

Od vsega kaj, kar človek je in pije.

I. Splošne premišljevanja.

Človeško telo nikdar ne počiva popolnoma, še celo v spanji ne. Kadar človek dihne, kadar mu serce trepne, se spremeni kaj v pljučah, v sercu; — premakne naj se kateri kolj drob, spremeni naj se kaj še tako malega v mazinu na roki, ali pa v pavcu na nogi, gotovo ne ostane ne ta ne uni brez nekake premene; za vsako mislijo, ktera prešine naše možgane, sledi tudi nekaka premena v možganih.

Kar se je ljudem nekaj le zazdevalo, namreč, da se človeško telo v tem in tem času popolnoma spremeni, so dognale preiskave učenih mož dandanašnji do dobrega. Ne moremo sicer naravnost reči, da se spremeni človeški život v sedmih letih popolnoma, kakor ljudstvo sploh misli, ali da se spremeni še v veliko krajšem času, morda že v tridesetih dneh, kakor si učeni možje dokazati prizadevajo, — to pa vemo za gotovo, da vsaka stvar, ki jo užije človek, samo le skozi njegov život potuje.

Raznoverstni snutki, iz katerih so naše jedila in pijače sestavljene, se premené v dele našega života samega. Kar se iz njega izprazne, so, tako reči, smeti ali žlindra tega, kar v životu ni več pripravno za oprave življenja.

Preobširno bi bilo, tukaj na drobno razkladati prebavljanje ali prekuhovanje živeža v želodcih in čevih. Dovolj je, ako le v obče rečemo, da drobcu užitega živeža, ko so se bili v životu snutkom človeškega telesa poenčili, po prebavilnih cevčicah pridejo v kri in se tu tudi sami v kri spremené. V kri spremenjeni grejo s kervjo na vse strani in v vse dele našega života. Tu se po svoje premené, da se ali zedinijo s temi deli, ali pa se vernejo

obertništva in rokodelstva in družih svetnih (ne duhovnih) srenjskih zadev. In z ozirom na to so bili zaupni možje poklicani. Kar je nam znano, tudi drugod niso bili duhovni v ta svetni zbor izvoljeni, razun tam, kjer ima, na pr. duhovstvo veliko grajšinsko kmetijstvo in je kakošen opát ali kak enak duhoven gospod v versti velikih grajskih posestnikov bil v zbor poklican. Pri nas ni takih grajšinskih duhovnih posestev, in za tega voljo ni bilo njih posebnega namestovanja treba. Zbor se pa tudi ni vtikal v več kakor le v zadeve krajne srenje (Ortsgemeinde) in okrajne srenje (Bezirksgemeinde); vseh drugih reči, ki se tičejo fará (Pfarrgemeinden) itd., se ni dotaknil. Sicer pa radi spoznamo, da duhovni gospodje po deželi več kakor vsak drug morejo storiti v dušni in telesni prid srenji, in njih veliko in sveto opravilo bo nastopilo posebno takrat, ko se bojo srenjski možje in župani volili. Tu naj napnejo vso svojo moč, da prvič pridejo dosti velike in mogočne srenje na dan, drugič, da se volijo pravi možje. Volitev je srenjčanom na prosto voljo dana, in ne postava, ampak srenja sama bo kriva, ako se ne bojo volili umni, vestni, domoljubni in samostojni možaki. In ravno za tega voljo je komisija zahtevala dosti velike srenje, ker izmed več ljudi je lože kaj boljšega izbrati. Umni, vestni, domoljubni in samostojni možje in zlasti taki župani bojo svoj častitljivi stan obračali le v prid srenji, in spoštujejo obstoječe cesarske postave in njih izpolnovavne gospode ne bojo čez vojnice postav skakali, opornosti in prepira si ne na čelo svojega obnašanja zapisali, sicer pa tudi ne povsod z glavo kimali, ako bi se od njih kaj terjalo, kar ni v prid srenji, ampak možato bojo samostojnost pokazali tam, kjer vejo, da sta postava in blagor srenje na njih strani. Da se bo pa vse to moglo zgoditi, bojo naše srenje (občine) mogle vse drugač biti kakor so zdaj — naši ljudje pa tudi zapopasti, da srenjski mož ali pa župan biti ni nadloga in nemoč, ampak čast in oblast. Da bojo dopisi iz cesarskih pisarnic v domačem jeziku županom dohajali, da razumejo kar prejmejo, in tudi prav oklicati dajo, moremo že po tem pričakovati, ker vse postave in ukazi, ki grejo od slavnega deželnega poglavarstva v deželnem zakonu na deželo in kterelega mora tudi vsaka županija imeti, so razun nemškega tudi v slovenskem jeziku oklicani za tiste, ki nemškega ne razumejo, in čisto naravno je, da tako, kakor ravná višja vlada, bojo ravnale tudi nižje deželske gosposke in domačim srenjam dopisovale v domačem jeziku, kakor je to od nekaj na Českem in tudi drugod navada.

Vred.

kot za življenje ne potrebni ostanjki v kri, iz ktere se izločijo po posebnih organih života in se zadnjič veržejo iz njega.

Perva premena, ktera zadene povžite jedila in pijače v našem telesu, je tedaj ta, da se dela kri iz njih. Vsak kos kruha mora kri postati ravno tako, kakor vsak požirek mleka. —

Ako 100 lotov človeške kervi v vročini, v kateri voda zavrè, popolnoma posušimo, ostane samo še 21 lotov in pol sterjenih stvari, 78 lotov in pol se je izhlapi v podobi vode. Kar sterjenega ostane, zapopada živežu bistveno enake snove, namreč: laknec (Fibrin, Faserstoff), beljačec (Albumin, Eiweissstoff), in še druge z gnjilcom navzete stvari, nekoliko tolše (mašobe), malo cukra in močca (Stärke) in dokaj rudninskih reči, soli itd. Kakor se po starosti, spolu, telesnosti, po zdravji človekovem itd. spreminja mera kervi, da je ima ta ali uni človek več ali manj (odrašen človek ima 20 do 30 funtov kervi) tako se spreminja tudi množica posamnih kervnih delov nekoliko, kar se pa ne dá do zobca določiti; vendar pa je razloček sploh le majhen. Ta razloček dela, da pravimo: „ta človek ima dobro kri“, „ta slabo“.

Vsak del telesa zajema iz kervi to, česar najbolj za se potrebuje; kosti zajemajo iz kervi zlasti fosforo-kislega apna, mišice (ali mesnati deli) fosforo-kislega kalija in fosforo-kisle magnezije; v kitah in hrustancih je pa več natrona kakor kalija; fluor se nahaja skoraj edino v zobéh; kremenica (Kieselerde), ktera dohaja z živežem v naš život, se nahaja skoraj edino v naših laséh, v koži in v nohtovih; železa je največ v rudečem delu kervi; zavoljo tega hira zlasti ženstvo za bledenico (Bleichsucht), kadar manjka kervi železa, ki ji lepo rudečo barvo daje.

V laséh je tudi veliko žepla, v možganih veliko fosfora, in tako ni samo vsaki del (ud) našega telesa po svoje mehanično ustvarjen, temuč tudi kemično po svoje osnovan. Za vse to mora kri iz živeža gradivo dajati.

Teža vseh rudninskih snutkov v životu moža, kateri na priliko, kakih 150 funtov vaga, se na kakih 10 funtov rajta; med njimi je 8 funtov fosforo-kislega apna, vsi drugi rudninski (neorganski) snutki skup pa vagajo le kaka 2 funta. Osmina ali osmi del tega, kar celi človek vaga, znašajo tedaj rudninski (neorganski) deli, brez katerih bi ne mogel živeti, ktere mora tedaj z živežem vedno v-se jemati, ker jih zavoljo neprenehane spreminjevanja vedno nekaj zgublja.

Človek sprejemlje, dokler živi, živalske in rastlinske (organske) in pa rudninske (neorganske) reči v-se; to pa se godí, kakor njegova starost nanaša, v kaj posebni razmeri. Dokler otrok še raste, potrebuje za svoje življenje obojega — organskega in neorganskega — živeža več, kakor ga njegov život dela; — odrašen človek potrebuje — ako je zdrav — ravno toliko, kolikor oddaja njegov život; — al kadar stopi človek v sive leta, se to vse drugače oberne. Starček porabi sčasoma vedno več živalskih in rastlinskih (organskih) snutkov, kakor mu jih more živež domestovati; — moč njegovih mesnatih delov ali žil, kakor jih naprav imenujejo, pojema, kervi mu zmanjkuje — sušiti se začne; neorganskih (rudninskih) snutkov pa njegov život ne more tako podelovati, kakor va-nj prihajajo; čedalje bolj se sperstenuje, — kar je bilo prej mehkega v njem, se sčasoma skošeni in ne služi mu več, — od dné do dné — kakor Schleiden lepo pravi — vleče človeka zemlja bolj proti zemlji, dokler se nazadnje neumerljiva duša, naveličana težkega jarma, mertvega života reši in iz praha ustvarjeno truplo počasi strohni. Pešica prahu ostane zemlji, iz ktere je ustvarjen. Duša pa, neumerljiva in nestrohljiva, se verne iz sužnosti naravnih postav k Vladarju duševne svobode!

