

več merve in otave, — zastonj bo vse govorjenje! Ne boš jih premaknil ne za en las od njih mnenja; „kakor so naši očetje delali — pravijo — tako tudi mi; oni niso vedli nič od današnjih novih reči, pa so bolje živeli kakor mi.“

Res težko je, kmetovavce spreobrniti, ker se le pre-radi derže starega kopita, al obupati vendar ne smemo.

Preiskati je treba narpopred odkritoserčno vse napake, ktere ovérájo kmetom boljši stan (pa ne, da bi mi kdo to zameril; saj vsak vé, da tudi na Notrajskem je kakor drugod, dosti pridnih, umnih, na vsako stran hvale vrednih kmetovavcov), in prepričati mlačne gospodarje, da zemlja trud marljivega obdelovanja obilno povračuje; jih podučiti, kako umno kmetovati; kar pa največ pomaga, je dober izgled. Naj bi vsi grajšaki in premožniši kmetovavci v svoj lastni prid in v izgled drugim si svoje zemljiša zboljšati prizadevali, ker njih ložej stane več denarja v to obrniti. Če gledé na Pivčane in okoli Bistrice, Ložane i. t. d. sploh pomislimo, da prvo in najznamenitnije opravilo možkih je bilo: v gojzdu doge delati, trame tesati in iz gojzda je-love in bukove trame in kerclje (Sagriegel) voziti, za ža-gance ali dilice skerbeti i. t. d., — ženske so pa domá polje obdelavale, — da je gospodar samo pri oranji in ob košnji se poljskega dela nekoliko lotil, ali pa še ob košnji ptuje ljudi za delo najel: moremo reči, da obdelovanje njiv in snožet je bilo sploh zanemarjeno, in zemlja narmanj čislana.

Pivčani sploh svoj les za kupčijo (Merkantilholz), do ktereга imajo pravico v Šneperskem gojzdu, v Bistrico tergovcom prodajajo, ki imajo večidel svoje žage in si svoje mošnje polnijo. Veliko se jih zadolži tako, da dosti jih je že prišlo na boben. Živino pa nekteri pretegujejo lačno po slabih gojzdnih potih, da je groza viditi; gnoj po poti trosijo, domá pa ni s čem gnojiti. Koliko živine se pa na cesti raztegne, da ne vstane več! Če marsikter gospodar tudi v gojzd ne gré, domá vendar le nič ne dela; pri ognji sedi, posebno pozimi, ali pa okoli hiše postopa, tobak pije in roke križem derži. Da bi pa le en kamen spred vrat odnesei in ga v pripraven kraj djal, tega pa ne!

Ko se gré od Zagorja do Jursič (na Pivki), se na-hajajo na levi strani pri poti košenice na precej pešeni zemlji. Stermel sem viditi na košenicah ali travnikih polno kopačev, ki so pesek za železnico kopali in sicer vsak gospodar na svojem partu ali delu. Za malo krajcarjev je skorej vsa tista velika košenina tako spridena, da ni kje trave za odrezati. Gospodarji! ko bi bili vi tisti trud, ki ste ga pri kopanju peska imeli, v to obrnili, da bi bili kamne in pesek iz košenic odpravljali, kakšen dobiček bi bil za vas!

Na Jursičah je hotel neki kmet v jamo zraven svoje hiše kamna navoziti, ktereга je polno po gmanji, da bi bil za hišo mal vertič za zeljenad imel, — pa ni smel tega storiti. Župan mu je bil prepovedal!

Kaj pa sadje? sadje se po Pivki redko kje dobi; — v Ložki dolini ga je tudi le malo, posebno mladega drevja se le malo nahaja. Le malo jih je, da bi se potrudili, drevjice požlahniti ali cepiti. O koliki prid za nas, ako bi bilo dosti sadja za prodaj in za dom. Žalibeg! da se pa tudi ne manjka takih hudobnežev, ki mlado drevje, ki ga je priden in marljiv kmet vsadel ali cepil, pokončujejo. V Ložki dolini je nek hudobnež v eni noči okoli petdeset mladih drevesc pokončal! — V Bistrici je lansko leto in že popred in tudi letos kantonska gosposka zapovedala vsa-kemu, ob ženitvi nekoliko drevja posaditi; — in res dosti se ga je posadilo pri potih, pri cestah, n. pr. v Ternovem, okoli Knežaka, okoli Beča i. t. d. Al glejte! hudobneži in ponočnjaki so drevje tako zmajali ali pa ga izruvali, da se je posušilo! — Pa ni ga, ki bi se prizadel takega gerdúna zvediti in ga gosposki v kazin izročiti! V takih okolišinah bi najbolje bilo, da bi bile soseske za poškodovanje drevja odgovorne, in da bi se na soseskine stroške moralo toliko drevja posaditi, kolikor ga je bilo v tisti srenji pokonča-nega ali poškodovanega. Po tem mislim, bodo hudobneža kmali izvohali.

