

o fantovskem petju na nekdanjem Kočevskem pogrešamo samo ugotovitve, da je večerno petje značilnost *vsega slovenskega ozemlja!* — Na koncu naj navedem nadvse koristno bibliografijo (Verzeichnis der österreichischen Neuerscheinungen aus den Gebieten Volkslied, Volkstanz, Volksmusik und Volksdichtung 1956, mit Nachträgen aus 1955), ki jo je oskrbela Maria Kundegraber (216—220). Le-ta je sestavila tudi bibliografijo del jubilarja Raimunda Žodra (581 številka). Zbornik ima na koncu nekaj strani ocen. Med pridejanimi slikami na umetniškem papirju opozarjam na posnetke v zvezi z ziljskim visokim rejem (IV—VI) in na Moserjeve posnetke ziljskih trikraljjskih kolednikov (XIII—XVI).

Niko Kuret

Ernst Burgstaller, Brauchtumsgebäcke und Weihnachtsspeisen. Ein volkskundlicher Beitrag zur österreichischen Kulturgeographie. Veröffentlichungen der Kommission für den Volkskundeatlas in Österreich 2. Linz 1957. Zentralstelle für den Volkskundeatlas in Österreich. 4^o. Str. 136 + 5 tabel in 22 kart.

E. Burgstaller je v okviru priprav za gornjeavstrijski atlas pripravil »Das Fragewerk zu den volkskundlichen Karten« (1952, gl. SE VI—VII, 348), pisal pa je poleg drugega (n. pr. Lebendiges Jahresbrauchtum in Oberösterreich, 1948) mnogo tudi o prazničnih pecivih, s čimer je nadaljeval obširno in sestavno delo M. Höflerja. V pričujočem delu pa podaja zaokroženo analizo peciv v zvezi z raznimi šegami ter božičnih jedil v Avstriji, prikazujoč jih na kartah in rešujoč z njimi povezana kulturnogeografska vprašanja. Spis je zasnovan na odgovorih na vprašanja za Atlas nemške etnografije 1950—1956 in za Atlas Gornje Avstrije 1951, na avtorjevih in drugih manjših prispevkih, ki jih v opombah obilo navaja.

V uvodu opozarja avtor, da morejo oblike peciv in jedila prav tako predstavljati izraze kulturnoprostorne delitve Avstrije, kot prvine stavbarstva, šeg, dialekti itd. Tu seznanja avtor natančno z značajem svojega dela, s tehniko kart itd. Delo obstoji v tekstnem delu iz petih analitičnih in šestega sintetičnega poglavja.

V prvem poglavju o pecivih za *dušni dan* opozarja na obsežno območje prehranjevanja mrtvih, ki je v navadi od pradavnine po vsem svetu in katerega prvine so bile prenesene iz božičnega in novoletnega kulta mrtvih na dan vernih duš (dušni dan). B. izčrpno navaja podatke o šegi, postavlja zvečer pred dušnim dnem na mizo rajnim razna jedila in pijače. Posebej obravnava vrste peciv, ki so jih delili na ta dan »dušnim ljudem«, ki so hodili v ta namen po deželi, danes pa jih dele revežem. Ti kruhi so iz ržene, ovsene ali ajdove moke. Podobne kruhe delijo tudi ob pogrebu (kakor pri nas ponekod). Pecivo iz bele moke pa delijo ob tem času botri krščencem. V razlagi h karti izvemmo za razširjenost po krajih, snov, oblike, nazive darilnih kruhov, ki jih dobivajo voščilci-prosilci. Med temi imeni navaja tudi slovenska s Koroškega: krapeč, krapič, pl. krapči, hejdove, sirkove, sirkove, turkove, krajič, berenjaki (str. 17) iz raznih krajev. — V drugi skupini so botrinji darovi, ki jih darujejo tudi ob drugih praznikih in imajo obliko živali (kokoš, zajec, jelen, konj) ali preste, štručice in še druge oblike. Besedilo tega poglavja ponazarjajo ena glavna in tri dopolnilne karte.

V naslednjem poglavju o *božičnih pecivih* poudarja avtor zvezo med predbožičnimi dnevi in jedili ter pecivi, ki se po njih imenujejo. Med jedili sta posebno važna »Störi«, podoben našemu močniku, in »Kletzenbrot« (kruh iz krljjev), ki imata magičen pomen. Razširjena so tudi mnoga peciva s simboličnimi oblikami in pomeni (sonce, spirale — rodovitnost, končujoče se leto itd.). S sadnimi kruhi in Störjem so zvezane mnoge šege ter verovanja. Marsikje peko za božič posebna peciva v obliki hlebčkov, križa, živali in človeških figur, da jih žrtvujejo naravnim silam — ognju, vodi, vetru, zemlji, toči, tudi kisu, in sicer ponekod vsaki izmed njih posebno obliko. Obešajo jih na sadna drevesa (vetru), vržejo v vodo, ogenj; proti toči jih drobijo o hudi uri. Za božič pekó še na Štajerskem in Koroškem kvatrne in ključne kruhe (»Pravda« v župniji

Sele, str. 45); povsod razne božične kruhe in najrazličnejša praznična peciva, med drugim taka z makom in orehi (Nussputitze). Poleg ene glavne karte prikazuje peciva te vrste šest dopolnilnih kart.

