

NAŠE STARE DOMAĆE SORTE VOĆAKA (ZAPISI U ZBORNIKU ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE)

F. Šatović

Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Faculty of Agriculture University of Zagreb

SAŽETAK

Pripremljeno je 13 skraćenih izvoda o vrstama i sortama voćaka koje su uzgajane krajem prošlog i početnog ovog stoljeća. Od njih je 11 opisano u Zborniku za narodni život i običaje a 2 u drugim etnografskim zapisima. Opisi voćaka su većinom u mjesnim govorima, a uz nazive sorata katkada se spominju i neka gospodarska svojstva. Podaci su korisni skupljačima germplazme naših starih sorata uzgajanog bilja za Hrvatsku banku biljnih gena.

UVOD

U posljednjih 50 godina u Hrvatskoj naglo su nestajale pojedine stare sorte uzgajanog bilja sve dok oplemenjivači novih sorata nisu shvatili veliku važnost očuvanja biljnih genetskih izvora koje one sadrže. Osnivanjem Hrvatske banke biljnih gena nastoji se prikupiti, opisati i očuvati za uporabu u oplemenjivanju što više starih udomaćenih sorata i populacija.

Podataka o našim starim sortama vinove loze i voćaka ima u agronomskoj literaturi nešto više nego o sortama ratarskog i povrtnog bilja iako se češće spominju njihova loša svojstva zbog kojih ih treba napustiti a manje ona dobra svojstva zbog kojih bi ih trebalo čuvati i koristiti u oplemenjivanju.

O starim sortama se može naći više korisnih podataka u objepljenoj i neobjepljenoj etnografskoj građi a spominju se i u leksikografskim djelima.

Prije stotinu godina Antun Radić je 1897. objavio Osnovu za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu. U poglavlju Obrađivanje (obdjelavanje) zemlje su i pitanja:

Što se najviše sadi u vrtu, vinogradu ... ?

Kakovo se sadi voće (jabuke, kruške) i kakovih sve ima?

Pojedini opisivači narodnog života su u odgovorima na ta pitanja zabilježili ne samo koje biljke i kako se uzgajaju, koriste, što se o njima vjeruje i priča, nego i "vrsti, suvrsti, fele, odlike".

U do sada izdanih 77 svezaka akademijnog Zbornika za narodni život i običaje (brojevi 1/1896-51/1989) tiskan je samo dio zapisane etnografske građe. Velik dio zapisa je ostao u rukopisu i čuva se kao Stara zbirka (230 rukopisa) u arhivu Odbora za narodni život i običaje HAZU. Sva ta etnografska građa sadrži i prilično podataka o stanju hrvatske poljoprivrede krajem prošlog i početkom ovog stoljeća pa i o uzgajanim sortama.

U desetak objavljenih etnografskih monografija ima podataka o uzgajanim vrstama i sortama iako su i oni dosta oskudni. Obično sadrže samo naziv i tek koje gospodarsko svojstvo ili poneko obilježje sorte. No i takvi podaci mogu biti od velike koristi skupljačima još preostalih naših starih sorti voćaka u pojedinim krajevima Hrvatske. Zbog vegetativnog razmnažanja i višegodišnjeg trajanja velika je vjerojatnost da se barem dio tih naših starih sorata može još naći u pojedinim selima, jer ih nove sorte nisu tako brzo istiskivale iz seljačkih voćnjaka kao što se to događalo u ratarstvu.

Bogoslav Šulek prikupio je iz starih rukopisa, rječnika i drugih izvora te objavio 1879. u Imeniku bilja i brojne nazive sorata uzgajanog bilja uz poneki podatak o svojstvima i području uzgoja.

Osim toga Gospodarski list koji izlazi od 1842. godine i mnogi drugi kasniji stručni i popularni listovi sadrže korisne podatke za skupljanje naših starih još ponegdje očuvanih sorata.

Ovdje donosimo 11 skraćenih zapisa o sortama voćaka iz Zbornika za narodni život i običaje i 2 iz ostalih izvora. Jedan je iz etnografske monografije o selu Donji Andrijevi iz Brodskog Posavlja Marijana Markovca objavljene 1940. godine. Drugi je iz moga rukopisa o selu Cerje iz Sesevetskog Prigorja pisanog od 1940-1947. godine.

Osim podataka o vrstama i sortama voćaka tu su i neki zanimljivi podaci narodne tradicije o voću. Tri zapisa su pisana štokavskim narječjem, tri kajkavskim i dva čakavskim, dok je pet pisano književnim hrvatskim jezikom ali uz dosta izvornih riječi mjesnih govora. Ostavljeni su mjesni govori u narječju i tadašnji pravopis. Dodan je radi lakšeg razumijevanja tumač nekih riječi u zagradama iza njih.

Na kraju je donijet pregled podataka o tih 13 mjesta, zapisivačima i vremenu pisanja. Većina zapisivača je rođena ili dulje boravila u mjestima koja su opisivali. Od njih je 6 učitelja i 3 župnika. Najviše podataka o sortama zapisao je učitelj Luka Lukić za Brodski Varoš. Taj opis je stavljen na prvo mjesto. Kod nekih od tih sorata su dodani podaci iz Šulekovog Imenika bilja (Zagreb, 1879) o sortama istog ili sličnog imena.

STARE SORTE VOĆAKA U 13 HRVATSKIH MJESTA

1. BRODSKI VAROŠ, SLAVONIJA

(opisao učitelj Luka Lukić 1990 - 1991. godine u varoškom govoru)

JABUKE:

Doma se odranjuju njeke fele jabuka i u vinogradu. Jabuke se dobavlja iz šuma. Niko se ne bavi sijanjem sjemena, nego gotove divljačice, ko prst debele, kopaje i sade. Svatko presađuje divljačice u jesen, pa i dobro friškim đubretom nađubri, zemljom zatrpa i u proljeću nakalemi. Kad se divljačić prisaduje, iskopa se jama ili u četrti ili u okrugal. Jama je najviše plitka i tisna, pa ako je tisna, da ne more žulje stat, porežu se ni žuljevi, koji smetaje, ili se smoću unaokolo. Ge se divljačić usadi, nakalemi i ge malo poraste, tude

ostane. Najviše je jabuka nuz plotove, u njivama i kraj obale u vinogradi. Sadi se i kalemi malo feli jabuka, pa da i još nije bivši učitelj Dubravčić preko dvi iljade porazdavo, ne bi vo selo imalo dosta jabuka. Najobičnije su u voj okoline ve fele jabuka:

Adamovke imaje debla niska ko i šljive, imaje manje grana, azoru o Ivanju i Petrovu, pa su žučkaste, meklje i slađe od petrovke. Vo su prve jabuke.

Petrovke su skoro isto nake, ko i adamovke, samo su tvrde i lošije od adamovki. Deblo im je isto nako, pa i grane i lišće. Dođu o Petrovu.

Banike su skoro ko šaka krupne, čisto prislatke, s jedne strane malo crljenkaste, a s druge žučkave. Deblo im je jako visoko i debelo, pa i granato. Sazrivaje o Rokovu, a nisu za ostanak.

Šugave ili kožare jesu ko šaka krupne i okrugle. Po seb imaje grstavu kožu. Spočetka su kisele, a kad stanu, budu ko brašno. Dođu o Roku, pa se mogu preko cile zime čuvat. Deblo im je srednje visoko, a grane su jake i ne podugačke.

Prutike su crljenkaste jabuke, više crljene nego bile, a imaje po seb pruce. Više su dugoljaste i vodene, a samo im je deblo ovisoko. Sazrivaje o Maloj Gojspe i ne mogu dugo stajat, jer istrunu.

Pisine su malo dugoljaste i sve crljene. Deblo im je srednje visine, dosta granato, dođu o Bartolovu, pa su mekane i brašnate, manje od šake.

Okrugline su sasvim okrugle, manje od šake, a deblo im je visoko i granato. Kad se zrele, malo požutu, slatke su, a ne preveć, pa se uščuvaje do Božića, ako nisu nabite.

Paprenke su najsitnije. Malo su crljene, gorču, pa su ko orasi krupne. Deblo im ne bude veće od šljiovog, pa nema mlogo grana. Dođu pokasno u jesen, dobro merišu i mogu se uščuvat.

Boinje su ko šaka krupne, polak crljene. Deblo im je veliko i granato i dugo traje. Boinje sazriju potlje berbe, pa su spočetka okisele, a potlje slatke i vodene. Mogu stajat cilu zimu, a merišu dobro.

Paradije su sitne, okrugle, polak žute, a polak crljene. Deblo im je srednje visine, dođu o Gojspama, pa se i čuvaje ponešto. Više su tvrde i slatke.

Bjeline su ko šaka krupne i okrugle. Većim su talom zelenkaste i žute. Deblo im je srednje visoko, nema mlogo grana, a i te su slabe. Dođu u kasnu jesen, pa su brašnate, mekane i same spadaje. Nisu za čuvanje.

Srčike su okrugle, zelene i posute bilim piknicama. Dođu kasno u jesen. Spočetka kisu, a potlje su reš i jako dobre. Mogu se čuvat i po godinu, da ne strunu i da im se kora ne povora. Deblo im je visoko i granato, pa i dugo dura. Nji ima više fela. ko što: sasvim zeleni, pol zeleni, pol rumenkasti. Od svi feli jabuka, što je u vom selu, najviše je nji; pa se i u Brod na prodaju nosu. Srčike su prve i najfinije jabuke u svoj okoline.

RUŠKE:

Ruške su u vom selu najraširenije. Zativaje dobro đubretnu zemlju. Narastu jako visoke, čestoput više od oreva. Niko i ne odranjuje, nego donese iz šume ili šikare kaki gložić ili divljaku, na nju nakalemi, pa ima za godinu, dvi lipi debala i dosta rušaka. Ruške dolazu ovim redom:

Jagodnjača je srednje veličine. Cvate rana, a dozrije prva, kad i jagode. Jagodnjače su žute, sitne, merišu, a nit su brašnate nit vodene.

(Šulek 122: sladka kruščica, dozrieva kad i jagode - Stojanović; osrednja žuta dugoljasta vodena i slatka kruška, dozrieva oko Petrova - Krunoslav Joso Veselić. Domaće biljoslovje, N. Sad, 1852)

Petrovke su skoro iste ko i jagodnjače, samo su sitnije. Dolazu odmah iza jagodnjača.

(Šulek, 292: suvrst kruške - Podravina)

Tikvičarke su velikog debela, jako raširiti grana, a kad su zrele, izgledu ko mala tikvica, koja je žučkava.

(Šulek, 405: kruška rana na tikvicu nalik, vrlo tečna - Veselić, Vuka).

Žetvinke imaju deblo niže, ali raširenije nego tikvičarke. Sazriju o žetve, pa su žute ili malo rumene, dosta su vodene, a kad sasvim sazriju, ognjilu.

(Šulek, 474: Žetvenka, žuta o žetvi zrela kruška - Stojanović, Veselić)

Crljenke su srednje veličine. Sasvim su skoro crljene, pa se zato i zovu. Krupne su, kod cime užje, a dol šjerje. Kad se zrele, vse su vodene.

Ljubeničarke ima dvi fele. Jedna je okrugla i crljena, a druga okrugla i žuta. Deblo im je omaleno, a sazriju o Porcionke. Više su vodene nego brašnate, a svit i jako rado sadi, nesamo crljene, nego i žute fele.

(Šulek, 206: Lubeničarka, osrednja vavoljasta, crljenkasta kruška - Veselić)

Žutine narastu velike, sazriju o Roku. One su krupne, požutu, više su vodene.

(Šulek, 481: Žutulja, sladka brašnava žuta kruška - Veselić)

Merisavke su krupne i sitne Dobro merišu. kad se jedu, zato se tako i zovu. Merisavke su malo crljene, a drugo žuto, dosta su vodene.