To hvale vredno zapoved — ženinom sadja saditi — je kantonska gosposka v Ložu tudi dala, in že se vidi mnogo mladega drevja.

(Konec sledi.)

Jezikoslovne in zgodovinske drobtinice.

Spisal P. Hicinger.

5. V kakošni obliki rabiti imena ptujih krajev?

Ptuje lastne imena krajev, zlasti nemške, se v časih nekakošno težko priličujejo s slovenščino, ker je njih domača oblika zelo razločna memo oblike naših lastnih imen. Nar ložje se v našem govoru porabijo latinske, potem italijanske in greške. Latinske in italijanske s končnico *a* se podajajo celoma slovenščini, greške v končnico *η* je že Latinec preravnal na *a*; latinske mnogobrojne s koncom *ae* in *i*, enako greške s koncom *a* in *o*, se rabijo zopet v slovenskem mnogobroji s koncom *e* in *i*; latinske s koncom *us* in *um*, italijanske s koncom *o*, in greške s koncom *os* in *ov* odmetavajo ravno to končnico, in se sklanjajo potem kot slovenske imena, ki se končujejo s tihnico; le pri latinskih ali greških imenih, ki imajo drugačno končnico, in v rodivniku en zlog privzemajo, se daje slovenska oblika s tem, da se rodivniku ptujega imena odbije končnica *is* ali *os*, ali včasih še kaka glasnica spremeni; kot n. pr. Trapezus (untis), Trapezunt, Neapolis, Neapel. Vendar tega ni potreba razlagati na dolgo; toliko pa bi smeli reči, da starih lastnih imen nam ni potreba toliko pačiti, da se skorej ne dajo spoznati; na. pr. Čudija za Scitijo, Mužija za Mezijo, ker ni vsak bravec tudi korenikoslovec ali etimolog.

Kako pa je bolj prav ravnati z nemškimi imeni?

Mnogo nemških imen za kraje in mesta so že preker-stili drugi Slovani, zlasti Čahi; ~~gda in pač nar.~~ prav, se tistih poprijeti, zlasti kjer se nam nemška oblika teško prilega; na pr. Aachen, Cahi; Frankfurt, Franko-brod; Konstanz, Kostnica; Magdeburg, Devin; Regensburg, Rezno. Nekatere nemške imena so pre-narejene iz latinskih, in sicer včasih precej okorno. Ali bi ne bilo prav, pri takih imenih se povračevati na per-votno latinsko obliko, zlasti ker se Italijan, naš bližnji so-sed, tudi po njej ravná? na pr. Mainz, Moguncia ali Mogonca; Köln, Kolonia (ne Kolin); Kassel, Kastel; München, Monakovo; Worms, Vormacia. Mnoge nemške imena z lahkoto sprejemajo slovensko po-dobo, če se jim dá končnica po izgledu Latinca ali Itali-jana; na pr. Bonn, Bona; Freisingen, Frizinga; Göttingen, Gotinga; Bremen, Brema; Hanover, Hanovera. Mnoge imena krajev, ki se nam navadno na-znanujejo v nemški obliki, pa so izvirno slovanske; ondi pač druga ne more veljati, razun da se povračujemo na izvirno, že nekako domačo obliko; na pr. Breslau, Vra-tislav; Danzig, Gdansko; Leipzig, Lipsko; Lü-beck, Lubek; Rügen, Rujana. Mnoge nemške imena krajev in mest pa rabimo sploh v obliki, v kakošni nam jih ptujci ponujajo. Le nektero se je v novič poslovenilo, na pr. Salzburg, Solnigrad. Morebiti pa je ime reke Salzah in od tod tudi ime mesta izvirno slovensko, ka-kor se nahaja mnogo slovenskih zal, na pr. poleg Idrije na Krajskem, pri Blatnem jezeru na Ogerskem, poleg Hale na Saksonskem; in nemški Salzburg je morebiti toliko, kot slovenski Zalavar ali Zalabor na Ogerskem. Sitno je pa, da za nekatere kraje, ki ležijo v sredi slovenske zemlje, imamo prav za prav zgol nemške imena, ali jim le slabo slovensko podobo zamoremo dati; na pr. Seisen-berg, Žužemberg, Luttenberg, Lutmerk; in še Marburg, kar ni iz nobenega latinskega imena, ampak se je le prigladiło iz prejšnega Marchburg, kakor Mar-wein iz Marchwein. Ko bi se pač še ktero drugo

tako ime dalo enako po slovensko preobleči, kakor se je Marburg preobleklo v Maribor.