*

II. Različnost živeža v obče.

Naše življenje je vedno spreminjevanje, kakor smo že spredaj rekli; je kakor kolo, katero nikdar mirno ne stoji. Da je pa to vedno spreminjevanje našega života mogoče, potrebuje živeža, in sicer dvojnega: ene jedila služijo za to, kar je prav za prav za rejo vseh telesnih udov in celega života potreba, — druge pa za sopenje ali dihanje in druge opravila. Človek ne neha nikolj sopsti, dokler živi. Kadar sopemo, oddajamo ogeljno kislino in vodo v podobi hlapa ali para iz pljuč. Da se more to neprenehoma goditi, mora kri vso pripravo dajati, iz ktere se ogeljna kislina in voda nareja. Zavoljo tega mora v kri vedno dosti novega redivnega soka (mleziva) prihajati, da se kri iz njega dela. Mi ne jemo tedaj samo zavoljo tega, da si želodec sitimo, kakor nekteri mislijo, temuč jemo tudi zavoljo tega, da moremo sopsti. Ker se v zdravem človeku izhlapljeni ogelje in vodenece sopet namestuje z ogeljcom in vodencom, kterege dobivamo z živežem v život, je jasno kot beli dan, da mera živeža, ki ga život za svoje ohranjenje potrebuje, mora večja ali manja biti po tem, kakor človek večkrat ali manjkrat in pa močnejše ali slabejše sope. Otrok, kateri hitreje sope kakor odraslen človek, mora tedaj za tega voljo bolj pogostoma jesti in po primeri več živeža dobivati kakor stareji človek, in ne more tako lahko lakote terpeti. Ni tedaj le razvaja ali požrešnost, ako otrok večkrat jesti hoče. — Kadar počivamo, manj sopemo kakor kadar hodimo ali kadar delamo; zavoljo tega potrebuje delavni človek tudi več hrane kakor lenuh. Človek z drobnimi pljučami v ozkih in tesnih persih ne povžije toliko kakor človek z večjimi pljučami; zavoljo tega niso ljudje, kateri imajo ozke ali tesne persi, nikolj dobro rejeni in tolsti, če še toliko snejo.

Iz tega se vidi, da ne smemo, kadar gledamo na to, kako se kdo redi, ne samo na želodec in prebavila sploh gledati, temuč tudi na pljuča in na sopenje, iz kterege se izcimuje največ gorkote v živalskem životu.

Ker izvira največ toplote v životu iz sopenja, sopenje pa se ravna po živežu, tedaj slednji lahko ume, zakaj lačnega človeka ložeje mrazi kakor sitega, in da so naše oblačila, kar toploto života zadeva, pravi namestniki jedi. Kolikor gorkeje se oblačimo, toliko manj čutimo potrebo jesti, ker dobro oblečeni zgublamo manj toplote, in po tem takem tudi pomanjkanje jedi manj čutimo. Zakurjene peči so pozimi ubogim ljudem tolažba, kadar so lačni. Kdor dá beraču derv, da si svojo stanico pogreje, mu dá kruha.

(Dalje sledi.)

Glasi o cesarskem ukazu,

ki določuje učbeni jezik v različnih deželah našega cesarstva.

IX.

Novine pišu mnogo o različnih popravah, ktere namerava upeljati naša visoka vlada. Nektere teh poprav zadevaju vsu našu državo, nektere pa samo posebne narode i verozakone v našem cesarstvu. Vsu našu državo zadeva, da se namerava bolje urediti državno gospodarstvo, upeljati novu jasnu i kratku postavu za občine, sposobneje ustrojiti urade i sudnije. Te stvari su res prevažne za celu našu državo; zato jih sprejemaju povsod z velikim veseljem. Posebne verozakone zadeva pak nedavno protestantom izdana nova postava, po kateri se uredjuju cerkvene zadeve njihove. Za nas Slovence osobito važna je zapoved izdana od slavnoga ministerstva o deželnom jeziku — to je na Slovenskom o slovenskom — da se ima na gimnazijah naših upeljati za podučevavni jezik nekterih predmetov.

Imenitne su res vse poprave, ktere se obečavaju; da se pa mi o že oklicani gimnazijski postavi še posebno radujemo, tomu se nije čuditi. Čto (kar) je človeku duša — to je narodu prirodni jezik: uzemi človeku dušu, mertev je; zateri narodu njegov jezik, poginul je.

Slovenskega naroda vseskozi najvrelejša želja je bila ta, da zadobi slovenščina na Slovenskem malo po malo ravno tiste pravice, ki jih imajo drugi živi jeziki.

Ta naša želja je pravična pred Bogom i pred ljudmi, je tako pravična, da nije potreba dokazovati pravičnost njenu. Serbska poslovica kaže: **Правда не трѣба много разлога** (Pravda ne trēba mnogoga razloga).

Ovde se pita (praša): Čto pak posebno želimo za naš jezik? K čemu pa hoćemo povzdignuti slovenščinu? To moramo sami popred jasno vediti, da vemo, ktero ga posla, kde i kako se poprijeti, da nam želja srećno se izpolni. To je imenitno: **Кто не вѣ, како хоче јити, нѣму не можеж нити пута показати** (Kto ne ve, kamo hoće jiti, njemu ne možeš niti puta pokazati).

Mi želimo: da je slovenščina podučevavni jezik (Vortragssprache) v naših početnih učilnicah za vse, v mestnih učilnicah vsaj za nektere predmete. Tako se bo zgodila slovenščini pravica, nobenemu drugomu jeziku pa ne krivica. I tako se ujema tudi cesarski ukaz od 8. avgusta z našimi željami. Ako se to zgodí, bo lahko povzdignuti slovenščinu med Slovenci za družbeni jezik (Umgangssprache), i malu po malu upeljati slovenščinu za službeni jezik (Amtssprache) v nižje urade i pisarnice na Slovenskem, ki imajo z narodom opraviti; v višjih uradih in pisarnicah naj vlada kakor do sada deržavni nemški jezik, ker je vezilo edinega cesarstva.

Kako stojimo do sada v toj stvari s našoj slovenščinoj? Obstoimo si odkritoserćno: mi stojimo slabo, najslabeje med vsemi slavenskim plemení našega cesarstva. To pak nas nima razžalostiti, nego nas ima pobuditi k marljivejšemu delu. **Кто добро чини, bolje дочека** (Kto dobro čini, bolje doćaka).

Kako stoji slovenščina v učilnicah, i kako ju želimo postaviti?

Učilnice naše su ali početne, ali višje mestne. Učilnice početne na deželi, su se znatno poboljšale v poslednjih deset letih, ako ravno ni vse tako izverstno, kakor bi želeli. Većji del se učé učenci i učence vseh naukov v materinskom jeziku, ktero ga razume, pa ne v tudjem, ktero ga ne razume, kakor je bila to nekada žalostna navada. Najpred se mora ućenec učiti v materinskom jeziku, kateri je podloga vsake osnovne znanosti, ako podloga manjka, kamo pa budeš zidal?

Mного pridnih učiteljev i marljivih duhovnikov podučuje skerbno od leta do leta mladinu po slovensko. Pri teh učilnicah imamo samo jednu jedinu želju, i ta je: da bi se postavljali za nadziratelje učilnic slovenskih vsigda muži za to sposobni, muži ljubeći slovenščinu i v obće goreći za učilnice. Daleko većji del nadzirateljev su taki častitljivi gospodi, pa jednoga možaka poznam na Slovenskem, kateri proti jasnoj postavi cesarskoj straši po početnih učilnicah slovenskih v nemščinoj, kateri terja, da bi se čisto slovenska mladina na deželi učila samo po nemećko, kateri ukažuje, da se ima keršanski nauk po nemećko razlagati, (morebiti zato, da bi ga mladina manje razumela), kateri zapoveduje, da bi se imelo moliti tudi le po nemećko (morebiti zato, da bi mladini nerazumljive molitvice manje k sercu šle). Tako zaukažuje ta možak; pamet i jasna postava pa ukažujeta, da se ima mladina podučevati v jeziku, ktero ga razume, to je v slovenščini, i ne v jeziku tudjem, ktero ga ne razume, to je v nemščini. Mislili smo, da su take predpotopne čuda uže za celo izginule, pa nećto je ješće zaostalo od toga roda. Nekteri učitelji i duhovniki su se uže oglasili zoper

nekdanj premožni gospodarji, kateri pa so po slabih letinah, pomanjkanji klaje, živinskih boleznih, izplačevanji dedšin svojim sodednikom (soerbom), prepisnih štibrah, ktere so mogli berž odrajtati, in po več družih nadlogah v velike zadrege prišli, iz katerih se rešiti ne morejo, ker si ne morejo po lahki poti in z majhnim činžem, kakor nekdanj, potrebnega dnarja (kapitala) izposoditi.

Če se je vsa špekulacija naših dnarničarjev dandanašnji obernila na barantijo z akcijami in drugim papirjem in vse le sili na borso, ni čuda, da so se kapitali, ki so nekdanj bili kmetijstvu na pomoč, odtegnili sedaj kmetijstvu. Ali je pa po tem takem pravično, da bi se ravno zdaj, ko je kmetijstvo tako dnarne pomoči zapušeno, terjale od njega večje davšine?

Dajte kmetijstvu dober kup dnarja, napravite pravnih hipotekarnic, ne pa takih, kakor je národna banka, ktera kmetu nič ne posodi, grajšakom pa le za tako visoke činže, da bi iz nje le tadaj na posodo jemati mogli, ako bi jim njih zemljiša velike dohodke donašale. Poslednjič pa pustite kmetijam potrebni čas, da se sčasoma opomorejo in izmotajo iz mnogih zadreg poslednjih let.

Ako se vse to zgodi, tudi pri nas povišanje davkov ne bo strašilo več, kakor je zdaj, dokler je nadlog na vse strani, in beraška palica brez lastnega zadolženja čaka marsikterega poštenega kmeta.

Če „Kleine Kapitalist“ nazadnje primerja posestnika zemljiš s posestnikom hiš, je taka primera popolnoma napačna, ker hišnik od hiše, ki mu gotov činž donša, plačuje svoj davek, posestnik zemljiš pa mora svoj davek odrajtati, čeravno še ne vé, koliko čistega dohodka mu bo nesla zemlja njegova“.

Dajte sadju dozoréti.

Poznati, kdaj je to ali uno sadje zrelo, ni tako lahko, kakor marsikdo misli.

