

Na podeželju ...

Etnološke raziskave
na območju
vzhodnega dela
Mestne občine Ljubljana

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

39(497.4Ljubljana)(082)
908(497.4Ljubljan)(082)

Na podeželju ... : etnološke raziskave v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana / [uredili Maruška Markovčič, Tadeja Primožič ; fotografije arhiv Službe za kmetijstvo in upravne zadeve, Zavod za varstvo kulturne dediščine - Območna enota Ljubljana]. - Ljubljana : Mestna občina, Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem, Služba za kmetijstvo in upravne zadeve : Zavod za razvoj podeželja CIZA, 2006

ISBN 978-961-6449-14-4 (Mestna občina Ljubljana)

1. Markovčič, Maruška
2. Primožič, Tadeja

233037824

Kazalo

Gorazd Maslo	5	Podeželje, bistveni del Ljubljane
Maruška Markovčič	7	Etnologija in razvoj podeželja v Mestni občini Ljubljana
dr. Tadeja Primožič	15	Razvoj podeželja med teorijo in prakso
Maruška Markovčič	27	Vzhodni del Mestne občine Ljubljana
Maruška Markovčič Barbara Dolničar	41	Šege in navade
Andreja Bahar Muršič	77	Stavbna dediščina
Darja Kranjc	111	Žganjekuha
Mojca Bele	139	Čebelarstvo
Mojca Bele	163	Mlinarstvo in žagarstvo
Petra Stefanovič	191	Kulinarika
Darja Kranjc	205	Pletarstvo

Barbara Dolničar	219	Butarice
Petra Stefanovič	235	Cvetje iz papirja
		IN THE COUNTRYSIDE ...
Gorazd Maslo	249	The Countryside: The Essential Part of Ljubljana
Maruška Markovčič	250	Ethnology and Rural Development in the City Municipality of Ljubljana
Tadeja Primožič, PhD	256	Rural Development – Theory and Practice
Maruška Markovčič	266	The Eastern Part of the City Municipality of Ljubljana
		SUMMARY
Maruška Markovčič	277	Manners and Customs
Barbara Dolničar		
Andreja Bahar Muršič	280	Architectural Heritage
Darja Kranjc	282	Home Spirit Brewing
Mojca Bele	284	Beekeeping
Mojca Bele	286	Mills and Sawmills
Petra Stefanovič	289	Gastronomy
Darja Kranjc	291	Wickerwork and Basketry
Barbara Dolničar	293	“Butarice” (Palm Sunday Bundles)
Petra Stefanovič	295	Paper Flowers
	297	SEZNAM SLIKOVNEGA GRADIVA
	300	INDEKS

Podeželje, bistveni del Ljubljane

Gorazd Maslo

Podeželje predstavlja bistveni del Mestne občine Ljubljana, ne po številu prebivalcev in doseženem dohodku, ki ga prinaša Ljubljani, temveč po površini, saj podeželski prostor predstavlja kar dve tretjini območja Mestne občine Ljubljana. Že k samemu naselju Ljubljana je bilo v preteklosti priključenih mnogo vaških naselij, ki v veliki meri še vedno ohranjajo svoj podeželski oziroma vaški značaj. Podeželje je prostor, ki ga je tekom stoletij ustvaril kmet in kjer se prepletajo kmetijske in gozdne površine ter območja naselij. S svojim delom je oblikoval značilno pokrajino, v kateri so poleg njega in domačih živali živele temu okolju prilagojene divje živali in rastline. V zadnjih letih je kmetijstvo kot gospodarska panoga vedno manj zanimivo. Vedno več je posegov urbanizacije v območja, ki so hkrati najbolj primerna za kmetijstvo. Degradacija se povečuje z odlagališči odpadkov, s črnimi odkopi rudnin, z nepopravljenimi izkopi, v nekaterih primerih tudi z neustrezno kmetijsko prakso. Ti pojavi vplivajo na to, da podeželje postaja zanemarjeno, da se zarašča in se razkrajajo. Krajino, ki jo je oblikoval kmet, lahko ohrani le on sam. Zato mora imeti kmetijstvo pomembno vlogo, saj na eni strani nudi svoje produkte na pragu Ljubljane, na drugi strani pa vzdržuje značilno krajino. Kmet je najcenejši in najboljši vzdrževalec krajine. Mestna občina Ljubljana bi lahko z ukrepi, ki spodbujajo naravi prijazno kmetijstvo, omogočila razvoj dopolnilnih in drugih dejavnosti na podeželju, in s tem dvignila kvaliteto življenja na podeželju. Kmetom bi s tem omogočila doseganje primerne dohodka, preprečila pa bi tudi propadanje krajine. Prav to poskušamo krepiti po najboljših močeh in v okviru kadrovske in finančne možnosti, ki jih imamo. Pri iskanju načinov, kako priti do novih produktov na podeželju, se vračamo tudi v preteklost, po znanja, iz katerih gradimo prihodnost. Etnološke raziskave, ki so se izvajale na podeželju, so dale presenetljiv obseg spoznanj. Nekatera od njih že vključujemo v razvoj novih produktov, druga pridejo na vrsto še v naslednjih letih.

Etnologija in razvoj podeželja v Mestni občini Ljubljana

Maruška Markovčič

V članku so predstavljeni pomen vključevanja etnoloških raziskav v razvoj podeželja v Mestni občini Ljubljana ter nadaljnja prizadevanja za oblikovanje kakovostnega in razvojno perspektivnega življenjskega okolja. Opisano je delo etnologa v Službi za kmetijstvo in upravne zadeve, ki deluje v sklopu Oddelka za gospodarske dejavnosti in turizem pri Mestni občini Ljubljana, na področju razvoja podeželja. Predstavljeni so rezultati etnoloških raziskav v obdobju od 2001. do 2005. leta in podane usmeritve za možen nadaljnji razvoj območja.

Ključne besede: Mestna občina Ljubljana, etnologija, razvoj podeželja, dediščina, produkti, razvojni programi, lokalno prebivalstvo, raziskovalni tabor, Sožitje med mestom in podeželjem

ZAHVALA Vsi domačini, s katerimi smo se pogovarjali, ste nas lepo sprejeli, si vzeli čas in z nami delili svoje védenje. Brez vas te knjige ne bi bilo. Za vso vašo pomoč se vam najlepše zahvaljujemo.

Hvala vsem, ki ste kakorkoli pripomogli k nastanku te knjige.

Zahvala velja vsem mentoricam ter študentkam in študentom, ki so v obdobju od leta 2002 do 2005 sodelovali na etnoloških taborih in v okviru vseh drugih etnoloških raziskav na območju Mestne občine Ljubljana.

Hvala Oddelku za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani in dr. Tadeji Primožič.

Hvala Zavodu za varstvo kulturne dediščine Slovenije – Območni enoti Ljubljana in Andreji Bahar Muršič.

Hvala vsem avtorjem tekstov.

Hvala vodji Osnovne šole Sostro, Podružnične šole Janče, Marjani Marn in vodji Osnovne šole Sostro, Podružnične šole Lipoglav, Marinki Žitnik, za pomoč pri izvedbi taborov.

Hvala CIZI, Zavodu za razvoj podeželja, za pomoč pri izdaji knjige.

Hvala vsem v Službi za kmetijstvo in upravne zadeve, Oddelka za gospodarske dejavnosti in turizem, Mestne občine Ljubljana, za širino in podporo.

Hvala mojim domačim in vsem, ki ste verjeli v nastanek te knjige.

Hvala vsem, ki boste vzeli knjigo v roke kot učbenik in kot priročnik za svoj nadaljnji razvoj.

— Maruška Markovčič

Podeželje¹, tako imenovani »zeleni pas« Mestne občine Ljubljana, obsega dve tretjini njene površine. Gre za prostor, ki ga delno pokriva gozd, večinoma pa njive in travniki. Delimo ga na hriboviti vzhodni (območje doline Besnice, Janč in Lipoglava) in severni del (območje Toškega čela, Šmarne gore in Račice), Ljubljansko barje in ravninsko območje ob Savi. Območje je pretežno ruralno, a so čiste kmetije kljub temu redke, večina prebivalcev pa je zaposlenih v Ljubljani.

Z razvojem kmetijstva in podeželja v Mestni občini Ljubljana se ukvarja Služba za kmetijstvo in upravne zadeve, ki deluje v sklopu Oddelka za gospodarske dejavnosti in turizem pri Mestni občini Ljubljana, ki poleg spodbujanja razvoja primarne kmetijske dejavnosti vedno več pozornosti namenja širšemu razvoju podeželja. Poleg razvoja dopolnilnih dejavnosti skrbi tudi za oblikovanje prostora za rekreacijo in preživljanje prostega časa, za razvoj različnih pridelkov in izdelkov podeželja in raznovrstnih oblik turistične ponudbe, vse z namenom oblikovanja okolja, v katerem bi bil omogočen razvoj posameznika in družbe, v katerega bi se z veseljem vračali tudi drugi uporabniki in ki bi omogočal preživetje ali pa dopolnilni zaslužek vsem, ki v njem živijo in ga s svojim delom sooblikujejo.

Eden najvidnejših in najbolj dodelanih produktov razvoja podeželja je vsekakor Sadna cesta med Javorom in Jančami v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana. Nastala je kot rezultat programov Celostnega razvoja podeželja in obnove vasi (CRPOV), ki so na območju nekdanjih krajevnih skupnosti Besnice in Lipoglava potekali v obdobju med letoma 1993 in 1994. V tem času so kmetije označili z usmerjevalnimi tablami, kjer so se vključene domačije predstavile z domačimi imeni. V sklopu projekta je bil v letih 1994 in 1995 urejen prireditveni prostor na Jančah z otroškim Jagodnim igriščem, leta 1997 pa sta se v projekt sadne ceste vključili še vasi Česnjica in Zagradišče. V letih 1998 in 1999 so bile načrtane in postavljene tri poti – Borovničeva in Kostanjeva pohodna pot ter Gozdna naravoslovna učna pot Mali Vrh. Leta 2000 je bila izdelana enotna grafična podoba za označevanje produktov predelave sadja. Leta 2001 so bile postavljene dodatne table na Sadni cesti med Javorom in Jančami, leta 2002 pa je bila izdelana tudi skupna predstavitevna brošura današnje ponudbe v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana. Ponudniki, ki so danes vključeni v Sadno cesto med Javorom in Jančami, ponujajo predvsem sadje in sadne izdelke, različne kulinarične izdelke, različne vrste žganja in likerje, na območju pa deluje tudi nekaj dobro obiskanih turističnih kmetij. Poleg ponudbe je sadna cesta danes znana tudi po prireditvah, ki jih vsako leto organizirajo na prireditvenem prostoru na Jančah. To so Jagodne in Kostanjeve nedelje, na katerih člani Sadne ceste med Javo-

¹ V Sloveniji obsega podeželje kar 61 odstotkov celotne površine. Šlo naj bi za zunajmestni prostor, v katerem živijo in gospodarijo ljudje, prostor z malo infrastrukturo, ki je v ekstenzivni rabi, kjer prevladujeta kmetijstvo in gozdarstvo, vasi in podeželska mesta, polja, travniki, pašniki, ruralni način življenja. (Kovačič 1992: 3–5)

rom in Jančami prodajajo svoje pridelke in izdelke. Prireditve so vsako leto bolj obiskane in so postale razpoznavni znak območja.

Kljub uspešnemu razvoju kmetijstva in tudi turizma na območju sadne ceste pa se je izkazalo, da brez ustreznih dopolnitev in nadgradnje obstoječih rezultatov nadaljnji razvoj tega območja ne bo mogoč. Tako so se na prelomu 20. in 21. stoletja začeli kazati prvi znaki stagnacije v razvoju. Jasno je postalo, da bo treba pri nadaljnjem razvoju poleg kmetijstva upoštevati tudi druge vidike, predvsem etnološkega, sociološkega, ekonomskega in geografskega, poleg tega pa bo treba zagotoviti tudi več aktivnosti na področju marketinga, podjetništva in promocije.²

Leta 2002 so bili tako v okviru novega programa Sožitje med mestom in podeželjem postavljeni novi razvojni cilji za vzhodni del Mestne občine Ljubljana. Po načelu »od spodaj navzgor« je bilo ob sodelovanju lokalnega prebivalstva, strokovnih služb ter Službe za kmetijstvo in upravne zadeve Mestne občine Ljubljana, zasnovanih devet novih razvojnih ciljev s področja kmetijstva, dopolnilnih dejavnosti in turizma, in sicer na področju primarne proizvodnje reja drobnice (reje mesne pasme ovc in koz ter reje mlečnih koz in ovc), katere namen je bil vzpostavitev pilotnih kmetij, katerih rezultati bi dali smernice za razvoj te panoge na tem območju; vzpostavitev izobraževalnega centra na posestvu Razori; sonaravna reja goveje živine kot ena od razvojnih možnosti območja. Na področju turizma so se oblikovali projekt pohodne in učne poti, katerega cilj je bil okrepiti rekreacijsko infrastrukturo območja in zagotoviti redno vzdrževanje obstoječih poti; turistične kmetije s posebnim poudarkom na razvoju stacionarnih kmetij in oblikovanje celostne turistične ponudbe. Na področju dopolnilnih dejavnosti pa je bil v ospredju projekt skupinske žganjekuhe.

Poleg omenjenega je bila posebna pozornost usmerjena v ustanovitev organizacije, ki bi v prihodnje dejavno sodelovala in sooblikovala razvoj tega območja, skrbela za oblikovanje in trženje novih produktov ter se povezovala s sosedi v regiji in širše. Leta 2003 je program prestopil meje občine in v Razvojnem programu podeželja, katerega nosilec je danes CIZA, Zavod za razvoj podeželja, postal skupni program sprva štirih, danes pa petih občin – Mestne občine Ljubljana, Občine Grosuplje, Občine Ig, Občine Ivančna Gorica in Občine Škofljica. Poudarek razvoja v navedenih občinah je ravno tako na kmetijstvu, dopolnilnih dejavnostih in turizmu, vzporedno pa potekajo tudi trije mrežni projekti – rokodelstvo, delo s skupinami s posebnimi potrebami in turistična ponudba petih občin. Program je ohranil ime Sožitje med mestom in podeželjem, ima pa tudi svoj prepoznavni logotip.

2 Markovčič 2003: 100.

V sklopu programa Sožitje med mestom in podeželjem v Mestni občini Ljubljana je bilo izvedenih nad 50 skupinskih srečanj, ki jih je obiskalo več kot 2700 ljudi, skupina, ki je vodila celoten program, se je pod strokovnim vodstvom sestala več kot 40-krat, izvedenih je bilo sedem celodnevni izobraževalnih seminarjev in več kot 80 dni usposabljanja in izobraževanja vseh, ki so vključeni v program.

Pri razvoju novih vsebin se je pokazalo, da je za razvoj območja nujno potrebno razumeti in poznati tudi način življenja tamkajšnjih ljudi. Prve etnološke raziskave na območju Mestne občine Ljubljana, ki smo jih izvedli v sodelovanju z Oddelkom za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani, smo začeli že leta 2001 s terenskimi vajami na Barju. Potekale so v okviru izbirnih vaj Načrtovanje razvoja podeželja, kjer pa se je pokazalo, da je treba za pridobitev izčrpnjših rezultatov pripraviti intenzivnejšo obliko raziskovanja.

Tako je bil za območje vzhodnega dela Mestne občine Ljubljana zasnovan program etnoloških raziskovalnih taborov, katerih rezultati bi omogočili razvoj novih in nadgradnjo že obstoječih produktov predvsem na področju turizma in dopolnilnih dejavnosti. Prav tako bi zagotavljali vsebine za razpoznavnost območja, nadgradnjo že obstoječe ponudbe in razvoj različnih produktov na podlagi tradicionalnega znanja z različno stopnjo namembnosti (produkti za najširše ciljne skupine, protokolarna darila, moderno oblikovani produkti, spominki itd.). V obdobju od 2002. do 2005. leta sem pod svojim vodstvom, v sodelovanju z Oddelkom za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani in ob strokovni pomoči dr. Tadeje Primožič, leta 2003 in 2004 pa tudi v sodelovanju z Zavodom za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Območne enote Ljubljana, organizirala in izvedla štiri etnološke raziskovalne tabore: Janče 2002, Lipoglav 2003, Janče 2004 in Lipoglav 2005. Raziskovalne teme so bile izbrane tako, da bi lahko v prihodnje kar najbolje omogočile nadaljnji razvoj turistične ponudbe, različnih dopolnilnih dejavnosti ter domače in umetnostne obrti oziroma rokodelstva. Že od začetka sta bila v ospredju oblikovanje konkretnih produktov in trajnostni razvoj podeželja. Poudarek je bil na dveh vodilnih temah: turizmu (pripravi strokovnih izhodišč za turistično ponudbo in oblikovanje turističnih produktov na kmetijah, pripravi gradiv za izobraževanje turističnih vodnikov in izdaji turističnega vodnika) ter uporabi dediščine pri nadaljnjem razvoju območja, s posebnim poudarkom na oblikovanju spominkov in razvoju domače obrti ter z njo povezanih produktov.

V sklopu taborov smo raziskovali teme, ki bi lahko kar najbolj pripomogle k dodatnemu razvoju tega dela podeželja Mestne občine Ljubljana. Tako se je za enega največjih možnih potencialov za nadaljnji razvoj pokazala domača obrt. Med raziskovanjem smo ugotovili, da je med ljudmi še vedno živo predvsem znanje pletarstva in izdelave cvetja iz papirja. Številni izdelovalci, ki so bili žal starejši, vendar pa še vedno zelo dejavni, so bili pripravljeni z nami deliti svoje znanje in pokazati vse postopke, tako da smo lahko natančno popisali posamezne stopnje izdelave določenih izdelkov.

Zaradi razmeroma preproste tehnike izdelave in privlačnosti izdelkov smo najprej temeljiteje raziskali izdelavo cvetja iz papirja. Po zaključnih poglobljenih raziskavah 2003. leta smo začeli priprave na oblikovanje novega produkta. Zasnovali in izdelali smo priročnik za izdelavo cvetja iz papirja.³

Priročnik Cvetje iz papirja – etnološki vpogled v preteklost in navodila za izdelavo rož iz papirja, je nastal v sklopu zbirke Dediščina za danes in jutri v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana. Poleg opisa razvoja obrti vsebuje tudi opise in prikaze posameznih stopenj izdelave določenega cveta in je dober didaktični pripomoček. Že leta 2004 smo tako zasnovali tudi vsebine delavnic za odrasle in otroke. Namen delavnic je bil ponovno oživiti oziroma povečati zanimanje za to obrt, jo približati tudi drugim in razširiti krog tistih, ki znajo izdelovati tako cvetje. Prvi tečaj smo organizirali še istega leta na območju Janč. Udeležili so se ga pretežno otroci s svojimi materami. Zaradi tečaja se je zanimanje za to obrt med lokalnim prebivalstvom zelo povečalo in na pobudo vodje Osnovne šole Sostro, Podružnične šole Janče, Marjane Marn je delavnica leta 2004 postala tudi sestavni del rednega učnega načrta in leta 2006 sestavni del dneva dejavnosti pod naslovom Modrost stare mame v deželi jagod. V trženje te ponudbe se je vključila tudi CIZA, Zavod za razvoj podeželja, ki je poskrbela za ustrezno promocijo produkta. Inicijativo za nadaljnji razvoj je prevzela lokalna skupnost, ta obrt pa danes živi kot učna vsebina ljubljanskega podeželja in je sestavni del tako vsakdana kot tudi različnih prireditev.

Poleg knjižice in delavnic smo naredili še korak naprej in oblikovali darilni paket z vsemi potrebnimi pripomočki za izdelavo cvetja iz papirja. Zanj smo 2004. leta pridobili certifikat Obrtne zbornice Slovenije, Sekcije za domačo in umetnostno obrt. Izdelek je visokokakovosten in bi v prihodnje spadal v sklop protokolarnih daril Mestne občine Ljubljana.

Kot obsežnejše se je pokazalo tudi področje mlinarstva in kulinarike. Čeprav v obdobju raziskav noben mlin ni več deloval, je bilo na terenu

³ Vsebina priročnika temelji na poglobljenih raziskavah, ki jih je izvedla Petra Stefanovič.

še vedno veliko ljudi, ki so znali natančno opisati postopke mletja, način življenja mlinarjev in naštetih mline. Kljub dejstvu, da na območju skoraj ne sejejo več žit, pa je poglobljena raziskava kulinarike pokazala, da so močnate jedi na območju še zelo prisotne. Rezultate raziskav smo objavili v knjižici *Iz mlina – na mizo: Mlinarstvo in kulinarika na vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana*⁴, v kateri smo poleg opisov obeh področij dodali tudi recepte za pripravo najznačilnejših močnih jedi.

Korak naprej smo naredili tudi na področju stavbne dediščine. Na podlagi raziskav, ki so potekale v okviru etnoloških taborov, smo leta 2005 v sodelovanju z Andrejo Bahar Muršič z Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Območne enote Ljubljana, za lokalne prebivalce, predvsem pa za lastnike nepremične dediščine pripravili sklop predavanj. V njih smo poskušali prikazati pozitivno plat stavbne dediščine, pomembne tako za ohranjanje podobe krajev kot tudi za razvoj turistične ponudbe.

