

**kropnjača** < \**krop-ьń-ač-a* ← \**krop-ь* 'vrela voda'  
**repnjak** < \**rěp-ьń-ak-ь* ← \**rěp-a* 'repa'  
**krepa** < \*(*krep*)-a ← furl. *crepe* 'lobanja, črepinja'  
**marmita** < \*(*marmit*)-a ← it. *marmitta*, furl. *marmita* 'kotel'  
**labuška** < \*(*labuš*)-ьk-a ← madž. *lábás* 'kozica, ponev'  
**broncin**, nejasno, verjetno v zvezi z it. *bronzino* 'bakren'  
**ranjglja** < \*(*rańgl*)-a, verjetno v zvezi z nem. *Rändel* 'majhen rob; nabreknjeni del obdelovanca' z narečno slovensko disimilacijo  $nd \geq ng$   
**ranjgljica** < \*(*rańgl*)-ic-a  
**dukja**, nejasno

### 3. Posebnosti kartiranja

Kot enkratnice so kartirani leksemi *marmita* v T060, *svinjšček* 'svinjski pisker' v T300, *črepak* 'ubiti lonec' v T302, *labuška* v T401, *kropnjača* v T370, *krepa* 'posoda' v T159 in *broncin* 'lonec z ročem' v T126.

Kot enkratnici s *piskr-* sta kartirana leksema *piskrček* v T219 in *piskrič* v T372. Kot enkratnica z *ranjglj-* je kartiran leksem *ranjgljica* v T414 (z opombo, da gre za pomen 'vrsta lonca (kozica)').

Kot tretji in nadaljnji odgovor v posamezni točki so z znakom za komentar kartirani leksemi *ranjglja* v T372 in T408 'posoda za kuhanje' ter enkratnici *repnjak* v T370 in *dukja* (*dukel?*) v T372.

### 4. Uporabljena dodatna literatura

Dolžan Eržen 2013; Koletnik 2008; Koletnik 2015b

### 5. Primerjaj

SLA: V150.01 in V469.01 *kotel* (2/44); OLA: 1171; ALE: /; SDLA-SI I: 346; ALI: 440; ASLEF: 2682; HJA: 771; ÚMNyA: /

### 6. Etnološka osvetlitev

Lonec oz. pisker je posoda trebušaste ali valjaste oblike za kuhanje, gretje, shranjevanje živil in podobno. Do postopnega uvajanja zidanih in nato prenosljivih štedilnikov so kuhali na odprtih ognjiščih ali v zaprti (krušni) peči. Sprva so uporabljali trebušaste lončarsko izdelane lonce iz žgane gline, od konca 19. stoletja so bili v rabi manj trebušasti industrijsko izdelani litoželezni lonci (pogosto z ozkimi uhlji), ki so imeli notranjost prelito z emajlom. Obe vrsti loncev so po ognjišču in v peči gospodinje premikale z *burklami* ob pomoči podpornega lesenega valjčka. Lončene in železne lonce so potujoči piskrovezi prepletali z žico, da so postali odpornejši in jim podaljšali življenjsko dobo. Lončeni in litoželezni lonci so ponekod še v rabi, zlasti za pripravo hišnih specialitet. Od konca 19. stoletja so se vzporedno z razvojem zidanih štedilnikov uveljavili valjasti emajlirani lonci s pokrovkami (tovarno emajlirane posode v Celju je leta 1894 ustanovil Adolf Westen, po 2. vojni EMO Celje). Poznane