
Häufiges Phänomen: abgeworfene Wolle  
Un fenomeno sovente: la lana scartata

Djevojka sa zgodnom vunenom kapom, Ruta  
Mädchen mit einer hübschen Wollenmütze, Ruta  
Ragazza con un carino copricapo di lana, Ruta

gelmäßigem zootechnischen Eingriff. Nach der Schur wurde die Wolle auf Parzellen, auf Trockenmauern, im Gebüsch gelassen, nur wenige brachten sie nach Hause.

Auf emotionaler Ebene, besonders für ältere Einwohnern, stellt die Sorglosigkeit um die Wolle und die Unmöglichkeit ihres Verkaufs nicht nur einen finanziellen Verlust, sondern auch eine Unannehmlichkeit, Unsittlichkeit und Schande dar. Schaut man sich den Anteil der Schafzucht in der Wirtschaftsstruktur an, ist gerade bei der Wolle die Veränderung am besten sichtbar. In der ersten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts hatte die Wolle eine bedeutende Rolle im Haushalt (Kleidung, Gebrauchsgegenstände) und durch ihren Verkauf verbesserte sich auch die finanzielle Lage.

Nach dem Zweiten Weltkrieg und bis zu den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts wurde sie immer weniger im Haushalt gebraucht, und der Verlust ihres Marktwertes brachte immer weniger Geld. Seit den neunziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts gibt es keine organisierte Abnahme der Wolle mehr. Heute wird sie meistens nicht mehr verkauft und äußerst selten zum Flechten verwendet.



come regolare intervento zootecnico. Dopo la tosatura la lana va lasciata nei recinti, sono solo in pochi coloro che la portano a casa. Dal punto di vista emotivo, specie da parte della popolazione anziana, l'incuria nei confronti della lana e l'impossibilità di piazzarla sul mercato rappresenta non solo una perdita finanziaria, bensì imbarazzo, peccato e vergogna. Il mutamento avvenuto in riferimento alla percentuale con cui la pastorizia è presente nell'economia, risulta soprattutto dal significato che la lana ha avuto nel passato. Nella prima metà del secolo scorso, la lana ricopriva un ruolo di primaria importanza, sia per le necessità delle singole famiglie (abbigliamento, bisogni quotidiani), sia per i profitti provenienti dalla sua vendita. Nel periodo che va dalla fine del secondo conflitto mondiale sino agli anni '70, il consumo casalingo andò decadendo e la perdita del suo valore di mercato ridusse considerevolmente i guadagni. A partire dagli anni '90 non esiste più la vendita organizzata della lana. Oggi non si vende affatto e viene usata per il lavoro a maglia soltanto in casi d'eccezione.



# Meso

Ovce se najčešće uzgaja zbog mesa. Mjesec i pol dana stare janjičice, teške 10–15 kg, prodavali bi mesarima,<sup>65</sup> koji su organizirali otkup do II. svjetskog rata, a kasnije Poljoprivrednoj zadruzi Cres.<sup>66</sup> Prodaja mesa bila je osnova privređivanja. U 19. i početkom 20. stoljeća, meso je bilo dio robne razmjene, a kasnije je prodajom postalo najsigurnija zarada. Zbog načina ispaše isključivo u prirodi i svih aromatičnih biljaka koje su rasle na otočkim pašnjacima, meso janjadi je uvijek bilo cijenjeno. Nije bilo često na seoskom jelovniku, a pogotovo to nije bila janjetina. Osim za *vele blagdani* – velike praznike, rijetko su ju pripremali. Kako meso nisu mogli pohraniti, a bilo ga je previše za jednu obitelj, kad bi zaklali janca dogovorili bi se sa susjedima i međusobno podijelili meso. Idući put, slična stvar provela se u obrnutom redoslijedu te je tako vraćena ista količina mesa. U drugoj polovini 20. stoljeća količina mesa se u ishrani stanovništva postupno povećavala, pogotovo nakon što su se domaćinstva opskrbila škrinjama – zamrzivačima. Meso se tako moglo pohraniti, pa nije bilo potrebe dijeliti ga sa susjedima. Tako je bila dostupnija manja količina mesa, a promjenom prehrabnenih navika meso se počelo češće konzumirati.

Uvijek su kuhale žene tako da su janjetinu pripremale na različite načine kao *zvacēt* – gulaš, *kalandräku* – pirjano meso s mladim krumpirom, zatim bi ju pekla u pećnici ili na

<sup>65</sup> Roko Bajčić, mesar iz Cresa, organizirano je otkupljivao janjce i kože u razdoblju prije II. svjetskog rata.

<sup>66</sup> OPZ Cres organizirano otkupljuje meso i danas. Kamionom bi dolazili u selo po janjce, a isplaćivali u Cresu.

# Fleisch

Meistens wurden Schafe gerade für das Fleisch gezüchtet. Eineinhalb Monat alte Lämmer, 10–15 kg schwer, wurden an die Fleischer<sup>66</sup> verkauft, die bis zum Zweiten Weltkrieg die Abnahme organisierten. Später wurde das Fleisch an die Agrargenossenschaft verkauft.<sup>67</sup> Das stellte die eigentliche Wirtschaftsgrundlage dar. Im 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts war das Fleisch ein Teil des Warenaustausches, und später durch den Verkauf die sicherste Geldquelle. Wegen der Art des Weidens und des Vorhandenseins aller aromatischen Pflanzen auf Weiden auf der Insel war das Lammfleisch immer geschützt. Das Fleisch war nicht oft auf der Speisekarte, besonders nicht das Lammfleisch. Außer zu großen Festtagen (*vele blagdani*) wurde es selten zubereitet. Da Fleisch nicht gelagert werden konnte und es zu viel davon für eine Familie gab, teilte man nach der Schlacht das Fleisch mit den Nachbarn. Als die Nachbarn ihre Lämmer schlachteten, bekam man die gleiche Fleischmenge von den Nachbarn zurück. In der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts wurde immer mehr Fleisch gegessen, besonders nachdem sich die Haushalte Kühltruhen (*škrinje*) angeschafft hatten. So konnte das Fleisch gelagert werden und es war nicht nötig, es mit den Nachbarn zu teilen. Dadurch kam es zur Änderung der Essgewohnheiten und Fleisch wurde häufiger konsumiert. Das Lammfleisch wurde,

<sup>66</sup> Roko Bajčić, Fleischer aus Cres, organisierte vor dem Zweiten Weltkrieg die Abnahme der Lämmer und des Fells.

<sup>67</sup> Organisierte Fleischabnahme gibt es heute noch. Mit dem Lastwagen holte man Lämmer im Dorf ab, die Auszahlung erfolgte in Cres.

# Carne

Le pecore erano allevate prevalentemente per la loro carne. Fino alla Seconda Guerra Mondiale, gli agnelli di un mese e mezzo d'età che pesavano da 10 a 15 kg, venivano venduti ai macellai<sup>66</sup> i quali organizzavano la loro ulteriore vendita. Dopo la cessazione delle ostilità, questo compito passò alla CAG di Cherso.<sup>67</sup> Era questa la base del sostentamento delle famiglie rurali. Nel corso del XIX e agli inizi del XX secolo, la carne rappresentava una parte degli scambi e successivamente la fonte di guadagno più sicura. Grazie al tipo di pascolo del tutto naturale, nonché alle erbe aromatiche che crescevano sui pascoli insulari, la carne degli agnelli è sempre stata molto apprezzata. I piatti a base di carne non erano spesso presenti nei menù familiari e tanto meno la carne d'agnello. Si preparava quasi esclusivamente in occasione delle grandi festività (*vele blagdani*). Quando si macellava la bestia, dato che non c'era la possibilità di mantenerla fresca per lungo tempo e per una famiglia sola era troppa da consumarsi subito, ci si accordava con i vicini di casa e la carne veniva divisa tra varie famiglie. La cosa era reciproca, dato che alla prossima macellazione le famiglie restituivano la stessa quantità di carne che avevano ricevuto. Nella seconda metà del secolo scorso, la quantità di carne nell'alimentazione familiare crebbe, specie dopo l'introduzione dei congelatori nelle case. La carne poteva essere salvata e quindi non c'era più la necessità di dividerla con i vicini.

<sup>66</sup> Prima dello scoppio della Seconda Guerra Mondiale, il macellaio Roko Bajčić di Cherso organizzava l'acquisto degli agnelli e delle pelli di pecora.

<sup>67</sup> Ancor oggi la CAG di Cherso organizza l'acquisto della carne. Gli addetti ai lavori arrivano nei villaggi con gli autocarri per prelevare gli agnelli, mentre i pagamenti vengono effettuati a Cherso.



immer kochten nämlich die Frauen, als Gulasch (*zvacet*), gedünstetes Fleisch mit Jungkartoffel (*kalandraka*), gebraten oder gegrillt (*na gradelah* oder *na muletah*) zubereitet, oder wurde die Lammsuppe gekocht.

Im Winter schlachtete man alte Schafe (*starki*) oder kastrierte Schafböcke (*tuci*). Das Fleisch wurde für einige Zeit im Salz ruhen gelassen, 10 Tage oder länger, wenn es nass und regnerisch (*molno*) war. Danach wurde das Fleisch in Bora oder über dem Herd im Rauch getrocknet. Getrocknet wurden alle Teile, die etwas Fleisch haben. Getrocknete Schenkel (*udić*) pflegte man auch zu verkaufen, während Schultern (*pleće*) und Rippen (*četrt*) zum Eigengebrauch getrocknet wurden. Abhängig vom Wetter wurde das Fleisch ungefähr einen Monat getrocknet. Zu dieser Zeit wurde das Fleisch überprüft, ob keine Fliege ihre Larven abgelegt hatte (*se ni ka muha posrala, da prostite ... bi pokle prišli cervi*).<sup>68</sup> Getrocknetes Fleisch kochte man im Winter in Eintöpfen (*maneštra*) oder für Suppen sowie gleich wie das Lammfleisch. Fast jeden Tag aß man in geseihter Suppe gekochte Polenta. Dünn geschnittenen, gebratenen Schafsrohschinken aßen sie mit Zwieback (*pofrigan bi se i jel s pašametu*).<sup>69</sup> Das wurde auch mit Eiern zubereitet.

Bei der Schlachtung behielt man Blut, das zum Abendessen zubereitet wurde. Zuerst wurde es gekocht und dann auf Zwiebel und Knoblauch gedünstet (*se skuhala i pokle sufigalo na kapuli i cesnu ... staviš malo ula i sufigaš*).<sup>70</sup> Auf Zwiebel wurden auch Kaldauen (*tripice*) zubereitet, die vorher gründlich

<sup>68</sup> Ob keine Fliege ihre Larven abgelegt hatte.

– M. V. (Lubenice, 1935).

<sup>69</sup> K. R. (Belej, 1932).

<sup>70</sup> Es wird gekocht und dann auf Zwiebel und Knoblauch gedünstet. – M. L. (Cres, 1966).

Di conseguenza, si poteva consumare più spesso, avendo le famiglie la possibilità di prepararne piccole quantità. Le donne, uniche cuoche della famiglia, l'approntavano in vari modi, per esempio, come spezzatino (*zvacet*), oppure rosolata con patate novelle (*kalandraka*), in forma di arrosto, ai ferri (*na gradelah o na muletah*) o facevano il brodo.

D'inverno andavano macellate le pecore anziane o i montoni castrati. La carne veniva messa sotto sale per una decina di giorni, ma se il tempo era caldo e piovoso (*molno*), l'operazione durava di più. In seguito, la carne si essiccava esponendola alla bora o si affumicava appesa sopra al focolare. Si essicavano tutti i pezzi dell'animale che avevano almeno un po' di carne. Il prosciutto di pecora (*udić*) andava venduto, mentre scapole (*pleće*) e costole (*četrt*) venivano essicate per l'uso domestico. Dipendentemente dal tempo, l'essiccazione durava circa un mese e in quel periodo veniva regolarmente controllata per evitare mosche e vermi (... *se ni ka muha posrala, da prostite... bi pokle prišli cervi...*).<sup>68</sup> La carne così preparata serviva per i bolliti e i minestrini, come pure per tutti gli altri piatti di cui sopra. „Mangiavamo il bollito (*skrobić*) ogni giorno, con il brodo e la polenta. Il prosciutto a fette lo friggevamo e lo gustavamo con il pane tostato (*pašameta*), ma anche con le uova.“ (*Skrobić, debji ili tanji, jel bi skoro saki dan... udić pofrigan bi se i jel s pašametu, ali i z jaji...*).<sup>69</sup>

Nel corso della macellazione veniva salvato il sangue che si preparava per cena, il quale „... si cuoceva e poi si soffriggeva, con cipolla e aglio... metti un po' d'olio e soffriggi...“ (... *se skuhala i pokle sufigalo na kapuli i cesnu... staviš malo ula i sufigaš...*).<sup>70</sup> Anche le trippe (*tripice*) si preparavano allo stesso modo.

<sup>68</sup> M. V. (1935), Lubenizze.

<sup>69</sup> K. R. (1932), Bellei.

<sup>70</sup> M. L. (1966), Cherso.

*gradēlah (mulētah)* – roštilju, a također su ku-hale i janjeću juhu.

