

začele umorjenčeve rane krvaveti.²⁵ To prepričanje se je tudi pri nas obdržalo kot vraža in je prešlo v pripovedko, ki jo je Valvasor²⁶ za- beležil v zvezi z gradom Kacenbergom:

Prešestnica je ubila moža in ga vrgla v jarek ob cesti; kadar koli je hodila mimo, je truplo začelo krvaveti.

Ob zaključku tega opisa pravnih pripovednih motivov moramo omeniti najznačilnejšo vrsto »pravnih pripovedk« — pripovedko o modrem sodniku.²⁷ Kolikor imamo danes vpogleda v ljudsko izročilo, se zdi, da takih pripovedk med Slovenci ni bilo veliko in da niso bile priljubljene. To nam pokaže zgled, ki ga je v okolici Motnika zapisal Gašper Križnik:²⁸

Jedro te pripovedke je pravno vprašanje, ali je darilo veljavno, če obdarovanec zanj ni ničesar dal. — Pravda pride pred sodnika. Namesto da bi rešil vprašanje, stavi sodnik tri uganke, ki s stvarjo samo nimajo prav nikake zveze. Uganke reši obdarovančeva hči. — Pripovedka se vedno bolj razpreda in sploh pozabi na svoj začetek; sodnik vzame pametno dekle za ženo, slabo z njo ravna itd.

Ta povodenela verzija neke prvotne pravne pripovedke kaže, da za pravne probleme naše ljudstvo ni imelo mnogo smisla. Tudi tu je morda vplivalo dejstvo, da motiv modrega sodnika ni vzbudil med ljudstvom simpatij, ker je bila predstava o sodniku le preveč združena s predstavo o graščaku in gospodi. — Ljudstvo je bilo v splošnem pri izrekanju sodb v novem veku le redkokdaj udeleženo, zato se proti sodbam bolj rezervirano drži. — Zopet isti pojav, ki smo ga že večkrat opazili ob tem pregledu narodnih motivov: slovenski kmet je bil pri vodstvu države, pri sodstvu in upravi le malo udeležen, zato se z motivi s tega področja njegova misel ni toliko bavila kot z osebnim življenjem posameznikov.

Presnec

Fr. Kotnik

I.

Za butaro, ki je v Ljubljani in po velikem delu Kranjske splošen naziv za cvetnonedeljske mladice, ki so povezane v snop in ki jih sedaj nosi večinoma le še otročad k blagoslovu v cerkev, imamo tudi še druga imena.

²⁵ Uporabo takega ordala omenja m. dr. Nibelunga.

²⁶ Valvasor XI., 297.

²⁷ Lik modrega sodnika je najdovršeneje izoblikovan v Orientu (Salomon). Gl. Künssberg, o. c. 12.

²⁸ Podšavniški, o. c. 6—8.

Na vzhodnem Štajerskem je splošno razširjen izraz:

prēsneć, ki ga Pleteršnik označuje: 1. *eig. ungesäuertes Brot*, Valj. (Rad), Bes.; — neke vrste gubanica, Kras-Erj. (Torb.); posamezne mlince, katerih je vsak naslednji nekoliko manjši, nalože vzasad v kopico in to vkup speko: to je presnec, Notr. 2. *Der Palmbusch*, Guts.-Cig. M. 3. Kozji presnec der Spindelbaum, das Pfaffenhüttlein (evonymus europaeus), Dolenji Kras-Erj. (Torb.); tudi der Felsenkreuzdorn (rhamnus saxatilis), Medv. (Rok.).

Iz presneca se je razvil *prēsmec -meca*: 1. *das gugelhupfartige mit Zibeben u. dgl. gefüllte Osterbrot*, Mur. Vzh. Št. Poh. Navr. (Let.). 2. *Der Palmbusch*, Mur. Jan. Slov. Gor. Pleteršnik pristavlja: pokvarjeno iz presnec (Mik. V. G. II, 509).¹

Razen vzhodnega Štajerskega je znan ta naziv tudi na Pohorju (rabi ga I. Koprivnik), v Slivnici pri Mariboru, v Lokovici in Šent Danijelu pri Pliberku (v Šent Danijelu: prasnc, ker je v podjunskega dialektu e prešel v a). Da pa je prodrl tudi dalje v Podjuno, dokazuje L'Estocq', ki ga imenuje »Braitl oder Bresnitz«. V Železni Kapli mu pravijo presnica (fem.), kakor se v okolici Skoplja zove neka ženitovanjska pogača.² Že leta 1789 je Ožbald Gutschmann v svojem slovarju zapisal za butaro (Palmbusch) med drugimi besedami tudi presenc. Gutschmann je bil doma v Grabštanju, besede za slovar pa so mu prispevali tudi duhovniki iz Podjunske doline. Še starejši zapis je Valvasorjev, ki govori o ženitovanjski pogači, imenovani presnec (Pressenz).³

Dva glavna pomena ima presnec; prvotno pomeni presen kruh, torej kruh, ki ni kvašen in ki se je sčasoma preoblikoval v razne popolnejše oblike, gubаницe; nakopičene mlince, v velikonočni in ženitovanjski kruh, *preneseni pomen* pa je prevzel *cvetnonedeljski snop* ali *butara*. Tudi pridevnik presen -sna -o nam nekoliko posveti v pomen presneca. Pleteršnik navaja: presen -sna -o frisch, roh, ungekocht, presno zelje, frisches, ungesäuertes Kraut (Mur. Mik. Dol.); presen = opresen kruh ungesäuertes Brot, Jan. (H.); presno sadje frisches Obst; sad bodi presen ali suh, N. pes. K.; presno mleko frische Milch, Svet. (Rok.), Temljine (Tolm.) — Štrekelj (Let.); presno maslo die Butter, Mik. Lašče, Svet.

¹ Pleteršniku bi še dostavili presmec v pomenu prvega mleka, ki ga ima krava, ko povrže (Planina na Štaj.) — Schuchardt, Slawo-Deutsches und Slawo-Italienisches str. 75 (Graz, 1884) navaja: Man liest an den Fenstern der Bäcker (in Triest); prezniz a la goriziana — presnec Osterkuchen. Bržkone je pesnik Polifemo Acca hotel preprečiti, da bi prodirali barbarizmi v tržaško ital. narečje. Zato je zložil pesem L'Ero del Klatsch, v kateri ima tudi verz: »Cugeluf, prezniz, crapfeni e sparheri« (ib. str. 74).

² L'Estocq', Unterkärntner Brauchtum Carinthia 1950, 164.

³ GEM IX. (1954) 62.

⁴ Valvasor, Ehre (1689)² VI. 281. — Prim. tudi Boris Orel, Od kruha do malega kruha, Etnolog X.—XI. (1957-59), 210.

