

93
ГУЦУДИ!

З БРАТЕРСКИ БАЖАНЕМ
„ЩАСЛИВОГО НОВОГО РОКУ!”

даємо Вам в руки

ГУЦУЛСКИЙ КАЛЕНДАРЬ

на рік 1935.

ЧИТАЙТЕ Й ШАНУЙТЕ ЙЕГО,

бо то Ваш **щирий приятель**
бо то Ваш **добрий порадник**
бо то Ваш **визначний учитель**

Вин мет Вам оповідати про старо-
віцку минувшину красної Гуцул-
щини, про Державу Польску, котрої
горожанами Ви є, про то ек си ма-
ють люди деінде на широких світі,
— про ўсе, шо Вас цікавит. —

Кличем сего календаря є

п р а ў д а,

а його ціллю

Ваш пожиток

Тимунь прийміт з довірем і з такою са-
мою щиростию, з якою його Вам вручає

Товариство Приятелів Гуцулщини.

45
n/8106

до ходження, голоуно у горах, на стримких стринтурах. Дідицтва можуг держети маржину цу саму тешшеї живої ваги 400—500 кг., а навіть и 600 кг., післідь свої упороди.

На газдіўствах високогірских — малорільних, ни повинні нам подобатиси великі и тяжкі штуки. Англіїці мают так само короўки „Jersey” ваги 350 кг. даючі 3500 літрїў молока річно при 5% манни (тоўшу). Нашя черлена маржина належит до того самого гатунку. Дай Боже, аби усі наші горене мали такі самі малі короўки, о такій молочности, вазі и манні, ек їх мают Англіїці. Наші кооперативи — молочярні виплачуют за молоко післідь % (проценту) тоўшо — манни у молоці. Справа гудіўлі — держіня маржини о високим процентї тоўшо — манни у молоці, набирає тепер чім раз бїршого значія.

Тимунь належитци добре застановитиси и обдумати справу гудіўлі маржини. Узетиси до своїх черлених, бурих-сірих коровок, може чесом „ермарочьних“, подумати над поліпшенем пасовиск, над добрим сіном на зимїўлю, над розплодовим богаєм для громади, або и поодиноких газд, и над ліпшим держінем телет.

Походжене слова „бидло“ у польский мові ек назви на маржину — худобу походить від польского слова „биць“. (У нашій мові від слова „хову“, а „маржина“ це румунська назва „марга“ — „худоба“, прим. перекл.). Маржина була підставоў — підвалиноў бутя — житя даўних людей — пастирїў. Це слово, ни менче має значіне и сегодне для людей на гірских газдіўствах. Сегоднішне пастирство муситци оперти на обрібці царинок, пасовиск, толїк и полонин, на гудіўли маржини, на закладаню молочярских кооператиў, сироварень. Уно даст бідному гірському населеню підставу до житя й короткім чесі запеўнит ему добробут.

ІНЖ. ІВАН ДРОЖДЖ

дир. Гірскої Школи Рільничої в Лососіні горішній.

Гірске молочарство.

Гірске газдіўство є дуже догідне для претаня молока й виробюваня сира. Корови й вїўці гудовані доброў пашеў й запашним сіном у зимі дают добре молоко. И тимунь гірске масло тай сир перевишшают своєюў добротоў, смаком, запахом, маслом тай сир из доліў.

Молоко є найліпшим харчунком для людей. Уно є першеу й остатноу поживоу. И често у нас на селі трафяетци, шо у зимі забракнет молока и тогди усі у хаті цілими тижнями обчихають без молока. Тимунь, коли поліпшимо наші царинки й пасовиска тай будемо мати бірше молока, то мусимо у першу чергу сами добре їсти и то бірше молока, а аж витак будемо решту молока продавати.

У гірських околицях, а голоуно там де є люфтіуники, можна продати молоко, масло, сир за добрі гроші, а так само наше масло и сир из поза свого смаку дуже легко можут конкурувати из маслом, тай сиром доліским по містах. Роблене масла тай сира є дуже добрим доходом у бідних газдіу. У гірських газдіуствах ни маємо доходіу из управи збіжя. И ни тільки шо збіжя ни продаємо, але ише мусимо сами его докуповувати. А дохід маємо из продажі маржинки, а найголоунішше из продажі скороми. Карпатцкі горене издавен дауна занимали си молочарством и бриндзарством.

Славяни, икі заселювали Карпати, занималиси випасом мар-



Швайцарска бриндзарня в 18 віці, цілком подібна до наших карпатських стаіу.