Poleg razvoja produktov na podlagi etnoloških raziskav v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana smo leta 2001 na Barju, delu Ljubljanskega barja, ki leži v Mestni občini Ljubljana, skupaj z Oddelkom za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani v okviru izbirnih vaj Načrtovanje razvoja podeželja izvedli terenske raziskave. Poudarek je bil na pregledu terena, želeli pa smo oblikovati izhodišča za nadaljnji razvoj tega območja. Z raziskavami smo nadaljevali 2003. leta in jih usmerili v iskanje rešitev za nadgradnjo osnovnega kmetijskega programa reje konj s krmo, pridelano na barju. Istega leta smo začeli pripravljati program vožnje z vozovi in izhodišča za poglobljeno raziskavo furmanstva na tem območju. Na podlagi raziskav in intenzivnega dela z vozniki konjskih vpreg nam je uspelo v letu 2005 oblikovati skupino desetih voznikov, ki danes organizirano nastopajo na trgu.

Leta 2001 je etnologija prvič postala sestavni del razvoja podeželja Mestne občine Ljubljana. Do danes smo pripravili izhodišča za nadaljnji razvoj novih produktov na področju domače obrti oziroma rokodelstva, kulinarike, predvsem pa na področju turizma. Cilj naših raziskav je bil približati dediščino tega območja ljudem, ki tam živijo, jim pokazati, da je to, kar imajo, neprecenljivo bogastvo, ki lahko tako njim kot njihovim potomcem da nove možnosti za razvoj. Izpostavili smo pomen dediščine za ohranjanje identitete tega prostora. Skozi naše raziskovalno delo pa smo tudi poudarjali, da je mogoče dediščino, z manjšimi posodobitvami, izjemno uspešno vplesti v turistično ponudbo območja.

4 Knjižica temelji na raziskavah, ki sta jih izvedli Petra Škodlar na področju mlinarstva in Petra Stefanovič na področju kulinarike.

V prihodnje si želimo na podlagi teh raziskav zasnovati še nove produkte. Pripravljamo vzpostavitev obrtnega centra, v katerem bi se domačini in drugi naučili pletarskih in ostalih rokodelskih spretnosti; organiziran prikaz žganjekuhe in postavitev žganjeték v sklopu turističnih kmetij; turistične pakete, v sklopu katerih bomo predstavili tako dediščino kot vso drugo ponudbo območja; programe za obnovo stavbne dediščine; programe za vključevanje tradicionalne kulinarčne ponudbe v ponudbo turističnih kmetij; različne oblike izobraževanja na temo ohranjanja in prenosa tradicionalnega znanja in vedenja itd.

Zavedamo se, da to ne bo mogoče brez sodelovanja prebivalcev. Če želimo ohraniti identiteto tega območja, si bomo morali stopiti nasproti. Vsakdo bo moral prispevati svoj delček k nadaljnemu razvoju tega območja. Možnosti je veliko, spremeniti moramo le mišljenje in se zavedati, da je bogastvo preteklosti nekaj, kar nas bo v prihodnosti določalo. V času velike globalizacije in vključenosti v Evropsko unijo je še kako pomembno, da poznamo svojo preteklost in da si jo prizadevamo vključiti v našo sedanost in prihodnost, in sicer neposredno kot tudi v preoblikovani obliki, kjer lahko v nekem izdelku samo zaslutimo večstoletno tradicijo nekega znanja. Le tak pristop nam bo omogočil ohraniti svojo razpoznavnost in identiteto v velikem, evropskem kotlu narodov.

Viri in literatura

Kovačič, Matija: Značilnosti podeželja v Sloveniji. V: Pristop k razvoju podeželja. Zvezek 1. Družba za razvoj podeželja. Ljubljana 1992.

Markovčič, Maruška: Razvoj podeželja v Mestni občini Ljubljana in delo ter vloga etnologa. V: Etnologija in regionalni razvoj. Zbornik znanstvenih in strokovnih člankov. Slovensko etnološko društvo, Znanstvenoraziskovalno središče Bistra Ptuj. Ljubljana, Ptuj 2003.

Razvoj podeželja med teorijo in prakso

dr. Tadeja Primožič

V članku sta predstavljena kratek pregled razvoja podeželja v Sloveniji in na območju Mestne občine Ljubljana ter sodelovanje Službe za kmetijstvo in upravne zadeve Oddelka za gospodarske dejavnosti in turizem Mestne občine Ljubljana ter Oddelka za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani in Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Območne enote Ljubljana. Raziskovalno delo je potekalo med leti 2001 in 2005 in je bilo osredotočeno na posamezne sestavine materialne, socialne in duhovne kulture. Izsledki raziskav so bili ena od osnov za oblikovanje vizije in strategije razvoja podeželja Mestne občine Ljubljana. Etnologinje in etnologi lahko s poznavanjem značilnosti konkretnega razvojnega območja precej pripomorejo k uspešnosti razvojnih programov podeželja.

Ključne besede: podeželje, razvoj, Celostni razvoj podeželja in obnova vasi, CRPOV, razvojni programi podeželja, RPP, LEADER, etnologija, raziskovanje, dediščina, materialna kultura, socialna kultura, duhovna kultura, Mestna občina Ljubljana – vzhod

Razvoj podeželja v Sloveniji

Začetki razvojnih podpor v slovenskem kmetijstvu segajo v pozna 70. in v zgodnja 80. leta 20. stoletja. To so bile zlasti različne investicijske podpore v kmetijsko proizvodnjo in izboljšave kmetijskih zemljišč s ciljem zagotavljanja zadostnih količin hrane v Sloveniji.¹

Začetki celostnega razvoja podeželja v Sloveniji segajo v leto 1991 s projekti Celostnega razvoja podeželja in obnove vasi (CRPOV). Takrat je bila načrtovana pot do celostnega reševanja kmetijske politike in problemov podeželja, ki je enakovredno poudarjala agrarno-proizvodne cilje in zaščito slovenskega podeželja in vasi, njen nadaljnji skladni razvoj, ohranjanje in vzdrževanje kulturne krajine, varovanje kmetijskih površin in ohranjanje poseljenosti slovenskega podeželja.² V tem obdobju so ukrepi razvoja podeželja in obnove vasi postali eden od ključnih stebrov reforme slovenske kmetijske politike.³

Cilji projektov CRPOV so bili: vzpostaviti čim višjo stopnjo motiviranosti za uresničevanje razvojno naravnanih dejavnosti na projektnem območju (razvojni motiv); opredeliti razvojne cilje oziroma željeno ciljno stanje, ki je odraz soglasja vseh ali vsaj velike večine na območju CRPOV živečih prebivalcev (razvojna vizija); izkoristiti endogene potenciale projektnega območja v nadaljnjem razvoju; usposabljanje za ugotavljanje prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti na različnih področjih, ki jih je treba vključiti v celostno naravnani razvoj (usposabljanje in izobraževanje); zagotoviti čim bolj celostno obravnavanje in načrtovanje vseh razvojnih ciljev ter projektov za njihovo uresničevanje, vključenih v projekt CRPOV.⁴

Projekti so se izvajali po enotni metodologiji na majhnih, zaokroženih območjih.⁵ Izvedeni projekti so se nanašali predvsem na spodbujanje razvoja dopolnilnih dohodkovnih virov, turističnih dejavnosti, podeželske infrastrukture in ohranjanje naravne in kulturne dediščine ter različnih aktivnosti za spodbujanje skupnih nastopov trženja oziroma drugih društvenih in socialnih vsebin.⁶

S projekti CRPOV, ki so z aktivno vlogo lokalnega prebivalstva pomenili nov pristop k razvoju podeželja, se je v relativno kratkem času na podeželju vzpostavilo veliko število izvajalskih organizacij, ki so po enotni metodologiji pripravljale razvojne programe. Največjo težavo je

1 Kokolj Prošek.

2 Hrovatič 1999: 5.

3 But 2002: 5.

4 Kokolj Prošek 2002: 6.

5 Več o tem glejte Hazler et al. 1999.

6 Več o tem glejte Navodila in priporočila: 5; Celostni razvoj podeželja 2002.

predstavljal prehod iz uvajalne v izvedbeno fazo, saj se je na tej točki končala približno tretjina projektov. Razlogi za to so bili zlasti v omejenosti velikosti projektov, ki ni zagotavljala zadostne kritične mase finančnih in človeških potencialov za izvajanje razvojnih dejavnosti.⁷

Nadaljevanje projektov CRPOV so bili od leta 1996 dalje Razvojni programi podeželja (RPP, CRPOV^R) za širša podeželska območja oziroma območja vsaj treh občin, s skupnim razvojnim ciljem. V obdobju prilagajanja Evropski uniji so bile aktivnosti celostnega razvoja podeželja in obnove vasi sestaven in zelo pomemben del kmetijske strukturne politike ter politike razvoja podeželja, ki so bile po vsebinah, pristopu in rezultatih primerljive s podobnimi programi v Evropski uniji.⁸

Z večjo ciljno usmerjenostjo in večjim prostorskim obsegom so RPP natančneje definirali ciljno populacijo, s tem pa so bile vzpostavljene možnosti za oblikovanje učinkovitih lokalnih razvojnih partnerstev.⁹

Razvojni programi podeželja so potekali v treh fazah. V prvi fazi so ugotovili pripravljenost lokalnih skupnosti in drugih partnerjev za izdelavo skupnega RPP, opredelili območje s skupnimi gospodarskimi, kulturnimi, naravnimi in zgodovinskimi značilnostmi, evidentirali partnerje, ustanovili programski odbor, opredelili naloge in pristojnosti članov programskega odbora ter predstavili projekte in programe, ki so se že izvajali na območju in so bili pomembni za razvoj podeželja. V drugi fazi so izvajali aktivnosti izobraževanja in usposabljanja partnerjev za projektno delo ter izdelali RPP, ki je med drugim vključeval analizo stanja, skupno razvojno vizijo, ukrepe, učinke, načine motivacij domačinov in predvidene projekte. Tretja tako imenovana faza izvajanja in upravljanja projektov je zajemala: institucionalno ureditev upravljanja s programom, izvajanje projektov, dopolnjevanje programa oziroma iskanje novih skupnih razvojnih možnosti, informiranje, usposabljanje, promocijo itn.¹⁰

RPP so bili v veliki meri primerljivi s programi LEADER¹¹, kar je bil glavni razlog, da Slovenija ni začela izvajati iniciative LEADER+ že v obdobju 2004–2006. Vendar pa RPP velikokrat niso v dovolj veliki meri upoštevali pristopa »od spodaj navzgor«, saj predlogi izvedbenih projektov niso bili vedno skladni z izvedenimi aktivnostmi, nemalo-

7 Več o tem glejte Navodila in priporočila: 8.

8 Kokolj Prošek 2002: 6; Navodila in priporočila: 8.

9 Program razvoja podeželja: 39.

10 Več o tem glejte Navodila in priporočila: 7.

11 LEADER (Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale) so kot pobudo Evropske skupnosti začeli izvajati leta 1991 in prehaja v četrto generacijo. Njen namen je izboljšati razvojne možnosti na podeželju ob izkoriščanju lokalnih virov in aktivni vlogi lokalnega prebivalstva.

krat pa so pri njihovi pripravi sodelovale zgolj javne ustanove. Največjo težavo je predstavljalo pomanjkanje sodelovanja in neurejena finančno-administrativna razmerja med partnerji.¹²

Slovenija bo razvoj podeželja v programskem obdobju 2007–2013 izvajala v okviru pristopa LEADER¹³, ki je postal del politike razvoja podeželja Evropske unije in se financira v okviru Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja.¹⁴ Pobuda teži k uresničevanju razvojnih programov na lokalnem nivoju ter na pobudi in s pristopom lokalnega prebivalstva. Njeno uvajanje bo prispevalo h krepitvi že obstoječih in k oblikovanju novih partnerstev, povečanemu vključevanju zasebnega sektorja v razvoj na lokalnem nivoju in k spodbujanju gradnje lokalnih zmogljivosti.¹⁵

Do leta 2001 je bilo (vsaj do uvajalne faze) v Sloveniji realiziranih 290 projektov CRPOV, do leta 2005 pa je bilo realiziranih ali v fazi priprave 31 Razvojnih projektov podeželja.¹⁶ Programe celostnega razvoja podeželja so v celotnem obdobju izvajanja širili in dopolnjevali, tako vsebinsko kot geografsko, njihov namen pa je vseskozi ostal isti: razvoj podeželja, ki temelji na endogenih razvojnih potencialih, poudarja značilnosti območja, zagotavlja nova delovna mesta in poseljenost ob upoštevanju trajnostne rabe naravnih virov ter ohranjanju naravne in kulturne dediščine.¹⁷

Pomembne vsebine dosedanjih projektov razvoja slovenskega podeželja so bile prav sestavine materialne, socialne in duhovne kulture¹⁸: ureditev panonske domačije v Kobiljem, izdelovanje rož iz papirja v Osilnici, Puhov muzej v Sakušaku, razvoj blagovnih znamk Dedek Jaka in Babica Jerca – Naravni izdelki iz Škofjeloških hribov, obnova sirarne na planini Javornik, vinske ceste, Po poteh dediščine Dolenjske in Bele Krajine¹⁹ itn.

12 Navodila in priporočila: 8–9.

13 LEADER je skupaj s tremi drugimi osmi vključen v nacionalne in regionalne programe razvoja podeželja članice Evropske unije. Za os LEADER morajo v tem programskem obdobju stare države članice nameniti vsaj pet odstotkov, nove članice pa najmanj dva in pol odstotka javnih sredstev. V Sloveniji je za to os namenjeno tri odstotke sredstev celotne vrednosti programa razvoja podeželja.

14 Navodila in priporočila: 13.

15 Program razvoja podeželja: 39–40.

16 Program razvoja podeželja: 39.

17 Navodila in priporočila: 4.

18 Več o tem glejte npr. Celostni razvoj podeželja 2002.

19 Projekt Po poteh dediščine Dolenjske in Bele Krajine je pilotni projekt za Srednjo in Vzhodno Evropo, ki ga je financirala Evropska komisija DG XXIII – Enota za turizem, v letih 1996 in 1997. Njegov namen je bil revitalizacija podeželja Dolenjske in Bele Krajine z vključevanjem naravnih in kulturnih dediščin ter tudi nadgradnja in povezovanje projektov CRPOV v »regijski turistični produkt na podeželju«. Na podlagi njegove metodologije so v naslednjih letih v Sloveniji razvili projekte Po poteh dediščine od Idrije do Kolpe, Po poteh dediščine Slovenske Istre, Po poteh dediščine in vinskih cestah Prekije, Med Pohorjem in Bohorjem in Po poteh dediščine Savske ravni in Posavskega hribovja ter na Hrvaškem, v Veliki Britaniji (Walesu), Turčiji in Peruju. (Koščak 1998: 63; Koščak)

Razvoj podeželja v Mestni občini Ljubljana

Na območju današnje Mestne občine Ljubljana je do sredine 90. let 20. stoletja razvoj podeželja potekal v skladu s smernicami razvoja slovenskega podeželja iz 80. let in je temeljil zlasti na spodbujanju primarnih dejavnosti in čim večji samooskrbi Ljubljane. Kmetijstvo je temeljilo na živinoreji, začel se je ponovni razvoj sadjarstva in dopolnilnih kmetijskih ter drugih, s kmetijstvom povezanih dejavnosti. Pomembna spodbuda območju so bili prav različni projekti CRPOV, oblikovanje raznolike ponudbe in združevanje ponudnikov v Sadno cesto med Javorom in Jančami.²⁰

Projekt Sadne ceste med Javorom in Jančami je eden izmed prvih projektov CRPOV v Sloveniji, kjer je bil sistematično uporabljen razvojni pristop spodbujanja lastnih, endogenih razvojnih potencialov območja, v prakso.²¹ Njegov cilj je bil »vzpostavitev sistema prodaje na domu (jagod, masla, sira, mleka, jajc ...) in razvoj gostinske ponudbe na domu (turistične kmetije)«. ²² Danes je v Sadno cesto med Javorom in Jančami vključenih 32 ponudnikov, projekt pa velja za enega uspešnejših v Sloveniji.²³

Rezultati Sadne ceste so dobili potrditev v letu 2004, s priznanjem ARGE²⁴, Evropskega sveta za razvoj podeželja, za posebne dosežke pri razvoju podeželja, dosežene s partnerstvom med mestom in podeželjem. »To partnerstvo je po mnenju sveta izredno pozitivno vplivalo na bolj osveščeno ravnanje potrošnikov, hkrati pa je s kakovostno proizvodnjo, značilno za regijo, in temu primerno ponudbo storitev, okrepilo gospodarsko eksistenco vaščanov in zagotovilo tradicionalno kmečko pokrajino za oddih.«²⁵

Sodelovanje Mestne občine Ljubljana in Oddelka za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani v okviru izbirnih vaj Načrtovanje razvoja podeželja²⁶, se je začelo leta

20 Maslo.

21 Selič 2006: 1.

22 Markovčič 2003: 15. Več o tem glejte navedeno delo.

23 Selič 2006: 2.

24 Europäische ARGE Landentwicklung und Dorferneuerung.

25 Maslo.

26 Izbirne vaje Načrtovanje razvoja podeželja v okviru študija etnologije in kulturne antropologije študentke in študente seznanijo z vlogo etnologa oziroma kulturnega antropologa in pomenom dediščine pri načrtovanju razvoja podeželja. Študentje spoznajo osnovno terminologijo, dosedanje dejavnosti na področju načrtovanja razvoja podeželja, v Sloveniji in tujini, izhodišča projektov Celostnega razvoja podeželja in obnove vasi, Regionalnih razvojnih programov in pristopa LEADER, druge projekte razvoja podeželja, posamezne primere dobrih praks, zakonodajo in ustanove, ki v Sloveniji in tujini delujejo na področju razvoja podeželja ter aktualno dogajanje. Namen raziskovalnega dela na terenu je uporaba in poglobitev pridobljenih znanj, konkretno v praksi, na izbranem območju.

2001 s terenskim vajami na Barju. Njihov glavni namen je bil poiskati »panoge, primerne za okolje in ljudi« in postaviti osnove za turistično ponudbo, ki naj bi na analiziranem območju postala pomemben dejavnik razvoja.²⁷ Študentke in študentje so raziskovali mlekarstvo, konjerejo, zelenjadarstvo, kulinariko, rokodelstvo oziroma domače in umetnostne obrti, prireditve, turistično ponudbo in kolesarske poti.²⁸

Na podlagi izsledkov teh in nadaljnih raziskav Mestne občine Ljubljana je bil oblikovan program vožnje z vozovi po Ljubljanskem barju in Ljubljanskem polju²⁹ kot nadgradnja programa spodbujanja reje konj, danes pa deluje skupina »Ljubljanski furmani« in ima svoja pravila delovanja.³⁰

Mestna Občina Ljubljana je tudi v naslednjih letih nadaljevala s pravo strokovnih podlag za razvoj podeželja. V letih 2002–2005 je s tem namenom organizirala štiri raziskovalne tabore, k sodelovanju pa povabila Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete in Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Območno enoto Ljubljana.³¹

S tabori je želela: »poiskati vsebine za razvoj novih produktov na podlagi preteklosti; pridobiti vsebine za razvoj različnih oblik turizma in za oblikovanje nove ponudbe kulinarike v sklopu obstoječe turistične ponudbe; povečati zanimanje prebivalcev za dediščino njihovega območja; zapisati določeno vedenje ter ga ohraniti pred pozabo; vzpodbuditi lastnike tradicionalnih stavb k obnovi.«³²

Raziskovalno delo je potekalo v sklopu projekta Sožitje med mestom in podeželjem, ki so ga leta 2002 začeli razvijati v Službi za kmetijstvo in upravne zadeve Oddelka za gospodarske dejavnosti in turizem Mestne občine Ljubljana, in katerega osnovni cilj je bil »razvoj podeželja, oblikovanje in aplikacija različnih produktov ter oblikovanje skupne organizacijske oblike na področju trženja in nadaljnega razvoja območja«.³³ Leta 2003 je Mestna občina Ljubljana, skupaj z občinami Ig, Grosuplje in Škofljica oblikovala skupni RPP, ki je prevzel metodo dela in ime programa Mestne občine Ljubljana – Sožitje med mestom in podeželjem. Leta 2005 se je v program vključila še Občina Ivančna Gorica.³⁴

27 Markovčič.

28 Arhiv avtorice.

29 Markovčič. Več o tem glejte Markovčič 2002.

30 Markovčič.

31 Markovčič.

32 Markovčič.

33 Markovčič, Kmetijstvo v Mestni občini Ljubljana: 2. Več o tem glejte navedeno delo.

34 Markovčič.

Teme raziskav na etnoloških taborih so bile izbrane glede na potrebe Službe za kmetijstvo in upravne zadeve in smo jih v skladu s potekom raziskav na terenu tudi sproti prilagajali. Na taboru na Jančah, leta 2002, smo raziskovali sadjarstvo (Mojca Bele, David Pfeifer, mentorica Petra Škodlar), rokodelstvo oziroma domačo in umetnostno obrt (Marija Jemec, Laura Bianka Kramer, mentorica Darja Kranjc), turizem (Lidija Sova, Alenka Bartulovič, mentorica Petra Stefanovič), ustno slovstvo (Dolores Čarga, Tanja Esih, mentorica Petra Stefanovič), živinorejo (Erika Kavalarič, Petra Zagoda, mentorica Petra Škodlar) ter delovne in koledarske šege (Maruška Markovčič). Na taboru na Malem Lipoglavu, leta 2003, smo se osredotočili na kmetijstvo (Barbara Dolničar, Mojca Bele, mentorica Maruška Markovčič), stavbno dediščino (Maja Repič, Teja Močnik, mentorica Andreja Bahar Muršič), žganjekuho (Matija Pirih, mentorica Maruška Markovčič), rokodelstvo (Maja Ljubič, Tatjana Vokič, mentorica Darja Kranjc), kulinariko in turizem (Urša Valič, Nastja Strnad, Ajda Krajnc, mentorica Petra Stefanovič), šege in navade (Suzana Kajba, Bojana Medle, mentorica Petra Škodlar). Na taboru na Jančah, leta 2004, smo raziskovali žganjekuho (Tina Podobnik, Tatjana Vokič, mentorica Darja Kranjc), stavbno dediščino (Alja Bukovec, Tina Kene, mentorica Andreja Bahar Muršič), kulinariko (Urša Kikelj, Saša Starec, mentorica Petra Stefanovič) in socialno zgodovino vasi Vnajnarje (Mateja Huber, mentorici Mojca Bele in Petra Škodlar). Na taboru na Malem Lipoglavu, leta 2005, pa smo raziskovali čebelarstvo (Ajda Krajnc, mentorica Mojca Bele), butarice (Barbara Dolničar), kulinariko in šege življenjskega kroga (Urša Valič, mentorici Petra Stefanovič in Maruška Markovčič).³⁵

Način dela je temeljil na osnovnih fazah etnološkega oziroma antropološkega dela: priprava na terensko delo, terensko delo, analiza izsledkov in poročanje. Tehnike terenskega dela so bile prilagojene značilnostim posameznih tem in ciljem raziskav ter študijskemu procesu in zmožnostim študentk in študentov (npr. intervjuji, ankete, opazovanje). Nastala je obsežna dokumentacija (terenski zapiski, fototeka, diateka, hemeroteka, risbe in skice, zbirka predmetov), ki jo v celoti hrani Služba za kmetijstvo in upravne zadeve Oddelka za gospodarske dejavnosti in turizem Mestne občine Ljubljana, delno pa Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani in Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Območna enota Ljubljana.