(Rok.); presna voda frisches Wasser, N. pes. Vraz; presno platno, presna preja, frische, ungebleichte Leinwand, frisches Gespinst, Cig. Mik. Svet. (Rok.), Dol.; presen les frisches Holz, C.; presna rana frische Wunde, Mik., — seichwund (von kleinen Kindern), Cig.; presno meso = sveže meso, ZD 1852 (V) 161. Presen pomeni nekaj svežega, nekuhanega, pa tudi nekvašenega.

Isti pomen kakor presnec ima tudi *oprĕsnik*: *ungesäuertes Brot*, Cig. Jan. Dalm. Trub. Jap. (sv. p.), Burg. Besedo poznamo iz Svetega pisma; že Trubar in Dalmatin jo rabita, za njima pa vsi prevajalci Sv. pisma. Ali je opresnača Cigaletova tvorba, ali pa je izvirno narodna, bi se moralo pa šele določiti in dokazati. Tudi pridevnik opresen -sna -o pomeni isto kakor presen: 1. ungesäuert; ob opresnem kruhu živeti von ungesäuertem Brote leben, Ravn. Mik.; opresno zelje frisches, ungesäuertes Kraut, Mur. Cig. Pohl. (Km.); opresna repa, Ravn. (Abc.); opresno mleko frische Milch; 2. grob; opresno platno (Kr.); opresno oblečen = preprosto, vsednje oblečen, Notr.; opresen zid = zid brez malte, G. Brda. (Plet.)

Gutsmann je zapisal med drugimi imeni za butaro, ki je sploh ne navaja, tudi *preitlink*. Ta oblika je izhodišče za *prajtelj*, ki se pojavlja na zahodnem kraju Podjune, v Rožu, se v Slov. Plajbergu glasi *prantelj*, v Ziljski in Kanalski dolini pa zopet *prajtelj*. Beseda pa sega tudi v gorenjske Rateče. *Pomeni pa med Slovenci isto kot naš presnec*, namreč kruh in butaro. Na *Gorenjskem* je za butaro znan izraz *beganica* (v Bohinju *hebánca*), kar pomeni po Plet. 1. potico (Bolc, Erj. Torb.) in 2. butaro. »Gbanci« so v Besnici pri Kranju butara od vrbja. Na cvetno nedeljo jih devljejo na drevesa blizu hiš, češ. da varujejo točo ter da postanejo rodovitnejša (*Fr. S. Pokorn*, Besnica pri Kranju, str. 233). *Beganica* je *gibanica* in *Pleteršnik* popolnoma pravilno dostavlja: zaradi pomena prim. *presnec*. Na *Ljubnem v Savinjski dolini* in v Gornjem gradu pa pravijo butari *potica*. Na Kobanskem se imenuje *pegelj*, v Koprivni pod Olševo pa *presta*.

Za butaro imamo še druga imena. V guštanjski in slovenjgraški okoliici jo imenujemo *snop*. »Boš snop k žegnu nesel?« Ker je povezan iz raznih šib (iva, dren in drugo), je poimenovanje popolnoma v redu. *Pušelj* (Sv. Rupert na Dol., Šmarje pri Jelšah, Stoprce, Studenice pri Poljčanah) je iz nem. Busch-Buschel-Büschel.

Izraz *kravji žegen* je narejen po uporabi zelenja, ki je na presnecu, ker ga dobivajo na vel. četrtek (Polj. dolina) krave; ponekod (n. pr. pri nas) pomešajo mačice z otrobi in soljo in jih pokladajo na veliko noč živini, da je tudi ona deležna velikonočnega blagoslova. Izraza *cvetovec*, *cvetnik*³ sta narejena po cvetju, ki ga krasi. V Draščičih v Beli Krajini se imenuje *drenek*, ker je dren v njem. Deminutiv je na mestu, ker je

³ Gutsmann, slovar 1789.

čisto majhen. Na Črnem vrhu na Notranjskem nosijo *močerade* blagoslavljat; beseda se glasi v ednini: močerada -e fem.; močerad (salamandra maculata) menda z njim nima nič opraviti.⁶

Zelo prozaično ime nosi butara v okolici Zidanega mosta in pri Sv. Jederti nad Laškim; pravijo ji *rep*. Zunanja oblika, na vrhu košata, ji je tu dala ime. — Temu ali onemu bralcu bo nemara znan še kak drug izraz, pa saj je že teh lepa pisana vrsta.

Ker imamo v Ljubljani *butare*, pa razložimo najprej njih pomen! Beseda se rabi v slovenščini v pomenih: Bündel, Faszine, Bürde, Last. Stara oblika je buntara in bantora. V tej obliki jo rabi tudi Drabosnjak v svojem rokopisnem molitveniku: »Si te težko *buntaro* moiga griješnega življenja za me nosov,« — »zakaj moj jarem je svadek inu moja *buntara* je vehka⁷. Tudi hrv. ima besedo: staro butura, botúra, Last, Bürde; butóro v pomenu Reisegepäck, Speisevorrat pozna tudi maloruščina (butóra). Izvajajo jo iz madž. bútor Bagage, Pack, Gepäck. V rušč. srečamo v dial. butorъ Hab und Gut, Hausgeräte, Gerümpel, Kram. kar se sklada z madž. bútor v pomenu Einrichtung, Möbel, Hausgerät. Ker pa je beseda izpričana baje le za Sibirijo in Orenburg, tam ne more biti izposojena od Madžarov, ampak iz sorodne besede kakega turškega jezika.⁸

Breme, ki ga navadno nosiš na rami, je butara. To breme pa je lahko različno; n. pr. butara kolja = 50 kolov, jvzh. št. (Plet.), je pa tudi lahko snop ali presnec, ki je tudi zvezan kakor kolje ali žito.

Posebnega narodopisnega pomena beseda po svoji etimologiji pri nas nima, zanimivo bi pa bilo dognati, kje jo v pomenu cvetnika rabimo. V Planini na Štajerskem je znana in sega vsaj do Sv. Jurija ob Taboru, medtem ko je Ptujsko polje in Slov. gorice ne poznajo. Slovensko narodopisje bi moralo zasledovati pot, po kateri je prišla v Ljubljano in v velik del kranjske dežele.

Pomen presneca smo deloma že razložili. Adj. presen -na -o je vese slovanska beseda. Že v steksl. pomeni svežo, nekvašeno stvar. Bolg. prěsen, prěsno mleko, ribi presni, prěsnec, prěsnjak, prěsenčen hleb = nekvašen kruh. Mr. prisan, presan, prisnac; č. přesný, přisny, přestný; poljsko przasny, oprzasnek; přěsnъ lahko stoji za přěsknъ in je v sorodu z lit. preskas, n. frisch, stvn. frisc. Pomeni torej nekaj svežega.⁹ Prenesen pomen je nekvašen, neprekvašen; ker so v stari dobi tak kruh vsak dan sproti pekli, je bil vedno svež — zato je dobila beseda tudi pomen nekvašen.

