

ЈУЖНОСЛОВЕНСКИ ФИЛОЛОГ

ПОВРЕМЕНИ СПИС

ЗА СЛОВЕНСКУ ФИЛОЛОГИЈУ И ЛИНГВИСТИКУ

УРЕЂУЈЕ

А. БЕЛИЋ

уз

СТАЛНУ САРАДЊУ

Г. г. А. МЕЈЕ-А, проф. Collège de France, А. СТОЈИЋЕВИЋА, проф. Унив. у Љубљани, К. ЊИЧА, проф. Унив. у Кракову, Љ. СТОЈАНОВИЋА, акад. у Београду, М. РЕШЕТАРА, проф. Унив. у Загребу, О. ХУЈЕРА, проф. Унив. у Прагу, Р. НАХТИГАЛА, проф. Унив. у Љубљани, СТ. ИВШИЋА, проф. Унив. у Загребу, СТ. М. КУЉБАКИНА, проф. Унив. у Скопљу, ФР. ИЛЕШИЋА, проф. Унив. у Загребу, ФР. РАМОВША, проф. Унив. у Љубљани, и Х. БАРИЋА, проф. Унив. у Београду.

КЊИГА II.

БЕОГРАД. 1921.

У књиги Ђоке Поповића „Познаванѣ робе или наука о роби трговачкој“, које је штампана 1852 у Београду чита се да је *варзило* „немачки Pernambukholz или echtes Brazilienholz“. Добива се у Бразилији и долази преко пристаништа Пернамбука у Европу. Та се дрва кажу латински *Caesalpinia brasiliensis* L., и *Caesalpinia echinata*, L., и описано је једно у Маринковића на стр. 405. У трговину доспевају цепанице огуљење; најтања је цепаница као рука, а најдебља као две руке; споља је та цепаница смеђа, а изнутра црвенкаста и жућкаста. Кад се те цепанице на ситно цепвају, онда опадају цепке беличасте но како на зраку постоје, одмах буду загаситије; кад се окуси, с почетка као да слади, а после мало купи уста; повварено дрво кисо; кад се жваће, поцрвени пљувачка. У овом дрвету има много црвенила. Кад се у води прокува, онда се извуче из њега црвенило, и после се добива од њега угасита фарба и као да је црна. Варзило се доноси у Трст и у Беч у цепаницама великим, и т. д. Године 1850 донело се у Србију из Трста 13.362 фунте.

Из овога са види да реч *варзило* није у српском језику много старија од XVI века, пошто је требало времена да се за варзилово дрво сазна и да у трговину уђе. Колико је то успело, може се видети по томе што је данас допрло до најзабаченијих села и што изгледа да се јаја за Ускрс никада ничим другим бојила нису. У књизи „Српски народни обичаји из среза Хомољског“ (Српски етн. зб. XIX, 43) читамо „Осим боје купе и варзила, што га у среду или уторак носе по селима колачари и дају у размену за јаја“.

Питање је којим је путем *Варзилово дрво* дошло међу Србе: да ли пут источних или грчких или пут западних или италијанских пристаништа?

О томе нас учи сама реч. Кад узмемо да се у грчком Бразилија изговара *Врасилија* (*Βρασιλία*), можемо бити сигурни да се наша реч *варзило*, *варзил* наслања на *Врасилију* по грчки изговорену. У изговору је хронолошки записано и то да је та роба унета у наше земље из грчких земаља преко грчких трговаца. Не треба ни да помињемо да је то могло бити преко Трста исто тако као и преко Цариграда. Трст је до скоро био пристаниште и грчко и српско, пошто су, на прилику, трговци из Београда с трговцима из Трста дописивали се грчки још и у првој половини XIX века.

10 марта 1914 г.
у Београду.

† Ст. Новаковић.

3. Цремуж.

У автобиографији Милована Видаковића, штампаној у Гласнику XXX има на стр. 110 лена белешка која гласи: „У Космају и по других мјестих у Србији има неко зеље које *цремижем* ондашњи житељи

именују, зелено и подуго, на подобје *хурџица*, које се једе. Вкуса је подобно мало младому белому луку, но много је пријатније и сочано неко зеље, које се највише некувано са сољу једе. Но како цвет от себе потера, већ за јело није.“

У хрватском попуњеном издању Вукова Речника (Броза-Ивековића) читамо под *сријемуш*: „*Сријемуш т., сријемуша ф., сријемуж т., сријемужа ф.* Art wildwachsendes Zugemüse (Börenlauch Pj.³) orsonii genus (allium ursinum L. Pj.³). Сријемуш расте по шуми, и лишће му је у устима као бијели лук, за то га многи у пролеће беру и са соли и хљебом једу: Још се хвале да се добро хране, у пролеће *сријемужом травом.*“

Обраћамо пажњу на почетно *ц* у цитату из Видаковића, које ће бити ближе старини. Тако се барем види из неколико паралела Хенове књиге о домаћем биљу и животињама.¹⁾ Из те књиге видим да се *allium ursinum* литавски зове *kermuszè*, пољски *trzemcha, trzemucha*, руски *черемша, черемица, чермучка*.

Јасно је да је у нас у почетку *ц* претежније.

† Ст. Новаковић.

4. De quelques noms nouveaux.

Certaines notions qui n'ont pu manquer d'être exprimées à toutes époques, n'ont aucun nom indo-européen commun. Il est évident qu'on a toujours eu besoin d'exprimer de quelque manière qu'on avait „faim“ ou „soif“. Or, il n'y a pas de racine indo-européenne se rapportant à la „faim“ ou à la „soif“.

Les noms de la „soif“ varient d'une langue à l'autre. Le lituanien et le lette, par exemple, ne concordent même pas. Là, où, comme dans le nom germanique commun allemand *Durst*, anglais *thirst*, et l'irlandais *tart*, ils sont d'origine claire, ils n'ont pris leur sens de „soif“ que secondairement; le sens ancien était „dessèchement“ et l'on aperçoit du premier coup le caractère artificiel du terme. L'indo-iranien a un mot tout semblable et de même racine *tr̥ṣṇā* „soif“ en sanskrit, *taršno*, dans l'Avesta et dans le persan *tiš*, -mais, comme on le voit, le suffixe est différent, et il n'y a même pas concordance exacte entre le sanskrit et l'iranien. La plupart des autres noms de la „soif“ sont tout à fait obscurs. On ne sait rien de l'origine du latin *sitis* ou de l'arménien

¹⁾ Kulturpflanzen und Haustiere von Viktor Hehn. Sechste Auflage, neu herausgegeben von O. Schrader, Berlin 1894, 193.