Zrelost je pa dvojna: na drevesu in v hramu ali medilnici. Drevesna zrelost je, kader je sadje z drevesa za jesti že dobro, hramna pa, ako se zgodi še le potem, ko je nekoliko časa obležalo, kakor na priliko zimске jabelka in hruške.

Nektero sadje je tako, da se mora z drevja nekoliko časa poprej pobrati, preden popolnoma dozori, da svojo prijetno slast obderži, kakor, postavimo, marelice. Če marelice na drevesu popolnoma dozori, so močnate in puste; tudi se take prezrele marelice ne dajo lahko kam dalje poslati. Ravno taka je skoraj tudi z breskvami, akoravno ni napačno, da te na drevesu za povžitek dozori.

Med zgodnjimi hruškami jih je tudi veliko, ki naj se kakih osem dni oberajo ali otresejo, preden so popolnoma zrele, da dobre in prijetnega okusa ostanejo; zgodnje jabelka so pa, če na drevesu dozore, najboljše; kdor jih pa za prodaj ima, jih mora ene dni pred obrati, preden so do dobrega zrele.

Češplje in češnje se morajo na drevesu toliko časa pustiti, da popolnoma dozori, sicer nimajo prave slasti in dostikrat niso še za vžitek veliko prida.

Jesensko in zimsko sadje dozori pa še le čez nekoliko tednov na kupu, ko se je že nekoliko časa medilo; nekatere plemene dozore še le komaj tje proti veliki noči.

Proti koncu mesca kimovca se sploh pri nas vse iz vertov spravlja, in sadje trese ali pa obero, čeravno ni popolnoma zrelo.

Pri tem delu bi mogel sadjorejec saj tudi nekoliko na vreme paziti. Dostikrat je vreme mesca oktobra (kozoperska) prav lepo in gorko; toraj bi bilo prav, da bi se nektero sadje delj časa na drevji pustilo, kakor na priliko: kosmači, pozne ozimice, hruške za kuho, in z eno besedo, tako sadje sploh, ki rado zvene, da bi na drevesu bolj pozorelo in v medilnici tako naglo gnjiti ne začelo. Kolikor

pozneje je spomlad nastopila in kolikor hladneje je poletje bilo, toliko boljše bi za pozno sadje bilo, če bi se blizo do vseh Svetih na drevji pustilo. Tako pozno sadje se sme tudi brez vse skerbi in strahú, da bi ga tatje obrali, delj časa na drevji pustiti, ker tako sadje koj z drevesa je ne-uzitno, in tatovom se po njem sline tako ne cedijo, da bi ga šli krast.

Veliko je taci sadjorejcov, ki mislijo, da sadje za sušilo ne potrebuje, da bi popolnoma zrelo bilo, češ, da ga kupci ne bodo poznali, ali je bilo popolnoma zrelo obrano ali ne. Toda, kdor tako misli, sam sebe goljufa. Okus bo kupcu kmali oznanil, ali so bile češplje zrele otresene ali pa še nekoliko zelene, in marsikter sam sebe najbolj opehari, če nezrelo sadje za prodaj suši; zakaj če bi bil zrele češplje sušil, bi bil za cent zrelih še enkrat toliko skupil, kakor za kisle in nezrele, za ktere dostikrat noben človek ne mara.

Gospodarske skušnje.

(Krompir obvarovati gnjilobe). V 42. listu ste nas podučili, kako krompir gnjilobe obvarovati. Naj še jez eno pomoč v tej stvari po večletni skušnji povem, ki se je pri mojem očetu vselej dobro poterdila. Poskerbeli so namreč vsako leto, da se je krompir suh v klet (kelder) pospravil, in ga dali, kolikor ga je bilo treba za seme prihodnje leto, kakor vi učite, na celó majhne kupe na suh pesek nasuti, da se krompir krompirja ni dotaknil, in da ga je pepél popolnoma pokrila. Povem vam, da v vigredi (spomladi) med sto nista dva pokvarjena bila. Tako se v pepélu tudi kostanj delj časa dobro ohrani. Fr. V.

(Kopitne mazila). Mazilo za kerhke kopita: Vzemi 2 lota rumenega voska, 4 lote loja, 6 lotov pa ribje masti; raztopi vse skupaj na žerjavici in maži s tem mazilom pridno konjske kopita. Če hočeš černo mazilo imeti, prideni mu nekoliko saj, pa nikdar toliko, da bi bilo mazilo gosto kakor navadni kolomaz. — Mazilo za mehke ali tako imenovane vodene kopita: Vzemi rumenega voska in terpentina (smole), vsacega 2 lota; stôpi na žerjavici; prideni svinjske masti in lanénega olja, vsacega po 4 lote, in pomaži s tem mazilom celo kopito, posebno pa tudi kožo nad kopitom (kopitno krono). — Mazilo za konje, kateri morajo pogostoma po vodi in močirji bresti: Vzemi 8 lotov smolnjaka, s katerim se kola mažejo, in pa 24 lotov svinjske masti, zmešaj vse skupaj in maži s tem mazilom vsaki dan pridno konjske kopita.

(Pomoč zoper miši na polji). „Novice“ so že enkrat priporočale, da ni skor bolje reči zoper poljske miši kakor sta pšenica in ječmen v močnem lugu iz hrastovih derv tako dolgo namakana, da se začneta napenjati; nekoliko tako namočenih pa potem spet posušnih zern se verže v luknje, ki so jih miši ravno kar na polji napravile. Sedaj moremo spet povedati, da se je to letošnje poletje, čeravno ni bilo veliko miš, spet kaj dobro poterdilo v več krajih Českega, kjer so kmetovavci tako pšenico ali tak ječmen skušali. — Ker je ta pomoč dober kup, se lahko opravi in ni nobeni drugi živini škodljiva, jo iznova priporočamo našim kmetovavcom.

„Preuss. landw. Industrieblatt.“

Od vsega kaj, kar človek je in pije.

II. Različnost živeža v obče.

(Dalje).

Kaj pa, ako bi kter živež tak bil, da more človeku sam življenje ohraniti in ako bi tak živež razkrojili v njegove obstojne dele, ali bi ne dobili po tem prave mere za razdelitev človeškega živeža sploh?

In glejte! tak živež, ki je človeku sam zadosti za življenje, če bi tudi družega nič ne vžil, imamo, — imamo

ga v mleku. Mleko je pervak med vsemi živeži; čez mleko ga ni nobenega, ki bi vse lastnosti redivne hrane tako lepo združene imel.

Modra natura, nad katero se nespametne matere, ki svojemu detetu ne privošijo mleka iz pers svojih, tolikrat in tolikrat pregrešé, je zmešala in napravila dojenčku redivno hrano v najbolji razmeri v mleku maternem. V mleku so soli, cukrer, mast (tolša) in nekaj, kar je beljaku zelo zelo podobno. Ti čveteri snutki nadomestujejo poglavitne stvari, iz katerih je večina jedil človeških sestavljena, dasiravno ne vseh. Soli, tolša in beljak, — ali pa tudi soli, cukrer in beljak so tedaj troji obstojni deli, kateri so za rejo života čez vse potrebni. Oni so izgledi za 3 razrede živežev, kateri so, da tako rečemo, jedro vseh jedi in pijač.

Ako damo tem razredom splošne imena, dobimo potem: prvič: živež iz verste neorganskih ali rudninskih reči, drugič iz verste organske (rastlinske in živalske), toda brez gnjilca, in tretjič: v organske, v katerih je več ali manj gnjilca.

Neorganske (rudninske) pervine se nahajajo v naših živežih v mnogoterih zvezah, in tako, postavimo, nahajamo v njih kuhinsko sol in druge soli, kali (pepelik, potašelj), natron, apno, plavik ali jedovec (Flussspat, grenko perst, železno rujo).

Organski živeži, v katerih ni nič gnjilca, obstojé deloma iz ogeljca, vodenca in kiselca, kateri se morejo v tolše premeniti; imenujejo jih po Moleschottu „mastivce“ ali „tolšarje“ (Fettbildner), to je, take, iz katerih se v človeškem životu mast ali tolša napravlja; deloma so pa že napravljene tolše, ktere so tudi iz ogeljca, vodenca in kiselca sestovljene.

Najimenitniši mastivci ali tolšarji so štirka (moka), gumi in pa cukrer.

Živeži pa, kateri so iz več pervin ali elementov sestavljeni kakor mastivci in tolše, so organski živeži, v katerih je več ali manj gnjilca. Tu sem se štejejo zlasti beljakovci, to je, taki, ki imajo beljaku podobne reči v sebi, in kateri imajo svoje ime po beljaku kurjega jajca.

Te tri razrede živeža dobiva človek iz živalstva in rastlinstva.

In tako smo dospeli do razdelitve, po kateri se vsi naši živeži (naj so iz živalstva ali rastlinstva) v tri poglavne verste delé:

1. v živež, kateri se imenuje živež za sopenje, ker nam sopsti pomaga; tu sem se štejejo vse masti (tolše) in mastivci, štirka, gumi, pektin ali rastlinska želca, nektere rastlinske kisline in razne verste cukra.

2. v drugi versti je živež, iz ktere se delajo meso, kite, hrustanci, kosti itd.; tu sem se štejejo: vlečec (Kleber), dlačec (Faserstoff) itd.;

3. v tretjo versto spadajo rudninske reči ali soli, namreč kuhinska sol, fosforo-kislo apno itd.

Po tem vvodu sploh hočemo naše navadne jedi in pijače bolj na drobno pregledati, da bomo njih tečnost in redivnost in zavoljo tega tudi njih večjo ali manjšo vrednost pri našem gospodarstvu bolje spoznali.

Nadjamo se svojim bravcom v tem marsikaj mikavnega, pa tudi koristnega povedati.