U zimsko vrijeme zakolju se *stärke* – stare ovce ili *tūča* – kastrirani ovan. Proces soljenja mesa zna potrajatili deset ili više dana ako je vrijeme bilo *mōlno* – vlažno, kišovito. Nakon toga meso se suši na buri ili iznad ognjišta – u dimu. Suše se svi dijelovi koji imaju barem malo mesa. *Udić* – osušeno stegno, tj. ovčji pršut se prodavao, dok su *plećē* – plećke i *četrt* – rebra sušili za domaću upotrebu. Ovisno o vremenu, meso se suši oko mjesec dana. Tada se ujedno meso i pregledava da ...se *nī kā mūha pōsrala, da prostitē, bi pōkłē priši cērvī*.<sup>67</sup> Sušeno meso zimi bi kuhalili u maneštrama ili lešo – za juhu, te na iste načine kao janjetinu. *Skrobić, dēbji ili tanji jēli bi skoro saki dān* – u procijedenoj juhi zakuhana palenta. *Udić* – ovčji pršut tanko narezan *pofriğan bi se i jēl s pašamētu* – popećeno bi jeli s dvopekom.<sup>68</sup> Pripremalo ga se i s jajima.

Kod klanja bi sačuvali krv koju bi pri-premili za večeru. *Se skūhala i pōkłē sufīgāla na kapüle i cesnū... staviš malo üla i sufīgāš*.<sup>69</sup> Isto tako su se na luku pripremale tripice – fileki koje su prije toga temeljito očistile tako da su kroz njih provukle *vretenō* te isprale u vodi. Svu iznutricu – *dropćić* pripremalo se također pirajući na kapuli.

*Olīta* – želudac janjičića, dobro opran, napunile bi smjesom napravljenom od brašna, šećera, ovčjeg loja, komadića suhih smokava i groždica, te kuhalile u kipućoj vodi. Ohlađeno *olīto* narezalo se na tanje *fēti* – krške i na gradelama ili tavi malo podgrijalo.

<sup>67</sup> ...i koja muha ostavila ličinke – M. V. (Lubenice, 1935).

<sup>68</sup> K. R. (Belej, 1932).

<sup>69</sup> ...skuha se i nakon toga pirja na kapuli i bijelom luku – M. L. (Cres, 1966).

gereinigt wurden, indem durch sie Spindel (*vreteno*) gezogen wurde und *tripice* im Wasser abgewaschen wurden. Auch alle Innereien (*dropćić*) wurden auf Zwiebel gedünstet zubereitet. Gut gewaschener Lammmagen (*olita*) wurde mit einer Mischung aus Mehl, Zucker, Stücken getrockneter Feigen, Rosinen und Schafstalg gefüllt und im siedenden Wasser gekocht. Gekühlter Lammmagen wurde in dünne Scheiben (*fete*) geschnitten und am Grill ein wenig aufgewärmt.

In der alltäglichen Küche der Landbevölkerung auf der Insel wird das Fleisch immer noch auf alle beschriebene Arten zubereitet.

Die Schlachtung war die Männerarbeit. Die Jugendlichen lernten die Erwachsenen beobachtend, aber für diese Arbeit war nicht jeder (*ni bil saki*). Lämmer (und Schafe) wurden am Hals gestochen und entblutet, dann aufgehängt, damit ihre Haut abgezogen wurde. Die Haut musste vorsichtig gezogen werden, damit kein Unterhautgewebe darauf bleibt. Die Haut wurde mit Holzstab ausgeweitet und trocknen gelassen. Getrocknete Haut wurde verkauft oder gegerbt. Nachdem die Haut gründlich gereinigt und geschabt worden ist, wird die Innenseite mit Kleien, vermischt mit Salz, gerieben.<sup>71</sup>

Bis zum Zweiten Weltkrieg wurden Pelzmäntel (*peleji*) gemacht, die zu Hause zum Schlafen oder als Teil der Kleidung dienten. Den Pelzmantel vom Schaf oder Lamm haben sie von Hautresten gereinigt, indem sie die Innenseite mit einer Mischung aus Kleien und Salz rieben. Den gereinigten Mantel ließen sie im Meer einweichen. So machten sie es bis zur Hälfte des vergangenen Jahrhunderts. Später haben sie zum Gerben Olim (Alem crudo) – besonderes Salz benutzt, das

<sup>71</sup> K. G. (Belej, 1932).

Čemu život?  
Warum leben?  
Perché vivere?



Prima d'iniziare, bisognava pulirle per bene facendoci passare il „fuso“ (*vreteno*), e poi sciarpare abbondantemente. Sempre utilizzando la cipolla, si soffriggevano pure le interiora (*dropćić*).

Avendo lavato a dovere lo stomaco dell'agnello (*olita*), lo si riempiva con una miscela fatta di farina, zucchero, pezzetti di fichi secchi, uvetta e grasso di pecora, dopodiché veniva bolilito. Una volta raffreddato, si tagliava a fette sottili che andavano riscaldate un po' sulle graticole. Tutti i piatti sopra descritti vengono ancor oggi preparati dalle tipiche famiglie rurali dell'isola.

La macellazione era un'operazione prettamente maschile. I giovani imparavano osservando gli adulti, ma non era un atto che tutti potevano eseguire (*ni bil saki*). Dopo aver forato il collo dell'agnello o della pecora e aver lasciato scorrere il sangue, l'animale veniva appeso e scorticato. La pelle andava rimossa con molta attenzione per evitare che vi rimanesse qualche pezzetto di tessuto sottocutaneo (... *da ne zustane gore mezdra...*). La distendevano poi con un bastone di legno, lasciandola essiccare. Le pelli così conciate venivano vendute, oppure elaborate dagli stessi pastori. Dopo averla ben pulita e raschiata, la parte interna si strofinava con un miscuglio di sale

U svakodnevnoj kuhinji otočkog ruralnog stanovništva svi opisani oblici pripreme mesa upotrebljavaju se još i danas.

Klali su uvijek muškarci. Mladi su promatrancem odraslih učili, ali za taj posao *nī bil sāki* – nije bio svatko. Janjcu ili ovci su proboli vrat, pustili krv, objesili ju i skinuli kožu. Kožu se moralo pažljivo povući da ne zustane *gōre mēzdra* – da na njoj ne ostane potkožnog tkiva. Raširili bi ju drvenom palicom i ostavili da se suši. Sušene kože prodavalici bi ili ih sami štavili. Nakon što bi temeljito očistili i ostrugali unutrašnju stranu, trljali bi ju mekinjama pomješanim sa solju.<sup>70</sup> Očišćenu kožu namačali bi u moru. Tim postupkom koristili su se do polovice 20. stoljeća

Kasnije su za štavljenje koristili posebnu sol – Olim (Alem crudo), kupljenu u Italiji.<sup>71</sup> Danas kožu štave u Lubenicama za prodaju turistima. Do prije II. svjetskog rata izradivali su *pelēj* – gunj kojeg su koristili u kući za spavanje ili kao dio odjeće.

Kožu mladog janjca koristili bi i za izradu *meha* – mijeha. Mješavinom pepela iz peći i vode premazali bi kožu s unutrašnje strane te ju zatvorili tako da bi istisnuli sav zrak i ostavili stajati tri dana. Nakon toga, britvicom bi očistili vunu, napuhnuli te glatko obrijali cijelu površinu. Osušenu kožu trljali bi samljivim *jašmikon* – jećmom.<sup>72</sup>

Znanja o ovčarskim poslovima i o ovcama stjecali su u mladosti, promatrajući odrasle i vlastitim iskustvom. Isto tako stjecali bi saznanja o bolestima i mogućim neprilikama. Od 1950-tih godina 20. stoljeća o boljoj informiranosti i o higijenskoj osvještenosti ovčara brinula se i država pa su tako organi-

sie in Italien kauften.<sup>72</sup> Heute wird die Haut immer noch gegerbt, beispielsweise in Lubenice, und an Touristen verkauft.

Die Lammhaut wurde auch für die Herstellung von Luftsäcken (für Dudelsack) benutzt. Mit einer Mischung aus Asche vom Herd und Wasser beschmierten sie die Innenseite der Haut, pressten alle Luft aus, verschlossen sie und ließen so drei Tage ruhen. Danach wurde die Wolle mit einer Klinge gereinigt, die Haut aufgeblasen und die ganze Fläche glatt rasiert. Die getrocknete Haut wurde dann mit Gerste (*jašnik*) gerieben.<sup>73</sup>

Über die Arbeit mit Schafen und die Schafe selbst wurde in der Jugendzeit durch das Beobachten der Erwachsenen aber auch durch eigene Arbeit und Erfahrungen gelernt. Das Gleiche gilt für Krankheiten und Schwierigkeiten, die eintreten konnten. In den fünfziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts kümmerte sich auch der Staat um bessere Informiertheit und Hygiene. Aus diesem Grunde wurden verschiedene Vorträge gehalten. Informationen über Krankheiten und ihre Behandlung bekam man auch von Tierärzten. In den letzten dreißig Jahren kann man viel Nützliches auch durch landwirtschaftliche Sendungen erfahren.

Da Schafe immer draußen waren, war es nicht selten, dass sie starben oder erkrankten. Meistens bekamen sie Mastitis. Falls man ein Schaf machtlos am Boden liegen fand, versuchte man, am Ende des Ohrs oder des Schwanzes zu schneiden, damit das Blut fließt (*molat kri ... prerezat na kraju uha ili na kraju repa da teče kri ... radi cirkulacije*).<sup>74</sup>

e crusca.<sup>71</sup> A operazione terminata, la pelle si metteva a mollo nel mare. Questo procedimento rimase in uso fino alla metà del Novecento, quando venne introdotto l'alem crudo, un sale specifico acquistato in Italia.<sup>72</sup> Oggi continuano a conciare la pelle a Lubenizze per la vendita ai turisti. Fino allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale, l'adoperavano per la fabbricazione di un particolare tipo di veste (*pelej*) che veniva usata nelle case per dormire o come parte dell'abbigliamento.

La pelle dei giovani agnelli si usava per la produzione dei mantici. La parte interna si spalmava con una miscela di cenere e acqua, dopodiché andava chiusa in modo di espellere tutta l'aria e lasciata a riposare per 3 giorni, passati i quali, si ripuliva della lana rimasta con il rasoio e si riempiva d'aria, mentre la superficie veniva resa completamente liscia. Essiccata, andava strofinata con orzo (*jašnik*) macinato.<sup>73</sup>

I giovani imparavano il mestiere osservando gli adulti e vivendo le proprie esperienze. Alla stessa maniera si acquistavano pure le conoscenze sulle malattie degli animali e gli imprevisti che potevano succedere. Negli anni '50 del secolo scorso, l'amministrazione statale incominciò a prendersi cura di un'informazione adeguata nei confronti dei pecorai e della loro consapevolezza circa le condizioni igieniche da osservare. A questo scopo furono impartite diverse lezioni. Anche i veterinari li tenevano informati sulle patologie e la loro cura. Negli ultimi 30 anni, informazioni utili si possono trarre anche dalle trasmissioni televisive dedicate agli agricoltori e allevatori.

Considerando che le pecore soggiornavano prevalentemente all'esterno, succedeva di so-

<sup>70</sup> K. G. (Belej, 1932).

<sup>71</sup> K. G. (Belej, 1932).

<sup>72</sup> K. G. (Belej, 1932) prije desetak godina zadnji put pokušavao je sam napraviti mijeh.

<sup>72</sup> K. G. (Belej, 1932).

<sup>73</sup> K. G. (Belej, 1932), versuchte vor zehn Jahren das letzte Mal, alleine den Luftsack zu machen.

<sup>74</sup> K.G. (Belej, 1932).

<sup>71</sup> K. G. (1932), Bellei.

<sup>72</sup> K. G. (1932), Bellei.

<sup>73</sup> Una decina di anni fa fu l'ultima volta che qualcuno tentò di costruire un mantice.

Si trattava di K. G. (1932) di Bellei.

zirana predavanja. Informacije o bolestima i liječenju su dobivali i od veterinara. Zadnjih tridesetak godina puno korisnih informacija stekli su i praćenjem poljoprivrednih emisija.

Budući da su ovce bile uvijek vani, često su ugibale ili obolijevale. Najčešće je bio problem s mastitismom. Ako su ovcu pronašli živu kako nemoćna leži na tlu, pokušavali su *molat krv* – pustiti krv. *Prerēzat na kraju úha ili na kraju repā da teče krī ... radi cirkulāciji.*<sup>73</sup>

Znalo se desiti da ovca na očima ima *rožec ... tvrdo, neka mèzdra pokrije cèlo òko. Ondà se zème zbicà do ostrùgi i se zdvigne ... ili z britvicu odreže. Pòkla öpeda dobrò vidi.*<sup>74</sup>

Kod ovnava su se između rogova znali pojaviti crvi ... 'ko je janjec kasno skočen ... maja ... znaju prit kako cigaret debeli červi na glave ... labu ... se pešta onda.'<sup>75</sup>

Za bolesti kao što su trakovica ili metilj zvali su veterinara. Ako bi ovca slomila nogu, immobilizirali bi ju s dvije manje dašćice i *infašali* – omotali. *Bečić* je tvrda trokutasta izraslina u ustima ovce koju bi uklonili noktom.

