



Pavel Medvešček - Klančar

# MOTNIK

NEKOVSKO POSEBNO IN OBREDNO VINO

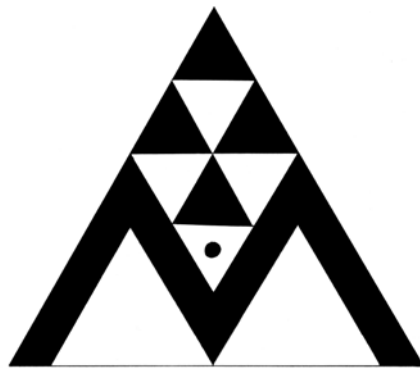




PAVEL MEDVEŠČEK - KLANČAR

# MOTNIK

*NEKOVSKO POSEBNO IN OBREDNO VINO*



## **MOTNIK**

### **Nekovsko posebno in obredno vino**

**Zbral in napisal:**

Pavel Medvešček - Klančar

**Urednica:**

Daša Medvešček

**Lektoriranje:**

Daša Medvešček

**Fotografija:**

Radivoj Zavadlav; Foto atelje Pavšič Zavadlav d. o. o.

Pavel Medvešček

Igor Valentinčič

Katarina Brešan (Fototeka Goriškega muzeja)

**Oblikovanje naslovnice:**

Pavel Medvešček

**Oblikovanje in postavitev strani:**

Maja Tinta, A-media d.o.o.

**Izdal in založil:**

Halauc d.o.o., Ulica prekomorskih brigad 8, 5220 Tolmin

**Tisk:**

A-media d.o.o.

**Naklada:**

700 izvodov

Cena: 10 eur

V Solkanu, poletje 2017

Tisk kataloga je omogočila:

**KLET**  **BRDA**

*Družinski vinogradi*

CIP - Kataložni zapis o publikaciji

Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

663.2:39

MEDVEŠČEK, Pavel

Motnik : nekovsko posebno in obredno vino / [zbral in napisal] Pavel Medvešček - Klančar ; [fotografija Radivoj Zavadlav ... et al.]. - Tolmin : Halauc, 2017

ISBN 978-961-285-828-5

291358464

## KAZALO

NAMESTO UVODA.....	5
<b>1. MOTNIK V BREŠKIH BRDIH .....</b>	<b>7</b>
PRVI VINOGRAD NA ŠTERLINU .....	8
NA MOTNIKU OBNOVLJEN VINOGRAD.....	12
SVETLINOV TROČAN .....	12
ČELOVA KAČJA GLAVA.....	14
POSELITEV NA NEKOVEM .....	15
MOTNIK HVALIJO TUDI GRADITELJI ŽELEZNICE .....	16
MOTNIK.....	18
ŠE NEKAJ POMEMBNEGA O MOTNIKU.....	20
JERIN POVE ŠE NEKAJ SKRIVNOSTI O MOTNIKU.....	25
SPISEK ZELIŠČ IN GOZDNIH SADEŽEV .....	27
PRIPOVED, KI SEGA NA SAM ZAČETEK .....	29
O TIRMANIH IN CANFIH .....	30
SONČNO KOLO .....	31
OBREDNI TIMONIK .....	32
<b>2. MOTNIK V DOLINI IDRJE IN SEVERNIH BRD .....</b>	<b>35</b>
GLUHOVRHUJSKI NABIRKI.....	36
PRIPOVED O MOTNIKU .....	36
MIHOV MOTNIK .....	39
BENEŠKI NOVEC .....	40
<b>3. IZBOR RECEPTOV, KI OMENJAJO MOTNIK, IZ ZBIRKE PAVLA MEDVEŠČKA.....</b>	<b>41</b>
KULINARIČNE POSEBNOSTI STAROVERCEV.....	42
Bržotni kpčki s točem in tenfanim krompirjem .....	44
Pečena kuhinja, bahadaču kr`h in motnik .....	44
Oglarski štruklji.....	45
Sldkuca.....	45
Čarunca.....	46
Zmotač .....	46
Kostanjeva polenta s praženimi jetri.....	46
Kolombar .....	47
Jerinove pokrovače.....	47
Kvartopirski ali pivski njoki.....	47
PODPISI K SLIKAM .....	49



## NAMESTO UVODA

Zgodovina o pridelavi motnika je nadaljevanje obsežne etnološke monografije *Iz nevidne strani neba*, ki je izšla leta 2015 v sodelovanju z založbo Znanstvenoraziskovalnega centra Slovenske akademije znanosti in umetnosti. Ker pa je zaradi količine ter posebne in obsežne tematike ni bilo mogoče vključiti v omenjeno knjigo, smo ji namenili poseben katalog. Zgodba o motniku, ki se je nenačrtovano in v presledkih odvijala polnih 23 let, to je od leta 1955 do leta 1978, ko je zapisovalec in raziskovalec Pavel Medvešček velikokrat obšel omenjene kraje, je del dehnarjevega prizadevanja za posodobitev sadjarstva in vinogradništva na prostoru Breških brd.<sup>1</sup> Kljub pomoči znancev in osebni zagnanosti ni našel pričakovanih pripovedovalcev. Vsi tisti, ki so privolili v to, da bodo o njem spregovorili, so se vsaj navidezno poznali. Vendar je kmalu ugotovil, da so bili to predvsem možje, ki so o motniku največ izvedeli od starejših, takrat že pokojnih gospodarjev, ki so dodobra poznali celoten proces pridelave omenjenega posebnega vina. Tega so tudi pripovedovalci večkrat pili in se o njem veliko pogovarjali. Po vsej verjetnosti je ta način pridelave vina »izumil« dehnar,<sup>2</sup> ki je nekoč živel na Gorenjem Nekovem. Ne ve pa se, kdaj je to bilo, od kod je bil in kako se je imenoval. Zagotovo pa je bil to čas okoli leta 1706, ko je bila ta letnica vklesana ob vhodu v Šterlinovo klet, ki je stala ob severnem robu vinograda Na motniku. Ta je mnogo kasneje dal tudi ime tistemu vinu. Vsi naslednji dehnarji so s pridelavo motnika nadaljevali in obenem iskali ustrezna zelišča, gozdne sadeže in smolo, da bi dobili čim boljši motnik. Izbor sestavin pa je bil pri vsakem pridelovalcu drugačen, le da

je zadostil okusu gospodarja. Tako so bili vinski letniki okoli leta 1850 po večini že vrhunski, kar so potrdili številni oboževalci tega vina. Prodaja motnika je dosegla vrhunec z začetkom gradnje Bohinjske železnice in se nadaljevala vse do leta 1907, ko so ukinili vsa delovišča ob progi, zato je od takrat naprej tudi zanimanje za to posebno vino vse bolj plahnelo. Ob začetku prve svetovne vojne, ko je bilo delo na poljih, senožetih in vinogradih nasilno prekinjeno, pa so s prihodom italijanske vojske zaloge vina pošle. Po končani vojni pa je bilo celotno območje povsem opustošeno, vinogradništvo pa se v prejšnjem obsegu ni nikoli obnovilo. V nastalih okoliščinah in brez dehnarja je tudi staroverstvo skoraj povsem zamrlo. Ostalo je le nekaj osamelih posameznikov, ki so o svojem verovanju in o motniku previdno molčali. Prav zato je zbrano pričevanje izredno dragoceno gradivo, predvsem zaradi tega, ker novih pričevanj o tem ne bomo dobili, saj so tudi zadnji pričevalci že pred leti preminuli.

O vinogradništvu na tem prostoru so danes ostale le še redke sledi, saj je gozd zopet zapolnil svoj izgubljeni prostor. Zato bi bilo današnje razmišljanje o ponovni obuditvi tega načina pridelave vina na tem prostoru skoraj utopično, a kljub temu izvedljivo. Še posebno, če se tega lotijo pravi možje ob pravem času, sicer bo ostal motnik manj pomemben delček naše ne dovolj raziskane preteklosti.

Solkan, 2017  
Daša Medvešček  
Urednica

<sup>1</sup> Poimenovanje za Breška brda izhaja iz imena Kambreško. V Krajevem leksikonu Slovenije (1. knjiga; Državna založba Slovenije, Ljubljana, 1968) pa je na strani 207 napačno napisano Dreška brda.

<sup>2</sup> Dehnar je bil vodja starovercev.





# 1.

## MOTNIK V BREŠKIH BRDIH

## PRVI VINOGRAD NA ŠTERLINU

Po izročilu naj bi bil prvi vinograd s kletjo (parc. št. 482 k.o. Ajba) na Šterlinu (RISBA A).<sup>3</sup> Tam je bila tudi Šterlinova kmetija, ki je bila najbogatejša. Izročilo o tem, kdaj so Na motniku naredili nov vinograd, ki so ga posadili s trto *ci-vidina* in *garbonije*, se ni ohranilo. Iz obeh sort naj bi potem pridelovali tudi nekaj tistega vina, ki je dobil ime po vinogradu, in sicer *motnik*. Posebnost tistega vinograda je bila tudi ta, da so bili na njem trije kamni *tirman* (RISBA B), na vseh treh pa so bili vklesani *canfi*.<sup>4</sup> Marko Lovišček mi je še povedal, da bom več o tem, kakšni so bili, izvedel pri Bevčarjevih ali Humarjevih. Vse, kar je slišal, je bilo le to, da je bil prvi obrnjen proti vzhodu, drugi proti jugu in tretji proti zahodu. Ker pa je bil po prvi vojni celoten prostor preoran od topovskih granat, ni znano, če se je kakšen še ohranil. O motniku se je takrat bolj malo govorilo, nekateri pa so ga pridelovali v manjših količinah in le zase.

»Morda ti bo o tem še kaj povedal Pepo Šterlinov«, je zaključil.

Dolenje Nekovo, 1955

Marko Lovišček, rojen 1889

»Plaunkovi«

Dolenje Nekovo 33<sup>5</sup>

FOTO C; (Del Dol. Nekovega iz leta 2005)

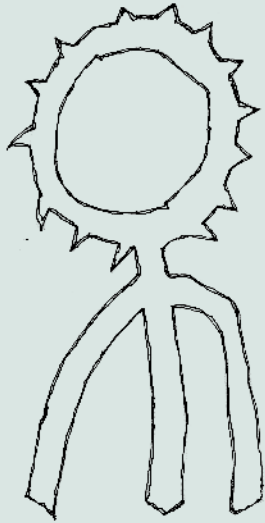


<sup>3</sup> Šterlinova kmetija na franciscejskem katastru iz leta 1822 (Arhiv Slovenije).

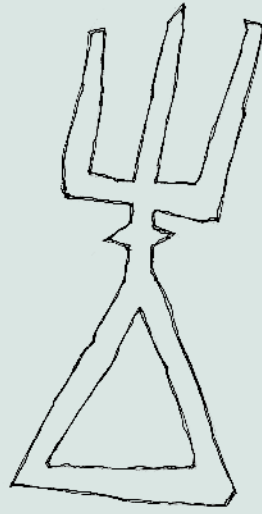
<sup>4</sup> Znaki.

<sup>5</sup> Nekoč hišna številka 35.

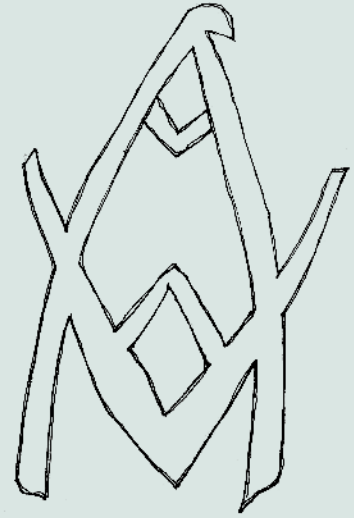
3. TIRMANI IZ VINOGRADA NA MOTNIKU (ŠTERLIN)



VZHODNICANF  
UKLESANI V TIRMANE



JUŽNICANF



ZAHODNICANF

pm • Merilo: 1:1

Risba B



Foto C



Gorenanehava

Sferlin

Aiba

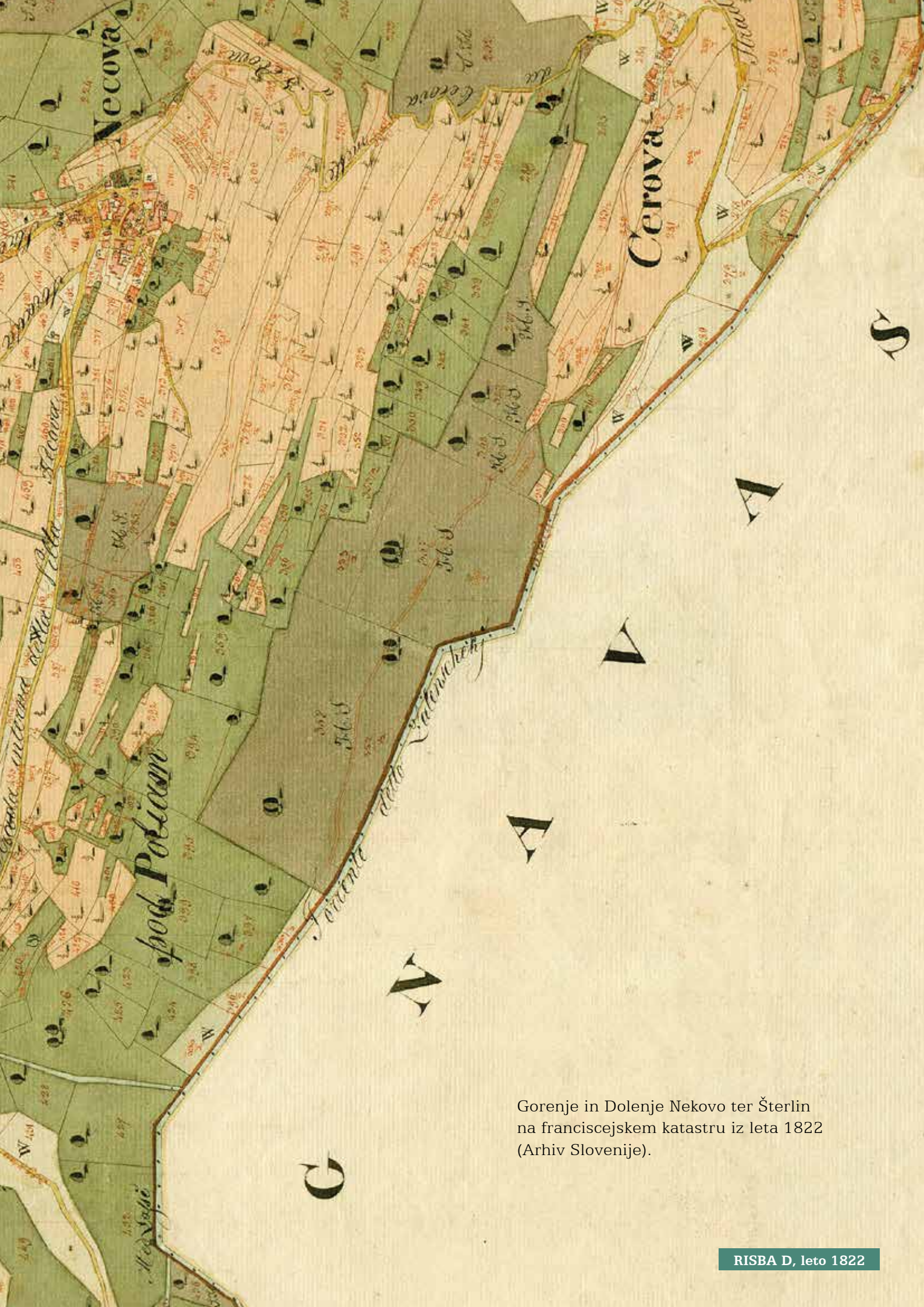
Sferina

Gorenanehava

Sferina

Sferina

1194  
1196  
1197  
1198  
1199  
1200  
1201  
1202  
1203  
1204  
1205  
1206  
1207  
1208  
1209  
1210  
1211  
1212  
1213  
1214  
1215  
1216  
1217  
1218  
1219  
1220  
1221  
1222  
1223  
1224  
1225  
1226  
1227  
1228  
1229  
1230  
1231  
1232  
1233  
1234  
1235  
1236  
1237  
1238  
1239  
1240  
1241  
1242  
1243  
1244  
1245  
1246  
1247  
1248  
1249  
1250  
1251  
1252  
1253  
1254  
1255  
1256  
1257  
1258  
1259  
1260  
1261  
1262  
1263  
1264  
1265  
1266  
1267  
1268  
1269  
1270  
1271  
1272  
1273  
1274  
1275  
1276  
1277  
1278  
1279  
1280  
1281  
1282  
1283  
1284  
1285  
1286  
1287  
1288  
1289  
1290  
1291  
1292  
1293  
1294  
1295  
1296  
1297  
1298  
1299  
1300  
1301  
1302  
1303  
1304  
1305  
1306  
1307  
1308  
1309  
1310  
1311  
1312  
1313  
1314  
1315  
1316  
1317  
1318  
1319  
1320  
1321  
1322  
1323  
1324  
1325  
1326  
1327  
1328  
1329  
1330  
1331  
1332  
1333  
1334  
1335  
1336  
1337  
1338  
1339  
1340  
1341  
1342  
1343  
1344  
1345  
1346  
1347  
1348  
1349  
1350  
1351  
1352  
1353  
1354  
1355  
1356  
1357  
1358  
1359  
1360  
1361  
1362  
1363  
1364  
1365  
1366  
1367  
1368  
1369  
1370  
1371  
1372  
1373  
1374  
1375  
1376  
1377  
1378  
1379  
1380  
1381  
1382  
1383  
1384  
1385  
1386  
1387  
1388  
1389  
1390  
1391  
1392  
1393  
1394  
1395  
1396  
1397  
1398  
1399  
1400  
1401  
1402  
1403  
1404  
1405  
1406  
1407  
1408  
1409  
1410  
1411  
1412  
1413  
1414  
1415  
1416  
1417  
1418  
1419  
1420  
1421  
1422  
1423  
1424  
1425  
1426  
1427  
1428  
1429  
1430  
1431  
1432  
1433  
1434  
1435  
1436  
1437  
1438  
1439  
1440  
1441  
1442  
1443  
1444  
1445  
1446  
1447  
1448  
1449  
1450  
1451  
1452  
1453  
1454  
1455  
1456  
1457  
1458  
1459  
1460  
1461  
1462  
1463  
1464  
1465  
1466  
1467  
1468  
1469  
1470  
1471  
1472  
1473  
1474  
1475  
1476  
1477  
1478  
1479  
1480  
1481  
1482  
1483  
1484  
1485  
1486  
1487  
1488  
1489  
1490  
1491  
1492  
1493  
1494  
1495  
1496  
1497  
1498  
1499  
1500



Gorenje in Dolenje Nekovo ter Šterlin  
na franciscejskem katastru iz leta 1822  
(Arhiv Slovenije).

