

KRONIKA
ČASOPIS ZA SLOVENSKO KRAJEVNO ZGODOVINO
24. letnik Ljubljana 1976 1. zvezek

Mikl Curk Iva: Kaj nam govori pri nas najdena lončenina o rimskih navadah v prehrani — Stran 1

Roman Customs in Nourishment Established on the Basis of Pottery Found in Slovenia

Kos Milko: Pivka v srednjem veku — Stran 5

Pivka in the Middle Ages

Mlinarič Jože: Graščina Betnava pri Mariboru — Stran 11

The Manor Betnava near Maribor

Rudolf Leskovar: Rogaški zdravilni vrelci v 16. stoletju — Stran 20

Health Spas at Rogaška in the 16th Century

Verbič Marija: Idrijska steklarna v Zagorju ob Savi (1804—1817) — Stran 28

The Glass Factory Owned by Idrija at Zagorje ob Savi (1804—1817)

Šorn Jože: Novomeška industrija med obema vojnama — Stran 38

The Industry in Novo mesto Between the Two Wars

Prelovšek Damjan: Poslopje Mestne hranilnice ljubljanske — Stran 43

The Building of the City Savings Bank

Marušič Branko: Guido Manzini (1921 do 1975) — Stran 47

Guido Manzini (1921—1975)

Iz starih fotografskih albumov — Stran 49

Photos from old albums

Delo naših zavodov in društev — Stran 54

Notes on the activity of our institutes and associations

Nove publikacije — Stran 59

New publications

Na ovitku: Stara Fužina (J. V. Valvasor, Topographia Ducatus Carnioliae moderna, 1679)

Ureja uredniški odbor. Glavni urednik Olga Janša-Zorn. Odgovorni urednik Jože Zontar

Izdaja in zalaga Zgodovinsko društvo za Slovenijo, sekcija za krajevno zgodovino — Predstavniki Majda Kunaver — Tisk tiskarna Tone Tomšič v Ljubljani — Uredništvo in uprava v Ljubljani, Mestni trg 27/III — Tekoči račun 50101-678-47483 — Letna naročnina 75,00 din, posamezna številka 30,00 din

KAJ NAM GOVORI PRI NAS NAJDNA LONČENINA O RIMSKIH NAVADAH V PREHRANI

IVA MIKL CURK

Danes precej pogosto tudi v slovenskem tisku beremo to ali ono o arheološkem raziskovanju in o stari zgodovini. Pri tem pa se neštetokrat — saj gre v glavnem le za strokovno pisanje — zgubi živi utrip življenja iz davnine in izgine za naštevanjem oblik posameznih predmetov. Mislimo, da že suhoparno naštevanje dejstev strokovnjaku vse pove. Toda na te ali one podrobnosti pozabi včasih celo strokovnjak, saj živi v povsem drugem civilizacijskem krogu, in docela naravno je, da se ob pustih shemah nikakor ne more znajti človek, ki ga starine samo od daleč zanimajo. Poleg tega je vedno manj ljudi, ki bi vsakdanje življenje antike poznali iz neposrednega izročila grške in rimske literature, tako da se že zgodi, da muzejski strokovnjak iz vinogradniške pokrajine, ki so mu orodja in delovni procesi preteklosti pojem, napačno zanika obstoj soda v rimskem času. Po vsem tem torej ne more biti odveč, spregovoriti nekaj o rimskih navadah v zvezi s prehrano, torej jedjo in pijačo, pa čeprav o tem pišejo bolje ali popoloneje mnogi avtorji v danes že klasični arheološki literaturi.¹ Seveda pa želimo naše izvajanje opreti kar moč

na opažanja v slovenskih arheoloških najdiščih iz rimske dobe.