Ovce su mogle biti i šugave – takva ovca ostala je bez runa. *Šugavci pridu na vélnu ... vélna padé, se ogúli ... je běla ofcà pélna prnji. Takòve su práli va moru.*<sup>76</sup>



Potpuno iskoristišteni janjac  
Ein völlig ausgenütztes Lamm  
Un agnello sfruttato al massimo

Es geschah auch, dass Schafe Probleme mit Augen hatten. (*Rozec... tverdo, neka mezdra pokrije celo oko. Onda se zbicà od ostrugi zeme i se zdvigne... ili z britvicu odreže. Pokle opeda dobro vidi.*)<sup>75</sup>

Bei Schafböcken konnten sich zwischen Hörnern auch Würmer ansiedeln (*Ko je janjec kasno skočeni... maja... znaju prit ko cigaret debeli červi na glave... labu... se pešta onda.*)<sup>76</sup>

Bei Krankheiten wie Bandwurm oder Saugwurm holte man einen Tierarzt. Brach dem Schaf das Bein, wurde es mit zwei kleineren Brettchen immobilisiert und umgewickelt (*infašat*). *Bečić* ist eine dreieckige harte Geschwulst im Mund des Schafs, die man mit Fingernägeln beseitigte.

Schafe konnten auch ohne Fell sein. (*Šugavci pridu na velnu ... velna pade, se oguli... je bela ofca pelna prnji. Takove su prali va moru.*)<sup>77</sup>

vente che si ammalassero o decedessero. La patologia più frequente era la mastite. Se trovavano la bestia dolorante e impotente stesa per terra, si faceva un taglio vicino all'orecchio o vicino alla coda, affinché il sangue uscisse (*molat krv*) per facilitare la circolazione (... *prerezat na kraju uha ili na kraju repa da teče kri... radi cirkulaciji.*).<sup>74</sup>

Talvolta accadeva che l'animale avesse agli occhi qualcosa di duro (*rožec*), come se un velo gli coprisse tutto l'occhio. Allora si prendeva la spina di un rovo o il rasoio e lo si rimuoveva, dopodiché ci vedeva bene di nuovo (... *rožec... tverdo, neka mezdra pokrije celo oko. Onda se zeme zbicà do ostrugi i se zdvigne... ili z britvicu odreže. Pokle opeda dobro vidi.*)<sup>75</sup>

Poteva succedere pure che i montoni venissero attaccati dai vermi nell'area tra le corna (*Ko je janjec kasno skočeni... maja... znaju prit kako cigaret debeli červi na glave... labu... se pešta onda.*)<sup>76</sup>

Nel caso di tenia o distoma epatico, si mandava a chiamare il veterinario. Se le bestie si fratturavano una zampa, essa veniva immobilizzata tra 2 tavolette e fasciata (*infašat*). Se nella bocca dell'animale spuntava un'escrescenza triangolare e dura (*bečić*), veniva raschiata con l'unghia.

Le pecore potevano venir colpite anche dalla scabbia, con la conseguenza di rimanere senza vello (*Šugavci pridu na velnu ... velna pade, se oguli... je bela ofca pelna prnji. Takove su prali va moru.*)<sup>77</sup>

<sup>73</sup> Kraj uške ili repa zarezati tako da krv cirkulira – K. G. (Belej, 1932).

<sup>74</sup> roze ... tverdo tkivo koje prekrije oko. S bodljom kupine može se odstraniti tkivo ili pak odrezati britvicom. Nakon toga ponovno dobro vidi – M. V. (Lubenice, 1935).

<sup>75</sup>

<sup>76</sup>

<sup>77</sup> Bei Lämmern, die im März zur Welt kamen, konnten sich zwischen Hörnern dickere Würmer ansiedeln, die man zerdrückte, so K.G. (Belej, 1932).

<sup>78</sup> An Wolle siedeln sich Tierchen an, so dass die Woll abfällt und das Schaf völlig weiß bleibt. Sie wurden dann im Meer gewaschen, so K. G. (Belej, 1932).

<sup>73</sup> K. G. (1932), Bellei.

<sup>74</sup> M. V. (1935), Lubenizze

<sup>75</sup> »Se l'agnello è stato partorito tardi, a maggio, possono venirgli dei vermi grossi come sigarette ... allora vengono schiacciati.« – K. G. (1932), Bellei.

<sup>76</sup> »I parassiti s'insediano nel vello, causandone la caduta ... la pecora rimane completamente bianca, con qualche residuo di vello sparso per il corpo. Le lavavano nel mare ... « – K. G. (1932), Bellei.

<sup>77</sup> Na vuni se nastane šugavci pa ovci otpadne vuna i ostane potpuno bijela. Prali su ih u moru – K. G. (Belej, 1932).

# ZAKLJUČAK

Kao najznačajniji oblik privređivanja, ovčarstvo na Cresu u potpunosti se prilagodilo prirodnim uvjetima. Cjelogodišnja ispaša na otvorenom razvila je poseban pregonski oblik ovčarstva u kojem se ovce, po određenom redoslijedu, premješta iz parcele u parcelu. Ovisno o godišnjem dobu, veličini stada i vremenskim uvjetima, seljenje se odvija redom koji se generacijama prenosi u domaćinstvima. Uglavnom individualno organiziran način rada na privatnim pašnjacima nije se bitnije mijenjao stoljećima. Na *stanovima* – većim ovčarskim ekonomijama creske vlastele i crkve način rada bio je isti kao i na selu, osim u vrijeme striga. Kada je nakon II. svjetskog rata upravljanje ekonomijama preuzela Poljoprivredna zadruga Cres promijenila se organizacija, ali je način rada ostao isti.

Poslovi vezani uz uzgoj ovaca, kao što je strig, opskrba vodom, redoviti obilasci i premještanje na nove pašnjake, briga o zaštiti od nametnika, najznačajniji su godišnji radovi. Ipak, u tim poslovima, zadnjih tridesetak godina nastale su promjene. Tako se za strig počinju rabiti električne škare, za prijenos vode koriste mehanizaciju isto kao za obilaske i premještanje ovaca, ako to putovi dozvoljavaju. Mužnja i izrada sira u posljednjih desetak godina u naglom su opadanju. Žene još uvek na tradicionalan način prave sir premda se u šezdesetih godina 20. stoljeća postupak malo pojednostavio. Prerada i prodaja vune već tridesetak godina uglavnom u potpunosti izostaje pa se većinom ostavlja u prirodi.

Ruralnom je stanovništvu ovčarstvo do druge polovine 20. stoljeća bilo glavni način privređivanja. Ekonomski i političke promjene u drugoj polovini 20. stoljeća uzrokovale su

# SCHLUSSFOLGERUNG

Als die bedeutendste Einnahmequelle hat sich die Schafzucht auf Cres vollständig den natürlichen Gegebenheiten angepasst. Freies Weiden das ganze Jahr über entwickelte besondere Form des Schaftriebs, wo Schafe nach bestimmter Reihenfolge aus einer Parzelle in die andere getrieben werden. Abhängig von der Jahreszeit, der Größe der Herde und den Wetterbedingungen erfolgt der Umtrieb nach durch Generationen überlieferter Reihenfolge. Meist individuell organisierte Arbeitsweise auf Privatweiden änderte sich durch Jahrhunderte nicht wesentlich. Auf Schafbetrieben – großen Schafwirtschaften von Großherren aus Cres und der Kirche war die Vorgangsweise nicht anders (außer bei der Schur). Als nach dem Zweiten Weltkrieg die Agrargenossenschaft Verwaltung über Schafbetriebe übernahm, änderte sich die Organisierung der Arbeit, die Arbeitsweise blieb aber gleich.

Die Arbeiten mit Schafen, wie die Schafschur, Wasserversorgung, regelmäßige Besichtigungen und Umtrieb auf neue Weiden sowie Schutz vor Parasiten waren die wichtigsten Arbeiten. Bei diesen Handlungen kommt es in den letzten etwa dreißig Jahren zu Änderungen. So beginnt man, für die Schafschur elektrische Scheren zu benutzen; für den Transport von Wasser sowie für Besichtigung und Beförderung von Schafen wird Mechanisation eingesetzt (wo es die Wege ermöglichen). Das Melken und die Käseverarbeitung gehen in den letzten etwa zehn Jahren stark zurück. Frauen, die Käse machen, tun es immer noch auf traditionelle Weise, die in den sechziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts etwas vereinfacht wurde.

# CONCLUSIONE

L'allevamento di pecore, quale forma più importante dell'economia di Cherso, si è completamente adattato alle condizioni naturali. La pastura all'aperto durante di tutto l'anno ha reso possibile lo sviluppo di una forma particolare di trasferimento degli animali da lotto a lotto, seguendo un ordine prestabilito. Dipendentemente dalla stagione, dalla grandezza del gregge e dalle condizioni atmosferiche, le migrazioni si svolgono quasi nello stesso ordine che si trasmette da generazione a generazione. Il modo di operare individualmente, in uso nei pascoli privati, non ha subito cambiamenti di rilievo nel corso dei secoli. Eccetto che nel periodo della tosatara, negli abitati di pastori – particolari forme di economia in mano a nobiltà e Chiesa – il modo di lavorare non si differenziava da quello praticato nei villaggi. Quando, dopo la Seconda Guerra Mondiale, la gestione delle medesime passò alla CAG di Cherso, l'organizzazione del lavoro cambiò, ma il modo di fare rimase identico.

Le attività legate all'allevamento delle pecore, come la tosatara, la fornitura dell'acqua, i regolari controlli e il trasferimento ad altri pascoli o la protezione dai parassiti, rappresentano le operazioni più importanti da effettuare durante l'anno. Negli ultimi 30 anni, nello svolgimento delle medesime sono subentrata delle modifiche. Ad esempio, per la tosatara vengono introdotti i rasoi elettrici, mentre laddove le strade lo permettano, si fa uso di mezzi meccanizzati per il trasferimento e il controllo dei branchi, nonché nell'approvigionamento dell'acqua. Negli ultimi 10 anni, la mungitura e la produzione del formaggio stanno subendo un forte calo.

stalnu depopulaciju, a trend starenja stanovništva, od 1970-tih godina nadalje, kao posljedica ima i sve manji broj ovaca. Budući da je stanovnika sve manje, a njihova je prosječna dob između 65 i 70 godina, briga o većem broju ovaca potpuno je isključena. Ovčarstvo je i danas samo dopunska djelatnost većini seoskih domaćinstava.

Način uzgoja kroz stoljeća je ostao isti. Do nekih promjena u uzgoju dolazi u drugoj polovici 20. stoljeća Neke promjene, npr. uvođenje novih sorti, koje su se pojavljivale tijekom vremena nisu se uspjеле održati, međutim jednostavniji način izrade sira, ograde od mreže ili žice umjesto popravka ili gradnje suhozida, strig električnim škarama, sve su jače zastupljene.

Osim socijalnog faktora, po mišljenju većine ovčara, izrazito negativna je činjenica da je 1980-tih godina na otok naseljena divljač koja je neposredna opasnost ovcama, a tradicionalnom načinu gospodarenja ne obećava budućnost.

Verarbeitung und Verkauf von Wolle gibt es schon seit etwa dreißig Jahren fast nicht mehr, Wolle wird meist in der Natur gelassen.

Für die Landbevölkerung war die Schafzucht bis zur zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts die Haupteinkommensquelle. Wirtschaftliche und politische Änderungen in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts verursachten ständige Entvölkerung. Die Alterung der Bevölkerung seit den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts hat auch die sinkende Zahl der Schafe zur Folge. Es gibt nämlich immer weniger Bewohner, und ältere Personen können sich nicht um die größere Herde kümmern. Die Schafzucht ist immer noch eine zusätzliche Beschäftigung für die meisten Dorffamilien.

Die Zuchtwweise ist durch Jahrhunderte gleich geblieben. Zu einigen Änderungen kam es in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts. Einige neue Formen konnten sich nicht halten (z. B. Einführung neuer Sorten), und manche (wie einfachere Käsegewinnung, Netz- oder Drahtzäune, elektrische Scheren) sind immer stärker vertreten.

Viele Schafhalter finden es ausgesprochen negativ, dass in den achtziger Jahren auf der Insel Wildtiere angesiedelt wurden, die jetzt direkte Gefahr für das Schaf darstellen und somit der traditionellen Zuchtwweise keine Zukunft geben.

A što sada? (Ča sad?) • Und was jetzt? (Ča sad?) • E adesso che si fa? (Ča sad?)



Le donne continuano a fare il formaggio in modo tradizionale, sebbene il procedimento sia stato leggermente semplificato a partire dagli anni '60 dello scorso secolo. Da circa 3 decenni a questa parte, le attività legate alla lavorazione e alla vendita della lana sono cessate quasi del tutto. Di conseguenza, nella maggior parte dei casi viene abbandonata in natura.

Fino alla seconda metà del Novecento, la pastorizia era la fonte principale di sostentamento per la popolazione rurale dell'isola. I mutamenti politici ed economici dell'epoca hanno causato una permanente diminuzione dei residenti autoctoni, mentre la tendenza all'invecchiamento di quelli rimasti, verificatisi a partire dagli anni '70, ha come conseguenza diretta una riduzione del numero dei capi. Dato che gli abitanti sono sempre meno numerosi e la loro età media si aggira tra i 65 e i 70 anni, la cura per le greggi più grandi diventa impossibile. L'allevamento di pecore rimane comunque l'attività supplementare della maggior parte delle famiglie contadine.

Il modo di allevare le bestie non è cambiato nel corso dei secoli, ad eccezione di alcune modifiche apportate nella seconda metà del XX secolo. Alcune di esse non riuscirono a radicarsi (ad esempio, l'introduzione di nuove razze), mentre altre (la semplificazione nella produzione del formaggio, l'introduzione di recinti di rete o fil di ferro, la tosatura elettrica, ecc.) sono sempre più presenti.