III. Od živeža, ki ga človek dobiva iz rastlinstva.

Začnimo najpervo z živeži iz rastlinstva. Nič ni divjega človeka bolj močno predelalo in mu sirovost sleklo, kakor to, da se je živeža iz rastlinstva privadil. Nahajajo se sicer tudi v rastlinah nekteri deli, iz katerih kri in meso žival obstojí, — al sila velik je razloček med tem, kako si prilastuje človek živež iz rastlinstva, in pa med tem, kako ga dobiva iz živalstva!

Kar dobiva človek iz rastlinstva, za to se mu ni treba ne vojskovati ne bojevati z naturo in nikoli kervi

prelivati. Človek, kateri si išče svojega živeža iz rastlinstva, je krotkega serca, zavoljo tega ljubi tudi mir.

Med vsemi rastlinskimi živeži so najpoglavitniši tisti, kateri močec v sebi imajo. Štirka in razni pervinski snovi so najvažnejši deli vsega, kar se od njih rabi. Nobena druga rastlinska hrana ne redí tako dobro in tako stanovitno kakor močec, v katerem je obilo ogeljca, in pa protein, v katerem je dosti gnjilca. Kdor tedaj hoče ljudem in živalim tečnega in zdravega živeža dati, se mora rastlin deržati, od katerih moko dobivamo. Največ tega tečnega močca in proteina je shranjenega v gomoljnicah (krompirji, repi itd.), koreninah, v sterženu stebel, v sadji in semenih.

Za močnatimi živeži pridejo taki, v katerih je cukrer, in to toliko bolj, ker se v večini njih nahaja nekaka zmés močca in cukra.

Tacih rastlinskih živežev, v katerih se močec in cukrer z rastlinskimi kisljinami nahaja, je mnogo znanih; v več družih je pa mastno olje, gumi, beljak itd.

Ako pomislimo — kakor profesor Unger v svojih „botanische Streifzüge“ pravi — da še vseh živežev ne poznamo, katerih se ljudje po širocem svetu poslužujejo, smemo vseh rastlinskih plemen skupaj gotovo čez 1000 rajtati, in ako rajtamo po srednji meri na vsako pleme le 10 ali 12 verst, v ktere so se po človeškem obdelovanji razcepile, preseže število rastlin, ktere si je človek v svojo hrano podvergel, gotovo 10,000 različnih sort.

Da je ena rastlina bolj ali manj redivna memo druge, se ravna po delih in snutkih, iz katerih je sestavljena.

Skoraj v vsakem rastlinskem živežu je več ali manj močca, tolše in vlečca, to je, tiste stvari, ktera je v rastlinstvu to, kar je dlačec ali lepec (lim) v živalstvu, in ima svoje ime zavoljo tega, ker se vleče in je zmocen želci ali limu podoben in je vzrok, da se more z moke kruh peči.

Ako je v kakem živežu enega teh snovov premalo, nas učé kemija in kuharske skušnje, da se mora vsakemu živežu koliko toliko teh snovov pridjati. Tako jemo kruh z maselnikom (putrom), ker ima moka sama po sebi malo tolše ali masti v sebi, — ali pa jemo sir s kruhom, da s sirom nadomestimo velčec kruha. Tako jemo s krompirjem še kako drugo tečno jed, na priliko, meso, — tako belimo zelje z mastjo, salato z oljem itd.

V vseh rastlinah, ktere se dajo srove uživati, je veliko vode. Kadar kaj kuhamo, pridevamo tedaj dostikrat vode k jedilom, ktere kuhamo; — tudi moko za kruh zamesimo z vodo.

Z nobeno jedjo ne moremo svojemu životu dolgo potrebne podpore dajati, ako ni v nji močca ali cukra ali družih primernih gnjilca prostih snovov na eni, na drugi strani pa ne vlečca (želčca) ali družih tacih snutkov, kateri imajo kaj gnjilca v sebi.

Raba mnogoterih živežev se ravna po podnebji, v katerem ljudje živijo, po delu, s katerim se človek ukvarja itd., in v tem je velik razloček. Tako na priliko povzijejo severni narodi ne samo več temuč tudi bolj tolstih (mastnih) jedi, kakor prebivavci južnih krajev; tako mora tudi kmet in delavec več vlečca (želčca) v svoji hrani imeti, kakor učeni, kateri le sedí.

Govorili smo o tečnosti rastlinskih živežev sploh; obernimo sedaj svojo pozornost na najimenitniše tajistih- (Dalje sledí.)

Glasi o cesarskem ukazu, ki določuje učbeni jezik v različnih deželah našega cesarstva.

X.

To, čto sem se namenil pisati sedaj o bogoslovji, ne zadeva prav za prav ministerskoga ukaza, vendar se

Res radovedni smo, kaj bo iz tega. Da bi bila gosp. Pless-ova najdba le prazna baharija, ne moremo verjeti, — ali pa je njegovo sredstvo tudi res tako gotovo, kakor pravi, morajo vendar le poterjati še druge skušnje.

* Darila za pridno kmetovanje. Parska vlada je kakor že več let tako tudi letos določila 2000 gold., da se razdelé med tiste občine (srenje), ki so svoje občinske pašnike (gmajne) v najbolji prid obrnile.

* Novo kosilo. Gospod Podlašček, kaplan gerško-katoliški v Galiciji, je napravil s prosto sekuro in pomočjo kmečkega kovača novo kosilo (koso), ktero vsako žito in travo hitro in do dna kosí. Nedavno je bilo to kosilo skušano v Krasični vpricho mnogih zvedenih mož, in skušnja se je kaj dobro obnesla. Mašina ta je tako lahka, da jo en konj lahko cel dan vleče, in veljá v vsem skupaj le 10 fl. „Dziennik literacki“ pravi, da je to kosilo čisto nove baže, in tako preprosto napravljeno, da se človek res čuditi mora, kako je to, da ga že davnej ni kdo našel. Ako se dalje poterdi ta mašina, se bo kmali razširila po svetu in gosp. Podlaščeki bode velik dobrotnik kmetijskim gospodarjem.

Domači zdravnik.

(Zdravilo za ozeblino). Zima prinese ljudem ozeblino. Večkrat že smo svetovali kakšen lek zoper to nadlogo; naj povemo še enega, kateri se močno hvali. Nasterži krede v ribjo mast (fištran), da je mazilo gosto; namaži te masti na cunjico in privij jo na ozeblino. Ako imaš rano, ponovi obliž ali flašterček, kadar se osuši; pozneje je dosti, ako ga zjutraj in zvečer ponoviš. Pod tem obližem se ti ozeblinska rana zaceli najkasneje v 8 dneh.

„Gosp. List.“

Od vsega kaj, kar človek je in pije.

II. Različnost živeža v obče.

(Dalje).

Kruh je pervak naših rastlinskih živežev. Taki živeži, dasiravno zelo različne podobe od ptujega indijskega krušnega drevesa do našega navadnega boba, hranijo ljudem življenje po celi zemlji.

Pšenični in reženi kruh sta najbolj navadna.

V sto delih pšenične moke je kakih 70 delov močca in 10 delov vlečca; 20 delov znaša sosebnost voda, ktere je tudi v najbolj suhi, v parnem ali tako imenovanem suhem mlinu mleti moki 12 do 18 odstotkov.

Moka, mléta v tako imenovanem suhem mlinu, kakoršne napravljajo sedaj v več krajih, je dosti bolj suha, kakor pa moka mleta v navadnih mlinih, toda ne zavoljo tega se imenujejo suhi mlini, ker ne voda, ampak sopar (Dampf) mlinske kamne goni, ampak zato, ker v suhem mlinu posebna mašina čisti žito za mletev namenjeno suho, ktero v navadnih mlinih perejo, da je čisto. Iz tega, da se v suhih in drugih umetnih mlinih žito tako suho obravnjuje, izhaja to dobro, da se dá taka suha moka dalj časa hraniti in tudi čez morje voziti, ker je suha; v suhem mlinu mléta moka tudi več tekne, ker se dá pri mesenji bolj močiti; tudi je bolj redivna, ker vlečec suhe moke ni bil že pred z vodo izpran. Kuharce imajo napravljaje močnatih jedí manj opraviti in lahko boljše jedí naredé, ker morejo, kakor jim prav kaže, k suhi moki manj ali več vode prilivati. —

Kruh koj po péki (frišni kruh) je mehak in vlažen; ljudje ga raji jejo kakor starega, dasiravno se sploh misli, da je za želodec bolj težek in ne tako zdrav. Napačno pa je terditi, da je star kruh bolj rediven kakor kruh kmali po péki. Ker se voda iz kruha nikoli popolnoma ne izhlapi, se kruh tedaj tudi ni steril; — ni tedaj res, da stari kruh bolje redí. V starem kruhu je skoraj ravno toliko vode, kakor v kruhu koj po péki, ki se je popolnoma ohladil. Tega se lahko prepričate. Denite star kruh le v

dobro zaperto posodo in postavite ga v vročino, ktera pa ne smé toliko biti, da bi voda pri nji zavrela, in imeli bote spet kruh, ki ima lastnosti kruha koj po péki.

Vojakom se peče poseben črn in manj osoljen kruh; zato se „komis-kruh“ imenuje. Ako je pa moka sicer čista in je kruh dobro zapečen, je kruh popolnoma zdrav, in tudi bolj rediven kakor beli. Francozko ministerstvo vojaštva je dalo pred nekterimi leti komis 11 raznih armad preiskovati; za najbolj redivnega so spoznali francozkega z nekaj čez 8 procentov vlečca — ako ni tudi tukaj francozko domoljubje jezička vage bolj na francozko stran potegnilo!