## NA MOTNIKU OBNOVLJEN VINOGRAD

Od starega očeta sem izvedel, da je nekoč živel v Gorenjem Nekovem razgledan in cenjen mož, ki se je zavzemal za napredek kraja. Zato se je tudi veliko let posvečal temu, kako bi z različnimi zelišči ustvaril drugačno in boljše vino. V ta namen je uporabljal le domače mešano belo vino. S tem čudaškim in tveganim početjem je le navdušil takrat največjega in vplivnega kmeta Šterlina (FOTO D).<sup>6</sup> Skupaj sta prišla do zaključka, da je potrebno pri pridelavi vina uporabiti najboljše domače sorte trt. Zato sta pri pregledu vseh sort izbrala *cividin* in *garbonijo*, ki je bila slična malvaziji, le da so njeni rumeni grozdi v avgustu dobivali na jagodah svetlo rjave pege. Za tem se je Šterlin odločil, da vinograd Na motniku<sup>7</sup> v celoti obnovi s trtami *cividina* in *garbonije*, ki so z leti dale tudi prvo vino. Pridelala sta ga v drugačno vino in ga poimenovala motnik. Ta je

navdušil kar nekaj kmetov, zato so Šterlinu sledili in ga vse pogosteje obiskovali. Ob severnem robu vinograda je imel Šterlin kamnito hiško, ki je imela ob severni steni v celoti v brežino vkopano klet, namenjeno le vinu. Ob vhodu je bila v kamen vklesana letnica 1706. Tu so lahko vinogradniki dobili vse potrebne napotke o zeliščih in o dimljenju sodov. Žal pa je Šterlinova kmetija<sup>8</sup> po prvi vojni iz meni neznanih vzrokov propadla.<sup>9</sup> Prav tako se tudi stavbe, ki so bile med prvo vojno porušene, niso obnovile. Kakšno je stanje danes, pa ne vem, ker me tam ni bilo že od leta 1920.

Dolenje Nekovo, Cerovo, 1955

Florjan Lovišček, rojen 1885

»Plaunkovi«

Dolenje Nekovo 33

## SVETLINOV TROČAN

Tisti dan, ko sem se iz Potravna vračal v Špiček, sem zagledal Pepota Čuljevga,<sup>10</sup> ki je ležal pod drevesom. Ko me je zagledal, je prišel k meni in mi povedal, da se zdravi, saj se že nekaj časa zelo slabo počuti – kot da ga nekaj stiska v »drobu«. <sup>11</sup> Ker nisem razumel, o čem govori, sem ga vprašal, na kakšno zdravljenje misli. Namesto odgovora pa mi je zastavil vprašanje.

**Jože:** Ali mogoče poznaš svetlinov tročan?

*Ne, o njem nisem še nikoli ničesar slišal.*

**Jože:** Da boš razumel vse, kar ti bom povedal, moram na začetek. Veliko pred prvo svetovno

vojno je v Podcelu, severovzhodno od Avškega, živel v leseni hišici daleč naokoli znan zdravilec Rbidar, ki je zdravil tudi živino, in to vse od Korade do Kolovrata. Na stara leta se je preselil v dolino Ajbe, v zaselek Špiček,<sup>12</sup> ki je v dolini potoka Ajbe. Rbidar je svetlinov tročan (RISBA E) poznal že veliko prej, a ga do takrat ni nikoli uporabljal. Prav zato se je odločil, da to preveri, ker je imel veliko časa, saj je na njegovo mesto prišel mlad in zagnan Kenk, ki je bil desetletja njegov pomočnik. Pred hišo je najprej napravil manjši svetlinov tročan, tako da je od vseh treh točk vzela kamen, ki ga je potem postavil na enako

<sup>6</sup> Kmetija Šterlin je bila vpisana v zemljiško knjigo leta 1869. Lastnik je bil Mihael Šterlinko z Gorenjega Nekovega 108.

<sup>7</sup> Vinograd Na motniku s kletjo je imel parcelno številko 182 k.o. Ajba. Danes je v lasti Republike Slovenije.

<sup>8</sup> Kmetija se je razprostirala po prostoru, ki je imel štiri oznake, in sicer Debeli breg, Marinšče, Dolina in Sveti Vid.

<sup>9</sup> V zemljiški knjigi je zabeleženo sledeče:

-Dne 27. 2. 1920 postane lastnik Ravnik Štefan, sin pokojnega Antona, trgovca iz Kanala.

-Od dne 20. 12. 1928 dalje je lastnik Ivančič Giovanni iz Raven.

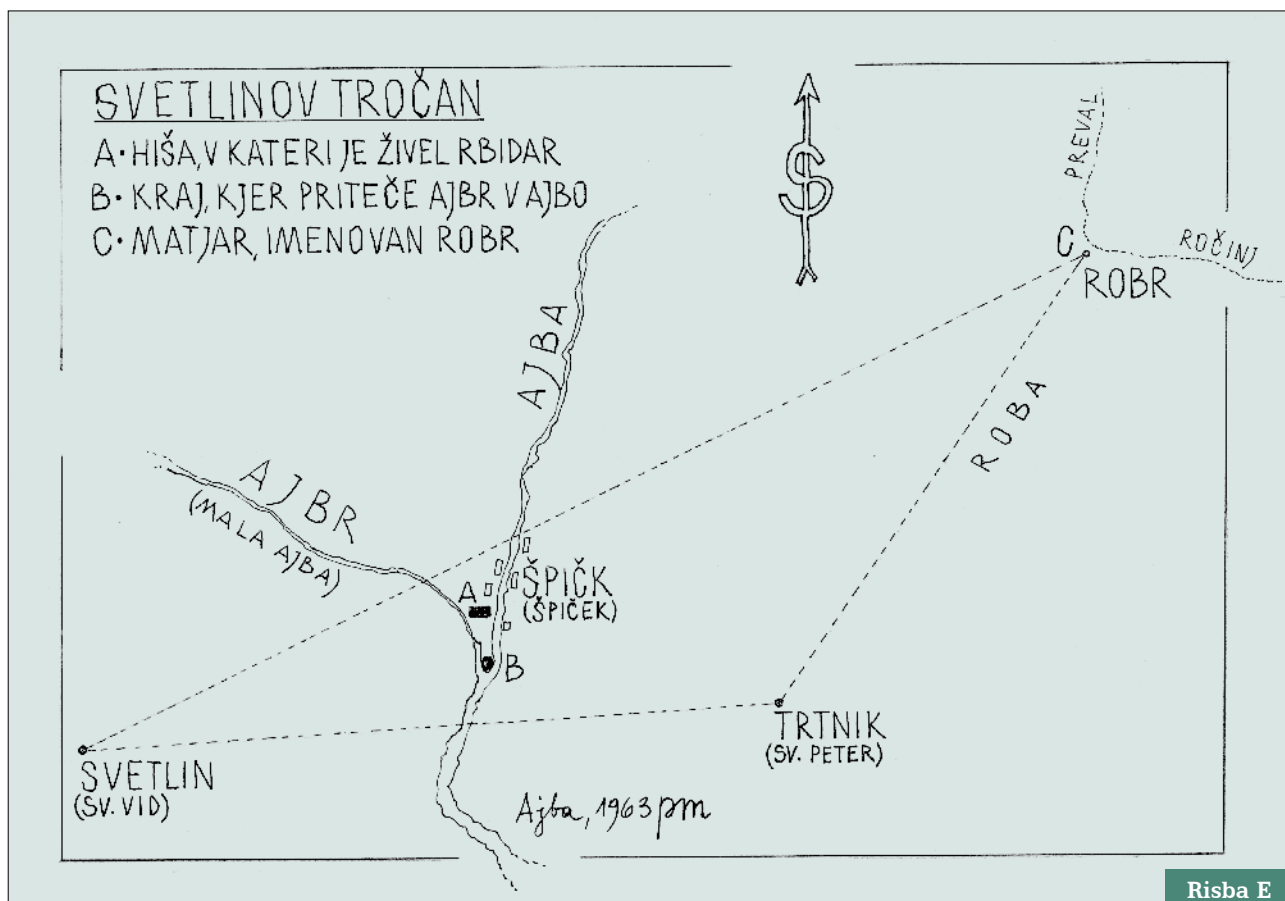
-Dne 3. 7. 1934 je v lasti ustanove, ki se imenuje *Casa di prestiti di distrettuale di Canale d'Isonzo*.

-Dne 15. 4. 1940 postaneta lastnika Vidič Marija, Ajba 44, na parceli 483/2 – 2/5 in Vidič Franc 3/4; vse v k.o. Ajba.

<sup>10</sup> Jože Ipavec, »Čuljev«, rojen 1910, Ročinj 48.

<sup>11</sup> V prsuh.

<sup>12</sup> Danes Špiček.



mesto na njegovem tročanu. Kmalu je ugotovil, da se na dnu posode, v kateri je mešal več vrst čibrov, zarisujejo krožne črte. Ko pa je mešanice uporabljal, je ugotovil, da so veliko učinkovitejše; morda zato, ker so bile podvržene dvojnemu svetlinovemu tročanu. Še pozornejši pa je postajal, ko je mešal češnjev sok s kislim mlekom, saj so se v posodici pojavili neverjetni krogi, ki so se spreminjali. Ko pa je skodelico odnesel izven dosega tročana, je vse to izginilo, zmes pa je dobila enotno blede rdečo barvo. Ugotovil je tudi, da je voda na kraju, kjer v Špičku v Ajbo priteče moška voda potočka Ajdra,<sup>13</sup> zdravilna. Od takrat jo je pogosto pil in se tam tudi umival, da se je očistil. Svoje ugotovitve je razlagal dehnarju, ki je takrat začasno živel na Šterlinu pod Gorenjim Nekovem, kjer je že nekaj časa poskušal napraviti neko posebno vino, in sicer v najmanjšem sodčku, ki so mu rekli *cintrik* (FOTO F). Vse, kar je dehnar slišal od Rbidarja, je bilo zanj neznano. Zato se je začel spraševati, kaj bi se zgodilo z vinom, ki ga on šele preučuje, če bi vse to počel v tročanu. Od dehnarjev je sicer slišal, da so imeli nekoč oni že takšno vino, a je postopek njegove izdelave šel v pozabo, morda

pa ga dehnar ni izdal. Povsem drugačen je bil od tistega, ki ga je pripravil takratni dehnar, a gotovo boljši in obstojnejši, pa tudi zdravilen. Zato se je Rbidar ponudil, da mu pri tem pomaga. Pred kletjo mu je postavil tročan. Za tem sta najprej opravila dimljenje, kot običajno, in nato natočila vino iz *cividina* in *grbonije*. Po stotih dneh, ko sta opravila novino, je bil motnik povsem drugačen od prejšnjega, predvsem pa veliko boljši. Tudi staranje vina v tročanu je ohranilo svoj okus in vonj veliko dlje kot nekoč, ko se je vino po letu dni že začelo kisati. Čeprav Rbidarja nihče od živčih ni poznal, so o njem še vedno govorili in ga hvalili (morda celo preveč) in tudi kaj dodali, da je postal še pomembnejši. Številni se še danes zdravijo po njegovem načinu. Spominjam se časa, ko sem bil star okoli deset let in sem šel, ne vem več po kaj, na Avško. Na stezi mi je nekje zdrsnilo in začutil sem bolečino v kolenu, ki je kmalu za tem oteklo tako močno, da sem komaj prišel do hiše v Kračcah pod Avškem. Tam mi je njihov stric pomagal, da sem prišel do tročana, ki ga je imel za hišo, in se vanj ulegel. Ker sem imel kratke hlače, je obolelo koleno zlahka namazal z neko mastjo in ga obvezal. Ko sem nekaj

<sup>13</sup> Danes mala Ajba.

spil, mi je dal pod glavo svoj suknjič in velel, naj zaspim. Po ne vem kolikih urah, sem se prebudil brez bolečin in tako sem zlahka do večera prišel v Ročinj.

Ker se je Pepo Čulju po ležanju v svetlinovem tročanu in po pitju zdravilne vode na sotočju Ajdra in Ajbe počutil zelo dobro, me je odpeljal na greben, ki so ga imenovali Roba. Od tam sva lepo videla vse tri točke omenjenega tročana, ki sta ga tvorila Svetlin (danes sv. Vid), Trtnik (danes sv. Peter) in kraj imenovan Robr, kjer je še do leta 1914 stal velik naraven kamen z luknjo, ki so mu rekli matjar Robar. Ker ga po prvi svetovni

vojni ni bilo več, je Pepov prijatelj iz Potravna na tisto mesto postavil kamen, ki pa so ga neznanci odstranili. Pepo mi je nato še pojasnil, da zaradi stanja, kot ga vidimo danes, svetlinov tročan ne deluje več. Če bo kdo želel tročan zopet usposobiti, bo moral na tisto mesto postaviti nov kamen. Seveda bi bilo najbolje, da bi tja ponovno postavili kamen Robar, če bi ga seveda našli.

V Ajbi, 1963

Jože Pepo Ipavec, rojen 1910

»Čulju«

Ročinj 48



Foto F

## ČELOVA KAČJA GLAVA

Šterlin je dehnarju prinesel kamen, ki naj bi bil po njegovi presoji kačja glava. Izkopal jo je na robu svojega vinograda Na motniku. Ko si jo je natančno ogledal, se je dehnarju zdelo, da je kamen »ta pravi«. Zato ga je dal zapriseženim in jim naročil, naj ga ozbenajo pri slapu Sunik (Sovnik) enako kot ostale, le s to razliko, da mu ne vklešejo levega očesa, ampak naj ga pustijo takšnega, kot je bil najden. Dehnar je nato kačjo glavo postavil na vrh Čela (663 m) (FOTO G),

da je gledala proti vzhodu, in nanjo potrosil tri vrste čibra. S tem pa ji je dal *žarinc*, da je iz nje sevala peta moč na vse vinograde okoli nje. Tisto na pol odprto desno oko pa je gledalo proti jugu, od koder bo prihajalo največ sonca. Dehnarju se je zdelo, da bo to zaenkrat zadostovalo, saj še sam ni vedel, kako bo s prihodnostjo pridelovanja vina *motnik*. Ali bo mar potrebno, da kačja glava odpre še levo oko? Ali bo mar vse skupaj nekoč zamrlo?



Kot vidimo, se je to zares zgodilo. Za vse to pa je kriva predvsem prva svetovna vojna in uničujoče razmere po njej. K sreči, da dehnar vsega tega ni doživel, je pa to slutil. V begunstvo je odšel z nami, le da je bil v skupini, ki so jo določili italijanski vojaki. Nikoli več ga nismo videli.

Tudi on se ni oglasil. Zato so ga imeli za pogrešanega. Ker so vinogradi med vojno propadli, smo kačjo glavo odnesli in jo skrili.

Zaprisežen iz Bevčarjev



Foto G

## POSELITEV NA NEKOVEM

Moj stari oče je večkrat pripovedoval, da so prvi priseljenci najprej zgradili skromna suho zidna in na pol v brežino vkopana domovanja z lese-nim ostrešjem, kritim s slamo. Rekli pa so jim *šklare*, kot je še danes ime parceli nad Cerovem, ki se imenuje Na šklarcah. Zakaj pa so cerkev sv. Vida pozidali tako daleč od vasi, ni nihče utemeljeno pojasnil. Neke pripovedi so sicer govorile, kako je do pozidave prišlo, a nobeni ne moreš verjeti, ker so preveč pravljíčne. Hiše, kot jih poznamo danes, pa so po mnenju poznavalcev iz konca leta 1700.

O motniku vem zelo malo, saj sem imel na začetku prve vojne le nekaj čez 10 let. Po vojni pa so se o njem pogovarjali le tisti, ki so ga pridelovali. O njem mi je največ povedal stric pri Držanovih, ko sem bil nekoč s prijateljem pri njih na obisku in sva motnik tudi poskusila. Ni bil najboljši, saj

je imel veliko usedline, ker je bil star nekaj let. Vedel je tudi, kje je skrit en izmed *tirmanov* s Šterlina, in nam povedal, da ga bova težko našla, saj je grapa potoka Majda zaraščena in zato težje dostopna. Sam pa ni bil več pri močeh, da bi šel z nama. Sicer pa se je vinogradništvu po vojni zelo slabo pisalo, saj je bila večina vinogradov med njo uničena. Po njej pa ni bil v celoti obnovljen niti eden, saj so kmetje, ki so bili nekoč življenjsko odvisni od zemlje, odšli na delo v tovarno, ali pa so si poiskali druge zaposlitve. Danes o trti *cividina* in *garbonije* vedo le še redki.

Dolenje Nekovo, 1963

Janko Vidič, rojen 1899

»L'cinjevi«

Dolenje Nekovo 38

## MOTNIK HVALIJO TUDI GRADITELJI ŽELEZNICE

Zelo redko sem prišel k Tincu,<sup>14</sup> da ne bi imel koga na obisku. Tako je bilo tudi tistega dne. Ko sva se zadnjič pogovarjala o vinu, mi je povedal, da vipavskega merlota ne pozna. Ker pa sem bil tisti dan namenjen na tisti konec, sem mu ga prinesel. Takrat mi je tudi zaupal, da se je prav zaradi merlota skregal s tistim Bricem, ki mu ga je vsa leta prodajal. Ker je bil takrat pri njem na obisku Rembr,<sup>15</sup> je kmalu ugotovil, da Tinc nima odpiralca za odpiranje steklenic. K sreči je na okenski polici našel star sveder, s katerim je odprl tisti merlot. Tinc pa je med tem postavil na mizo kozarce, da smo lahko nazdravili. Le Tinc je vino kar nekaj časa zadrževal v ustih in zato šele čez čas rekel, da je ta mnogo boljši od briškega, ki ga je pil do takrat. Celo barva se mu je zdela bolj polna. Med pogovorom smo prišli tudi na domača vina iz Breških brd, ki so bila pod staro Avstrijo zelo cenjena. Zato je Rembr hotel dokazati, da je tudi to področje ustrezno za gojenje vinske trte in spotoma omenil tudi motnik, kot enega boljših vin. Prosil sem ga, da mi o njem pove še kaj več, saj ga le še redki poznajo. Tudi on je povedal, da so ga pridelovali predvsem iz rumenega *cividina*, ki pa je rasel samo na t. i. vinskih legah, ki pa so bile izključno le na jugovzhodnih pobočjih Kanalskega Kolovrata. Prav zato pa je imel od brstenja trte pa vse do trgatve povprečno vsaj 300 ur več sonca od ostalih leg.

Pri pridelavi pa se je dogajalo tudi to, da so nekateri pridelovalci vsaj na začetku priporočena zelišča in gozdne sadeže jemali, kot da so obvezna pri pridelavi motnika. Ker pa je bilo vsakemu gospodarju prepuščeno, da si po lastni presoji izbere sadeže in zelišča, ki so mu omogočale pridelati motnik, kot ga je načrtoval, dehnarjev spisek ni bil nikakršna obveza, ampak le možnost izbire, da bi s tem dobili čim skladnejša zelišča in gozdne sadeže za svoj motnik, ki bo zato po okusu in vonju zagotovo drugačen od sosedovega.