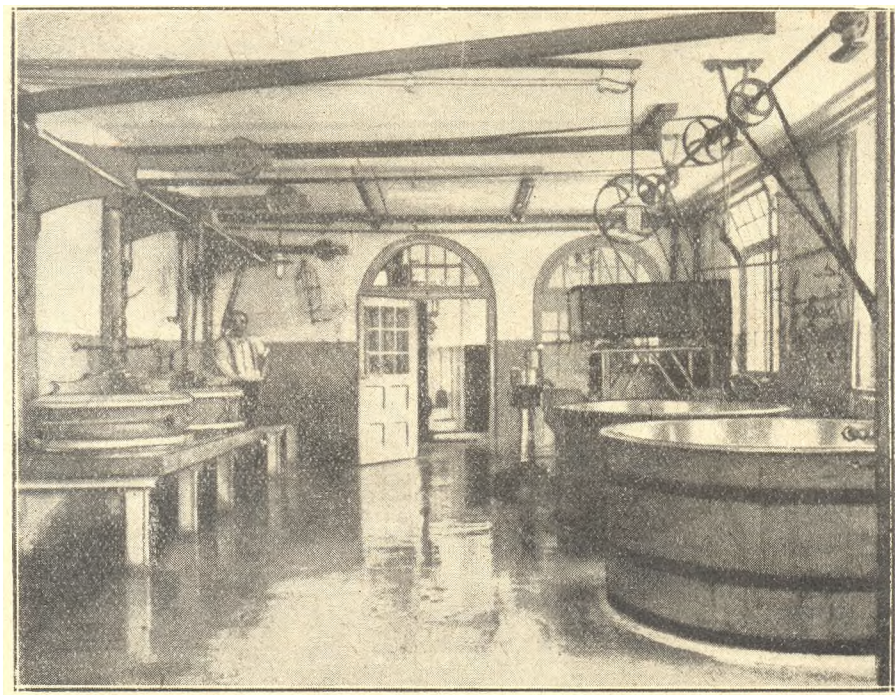
жини и уже из за чьисїѣ римских, тому 2000 літ, узад знали у Карпатах виробети бриндзу и то пішло из Румунїї горами, аж до на Моравску Волошшїну.

Такї назви єк кошера, глєг, путина, ватаг, віўчер, боў-гарь, будз, ватра, делетка, вурда то назви походження романского.

Колиж бриндзарство у Карпатах було від вікіѣ, той тепер треба его задержети, тїлько инакше иззорганїзувати.

Гїрске молочарство є двоекого роду ато: овече й коровече.

Овече молочарство займаєтци робленем сирїѣ блєджїних (podpuszczkowych) єк будз, бриндза, ошипкіѣ, печїсневих сирїѣ (rokfor). Молочарство коровее обїймаєт вирїб масла, сира кислекового (twarogowego) из квасного молока, а так само сира глєджіного, карпатских брускіѣ, подїбних до сирїѣ швайцарских. 80 літ тому назад швайцарского сира було богато менче, а спосїб їх виробу дуже простий и ничїм ни ружнитци від виробовуваных у нас у горах брускіѣ.



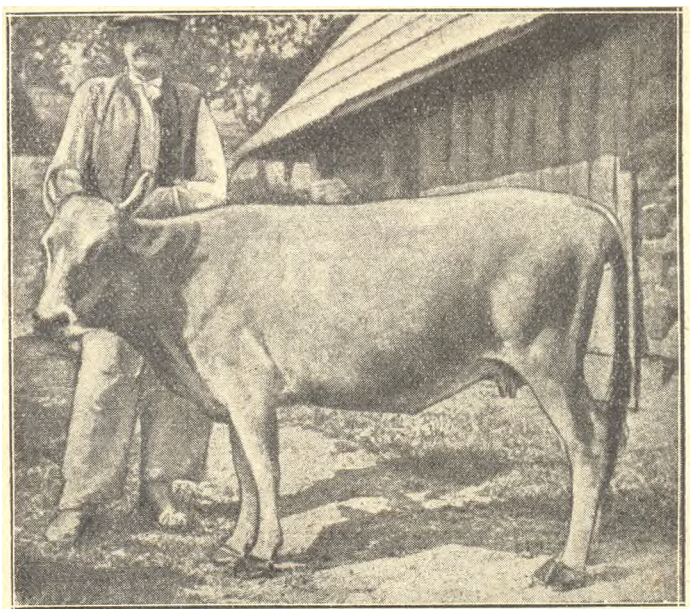
Швайцарска бриндзарня в 20 віці.