Še nekaj je treba omeniti od kruha. Tu in tam so zapazili na kruhu neko posebno prikazen: namreč rudeče pičice, podobne kervavim pičicam. Nekdaj, ko je svet še poln vraž bil, je ta prikazen — ktera se pa včasih tudi na rajžu, telečjem mesu itd. pokaže — delala ljudem velik strah; iméli so jo za serd božjo in so preganjali zavoljo tega zlasti uboge jude, ker so mislili, da te kervave pičice izhajajo iz hudodelnih judovskih copernij. Prof. Ehrenberg v Berlinu je leta 1848 to reč do dobrega razjasnil in dokazal, da se rudeče pičice naredé na kruhu iz vlažne, spridene moke s pripomočjo smerdeče pare. Te pičice pa niso majhne gobice, kakor so ljudje pred mislili, ampak neka živalica najnižjega stvarjenja so, neka monada „monas prodigiosa“ — tako majhna, da je treba 46 do 884 milijard (milijarda je 1000 milijonov) tacih živalic, da napolnijo prostor enega samega kubičnega palca.

Rèž in ječmen sta gledé redivosti pšenici zelo podobna; režena in ječmenova moka se ločite po barvi in okusu nekoliko od pšenične, in ne speče se iz nju tako lep in rahel kruh. Na Franczkem in Angležkem jejo tudi skoraj samo pšenični kruh, na Nemškem in Rusovskem pa imajo za vsakdanjo potrebo večidel reženega.

Pšenični in reženi kruh sta si gledé obstojnih delov (vlečca, močca itd.) zelo enaka — precej vse eno je tedaj, kar se tiče redivosti, ali jemo pšenični ali reženi kruh. Rženi kruh ima sicer še to dobro lastnost, da ostane delj časa frišen in vlažen; to déla nekaka posebna versta vlečca, ki je v rži.

Koruza ali turšica je tudi pšenici zelo podobna, kar se tiče njene redivosti, samo več olja ali tolše ima v sebi, kakor vse drugotere zernja — večkrat po 9 funtov v 100 funtih; — zavoljo tega mislijo nekteri, da se človek debeli, če uživa jedí iz turšične moke. —

Oves — pri nas le poglavitni konjski živež — je v Škocii ljudem redivna in zdrava jed. Le ob časih lakote jejo ljudje pri nas ovseni kruh. Ovsena moka ima pa tudi obilo obilo vlečca in veliko tolše v sebi; pa zavoljo njegovega vlastovitega vlečca se ne dá lahek in rahel kruh iz njega péči. Pravijo, da izvirajo iz uživanja same ovsene moke kožne bolezni, kakor morda iz slane hrane škorbut.

Ajda, ktero so iz Kitajskega v 16. stoletji prinesli ajdi (Saraceni) in zavoljo tega se to žito ajda imenuje, je skoraj tako redivna, kakor pšenična moka. Kakor je na Pomorskem in v pešenih krajih severne Nemčije ajdova kaša najnavadnejša in najljubša jed kmetov, tako so pri nas tudi ajdovi žganjci, ktere Slovenci res tako obrajtajo, da je rajniki grof Franc Hohenwart v neki ajdovi pravdi lahko rekel, „da ne vé, kaj je dobro, komur naši žganjci ne dišé“.

Rajž, s katerim se živi najmanj polovica prebivavcev cele zemlje, ima po primeri prav malo vlečca v sebi, ne več ko 7 do 8 funtov v 100 funtih, tedaj čez polovico manj kakor oves, nasproti ima pa blizo 86 odstotkov močca. Ker ima tako malo vlečca, kateri najbolj redí in največ kerví naredí, se šteje rajž prav po pravici med malo redivne jedí. Kakor krompir sloví tudi rajž gotovo bolj, kakor redí! —

Bob, fižol, grah, grašica, leča, cizara, kakor vsako drugo stročevje, ima zlasti veliko vlečca in po primeri malo tolše v sebi. Vse stročevje je zavoljo tega tako redivno, ker ima toliko vlečca v sebi; toraj dajajo take jedila ljudem in živini, kateri morajo težko delati, moč in terpež, če jih v pravi primeri z drugimi živeži uživajo. Res škoda je, da je krompir preveč spodrinil bob in cičarko, katerih so nekdanj ljudje toliko povžili, in zdravi in močni bili.

V mnogih krajih dajejo tudi germiči in drevesa ljudem poglavitni živež, kakor na pr. sagova palma, banana, datelj, figa, krušno drevo, rožiči itd.

Med sladkim sadjem stoji totelj v prvi versti. V izhodnih deželah — pravi Martens — dateljno drevo od nekada slovi kot dobrotnik človeštva; dateljno drevo daje edini živež pastirskim ljudstvom v pušavi, in po pravici se imenuje totelj „kruh pušavski“. V nekterih krajih se večina ljudstva živi leto in dan skozi 9 mescov skoraj edino s tem sadom.

Figa (smokva), ktera je, kakor Magnos pravi, prva k npravnemu življenju pot pokazala, ima kakor datelj, popolnoma suha, skoraj toliko redivne moči v sebi kakor rajž; frišna pa, kakor se navadno prodaja, preseže s svojo redivnostjo enako težo pšeničnega kruha, ker ima 27 odstotkov močca in cukra več v sebi.

Izmed družih močnatih sadežev omenimo le samo še krušno drevo. To je kaj lepo drevo; v izhodni Indii raste; ima veliko in krasno perje in obilo velikega murbenim jagodom nekako podobnega sadja. Ta sad zavijajo v izhodni Indii v perje in ga pečejo med razbeljenim kamnjem. Zlo takega okusa je kakor pšenični kruh. Krušno drevo je tako rodovitno, da se more človek s sadjem treh dreves 8 mescov živiti. „Kdor je 10 krušnih drevés vsadil — piše kapitan Cook — je popolnoma spolnil dolžnosti do svoje rodovine in do svojih naslednikov“. —

V sadji so vsi redivni snovi, samo zavoljo obile vode so bolj redki. Skušnja uči, da zdrav želodec sadje lahko prebavlja ali prekuha. (Dal. sl.)

Jezikoslovne reči.

O legi in pomenu imena rimsko-slovenske manskje „Ragando — Ragindo“.

Spisal D. Terstenjak.

Na Pajtingerjevi tabli se najde med Celejo in Petovom postaja Ragando, in sicer od Celeje XVIII. M. P., to je: 18.000 koračajeve. V hierosolimitanskem potopisu stoji ta mansio pred „Mutatio Pultavia v obliki: Ragindone.

Gosp. R. Knabelnu je ugodilo odločiti kraje, skoz ktere je deržala rimska cesta v Ptuj in sicer skoz: Vojnik, Frankolovo, Vertepe, Tesno, Rove, Belipotok čez Križno goru, Sreče, Vezino, sv. Barbaro, Malaherno, Dobravo — prek čez Stražki kogelj, Vegovec, Gladomes, sv. Česlava, gornjo Ložnico, Foršt, slovenjo Bistrico proti Pultskavi — stari Pultavi, in od ondot — čez široko ptujsko polje skoro ravno po tisti potezi, po kateri sedaj se vleče iz Pragarskega železnega kolomaja v Ptuj. ¹⁾

Po miljinem naznanilu je „Mansio Ragando“ ravno tam stala, kjer sedaj stoji ves Malaherna, četvert ure pod farno cerkevjo čadramsko.

Ne samo tukaj so sledovi viditi stare rimske ceste, temoč tudi prebivavci te okolice pripovedujejo, da je tukaj v starih časih stalo „belo mesto“. Tudi druge starine izkopajo na njivah malahernskih, kakor tudi v bližini te vasi so našli kamen z napisom: INGIIVS ASSEDOMARI FILIVS ²⁾, kateri je sedaj vzdian v steno čadramske cerkve.

¹⁾ Glej moje izvestje v „Novicah“ 1856, str. 284. ²⁾ Imeni Ingin in Asedomar sem razložil v članku: „Ueber den Gott Jarmogius“ v „Mittheil. des hist. Vereins für Krain“. Znano je, da se

To lego sem sam večkrat pregledal, in ko sem po imenu vesi Malaherne popraševal mi star možak, kmet Štolari pové sledeče:

„Nekdanj je skoz našo ves deržala stara cesta prek čez stermi kogelj sv. Barbare in prek čez stermiši še kogelj stražki. Na obe visočine se je težko peljalo. Mogli so konje „herniti“. Ko ga poprašam, kaj „herniti“ pomenja, mi odgovori: „S špicastim bodalom štohati“. Tukaj so bili „hernjači“, in zato ime vasi Herna. Večja stran tega sela je bila pogorela v starih časih, in ni se več sozidala, le manja je ostala zato: „Mala herna“.

Tako kmet Štolari. ¹⁾

V najstarih cerkvenih bukvah čadramskih se ves še zmirom glasi Malaherna; sedaj se še le piše v službenem jeziku Malahorn.

V mali Herni so toraj konje „hernili“, in po etimologičnem pretresu resnično pomenja herniti to, kar zbadati, kalati.

V serbsčini najdemo kerniti, diffindere, kernja, die Scheide na Pohorji: kernjača, sekira, s katero kole špičijo.

Glasnik *k* tukaj slabijo v *h*, na primer: hobila, namesto kobila, hmalu, namesto kmalu, houm, namesto koum = culmen itd. Tako tudi Herna za Kerna.

Kar Herna pomenja, to tudi Ragando — Ragindo, Ragundo. Thema rag izrazuje pomenšpicastega, zato: ražen Spiess, Stachel, stimulus. Stareja oblika je Ragen, Ragin, v kateri še glasnik *g* ni prelazil v *š*, primeri: Rugevit, Tergešte, gerlo in žerlo, iz korenike ger. Iz rag je slovenska beseda ragist, der spitzige Eiszapfen. ²⁾

Kakor v nemščini nahajamo: Stachel in anstacheln, od stechen, v latinščini: instigare, sorodno z gerško σὺζω, stechen, tako iz rag — ragiti, anstacheln. Po Nesselmanu ³⁾ tudi v sorodni litevščini se rablja beseda ragas, stimulus, aculeus, raginti v pomenu: ermuntern, in „arklius raginti“ v pomenu: konje herniti, equos instigare, Pferde anstacheln, „equos aculeo (ragom) pungere“. Znamenita zares je ta okolščina, da tukaj še je več kmetov z imeni Ragoršek. Brez dvombe so njihovi prededovi enkrat v Ragindi — Herni konje hernili — ragili, stimulo, aculeo pungebant. Kako se je glasila slovenska oblika, ktero je Latin v lokativu imenoval Ragandone, Ragindone?