(Šulek, 237: Mirisavka, žuta mirisna kruščica - Stojanović; Mirišavka - suvrst kruške)

Skočiporke su osrednje veličine. Sazriju o Velikoj Gojspe, pa su žute, okrugle, koža im je tvrda. Malo su gnjile, a i brašnate.

Čepetlije je drvo jako veliko, a kad su zrele, jesu žute, dosta brašnate i mekane. Sazriju o Rokovu.

(Šulek, 51: Čepevka ?, suvrst ljetne kruške - Sabljar)

Lazarke narastu velike; kad su zrele, izgledu zelene, samo malo požutu, dosta su vodene, dođu o Gojspe.

(Šulek, 191: Lazanka (vjerojatno Lazarka!), Lazarinenbim - Veselić)

Kapalice su srednje visine; više su žučkaste, dosta su i gnjile i vodene. Sazore u jesen o pudarine.

Kajziperke su srednje visine, žute su, vodene, a malomerišu i same spadaje, sazoru u jesen.

Buzdovanije su srednje veličine, rod im je krupan, žut, sam spade, sazru u jesen, pa su vodenaste.

(Šulek, 39: Buzdohanlija (Stulli), v. Buzdovanlija, Batvača. Buzdovanka (Veselić), v. Buzdovanlija. Buzdovanlija, Bluzerbim (u Sriemu = karamanka), ovelika žuta i crljenkasta kruška (Veselić). Batvača, pera buon christiano (Skurla, Stulli), pyrum librare (Belostenec), njem. Pfundbim.)

Vodenjače su sasvim vodene, dosta velike, same spadaje, dođu u jesen, a nemaje merisa. Deblo im je ovisoko, pa kad same spadaje, porazbijaje se.

(Šulek, 439: Vodeničarka, suvrst kruške (Našice), Wasserbirn?. Vodenjača, hruška -, pyrum falernum (Belostenec), crljenkasta, jako sočna ali slabo kusna kruška (Stojanović, Veselić), Wasserbirn. Vodenjara, suvrst kruške (Stojanović). Vodenka, suvrst kruške - Valjavec, Zelina)

Pudarice su krupne i žute, malo crljenkaste, dođu pred pudarinom. Deblo im je visoko, veliko i granato. Više su vodene.

Rastovke narastu jako visoke i granate. Dođu o Gojspe, pa su zelene, spadaje same, više su vodene, a slabo merišu.

Mioljača ima bili i crni. Jednake su jest, kisele su, dok ne ognjilu; među se u turšiju, pa su dobre za zimu. Više su vodene, kupu usta, dođu o Miolju, pa im je i deblo ovisoko.

(Šulek, 237: Miholjača, velika okrugla kruška, ostavlja se za zimu - Stojanović); malo opora, a kad ugnjili ko med sladka kruška - Veselić). Miholja, suvrst žute kruške dozrievajuće o Miolju - Zagreb)

Funtare su nižjeg debla, a kad su zrele, jesu ko šaka krupne. Žučkave su, vodenaste, dođu u jesen, pa i svit rado kalemi.

(Šulek, 83: Funtača, suvrst kruške - Zelina). Funtarka, suvrst kruške - Slavonija. Funtenica, suvrst kruške velike, debele - Zagreb).

Crnokorke su tvrde i crne kore, pa su gnjile. Deblo im je srednje visine, a dok su zelene, kupu usta. Sazriju u ljetu, pa i rado djeca jedu.

Jakopaljke su velikog debla, dođu o vrševine, okrugle su, zelene kore, ognjilu, dobre su za jelo, a i same padaje.

(Šulek, 122: Jakopaljka, Jakobibirn - Stojanović. Jakobovka)

Zimnjače su srednjeg debla. Dođu već u zime, malo su crljenkaste, tvrde, čuvaje se za zimu, srednje su veličine, u zime omekanu, pa su dobre za jest.

(Šulek, 462: Zimnjača, Winterbirn - ima ih više felah - Veselić; Zimnjara, suvrst zimske kruške - Veselić; Zimičnica, suvrst kruške - Valjavec; Zimika, suvrst kruške - Valjavec; Zimica, -suvrst tvrde kruške, koja se zimi vari - Varaždin, Valjavec)

CREŠNJE se sadu samo po vinogradi. Mogu bit među čokoćem ili nuz obalu. One su najvisokije voće. Mloge i mloge crešnje budu više i od oreva. Obično crešnje same niknu, pa se ritko kad iz šuma i šikara dobavljaše. Nekalemite fele crešanja jesu mlogo sitnije, uprav za po, a kalemite su dobre i krupne. Dođu od Dova do Alojzije. Crešanja ima:

Bosanke narastu najveće i najdeblje. Same im grane budu jako debele, snažne i razgranite. Jako su slatke i krupne, a ima i crljeni, žuti i bili. Dođu odma iza Dova, pa i svit jede, a ko ima više debala, nosi je u Brod prodat.

Ruštevi su malo nižji od bosanki. Dođu malo kasnije od nji, obično u lipnju, pa su tvrđi i budu isto nako krupni ko i bosanke. Oni su samo crni, pa im je i meso skoro sasvim crno.

Aršlame budu visoke ko i bosanke i krupne, pa su crljene i malo tvrđe od bosanki. Deblo im je jednako s bosankama, samo što malo kasnije dođu nego ve. Dosta su slatke, pa se i prodaju.

Drobnike su nenakalemite crešnje. Budu za po sitne ko bosanke. I velike narastu ko aršlame, samo su sitnije i lošije fele. Dođu u lipnju, a ima i crljeni i crni. Ritko se kad prodaju, jer su lošije; a djeca im ne daje mira, već i ozelene potrgaje i pojedju.

VIŠNJE su sasvim podobne na crešnje. Lišće im je malo užje, deblo mlogo tanje i niše od crešanja. Sazriju o Petrovu, pa su crljene i crne. Nisu slatke ko crešnje, nego su više kisele a i gorke. I one najviše rastu kraj obala u vinogradi, ređe u domu.

Crljene višnje su srednje visine. Debele budu ko noga, opustu grane. Cvatu bilo, dosta rano, a o Petrovu dođu. Kisele su, ne mogu se šale od cime otkinit. Nisu za stajanje, pa i svit ni ne jede, nego proda.

Crne višnje budu malo slađe od crljeni. Deblo im je tanje i niže od crljeni. Cvatu i dođu kad i ne, pa se najviše prodaju. Nisu ni za ostanak, a svit i ne volje jest.

ŠLJIVE se sade nuz kuće u šljivici, po njivama, kraj koliba i vinograda. Ima i dosta fela. Čudno je to: ge i čoek sije, ne će da iziđu, nego najvolju same iznić i izrast. Šljive se samo iz škole prisađuju, a niko i ne kalemi. Zrele se šljive beru i od nji se peče rakija, peče pekmez, sušu se cile ili pole, svit i jede i prodaje. S košticama rani svinje; a i kom je dobar za svinje. Šljiva ima:

Torgulje su srednje veličine; imaje dosta jake grane. Dođu o Rokovu, pa su plavkaste, krupne, ne mogu se raskaljati, a nisu baš ni slatke. Dosta su vodene, a kad su zrele, i same padaje.

Bile su šljive najvisokije, a imaje slabe grane. Dođu u jesen, ne mogu se raskaljati, nisu baš slatke, dobro rodu, same popadaje, pa se zbog rakije sadu. Te su šljive sitne, skoro ko dobre crešnje bosanke, koža im je blida i žuta.

Rane su šljive dosta velike i granate. Dođu o Rokovu i Porcionke, prve od šljiva. One su plave, krupne, mogu se raskaljati i jako su slatke. Kad su sasvim plave i zrele, prislatke su i vodene. Nje svit volje, pa i mlogo sadi.

Ošljače ili plave jesu manjeg debila. Dobro su granate, al im je deblo onisko. One su dugoljaste, plave, mogu se raskaljati, a ne spadaje same. Dođu o Bartolovu, pa i svit najvolje. Mogu se kalat, sušiti, dobre su za jest, pa je i rakija od nji jaka. Preko devet talova jesu u selu ošljače, drugo su druge fele.

Tikvičice su male šljive. Nemaje veliki grana. Dođu malo prije nego ošljače, ne mogu se raskolji, malo su dugačke ko tikva, a plave se i žučkave. Sada se i njegovuju samo rad jela, za drugo ni nisu.

Ilijnače su nižjeg debila, dobri grana. Dođu o Ilijnu, pa su ko orasi krupne, žučkaste i vodene. Ne mogu se kalat, a sadu se samo rad jela. Nji je u selu samo nekoliko komada.

Zrdalije su posebna forma šljiva. Deblo im je snažno i ovisoko, grane raširite. Dođu kad i rane šljive, crljene su i žute, ne mogu se kalat, pa su vodene. Budu okrugle, ko srednji orasi krupne, pa su za jelo dobre. Ima i nekoliko debala u selu.

BRESKE se sadu samo po vinogradi. Niske su, malo deblje od ruke, nemaje jaki grana, a i ve se jako lome. Lišće im je ko u vrbe, dugačko, a usko. Grančice im se brzo sušu, a ne pravu sjeni. U vinogradu bude po trijest do sto komada bresaka, sve među čokoćem i stazama. Ni one se toliko ne kaleme, nego same niknu, pa se prisađuju.

Žute su breske dosta velike. Budu dosta krupne, dlaka nemaje, a mogu se raskaljat. Ima i dosta po vinogradi, pa se rado jedu i prodaju.

Bile su isto tako velike ko i žute, budu i jako krupne. Po seb imaje dlake, pa su neke vodene, a neke suve. Dođu kad i žute, o berbe, jedu se i prodavaje.

Doroncije su krupne, žute i dosta vodene. Dođu o berbe, pa se ne mogu raskaljat. Deblo im je manje i slabije od debbla žuti i bili. Nisu dlakave, nego glatke.

Golice imaje jako slabo deblo. I grančice su im pritanke i krke. Dođu u jesen, pa su crljene i izvana i iznutra, više su suve i ne mogu se raskaljat. Što nemaje dlaga po seb, zovu se golice. Dosta su slatke i dobro rodu, al su jako mlaive.

Krvavice imaje deblo srednje snage i visine. Dođu o Miolju, izvana su malo, a iznutra ko krv crljene. Mogu se kaljat i od nji rakija peč, al su i za jelo jako dobre.

Crljenkaste su breske dosta snažne i jake. Dođu kad i druge. Iznepola su bile i dlakave, a unutra nuz košticu malo crljene. Lipe su suve, dobre za jelo i za prođu, a nema i puno po vinogradi

KAISIJE imaje deblo srednje jakosti i veličine. Budu jake ko srednje šljive. One se kalemu na šljive, pa su ko i breske, samo malo finije. Mogu se raskaljat, koštica im se jede. Odma iza crešanja dođu pa se jedu, a ko ima više, i prodaja. Dok su zelenije, bolje su jest, pa nisu ni jako vodene, a kad jako sazriju, nisu osobite. Kad su na dobru fundamentu nakalemite, duraje duplo više nego breske.

Žute su kaisije srednje veličine i snage. Dođu o Petrovu, pa su dobre jest. I koštica im se stuče i jede. Dok su zelenije, bolje su za jelo, nego ad prizriju. Ima i malo krupniji od oreva, a skoro ko šaka krupni.

Crljenkaste su još finije od žuti. Ima i sitni i krupni, a po seb imaje male piknjice. Za jelo su dobre, a rado se i kupuju. Lišće, deblo i grane ima iste, ko i žuta forma.

ORASI su i crešnje najveće voće; orasi doma, a crešnje u vinogradi. Svaka se voćka more štucovat, al ora ne, jer brzo usani. Orase jedemo i prodajemo, a drvo im je skupo i fino.