⁶ Nekateri izrazi (drenek, močerada, pušelj v Studenicih) mi je priobčil g. p. dr. Metod Turnšek iz Stične.

⁷ Drabosnjak, Križev pot 3. štacjon v sklepni molitvi.

⁸ Berneker, Slav. etym. Wtb. 104 in *Strekelj*, Zur slavischen Lehnwörterkunde 9.

⁹ Miklošič, Etym. Wtb. der slavischen Sprachen, Wien 1886.

Zelenje, iz katerega sestoji presnec, je sveže. Zato bi bila razlaga presnec = sveže zelenje čisto naravna. Pa vendar presneca = butare ni izvajati iz tega pomena, ker je presnec tudi kruh, ki je prvotno nekvašen in ker imamo na Gorenjskem zanj izraz *beganica*, to je gibanica, v Lučah v Savinjski dolini in v Gornjem gradu pa pravijo butari *potica*.

Presnec, beganica in potica so kruhki, ki so nekoč viseli in deloma še visijo na butari, po katerih je dobila ime. Pars pro toto!

Presnec — beganica — potica predstavljajo tri razvojne faze kruha, izmed katerih je prva stopnja presnec, ki je pradoben.

Pradoben pa je tudi *prajtelj*, ki pomeni 1. butaro, 2. velikonočni blagoslovljeni kruh, velikonočni kruh. — Gutschmann je 1789 v svojem slovarju zapisal te oblike: 210 preitlink, 566 in 568 praitlink, 556 praitel in praitlink. Praitlink je deminutiv k praitlin, iz katerega se je razvil prajtelj.¹⁰ Schmeller-Fromann I. 370 ima braitling (in älterer Sprache) eine Art Brot oder Kuchen, ahd. preitinc, praiting, placenta, laganum, preitling *Fladen*. Tudi prajtelj (praitlink) je nekvašen, nizek, širok kruh — pomeni torej isto kakor presnec. Ker je prajtelj visel na butari, je dobila cela butara po njem ime. Štrekelj je (n. d.) vpraševal, kako pride prajtelj = velikonočni kruh k pomenu butare, isto da se je zgodilo z dvema slov. besedama, ki pomenita razen butare tudi velikonočni kruh, namreč z gubanico in presnecem. Sklepa pa, da je povod za to bila beseda žegen (blagoslovljeno vobče), ki da se je lahko nanašala na butaro in velikonočni kruh in velikonočne jedi. Štrekelj ni računal v razlagi s tem, da so vsi ti kruhki viseli nekoč tudi na butari, kar se je v rudimentih ohranilo do današnjega dne.

Omenili smo že kobanski *pegelj*. Kaj pa ta pomeni? V Buschanovi knjigi¹¹ berem, da se rabi izraz Bäuge oder Bäugeteln za *preste*.¹² Da so Bäuge ali Bäugeteln naši peglji, nam dokazuje Unger-Khull,¹³ ki navaja: *Beugel* n. mürbes weißes Gebäck, seit ungefähr 1600 in Graz gebacken. (Mittln. 25, 142.) *Beugelsuppe* f. Milch mit dareingelegten vorher abgeschmalzenen Beugeln. (Lieblingssessen im Ennstale.)¹⁴ Grimm¹⁵ pa navaja pod Beugel: ein backwerk, in schlesischer Gegend: welcher meister in der Fasten will beugel backen. Frankensteiner beckerordnung, angeblich

¹⁰ Štrekelj, Zur slav. Lehnwörterkunde 9.

¹¹ Dr. Georg Buschan, Die Sitten der Völker. Das deutsche Volk in Sitte und Brauch str. 71.

¹² Po Höflerjevi teoriji o podobnjakih so baje to ostanki pridodatkov, ki so jih nekoč dajali mrtvim namesto kovinastih v grobove. Prim. franc. bracelet. Ta podmena pa šepa, ker za njo ni direktnih dokazov. — Dr. Max Höfler je med drugim tudi spisal: Ostergebäcke. Eine vergleichende Studie der Gebildbrote zur Osterzeit. Supplem. Heft IV (zu Band XII) der Zeitschrift für österreichische Volkskunde, Wien 1906.

¹³ Unger-Khull, Steirischer Wortschatz 75.

¹⁴ Slično jedo pri nas zabeljene mlince z mlekom.

¹⁵ Grimm, Deutsches Wörterbuch, Leipzig 1854. I. 1742.

schon von 1501, unweit Koblitz; wol von der gebogenen, gewundenen, ringförmigen gestalt. Frisch I, 117 hat bogel, beugel hemicyclus, vgl. das ähnliche Wort kringel und boug, ring ... vgl. thüring. weigel brotschnitte. Glagol je: beugen, stvn. böugen as. bōgian, ags. began, bīgan. To bi bil zapognjen ali upognjen bel kruh, kakor naši rogljiči (po ljubljansko kifeljci) — to pa je res hemicyclus, a pegelj so izdelovali tudi v podobi kroga (cyclus) brez vmesnih testenih dodatkov, ki jih ima presta. — *Pegelj je kakor presnec, beganica in potica kruh, ki je visel ali še visi na butari.*

Kakor bo menda obče znano, so peglje še pred vojsko pekli.

Po pekarnah na Štajerskem pa tudi na Dunaju si lahko dobil za post in veliko noč, pa tudi druge krati »Nußbäugeln« in »Mohnbäugeln«. V dunajski kuharski knjigi¹⁶ pa bereš o »Preßburger Mohn- und Nußbeugel«, ki jih v sedanjem času ne bi rad natančneje opisoval. V območju Hausrucka pečejo ob postu od pepelnice do velikega petka pecivo, ki ga imenujejo »Beugel«. To je s soljo potrošen podobnjak v obliki obroča. Običajno postno pecivo je tudi presta. V zgornjem delu Innske četrti obešajo veliko velikonočno presto (Osterbrezel) na butaro. Med Nemci se splošno trdi, da sta se presta in pegelj razširila med ljudstvom iz samostanov kot postna kruha. Zato jih tudi med nami peko ob štiridesetdanskem postu. Izvirata pa najbrž iz juga, iz Italije.¹⁷ Presta in pegelj visita na butari. V Koprivni se imenuje butara »presta«, ki je nekoč tudi tam visela na snopu. Pa tudi presnec, velikonočni kruh, ki je bil v Nemčiji še v 14. stoletju nekvašen, potica, beganica so viseli nekoč na butarah.