Čeravno imamo slovenske imena na da, primeri: Kuranda, Mekinda, Mešinda*), vendar ne terdim, da bi Raganda, Raginda bila nominativna oblika.

Latin je mogel končnico o čuti, drugači bi ne sklanjal imena, kakor svoje besede: albedo, dulcedo itd. Slovenska oblika se je toraj glasila Ragandovo ali Ragindovo, primeri topišne imena: Belovo, Milevo, Krakovo itd. Tudi se je utegnula postaja zvati: Ragandino, Ragindino ⁴⁾, scilicet selo, mesto. Rimljani so si prizadevali ptujim imenom, kolikor je mogoče bilo, latinsko lice dati; napravili so toraj, da barem nominativno obliko domačega poznamovanja ohranijo (ker nominativne oblike na ovo in no latinščina nima), obliko Ragando, Ragindo, in so ime sklanjali po konsonantični deklinaciji, kakor imena na do, in zato lokativni padež ima Ragandone, Rogindone.

je Ingo zval koroško-slovensk vojvoda. Ingoliči pa še sedaj živijo v čadramski fari in po Pohorji.

¹⁾ Primeri dopis iz Konjic gosp. Pohorskega v „Novicah“ 1857 str. 128. ²⁾ Suffiks ist najdeš tudi v cerkvenoslov. rječist, verbosus, polist, planosus, persist, latum pectus habens. ³⁾ Nesselman Lex. sub voce „raginu“.

*) S suffiksom anda, inda se ujemata sedajna oda, uda in eda; primeri sanskr. Kalindi, slov. Koleda, Mekinda stanuje na Notranjskem v cerkniški fari, Kuranda in Mešinda sta Čeha.

⁴⁾ Raganda, Raginda toraj = stimulum dans, kakor Koleda, tempus dans, iz Kalinda, jagoda za izvorno jaganda, Beerengebend, primeri jagle, Breikörner. Pis.

Dolenskem v metliškem, 24. julija pa na Notranjskem v idriškem in na Gorenskem v loškem kantonu; zadnja toča letošnjega leta je bila 28. velikega serpana ali avgusta na Dolenskem v kantonu žužemberškem.

Iz tega pregleda se vidi: 1) da letos so Dolenci prvo in zadnjo točo imeli, 2) da je na Dolenskem največkrat razsajala, in 3) da blizu na 4 tedne se je ponavljala huda ura.

Ako pomislimo, kakošna silna vročina brez konca in kraja je bila letošnje poletje, se moremo še čuditi, da ni bilo večkrat toče.

V kantonu kostanjevškem je pobila v Št. Jerneji, Gradišu in Orehovci 2 tretjini žita, v Verhpolji pa čisto vse; v Orehovci je vzela tudi 2 tretjini vina, v Verhpolji vse.

V kantonu mokronoškem so terpele največ Gorenja vas, Stara vas, Dobrava, Zagrad, Terziše, Kersinji verh in Telče; tu je skor vse žito, vino in sadje vzela.

V kantonu vipavskem so terpele največ Lozice in Št. Vid; v Lozicah je potolkla vse žito, sadje in vino, sočivja in druge zelenjadi 2 tretjini, — v Št. Vidu je pobrala vsega tega po tretjini.

V Zlatem polji je vzela vseh pridelkov tretji del.

V Zajčjem verhu je potolkla polovico pridelkov.

V Štekovcu je bila še dosti prizanesljiva.

V kantonu idriškem je v Dobračevju, doljni, srednji in gornji Kanomlji, Karnicah, Ledinah, Čekovniku in na Vojskem vzela blizu tretji del pridelka, v Karnicah in na Vojskem pa vse žito.

V loškem kantonu je potolkla popolnoma Stare Oslice, Laniše, Podjelovo berdo, Trebije, Koprivnik, Št. Ožbald in Št. Andrej.

V kantonu žužemberškem je v Zagracu vzela dve tretjini pridelka.

Od vsega kaj, kar človek je in pije.

II. Različnost živeža v obče.

(Konec.)

Vsako meso je po svojem okusno, kakoršno je; to se ravná po živali, ktere je meso, nekaj pa po piči, ktero žival uživa. Na tem je pa malo, ali redí človeka meso té ali té živali bolj ali manj.

Kaj, če bi tudi kaj o konjskem mesu povedali? Mnogim ljudstvom je konjsko meso tako priljubljeno, da jim je čez goveje. Tartari delajo iz njega klobase, ktere prekosé klobase iz mesa družih žival, in konjskim plečetom, kakoršne Kalmuki delajo, naj se skrijejo najboljše evropske plečeta in krače!

Današnji dan še ne jémo sploh konjskega mesa; naši dedje pa so ga jedli noter do 8. stoletja. Oni so konje tako cenili, da so jih svojim ajdovskim malikom aldovali, ker so si domišljevali, da taki darovi njim najbolj dopadejo. Darovano meso so potem snedli, — in zato je konjsko meso jesti ob svojem času pomenilo to kar ajd biti. Ko se je keršanska vera razširjala, so papeži uživanje konjskega mesa kot znamenje ajdstva kristjanom prepovedovali. Najbolj sta prepovedovala konjsko meso jesti papeža Gregor III. in Zaharija v prvi polovici osmega veka. Bile so tedaj posebne prepovedi teh papežev, pa tudi to vzrok, da so nehali ljudje konjsko meso jesti, ker je cena kónj bolj in bolj rastla zavoljo njih mnogotere rabe. Vzrokov perve prepovedi današnje dni ni več, ker gotovo nihče ne bo koga imenoval ajda, kteri konjsko meso jé, — al konji se današnje dni na še več strani rabijo in njih cena je še bolj poskočila. Nahajajo se pa vendar sicer zdravi konji, kteri niso za nobeno rabo več, če se jim, postavimo, noga zlomi itd. Take konje bi imeli klati in meso za živež sekati, kakor se to godí na Švedskem, Danskem in v mnogih družih deželah, poslednje čase pa tudi na Dunaji, kjer imajo mesnice za konjsko meso, dasiravno

globoko ukoreninjena vraža zoper uživanje tega mesa še ni povsod zaterta. Vse na svetu je moda. Kdor polže jé in ostrige — na videz ostudne živali, ktere se same po sebi gotovo nikomur preveč ne prikupujejo, — temu bi se meso najsnažneje živine, ktera samo seno, oves ali druge žita zoblje, ne imelo gnjusiti. Res je, da je konjsko meso nekako bolj terdikasto in bolj sladko, da se juha bolj peni in je tudi bolj sladka kakor goveja; al kuhinja popravi to lahko in našim ustam tako okusno, kakor kako drugo meso.

Po ogersko kot gulaš praženo konjsko meso sem že večkrat jedel; kaj dobro se prileže človeku — in stavim z vsakim, da tako narejenega konjskega mesa nihče ne bo ločil od govejega. — Dobro rejen in zdrav navaden kónj ima po srednji meri 4 cente za človeški živež pripravnega mesa. Škoda, da še vedno stara vraža toliko redivnega živeža v černo zemljo pokopava ali pa živini več privoši kakor ljudém!

Ribje meso ima sploh manj tolše, kakor meso naših domačih žival in toraj tudi več dlačca. Jegulja ima precej več tolše kot mesa; ni tedaj čuda, da po tej ribi tako radi segajo dobrojedeži, kterim so morske ribe sploh priljubljene.

Jajce, zlo redivna hrana, spada med živeže živalstva, dasiravno je pervak postnih jedí. Beljak ravno tako redí, kakor dlačec in vlečec; mehák je in teče skoraj kot voda; zavoljo tega ga želodec lahko prekuha, ako je srov, terdo kuhanega pa slabejši želodec težko premaga, in zatega voljo so terdo kuhane jajca težko prebavljive. Lahko prebavljivi rumenjaki je sestavljen iz snova s tolšo zmešanega in vlečcu podobnega, kakor meso in riba. V jajcu je pa verh tega še mnogo vode: 74 odstotkov; 14 odstotkov je beljaka, 10 pa tolše in poldrug odstotek rudninskih delov. Vidi se iz tega, da ima jajce še več tolše kakor mastno goveje meso, in da sta mu v tem samo svinjsko meso in pa jegulja enaka. Iz tega se pa tudi lahko posname, zakaj so jajca tako redivne.

Mleko je eden najbolj redivnih rastlinskih živežev; v njem je nekoliko redivnega iz živalstva, nekoliko pa iz rastlinstva. Sirnina (Käsestoff) (blizu 5 odstotkov) in maselnik (3 odstotki) je v mleku to, kar je dlačec rastlinam in tolša govejemu mesu. Mleko je tedaj goveje meso in pa kruh ob enem. Mleko se more tedaj, kakor smo že omenili, kot izgled čisljati, kakošen naj je človeški živež. Po tem izgledu bi se imele vse naše jedi narejati, vsaj za bolj postarne in stare ljudi.