Obični orasi imaje dobro razgranito i visoko deblo, dođu u jesen, pa su srednje veličine, dadu se tuć i grist. Nji je u selu najviše, a po njivama i' i obalama ima dosta.

Koštunjci su taki orasi, koji imaju deblo, rast i sve, ko i obični, samo su koštunjavi, jezgra im se ne more od tvrde ljuske odlučiti. Nji je već manje u selu.

Krupni orasi imaju manje i slabije deblo, pa su ko kokošja jajca krupni. Mekani se, mogu se rukama zgnjest, dođu u jesen. I nji je manje nego obični.

Sitni orasi imaju deblo, grane i sve drugo, samo su presitni. Malo su krupniji od lješnjakova. I oni mogu biti mekoljuski ili koštunjci, pa ako su koštunjci, najgorji su, jer otkud su sitni, otud im se jezgra ne more izvaditi iz ljuske.

OSKORUŠA je voćka, koja se sadi po vinogradu. Ima oskoruša, koje su ko i srednje jabuke, visoke i debele, samo nisu granate. Dođu u jesen, kad i grožđe. Dok su zelene, kisele su i gorke; a kad se poberu i u slamu metu, budu gnjile i za jelo dobre. Ne budu veće od srednji lješnjakov, al su dobre. Po drvetu imaju njake boce, pa se ritko ko na drvo penje, pa i šta će, kad one same spadaju.

Oskoruša ima dvi fele: okrugli i dugoljasti. Nijedna se fela ne raspoznaje ni po drvetu i listu, nego samo po njoj. Okrugla fela bude žuta, kad je zrela, a koje su dugoljaste, mako pocrljane. Drvo im se sadi nuz obale vinograda, ge nikom ne smetaje. Pudara i' mlogo naberu, a ne idu li samo jedan dan pod nju, drugi i' dan dosta naberu. I pod samim deblom budu gnjile. Svit i' i prodaje.

TUNJE su nisko drveće, još niže od šljiva. Nemaju ni pravog debela, jer iz zemlje iznikne dosta šiba, a svaka rodi. One sazriju u jesen o berbe, pa su žute i kisele jest. Ne jedu se prisne, nego pečene, a svit i prodaje, ili meće u ormane i sanduke, da bolje meriše odilo. Kad se dobro dvori, more biti tunja i visoka, a na njoj bude i krupni tunja. Ko goji jedno deblo, ima krupne, a ko ima više tanji debala, na njima dobije sitnije.

SMOKVE il cmokve jesu grmići, koji se sadu u vinogradu, ređe u vrtlovima. Ne cvatu. Iz zemlje izbije iz žulja po više šiba, na kojima je lišće i plod. Lišće je raskoljito, izgleda ko dlan, pa je zeleno i lipo viditi. Iž njega i šiba, kad se nakinu ide bilo mliko, a isto tako ide mliko i iz ploda, dok je zelen. Smokve dođu o berbe, pa su crne, ko srednji orasi, krupne i pune sjemena. One lako izebu, pa ma se umatale. Svit i' zato u jesen pri zemlje poreže, a na proljeće išćeraje šibe, koje budu i blizu fat velike. Ima i samo jedna fela. Smokve se jedu prisne i friške. Ne prodaju se.

DUDOVI su razne debljine i visine. Dođu kad i crešnje, najkašnje do Alojzije, a ima i bili, žuti, crni i morgovasti. Nje jede živad i djeca, a živad se zna opiti, kad i se prijede. Sadu se u dvorovima, baščama, najviše nuz plotove, pa na nekima i živad spava. - S dudovim se lišćem guge ranu. U vo se vrime u selu ritko ko s tim bavi, jer im gospoda obećaje, da će plaćati kilu buba po forintu i dvanajst seksera, a kad se prodaju, plaćaje po pet, šest seksera, pa i na vage varaje.

Dudovi se na kalemu, sami niču, ima i' koji rode i koji su jalovaši. Ti jalovaši imaju jako krupno i šjeroko lišće, pa daju dobar lad.

Bili dud je srednje debljine i rasta. Resa rano, dođe rano, pa ako je sladak, brzo prođe. Rado ga jedu.

Žuti je dud finiji i mlogo krupniji i slaši od bili. Svit ga jako volje, pa i stariji, samo mu je deblo slabije od bilog.

Crni dud je najvećeg debla. Jagmi se s ruškama u rastu. Nije za jelo prisladač, ogadu se od njega laloke, pa ga svit ne volje, nego više živad i gekoja djeca.

Morgovaš je dud srednjeg rasta. On je bil i crljen. Nije sladak, nego jako voden, pa ga ne volju. Dođe potlje drugi, kad i se je svit zasitio, pa ga ne volju ni djeca, samo živad. Lišće mu je slično na crnog dudu, više je tavnije od lišća bilog dudu.

2. DONJI ANDRIJEVCI, SLAVONIJA, (Opisao učitelj Marijan Markovac 1916-1940. godine)

JABUKE:

ivanjčice (adamovke, petrovače), ivice, banovine, pisine, đulabije, paradije, lifarke, zelenike, kozine, ljubenjače, ljubačine, crne zelenike, okrugline, srčike, zrnke i maslike.

Jabuka ili svatovska grana od vrške jasena je nakićena pucavicama (kokicama) nanizanima na lanenu koncu. Između pucavica su komadići crvene, plave i žute čoje, šipci i suhe šljive.

KRUŠKE:

čelebinke, vodenjače, droplje, jakopaljke, lubeničarke, miholjače, bartolovke, žutare, tikvice, ječmenke, buzdovaljke, petrovke, jagodnjače, ščepanke, gospoje, zelenkore, zečevke i šimentije.

Ošap se naziva suho voće jabuke i kruške. Suši se u krušnoj peći i na suncu ili posebnoj sušnici (pušnici). Suše se najviše jabuke lifarke i maslike, a kruške čelebinke, jakopaljke, droplje i bartolovke. Na konac nanizano i sušeno voće zove se grovače. Vrlo su dobre grovače od jabuka ivica.

Od iscijeđenog koma samljevenih jabuka i krušaka dobije se sirće.

ŠLJIVE:

rane, pasjakinje, torgulje, crnike (za pekmez) i bjeline. Od šljiva se peče rakija i od crnika pekmez. Šljivoš je iscijeđen i ukisnut kom od šljiva poslije pečenja rakije.

ORASI:

mekani i tvrdi zvani kestenci.

Bresaka, kajsija, višanja, trešanja i gunja (dunja) ima po vrtovima i vinogradima.

Od divljeg voća jedu se lešnjaci, orjašci iz vode (*Lathyrus tuberosus*), orjašci iz zemlje (*Tropa nartans*) i divlje kruške kapalice.

Uz staje se sadio dud na kojem spavaju kokoši

3. Otok, Slavonija

(zapisali Bartol Jurić, učitelj iz Privlake

i Josip Lovretić, župnik iz Otoka 1896-1898. u dijalektu)

JABUKE:

gospojice ili ivančice, petrovače, ožiljčavice, segednjače (segetnjače), vinkovkinje, srčike, biline, u Privlaci još zagorjanke, presline (prisline), paradije.

KRUŠKE:

jadodnjače, petrovače, ječmenjače, okruglice, žitnjače, ilinjače, crvenke (koje su za sušidbu), krupnice, bartolovače, vodenjare, funtare ili lončare, olišanke ili lišanke, mioljnače ili pecare, matanovke, kajziperke, mirisavke, maslare, sipkulje, tikvenjače, divljare ili kruščice.

Prema Lovretiću još:

žetvenjače, ozdanovke, vođinke, gospojice, kozare, kapetanovke, oskoruš, martinke, razbiguz, pucavke, pepeljnjače, koštatke, carovke ili kajziberke, lubeničarke.

ŠLJIVE:

crne, bile (torgunje, driskulje, frčkulje); u dikoga ima torgulja ili torgunja (šarene šljive), pasjara (crne okrugle sitne).

ORASI:

jabukaš (krupni), mekani i koštunac, iz koji je teško jezgru vaditi.

BRESKE:

suve, vodene i glodare, u koji se koštica ne daje izvaditi.

TRIŠNJE ili trešnje:

crne, koje se zovu i ruštevi i bile.

4. SVETA JANA, JASKANSKO PRIGORJE

(Opisali filolog Vatroslav Rožić i njegov brat seljak

Josip Rožić 1880-1907. u lokalnom govoru)

JABUKE:

kraljevine, pisanike, muškatnice, medefije, rjavke, slatkovine, škrobutike, buteline, trde i sirove muškatnice.

RUŠKE:

štrfički, petrošice, maslenke, belice, bosanke, mioljšice, jačmenšice, tepke, martinšice, drobne i debele ozimnice, runjke, riguše, makarije, ivanšice.

SLIVE:

bistrice, bilice, ječmenke, dribnice, oslice, medulice, drisllice.

Sadiju i čirešnje, ireje, breskve i mandalice.

5. SAMOBOR kraj ZAGREBA

(Opisao učitelj Milan Lang u 1912. godini)

JABUKE:

kresnice (rane), kraljevine (ljetne), kožarice (Lederapfel), tafetnice, pariževine, ciganice, tujnače, adamčice (Adamsapfel), božićnice, imperice (Himbeerapfel).

str. 277: pariževina, slašćica, zelenika, kraljevina, muškatnica, božićnica, pisanika, kresnica, hrženka, škrobotnica, tiflinka, mandafija, parmenka ili zlatica, kožarica (lederica), špičlinka (špička), ciganica, klupkača, janinovka (janinčica), funtača, pogačnica, zimica, tafetnica (tafičica), lemonadica, adamčica i još neke druge plemenite vrste, kojima narod ne zna imena.

KRUŠKE:

petrovčice (dozrijevaju o Petrovu), magdalenke (dozrijevaju o Magdalenju), tepke, salcpurgerice i zimice.

str. 278: petrovčice, magdalenčice, maslenke, puterpim, salcpurgerice, tepke, zimice, krvavke, medmašnice, cvergl, zobenke, klukovčice, rokovčice, bosanke, štrfički.

ŠLJIVE:

bistrica, belica (rana blijedožuta ploda), ringlo, zobenica (ploda dosta malena, više okrugljasta i vrlo slatka), ječmenka (po plodu slična zobenici, ali je više jajolika i manje slatka, vele, da se od njih lako može dobiti "zimlica"), nebože (šljive mirabele, mirabolan).

str.278: oslice, bistrice, drobnice, jačmenke, belice, zobenice, okruglice, bardaklije, nabogice (mirabolan), durancije, ringlovke.

ČREŠNJA:

bela, črlena i žuta.

BRESKVE:

str.278: golice, kalanke i durancije.

ORASI:

vlaškiši (krupni), turski, košćenaki (tvrde i debele ljupine) i mehkiši (posve tanke ljupine)

MANDALICE:

rane i kesne, drobne i debele.

Voće se otresa i bere rukom ili košaricom pobiračom, pak čaplom ili kuzlom.

6. CERJE, SESVETSKO PRIGORJE
(Opisao gimnazijalac i student etnologije
Franjo Šatović u cerskom govoru 1940-1947)

(Slova s oznakama se u Cerju izgovaraju:

É é = otvoreno e je glas između a i e (pét)

Á á = zatvoreno a je glas između o i a (bán)

Ó ó = zatvoreno o je glas između u i o (móst)

Ú ú = isti glas kao Ó ó pisan tako radi lakšeg razumijevanja nekajkavaca (rúka)

IE ie = dugo zatvoreno e glas između i i e (liep)

' = označava naglasak na prethodnom samoglasniku.