Število oblik rimskih lončenih posod v naših krajih je ogromno, je v primernem razmerju s količinami najdene posode in njenih črepinj.² Toda če vse to gradivo pozorneje pogledamo, vendarle ugotovimo, da je pred nami nekaj osnovnih oblik: Najprej je najjasnejša in najbolj specifična oblika vrča in to vrča v njegovi izrazito sredozemski podobi. Tak vrč je trebušast ali vitek, glede na trebuh pa ima vselej izrazit vrat in je opremljen vsaj z enim ročajem. Ponavljanje oblike govori za dokaj omejeno, jasno določeno funkcijo te posode. Na njem opažamo, da sicer v poznih dobah rimske vladavine pri nas dobiva širše ustje in se mu izrazita oblikovanost vratu zabrisuje pa tudi sicer v merah precej poraste. Toda vselej mu ostaja dokončna podolgasta oblika in v razmerju do globine izrazito ozko ustje. Vrči so razen redkih izjem izdelani iz prečiščene in dosti kompaktno pečene glinice ter imajo pretežno premazano površino. Ta premaz je navadno redek, danes komaj opazen, narejen s finim odcedkom glinice in okrepljen z glajenjem po-

sušene posode pred peko. Zanimivo je, da so vrči, če vestno pregledamo gradivo iz enega samega najdišča, po velikosti med seboj vedno v nekem mnogokratniškem razmerju. Da so služili tako tudi na mizi, nam govore pridatki v grobovih, kjer najdemo skoraj vedno skupaj manjše in večje posode. (V nekem grobu iz Emone so npr. trije pridani vrči med seboj po velikosti v razmerju 3 : 4 : 6).

Vrčem sledi druga pokončna oblika, ki moramo zanjo vendarle zadržati ime lonec, čeprav srečujemo vedno spet v strokovnem delu poskuse z več imeni izboljšati razlikovanje posameznih oblik. Naše današnje navade, ki iz njih izvirajo tudi zanje rabljene besede pa tudi narodno izročilo, nas opravičujejo, da uporabljamo to ime za vso skupino. Skupina loncev kaže najrazličnejše velikosti in nadvse razgibane oblike. Vsem ostaja le skupna značilnost, da je največja dimenzija posoda še vedno njena globina, ustje je precej široko, skoraj vedno podobno široko kot trup, vrat pa je nižji ali ga pa sploh ni. Vse te različice seveda že zdaleč opozarjajo, da funkcija vseh posod iz skupine loncev ni enotna. Manjši med njimi so opremljeni z ročajem in se tako uvrščajo blizu današnjim skodelicam ali vrčkom za pivo, rekli bi bučastim posodam. Včasih so lonci premazani, včasih ne. Manjša skupina med njimi je iz očiščene glin (v strokovni literaturi te radi imenujemo vaze in žare) in dokaj kompaktno pečena, večja skupina pa je iz glin, ki je zdaj slabo očiščena, zdaj zavestno mešana s kremenčevim peskom ali sljudo ali pa celo plevami. Tudi lonci te skupine so včasih zelo trdno in kompaktno pečeni, mnogokrat pa so slabše pečeni, da ostajajo porozni in se jim površina otira. Mnogokratniška razmerja so pridržana le istemu tipu in istemu najdišču. Pred nami je tako verjetno vrsta posode, ki je v vsakdanjem življenju največ služila.

Med lonci so včasih majhne posode, še več pa je teh malih posod po obliki in velikosti že tako blizu našemu današnjemu kozarcu, da moramo o veliki in tudi neskončno varirani skupini čaš govoriti posebej. Vsekakor pa je tudi pri tej skupini posode poudarek na ustju in na višini. Ustje po širini ustreza nekako trupu, vratu pa skoraj ni. Mero tem posodam sprva narekuje človekova pest, pozneje pa se obseg veča. V pozni antiki dosežejo čaše v primeri z današnjimi vinskimi kozarci prav velik obseg, saj je vanje moč natočiti skoraj liter tekočine.

Široka in plitva posoda so krožniki vseh vrst. Tudi krožnik je kot vrč posoda, ki je naše prazgodovinsko gradivo ne pozna in ki

je morala priti k nam iz sredozemskega kulturnega kroga. Samo izjemno pa je rimski krožnik tako plitev kot naš današnji. Skoraj vselej ima izrazit pokončen rob.

