

Zusammenfassung. Vom Spelt und Hochzeitsbrot. Im ersten Teile der Abhandlung wird die materielle Seite des Speltes volkskundlich behandelt, die verschiedenen Namen desselben angeführt und der Name Pira ethymologisch erläutert. In einem kurzen Überblick wird die Herkunft und die Verbreitung des Speltes, gestreift. Der Spelt ist in unsern Gegenden im Aussterben begriffen. Der zweite Teil behandelt die Rolle, die der Spelt (far) bei der ältesten Form der römischen Ehe (confarreatio) einnahm, wo der *farreus panis*, mit fruges und der mola salsa zubereitet, vom Priester dem Juppiter geopfert und auch von den Brautleuten genossen wurde und so sakral die eheliche Verbindung symbolisierte. Den Spelt vertritt bei uns der Weizen, aus dessen Mehl des Hochzeitsbrot gebacken wird. Die christliche Kirche, sowohl die kath. als auch die othodox weihte und die Brautleute und Gäste aßen davon in der Kirche, wo auch jetzt noch geweihter Hochzeitswein getrunken wird. Auch bei den Slowenen bedeutet das *b o s m a n* genannte Hochzeitsbrot symbolisch den Ehebündnis. Als Sakramentale hatte das Hochzeitsbrot einen apotropäischen Charakter und schützte vor den Einflüssen der Dämonen, außerdem sollte es Gesundheit an Leib und Seele verleihen. Als die Hochzeitsbrotweihe in der Kirche nicht mehr vorgenommen wurde, übernahm in Prekmurje die Rolle des Priesters der *starešina*, der es fast mit den gleichen Worten segnet, welche seinerzeit die Kirche gebrauchte. Als Volksbrauch blieb der feierliche Akt mit dem Hochzeitsbrote in verschiedenen Variationen bis heute erhalten.

Pridelovanje lanu v Slovenski krajini

V. Novak

V članku »Lan in njegovi izdelki v Slovenski krajini«, ČZN 1936, 34 do 37, sem opisal pridelovanje in obdelovanje lanu z nazivjem, ki je v rabi v južnem, ravninskem delu Slovenske krajine (Prekmurja). Te podatke dopolnjujem v sledečem z novimi podatki iz gornjega, hribovitega dela, v glavnem iz vasi *Adrijanci* pri Gornjih Petróvcih in *Štèvanovci* pri Monoštru.

Lan dozori v juliju »magdalèjnskoga kèdna«. Ko ga poskubejo, ga doma (*doi*) *obrlâ*, *obrlèmo*; *rigeu* ima *zobce* iz bukovega lesa; do deset riglov je pri hiši, na katerih *riglâmo*. Nato ga peljejo v *močilo*, v kako mlako, kjer ostane do 10 dni, ako je voda topla, sicer pa 14 dni. Tu *se mòča*, da *mèki grâta*. Tu leži *lèn* v *brèmena* zvezan, v katerih je 100 do 120 *rôkovati* (tudi *rôkovet*; v južnem delu neznan izraz). Iz močila ga *rastâvi po rôkovati porâznoma*; ko dobro *posène*, ga *pobarè* in zveže nazaj v bremena ter dá ne peč sušit. Ko se posuši, ga *kučè s kukácon* (*kak praoka*), da odpada *korenjè*. Če ga bolj stolče, laže ga *terè* ker je bolj mehak. Za tem ga ponovno zveže v bremena in dene na *rómbo* (hrambo). Po žetvi ga dene na *plajo*, tako da na travniku *rôkovati rasprestrè*. Če stalno dežuje nanj, ga je treba obrniti. Če se bolj *zmoča*, *tè ležèj lèn žnjega ide* (v števanovcih *se premòča*). Ko ga vzamejo iz močila, *od noči do zránka stoji v pontè* (v drveh) skupaj, da *krèpšo predivo dobi*. Nato ga razstavijo: rokove v *kozàrice*, to je tako, da spodnji del snopka razmaknejo in rokove stoji. Sledi sušenje na ognju in trenje.