Svako nenaglašeno o se čita kao kratko u, a svi zvučni suglasnici na kraju riječi kao njihovi bezvučni parnjaci. Ovi vokali su većinom naglašeni (prvi ako su dva u riječi, osim krajnjeg é)

VOČE, SÁD i SADOVJÉ': (slivé, jabuké, rušké, čriešné, višné, breské, tujné, mandulé ili marelicé, murvé, mušmulé, kostajn pitómni, liešniki) sé sadile po dvorišću, slivniku, trnacu, pašincu, vuz trsije, vuz púte a i po živica i méđa. Na vrčake sé sadile i grózdice ili ribiz, ogrozd i himper).

Za sadovje v ciele cerske fare su najviše napravili župnik Luka Celinić (1841-1883) i učitelj Péter Župajnić (1863-1903). Obodva su bili člani Hrvatskoga gospodarskoga društva. Župajnić je postavil cepilnak i vočnak v škólskem vrtu na Dóine Závrtke. Dijáci su šumé nosili divjake rušek i jábuk, ciepi i ciepe doma sadi'li. Celinić je postavil vočnak okol farofa a na druge izložbe gospodarske podružnic dugosélske i svéteivanečke 1864. dál penezé za nágradé onem ki su imeli najbolši sad.

V Cerju je zagrebečki kaptol imel od 1478. mitnicu i na cerskem Pijacu tri semna sake lete. Od ónda su na Pijacu klieni i dies su stari okol 500 liet. Drevéna fárna cirkva svétoga Jánuša i pop Blaž je tu 1501. leta.

Orguláš i učitelj je užival od 1780. nadarbenu zémdu kó je dál biškup Galjuf ki je i 1781. daruval cielu ošešiju zemlé' za Gospodársku škólu v Cerju. Tá škóla je trájala za biškupa Vrhovca same jéne lete 1802/03. a nie ju uspel obnoviti 1813. leta.

SLIV je bile najviše a drugoga sadovja mejne.

Slivé su bistrice, petróvké ili patróvké, belicé (drómlé kak petróvké), osla'čé (žuté veliké), drfajné, črnicé. Za rakiju je najbolša bistrica. Na sliva bistrica najprije zrastú za jesti čúkli. Kad mála još zeléna sliva počné biele'ti i zgledi' kak plesniva čúklava gúba dobra je za jesti.

Slivé bistrice a i petrovké sé najviše stiepleju na zémdu ili na plávtu i berú v škafe. Správlaju sé v súdič. Kad prekipi'ju, žgé sé (péčé) v žgajnárskem kufernem kotlu žganica, rakija slivovica. Pékle sé v kuvárnice, žgajnárnice ili na dvorišče. Slábe prve rakije sé veli' plaviš. Kad sé rakija spéčé ostáné sliváš koga rada jieju sviné.

Negda su ljudi sušili na slivnice (sušnice) slivé, rušké i jabuké. Bila je spletena z leščévja, omázana z blatem, okrugla kak káca i krov od pletéra. Veruje sé: Na slive sé móra, kad sé béré, jene dvie tri slivé ostáviti, da bu bole k letu rodi'la.

JABUKA sé ciepi na divjaku ki sé v šume skopa.

Mladice za ciepiti sé né smeju odrezati zemlé neg sé móra spúzati na brk jabuké i tam ih odrezati.

Félé jábuk su: jačméjnke (fine dišiju, a zrelé su kad sé jačmen žejné), predivi'ké (zrelé su kad sé prédive pučé), bobóvke (zrelé su kad sé bob mláti), boži'čnicé (liepe su i daruju sé v božične dáné), zeleni'ké (imaju zelénu kóru), poga'cé ili poga'čicé (okruglé su kak pogača), pisani'ké (imaju šaré prúge po sebe), králeviné (zrelé su okol Králeva), krasta'cé (imaju krastavu kóru), rumeni'ké, hržéjnké (zrelé su kad sé hrž žejné), muškutin (diši'ju kak muškat), zimské (v zime dozréleju) i drugé.

RUŠKÉ sé taka'j ciepiju na divjaku i zrasteju velika stébla. Félé rušek su stučké ili stučkicé (zgleđiju kak malé stučkicé), svečérké (zrelé su okol Sésvet), mejmiešnicé (zrelé su mejmešami od 15. kolovoza do 8. rujna), jačméjnke (zrelé su kad sé jačmen žejné), konoplejnké (nektére lete i dváput rodi', a dozriele kad sé konoplé pučeu), funtarice (žméké moreju biti jén funt), grozdéjnke (zrelé su kad sé grózdije béré), štrfi'čki, (štefi'čki), tépké (kiesne su, trde i trpké, jieju sé kad zognijú, bile su više za ocet ili za rakiju), steni'cé (imaju duvu male po steni'ca), margietuščicé (zrelé su okol Margete'jna 13. srpna), hržéjnké (zrelé su kad sé hrž žejné), zobéjnké (zrelé su kad sé zób žejné), maslénké (rastopi'ju sé v zubie' kak masle) i drugé. Veli' sé: Zobi'ra kak i médved rušké.

Zgleđi' ko da opal z rušké.

ČRIEŠNA divla i cieplena je za jesti i za proda'ti na plácu. Ima ih biele (beli'cé), črne (črni'cé) i črléne ráne i kiesne.

VIŠNI ili kisiele čriešni je male.

MANDULA (marelica) rásté na vrčake il v trsije, ali krátke trája. Brže pose'né.

BRESKÉ su kálajnké i dura'ncijé. Breské v trsiju imaju žuté ili črlénkaste mése, a liepe diši'ju i finé su za jesti. Kad sé grózdije béré jieju sé breské i zoblé grózdije. Breskam sé listije sfrčé i opáné a ónda osmo'laveju i za pár liet pose'neju.

TUJNA sé méčé v naribane zélijje da kisiele liepe diši'. Méčé sé i na vmáre da v komóre liepe diši.

OREJ (JOREJ) je za jesti i za gibanicu orejna'ču. Liepe drieve. Oreji kosti'ši sé téške kálaju. Listije suve sé puši meste duvána i méčé pod krov v krušnu péč. Kad im sé lušči kóra ónda sé prsti zamázeju. To sé dá oprati z bagušem na kukurize. Mužikáš Bréber je za huncutari'ju črnomu máčku obul na sé četi'ri cápé ore'jové luské, zake'lil s keljó i pustil ga na nájže jené hiže v noči da tobože nečistec došel po svoje.

MURVÉ su beli'cé, črni'cé, módrí'cé i jén murvec ki je cvel a nie rodil. Ali mej nimi je više fél, mejnše, vékše, slajše i kise'leše, ráne i kiesne. Murvé su

jelé deca, živad i sviné. Z listjem su sé ránilé svilné gúsenicé, sviné i živad. Dobri su i kolci za trsije i bažul. Peva sé:

Veli' murva nie kruva, veli' hrást idemé krást,
veli' klien da nie lien a topo'la da dá i kola.

KOSTAJN PITÓMNI sé béré za jesti. Péčé sé i kuva a jie sé i sirov. Miši ga správlaju v lukné za zimu kak i žir za mendu i tu mu ona'j mustač odgriznú da ga drugi miš némré vkrasti. Listije sé méčé pod lebé kruva kad sé péčé v krušne péče.

Veli'sé: Mošta riezanca i kostajna púcanca!

Liešnaki sé béru' i na lieska po šuma kad odéjndavé i dáju sé olušči'ti. Z lieské sé brúkvi brukvi'nije za bažulné' i sirné košaré. Prútje jé za plesti plote i kolcé za trsje i bažul.

Veli' sé: Bú išla v zamuž v Leskovec. Pita sé: Púne rešéte liešnakov, a mej nimi jén jorej? (Zviezdé i mesec).

Verujé sé: Do jejngélské nedelé (druga po Velike Meše) né smé žena ká imiela mrtve diete a nie krščene, zoba'ti grózdija ni jesti liešnaké. Né bi je diete došle v diku nebésku.

Z leskovo mladi'cu lete dán staro sé zaokruži on ki čéka sréče na križájne. Če od stráva pobiegné vun postáné vukodlak.

Verujé sé: Ak (če) sé na Májku Bóžu Sadovnú (Sadovni'cu 25. ožujka) sadi' sadovjé', rad sé primlé.

Ak (če) jé na Véliki Pétek im (imje), ónda bú sád pišiv.

Na Jánuša sé sadovjé' daru'jé z boži'čno slámo da bole rodi'.

7. LOBOR, HRVATSKO ZAGORJE

(Opisao župnik Josip Kotarski 1914. godine)

Voće. Naši ljudi "rajtaju" mnogo sadja (sadovja). Kruške, jabuke i šljive sade u vrtu, po dvorištu i za dvorištem imaju ternace, trešnje na dvorištu, a najviše u trsju, kao i breskve i orahe.

KRUŠKE su: petrovke (najranije), magdalenke, zobenke, ječmenke, belke (žute), cvrlin, kraljevke, tepke, čerlenke (zimске), lipovke, bosanke (debele), šterfički, mejmešnice (drobne žute), miholke, makarije (žute, lijepo mirišu), štučke, križovke.

JABUKE: ječmenke (najranije, šarene), konopljenke (žute), zobenke (bijele), repične, terdične, slatke (drobne), vusenjke ili sraljivke (imaju kožu kak vusenje), pisanke (posve crljene), muškatnice.

ŠLJIVE: bistrice (ovih je najviše), šlopajne (okrugle, posve slatke), kruglice, belice, drobnice, roniki (najviše crljene), podugačke nalik na žemlju). Od bistrica imaju ljudi najveću korist: kuhaju slivovicu i prodavaju ih na vagane ili "na prek".

Breskve: kalanke, durancije.

Orasi: koščaki i mehkiši.

TREŠNJE (čerešnje): cepike bijele i crljene, drobnice i višnja.

MANDALICE sade u vrtu, OSKORUŠE u dvorištu i u trnacu, MURVE obično kraj štale, a KUTINE u vrtu.

8. MARČELJI, KASTAVŠTINA

(Opisao učitelj Ivo Jardas u marčeljskom govoru 1918-1939)

ŽIR (VOĆE)

Sako drvo, ko ima rod, ako ta rod judi jedu, zove se žir. Ne zove se žir samo drvo ale stablo, lego i njihov rod.

Judi reču: "Ovo leto si žiri lepo cvatu. Ako ne bude kakove grašice, bit će čuda žira." Žir zovu i bukvicu, pak kad urodi deju: "Ovo pozime imaju puhi žira."

Ono pak, ča drugde zovu žir (to rod od hrasta), Kastafci zovu želud. Nekada ni bilo po Kastafščine bogzna ča žira. Bilo j' črešanj, smokav, ureh, ka čišpa i sliva, ka praska, ka krušva i ka jabuka. Najveć je bilo smokav, ureh i črešanj.

Drugi žir su judi, utinut po Halubje, malo sadili. No črešanj je šp pravice bilo i nakada. Ne kuliko sada, ale bilo j' prilično.

Drugega žira j' bilo malo, a i ono, ča j' bilo, zatrla su selska deca. Ja, malo j' bilo, žejni su tega bili, pak su šli po tujen. Pod žiron su deca pomastila i rovinala intradu. Kiti su pokrečili, pak se j' gospodar razjadil i poekal žir, aš ni sejeno on niš spravil. Najzad su judi videli, da se deca ne uganju za tujemi smokvami i za tujen grozjen, aš grozja i smokav ima saki. Počeli su kunšijat, da bi dobro bilo nasadit sake sorti žira. Kad bude imel, parali su judi, saki na svojen kako i smokvi, ne te se deca za tujen zastijat, kod ni za smokvami.