V Kanalu na Bajarju sta takrat živela brata Teflar in Kenk, ki sta s konjem in na posebnem vozu lahko prevažala do pet vreč blaga in prav

toliko potnikov. Njihovo območje je segalo vse od Slapa na Idrijci pa do Gorice. V času gradnje železnice pa sta se dogovorila z enim mlinarjem v Ajbi, da so pridelovalci motnika prinašali vino v njegov mlin v hrambo, dokler nista prišla ponj in ga odpeljala. Največ povpraševanja po njem je bilo tam, kjer so gradili mostove in predore. Teh pa je bilo od Podbrda pa vse do Gorice zelo veliko. Med mojstri je bilo mnogo tudi takih, ki so dobro zaslužili. Zato so si privoščili tudi tisto posebno in prijetno vino, ki pa je bilo enkrat dražje od navadnega, ki so ga v velikih količinah pili težaki. Tako je Teflar skrbel le za prevoze, Kenk pa za mrežo posrednikov, ki so od njega odkupovali motnik in ga prodajali na drobno. Kot se je Kenk hvalil, je najhitreje in po dobri ceni prodal motnik z Nekovega, ki ga je v večjih količinah prideloval in od sosedov odkupoval Keščr, ki je bil nekoč tudi *zavinc*.

Srenja se je dehnarju za vso njegovo vsestransko prizadevanje in pomoč ljudem ob njegovi 50 letnici oddolžila tako, da mu je podarila novo, mojstrsko izdelano prešo. V spodnjem kamnitem podstavku s krožnim žlebom za mošt in odtokom je bil vklesan *petrunk* (FOTO H), ki ga je od takrat naprej imel dehnar za svoj škud (FOTO I), ki je visel v kleti na Šterlinu, vendar v drugi izvedbi. Po njegovem je le-ta predstavljal njegovih petdeset let, in to od otroštva pa vse do zrelih let – vse do dehnarja. Če pa tisti škud obrnemo, dobimo pet V-jev, ki predstavljajo začetno črko njegovega priimka Vidič.

Ker je bil dehnar dober prijatelj volčanskega učitelja, ga je nekoč prosil, naj mu pomaga pri seznamu zelišč in gozdnih sadežev. Z domačimi imeni so bile težave, ker je imelo kakšno zelišče tudi po tri različna ljudska imena. Tako je dehnar skupaj z učiteljem in *zavincem* naredil seznam le s slovenskimi imeni. Pri težavah, ki so jih potem imeli posamezniki, so jim z veseljem pomagali vsi trije, tako da so že prvo leto osvojili slovenski seznam v celoti.

<sup>14</sup> Valentin Tinc Perkon, roj. 1889, »Šmonerovi«, Podravne 56.

<sup>15</sup> Rembr je bil doma jugozahodno od Kambreškega. Bil je tri leta mlajši od Tinca.

Za konec pa je Rembr povedal še eno dogodivščino, ki zadeva motnik. Prijatelj Vudjan iz Ajbe, ki je preživel v avstro-ogrski vojski celih šest let, je leta 1937 stal ob cesti, ko se je iz kanalske smeri pripeljal velik črn avtomobil in se malo proč od njega ustavil. Iz njega sta najprej izstopila dva priletna gospoda. Iz pogovora je razbral, da gre za Nemca. Za njima pa so izstopile še tri gospe s klobuki. Ogledovali so si železniški most, ki se prav tam pne preko ceste in Soče. Naredili so tudi nekaj spominskih fotografij in si ga ogledovali še z druge strani. Nato sta moška prišla k Vudjanu in mu povedala, da sta sodelovala pri njegovi gradnji, in sicer eden kot geometer, drugi pa kot gradbeni inženir. Ko so jih začele ženske klicati in mahati z rokami, se je od njega poslovil inženir, medtem ko je geometer ostal in mu povedal, da je imel takrat tu dekle z imenom Olga, ki pa je v prvi vojni v begunstvu umrla. Nato ga je vprašal, kje bi lahko kupil vino motnik. Vudjan pa mu je odgovoril, da ne ve, če bi ga lahko sploh kje kupil, ker je danes motnik postal prava skrivnost in redkost.

V Potravnem, 1964

Rember



Foto H



Foto I

## MOTNIK

Po vaškem izročilu so prvi motnik naredili na Šterlinu,<sup>16</sup> in to okoli leta 1750. Tam je bil tudi prvi vinograd na kraju, ki so mu rekli *Na motniku*, po katerem so tudi imenovali tisto, na poseben način pridelano vino. Ves postopek pridelovanja pa je bil znan kot *motavc*. Pridelovanje tega posebnega vina se je z leti le počasi širilo, ker je bil celoten postopek dolgotrajen in za nekatere tudi prezahteven. Tako da je okoli leta 1900 motnik pridelovalo že okoli petnajst gospodarjev, a le v manjših količinah, največ okoli 200 litrov. V praksi pa so ga gospodarji pripravili v sodčku, ki je držal od 50 do 100 litrov, in so mu rekli *cintrik*. Sodarji so ga običajno izdelovali iz lesa divje češnje. Motnik so imeli gospodarji le za posebne priložnosti in praznike ter ko so prišli na obisk sorodniki in prijatelji. To vino je združevalo tudi gospodarje, da so se pogosteje srečevali, kot tisti izven tega območja. Tako so imeli tudi *bratnijo*, ki so ji rekli *fatajc*, ker jo je ustanovilo prvih šest izdelovalcev motnika, in sicer **Filip, Andrej, Tomaž, Anton, Janez** in **Ciril**.<sup>17</sup> *Fatajc* pa je vodil *zavinc*, ki so ga na tajnem glasovanju izvolili za dobo treh let. Zadnji *zavinc* je bil eden od Bevčarjev. Ime sem pozabil, menda pa je bil stric pri Tončevih. Več bi vedel moj brat Florjan,<sup>18</sup> ki je bil član *bratnije fatajc*.

Pravi mojstri za motnik pa so bili kasneje Vidiči iz Martinščne. Pri njih so se potem učili takrat vsi, ki so se s tem želeli ukvarjati. Tam so imeli tudi vse potrebno, kot je kamniti možnar, medeninast kotliček, pločevinasto *plajro*<sup>19</sup> in vsa potrebna suha zelišča. Florjan je doma izdelal zadnji motnik le kakšno leto pred prvo svetovno vojno. Kot so povedali, je bil takrat naš eden izmed treh najboljših. Ko smo že vedeli, da se bo začela vojna in da bomo morali zapustiti domove ter oditi v begunstvo, je zadnji *zavinc* začutil dolžnost, da poskrbi, da se na varno skrije vse predmete, ki so bili potrebni za izdelovanje motnika. Vzel pa je tudi kakšno steklenico, če jo je kdo podaril. Vem, da je Florjan dal tudi eno našo, ker jo je *zavinc* želel imeti (FOTO J). Kam je vse tisto nabrano skrnil, ne vem in tega nisem niti nikogar spraše-

val. Sicer pa smo po koncu vojne, ko smo prišli domov v porušene hiše, na motnik kar pozabili. Vendar, če bi ga imeli danes, bi kakšen kozarec z veseljem spil, saj je bil motnik zelo dobro vino s posebnim okusom. Res škoda za ta naš »izum«, ki ga drugje ne poznajo, pri nas pa je po krivici pozabljen.

Marko Lovišček, rojen 1889

»Plaunkovi«

Dolenje Nekovo 33



Foto J

Za etiketo motnika je bila uporabljena jubilejna razglednica Franz Schubert

31. januar 1797 – 19. november 1828

XIII. Internationaler Genossenschafts Kongress in Wien  
23. – 30. VIII. 1913

(XIII. mednarodni kongres združenja na Dunaju)  
na levi strani:

POSTKARTE (razglednica), 10 GROSCHEN (10 grošev)  
na desni strani zgoraj:

DRŽAVNI GRB, napis OSTERREICH (Avstrija) in poseben  
POŠTNI ŽIG, veljaven za vse dni kongresa

Spodaj je dopisano MOTNIK

PLAUKNI I. 1913

<sup>16</sup> Gospodar Štrlinko, Gorenje Nekovo 108.

<sup>17</sup> Verjetno se je to zgodilo okoli leta 1800.

<sup>18</sup> Rojen leta 1885.

<sup>19</sup> Lij.

### Območje vinogradov v Breških brdih



## ŠE NEKAJ POMEMBNEGA O MOTNIKU

V Ročinju sem zavil v gostilno na kavo. Prese-  
nečen sem bil, ko sem za neko mizo opazil Je-  
rina. Mahal je z rokami in obenem nekaj pripo-  
vedoval nekemu, ki mu je sedel nasproti. Ker  
se mi je mudilo, sem hotel oditi, a me je v zad-  
njem trenutku opazil Jerin. Ker sta oba vstala,  
sem videl, da odhajata. Zunaj mi je predstavil  
neznanca z imenom Obrh. Doma naj bi bil iz  
okolice Kambreškega. Ker je Jerin nameraval v  
Tolmin, je bil vesel, da se odpelje z mano. Med  
potjo mi je povedal vse o prijatelju Obrhu, ki  
naj bi imel čez dva tedna rojstni dan. A, ker je  
dober poznavalec vin, bi mu Jerin rad naredil  
presenečenje in mu podaril neko dobro domače  
vino, ki ga še ni pil. Zato me je prosil za pomoč.  
Kmalu sva ugotovila, da vipavske *pinele* ne poz-  
na. Prosil me je, naj mu jo prinesem, vendar od  
kmeta, ne pa tistega v butelkah, po katerem te  
boli glava. Obrh mu je povedal, da je za tisti dan  
povabil le šest prijateljev. Zato je Jerin naročil,  
da mu do tistega dne prinesem 5-litrski flaškon.  
Za uslugo pa se bo potrudil, da bo tudi prisoten,  
ko bo Obrh ob ponovnem srečanju spregovoril  
o nečem, kar še ne poznam, in ko mi bo takrat  
tudi dal nekaj, česar še nimam. Ne da bi pomis-  
lil, sem na ponudbo pristal in mu *pinelo* tudi  
pravočasno prinesel. Kupil pa sem jo pri kmetu  
v Planini nad Ajdovščino.

Na dan, ko smo bili dogovorjeni, smo vsi trije  
prišli ob določeni uri v gostilno v Ročinj. Le tisti,  
ki ju je pripeljal, je odšel po opravkih v Kanal. Še  
prej pa nam je povedal, da se bo vrnil po dob-  
rih treh urah, ko jih bo ponovno odpeljal proti  
Kambreškem.

Najprej smo nekaj spili, nato pa je Obrh komaj  
čakal, da mi bo povedal tisto, kar do danes ni  
še nobenemu. Njegov stari oče je bil pred prvo  
vojno v fatajčevi bratnji zavinc. Zato je veliko  
vedel in se tudi trudil, da se o vinu motniku čim  
več ohrani; tako v izročilu, kot tudi v predmetih.  
Vseskozi pa je poudarjal, da imajo pri tem vinu  
najpomembnejšo vlogo in zasluge vsi dehnar-  
ji, ki so skozi stoletja delovali na tem prostoru.

Kajti le oni so bili najbolj izučeni in so dobro  
poznali vsa zelišča in sadno drevje, in sicer tako  
v naravi, kot tudi gojeno. Vse postopke pa so si  
zapisovali, da so lahko iz izkušenj tudi kaj spre-  
menili, dodali ali pa odvzeli. Nesporno je eden  
od dehnarjev tudi »izumil« motnik. Tako da je  
navadnemu vinu dodal snovi in ga s tem ople-  
menil, da je nastalo edinstveno vino. Dobro pa  
so tudi vedeli, da ima to vino nasprotnike, ki mu  
ne priznavajo mesta med vini, ker naj bi šlo za  
neko »medežijo«, za katero pa ne vedo, kakšne  
učinke ima na človekovo zdravje. Ne glede na  
vse to so dehnarji spodbujali tiste, ki so to vino  
cenili, naj ga še naprej pridelujejo, vendar skla-  
dno s pravili.

Ker motnik do takrat še ni imel strogih pravil  
pridelave, je pri številnih pridelovalcih prišlo do  
manjših in večjih odstopanj. V takih primerih je  
bil dehnar vseskozi prisoten z nasveti, in to pri  
vseh, ki so ga prosili za pomoč. On je tudi dob-  
ro vedel za vse gospodarje, ki so imeli najboljši  
motnik in jim tudi povedal zakaj. Zadnji dehnar  
je sodeloval še pri zadnjemu praznovanju novi-  
ne.<sup>20</sup> Nakar se je začela prva svetovna vojna. Po  
njej pa so o motniku zelo redko govorili, pa tudi  
razmere so bile takrat na vseh področjih življe-  
nja povsem drugačne. Še posebno so to občutili  
Slovenci. Kar vem, sta takrat motnik pridelova-  
la le še dva gospodarja, eden pa je kmalu za  
tem umrl. Zadnji pa ga je simbolično pripravil  
leta 1947 ob priključitvi Primorske k Jugoslaviji,  
to je 15. septembra. Vendar je novino opravil  
še le v mesecu novembru. Z njim so nazdravili  
le njegovi prijatelji, in to na Rogu. Od tistega je  
ohranjen le flaškon obit z lesom (FOTO L),<sup>21</sup> ki  
je bil namenjen zadnjemu zavinu, ki je bil tak-  
rat v bolnici in ga je zato čakal, da se vrne. Ker  
je umrl, so motnik spili prijatelji, ko so se po  
pogrebu vrnili domov. Za dober motnik si moral  
imeti izbrano, zdravo ter dozorelo grozdje *civi-  
dina* in *grbonije*, ki naj bi bila »temno rumena  
malvazija«. Vendar si slednje dodal največ 1/3.  
Ljubitelji motnika so se z njim ukvarjali vsaj mi-  
selno, in sicer celo leto. To so počeli na začetku

<sup>20</sup> Ob zimskem kresu.

<sup>21</sup> Gre za petlitrsko steklenico za viski, ki so ga pili ameriški oficirji v coni A na Kobariškem.



Foto L

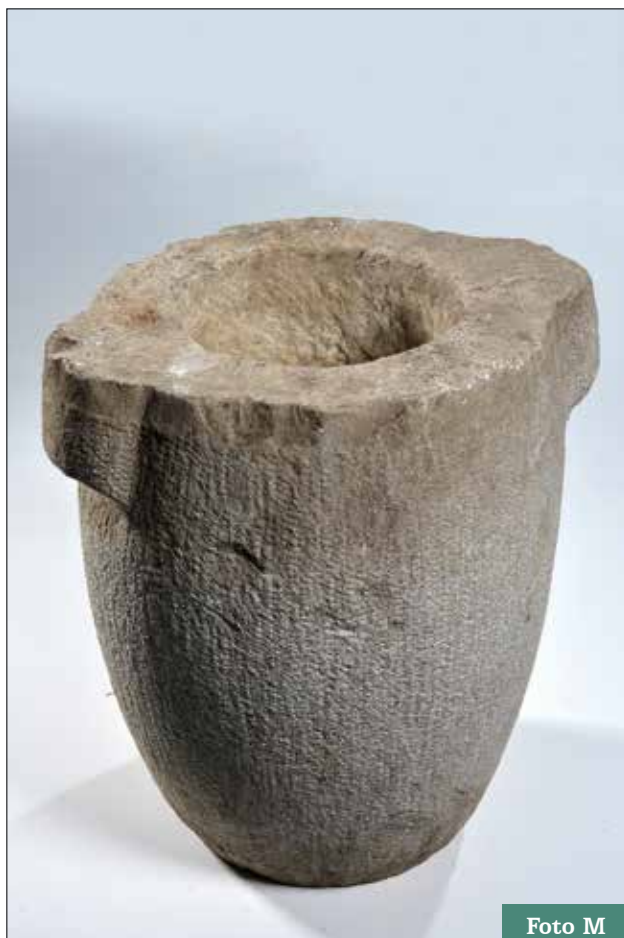


Foto M

*motavca* v kamnitem *možnarju*, ki so mu rekli *buljar*, in v bronastem kotličku z imenom *črbr*. Oba so imeli v prostoru v južnem delu kleti, ki ga je ločila zidana stena. Stavba pa je bila v bližini najstarejšega vinograda, kjer se je obred *motavc* začel in tudi končal. Možnar je bil postavljen na vrhu večjega neobdelanega kamna. *Motavc* so pričeli v mlaju meseca marca. Takrat so morali vsi *bratini* iz *fatajca* prinesiti košček obrezanega šparona z zaznamovane trte (to je določil dehnar) in ga dati v vdolbino možnarja (FOTO M-M1). Meseca aprila so ob prvem kraju morali prav tako z zaznamovane trte prinesiti list in ga dati v tisto vdolbino. V majski polni luni pa še zeleni grozd. Ves tisti čas pa je moral biti možnar pokrit z lesenim pokrovom (FOTO N), na katerem so bile kot varovalo postavljene tri *bulcne* (FOTO N1), prinesene iz potoka Ajbe. *Motavc* se je ob poletnem kresu nadaljeval, tako da so, ko je kres ugašal, sem prinesli v kotličku (FOTO O) živo oglje. Takrat je zavinc najprej odstranil *bulcne*, a pustil lesen pokrov.<sup>22</sup>



Foto M1

Nakar je na pokrov možnarja postavil kotliček in vanj posipal suha zelišča, ki so jih uporabljali pri pripravi motnika, ter dišečo smolo, ki so jo dobili pri dehnarju. Ko je v njem žerjavica ugasnila in se je dim polegel, ga je pokril z lesenim pokrovom (FOTO P) in nanj položil še tri *bulcne* (FOTO P1). Tako je moralo ostati vse do oktobrske polne lune, ko je *zavinc* v prisotnosti celotne bratnije v košaro dal vse, kar je bilo v

<sup>22</sup> Lesena pokrova sta bila dva, eden za možnar, drugi za kotliček. Oba pa sta imela vrezano sončno kolo, ki je moralo biti obrnjeno navzdol oziroma navznoter.

kotličku in možnarju. Dva najmlajša člana *fatajca* pa je potem doletela čast, da sta košaro odnesla na vrh Čela (663 m), vsebino stresla okoli čelove kačje glave in s tem tudi končala motavc za tisto leto.