Oltre al fattore sociale, i pastori hanno espresso un'opinione altamente negativa sul fatto che negli anni '80 del secolo scorso l'isola fosse stata popolata da animali selvatici che oggi rappresentano un grave pericolo per le pecore, rischiando di veder morire questa tradizionale forma di economia insulare.

# LITERATURA · LITERATURVERZEICHNIS · BIBLIOGRAFIA

Barać, Z.; Mioč, B.; Čokljat, Z. Ovčarstvo u Primorsko-goranskoj županiji. Zagreb: Hrvatski savez zadruga, 2006.

Bertoša, M. Identiteti i imaginariji: feljtoni, elzeviri, kolumni. Zagreb: Durieux, 2003.

Bortulin, A. Beli: otok Cres. Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena. Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, knj. 33, 1949. str. 75–124.

Ćus-Rukonić, J. Arheološka topografija otoka Cresa i Lošinja = Archeological topography of the Islands of Cres and Lošinj. Zagreb: Hrvatsko arheološko društvo, 1982. str. 9–17.

ETSEO, vprašalnica 1. Živinoreja. Raziskovalna skupnost slovenskih etnologov. Ljubljana, 1976. str. 46–81.

Fučić, B. Terra incognita. Zagreb: Kršćanska sadašnjost, 1997.

Galjanić, L. Lesa. Puntarski fuoj: zavičajno društvo »Puntari« Punta Križa. br.7(2008), str.11-18.

Gaži-Baskova, V.; Šegulja, N. Travnjačka i kamenjarska vegetacija otoka Cresa. Biologija Cresa i Lošinja. Otočki ljetopis 8. Mali Lošinj: Fond za kulturu, 1992. str. 95–102.

Gotthardi-Pavlovsky, B.: Projekt Marina Cres – Struktura prostora. Rijeka, 1991.

Imamović, E. Otoci Cres i Lošinj od ranog srednjeg vijeka do konca XVIII stoljeća. Mali Lošinj: OK SSRN Cres, SIZ za kulturu Općine Cres, 1987.

Jardas, F. Prilog poznavanju ovčarstva i pramenke na otoku Cresu. Rad JAZU. Knj. 11. Zagreb: JAZU, 1964. str. 101–43.

Jardas, F. Creski sir. Gospodarski list 28(1946), str. 4.

Lajić, I. Kvarnerski otoci: demografski razvoj i povijesne mijene. Zagreb: Institut za migracije i narodnosti, 2006.

Marković, V. Belehi na Tramuntani. Otočki ljetopis 1. Mali Lošinj: Fond za kulturu i fizičku kulturu M. Lošinj 1973., str. 214–8.

Mavrović, N. Cres i Lošinj. Zagreb: Art studio Azinović, 1994.

Mohorovičić, A. Prilog analizi razvoja historijske arhitekture na otocima Lošinju i Cresu. Ljetopis JAZU, Knjiga 59. Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, 1954., str. 211–26.

Pavić, V. Vanjština creske ovce. Stočarstvo. 60(2006)1. str. 3–11.

Pavlovsky, A. Tipologizacija tradicijskog uzgoja ovaca na hrv. primorju. Ethnologica Dalmatica. 9(2000), str. 89–115.

Pavlovsky, A. Gospodarski objekti vezani uz ovčarstvo na hrvatskom primorju. Ethnologica Dalmatica. 10(2001), str.19–27.

Pozzo-Balbi, L. L'Isola di Cherso. Roma: s.n., 1934.

Prirodna baština primorsko-goranske županije. Rijeka: Županijski zavod za održivi razvoj i prostorno planiranje, 2003.

Smerdel, I. Ovčarstvo na Pivki: transhumanca od srede 19. do srede 20. stoljeća ali trije 'ovčarji': etnološka razprava, Koper: Založba Lipa, 1989.

Sušić, G.; Perinčić, T. Tramuntana: povijest i umjetnost u prirodi. Beli: Eko-centar Caput Insulae, 2006.

Stražićić, N. Otok Cres: prilog poznavanju geografije naših otoka. Otočki ljetopis 4. M. Lošinj: SIZ kulture Cres-Mali Lošinj, 1981.

Turčić, A. Orlec i Vrana : jučer i danas. Orlec: Župni ured, 1990.

Vinšćak, T. Kuda idu Horvatski nomadi. Studia ethnologica. 1(1989), str.79–98.

Žuklić, V. Belezi i drugi znaci na živinah. Nerezinski libar. Nerezine: Društvo Sv. Frane Nerezine -New York-1898; Mali Lošinj: Katedra Čakavskog sabora Cres-Lošinj, 2007. str.125–41.

Žuklić, V. Belegi kojima ovčari na Cresu označavaju sitnu stoku. Ljetopis JAZU, Knjiga 63. Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, 1959, str. 483–4.

# O AUTORICI

**Marina Jurkota Rebrović** je Istrijanka, koja više od dvadeset godina živi na otoku Cresu, gdje je osnovala obitelj. Njezina velika ljubav su ljudi i priroda. Nije ni čudno da je zbog toga upisala studij etnologije. Voli razgovarati s ljudima i živjeti s njima. Tijekom svih ovih godina jako se dobro upoznala sa kulturom, poviješću, tradicijama i svakidašnjim načinom života otočana.

Dosad je izdala knjižicu o pečenju kruha na otoku Cresu, a dokaz o njezinom zanimanju za etnologiju otoka je druga knjiga koja govori o tradiciji ovčarstva na Cresu. Metodama vođenih i slobodnih intervjua te aktivnim sudjelovanjem i promatranjem uspijeva sabrati puno zanimljivih podataka o toj gospodarskoj djelatnosti, koju nam je opisala u povezivanju sa svakidašnjim životom te prazničnim i radnim običajima.

Stručni tekst, u kojemu je rabila znanstveni aparat, isprepletjen je s dijalektalnim izrazima i rečenicama iz razgovora sa ovčarima. To pridonosi etnografsko-dokumentarnom i zavičajnom značenju. U uvodnim nas poglavljima autorica upoznaje sa geomorfološkim obilježjima otoka Cresa te s njegovom povi-

ješću. Nakon toga, vodi nas kroz cjelokupnu povijest otočkog ovčarstva i reforma koje su utjecale na njegov razvoj ili nazadak.

U sljedećim poglavljima upoznajemo tipičnu kulturnu krajину otoka, isprepleteno s gromačama, koje su stoljećima izgradivale ljudske ruke. Gradnja lesa i mrgara, briga o pitkoj vodi u lokvama ili nekim drugim izvorima te njihovo očuvanje svakodnevne su obaveze ovčara. Način kako gospodari prepoznaju svoje ovce između drugih ovaca prikazuje nam u poglavljju o nadahnutom otočkom načinu označavanja ovaca. Slijede zapisi o šišanju ovaca i uporabi vune, mužnji, te preradi sira i mesa.

Ovčarstvo je tisućljećima bilo najznačajniji oblik cresačkog gospodarstva koje sad, usprkos pokušaju nekih pojedinaca, nažalost propada, posebno zbog promijenjenog načina života i autohtone divljači koja uništava tipičnu sliku krajolika.

Nadajmo se da će Marinina knjiga doprinijeti očuvanju zajedničkog kulturnog sjećanja na tradiciju ovčarstva i možda potaknuti odgovorne da naprave nešto za opstanak ove gospodarske djelatnosti.

Špela Pahor  
*dipl. etnologinja i kulturna antropologinja*

# SULL'AUTRICE

**Marina Jurkota Rebrović** è un'Istriana che già da più di 20 anni vive nell'Isola di Cherso, dove ha messo su famiglia. Le sue grandi passioni sono la gente e la natura. Perciò, non meraviglia il fatto di avere deciso d'iscriversi allo studio dell'etnologia. Sa come avvicinarsi alle persone e immedesimarsi. Nei 20 anni da quando risiede sull'isola, ha avuto modo di conoscere a fondo la cultura, la storia e le tradizioni, come pure la vita quotidiana della popolazione locale. Ha già pubblicato un opuscolo sulla preparazione del pane nell'isola.

L'opera che sta dinanzi a noi è la sua seconda pubblicazione che tratta il tema dell'allevamento di pecore di tipo tradizionale, presente in Cherso ormai da secoli. Mediante le interviste preparate in precedenza o liberamente tratte dal racconto del narratore, nonché osservando e partecipando direttamente alle diverse attività, è riuscita a raccogliere una considerevole quantità di dati che interessano quest'attività economica, resa più vicina dalla sua relazione con lo stile di vita di tutti i giorni, come pura con le usanze festive e di lavoro.

I termini tecnici, sostenuti dall'apparato scientifico del tutto idoneo al compito prefissato, si mescolano ai modi di dire dialettali facenti parte della parlata quotidiana dei pastori, fornendo a quest'ultima un significato etno-documentario e patriottico.

Nei capitoli introduttivi, l'autrice ci mette al corrente delle caratteristiche geomorfologiche e storiche dell'isola, dopodiché ci fa da anfitrione nel viaggio attraverso la storia dell'allevamento di pecore nell'isola, seguita da una rassegna di riforme che hanno influito positivamente o negativamente sullo sviluppo di quest'attività. Continuando la sua esposizione, ci fa conoscere l'ambiente culturale tipico dell'isola, intrecciato di muri a secco, edificati per lunghi secoli dalle braccia industriose degli isolani. La fabbricazione dei cancelli e la delimitazione degli ovili semi-circolari, nonché la cura per l'acqua potabile accumulata nelle pozze o in altri recipienti, rappresentano le mansioni di primaria importanza che i pecorai sono chiamati a svolgere quotidianamente. Il modo per identificare gli animali spiega come i singoli proprietari,

grazie a un sofisticato sistema di marchiatura delle pecore, riescano a riconoscere le proprie in mezzo a tante altre. Seguono appunti sulla mungitura, sulla produzione del formaggio, sulla tosatuta e sull'utilizzo della lana, come pure sulla lavorazione della carne pecorina.

L'allevamento di pecore ha rappresentato per millenni la più importante attività economica chersina. Sebbene vengano fatti dei tentativi da parte di alcuni entusiasti che cercano di rivitalizzarla, stiamo assistendo a un suo progressivo decadimento, in primo luogo a causa di uno stile di vita radicalmente mutato rispetto a quello precedente, nonché per un popolamento spropositato di selvaggina che distrugge l'immagine caratteristica del paesaggio insulare intrecciato dai muri a secco. Bisogna sperare che il libro dell'etnologa Marina Jurkota Rebrović dia un decisivo contributo alla preservazione della tradizione di allevare questi animali e forse risvegli i responsabili affinché facciano qualcosa per salvaguardare quest'attività economica tipicamente chersina.

Špela Pahor  
etnologa e antropologa culturale

Creski krajolik: ovce, suhozidi, pašnjaci

Creser Landschaft: Schafe, Trockenmauern, Weiden

Paesaggio chersino: pecore, muri a secco, pascoli



# ÜBER DIE AUTORIN

**Marina Jurkota Rebrović** ist Istrierin, die seit über zwanzig Jahren auf der Insel Cres lebt, wo sie auch eine Familie gründete. Ihre große Liebe sind die Menschen und die Natur. Deshalb wundert es nicht, dass sie sich für das Studium der Volkskunde entschieden hat. Sie weiß, nah an Menschen heranzugehen und sich mit ihnen einzuleben. In den zwanzig Jahren, in denen sie auf Cres lebt, lernte sie gut die Kultur, Geschichte und Tradition sowie das Alltagsleben der Inselbewohner kennen.

Bisher hat sie ein Buch über das Brotbacken auf der Insel veröffentlicht. Das ist ihr zweites Buch, in dem sie die Schafzucht auf Cres bearbeitet. Mit der Methode der Leitfaden- und gewöhnlichen Interviews, mit unmittelbarer Beobachtung und Aufzeichnung sammelte sie viele interessante Informationen über diesen Wirtschaftszweig, den sie uns zusammen mit der Lebensweise sowie mit den Festtags- und Arbeitsbräuchen näher bringt.

Das Fachtext, unterstützt durch alle erforderlichen wissenschaftlichen Mittel, ist mit Dialektausdrücken und Begriffen aus der Alltagssprache der Schäfer durchflochten, was ihm eine ethnografisch – dokumentaristische und patriotische Bedeutung verleiht.

Zuerst macht uns die Autorin mit geomorphologischen Merkmalen und der Geschichte der Insel Cres bekannt, dann führt sie uns durch die Geschichte der Schafzucht auf der Insel und durch die Reformen, die auf die Entwicklung oder den Rückgang der Schafzucht einen Einfluss geübt haben. Im weiteren Text lernen wir die typische Kulturnlandschaft der Insel kennen, die durch jahrhunderte lange Arbeit der Menschen entstandene Trockenmauern durchkreuzt ist. Das Erstellen von Toren und Pferchen sowie die Sorge ums Trinkwasser in Wasserspeichern sind die erforderlichen Arbeiten der Schäfer. Wie verschiedene Besitzer ihre Schafe unter vielen anderen erkennen, zeigt sie uns im Kapitel über die Kennzeichnung

der Schafe auf der Insel. Dann folgen die Aufzeichnungen über das Melken, die Käsegewinnung, Schafschur, den Gebrauch der Wolle sowie über das Fleisch.