Ali imamo za to trditve tudi dokazov? Vobče je znano in običajno, da krasijo butare z jabolki, pomarančami, raznimi pisanimi trakovi itd. Akoravno imamo Slovenci zbranega mnogo narodopisnega gradiva, vendar ni bog ve kako izdatno in popolno in tudi sistematično nismo zbiral. Tudi gradivo o presnecih nas pusti na cedilu, ker ga nimamo dovolj zbranega. V Ratečah na Gorenjskem so butarice (prajtlji) spleteni iz smrlinja in macar (brinja in mačic), okrašene pa so z jabolki, pomarančami, suhimi figami, *prestami in fefernicami (to je pecivo raznih oblik)*.¹⁸ Tudi na Koroškem so prajtlji okrašeni s *kruhki*, jabolki, figami, pomarančami itd., po Nemčiji pa s podobnjaki, ki so podobni prestam (peglji), kruhki v podobi prest, petelinčkov in la-

¹⁶ Kochbuch für alle. Rezepte der Wiener Küche. Bearbeitet und herausgegeben von Küchenchef Franz Ruhm str. 489.

¹⁷ A. Binna, Vom täglichen Brot und allerei Gebäck im Brauchtum. Heimatland, Augustheft 1956, 121—122. — Ko so prihajali pri nas ljudje od velikonočne spovedi, so prinašali otrokom preste. Otroci pa so »preste trgali«. Slične navade opisuje A. Binna v cit. članku, ki je lepo ilustriran.

¹⁸ Slika v Ilustraciji III. 1. (1951). Objavil jo je dr. V. Bohinec.

budov — to pa na Nizozemskem.¹⁹ Na Tirolskem so kuhali iz peciva, ki je viselo na butarah, močnik, ki da je posebno zdrava jed.²⁰ Šesta velikopostna nedelja se imenuje na Ruskem *verbnaja nedelja*. Presnec (butara) je tam verba (vrba). Na vrbe obešajo razne stvari, med njimi tudi kruh ali druge testenine v raznih podobah (n. pr. kerubinčke). Na deželi je verba preprosta, v mestih pa je zelo pestra.²¹

V Moskvi so v 17. stoletju prinesli na vrbo nedeljo iz vnebohodne cerkve (Uspenskaja) ogromno veliko drevo, na katerem so bili obešeni različni plodovi in »confect« (drobno pecivo), postavili so ga na dvojne zvezanih sani in ga počasi peljali v procesiji po mestu.²² Tudi tukaj je med drugim na drevesu kruh. Ker se je vršil opisan obred v mestu, so viseli na drevesu umetno narejeni boljši kruhki, spomin na presnec pa je še ostal. Na Francoskem rabijo namesto palmovih vej zeleniko. Otroci pa okrasijo svojo zelenikino vejico s pestrimi trakovi, *kolači* in jabolki, ki jih na cvetno nedeljo zvečer poje družina.²³ V Belgiji je imel Kristusov kip, ki so ga v procesiji vozili po mestu, v roki palmovo vejico, ki je bila okrašena z grozdem in *kolački*, ki so jih otroci med sprevedom skušali trgati z vej. Na severnem Tirolskem so butare okrašene s svilnatimi trakovi in *prestami*.

Navedel sem dovolj dokazov, ki potrjujejo, da so presnec, prajtelj, beganica, potica, presta in pegelj dobili ime od kruha, ki je nekoč visel in ponekod še visi na cvetnonedeljskem snopu.

II.

O razširjenosti presneca v stari in sedanji dobi.

Čeravno ne spada to nujno v sestav razprave, vendar ne bo škodilo, če pohitimo v starodavno dobo in pogledamo, kje je bil in je še razširjen presnec. — Že v Svetem pismu beremo o opresnikih. Judje so praznovali 15. marca *nisan*, glavni praznik v prvem pomladanskem mesecu. 14. nisan so morali izginiti kvašeni kruhi in kvas, zauživali so nekvašen kruh. Začela se je pasha. 14. nisan zvečer so jedli veliko-

¹⁹ Albert Becker, Osterei und Osterhase. Vom Brauchtum der deutschen Osterzeit. Zbirka: Volksart und Brauch, izdaja Adolf Spamer, 25—25.

²⁰ Oswald A. Erich u. Richard Beitzl, Wtb. der deutschen Volkskunde 565.

²¹ Dr. Nik. Preobraženskij (poročilo).

²² Pod drevesom je stalo 5 belo oblečenih dečkov, ki so prepevali pobožne pesmi. Za sanmi je hodilo mnogo mladine z gorečimi voščenkami in mogočnimi svetilkami, sledila so cerkvena bandera, kadilnice, ikone, paži, dostojanstveniki, nazadnje metropolit na oslu, noseč evangeljsko knjigo, njemu ob strani car, ki je z eno roko držal vajeti živinčeta, v drugi pa je nosil pristno palmovo vejico, ki so jo prinesli romarji iz Palestine. Peter Veliki je l. 1700 odpravil udeležbo monarha pri procesiji. Mannhardt, Wald- und Feldkulte I, 285.

²³ Mannhardt I. 286.

nočno jagnje. Nisan je bil prvi mesec v letu v pomladanskem mlaju, tako da je 14. nisan prišel na polno luno, pasha pa je bila 15. nisan. Večerji, ki je bila 15. marca, je sledil sedemdnevni post opresnikov (Mazzen), gr. *ἄζυμα*²⁴. Mazzen so pri židih nekvašeni velikonočni kruhi, ki so jih morali zauživati med sedemdnevno pasho. Pasha se je vršila v začetku letine, ko so židje bili še v Egiptu. Izraelci so darovali le opresnike, kvašen kruh je bil za daritve prepovedan. Pri velikonočni večerji se je užival samo presni kruh. Torej je tudi Kristus, ko je pri zadnji večerji postavil Evharistijo, posvetil presen kruh. *Zategadelj* rabi rimska cerkev pri maši samo presen kruh. — Beduini so uživali le opresnike, drugače so jih pripravljali, če se je mudilo.²⁵ Tako ima tudi naš *presnec*, velikonočni kruh, ki visi na butari in se zopet pojavlja na veliko soboto v verskem velikonočnem obredju, simboličen pomen: kristjani naj živijo čisto življenje, ki išče samo resnice. (Glej op. 24.)

Videli smo, da presnec poznajo vsi Slovani, Nemci, stari Grki, Izraelci in Beduini, ki ga še dandanes pečejo.