Ker vidim, da te zanimajo tudi podrobnosti o čelovi kačji glavi, ti bom povedal vse, česar se še spomnim. Po pripovedi mož iz Martinščne naj bi nekoč ob starem vinogradu Na motniku gospodar prekopaval mrtvico za nove trte. Takrat je naletel na nenavaden okrogel kamen, ki se mu je zdel, da bi lahko nekoč bil kačja glava. Zato ga je odnesel k dehnarju. Ta se je čez čas odločil, da bo dal tisti kamen ozbenati kot vse druge, in to v tolmunu pod slapom Sovnik, ki je ob cesti vzhodno od Kambreškega. Takrat, ko je bil ozben končan, ga je dehnar s tremi zapriseženimi odnesel na vrh Čela in ga kot vse ostale še posvetil. To naj bi se zgodilo tretje leto po tistem, ko so pripravili prvi motnik, kot je določal postopek *motavca*, torej z možnarjem in kotličkom. Da se bo prva svetovna vojna začela, se je govorilo mnogo prej. Zato je moj stari oče kot *zavinc* čutil dolžnost, da poskrbi, da se bo ohranilo čim več predmetov, ki so bili kakorkoli povezani z motnikom. Zbrane je prinesel v njegovo klet; to je bil kamnit možnar, kotliček in dva lesena pokrova ter nekaj polnih in praznih temno zelenih steklenic za motnik, pa še *pljaro*.<sup>23</sup> Steklenice jim je dostavljal trgovec Runk iz Kanala. V kleti za krompir, repo in zelje je v tleh skopal jamo, v katero je položil večji bakren kotel, vanj pa vse naštete predmete. Te je potem pokrnil in zasul z zemljo. Po prvi vojni ni o njih nihče spraševal. Zato jih je odkopal in jih hranil na polici v kleti. Steklenice napolnjene z motnikom je spil skupaj s prijatelji, *pljaro* pa je dal nekemu, ki je doma tu v bližini in ki je še pod Italijo nekajkrat naredil manjše količine motnika. Ko je stari oče umrl, sta bila *mortal*<sup>24</sup> in kotliček še vedno tam. Ker mi je Jerin povedal, da zbiraš predmete, ki so povezani z dehnarji, sem ti jih prinesel v dar. Za tisti vipavski tropinovec pa se ti moram še posebno zahvaliti. Takega sem zadnjič pil pri neki domačinki, ko smo se kot partizani pripravljali, da gremo proti Nemcem na Goriško fronto leta 1943.



Foto N



Foto N1



Foto O



Foto P1

<sup>23</sup> Lij.

<sup>24</sup> Možnar.





Foto P



Edino, kar nisem prinesel, je spisek vseh zelišč in sadežev, ki so jih rabili pri pripravi motnika, a to zato, ker zapiskov nisem našel. Ko jih bom, jih bom dal Jerinu, da ti jih bo izročil. Sicer pa je bil, kot veš, pri pogovoru z Jankom Vidičem L'cinjevem prisoten. Zato vem, da ti bo o tistem pogovoru, menda iz leta 1960, povedal še kaj več.

V Ročinju, 1975

Obrh, doma iz okolice Kambreškega<sup>25</sup>

Sredi decembra istega leta je Obrh končno našel tisti težko pričakovani seznam zelišč. Takrat, ko se je pripravljaj, da ga odnese Jerinu, se je odločil, da mu izroči še tiste predmete, ki jih je nameraval ohraniti kot spomin na starega očeta. Zdelo se mu je, da bo za zbirko motnika najbolje, da bodo vsi predmeti pri enem zbiratelju.

Ko mi je Jerin v Volčah izročil vrečo, je rekel, da mi jo predčasno pošilja dedek mraz Obrh. Najprej sem bežno pogledal dolg seznam zelišč, nato *minč* (FOTO R). Šele za tem največji *cedivnk* (FOTO S), ki so ga rabili pri pretoku tropin. Najbolj me je pritegnil prav *pajkuc* (FOTO Š), ki je v kleti visel s stropa in služil kot varovalo dragoceni pijači motnik.



<sup>25</sup> Nekaj pripomb pa je prispeval tudi Jerin.

## JERIN POVE ŠE NEKAJ SKRIVNOSTI O MOTNIKU

*Naj te ne bo sram, če boš zvesto služil naravi, ki te hrani in ohranja, da obstaneš na tej naši skopi zemlji. (Jerin, Most na Soči, 1978).*

Z Jerinom sva se končno le dogovorila za dan, ko mi bo v Tolminu povedal vse, kar je še izvedel o motniku. Predvsem pa mi bo prinesel natančen spisek vseh zelišč in druge podrobnosti za pravi motnik, ki ga je pil tudi dehnar. Vendar je imel takoj, ko sva se v kavarni pozdravila, nenavaden pogoj. To je, da mi bo obljubljen povedal le v gostilni na Vrhovljah v Brdih, ker tam še ni bil nikoli. Tako sva se iz Tolmina odpeljala v Plave od tam pa na Vrhovlje. V prazni gostilni sva si izbrala kot ob oknu, kjer je začel naslednji pogovor; seveda ob pitju briškega tokaja.

Kot boš slišal, smo imeli zadnjič v Ročinju premalo časa, da bi Obrh povedal vse, kar je vedel. Ali pa je on preveč govoril o stvareh, ki niso bile povezane z motnikom. Okoli leta 1960 sva z Obrhom odšla v Dolenje Nekovo k Janku Vidiču (roj. 1899) L' cinjevmu, ki je bil stric, prav tako kot midva. Zato smo si vzeli veliko časa za pogovor. Še posebno, ker je imel Obrh pri sebi kolo sira in nekaj vina. Janko pa je imel spisek, sicer od starejšega brata Jožeta oziroma Pepota, kot so mu rekli.<sup>26</sup> Zato nam ga ni mogel dati. Ker pa se Obrh ni počutil, da bi ga natančno prepisal, sem to storil sam. Vendar bova o njem govorila kasneje. Zdi se mi namreč, da morava začeti pri glavi, ne pa pri repu, saj boš imel drugače tudi ti težave pri razumevanju tega zamotanega postopka. Na misel mi je prišel sod in pravila, ki določajo, da se vsa opravila okoli motnika opravljajo le v času prvega krajca, pa vse do polne lune. Tako se ob vsaki uporabi sod najprej opere s čisto vodo. Za tem pripravimo *oblido*. To naredimo z različnimi gozdnimi sadeži. S katerimi in koliko, odloča gospodar. Sadeži, ki jih lahko uporabimo, pa so sledeči: divja češnja, črni trn, robida, malina, rešeljika, glog, dren, jrebika, šipek, češmin in divja jabolka (ali lesnika). Od zelišč pa naslednje:

rman, lapuh, kamilica, materina dušica in lipovi cvetovi. Ne smemo pa pozabiti na hmelj, ki ščiti vino, da se ne pokvari. Tudi pri tem katere in koliko jih bo uporabil, odloča gospodar. Izbrane sadeže in rastline damo v večji lonec in ga zalijemo s studenčnico. Ko voda zavre, pustimo, da se na majhnem ognju še malo pokuhajo. Za tem vsebino vlijemo v sod in ga zabijemo. Sod za tem valjamo in ga premikamo v vse smeri. Čez dve uri izlijemo iz soda vso vsebino in pustimo, da se sod vsaj nekoliko posuši. Takrat pride na vrsto prvo dimljenje s sedmimi zelišči. Zato so sod pripravili tako, da so lahko opravili uspešno dimljenje (RISBA T). Za dimljenje so bila določena naslednja zelišča: lovor, rman, šetraj, majaron, medena detelja, hmelj in brin. Vsa so morala biti suha. Oglje, na katerem so zelišča izgorevala in oddajala dim, pa je moralo biti iz leske. Količino zelišč je določal gospodar, ki je tudi vedel, kakšen motnik pripravlja, da bo dosegel okus, ki ga načrtuje. Po dimljenju so sod obrnili, odprtino zabili ter ga odnesli v klet.

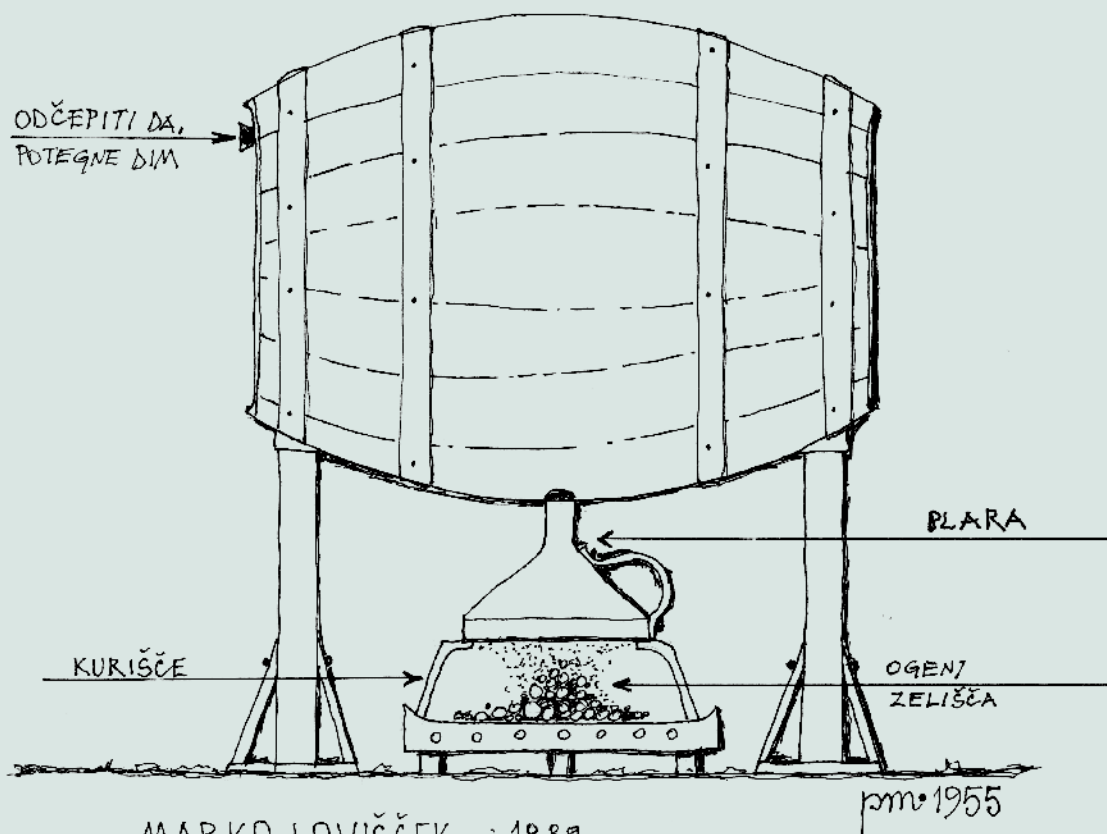
Ob trgatvi se izbere najlepše in najbolj dozorele grozde, ki se jih v *kuincu*<sup>27</sup> z bosimi nogami spešta ali strojno zmelje. Še preden se začne vretje, nastopi pomembno opravilo, ki so mu rekli *vduh*, ko mora gospodar izbrati tri zelišča, ki pa so bila pri vseh skrivnost, in jih vmešati med tropine. Te so potem dajale svojstven okus motniku. Napak skoraj ni bilo mogoče popraviti, ker je mošt po končanem vrenju že vseboval in ohranil svoj *vduh*. Takrat pretočimo tudi mošt, preostalo pa pustimo in sprešamo ter uporabimo za drugo vino; tega so uporabili ob košnji ali žetvi. Pri drugem dimljenju uporabimo štirinajst zelišč. Sod pripravimo kot pri prvem, le da so zelišča druga, in sicer koromač, kimmelj, meta, angelika, rožmarin, gorski šetraj, timijan, žajbelj, luiža,<sup>28</sup> melisa, ožepek, hmelj, smola in baldrijan. Tudi takrat gospodar določi količino vsakega zelišča posebej. Smola je lahko češnjeva, marelična, slivova, breskova ali od katerega

<sup>26</sup> Rojen je bil leta 1887.

<sup>27</sup> Lesena odprta posoda.

<sup>28</sup> Citronka.

## DIMLENJE SODA ZA PRIPRAVO MOTNIKA



MARKO LOVIŠČEK maj. 1889  
·PLAUKOVI· Dol. Nekovo 35

Foto T

drugega koščičarja. Tudi pri smoli določa količino gospodar ali tisti, ki ga on določi. Včasih je bil to tudi dehnar, ki je imel največ izkušenj. Za tem postavimo sod v klet na njegovo stalno mesto in začnemo v *pljaro* vlivati mošt. Če se vretje v sodu takrat prekine, je potrebno s toploto poskrbeti, da se nadaljuje. Ko preneha, se sod zabije in šele po približno stotih dneh ga damo na špino.<sup>29</sup> Takrat se tudi na kmetiji praznuje *novina*. Za tem gospodarji z motnikom ravnajo različno. Eni ga pustijo kar v sodu, drugi pa ga pretočijo v flaškon ali steklenice.

Kot človek tolminskih korenin nisem bil vajen pitja vina. Pri nas smo pili le domači mošt iz hrušk in jabolk, ki se je, če je bil pravilno pripravljen in negovan v sodu, lahko primerjal z vinom. Zato sem vino začel piti zelo pozno. Vendar mi je bil motnik zelo blizu. Zame celo zdravilen, saj mi je po prvi vojni ozdravil in uredil prebavo. Tisti, ki so se nanj spoznali, so bili prepričani, da je pomemben tudi les, s katerim je narejen sod. Zato so eni prisegali na češnjev les, drugi na hrast, eni pa celo na beli javor, ki pa je zelo redek. Dehnar, ki pa je o

<sup>29</sup> Pipo.

motniku edini vse vedel, je pri dimljenju za oglje uporabljal najraje trtni les pa tudi lipov, brinov ali lesko. Vendar je opozarjal, da ima les še kako velik vpliv na končni okus motnika. Menda je nekoč rekel Janezu Strgarju, da človek potrebuje tudi notranjo svetlobo, ki razbistri človeka, to pa ji daje prav motnik. Seveda je mislil na tistega, ki ga je pripravljaval prav on, in to od začetka do konca, saj ga je uporabljal tudi pri nekaterih obredih.

Zgleda, da je Jerin načrtoval za tisti dan celotno pot. Kajti, ko je pogledal na uro, me je prosil, naj ga odpeljem na železniško postajo v Plave, od koder se bo odpeljal na Most na Soči, kjer bo obiskal še prijatelja Frlina, saj sta bila o tem že dogovorjena. Tudi tisti dan obljubljenega seznama zelišč nisem dobil.

Na Vrhovljah, leta 1975

Jerin

## SPISEK ZELIŠČ IN GOZDNIH SADEŽEV

Ko je Jerin od Obrha dobil spisek zelišč, je prav kmalu ugotovil, da seznam ni popoln,<sup>30</sup> saj obravnava le vinogradniško področje. Zato se je odločil, da se bo posluževal širšega staroverskega območja in posameznikov, ki jih je dobro poznal. Z njihovo pomočjo bo prav kmalu dobil seznam vseh pomembnih zelišč, in sicer do Kobarida, Krna, Matajurja, dela Baške Grape pa vse tja do Stopnika, Trebuše, obeh Lomov in Banjšic.

Nekateri so sicer negodovali, da je za potrebe motnika seznam preobsežen in nepotreben. Vendar je Jerin, kot vedno, vztrajal s trditvijo, da več znanja o zeliščih ne bo nikomur škodovalo, bo pa končno razrešeno vprašanje večjega števila imen za isto rastlino, kar je doslej mnoge zavajalo in jim povzročalo škodo ter nepotrebna prerekanja. Takrat je Jerin tudi pomodroval z besedami, da je neznanje velik »žlajf«,<sup>31</sup> ki zavira katerikoli napredek.

Jerin je še povedal, da so pri dokončnem spisku vseskozi sodelovali: Jerin, Frlin, Grivc, Štajcn, Brist, Tajbr in Fajt. Največ zaslug pa je imel upokojeni učitelj in Jerinov prijatelj, ki je s pomočjo knjige o zeliščih napisal nov seznam slovenskih imen.

Seznam mi je Jerin skupaj s Frlinom izročil v gostilni Vuga na Mostu na Soči maja leta 1978.

Izgleda, da so me glede seznama zelišč zavajali, saj mi je Frlin, ko je bil Jerin že na obali, povedal sledeče: »Tisti seznam, ki ga je pripravil učitelj iz Volč, je bil res izgubljen v prvi vojni. Toda že leta 1920, ko je Jerin pogosto zahajal na Rog k Jerneju,<sup>32</sup> ki je bil dober poznavalec motnika in ga je imel za najboljše vino, ga je navduševal, da bi kaj dobrega naredila, da bi se obudilo zanimanje za pridelavo tistega vina. Ker pa Jerin ni bil poznavalec vinogradništva, je obljubil, da bo pripravil nov seznam, ki bo v pomoč pridelovalcem. Seveda je obljubo, kot vedno, držal in ga z upokojenim učiteljem iz Tolmina tudi pripravil že okoli leta 1922. Zakaj ti ga je izročil šele letos, ne bi vedel. Vem pa, da si je sodelavce, ki si jih takrat zapisal, izmislil na licu mesta. Sicer pa sem tisti seznam tudi jaz prvič videl šele takrat, čeprav mi je o njem pripovedoval že pred leti. Tudi ko si odšel, ga nisem vprašal, zakaj je tako ravnal, saj sem se zbal, da bi se skregala.«

Jeseni leta 1978 mi je Obrh, kot je obljubil, prinesel v Ročinj ukoreninjen šperon avtohtone trte imenovane šklara. Ta je nekoč tudi rasla v Breških brdih, a je bila že pred prvo vojno malo znana. Da ne bi izumrla, še vedno skrbim za njeno rast. Leta 2016 sem nekaj šperonov podtaknil v upanju, da bo kakšen le ozelenel in nadaljeval vrsto.

<sup>30</sup> Bil je tudi slabo napisan. Seznam, ki ga je nekoč napisal učitelj iz Volč, se je, kot kaže, po prvi vojni izgubil. Zato so po spominu napisali novega.

<sup>31</sup> Zavora.

<sup>32</sup> Rojen leta 1895, »Pri Štefcu«, Rog - Kambreško 70.