Izven taborov so na območju raziskovale še: Petra Škodlar, leta 2003, mlinarstvo in žagarstvo; Petra Stefanovič, leta 2003 in 2004, cvetje iz

³⁵ Arhiv Službe za kmetijstvo in upravne zadeve.

papirja; Petra Škodlar in Petra Stefanovič, leta 2004, cvetna nedelja in velika noč (priprava slikovne dokumentacije); Barbara Dolničar, leta 2004, Borovničeva pohodna pot (ponudba ob poti, kapelice in znamenja); Janja Sivec in Jana Šepetavc, leta 2006, šege in navade življenjskega kroga ter šege in navade ob praznikih.³⁶

Izsledki raziskav so bili ena od osnov za oblikovanje vizije in strategije razvoja podeželja Mestne občine Ljubljana ter strokovna izhodišča »produktov«: brošure Cvetje iz papirja – Etnološki vpogled v preteklost in navodila za izdelavo rož iz papirja; delavnic izdelovanja cvetja iz papirja za otroke in za odrasle; brošure Iz mlina – na mizo: Mlinarstvo in kulinarika na vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana; darilnega paketa Cvetje iz papirja ter dneva dejavnosti Modrost stare mame v deželi jagod. Delavnica izdelovanja cvetja iz papirja je danes na Podružnični šoli Janče tudi sestavni del učnega načrta.³⁷ Pripravljenih je bilo še 30 »predlogov produktov«, ki so pripravljene za izvedbo in naj bi prebivalcem ljubljanskega podeželja omogočili osnovni ali dodatni dohodek.³⁸

Večji del izsledkov raziskav je predstavljen v zborniku etnoloških raziskav v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana, Na podeželju ... Poleg besedil je pomemben vir tudi slikovno gradivo, nastalo v času terenskega dela ter dvojniki starejšega slikovnega gradiva, ki ga hranijo domačinke in domačini ter Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Območna enota Ljubljana.

Raziskava šeg in navad na območju je zajela vse tri pomembne sklope šeg in navad: šege in navade življenjskega kroga, še posebej tiste ob rojstvu, poroki in smrti; šege in navade ob delu, ki so bile povezane zlasti s košnjo, žetvijo in mlačvijo žit, metvijo prosa, teritvijo lanu in ličkanjem koruze; šege in navade ob praznikih kot so Miklavž, božič in novo leto, pust, cvetna nedelja, velika noč itn.

Raziskava stavbne dediščine je krajevno zajela območje vzhodno od Sostra. Osredotočena je bila na profano stavbno dediščino (npr. stanovanjska hiša, hlev, kozolec, sušilnica za sadje, čebelnjak itn.) ter zasnovino in opremo kmečkih domov na prelomu 19. v 20. stoletje.

Raziskavo žganjekuhe smo na celotnem območju osredotočili na prostor kuhanja in delitev dela, prenos znanja, naprave in orodja, surovi-

³⁶ Markovčič. Več o tem glejte tudi Dolničar 2005; Škodlar 2005.

³⁷ Markovčič; Maslo.

³⁸ Markovčič, Kmetijstvo v Mestni občini Ljubljana: 2.

ne, postopke kuhanja žganja, izdelke, hrambo, rabo in kulturo pitja, prodajo, družabnost itn.

Čebelarstvo smo sprva raziskovali v okviru živinoreje, v krajih Besnica, Janče, Gabrje, Vnajnarje, Tuji Grm, Volavlje, Dolgo Brdo, Malo in Veliko Trebeljevo, Mali Vrh in Podgrad. Poglobljena raziskava pa je zajela kraje Veliki in Mali Lipoglav, Repče, Brezje pri Lipoglavu, Podlipoglav, Šentpavel, Sadinja vas, Češnjica, Zagradišče, Javor in posamezne čebelarje v mestu. Osredotočena je bila na načine čebelarjenja, prenos znanja in organiziranost, točenje medu, pridelke in izdelke, odnos čebelarjev do čebel, orodja in zaščitna sredstva, bolezni itn.

Mlinarstvo in žagarstvo smo najprej raziskovali v okviru rokodelstev oziroma domačih in umetnostnih obrti. Ugotovili smo, da je imelo mlinarstvo in žagarstvo pomembno vlogo pri razvoju tega območja, zato smo nadaljevali s poglobljeno raziskavo. Ta je zajela podatke o lokacijah, videzih in funkcijah posameznih mlinov in žag, delovni čas, delitev dela in prenos znanja, surovine, postopke, prodajo in uporabo ter vzroke za zapiranje na območju štirih dolin: doline Besnice, doline med Pancami do Zavogelj, Breške doline (na območju Brezij pri Lipoglavu) in doline med Podmolnikom in Orlami.

Raziskavo kulinarike smo osredotočili na kulinariko malih in srednjih kmetov, na območju vasi pod Jančami in na območju Lipoglava. Raziskovali smo posodo, navade ob jedi, vsakdanjo prehrano, prehrano ob delih na poljih in prehrano ob praznikih.

Na celotnem območju so se ljudje ukvarjali s številnimi rokodelstvi oziroma domačimi in umetnostnimi obrtmi. Nekatere so že izumrle (npr. kovaštvo, oglarstvo, apneničarstvo, pokrivanje streh s slamo, platarstvo, vrvarstvo), druge še živijo (npr. sodarstvo, pletarstvo, izdelovanje butaric itn.)

Med njimi je bilo za lastne potrebe, za darilo ali kot vir dohodka, na območju Janč in v vaseh doline Besnice, pomembno pletarstvo. Raziskali smo gradiva, orodje, načine izdelave posameznih izdelkov, njihovo uporabo in prodajo.

Za vasi Zagradišče, Češnjica, Orle, Podmolnik, Sadinja vas in zdajšnje naselje Sostro je bilo, in je še vedno, značilno izdelovanje butaric. Zanimali so nas izdelovalci, delitev dela, gradiva in postopki izdelave, oblike butaric, prodaja, medsebojna pomoč in prenos znanja, šege in navade ter različna ljudska verovanja.

Rokodelstvo, na območju doline Besnice, vasi pod Jančami in Štange, za katerega pa izdelovalke praviloma niso prejemale plačila, je bilo izdelovanje cvetja iz papirja. Podrobno smo raziskali izdelavo posameznih vrst rož in njihovo uporabo.

Študentke in študentje etnologije in kulturne antropologije so na raziskovalnih taborih imeli priložnost preveriti in poglobiti svoja znanja. Tabore so praviloma ocenili kot zelo naporene, toda tudi kot zelo zanimive, poučne in dobro organizirane. Nekatere študentke so se zaradi pozitivnih izkušenj taborov večkrat udeležile.³⁹

Domačinke in domačini so študentke in študente zelo prijazno sprejeli in bili pripravljeni sodelovati v raziskavah. Danes pa je pozitivne rezultate taborov mogoče zaznati tudi na območju. »Vpliv taborov je čutiti v pozitivnejšem odnosu domačinov do njihove dediščine in večji skrbi zanj, ponovnem oživljanju običajev in skoraj že pozabljenih znanj in spretnosti ter njihovemu prenosu na mlajše rodove, oblikovanju nekaterih produktov, povečanju samozavesti in identitete. Rezultati etnoloških taborov bodo osnova za načrtovanje in izgradnjo produktov na podeželju, ki jih bo podpirala in razvijala Mestna občina Ljubljana.«⁴⁰

Sklep

Etnologinje in etnologi, lahko, s poznavanjem značilnosti konkretnega razvojnega območja, v bistveni meri prispevamo k uspešnosti razvojnih programov podeželja. S poznavanjem materialne, socialne in duhovne kulture ter življenja domačinov lahko posredujemo številna znanja, ki pripomorejo k izrabi endogenih potencialov območja, pristopu »od spodaj navzgor«, delovanju lokalnih akcijskih skupin, inovativnosti, povezovanju in sodelovanju itn., kar vse predvideva tudi iniciativa LEADER.

Naše delo, tudi v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana, je še toliko bolj pomembno ob dejstvu, da naj bi načrtovanje razvoja podeželja v Evropski uniji v prihodnje zagotavljalo kakovost življenja in trajnostni razvoj, razvojni programi pa naj bi odsevali potrebe posameznih območij in regij ter vseh, ki so vključeni v razvoj podeželja.

³⁹ Arhiv Službe za kmetijstvo in upravne zadeve.

⁴⁰ Maslo; Markovčič.

Viri in literatura

Arhiv avtorice.

Arhiv Službe za kmetijstvo in upravne zadeve. Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem. Mestna občina Ljubljana.

Borovničeva pohodna pot. Zloženka. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 1999.

But, Franc. V: Celostni razvoj podeželja in obnova vasi 1990–2002. Primeri dobrih praks. Sektor za strukturno politiko in podeželje. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Ljubljana 2002.

Celostni razvoj podeželja in obnova vasi 1990–2002. Primeri dobrih praks. Sektor za strukturno politiko in podeželje. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Ljubljana 2002.

Cvetje iz papirja. Etnološki vpogled v preteklost in navodila za izdelavo rož iz papirja. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2003.

Cvetje iz papirja. Likovna delavnica. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2004.

Cvetje iz papirja. Likovna delavnica. Šolski program. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2004.

Dežela Jagod. Sadna cesta med Javorom in Jančami. Zloženka. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 1998.

Dolničar, Barbara. Vsebinska zasnova Borovničeve pohodne poti. Diplomaska naloga. Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo. Filozofska fakulteta. Univerza v Ljubljani. Ljubljana 2005.

Gozdna naravoslovna učna pot Mali Vrh. Zloženka. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 1998.

Hazler, Vito et al. Navodila za izvedbo programa uvajanja CRPOV in izdelavo razvojnega projekta CRPOV. Sektor za podeželje. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije. Ljubljana 1999.

Hrovatič, Igor. V: Navodila za izvedbo programa uvajanja CRPOV in izdelavo razvojnega projekta CRPOV. Sektor za podeželje. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Ljubljana 2002.

Iz mlina – na mizo. Mlinarstvo in kulinarika na vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2004.

Kokolj Prošek, Janja. Univerzitetna diplomirana krajinska arhitektka. Vodja Sektorja za strukturno politiko in razvoj podeželja. Direktorat za kmetijstvo. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije.

Kokolj Prošek, Janja. V: Celostni razvoj podeželja in obnova vasi 1990–2002. Primeri dobrih praks. Sektor za strukturno politiko in podeželje. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Ljubljana 2002.

Kostanjeva pohodna pot. Zloženka. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 1999.

Koščak, Marko. Doktor geografskih znanosti. Koordinator projekta po Poteh dediščine Dolenjske in Bele krajine.

Koščak, Marko. Po poteh dediščine Dolenjske in Bele krajine. Regeneracija podeželja z vključevanjem naravne in kulturne dediščine kot elementa turistične ponudbe tega prostora. Rast. Številka 1 (februar), letnik 9. Mestna občina Novo mesto. Novo mesto 1998. Str. 63–69.

Markovčič, Maruška. Univerzitetna diplomirana etnologinja in kulturna antropologinja. Profesorica umetnostne zgodovine. Višja svetovalka II. Služba za kmetijstvo in upravne zadeve. Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem. Mestna občina Ljubljana.

Markovčič, Maruška. Kmetijstvo v Mestni občini Ljubljana. Služba za kmetijstvo in upravne zadeve. Mestna občina Ljubljana. Tipkopis.

Markovčič, Maruška. Program spodbujanja reje konj. Vožnja z vozovi. Zloženka. Služba za kmetijstvo in upravne zadeve. Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2002.

Markovčič, Maruška. Zeleni prag Ljubljane vzhod. Podeželje se predstavi. Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2003.

Maslo, Gorazd. Univerzitetni diplomirani inženir agronomije. Vodja Službe za kmetijstvo in upravne zadeve. Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem. Mestna občina Ljubljana.

Navodila in priporočila za izvajanje pristopa LEADER v Republiki Sloveniji v programskem obdobju 2007–2013. Osnutek. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Program razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007–2013. 2. osnutek. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Selič, Ana. Presoja projekta sadna cesta med Javorom in Jančami. Diplomsko delo. Oddelek za zootehniko. Biotehniška fakulteta. Univerza v Ljubljani. Ljubljana 2006.

Škodlar, Petra. Jagodna nedelja. Analiza prirreditve in postavitev modela. Diplomaska naloga. Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo. Filozofska fakulteta. Univerza v Ljubljani. Ljubljana 2005.

Vzhodni del Mestne občine Ljubljana

Maruška Markovčič

V prispevku je opredeljeno območje vzhodnega dela Mestne občine Ljubljana, opisane pa so tudi njegove geografske značilnosti. Dodane so razlage nastanka imen krajev. Poseben poudarek v prispevku je na kmetijstvu, ki je oblikovalo krajino in je še danes najpomembnejša gospodarska dejavnost na območju. Najpomembnejše je sadjarstvo, še posebej pridelava jagod, ki je vse od 30. let 20. stoletja do danes zaznamovala razvoj tega območja, pa tudi pridelava jabolk in drugega sadja. Skozi čas se je oblikovalo bogato ustno slovstvo z različnimi pregovori, reki in legendami, ki je bilo močno povezano z naravo.

Ključne besede: Mestna občina Ljubljana – vzhod, geografija, vreme, kmetijstvo, živinoreja, sadjarstvo, jagode, ustno slovstvo, ljubljanska tržnica, prodaja



1. Pogled z Janč

Mestna občina Ljubljana leži v Ljubljanski urbani regiji. Njen podeželski prostor predstavlja zeleni obroč okoli urbanega mestnega dela, ki ga predstavlja Ljubljansko barje, Ljubljansko polje in hribovito območje.

Vzhodno hribovito območje Mestne občine Ljubljana spada v Predalpsko hribovje, predstavlja začetek Posavskega hribovja in na skrajnem vzhodnem delu meji na Dolenjsko gričevje. To je hribovit in težko prehodni svet podolžnih slemen in globoko zarezanih dolin. Med tremi grebeni so reke Besnica, Panska reka in reka Reka vrezale večji dolini, druge rečice in potoki (Breška voda, Brezniški potok, Dobrunjščica, Dolgi potok, Gostinca, Zahujka ...) pa številne manjše, kjer prevladujejo mokri travniki z značilnim rastjem.¹

Skoraj dve tretjini tega gričevnato hribovitega sveta pokriva gozd, v katerem prevladujejo bukev, graden, kostanj, rdeči bor, smreka, zasledimo pa tudi beli gaber, gorski jav, črno jelšo, brezo ter druge drevesne vrste. Okoli leta 1850 je bilo razmerje med gozdom in obdelanimi površinami in travniki še ena proti tri, v korist obdelanim površinam, danes pa je razmerje obrnjeno. Zaraščanje je eden največjih problemov tega območja, saj istočasno izginja tudi kulturna krajina.²

Območje lahko razdelimo na enote: območje pod Jančami³ z vasi Janče, Vnajnarje, Gabrje, Tuji Grm, Dolgo Brdo, Volavlje, Prežganje, Malo Trebeljevo, Veliko Trebeljevo in Mali Vrh; dolina Besnice z vasi Spodnja in Zgornja Besnica in Podgrad; območje Javora z vasi Javor in Ravno Brdo; območje Lipoglava z vasi Mali Lipoglav, Veliki Lipoglav, Pance, Selo pri Pancih, Repče in Brezje; ravninsko območje z vasi Dobrunje, Podlipoglav, Podmolnik, Sadinja vas, Sostro, Zadvor in Zavoglje in vasi Češnjica, Zagradišče in Šentpavel.

1 Zeleni prag Ljubljane vzhod 2005: 4.

2 Zeleni prag Ljubljane vzhod 2005: 4.

3 Najvišji vrh Mestne občine Ljubljana (792 mnm).



2. Volavlje



3. Pogled na Pance

Zaradi prilagajanja terenu in navezanosti na prometnice so vasi na hribovitem območju: razložene, slemenske, pobočne, dolinske in gručaste, po legi pa obcestne. Zaradi velike razgibanosti terena so nastale posamezne oddaljene, skoraj samotne kmetije (npr. *Pr' Topolovčar*). V dolini prevladujejo gručaste, obcestne vasi. V zadnjem času je širitev počitniških hiš močno spremenila prvotno podobo vasi, tako na prostorski kot tudi na socialni ravni.⁴



4. Kmetija na Vnajnarjih z visokodebelnim sadovnjakom



5. Kmečko orodje

Ljudje so se preživljali predvsem s kmetijstvom in spravilom lesa, vendar pa zaradi majhne količine rodovitne zemlje območje nikoli ni bilo gosto poseljeno. Kmetije so imele med pet in deset hektari obdelovalne površine. Do 70. let 20. stoletja so za velike kmetije na območju Lipoglava veljale tiste, ki so imele v celoti med 25⁵ in 30 hektari, na območju Janč pa med 30 in 40 hektari zemljišč.⁶

Za preživetje in za zagotavljanje osnovnih potrebščin so se na tem območju razvile tudi različne domače obrti, ki so nudile prebivalcem predvsem dodaten zaslužek. Večina obrti je bila živih do konca 2. svetovne vojne (polaganje slamnatih streh, mizarstvo, čevljarstvo, kovaštvo, oglarstvo, drvarjenje, platnarstvo oziroma tkalstvo, vrvarstvo, furmanstvo, izdelovanje trsk, apneničarstvo, tesarstvo, izdelo-

⁴ Krajevni leksikon Slovenije 1971: 236.

⁵ To naj bi veljalo na območju Lipoglava za polovico grunta.

⁶ Takšna razdelitev je prisotna še danes. Danes imajo kmetije, ki majo pet hektarov primerljivih površin, kot to določa Zakon o dedovanju kmetijskih gospodarstev status zaščitene kmetij in jih ni možno deliti. Na območju Janč je tako danes 60 zaščitene kmetij, na območju Javora in Lipoglava pa po 22. (Seznam zaščitene kmetij: 1–10)

vanje grabelj), nekatere do 70. ali 80. let 20. stoletja (mlinarstvo in žagarstvo), le redke pa so se ohranile do danes (pletarstvo, izdelovanje »ljubljskih butaric«, cvetje iz papirja). Do usihanja in izumrtja posameznih obrti na območju je prišlo zaradi pojava novih, boljših materialov, predvsem plastike, zaradi drugačne organizacije dela in zaradi tehnološkega napredka.⁷

Med domačini danes krožijo različne razlage imen in nastanka vasi. Veliki in Mali Lipoglav sta dobila ime po lipah, ki stojijo ob cesti, ki vodi v dolino. Zakaj je eden mali in drugi veliki obstaja več razlag: Veliki⁸ je višje od Malega Lipoglava; Veliki naj bi nastal prej kot Mali; v vsaki vasi naj bi posadili po dve lipi, ker naj bi na Velikem Lipoglavu rastle hitreje, je tako postal Veliki.

