

Die vergleichende motivisch-stilistische, literatur- und kulturgeschichtliche Nachprüfung der slowenisch-kajkavischen Volkserzählungen von den drei Geburts- und Schicksalswestern (Rojenice-Sojenice) — mit Heranziehung der čakavisch-štokavischen und südmakeдонischen — ergibt, daß sie zum größten Teil weitverbreitete nichtreligiöse Sagen- und Märchentypen darstellen. Mit Vorliebe verwenden sie den aus der Ödypassage und dem König-Agibmärchen bekannten novellistischen Zug, daß die von der Prophezeiung Bedrohten gerade durch ihre Vorkehrungen, die Erfüllung des Schicksalspruchs unmöglich zu machen, dessen Verwirklichung ermöglichen.

Die einfacheren, mehr sagenartigen Motivformeln, in denen das Schicksal nicht wegen, sondern trotz der Versuche, ihm zu entgehen, eintritt, sind aber fast durchwegs mit christlichen Motiven durchsetzt, in christlichem Sinne umgearbeitet oder in kulturelle Verhältnisse versetzt, die in keiner Weise mehr urslawisch sind.

Die zwei drei Sagenreste, bei denen das nicht zutrifft, sind eine viel zu schmale Grundlage, um darauf den urslawischen Charakter der Mythen-erzählungen von den Rojenice-Sojenice aufbauen zu können.

Die erhaltenen geschichtlichen Quellen weisen sogar darauf hin, daß selbst die Vorstellung der Rojenice-Sojenice nicht urslaw. ist. Prokopios (De bello Gothico III, c.) 14, ed. Dindorf, p. 334—5) — seine Glaubwürdigkeit wird gegen A. Brückner bewiesen — berichtet (Mitte d. VI. Jh.) im Abschnitt über die Slovènen und Anten von ihrem Eingottglauben, von ihrem Höchsten Wesen, das sie den Donnerer (wohl Perun) benennen und als den Schöpfer und alleinigen Herrn der Welt verehren, aber auch als den einzigen Herrn über Leben und Tod. Ausdrücklich sagt er, daß sie vom Schicksal (d. h. von einer Schicksalsgottheit) überhaupt nichts wissen, geschweige denn an irgend eine Macht desselben über den Menschen glauben. Das ist noch echt urkulturell, aber auch noch altindoeuropäisch.

Denn auch bei den Griechen und Germanen kann man die Entwicklung des Schicksalsglaubens noch verfolgen: bei Homer nur eine Moira als Personifikation vom Willen des Zeus oder der Götter, nur eine gemeingermanische Norne; bei Hesiodos drei Moiren, nur bei den Nordgermanen drei Nornen.

Noch Nestor (12. Jh.), der doch die Sage von Olegs Tod (912) erzählt, in der die Prophezeiung eines Schamanen sich in seltsamer Weise erfüllt, weiß nichts von Schicksalswestern. Die ersten Berichte stammen erst aus russ.-kirchenslawischen Predigten wider den heidnischen Aberglauben aus dem 14. und 15. Jh. (die Vorlagen sind wohl ein zwei Jh. älter), aber auch sie unterscheiden noch die urslawischen Geburtsgottheiten, den *Rod* und die *Rož(d)anica* (Ez.), von den Schicksalswestern *Rož(d)anicê* (Mz.). Die regionale Verbreitung der Vorstellung von den Rojenice-Sojenice und ihrer Namen deutet darauf hin, daß Vorstellung und Glauben von den Griechen stammen, erst nach der Mitte des VI. Jh. zu den Slawen gekommen sind und sich dort der urslaw. weiblichen Geburtsgottheit angeschlossen haben.

O piri in ženitovanjskem kruhu

France Kotnik

Pira, njeno ime, domovina in razširjenost

Ko sem popraševal po piri, sem se uveril, da mnogo ljudi ne pozna več tega žita. Pleteršnik navaja, da je pira der Spelt, der Dinkel (triticum spelta). Deminutiv *pirjevic* a je znan že Dalmatinu, Megiserju in Alasiu da Sommaripa. Znana je tudi po Gorjanskem na Krasu. (Erj., Torba). V Goriških Brdih pa je pira *puljka*. Simon Rutar pa jo imenuje *polko*.

Na Goriškem sejejo v nižini piro ali »polko«. (Letni pridelek 6000 hl.)¹ Znan je tudi izraz ječmenka, ki ga navaja Štrekelj,² Spellweizen, Triticum spelta (pri Fari). V hrvaščini je moškega spola: pir, gen. pira. Besedo poznajo tudi drugi slovanski jeziki: ruski пшеница, češko pýr, poljsko pérz. »Uze biskup kruha od pira« (I. Držić, 202). V Istri in Splitu je tudi masc. pir, gen. pira.³ Pa tudi pri nas Slovencih je navaden masc. pir (Cig., Tušek, B., vzh. št., Caf.)⁴ Grško πυρός, lit. pūrai. Kmet, ki je prideloval piro, je Pirec, pirjevico pa Pirjevica.^{4a}

Pir (pira) in pira (-e) sta istega korena ko pirh, pirih, piruh, ki so imenovani po rdeči barvi. To so rdeče pobarvana velikonočna jajca, pomenijo pa tudi živino, ki je rdeče ali rdečkaste barve. Gršk. πυρός = pira je istega korena, kakor tudi πύρ, πυρός, cf. nem. Feuer, stvn. fuir, od korena pū čistiti, sor. lat. purus. Po barvi ognja: πυρόεις³ ognjene barve, rjav, žareč (rumeno) rdeč N T.⁵ Pira je bila potemtakem rdečkaste barve. Med

¹ Rutar S., Poknežena grofija Goriška in Gradiščanska. 1892, str. 70.

