

Enako je treba popraviti domnevo, da bi žensko krstno ime Marina, ki naletimo nanj med predniki Wolfove matere, bilo italijansko (3); oblika Marina za Marijo je bila še v 18. stoletju med Slovenci zelo razširjena in ni upravičeno, sklepati iz nje na italijansko poreklo.

J. Glaser.

O ČUTARI je objavil László Nagy zanimiv članek »A csutóra« (z nemškim posnetkom) v somboteljski reviji Dunántúli szemle 1940, 14—31. Avtor podaja zgodovino čutare, ki je znana že iz predzgodovine, ki pa je dobila svojo osnovno izobliko v klasičnem Sredozemlju. Od tod so jo razširili Jugoslovani v Srednje Podonavje, kjer je postala v XVIII.—XIX. stoletju sestavni del madžarske narodopisne kulture. Način in vrste izdelovanja čutar podaja Nagy po izdelovalnicah v Veszprému ter na Balkanu.

Nagyjevi izsledki bodo merodajni tudi za naše kraje, vsaj v Prelekiji, kjer je po naših ugotovitvah lesena čutara uvozno blago s sejmov na črti Radgona—Varaždin, kjer pa so se doma izdelovale (Sv. Anton v Sl. g., Turjanci, Lemberg) glinaste čutare v obliki kolačev, ki so se nadeli na podlaket, medtem ko se je lesena čutara nosila na platnenem, včasih tudi usnjatem jermenu. Čutaro so v teh krajih nadomestile do konca XIX. stoletja lesene in glinaste bariglice v raznih oblikah od sodčka do vedrca.

Domač izdelek pa je bila čutara najbrž na Pohorju, za kar govore z začetnicami lastnikov opremljeni primerki iz prejšnjega stoletja, ki jih najdemo še danes v rabi n. pr. v Rušah, in čutare, izdelane v Framu. Obliko domačih lesenih in glinastih čutar je koncem XIX. stoletja uporabila za svoje kameninaste izdelke tudi tovarna v Libojah, ki pa jih je prenehala izdelovati že pred svetovno vojno.

Franjo Baš.

MRAVLJINJAKI NA POHORJU. Kot dopolnilo k beležki o mravljinjaki v lanskem Časopisu (1939, 140) smo po posredovanju g. ing. S. Sotoška v Mariboru, ki mu bodi za to izrečena najlepša zahvala, prejeli o nabiranju mravljinih jajčec podroben opis, sestavljen po strokovnih navedbah večletnega mravljinjaka pri St. Kungoti na južnem Pohorju, torej nedvomno avtentičen. Po poklicu je dotični mravljinjak gozdni tesar, v letih krize, ko je bilo malo zaslužka, pa je začel poleg tega nabirati tudi gobe in mravljinja jajčeca.

Začne se nabiranje okoli Petrovega, t. j. konec junija, in traja do konca avgusta. Potrebna je zanj ca. 75 cm dolga lesena žlica in dve rešeti, ki sta položeni drugo na drugo v razdalji 30 cm. Gornje rešeto mora biti fižolovo, spodnje pšenično, lahko pa je tudi nekoliko gostejše. Mravljišče se odpre tam, kjer posije nanj jutranje sonce, ker se na tej strani nabaja največ jajčec. Z žlico se jajčeca zdevljejo v gornje rešeto in presejejo, tako da se večji del igličevja odstrani in ostanejo na spodnjem rešetu jajčeca že za silo očiščena. Tako dobljena jajčeca, med katerimi pa je še veliko mravelj, se stresejo v vrečo in vreča nato v košu prenese na določeno mesto, k tako zvani čistilnici. Čistilnica se napravi v gozdu, kjer je na razpolago voda. Kraj se temeljito očisti ruše in zemlja dobro stolče, da je površina popolnoma gladka. Okoli prostora, ki mora meriti ca. 5 m², se napelje voda, da se mravlje ne morejo razlesti. Tik ob vodi se tako napravljeni otoček pokrije s smrekovimi ali jelovimi vejicami. Jajčeca se z mravljami in še ne popolnoma odstranjenim smetjem vred nasujejo v sredino otočka, od koder mravlje takoj začno prenašati jajčeca pod vejice. Igle in druge smeti mora mravljinjak sproti odstranjevati, drugače bi mu mravlje tudi to znosile pod vejice, da zavarujejo svojo zalego. Tako očiščena jajčeca pridejo v sušilnico. Ta se napravi na ta način, da se na ravnem prostoru zabijejo v zemljo 4 koli, visoki 1,5 m, ob te pa se pritrdijo deske, tako da nastane nekaj prizmatičen prostor. Sredi tega prostora se močno zakuri in nalaga tako dolgo, da se nabere dovolj žerjavice. Nato se čez kole napne iz vreč sešita rjuha, na rjuho pa se nasipljejo jajčeca z mravljami. Zaradi vročine zlezejo mravlje na vrh in se takoj oprimejo vreče, ki jo mravljinjak v ta namen pogrne preko rjuhe; z vreče jih nato strese v gozd. To se ponavlja, dokler niso jajčeca popolnoma čista. Treba jih je nato še sušiti, in sicer tako dolgo, da začno pri mešanju močno šumeti. Ko se ohladijo, morajo imeti enotno barvo in biti prožna: če jih vzamemo v pest in stisnemo, se morajo zravnavati zopet v prejšnji položaj.

J. Glaser.