Zavin tega svet ima više žira lego nekada, pak deca ne konate po tujen, kako su uževala, aš ima saki vojča na svojen, pak ne hapte za jusken, kod se hapteli nekada. Sad već imaju po Kastafščine sake sorti žira. Črešanj je najviše. Stari deju:

Ki z gospodun črešnje zobje, mu repi ustanu.

Pul Sroki su nekada imeli užancu, ako j' črešnja cvala, kad je bil uščap, gore na črešnju mej rogi na kiti nanest debelega kamena. Pital san jedanput. Vicinu Ferenca, zač stavja na črešnju kamene. Rekal je: "Zato, da mesec, kad bude večeras svetil, ne poji cveti."

ČREŠANJ je više sorat. One debele, trde, črjene i bele se zovu hrustače. Škuro črjene se zovu mekuše. Črne debele se zovu črnice, tanke črne su divjaki. One, ke nisu baš posema bele, lego onako na žutkasto, se zovu belice. Črešnje dobro rode, ke su cepjene na rešejike. Sad je črešanj čuda više leg je bilo nekada, tr pred pedesetak let najveć su materi za decu kupile črešnje v Reke, aš črešnju j' imel ki tr ki. Od črešnjevoga drva delaju mobiliju.

VIŠANJ je va Kastafščine jako malo. Vaje za črešnjami prizore amuli, tursko grozje, cibori i škorice. Sad već svet ima i mendul. Va stomorinsken mesece uzore ČIŠPI i SLIVI. Čišpi su modre, a slivi žute.

Kad su čišpi va lege, rade se prehite va jeni žuti dugi roščići. To se zovu škorci. Škorci deca trgaju i rada jedu. Sad već, nekada nisu zato ni znali od čišpav i sliv kuhaju pekmez.

Čišpi ne šuše, aš jih nimaju tuliko. Ki ima više stabal čišpav i sliv, ako urode, skuha ki kotličac rakije. Lego to maloki. Slivovicu Kastafci more se reć ni ne poznaju.

Ovaki u umejke se najde ki divi krušvić. Judi ga skopaju, presade i cepe. Tako cepe i jabuka. JABUK imaju više lego krušav.

Ona rana jabuka, to ka najprvo prizore, zovu adamofki. Deju, da j' takovo jabuko dala Eva Adamu.

KRUŠVI, ke pridu va auguste ale stomorinsken mesece, zovu stomorinske krušvi. Jabuk i krušav je sada čuda više lego nekada. Sada od jabuk mese zavijaču, a nekada nisu va Halubje ni znali za to. Deca su bila nekada kuntenta, ako su od kakove stare teti dobila kakovo namržjeno jabuko kod i stare teti lice. Jabuko j' ki zna kuliko vreme stiskala va bore mej robun, da roba lepje diši? Kad se otrok rodi, stave mu v usta sledić mrvičicu jabuka. Deju, da mu ne će z ust smrdet.

Jabuka su vavek bila štimana, zato su i kantevali:

Dragi dragoj na jabuke piše,
A moj mane ni na harte ne će.

Ovako po umejkih se najde diveh krušav i jabuk. To su krušvići i jabučići. Potrgaju jih, pak jih stave meščat va seno.

Jabukovo stablo zovu i jablan.

U narodnim pjesmama se naziva jablanom drvo jabuke

("Razbolje se mlado neudato,
dolazi mu mlado neženjeno" i donosi:

"S mora smokve, iz Mostara grožđe,
s jablan-drva jablanskih jabukah".

Jabuku označuju i stihovi:

Oj jablane, širi grane,
širi grane na sve strane
ne daj zori da osvane.)

Od jabukovega i krušvovega drva su nekada delali mešnice i sopeli.

SMOKVI ke ozrenu po lete, jene žute podugaste se zovu cvetki. Jene zelenkaste se zovu vuki. Pozimske smokvi, ke imaju žutu koru, se zovu belice. One pak, ke imaju črnu koru, a nutre su bele, se zovu mačrninki, a ke su nutre črjene, se zovu morice.

Va Kastafščine ne šuše smokav, lego sprotu pojedu i prodavaju friške. Za vreme I. sveckega rata su neke ženske smokvi dobro ušušile. Onput su jih samlele i od njih kuhale kafe.

Smokva se rada prime rast. Nikakove brigi ni š njun. Pod kakovun prezidun ale na uvrate posadi se mladica pak raste. Na smokvu ne pride živjad ni bol, kako na drugi žir. Malomanj sako leto dobro urode. Leta tisuće devet sto dvajset i osmega bila j' velika zima, pak je bilo čudo smokav pozeblo. Smokvi dobro rode po soj Kastafščine od mora do Pogjeda na selon Marčejji. va Studenoj je za smokvi prehladno, aš je Studena mej bregi, ki brane da do nje pride morska arija, a z gori pušu mrzli vetri. Najboji pajiz za smokvi je pod Viški

na mandrije, va Skurinje i okol Hosti. Zato Halubjani ta kraj zovu Smokvarija. Žensken deju Smokvarice, a mušken Smokvari.

Od smokovega drva delaju brda za grabje. Utinut za nakapalne grabje. To zato, aš to drvo ne puca, kad se vrta.

PRASKI rane i kasne rastu po lehah. One ne narastu velike i malo let rode (tako tri četire leta), ontrat molaju i počnu šušet. Neki deju, da ni va Kastafšćine kraj dobar za praski. Ja, škrpelna zemja je, pak ja paran, da j' temu najveć kriva šuša, ka v lete stisne, a judi praski ni ne nastoje, kod bi trebe. O mlade lete praski su pune oneh črjenkasteh cvetić, da j' jena lepota videt.

Kad cveti otpadu, praska ima tuliko lega, da to obastane, se kiti bi se polomile. Lego to se zgubi, pak ustane ka trka. Praski rastu po užance na lehah, kade j' nanešena zemja. Najveć mesteh je škrpelina. Kad bi trebe, da se počnu praski debelet, stisne najveć puti šuša, pak počnu venut i otpadat. Ono, ča ustane, tanko j' kod očenaši.

Ako j' močno leto, onput urode boje. One praski, ke se ne raskalaju, zovu trde praski, a ke se lepo raskalaju zovu mehke. Mehke praski radi judi stave va vrč črnega vina.

Zadnja leta su počeli judi sajevat neku sortu istrijsanskeh praskav, ke su debele kodabi naranče. Ta sorta praskav prnešena j' v Istru z Gorice. Okol Kopro j' dobar kraj za nje. Videt će se, kako te rodit po Kastafšćine, utinut va Halubje.

UREHI

Kako su po nekeh seleh za hlad i za lepotu lipi, tako su po Kastafšćine već od starini urehi. Stareh je po seleh ureh, kuliko god je staro i selo. To se vidi po ten, ča su jako veliki i debeli. Tnalo va sele, kade raste više ureh, se zove Pod urehi. tako imaju Pod urehi: Marčejji, Garići, Sroki, Kosi, a i druga sela. Lep velik ureh dela v lete hlad, a bome i brani od buri. Mane se vidi, da nijeno drvo tako lepo pol kuće videt, kako j' lep velik jaklen ureh, to onakov, ki nima suheh kit. Utinut je lepo videt pul kuće ureh na kega se plete ruža (vinova loza).

Ovako v lete nedeju i delavni dan z obedon judi ležu pod ureh, pak malo počinu. kad su v lete lepe noći, a velika toplina, mlajuhi pod urehon spe. zato se i kanta:

Zaspal Pave pod urehon hlade.

Trefi se da v lete i bolniku zanesu pod ureh. a i kanta se kantuneta:

Zraslo mi je drevo orehovo

Pod njin bolan majčin Ive leži.

A nejde više nejde manje ureh sako leto rodi. Tako on je sakako koristan. Oni cveti od ureh pul Marčejji zovu janjčići. Pere urehovo, deju judi, da j' za lekariju. Kemu se nogi pote, stavi va postoli friško urehovo pere, pak deju, da to pere najedanput vas pot zvuče. Potla da se već nikad nogi ne pote. Ženske pak skuhaju urehovega pera, pak va onoj vodi operu vlasi. Kad su urehi zreli, Kastafci jih poklate. Jedan re gore na ureh, zame mjavicu, pak tuče po kitah, na keh su urehi. Brižnemu urehu se mladice sprebijaju i to sako leto.

Svet ne čeka, da urehi sami padu, ađ ni to sagda lazno pobirat i boje se, da bi jih juska deca pobrala. Zato urehi poklate na tako grdu sortu, kako ne zamerita ureh.

Urehi, ki padu prez zelene kori, se zovu orupki. Ki padu s korun, se jih par dan pusti na kupe, onput jih "rube", to onu zelenu koru ž njih olupe. Te zelene kori zovu rubini od ureh.

Pod zelenun korun je trda urehova kora. Pod trdun korun je kokica, to ono, ča se ji. Urehi, ki imaju va sredine više one koščini lego kokice i s keh se kokica teško zname, se zovu košćehi. One zelene kori od ureh zamu tišjari, pak njin to rabi za storit luštru, s kun luštraju armari i drugo drevo, da njin se onako lepo lašči.

Neki Miha Globičev se j' s pokojnen barbuton Toneton Napulijonon vadjal, da će maška potkovat. Ča j' ta Miha storil? va trde urehove kori stavil je smoli. maški redu susedon kod i judi, pak kad je k njemu prišal Napulijonov mačak, stisnul mu j' se četire nogi va urehove korice va smol. Mačak je brižan tekal doma, a tropsal je, ko da j' potkovan.

Judi kori od ureh v oganj hite, aš rade gore. Kad su onako pul ognja va košćice kori od stučeneh ureh, kigod se nasmeje i reče: "Majde bi bilo š čen maška potkovat."

Dva ureha zovu deca konjica, a četiri babica. Orupki urehi najveć judi v zime dece razdele, utinut o Božiće za "dobru ruku."

Nekada j' bila užanca, da ureh daju popu im mežnaru, kad pridu okol Trih kraji po "dobru ruku" i kuće blagoslovit. Kad se vino otače ale prodava, prnesu va konobu ureh. judi urehi i kruh jedu i vino piju.

Sad judi i prodavaju urehi, a nekada nisu. Delaju ženske od njih i urehovicu, a prvo po Kastafšćine malomanj nijedan ni znal, ča j' urehovicu.

Narod dosti i po ravnah sadi urehi. Pod urehon je dobra trava i lahko se na ravne urehi pobere. Od urehovega dreva delaju pikabiti ale armari, kućeti i drugo drevo za va kamaru.

Tako ureh je od velike koristi. Zato su ga Kastafci već va staro vreme sadili i kantali mu:

Lepo mi je drivo jorihovo,
Ko mi j' zraslo pred Milkinen dvoron.
Nina, nena, oja, nina nena!
Lepa moja drobna mažurana.
MURVA

Pul kuće sade judi murvi. Murvi su pul kuć najveć za hlad, ale jih sade i zarad murav. Murav je črnih i beleh. Neki od murav store vino, a neki i rakiju skuhaju. Z murvami se najveć hrane deca i kokoše. I za prasci stresu murvi, aš jih i oni radi jedu.

Sa selska deca smeju poč murvi zobat na saku i sačigovu murvu. Samo ne smeju na onu murvu, na ku se plete ruža ale trs. Ale takoveh murav je već sada malo.

Pul dvor ne vole neki judi posadit murvu, aš deju, da va nju rada strela udri. sakeh nekuliko let murvu opseču, pak od kit store kolci. Murvu, ka ne rodi, zovu murvač. Kad je već murva debela, skopaju ju i raspile na dugi. Od murvoveh dug, deju, da su dobre bačvi.

Sad judi manje sade murvi lego nekada. Deju, da j' v lete va kuće, pul ke j' blizu murva, čuda više muh, aš muhi redu rade na slatke murvi. Po puteh, pul

cestu i po komunale se najde starih murav. To zato, aš su to nekada posadili judi, ki su se oteli ženit i kad se j' prvi otrok rodil.