² Štrekelj K., Jezikoslovne mrvice. LZ 1889, 101.

³ Maretić, Rječnik IX, 861.

⁴ Schödlerjeva knjiga prirode. IV. del. Botanika, z 240 podobami. Poslovenil J. Tušek. Ljubljana 1875, str. 121.

^{4a} Kakor je tisti, ki je prideloval veliko pšenice Pšeničnik, ta pa, ki je prideloval rž, Ržen ali Ržečnik, ječmen: Ječmenik, oves: Ovsenik, ki pa je imel mnogo žita, je bil Žitnik, ta, ki se je bavil z lanom, je bil Laninšek. Na Gorenjskem so nekoč poznali lanovko; to je bila dekla, ki je prišla spomladi v službo. Dobila je za zaslužek kos njive, kjer je pridelovala lan in si napravila obleko. (Poročilo župnika F. S. Finžgarja.) Kmet, ki je sejal mnogo prosa, je bil Prosen. V Stražišču pri Guštanju Prosen, gen. Prosená. Na Tolstem vrhu pri Guštanju sta tudi dva Lečnika, Spodnji in Zgornji Lečnik. Ime kaže, da sta sejala mnogo leče.

⁵ Dokler-Breznik, Grško-slov. slovar, str. 677 in 678. Priključujem etimološko razlago univ. prof. dr. Fr. Ramovša:

Češ. pyř „glühende Asche“: pyriti se „zardeti“. * pūr — „rdeč“; isto kaže koren: pyro, ki je isto kot lit. pūrai „pšenica, ozimina“, letsko pūri in staroprusko pure pa pomenita „ljuliko“, dočim je grško πύροτ „pšenica“, dalje še πυρήνως „jedro, koščica v sadovih“ (prim. nem. Korn in iz istega korena Kern; prevojno razmerje * ḡrn-: * ḡren-; slov. zrno).

Grško πύρ, πυρός „ogenj“ se veže kot starovnem. fuir, Feuer; umbrijsko pir, arm. hur z besedami, ki imajo tudi koren * pū-, ali obrazilni konzonant je -n- t. j. * pō(u)n- ali po drugih * puōn- v gotskem fōn, gen. funins, staroprusko panno in nem. izpeljanka Funke, srednjevisokonem. pa vanke (zopet prevojne stopnje vokalizma). Da je -r- ozir. -n- obrazilni in ne korenski element, zato priča sanskrtski glagolski koren * pūr- „žareti, plamteti, ožarevati“ in adj. pāva-ká „svetel, jasen, čist“; pāvana „isto“; pūtás „čist“ itd. zopet dalje vezano z lat. purus, putare (koren bi bil * peuā-, * pōu- pū- po prevojnih stopnjah). V glavnem se misli, da je πύρ : fēn že rezultat generalizacije prvotnega enotnega imena, ki je v fleksiji imelo zdaj -r- zdaj -n-, kakor n. pr. grško ἕδωρ, gen. ἕδατος iz * ūdn-to-s ali pri posplošenju že razmerje staroislandsko vatn proti stvn. wazzar; kar navaja Meillet, Mém. de la Soc. de Lingu. XXI. 250 proti temu, ni dovolj prepričljivo.

Ali sta * pūr- „rdeč“ in * pūr-o- „vrsta žita“ ista beseda in ta zopet isto kot * pūr- v πύρ, pūrus? Odločitve ne more dati glasoslovje, marveč pomenoslovje — tu pa gre morda le za ugibanje te-le vrste: * pūr- „ogenj“, „žareti“ → žrjavica (češ. pyř) → žareč, goreč, rdeč (pyriti, pirh) → rdečkasto, rjavo, svetlo sc. žito (pyro) ali tudi plevel. Osnovni koren bi bil * pū (gl. gori sanskrt), „žareti“, z obrazilom -n-: * pūr- in to se je smatralo že za nov koren, ki je služil za nove izpeljanke. Možno bi bilo, dokazano pa le ni, ker pomenoslovje nudi precej svobodno pot razmišljanja, t. j. ugibanja.



Pira

vrstami pire našteva Metzger J.⁶ tudi rdečo piro (rother Spelz), ki se razlikuje od drugih samo po rdečih zunanjih mekinah.⁷

Kaj pa poljka, od kod to ime? Pisati je treba o, torej poljka in ne puljka, kakor je ime zapisal Erjavce. Zakaj? Poljko je izvajati iz lat. puls, pultis, ki je močnik, narejen iz pire. Staroit. polta, močnik, engad. puť, stfrc. poŭ, norm. pu. Ital. poltriccio, močnik, frc. pouture zдроб za pitanje živine.⁸ Trstenjak (Slov. Glasn. XII, 1866, 402) navaja za piro tudi izraz gobino, ki se sliši na hrv. meji. Pomeni pa tudi žito vobče, fruges, frumentum. V pomenu izobilje jo pozna tudi ksl. Izvajali so jo iz got. gabei, gen. gabeins = bogastvo (Berneker, Etym. Wb. 316; Kelemina, Pravne starine GMDS 1939, 59). Erjavce je v Vrsnem pod Krnom zapisal za piro tudi izraz polžana. (Plet.) Tudi Janežič Bartel, Deutsch slov. H. Wb. 5. A., 654 navaja ta izraz. Pirika in pirnica, triticum (agropyrum) repens, pa je plevel. Etimološko spada tudi k piri.