У нас обі галузи молочарства вимагають поліпшення, як овечя, так коров'яча. Про цисе до тепер ніхто у нас ни погадаў.

Гірське молоко є найделікатнішим матеріалом до виробювання масла, сиріу и тимунь сохранно обдумати справи, аби відродити загибаюче у Карпатах молочарство.

Коли поріунаємо швайцарські стаї з 18 віку из нашими теперішними карпацкими, то уздримо, шо уни є цілком подібні. Сталітна заўзета праця Швайцаріу изробила из „краю бідних пастухіу“ край слаўний из гаразду та богацтва. И тот приклад повинен нас ише тим бїрше захоповати и цікавити.

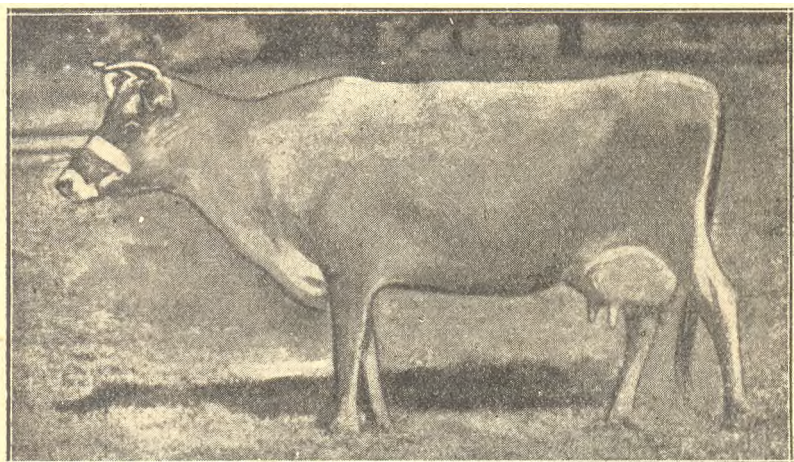
Ни сеті горшки ліпет. Карпацкий горен потрафіт завести усілякі улїпшення: найпєрше поправит свої царинки и пасовиска, а відтак поліпшит расу маржини и овец, тай зачнет улїпшувати вирїб масла и сира. Карпацке масло й сир повинні бути слаўні цілий край и стати голоўним доходом-прибутком у горах.



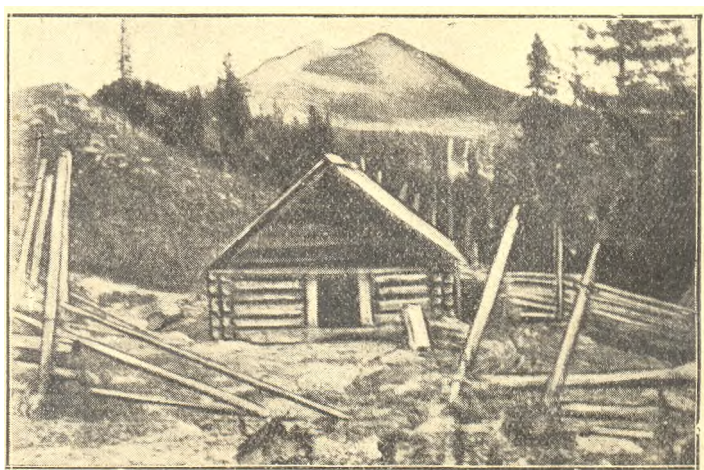
Маржина карпацка брахицерична. Тип ни ушляхотнений.

Шоби мати добре масло и сир, то мусимо мати насамперед добре молоко. Доброта молока залежит від гудїулі короу и овец, а найбїрше від чїстоти. Найлїпше молоко дістаємо від тої маржини, шо у літі пасетси на пасовиску, а узагалї—гудуетци до-

брим сіном. Гудоване маржини соломоу, бураками, а навіть отру-
бами зле впливає на смак и доброту молока. Тимунь добре у літї
пасовиско, а у зимі добре сіно є підставоу до доброго молока.



Маржина карпацка брахидерична ушляхотнена, мала, високо молочна
(6% тоушу-манни у молоці).



Однохлтена—одно переділкова стая під Стайками у воколици Черногірській.
Фот. Гонсіоровскі.

Гірські пасовиска й пахуче сіно ў Карпатах є природноу
и найліпшеу погудіулеу для маржини. У горах сама природа нам
помогає и тимунь ми идім лиш її на стрічу.