SPISEK ZELIŠČ IN GOZDNIH PLODOV	PO DOMAČE
1 BRIN	<i>Brinč, brinca, čepinje, čedrin.</i>
2 PUŠPAN	<i>Pušjan, rešelj, molika, rbinje.</i>
3 META	<i>Eduľja, julca, mavrna, babja zel, aželca, opotnica, makula.</i>
4 TAVŽENT ROŽA	<i>Rajmanca, osenica, breslica, kavčna, cembra, betnič.</i>
5 RMAN	<i>Ežman, antr, rmač, rbovec, rmačje, kelje.</i>
6 HMELJ	<i>Ovilje, lutnik, kalabar, raščr, rempl, ahrt.</i>
7 GOZDNI KOREN	<i>Reblač, brekar, rušca, remeš, dužar.</i>
8 KOMARČEK	<i>Ajmeš, ajžec, trekľjar, kropec, ajpl.</i>
9 CITRONKA	<i>Luiža, ližnr, molika, laškrca, cnibra.</i>
10 LOVOR	<i>Landr, larbr, landrič, orland, lavinca, larber.</i>
11 ROŽMARIN	<i>Romunika, armorja, rlinka, remľjin, rešlje.</i>
12 MEDENA DETELJA	<i>Aršelj, rteljca, tacelja, metilje, medľjar.</i>
13 MELISA	<i>Srčna zel, aberca, rsinje, rohlica, otičje, mrkr.</i>
14 MAJARON	<i>Armotca, mrtevž, ajdrna, mrtvr, rinušče.</i>
15 OŽEPEK	<i>Olmež, ostreb, orbr, ižan, ržnica.</i>
16 DIVJA VRTNICA	<i>Trnjak, rušica, dišuca, gavrž, potična.</i>
17 ŽAJBELJ	<i>Šelbr, ajžr, ažbot, vsevje, urešje, beštjar.</i>
18 ŠETRAJ	<i>Leštraj, šetrna, ščaljaj, šuljak, lahnič, omajc.</i>
19 HRIBOVSKI ŠETRAJ	<i>Gomilca, kašpret, čevtar, aržin, žavljak, helbr.</i>
20 TIMIJAN	<i>Trpnik, terkľjar, peščar, otikar, strškr.</i>
21 DIVJA VIJOLICA	<i>Očnica, trlica, cehnca, prjanca, vrjolca.</i>
22 DOBRA MISEL	<i>Derbar, aršca, odrinca, karunclj, arbužna.</i>
23 KUMINA	<i>Kiml, kancija, krbar, igelje, karamač, kizbir.</i>
24 DIVJI NAGELJ	<i>Kornik, rošelj, ajgelj, celbar, ruskr, betnič.</i>
25 GOZDNA JAGODA	<i>Smukuca, jogunca, smrkulja, rusnica.</i>
26 LUŠTREK	<i>Tagelj, lušje, trisovec, leštan, šatenc.</i>
27 MEDENIKA	<i>Medrca, selica, arbanca, bocelja.</i>
28 ŠIPEK	<i>Šebunik, išček, rbač, ostrenc.</i>
29 MIRTA	<i>Štivanje, babule.</i>
30 ROBIDA	<i>Bodulja, rbince, rbičje.</i>
31 ZELENA	<i>Selunik, lajbrna, ajšla, šelin.</i>
32 ROŽLIN	<i>Vižničje, nagrajc, raška.</i>
33 VINSKA RUTICA	<i>Ginuc, škapelj, ščepula, rugrca.</i>
34 KRAŠKI ŠETRAJ	<i>Pušec, žminc, šitrac, škulje, štahnik.</i>
35 MATERINE DROBTINICE	<i>Ženik, amonika, kuželj, shudnik.</i>
36 KORJANDER	<i>Miquc, ušajc, rdihnje, rakelj.</i>
37 DIŠEČA PERLA	<i>Ajka, dišček, korjuša, ščevje, oprišče.</i>
38 PELIN	<i>Ujedr, mrčje, kelman, hrcin, ržajca.</i>
39 BRSTOLISTNA SRAČICA	<i>Akunik, beselje, regarca, kandl.</i>
40 JANEŽ	<i>Jestrin, erbež, ribčr, črtivc, rbanč.</i>
41 LESNIKA	<i>Ljuščar, šarica, cepľjak, trnač.</i>
42 SLADKI KOREN	<i>Strmaš, porišče, šibnik, ostenc.</i>
43 PEHTRAN	<i>Pašnikar, rcinje, cajfr, kundr, čarvnik.</i>
44 ČEŠMIN	<i>Trnač, cvišč, ruskavc, trcent.</i>
45 BALDRIJAN	<i>Brtinc, berika, opustje, vrhlerca.</i>
46 ARNIKA	<i>Arnca, arnače, ancirje, ajbeš, belinova roža.</i>
47 KAMILICA	<i>Babjamuč, omolika, komilca, kimulca, mokrača.</i>
48 BAZILIKA	<i>Bržilka, lobrnica, ficelja, režlika, abrna.</i>
49 BELA OMELA	<i>Beščr, adlišče, prsesca.</i>
50 NETRESK	<i>Ušlje, ušnik, uhljar, šajmr, polesk, iskrč.</i>
51 ČRNI TRN	<i>Bodelj, plaučnik, resmilje, kačjitrn.</i>
52 DRNJULE / DREN	<i>Brdunja, drnjulc, drenje, trdoles, trnjulca.</i>
53 LIPA CVETОВI	<i>Lipuc, lipnca, liskrca.</i>
54 LAPUH	<i>Puhler, mrljak, rebrinc, morkač.</i>
55 VOLČJE JABOLKO	<i>Mošnjak, lominč, binglc, bukinc.</i>
56 BEZEG	<i>Bzquc, bazovika, piskules, brgez.</i>
57 SMOLA	<i>Divja češnja, marelica, breskva, vse vrste sliv in češp ter ostalih koščičarjev.</i>

## PRIPOVED, KI SEGA NA SAM ZAČETEK

Nekega dne mi je Jerin na Mostu na Soči povedal, da je spoznal Mazlca,<sup>33</sup> ki je živel nekje pod Kambreškem in zato dobro poznal tudi motnik. Ker je te dni na obisku pri hčerki na Mostu na Soči, je pripravljen, da mi o tem nekaj pove. Kot običajno je Jerin tudi takrat organiziral, da smo se dobili v gostilni Vuga na Mostu na Soči, kamor je pogosto zahajal. Da bi čim boljše izkoristili čas, ki smo ga imeli, je Mazlc kar začel pogovor.

Rodil naj bi se leta 1900 v bližini Potravna nad Ajbo. Njegov stari oče, ki je bil rojen leta 1879, pa je bil eden od mlajših zavinčev. Zato je dobro poznal fatajce in motnik. Vinogradi pod Kambreškem vse do Ročinja na vzhodu in vse do Nekovega na jugu, ki jih je bilo takrat zelo veliko, so bili v njegovem otroštvu znani pod imenom Breška brda in so sloveli po najboljšem vinu. Nekateri kmetje so ga pridelali tudi preko tisoč litrov in ga prodajali tudi gostilničarjem. Največja prodaja pa je bila med leti 1903 in 1906, ko se je gradilo Bohinjsko železnico. Takrat so ga kmetje, ki jim je primanjkovalo vina, odkupovali tudi v Brdih in ga potem dražje prodajali delavcem, ki so delali na številnih gradbiščih od Avč pa vse do Plav. Nekaj teh prodajalcev je zato imelo opravka tudi s finančno stražo, ki je takšno prodajo tudi preganjala.

A, ker nas je Jerin tukaj zbral le zaradi motnika, bom o njem povedal le tisto, kar ti drugi niso. Prvi motnik je pridelal dehnar na Šterlinu leta 1755. Ta letnica je bila vklesana v kleti na Šterlinu in so zanjo vedeli domačini še pred prvo vojno. Od kod je bil dehnar doma, pa se v izročilu ni ohranilo. Kot je še povedal stari oče, se je bratnija fatajca do leta 1900 občutno zmanjševala, kaj je na to vplivalo, pa ne ve. A najbrž zato, ker so začeli v tistem obdobju govoriti, da je motnik pogansko vino, ki ga pijejo v neki jami pri satanskih obredih. Tako da je leta 1900 bratnija po njegovih podatkih imela le še osem zvestih članov.

Stara navada je bila tudi, da so, ko so ob novini zabili pipo v sod, nanjo obesili *novinov venček* ali *krancelj* (FOTO U1 in U2), in to še preden so



Foto U1



Foto U2

<sup>33</sup> Ko je bil otrok, je bil vedno lačen. Zato mu je mati dovolila, da je lahko vedno, ko je kuhala, s kosom kruha pomazal lonce in ponve. Od tod tudi njegov nadimek.

natočili prvo vino. Na vrvcu je imel *kranclj* trikrat po sedem preluknjanih želodov. Presledke pa so tvorile tri rdeče kroglice. Vendar so pred prvo vojno tudi to staro navado opravili le še redki. Mnogo več navadni vinarji kot pa pridelovalci motnika. Vsako leto so morali narediti nov venček, ker so starega razdrli in želode razmetali po vinogradih za dobro letino.

Moj stari oče je prisegal na svoj izbor plodov in zelišč, ki jih je nabiral in posušil sam. Vsa opravila pa je opravljal le v prvih treh dneh polne lune. Ne glede na to da jo je za kakšen dan skrajšal ali podaljšal, se je držal tudi novine in zapovedanih sto dni. Za *oblido* je uporabil le šipek, dren, robido, glog in divjo hruško. Od zelišč pa rman, hmelj in šetraj. Pri prvem dimljenju pa hmelj kot zaščitnika vina, rman, rožmarin, žajbelj, kimelj in koromač. Pri drugem dimljenju spet hmelj, lovor, medeno deteljo, češpovo smolo, bezgov cvet, meto, lužo, meliso, brinove jagode, ožepok, kimelj in koromačevo seme, belo omelo in sladki koren. Za kurjenje pa je uporabljal le lipov les iz mladih vej. Le za tis-

ta tri zelišča, ki jih je vmešal preden so začele tropine vreti, ni povedal nikomur. Morda prav zato, ker je bil njegov motnik zelo cenjen, vsaj za nekatere. Celo dehnar v njem ni mogel zaznati vseh zelišč, ki jih je on po svoje uporabljal. Na sumu pa ga je imel, da je uporabljal druga zelišča in ne tista, ki jih je omenil. Ne glede na to da je imel on svoj izbor, ga je dehnar vedno pohvalil in mu rekel, da je zato njegov motnik izviren in poseben, kar le bogati to predelavo vina ter nas celo sili v nadaljno raziskavo tega posebnega vina in njegovih sestavin.

Na Mostu na Soči, 1976

Mazlc<sup>34</sup>

Ko sva se poslovila, mi je Mazlc rekel, da mi pač ne zaupa, ker me ne pozna. O meni namreč ne ve ničesar. Kar o meni govori Jerin, pa tudi ne verjame, saj se je Jerin zadnja leta spremenil do neprepoznavnosti. Postal naj bi drug človek, ki ga moramo na novo spoznati in mogoče tudi pri sebi kaj spremeniti.

## O TIRMANIH IN CANFIH

Jerin, ki je bil o motniku zelo dobro seznanjen, mi je nekoč povedal, da so na notranji strani kletnih vrat v eni hiši v Bevčarjih vrezani vsi trije *canfi*. Da ne bi vzbujal pozornosti sosedov, mi je obljubil, da bo naskrivaj odšel na to kmetijo in z drgnjenjem po papirju dobil originalne odtise vseh treh canfov iz Šterlina. Vendar bo to storil takrat, ko bo mladi gospodar z doma in bo v hiši le njegova mati. Kot obljubljeno je to tudi storil in mi odtise vseh treh tudi izročil.<sup>35</sup> Istočasno pa je v kleti tudi izmeril sodček za gospodarjev motnik, ki pa je bil v razsulu in zelo plesniv, pa tudi brez kovinskih obročev. Rekli pa so mu *cintrik*.

Kambreško, 1978

Jerin

Ker sem na Krasu zelo dobro poznal mojstra, sem pri njem naročil, da mi s pomočjo risbe naredi enakega. Tega bi namreč imel v zbirki predmetov, ki so povezani z motnikom. Ker zanj ni hotel plačila, je v sodček, kot spomin nanj, vrezal monogram kot posvetilo, ki ga nisem pričakoval (FOTO V).

Jože Lozej - novator - Ivanji Grad 3



Foto V

<sup>34</sup> Svojega naslova ni želel povedati.

<sup>35</sup> Glej stran 9.



## SONČNO KOLO

Malo pred začetkom druge svetovne vojne smo se štirje prijatelji z Nekovega ob nedeljah, ko je bilo manj dela, potepali tu okoli. Tako je neke nedelje nekdo predlagal, da bi si ogledali ruševine na Šterlinu. Moj sosed je imel srečo, da je iz ruševine izvlekel obžagano in zglajeno desko. Ko jo je obrisal in obrnil, smo videli, da ima vrezano neko neznano zvezdo, zato smo jo odnesli

Plaunkovem Marku. Rekel je, da gre zagotovo za sončno kolo, za katerega je večkrat slišal, a ga nikoli še ni videl. Uporabljal pa naj bi ga neke vrste »vaški župan«,<sup>36</sup> ki je edini poznal te znake. Marko je rekel, da gre najverjetneje za večletni koledar ali pa nekaj, kar ne bomo nikoli izvedeli. Bo pa o tem še koga povprašal. O tem ga nismo nikoli več spraševali. Kasneje pa se



<sup>36</sup> Gotovo je šlo za dehnarja.

nam je vseeno posrečilo, da smo pri Florjanu<sup>37</sup> dobili risbo sončnega kolesa. A, ker je bolj slabo narisano, ga boš moral na novo narisati, če ga boš hotel komu pokazati. Zdi se mi, da gre za načrt ozvezdja (RISBA Z).

Kanal, Nekovo, 1978

Franc Vidič, rojen 1925

»Runjanov«

Dolenje Nekovo

## OBREDNI TIMONIK

Zunaj pred hotelom Krn sva se pogovarjala z Jerinom o njegovi odločitvi, da bo šel k prijatelju na obalo. Povsem nepričakovano sem ga vprašal, če morda kaj ve o obrednem *timoniku*. Nekaj časa je molčal, nato pa odšel k šanku. Ko se je vračal in med potjo prižgal cigareto, sem vedel, da je šel ponje in da jih bo pogosto prižgal.

Usedel se je nasproti mene in priznal, da ga je moje vprašanje presenetilo, ker ga ni pričakoval, saj o obrednem *timoniku* vedo le redki, saj je bil v domeni dehnarjev. Pa tudi o njem bi najraje molčal in se delal, kot da ga ne pozna. Ker pa me je v tem času spoznal do obisti, je rekel, da mi toliko zaupa, da bo o tem spregovoril. Sicer pa je danes vse to, pa še kaj drugega, pozabljeno, saj so glavni možje, ki so ga uporabljali, že vsi preminuli. Kar o njem ve, pa je le nekaj splošnih podatkov, saj so o drugem modro molčali. Morda so zapri-seženi vedeli kaj več, a o tem le ugiba. Vse drugo pa so odgovorni odnesli s seboj v drugo življenje, ki bo tako morda kdaj le prišlo na svetlo. A takrat bodo že drugi časi, ki bodo na to gledali povsem drugače. Z zanimanjem in ljubeznijo do preteklosti pa žal le redki posamezniki.

*Timonik* je bil kamnit in v obliki skledice, ki je imela na robu tri polkrožne žlebičke. Obredno so ga uporabljali dehnarji, ko je zasedal svet. Tega so vedno tvorili le trije izvoljeni dehnarji. Preden je zasedal svet, so v *timonik* nalili posebno medico, ki so jo naredili za to priložnost. Potem pa so po vrsti vsak iz svojega žlebička spili tri požirke tiste medice. Enako so storili po končanem svetu. Svet se je sestal vedno preden je začel posvet zbranih dehnarjev. Ta je bil vedno na drugem kraju in pri drugem dehnarju.

Tako je tudi *timonik* krožil skupaj s posvetom, kamor ga je prinesel v nahrbtniku dehnar. Ker je bil pred prvo svetovno vojno zadnji posvet na Rogu, ga je po njem odnesel dehnar, ki je takrat živel na Grebenu. Vendar pa se je gospodar hiše<sup>38</sup> po prvi vojni odselil. Kupil je namreč kmetijo Belново nad Rodežem. Nekateri so mislili, da je morda vzel *timonik* s seboj za spomin, drugi pa, da je bil morda uničen v času bojev na soški fronti.

Jerinu je Strgar nekoč povedal, da je od zadnjega dehnarja slišal, da je *timonik* tudi ob vsem drugem simboliziral moč in združevanje srenje. Na spodnji strani *timonika* pa je bil vklesan tročkan in letnica izdelave 1602 (RISBA Ž).

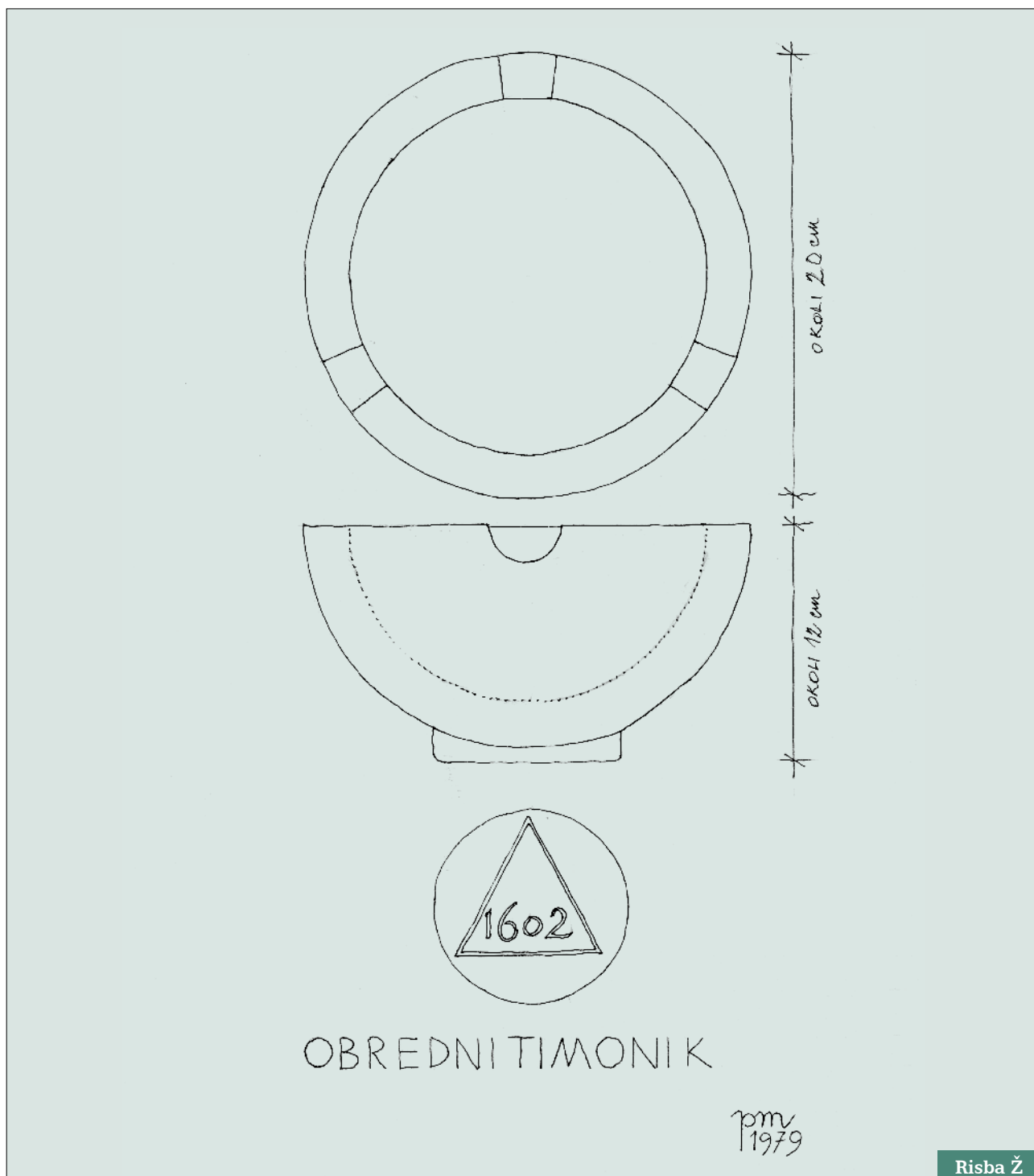
Dehnar, ki se je leta ukvarjal z motnikom, je prevzel obliko in ime *timonika*. Vendar je ocenil, da je za vino, ki ga pridelujejo, primernejši les hruške kot pa kamen (RISBA X). Poskrbel je, da ga je imel vsak gospodar v kleti. Delal pa



Foto X

<sup>37</sup> Florjan Lovišček, rojen 1885, »Plaunkovi«, Dolenje Nekovo 33.