Tretje poglavje je posvečeno *velikonobčnim pecivom*. V uvodu označuje pisatelj zgodovino praznika, glavne šege v zvezi z njimi in pomen jedil ter peciv v ljudskem verovanju. Za nas so tu primerjalno pomembna peciva »brezen, beugel« kot okras na cvetnonedeljskem snopu, ki ga poznajo po večini avstrijskega ozemlja. — Mnogovrstni so tudi ob tem času botrinji darovi in tudi druga peciva so številna. Prikazuje jih le na dveh kartah.

V četrtem poglavju obravnava avtor peciva v *obliki figur* — podobnjaki: živalskih, človeških, pipe, torbe, revolverja, svedra, spirale, srca, venca. Tu omenja koroško dirjenco, dirjanco, poderjanco (str. 67). Glavna karta prikazuje razširjenost raznih vrst teh peciv, dodatna pa miklavževska peciva, ki imajo obliko raznih živali. Prva karta je obenem važna osnova za prikaz kulturno-geografskih dognanj v zaključkih dela.

Zadnje analitično poglavje, označeno posebe tudi v naslovu dela, govori o *božičnih jedilih*, katerih razširjenost ponazarjajo ena glavna in štiri dopolnilne karte. V prvi skupini govori o jedeh na sveti post, ki so mlečne in močnate, delane z maslom, medom, žganjem. V drugi skupini so mesna jedila, ki jih uživajo na božični večer (»Heiliges Mahl«, »Mettenmahl«) in sveti dan, ko poznajo devet do enajst vrst jedi za kosilo. Sem je uvrščeno tudi uživanje svinjske glave na novoletni dan. V zvezi s temi jedili obširno obravnava B. šege, verovanja, pribor itd.

Svoje delo zaključuje avtor s poglavjem »*Kulturnogeografski izsledki*« (str. 95—102), v katerem je strnil raziskovanja v prejšnjih poglavjih v sintezo, ki naj bi prikazala tudi smisel raziskavanj te vrste. Avtor poudarja potrebo uporabljanja kartografske metode v etnološkem raziskovanju oblik življenjskih izrazov in kulturne tvornosti ljudstva prav zaradi tega, ker to niso le enkratne stvaritve, marveč se razširjajo na velike daljave. Obenem z narečnimi in zgodovinskimi območji — podobno kartografsko prikazanimi — predstavljajo z etnološkimi dejstvi obmejena območja čisto tudi zelo stara kulturna območja. Mogli bi jih imenovati zato tudi etnološka območja. Prav zato nudijo etnološke karte tudi omenjenim sorodnim vedam važno pomoč. Pri tem se spomnimo Ramovševe Dialektološke karte slovenskega jezika, pri katere utemeljitvi in razlagi je avtor sicer upošteval geografske in zgodovinske činitelje pri izoblikovanju naših narečij ter dognal, da se ta trojna območja krijejo, ni pa pritegnil etnoloških dejstev in omejitev, k čemur kar vabijo že same ljudske oznake nekaterih narečnih skupin, n. pr. rovtarska, goričansko, prleško narečje itd. in kliče to dejstvo po dopolnitvi.

Burgstaller opozarja na nemško, švedsko (S. Erixon) in švicarsko (R. Weiss) delo v tej smeri ter seznanja z avstrijskimi pripravami za kartografski prikaz ljudske kulture. Te priprave so se pričele z zbiranjem gradiva za Atlas der deutschen Volkskunde (pred 1938), pospešili in poglobili pa so jih 1950 prav na Gornjem Avstrijskem ob avtorjevem glavnem sodelovanju.

B. označuje na osnovi oblik raznih vrst peciva posamezna območja v Avstriji. Pri tem je očitna dvojnost med vzhodom in zahodom. Gornja Avstrija je stičišče, kjer se vzhodne in zahodne oblike srečujejo ter prepletajo. Razširjenost posameznih vrst in oblik peciv pa se krije tudi z razširjenostjo drugih oblik ljudske kulture, n. pr. na Tirolskem s tekom Perhte na vzhodu ter s šemami na zahodu; z razširjenostjo pingavske goveje pasme, z mejo med južnimi in srednjim bavarskim narečjem. — končno pa je ta razmejitev osnovana že na rimski upravnih razdelitvi v Recijo in Norikum.