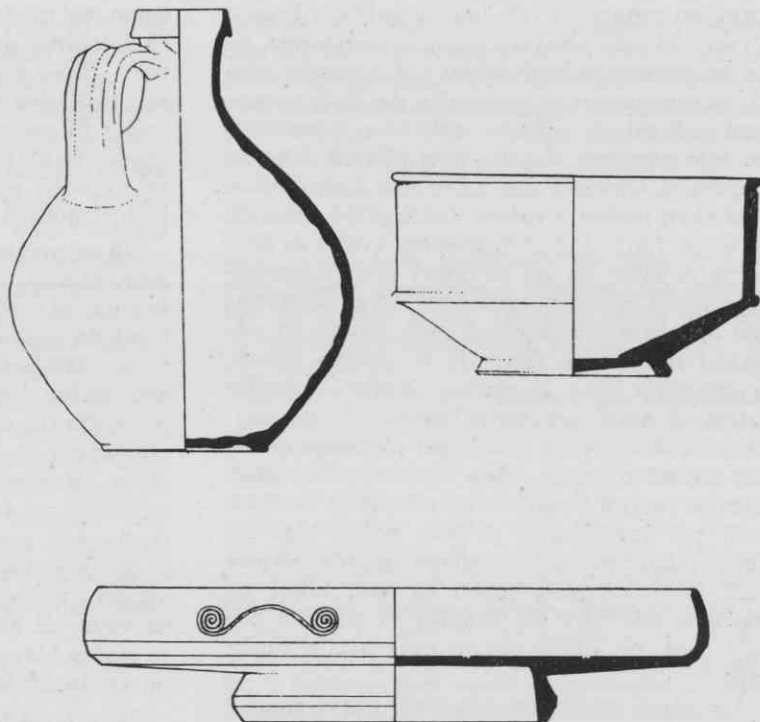
Prastara in vedno spet živa je oblika skled, manjših, zvečine pa velikih tja do 30 cm premera. Globoke so ponavadi za tretjino širine, ustje pa je skoraj vedno najširša mera vse posode.

Majhne in globoke skledice in skodelice, včasih zelo kvalitetne izdelave in okrašene, so naslednja, ne sicer zelo številna, pač pa nadvse značilna oblika rimske posode. Ne imenujemo jih skodelica najrajši, saj mi ob tem danes nehote pomislimo na kavno ali čajno skodelico, nekaj specifičnega in antiki tujega. Toda skodelico pozna npr. še zdaj Daljni vzhod kot posodo, ki služi v prvi vrsti jedi, in poznal jo je sredozemski prostor še do nedavna. Vendar pa tej vrsti posode najbolj ustreza ime acetabulum in ne bi ravnali napak, če bi se imena oprijeli tudi v našem tisku.

Vse druge oblike rimske lončenine: kelihe, mehaste čaše, kadilnice, razne stekleničice itd. lahko zanemarimo. Delno ne povedo o navadah pri hrani nič, delno pa so služile pri kultu in toaleti. Mortaria — melnice so nekaj specifičnega; služile so brez dvoma le pri pripravi hrane, ne pa pri jedi; to bi nas odvedlo predaleč od predmeta našega razmišljanja, če bi se ustavili še ob njih. Isto velja za amfore, embalažo za olje, vino in garum. O teh bi kazalo spregovoriti kdaj drugič.

Zato nas zdaj zanima najprej, ali smo storili prav, ko, oboroženi z asociacijami iz našega današnjega življenja in navad, govorimo o vrčih, loncih in čašah in skodelicah. Kako je s to funkcijo teh posod? Kaj vemo o rimskih navadah v zvezi s prehrano?