Pance, naj bi bile po pripovedovanju »hudo stara vas« o čemer pričajo tudi prazgodovinske najdbe. Nastale naj bi na vzpetini, ker so se tako lažje obranile Turkov. Večkrat so domačini vasi rekli tudi »kraljestvo Pance«, kar je verjetno povezano s tem, da naj bi tam stal »Krokarjev grad«.⁹

Če so Pance in njeni prebivalci med domačini »veljali za boljše«, pa so imeli Selo pri Pancah za slabše in revnejše naselje, ki se ni moglo kosati s »kraljevskimi Pancami«. Prebivalce so pogosto označevali za reveže in jih zaradi strmega terena tudi zaničevali. Prebivalci Sel so bili še posebej jezni, če so jim rekli, da so iz »pustih Sel«.

Vas Repče naj bi dobila ime po tem, ker so njeni prebivalci »pozimi repo okopavali«. Spodnji konec vasi so, ker je v njem živelo več deklet, imenovali »kurja vas«, zgornji konec pa »petelinja vas«, ker je bilo tam doma več fantov. Zgornji del vasi so imenovali tudi »Virštat«, srednji Repče, spodnji pa »Permete«.

Janče naj bi dobile ime po janičarjih¹⁰, po drugi razlagi pa tudi po jančkih, jagenjčkih, ki so se tu pasli. Vas Dolgo Brdo naj bi ime dobila po podolgovatem hribu na katerem leži, vas Volavlje pa po volih, ki naj bi jih, skoraj izključno, uporabljali za delo. Tuji Grm naj bi ime dobil po tujih, nemških priseljencih, ki naj bi se tu naselili pred 300 leti. Zanje je veljalo, da so »res ubogi, če še lastnega grma nimajo«. Prežganju naj bi ime dala prežganka, Gabrju obilica gabra ali pa dejstvo, da so gaber popolnoma izsekali, Javor pa naj bi se imenoval po številnih javorih.

Skozi čas so določeni prebivalci dobili nekatere oznake, ki so jim jih dali prebivalci sosednjih vasi ali pa prebivalci v dolini. Tako so bili prebivalci Podlipoglava »močvirniki«, vas pa »dolina tulipanov«, vendar pa so med prebivalci Repč »veljali za boljše« kot prebivalci doline Besnice, ker se v Podlipoglavu »dlje vidi kot v dolini Besnice«. Dolini Besnice so rekli tudi »dolina solz«, ker »drugam ne vidijo kot v zrak«. Prebivalce hribovskih vasi so prebivalci Sostra slabšalno imenovali »hribovci« ali

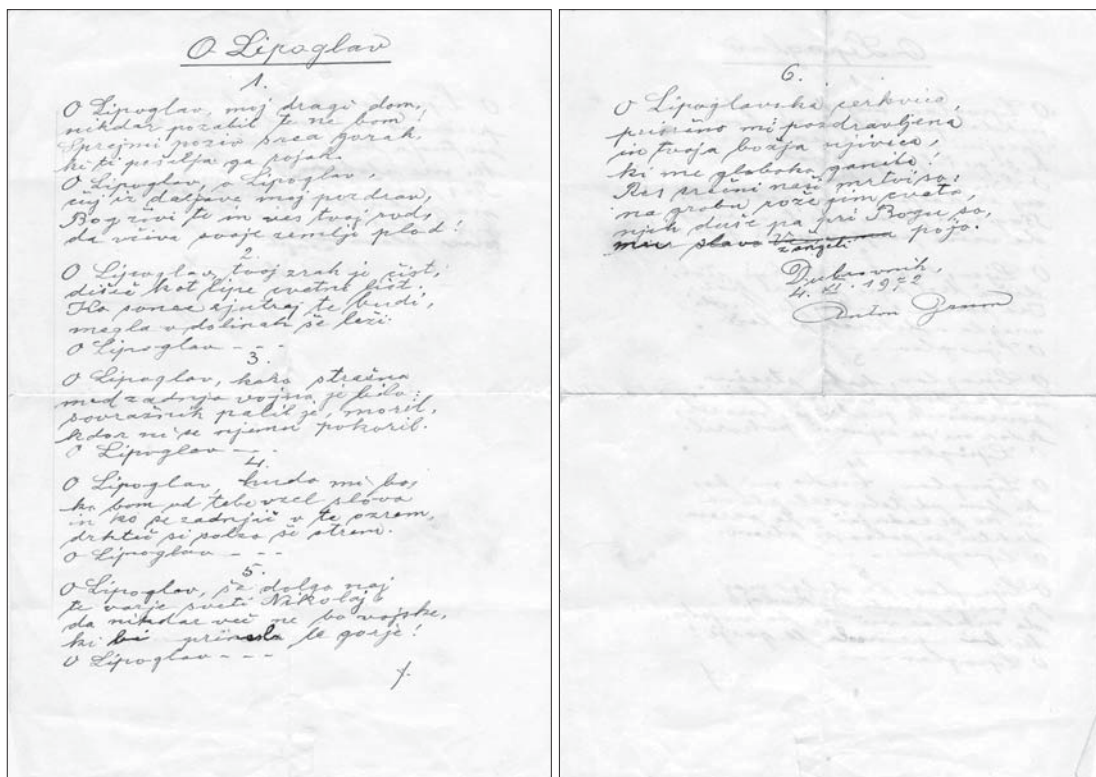
7 Zeleni prag Ljubljane 2005: 12.

8 Veliki Lipoglav leži na višini 563 mnv, Mali Lipoglav pa na 525 mnv.

9 Stal je na Kačjem hribu, vzpetini na koncu Panc, kjer so v času arheoloških izkopavanj v sredini 30. let 20. stoletja našli ostanke prazgodovinskega naselja. O gradu danes ni nobenega sledu več.

10 Pripadniki stalnih, plačanih, turških pehotnih enot. Navadno so jih ugrabili kot otroke, jih poturčili in vzgojili v vojake. (Slovar slovenskega knjižnega jezika 1995: 356)

»Karavankarji«. ¹¹ V Brezju naj bi živeli ljudje »čisto posebne pasme«, »ljudje vseh svetnikov«, »iz vseh vetrov«. Za izredno pretepaške so pred 2. svetovno vojno veljali fantje z Janč, Gabrja in Volavelj. Skoraj nobena veselica ni minila brez pretepa. Pogosto so se stepli tudi v gostilnah, kjer so si pred pretepom nadeli rdeče rutke okrog vratu, kar je bilo znamenje za začetek pretepa. Rekli so: »Na Janče prit je težko. Z Janč prit je lahko, k ti Janšk fantje pomagajo.«



6. Pesem o Lipoglavu

Z ustnim izročilo se je ohranilo nekaj pripovedk in zgodb. Tako naj bi pred približno 200 leti v jamah, v bližini Volavelj, živeli divji možje, »Ajdovci«, ki niso želeli iti v vojsko in so se zato skrivali v gozdu. Ljudje so ponoči na neobdelane njive in travnike nosili hrano in orodje, divji možje pa so jim jih, v zameno za hrano, obdelali.

Verjeli so, da so na Jančah coprnice, ki naj bi molzle krave skozi ključavnico in mleko prenašale v rešetu domov. Skozi ključavnico naj bi tudi začarale kokoši, da niso nesle in krave, da jim je usahnilo mleko. Na območje Janč naj bi hodili tudi Turki. Ženske iz Volavelj so jih najprej opile nato pa so jih moški nagnali, kar priča o veliki iznajdljivosti in medsebojnem sodelovanju prebivalcev Volavelj. ¹²

¹¹ Tako so sovrstnike iz hribovitih predelov klicali v osnovni šoli Sostro. »Nič ni pomagalo, ali si bil odličen, še vedno si bil hribovec«.

¹² O Turkih na Jančah piše tudi šolska kronika Osnovne šole Janče za leto 1945/1946.

Območju pod Pugledom, v bližini vasi Brezje, kjer je še danes bolj močvirno rečejo »Na ízeru«. Zgodba namreč pravi, »da naj bi ime nastalo, ko je hlapca z vprego¹³, ki je bil nekega dne na planjavi, tam ujelo neurje. Voda je hitro narasla, nastalo je jezero in hlapec se je utopil. Čez nekaj dni pa je voda prinesla samo usnjene trakove.«

Kmetijstvo

Danes ima celotno območje podeželski značaj, kjer se ljudje še vedno pretežno ukvarjajo s kmetijstvom. Prevladujeta sadjarstvo in živinoreja. Gre predvsem za mešane kmetije, kjer so domači večinoma zaposleni v Ljubljani. Čistih kmetij je malo.

Šestino celotnega območja prekrivajo travniki, njive dobro desetino, pašniki pa vsega eno dvanajstino. Med njivskimi kulturami danes prevladujejo silažna kornuza (30 odstotkov), žita (27 odstotkov), travno deteljne mešanice (22 odstotkov), krompir (14 odstotkov), krmne rastline – krmna pesa, koleraba, korenje, ohrovt, itd. (sedem odstotkov).¹⁴

Zaradi ugodne lege in sestave tal je velika verjetnost, da so sadje pridelovali že prvi naseljenci. Pridelava jabolk, hrušk, sliv in češenj v prodajne namene pa je v večjem obsegu prisotna vsaj od začetka 20. stoletja. Sprva so pridelovali sadje na visokodebelnih travniških drevesih. Drevesa so sami cepili z divjaki iz gozda. Sadje je bilo najprej namenjeno domači uporabi, kar ga je ostalo, pa so ga prodali večinoma v Ljubljani. Prevladovale so vrste in sorte, ki jih v manjšem obsegu zasledimo še danes. Stare sorte jabolk (Golobar, Bobovec, Voščenska, Gambovec, Mošanček, Čebular, Carjevič, Raneta, Zlata parmena, Kosmač, Krivopecelj, Jonatan, Šamegar, Vaški tofelj, Ontarija, Ananas, Jakobček, Beličnik, Zlati delišes, Jonagold, Vilhar, Zelenec, Cigan, Žafranček, Kanadi, Rdeči biskop, Mešančgar, Šampanska raneta, Rotopavčki), stare sorte hrušk (Dišečka, Rumenka, Medenka, Mešiček, Zvonček¹⁵, Zvončkulje, Zvončkule, Moravka, Črneta, Tepka, Moštarca, Jesenska kraguljnica, Rjavka, Praproščca, Ržišnica, Oranžka), stare slive (Ciber, Domača češplja), stare češnje (Belice, Morke, Hrustavke).

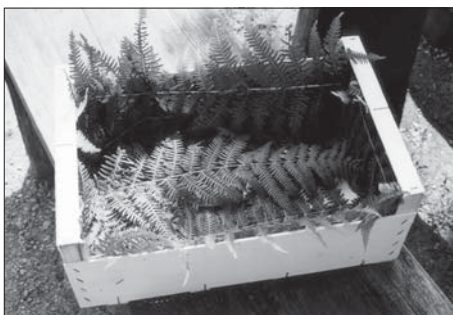
13 Po nekaterih pripovedovanjih je šlo za volovsko vprego.

14 Zeleni prag Ljubljane vzhod 2005: 4.

15 Domnevno avtohtona sorta na Jančah.

16 Stara avtohtona sorta jagod, ki je bila prilagojena razmeram na tem območju. Danes je ni več. Propadla je zaradi saditve drugih jagodnih sort, ki so s seboj prinesle tudi bolezni. Regina je po okusu podobna gozdni jagodi, le da je od nje nekoliko večja. Danes jo imajo le še redki, uporabljajo pa jo, namočeno v oljčno olje, v primeru bolečin v želodcu.

Od obdobja med obema vojnama so na območju Janč pridelovali jagode za domačo uporabo in za prodajo. Sprva so se s tem ukvarjali le redki, v večjem številu pa so se začeli z gojenjem jagod ukvarjati v 50. in 60. letih 20. stoletja. Sprva so pridelovali jagode vrste Regina¹⁶. Sadike so kupovali v zadrugi ali pa so jih vzgajali kar sami. Regino je konec 70. let na celotnem območju uničila bolezen, zato so začeli saditi novejšje vrste jagod z večjimi plodovi, sadike pa so kupovali



7. Zaboječek za jagode obložen s praprotjo



8. Zajetje za namakanje

izključno v zadrugi. Jagode so do srede 70. let prodajali na osrednji tržnici v Ljubljani.¹⁷ V 80. letih je bil na območju organiziran tudi skupinski odkup, nekateri pridelovalci pa so sklenili tudi pogodbe z večjimi trgovci.

Pridelava in prodaja jagod je na območju Janč cvetela predvsem od sredine 60. do sredine 80. let 20. stoletja, nato pa je zaradi zaposlovanja v dolini prišlo do pomanjkanja delovne sile in s tem do upada te dejavnosti. Ponovno so se s pridelavo začeli ukvarjati v začetku 90. let, ko se je v okviru programa CRPOV (Celostni razvoj podeželja in obnova vasi) kar nekaj kmetov odločilo za intenzivno pridelavo jagod (na črni foliji in v tunelih). S pomočjo tedanje občine Moste-Polje, so si kmetje uredili vodna zajetja za namakanje¹⁸, s strani občine pa jim je bila nudena tudi strokovna pomoč pri pridelavi jagod.

Danes je na območju Janč pet do šest hektarov jagod. Večino jagod prodajo doma ali pa na Jagodnih nedeljah, ki so vsako leto v mesecu juniju. Ker jagode rastejo na višji nadmorski višini, dozori kasneje in kmetje ujamejo čas, ko druge jagode na trgu niso več prisotne. Presežek jagod, ki jih ne prodajo, predelajo v marmelade in likerje, iz njih pa izdelujejo tudi številne slaščice, ki jih prodajajo čez leto.

¹⁷ Jagode so vse do 50. let nosile prodajat v Ljubljano predvsem ženske. Do avtobusa v Sostrem so prišle peš. Na glavi so v jerbasih prinesle do 22 kilogramov jagod, v vsaki roki pa še po deset kilogramov v košarah. Za prenos so v 60. letih začeli uporabljati tudi lesene zaboje (*gajbice*), obložene z orlovo praprotjo, ki je zavirala gnitje in preprečevala poškodbe. Nekatere so do Ljubljane pripeljale jagode s lesenimi vozički (*cizami*). Po 2. svetovni vojni, predvsem pa v obdobju od 50. do srede 70. let so jagode na trg začeli voziti moški z vozovi. Jagode manjših pridelovalcev so pobirali po vaseh. Od doma so odšli že ob treh zjutraj, saj je bila po peti uri zjutraj, zaradi avtomobilov, prepovedana vožnja z vozom v center mesta. Pridelovalci so jim na tržnico sledili peš ali z avtobusom in na tržnici prevzeli jagode, vozniki pa so voz in konje nato odpeljali iz mesta in jih pustili pri gostilni *Pr' Penkot* na Litijski cesti in *Pr' Korbar* na Poljanski cesti. Pri obeh gostilnah so imeli hleve in prostore za shranjevanje vozov. Za privez in oskrbo konj je bilo potrebno plačati. Večji kmetje so sami vozili na trg enkrat na teden, ko so v Ljubljano peljali prodat tudi drugo sadje in pridelke s kmetije.

¹⁸ Domačini jim pravijo tudi bazeni.

Poleg jagod, so vse do 70. let 20. stoletja v Ljubljano, z območja Lipoglava pa tudi v Grosuplje, z vozovi vozili prodajat tudi sveže sadje z visokodebelnih sadnih dreves (jabolka, hruške, češnje, slive). Naložili so ga v velike *korbce*¹⁹ v katere so spravili tudi do 25 kilogramov sadja. Konec 70. let pa so ga na tržnico začeli voziti z avtomobili.



9. Sušilnica na Malem Lipoglavu

Iz jabolk, hrušk, sliv in češenj so kuhali žganje²⁰, jabolka, hruške in slive pa so tudi sušili na peči ali v posebnih sušilnicah. Prve sušilnice so nastale že v 1. desetletju 20. stoletja, v večjem obsegu pa so jih začeli postavljati v 50. letih, ko so z izobraževanji kmete vzpodbujali k sajenju sadnih dreves in pridelavi sadja. Večinoma, razen tistih na samotnih kmetijah, so bile to vaške sušilnice. Imeli so jih v Volavljah, Gabrju, Zagradišču in na Malem Lipoglavu.²¹ Sušiti so ponavadi začeli meseca septembra, sušenje pa je trajalo približno en mesec.²²

Sušilnice so večinoma uporabljali do 50. oziroma do sredine 70. let 20. stoletja. Danes na celem območju deluje le vaška sušilnica na Malem Lipoglavu.²³

Prve intenzivne nasade so na območju začeli saditi po letu 1960, ko so na pobudo Kmetijske zadruge Dobrunje, na območju Javora naredili terase in zasadili nasad jablan (sorte jonatan). Vendar drevesa niso obrodila tako kot so pričakovali. Sadovnjake so obdelovali do začetka 70. let, nato pa so jih opustili. Kmetje so po opustitvi nasada drevesa izruvali in terase spremenili v travnike. Podobno se je zgodilo tudi na območju Repč, kjer je na začetku 60. let Kmetijska zadruga Grosuplje

19 Glejte tudi poglavje o petarstvu.

20 Glejte tudi poglavje o žganjekuhi.

22 Pred 2. svetovno vojno so bile vaške sušilnice tudi priljubljeno zbirališče mladih.

21 To so bile večinoma zidane stavbe iz kamna, velikosti meter krat dva metra. Spodaj so imele kurišče, zaprto z železnimi vratci. Levo in desno od vratc so bile line, da je dim lahko uhajal, če pa so želeli dobiti višjo temperaturo (najprimernejša je bila temperatura okoli 70 °C) so jih zaprli s kamni. Nad kuriščem je bil obok (*velb*), ki je oddajal toploto v prostor kjer se je sušilo sadje. Kurili so z bukovimi drvimi. Vaške sušilnice so imele osem do deset les, manjše, za eno kmetijo, pa od štiri do pet les. To so bile velike mreže, kjer so leseni okvir prepletli z vrbovim, bukovim ali leskovim protjem, na katerih so sušili sadje, izdelali pa so jih kmetje sami. Lese so ležale na lesenih zatičih (*nadeljcih*). Ko so sadje sušili, je moral ogenj neprestano goreti, zato so nanj pazili tudi ponoči. Vsako sadje so sušili posebej in ga sproti prebirali. Že suho sadje so pobrali ven, drugo pa porinili nazaj v sušilnico. To delo so ob večerih opravljale večinoma ženske, pomagali pa so jim tudi otroci. Sadje se je sušilo nekaj dni, pri čemer so lahko posušili tudi do 300 kilogramov sadja, večinoma jabolka in hruške, pa tudi sliv. Hruške so pustili cele in jih sušili na spodnjih lesah, kjer je bilo bolj toplo, jabolka pa so dali na pol ali pa so jih narezali na krljce. Ker so bili kosi tanjši, so jih sušili na višje ležečih lesah. Po sušenju je bilo nekatero sadje, predvsem hruške, tako trdo, da so ga morali pred zaužitjem mehčati, stolči s kamenjem ali pa ga skuhati. Glejte tudi poglavje o kulinariki.

23 Postavili so jo leta 1937, na pobudo učitelja Alojza Trčka. Zemljo za njeno postavitev je odstopil Janez Grum in zato je dobil pravico do uporabe dveh les, druge lese pa so bile namenjene drugim kmetom v vasi, ki so bili solastniki. Bila je zgrajena iz kamna in je imela deset les, prepletenih s srobotom. Vsak kmet je sam poskrbel za drva in sam sušil svoje sadje. Sušilnica je bila med vojno požgana in je vse do konca 90. let 20. stoletja ostala neobnovljena. Na pobudo družine Grum je bila s pomočjo Mestne občine Ljubljana obnovljena in Grumovi danes v njej spet sušijo sadje zase in za druge.

kmetom vzela zemljo in uredila sadovnjake. Sadovnjake so izkoriščali do sredine 70. let 20. stoletja, nato pa so jih opustili. Kljub velikemu vložku izbira tehnologije in sort za določeno matično podlago ni bila najprimernejša. Okoli leta 1980 so kmetje drevesa posekali in odstranili korenine, namesto sadovnjaka pa si zopet uredili njive. Podobno se je zgodilo tudi s sadovnjaki na Volavljah.

Danes se kmetje na območju nekdanjih združenih sadovnjakov ponovno trudijo vzpostaviti stare meje.