Kje je domovina pire, ne vemo. Kar se o tem trdi, so zgolj podmene in ni znano, kje so jo najprej pridelovali. Nekateri mislijo, da se je že za časa bronza začela v alpskih deželah kultivirati pšenici sorodna pira. To mnenje podpirajo z najdbami nekaj zrn in klasov v Švici, ki so baje pira. Mislijo pa, da je prišla iz vzhodne Evrope, a v Sredozemlju je bila obče razširjena,⁹ tako v Rimu in stari Greciji. Pira se imenuje lat. farfaris, od tega farina, moka. Pred uvedbo kruha je bil v starem Rimu močnik iz pire (puls, pultis) poleg polente iz ječmena običajna jed. Rž so smatrali v starem Rimu za plevel, oves so sejali za živinsko krmo, ječmen so sicer uživali, toda menili so, da je posebno za delavce in vojake premalo redilen. Ostaneta še pira in pšenica. Piro (far) so kultivirali v najstarejši dobi. Žita pa niso mleli, ampak so ga tolkli s tolkačem v lesenih možnarjih, iz tega zdroba, ki še ni bil fina moka, so kuhali močnik, ki je vedno ostala narodna jed Italijanov. Sužnji, ki so tolkli ali stopali piro in pšenico, so se imenovali pinsitores ali pistores. Tako je bilo v Rimu v najstarejši dobi. V tej dobi je pira bila gotovo že razširjena po vsem Sredozemlju. Grški geograf Strabo (okoli 63 pred Kr. do 19 po Kr.) piše (7, 5, 4) o Japodih, keltsko-ilirskem mešanem narodu v gorovju ilirske obali, da živijo od pire in prosa.¹⁰ Calwer¹¹ trdi, da je domovina pire najbrž Kavkaz, v glavnem pa Perzija. Če bi sklepali po besedi, bi lahko trdili, da je k nam Slovincem prišla pira po dveh potih. Ena vodi iz vzhoda. Ker pa je pira vseslovenska beseda, smo jo poznali že v pradomovini ter jo prinesli s seboj. Druga pot vodi iz Italije k primorskim Slovincem, kjer je znana pod izrazom poljka.

⁶ Europäische Cerealien in botanischer und landwirtschaftlicher Hinsicht bearbeitet von J. Metzger. Heidelberg 1804. Str. 29.

⁷ O etimologiji prim. tudi: Hehn V., Kulturpflanzen und Haustiere. 6. izd., Berlin 1894, str. 536, 538—539.

⁸ Meyer-Lübke, Romanisches etym. Wb. 1911, 511. Lat. ū je že v staroit. prešel v o, pa tudi v it. je ostal o. Prim. pulvis, -eris, it. polvere.

⁹ Majcen G., Zgodovina domačih živali in pitomih rastlin. 1927. Str. 43.

¹⁰ Hehn V., Kulturpflanzen und Haustiere, str. 544.

¹¹ Calwer C. G., Deutschlands Feld- und Gartengewächse. 1852, str. 50.

V urbariju iz Prema na Notranjskem iz l. 1498. se imenuje med dajatvami kmetov tudi pira (steltz).¹² Tudi na Štajerskem se je oddajala od pire desetina oz. kazen (Steierm. Urbare CXI — Kelemina, Pravne starine GMDS 1933, 79). Dalmatin, Megiser in Alasia da Sommaripa poznajo piro. Za konec 17. stoletja je izpričana po Valvasorju. O mešanih v Kastvu poroča, da jedo raskav kruh iz pire (3. zv., 2. d., str. 51): »essen ein gar grobes Brod von Spelten und dergleichen...« in o Mošenicah v Liburniji pravi, da je tam med kamenjem in skalovjem malo žita in da nič ne raste kakor pira, sorgho in oves, pa še tega malo (ib. str. 380). O pazinski grofiji poroča, da ima vsako mesto in vsak trg kovača, ki brusil srpe, kose in popravlja motike; za vse to delo dobiva letno določeno količino (starec) pire in ovsu, oboje tudi dobi od tistega, ki mu vse leto nič ne pravi (3. zv., 2. del, str. 376).

Ta poročila se nanašajo na Istro in primorske kraje. Kruh od pirjevice se imenuje *ternjak* (Gorjansko na Krasu), a v Skriljah pod Čavnom se kruh od mešanega žita imenuje *tirnik*.¹³ Štrekelj je zapisal za kruh iz pire izraz *tirnjak*. Vsi ti izrazi so s Krasa.

Pira pa je bila razširjena tudi na Kranjskem. L. 1854. je pisal Janez Zalokar¹⁴: »Pira ima zrna v luskinah. Je manj občutljiva od pšenice in zelo plenja. Pri nas jo zelo opuščajo, na Nemškem pa jo še zelo sejejo. Ozimna je boljša od jare. Ozimna se seje v prvi polovici septembra, jara pa takrat kakor jara pšenica.« Po katastru za Kranj (v veljavo stopil 1844, davki po njem 1847) je bilo posejano:

pšenice (ozimne in jare)	49.868	oralov	koruze	5.280	oralov
rži (ozimne in jare)	39.203	„	prosa	21.059	„
ječmena (ozimni in jari)	21.017	„	ajde	72.126	„
ovsa	40.159	„	pire	958	„

Izmed žitaric so že takrat najmanj sejali pire. Pridelek na Kranjskem po katastru je bil 11496 vaganov; na 1 oralu se pridela 12 vaganov pire, pšenice 8—9, rži 8—9, ječmena 12, ovsu 14 vaganov.¹⁵ Iz l. 1840. imamo poročilo podružnice štajerske kmetijske družbe iz Brežic.¹⁶ Na področju te podružnice, ki je segala na severu do črte Zidani most, Podsreda, Podčetrtek, Kozje, so pridelovali povsod v precejšnji meri tudi piro. Ozimno piro sejejo tu okrog Male Gospojnice, jara pa kmalu po Svečnici, ali pa vsaj do konca februarja. Na 1 oralu znaša posevek 3 vagane (Metzen). Obe vrsti pire se žanjeta od 15. junija do 15. julija, v goratih predelih kasneje.