A opresnik je bil še bolj razširjen. Narejen je iz žita. To pa poznamo že v najstarejši dobi. Toda žito je šele potem splošno koristilo, ko se je ljudem posrečilo, da so iz njega napravili tvarino, ki je kolikor toliko bila podobna moki. Testo, ki je zgneteno iz debelozrnatega žita, ne vzhodi. Presnec pa je večinoma nekvašeno pecivo, ki so ga uživali in ga še uživajo Judje, Arabci, Armenci, Kitajci in mnogi drugi kulturni narodi. Presnec in kaša, narejena iz žita, sta zelo stari jedi. Presnec je narejen iz različnih semen. V Severni Afriki uporabljajo sorgho in pšenico, v Mali Aziji pa samo pšenico. Ta žitna hrana je bila zelo primitivna: najprej so bržkone žito pražili, nato s kamni drobili, da so dobili kašo, nato še bolj drobili, da je postala moka. Kruh, ki je bila splošna hrana bogatih in najbogatejših, je star komaj 2000 let. Najstarejša zgodovinska poročila (5000—2800 let pred Kr.) poznajo le presnec in žitno kašo, ki sta v človeškem gospodinjstvu gotovo izpričana za dobo okroglo 5000 let. Pa ti viri ne govorijo o začetkih, ampak o najvišji stopnji razvoja in o pojemanju teh žitnih jedi.²⁶ Zato sta presnec in žitna kaša še starejša.

V mostiščih v Švici so našli presnece. Ti kruhki mostiščarjev iz kamene in bronaste dobe so podobni presnecem, ki jih mnogi narodi še danes pečejo. — Vsak bo vprašal: »Kako pa je z Ljubljanskim

²⁴ ἄζυμος neprekvašen, opresen, τὰ ἄζυμα, praznik opresnih kruhov. Pren. pomen: čist: ἐν ἄζυμοις τῆς εὐχαριστίας καὶ ἀληθείας, to je v čistem življenju, ki išče samo resnice. N. T. Dokler, Grško-slov. slovar.

²⁵ Buchberger, IThK I. 879—80 in VII. 31.

²⁶ A. Maurizio, Verarbeitung des Getreides zu Fladen seit den urgeschichtlichen Zeiten. ASA XVIII (1916) 3. Prim. tudi Friedrich Hrozný, Die Getreide in Alt-Babylonien. Sitz. Ber. Ak. Wiss. Wien. Phil. hist. Kl. 1914, Bd. 173, I, 99 in 128 sl.

barjem?« A tu do sedaj niso izsledili nobenih vrst žita.²⁷ Od kamene dobe do srednjega veka so mleli ljudje na strgalnicah (strgalnih ploščah) v nečkah (koritih), ki so več ali manj podobne ameriškim »metates«, čeravno so po velikosti različne. — Zanimiv za razmotrivanje o tem je gr. glagol μάσσω at. μάττω. Koren je menq. **zdrobiti**, slov. mehek, steksl. мѣкѣтъ, moka, steksl. мака, nem. mengen — ali pa iz korena maq **gnesti**, lat. macerare, obl aor, *ἐμαῖσα* pf. pas. *μεμαγμένος* **gnetem**, *mesim* (testo) *οἶτος μεμαγμένος* kruh.²⁸ — Če drži izpeljava od menq. = zdrobiti, je ohranjen v njej pričetek mletja. — Mostiščarji kamene in bronaste dobe so pekli presnece v pepelu. To se je ohranilo, deloma še sedaj na Balkanu, le da je poveznjen sedaj na pecivo glinast klobuk, iz katerega se je, kakor nekateri mislijo, razvila naša krušna peč. To je bilo tudi po Slovenskem znano, kakor izpričuje R. Ložar v Narodopisju Slovencev. Vire poglej tam! — Med žitnimi vrstami prevladuje proso, ki je izmed njih posebno pripravno za kašo, v starih časih pa so iz njega pekli tudi kruh. Že v Ovidijevih Fastih IV beremo, da so pastirji rimske okolice darovali boginji Pales prosene kolačke.²⁹ — Botanična in kemična analiza je dognala, da se po sestavi ujemajo prazgodovinski in novodobni presneci.³⁰

Ti kruhki so bili okrogli, nizki in ploščnati. Pri mostiščarjih se dajo ugotoviti tri vrste kruha: zelo nizek, ploščnat presnec 15—22 cm širok, višji presnec in kruh iz prosene moke, ki mu je primešana pšenica in laneno seme, da je dobil bolj sočnat okus.

Tudi v mlajših mostiščih pri Mondseeju so našli zogljenelo tvarino, ki so jo do sedaj vedno tolmačili za kruh. V Donji Dolini pri Bosanski Gradiski so našli glinasto posodo v obliki zvonca (klobuka — hrv. se imenuje »pokljoka«), ki so jo poveznili na testo, tako da je bila znotraj primerna toplota, ki je izžarevala s podložka. Na ta klobuk so bržkone nasipali tudi žareče oglje. Vse te kruhe so pekli bržkone brez kvasa. Bili so nizki, široki in zelo trpežni. Grobovi Vikingov in predzgodovinska selišča v Östergötlandu so imeli tudi ploščnate kruhe, napravljene iz debelozrnate moke, v katerih bržkone tudi ni bilo kvasa. Še v srednji visoki nemščini srečamo izraz ascherbrot ali aschenbrot, ker so ga pekli v pepelu. Ta prazgodovinski primitivni kruh sega v historično dobo. Kvašenje se je baje pričelo v Egiptu, kjer so najprej poznali obrtne pekarne. Od tod se je razširilo v Grčijo in Rim, z njim so se v četrtem stoletju seznanili germanski rodovi, od katerih so ga baje sprejeli Litavci in Slovani, kakor da ga ti ne

²⁷ Dr. Ernst Kramer, Das Laibacher Moor 64.

²⁸ Dokler, Grško-slov. slovar pod μάσσω in gl. tudi pod οἶτος.

²⁹ Fr. Kotnik, Blagoslov zelišč na Kres in čar kresnic. Etnolog XV. 22.

³⁰ A. Maurizio, Botanisch-Chemisches zur Getreidenahrung der Pfahlbauer. ASA XVIII (1916) 183 sl. — O predmetu glej tudi Reinerth, Die jüngere Steinzeit der Schweiz.