Od drugotnih krajev in mest bi bilo manj posebej govoriti. Kar je izhodne Evrope, je vsa več ali manj slovanska, in zatorej se povsod nahajajo tudi poslovenjene imena, ne samo na Poljskem in Rusovskem, ali po Ogerskem, ampak tudi na Turškem; torej nam ni potreba pisati Konstantinopel, temuč Carjigrad, ne Tesalonik, ampak Solun; ravno tako ne Ofen, temuč Buda, ne Lemberg, temuč Levov. To se tukaj opomni le za to, ker jim je bilo doslej marsikaj le iz nemških bukev znano, ter množstvo slovenskih imen prikrito. Drugač je v zahodni Evropi, kjer so bolj spremenjene romanske ali germanske narečja. S španjskimi imeni sicer ni veliko drugač, kakor z italijanskimi; pa francozke imena so toliko spačene, da bi nam dostikrat izvirno latinsko bolje šlo na uho in na roko, kot sedanje francozko; na pr. Marsilia za Marseille, Burdigale za Bordeaux (Bordó), Geneva za Genfi i. t. d. Z angleškimi imeni ni kaj spreminjevati, zlasti ker je tudi izrekovanje negotovo. Po drugih delih sveta pa sploh jemljemo, kakor se nam ponuja, le svoj pravopis radi rabimo.

Novičar iz avstrijskih krajev.

Iz Slovenskih Goric na Štajarkem 20. septembra.*) V naših goricah dobí in najde človek vse, česar koli serce njegovo poželi: kruha, vina, mesa, sadja, medice, zlatine, hladne vode i. t. d. Al letos se od presilne suše vsem vkup slabo godí. Vse je pusto in golo viditi, samo vinogradi so lepi. Grojzdje se je zlo popravilo, le v žgečih sterminah ima drobne jagode, plesnivost se redko zapazi; večidel je napadene terte v tretjem létu zapustila. Škoda le, da je toča preveč naj žlahnejega vina Lutomerčanom pobrala. Jarine imamo malo kaj, sočive razun krompirja nič, in čudno je, da turšica toliko suše prestane, ker se v naših dolinicah lepa nahaja. Zato jo ljubimo, in je sploh kakor južni sad še več priporočila vredna. Iz travnikov pa so celó naše vesele prepelice pobegnile, menda bliže vod; tudi lastovic je malo. Vode iz studencov še imamo pri nas za potrebe večidel zadosti, in zdaj in zdaj tudi njeno ceno bolj spoznavamo, zakaj v nekterih sosednih krajih, kakor v Jereninski, št. Jurski dolini morajo kalužo od dalječ voziti; zato terpi ljuba živinica pomanjkanja vode in kerme. Milo je gledati, kako zoper navado vse rada žre; ubogi vinocari svoje edine kráve od kraja prodavajo skoraj za vrednost kože. Bčele umirajo; pri nas scer terdijo, ali po skušnjah menim, da repica (rips ali ogeršica) ne škoduje bčelam, k večem medlim zavolj preobilnega močnega medú, o mladoteti. Nasproti pa so se sviladi (židni červiči) tù in tam pri vsi neredi in pomanjkljivosti listja zdravi in lepi vpredli; le škoda, da se pri nas tako malo murb zareja in zasaja! Zdaj bi bilo listje že dobro za kermo, razsekano in ometeno še je za rejo prešičev; repe tako ne bo nič. Plošnjata borova osa ali metulj (*Tenthredo* ali *Lophyrus pini*) nam hudo žuga borovje, posebno mlade bore s svojo brezštevilno gosencno zalego pokončati; vidimo od spodjednega šilovja same rujave veršiče in vejice na borih, pod drevjem se sliši kakor bi peršelo in spodej na tléh je vse zeleno. Nihče ne pomni takega merčesa in neumneži že si prerokujejo prihodnje nesreče, vojske in Bog vé kaj še od tega. Po ukazu c. k. okrajne gosposke je obiranje gosenc le na niskih vejicah in klanje po deblu lazečih mogoče, drugih pomočkov ne vémo. Semensko zalego presto oko po luknjičastih mladikah težko zapazi, prešiči bi morebiti le malo mešičkov ali pužic po gojzdu izrovali, in težko je terditi, da bi tudi veverce kaj pomagale. Bora more mnogo živeža po šilovji dobiti, ker jo vidimo

na kakem kamnitem stercu stati, in če se tega popolnoma ali deloma znebi, mora vsahniti ali hirati. Da mi teh ran po gojzdi v našem življenji ne bomo več zacelili, je neizrekljiva škoda za naše kraje, kjer toliko tertnega kolja potrebujemo! — Vino nam bo veliko zaleglo; tako dobrega znabiti kmali ne bomo več dočakali. Gorkomer še zdaj pride na 25 stopinj opoldan, kar še 34. leta ni bilo, in cibebe se delajo na grojzdji. Naj le bendimo ob gorkem vremenu srečno končamo, bomo vse trude in vročino pozabili in si marsikrat veselo popevali. Zato pa hočem h koncu nekaj hasnjivega opomniti in povedati.