Die Schafzucht war durch Jahrtausende der wichtigste Wirtschaftszweig auf Cres, der jetzt trotz einzelner Versuche der Wiederbelebung leider untergeht, hauptsächlich wegen der veränderten Lebensweise und der sinnlosen Ansiedlung von Wildtieren, die das Bild der von Trockenmauern durchkreuzten Insellandschaft zerstören. Es ist zu hoffen, dass es der Ethnologin Marina Jurkota Rebrović durch dieses Buch gelingen wird, die gesamtkulturelle Erinnerung an die traditionelle Schafzucht zu erhalten und die zuständigen Personen dazu zu bewegen, erforderliche Maßnahmen zur Belebung dieses Wirtschaftszweiges zu treffen.

Špela Pahor  
*Diplomethnologin und Kulturanthropologin*



# ABOUT THE AUTHOR

**Marina Jurkota Rebrović** is an Istrian, who has been living on the island of Cres for over twenty years, where she started her family. Her great passions are people and nature. It is no wonder then that she enrolled in the ethnology program. She likes to talk to people and to live with them. Over the course of many years, she has become quite familiar with the culture, history, traditions and everyday life of the islanders.

Up to the present, she has published a booklet on bread baking on the island of Cres, and evidence of her interest for the ethnology of the island is her other book that talks about the sheep-breeding tradition on the island of Cres. By using methods of guided and free-style interviews, as well as active participation and observation, she has managed to collect many interesting facts about that economic activity, which she has described in connection with everyday life, as well as holiday and working traditions.

The scientific text, in which she has used the scientific apparatus, is interwoven with dialect expressions and sentences from discussions with shepherds. This contributes to the ethnographical, documentary and homeland importance.

In the introductory chapters, the author introduces us to the geomorphological features of the island of Cres and its history. After that, she guides us through the entire history of sheep breeding on the island and the reforms that influenced its development and setbacks. In the next chapters, we learn of the typical cultural borders of the island, interwoven with dry stone walls, which were built over the centuries by the hands of man. The construction of hurdle-gates (*lesa*) and dry stone wall structures (*mrgar*), care for drinking water in pools or other sources were the everyday obligations of shepherds. The way that owners used to distinguish their sheep from the sheep of others is explained

in the chapter on the inspirational manner of marking sheep on the island. This is followed by descriptions about milking, cheese production, shearing and use of wool, as well as meat processing.

For thousands of years, sheep breeding was the most important form of economy on the island of Cres, which is now, despite the attempts of certain individuals, disappearing, especially due to changes in the way of life and to native wild game that is destroying the typical landscape. Let us hope that Marina's book will contribute to upholding the common cultural memory of the tradition of sheep breeding and that it will perhaps encourage those responsible to do something for the survival of this economic activity.

Špela Pahor  
ethnologist and cultural anthropologist

# ZAHVALE

Predajom ovog teksta u tisak, ugodna nam je dužnost zahvaliti se svima koji su pridonijeli njegovom nastanku.

Susretljivošć u iznošenju vlastitih iskustava, životnih priča i sjećanja zadužili su nas svi kazivači s otoka Cresa i Lošinja: Ana, Anton, Antonija, Blaž, Dinka, Dumica, Frančesko, Gašpar, Klemento, Kristina, Luiza, Marica, Marija, Mario, Marko, Martin, Nikola, Romana, Rozalija, Sofija i Viktor. Na žalost, neki od njih nisu više među nama, ali sjećat ćemo se njihovih nezaboravnih kazivanja.

Kako dočarati 'život' ovce fotografskim izričajem? Za to su se pobrinuli Nadir Mavrović, Walter Salković i Natko Jakić, koji su za sve nas uspjeli otrgnuti zaboravu pregršt neponovljivih trenutaka. U mnogim situacijama trebali su se doslovce identificirati s mjestom i vremenom u kojima su se našli. U njihovom stvaralačkom radu pomagali su im Krista Kuljanić (Kvasovi), Marija Lovrečić (Franićeva) i Nino Muškardin (Glavanjevi) iz Lubenica te Marija i Mate Toić-Sintić iz Loznatog.

Kako bi sadržaj ovog rada bio na što je moguće višoj razini, svojim su nas brojnim kontaktima, prijedlozima, primjedbama i naravno, pokudama, zadužili Bernard Balon, Tanja Bukovčan, Dubravko Devčić, Aleksej Gotthardi-Pavlovsky, Špela Pahor i Irena Šlosar. Osim što se pozabavio akcentuacijom dijalektalnih pojmoveva i rečenica, kolega Bernard iskazao je i uljudnu upornost neumorno ukazujući da konačnoj verziji teksta treba posvetiti znatno više od prvotno predviđenog vremena, sukladno čuvenoj latinskoj izreci "Verba volant, scripta manent".

Svim zahtjevima oko prijevoda strpljivo su izlazili ususret Adrian Beljo, Dean Črnjar, Jo-



# DANKSAGUNG

Mit der Übergabe dieses Textes zum Druck haben wir besondere Ehre, uns bei allen, die zum Entstehen dieses Textes beigetragen haben, zu bedanken.

Für das Entgegenkommen beim Erzählen eigener Erfahrungen, Lebensgeschichten und Erinnerungen geht unser besonderer Dank an alle Erzähler der Inseln Cres und Lošinj: Ana, Anton, Antonija, Blaž, Dinka, Dumica, Frančesko, Gašpar, Klemento, Kristina, Luiza, Marica, Marija, Mario, Marko, Martin, Nikola, Roma, Sofija und Viktor. Leider sind einige von ihnen nicht mehr unter uns, doch ihr unvergessliches Erzählen wird uns in Erinnerung bleiben.

Wie ist das 'Leben' der Schafe im fotografischen Ausdruck darzustellen? Dafür haben Walter Salković, Nadir Mavrović, Natko Jakić gesorgt, denen es gelang, für uns alle eine Fülle unwiederholbarer Augenblicke der Vergessenheit zu entreißen. In zahlreichen Situationen sollten sie sich mit Ort und Zeit, in denen sie sich vorgefunden haben, buchstäblich identifizieren. Bei ihrer schöpferischen Arbeit haben ihnen Krista Kuljanić (Kvasovi), Marija Lovrečić (Franićeva) und Nino Muškardin (Glavanjevi) aus Lubenice, sowie Marija und Mate Toić Sintić aus Loznati geholfen.

Damit dieses Werk inhaltlich auf möglichst hohem Niveau wird, sind wir Aleksej Gotthardi Pavlovsky, Irena Šlosar, Špela Pahor, Tanja Bukovčan, Dubravko Devčić, Bernard Balon für ihre zahlreichen Kontakte, Vorschläge, Anmerkungen und natürlich Rügen dankbar. Neben der Beschäftigung mit Akzentuierung der Dialektausdrücke und Sätzen zeigte der Kollege Bernard eine gewisse Beharrlichkeit,

darauf hinweisend, dass die endgültige Fassung des Textes beträchtlich mehr Zeit als ursprünglich geplant in Anspruch nimmt, ganz im Einklang mit dem berühmten lateinischen Sprichwort "Verba volant, scripta manent".

Besonderer Dank geht auch an Übersetzer des Textes, die somit ihren Beitrag geleistet haben: Adrian Beljo, Dean Črnjar, Josipa Koropatnicki, Lucija Miškulin-Saletović, Melita Sciucca und Anita Smrečki.

Damit der Text nicht eintönig und inhaltlich übersichtlich ist, leistete Natko Jakić seinen Beitrag mit durchdachtem Design des Buches.

Die ganzen Bemühungen aller Mitwirkenden an der Veröffentlichung dieser Publikation wie auch die bisherige Aktivität des Zentrums am Projekt **Museum der Schafzucht** wären umsonst ohne Teilnahme und Unterstützung der Sponsoren, von denen einige von Anfang an mit dabei waren. Das sind: Agrargenossenschaft Cres, Druckerei Zambelli, Europa Nova G.m.b.H., Garmožaj G.m.b.H., Gavza G.m.b.H., Heimat- und Wohlfahrtsgesellschaft des Hl. Franziskus, Jadranka Hotels G.m.b.H., Lehrstuhl der Tschakawischen Versammlung (*Čakavski sabor*) Cres-Lošinj, Rigović G.m.b.H., Verband "Philip Stone Zentrum", Verwaltungsabteilung für das Bauwesen und den Umweltschutz der Küsten-Gebirgsgesellschaft, Zaglav G.m.b.H., wie auch Zagraber Bank AG.

Und zum Schluss ein 'Danke' an unseren Mario, den lästigen Maulwurf, für manche auch das 'schwarze Schaf', dessen Hartnäckigkeit manchmal an Absurd grenzte.

## RINGRAZIAMENTI

Consegnando alle stampe il presente testo, abbiamo il piacevole dovere di ringraziare tutti coloro che in qualsiasi modo abbiano contribuito alla sua stesura.

Per la loro gentile disponibilità nel raccontare le proprie esperienze, ricordi e storie di vita vissuta, ci sentiamo di esprimere la nostra più sincera riconoscenza ai narratori provenienti dalle isole di Cherso e Lussino e cioè ad Ana, Anton, Antonija, Blaž, Dinka, Dumica, Frančesko, Gašpar, Klemento, Kristina, Luiza, Marica, Marija, Mario, Marko, Martin, Nikola, Romana, Rozalija, Sofija e Viktor. Purtroppo, alcuni di loro non sono più tra di noi, però non ci scorderemo mai delle loro indimenticabili testimonianze.

Come raffigurare la "vita" di una pecora per mezzo della pellicola fotografica? Ci hanno pensato Nadir Mavrović, Walter Salković e Natko Jakić, riuscendo a strappare all'oblio tanti irripetibili attimi. In numerose situazioni hanno dovuto identificarsi letteralmente con il luogo e il momento in cui si erano trovati. Nella creatività del loro entusiasmo, in qualunque momento potevano contare sull'aiuto incondizionato di persone come Krista Kuljanić (Kvasovi), Marija Lovrečić (Franićeva) e Nino Muškardin (Glavanjevi) di Lubenizze, nonché dei coniugi Marija e Mate Toić-Sintić di Loznati.

Affinché il contenuto di quest'opera fosse al più alto livello possibile, i nostri ringraziamenti vanno pure a Tanja Bukovčan, Dubravko Devčić, Aleksej Gotthardi-Pavlovsky, Špela Pahor, Bernard Balon e Irena Šlosar. Essi hanno fatto la loro parte attraverso numerosi contatti personali, proposte, obiezioni, ma anche rivolgendoci delle critiche ove queste si erano rese necessarie. Oltre a essersi preso cura dell'accentuazione di espressioni

e frasi scritte in dialetto locale, il collega Bernard ha dimostrato di possedere un'altissima carica di educata perseveranza, sottolineando instancabilmente il bisogno di dedicare molto più tempo di quanto previsto inizialmente alla versione finale del testo, nella migliore tradizione del celeberrimo detto latino "Verba volant, scripta manent".

Alle non poche richieste concernenti le traduzioni dei testi originali, sono prontamente e pazientemente venuti incontro Adrian Beljo, Dean Črnjar, Josipa Koropatnicki, Lucija Miškulin Saletović, Melita Sciucca e Anita Smrečki, dando in tal modo il loro prezioso contributo al nostro comune traguardo.

Per evitare l'aridità d'espressione e favorire la chiarezza dei contenuti, un ruolo di primaria importanza è stato svolto dall'amico Natko Jakić, ideando con molta competenza le soluzioni grafico-artistiche che possiamo trovare nella presente edizione.

La totalità dell'impegno di tutti i collaboratori fin qui menzionati, come pure le attività finora svolte dal Centro e legate al progetto intitolato **Museo dell'Allevamento di Pecore**, sarebbero state vane senza la partecipazione e il sostegno degli sponsor, di cui alcuni seguono la sua attuazione quasi dall'inizio. Si tratta di Alberghi Adriana s.r.l., Associazione "Philip Stone Centro", Banca di Zagabria S.p.A., Cattedra della Dieta Ciacava (*Čakavski sabor*) di Cherso e Lussino, Cooperativa Agricola di Cherso, Europa Nuova s.r.l., Garmožaj s.r.l., Gavza s.r.l., Rigović s.r.l., Sezione Amministrativa per l'Edilizia e la Tutela dell'Ambiente della Contea Litoraneo-Montana, Società Locale di Beneficenza "San Francesco", Tipografia Zambelli e Zaglav s.r.l.

E infine, basta dire soltanto un "grazie" al nostro Mario, a questa "talpa" tenace e noiosa che taluni arrivano a considerare pure una "pecora nera", la cui ostinazione a volte confina con l'assurdità ...