Bogati pisani viri in raziskovanje v klasičnih deželah rimske antike nam govore,³ da so bili glavna hrana preprostega rimskega človeka razni močniki in kaše, ki jih je pa skozi antiko znal meščan oplemenititi celo do pravih, na sopari kuhanih narastkov. Najdlje so bili važen sestavni del hrane vseskozi razne zelenjave in sadje. Mnogo tega so dajali na mizo presnega, samo okisanega. Z naraščanjem blaginje je naraščal odstotek mesne hrane. Zlasti priljubljena je bila svinjina. Meso je prišlo na mizo le pečeno ali kuhano in razkosano na zalogaje. Kruh je bil pri takih kombinacijah nepogrešljiv sestavni del jedi. Začimbe pa so podajali v manjših posodicah, da so si gostje začinili hrano po želji. Za klasičen rimski čas nam literarni vir (Martial. X 48) podaja sestav običajnega poznega kosila (cena) takole: Za prvo jed so ponudili



Vrč, acetabulum in krožnik iz rimskih grobov (po L. Plesničar)

jajca, razne okisane zelenjave, polže, školjke in ribje jedi, za drugo jed je bilo razno meso in klobase, za poobedek pa sadje. Sprva so pili le k drugi, glavni jedi, pozneje pa k prvi vino, mešano z medom in zeliščnimi izcedki in šele k drugi pravo vino. Od pribora je služila predvsem žlica in to za škrobova jedila, mala žlica pa je pomagala pri jedi jajc in školjk. Vilic in nožev gostje pri mizi malone niso uporabljali, saj je gržljaje pripravil razrezovalec mesa.

In zdaj, ko nekaj vemo, kaj nam je antika zapustila podatkov o najbolj banalnem in hkrati najbolj osnovnem početju vsakdanjosti, o hrani in pitju, se vprašamo, kaj moremo potem reči o navadah prav v naših krajih. Osnovne prej opisane oblike posode je moč prav tako dobro uskladiti z drobci iz literarnih virov, ki nam govorijo predvsem o Italiji, pa čeprav so tam surovine za kuho že od nekdaj drugačne kot pri nas.

Tako je pred nami res pivska posoda, vrč in čaša, namenjena vinu in vinskim mešanici. Včasih se nam zdi za vinsko posodo neverjetno velika. Velik se nam zdi v tej zvezi tudi zgoden in pri nas izjemen kelih,⁴ globoko zakoreninjen v starem izročilu sredozemske kulture. Zavedati se moramo, da je to še vedno kelih homerskih slavij in klasičnih simpozijev, ki so zajemali vedno z vodo mešano težko sredozemsko vino iz skupnega mešalnika. Z vodo mešanega vina je bilo moč popiti količine, ki so jih narekovali kelihi,

torej do litra in več. Veliki poznorimski vrči so gotovo delno služili za vodo, mogoče pa skupno z velikimi čašami, ki smo jih prej omenili, tudi za vino, mešano z vodo. Bržčas najdbe še dolgo ne bodo potrdile ali ovrgle domneve, da bi mogla biti velika poznoantična pivska posoda tudi izraz specifičnih razmer v gospodarstvu in konkretno v pridelovanju vina. Gospodarstvo se je tedaj delno vse bolj zapiralo v pokrajinske meje in tako je v vsakdanjem življenju težko sredozemsko vino začelo primanjkovati, oplemenitenje domačih vinogradov pa tudi, dasi je od Probove reforme⁵ minilo že tudi več rodov, ni bilo trajno zaradi posebnih klimatskih pogojev.

Tako bi mogle biti spremembe v merah pivske posode dokaz za prisotnost lahkih slabših vin, ki so jih poznali vsepovsod v vseh časih (prim. Ovid. *Metam.* VIII, 650—655 in Cass. Dio. XLIX 36), ali pa z vodo mešanih grozdnih izcedkov, ki so jih v polpretekli dobi poznali tudi naši vinogradniški kraji. Samo korak je od te domneve do interpretacije loncev z razmeroma ozkim ustjem, značilnim za Dolenjsko. V rimskih grobovih so v njih vedno spet našli čašico⁶, kot v prazgodovinski situli. Ti lonci torej niso lonci v pravem pomenu besede, v njih so gotovo hranili pijačo. Na Dolenjskem pa je še danes domovina cvička in drugih lahkih vin, tako da ne moremo biti v zadregi za domnevo, da je bila pijača v domačih posodah tudi v teh krajih pridelano vino, pa če-