<sup>38</sup> Jože Mugerli, rojen 1849, Greben 23 pri Kambreškem.



jih je mizar na *drakslarju* iz srednjega dela soške doline. Ko je mizar umrl, je sin vedel, da oče zadnjega *timonika* ni dokončal. Manjkal mu je namreč žleb za pitje in na podstavku vrezan znak lastnika. Ker ga je ta očetu že plačal, mu ga je sin izročil.<sup>39</sup>

Tolmin, 1979

Jerin

Vsak gospodar motnika je imel za pokušino v kleti leseno posodo, izdelano iz lesa hruške. Rekli pa so ji *timonik*. Izdeloval jih je na *drakslarju*<sup>40</sup> neki mizar iz Soške doline.

Franc Vidič

»Runjanov«

Dolenje Nekovo

<sup>39</sup> Daroval ga je Jerin.

<sup>40</sup> Stružnici.



# 2.

## MOTNIK V DOLINI IDRIJE IN SEVERNIH BRD

## GLUHOVRHUJSKI NABIRKI<sup>41</sup>

### PRIPOVED O MOTNIKU

Ko sem spomladi leta 1954 prvič prišel v Zarščinno, sem med drugimi spoznal tudi Katarino<sup>42</sup> in Janeza<sup>43</sup> Gabrijelčiča, po domače Petelina. Od njiju sem marsikaj izvedel o stvareh, ki so me takrat zanimale. Ko je pogovor nanesel na stare sorte sadja in trte, sta mi svetovala, naj se obrnem na Toneta Kamušiča,<sup>44</sup> po domače Bukinovega iz Gluhega Vrhovlja 4, ki je podobne stvari raziskoval in zapisoval že mnogo prej. Še isti dan sem se oglasil na njegovem domu. Čeprav je bil že maj, je na ognju pekel kostanj. Ker sem se začudil, mi je povedal, da je bil kmet v preteklosti za preživetje primoran nabrano in pridelano hrano ohraniti čim dlje. Povedal mi je tudi, da je v bližnjem Gorenjem Brezovku izvedel novo domačo besedo za čebeljo matico, ki naj bi ji rekli čreljica. Oba sva menila, da je njen izvor zagotovo iskati v besedi kraljica.

Ko se je še bolj razgovoril, mi je povedal, da ga jeanimalo predvsem okoliško poljedelstvo, sadjarstvo in vinogradništvo ter vpliv lune na rastline in druga kmečka opravila. Zapisane je imel vse domače sorte vseh tu gojenih rastlin. Zapisoval pa si je tudi vse pomembne dogodke, ki jih je slišal ali odkril sam. Da bi potrdil svoje besede, mi je pokazal nekaj svojih zvezkov s črnimi platnicami, a dal mi je le toliko časa, da sem jih prelistal, potem pa jih je ponovno zaprl v leseno škatlo z izrezljano lastovko in črko K.

Ker sem ga vprašal, ali so imeli v preteklosti tudi ti manj vinorodni kraji svoje avtohtone trte, se mi je zdelo, da sem ga »zbodel« na pravo mesto, saj mi jih je naštel v eni sapi, in sicer

cividin, vrtlinar, grganja, čigla, drenik, meduca, pika, seušca, marvin, poklca in druge.

Začel mi je razlagati o poklci, saj ji je po njegovem mnenju pripadalo posebno mesto. Iz nje se pridela dobro črno vino, če pa ga pridelamo po posebnem postopku kot nekoč naši dedje,<sup>45</sup> dobimo odlično vino motnik. To vino, kot je rekel, je bilo tudi njegova boleča rana. Sanje, ki se mu niso nikoli uresničile. Za to so bile krive vse mogoče okoliščine, ki so delovale, kot da bi se zarotile proti njemu. Danes pa nima ne moči in ne možnosti, da bi to izpeljal do konca. Zato bo verjetno ves postopek in spremljajoče podatke o tem po krivici pozabljenem vinu uničil.<sup>46</sup>

Kot je zatrdil, je že na začetku stvari zastavil resno in z veliko mero zagnanosti. Okoli leta 1937 se je po čudnem naključju v Krminu seznanil z vinogradniškim strokovnjakom Aldom Cozzo, ki je bil doma iz okolice Rovinja. Ta se je takrat pripravljala na izid knjige o vinih z vzhodne meje Italije z naslovom *Vini tipici dai confini orientali d' Italia*. Šlo naj bi za dalmatinska, istrska, goriška, vipavska in beneška vina. V ta namen je po terenu zbiral gradivo.

Tone je besedo motnik izpeljeval iz slovenske besede motati, gospod Cozzo pa mu je v pismih večkrat razlagal, da gre zagotovo za italijansko besedo *monte*<sup>47</sup> in zato je dal temu vinu italijansko ime *monticchio*. V avgustu leta 1938 se je pri Tonetu z motorjem oglasil fotograf Giuliano Viscovic, doma iz Pule, da bi fotografiral trto *poklco*, ki jo je imenoval *schioffa*, vino iz nje pa *schioffettino*. Obenem je hotel fotografirati tudi

<sup>41</sup> Prirejeno po: Medvešček Pavel: *Gluhovrhujski nabirki; Pripoved o motniku*, str. 381 – 388. V ur. Stres Peter in sodelavci: *Briški zbornik 1999, Prva knjiga*. Nova Gorica, 1999.

<sup>42</sup> Rojena 1892.

<sup>43</sup> Rojen 1893.

<sup>44</sup> Rojen 1908.

<sup>45</sup> Takrat mi ni zaupal, kdo mu je povedal za motnik. Niti kdo so bili dedje, ki naj bi ga izdelovali. Iz njegovega zapisa je tudi razvidno, da ga on ni izdeloval. Načrtoval pa je, da bi ga izdeloval iz trte poklce, kot so ga ostali iz Gluhega Vrhovlja.

<sup>46</sup> Tudi takrat ni povedal, kako so prišli do podatkov za izdelavo motnika.

<sup>47</sup> Gora.

pokrajino, kjer raste ta zanimiva trta. Po naročilu prijatelja Cozza naj bi mu Tone dal tudi vso dokumentacijo o pridelovanju motnika oz. *monticchia*. Fotograf, ki je bil tudi nesramen, je od njega zahteval povračilo stroškov za svoje usluge. Ker tega Tone ni bil pripravljen storiti, je fotograf praznih rok odšel v Krmin po drugih opravkih. Po tem dogodku Tone ni imel več stika z njima. Po vojni je izvedel, da je Cozza emigriral v Argentino, Viscovic pa se je menda preselil v Trst.

Malo pred drugo vojno je o tem vinu pisal čepovanskemu rojaku in strokovnjaku za avtohtone trte Francu Kafolu. Nek prijatelj iz Gorice je iskal stike z drugim strokovnjakom – Ignacom Križmanom, ki je bil takrat gotovo najbolj poučen o cepljenju avtohtonih trt na ameriške podlage. Vojna je potem zastavljeno delo prekinila in pokončala.

Videl sem, da je bil zelo ponosen, ker je imel v kleti kamnito posodico za pokušnjo vina, imenovano *bujar* ali *bunjar*. Menil je, da je to posebnost, ki jo je vredno negovati, kot to počnejo Madžari z njihovo glineno posodo. Po ustnem izročilu so jih iz prodnikov izdelovali v Miščku, po drugi pripovedi pa v Velendolu.<sup>48</sup> Podobno je videl le še v Slapniku v Hrastovi kleti. (FOTO B1). Bujar (bunjar), apneni prodnik. Višina 5 cm, širina 10,5 cm; odprtina drži 1/8 litra. Na obodu vklesan lastniški znak, last družine Kamušič. Fotografija: Pavel Medvešček, 1961. Po vsej verjetnosti izgubljen.

Ko sem se zaposlil na Zavodu za spomeniško varstvo v Novi Gorici, sem leta 1961 prišel tudi na Gluho Vrhovlje, a sem dobil Bukinovo domačijo zaprto. Že 2. maja 1962 sem takratno gosposinjjo Marijo Kamušič<sup>49</sup> dobil doma. Zelo lepo me je sprejela in me pogostila. Pogovarjala sva se tudi o takrat že pokojnem bratu Tonetu, zato mi je razkrila marsikatero skrivnost. Prav nenavadno se mi je zdelo, ko mi je večkrat ponovila, kako rad je imel slaščice mračice, toda le tiste, ki so jih pekli v Zarščini. Ko pa sem jo prosil, da bi

mi posodila Tonetove zvezke, da bi jih prepisal, je to odločno odklonila. Toda vzela si je čas za temeljit premislek, kot je sama rekla. Ponovno sem se pri njej oglasil jeseni leta 1964. No, takrat jih je bila pripravljena pokazati. Bilo je pet zvezkov. Štirje polni, le peti je imel zadnjih sedem listov praznih. Dovolila mi je, da sem si v dveh urah prepisal, kar me je zanimalo, ker je imela po tem času neodložljiv opravke. Seveda sem najprej poiskal zvezek, kamor je Tone zapisoval vse o vinu *motniku*. To je bil zvezek z oznako III. a. Iz pietete do njega sem ta del zapiskov na tem mestu izpustil, čeprav je ta zapis vreden naše pozornosti in je pomemben del naše dediščine. Ker pa me je Goriški muzej<sup>50</sup> veliko kasneje prosil, naj jim za potrebe etnološke stroke, ki naj bi jih imeli v arhivu muzeja, ta del zapiskov izročim, sem to tudi storil, vendar v prepričanju, da tega brez moje vednosti ne izročijo nikomur. Žal pa je ta zapis, ki ga tu objavljam, že nekaj let v javnosti.<sup>51</sup>

*MOTNIK; staro Gluhovrhujsko vino.*<sup>52</sup> *Tisti, ki misli vino motnik narediti, mora v to vino virvati in vse kar piše z ljubeznijo narediti. Motnik se ne pije po oštarijah na litre, ma u kleti skupaj s tistimi, ki »štemajo« dobro vino. Pijanci ga ne smejo niti videti, kaj šele piti, ker bi bil to smrtni greh. En »glš«<sup>53</sup> motnika pred spanjem je zdravilo.*

*Ker je motnik iz pok'lca posebno vino, ga ima vsaka hiša zadosti en sod do 100 litrov. Biti pa mora za res iz samega zdravega in dozorelega grozdja pok'lce.*

*Stari recept zapoveduje tako:*

- 1. Najprej naberemo smolo divje češnje. Če te nimamo je dobra tudi pituna. Smolo posušimo, da postane »trda ku bt«.*
- 2. Sod naj bo zdrav in čist, brez duha po mufi.*
- 3. Sod okadimo en mesec pred vandimo, tako kot piše.*

<sup>48</sup> Lepo zbirko *bunjarov* je imel pred prvo vojno župnik v Ligu.

<sup>49</sup> Rojena 1920.

<sup>50</sup> Predstavniki Goriškega muzeja z Dobrovega v Goriških brdih.

<sup>51</sup> Gomiršek Tanja 2007: *Rebula nekoč in danes*. Nova Gorica, Goriški muzej; str. 86 – 87. Najverjetneje je Klet Brda recept za izdelavo motnika dobila prav v omenjeni knjigi.

<sup>52</sup> Lastnik zvezka in avtor besedila: Tone Anton Kamušič, rojen 1908, »Bukinovi«, Gluho Vrhovlje 4. Zvezek s črnimi platnicami, notranja prva stran: III. a.

<sup>53</sup> Kozarec.

- Na kavalete damo sod, da je zgornja odprtina obrnjena k zemlji. V njo damo veliko plajdrco, ki jo zavežemo s čukežnem, da se dobro drži k odprtini.
- Pod plajdrco damo pleh z ogljem, na kate-rega sproti dajemo listje rožmarina, lovorja, šetraja, timijana in sajble, vse v glihnih delih. Pri tem delu merkamo, da gre v karatel čim več dima. Ko je sod puhn, ga zabijemo, obrnemo in ga damo na svoj kraj.
- Če isto ponovimo čez deset dni, bo motnik le bujši.

Prepričan pa sem, da se bo na tistem prostoru mogoče le našel zanesenjak, ki bo pripravljen natančno po njegovih zapiskih pridelati to zanj tako pomembno vino. Seveda pa si bo moral najprej urediti vinograd in zasaditi poklco, ki je iz tega dela že skoraj izginila.

Ko sem gospodinja Mariji po dobrih dveh urah vrnil zvezke, mi je rekla, da lahko še pridem in si stvari, ki me zanimajo, prepisem. Na to, da bi zvezke dala iz hiše, pa ni pristala. Bala se je, da bi jih s tem izgubila. Bila je prepričana, da imajo veliko materialno vrednost, še posebej zato, ker so bili pisani v času fašizma, ko je bila slovenska beseda najstrožje prepovedana. Preden sem odšel, mi je v spomin na brata dala steklenico motnika z letnico 1920 (FOTO A1).<sup>54</sup> Kamušičev motnik iz leta 1920. Trebušarca, steklenica imenovana po kraju izdelave. Zeleno steklo, višina 26 cm, širina 8 cm. Etiketa ročno izdelana. Velikost 12,2 x 8 cm. Napis: 1920. Dedново, Motnik. Fotografija: Radivoj Zavadlav, 2017.

Na poti domov sem se oglasil v Zarščini pri Petelinovih. Z mladim gospodarjem Mirkom<sup>55</sup> sva steklenico iz radovednosti odprla. V kozarcu je bila neka čudna tekočina, prav nič podobna vinu. Tudi vonj je bil neprijeten, okus pa še slabši. Petelin je ob tem rekel: »Prav nič čudnega, pri štiriinštiridesetih letih je še baba zanič«.



Foto A1



Foto B1

<sup>54</sup> Iz etikete na steklenici ni mogoče ugotoviti proizvajalca, saj je na njej le zapis vinograda Dedново in letnica 1920. Kraj, kjer naj bi se vinograd nahajal, pa ni naveden.

<sup>55</sup> Rojen 1932.



## MIHOV MOTNIK

Ne vemo natančno, kdaj se je Mihael Vidič iz Nekovega poročil k Tončevim v Mišček,<sup>56</sup> vendar je takrat s seboj odnesel tudi vse vedenje o izdelovanju *motnika*. Domačini so ga poznali kot Miho Njekuca, ki je bil prijeten sogovornik. Nato je tam začel izdelovati svoj *motnik*, in sicer nekoliko drugače kot doma na Nekovem. Uporabljal je druga zelišča in vino, ki ga je imel na razpolago v Miščku. Vino, ki ga je uporabljal, je bila mešanica *rebule*, *pogroznice* in *tokaja*, predvsem pa *pike*.<sup>57</sup> Vsi ti podatki so bili pridobljeni v Miščku pri Pavščevih<sup>58</sup> ter Kračarjevih<sup>59</sup> in Žbogarjevih<sup>60</sup> v Velendolu.

Tone je Mihov motnik poznal in ga pred prvo vojno tudi poizkusil, a mu okus ni bil domač, saj je nanj deloval tuje. Bil je preveč nenavadno vino od tistega, ki so ga pili tam okoli. Prepričan pa je bil, da z njim trud ni bil poplačan, saj je vedel, kaj vse je treba postoriti, da pride do motnika. Mnogi pa so ga hvalili in ga celo oboževali. Predvsem tisti domačini, ki so ga na pobudo Njekuca, kot so mu rekli, pripravljali iz črne trte *poklce*. Hvale so bile po Tonetovi presoji pretirane, saj so ga hvalili, kot je rekel, le zato, ker je bil drugačen od ostalih domačih vin in ker ga ni bilo zlahka dobiti.

Mihael Njekuc pa je bil nad njimi nekoliko razočaran, ker je videl, da ga ne poslušajo tako, kot si je to želel, saj so namesto belega vina, kot ga je uporabljal on, dosledno uporabljali le črno grozdje. Zato je od takrat Njekuc šel povsem po svoje. Vsako leto je pridelal drugačen motnik in vsako leto boljšega. Vem, da je kdaj uporabil tudi sok neke aromatične hruške. Tudi pri zeliščih za dimljenje je poizkušal vse več in vsakič drugačna zelišča. Dobil je tudi neko smolo drevesa, nad katero je bil še posebno ponosen. Vztrajal pa je le

pri belem vinu in na koncu ostal pri beli trti pike, ki je rasla na njegovem vinogradu ob reki Idriji.

Malo pred začetkom vojne, ko je bil zopet pri njemu, pa je zares pil odličen motnik. Sicer pa mu ni povsem verjel, da je vinu dodal le sok hruške *moštjance*. Končno so tudi tisti, ki so dali kaj na svoje ime, na takratni novini v oštariji le priznali, da je Mihov motnik najboljši.

Ob tisti priložnosti so prvič tudi slišali, da je za »probo« naredil motnik iz belega vina Franci iz Golega Brda, ki pa se mu ni najbolje posrečil.

Velendol, 1953

Anton Žbogar, rojen 1899

»Pri Žbogarju«

Velendol 25

<sup>56</sup> Mihael Vidič se je rodil dne 29. 9. 1853 na Nekovem 112 očetu Vidič Antonu in materi Vidič Luciji. Pri porodu je bila prisotna babica Terčič Marija. Poročil se je k Mavričevim, po domače pri Tončevih, v Mišček 6. Stara številka hiše v Miščku je bila 83. Ker je bil doma z Nekovega, so mu rekli Miha Njekuc.

<sup>57</sup> Gre za trto *piko*.