Єк я уже на передї сказаў, доброта молока дуже багато залежит від чистоти. Тото є дуже важна и найпекучішья справа у гірскім молочарстві. Аби мати чісте молоко, то ни треба на тото гроший, лишень розуміня справи тай пильности и докладности.

Ми сами мусимо бірше митиси, купатиси, уживати мила, а так само и маржину изчеста мити тай чістити. Усе судине шоднини за кождим уживанєм его до потреби мусит бути добре вимите, випарене у горечій водї, та випечіне на сонци. Сода и вапно до митя молочарского судиня мусит бути у кождій стаї.

Навіть у дуже простій стаї можна мати добрий сир, коли лиш судине и молоко будут чісті, тай добре обхожені. Преціж у жадній стаї ни бракне нам горечьої води.

Стая може бути проста з нитесаних виблекіў, ни имшена, курна, але ек є чістий ватаг, чісті вїўчері, короварі, чісті кітли, путини, дійниці, то доброта сира зараз поправитци. Чістота є найбіршим претелем молочарства й тимунь ми повинні про ню дбати, а тим бірше, шо из нашеї сторони тото жедає лиш трішкки біршеї пильности, дбайливости, тай охоти.

Аби добре мочі доїти вїўці тай корови, то треба це знати ек робити. Найліпшим доерем є телетко и егнетко, тимунь и ми стараймоси їх наслідувати — переймаймо из них.

Вимне треба добре руками розтерати (наслідуючі штухане головоў телети у вимне), доїти цілоў долонеў, а ни натегати дійки пальцями. Треба видоювати усе молоко шо до краплиночки, бо послідні краплі молока, то найліпшья сама сметана. Перед доїнем вимне треба добре обмити. Дотеперішне доїне овець й короў у горах є дуже шкідливе, овечі вимня изтискают ек гармонію — „гуркают молоко“, скручуют и почерез тото лучеютци дуже густо запаленя вимня — „уровишя“, а тото шкодит молокови.

Мусимо темити тото, шо вимне то лише є таршук на молоко из икого лишень витискаємо молоко, але є тото золоза, у икій творитси молоко підчес доїня и тимунь чім ліпше будемо доїти, тим бірше будемо мати молока, и тим бірше уно буде ліпше. Дивімси на телета тай егнета, ек уни ссут, штухають головоў, обіймают писком цілий дійок тай учімси від них. Коли будемо так доїти тай мити чісто судине шо дня вапном, содоў, горечим окропом и сушити на сонци, то молоко буде добре, А ек буде добре и чісте молоко, тогди из него буде дуже добре масло и сир.

При добрим доїню і чистій судині пропадуть запаління вимня—уровишя — пропадуть усі відьми и чередінники, икі так изгуста и на кождім кроці переслідують наших ватагіу, газдиний и гавд.

У стаї зараз вудоене молоко переробємо. По селах, коли хочемо виднести молоко до молочарні, то видразу остужуємо его у керници, або у потоці. Охоложене молока має дуже велику вагу — значіне — и на тото відбірця молока на молочарни мусит извернути достаўцям увагу.

Віріб масла и сира, подібного ек у Швайцарії, робитци тепер у нас по великих кооператиўних будинках молочарских.

Масло изроблене у маслярни під доглядом фахового догледача заўжде є ліпше від масла изробленого дома.

Тимунь наші селяне повинни перестати колотити масло дома, а усе молоко низбиране подавати до молочарні. Молочарня виробит масло и сир на подобу швайцарских виробіу масла и сира. А почerez тото молоко від наших короў подорожіє и селянин может мати добрий дохід из достави молока до молочарні, ліпший, ніж маў из робленого масла дома. Молоко даване до молочарні мусит бути чісте, добре и добре простужене.

Цілком инакша справа из бриндзарством на полонинах.

Полонина депутатова, ватагове молоко, пастирска пашя, то є старивіцкій звичей, икий ведетци між пастухами Гуцулшіні. Стая на полонині є так само до икоїс міри кооперативоу. Ватаг на стаї є ніби икийс заредця — дерехтор, а люде, одни дають віўці, корови, другі полонину, а ватаг фахове знане. Треба тільки тоти даўні кооперативи-бриндзарні на полонинах переорганизувати и оперти на нових підвалинах, нових приписах та улїпшенях, аби якість пасовиска, молока, масла и сира піднести, та улїпшити.