Judi su posadili najveć murvi, ali i neki ureh i neku črešnju. Murvi su čuda više sadili pul kuć nekada lego sada, aš murva lišto naraste. Zato se i kanta starinska kantuneta:

Zrasla mi j' murvica prej lepe Janke dvor.
na njoj su murvice bele i črjene.

Va murve j' dosti vodi, pak rada va nju strela udri. Koru, ku strela odbije od murvi, uževali su nekada stavit va kamaru pod posteju. deli su, da se ne te na posteje, pod kun je takova kora, zaleć buhi ni druga živjad.

KOSTANJ

Va onen dele Kastafšćini, ki j' spal pod Taliju, to po Rukavašćine, va Bregeh i daje po Leprinšćine i Lovranšćine j' čuda kostanja. Celi umejki su zasajeni kostanjon marunon, utinut va Rukavačken dole i va Lavranskoj drage. Zato deju:

Va Lovranj po kostanj ...

Po Haklubje se najde kade i kade ko tr ko deblo kostanja. Najveć ga je pod Srokov Kal pul Peščičića. Škoda, da kostanj više judi ne sade, aš dobro rodi i zori.

Ja pametin, kad je tri mići kostanjčići nekada posadil Pišćineh sused pokojni Andrina Matijašev. Već su kostanji veliki i sako leto su puni debeloga kostanja.

Debele sorti kostanja svet de marun, a onega tankega zovu kostanj. Kostanj ne klate ni ne trgaju, lego ga puste, da sam pade. Onu bodjatu koru, va koj je kostanj zovu ječice.

Kostanj v zime peču i kuhaju. Od kuhanega kostanja umese i speču kostanjevicu na spodobu kod i orehovicu.

Kad kostanj poseču, spile ga na dugi, pak od njih store bačvi za vino.

TURSKO GROZJE

Po vrteh judi imaju ribizela. Zovu ga tursko grozje, aš da j' s turskega prišlo va naši kraji. Neki ga pak zovu ivansko grozje, aš je zrelo okol Ivanji. Nekada su to deca se još malomanj zeleno pojala. Sad su se ženske naadile od tega marmeladu skuhat.

ŽIR PO UMEJKEH

Judi po umejkeh trgaju krušvići i jabučići, lešnjaki, drenjuli, brekuje, jagodice i srborit. To su one črjene boćice ale šipak.

LEŠNJAKI

Kad o mlade lete lešnjaki cvatu, judi reču: "Ovo leto će bit lešnjak, aš su puni leski "cindrić" (ti cindrići Podrajci zovu "šmrkji"). To cveti od lešnjaka zovu cindrići. Dokle j' va lešnjakeh ono mehko, se reče, da su lešnjaki skutavi, to da su mehki kod skuta, kad se stori od mleka. va zrelen lešnjake ni već skuta lego kokica.

Lešnjaki, ki su već jako žuti malomanj črni, lepo se zanimaju z oneh kućic, pak se reče: "Lešnjaki su podgoreli." Va podgoreleh lešnjakeh je trda kokica, pak samo takovi lešnjaki stave šušit i sprave za zimu. Ona zelena kora, va koj je lešnjak, se zove kućica i rubina. Dva lešnjaki ki se skupa drže, su "konjica",

četiri "babica". Deca se z lešnjaki igraju na "kozju" i na "babicu." Lešnjaki su nekada sušili va košićeh do Novega ale Mladega Leta. Ta košić se j' zval tunbak. Bil je opleten od lešćeveh oprt. Deju, da bi ga glava bolela, ki bi se lešnjak najal i vodi napil.

Na Velu Stomorinu ne puste judi dece trgat lešnjaki. Na ta blagdan se kaški pobegnu zemji na lesak. To zato, aš da bi njen Majka božja zamastila glavu.

9. BELI na CRESU, (Opisao pravnik Andrija Bortulin 1904-1907)

Sad (voće). Imamo i nešto voća, kao: jabalk, krušav, uskorusav, smokav, črešanj, sliv, praskav, armelini, ureh, mendul, magranja, ulik i kostanja

JABUKA imamo više vrsta (adamovica, ranih, poznih, šarih i bolank).

TREŠANJA: bijelih, crnih i harščuj (hrstulja).

ŠLJIVA: bijelih i crnih;

KRUŠKE: petrovščice i jašmenke o Petrovoj, a božićnice čak o Božiću.

SMOKAVA: bijelih (belic), crnih (čarnic) i karbafk. Smokve cvitki dozrijevaju u lipnju, kolovozu i rujnu.

BRESAKA: bijelih i crnih (ke se moluju i ke se ne moluju od koščic).

Od voća najviše nam koristi daju jabuke, smokve i uljike, dok je sve ostalo samo da se osladimo.

Beremo i neke druge plodove, koji se inače ne goje i oko kojih nema nikakve brige jer rastu po svuda. To su : kostanj, dreni, ostružići, javodi i šmrekujići, murvi crne i bijele.

USKORUŠVE ljudi rado i svježe pojedju ili pak suše. Zrele uskorusve se zdave i od njih učine kolubice, koje se onda na suncu dobro osuše i spreme. Razmrljene se samelju u žarnima, proseju i mijesi s mukom kruh.

10. VRBNIK na KRKU, (opisao učitelj Ivan Žic 1890-1903. u vrbničkom govoru)

ŽIR

Ako čovik dervo sadi i goji, ontrat se zove: stablo, žir, frut, kada mu se ne će praviti pravoga imena; drugačije je: ters, uliki, smoki, črišnja, jabelko, kruši, sliva, praski, armelin. Ma žiri goje judi jako malo. Najviše je ters, smokav, ulikav i črišanj ter praskav, a drugih žiri je samol za četicu, samol da prave; i mi bimo mogli rast: nute se i govore, ma ni komu.

Smokvi, tersi i ulikvi se ne računaju va žir (voće), a va frut ši (da).

ULIKVI (jedna je uliki) nigdi ote, nigdi ne te rast. Najboje je, kad ni na buri ni na hladu. Uliki oće jatu i teplo. Nigda su i po najboljih pajizih triščeni rasli, zač su stari judi govorivali, da ki uliki sadi, ta je ne ji. Ma sedaj koti da je to laž. Nove pari su debeli, pelni mesini, a starinske su bivali drobni, gola koščica i koža.

Ulikvi se najpervo skopa jami. Najboji gnoj su lajna od konjskoga živa. Položi se jeden mlaj od ulikve z batikun na dni. Ontrat ju se zaspe ze zemjun

do polovice. Drugo leto se je zaspel opet malo, a tretje leto več posve. Gnoj za ulikvi je nova zemja, novina, popel, meltačina i stare poplatini i postolini. Ulikvi vaja kopat. I mej ulikvami se more set samol ono, če gre ranije: bob, rano žito, leća. Ulikvi vaja gojit i čuvat od živa i od bure. Domači judi na kaštre svi sami nego pride čovik ozvena, ki to dela. Vrime je za to okolo Vezma. Ako ne će uliki da rodi, ume ju nasić na kitah.

Ulikvi su zreli od Katarini do Božića. Pobiru je ze rukun ulikvić po ulikvić na stabli. Nose doma pek zasipju va okrut, da se osažunaju i potla je meju.

SMOKVI ne sadi nijeden posebi kako ulikvi, nego va sekun mesti, kadigod more, zabode v zemju po nekoliko stabal. Zato je njih i najviše. Smoki ne sade nigdar posrid mesta, nego vavik ju zasade va kraji, da dela če je moguće menje osoja. Njoj je tribi skopat jamu i nju je tribi prigjedat da njoj bura ne naškodi, dokla je mala. Jednu dvi zimi ju kigod i zaviju, a potla je već ni tribi ni zavijat ni kaštrit. Ona sama raste. Smokvi (jedna je smoki) zriju od Vele gospoje naprid. Najviše jih je okolo kraj augusta do pol šetenbra. Se još i do zimi jih biva po stablih, ma od Mihoje če ostane naprid, ne more uzrit zaradi slaba vrimenta. Smokvi pobiraju z rukun va vernjicu i nose na sušilo.

Sušilo je deska, lesa i gromača, pek još i peć. Lesa je ali od derva sva, ali od derva i režene slami, ali od bazga (ondat se zove stura). Drugoga žira se u nas ne suši, zač ga je malo.

U nas more rast seke sorti žira, ma mi ga malo sadimo a još menje nastojimo i gojimo. Ki sadi žir, nit ga ima zase nit za drugoga, nego za tata. O kada bi imel seki žira koti ima smokav i grozdova, ontrat bi bil i žir segur. Ma ako bi imeli doma više žira, ne bi njin Dobrinki za svoj žir nosili s kuće velni ni šoldi, koti njin sedaj delaju. Deca hlape za žiron i zemu materi z vernje i kudiju već udelanu, pahej velni da ga dadu Dobrinki za žir.

Mi imamo po kugod ternovku (dibju kruši), oskoruši, kruši, slivu belu i černu, praski belu i černu, jabelko, orih i črišnjju. Još je najviš črišanj

ČRIŠNJE počnu o Kirinji i biva jih sve do Petrove. Ob Antonji jih je najviše a o Vidovi jih je najmenje. Govore:

Pride sveti Vid i da črišnjjan nogu vrit.

Črišnje su rane, sridnje i pozne. Je jih velih i malih, cipanic, vodnjušic, lovranak, černic, gorkušic. I niko stablo od višnje je na Papratak.

ORIH su zreli o Bartolominji. Poklatene i obijene orihi dadu na sence neka malo proćuhnu, a onda je sprave v iškrinju i jidu, kada jih je voja, dokla jih je.

Drugih žiri kako jabelk, kostanj, sliv, praskav, krušav, armelini je jako malo u nas.

JABELKA i KRUŠVI su dvoje: petrovske (petrovčice, prosene), ke pridu o Petrovi i kesne, ke pridu od Male gospoje naprid do Sih svetih. Još su jedne krušvi, ke se zovu zimске, nje poberu nezreli pek već v zimi bivaju dobri za jist, uzriju v kući.

PRASKVI i KUNJVI su zreli o tergadbi do za Mihojun.

OSKORUŠVI uzriju od Vele Gospoje naprid.

(U glagolskim knjigama vrbničkih notara iz prve polovine 17. stoljeća spominju se ove voćke: smokvi, črišnja, hruši ili hrušva, oškoruši, šлива, orih i uljika. v. Strohal, ZNŽO 16b/1911)

11. NOVALJA na PAGU, (Zapisao muzikolog Božidar Širola 1929. godine)

"Drivje" ima nad stablom "kiće" (grane). Vrste drveća: divja maslina, pitoma maslina, divja krušvica, smokva, bela murva, črna murva.

Voća ima razmjerno malo.

Najviše ima SMOKAVA. Pojedine vrste zovu se rapače, zimnice, bilice, šurice, crnice.

MASLINA je najbolje drvo za gorivo, jer je u njoj najviše soka. Zbog ljute zime 1928/29. propalo je mnogo uljika, osobito u Caski, a i najveći dio smokava.

Cvjetna nedjelja zove se Maslinica. Ujutro se toga dana blagoslivljaju masline.

Na svadbenom piru pred početak darivanja donosi se na stol pečenka i vrčić s vinom zvan "molitvenjak" okičen "fijocima" (okrajci "candiline" vrpce crvena i zelene), pa jabukom i jednim "vežnjem smokav".