Sir uživajo ljudje ali kot navadno jéd, da si želodec nasitijo, ali pa kot nekako dražilo s kosilom ali po kosilu. Vsak sir je zlo rediven; al želodec ne prebavlja vsega enako lahko, kakor je sir bolj masten ali pust, mehák ali terd, manj rezen ali ostrejši. Kot dražilo želodca ali za priprego prebavljanja jedó ljudje ostrejši sir; tekne pa tudi tak zdravju in želodca ne teži. —

Naj omenimo sedaj še nekoliko o pijačah, ker se štejejo tudi med živeže. Čaj (tè), kava (kofè), čokolada, ol, vino in druge žgane vina se štejejo k tako imenovanim umetno narejenim pijačam; voda in mleko pa ste najimenitniše pijači, ktere nam daje natura sama.

O čaji je dosti povedati, da ga uživa kakih 300 milijonov Kitajcov, Japancov, Tibetanov in družih ljudi po 3 do 4krat na dan; lahko jo rečemo, da pije polovica ljudi čaj. Rusom je poglavitna pijača.

Kava je v Arabii domá, in kakor se je Mohamedova vera razširjala, tako se je razširjala kava po svetu; pijó jo zdaj menda povsod. Turk jo imenuje „jéd nebeško“, tobak pa „sol te jedi“, ker pravijo, da kakor brez soli ni jéd dobra, tako tudi brez pipice tobaka ne diši kava. Tudi drugi narodi kavo radi pijó, in bolj ubogim je zlasti o veliki dragini dostikrat mlečna kava več časa skoraj edini živež. Rajta se, da je pripeljejo vsako leto kakih 200 mi-

lijonov funtov v Evropo; na celi zemlji se je pridela kakih 600 milijonov funtov. Najimnitnejši deli kave so: neko razdišljivo olje, katero ji daje znani prijetni duh, kadar ga žgemo; potem pa kavín ali čajín, neka čreslovita (vkup vlečljiva) kislina (Gärbesäure) in zadnjič cukér in vlečec. Ti deli delajo, da kava človeka oživlja in razveseljuje, mu novo moč daje in da se človek dobro počuti, ako jo zmerno uživa in sploh njegovi telesnosti ni nasproti; kava ima pa tudi to dobro lastnost, da nasiti, ker premeno snovov v človeškem životu zakazuje. Nihče naj tedaj ne zameri stari babici, da tako rada kavo serka, ker je z mlekom vred dostikrat njeni edini živež, kateri ji dobro dé in želodec tolaži, pa tudi toliko denarjev ne stane, kakor marsikak drug živež enake redivosti. — Kava nezmerno uživana pa zagánja kri v možgane in dela zavoljo tega nevarne naključbe; pa tudi v trebušje drobovje valí preveč kervi. Učeni terdijo, da ljudje od tistega časa, kar je kava znana, bolj pogostoma boleajo za „zlato žilo“, to je, tisto trebušno nadlogo, iz ktere izvira sto družih bolezni. Po kosilu černo kavo piti, da bi želodec rajše prebavljaj, je znamenje slabotnega želodca ali pa velike nezmernosti pri kosilu. — Kava z mlekom zmešana ni več tako močna; k temu pa pripomore tudi cukér, kateri je sploh tudi rediven, zraven pa tudi hladí in preveliko iskrenost tolaži. — Naj povemo še gospodinjam in kuharcam, da kava se ne sme žgati, ampak le pražiti; nerodna kuharica, ktera ne vé, da sožgana kava zgubi vse tisto svoje olje, ki ji daje prijetni duh, ne bo nikoli dobre kave napravila; — pražena kava mora biti rujava, nikoli pa črna kakor oglje. — Ker je kava draga, jo tû in tam namestujejo marsiktere druge reči, kakor žgani želod, čičerka, bob, rež, turšica in druge žita; dalje posušeno in žgano korenje, cikorijska itd. Cikorijska so zlasti od tistega časa, ko je prvi Napoleon z Angleži se vojskoval in nobeno ptujo blago ni smelo v Evropo, je tedaj kava silno draga bila, se ljudje tako navadili, da marsiktera gospodinja misli, da „brez trohice cikorijske ni kava dobra“. Se vé, da v nobenim vseh kavinih namestnikov ni kavína, in toraj tudi nobeden nima kavíne moči. Zgodí se pa dostikrat, da se po goljufovó prodaja namesti cikorijska marsikaka zmes, v kateri se nahaja ceglóva moka, žgano žaganje in marsikaj družega več kakor čiste cikorijske. Tudi lesem je neumna vraža segla, in prah od strohnjenih mertvaških trug je veljal za prijetnega namestnika cikorijske.

Kakaoove zernja stolčene ali somlete in v testo pomesene dajajo čokolado, katero zlasti Španijoli in Italijani radi uživajo. Kakaoovo drevo raste v zahodni Indii, srednji in južni Ameriki, od kodar so prinesli Španijoli leta 1520 čokolado v Evropo. Tudi čokolada poživí človeka, pa ne tako kakor čaj in kava, redí ga pa veliko bolj. Ker je pa veliko toľše v nji, je težje prebavljiva in služi samo dobremu želodcu.

Med pijačami, ki morajo vreti, da so za vžitek pripravne, sta ol (pivo) in vino ljudém najljubša in najbolj znana.

Ol (pivo) stojí v sredi med redivnimi in upijančljivim pijačami. Več sort ol je; najrajši pijó ljudjé ol iz slaja (Malz). Alkohol ali vinski cvet, ki ga je več ali manj v olu, dela da je bolj ali menj upijančljiv, in v tem ozeru je, na priliko, močni angležki ol (Ale) skoraj najmočnejemu vinu enak. V olu je veliko redivnih stvari iz žita, iz kterega je kuhan. Ol je tedaj jed in pijača ob enem. Če prigriznemo nekoliko mesa ali sira k olu, domestujemo beljačec, kterega olu manjka. Meso, sir, kruh in ol vkup je prav tečen živež.

Še moramo hmeél omeniti, kateri dela bistven razloček med olom in vinom. K olu pridevajo sleparski olarji še pelin, encijan, volovsko želco in različne dišeče reči; al ol se s takimi račmi ne zboljša, ampak pokvari. Pa

še veliko bolj škodljive so strupene omotljive rastline, kakor, na priliko, zobnik in druge, ktere brezvestni kerčmarji med ol devajo. Od ol veljá, kar veljá od vseh živežev sploh: da je toliko bolji za zdravje, kolikor bolj sam na sebi je in brez vseh družih mešaníc.

Vino je že od nekdanj ljudem prijetna pijača. Že o Homerovem času je mogla vinoreja v mali Azii in na Gerškem znana biti. Dasiravno spijó ljudjé veliko vina iz sadja, pijo vendar vino iz grojzdja čez vse radi. To vino je po sorti grojzdja, po zemlji in obnebji, kjer raste, potem pa še po tem, kako se preša in kako se v hramu ž njim ravna, zelo različno. V bolj merzlih krajih ima vino več kisline v sebi; černe imajo zagoltnih vkupvlečljivih stvari v sebi, vina toplejih krajev pa več cukra. Sploh pa dela alkohol ali vinski cvet, da vino oživlja in krepčá; če ga pa čez méro uživamo, upijani. Sladkobo mu daje grojzdni cukér; kislina vinskega kamna ali vinska kislina pa dela, da je vino bolj ali manj kislo; nek éteru podoben snutek daje vinu prijetni in posebni vinski duh, tako imenovani cvet.

Ker je mošt tekočina, ktera še le vrè, vino pa tekočina, ktera je že izvrela, se lahko spozná razloček med moštom in vinom.

Vino razveseljuje človeško serce; vzdigne človeka čez skerbi življenja, okrepčá mu pest, dá mu pogum v nevarnosti; nobena druga reč si ne prikupi tako skrivaj in tako nevedoma človeku, kakor vino, — nobeni še niso peli ljudje toliko hvale kakor vinu. Vino zmerno pito moč duha in života kaj prijetno uname, — al gorjé mu! kdor ga čez méro pije! Otožnost, bolečine v glavi, omotnost, divjost in zlobnost so strašni nasledki pijanosti; človek ni več človek, ampak živina. Lej ga, kako razsaja in divja — al počakaj: kmali bo obležal, ker ga noge več ne deržé! Po pijančevanju prenapeta telesna in dušna moč čedalje slabeja prihaja; roke se tresejo pijancu in glava mu odpové vse opravila.

Za mlade in močne ljudi vino za navadno pijačo ni; oživljajoče in krepčajoče zdravilo je, in tisti, kateri vino vsaki dan iz navade pijó, se pripravijo s to razvado ob močno zdravilo in krepilo v hudih boleznih in kadar iz težkih bolezni prebolé. Starim in slabotnim ljudém, če vino zmerno uživajo, pa tekne tako dobro, da že v starih časih so rekli vinu, da je „mleko starčkov“.

Razun vina imamo še mnogo družih žganih pijač, ktere se z eno besedo žganje imenujejo. Žgane pijače nimajo sicer nič redivne moči, teknejo pa v višji starosti in zmerno pite dobro človeškemu životu. Ker zakasnujejo prebavljevanje, človek ne porabi toliko navadnega živeža; slabemu želodcu dajajo moč; zavoljo tega se priležejo slabotnim in starim prav dobro, ako jim zavoljo kake druge okolnosti ni prepovedano žganja piti. Žgane vina pa kri preveč dražijo, piti bi jih tedaj smeli samo starejši in pa taki ljudje, kateri težko delajo, toda ne čez méro.