Tu ne poznajo več skupnih pečnic, kakršne so običajne še v ravnini. Pomniyo še, da je »*inda svèjta bila vèška kúña za len*«. Trenje se vrši na *trlicí*, katere podstavek se imenuje *pejn*; ročnik, ki z njim tolce, pa *trlic*.

njek. V ravninskem delu (Stréhovci) je ročnik *trlek*, odprtina, v katero pada, pa so *lâloke* (pri človeku in živali pomeni ta izraz skranjo). — Če trlica sama stoji, *more gor težališče dâti, kômen na nogače*. Prvo trenje je sekanje: *len san osêko* (pravi ženska). Zloži ga v rokoveti in do 60 rokoveti zveže v *šmüklîč*. Takega dá sušit na peč; čez dan ali dva ga tare znova in dve rokovati *fküper dejen*; štiri do pet *šmüklîčof* pa zveže v *pišeu*; o tem drugem trenju pravi, da »*fküp deivan*«.

Dele pri korenini imenujejo *zgrêbi*; višji deli so *vrkôgvde*; odlete *glajne* in *pozderde*. Čisto, najlepše predivo je *vlâtno* (vse v Števanovcih) in *vrôkai ostane gda oglâvlamo*.

Spüšla ga oglâvlo na ščëti, ki ima železne zobce: *jena oglâvla, jena pa trousi, deivlê f kôudela*. Koudelo zveže na *ožêk*, poleg so *kôuca, kâuca*. Ta imajo *klâčovnjek*; *špulo z dûlafko*. Na *motovilo* se zmota *špula*, s petih špul se sestavi *prêdeno* ki se *zaparêi* in *zvüja na klôbka*, ki se motajo na *vuâlê* (Adrijanci), *vujâla* (Števanovci). To je *prêia*, ki jo namočijo v hladno vodo. Ko pečejo kruh, pustijo prejo čez noč v peči. Nato jo na potoku *vôsprîčkajo s praqkof*, izperejo pepel. Sedaj dobi prejo v *klopkah* tkalec, ki jo namota na *snovâče*. V krosnih ima *klôpčenico*, v kateri je dvanajst lukenj; v vsaki luknji je ena klopka. Preja se napelje v *špriklo*, ki ima dvanajst lukenj. To suče tkalec na *snovače*; s *snovač* vzame 3—4 m dolgo *kito*, ki jo dene na navoj. Dva vrtita kito, eden drži, eden stoji pri *grâblîcaj*, da ravná. Sledi *presükávanje*. — Spodaj so *klâcnjeki, čunék* pa *poškávle se pa tá*. V čunekú je cev in preja namotana nanjo. S *sükâlom* se suče preja na cevi. *šproge* drže platno napeto. Narejeno platno se mota na *potâč* (kolo). En *potâč* in (*h*)*lápec* sta za puščanje preje, da tkalec laže dela. Tkalec se naslanja na *prsičnjek*. Krosna drže skupaj *stâtine*.

Tkalec s *pômokou* (pamut) *vôuçi*; to je potem *pômôčno* platno. Tanko je (*h*)*odnično*, debelejšje (*bole kûsto* < *tolsto*) je *zgrêbno*.

Iz platna delajo *polûitek* (prt na posteljo), *stoulnêk* (mizni prt), *b šâče* (brisaljke).

Kükéusko ali dúplansko platno je za *žâkle, pönjâve*. (Tkalski nazivi so zapisani v Gornji Bistrici.)

Med verovanji o lanu je splošno razširjeno, da plešejo na pustni torek (*fâšënik, fânšjček*) za debelo repo in dolgi lan. Na Cankovi pravijo: Kusta repa, dugi len — baba tuči z ritjov len. — V Puconcih pa: Kusta repa, dugi len — takša tikev kak boben — ali: to nam treba vsaki den. — Omenja ga tudi drugi rek: Kusta repa, dugi len — pepeunica, fašënik (Polana).

V splošnem je po Goričkem pridelovanje lanu bolj razširjeno kot na Dôlinskem, kar potrjujejo gospodinje s ponosno izjavo, da pri njih »*sikši* (vsakši) *má len*«. Najnovejše razmere pa jih še bolj silijo, da se s pomnoženo vnemo oprijemljejo tega sicer zamudnega, a hvaležnega in edinega opravila, ki more kmečkemu človeku s trpežnimi in okusnimi izdelki nadomestiti slabše trgovsko perilo. Za nekatere potrebščine gospodarskega življenja pa mu trgovina niti ne more nuditi nadomestila — ali vsaj ne išče si jih — in ostaja pri domačih izdelkih, ki jih je vaju že stoletja.