<sup>58</sup> Antonija Mišček, rojena 1883, »Pavščevi«, Mišček 4.

<sup>59</sup> Štefan Žnidarčič, rojen 1918, »Kračarjevi«, Kračice, Kambreško 47.

<sup>60</sup> Anton Žbogar, rojen 1899, »Pri Žbogarju«, Velendol 25.

## BENEŠKI NOVEC



Anonimno kovanje Beneške republike, srebrnik *Due Gazette*, kovan po zakonu z dne 10. aprila 1570 v Benetkah. Novec je določil dr. Andrej Šemrov iz Numizmatičnega kabineta Narodnega muzeja Slovenije (Foto: Katarina Brešan, Fototeka Goriškega muzeja).



Vasja Medvešček pred hišo v Dolenjem Nekovem 33, kjer je leta 1979 našel kovanec (Foto: Pavel Medvešček).

# 3.

IZBOR RECEPTOV,  
KI OMENJAJO MOTNIK,  
IZ ZBIRKE PAVLA MEDVEŠČKA

## KULINARIČNE POSEBNOSTI STAROVERCEV

Ohranjanje značilnih lokalnih kulinaričnih posebnosti, še posebno tistih, ki so del manjših skupin v mikro prostoru, je nujno in obvezujoče, saj se ljudje skoraj vedno poistovetijo s prostorom v katerem živijo, in sicer tako materialno kot tudi duhovno, saj zanj skrbijo in ga na polno živijo. Vse naštetu velja tudi za skupine in posameznike, ki pripadajo staroverski skupnosti v kateremkoli geografskem prostoru, tudi ko gre za posamezne neobičajne jedi in pijače, ki so povezane s praznovanji ali rituali. Uporabljali so vse kulturne rastline, prav tako tudi užitne divje rastline, ki so rasle na njihovem območju. Prav tako so kuhali tudi številne jedi, ki so jih pripravljali njihovi sosede. Zanesljivo pa so imeli svojo kuhinjo in svoje navade pri pripravah posameznih jedi. Prav tako so kuhali in pekli praznične jedi ob staroverskih praznikih, kot so denimo pomladanski oziroma poletni kres, zimski kres, enakonočje in drugi. V njihovi kuhinji so bili zmeraj prisotni naslednji pridelki: repa, zelje, ohrovt, krompir, bob, fižol, grah, proso, kostanj, *lajhna*,<sup>61</sup> ječmen, *korada*,<sup>62</sup> rdeča pesa, korenje<sup>63</sup> in drugo. Meso so bolj redko uporabljali. Predvsem od tistih živali, ki so jih imeli doma, kot so denimo govedo, koze, ovce, zajci, kokoši in race. Uporabljali pa so tudi divjačino, ki so jo uplenili, in sicer zajce, jerebice, polhe, jazbece in srnjad. Tam, kjer so bili potoki in reke, so za prehrano uporabljali tudi ribe, jegulje in rake. V prehrani so veliko uporabljali tudi zelišča, predvsem pri kuhanju *zevca*.<sup>64</sup> Pozimi so uporabljali tudi orehe, lešnike, suho sadje jabolk, sliv, hrušk in fig. Skozi celo leto so nabirali in jedli različno sadje, ki so ga imeli na kmetiji. Prav tako tudi kar so nabrali v gozdu, in sicer jagode, robidnice, drnulje, gobe, čemaž in drugo.

Posebnost v staroverski prehrani je, da so gojili lodro,<sup>65</sup> ki so jo uporabljali v kuhinji in zdra-

vilstvu. *Zrnjevka*<sup>66</sup> pa je bila obešena na steni le kot simbol plodnosti. V gorah so nabirali *srcint*,<sup>67</sup> ki so ga uporabljali v zdravilstvu in kulinariki. Kruh so pekli enkrat tedensko iz vseh žitaric, a le tisti, ki so imeli kmetijo. Na dan po pomladanskem kresu so pekli obredni leskov kruh. Preden so dali hlebec v peč, so po površini položili v krogu toliko leskovih palčk, kot je bilo družinskih članov. Pogosteje so pekli koruzne ali ajdove pogače. V krajih, kjer so gojili koruzo, pa je bila polenta dnevno na mizi. Prav tako pogosto so pripravljali razne močnike in vžgance.

V mesecu avgustu, ko je bilo na kaščah spravljeno novo zrnje žitaric, so pekli tri različne pogače. Temu so rekli *pogačija*. Prva pogača je bila zahvalna iz ržene moke, druga daritvena iz pšenične moke in tretja *prosina* iz ovsene moke.

Nekatere hiše so ob kresu spekle majhne hlebčke, imenovane *sušci*, ki so jih nesli s seboj na kresovanje. Takrat, ko so ga jedli, so košček kot daritev vrgli tudi v kres. Tudi žompa je bila obredna jed, ki jo po domačijah niso nikoli kuhali. To so jedli le zapriseženi. Recept je bila skrivnost, za katero je vedel le kuhar, ki je imel ob sebi pomočnika, ki je kasneje prevzel njegovo mesto in dobil svojega pomočnika. Vsakodnevna jed je bila *kuhnja*,<sup>68</sup> ki je imela toliko različic, kot je bilo gospodinj. Iz mesa pripravljene jedi so rekli *mesunk*, ki je bil podoben današnjemu golažu.

V spomin na lakoto so vsako leto skuhalo iz posušenih repnih olupkov *riepnco* ali *alelujo*, ki je je moral vsak član družine pojesti vsaj nekaj žlic. Veliko jedi so imeli tudi iz sladkega in kislega mleka, skute in sira. Prav tako je bilo veliko gobovih in kostanjevih jedi. Veliko različic so imele tudi ječmenove *kuhnje*, prav tako

<sup>61</sup> Loboda.

<sup>62</sup> Rumena pesa.

<sup>63</sup> Predvsem rumeno korenje.

<sup>64</sup> Čaj.

<sup>65</sup> Riček.

<sup>66</sup> Granatno jabolko.

<sup>67</sup> Gorski šetraj (lat. *Saturea montana*).

<sup>68</sup> Danes ji rečejo mineštra.

tudi jote iz kisle repe ali kislega zelja. Doma so takrat pripravili tudi veliko domačih testenin, ki so jim rekli rezanci ali *bleki*. Iz teh je tudi cela vrsta jedi, posebno žup (juhe). Možje in fantje so jeseni pripravili *rakovo moč*. Po potokih so nabrali veliko rakov, ki so jih vrgli v vrelo vodo. Za tem so jih z lesenim kladivom stolkli, jih dali v lonec skupaj z zelišči in zalili z vodo. Kuhali so jih počasi, vsaj eno uro. Nakar so lonec dali v hladen prostor. Ko se je zmes ohladila, se je na vrhu maščoba strdila. To so pobrali, jo v ponvi stopili in dodali razne dišavnice ter jo spravili v posebno posodo. Rakovo moč so potem ob posebnih priložnostih mazali na kruh in pili vino.

Ob večerih so pogosto pripravili različne frtalje, ki so bile zmes vode, mleka, jajc in sesekljanih zelišč. Različne vrste mete so uporabljali pri pripravi *zevca*. Obešene pa so imeli v šopu v kuhinji, kamri ali hlevu. Verjeli so, da pomaga pri porodu. Znana je tudi pijača *čiščča*, ki so jo naredili iz grozdja, pelina in medu. Obredna pijača je bil tudi *močeradovc*, narejen na več načinov. Prav tako je bila obredna pijača tudi *kačec*, katerega recept za izdelavo je imel le *dehnar*.

Uničujoča prva svetovna vojna je vinogradništvo zatrla do te mere, da se tudi v povojnem času ni več opomoglo. K temu je pripomogla tudi novo nastala industrija v Soški dolini, ki je imela za posledico to, da se je začelo prebivalstvo v njej zaposlovati in preživljati z delom. *Cividin* in *pokal'co* lahko danes poizkusimo in dobimo le v krajih Beneške Slovenije. Nič pa ne kaže, da bi se tega lotili tudi na slovenskem ozemlju in bi s tem lahko nadaljevali več sto let neprekinjene tradicije vinogradništva v občini Kanal, ki je nazadovala tudi v sadjarstvu in predelavi kostanja, ki je bila nekoč zelo razširjena. Posebno pozornost pa si zasluži vino *motnik*, ki so ga nekoč po posebnem postopku pridelovali iz vina *cividin* in *garbonije*<sup>69</sup> nekateri zagnani ljubitelji vina. O *motniku* je v letih 1954 in 1955 največ povedal Marko Lovišček iz Dolenjega Nekovega.<sup>70</sup> Tako naj bi ga v Breških brdih izdelovali vse do začetka prve svetovne vojne, po njej pa

le še nekaj krat posamezniki. *Motnik* je bil zelo iskan med strokovnjaki, ki so pripravljali traso železnice, pa tudi ves čas gradnje. Ob posebnih priložnostih pa so ga pili tudi njegovi proizvajalci. Za pripravo *motnika* so uporabljali najbolj dozorelo grozdje, še preden pa je začel mošt vreti, so vanj dodali vnaprej pripravljen *zrnač*,<sup>71</sup> ki je potem prevrel skupaj z moštom. Za *motnik* so običajno uporabljali stolitrške sode, ki so bili narejeni iz češnjevega lesa. *Motnik* so imeli gospodarji predvsem zase, prijatelje in druge goste. Sod so dvakrat okadili. Prvo dimljenje so opravili v praznem sodu s sedmimi zelišči, potem pa so ga zabili. Drugo dimljenje so opravili s trinajstimi zelišči in to tik preden so vanj vlili mošt. Ko je ta nehal vreti, so mošt dolili do vrha in ga zabili s čepom. Po stotih dneh od dneva trgatve, ko so praznovali *novino*, so ga pretočili in prvič pokusili ter opravili predpisan obred *novine*. Pretočen *motnik* so nato prelili v manjše sode in ga od takrat naprej imeli tudi na špini.<sup>72</sup>

<sup>69</sup> Vrsta malvazije.

<sup>70</sup> Marko Lovišček, rojen 1899, »Plaunkovi«, Dolenje Nekovo 33.

<sup>71</sup> Sestava raznih dišavnic in zdravilnih zelišč.

<sup>72</sup> Pipi.

## BRŽOTNI KPČKI S TOČEM IN TENFANIM KROMPIRJEM

*Bržota je za nas zimska dobrota (Jerin).*

Domačim bržotam,<sup>73</sup> ki jih je vsaj enkrat pokrila slana, odstranimo zelene liste in ohranimo samo belo-rumene. Te razrežemo in jih skuhamo v kropu. Nato jih precedimo in damo v skledo. V ponev damo domače maslo in, ko se speni, dodamo seseklano šalotko in pražimo naprej. Ko rahlo porumeni, dodamo sesekljan česen in peteršilj ter nekaj žlic bele moke. Ob mešanju dolivamo domačo smetano. Šele nato dodamo bržote, sol in poper. Med neprekinjenim mešanjem pa vlivamo še stepeno jajce. Če je zmes prerodka, dodamo že vnaprej pripravljene pražene drobtine.

Ohlajeno zmes z rokami oblikujemo v *kpčke* in jih polagamo na pomokano desko, kjer jih povajjamo v moki, da so gladki in čim bolj enaki. Te nato spečemo v ponvi na vročem maslu in jih polagamo v že vnaprej pripravljen pršutov toč.<sup>74</sup> Postrežemo skupaj s tenfanim krompirjem in solato, ki jo naredimo tako, da zelene liste bržote narežemo in skuhamo ter zabelimo z ocvirki in kisom.

To jed so pred prvo svetovno vojno najprej pripravili ob novini,<sup>75</sup> za tem pa še ob kresu in vseh ostalih zimskih praznikih. Ob jedi so vedno pili le domače vino, motnik pa, ko so nazdravili.

Dolenje Nekovo

Marija Marjuta Lovišček,<sup>76</sup> rojena 1899

»Plaunkovi«

Dolenje Nekovo 33

## PEČENA KUHNJA, BAHADAČU KR'H IN MOTNIK

V večji kozici na masti zarumenimo večje kose narezane čebule skupaj z narezanim mesom, ki mu čez čas dodamo še na koščke narezan krompir, gomolj zelene in olupljene stroke česna,

korenje, papriko, paradižnik, mlade buče, sveži fižol ali bob, narezan peteršilj in majaron. Zalijemo z vnaprej pripravljeno kostno juho in kozarcem belega vina. Takrat tudi po potrebi solimo in popoprano. Pokrijemo in damo v toplo peč, kjer naj se peče celo uro. Ne da bi kaj mešali, damo posodo na mizo in iz nje delimo po krožnikih. Na mizi naj bo tudi hleb črnega kruha.

Zame je pečena *kuhnja* najhitrejša in dobra jed. Če pa je v njej kaj prašičjega, je še boljša. Ob tem pa naj še povem, da je imela moja stara mati ob ognjišču vedno lonec z vročo vodo, v katerega je dala dnevno razna sveža zelišča, ki so se v vodi *plajhala*. Z njo je potem zajemala, ko je pripravljala jedi za tisti dan, tista *zeuna* voda pa je bila vsakič drugačna. Enako počnem tudi sam, saj so moje jedi povsem drugačne od drugih. Kar pa je ostane, jo popijem zvečer pred spanjem. Ta navada je bila nekoč pri vseh staroverskih hišah enaka. Ob prazničnih dneh pa so kdaj pripravili tudi *bahadaču kr'h*.

Za pripravo se je treba kar potruditi, zato ti bo recept povedala kar Cafrca, ki ga je že večkrat spekla. Za testo najprej pripravimo kuhan krompir, ki ga olupimo in pretlačimo. Ko se ohladi, mu dodamo moko, skuto, 3 jajca, maslo, nariban sir, sladko smetano, sol in žličko sladkorja. Iz vsega tega naredimo mehko testo, ki ga oblikujemo v podolgovato štruco, ki jo damo v pomastčen pekač in spečemo. Še toplega narežemo na šnite, ki jih damo na krožnike in čez polijemo že pripravljen golaž. Ob *bahadačevem kr'hu* se je vedno ponudilo zelje v solati. To so naredili tako, da so sveže zelje naribali in ga za tem polili z vročo vodo ter ga pokrili. Ohlajenemu so dodali zmečkan krompir, sol, poper, česen, olje in kis ter vse dobro premešali.

*Bahadač* ni bil le izvrsten kuhar, ampak tudi dober kletar. Njegov motnik je bil vedno med tremi, ki so zmagali na pokušnjah gospodarjev, ki so pridelovali motnik, a to le pred prvo vojno.

Fajt in njegova sopotnica Cafrca

<sup>73</sup> Bržota ali ohrovt. Ta se je ohranil vse do danes, a počasi izginja, saj ga gojijo le še redki, ker ni tržno zanimiva poljščina, zato seme ni v prodaji.

<sup>74</sup> Golaž.

<sup>75</sup> Novino so praznovali približno sto dni po trgatvi in točenju vina v sode. Dehnarji pa so jo praznovali le ob zimskem kresu.

<sup>76</sup> Marjuta še pove, da je Katarina Vidič iz Nekovega, ki se je poročila s Staničem »Mežnarjevim«, vedno govorila, da so ta recept poznali že pred prvo vojno.

## OGLARSKI ŠTRUKLJI

Oglarski štruklji, da ne bo pomote, niso plod oglarjev, ampak so se jih, kdo ve kdaj in zakaj, izmislile njihove ženske, da bi z njimi vsaj dvakrat na leto razveselile njihove črne može. Prvič, ko se je skupina oglarjev dogovorila in prisegla, da bo od poseke lesa pa do prodaje oglja ostala skupaj. Drugič pa takrat, ko so prodali vse oglje in zanj dobili tudi plačilo.

Testo in kuhanje kot pri vseh štrukljih. Le, da je pri teh predpriprava nekoliko drugačna. Zdrave in dozorele češpe<sup>77</sup> razpolovimo ter zložimo v glineno posodo in zalijemo z medom. Olupljene jabolčne krljje sušimo do mehkega, nato jih zložimo v kozarec in zalijemo z medom in nekaj listi luiže.<sup>78</sup> Lešnikova jedrca zmeljemo in jih, ko iz medu vzamemo češpe in krljje, polijemo z medom in pomešamo ter dodamo kozarček žganja ali motnika. Ko je testo zvaljano, ga po celi površini namažemo z vnaprej pripravljeno zmesjo. Takrat pa po celi dolžini razvrstimo še češpe eno ob drugo, v drugo vrsto pa krljje in zavijemo. Od tu naprej gre recept tako kot pri drugih štrukljih. Ta recept pa so si prisvojili tudi nekateri staroverci. Žal pa te jedi po prvi vojni niso več pripravljali. Prav tako tudi motnika ne, ker ga niso več pridelovali.

Recept za peko *prvinc* sem dobil leta 1953 od Antonije Faletič »Toninove«, rojene leta 1898, z Livških Raven 17. Prvince so pred prvo svetovno vojno pekli le na 1. marec, ko se je začelo Belinovo leto in s tem ponovni začetek nabiranja zelišč. Številni pa so *prvince* pekli tudi za veliko noč. Sestavine, ki so potrebne za peko *prvinc*, so uporabljale vse gospodinje enake, le po količinah posameznih sestavin so bile večje ali manjše razlike. Vse pa so vztrajale in hvalile svoj recept. Recept, ki sem ga dobil, je zato zelo splošen, a hkrati dopušča, da si naredimo svojega.

Pripravimo testo kot za štraube,<sup>79</sup> ga razvaljamo in razrežemo na kvadrate, okoli 10 x 10. Na sredino vsakega kvadrata damo eno žlico že vnaprej pripravljene zmesi in oluščeno zrno lešnika.

Takrat z nasprotnima vogaloma testa prekrijemo zmes, preostala dva vogala pa s prsti stisnemo in zavrtimo v levo. Prvince sproti polagamo v pekač, ki smo ga premazali z maslom, ter ga damo v krušno peč in spečemo.

Zmes pripravimo v skodelici tako, da damo vanjo najprej skuto, ki smo jo pomešali s svežo smetano, mletimi orehi, kuhanim in zmečkanim kostanjem, medom in rumenjacom. Ob mešanju pa dodamo še zdrobljeni kimmelj in stepen beljak.

Antonija Toncna Faletič, rojena 1898

»Toninovi«

Livške Ravne

## SLDKUCA

Sestavine: *skodelica sladke skute, 3 velike žlice medu, 3 rumenjaki, 3 beljaki, 3 velike palačinke, 2 žlici sladkega zeliščnega žganja, skodelica mletih lešnikov, mleko po potrebi.*

V skledi penasto pripravimo rumenjake in v zmes vmešamo med. Za tem po malem dodajamo tekočo sladko skuto, sneg beljakov in žganje ter na koncu še mlete lešnike, ki smo jih pomešali z mlekom. Če je zmes pregosta, dodamo mleko. Za tem spečemo tri velike palačinke.