prav so mnogi od teh loncev prišli v zemljo prav v Domicijanovem času, ki zanj vemo, da je po provincah prepovedal gojiti vinsko trto. A že mnogokrat so poudarili, da je ta prepoved zadevala le sajenje cepljenke, samorodke so bile nasajene slej ko prej povsod, kjer so uspevale. Omenili smo že, da so tudi majhni lončki in lončki z ročaji služili pitju, tako da so se po funkciji bližali našemu vrčku za pivo in je dejstvo, da jih nekateri avtorji imenujejo vrčki, delno upravičeno. Takoj pa moramo opozoriti, da pravega piva antika ni poznala⁷ in razlaga funkcije te pivske posode v današnjo smer ni možna. Majhni ročajčki izjemnih oblik nekaterih lončkov, ki jih najdemo v Emoni, so služili pri obešanju posode, najbrž na neke vrste sklednik. Potemtakem so morali služiti ročaji teh malih lončkov tudi pri spravljanju posode, poleg tega pa tudi misli na pitje ogrete pijače katere koli vrste v naših krajih in naši klimi ne moremo odkloniti že vnaprej in postane potem ročaj za pivski posodi nuja tudi v funkciji.

Literarno izročenu značaju prave rimske hrane, mesu in zelenjavi predvsem, in raznim predjedem nadvse ustrezajo krožniki. Njih pojav tudi po na videz odročnih krajih nam priča, da je rimski živelj naših krajev vsepovsod res jedel tudi na rimski način.

Na krožnikih, položenih v grob, so našli v Poetoviu tudi ptičje kosti, v Emoni pa polže, torej smo takoj pri vlogi krožnika, ki nam jo je izročil npr. citirani Martial. Razširjenost majhnih skodelic-acetabulov govori za rabo začimb in kisa na rimski način. (Acetabulum je beseda, izvedena od besede acetum-kis, pa tudi Bavecida iz zgodbe, ki nam jo opisuje Ovidij v citirani Metamorfozi, je pred Jupitra in Merkurja postavila vinski kis k solati, siru in jajcem).

Daleč najpogostejša oblika posode, tudi v zvezi z jedjo, pa je lonec. To je naravno. Lonec je služil najprej pravi kuhi in to kuhi na odprtem ognjišču, kot še zdaj Bela krajina pozna sicer že izginjajočo posodo, katere glina je mešana s kremenčevim peskom in edina zdrži kuhanje na ognjišču. V takem loncu je bilo moč kuhati poleg mesa tudi razne kaše in močnike. Za jed tako v loncu pripravljene hrane je pa že od nekdaj in še dolgo po rimskem času služila najbrž vsem delom sveta skupna skleda. Lonci so služili tudi spravlilu posameznih živil. Med lonci panonskega prostora najdemo po razprostranjenosti in obliki današnjemu enak »drugi« lonec,⁸ ki smo mu v arheološkem tisku večkrat rekli vaza ali vazasta posoda. Danes služi ta lonec, ko je znotraj steklasto položen,

samo za mleko. Najbrž ne bo dosti narobe, če mislimo, da je bilo tako tudi v rimskem času. Poleg tega pa so v loncih verjetno hranili tudi moko in mast. Vsekakor pa je lonec, kadar ni premazan, (v mislih imamo tu predvsem velike lonce iz okolice Trebnjega, ki so se v pozni antiki razširili še dalj proti zahodu⁹) gotovo služil tudi za vodo.