12. POLJICA, DALMACIJA (Opisao župnik Frano Ivanišević 1897-1902. godine u poljičkom govoru)

VOĆE. U sridnin i donjin Poljicin jema dosta svakakvog plemenita voća, poza Mosoron u gornjin Poljicin nije ga mlogo. 'Di se zemlje nadojene vodon a pokripljene dobrin gnojen, eto ti krušaka, jabuka, trišanja, višanja, oškoruša, ardelija, vunja, prasaka i šljiva, ka' usrid talijanske Pulje. Te voćke restu ponajviše uz vrtle, potoke, na podvornican i vinogradin.

ORIJ i OMINDULA (bajama) dobro se održu i u suvoti po ogradan i gomiletinan. Voćka se usadi po sebi ili se od niki' - a malo je toga - posije sime u rasadnjak pa prisađuje. Orij, omindula, murva, kostela (koprina) osimeni se, iznikne po sebi, izreste i urodi, brez da se ruka čovičja ikad takla. U prancelku oko Gubavice goju se limuni i naranče.

KRUŠKE izniknu same, divlje su i zovu se trnovače ili trnjače, pa se navrnu na pitome i puno su bolje nego one prisadnice.

TUNJA ili vunja nije toliko za jiče, daje lipi vonj, drži se u robi za miris, a u bolesti kuva se i onisok pije, zdravo je, kažu, za prsi.

TRIŠNJE puno rodu u Gatin, Tugarin a najbolje su iz Srinjina, ne prigniju, nisu crvljive. Trišanja ima plodnjača, šta se same rasplodu, ali su bolje navtrnjače.

PRASKE su najbolje iz Podstrane, one velike zovu bajame, svaka je ka' šaka.

Na glasu su SMOKVE iz Zakušca, koje nanižu na vince, stavu malo javora, da zamiriši. Navrću se smokve rodne na nerodne. Smokva je prama dobi od godine, kako dozrije poljarica, cvitenjača, kapučarica, ozimica (pod zimu zrija, najviše su ooko kuća), petrovača (o Petrovu dne), crnica, mrtošanka i stipanjača (o sv. Stipanu)

U donjin Poljicin nije vele trišanja, ali priklila višnja, koja urodi na nikin godinan više stotina 'iljada kila, ka' piska na moru. Vozi se puno u Zadar za vabrike od rožulina (maraškin), a sada počeli sušit, prodaju u Treštu za 'Amburg i Amerike, jer iz suve višnje vadi se sok za začinu vinu, slakarijan i nikin likarijan. Višnja se svaka navrće na rašeljku. Višnjak je sok ociden od višanja i skupo se prodaje za tanganje vina.

Maslina dosta u donjin i sridnjin Poljicin. Usadi se malana, a kad podreste, oklaštri se i pazi da je guba ne popliva ili crv rastoči. Ulja je dosta za domaću začinu i potribu. Masline ritko urode. Kaže se: ritke su uljene i medene.

13. KRALJE kraj BIHAĆA, "TURSKA HRVATSKA" (Opisao učitelj Ivan Klarić 1898. mjesnim govorom)

VOĆE. Ovdi se sade šljive, jabuke i kruške. To se sve sadi prez ikakva reda u voće.

ŠLJIVA ima: bilica, prskulja, crnica, i durgulja ili crljenguza. Od šljiva se peče rakija. Najprije se šljive pokisele u kace. Kad kom (pokiselite šljive) uzavrije onda se peče na rakijski koto.

KRUŠKE nemaju imena. One, što rano prispiju, zovu se petrovače.

JABUKE su sve: ili ljutače ili slatkače.

Kalemi se na procip. U procip se metne dvi, tri do četiri pitome šibice. Oko toga se omota krpa i likom sveže, a onda se umaže balegom. Kako je sad velik porez na voće (desetar piše, di ima 20 oka, da ih je 50), svit ne će više da kalemi, nego još posiče i ono, što ima, samo da ne mora plaćati džabe.

Kad se posiče trišnja, onda ljudi izvade iz zemlje žile sa onim panjom. Ovaj panj provrte do žila, pa eto ti stupice. U njoj se tuče šenica o Božiću za keške i špice od misirača za poparu.

INDIGENOUS VARIETIES OF FRUIT SPECIES IN CROATIA

SUMMARY

13 abstracts have been prepared dealing with fruit species and varieties from ethnographic writings dated by the end of 19th century and in the beginning of the 20th century. 11 writings were published in the journal "Zbornik za narodni život i običaje (Journal of Folk Living and Traditional Customs). The fruit species and varieties were listed in local dialects, and besides the name, some agronomic traits were described as well. These data could be very useful in germplasm collecting and characterization in the framework of the project "Croatian Bank of Plant Genes".

ABECEDNI POPIS NARODNIH NAZIVA
VRSTI I SUVRSTI VOĆA U 13 ETNOGRAFSKIH ZAPISA

1. NARODNI NAZIVI VRSTA VOĆA

Legenda:

- 1 = Brodski Varoš, Slavonija,
- 2 = D. Andrijevići, Slavonija,
- 3 = Otok, Slavonija,
- 4 = Sv. Jana, Jaskansko Progorje,
- 5 = Samobor,
- 6 = Cerje, Sesevsko Prigorje,
- 7 = Lobor, Hrvatsko Zagorje,
- 8 = Marčelji, Kastavština,
- 9 = Beli na otoku Cresu,
- 10 = Vrbnik na otoku Krku,
- 11 = Novalja na otoku Pagu,
- 12 = Poljica, Dalmacija,
- 13 = Kralje, "Turska Hrvatska".

BRESKVA 5; breska 1, 2, 3, 4, 6; praska 8, 12; praskva 10.

BADEM: armelin 10, bajama 12, omindula 12

DUNJA: gunja 2; kunjva 10; kutina 7; tujna 5, 6; tunja 1, 6; vunja 12

JABUKA 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 13; jabelka 10; jablan 13 (stablo).

KRUŠKA 2, 3, 12, 13; krušva 10; hruši 10; hruška 5; hrušva 10; ruška 1, 4, 6.

KOSTANJ 8, 10; kostajn 5, 6, 9.

KOPRIVIĆ: koprina 12; kostela 12.

LIMUN 12

LJEŠNJAK: leska 5 (drvo), lieska 6 (drvo) lešnjak (plod) 2, 8; liešnjak (plod) 6

MARELICA 6; kaisija 1; kajsija 2; mandalica 4, 5, 7; mandula 6.

MASLINA 12; uliki (jedna !) 10; uljika 9, 11.

MUŠMULA 5, 6; nešpl 5.

MALINA: himper 6.

MURVA 5, 6, 7, 6, 9, 11, 12; dud 1, 2.

NARANČA 12

ORAH: irej 4; orasi 1, 2; oreh 8; orih 10; orij 12; ureh 8.

OGROZD 6; agrazl 5.

OŠKORUŠ 7; oskoruša 1, oskorušva 10; škoruš 5; uskorušva 9.

RIBIZ 6; grozdice; ribezl 5; tursko grozje 8.

SMOKVA 1, 11, 12; cmokva 1; figa 6; smoki (jedna !) 10;

ŠLJIVA 1, 2, 3, 13; čišpa (plave) 8; sliva 4, 5, 6, 8 (bijeje), 10

TREŠNJA 2; crešnja 1; čirešnja 4; črešna 5; čriešna 6;

VIŠNJA 1, 2, 8, 12; višna 6, 8.

VOĆKE I VOĆE; frut (smokvi, ulikvi i ters su a ne žir = voće) 10; sad i sadovje 6, 7; sadje 5; žir 8; žir (voćke i voće, ali ne smokvi, ulikvi i ters) 10.

2. NARODNI NAZIVI SORATA VOĆA

Legenda:

b = breskva

d = dud, murva

j = jabuka

k = kruška

m = maslina

mr= marelica

o = orah

oš= oškoruš

s = smokva

š = šljiva

t = trešnja

v = višnja

Brojevi iza slova označuju broj zapisa.

adamčica j5
adamofka j8
adamovica j9
adamovka j1, j2
aršlama t1
bajama b12
banika j1
banovina j2
bardaklija š5
bartolovača k3
bartolovka k2
bela š10, t5, b10
belica d6, t6, s8, š6, k4, s9, t8,
š7, š5.
belka k7
bijela š9, t7, d9, t9.
bila š1, š3, b1, t3.
bili d1
bilica š4, š13, s11.
bilina j3
bistrica š4, š5, š6, š7.
bjela b9
bjelina j1, š2.
božićnica j5, j6, k9
bobóvka j6
boinja j1
bolanka j9
bosanka k4, k5, k7, t1.

butelina j4
buzdovaljka k2
buzdovanlija k1
carovka k3
ciganica j5
cipanica t10
crljena t7, v1.
crljenguza š13
crljenka k1
crljenkasta b1, mr1.
crna b9, š3, š9, v1, t9, s1, d9, t3.
crni d1
crnica s11, s12, š13.
crnika š2
crnokorka k1
crvenka k3
cvergl k5
cvetki s8
cvitenjača s12
cvitki s9
cvrlin k7
čarnica s9
čelebinka k2
čepetlija k1
čerlenka k7
černa š10
černica b10
črlena t5

- črnica d6, š6, t6, t8.
debela mr5
divjaki t8
divljara k3
doroncija b1
drfajna š6
dribnica š4
driskulja š3
drislica š4
drobna mr5
drobna š5, š7, t7.
drobna t1
droplja k2
dugoljasti oš1
durancija b5, b6, b7, š5.
durgulja š13
đulabija j2
frčkulja š3
funtača j5
funtara k1, k3.
funtarica k6
glodara b3
golica b1, b5
gorkušica t10
gospoja k2
gospojica j3, k3.
grozdéjnka k6
haršćuj t9
hrženka j5
hržéjnka j6, k6.
hrustača t8
ilijnača š1
ilinjača k3
imperica j5
istrijska b8
ivančica j3
ivanšica j4
ivančica j2
ivica j2
jabukaš o3
jačmenšica j4
jačmenka š5
jačméjnka j6, k6.
jašmenka k9
- jagodnjača k1, k2, k3.
jakopaljka k1
jakopaljka k2
jalovaš d1
janinčica j5
janinovka j5
ječmenjača k3
ječmenka j7, k2, k7, š4, š5.
kajziberka k3
kajziperka k1, k3.
kálajnka b6
kalanka b5, b7.
kapalica k1
kapetanovka k3
kapučarica s12
karbavka s9
kasna b8
kašatka k3
kesna j10, k10, mr5
kestenac o2
klukovčica k5
klupkača j5
konopléjnka k6
konopljenka j7
kostiš o6
košćeh o8
košćenak o5
koščak o7
koštunac o3
koštunji o1
kozara k3
kozina j2
kožara j1
kožarica j5
kraljevina j5, j6.
kraljevina j4, j5.
kraljevka k7
krastača j6
kresnica j5
križovka k7
kruščica k3
kruglica š7
krupni o1
krupnica k3
krvavica b1

krvavka k5	morica s8
lazarka k1	mrtošanka s12
lederica j5	murvač d8
lemonadica j5	murvec d6
lifarka j2	muškatnica trda j4
lipovka k7	muškatnica j4, j5, j7.
lišanka k3	muškatnica sirova j4
ljubačina j2	muškutin j6
ljubeničarka k1	nabogica š5
ljubinjača j2	navrtnjača t12
ljutača j13	neboga š5
lončara k3	okrugli oš1
lovranka t10	okruglica k3, š5.
lubeničarka k2, k3	okruglina j1, j2.
mačnika s8	olišanka k3
magdalenčica k5	oskoruš k3
magdalenka k5, k7.	oslača š6
makarija j4, k7.	oslica š4, š5.
mala t10	ošljača š1
mandafija j5	ozdanovka k3
margietuščica k6	ozimica s12
martinšica j4	ozimnica debela j4
martinka k3	ozimnica drobna j4
maslara k3	ožiljčavica j3
maslenka k4, k5, k6.	paprenka j1
maslika j2	paradija j1, j2, j3.
matanovka k3	pariževina j5
medefija j4	parmenka j5
medmašnica k5	pasjakinja š2
medulica š4	pasjara š3
mehka b8	patróvka š6
mehkiš o5, o7.	pecara k3
mejmešnica k7	pepeljnjača k3
mejmiešnica k6	petrošica k4
mekani o2, o3.	petrovača j2, j3, k3, k13, s12.
mekuša t8	petrovčica j10, k10, k5.
merisavka k1	petróvka š6
miholjača k2	petrovka j1, k1, k2, k7.
miholka k7	petrovska j10, k10.
mioljača k1	petrovščica k9
mioljača k3	pisanika j4, j5, j6.
mioljšica k4	pisanka j7
mirabolan š5	pisina j1, j2.
mirisavka k3	plava š1
modrica d6	plodnjača t12
morgovasti d1	