10. Intenzivni nasadi jabolk in jagod na Volavljah



11. Obcestni nasad sliv v Velikem Trebeljevem

Sadjarstvo je predvsem na območju Janč, pa tudi v Repčah, v Zagradišču in v Češnjici, prevladujoča kmetijska panoga. Prevladujejo intenzivni nasadi dveh tipov, ki se razlikujejo glede na tehnologijo pridelave: solaksa, kjer drevesa sadijo bolj narazen in veje upogibajo navzdol in vitko vreteno, kjer so drevesa bolj na gosto posajena in so visoka okoli dva metra. Tako pridelana jabolka so najboljše kakovosti, so enako velika in primerna za namizno sadje.

Kar nekaj pridelovalcev sadja ima danes hladilnice. Večino sadja prodajo doma, nekateri pa so si našli tudi svoje prodajne poti v Ljubljani in okolici. Sadje, ki ga ne prodajo, in sadje s travniških visokodebelnih sadnih dreves, posušijo, predelajo v sok, žganje, likerje in kis.



12. Sadje v hladilnici



13. Vstopna tabla na Sadno cesto med Javorom in Jančami

Danes je na območju 31 hektarov sadovnjakov. Prevladujejo nasadi jabolk in hrušk, pa tudi češenj, breskev, kostanja, malin in ribeza. Kmetje na območju Janč so danes povezani v Sadno cesto med Javorom in Jančami.



14. Obiskovalci Kostanjeve nedelje na Jančah



15. Polje pšenice na Velikem Lipoglavu

Poleg sadjarstva je bila vse do 70. let 20. stoletja na celotnem območju močno razširjena pridelava žit. Sejali so ajdo, pšenico, proso, rž, saj so bile kmetije večinoma samooskrbne. Danes gojijo žita le še na nekaj njivah.²⁴

Pri delu na polju so vedno opazovali naravo in se ravnali po vremenu npr.: na sv. Aleša (17. 7.) so sejali ajdo, na sv. Jakoba (25. 7.) pa repo. Za ajdo so rekli:

»En dan je za en teden – če en dan prej seješ, en teden prej zori«.

Veljalo je:

»Če ne boš do male maše pospravil mrve, jo boš za pečjo sušil ali pa ti zgnije«;

»Če ne boš do male maše pospravil mrve, jo boš sušil doma«.

Natančno so opazovali vreme:

»Če grmi od Ribnice, se ni za bat, od Gorenjske tudi ne, ker so preveč uhrni«²⁵;

»Če gre sonce za oblak, je drugi dan tudi tak«;

»V Krimu je že dež, hitro, hitro, k je že v Krim«²⁶;

»Če so se lastovke začele septembra zbirat, bo huda zima«;

»Če grmi za Ribnico ali Pancami ne bo dežja, če na zahodu grmi, bo dež, lahko pa tudi toča«;

»Če je Krim v megli in se Snežnik ne vidi, bo dež«;

»Čim se z Janšga sliši zvon, je sigurno v 24. urah dež«;

»Ko zapiha veter dol z Janč in se sliši zvon s cerkve sv. Miklavža, bo dež«;

»Če so oblaki na obzorju ali če se sliši vlak iz Zaloga, bo dež«²⁷;

»Ko se iz cerkve Posavskega Miklavža sliši zvon, bo sigurno lepo vreme, po drugi stran, če se sliši zvon iz Štange, Javora ali Prežganja, bo dež«.

24 Glejte tudi poglavje o mlinarstvu.

25 To je pomenilo, da od tam ne bo neurja.

26 Ko so na Repčah »delali mrvo« in je bil Krim že v dežju so vedeli, da bo čez dve uri dež pri njih.

27 To je veljalo na Jančah.

Poleg sadjarstva in poljedelstva je bila za celotno območje izredno pomembna živinoreja.

Med živinorejskimi panogami je bila vedno najbolj pomembna govedoreja. Krave, predvsem pa vole, so vse do 70. let 20. stoletja uporabljali za delo na polju. Pogosto so imeli enega ali par volov, s katerim so orali in vlačili les iz gozda. Nekateri so vole tudi redili in jih prodajali kot delovno žival. Vole so si včasih tudi posojali, vendar tako, da je z volom prišel tudi njegov lastnik. Tiste, ki so jih uporabljali za delo, so morali vsakih šest mesecev podkovati.²⁸

Večinoma so na kmetiji imeli po nekaj glav goveje živine. Imeli so jih v hlevih, če pa jim je teren dovoljeval, so jih tudi pasli.²⁹ To je večinoma bilo delo otrok, ki so živino na pašo gnali zgodaj zjutraj, pred šolo.

28 Pripeljali so jih h kovačiji, ki je delovala v prostorih zadruga v Besnici, kovač pa jih je podkoval le na sprednjih nogah.

29 Tisti, ki zemlje niso imeli v enem kosu, živine večinoma niso pasli in so jo imeli vedno v hlevu, s pojavom traktorjev pa so živali, bolj ali manj, privezovali v hlevih in jih niso več spuščali na pašo.



16. Prosta paša v Podgradu



17. Peka vola na Volavljah

Po 2. svetovni vojni se je vse do 80. let 20. stoletja veliko kmetov na celotnem območju ukvarjalo z rejo bikov in krav dojilj. Tako je še danes.

Do konca 80. let 20. stoletja so ženske molzle na roke in mleko nosile prodajat v mesto. Na osrednji ljubljanski tržnici so poleg mleka prodajale tudi skuto, smetano in maslo.³⁰

Številne kmetije so do sredine 90. let mleko oddajale Ljubljanskim mlekarnam, ki so ga na območju pobirale s cisterno. Na območju Lipoglav je potekala do sredine 90. let mlečna proga (Repče – Slivnica – Veliki Lipoglav – Pance – Podlipoglav – Sadinja vas – Sostro). Prav tako je do začetka 21. stoletja potekala krožna mlečna proga na območju Janč in Javora. Ko so bile mlečne proge ukinjene, je večina kmetov na tem območju prenehala z molžo, zmanjšali so tudi število živali, nekateri pa so rejo popolnoma opustili. Danes deluje le še mlečna proga po dolini Besnice, do kmetije Omahen na Volavljah.

Danes se z mlečno govedorejo ukvarjajo le še redki, kar nekaj kmetov pa ima doma še eno ali dve glavi goveje živine. Za lastno uporabo

30 S Panc so se nekatere peljale s kolesom do vlaka v Šmarju, nato pa naprej z vlakom v Ljubljano. Iz Sela pri Pancah so s kolesom nosile prodajat na ljubljansko tržnico mleko in mlečne izdelke, predvsem skuto in maslo. Od doma so odšle že okoli tretje ure zjutraj, saj je veljalo: »Katera prej pride, dobi najboljše mesto za prodajo.« Okoli leta 1970 je začel voziti avtobus in ženske so z njim odhajale na trg okoli pete ure zjutraj, vračale pa so se okoli četrte ure popoldne. Zaslужek od prodaje mleka je pogosto predstavljal pomemben del družinskega proračuna.



18. Nekateri kmetje, predvsem starejši, danes za delo na polju še vedno uporabljajo konja

izdelujejo skuto in kisl mleko, prav tako pa mleko tudi prodajajo sosedom.

Poleg goveje živine je skoraj vsaka kmetija imela tudi konja. Uporabljali so ga za delo na polju, za spravilo lesa iz gozda, za prevoz lesa in drugega materiala in za vožnjo v mesto.

Vsaka kmetija je imela, odvisno od velikosti, po enega, dva ali tri prašiče. Večje kmetije so imele tudi svinje in so se ukvarjali s prodajo mladih prašičkov. Nekateri so jih vozili prodajat na živinske sejme v Črnuče in na Ižansko cesto. Do konca 80. let 20. stoletja je v vsaki vasi imel nekdo plemenskega merjasca, kamor so nato vsi gnali svinje na razplod. Za vsak naskok je bilo potrebno lastniku merjasca plačati. Prevladovala je reja prašičev s »*kratkimi rilci*«³¹, ki so imeli debelejšo plast maščobe. Hranili so jih vedno z doma pripravljeno hrano: kuhano repo, peso, korenjem, krompirjem. Klali so jih, od novembra do februarja, mesarji samouki, ki so hodili po hišah. Izdelovali so mesene klobase, pripravljali meso za sušenje, jetrne klobase³², želodce³³. Koža je bila vedno dobro prodajno blago, prodajali pa so jo v podjetje Koteks v Zalogu. Prašič je bil za preživetje izredno pomemben, večkrat so rekli: »*Če ne bomo imeli prašičev, sploh ne bomo živeli.*« Danes večinoma redijo prašiče z »*dolgimi rilci*«, ki imajo manj maščobe in več mesa.

Do konca 2. svetovne vojne so na številnih kmetijah, zlasti pa na revnejših, redili ovce, ki so poleg koz veljale za »*živali revežev*«. Živali so se večinoma pasle, s pašo pa so se ukvarjali predvsem otroci. Past so jih gnali zgodaj zjutraj in jih prignali nazaj še pred začetkom šole. Strigli so jih ob sv. Jakobu (25. 7.) in jeseni. Volno so ženske večinoma spredle in iz nje spletle puloverje in nogavice. Nekateri so volno nosili prodajat v Višnjo goro h klobučarju. Prodajali so tudi jagenjčke, za meso.³⁴

V večjem obsegu se je kozjereja začela razvijati na območju konec 90. let 20. stoletja. Danes se s kozjerejo ukvarja kar nekaj kmetij. Večinoma imajo manjše število nepasemskih živali (od tri do 30 koz). Le redki imajo plemenske živali, večinoma pa redijo koze burske pasme za meso. Tem kozjereja predstavlja večinoma dodatni zaslužek, poleg zaposlitve v dolini. Živali večinoma pasejo in s tem rešujejo tudi zaraščanje strmih pobočij na kmetiji. Na celotnem območju je danes 600 hektarov pašnikov. Večina pase od februarja ali marca, pa vse do novembra, saj pravijo: »*Koza mora travo iskat, ne trava kozo.*«

31 Domačini imena pasme niso vedeli. Vsi so živali opisovali po dolžini rilca. Glede na opis je mogoče domnevati, da gre za krškopoljskega prašiča.

32 Polnjene so bile podobno kot krvavice, vendar brez krvi, masi pa so dodali še česen. Lahko so jih tudi prekadili in jih posušili na zraku. V tem primeru jih je bilo potrebno pred uporabo skuhati in ne speči. Glejte tudi poglavje o kulinariki.

33 Želodec ali mehur so napolnili z maso za mesene klobase, pomešano s proseno ali ajdovo kašo; želodec so dali med dve deski in ga obežili s kamnom. Prekadili so ga in posušili, jedli pa so ga za veliko noč.

34 Iz Repč in Brezja so jih v košu nosili na Rakovnik, kjer je bila mitnica. Pogosto so jih mesarju prodali kar na skrivaj pred mitnico.



19. Kozjereja ohranja kulturno krajino



20. Ovčereja, priložnost za razvoj območja

Rejci ovac in koz so združeni v Društvo rejcev drobnice Sostro. Tudi Mestna občina Ljubljana, od leta 2002, posveča rejji drobnice večjo pozornost in v njej vidi možnost za nadaljnji razvoj. Oblikovala je program za vzpostavitev štirih pilotnih rej: rejo mesne ovce in koze in rejo mlečne ovce in koze; skrbi tudi za tehnološko pravilno rejo in usmerja rejce.

Ljudje so vedno lepo skrbeli za živali. V vsaki vasi je bil vsaj en moški, ki je znal poskrbeti za kotitev pri živini in ki je vedel, kako naj v določenem primeru bolni živali pomaga.

Če je bila žival bolna³⁵ so ji:

v primeru, da se ji je zaprla voda, skuhali preslico;

proti diareji dali dobro kuhano hrastovo lubje;

kadar je bila napeta (*žabčna*), dali jesti strte koreninice travniške rastline »žabčnk«;

če je bila krava napeta, dajali v gobec tudi majhne koščke posušene in prekajene notranje obloge tankega črevesa prašiča, ki so jo pripravili v času kolin in jo celo leto hranili v črevu na zraku;

če je bila napihnjena, naredili luknjo za šestim rebrom in spustili ven zrak;

proti revmi, za masažo nog, če je bila žival napeta, če je bila trda ali če se ni več premikala, dali piti žganje, v katerega so namočili na kose narezane gomolje divjih buč, ki so rastle na apneni podlagi, približno en meter globoko;

če je imela žival drisko, skuhali laneno seme in ji ga dali jesti.

Ljudje se še spomnijo, da je pred 2. svetovno vojno: »Za živino znal skrbeti en mož, Kočarjev Janez, ki je živel na domačiji pri Pečarju. Veljal je za nekakšnega čarovnika. Na primer, če je krava zbolela, so mu nesli kos kruha. On je nagovoril kruh z nekaj besedami. Kruh so morali nato molčče odnesti nazaj domov in dati živini jesti. Vsaka je potem ozdravela.«

35 Na javoru so poznali vražo, s katero so lahko škodovali živini svojega sovražnika ali soseda. Pod prag sosedovega hleva so morali zakopati kakšno kost ali pasjo dlako. »Nekoč je namreč nekemu kmetu umirala živina. Odšel je k župniku po nasvet. Ta mu je svetoval naj koplje pod pragom. Kopal je pol metra globoko in našel kosti. Ko jih je odstranil, živini ni bilo nič več hudega.«

Zlasti med konjskimi mešetarji je bila znana naslednja »skrb« za ko- nje: v primeru, če so bili konji brez življenja in stari (*kumrni*), so v žganje namočili živega gada. Vsak dan so konju dali kruh na katerega so nakapali dve do tri kapljice tega žganja. Tako so ga oživili, za par dni, preden so ga odpeljali k mesarju. Če so s tem prenehali, je konj poginil.

Za vsako kmetijo je bil izrednega pomena tudi gozd. Večinoma je predstavljal polovico ali pa celo dve tretjini celotne kmetije. V 60. letih 20. stoletja je bil posek gozda nadzorovan. Na gozdnem gospodarstvu so vsaki kmetiji točno določili, koliko sme na leto posekati. Ponavadi je bilo to do 30 kubičnih metrov lesa. Boljši les so prodajali v obli- ki hlodovine in drv, doma pa so ga uporabljali za gradbeni material. Kmetje še danes prodajajo drva v zadrugo v Besnici ali na Igu.

Ustni viri

Birk Marjeta, Birk Srečko, Bizjan Milan, Bratun Darko, Bratun Terezija, Bratun Zvonimir, Bučar Slavko, Čož Jožefa, Dremelj Ana, Gale Nežka, Gale Zdravko, Godec Damjana, Godec Tilka, Grčman Ciril, Groznik Filip, Groznik Marija, Grum Jožefa, Grum Mihaela, Hribar Vida, Jakopin Sabina, Jančar Marija, Kastelic Bojan, Kastelic Karol, Končar Janez, Končar Marija, Levičnik Alojziji, Levičnik Marija, Levičnik Pavel, Maren Lili, Marolt Milan, Novak Brane, Novljan Rozalija, Novljan Tone, Perčič Janko, Porenta Ivan, Porenta Zofija, Potočnik Marija, Potokar Janez, Predalič Kristina, Urbinc Julij, Vidic Olga, Vozelj Angela, Vozelj Antonija, Vozelj Valentin, Zajc Franc, Zupančič Ana.

Pisni viri in literatura

Bele, Mojca, Škodlar, Petra: Socialna zgodovina Vnajnarij. Elaborat. Ljubljana 2004.

Kmetijstvo. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Lipoglav 2003. Lipoglav 2003. (Mojca Bele, Barbara Dolničar, mentorica Maruška Markovčič)

Krajevni leksikon Slovenije. II. del. Državna založba Slovenije. Ljubljana 1971.

Kulinarika in ustno slovstvo. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Lipoglav 2005. Lipoglav 2005. (Urša Valič, mentorici Maruška Markovčič, Petra Stefanovič)

Sadjarstvo. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Janče 2002. Janče 2002. (Mojca Bele, David Pfeifer, mentorica Petra Škodlar)

Seznam zaščitenih kmetij. Upravna enota Ljubljana. Izpostava Moste-Polje. Tipkopis. Str. 1–10.

Slovar slovenskega knjižnega jezika. Ljubljana 1995.

Socialna zgodovina Vnajnarij. Terenski zapiski. Etnološki tabor Janče 2004. Janče 2004. (Mojca Bele, Mateja Huber, mentorici Mojca Bele, Petra Škodlar)

Stefanovič, Petra: Elaborat turizem in kulinarika. Lipoglav 2003. Grosuplje 2003.

Stefanovič, Petra: Turizem na območju Sadne ceste. Grosuplje 2002.

Stefanovič, Petra: Ustno slovstvo na območju Sadne ceste. Grosuplje 2002.

Šege in navade. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Janče 2002. Janče 2002. (Maruška Markovčič)

Škodlar, Petra: Poročilo terenskega dela in predlogi za nadaljnji razvoj območja Janč s področja sadjarstva. Ljubljana 2002.

Škodlar, Petra: Poročilo terenskega dela in predlogi za nadaljnji razvoj območja Janč s področja živinoreje. Ljubljana 2002.

Šolska kronika Osnovne šole Janče. 1945/1946. Hrani Osnovna šola Sostro. Podružnična šola Janče.

Zeleni prag Ljubljane vzhod. Podeželje se predstavi. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2005.

Živinoreja. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Janče 2002. Janče 2002. (Erika Kavalar, Petra Zagoda, mentorica Petra Škodlar)

Šege in navade

Maruška Markovčič

Barbara Dolničar

V prispevku so opisane posamezne šege in navade življenjskega kroga, delovne ter koledarske šege in navade v 1. polovici 20. stoletja v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana – rojstvo, poroka, smrt, žetev, metev, ličkanje, velika noč, božič itn. Predstavljeni so razlogi za spremembe in vzroki za izginjanje posameznih šeg in navad. Opisan je pomen šeg in navad v življenju posameznika in skupnosti.

Ključne besede: šege in navade življenjskega kroga, letne šege in navade, delovne šege in navade, rojstvo, poroka, smrt, ustno slovstvo, Mestna občina Ljubljana – vzhod, dediščina, etnologija

Šega je podedovano, ali prevzeto, družbeno priznано, obvezujoče ravnanje posameznika ali skupnosti ob določeni priložnosti, z namenom, da se vzdigne nad vsakdanjost. Ko se simbolna vsebina izgubi, ostane zgolj navada. Po funkciji so šege obrambne, takšne, ki čarajo srečo, po priložnosti pa poznamo šege in navade življenjskega kroga, letne ter delovne šege in navade. Vse se skozi čas spreminjajo, razlikujejo pa se tudi od pokrajine do pokrajine.¹

Na območju Janč in Lipoglav je do 70. let 20. stoletja živelo pretežno kmečko prebivalstvo. Preživljali so se skoraj izključno s kmetijstvom, kmetije pa so bile večinoma samooskrbne. Osnovna celica je bila družina, skupaj pa je živelo več generacij, najpogosteje tri. Skupnost je bila med seboj močno povezana, medsosedska pomoč pa, zaradi pomanjkanja mehanizacije, pogosta.

Življenje je bilo zaradi vsega naštetega močno povezano z različnimi šegami in navadami življenjskega kroga. Šlo je za ustaljena ravnanja v družini ob rojstvu, poroki in smrti, širše pa tudi ob drugih jubilejih in godovih.² Posameznika so družinski člani in skupnost spremljali od prihoda na svet do odhoda z njega. Vse te šege in navade so se prenašale iz roda v rod.

Na kmetijah so pridelovali različne poljščine, žita in redili predvsem govejo živino, prašiče in drobnico. Posebne šege in navade so se oblikovale pri večjih delih na kmetiji, ki so zahtevala pomoč večjega števila ljudi.

Leto so sooblikovali tudi cerkveni in posvetni prazniki ter z njimi povezane letne ali koledarske šege.

1 Slovenski etnološki leksikon 2004: 600.

2 Slovenski etnološki leksikon 2004: 603.

Šege in navade življenjskega kroga

ROJSTVO

Prvi pomembni mejnik v življenju vsakega človeka, ki je povezan s številnimi šegami, navadami in verovanji je rojstvo, prihod novega člana v skupnost. Ta je z različnimi dejanji poskrbela, da bi mu bilo v življenju kar najboljše.

Že v času nosečnosti se je morala ženska držati nekaterih nepisanih pravil, da bi obvarovala sebe in svojega otroka pred nesrečo. Nosečnica ni smela gledati in kropiti mrliča, saj bi to slabo vplivalo na otroka, ki bi bil bled in podoben umrlemu; plesati in se kako drugače vznemirjati, ker bi to prav tako slabo vplivalo nanj; ni je smel ujeti dež ker bi otrok potem imel pege; izogibati se je morala kislim jedem (npr. solati), ker bi po rojstvu otrok imel krče; ni smela jesti suhega mesa (*šinkna*), ker bi imel otrok po telesu madeže (*fleke*); v primeru velike želje po nečem (*»hude želje«*) se ni smela prijeti za trebuh, ker bi se otrok rodil z znamenjem.