Ob tej ugotovitvi smo prišli do skupka dejstev, ki nanj že vsi pozabljam, saj nam lončenina ni več predmet iz vsakdanje rabe, torej do soodvisnosti različnih obdelav gline in namembnosti posode. Rekli smo že, da kremenčev pesek zvečuje odpornost posode pri kuhanju na odprtem ognjišču. Kompaktno pečena in po površini še posebej utrjena glina preprečuje hlapenje vsebine. Kadar najdemo pri loncu ti dve lastnosti hkrati, je pred nami gotovo kuhinjski lonec. Kadar pa je glina teh domačih loncev porozno pečena ali celo mešana s plevami, služijo taki lonci za vodo ali za shranjevanje druge snovi, ki jo stalno hlapenje po površini hladi in ji stalno rahlo zračenje omogoča, da se ne ustoji.

Skoraj vsa pivska posoda je izdelana v raznih tehnikah, tako da tekočine ne prepušča. Isto je z namizno posodo, s krožniki, skledami in acetabuli. Posoda za shranjevanje tekočin, predvsem pijače, je narejena tako, da premaz, včasih celo pravi steklasti lošč, brani tekočini skozi kompaktno pečeno steno posode. Kadar je pred nami črepinja posode, ki ima premaz, mora torej pomeniti, da je služila vsebini, ki ni smela zelo hlapeti. Res pa je hkrati tudi, da je nekaj zračenja vedno ostalo, saj so rimski premazi skoraj vedno le na zunanji strani stene posode. Le sem in tja najdemo izrazito pivsko posodo, vrče, kjer je gotovo, da površina ni bila utrjena. Pri teh primerih moramo tudi misliti, da so pred nami vrči za vodo, nekaj takega, kot je kamenščak slovenskega izročila v Prekmurju ali filovski vrči. Ob robu naj omenimo, da so stene amfor skozi vsa rimska stoletja obdelane le na nekaj načinov. Nikoli niso premazane s kompaktnim premazom. Olje, vino, vložene olive in garum (naravno skvašena riblja omaka) — vse to so snovi, ki so zahtevale sicer kompaktne stene v svoji embalaži, po drugi strani pa je bilo treba, če so hoteli, da ohranijo svoje naravne, z varjenjem in kvašenjem dosežene lastnosti, določeno zračenje.

Pri nas najdena lončena posoda nam tudi prehrano rimskega časa kot vse ostalo življenje kaže za spojino dveh elementov, domačih in sredozemskih navad. Po količinah najdenega posodja sodeč, je prevladovalo domače kuhanje raznih škrobnih jedi in prepro-

sto kuhanje mesa (seve ob pečenju, ki razen različnih naprav sploh ne potrebuje). Začinjanje pa je bilo prispevek sredozemske civilizacije. Med pijačo je igrala voda — naravno — pomembno vlogo, zelo pomemben sestavni del prehrane pa so bile tudi naravno zavrete rastlinske pijače, po številu prave pивske posode sodeč. Literarni viri nam morajo na pomoč, da mislimo predvsem na vino in to od najslabših do sortnih vrst. Podoba pri nas najdene pивske posode gre namreč, kot smo videli, z literarnimi opisi prav dobro vštiric. Če bi pa ob izjemnih, širokih, mehastih posodah pomislili še na neko vrsto ječmenove pijače, ali če bi pri nejasni panjasti posodi iz groba v Poetoviu,¹⁰ napol za šalo, napol za res, pomislili na nastavek kotla za pripravljanje nekega destilata (mogoče tudi za druge potrebe v vsakdanjem življenju), smo pa že na tleh z ničemer potrjenih domnev in se moramo vsakih trditev v tej zvezi vzdržati.

OPOMBE

1. Npr. Marquardt Mau, *Privatleben der Römer*, 1886 ali prispevki v *Realenzyklopädie des klas. Altertums*, npr. sv. cena, Mau, III, 1899 str. 1895 ss. ali sv. *Kochkunst*, Orth X/1, 1921, str. 957 ss. — 2. Izvajanja gradimo predvsem na

