

Na Gorenjskem je lušno.

(Dalje.)

Ravno isti župnik se je mnogo trudil, da bi med svojimi župljani odpravil prazne vraže, pa se je starček moral dostikrat prepričati, kako globoko je v ljudstvu ukoreninjeno praznoverje. Nekega jutra je prišel k njemu kmet in ga za božjo voljo prosil, naj mu pomaga.

»Kaj pa se je zgodilo?« vpraša župnik.

»Oh, neki hudobnež, ali pa celo sam vrag mi je »naredil«, da na moji njivi noče rasti nobeno žito več. Prosim vas, usmilite se me in panajte vraga, ki tiči nekje v moji njivi!«

Župnik je že imel par pikrih na jeziku. Že je nameraval pošteno ošteti prosilca, toda zasmilil se mu je ubogi kmetič. In ker je bil tisto jutro ravno dobro razpoložen, je rekel prijazno:

»Dobro! Ga bom panal, no! A kaj takega ne morem napraviti tu. Iti moram na tvojo njivo, da vse natanko pregledam, kje tiči vrag. Pojdiva!«

In šla sta na njivo. Župnik je uvidel na prvi hip, da kmetič njivo popolnoma zanemarja. Kot pest debelo kamenje se je kotalilo po razorih, pognojil pa ni morda že več let. Kako naj potem na tako opustošenem svetu kaj raste in obrodi! Nemogoče!

»Že imam vraga«, je rekel oveseljenemu kmetu. »Sedaj ga bom pa takoj poskusil panati.«

In župnik je začel delati z roko po zraku velike križe in rekel s svečanim glasom trikrat:

»Gnoj na njivo, kamenje z njive!«

»No, jaz sem opravil svoje in zdaj, Luka, napravi svoje tudi ti«, je dejal smehljaje župnik in odšel domov.

Kmet Luka se je najprej začudil, a končno se mu je zasvetilo. Odslej je ravnal po župnikovem nasvetu. Pobral je kamenje z njive in jo začel gnojiti. V nekaj letih je njivo tako izboljšal, da mu je rastlo še lepše žito nego drugim.

Na kopici. Ni ga menda na celi Gorenjski veselejšega opravila, kakor je spravljanje prosa. Kdor ni zrastel na kmetih, nima pojma o tem. S prosom se dela vse drugače kakor z drugim žitom. Pšenica, ajda, ječmen se spravi takoj, ko je požet, v kozolec, da se suši dotlej, ko je goden za cepce. A ne tako s prosom. Proso mora biti takoj prvi dan pod streho. In če kmet nima dovolj družine, da bi se do večera vse poželo, pridejo na pomoč tudi sosedne ženske, kar jim potem kmet seveda ob svojem času vrne. Požeto proso se vozi sproti domov.

Ej, s kakšno častjo vzame potem doma z voza hlapec prvi snop ter ga postavi v popolnoma izpraznjeni skedenj (pod). Zatem začno drugi, ponajveč otroci, segati po ostalih snopih ter jih nositi hlapcu, ki jih postavlja trdo in pokoncu okrog prvega snopa. To traja tako dolgo, dokler ni vse proso v skednju. Kako lepo je videti zlatorumeno proso v mogočnem, večkrat ves skedenj obsegajočem krogu!

To je torej prosena kopica. Nato prižene gospodar na kopico par konj ter jih goni po celi dve uri vedno naokoli, da težka konjska kopita odločijo in izluščijo slednje zrne iz latovja. Ko se bliža večer, hiti družina opravljat živino, ker ve, da bo nocoj nekoliko prej večerja.

Kadar je kje kopica, ve za to vsa vas in zvečer pridejo sosedni fantje in dekleta na pomoč. Gospodar in gospodinja se dela v skednju po večerji navadno ne udeležita, ker vesta, da bo drugih itak voč kot dovolj. In res, ko se bliža družina s svetilkami proti skednju, jo že pozdravlja glasen vrišč mladih ljudi, ki so se med tem zbrali v skednju. A tudi pozneje še vedno dohajajo novi prišleci.

Nato zavriskajo fantje vsi vprek, da se razlega daleč po vasi. S tem je dano znamenje, da je kopica otvorjena.

Sedaj se dekleta postavijo kroginkrog kopice ter prično privzdigovati in raztresati slamo, katero potem podajajo fantom. Fantje delajo iz te slame nekake snope, ki jim pravijo »berači« (menda zato, ker so oropani vsega zrnja). Berače mečejo na voz, ki je zapeljan prav tik skednja.

Mladenič, ki ima n. pr. kako nagnjenje do katere izmed navzočih deklet, se vstopi tako, da veže samo iz njenih rok. To navzoči hitro opazijo in drugi dan se že pritajeno šepče po vasi: »Berače ji je vezal, med tema dvema se bo nekaj spletlo.«

Raztresanje in vezanje slame traja tri do štiri ure, a vendar se zdi vsem ta čas prekratek. Kje je pač mladini bolj po godu kakor ravno na kopici, kjer prepeva, se raduje in šali, kolikor ji je ljubo in drago.