Od tega časa je minilo že čez 100 let, a pira tam še ni izumrla. Sejejo jo še v vsem šmarskem okraju. Na Planini in v okolici pravijo, da je pira »prvo žito, ki lakoto ubija,«¹⁷ ker zgodaj dozori in daje zato prvi kruh. Razširjena je v Polju, na Sedlarjevem, v Brezovcu, Lastniču, v Bučah in v Sv. Petru pod Svetimi gorami. Največ pire je v Lastniču in Bre-

¹² Vicedomski arhiv, fasc. I 58, v Deželnem arhivu pri Narodnem muzeju v Ljubljani. Tu je naveden tudi Steltz Robot, robota ob setvi ali žetvi pire?

¹³ Erjavec F., Iz potne torbe. LMS 1880, 195.

¹⁴ Zalokar J., Umno kmetovanje in gospodarstvo. V Ljubljani 1854, str. 91.

¹⁵ Isti, n. d. str. 374.

¹⁶ Beschreibung des landwirtschaftlichen Zustandes der Filiale Rann. Verhandlungen und Aufsätze. 39. zv., Graz 1840, str. 127—132.

¹⁷ Poročilo ravnatelja Ivana Gračnarja.

zovcu. Tu jo sejejo največ kočarji.¹⁸ V Šent Petru pod Svetimi gorami sejejo zelo mnogo pira, posebno kočarji. Obrodi med vsemi žitaricami najboljše. Rabijo jo za kruh, premožnejši pa tudi za zámet. Luskin ne odstranijo. Moko presejejo, a se ne da posebno čistiti. Siromašni pa jo pozimi luščijo, izluščena jim nadomestuje pšenico. Tudi na Bizeljskem, v Podsredi in Polju je znana. Za zámet pa je ne presejejo na situ, da da dovolj otrobov. V prvi svetovni vojni je v začetku uradno niso zapisovali, tako da pira ni bilo treba oddajati. Zato so kmetje začeli sejati več pira. Sčasoma pa je gospoda le spoznala, da je pira tudi žito in je tudi njo zahtevala za oddajo.¹⁹ Okoli Rake, Bučke, Škocijana in Sv. Duha sta najbolj razširjena pira in ječmen. To so sami vinorodni kraji. Tam so sejali piro še l. 1921. Posebno jo sejejo taki, ki imajo veliko družino, ker je rodovitna in daje dovolj žita. Z njo mešajo ajdo, pšenico in koruzo za zmesni kruh. Zrnje zmešajo že jeseni, da imajo za vso zimo za v mlin. Ko se pa spomladi začne delo v vinogradih in na polju, uživajo sorščico, ki jo tudi skupaj sejejo, drugi pa jo zmešajo šele po mlačvi. Kjer pa nimajo drugega žita, pa sama pira služi za vsakdanji kruh. Oblodo (otrobe) dobivajo prašiči, ker je tam prašičereja zelo razširjena. Vozijo jih v Novo mesto, kjer je vsak ponedeljek sejem za prašiče, vsak mesec enkrat pa tudi za živino. Na Krškem polju pa boste redko našli piro. Tam sejejo pšenico in rž in imajo soršičen kruh.²⁰

Kaj pravi statistika? Avstrijska statistika iz l. 1911. in 1913. pravi:²¹

1911				1913			
Dežele	Posejana ploskev ha	Žetev v q		Dežele	ha	‰	
		v celoti	na ha				
Štajersko	115	1012	88	Štajersko	a) 406	0.10	a) = v letu 1913. b) = v desetletnem preteku (1903—1912) Na Korškem, Češkem, Moravskem in v Sleziji, na Zgorjem in Nizjem Avstrijskem ni pira
Kranjsko	901	4622	5.1	Kranjsko	b) 60	0.02	
Predarlško	296	2058	7.—	Kranjsko	a) 43	0.03	
Goriško in Gradiščansko	53	425	8.—	Kranjsko	b) 537	0.36	
Istra	614	3915	6.4	Predarlško	a) 165	3.20	
Galicija:				Predarlško	b) 296	4.81	
a) Krakov	3452	29753	8.6	Goriško in Gradiščansko	a) 25	0.06	
b) Lwov	632	6538	10.3	Goriško in Gradiščansko	b) 166	0.38	
				Istra	a) 598	1.07	
				Istra	b) 933	1.57	
				Primorsko	a) 623	0.61	
				Primorsko	b) 1099	1.06	
				Dalmacija	a) —	—	
				Dalmacija	b) 663	0.47	
				Galicija	a) 4661	0.12	
				Galicija	b) 1606	0.04	

V Galiciji jo sejejo največ po goratih krajih

Jugoslovanska statistika za leto 1920. pira v Sloveniji nima izkazane. Pridelala pa je Srbija 34.277, Hrvatska 20.562, Bosna 33.044, Vojvodina 12.589, črna gora 205 in Dalmacija 4909 q pira. Največ q na ha je dala Vojvodina, namreč 10.49, dočim je črna gora dala na ha le 4,27 q.

¹⁸ Poročilo Albina Podjavorška, učitelja, ki je leta 1931. v teh krajih popisoval žitarice.

¹⁹ Poročilo Zorenča Alojzija iz Sv. Petra pod Svetimi gorami.