Виріб ватагами гледжіного сира на полонинах до тепер є злий. Передоўсім глег робитци дуже нихарно. Ватаги купуют глег у дооколичних купціу. У Татрах глег то телечей, або єгнечий жолудчік-риндза, из икого витераєтци їду, — изтете молоко и рештки трави. Тоту риндзу, избрану из желудка, мішенют из сильоу, тай зноу набивають у жолудок, а вітак тот жолудок-риндзу сушет на печі. Перед уживанем рубають кавалок жолудка разом из риндзоу (тоу мішениноу), мочют у воді, а вітак цідет.

На Гуцулшіні ни уживаєтци жолудка, тільки из него вибераєтци поживу — риндзу, и тоту саму поживу солитци тай сушитци. Молоко глежітци тим так, шо розпускаєтци риндзу у воді и ни цидитци. Так дослідиу дирехтор Лічнерскі й ствердиу, шо

такий глєг то праўдыва зараза. Навіть коли молоко є добре и чісте, а зистанет таким глєгом заражене, то робитци лихий сир, дуєтци тай вонитци — смердит.

Тимунь треба изробити глєг ліпший, єк то до тепер на Гуцулшіні буў. Дирехтор Лічнерскі, наш найліпший ватаг, робит так глєг: передоўсім треба купувати жолудки из молодих телят, двотижневих, ни гудуваних ничім окрім молока. Здорові жєлудки (оден тузін), відлежалі, очішшюємо від тоўшю, видтинаємо упуст и вихід, складаємо один вер другого, изкручюємо у твердий скруток и заўєзуємо мотузком. Так излагожені скрутки перєховуємо у сухим місци. Вітак рубаємо жолудки на дрібні кавалчіки, так єк січку и у випареним камненим начиню запраўєємо 30 д соли, 1 д шафрану, 1 літер чістої свіжєї жинтиці. Вітак тото докладно мішеємо и ділимо на малі пайки, икі вистарчєют на загляджінє одного молока. Звичєйно 2 грами на 100 літріў молока, и тимунь єк гледжімо 50 літріў молока на раз то дамо 1 грам того глєгу. Можемо посічені жолудки поділити на малі кусники, стиснути, висушити через кілька дніў у середним теплі. Перед уживанєм, кульки засипаємо теплоў жинтицеў 35° С у силі 0·2 літра на 100 літріў молока. Кладемо у хатеним начиню на теплим місци на комені, додаючі 3 — 5% соли.

А коли икийс ватаг ни хочєт завертати собі голови из робленєм глєгу, то может купити готовий изпорошкований глєг у „Малопольским звязку Молочарским” у Львові, або Кракові.

„Молочарский Звязок” разом из глєгом даєт поучіне, єк из тим глєгом обходитиси. 100 д. глєгу у порошоку коштує 4 золоті.

На Гуцулшіні робєт из овечього молока переважно будзи, а вітак робєт из него бриндзу. Тимунь подаємо випробовані способи робленя будза и бриндзи.

Молоко до гледжіня маєт бути горєчє 28 — 32° С, тогди єго гледжімо. Треба собі купити термометер — ни дуже він дорогий, коштує около 2 зол. Без термометра ни можемо угадати загляджити добре молоко и ни можна изробити доброго сира. Ватаги звичійно заступають термометер рукоў, але тут можна чьисом помилитиси. Глєгу даємо до молока тільки, шоби по 30 мінутах уже можна було молоко прєтати. Тимунь треба випробувати силу глєгу. Єк глєг имєт молоко и кислек сира є середно твердий, тогди кроїтци єго бутилєвом, икий має бути острый, подибний до арфи. Цєс бутилєў робєт собі сами ватаги из дроту. Битє молока бутилєвом до тепер уживаним гуцулскими ватагами, є шкідливе. Бутилєў мусит бути рідкий й острый. Єк бємо мо-

локо старовіцким твердим бутилевом, то через того тратимо багато тоўшыю из молока, икий утікає у жинтицу и сир через то є худчий.

Кіслєк сира у путині кроїтци острым бутилевом на пасики 1 см грубі, а вїтак трокши ломимо сир. Сир падет на дно путини. Тогди мішеємо від 10 — 15 минут, а ек розбитий сир оседетци на дні, тогди витегаємо его бриндзарскоў фусткоў - цідилом и вішеємо на клинку, аби изчюрала из него жинтиця. Там повинно бути тепло 15° С; будз повинен виглядати кругло.