Podobno je tudi v Gornji Avstriji, kjer so dognali trojno delitev in se razširjenost posameznih peciv krije z nazivi za fantovske družbe in z njih različno strukturo, s šegami ob Treh kraljih (na vzhodu nastavljanje jedilnih žrtev duhovom, ki jih predstavljajo Trije kralji. Perhta idr. — na zahodu pa maske, ki jim ljudje dajejo jedila). Območje, kjer poznajo na Gornjem Avstrijskem po-

sebna jedila po zornicah (juhe, krvave in jetrne klobase), ima tudi velikonočne in štefanjandske objezde itd.

Južno od Donave se delé stare oblike kmečkih domov (raziskoval jih je R. Heckl) tudi v tri krajevne enote po črti Husruck—Trauna. Zadnja loči vzhodno območje s slamnato streho od zahodnega s kritino iz skodel. Tri glavne enote so v Zgornji Avstriji tudi v narečjih. Trauna je bila mejna reka že v rimski provincialni upravi, pozneje pa meja med državnimi tvorbami ter ljudskimi enotami. Avtor zasleduje te spremembe do zadnjega časa. Tako se mu je v celoti posrečilo z delom prikazati in pojasniti vzajemnost dogajanja v zgodovinskem razvoju in v območju pojavov ljudske kulture. V pričujočem delu je obdelan le eden izmed njih, zato bo potrebno podobno obravnavati celotno ljudsko prehrano in vsa ostala območja ljudskega življenja, da bo podoba le-tega v zgodovinskem nastanku in prostorni razširjenosti dosegljivo popolna. Pri tem delu je Burgstaller na pravi poti, želimo mu le še dovolj sodelavcev.

Vilko Novak

Othmar Wonisch, Die Theaterkultur des Stiftes St. Lambrecht. Graz 1957. 75 str. (= Zeitschrift des Historischen Vereines für Steiermark, Sonderband 2).

V zgodovini gledališča in posebej še ljudske igre je pomembna vloga redovniškega odra že dobro znana zlasti v protireformacijski, baročni dobi. Pri tem posebno poudarjajo pomen jezuitskega gledališča, radi pa pozabljajo na dejavnost benediktinskih in cistercijanskih samostanov. Le-ti so kot stari redovi skrbno hranili gledališko izročilo srednjega veka in ga skozi vihiro reformacije varno prenesli v dobo rekatolizacije, ko so voljno sprejemali nove oblike in spet sami ustvarjali iz novega duha, ne da bi pozabljali na izročeno blago. To nazorno spoznamo iz zaslužnega delca p. O. Wonischa, ki iz arhivalnih virov razgrinja pred nami gledališko kulturo benediktinskih samostanov v St. Lambrechtu in Marijinem Selu (Mariazellu). Gradivo, ki ga je otel pozabljenju, kaže začudenemu bralcu, kako izredno bogato je bilo svojčas gledališko življenje med samostanskimi zidovi. Pasijonske in podobne igre so bile namenjene širšemu krogu vernikov, vrsto drugih predstav pa so prirejali samostanci za ožji domači krog, bodisi v slovesni obliki (za opatov god ter ob splošnih samostanskih in šolskih proslavah), bodisi zgolj za zabavo, zlasti v pustnem času; celo z lutkami so se razveseljevali! Ta redovniška dejavnost je, kakor znano, vplivala na nastajanje ljudske igre, zato je važno, da jo poznamo in upoštevamo. Pri nas je neprecenljiva škoda, da je bil n. pr. stiški arhiv ob razpustu samostana za cesarja Jožefa uničen!

Niko Kuret

Othmar Wonisch O. S. B., Das St. Lambrechter Passionsspiel von 1606. Passio Domini und Dialogus in Epiphania Domini des Johannes Geiger. Wien 1957. 96 str. (= Veröffentlichungen des Österreichischen Museums für Volkskunde XI).

Meniški vztrajnosti izdajatelja gre zasluga, da je rokopis pasijonske in trikraljevske igre iz leta 1606, ki ga hrani benediktinski samostan v St. Lambrechtu na Nemškem Štajerskem, po raznih zgodah in nezdodah vendarle zagledal beli dan v tiskani izdaji. Avtor obeh iger, neki Johannes Geiger, je bil Nемец konvertit s Frankovskega, ki je zašel v St. Lambrecht, bil tu posvečen in se udeleževal zlasti kot glasbenik. Ohranilo se ni nobeno njegovo glasbeno delo, pač pa dve njegovi igri. Pasijonska igra (1818 verzov) je samostojno delo, ki je bilo prepleteno s številnimi glasbenimi vložki. Težko je reči, da je ljudska, vsekakor pa je poljudna. Zato pa navezuje kratka Trikraljevska igra (242 verzov) neposredno na izročilo in je torej za narodopisca dosti zanimivejša, predvsem zato, ker uporablja Geiger znana pastirska imena in vpleta celo stari cerkveni običaj zibanja Deteta (Kindleinwiegen). Izdaja obeh besedil ustreza vsem zahtevam znanstvene izdaje, zgodovinsko kritični uvod je izčrpen, pronicav in jasen ter priča o veliki razgledanosti avtorja.

Niko Kuret