²⁰ Poročilo Pintariča Ivana iz Rake pri Krškem.

²¹ Statistisches Jahrbuch des k. k. Ackerbau-Ministeriums za l. 1911. in 1913.

Statistika ministrstva poljedelstva in vod za l. 1921, str. 11. izkazuje:

	Posejana površina	Uničena površina	Požeta površina	Na ha	Skupna žetev v q
Srbija	5745'06 ha	349'03 ha	5396'03 ha	5'44	29'397
Hrvatska	4732'— "	11'— "	4721'— "	4'98	23'529
Bosna	5489'— "	148'— "	5341'— "	6'70	35'797
Vojvodina	1556'74 "	—	1556'74 "	7'34	11'443
Slovenija	412'70 "	—	412'70 "	10'13	4'182
Dalmacija	1304'30 "	—	1304'30 "	7'03	9'176
Črna gora	43'77 "	2'— "	41'77 "	5'05	212

Statistika za 1939. ima številke za posamezna okrajna glavarstva:²²

Okraj	Posejanih ha	Požetih ha	Skupaj v q	Na ha
Brežice	104	102	1096	10'7
Kranj	4	4	21	5'2
Maribor, desni breg	15	15	183	12'2
Murska Sobota	2	2	17	8'5
Novo mesto	2	2	27	13'5
Ptuj	2	2	26	13'—
Šmarje prl Jelšah	138	134	1200	9'—

V drugih 17 okrajih v Sloveniji pira niso pridelovali. Kakor pove statistika, jo pri nas najbolj pridelujejo v brežiškem in šmarskem okraju. Iz teh dveh sem navedel zgoraj tudi ustni poročili gg. Pintariča in Zorenča. Pira je žito, ki polagoma izumira. Sosedna Koroška je nima več, tudi na Tirolskem je ni. Sejejo jo tam, kjer primanjkuje kruha, gojijo jo ubožnejši sloji, kjer pa jo sejejo premožni, jo rabijo za met za svinje. Tako je menda tudi v Vojvodini, kjer je dosti pšenice.

V prejšnjih časih so pira mnogo sejali v sredozemskih deželah, v Švici in južni Nemčiji, toda izginja in izgublja na vrednosti kot krušno žito. Še zeleno, mlečno zrnje pira v južni Nemčiji sušijo in ga kuhajo v juhi, ki jo povsod čislajo (Grünkernsuppe).²³ Pira so v Nemčiji že sredi 13. stoletja močno sejali. Glede zemlje je ta rastlina manj občutljiva kakor pšenica. Zemlja za njo ne sme biti preveč gnojena. Ozimna pira se žanje avgusta. Po mlačvi odstranijo luskine na posebnih mlinih, na strojilnih mlinih, nakar dado zrnje šele mleti. Pira daje prav dobro moko, iz zrnja pripravljajo v Švici tudi zdrob. Slama je slabša kakor pšenična. Pira je več vrst. 1. Bela pira, ozimna in jara. Gojijo jo na švabskem in v kantonu Bern. Ta daje najlepšo moko. V Švici je zlasti priljubljeno zeleno zrnje. Še zelene klase porežejo, preden se je razvila beljakovina, nato ga posuše, omlatijo in strojijo. S tem zrnjem trgujejo. 2. Rdeča pira — samo ozimna. 3. Bela pira (weißer Graunenspelz): ozimna. To vrsto sejejo v Nemčiji, Švici, Angliji, na Francoskem, v Španiji in Italiji, zlasti po gozdnatih in goratih predelih teh dežel, ker jo ptice in divjačina zaradi debelega zrnja puste na miru. 4. Rdeča posebne vrste (Roter Graunenspelz): ozimna. 5. Modrikasta pira (Bläulicher Graunenspelz): ozimna in jara. To vrsto redko sejejo in je manj znana.²⁴

²² Poljoprivredna godišnja statistika (proizvodnja, izvoz, uvoz), 1939, str. 39.

²³ Wächter W., Europäische Nutzpflanzen. 1923, str. 11. Göschen.

²⁴ Calwer C. G., n. d., str. 50—52. Na to in nekatere druge gospodarske knjige me je opozoril kolega B. Teplý, za kar se mu lepo zahvaljujem.

Pira in pšenica ter njuni vlogi v ženitovanjskih kruhkih

Confarreatio — zakonska zveza s pirino ženitovanjsko pogačo. Pira, lat. far, gen. faris (iz tega farina = moka) je imela pri Rimljanih važno vlogo pri poroki. V starem poganskem Rimu so imeli tri vrste poroke: 1. *confarreatio* je bila sakralno dejanje z avspicijami in žrtvijo, ki sta jo izvršila pontifex maximus in flamen dialis ob navzočnosti 10 prič; ime izhaja od pirinega kolača (*farreum libum*), ki so ga pri tem uporabljali; 2. *usus*, 3. *coemptio*, s simboličnim kupom.²⁵ *Confarreatio* (zakonska zveza s pirino ženitovanjsko pogačo) je najstarejša izmed oblik rimske poroke. V poznejši dobi je še običajna pri patricijih in je neobhodno potrebna za dosego in opravljanje patricijskih sacerdotia publica.²⁶ Kaj so rimski svečeniki ob tej slovesni poroki darovali Jupitru? Kruh iz pira (*farreus panis*),²⁷ ki je bil nadevan s plodovi (*fruges*) in z osoljenim zdrobom (*mota salsa*). To bi bila po današnjih pojmi in nazivanjih potica ali nadevan kolač-šartelj, to je ženitovanjska pogača, ki sta od nje jedla tudi ženin in nevesta, nekaj pa sta je darovala svečenika Jupitru. Z uživanjem ženitovanjske pogače iz pirine moke sta bila ženin in nevesta v zakonu povezana. Predlog *con = cum* izraža to zakonsko zvezo s far-piro. Pri rimski poroki je bilo še več sakralnih dejanj, eno izmed njih pa je prav to.