Starost mater je bila vse do 60. let 20. stoletja bistveno nižja, kot danes. Ženske so bile pri prvem otroku stare nekaj čez 20 let. Otroke so rojevale vsako ali vsako drugo leto in mlajša kot je bila ženska, ko je prvič rodila, več otrok je lahko imela. Družine so bile večinoma velike in so štejele od tri do deset članov. Kljub temu pa so bili vsakega otroka veseli. Še posebej pomembno je bilo rojstvo moškega potomca, saj je bilo tako zagotovljeno nasledstvo na kmetiji. Da bi se jim rodil fantek so kar pogosto *»dajal za mašo«*. V kolikor je dekle ostalo samo in neporočeno je pri 25. letih veljalo že za staro.

Otrokom v družini o rojstvu novorojenca starši niso nikoli kaj dosti razlagali. Dolgo časa se je nosečnost ostalim otrokom tudi skrivala. Znanje in vedenje povezano z rojstvom in samim spočetjem otroka je bilo tabu, *»skrivnost za otroke«*. Ob porodu nikoli niso smeli biti v sobi ali celo v hiši kjer je bil porod. Ko se je otrok rodil, so jim največkrat rekli: da ga je *»štorkla prnesla«*; da so *»punčko ali fantka kupil«*; da je v *»Pregrad³ lukna, kamor se hod po otroke«*; da ga je v dolini Besnice prinesla voda⁴; da jih na Tujem Grmu lovijo v *»Jožkov luž«⁵*.

Ženske so vse do začetka 50. let 20. stoletja največkrat rojevale doma. Skoraj v vsaki vasi je bila ženska ali *»vaška babca«⁶*, ki je pomagala pri porodih in največkrat je bila tudi sama mama. Babice so bile

3 Kraj Podgrad.

4 Tu so imeli v strugi grabljam podobno prepreko s katero so lovili les in tu naj bi se ulovili tudi otroci. Če je bilo otrok preveč so staršem svetovali naj gredo in naj dvignejo grablje, da ne bo več otrok.

5 Večja luža na koncu Tujega Grma.

6 Španova mama (Javor), Smrekarjeva mama (Javor), Zalogarjeva mama (Selo pri Panchah), Mihčeva mati (Gabrje), Zupančič Marija (Volavlje) in druge.

večinoma samoukinje in so se porodničarstva naučile z izkušnjami. Nekatere med njimi so v svoji delovni dobi »spravile na svet«, »na svet ujele«⁷ večino prebivalcev v vasi. Za pomoč ob porodu so ponavadi, še posebej v zapletenih primerih, poklicali tudi kakšno sosedo, v najbolj zapletenih primerih pa so poslali po zdravnika. Velikokrat se je zgodilo, da so bile babice tudi botre otrokom. V sredini 50. in začetku 60. let so ženske začele rojevati v ljubljanski porodnišnici, na območju pa so začele delovati tudi patronažne sestre, ki so preverjale zdravje novorojencev.



1. Model za vezivko iz 1. polovice 20. stoletja

Porodnici (*otročenci*)⁸ so po porodu ponavadi skuhalo kurjo juho, ki naj bi ji povrnila moč. Vsake toliko naj bi popila tudi kozarec rdečega vina »za kri«. Njeni starši so ji prinesli boljši kruh – poprtnik, ki je bil okrašen s kitami in toliko testenimi ptički kot je bilo otrok pri hiši. Porodnica je dobila večji hlebec, vsak med otroki pa manjšega. Navada, da so porodnici v dar prinesli poprtnik se je na območju Janč ohranila do 50. let, na območju Lipoglava pa do 70. let. V vaseh pod Jančami so mladi mami, vse do 70. let prinesli v dar sladke kruh okrašen s testeno kito (*vezivo*, *vezivko*). Včasih je porodnica od sorodnikov in sosedov dobila tudi kilo sladkorja, liter vina, lahko pa tudi kokoš.

Že drugi dan po rojstvu so morali otroka prijaviti na matičnem uradu v Ljubljani ali Litiji. Zaradi visoke umrljivosti novorojencev so jih h krstu nesli v prvem tednu po rojstvu, najpogosteje že drugi, tretji ali četrti dan. Če je otrok umrl nekrščen, je umrl »kot jud«, »kot ničvreden« in po smrti »ne bi prišel v nebesa«. Zato so otroke nesli h krstu v vsakem vremenu in večinoma med tednom. V primeru, da je bil otrok bolan in so se bali, da sploh ne bo preživel je prišel župnik na dom. Matere nezakonskih otrok so težko našle človeka, ki bi nesel h krstu njihovega otroka, saj so ljudje verjeli, da bodo potem tudi oni ali pa njihovi družinski člani imeli nezakonskega otroka. Od konca 2. svetovne vojne so začeli nositi otroke h krstu ob nedeljah, kakšen mesec po otrokovem rojstvu. To je bil velik dogodek, namenjen druženju vseh sorodnikov.

Otroka so za krst lepo oblekli. Ponavadi je imel belo srajčko, zavit pa je bil v posebno odejo za krst (*»kovtrček s špičkom«*), ki je bila spodaj roza, zgoraj pa bele barve. Mama je ostala doma, otroka pa sta h krstu nesla boter in botra (*botrca*)⁹. Ponavadi sta bila to sorodnika, ki sta morala biti tudi vzorna katolika. Starši so jih izbrali z mislijo na to kdo bo za otroke, če se jim kaj zgodi, najbolje poskrbel. Ob krstu

7 Ana Jančar iz Sostra – ena redkih babic z babiško šolo, ki je večkrat rekla tistim, ki jim je pomagala na svet: »Jaz sem te na svet ujela!«.

8 Za mlade mame je bil to slabši izraz in so se pritoževale: »A zdej pa še nč vredne nismo?«.

9 Po pripovedovanju je bil po 2. svetovni vojni desetemu in naslednjim novorojencem v družini »boter predsednik Tito«, to je pomenilo, da je država priskrbela prvo opremo za novorojenca (pleničke, odejo, blago).

so otroke tudi poimenovali. Ponavadi je prvi sin dobil ime po očetu, hči po materi, naslednji otroci pa po svetnikih, ki so godovali na dan njihovega rojstva. Včasih pa sta ime izbrala tudi krstna botra. Nezakonskim otrokom so prav tako podelili ime po svetnikih ali pa jim ga je izbral župnik.

Po 2. svetovni vojni so po krstu postregli z boljšim kosilom. Otrok in mama sta ob krstu dobila darilo. Otrok je ponavadi dobil denar, ki so mu ga zataknilo za srajčko in so ga kasneje porabili za njegovo obleko. V vaseh pod Jančami sta botra krščencu in njegovi družini prinesla v dar boljši kruh (*šarkelj*), ki je bil okrašen s cvetjem iz papirja.¹⁰ Od konca 70. let 20. stoletja dalje so začeli krščencem prinašati torte in večja darila (npr. zlato zapestnico).

V prvih šestih dneh po porodu porodnica ni smela zapustiti hiše, saj je veljala za nečisto. Ni smela delati na njivi, saj so verjeli, da »*bo toča potem vse potolkla*«. Šele po očiščenju v cerkvi, vpeljevanju¹¹ (*upelvaje*), ki so ga izvedli šesti do 13. dan po porodu je bila mati ponovno sprejeta v krščansko skupnost. Ta šega je bila živa večinoma do srede 60. let 20. stoletja. Ko je bila porodnica zopet sprejeta v skupnost, je lahko nadaljevala z vsemi deli. Kljub temu pa je morala prvih šest tednov še posebej skrbeti za svoje zdravje in naj ne bi delala, saj je bila v tem času velika nevarnost, da umre. Ni si smela umivati las, da se ne bi prehladila saj so rekli, da: »*Šest tednov pod postlo leži truga!*«.

Prav tako kot v času nosečnosti so se morale mlade matere tudi po porodu držati nekaterih pravil. Pleničke, ki so se sušile zunaj, so morale pobrati pred sončnim zahodom, ker bi otrok drugače imel trebušne krče, bi ga »*klalo po trebuščku*«; če je prišel človek v hišo, ni smel takoj k otroku, drugače bi mu prinesel nesrečo, »*bi mu škodlo*«; mati ni smela jesti solate, kisa in masti ker bi otroka »*ščipalo*«; škodilo mu je tudi, če je prišla k hiši ženska, ki je bila bolj glasna; verjeli so da imajo nekateri ljudje »*pogled, ki škoduje otroku*«.

Nezakonske matere so nosečnost skrivale tako dolgo kolikor se je dalo ali pa so celo rodile na samem. Kljub temu pa v vasi ni bilo moč ničesar skriti. Nezakonske matere se ponavadi tudi niso udeleževale družabnih dogodkov, otroci pa so bili do 2. svetovne vojne največkrat »*tarča posmehovanja in zapostavljanja*«.

V družinah, kjer danes živi skupaj več generacij, matere¹² na svoje hčere še prenašajo omenjena pravila vedenja. Ker ženske danes večinoma rojevajo v porodnišnici, je njihovo zdravstveno stanje po porodu boljše, otroci so močnejši, doma pa so deležne večje nege in opravljajo

¹⁰ Glejte tudi poglavji o kulinariki in cvetju iz papirja.

¹¹ Cerkevni obred blagoslova matere na pragu cerkve, preden je prvič po porodu stopila vanjo. Ponekod v Sloveniji je k vpeljevanju porodnico spremljala botra ali babica, na župnikov blagoslov pa je morala počakati kleče na cerkvenem pragu. (Slovenski etnološki leksikon 204: 685)



2. Mama z otrokom, konec 40. let 20. stoletja na Malem Lipoglavu

¹² To velja zlasti za ženske rojene pred letom 1950, pri mlajših pa so ta pravila bolj ohlapna.

praviloma lažja dela. Ker ženske ne rojevajo doma, se za nekaj časa prekine tesna povezava z družino, zaradi česar so se izgubile tudi šege in navade povezane s prvimi dnevi po porodu. Najbolj se je izgubila šega vpeljevanja. Nečistosti ne posvečajo več toliko pozornosti, k vpeljevanju pa gredo danes le še mlade mame v tistih družinah, kjer živi skupaj več generacij in kjer starejše ženske v družini poskrbijo za natančno izvajanje dejanj.

Če je bil krst v preteklosti namenjen predvsem zagotavljanju pravočasne vključitve med verne in s tem tudi možnost odrešenja v primeru smrti pa je danes predvsem družabni dogodek. Zbere se vsa družina, novorojenci dobijo v dar torto okrašeno z motivom hostije in z napisom »Za prvi krst« ter zlato zapestnico ali verižico.

Namesto rojstnega dneva so vse do konca 80. let 20. stoletja praznovali god. Na večer pred godom se je družina mladih vaških fantov odpravila sosedu voščiti za god (»ofirat«). S seboj so pripeljali tudi harmonikarja. Najprej so pod oknom zavriskali in ropotali z žlicami v loncih, pokritih s pokrovkami. Gospodar je odprl, jih povabil v hišo in jim ponudil slanino (*špeh*), kruh, ob kolinah tudi krvavice, žganje (*šnopc*) ali mošt. Revni godovniki si niso mogli privoščiti pogostitve, zato tudi vrat niso odprli. Danes »ofirajo« le še redki.



3. Birmanca in birmanska botra v sredini 20. let 20. stoletja na Javoru

Pomembni mejnik v 1. polovici 20. stoletja je bila birma, pri kateri so imeli pomembno vlogo birmanski botri. Za birmo so birmancu kupili obleko, obutev, deklicam tudi torbico in nekaj sladkih priboljškov med drugim tudi čokolado, pogosto pa so jim dali tudi denar. Večkrat se je zgodilo, da so izbrali za botra sorodnika ali sorodnico, ki je živel v mestu. K birmi so hodili v ljubljansko stolnico. Po birmi so birmance botri iz mesta peljali še v gostilno na kosilo, drugače pa so ti imeli boljše, birmansko kosilo kar doma. Birmanci so vse do 50. let 20. stoletja dobili v dar tudi medenjake na katerih je bila nalepljena risana podoba škofa (»škofov kruh«).

POROKA

Od sredine 19. stoletja do 1. svetovne vojne so sklepali le cerkvene poroke, po 2. svetovni vojni pa je postala civilna poroka na matičnem uradu pogoj za cerkveno poroko.

Dekleta so bila godna za poroko v starosti okoli 20 let¹³. Če je bilo dekle starejše od 25 let so »nanjo kar pozabil«. Večinoma so se poročale, ko še niso bile noseče, če pa se je zgodilo, da je katera bila, so v šali dejali: »Da je bilo treba prej sprobat, da ne bi prazen žakelj dobil!«. Moški so se praviloma poročali malo starejši, »ko so že nekaj doživel«, »ko so se že znorele«, »mlad se mora znort, preden se ožen«, »pšenico je treba zrelo požet.« Nekateri moški so menili, da so se poročili premladi, da »niso vidl dovolj sveta«. Po poroki niso več nikamor šli in so bili »zvezani na ženo«. Večinoma so bili starejši od svojih soprog. Moški star 32 ali 40 let še ni bil prestar za poroko. Prav tako so ženske rekle: »Ko se poročiš nimaš več kam it. Potlej so druge skrbi, nisi frej kot punca, moraš trpet. Moraš potrpet in ostat skupaj.« Tisti, ki se niso poročili in so celo življenje ostali neporočeni (*ledik*), so imeli pravico do bivanja na kmetiji do smrti, naloga prevzemnika pa je bila, da je poskrbel zanje. Neporočeni moški so bili *strici*, ženske pa *tete*¹⁴.

Ko sta se fant in dekle odločila da se bosta poročila, sta to povedala svojim staršem. Ti so to kdaj pa kdaj težko sprejeli, »so zajamral«, saj je bila *ohcet* velik finančni zalogaj. Zanj je bilo »težko skupaj spraviti«. Kljub temu pa so bili veseli, saj je bilo otrok veliko in so »kar radi vide-li, če je kakšen šel od doma«, večkrat pa so rekli tudi, da je pri vsaki hiši potrebno dati: »Gnoj iz stale pa punce iz hiše.«

Vse se je začelo s snubitvijo. Bodoči ženin je dobil strica ali prijatelja, ki je znal dobro govoriti. Ta je odšel do nevestinih staršev, kjer so se dogovorili kakšna bo dota. Po tem sta v vaseh pod Jančami fant in dekle šla od hiše do hiše in sosedom povedala, da se imata namen poročiti.

Poročali so se lahko do pusta. Sledil je premor do velike noči, med katerim ni bilo primerno imeti večjih zabav. Ponovno so se lahko začeli poročati spet v maju. Večinoma so bile poroke ob nedeljah, od 60. let 20. stoletja dalje pa so se uveljavile poroke ob sobotah.

Dogajanje povezano s poroko se je začelo nekaj dni prej. Najprej so pripravili vse potrebno za postavitve mlaja.¹⁵ Dva dneva prej so pletli venca iz zelenja, pri enem od deklet v vasi od koder je bila nevesta.

¹³ V primeru, če so se poročile v starosti 18 in manj let so morale, v času pred 2. svetovno vojno, v Litiji opravljati še poseben tečaj, kjer so preverili ali poznajo gospodinjstva dela in so jim šele potem izdali dovoljenje za poroko. Do 2. svetovne vojne je po pripovedovanju morale dekle biti staro vsaj 12, fant pa vsaj 14 let, da so jima dovolili poroko. Dekleta so morala opraviti pregled pri zdravniku, ki je preveril »primernost za zakonski stan«.

¹⁴ *Teta* je bila tista, ki naj bi bila tudi devica. Zanj so rekli, da »nima fanta, ima še kranjcelj zadaj«.

¹⁵ Postavljanje mlajev je do 80. let 20. stoletja bolj pogosto za območje Lipoglav, kamor naj bi ta vpliv prišel iz Dolenjske.



4. Poročna slika iz 1. polovice 20. stoletja

Ponavadi tam kjer je bilo več prostora in kjer je bil zaklon (*napušč*), ki je omogočal delo tudi v primeru slabega vremena. Podenj so pripeljali voz in na njem pletli vence iz macesnovih, pa tudi smrekovih vej in pušpana, okrasili pa so jih z rožami ali lisičjakom (*parkelčki*). Venca sta imela premer pol metra. Med pletenjem so se šalili, peli žgečkljive (*klanfarske*) pesmi, ter pesmi o fantih in dekletih. Kljub temu, da je bilo izdelovanje vencev družaben dogodek, pa so vedno vence delali zbrano in »*se niso nč mudil*«. Med tem, ko so eni izdelovali venca je do deset fantov šlo v gozd iskat ravni in lepi smreki za mlaj.

Mlaj¹⁶ so začeli postavljati na predvečer poroke okoli devete ure zvečer ali pa ob mraku, odvisno od letnega časa. Postavljali so ga neporočeni fantje (*pobje*)¹⁷ iz vasi od koder je bila nevesta. Levo in desno ob dovozu do nevestine hiše so skopali jami in vanju postavili od osem do deset metrov visoke mlaje. Še prej so nanje obesili venca. Ko sta stala so mednju obesili leseno ploščo (*dilo, tablo*) na katero so napisali: »*Srečen naj bo ženin in nevesta!*« ali »*Obilo sreče ženinu in nevesti*«, na drugo stran pa »*Srečno!*«. Na tablo so na sredini obesili lestencu podoben predmet jajčaste oblike, narejen iz lesa in na sredi okrašen z vencem in rožami iz papirja (*lustr*)¹⁸ ali pa šopek (*pušeljc*), lahko pa tudi navadno luč. Dekleta so nato desko in mlaja ovila z zeleno verigo (*krancelj*), iz pušpana in svežega cvetja.

Pazili so, da so mlaj res postavili šele na predvečer poroke. Obstajala je namreč nevarnost, da bi ga kdo podrl, da »*jih sapa pobere*«. ¹⁹ Postavljanje mlaja je ponavadi trajalo do polnoči ali do ene zjutraj. Kdor je šel mimo »*če se je vozil ali pa če je šel peš*«, se je moral ustaviti in nazdraviti skupaj z družbo. Vse, ki so postavljali mlaj in pletli vence, so domači iz nevestine hiše lepo pogostili. Po postreženi hrani in pijači se je ocejnjal tudi ugled hiše.

Mlaj so vedno postavili tistemu, ki je pri postavljanju mlajev drugim tudi sam sodeloval, ali pa kdor si je to želel, »*silili pa niso nikogar*«. V 80. letih 20. stoletja so začela mlaj postavljati tudi dekleta fantom.²⁰ Pomagali so fantje, dekleta pa so imela potem večjo vlogo pri šranganju.

Na večer pred poroko se je ponavadi vaška mladina s pesmijo šla posloviti od ženina in neveste, ko so jima zapeli priložnostno pesem, »*šli so jima ledik stan zapet*«.

Zjutraj je prišel ženin po nevesto, kjer so ga sprejeli na različne načine: na Pancah je nevesta, ko je bila pripravljena, prišla iz hiše in sta si z ženinom segla v roke; na Velikem Lipoglavu so svate dobro pogostili in jim ponudili obaro.

16 Dve smreki, ki so ju olupili, na vrhu pa pustili nekaj vej in vrh.

17 V primeru, če neporočenih fantov ni bilo dovolj so pomagali tudi poročeni moški. Fantov je manjkalo predvsem po 2. svetovni vojni. Če do tega pride danes, se združijo fantje iz več vasi.

18 Izdelali so ga vaški fantje in dekleta, pomagali pa so jim tudi starejši. Moral je biti trdno zbit, da ni razpadel.

19 Večinoma so na ta način nagajali fantje iz sosednjih vasi.

20 Mlaj je bil le iz ene smreke.

Včasih je ženina spremljal godec, ki je igral na harmoniko, ker: »Če ne je, kot da so prišli po mrliča!«. Domači so ga sprejeli v hišo, kamor so vaščani, vse do 50. in 60. letih 20. stoletja, poslali fanta²¹, ki je prinesel pismo. Oblečen je bil v poštarja. Pismo je ponavadi sestavil kakšen »bolj sposoben« starejši človek iz vasi²² ali učitelj, v njem pa so domačini ženinu napisali svoje zahteve: »Vzel boš nam najlepše dekle, zato boš plačal, če ne jo bomo pa mi odkupil«. Napisano je bilo koliko denarja zahtevajo za nevesto. Pismo je nevesta shranila, saj je bil »lep spomin na samska leta«.

Zunaj je skupina fantov šrangala. Pred mlaj so postavili mizo in naredili zaporo (šrango). Mizo so okrasili s šopkom, nanjo pa postavili hrano (potice, *pohaje*, piškote) in pijačo ter krožnik z denarjem (*»ta dolg krožnik«*). Denar je zbrala cela vas in »so ga imeli kot vabo«, da so ženinu pokazali, da bo moral veliko plačat za nevesto. To je bila osnova, saj »na nič ne moreš kaj zahtevati«, da so pokazali, da oni že imajo veliko denarja in da mora ženin ponuditi več, če želi odpeljati dekle iz njihove vasi. Denar so po šrangi vrnili tistim, ki so ga posodili.