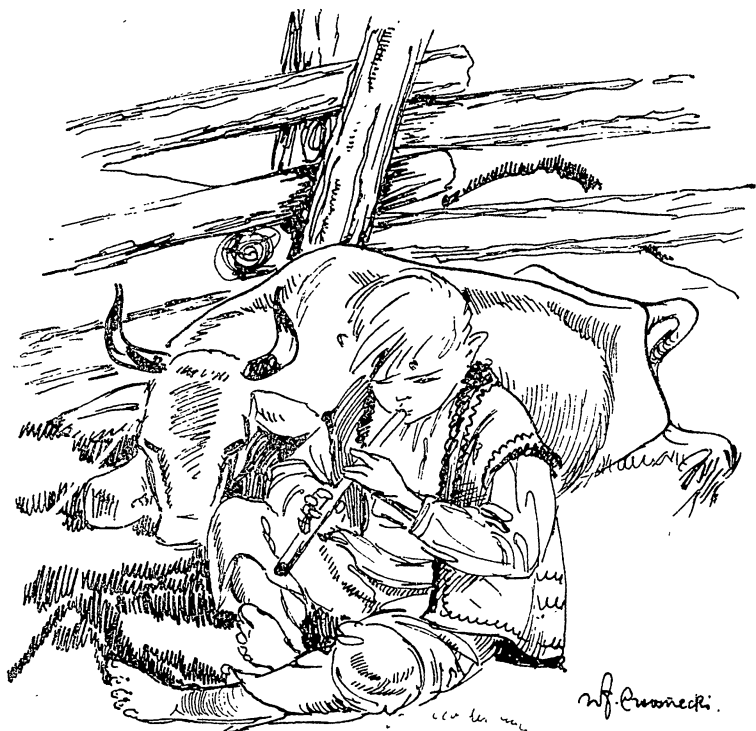
Залежно від доўготи мішіня убитого сира у путині виходит будз бірше сухий, або вогкий. Из сухого будза виходит бриндза бірше тривала, а з вогкого масна, делікатна, але нитривала.

Усі ватаги повинні зорганізуватиси у свий ватаский звезок.

На Гуцулшіні випасаєтци на полонинах около 70.000 овец, вид иких можнаби виробити около 1.000.000 кг. сира за едно літо.

Заўданем ватаского звезку будет:

- 1) Організованє курсіў молочарских для ватагіў.
- 2) Организоване бриндзарень, икі би закупуували будзи



від ватагїў, переробели ти будзи на бриндзу и далі відпродували куда треба — у світ.

3) Достарчювали ватагам потрібних їм бриндзарських полонинських приредів: ек цідила до випретування молока и стреханя сира, цідила-сита ло цідіня молока від нехари, термометри, глєг, бутилеви-арфи, сода, вопно до митя судиня и инчі потрібні ватагам речі.

Насамперед мусимоси наўчіти робити добрий сир и бриндзу, а витак будемо си учіти робити сири так звані: „ощипки“ и сир кипровий. Овече молоко є найліпшим матеріялом до виробу сира.

Чісто овечій сир є найліпший и найдорожший. Однако мусимо уміти из того золотого „рога богатства“ витопити добрий гріш.

На разі памнєтаймо и маймо на серци:

- 1) уміле доїње,
- 2) чістота судиня,
- 3) добрий глєг,
- 4) ломненє-кроєне кислєка гарфоў.

Решту наўчімоси на бриндзарских курсах икі, будут організовані для ватагїў на Гуцулшіні.

Перекл. из польского П. Ш. Д.

ГУЦУЛСКИЙ КІНЬ

є найліпшим гірским конем на світі.

Бо спраўте міні другого такого коня на світі, екий би вітримаў то, шо может вітримати найзвиклий гуцулский кінь? Знаємо, ек рідко видит він овес, гудуючі си лише сіном и то ни рідко стухлим, або замуленим. У літі ек день так нічь на полонинах, ни знаєт стайні, хоть ночі є студені, а чесом то навіть и морозні. А ек у зимі ни станет сіна коло хати, то гонет его у верьхи на зиміўлю. Там без стайни годуєтси доти, доки вістане сіна, байка шо це мороз и зима. Нима коня инчеї раси, екий би у такім пошініўку мїг так працювати, ек гуцулский кінь. Дуже робітний, вірний и так мало потребуєт. Тимунь дуже є цікаве відкіў гуцулский кінь походить, шо завдяки своїм предком стаўси він таким, еким є сегодне.