# KAZIVAČI ERZÄHLER NARRATORI

Krivičić Rozalija, 1920, Lubenice  
Kučica Dinka †, 1923, Krčina  
Kučić Gašpar, 1932, Belej  
Kučić Klemento, 1924, Martinšćica  
Kučić Marica †, 1932, Belej  
Kučić Romana, 1932, Belej  
Kuljanić Kristina, 1932, Lubenice  
Kumičić Sofija, 1935, Pernat  
Lufčić Ana, 1929, Belej  
Marušić Marko †, 1910, Belej  
Marušić Dumica, 1939, Belej  
Mlacović Viktor †, 1935, Lubenice  
Mlacović Anton, 1925, Lubenice  
Mužić Luiza, 1966, Cres  
Rebrović Marija, 1924, Belej  
Rebrović Nikola, 1960, Belej  
Rukonić Antonija, 1925, Ustrine  
Rukonić Frančesko, 1929, Nerezine  
Rukonić Marija, 1927, Ustrine  
Rukonić Mario, 1967, Nerezine  
Toić Martin †, 1904, Ustrine  
Vajentić Blaž †, 1899, Belej  
Vitković Marija, 1922, Pernat

Sadä kadä ne mōren hodit ... me bolijū nögi ... mi to sīla paci...  
... pasät üše, glāvu, vrāt zes ülen ... pōkle i katrämon. Stāro üle smo rabili öli mürku ... mürka je tāra do üla ... do üliki. Smo ostrigli vrāt i üše i zës rukāmi māzali.  
nī lazī – da nī razvājana gromāca i da nī tūjih ovāc va ogrājice.  
je bīl neki pokójni Jūre z Belēja kī je bīl na Sremū bravār i da je hītil kāmik od Sremā do Mihōjskoga.  
Māla ofcā za siromāha ... lāgje se najē. I bāse nögi da ne skāče preko gromāci.  
Užān i piturāt prāza da znān kadä odbāvi... pa znān kadä ēju skotit ofce.  
Otāc se je mlād oženil i ga je nōno poslāl na Matāldu... su bila slābā lēta, je prōdal jānci sāmo da bi platīl fitāncu i pōrez... Smo svi dēlali, i decā. Pōkle je nōno prōdal svojū kampānju Örlečanon da bi mōgal platīt pōrez.  
Na konjū smo nosili vēlnu v Osōr popū. I jānci smo pejāli, a pōp je to pōkle prōdal ... našēl kopci. I sīr smo nosili.  
Vajā stāvit kāmik kakō pīta. Dobrō ga inkunjāt.  
Sāda pāsaju kāko da nī nīš ... nānka da bi hītil kītu ili bāren javīl. Ma ne si... nēki jāve ... te zovē. Ki nājde tūju ofcu ju spūti ili stīra nāzad va ogrājicu.  
imēt öko za to... vīdet kā bi bilā najbōja. Nī bilō samo posēc smrēku i okāštrit. Je rabilo nāc prāvu! I pōkle ogulīt ... su znali kadä rabi sēc za udēlat onakō da durā.  
Nā māle, nā! Dōma, māle, dōma!  
... barba Dūme z Lubenīc ... i na Zbīćine jedēn ... su dēlali lāti ... bārba i netjāk ... su imēle proveslō i pokrōf, je bilo lagie za nosīt dōma.  
... jāhu za udēlat sīr ... se stāvi prēsa-pōko ... dve māle zličice, mālo se pomēša i pūsti na tēplon na ugnjišču da se zgūsne.  
Sējeno mlekō bi se klatačīcēm dobrō razmērvilo i pōkle z rukāmi pomālo skupjalo.  
Bīmo stāvili zlīcu takōvoga mlekā va kafē ... je bilō sila bōje kafē.  
kamižōti, kalcēti, māji ... i rukavīce ... se če rābi ... bīmo plēle navēčer. Māla sēn bilā kadä sēn pōčela ... nōna me je naucīla. Sadā ne viđin, ne pletēn več sīla lēt.  
Skrobić, dēbjji ili tanji jēli bi skoro saki dān  
Se skūhala i pōkle sufīgāla na kapūle i cesnū... staviš malo üla i sufīgāš.  
Prerēzat na kraju ūha ili na kraju repā da teče krī ... radi cirkulāciji.  
... tvērdo, neka mēzdra pokrije cēlo öko. Ondā se zēme zbiča do ostrūgi i se zdvīgne ... ili z bričvicu odreže. Pōkle öpeda dobrō viđi.



## MUZEJ OVČARSTVA

Težnja za ponovnom uspostavom prekinutog kulturnog kontinuiteta nastaje sa spoznajom da je prekid s prošlošću osiromašio ukupnost društvenog života, a ponekad se to odrazilo i na sam ekonomski razvoj.

Revitalizaciju povijesnih događanja treba sagledavati na planu materijalnog nasljeđa, vremena i prostora, kao i na identitetu urbanih i ruralnih zajednica. Ruralne sredine, a naročito one s nepovoljnim demografskim prilikama, mogle bi vrlo lako izgubiti svoje autentično nasljeđe s izvornim tradicijskim sadržajima i etnografskim prikazima života u prošlosti te predajnu tradiciju koja svjedoči o postojanju jednog vremena ako se ne poduzmu određeni oblici integralne zaštite.

Da se izade iz okvira klasičnih tradicijskih predložaka muzejske ustanove u kojima pohranjeni predmeti dokumentiraju ono što je nastalo, moralo se pristupiti organiziranju i osmišljavanju specifičnog oblika muzeja koji će određeni prostor ozivjeti djelotvornom zaštitom, provoditi edukativne programe, stimulirati trajni boravak i omogućiti lokalnom stanovništvu i trenutnom posjetitelju toga kraja da budu dio aktivnog procesa.

Cjelokupni ruralni prostor otoka Cresa zakupljen je ponajviše ovčarstvom kao glavnim oblikom poljoprivredne djelatnosti. Zbog trenda starenja stanovništva i stalne depopulacije, sve manje je obitelji koje se mogu brinuti za brojnija stada, pa se ta djelatnost svodi na manji broj ovaca. Ono što je done-davno bila njihova tradicija nestaje, propada, biva napušteno ili se degradira i umanjuje mu se vrijednost. Slika koju zapaža svako domaćinstvo, a naročito na rubnim, tijekom povijesti, dovoljno izdvojeim položajem od

središnjih događanja, kao što su Lubenice na otoku Cresu, odnosno na području lokalnog miljea zvanog Gerbin.

Uz višegodišnje prisustvo na lubeničkom prostoru, uz percipiranje životnih promjena svakodnevice na dотičnoj ruralnoj sredini, **Centru za održivi razvoj** neminovalno se nametnulo osmišljavanje integralnog projekta **Muzej ovčarstva** kojim se želi, u nekoliko zasebnih cjelina, pristupačno prezentirati etnološko, društveno, socijalno bogatstvo te značaj tradicijskog ovčarstva na hrvatskim otocima, s naglaskom na otok Cres.

Uvodna prezentacija o pojmu ovčarstva koncipirana je, od sredine 2008. godine, stalnim postavom izložbe pod nazivom **Tradicijsko ovčarstvo** čime se u potpunosti želi, na trajni način, dokumentirati i javnosti prezentirati sve mnogobrojne poslove koje treba obavljati tijekom godine da bi se uspješno uzgajale ovce kao i običaje vezane uz ovčarstvo kao dominantan oblik privredivanja. Autori teksta i fotografija (Marina Jurkota Rebrić i Walter Salković) uspjeli su, za potpuno neupućene o ovčarstvu, ispričati najvažnije slike o ovčarskoj svakodnevici na vrlo pristupačan, jednostavan i zanimljiv način, a domaće su stanovništvo podsjetili da je zaborav njihovog oblika preživljavanja još daleko od ostvarenja. Na četrnaest panoa mijenjaju se zbivanja poput: striga ovaca, izrade sira, ispaše, označavanje (bulanje) ovaca, janjenje te dodatne radnje koje se rutinski provode tijekom godine. Izložba je upriličena u Kulturno-edukativnom prostoru **Škola** u Lubenicama, uz nepisano pravilo kako će, u skoroj budućnosti, ujedno biti ishodište prezentacije ovčarstva.

Kako bi se trag započetih događanja, gleda osmišljavanja muzeja ovčarstva, dodatno iskazao javnosti, u okviru otvorenja navedene

izložbe, prezentirani su plakati kojima se navljuje stvaranje stalnog postava te obilježen Međunarodni dan muzeja povodom kojeg je održana rasprava o načinu osnivanja i interpretacije budućeg tzv. muzeološkog središta.

Paralelno s postavljanjem trajne izložbe krenulo se u prikupljanje, dokumentiranje i interpretiranje značajnijih materijalnih dobara kojima se iznose raznovrsna svjedočanstva i informacije na temu ovčarstva. Prvenstveno se to odnosi na runo, spone i zvono, iskorištavanje vune kroz škare za šišanje, grabun za češljanje vune, muliner (kolovrat) radi predenja vune, pribor i posude za mužnju i tradicionalnu izradu sira i sl. Interaktivni slijed i 'dinamičnost' dотићne stalne izložbe očitovalo bi se mijenjanjem, svake 2–3 godine, specifičnih tema ovčarstva (izrada sira, mužnja, striženje ovaca i sl.), obrađene vrlo detaljno vizualnim i tekstuallnim načinom. Trajinjim postavom pojedinih izložbi stvaraju se okosnice za druga dogadanja – predavanja, radionice, održavanje škole u prirodi, i sl. – čime se osigurava dinamičnost i posjećenost.

Kako bi se novo poimanje reformirane definicije muzeja (ekomuzej, etno-muzej i slučno), pretežno okrenuto ruralnim zajednicama, što bolje ukloilo u kontinuitet osmišljavanja Muzeja ovčarstva, Centar u 2009. godini započinje s izradom replika i, putem radionica, obnovom uporabe dvaju najosnovnijih oruđa za predenje vune: mulinera (kolovrata) i preslica.

Pod nazivom *Muzej ovčarstva: tradicija-znanje-edukacija* osmišljava se priča o interakciji vune i oruđa za njezino predenje, do konačne pretvorbe u danas originalne i svakako unikatne uporabne ili dekorativne predmete. Kada se u dотићne slike radionica, prema zamislima Centra, uklope otočani, neki od malobrojnih žitelja Lubenica ili drugih

zaselaka, tada se sa sigurnošću, mogu naslutiti tragovi »... cijela ta zajednica tvori živi muzej čiji se posjetitelji stalno nalaze u njemu. U muzeju nema posjetitelja, ondje su stanovnici...« (Georges Henri Rivière).

Kao i iduća faza u kontinuitetu kvalitetnije prezentacije sveobuhvatnog Muzeja ovčarstva, svakako se zamišlja provedba multimedijalnih materijala koji bi dodatno oživjeli izložbeni prostor putem interaktivnog info-stupa čime bi posjetitelj mogao pogledati kratke dokumentarne priloge o životu ovaca na otvorenom, šišanju i mužnji ovaca, preradi vune, predenju, tkanju i pletenju, sušenju mesa i sl. te poslušati dijalektalni izričaj domaćih ljudi.

Institucionalni pristup glede muzeoloških formi zamišljeni će muzej pokušati maksimalno zamijeniti terenskim prostorom od 40 km<sup>2</sup> budući da će pojedina kalendarska ovčarska priča biti odigrana u miljeu dodatnih triju zaselaka (Pernat, Zbičina, Mali Podol) na poluotoku Pernat.

Navedenim slijedom očekuju se i vidljivi rezultati na lubeničkom, odnosno cresskom terenu: a) doprinos očuvanju etnološkog i povijesnog našljeda destinacije; b) poljoprivredna djelatnost iskazuje se i kao kulturno-istorijski segment; c) doprinos obogaćivanju turističke ponude destinacije; d) doprinos produženju turističke sezone; e) poticaj da dio ovčarstva bude valoriziran kao edukativni segment.

S uvjerenjem da scenarij muzeja može u potpunosti i stvarno zaživjeti u iduće 2–3 godine, nameće se i njegova realna skepsa, prepoznatljiva već dugi niz godina: domaće stanovništvo u ulozi glavnih aktera, odnosno prenositelja znanja, najvjerojatnije će biti zamijenjeno samo povremenim posjetiteljima koje će dočekivati ogoljeli artefakti.

Prijelomni trenutak Centar očekuje što je kasnije moguće, a do tada, zacrtani programi muzeja ovčarstva i njihovo provođenje prvenstveno će ovisiti o volji žitelja tog kraja, razumijevanju i potpori lokalne samouprave i aktivnom uključivanju raznih pravnih i fizičkih relevantnih čimbenika te će, uz ostale segmente revitalizacije, Lubenice postupno steći svoju zaslужenu i očekivanu cjelevitu afirmaciju.

Mario Šlosar  
Centar za održivi razvoj, Lubenice



## MUSEUM DER SCHAFZUCHT

Der Wunsch nach der Wiederherstellung der unterbrochenen kulturellen Kontinuität entsteht mit der Erkenntnis, dass der Abbruch mit der Vergangenheit die Verarmung des gesamten Gesellschaftslebens mit sich brachte, was sich manchmal auch in der Wirtschaftsentwicklung selbst widerspiegeln.

Die Revitalisierung historischer Ereignisse soll im Einklang mit materiellem Erbe, mit der Zeit- und Raumordnung sowie mit der Identität der Stadt- und Landgemeinden betrachtet werden. Falls keine konkreten integralen Schutzmaßnahmen getroffen werden, könnten Landgebiete, vor allem diejenigen mit negativer demografischer Entwicklung, leicht ihr authentisches Erbe mit ursprünglichen traditionellen Inhalten und ethnografischen Darstellungen des Lebens in der Vergangenheit sowie die Überlieferungen als Zeugen vergangener Zeiten verlieren.

Um über den Rahmen klassischer traditioneller Konzepte der Museumseinrichtung hinauszugehen, in der aufbewahrte Gegenstände das dokumentieren, was entstanden ist, musste eine spezifische Museumsform durchdacht und organisiert werden, die einem bestimmten Raum durch wirksame Schutzmaßnahmen neues Leben einhaucht, Bildungsprogramme durchführt, zum dauerhaften Aufenthalt veranlasst sowie den lokalen Einwohnern und den Besuchern ermöglicht, ein Teil des aktiven Prozesses zu werden.