Ko so se svatje odpravili od hiše, so šrangarji²³, v znak prepovedi prehoda, s škripcem spustili do tal *lustr*. Začeli so se pogajati za koliko dajo nevesto. Na vsako ponujeno ceno so se odzvali z besedami: »Kje boš pa dobil tako dobro punco za tak denar?« ali »Denar ni tako velika stvar, glede na to koliko je dobra« in na ta način dosegli, da je ženin plačal tudi do še enkrat več kot je sprva ponudil. Ponavadi je bilo tako, da sta se tisti, ki je vodil šrango in ženin ali pa njegov posrednik že prejšnji večer dogovorila za ceno (*»tíhi dogovor«*), kljub temu pa so se naslednji dan pogajali (*»glíhali«*).

Sledilo je preizkušanje ženinovitih ročnih spretnosti »*sprobali so kaj zna*«. Predvsem so mu naložili kmečka opravila – košnjo, sekanje in žaganje drv, grabljenje. Dali so mu topo žago in skrhamo koso, da jo je moral sklepati. Rekli so mu: »*Mi smo ti punco mirkal, zna kuhat, zna prat, ti jo boš odpeljal, zdaj pa še ti pokaži kaj znaš*«. Šranga je tako trajala od ene do treh ur.

Ko je bila vse plačano in vse naložene naloge opravljene so dvignili lesteneč in dali ženinu pit, potem pa so svatje lahko nadaljevali svojo pot.

Če ženin fantom, ki so šrangali ni hotel plačati so: podrli smreke in jih zakurili; za svati zakurili stare hlače napolnjene s slamo, čevlje (*škarpe*) in cunje, da je potem še kakšen dan ali dva smrdelo. V primeru, če so zahtevali preveč ali če je vse skupaj že predolgo trajalo se je ženin lahko tudi ujezil in rekel: »*Pa jo mejte, če jo mate tolik rad, pa jo*

21 Na območju Lipoglava je bil to večinoma najstarejši neporočeni fant v vasi, ali vsaj neporočen. Predvsem je moral biti zgovoren, da je vse teklo tako kot je treba. Na Panchah so s pismom poslali tudi dečka starega od deset do 12 let.

22 Na Velikem Lipoglavu je bil to Hribarjev ata. Imel je vsaj osem pisem, ki so jih po njegovi smrti podedovali njegovi sinovi.

23 Ponavadi je bilo to sedem ali osem fantov, ki sta jih vodila eden ali dva starejša fanta.

mejte«. To je bila seveda velika sramota in vedno so poskrbeli, da so se na koncu vendar dogovorili. Ponekod so šrangarjem plačali manj vendar pa so jih zato v zameno povabili na *ohcet*.²⁴ Tam so ti poskrbeli še za dodatno zabavo.

Pred 2. svetovno vojno in vse do 70. let 20. stoletja je bilo plačilo šran-ge obvezno, šranga pa je potekala tudi po posebnem protokolu. Če ni, potem ženinu ni bilo potrebno plačati oziroma so morali šrangarji ceno znižati. Tako tisti, ki so šrangali, niso smeli vzeti od svatov nobe-ne hrane ali pijače, ker je to veljalo za podkupnino; mlaji so morali biti lepi, visoki in ravno postavljeni, tabla lepo izdelana, *pušeljc* na mizi. Vedenje o šranganju se je prenašalo iz roda v rod po moški strani.

Ob *šrang*i so nabrali kar nekaj denarja. Na Malem Lipoglavu so ga imenovali *tolar*, v vaseh pod Jančami pa *fantovška*. Polovico so ga po-rabili za nevestino darilo, drugo polovico za zabavo. To so naredili v nevestini vasi ali v kateri od gostiln, nanjo pa povabili tudi nevesto in ženina, »na *tolar* smo jih povabil.«

Dekleta so šrangala ženinu na njegovem domu. Zahtevala so odško-dnino in niso pustila fanta iz vasi »še posebej, če je bil fejšt«.

Od domače hiše so najprej odšli k civilni poroki, ki je potekala v Me-stni hiši v Ljubljani. Tja so večinoma šli peš, z vozom, v 50. letih 20. stoletja pa nekateri že z avtomobili.

Neveste so bile različno oblečene. Vse do konca 2. svetovne vojne so imele pogosto obleke iz črne svile ali kakšnega drugega črnega ma-teriala, saj je bila ponavadi poročna obleka istočasno tudi pogrebna. Ženin je bil oblečen v črno, rjavo ali temno sivo obleko.

V 50. letih 20. stoletja so bile mlajše neveste oblečene v bolj svetlo, belo tudi nebesno modro obleko, starejše pa v temnejše, vijoličaste ali črne obleke. Nekaterne neveste so si poročno obleko sposodile, nekate-re kupile, vedno pa so pazile na to, da je bila uporabna še za kakšno drugo priložnost in da so jo lahko kasneje predelale.

Neveste so imele lase večinoma spletene v kito. Zvile so jo v figo ali pa okoli glave, pritrdirile pa so jo z okrašenimi lasnicami (*buckami*, *špan-gami*, *štuc*). Bogatejše so imele *bucke* s povoskanim svilenim cvetjem, revnejše pa žičnate lasnice (*»dratene bucke«*). Neveste, ki naj bi bile še nedolžne, so imele v laseh obroč (*venček*) s povoskanimi cvetlicami, ki so ga kupile v Ljubljani.

Na območju pod Jančami so imele do 50. let 20. stoletja neveste šopek iz papirnatega cvetja²⁵ v beli barvi, s svežim zelenjem, ki ga je izdelala

24 Če so imeli dovolj prostora so jim postavili posebno mizo.

25 Glejte tudi poglavje o cvetju iz papirja.

njihova družica. V 60. letih se pojavijo šopki iz povoskanega cvetja (rdeči, beli in roza nageljni) in s pisanimi trakovi, ki so ga neveste kupile v Ljubljani. Danes so najbolj razširjeni šopki iz rezanega cvetja, ki se začnejo pojavljati že konec 60. in v sredini 70. let.

Svatje so bili vsi oblečeni v boljše obleke, imeli so bele šopke (*pušljce*), ki so bili lahko narejeni iz enega svežega nageljnovega cveta in zelenja, ponavadi asparagusa ali rožmarina. Pogosto pa so bili šopki sestavljeni tudi iz povoskanega svilenega ali papirnatega cvetja.

Civilni poroki je sledila cerkvena, ki je bila ponavadi v fari od koder je bila nevesta. Vse do 50. let 20. stoletja so premožnejši prihajali po nevesto s kočijo, ki je imela vprežen par konj. Za prevoz se je ponavadi dogovoril ženin v svojem domačem kraju. Preden so odšli na vožnjo je dal furman konjem jesti v vino namočen kruh, da so bili bolj poskočeni. Konji so bili lepo okrašeni. Na komatih so imeli šopek (*pušeljc*) iz papirnatih rož (*»suhih rož«*).²⁶ Večje poroke so imele tudi več kočij. Na vsaki so se peljali furman in par, npr. priča in njegova žena.

Do 40. let 20. stoletja na območju Panc še zasledimo *»jerbasno družico«*. Ponavadi je bila nevestina prijateljica. Sedela je pri furmanu na kočiji ali na vozu s katerim sta se peljala ženin in nevesta. Bila je podobno oblečena kot nevesta. V rokah je držala jerbas v katerem je imela različne pečene sladice, predvsem krofe in flancate (*pohaje*) ter cigarete za moške. Nevesta je imela večinoma samo eno družico.

Najprej sta šla v cerkev ženin in nevesta, potem pa so jima sledili še drugi. Od nevestinih staršev je bil prisoten le oče. Mati je ostala doma in skrbela za kuho.

Poročna gostija (*ohcet*) je bila ponavadi pri nevesti doma. Začela se je popoldan ali pa proti večeru. Nanjo so poleg domačih, sorodnikov in prijateljev povabili tudi sosede²⁷ in duhovnika.

Če je bila *ohcet* doma so za ta namen ponavadi pripravili osrednji prostor v hiši (*hišo*), če pa je bilo več povablencev so postavili mize tudi v veži in izpraznili kakšno sobo. Prostore so lepo okrasili s kitami iz cvetja in smrečja. Na mize so dali šopke iz rezanega cvetja ali pa cvetja iz papirja.

Ponavadi so za *ohcet* zredili enega do dva prašiča in nakupili večje količine vina. Ponekod so sosedje prinesli jajca in kakšen kos šunke. Za pripravo jedi so najeli eno do dve kuharici, pomagale pa so jim nevestine sestre in mama. S pripravami so začeli že tri do štiri dni prej.

26 Na območju Panc so do 40. let 20. stoletja dajali furmanu *»furmanovo potico«* okrašeno s šopkom cvetja iz papirja (*»pušeljem«*) rdeče in bele barve z vpletenim zelenjem. Furman si jo je postavil na sedež poleg sebe.

27 Ti so bili ponavadi postreženi za drugo mizo in niso sedeli skupaj z ostalimi svati.

Pripravili so dobro kosilo²⁸, hrano pa so vsakemu gostu postregli na svojem porcelanastem krožniku. Ženin in nevesta sta jedla iz enega krožnika, imela pa sta vsak svoj pribor, »ker od danes naprej sta mož in žena samo eno telo«.

Mize so bile ves čas polne. Ob polnoči, ponekod pa zjutraj okoli četrte ali šeste ure, so postregli obaro (*ajmoht*), namesto nje pa lahko tudi zelje in klobaso ali pa golaž. Na Dolgem Brdu pa »kurjega mesa ni smelo biti na poroki, saj kura vstran raznese, prašič pa skup prinese«.

Ohcet je bila izredno zabaven dogodek za kar sta ponavadi poskrbela godec in ženinova priča. Pripovedovala sta smešnice ter vodila družabne igre kot npr.: v vrsto so postavili sedem ali osem žensk jim odkrili gole noge, sedem ali osem mož pa je moralo ugotoviti katera kolena pripadajo njihovim ženam, pri čemer je bilo veliko smeha; prinesli so ogledalo, ga postavili na podstavek v hodniku in pozvali svate naj pridejo, da »bodo osla videli«. »Šla sva tudi midva z ženo – tako sta bila dva osla!«

Na *ohcet* so v vaseh pod Jančami mladoporočencema pred 2. svetovno vojno prišli zapet vaški fantje. Zapeli so ponavadi v hišni veži. Na *ohceti* je bila pogosta gostja tudi maska kamele, v katero so bili preoblečeni mladi fantje (*vogvarji*), svatje pa so ji morali dati piti in jesti.

V vaseh pod Jančami so med vojnama ob polnoči prinesli veliko poročno pogačo. Na sredini pogače je bila smrečica (*smrečka*) ali brin, ki je bil okrašen z rožami iz krep papirja in s pisanimi trakovi (*franže, panklci*) ali pa je bil to stožčasto oblikovan šopek iz papirnatih rož, kjer so bile zgoraj manjše cvetlice spodaj pa večje. Godec je vedno pazil (*ahntal*), kdaj bo pogača prišla, da bi jo ukradel in bi svatje ostali brez. Ob polnoči so jo prinesli v postor, kjer je bila *ohcet*. Ko so jo nosili so se šalili »da ne gre skozi vrata in da bo potrebno podboj odbit, pa so razbijali in treske metali«. Tako so se »hecali da je dlje trajalo in so se smejali, pa da je bila noč krajša«. Na koncu so jo razrezali in dali svatom za domov.

Malo pred polnočjo ali ob polnoči sta šla ženin in nevesta prvič plesat. Najprej sta zaplesala sama »solo ples« nato pa so se jima lahko priključili še ostali. Pred tem so se svatje le pogovarjali, jedli in poslušali godca.

Po polnoči so začeli s prodajo venčka in poročnega šopka (*pušeljca*). Venček je nevesta nosila do takrat dokler nista šla z ženinom plesat. Po prvem plesu se je šla preobleč, venček so ji sneli in ga začeli prodajati na dražbi (*lestanta, listanta*). Vodil jo je godec ali glavna priča z vzpodbudnimi besedami: »Kdo da več: prvič, drugič, tretjič?«. Družba je dajala denar v krožnik, godec ga je pokril z drugim krožnikom, na-

28 Glejte tudi poglavje o kulinariki.

zadnje pa je venček moral odkupit mladoporočenec. Lahko je dal tudi manj od zadnje ponudbe in je dobil venček. Ponavadi so dražbo ustavili svatje, ko je godec, po njihovem mnenju zbral že dovolj denarja. Venček so shranili v škatlo, z denarjem, ki so ga zbrali z dražbo, pa so plačali kuharice, natakharice in godca.

Na podoben način je ponekod moževa priča (*starešina*) prodajala *pušeljc*. Ljudje so ponujali različne vsote. *Starešina* je spremljal draženje z besedami: »*Sedaj gre na Lipoglav, sedaj gre na Javor ...*«. Vedno je povedal od kod je tisti človek, ki je ponudil novo vsoto. Vse skupaj je lahko trajalo tudi do pol ure. Ko se je mladoporočencu zdelo da je dovolj je dražbo končal tako, da je na krožnik s katerim je starešina zbiral denar, vrgel svojo denarnico in rekel: »*Jaz dam pa vse!*«. Tako je bil *pušeljc* njegov, z denarjem pa so plačali godca (*muskonterja*).

Ohcet je trajala vse do jutra, pri bolj premožnih tudi dva dni. Proti jutru je godec zapel nevesti: »*Le marš, le marš od hiše preč, tu ne boš jedla kruha več.*«. Pri tem je marsikatera nevesta zajokala, ko je morala oditi od doma. Ob spremljavi harmonike so ji zapeli tudi: »*Dekle na bregu stala ozira se nazaj, ker mora zapustiti preljubi domači kraj, preljubi, preljubi, preljubi domači kraj.*«. Nevesto so pospremile tudi takšne besede domačinov: »*Boh ved kakšno srečo bo imela.*«

Ko so postregli zadnjo jed in ko je godec zapel, je bil to znak za svate, da se *ohcet* končuje. Za zaključek so zaplesali še »*poušter tanc*«. Nekdo je prinesel na rami blazino. Mož jo je moral prijeti in dati ženi. Blazino sta dala na tla, oba pokleknila in se poljubila; nato sta zaplesala. Mlada žena je po tem vrgla blazino nazaj čez ramo a je morala paziti kam, »*paziti je morala kako se je rihtala*«. Ponavadi jo je tako vrgla bratu, da ni bilo zamere. Ples je šel nato po vasi, iz hiše v hišo.

Vsak svat je dobil popotnico, v katero so mu dali tisto, kar je ostalo na mizi (*šajdosno, šajdsna, šajdajna, ajdovšna*). *Šajdosno* so dobili naslednji dan tudi sosedje. Po *ohceti* so domači vse skupaj pospravili, pri čemer so pomagali tudi sosedje.

Zjutraj po *ohceti* je šla nevesta na ženinov dom. Tam jo je sprejela moževa mati. Segla ji je v roko in ji dala piti belo vino. Ko so neveste prišle k hiši, so jih ženinove matere vprašale, kaj mora nevesta prinesiti, odgovor se je glasil: »*Vero, upanje in ljubezen, mir pa božji blagoslov*«. Sprejem na ženinovem domu so imenovali *matringa*. Nevesto je nato čez prag nesel ženin, na Pancah pa jo je moral pred 2. svetovno vojno čez prag prenesti godec. Na novem domu je ženinova mati pripravila bogatejše kosilo.

Običajno je teden po poroki nevesta prišla spet na svoj dom na kosilo, ki ga je pripravila njena mati in po obleko ter vse ostalo kar je še imela doma. Reklo se je, da so »prišli v gôstje« ali »v gôste«, ker nevesta ni bila več domača temveč je bila kot poročena žena, gôstja na domačem domu. Ponavadi so prišli popoldan, ponovno srečanje z mamo in ostalimi domačimi pa je bilo zelo čustveno.

Prve *ohceti* v gostilnah so začeli organizirati v 60. letih 20. stoletja, od 80. let pa skoraj ni več *ohceti*, ki bi jo pripravili doma.

Danes je od obilice šeg in navad prisotna le šranga na nevestinem domu, pri kateri dodajajo nove naloge npr. žaganje z motorno žago. Veliko vsebin značilnih za to območje je izginilo, nadomestile so jih splošno razširjene vsebine. Fantje šrangajo dekletu, fantu pa postavijo samo mlaj, na vrhu katerega ponekod obesijo tudi zastavo.

Na *ohcet* se pripeljejo z avtomobili, le redko pa ženina in nevesto pripeljejo s konjsko vprego. Poroča je v vasi pomemben dogodek, vendar pa z njo ni tako povezana kot včasih. *Ohceti* praviloma niso več doma temveč za vse potrebno poskrbijo v gostilnah, kjer pripravijo vse glavne jedi, medtem ko za slaščice poskrbijo domači. Večinoma postrežejo večerjo, sledi kava, ob enajstih zvečer narezek, ob polnoči torta, ob dveh zjutraj pa telečja obara. Sladice so na mizi ves čas. Za svate tudi danes domači pripravijo popotnico, škatle polne peciva, ki jim jih razdelijo preden odidejo.

SMRT

Ljudje so večinoma umirali doma. Če se je kdo mučil z umiranjem, so odpirali okna, da bi lažje umrl.

Ko je človek umrl so o tem najprej obvestili duhovnika, poklicali so zdravnika, da je smrt potrdil nato pa obvestili še ustrezni upravni organ. Po vasi so o smrti sovaščane obveščali domači, novico je širil tudi poštar, smrt pa je oznanjalo še zvonjenje.

Ob smrti je bila pokojnikovim domačim dobrodošla vsakršna pomoč. Sosedje in vaščani so pomagali urediti okolico hiše, vse potrebne papirje in pri obveščanju sorodnikov. Prišli so, če je umrla ženska ženske, če je umrl moški moški in pomagali mrliča umiti in obleči v njegovo boljše obleko. Ženske so pripravile mrliški oder (*pare*): »Dve stolici, dilo in gor so dale bel čipkast prt. Okoli pa so dale rože, ki so jih dobile v vasi. Tudi pozimi, so okoli dale sveže rože, tiste iz teglcov in asparagus. Danes pozimi uporabljajo nageljne.« Ko so bile *pare* pripravljene,

so nanje položili pokojnika. Poleti so na *pare* položili kar zaprto krsto ali pa so pod *pare* dali vodo s kosom železa, »da je nase smrad vlekla« in da »mrliča ne bi napelo«. Če pa je bil vodeničen, »če ga je hudo gnalo, kakšen je bil grozno debel, posebej voden ali zalit«, so mu na Jančah in Dolgem Brdu »malo šnopsa v usta dali«.

Nad pokojnikovo glavo so obesili sliko Marije ali Jezusa. K nogam so postavili bolj debele sveče, od katerih je morala biti ena blagoslovljena (*žegnana*), posodo z blagoslovljeno vodo in pušpanovo ali smrekovo vejico s katero so kropili. Stene so zakrili z zavesami ali črnimi prti in od 80. let 20. stoletja zatemnili tudi okna. Uro so ustavili ob času smrti, »da so pokazal, da v tistem času ni več bilo življenja«, »ker se je njegova duša ločila od njega in je umrl« in na vidno mesto postavili križ. Sobo so okrasili tudi z venci, ki so jih v vaseh pod Jančami spletli iz smrečja in do 50. let 20. stoletja okrasili s papirnatimi rožami. Mrtvaških prtov niso imeli pri vsaki hiši, zato so si jih sposojali, prav tako pa tudi nabožne slike, sveče, križ. Če česa niso imeli doma, so si sposodili pri sosedih.²⁹ Na Pancah so do 1943. leta vaščani iz smrekovega lesa, s katerim se je »lažje delal«, izdelali tudi krsto (*trugo*) in jo črno pobarvali.

Pokojnik je 48 ur ležal doma. Vedno so dopuščali verjetnost, da se zbudi in na ta način naj bi se izognili temu, da bi ga živega pokopali. Pri mrliču je moral biti vedno nekdo prisoten. V vsaki vasi je bila to ponavadi starejša ženska, na območju Janč lahko tudi moški ali pa kakšen od sorodnikov, ki je pazila (*»vahtala«*), da so sveče lepo gorele. Če so sveče preveč gorele, jim je pristrigla stenj in jih ponovno prižgala, obrezovala je tudi odvečni vosek in pazila, da se ni kaj vnelo. Poskrbela je tudi za blagoslovljeno vodo in pušpan.

Vaščani so ponavadi prišli kropit ob desetih ali pol enajstih zvečer. Vsem, ki so prišli kropit, so ponudili žganje, sok, vodo, kavo in bombone. Vse do 70. let 20. stoletja niso stregli hrane. Ker se v času, ko je pokojnik ležal na *parah* ni smelo kuriti v peči, so sosedje za domače ponavadi prinesli pečen kruh.