bi mogli dobiti direktno od Rimljanov, če že sami niso poznali kvašenja s posebnim kvasom. Pa o tem mogoče drugod. Kakor priča Plinij (n. h. XVIII. 107), je v Rimu nastala pekarska obrt v drugem stoletju pred Kr. Grki in Rimljani so za kvašenje predvsem rabili mošt, ki so ga gnetli s prosom, Galci in Španci pa so delali kvas iz piva. Do preseljevanja narodov so jedli pšeničen in prosen kruh, prosenega da so uživali Gotje v donavskih deželah, rženega so uživali in še uživajo v severni in vzhodni Nemčiji, medtem ko so Švabi in Alemani od nekdanj sejali pir (pirjevico). V Skandinaviji je bil v starih časih najbolj razširjen ječmenov kruh. — Šele v 18. stoletju se je beli »italijanski« kruh splošno razširil. — Stari kruh je presen, poznejši pa je prekvašen. Mnogi ljudski sloji uporabljajo opresnik le še pri cerkvenih in vaških svečanostih. Če se kje nahajata obe vrsti skupaj, imajo ubogi starejšega, bogatini pa mlajšega. Oblika presneca je nizka in ploščnata, bodisi v mostiščih, bodisi v Bretonski ali pa v Dalmaciji. Najzahodnejši kraj, kjer se v Evropi pojavlja presnec, je Bretonska. Tu ga pečejo iz ajdove moke brez kvasa. Baski v Pirenejih pečejo nizek koruzen kruh, ki je samo malo kvašen. Nizek, ploščnat presnec pečejo ali so dnevno pekli: na južnem Francoskem, v Dalmaciji, Bosni, drugod na Balkanu, v Galiciji, na Litavskem, na Laponskem, v Sibiriji, Indiji, Perziji, Armeniji, Mali Aziji, Siriji, Palestini in v Egiptu, večkrat v letu pa na Bretonskem, v Španiji in ponekod v Aziji. Kvašen nizek kruh pečejo večkrat v letu v Dalmaciji, Bosni, na Tirolskem, na Koroskem in na Švedskem. Leta 1916. sem sam videl, kako so take nizke hlebčke pekli za dolgo dobo v letu v št. Lovrencu v Lesah (St. Lorenzen im Lesachtale). Dalmatinski gorjanci delajo slab kruh iz neke vrste prosa in ječmenove moke. Moko pomešajo z vodo, zgnetejo testo, ki ga ne solijo in ga položijo na vročo ploščo na ognjišče ter pokrijejo s pokljoko (glinastim klobukom), na njo naložijo ognja in kmalu je kruh gotov. Tudi mostiščarji v Donji Dolini ga niso drugače pekli.

Ta kruh pečejo večinoma vsak dan sproti. Na isti način ga pečejo iz koruzne moke v dolini Plive in pokrijejo testo med kruhopeko z glinastim klobukom. Tak nekvašen svež kruh jedo v Mali Aziji, Siriji in Palestini vsak dan. Enako si moramo predstavljati *mašá*, ječmenov kruh starih Grkov. *Máča* je sorodna z' Mazzes, ki je nekvašen židovski kruh.

Po vsej Albaniji pečejo na deželi izključno pod poveznjenim klobukom, ki nadomešča peč. Tudi Litavci in Belorusi napravljajo presnec iz ovsene in ječmenove moke.³¹

³¹ Hella Schürer von Waldheim, Zur Geschichte und Verbreitung des Fladenbrotes in Europa. ZÖV XX (1914) 25—55. Ker so podatki o razširjenosti rženega, belega in drugega kruha med Rusi nezadostni in netočni, prim. Dmitrij Zelenin, Russische (ostslavische) Volkskunde (Leipzig 1927) str. 111—114.

Tako smo preleteli skoraj vso Evropo in tudi dele Azije in Afrike. Naš prvotni primitivni presnec ima po Evropi, Aziji in Afriki mnogo bratov in sorodnikov.

Na butari se kruh pri nas pojavlja prvotno gotovo v primitivni obliki in kvaliteti (presnec — prajtelj), nato je v gorenjski beganici (gibanici) zgiban, v savinjski potici, ki je povitica, povit, v kobanskem peglju na obeh koncih ali pa popolnoma zapognjen, da ima podobo rogljička ali kroga. Ne vemo pa, kako daleč se je že izoblikoval presnec, ki pomeni danes tudi umeten velikonočni kruh, ko se je pojavil na butari.

III.

O blagoslovljenem kruhu.

Če je kruh, ki visi na vrhu, tako važen del presneca, da mu je dal celo ime, mora imeti v verskem in narodovem obredju posebno važno vlogo. Kruh je pridelek poljedelstva. Tudi naziva »snop« in »šopa« (Beltinci) sta od žita, pridelka poljedelstva. Zato kruh pri nas Slovencih zelo častimo, kruh je sveta stvar in uživa veliko spoštovanje. Če prideš v hišo, ti prinese gospodinja kruh na mizo in pravi: »Kruha vrežite!« Ne smeš ga odkloniti, drugače bi se zameril, kajti kruh je božji dar. Miza, na katero polagajo kruh, mora biti čista, belo umita. Vijanski³² pripoveduje: »Dobro še pomnim iz detečjih let, kako so me mati ali oče učili kruh čislati. Preden so mi ga vrezali, so vedno naredili sv. križ čezenj. Če mi je drobtina padla na tla, sem jo moral pobrati in nisem je smel popred v usta djati, da sem jo kušnil. Po drobtinah stopati, Bog ne daj! Roditelji so mi večkrat rekli: »Kdor kruha ne je in po njem tepta, ni vreden, da se drobtinica mu da!« Pravili so mi, da verne duše v vicah jokajo, ako človek po kruhu tepta in da je to silen greh. Pripoveduje se, da je nekdo ošabno stopil na drobtino kruha in da je ta tako kriknila, da je oglušil in ostal do smrti gluhi! — Drobtinice se morajo vedno spravljati in potem putam dati ali pa sežgati. Če pri hiši ni kruha, kedar kdo pride, se jame gospodinja izgovarjati in gosta za zamero prositi, da nima kruha, kajti ga bo šele jutri pekla. In včasih gredo ob taki priliki k sosedu po kruha. Komu ne dati kruha, je grdo in potem sosed posmehljivo pravi: »Še kruha mu ni dal.« Braniti pa se kruha, je tudi grdo in gost ga mora vzeti, naj je kruh še tako črn in špičast ovsenjak, sicer ni pošten človek. — Vobče je pri vseh Slovencih kruh ali hleb najvažnejši, najboljši in najdražji dar nebeški, ki ga med vsem najbolj obračajo in čislajo. — Kako se veseli kmet in njegova družina božičnih ali pa velikonočnih praznikov, kedar si boljega kruha, namreč belega ali hleba — speče! Tudi ob ženitbah ima boljši

³² *Vijanski Janko*, Kako Slovenci kruh čislajo, Novice 1858, 67.

kruh kot druge krati, zato se jih pa veseli. Naš štirski Slovenec posebno vince pod pipo in kruhek v mizi najbolj čisla!«

Podobno so nas učili naša mati čislati kruh. In če je nož pri kruhu ležal z rezino obrnjen navzgor, so rekli, so dejali: »Vrag si kremplje brusi«, in morali smo takoj nož preložiti v pravo lego. Odrezan hleb kruha je moral biti obrnjen vedno proti kotu v hiši, kjer je visel Bogec na križu.³³ Gotovo je tudi še iz drugih krajev dovolj takih primerov o časti, ki ga uživa v naši kmečki hiši kruh. Ljubi kruh — otrokom pravijo v deminutivu, da je »kruhek« ali »krušej« — je simbol pridne kmet-ske hiše. Zato zadene kazen vsakogar, ki ga skruni.³⁴ To lepo narodovo spoštovanje kruha je izrazil tudi Jos. Stritar v Zimskih večerih 8, ki jih je izdal pri Mohorjevi družbi v Celovcu, rekoč:

»Če pade kruhek ti na tla,
poberi in poljubi ga!«

Od kod ta čast, ki ga uživa kruh v naši kmečki hiši? Kruh je pridelan v potu obraza, kakor že pravi Sv. pismo: »V potu svojega obraza boš užival kruh.« Kar pa se tako težko pridelata, to cenimo. Kruh je glavna sestavina vsakdanje kmečke hrane. Že pred nastopom krščanstva je imel pri narodih, ki so dosegli gotovo stopnjo kulture, visoko ceno. Po prošnji v očenašu: »Daj nam danes naš vsakdanji kruh...«³⁵ je dobil vsesplošen pomen. Erasmus, ki je 1530 izdal v Baselu nekako vzgojno knjigo »Knabensitten«, pravi, da izvira še iz stare dobe navada, da se mora kruh poljubiti, če slučajno pade na zemljo.³⁶

Kruh — v kat. cerkvi presnec — je sredstvo za največjo skrivnost vere, za zakrament Rešnjega Telesa. Od tod izvira tudi čast, ki jo izkazuje ljudstvo kruhu. Lepo opeva naša narodna pesem Rešnje Telo.³⁷ Na cerkvenih oblačilih in v narodni ornamentiki, na vezeninah in drugod, povsod se pri nas pojavlja žitni klas kot simbol časnega in večnega življenja. Tudi monštranca in kelih sta v naši narodni ornamentiki zelo priljubljena predmeta. Na krstnico razvrstijo pri nas doma velikonočne kresove tudi v obliki monštrance in keliha. Oblika ornamenta je tu prešla tudi v žive običaje. Hostija je *konsekriran kruh*. A v verskem krščanskem obredju imamo še dve drugi vrsti kruha.

Ena je *evlogija*, druga je *napaden blagoslovljen kruh*.

³³ Prim. tudi *Pajkove Črtice* v sestavku »Vsakdanji kruh« 83—84.

³⁴ *Fr. Kotnik*, Storijske str. XV. in št. 69 (Pazrijsko jezero v Ziljski dolini).

³⁵ V Ljubljani so se v zadnjem času pojavili po trgovinah leseni krožniki, ki imajo ob robu vžgano prošnjo iz očenaša: Daj nam danes naš vsakdanji kruh. Tak krožnik z istim napisom sem videl že pred 40 leti v slovenski družini v Mariboru. Na Štajerskem so bili taki krožniki tudi od 1927—1953 običajni. Učenci meščanske šole v Vojniku so jih n. pr. izdelovali 1952 pri ročnem delu.

³⁶ *Veit*, Volksfrommes Brauchtum und Kirche im deutschen Mittelalter 62.

³⁷ *Ivan Grafenauer*, Rešnje Telo in narodna pesem, Mladika 1955, 227—250.

V Franciji je še sedaj navada, da ob nedeljah pred darovanjem pri slovesni maši blagoslavlja kruh, ga razrežejo v majhne koščke, ga razdele navzočim, ki ta pain bení takoj použijejo ali pa ga nesejo domov ter ga snedo pri kosilu. Ta navada se je udomačila, ko niso več vsi verniki, ki so se udeleževali daritve, hodili k obhajilu. Ponekod so ga ob nedeljah in praznikih razdeljevali po sv. maši. Ko je duhovnik razdeljeval kruh, je moral paziti, da niso ljudje poteptali drobtin. Verno ljudstvo je dobilo do evlogije veliko zaupanje. Cenilo jo je kot *zdravilen kruh*. V Franciji tudi državni prevrati in revolucije niso mogle odpraviti tega ukoreninjenega obreda.³⁸ Tudi v pravoslavni cerkvi in pri unijatih imamo še danes evlogijo.

V srednjem veku pa je bilo tudi pri nas versko življenje močno razvito. Naš narod je živel s Cerkvijo. Zato tudi čast, ki jo izkazujemo kruhu, izvira večinoma iz ozkega stika ljudstva s Cerkvijo, ki je blagoslavljala in posvečala kruh in ga še blagoslavlja in posvečuje. A kruh je cerkev blagoslavljala in blagoslavlja še ob drugih prilikah. Najbolj znan blagoslov se danes še vrši na velikonočno krstnico ali pa na veliko noč zjutraj. Na vzhodnem Štajerskem se imenuje tudi velikonočni kruh, ki ga nesejo blagoslavljat, presnec. Ime nam priča, da je nekoč bil nekvašen, širok — prajtelj — in nizek, sčasoma pa je dobil sedanjo, že umetno obliko. Ostanki kruhov, ki so jih nekoč blagoslavljali, pa so prešce, kruhki sv. Agate v Kamnu v Podjurski dolini, hlebci, »martinčki« za Martinovo in kakor se po različnih krajih še imenujejo.

In če visi na butari kruh, je tudi z butaro vred bil blagoslovljen. Ker pa je blagoslovljen, ga častijo in mu pripisujejo posebno moč. Na Tirolskem so kuhali iz peciva, ki je viselo na butarah, močnik, ki da je posebno zdrava jed. Na Francoskem poje kolačke in jabolka, ki so viseli na butarah na cvetno nedeljo, zvečer družina. Pri nas uživajo ponekod ljudje mačice, ki so sestaven del blagoslovljenih ivinih ali vrbinih vej. Na Kozjaku pri Mariboru pravijo, da je dobro katero mačico na tešče pojesti. Tudi Poljaki jih jedo po 3 ali 9. (Navratil LMS 1887, 165, 166.) Že v starem blagoslovu³⁹ je duhovnik prosil za blagor tistih, ki shranjujejo palme v svojih stanovanjih⁴⁰ ali jih uživajo.⁴¹ Palme so imele simboličen pomen in so znak Gospodove zmage nad smrtjo in hudobnim duhom. Kristjani nosijo ta dan simbole Gospodove zmage in se s tem tudi

³⁸ Veit, n. d. 64.

³⁹ Franz, Benediktionen I, 480—81.

⁴⁰ Franz, n. d. I, 481.

⁴¹ Navadno dobiva blagoslovljene mačice živina: v Suhorju v Beli Krajini na veliki četrtek, okoli Lašč, Ribnice, Žužemberka na cvetno nedeljo, na Krasu dobi živina na velikonočno nedeljo blagoslovljenega kruha in nekoliko zdrobljene blagoslovljene oljčevine, v Ratečah na Gorenjskem pa ima živina na veliki petek žegen. Drobnó smukljano listje pomešajo s soljo in otrobi. (Navratil LMS 1887, 153, 162, za Rateče Vurnik rkp.)

pripravljajo na velikonočne praznike. To je prvotni njih pomen v krščanski liturgiji. Shranjevanje v hišah in uživanje pa so povzročile krščanske in antične predstave, med drugimi tudi rimske Palilije. Ko pa so ta odstavek vnesli v besedilo blagoslova, je bil običaj tako rekoč cerkveno legaliziran in učinka sedaj niso pripisovali palmam, ampak *cerkvenemu blagoslovu*. In tako je ljudstvo pripisovalo tudi učinek blagoslovljenemu kruhu, ki je visel na butarah.