Ko je vsa slama spravljena s skednja, porinejo in pometejo zrnje s plevami vred v kot, kjer počaka drugega dne, da se izveje.

In ko je tudi to delo opravljeno, se prikaže iz veže gospodinja z ogromno skledo dobro zabeljene mlečne kaše. »Kopičarji« vzamejo skledo in žlice ter gredo na vrt, kjer postavijo skledo na tla in posedejo krog nje. Gospodinja je med tem že zopet pri njih in jim strese iz predpasnika domače sadje. Gospodar pa postavi med nje liter žganja, katerega je zmešal z medom. Nato se prične krepčanje.

Gostitev je kmalu v kraju. Seveda bi bil že čas, da bi šli počivat. Toda ravno sedaj se razvije veselje šele do vrhunca. Ni čudo!

Vaški godec, ki od daleč opazuje in nestrpno čaka, da bi bila gostitev končana, stopi kakor bi zrastel iz tal v skedenj ter začne gosti same poskočnice. Fantje in dekleta zbeže zopet v skedenj, se urno sprimejo ter plešejo in rajajo do dve, tri ure, včasih pa celo do belega dne.

Kadar koljemo. Važen dogodek je, kadar pride v hišo klavec. To je res nekak domač praznik, četudi je ta dan v hiši več dela nego navadno. Gospodar je sedaj rešen skrbi, da bi mu kaka bolezen ne pobrala debelega pujsa, kar se žal večkrat zgodi. Gospodinja je zadovoljna, ker se ji odslej ne bo več treba baviti s prašičjo pičo, ki daje mnogo opravila. In otroci, no, otroci se vesele okusnih klobasic; kdo bi tudi zameril kaj takega mladim želončkom!

Klavec pride navadno zjutraj in tedaj pridejo tudi najbližji sosedje, da pomagajo zvezati prašiča in pripraviti to in ono. Potem počakajo dotlej, da polože prašičevo mast na tehtnico. To je namreč najbolj važno. Meso, koža in druge pritikline ne pridejo toliko v poštev. Glavno je mast. Čim več je masti, tem bolj je vesel gospodar. Zlasti pa je nato ponosna gospodinja, kajti zasluga, da je prešič lepo rejen, je pravzaprav njena, ker za prašičjo rejo skrbi pred vsem gospodinja. Na prašičerejo polagajo naši ljudje mnogo. Zato se živo zanimajo in ugibajo že vnaprej, kdo v vasi bo imel letos najdebelejše prašiče.

Večino mesa, zlasti gnati in plečeta klavec primerno razseka, nasoli in vloži v velik, za to pripravljen škaf. Meso ostane v škaflu nekaj tednov, da se dobro izsoli, potem pa se izobesi v dimnik. Nekaj mesa pa porabi za mesene, takozvane »kranjske klobase«, ki se istotako spravijo v dimnik. Glavo in parklje razseka na primerne dele, katere potem gospodinja kuha za kosilo razen petkov vsak dan, dokler ne poide. K temu pridevlje razrezan krompir, repo, kolerado in korenje. To zelo priljubljeno jed imenujemo »šaro«.

Prašičjo kožo gospodar proda, ali pa jo da ustrojiti in preskrbi s tem sebi in družini obutev.

Nad vse imenitne pa so krvave klobase ali jetrnice, katerih naredi klavec kar po par škafov. Brez teh si pravega klanja niti misliti ni. Te vrste klobase sestojijo iz sesekljanega prašičjega droba, krvi, kuhanega pšena ali riža. Ko so gotove, jih najprej polože v velik kotel, kjer se prekuhajo ali obarijo. Nato jih pobero ven in jih polože eno tik druge na hladen prostor, da se shlade. Potem so šele dobre za na raženj. Juha, v kateri so se obarjale klobase, je zelo mastna in ponjo pridejo revnejši vaščani, da si na nji kuhajo kašo, imenovano »godlo«.

Ko je klavec opravil svoje delo, so že tudi jeternice pečene in gospodinja jih postavi poln ražen na mizo. Sedaj pride skupaj vsa

družina in začne se pokušnja. K tej pokušnji so povabljeni tudi oni sosedje, ki so zjutraj prišli klavcu na pomoč.

Isti večer se tudi razdele koline, ki sestojе iz koščka mesa, par jeternic in ene mesene klobase. Koline dobi učitelj in če je v vasi pošta, jih je navadno deležen tudi poštar. Tudi nekateri sosedje dobe koline, katere pa ob svojem času vrnejo.