pogača j6	suva b3
pogačica j6	svečérka k6
pogačnica j5	šara j9
poljarica s12	šarena š3
pozna j9, t10.	ščepanka k2
predivika j6	šerfički k7
preslina j3	šimentija k2
prislina j3	škrobotika j4
prosena j10, k10.	škrobotnica j5
prskulja š13	šlopajna š7
prutika j1	špička j5
pucavka k3	špičlinka j5
pudarica k1	štefički k6
puterpirim k5	štrfički k5, k6.
rana b8, j9, mr5, š1, š2, t10.	štrfički k4
rapača s11	štučka k7
rastovka k1	šugava j1
razbiguz k3	šurica s11
repična j7	tafetnica j5
riguša j4	tafičica j5
ringlo š5	téпка k6
ringlovka š5	teпка j4, k5, k7.
rjavka j4	terdična j7
rokovčica k5	ternovka k10
roniki š7	tiflinka j5
rumenika j6	tikvenjača k3
runjka j4	tikvičarka k1
ruštevi t1, t3.	tikvičica š1
salpurgerica k5	tikvica k2
segednjača j3	torgulja š1, š2, š3.
segetnjača j3	torgunja š3
sipkulja k3	trda b8
sitni o1	trnjača k12
skočiporka k1	trnovača k12
slaščica j5	tujnača j5
slatka j7	turski o5
slatkača j13	tvrdi o2
slatkovina j4	vela t10
srabljivka j7	vinkovkinja j3
srčika j1, j2, j3.	vlaškiš o5
sridnja t10	vodena b3
stenica k6	vodenjača k1, k2.
stipanjača s12	vodenjara k3
stomorinska k8	vodnjušica t10
stučka k6	vođinka k3
stučkica k6	vuki s8

vusenjka j7	zobenica š5
zagorjanka j3	zobějinka k6
zečevka k2	zobenka j7, k5, k7.
zelenika j2, j5, j6.	zrdalija š1
zelenika crna j2	žetvenjača k3
zelenkore k2	žetvinka k1
zimica j5, k5.	žitnjača k3
zimnica s11	žuta b1, mr1, t5
zimnjača k1	žutara k2
zimska j6, k10.	žuti d1
zlatica j5	žutina k1-

PODACI O MJESTU, KRAJU, VREMENU ZAPISA I AUTORU

1. BRODSKI VAROŠ, SLAVONIJA 1900-1901.

Luka Lukić, melograf i etnograf (Varoš kraj Broda na Savi, 4.XII.1875 - Varoš, 28.V.1956). Učitelj, orguljaš i zborovođa u Klakaru kraj Slavanskog Broda (1900-37). U selima brodskog Posavlja zabilježio oko 1000 napjeva. Pisao o načinima pjevanja, narodnim glazbalima i glazbenoj terminologiji. Sabirao i etnografsku građu. važniji radovi: studija O pučkom pjevanju u Slavoniji (Sveta Cecilija 1923), monografija Varoš, narodni život i običaji (ZNŽO 24/1919, 25b/1924, 1928)

2. DONJI ANDRIJEVCI, SLAVONIJA 1904-1939.

Marijan Markovac, učitelj i pedagog (Donji Andrijevcu kraj Slavanskog Broda, 19. VIII.1887 -Zagreb, 25. V. 1956). Svršio Učiteljsku školu u Zagrebu 1908. godine. Nastavnik i upravitelj građanskih škola u Zagrebu. Kustos Hrvatskog školskog muzeja (1934-1943). Pobornik i promicatelj "nove škole" između dvaju svjetskih ratova. Objavio osim pedagoških radova: Selo i seljaci u Slavonskoj Posavini, Zagreb 1940.

3. OTOK, SLAVONIJA 1896-1898.

Josip Lovretić, svećenik, pripovjedač, etnograf (Otok kraj Vinkovaca, 29.VI. 1865 - Čardak kraj Gradačca, BiH, 27.X.1948). Upravitelj biskupske tiskare u Đakovu, župnik u Gradištu kraj Vinkovac. Pisac većeg broja pripovjedaka i crtica s motivima iz narodnog života. Skupio vrlo bogatu etnografsku i folklorističku građu o zavičaju i objavio uzornu monografiju Otok, Narodni život i običaji u ZNŽO 1897-1918, koja je bila predloškom Antunu Radiću prilikom izrade njegove Osnove za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu. Bio je suradnik Vienca, Prosvjete, Hrvatskog branika, Domaćeg ognjišta, Jeka od Osijeka, Narodnog kalendara i drugih publikacija. Izdao je u 50 primjeraka Pjesmice za igre u kolu (Đakovo, 1886). Odbio je 1902. postati akademik.

U monografiji Otok napisao je 75 stranica Bartol Jurić, učitelj (1860 - 1912), rođen u jednoj od najbrojnijih zadruga u Privlaci, učiteljevao u Garčinu, Komletincima i Vukovaru. (Vidi: Josip Lovretić, Otok, Pretisak - Vinkovci 1990, Privlačica).

(ZNŽO 2/1897, 4a/1899, 7a/1902)

4. SVETA JANA, JASKANSKO PRIGORJE 1887-1907.

Vatroslav Rožić, filolog (Prodin Dol kraj Jaske 13.III.1857 - Zagreb, 6.III.1937). Gimnazijski profesor u Zemunu i Zagrebu. Proučavao narodne običaje i govor svojeg zavičaja. Većina njegovih kroatističkih radova je s područja leksikologije i jezičnog purizma. Njegovi Barbarizmi u hrvatskom (ili srpskom) jeziku (1904), usprkos nekim pretjerivanjima, važan su puristički priručnik s početka XX. stoljeća. Napisao je monografiju Prigorje (ZNŽO, Zagreb 1907-1908). U njoj je glavu Rad napisao njegov brat Josip Rožić, seljak. (ZNŽO 12a i 12b/1907, 13a/1908)

5. SAMOBOR kraj ZAGREBA 1911.

Milan Lang, učitelj, pisac, prevodilac (Volavje kraj Jastrebarskog, 10. IX.1863 - Samobor, 6.VII.1953). Službovao u Samoboru gdje je proživio čitav svoj radni i umirovljenički vijek. Lang je najveći Samoborac unazad dva stoljeća povijesti Samobora. Napisao je više pedagoških radova te skupio građu i napisao iscrpnu etnografsku monografiju Samobor. Narodni život i običaji.

ZNŽO 16a i 16b/1911, 18a/1913, 19a/1914. Sve zajedno izdano u Zagrebu 1915. a čiji pretisak je objavljen u Samoboru 1992.

6. CERJE, SESVETSKO PRIGORJE 1940-1947

Franjo Šatović, agronom (Cerje kraj Sesveta, 22. I. 1926). Opisao kao gimnazijalac i student etnologije narodni život i običaje Cerja i okolnih sela (u rukopisu, dio objavljen u KAJ 6/1971). Nakon diplomiranja radio u Đurđevcu, Sesvetama i Zagrebu do umirovljenja kao redovni profesor Agronomskog fakulteta. Uređivao stručne i znanstvene časopise: Agronomski glasnik (1963-1976), Poljoprivredne aktuelnosti (1965-1976), Agroinovacije (1966-1976) i Poljoprivrednu znanstvenu smotru (1980-1990).

7. LOBOR, HRVATSKO ZAGORJE 1914.

Josip Kotarski, svećenik (Rakovica kraj Samobora, 10. XI. 1851. - Zagreb, 13. V. 1926). župnik u Loboru (1881 - 1922), istraživao etnografiju Zagorja i po uputama Antuna Radića sastavio i objavio monografiju Lobor, narodni život i običaji.

(ZNŽO 20b/1915, 21a/1916, 23/1917)

8. MARČELJI, KASTAVŠTINA 1918-1939

Ivo Jardas, učitelj, etnograf (Marčelji kraj Kastva, 15. VII. 1888 - Zagreb, 16. IX. 1978). Skupio obilnu etnografsku građu u različitim dijelovima Istre u različitim dijelovima Istre. Objavio monografiju Kastavština. Građa o narodnom životu i običajima u kastavskom govoru. (ZNŽO 39/1957).

9. BELI NA OTOKU CRESU 1897-1907.

Andrija Bortulin, pravnik.

(ZNŽO 25a/1924, 33/1949. U rukopisu 219 str. sign. SZ 92)

10. VRBNIK NA OTOKU KRKU 1896-1903.

Ivan Žic, učitelj, etnograf (Vrbnik na Krku, 27. XI. 1860 -Vrbnik, 20. IV. 1940). Završio Učiteljsku školu u Kopru i službovao na Krku i Cresu. Njegovo najznačajnije djelo je u dijalektu pisana etnografska monografija Vrbnik na Krku. Narodni život i običaji.

(ZNŽO 5a i 5b/1900, 7b/1902, 20a i 20b/1915, 33/1949).

11. NOVALJA NA OTOKU PAGU 1929.

Božidar Širola, muzikolog i etnograf (Žakanje kraj Ozlja, 20. XII. 1889 - Zagreb, 10. IV. 1950). Skladao orkestralnu, komornu, dramsku, vokalnu i crkvenu glazbu. Bio kustos i direktor Etnografskog muzeja u Zagrebu. Objavio Hrvatska narodna glazba, Zagreb 1940 i dr. (ZNŽO 31b/1938)

12. POLJICA, DALMACIJA 1897-1902

Frano Ivanišević, svećenik i javni djelatnik (Jesenice u Poljicima, 1. I. 1863 - 4. VI. 1947). U Jesenicama je bio župnik (1897-1912). Pokrenuo i uređivao Pučki list (1891-1895). Pisao o gospodarskim, društvenim, prosvjetnim i političkim pitanjima. Objavio monografiju Poljica. Narodni život i običaji.

(ZNŽO 8b/1903, 9a i b/1904, 10a i b/1905. Pretisak Zagreb 1987).

13. KRALJE kraj BIHAĆA u "TURSKOJ HRVATSKOJ" 1898.

Ivan Klarić, učitelj, opisao je narodni život i običaje u selu Kralje kraj Bihaća mjesnim govorom. Objavljeno u Zborniku za narodni život i običaje. (i rukopis 78 str. sign. SZ 48)

IZVORI PODATAKA

1. Zbornik za narodni život i običaje JAZU (HAZU) Zagreb, brojevi 1/1896-51/1989
2. Hrvatski leksikon I i II, Zagreb 1996 i 1997
3. Markovac, M. Selo i seljaci u Slavoniji, Zagreb 1940
4. Spomenspis povodom obilježavanja stogodišnjice postojanja i rada Odbora za narodni život i običaje ..., Zagreb, 1988
5. Šatović, F. Séga po male s cérské faré. (rukopis)
6. Šulek, B. Jugoslavenski imenik bilja, Zagreb, 1879

Adresa autora - Authors' address:
F. Šatović
Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu
10000 Zagreb, HR

Primljeno - Received:
1. 12. 1997.