Ne moremo se ločiti od pijač, da bi ne omenili najimnitniše in najbolj naturne pijače — to je, vode. Voda, katero pijemo, nam je skoraj tako potrebna, kakor zrak, ki ga sopemo. Med vsemi stvarmi, iz kterih je živo truplo so-stavljeno, je vode največ. V vseh opravih življenja je tako imenitna, da ne more noben del života ne en migljaj brez vode obstati. Ker pri vseh opravih svojega življenja vedno dokaj vode porabimo, tedaj potrebujemo za ohranjenje življenja vedno nove vode. Znano je, da je voda iz dveh enojnih snovov so-stavljena; iz kiseljca namreč (blizo 89 odstotkov) in iz vodénca (kakih 11 odstotkov). Ta posebna so-stava vode je živalim in rastlinstvu silno važna, ker v vseh terdih delih rastlin in živalskih trupel nahajamo obilo tajistih pervinskih snutkov. Voda je gradivo, brez kterega ne morejo ne živalske trupla ne rastline obstati: voda je tedaj pravi živež rastlinam in živalim. Ni nam treba tedaj še le vodolečnikom

(hidropatom) biti, da bi spoznali neprecenljivo, pa žali Bog! še premalo cenjeno vrednost vode za zdravje.

Pregledali smo tako v kratkem živeže iz rastlinstva in živalstva, in se v tem tudi prepričali, da živeži iz živalstva v pravi meri mešani z živeži iz rastlinstva zdravju najbolj teknejo.

Naj bi si vsak to dobro v glavo vtisnil, da bi živel tako, kakor je zdravju najbolj tečno! Al žalibog! da večina ljudi dobroto zdravja — tega neprecenljivega dara Božjega — še le tada najbolj spozná, kadar ga več — ni!

Jezikoslovne reči.

O imenu osebnem TROGIMAR.

Spisal D. Terstenjak.

Kraj velike ceste, ktera derži iz Celja v Konjice, stoji cerkva sv. Lovrenca v Stranicah. Tam je stala rimska „mutatio“ AD LOTODAS.¹⁾

V južno steno farovža so vzdani rimski kamni, nad vratami cerkve se pa tudi vidi mitologična podoba.

Med nerimskimi imeni najdeš imena: Trogimar, Men, in Tatuka.

Skor ni lepših čistoslovenskih imen, kakor so te. Ker je mar pristavek in ima enak pomen z besedo slav (primeri: Godemar, Vitomar, Radomar, dalje imena vasi: Godemarci, Vitomarci, Radmarje, Radmerje) nam tedaj ostaja korenika trag, trog.

Ta korenika pa izrazuje pomen: bežati, sansk. trag, iti, gibati se, gotsk. thragjan, laufen, anglosaks. thregjan, kimriški treigl, „rolling, turning over“, starovisokonemški: drag, drig, zato imena: Wolfdragil, Cundrigi, Dregil, — gerški *τρέχω*, lat. traho, ruski: *trogaju*, gehen, bewegen, na Koroškem in Gornještirskem imena rečie Tragisa²⁾, zavoljo suffiksa primeri Hnevisa³⁾, staročesko ime; — Torisa, ime rečice na Slovaškem.

Trogimar toraj poznamlja kar nemški: Dregil, staročesk. Poběž, Běhar, slov. Bežan itd.⁴⁾

Men poznamlja ribo, ki se po nemški zove Aalruth, sansk. mina, piscis; — Tatuka pa to, kar imena staroslov. Tat, Tatoš, Tatislav, Tatomir, Tetislav, Tetka, zavoljo suffiksa primeri serbsko žensko ime: Raduka⁵⁾, dalje ime slovenskega župana Laduka⁶⁾ itd.

Trogimar = staročesk. Spitimer je utegnulo biti mitologično ime.

Priimena begar, bežan je v indoevropskih mitih imel solnčni bog.

V staroparzijskih molitvah se solnce imenuje: „berzi bežan“. ⁷⁾ Tudi gerški solnčni bog Apollon je v Kreti in Šparti der starke Laufer, Renner bil časten pod imenom *δρῶμαϊος* = Trogimar, ⁸⁾ der Laufer, Renner. Da je tukaj se častil solnčni bog, pričujejo podobščine na rimskih kamnih. Na enem sta viditi leva.

Lev je bil znamenje solnca pri severnih Slovanih. Radogost ima levovo glavo, tudi Svarožic. ⁹⁾ Pod levoma je viditi kodrasta glava. S kodrasto glavo so stari Slovani obrazovali solnčne božanstva.

¹⁾ „Ad Lotodas“, pri Lotodah. Ime sem že na drugem mestu razložil. Iz debla lot je ime Lotuz na rimsko-slovenskih kamnih; primeri staročesko ime Lotuch. ²⁾ Ime slovensko je ponemčeno: v Tragöss. ³⁾ Pri Jungmann-u v slovníku. ⁴⁾ O teh imenih poglej obširniše Petters „Ueber die Bildung der deutschen und böhmischen Personennamen“ v proglasu pisecke gimnazije leta 1856. ⁵⁾ Vuk „Rječnik“ sub voce. ⁶⁾ Laduka, „nobilis vir sclavus in Lazindorf“ letá 960 — 976 v admontskih urbarjih. Lazindorf je lancovska ves blizo Ptuja. ⁷⁾ Burnouf, Yaçna, stran 376. ⁸⁾ Plutarch Sympos. 8, 4. Pausanias V. 7, 4. ⁹⁾ Svarožic, sin Svarogov. Svarog je bil solnčni Bog severnih Slovanov. Temeljito je o njem pisal slavni Šafařík v časopisu česk. muzeja. Deblo svar pomenja svetiti, lucere, splendere. Zato ime vojvoda slovenskega Svaruna. Na Pohorji imamo kmeta s imenom Svarožnik = Heraclius.

Zato so se solnčne božanstva velele: Kodrak, Čedrak, Krak, Rudenot, kakor se tudi indiški solnčni bog Kršna veli: Keçava, in Apollon: *πλοκαμος* in *erinitus*.

Severno-slovenskega boga solnčnega Radogosta med retranskimi starotinami popisuje Massius ¹⁾: „Radegast conspicuus erat capillis non prolixis, sed crispioribus“.

Na vsaki strani glave solnčnega boga pa sta viditi sokola ali raroga (falco cyanopus).

Še sadaj slovenske narodne pravlice pravijo, da je sokol solncu najmilejši ptič, in stari Slovani so sokole v svetih logovih skerbno redili.

Razun egiptiškega bogočastja le edino poznata slovensko in parzijsko sokola kot solncu posvečenega tiča. Tudi sokolov rod: jastreb in kanjuh je bil v severnoslovenskem basnoslovju Radogostu posvečen, kateri ga je na glavi nosil.

Latinsko basnoslovje ga ne pozná, in v gerškem sokola nahajamo posvečenega Hermesu. Da Hermesa niso obrazovali z kodrasto glavo, je znana reč. ²⁾

Prichard je lepo razložil, zakaj so sokol, rarog in jastreb atributi solnčnih božanstev, on piše: Als Ursache, welche man angibt, warum der Habicht, Falke, Sperber den Sonnengöttern Horus und Osiris geweiht gewesen, gründet sich gewiss auf die Beobachtung des kühnen Fluges, den diese Vögel gegen die Sonne nehmen, ohne durch deren Strahlen verblendet zu werden. (Prichard „Darstellung der egyptischen Myth.“ deutsch von Haymann ³⁾). Tudi v indiškem mitu se lučne božanstvi „Açvinau“ velite „çakhuna“ = sokol. ⁴⁾

Še druga podobščina nad cerkvenimi vratami nam predstavlja solnčnega boga. Lepa možka oseba z kodrasto glavo v levici derži bodež (Dolch); v desnici pa kotel. Bodež je atribut solnčnega božanstva.

Indoevropske solnčne božanstva v roki imajo ali čertalo ali vinjak, ali bodež ali pa sekuro. Učeni Kreuzer o teh simbolih ostroumno piše: „Alle Begriffe, die wir z. B. mit der als Waffe gebrauchten Pflugschar des Heros Echetlos verbinden müssen, gelten doch von der Hippe oder dem Sichelmesser des Perseus. Er ist der Göttersohn zwischen Licht und Finsterniss gestellt. Mit seinem Messer würgt er die Ausgeburt der Finsterniss. Er ist der Dolch, womit nach dem Zendgesetze der persische Landmann die Erde spaltet, und womit man in Vorder-Asien den Erdstier schlachtet, er ist das Beil des indischen Sonnengottes: Paraçu-Rama, und des Zeus labrandeys.“ ⁵⁾ Bodež, sekira, sulica, vinjak itd. so toraj znamenja solnčnega žara, in vse te simbole ima severnoslov. solnčni bog Radogost. Najdeš ga s čertalom, sekuro (bipennis), s kijem in tudi na rimsko-slovenskih spomenicah sem ga našel z vsemi temi atributi.

Kaj pa hoče kotlič v rokah solnčnega boga? Služil je za prerokovanje. Severno-slovenskemu solnčnemu bogu Svetovitu je bil posvečen kotlič „crateres aurei et argentei, in quibus augurari solebant, et ex illis potabant nobiles, si quando lux festa venisset.“ ⁶⁾ — Solnčni bog je bil nad vsemi drugimi bog vedeževanja in prerokovanja, zato kotlič njegov simbol. Solnčne božanstva z kotličem na ramah ali pa v rokah poglej pri Mucharji „Gesch.“

¹⁾ Massius de Diis obotrit. cap. 4 str. 72. ²⁾ O sokolu kot atributu solnčnih božanstev beri obširniše pri Friedreichu „Symb. der Natur“ str. 544. ³⁾ Retranski Nimis ga ima na persih, v rokah pa derži kij. Na rimsko-slovenskih spomenicah so solnčne božanstva pogostoma obražene s sokolovima perotnicama. ⁴⁾ Rigveda I, 117, 118. ⁵⁾ Kreuzer na drugem mestu IV, 250 piše: *Ζεύς λαβρανδευς* von der zweischneidigen Axt *λαβρως* (primeri Radogostovo bipennis) gleicht dem Džemšid mit dem Dolche, mit dem er die Erde spaltet, und dem Mythras, der den Erdstier würgt“ itd. ⁶⁾ Glej Scriptor. rer. Germ. ad Ludewig str. 510. Pis.