1. Vsaki ptujec, kateri zdaj pride v naše Gorice, ne more dosti pohvaliti, kako močno mu lepe, s svetlim grojzdem nasipane brajde po hišnih stenah ali na robu vinograda napeljane, dopadejo. Zares prijetno je viditi s tertami obdano pohišstvo, in daja hišam več varnost; lastnika pa lep dobiček mnogo sicer slabjega vina in brez vinograda grojzda premalo skerbi. Terta se tudi dobro ponaša na brajdah hišnih sten, na šotorih i. t. d.; vendar vidimo, da so brajde malo obrajtane ali slabo špogane in z neprimernimi tertami previdene. Za brajde in merzle vinograde dajo rano grojzdje za zobanje in za dobro vino najbolj hvaljeni: beli, rudeči, modri klevnar (mušica), modri portugizar, rudeči traminar, rumeni klešec, gutedel (španjol), česar se ravno zdaj lahko tukaj na Hlapji prepričamo. Pozneje zreli in obrajtani so: muškat, mušica, refoš, zamorec, laška modrina, burgundar i. t. d. Stavimo tedaj brajde!

2. Naši kakor tudi drugi vinorejci mislijo večidel, da se vino ali sodi morajo žvepljeniti, in zato si delajo tako veliko skerb, da ni izreči; vendar je vse prazna reč. Že tri leta nisem trohice žveplja za svoje vina potreboval, in vendar so bile na Dunajski razstavi hvaljene in za dobre spoznane. Ako se hočemo prepričati, da je sod čist, je zadosti en žvepljen klinček ali kako drugo treskico skoz pilko deržati; ako plamni ali gori, smemo gotovi biti brez skerbi. Le kadar vinske sode spraznemo, in jih hočemo plesnivosti ubraniti in za vino pripravne hraniti, je dobro sode z žveplom kaditi, in zato je vsako rumeno žveplo platno dobro, in celó nepotrebno skerbimo ga z dišavami natrošeno. Vse to nam poterdi Vertovcova „Vinoreja.“

3. Dobro vino že samo po sebi pivcu diši, posebno pa, ako prigrizne kos suhega svinkega mesa, ktereга Goricani imenujejo „slivov les.“ Škoda, da malo naših kmetov svinško meso okusno povodi, od solenine nič ne vedó, in da bi se govedina na ravno tako vižo ohranila, je še manj znano. Ker bo marsikter gospodar primoran, zavolj pomanjkanja kerme svoje goveda klati, hočem opomniti, da se tudi govedina za prihodnje potrebe povojena da ohraniti, in če ne bo zaseka, se v kakem sodu v suhi pepél zagnjena dobro obderži. Slanina, ktera je v Nemčiji zló v navadi in meso, ki je drugo leto ravno tako dobro, se naredi takole: Vzame se čist sod, na enem koncu brez dna; drugo dno se potrosi s suho soljo; potem se naložijo zmiraž višje kosci mesa, kateri so naj boljši brez kostí, s suho soljo in solitrom prav dobro vribani, in terdno vkup naloženi, da ne ene luknjice ni. Vmes se zna djati lavorovo listje ali se potrese štupa popra, klinčkov, brinovih jagod, materne dušice, rožmarina, pridmuta. Na 100 fantov mesa se vzame 6 lotov suhe soli in 2 lota solitra, za svinško več solitra, za ovčje nič. S nasolenim mesom do verha napolnjen sod se dobro zakrije, in zna eno veliko pilko imeti na dnu, kjer se meso izjemlje, in na ti zadelano luknjo, kjer se solenica lahko doliva. Potem se mora sod štiri tedne vsaki dan enkrat, pozneje vsaki teden enkrat, preobračati. Poleti se stara solenica z novo nadomesti, ktera se tako naredi: 6 fantov soli, 1 funt cukra in 6 lotov solitra se v 5 bokalih čiste vode skuha in naliže. Jakopič.*)

Od Svetinj poleg Lutomera na Štaj. 5. oktobra. Včeraj je bila velika slovesnost v sosedni fari pri sv. Mi-

*) Po naključbi zakasnjeno.

*) Prosimo za obljubljeni.