Das ganze ländliche Gebiet der Insel Cres ist vor allem von der Schafzucht als der wich-

tigsten landwirtschaftlichen Tätigkeit geprägt. Wegen der Alterung der Einwohner und andauernder Entvölkerung gibt es immer weniger Familien, die sich um größere Herden kümmern können, weswegen auch die Zahl der Schafe sinkt. Das, was bis vor kurzem ihre Tradition war, verschwindet, geht unter, wird verlassen, degradiert und verliert an Wert. Ein Bild, das jeder Haushalt wahrnimmt, vor allem in entlegenen, im Laufe der Geschichte von wichtigen Ereignissen entfernten Gebieten, wie Lubenice auf der Insel Cres bzw. im Gebiet des lokalen Milieus Gerbin.

Durch seine jahrelange Präsenz im Gebiet Lubenice und durch die Wahrnehmung der Änderungen im Lebensalltag sah das **Zentrum für nachhaltige Entwicklung** die Notwendigkeit ein, integrales Projekt **Museum der Schafzucht** zu entwickeln, mit dem man ethnologischen, gesellschaftlichen und sozialen Reichtum sowie den Stellenwert der traditionellen Schafzucht auf den kroatischen Inseln, allen voran auf der Insel Cres, anschaulich präsentieren will.

Die einführende Präsentation über den Begriff Schafzucht ist seit Mitte 2008 durch die Dauerausstellung **Traditionelle Schafzucht** konzipiert, wodurch man zahlreiche jährliche Arbeiten rund um Schafe sowie Bräuche in Zusammenhang mit der Schafzucht vollständig und dauerhaft dokumentieren und der Öffentlichkeit präsentieren will. Den Text- und Fotografieautoren (Marina Jurkota Rebrovic und Walter Salkovic) ist es gelungen, denen, die über die Schafzucht nichts wissen, die wichtigsten Bilder aus dem Schafsalldag auf eine sehr zugängliche, einfache und interessante Weise darzustellen. Zudem haben sie den Inselbewohnern gezeigt, dass ihre Überlebensform noch weit davon ist, in Vergessenheit zu geraten. An vierzehn

Panneauen wechseln sich Handlungen wie beispielsweise Schafschur, Käsegewinnung, Weiden, Kennzeichnung (Bulanje) der Schafe, Ablammen und zusätzliche Routinearbeiten das ganze Jahr über. Die Ausstellung findet im Kultur- und Bildungsraum **Schule** in Lubenice statt; in naher Zukunft wird gerade sie als Ausgang der Präsentation über die Schafzucht betrachtet.

Um die Anfangsaktivitäten für die Gestaltung des Museums der Schafzucht an die Öffentlichkeit näher zu bringen, wurden im Rahmen der Eröffnung der genannten Ausstellung Plakate präsentiert, die die Dauerausstellung ankündigen und den Internationalen Museumstag feiern, anlässlich dessen eine Diskussion über die Gründung und Gestaltung des künftigen sog. museologischen Zentrums abgehalten wurde.

Parallel zur Dauerausstellung begann man auch mit der Sammlung, Dokumentierung und Interpretation der bedeutenden materiellen Güter, die verschiedene Nachweise und Informationen zum Thema Schafzucht lieferten. Das sind vor allem Schnallen und Glocken, Schaffell, Schafsscheren, *grabun* zum Kämmen der Wolle, *muliner* (Spinnräder) zum Spinnen der Wolle, Zubehör und Behälter zum Melken und zur traditionellen Käsegewinnung u. Ä. Interaktive Reihenfolge und 'Dynamik' der Dauerausstellung sollten sich im Wechsel (alle 2–3 Jahre) spezifischer visuell und textuell sehr detailliert bearbeiteter Themen aus dem Bereich Schafzucht (Käsegewinnung, Melken, Schafschur usw.) zeigen. Dauerausstellungen dienen als Basis für weitere Veranstaltungen – Vorträge, Workshops, Schule in der Natur, die eine gewisse Dynamik und Besucherzahl gewährleisten.

Um die neue Wahrnehmung der reformierten Museumsdefinition (Ökomuseum,

Ethnomuseum usw.), die sich vorwiegend auf Landgemeinschaften konzentriert, möglichst gut in die Kontinuität des Projektes Museum der Schafzucht einzufügen, beginnt das Zentrum im Jahr 2009 mit der Erstellung von Repliken und durch Workshops mit der Erneuerung der Anwendung zweier wichtigsten Hilfsmittel für die Wolleverarbeitung: Spinnräder und Spindeln.

Unter dem Namen **Museum der Schafzucht: Tradition-Kenntnis-Bildung** entsteht eine Geschichte über die Interaktion zwischen der Wolle und den Werkzeugen zum Spinnen der Wolle, bis aus der Wolle originelle und Unikatgebrauchs- oder Dekorationsgegenstände geschaffen werden. Fügt man ins Bild auch die Inselbewohner von Lubenice oder anderen Dörfern ein, spürt man mit Sicherheit »...diese ganze Gemeinschaft macht das Museum aus, dessen Besucher ständig darin sind. Im Museum gibt es keine Besucher, da sind nur die Bewohner...< (Georges Henri Rivière).

Als die nächste Phase in der Kontinuität der Präsentation des umfangreichen Museums der Schafzucht sieht man den Einsatz multimedialer Materialien, die in Form einer interaktiven Infosäule den Ausstellungsraum noch zusätzlich beleben würden, wo sich Besucher kurze Dokumentarfilme über freies Weiden der Schafe, über Schafschur und Melken, Wolleverarbeitung, Spinnen, Weben und Flechten, Trocknen des Fleisches usw. ansehen sowie die Dialektsprache der Inselbewohner anhören könnten.

Institutioneller Zugang im Hinblick auf museologische Formen wird im Museum der Schafzucht im möglichst großen Umfang durch ein Gelände von 40 km<sup>2</sup> ersetzt, da sich einzelne Schafgeschichten im Milieu der drei zusätzlichen Dörfer (Pernat, Zbičina, Mali

Podol) auf der Halbinsel Pernat abspielen werden.

Infolge dessen sind sichtbare Resultate im Gebiet Lubenice bzw. Cres zu erwarten: a) Beitrag zur Erhaltung des ethnologischen und geschichtlichen Erbes; b) landwirtschaftliche Tätigkeit erweist sich auch als Kultursegment; c) Beitrag zur Bereicherung des touristischen Angebots; d) Beitrag zur Verlängerung der touristischen Saison; und e) Anregung, dass ein Teil der Schafzucht als Bildungssegment bewertet wird.

Mit der Gewissheit, dass das Museumszenario in den nächsten 2–3 Jahren vollständig realisiert werden kann, drängt sich reale Skepsis auf, erkennbar schon seit mehreren Jahren; einheimische Bevölkerung in der Rolle der Hauptakteure bzw. Vermittler der Kenntnisse wird wahrscheinlich durch vorübergehende Besucher ersetzt, auf die nackte Artefakte warten werden.

Umbruchssituation wird möglichst spät erwartet, bis dahin werden die Programme des Museums der Schafzucht und ihre Umsetzung hauptsächlich vom Willen der Bewohner, vom Verständnis und von der Unterstützung lokaler Selbstverwaltung und von der Mitwirkung verschiedener juristischen und natürlicher Akteure abhängen, und Lubenice wird neben anderen Revitalisierungssegmenten allmählich seine verdiente und erwartete vollständige Affirmation erleben.

Mario Šlosar  
Zentrum für nachhaltige Entwicklung, Lubenice



# MUSEO DELL'ALLEVAMENTO DI PECORE

La tendenza a ristabilire la continuità culturale interrotta scaturisce dalla consapevolezza che un taglio con il passato ha impoverito la totalità della vita sociale con, a volte, delle ripercussioni sullo stesso sviluppo economico.

La rivitalizzazione degli eventi storici va inquadrata sul piano dell'eredità materiale, del tempo e dello spazio, nonché sull'identità delle comunità urbane e rurali. Gli ambienti rurali, in primo luogo quelli colpiti da un quadro demografico sfavorevole, potrebbero facilmente perdere l'autenticità della propria eredità, ricca di contenuti tradizionali originali e di raffigurazioni etnografiche del modo di vivere in epoche passate, come pure la tradizione tramandata da generazione in generazione, testimone dell'esistenza di un'epoca, se certe forme di preservazione integrale non dovessero essere attuate.

Per poter uscire dall'ambito dei modelli tradizionali classici, le istituzioni museali contenenti gli oggetti che documentano, occorreva dare inizio all'organizzazione e all'ideazione di un particolare tipo di museo in grado di ravvivare una determinata area grazie a una preservazione efficace, mettere in atto programmi educativi, stimolare soggiorni permanenti, nonché rendere possibile alla popolazione locale e ai visitatori in transito di prendere parte a un processo attivo.

La totalità dell'area rurale dell'Isola di Cherso è interessata soprattutto dall'allevamento di pecore quale principale attività agricola. A causa dell'invecchiamento dei residenti e dello spo-

polamento, il numero di nuclei familiari capaci di prendersi cura dei branchi più grandi risulta in costante diminuzione, con la conseguente riduzione del numero di capi. Quello che fino a poco tempo fa rappresentava una tradizione, sta gradualmente scomparendo, decadendo, viene abbandonato oppure degradato, sminuendone il valore. È un'immagine percepita da ogni famiglia, specie da quelle dimoranti nelle località ai margini degli avvenimenti storici. Una di queste è sicuramente il villaggio di Lubenizze, situato nell'Isola di Cherso, più precisamente nell'area denominata Garbino.

Grazie alla sua presenza pluriennale nell'area rurale di Lubenizze e percependone i cambiamenti quotidiani, il Centro ha intuito la necessità d'ideare un progetto integrale intitolato **Museo dell'Allevamento di Pecore**, con l'intento di presentare nel modo accessibile al pubblico generale, la ricchezza del patrimonio etnologico e sociale, accanto all'importanza della preservazione dell'allevamento tradizionale di pecore sulle isole croate, e in maniera particolare in Cherso.

La presentazione introduttiva sulla nozione stessa dell'allevamento di pecore è stata realizzata grazie alla mostra permanente intitolata **Allevamento Tradizionale di Pecore**, allestita a luglio del 2008. Il suo scopo consiste nel documentare e rendere accessibile al pubblico su base permanente le molteplici mansioni da espletare nel corso dell'anno per poter allevare con successo questi quadrupedi, come pure le numerose usanze legate a quest'attività quale tipo di sostentamento dominante. Gli autori del testo e della fotografia, Marina Jurkota Rebrović e Walter Salković, sono riusciti a raccontare anche ai non-experti in materia le caratteristiche salienti della vita quotidiana dei pecorai. Lo hanno fatto in modo accessibile, semplice e interessante, ricordando alla popolazione locale che l'oblio della loro forma di sopravvivenza è ancora ben lontano dall'avverarsi. Su un totale di ben 14 pannelli si susseguono im-

magini concernenti la tosatura, la produzione del formaggio, la pastura, la marcatura, l'agnellatura, nonché le operazioni di routine eseguite durante l'anno. L'esposizione è allestita nello spazio educativo **Scuola** di Lubenizze, rispettando una regola non scritta secondo cui in un prossimo futuro il medesimo verrà utilizzato pure come punto di partenza per la presentazione di quest'attività. Affinché gli eventi iniziati e mirati all'ideazione del museo possano avere un'ulteriore risonanza in pubblico, nell'ambito dell'inaugurazione della sovraccitata mostra sono stati presentati alcuni cartelloni che l'annunciavano, assieme ai festeggiamenti in onore della Giornata Internazionale del Museo, servita da sfondo alla discussione circa le modalità di fondazione e d'interpretazione del futuro centro museologico.

Parallelamente al suo allestimento si è dato inizio alla raccolta, alla documentazione e all'interpretazione dei beni materiali più significativi contenenti una varietà di testimonianze e informazioni sul tema dell'allevamento di pecore. Ciò si riferisce principalmente al tosone, alle pastoie e al campanello, poi alla lavorazione della lana mediante l'utilizzo delle forbici, dello scardasso, del filatoio, dell'occorrente per la mungitura e per la produzione tradizionale del formaggio, ecc. Lo svolgimento interattivo, accompagnato dalla 'dinamicità' della mostra, sarebbe percepibile attraverso il cambiamento effettuato ogni 3 o 4 anni, dei temi specifici riguardanti l'allevamento (produzione del formaggio, mungitura, tosatura, ecc.), dettagliatamente elaborati in forma testuale e visiva. Il suo carattere permanente getta le basi per una serie di eventi – conferenze, officine, scuola all'aperto, ecc. – assicurandone appunto la dinamicità e un consistente numero di visitatori.

Affinché la nuova concezione della riformata definizione del museo (ecomuseo, etnomusei, ecc.), rivolta prevalentemente verso le comunità rurali, sia il più possibile in armonia con la continuità dell'ideazione di un tale progetto, nel 2009

il Centro ha iniziato la realizzazione di repliche e organizzato le apposite officine, ove ha incominciato a riutilizzare i 2 principali utensili per la filatura della lana che sono il filatoio e la rocca.