Ženitovanjska pogača - bosman. Gotovo so vam ob tem opisu misli uhajale na Gorenjsko in v Prlekijo, tam gori imamo gorenjsko ženitovanjsko pogačo, na vzhodu pa bosman, pa ne samo tam, tudi drugod je ženitovanjska pogača splošno običajna. Dočim pa nam dosedaj še manjkajo podrobnejši opisi o vlogi, ki jo je zavzemala na svatbah gorenjska pogača, smo o bosmanu in vzhodni naši ženitovanjski pogači nekoliko bolje poučeni.²⁸ Piro nadomešča pri nas pšenica.

Gorenjsko pogačo prinese po Valvasorjevem poročilu²⁹ teta v ženinovo hišo. Kruh je okrašen s testenimi liki in z zelenjem, kar znači slavnostno, praznično pecivo. O nadaljnji njeni usodi Valvasor molči, samo čas še omenja: »wann die Heimführung geschieht« — torej takrat, ko ženin pelje

²⁵ Marquardt Joachim, *Das Privatleben der Römer*. I. Besorgt von A. Mañ. Leipzig 1886, str. 33. »Tribus enim modis apud veteres nuptiae fiebant; usu, si verbi gratia mulier anno uno cum viro, licet sine legibus fuisset; farreo, cum per pontificem maximum et Dialem flaminem per fruges et molam salsam coniugebantur, unde confarreatio appellabatur, ex quibus nuptiis patrimi et matrimi nascebantur; coemptione vero atque in manum conventionem, cum illa in filiae locum, maritus in patris veniebat; ut si quis prior fuisset defunctus, locum hereditatis iustum alteri faceret. (Gaius, Institutiones, 1, 109, 110 Servius ad Verg. Ge. 1, 31. cit. Marquardt, str. 33).

²⁶ Marquardt, n. d. 35.

²⁷ Gaii Institutiones, edid. Paulus Krueger et Gvilelmus Studemund, Berlin, Weidmann 1877, I, str. 22: »Farreo in manum conueniunt per quoddam genus sacrificii, quod Iuovi farreo fit: in quo farreus panis adhibetur, unde etiam confarreatio dicitur; complura praeterea huius iuris ordinandi gratia cum certis et sollempnibus uerbis, praesentibus decem testibus, aguntur et fiunt. Quod ius etiam nostris temporibus in usu est: nam flamines maiores, id est Diales Martiales Quirinales, item reges sacrorum nisi ex farreatione nati non leguntur, ac ne ipsi quidem sine confarreatione sacerdotium habere possunt.«

²⁸ Orel B., 1. Od kruha do malega kruhka. Etn. X/XI, 1937—39, 198 sl. Isti, čarodejni obred in mit nakolenčiča ter bosmana v slovenskih ženitovanjskih običajih. Etnolog XIV, 1941, str. 74 sl; XV, 1942, str. 25 sl.

²⁹ Valvasor, Ehre XVI, 281—282.

nevesto že na svoj dom. Še drug kruh omenja Valvasor ob poroki, to je okrašeni presnec. V Dražgošah je bila nevestina pogača že pri peki okrašena: na sredi ženin in nevesta iz kruha, okoli njiju pa tički, miši, mucka ter pisana bandera, ob robu pa kita.³⁰

O gorenjski ženitovanjski pogači mi je F. S. Finžgar tole sporočil:

Zvečer ob kakih devetih prinese najboljša nevestina prijateljica v spremstvu dveh drugih deklet pogačo na glavi (na svitku). Pogača je okrogla, vsa je z umetnimi rožami okrašena in polna gorečih sveč. Vsa tri dekleta so navadno oblečena, ne svatovsko, prijateljica nosi bel predpasnik. Ko pride pogača, godci utihnejo. Priskoči ženinov drug. Dekle vzame pogačo z glave, dene drugu lep svitek na glavo, nanj pa položi pogačo z gorečimi svečami. Tako okrašen zapleče drug z nevestino prijateljico, ne da bi pogačo držal. Ko je ta ples končan, postavi pogačo na svatovsko mizo pred ženina in nevesto. Kedaj jo razrežejo, kdo dobi od nje, tega se Finžgar ne spominja več. To je videl povsod po Gorenjskem, posebno pa v Breznici in v Loki. Pogačo speče »teta« ali nevestina botra, prinese jo pa omenjena deklica. Kakor poroča Valvasor, jo je prinesla v 17. stoletju še teti sama na svatbo, sedaj jo le speče.

Pa še eno okrašeno pogačico srečamo na Gorenjskem. Ko pride nevesta v spremstvu svatov na ženinov dom, so vrata zaklenjena. Vrši se običajno navidezno prerekanje z reševanjem ugank. Ko se po tem besedovanju, ki ga vodi ženinov starešina, odpro vrata, se prikaže ženinov brat, ki prenese mlado čez prag v hišo, ker nevesta ne sme stopiti na prag. Nato ji podari z umetnimi rožami okrašeno pogačico, ona pa mu daruje tolar. Povsem realno razlaga ljudstvo podaritev okrašene pogačice: Kruha pri nas ne boš stradala. Prenos neveste čez hišni prag pa pomehi po ljudski razlagi: Sedaj si navezana na to hišo, iz katere ne boš prej odšla, preden te ne bodo mrtvo prenesli zopet čez ta prag.³¹ Ples s pogačo na Gorenjskem je sličen plesu z bosmanom na vzhodu.