objavah: L. Plesničar, *Severno emonsko grobišče*, *Katalogi in monografije* 8, 1972; S. Petru, *Emonske nekropole*, *Kat. in mon.* 7, 1972, P. Petru, *Razprave* 1. razr. SAZU 6, 1969, 197 ss, V. Kolšek, *Inventaria archaeologica Jugoslavija* 16, 1972, Z. Šubic, *Inventaria Archaeologica Jugoslavija* 14, 1972, I. Mikl Curk *ČZN NV* 1, 1965, 75 ss; *Rimska keramika v Sloveniji*, *Narodni muzej* 1973, razstavni katalog ter na pretežno neobavljeni naselbinski keramiki iz središča Emone, kompleksov Jakopičev vrt, Ferantov vrt in šola Majde Vrhovnik in na gradivu iz inventarja Pokrajinskega muzeja Ptuj. — 3. glej opombo 1. — 4. I. Mikl Curk, *ČZN NV* 4, 1968, št. 217 in ista, *Archaeologia Jugoslavica* XIV, 1973, 42 — 6. T. Knez, *Novo mesto v antiki*, katalog razstave 1974, 17. — 5. Cesar Probus je v drugi polovici 3. stoletja ukinil Domicianovo prepoved iz konca 1. stoletja, da bi v provincah sadili (cepljeno) vinsko trto. *Hist. Aug. Prob.* 188 in *Suet. Domit.* 7. — 7. H. Lanner, *Wörterbuch der Antike*, 3. izd. 1952, 93. Upoštevajmo pri tem, da je oblika našega vrčka za pivo iz dežel, kjer so pivo mnogo pili ogreto. — 8. Za to in druge analogije iz našega narodnega blaga, o belokranjskih loncih in prekmurskem kamenščaku se zahvaljujem Ljudmili Bras, muz. svetovalcu iz Slovenskega etnografskega muzeja. — 9. O razvoju navadne kuhinjske keramike ter navedbe literature glej I. Mikl Curk, *Arheol. vestnik* 24 1973 (1975); 883 ss — 10. Z. Šubic, *Inv. archaeol. Jugosl.* 14. YU 135.

PIVKA V SREDNJEM VEKU

† MILKO KOS

Tisočletja nazaj so na notranjski Pivki razprostrte ploskve plodnega peščenjaka in laporja vabile k poselitvi, gorski obronki in višine k postavitvi obrambnih postojank, lahki dohodi in prehodi pa k premikanju ljudstev, vojaškemu osvajanju in trgovskemu prometu. Ob poteh med zgornjim Posavjem in Jadranskim morjem razporežena, je Pivka velika prehodna stopnica za tistega, ki se

po poslih trgovanja, osvajanja in naseljevanja pomika navzdol proti morju in do morja, za tistega, ki hoče na sever, je pa prav tako prikladna prehodna dežela. Velikokrat je bilo že povedano: na dolgi alpski in dinarski črti ni nižjega prehoda iz notranjosti do morja in narobe, kot so le 600 metrov nad morsk gladino ležeča tako imenovana Postojnska vrata.

Iz tega svojega položaja je razločljiv dobršen del davne in bližnje preteklosti naše Pivke. Naseljevanje se skozi tisočletja drži istih območij. Boj za posest te zemlje, njenih obrambnih postojank in prehodov se v njeni zgodovini stalno ponavlja. Značaj zemlje vpliva na njeno obdelavo in izkoriščanje, postavlja ji pa tudi meje. V gospodarjenju človeka na Pivki se skozi tisočletja pojavljajo in ponavljajo iste smeri, isti vzponi in is-

* Ta sestavek je pokojni akademik prof. dr. Milko Kos pripravil leta 1957/58 na prošnjo tedanje redakcije za zbornik o Pivki. Ker pa je ta zbornik pod naslovom »Ljudje in kraji ob Pivki« izšel leta 1975, v njem pa ni tega članka, ker se je medtem izgubil rokopis, poslan redakciji, ga objavlja sedaj KRONIKA, da bi ta široko in zanimivo napisani prispevek postal znan širši javnosti. Originalni rokopis hrani Inštitut za občo in narodno zgodovino Slovenske akademije znanosti in umetnosti v rokopisni zbirki M. Kosa fasc. 29.