Presnec pa ima tudi v naših agrarnih običajih važno mesto. V idrijskih hribih na Bukovem vrhu podorjejo šibo iz butare pod prvo brazdo. Blagoslovljena šiba naj bi pospeševala rodovitnost, blagoslovljene šibe pa, ki so zataknjene na oglih njive, pa naj bi odvrčale točo in nevihto s polja.⁴² Ko v vigredi potegnejo prvo brazdo, položijo v njo tudi tri križce »cvetja«.⁴³ Če hlapca, ki nese »snop« (butaro) k blagoslovu, premoči dež, je kmet žalosten: »Žita ne bomo spravili ob lepem vremenu pod streho. Prvi snop je bil moker, premočen bo tudi zadnji.« Da bi obvarovali rastoče žito pred hudo uro, vtikajo med setev šibe, ki so bile blagoslovljene na cvetno nedeljo.⁴⁴ Na Pohorju pridevajo zrnju, ki ga peljejo na njivo, da ga nasejejo, blagoslovljenega lesa, da se rajši cimi in da se žito bolje obnese.⁴⁵

Blagoslovljen snop (presnec) in njegovi deli so tudi v slov. poljedelskem življenju velikega pomena. Zato je domneva pač upravičena, da niso uživali blagoslovljenega presneca samo kot zdravilen kruh, kakor so zauživali mačice za zdravje in na jugu tudi palme, kar je prešlo tudi v cerkveni blagoslov, ampak da je ta kruh služil tudi v spomladanskih agrarnih običajih kot simbol in želja po rodovitnosti polja, kakor je tudi ženitovanski presnec povzročal rodovitnost. Žal za to trditev nimamo direktnih dokazov. Sklepamo pa lahko po analogiji. Iz ruskih običajev nam je znano, da vodijo plug prve brazde čez jajce in kruh, ali pa oboje zakopljejo v posejano njivo.⁴⁶

Začetek oranja (zapáška) in setve spomladi in jeseni je v Rusiji združen z različnimi magijskimi ceremonijami. V teh običajih prevladujejo sedaj krščanski elementi in simboli. Vprežno živino poškropijo z blagoslovljeno vodo, med seme pa položijo blagoveščensko prosforo, oblato, ki je bila na Marijino oznanjenje blagoslovljena. To je torej tudi kruh. Ob začetku setve je posebno čislan poseben *svet kruhek*, ki ga položijo najprej med zrnje ali pa na njivo in ga potem zaužijejo. V ar-

⁴² Sporočil p. dr. Metod Turnšek v Stični.

⁴³ Dr. Jos. Šašel, Slovenji Plajberg. »Cvetje« pomeni v Slov. Plajbergu blagoslovljen prantelj. Pred blagoslovom se imenuje prantelj.

⁴⁴ M. rokopis. O mokrem prvem in zadnjem snopu tudi pri nas doma splošno znano.

⁴⁵ I. Koprivnik, Presnec ali cvetnonedeljska butara. Etnografično naravopisna črtica. Popotnik 1885, 85–86, 99–103.

⁴⁶ Mannhardt, Wald- u. Feldkulte I. 158.

hangelski guberniji imajo posebne »засеванные хлебы«, ki jih peko iz prve mlačve in polagajo na skrinjo, kjer so svete podobe, ali pa v žitne skrinje. Ob setvi jih polagajo v seválko (košaro) in na vse štiri ogle njive. Pri drugih Velikorusih je že omenjena blagoveščenska prosfora posebno v čislih, ki jo dobivajo pri maši na Marijino oznanjenje. Ponekod (n. pr. v oreški guberniji) pečejo te oblate kmetje sami. Že v tambovski listini 1652 se omenjajo te prosfore. Te prosfore nato zaužijejo. Razen tega rabijo vzhodni Slovani kruhek, imenovan krestóvik, krestéc, ki ga pečejo na sredo četrtega postnega tedna. Krestóvik ima obliko križa ali pa ima zgoraj križ. Shranjujejo ga skupaj z moko in ga ob setvi polože med zrnje in na njivo, nato ga pa pojedjo. Belorusi peko za ta namen kruhke v podobi rala, brane, srpa ali kose.⁴⁷ Povsod je torej tudi blagoslovljen kruh, ki je simbol in povzročitelj zaželenosti rodovitnosti. Ne smemo tudi prezreti, da ima Cerkev obilo besedil blagoslovov za polja in njih pridelke. Že *Euchologium Sinaiticum* jih ima: n. pr. za setev, za žetev ali kadar hočeš vinograd saditi.⁴⁸ V Rimskem obredniku jih je tudi nekaj.⁴⁹ Pa tudi pravoslavni Trebnik jih ne pogreša. Vse naše življenje je bilo ozko povezano s Cerkvijo. In tako je tudi dragoceni poljski pridelek, kruh, dobil častno mesto na vrhu butare, ki ga je duhovnik ž njo vred blagoslavljal. *Kot blagoslovljen kruh pa je imel posebno moč, bil je zdravilen in v njem je bilo moči za novo setev.*⁵⁰

Najvažnejše ritmične oblike v zgodovini slovenske narodne pesmi

Ivan Grafenauer

V slovenskih narodnih pesmih odseva premalo zgodovinskih dogodkov, da bi nam omogočili globlji pogled v njihovo zgodovino — najstarejša zgodovinska pesem, o »*Ravbarju*« (SNP I, št. 19—20), je s konca 16. stoletja (zmaga nad Turki pri Sisku 1595). Tudi se je v njih ohranilo le malo spominov na zgodovinske osebe, premalo imen. Najstarejše ime, prilipskega kralja Marka (1555—71—94), zgodovini slovenske narodne pesmi ne nudi opore, ker so naše pesmi o *Mladem Marku*, *Knezu Marku* (SNP I, št. 59—46 — pesmi o *Kraljeviču Marku*, I, št. 48—52, so kajkavske in belokranjske) le odmev srbskih in hrvatskih

⁴⁷ Zelenin, Russische (ostslavische) Volkskunde 25—50.

⁴⁸ Rajko Nahtigal, *Euchologium Sinaiticum* II. 27 sl.

⁴⁹ Fr. Kotnik, *Blagoslov zelišč na Kres in čar kresnic*. Etnolog XV. 4. op. 14.

⁵⁰ Koliko je v običajih s presnecem predkrščanskih usedlin, to bi bil predmet posebne razprave, ki bi morala primerjalno na široko upoštevati gradivo različnih narodov.