Poudaril bi le nekatere momente v obredju z bosmanom, ki so za to razpravo važni. V ormoškem okraju pomeni bosman po ljudskem mišljenju most iz samskega v zakonski stan. Pojedjo ga in potem ni več vrnitve po tem mostu, ženin in nevesta sta stopila v novi stan in sta po zaužitju bosmana *neločljivo združena*.³² Ta ljudska razlaga ima paralelo v starorimskem ženitovanjskem obredu, kjer sta ženin in nevesta tudi jedla od pirine pogače in sta bila nato v zakonu povezana (c o n farreatio). Narodna pesem nam pojasnjuje, da je bosman »zakona izgled« in izraža nevesti tudi voščilo za ljubezna deteta. Vpeljavanje bosmana in gorenjske ženitovanjske pogače na gostijo se vrši slovesno, združeno je z godbo, plesom in na vzhodu tudi s pesmijo. In preden gre mlada žena spat, položi oče starešina med godbo in pesmimi nevesti bosman v krilo. Najvažnejše je seveda zauživanje bosmana po ženinu in nevesti, to je odločilni zaključni obred gostije.

K o r o v a j. Kruh okrogle oblike se imenuje pri Rusih korovaj.³³ Tudi ženitovanjski kruh ima isto ime. Poljaki, Bolgari in Srbi ga tudi poznajo. Imenuje se korovaj, kravaj, kralvaj. Pri Velikorutih in Malorutih je o njem ohranjenih mnogo pesmi. Že ko ga mesijo in peko, je delo združeno z lepimi narodnimi pesmimi. V svatbeni pesmi sam Bog korovaj mesi, Bogorodica sveti, angeli pa nosijo vodo.³⁴ Že to kaže, kako svet je ta kruh. Korovaj je:

³⁰ Orel, Etnolog X/XI, str. 209.

³¹ F. S. Finžgar, ustno poročilo.

³² Kociper St., Pravne starine iz ormoškega okraja. ČZN XXXV, 1940, str. 52.

³³ To je ista beseda kakor naš kravaj -ec. Kravajec je upravičen deminutiv, ker je naš res majhen. O kravajcu pa drugič kaj več. Za sedaj prim. Ložar R., Narodopisje Slovencev I, str. 196 v poglavju Ljudska hrana.

³⁴ Sumcov J. F., Hlěb v obrědach i pěsnjach. Harkov 1885, str. 116.

Jak den bilyj — jak Bog mylyj — jak jasneje sonenko — ščo svityt v vikonenko.³⁵ Ženitovanjski kruh je bil ozko povezan z ruskim verskim življenjem, s krščanstvom, pa tudi že v predkrščanski poganski dobi s poganskim verovanjem. Slovani so darovali bogovom kruh. Tudi »Slovo Hristoljubca« (14. stol.) govori o tem, da pokladajo (žrtvujejo) bogovom korovaj in ga jedo.³⁶ Kruh je imel pri svatbenih obredih žrtveni in simbolični pomen — žrtvovali so ga, bil pa je tudi simbol zakonske zveze. V Galiciji se s korovajem gostijo vsi sorodniki, on jih druží v sorodniško občestvo.³⁷

Ženitovanjski kruh kot zakramentale. Nekoč so korovaj nosili tudi v cerkev k poroki. Ko sta se l. 1526. poročila knez Vasilij Ivanovič in kneginja Helena Glinskaja, so spekli dva korovaja, enega za kneza, drugega za kneginjo. Nesli so ta kruha, kakor se še danes vrši pri poroki, za knezom in kneginjo skupno in z gorečimi svečami v cerkev in pozneje v spalnico.³⁸ Potemtakem so korovaj v cerkvi blagoslovili. Ženitovanjski kruh je spadal takrat še k cerkvenemu obredu poroke.

»Kedar k poroki gredo, nese vodilja s seboj veselega kruha, ki ga deli med vse one, ki goste na poti v cerkev in iz cerkve srečujejo.«³⁹ Preden nevesta gre spat, ji položi starešina bosman med godbo in pesmijo v krilo. Bosman ženin in nevesta zaužijeta.

To sta dva običaja, ki sta važna, ker spominjata na nekdanje cerkvene obrede. Vodilja nese ženitovanjsko pogačo, veseli kruh v cerkev, kakor so nosili korovaj v cerkev. Danes v kat. cerkvi kruha pri poroki ne blagoslavlja več, nekoč so ga pa. Vino in kruh je Cerkev blagoslavljala ob raznih dneh cerkvenega leta in tudi pri poroki, ali oboje skupaj ali pa tudi kruh posebej. Dočim je blagoslov ženitovanjskega vina še običajen, n. pr. v lavantinski in deloma v krški škofiji in ga ponudi duhovnik najprej ženinu in nevesti, ženitovanjskega kruha ne blagoslavlja več. Napačno bi bilo smatrati blagoslovljeno ženitovanjsko vino kot šentjanževce. To je nekaj povsem drugega. Skupaj jesti in piti pri poroki je bil nekoč simbol zakonske zveze.⁴⁰ Korovaj so nesli l. 1526. ob kneževi poroki tudi v spalnico. In kedar naša nevesta na vzhodu gre spat, ji položi starešina bosman v krilo. Oboje je tudi spomin na *benedictio thalami*. Saj so ponekod zakoncema dvakrat nudili blagoslovljeno vino, po poroki v cerkvi in zvečer, ko se je izvršila *benedictio thalami*. In ko je Cerkev še blagoslavljala poročni kruh ali pa vino in poročni kruh skupaj, sta zakonca zaužila zvečer, preden sta šla v poročno postelj, najbrž tudi kruh, kar še kažejo naši običaji.⁴¹

Francoski rituali obsegajo razen obrazcev za blagoslove tudi obrazec za poroko in z njimi tudi za blagoslavljanje in ponudbo kruha in vina ali vina samega poročencema. V stari dobi se je vršila poroka na domu. Na Francoskem se je Cerkvi prej posrečilo, da je preložila akt sklenitve poroke v cerkev in pred duhovnika, kakor v drugih krščanskih deželah. Ko je akt

³⁵ Sumcov, n. d. 99.