**Museo dell'Allevamento di Pecore: Tradizione, Sapere, Educazione** è il titolo del racconto che viene ideato sull'interazione fra la lana e gli utensili usati nel processo della sua lavorazione sino alla sua trasformazione finale in oggetti originali ed esemplari unici a uso quotidiano o decorativo. Il Centro è convinto che quando l'immagine di tali officine verrà arricchita dalla partecipazione della popolazione locale come, per esempio dagli esigui residenti di Lubenizze o di altri paesi, >...l'intera comunità farà parte di un museo vivente i cui visitatori vi si trovano ininterrottamente. In esso non ci saranno visitatori, bensì soltanto residenti...< (Georges Henri Rivière).

Una delle fasi ancora da attuare nello sforzo continuo di elevare la qualità della presentazione offerta dal museo è, senza dubbio, l'introduzione di materiale multimediale, mirata a un ulteriore arricchimento dello spazio educativo attraverso una colonna informativa interattiva, grazie alla quale i visitatori avrebbero modo di assistere alle proiezioni di brevi spezzoni documentari riguardanti la vita delle pecore all'aperto che comprenderebbero la tosatura, la mungitura, il processo della lavorazione della lana, la filatura, la tessitura, l'essiccazione della carne, ecc., nonché l'ascolto di espressioni dialettali direttamente dalla bocca della gente del posto.

Per quanto attuabile, si cercherà di sostituire l'approccio istituzionale alle forme museologiche con quelle esistenti sul terreno di circa 40 km<sup>2</sup>, dato che ogni singolo racconto sui pecorai dipenderà dalla stagione in cui una determinata attività avrà luogo e sarà narrato nell'area della Penisola di Pernata, più precisamente in uno dei 3 abitati di nome Pernata, Zbičina e Mali Podol rispettivamente.

L'occasione è propizia per elencare cronologicamente i risultati che si spera di conseguire nell'area di Lubenizze, ovvero in quella chersina: a) contributo alla preservazione del patrimonio storico-etnologico della destinazione; b) emersione dell'attività agricola come segmento culturologico; c) contributo all'arricchimento dell'offerta turistica della destinazione; d) contributo all'estensione della stagione turistica; e) incitamento affinché parte dell'allevamento di pecore possa essere valorizzata quale segmento educativo.

Con la certezza che lo scenario del museo può essere completamente in grado di espletare le proprie funzioni entro i prossimi 2–3 anni, un dubbio, riconoscibile già da parecchi anni a questa parte, sorge spontaneo: è altamente probabile che la popolazione autoctona nel ruolo del protagonista principale, cioè di colui che è chiamato a passare il proprio sapere e l'esperienza alle nuove generazioni, sia sostituita da visitatori occasionali, accolti da meri artefatti.

Il Centro si augura che il momento di svolta descritto in precedenza giunga il più tardi possibile. Fino ad allora, i programmi abbozzati dal museo e la loro attuazione dipenderanno principalmente dalla volontà della gente del posto, dalla comprensione e dal sostegno espresso dalle autorità locali, dal coinvolgimento attivo di rilevanti fattori giuridici e fisici, come pure da altri segmenti significativi per la rivitalizzazione di quest'area. Grazie a ciò, la località di Lubenizze riuscirà col tempo a raggiungere la sua completa e pienamente meritata affermazione.

Mario Šlosar  
Centro per lo Sviluppo Sostenibile, Lubenizze



# SHEEP BREEDING MUSEUM

The aspiration to once again establish cultural continuity stems from the idea that breaking with the past impoverishes our social life as a whole, and sometimes even negatively affecting economic development.

The revitalization of historical events should be viewed at the level of material legacy, time and space, as well as in the identity of urban and rural communities. Rural communities, especially those with unfavourable demographic circumstances, may very easily lose their authentic heritage in terms of genuine traditional contents and ethnographic depictions of life in the past as well as traditions, which bear witness to the existence of a time, if concrete forms of integral protection are not undertaken.

In order to abandon the framework of traditional templates of museum institutions, where the housed objects document what has emerged, an approach for organizing and creating a specific form of museum has to be taken, which will revive a specific area with effective protection, will conduct educational programs, will encourage permanent residence and will allow the local population and current visitors of the area to become part of the active process.

The entire rural area of the island of Cres engages mostly in sheep breeding as its main form of agricultural activity. Due to the aging of inhabitants and steady depopulation, there are fewer families that can care for larger flocks, so this activity is reduced to smaller numbers of sheep. What was until recently

their tradition is now disappearing, perishing, being abandoned or its significance is being degraded and diminished. This is the image that all households are faced with, especially the peripheral areas that were, throughout history, sufficiently isolated in terms of location from central occurrences, such as Lubenice on the island of Cres, that is, the area which is referred to as Gerbin by locals.

With many years of experience in the area of Lubenice, along with perceiving changes in the everyday lives in this rural area, the integral project entitled *Sheep Breeding Museum* imposed itself on the **Centre for Sustainable Development**, whereby it is desired, in a few separate wholes, to present in a accessible manner the ethnological and social riches, as well as the significance of traditional sheep breeding on Croatia's islands and the island of Cres in particular.

The introductory presentation on sheep breeding was established in mid-2008 with the permanent exhibition entitled *Traditional Sheep Breeding*, by which, in a permanent manner, the documentation and presentation to the public of all of the numerous tasks that must be carried out during the year in order to successfully rear sheep was intended, as well as the traditions related to sheep breeding as a dominant form of livelihood. The author of the text and photos (Majrina Jurkota Rebrović and Walter Salković) managed to explain to those unfamiliar to sheep breeding the most important of the everyday sheep breeding activities in a very accessible, simple and interesting manner, and to remind the local inhabitants that their form of subsistence has not been forgotten yet. Depicted on the fourteen panels are: sheep shearing, cheese production, sheep in the pasture, sheep marking, lambing, as well

as additional activities that are routinely carried out throughout the year. The exhibition is housed in the cultural and educational area of **School** in Lubenice, and implies the unwritten rule that, in the near future, this will be the starting point of other presentations on the topic of sheep breeding.

In order to further inform the public as to the start of the Sheep Breeding Museum, as part of the opening of the exhibit, posters were presented that announced the creation of a permanent exhibit, as well as marked the International Museum Day. Related to this, a discussion was held on the manner of establishing and interpreting the future, so-called museum centre.

At the same time as the establishment of the permanent exhibition, activities began on the collection, documentation and interpretation of significant material objects that bring forth various testimonies and information on the topic of sheep breeding. This is primarily related to fleece, braces and bells, shearing scissors, carding combs, spinning wheels, milking buckets and accessories, traditional production of cheese and the like. The interactive series and 'dynamics' of the said permanent exhibition would be manifested by changing, every 2 to 3 years, the specific topics of sheep breeding (cheese production, milking, sheep shearing and so on), which would be carried out in a very detailed visual and textual manner. The permanent exhibit would create a backbone for other events – lectures, workshops, organizing schools in nature, and so on, thereby ensuring a dynamic setting and attendance.

In order for the new understanding of the reformed museum definition (eco-museum, ethno-museum and the like), mostly directed towards rural communities, to suit the

continual development of the Sheep Breeding Museum as well as possible, the Centre began in 2009 with the creation of replicas and, through workshops, the renewal of use of two of the most fundamental tools for the spinning of wool: the spinning wheel and the distaff.

Under the title of ***Sheep Breeding Museum: Tradition-Knowledge-Education*** a story is developed on the interaction of wool and tools used for spinning, to the final transformation into present-day original and certainly unique applied or decorative objects. When the islanders – some of the small number of inhabitants of Lubenice or other small villages – are added to the respective image according to the intentions of the Centre, then »...the entire community will create a living museum whose visitors are constantly in it. There are no visitors in the museum, there are only inhabitants...« (Georges Henri Rivière).

In the next phase of the proper presentation of the comprehensive museum, the use of multimedia materials is certainly being considered, which would additionally bring the exhibition area to life by means of info-areas, where the visitor would have the opportunity to watch short documentary reports on the life of sheep outdoors, sheering and milking of sheep, processing of wool, spinning, weaving and knitting, drying of meat and the like, as well as listen to the dialect of the local inhabitants.

The conceived museum will try to replace the institutional approach concerning museum forms with a terrain area of 40 km<sup>2</sup> since each seasonal sheep story will be played out in the setting of an additional three hamlets (Pernat, Zbičina, Mali Podol) on Pernat Peninsula.

The following concrete results are expected in the area of Lubenice, that is, Cres in the following order: a) contribution to the preservation of the ethnological and historical heritage of the destination; b) agricultural activity is expressed also as a cultural segment; c) contribution to the enrichment of the tourist offer of the destination; d) contribution to prolonging the tourist season; e) support for the idea that a part of sheep breeding should be assessed as an educational segment.

With the belief that the museum scenario may fully and actually come to life in the following 2–3 years, its real scepticism, present already a few years now, imposes itself: the local population in the role of main actors, that is, the bearers of knowledge, will most likely only be replaced by temporary visitors, which will be awaited by bare objects.

The Centre expects this breaking point to take place as late as possible, and until then, the programs set out by the Sheep Breeding Museum and their implementation will rely predominantly on the will of the inhabitants of the area, the understanding and support of the local self-government and the active involvement of various legal and physical relevant factors, and Lubenice will, along with the other segments of revitalization, gradually acquire its deserved and anticipated full affirmation.

Mario Šlosar

Centre for Sustainable Development, Lubenice

A photograph of two white sheep with black faces and ears resting in a grassy field. They are positioned in front of a dense backdrop of bushes and trees displaying vibrant autumn colors, including shades of yellow, orange, red, and green.

To smo mi! • Das sind wir! • Queste siamo noi!

## Objavljivanje ove knjige novčano su pomogli:

Europa Nova d.o.o., Mali Lošinj

Garmožaj d.o.o. Nerezine

Gavza d.o.o., Cres

Katedra Čakavskog sabora Cres-Lošinj, Mali Lošinj

Udruga "Philip Stone Centar", Garmožaj

Poljoprivredna zadruga Cres, Cres

Rigović d.o.o., Cres

Tiskara Zambelli, Rijeka

Upravni odjel za graditeljstvo i zaštitu okoliša PGŽ-e, Rijeka

Zaglav d.o.o., Martinšćica

Zagrebačka banka d.d., Zagreb

Zavičajno i dobrotvorno društvo "Sv. Frane", Nerezine

Poduzeće *Europa Nova* i udruga *Philip Stone Centar* bave se istraživačko-edukacijskim aktivnostima na očuvanju i promicanju prirodne i kulturne baštine, održivog razvoja i bio-raznolikosti te pronalaženjem sponzora zainteresiranih za realizaciju projekata iz navedenih područja. Intenzivno surađuju s nizom vodećih svjetskih sveučilišnih ustanova, kao i s lokalnim institucijama te neprofitnim organizacijama.

Die Gesellschaft *Europa Nova* und der Verein *Philip Stone Zentrum* beschäftigen sich mit Erforschungs- und Ausbildungstätigkeit, die Erhaltung und Förderung der Natur- und Kulturerbens, nachhaltigen Entwicklung und biologischen Vielfalt einschließt. Dazu gehört auch das Finden der Sponsors, die sich für die Verwirklichung verschiedener Projekte aus erwähnten Bereichen interessieren. Sie haben mit einigen von führenden Universitäten weltweit, wie auch mit örtlichen Anstalten und Organisationen ohne Erwerbszweck, eine fruchtbare Zusammenarbeit entwickelt.

La ditta *Europa Nova* e l'Associazione *Centro Philip Stone* svolgono attività di ricerca e di educazione mirate alla preservazione e alla promozione del patrimonio naturale e culturale, dello sviluppo sostenibile e della bio-diversità. Parallelamente a ciò, le loro attività comprendono anche l'annoveramento degli sponsor interessati alla realizzazione dei progetti che persegono i summenzionati traguardi. Hanno instaurato rapporti di proficua collaborazione con rinomate università mondiali, come pure con le istituzioni e le organizzazioni senza scopo di lucro a livello locale.

The activities of the *Europa Nova* Company and the Association *Philip Stone Centre* comprise research and education in preserving and promoting natural and cultural heritage, sustainable development and bio-diversity, together with sponsor recruitment among physical and juridical persons interested in implementation of various projects in the aforesaid areas. They have developed a prolific cooperation with several of the leading universities worldwide, as well as with local institutions and non-profit organizations.

**Centar za održivi razvoj - Ekopark Pernat**

Lubenice 26, 51557 Cres

tel./fax 051/513 - 010, tel. 051/840 - 406

c.o.r@ri.t-com.hr

[www.ekoparkpernat.org](http://www.ekoparkpernat.org)

CIP-Katalogizacija u publikaciji  
SVEUČILIŠNA KNJIŽNICA RIJEKA

UDK 636.32/.38.034:39(497.5)(210.7 Cres)  
39:636.32/.38.034(497.5)(210.7 Cres)

JURKOTA Rebrović, Marina

Tradicjsko ovčarstvo otoka Cresa: prilog istraživanju = Beitrag zur  
Untersuchung der traditionellen Schafzucht auf der Insel Cres = Contributo  
alla Ricerca sull'Allevamento Tradizionale di Pecore nell'Isola di Cherso /  
Marina Jurkota Rebrović ; <prijevodi Adrian Beljo (engleski) ... <et al.> ;  
fotografije Walter Salković, Nadir Mavrović, Natko Jakić>. –Lubenice : Centar  
za održivi razvoj–Ekopark Pernat, 2009.

ISBN 978-953-6852-15-4

I. Ovčarstvo — Cres II. Cres (otok) — Narodni život i običaji 120409065