V vaseh nad Kranjem, tako n. pr. v Naklu, Strahinji, Besnici itd., imajo na ta dan posebno originalno navado. Imenujejo jo bobljanje. (Odkod so vzeli to besedo, res ne vem.) Tu namreč napravijo kakih trideset jeternic za vaške reveže, katerih pa ne razdele kar tako enostavno, nego si morajo reveži klobasice pribobljati. To se godi na sledeči način:

Ubožec, ki si poželi klobaso, gre v mraku, oborožen s palico, pod okno dotične hiše, kjer koljejo. Tam poklekne ali pa se skloni tako globoko, da ga skozi okno ne morejo videti. Nato potrka s palico na okno. Gospodinja, ki je na to že pripravljena, odpre okno in pomoli na palico ali pa na dolgi kuhalnici nataknjeno klobaso skozi okno. Dotični, ki čaka sklonjen pod oknom, vzdigne zdaj svojo palico kvišku in gospodinja mu natakne na palico pripravljeno klobasico. Vse to izvrši, ne da bi drug drugega kaj videla. Ko odide prvi, že potrka drugi in to se godi potem ves večer.

Zgodi se večkrat, da se tudi kak imovitejši meščan posluži bobljanja. Seveda le za šalo. A darovalci klobas so tudi na to pripravljeni in gre večkrat eden, še raje pa kar dva izmed družine skrivoma pokukat izza oglov, kdo trka na okno. In če zapazita, da prosilec ni revež, nego samo šaljivec, jo ubereta za njim. Če jima srečno odnese pete, je prav, če ga pa ujameta, se vrneta z njim nazaj in ga tirata v hišo, kjer mora med splošnim smehom plačati za liter vina.

Šmarna gora. Gorenjskemu ljstvu je Šmarna gora tako prirasla k srcu, da bi moj opis nikakor ne bil celoten, ako ne bi omenila te sloveče božje poti.

Šmarna gora, oddaljena 8 km od Ljubljane, stoji nekako v sredi med Ljubljano, Kranjem in Kamnikom. Je popolnoma sama zase, kakor bi vzrastla iz tal. Visoka je 671 metrov. V višini, ki je že nad sredino hriba, se deli v dva vrha. Na vzhodnem vrhu stoji prekrasna romarska cerkev roženvenske Matere Božje, ograjena z mogočnim utrdbenim, tu in tam preluknjanim obzidjem, ki ti jasno priča, da so tu imeli nekdanji naši pradedje zatočišče pred krvooločnim Turčinom.

Nasprotni vrh, ki je deloma skalnat, deloma pa obrasel z gozdnim drevjem, se imenuje »Grmada«. Tudi to ime je iz turških časov. Kadar so namreč domačini zaznali, da se bliža turška ne-

varnost, so na tem vrhu zažgali grmado, ki je opozarjala široo okolico, naj se pripravi, ker se bliža Turek.

Šmarna gora ima lepo lego ter ti nudi z vrha krasen razgled na vse vetrove. Gledaš Ljubljano, Krim, Škofjo Loko, Kranj, Kamnik, razne gore in planine, da, o jasnem dnevu zagledaš celo vrhove očaka Triglava. Zato je Šmarna gora tudi turistom zelo priljubljena.

Naš priprosti človek sicer zelo ljubi naravne lepote, toda, da se mu je Šmarna gora priljubila tako silno, so mnogo vzrok »šmarnogorska poročila iz turških časov«, katera je čul od svojih dedov. Ta poročila vsebujejo mnogo resničnih, mnogo pa seveda namišljenih zgodbic. Da bi n. pr. človek, ki je že odrasel, še ne posetil Šmarne gore, to smatra gorenjski očanec za smrtni greh in je prepričan, da duša onega človeka, ki je v življenju vsled brezbriznosti opustil božjo pot na Šmarno goro, ne bo preje videla nebes, dokler ne bo romala na Šmarno goro. To mnenje je staro in zelo razširjeno. O tem je vedel že naš veliki pesnik Prešeren. Čujmo, kako poje:

»Vi, ki hodite na sveto
Šmarno goro, blagor vam,
častit Mater v nebo vzeto.

A gorje odlašavcam,
ki tak svojo dušo črt'jo,
da it' opuste pred smrtjo
roženkranc in litanije
molit, hvalo pet Marije.

Ta kdor Kranjcev gre iz sveta,
dokler ni še tukaj bil,
v hiši večnega Očeta
se ne bo prej veselil,

dokler ne dočaka dneva,
da tu gori pride reva
roženkranc in litanije
molit, hvalo pet Marije.

Tega ki na goro hodi,
bo Marija varvala,
da ne bo peklenški zlodij
v smrtni uri motil ga.

On bo šel v nebesa srečno,
gori z angelci bo večno
roženkranc in litanije
molil, hvalo pel Marije!«

Procesije na Šmarno goro ljudstvo še sedaj zelo rado prireja, zlasti za odvrnjenje kake nesreče, tako n. pr. o suši, za časa kake kužne bolezni itd. Posebno mnogo procesij iz vse okolice je pa romalo na Šmarno goro l. 1895 za odvrnjenje potresa.