³⁶ Sumcov, n. d. 125—126.

³⁷ Sumcov, n. d. 136.

³⁸ Piprek J., Slawische Brautwerbungs- und Hochzeitsgebräuche, Stuttgart 1914, str. 179. — Sacharov, Skazanja ruskago naroda III, 25, 28.

³⁹ Pajek, Črtice, 83.

⁴⁰ Franz A., Die kirchlichen Benediktionen im Mittelalter. I, 281.

⁴¹ Formule iz srednjega veka v francoskih, angleških in italijanskih ritualih glej pri Franzu I, 282 in drugod. Ponekod so po ženitovanjski maši jedli samo blagoslovljen kruh brez vina.

sklepanja zakona prešel iz rodbinskega kroga v cerkev, se je tja preložilo tudi uživanje blagoslovljenega vina in kruha. V pontifikalu (baje iz 13. stoletja) opatije Lire (diecesa Évreux) so blagoslavljali po poroki kruh in vino po temle obrazcu:

Benedic, domine, istum panem et hunc potum et hoc vasculum, sicut benedixisti quinque panes in deserto et sex hydrias in Cana Galileae, ut sint sani et sobrii atque immaculati omnes gustantes ex eo, salvator mundi, qui vivis etc.

V Slovenski krajini spregovori starešina, ko prinese družban bosman v sobo, z njim pleše in ga odloži na mizo: »Tole je naša sneha dala prinesti dar, s katerim nas hoče obdarovati, kakor je Gospod Jezus v puščini nasitil množico. Blagoslovi nam, dragi Jezus, ta dar, če je majhen, naj bo blagoslovljen, da bi se vsi iz njega nadelili...⁴²

Tu opravi blagoslov ženitovanjskega kruha namesto duhovnika starešina. To je gotovo spomin na nekdanji cerkveni blagoslov kruha. Tudi branje evangelija velikonočnega ponedeljka v Lipovcih v Slov. Krajini, ki ga bere nad bosmanom, katerega držita svatbica in drug, starešina, kaže na povezanost kruha s Cerkvijo. Merodajne za ta običaj so pač bile besede v evangeliju (Luka 24, 13—35): »Ko je pa sedel z njima k mizi, je vzel kruh, ga blagoslovil, razlomil in jima dal...«

Dognali smo, da je ženitovanjski kruh spadal nekoč na konec cerkvenega obreda poroke, da je bil blagoslovljen in da so ga v cerkvi pojedli. To v stari dobi ni bilo nič čudnega, saj so zauživali v cerkvi blagoslovljeni kruh tudi ob drugih prilikah; omenjam evlogijo in navadne druge blagoslovljene kruhe.⁴³ Ker je bil blagoslovljen, zato je bil svet. Ruska narodna pesem naziva korovaj svet, pri nas pa se imenuje tudi veseli kruh. Po cerkvenem blagoslovu je postal kruh zakramentale. Uporaba zakramentalij pa naj bi varovala vernike pred demonskimi vplivi in jim dodelila zdravje na duši in telesu. Besedilo benedikcij kaže na apotropejski značaj blagoslovljenega kruha. Blagoslov kruha je odgovarjal potrebi, postaviti najvažnejše hranilo pod blagoslov Cerkve. Kruh, ki je potreben za ohranitev fizičnega življenja, naj bi bil, ob raznih prilikah blagoslovljen, sredstvo proti vsem pretnjam duševnih in telesnih bolezni.⁴⁴ In blagoslovljeni ženitovanjski kruh je simbol zakonske ljubezni in zveze, ki jo varuje s svojo močno brambo. Zato ga zaužijeta ženin in nevesta.

Že v poganskem Rimu pomeni kruh pri poroki simbolično zakonsko zvezo. Krščanska cerkev ga je blagoslavljala. S tem pa je postal zakramentale. Ko pa je bil ta blagoslov opuščen, še vedno živi ženitovanjski praznični kruh v običajih raznih narodov kot simbol zakonske zveze, kakor je živel že v poganski dobi pri Rimcih in tudi drugih indoevropskih narodih. Seveda so mogli kruh žrtvovati bogovom še-le takrat, ko so ga že znali mesiti in peči. Kedaj pa so to Slovani že znali, ne vemo. Tudi Slovani so bržkone uživali pred kruhom zdrobljeno ali stolčeno kašo žitaric, med katerimi je zavzemala važno mesto tudi pira, posebno pa proso, ki je istotako prastaro žito.⁴⁵

⁴² Franz A., n. d. 282. V. Novak pri Orлу, Etnolog XV, 34.

⁴³ Kotnik Fr., Presnec. Etnolog XVI, 1943, str. 40—41.

⁴⁴ Franz, n. d. I, 268—278.

⁴⁵ Ta članek je prvo poročilo o zvezah nekaterih naših ženitovanjskih obredov in jedi z antičnimi in slovanskimi obredi, o katerih bom kasneje obširneje razpravljaj. Zato v tem spisu ne upoštevam druge literature.

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 rokovevet 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*.