Prvo palačinko položimo na večji krožnik in jo premažemo z zmesjo. Čez položimo drugo palačinko. Tudi to premažemo z zmesjo, ki jo prekrijemo s tretjo palačinko. Kot ostale tudi to premažemo z zmesjo. Čez pa še potrosimo zmes mletih orehov s sladkorjem. *Sldkuco* razrežemo na toliko delov, kot je gostov.

*Sldkuco* so pripravljali za posebne priložnosti, kot so denimo poroke. Takrat so tudi nazdravili z motnikom, ki ga žal po prvi vojni ni bilo moč dobiti.

Cinkuca<sup>80</sup>

<sup>77</sup> Slive.

<sup>78</sup> Citronka.

<sup>79</sup> Flancate.

<sup>80</sup> Cinkuca je starejša prijateljica Rozalije Jug iz Pušnega.

## ČARUNCA

Sestavine: 1 l bele moke, 1 l kostanjeve moke, 1 l mletih lešnikov, 3 žlice masla, 2 jajci, ½ l sladke smetane, žlička soli, 2 žlici kvasa, 1 l črnih jagod grozdja, 1/8 medu, mleko po potrebi, 1 žlica suhega čarunika (pehtrana).

Čarunco so pekli samo ob zimskem kresu. Po prvi vojni so to navado opustili, ker so jo vedno pripravljale le gospodinje. Prav zato se je čarunik (pehtran) ohranil le pri nekaterih gospodinjah v Dolenjih Livških Ravnah. Tudi recept za pripravo čarunce se je izgubil. Zadnja, ki ga je še poznala, je bila Antonija Faletič »Toninova« (rojena 1898) iz Livških Raven, ki je zadnjo čarunco naredila za dehnarja, in sicer ob pomoči Rozalje okoli leta 1947. Tisti recept je ohranila tudi Rozalja, vendar ga ni nikoli uporabila. Da bi se recept ohranil, sem ga takrat prepisal od Antonije.

V skledo damo belo in kostanjevo moko, mlete lešnike, maslo, sol, kvas in med ter dobro premešamo. Da dobimo mehko testo po potrebi dodajamo mleko, v katero razžvrkljamo jajca. Pustimo, da nekaj časa počiva. Nato v zmes počasi vmešamo še grozdne jagode, čarunik in smetano. Vse skupaj nato ulijemo v dobro namaščen pekač in poravnamo. Zmes sladkorja, zmletih lešnikov in nekaj čarunika posujemo po površini. Takrat damo pekač v vročo peč, kjer se peče dobrih 15 minut. Ko damo pekač iz peči, ga pokrijemo.

Vsako leto ob trgatvi so gospodinje poskrbele, da so od tistih, ki so gojili črno katanjo (amerikano), dobile dozorele in debele jagode, ki so jih potem na lesi hranile do decembra.

Tisti, ki so imeli pred prvo vojno vinograde cividina, so pri čarunci uporabljali cividinovo grozdje, vse drugo pa je bilo enako. Da bi dobil kres še večjo črno moč, so tisti, ki so ga imeli, nazdravili z motnikom. A to je bilo žal pred prvo svetovno vojno.

## ZMOTAČ

Testo: 500 g kuhanega krompirja, 100 g bele ostre moke, 2 jajci, žlica soli, 30 g masla.

Nadev: 100 g sesekljan pancete, 100 g sesekljanih gob, jajce, sesekljan peteršilj, timijan, drobnjak, česen, kozarec vina, riban sir.

Kuhan in olupljen krompir pretlačimo, dodamo moko, maslo, jajca in sol. Vgnetemo testo do gladkega, ga pokrijemo in pustimo počivati eno uro. Testo razvaljamo in razrežemo na kvadrate, velikosti okoli 10 x 10 cm. Na vsakega damo veliko žlico nadeva, ki smo ga pripravili tako, da vse sestavine dobro premešamo in pustimo posodo nekaj časa pokrito. Nato vsak kvadrat prepognemo na polovico. Nekateri so dodali tudi brinovo jagodo. Oba robova stisnemo. Skuhamo jih v slanem kropu. Ko pridejo na površje, jih poberemo in damo v skledo.

Omako ali zgoščo, kot so ji pravili staroverci, pripravimo tako, da v veliki ponvi stopimo tri velike žlice masla, dodamo sesekljano šalotko in jo pražimo, da zarumeni. Nato dodamo dve žlici kostanjeve moke in premešamo. Po potrebi solimo in dolijemo nekaj tople vode. Ko zavre, damo v ponev vse *zmotače*, ki jih čez čas tudi obrnemo. *Zmotač* ponudimo skupaj s klobaso, ki smo jo kuhali v vinu.

Recept je povedala sestra Marjuta,<sup>81</sup> ki je *zmotače* večkrat pripravila, ko sta imela brata na obisku prijatelje iz doline. Pili pa so hišno vino in žganje, ob posebnih priložnostih pa tudi motnik.

Šebjak ali Dabrnik

## KOSTANJEVA POLENTA S PRAŽENIMI JETRI

Kostanjeva polenta je veljala za posebnost, ker so jo mleli le redki mlinarji, in to pred prvo svetovno vojno.

V kotliček damo vodo in sol. Ko voda zavre, vmešamo najprej 1/3 koruzne moke, čez čas pa še 2/3 kostanjeve moke. Ob mešanju jo kuhamo dobre ¾ ure. Nato jo zvrnemo na lesen pladenj in jo z nitko razrežemo na osem delov. Šele takrat jo ponudimo skupaj s praženimi jetrcami, ki jih pripravimo na sledeč način. Običajno so uporabili jetra divjačine, ki so jih na deski razrezali na manjše kose. Količinsko enako razreže-

<sup>81</sup> Rojena leta 1899.



mo tudi šalotko, ki jo pražimo na masti. Tik preden začne rumeneti, dodamo jetra in sveže ali suhe koromačeve cvetove. Ob mešanju jih pražimo do mehkega. Takrat jih zalijemo s kozarcem črnega ali belega vina. Ko vse to prevre, jih odstavimo in šele takrat solimo in popramo. Nato jih damo na krožnik.

Za Marka je bila to najljubša jed, ki so jo nekoč pripravili tudi ob novini, ki je šla žal v pozabo, prav tako pa tudi motnik.

Gabr

### KOLOMBAR

Ko se kuhano kruhovo testo ohladi, ga razvaljamo v obliki kroga, ki pa ga še z rokami raztegnemo in popravimo ter ga na robovih s prsti nekoliko dvignemo.

Na masti na rahlo popečemo čebulo, ki jo nato namestimo čez celo površino testa. Par klobas razrežemo in jih zdrobimo ter damo med čebulo, po vrhu pa naribamo kar precej sira, ki ga posujemo še z listi šetrja.

*Kolobar* spečemo na tlaku ognjišča ob ognju, ki ga pokrijemo s pokrovko in zasujemo z žarečim ogljem. Pečemo 15 minut.

Poznali so tudi sadni *kolobar*, ki so ga pripravljali iz raznega sadja, jajc, skute, smetane, medu in mletih orehov. Ob *kolobarju* so pili neko domače belo vino, ki so mu rekli motnik, ne ve pa se, kdo ga je prideloval.

Škudrin

### JERINOVE POKROVAČE

Najprej naredimo testo kot za rezance, ki ga razvaljamo in s kozarcem izrežemo pokrovače.<sup>82</sup> Na spodnjo pokrovačo damo panceto, pršut, sir, skuto, smetano ali zaseko. Lahko pa tudi dva ali tri različne nadeve skupaj. Nekatere lahko še dodatno solimo ali popramo. Nekaj jih je Jerin pripravil

tudi kot sladice, ki jih je nadeval z mletimi lešniki ali orehi ter z medom, smetano ali čim drugim. Nadev nato pokrijemo z drugo pokrovačo. Tako pripravljene zložimo v pekač in spečemo.

Jerin je tako pripravljene pokrovače vedno prinesel, ko so karkoli praznovali. Še posebno ob kresu ali ob čakanju novega leta. Če je bilo le mogoče, so zraven pili tudi motnik. Nikoli pa mi ni zaupal, ali jih pripravlja sam ali ob pomoči še koga. Govorilo se je, da mu pomaga sosed Ljušta.

Jerin

### KVARTOPIRSKI ALI PIVSKI NJOKI

Ko mleko v loncu zavre, ga odmaknemo z ognja. Vanj nato počasi umešamo belo moko, sol in maslo. Nato tako dolgo mešamo s polentarjem, da se testo zgosti v eno kepo in se ne drži lonca. Ko se ohladi, dodamo med mešanjem najprej rumenjaki, za tem pa še beljak. Nato dodamo še nariban sir in razpuščeno (zdrobljeno) klobaso ali zaseko. Takrat je potrebno testo še posebno dobro premešati.

Iz testa nato z veliko žlico oblikujemo večje njoke, ki jih na vroči masti posamično scvremo in odlagamo v skledo, ki je ob ognju. Ko je scvrt še zadnji njok, prinesemo skledo na mizo in še tople razdelimo med kvartopirce.<sup>83</sup> Seveda zraven spada tudi vino. Nekoč sta tista dva, ki sta izgubila, plačala liter motnika, danes pa liter belega ali črnega vina.

Frlin

<sup>82</sup> Kolečka.

<sup>83</sup> Omenjene kvartopirske skupine so bile nekoč na Srednjem, Vogrinskih in v Livških Ravnah. Danes pa jih lahko srečamo v Spodnji Trebuši, Stopniku ter v gostilni na železniški postaji Most in v Tolminu.



## PODPISI K SLIKAM

### LEGENDA:

**Mere:** v cm

V = višina    Š = širina    D = dolžina    DE = debelina    G = globina

P = premer    O = obseg

#### **Predmet F: Sodček**

**Domače ime:**

### CINTRIK

**Snov:** les, kovina

**Mere:** D=41; ob straneh P=31; na sredini P=114

**Darovalec in izdelovalec:** Jože Lozej, rojen 1922, »Pri Novatorju«, Ivanji Grad 3, pri Komnu

**Leto pridobitve:** 1991

**Lastnik:** Pavel Medvešček

#### **Predmet G: Kamen**

**Domače ime:**

### ČELOVA KAČJA GLAVA

**Snov:** kamen - prodnik

**Mere:** D=30; Š=18; O=53

**Najditelj:** Mihael Štrlinko, Gorenje Nekovo 108, okoli leta 1800.

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

#### **Predmet I: Lesena plošča**

**Domače ime:**

### DEHNARJEV ŠKUD (vrezan v les)

**Snov:** les

**Mere:** spodaj š=35, zgoraj š=30, v=25,5 d=3,5

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

#### **Predmet J: Steklenica**

**Domače ime:**

### FLAŠKA TREBUŠARCA

**Snov:** steklo (zeleno)

**Mere:** v=29; p=8,5

**1. darovalec:** Florjan Lovišček, rojen 1885, »Plaunkovi«, Dol. Nekovo 37

**Leto darovanja:** 1913

**2. darovalec:** nalepljena dopisnica š=20,5; v=24,5. Na njej je poštni žig z datumom 13.

VIII. 1913 ter napis Motnik – Plaunkovi 1913.

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

#### **Predmet L: Flaškon v lesenem ohišju s kovinskima ročajema**

**Domače ime:**

### MERIKANSKI FLAŠKON

**Snov:** steklo, les, kovina

**Mere:** š=22; v=42,5; stranica osmerokotnega zabožčka š=9. Na eni je pokončen napis: Glas.

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

#### **Predmet M: Kamnit možnar**

**Domače ime:**

### MORTAL

**Snov:** kamen

**Mere:** š=29; v=31; premer odprtine p=15 in g=14. Na spodnji ploskvi vklesan tročan.

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

#### **Predmet N: Deščica z zaokroženimi robovi**

**Domače ime:**

### POKROV ZA MORTAL

**Snov:** les

**Mere:** š=23,5; d=18,5; de=1,8. Na spodnji strani vrezano sončno kolo.

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

**Predmet N1: Trije kamenčki**

**Domače ime:**

**VAROVALO**

**Snov:** kamen - trije prodniki

**Mere:** š=6 – 5

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

**Predmet O: Kotliček z ročajem**

**Domače ime:**

**KOTUČEK**

**Snov:** medenina

**Mere:** š=19; v=12,5; z ročajem v=28

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

**Predmet P: Deščica z zaokroženimi robovi**

**Domače ime:**

**POKROV ZA KOTUČEK**

**Snov:** les

**Mere:** š=23; v=18,5; de=1,8. Na daljših straneh vrezana polkrožna vdolbina za ročaj. Na spodnji strani pa je vrezano sončno kolo.

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

**Predmet R: Steklenička**

**Domače ime:**

**MINČ, KI JE NADOMEŠČAL KOZAREC**

**Snov:** steklo

**Mere:** v=11,5; p=4

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

**Predmet S: Cedilo z ročajema**

**Domače ime:**

**CEDIVC ZA TROPINE**

**Snov:** les, pločevina (les prebarvan)

**Mere:** š=28; D=47,5; v=8

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

**Predmet Š: Obesek (viseči)**

**Domače ime:**

**PAJKUC, KOT VAROVALO**

**Snov:** kamen, vrvica, les

**Mere:** kamen š=8; d=6; de=2,5. Vrvica d=77.

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

**Predmet U: Venček**

**Domače ime:**

**KRANCLJ ZA NA ŠPINO (pipo)**

**Snov:** vrvica, želodi, lesene kroglice

**Mere:** d=30; š=10

**Darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček

**Predmet X: Lesena skodelica**

**Domače ime:**

**TIMONIK** (nedokončan)

**Snov:** hruškov les

**Mere:** š=14,5; v=10,5

**Darovalec:** Jerin, leta 1979 v Tolminu

**Lastnik:** Pavel Medvešček

**Predmet A1: Steklenica**

**Domače ime:**

**TREBUŠARCA**

**Snov:** steklo (zeleno)

**Mere:** v=28; Š=8,5; etiketa š=8; v=12,2. Napis: 1920 · Dednovo · Motnik·

**Darovalec:** Marija Kamušič, rojena 1920, »Bukinova«, Gluho Vrhovlje 4, leta 1962.

**Lastnik:** Pavel Medvešček

**Predmet C1: Steklenica**

**Domače ime:**

**FLAŠKA TREBUŠARCA**

**Snov:** steklo (zeleno)

**Mere:** v=28; p=8,5

**Darovalec:** Florjan Lovišček, Dolenje Nekovo, leta 1915

Nalepljena dopisnica š=20,5; v=24,5. Na njej je poštni žig z datumom 13. VIII. 1913 ter napis Motnik – Plaunkovi 1913.

**Leto pridobitve:** 1978

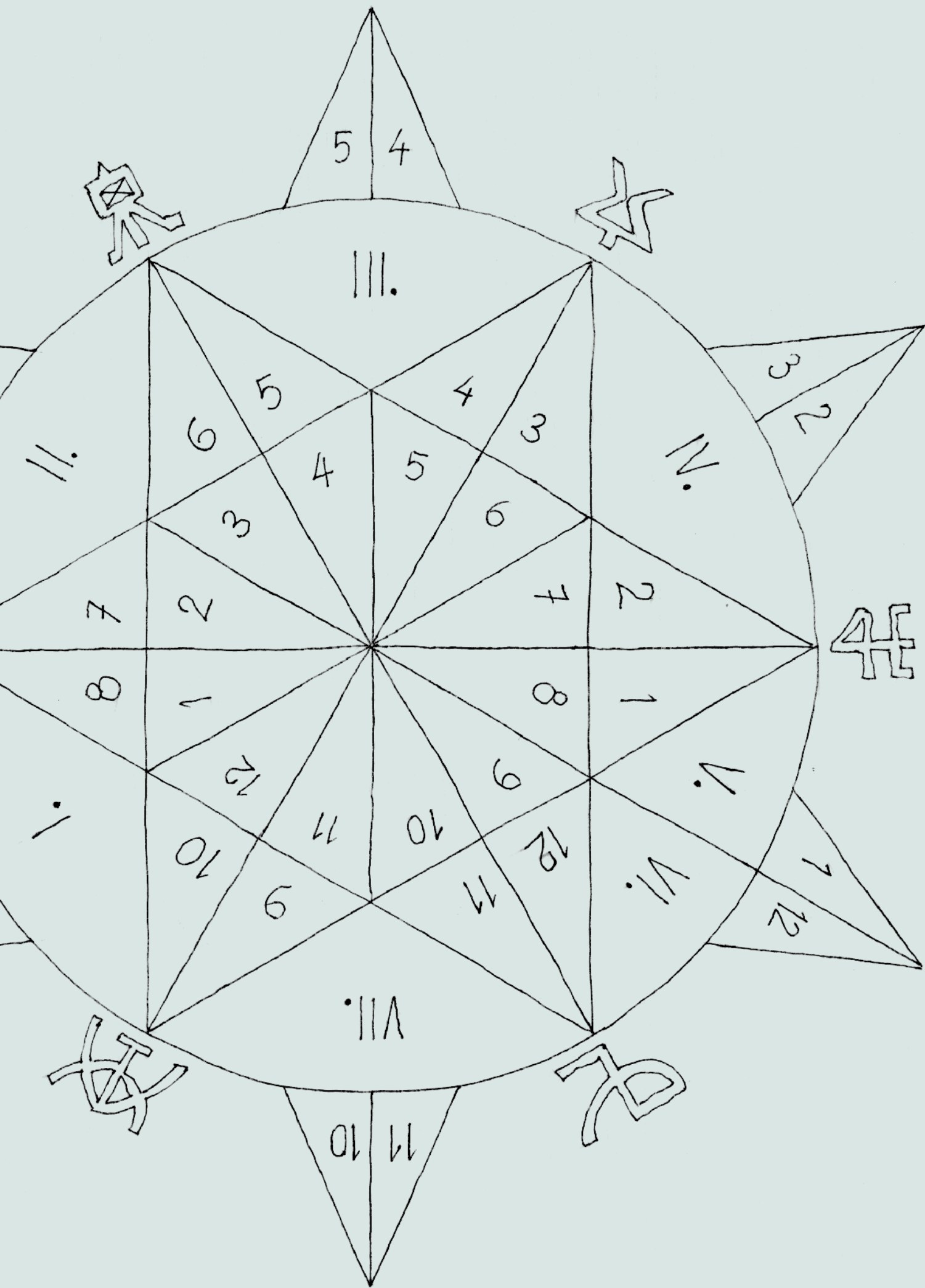
**1. darovalec:** 1978 daroval Mazlc, prinesel pa Jerin.

**2. darovalec:** Obrh iz okolice Kambreškega, leta 1975 v Ročinju

**Lastnik:** Pavel Medvešček









BREŠKA BRDA, maja 2017



NEKOVO Z OKOLICO



KAMBREŠKO Z OKOLICO



cena: 10 eur



9178961218582851