Tisti, ki so prišli bedet k pokojniku so se posedli po klopeh okoli *par*. Najprej so zmolili Oče naš, Rožni venec, kjer je ena ženska vedno »molila naprej« in litanije, potem so pokojnika pokropili, nato pa so peli nabožne, mrliške pesmi npr. »Marija z Ogrskega gre«. Še pred 2. svetovno vojno³⁰ je bila znana pesem: »Dober večer, dober večer, dober večer, mi voščmo vam, kdo je pa to, k leži mrtêv? Oj rajni očka/mati umrli so. So vzel/vzela slovo, so vzel slovo od žene/moža, sina, hčere prav lepo«, ali pa »V nebesih si doma, tam moj dom je... spomlad je prišla, no tebe

29 Posojali so si predvsem mrtvaške prte.

30 Pesem so peli na Malem Lipoglavu in na Pancah.

več ni, več nazaj ne bo, te bodo dali v črno zemljico...«. Če je bil pokojni veren, je prišel pogosto kropit tudi župnik.

Po polnoči je k pokojniku prišla tudi vaška mladina, ki je pri njem preživela celo noč. Vzdušje je postajalo iz ure v uro bolj sproščeno, »klanfe so zbijali, se smejali in noreli«. Začeli so bolj glasno peti, si pripovedovati smešnice in se igrati različne družabne igre: *golobčkanje*³¹ (»so se golobčkali«), kjer je bilo potrebno zelo hitro odgovarjati. Kdor je bil prepozen je dobil kazen, npr. fant je moral poljubiti dekle ali pokazati spodnje hlače (*gate*); »*krajcar prodajat*«; »*rihtar se je tolkel*«, »so se *faškali*«, kjer se je eden sklonil, se obrnil okoli in skupini obrnil zadnjo plat, ostali so ga tolkli po riti. Včasih se je kdo hotel maščevati in ga je udaril po trtici (*korenčku*), tako da je lahko tudi »*skupaj padel*«. Tako so veseljačili, da so ponekod skoraj *pare* prevrnili. Ta navada zbiranja in veseljačenja mladih ob *parah* je bila prisotna do srede 60. let 20. stoletja.

Vsi, predvsem starejši, takšnega veseljačenja niso odobraval. Vse je bilo odvisno od vzgoje. Nekaterim otrokom so zabičali: »*Pejd kropit in dej mir!*«

Bedenje ob mrliču je bilo precej naporno, saj je trajalo dve noči. Sosedje so pazili, da domačih niso nikoli pustili z mrličem samih. Najbližji sosedje so ostali do jutra. »*Mrlič ni nikoli smel ostat sam*«.

Po 48. urah so pokojnika še pokropili, ob njem zmolili, ga položili v krsto in jo zabili. Nato so »*dvignili mrliča*« in ga iz hiše nesli z nogami naprej – »*noge morajo naprej*«, če ni šlo so ga nesli narobe in ga obrnili šele na dvorišču. Ponavadi je en moški iz vasi vedno vse skupaj razporejal³², urejal in usmerjal potek pogreba, saj so bili ljudje ponavadi ob tem dogodku zmedeni in niso vedeli kdaj in kako zgrabiti vence, kakšen je pravi vrstni red hoje za pogrebom, itd.

Ko so odnesli mrtvega iz hiše, so prišli sosedje, ki so pospravili *pare*, vse počistili in pomili. V isti sobi, kjer so bile prej *pare* so nato pripravili pogostitev za pogrebce.³³

31 Igra, kjer je bil eden golobček in je govoril: »*Golobček leti in se v (nekaj) zaleti, v npr. pšenici ga ni, kje je?*«

32 Na Velikem Lipoglavu je bil to Zupančič Ivan (*Jerinov Ivan*), na Pancah Stane Vidic.

33 Tako je bilo vse do konca 2. svetovne vojne, v 50. in 60. letih 20. stoletja pa se začeli po pogrebu pogrebce vabiti na manjšo pogostitev v gostilno.

Iz vasi so pokojnika nesli vaščani. Če je bil poročen, so ga nesli poročeni moški (*možje*), neporočene so nosili neporočeni fantje, dekle so nesli fantje, poročeno žensko pa poročeni moški. Pogrebci so bili oblečeni v črno ali temno obleko. Če je bil pokojnik poročen so imeli okoli roke črn trak, če ni bil poročen pa belo pentljo. V primeru, da je umrl dojenček ali otrok, so ga dali v belo krsto, nosila pa sta ga samo dva. Vaščani so se med seboj dogovorili kdo bo nosil, med potjo pa so se menjavali.

Do 60. let 20. stoletja na Repčah in na Malem in Velikem Lipoglavu do 80. let, so pokojnika nosili. Nato so začeli uporabljati voz (*voziček*), na začetku 90. let pa traktor.

V vsaki vasi so se ustavili ob vaški kapelici ali križu³⁴ kjer se je vsa vas poslovila od pokojnika. Povedali so nekaj stavkov z nabožno vsebino, tisti, ki je vodil sprevod, pa je rekel: »*Temu pokojniku se oprosti, če je komu kaj hudega naredil.*«

Do pokopališča so šli vedno po določeni poti³⁵. Pri vsaki kapelici, mimo katere so šli, so se ustavili in za rajnega zmolili Oče naš in molitev zaključili »*Naj počiva v miru, amen!*« in šli naprej proti pokopališču.

Jamo za pokojnika so skopali sosedje (*pogrebci*)³⁶, ki niso bili sorodniki pokojnika.

Za vsako vas so bili točno določeni tisti, ki so kopali. Zanje so domači pripravili malico v gostilni. Jamo so morali skopati en dan pred pogrebom. Zgodilo se je tudi, da so skopali prekratko jamo in so jo morali potem na dan pogreba povečati. V cerkev so krsto s pokojnikom nesli na dva načina: z nogami naprej, da bi v primeru, če bi vstal gledal proti oltarju; z glavo naprej, »*tako da je pri maši gledal na ljudi, tako kot župnik*«.

Pokop je spremljala danes že skoraj pozabljena pesem: »*Glejte že sonce zahaja, oj za goro bo šlo, zlate končice razdaja, pojmo veselo domov. Vsi bomo enkrat zaspali, v miru počivali vsi, delo za vselej končali, v hišo očetovo šli /.../, takrat zvonovi zvonite lepo*«.

Po pogrebu so šli ponavadi domov, kjer so pogostili vse, ki so prišli na pogreb. Ponavadi so postregli z obaro (*ajmohc*). Pogostitev takoj po pogrebu (*pogrebščino*), so od 70. let 20. stoletja dalje, večinoma pripravljali v gostilnah.

Sedem dni od pogreba so domači, sosedje in vaščani, v hiši umrlega molili Rožni venec in litanije. Za uro molitve so se prej dogovorili, ponavadi pa je bilo to okoli osme ure zvečer.

Molitev v sedmih dneh je bila pomembna predvsem za to, da se je »*duša lahko v miru poslovila*«. Nekoč se je, po pripovedovanju, na Malem Lipoglavu zgodilo, da so po nekaj dneh vaščani prenehali z molitvijo, tako da so molili samo domači. »*Nato so se začeli oglašati ptički, kot da ne bi bli s tega sveta. To je resnica tako kot jaz pred vami stojim. Vseh je bilo groza. Mrtvega se ni za bat, ampak ko so slišali opomin, so še molil – od takrat se še vedno moli.*«

34 Kapelica na Velikem Lipoglavu; znamenje pod osnovno šolo na Malem Lipoglavu, če so prišli iz Repč; kapelica pri *Dolgonjivaju*, ki je do svoje smrti vedno prišel iz hiše in pokropil pokojnikovo krsto; vaška kapelica na Pancah.

35 Na Janče so pokojnika vedno nosili štirje iz domače hiše, eden je spredaj nosil križ in luč. Iz Panc so pokojnika nesli na Mali Lipoglav po glavni cesti, kar je pozimi trajalo tudi do uro in pol.

36 Na Malem Lipoglavu je vse do 80. let 20. stoletja kopal Kastelic Franc (*Kozmosov ata, atek*). Imel je načrt pokopališča, ki je bil narejen pred 2. svetovno vojno. Z vsakim, ki je želel imeti nov grob je šel na pokopališče in mu pokazal primeren prostor.

Sedmina je bila in je še vedno maša za pokojnika, sedmi dan po pogrebu. Na sedmino so včasih povabili tiste, ki so prišli k maši, drugače pa je bila namenjena domačim. Povabili so jih domov na obaro, juho ali pečenko.

Do danes se šege in navade ob smrti niso bistveno spremenile. Pokojniki še vedno ležijo doma, saj na območju ni mrliških vežic. Vedno pogostejši so žarni pokopi. Če pokojnika pokopljejo v krsti, *pare* še vedno uredijo na podoben način kot včasih. Danes vedno pogosteje najemajo tudi pogrebne servise, ki poskrbijo za vse – od opreme, prevoza na pokopališče do pokopa. Zaradi tega je bele mrtvaške prte zamenjal vijolični žamet, ki je del opreme pogrebnih servisov, s katerim pregreje *pare*. Še vedno se od pokojnika poslovijo celotna skupnost: ob njem bedijo; grob mu še vedno skopljejo domačini, do pokopališča pa ga ne nosijo več temveč ga ponavadi pripeljejo z gasilskim kombijem ali pa kar z mrtvaškim avtomobilom. Za pokojnikom gredo najprej najbližji svojci in prijatelji. Pokojnika na zadnjo pot pospremijo s pesmijo, pri čemer pojejo najpogosteje pesmi kot so: Lipa zelenela je, Škrjanček poje žvrgoli in »*Duša le pojdi z menoj na božjo pot, na božjo pot na goro, na goro žalostno...*«

Delovne šege in navade

KOŠNJA

Vse do srede 50. let 20. stoletja so kosili na roke. Kosili so ponavadi dvakrat na leto: prvič mrvo okoli Sv. Antona (13. 6.), rekli so namreč, da mora trava »*najprej cveteti, šele potem se lahko začne s košnjo*«; drugič otavo okoli velikega šmarna (15. 8.). Če je bilo leto premokro ali presuho, so kosili samo enkrat. Število košenj je bilo odvisno tudi od lege travnikov. Na visokih bregovih in v senci so tako večinoma kosili samo enkrat na leto, verjetno tudi zaradi tega, ker kmetje travnikov skoraj niso gnojili.

Večji kmetje so najeli od osem do deset koscev, lahko tudi več. To so bili odrasli moški, ki »*so jih nabirali po vaseh*«, po 2. svetovni vojni pa so jih najemali tudi v zadrugah. Manjši kmetje so kosili sami, pomagali so jim sosedje, večkrat pa so za to delo prišla tudi dekleta. Med 2. svetovno vojno so kosile večinoma ženske, ki so v hitrosti in spretnosti prekašale marsikaterega moškega.

Kosci so bili oblečeni v bele srajce in delovne hlače. Okoli pasu so imeli privezane oselnike. Vsak je s seboj prinesel dve sklepani in na-

brušeni kosi. Ko se je prva preveč obrabila in se z njo ni več dalo kositi, so uporabili drugo. Pri košnji so jo morali pravilno držati in kositi »na peto« in ne »na špico«, saj pri košnji »na peto« kosa »kar sama teče«. ³⁷ Vsak pravi kosec je moral znati svojo koso tudi nabrusiti z brusnim kamnom (*oslo*). Rekli so: »Kdor zna brusiti, zna tudi kositi!«

S košnjo so ponavadi začeli okoli četrte ure zjutraj, ko se je komaj delal dan. Prvi, ki je prišel na travnik je moral poklicati ostale kosce (»*zaukal je*«), kar je pomenilo, da je že na travniku, pripravljen in da čaka ostale, da se mu pridružijo. Preden so začeli z delom je vsak kosec dobil malo žganja (*šilce, štamprele*). Najprej je začel kositi gospodar ali pa najboljši in najspretnejši kosec, drugi pa so mu sledili. Za kosca, ki ni pokosil tako kot je treba in je pustil za seboj kaj nepokošenega so v šali dejali: »*Da ga bodo privezali na travnik in ga pustili tam, dokler ne bo vsega do konca pokosil.*« Delo je bilo naporno, zato so se redko pogovarjali. Včasih so na poti do travnika zapeli, drugače pa je bil čas za družabnost po opravljenem delu.

Ob sedmih zjutraj je gospodarica ali odrasla hči prinesla na travnik močnejši zajtrk. Ponavadi so koscem postregli z žganci in kislim zeljem, žganjem, sokom in kavo. Po zajtrku so nadaljevali s košnjo do desetih oziroma tako dolgo dokler je ležala rosa in se je trava »*rada rezala*«.

Ko so s košnjo zaključili, so jim postregli kosilo. Najpogosteje krompir v kosih, kruh, ješprenj, mlečni riž in cmoke.

Kosili so več dni zapovrstjo, dokler ni bilo vse pokošeno, potem pa so šli k drugemu kmetu. Ponavadi so jim plačali z denarjem, lahko pa le s hrano. Pogosto so jim kmetje kot plačilo naredili tudi kakšno uslugo, tako da so jim pomagali pri košnji njihovih travnikov, ali pa so jim v zameno zorali njivo.

Ko so vse pokosili, so začeli z mešanjem in obračanjem trave in sicer tako dolgo, da se je na travniku do konca posušila. Le popolnoma suha je bila primerna za živali. Ponavadi so jo obračale ženske, pomagali pa so jim otroci. V primeru slabega vremena ali pa če niso imeli dovolj časa, so travo pospravili preden se je do konca posušila. Pograbili so jo v kupe (*zgrabke*), jo naložili na voz in jo dali v kozolec. En možki je z vilami travo podajal, trije pa so jo nalagali med *late*.

37 Del s katerim je kosa pritrjena na leseni ročaj se imenuje *peta*, sprednji del rezila pa *špica*. Pri košnji »na *peto*« so rezilo pri ročaju potisnili k tlam in tako travo lepše odrezali, če pa so kosili »na *špico*«, so težo prenesli na špico, ki se je tako pogosto započila v zemljo.



5. Jerbas za nošenje hrane koscem na travnik



6. Danes na roko kosijo le še robove travnikov

V sredini 50. let 20. stoletja so začeli uporabljati ročne motorne kosilnice. Travnike so začeli gnojiti z umetnim gnojem, kar je pospešilo rast trave in njeno zorenje. Tako so do Sv. Antona že vso pokosili. Delo je lahko opravil en sam človek in zato so začele izginjati navade in šege povezane s košnjo. Do začetka 80. let se je ohranila le medsebojna pomoč pri spravlanju sena, z množičnim pojavom traktorjev z obračalkami in nakladalkami pa je tudi ta do konca 80. let izginila. Danes najpogosteje seno spravljajo v bale ali izdelujejo silažo iz sveže trave.

Velik problem, ki ga na območju razmeroma dobro rešujejo, je danes zaraščanje travnatih površin. To se pojavlja predvsem na strmih površinah, ki jih je potrebno kositi ročno. Kar nekaj lastnikov zemljišč se je tako v zadnjem času odločilo za rejo drobnice, ki se pase na ograjenih pašnikih že od konca februarja ali začetka marca pa vse do novembra.

ŽETEV

Žeti so začeli konec julija, ob prazniku Sv. Jakoba (25. 7.) in Sv. Ane (26. 7.), čas žetve pa je bil odvisen tudi od vremena in od lege polja, saj je na sončnih legah žito dozorelo prej. Najprej so želi ječmen, nadaljevali so z ržjo na koncu pa so poželi še pšenico.

Žetev je bila vse do konca 50. let 20. stoletja ročno opravilo. Sprva so s srpom žele samo ženske. Na začetku 60. let so začeli uporabljati koso z lokom in žetev je postala tudi moško delo. Konec 60. let so začeli žeti z motornimi kosilnicami (*bčeskami*)³⁸, s katerimi so posamezniki hodili kositi žito po vaseh in zaračunali le toliko, da so si pokrili stroške goriva. Okoli leta 1985 so začeli žeti s kombajni.³⁹

Na manjših kmetijah so žele domače ženske, pomagale so sorodnice ali sosede, na večjih kmetijah pa so žanjice najemali. Ponavadi so prišle na gospodarjevo povabilo, kar je bila velika čast, saj je to pomenilo, da so dobre in spretnne delavke. Večinoma so bila to neporočena dekleta z manjših kmetij, ki ko so se poročila, niso več hodila služiti («v tabrh»). Po končanih delih in še nekajkrat čez leto so za svoje delo dobile za plačilo hrano (*lon*): pečen štrukelj; ko so žele ajdo, kruh; v času velikega šmarna (15. 8.) in na žegnanjsko nedeljo šarkelj. Redkeje so dobile denar. Tako so ob velikih praznikih lahko na mizo postavile praznično jed, ki si je drugače niso mogle privoščiti. Žanjice so nekateri gospodarji obdarovali tudi pred žegnanjsko nedeljo in se jim za

38 BČS je znamka kosilnic. Prav tako so uporabljali kosilnice znamke Alpina.

39 Z njimi niso mogli žeti strmih območij, tako je njive na teh območjih zarastla trava.

opravljeno delo še enkrat zahvalili. Ženske so rade hodile žet, saj je bila to tudi priložnost za druženje in zabavo.

Za delo so se žanjice lepo oblekle. Okoli pasu so si zavezale bel predpasnik, na glavo pa so dale ruto. Lase so si ponavadi spletle v kiti in ju nad čelom navzkrižno pripele. Tako lepo so se oblekle zaradi spoštovanja do žita in kruha, ter do dela, ki so ga opravljale. Rade pa so se tudi pokazale pred fanti, ki so sodelovali pri delu ali pa so prišli ob koncu del »v vas«.

S seboj so prinesle srpe, ki so jih že doma dobro nabrusile in sklepale. Uporabljale so srpe z bolj in manj zakrivljenim rezilom. Za žetev so bili slednji bolj primerni, saj so z njimi lahko rezale bolj »na široko«.⁴⁰ Tudi med delom so žanjice srpe brusile z brusnimi kamni. Hranile so jih v *oselnikih*, ki so jih imele privezane okrog pasu.



7. Srp z manj ukrivljenim rezilom



8. Zavezana ruta žanjice

Žetev je ponavadi trajala tudi do tri in več dni.⁴¹ Z delom so začele že okoli tretje ure zjutraj in delale do večera, včasih tudi še ob mraku in ponoči ob polni luni. Paziti so morale le, da ni rosa navlažila slame. Delo je bilo izredno naporno zaradi vročine in zato ker so bile skoraj ves čas sklonjene. Med delom so jim postregli štiri obroke.⁴² Ko so prišle, so dobile zajtrk, pred deseto uro malico, bogato kosilo okoli treh popoldan in ob koncu dela večerjo s potico. Za zaključek del (*likof*), so ponavadi dobile potico še za domov. Ko so v 60. letih 20. stoletja začeli žeti s koso je delo potekalo hitreje, kljub temu pa so začeli zelo zgodaj. Ponavadi so z delom končali najkasneje do druge ure popoldan in se tako izognili največji vročini.

Vsaka ženska je žela svoj pas njive. Žito so s srpom odrezale čim bolj pri tleh, kjer se je lažje in hitreje rezalo.⁴³ Požeto žito so povezale v snope. Najprej so si na tla pripravile osnovo (*priveso, prevesu*). Šop slame so razdelile na dva dela in en del ovile okoli drugega, da so dobile

40 Zajete so lahko več žita naenkrat.

41 Žanjice so v primeru, da so žele blizu doma, po končanem delu odšle domov, drugače pa so prespale na seniku, na kmetiji, kjer so žele.

42 Glejte tudi poglavje o kulinariki.

43 Najtežje je bilo žeti ajdo, ki ima mehkejšo slamo. Če zaradi sušne letine ni dovolj zrasla, jo je bilo tudi težko povezovati v snope.

daljši trak. Položile so ga na tla, nanj dale šop žita in ga zvezale. Narediti so morale srednje velike in trdno povezane snope, da se jih je lahko kasneje lepše mlatilo. Snope so puščale za seboj na njivi. Dobro žanjico so določali hitrost, natančnost in število snopov.



9. Polje cvetoče ajde in kozolec z žitom v 60. letih 20. stoletja

Dokler so želi s srpi, sta bili tako žetev kot vezanje snopov žensko delo, ko pa so v 60. letih 20. stoletja začeli uporabljati koso z lokom, je prišlo do delitve dela – moški so želi, ženske pa so vezale snope⁴⁴ pri čemer so jim pomagali tudi starejši otroci.

Snope so moški nato naložili na voz in jih peljali do kozolca na kmetiji. Moški so izmenično, pomagala pa je večkrat tudi gospodinja, snope zatikali med tramove, da je klasje vedno gledalo ven in viselo navzdol. Tako so se snopi hitreje posušili. V zadnji snop so privezali piškote ali žganje in ga obesili kam visoko in s tem pomagali tistim, ki so snope polagali v kozolec.

Žito, še posebno pšenica, je bilo izredno dragoceno. Tako pri žetvi kot pri mlačvi so pazili, da so pobrali vsak klas in vsa zrnja. To delo so opravljali predvsem otroci. Ko so snope dajali v kozolec in ko so posušene jemali ven, so navadno na tla pogrnili rjuho, da ne bi izgubljali zrn.

Ob koncu žetve so se družili in plesali, saj so gospodarji povabili tudi vaške godce, ponavadi pa so v vas k dekletom prišli tudi fantje, ki so svoj prihod najavili s petjem.

MLAČEV

44 Na manjših kmetijah, kjer ni bilo moških in kjer ni bilo denarja za najem delavcev, so kosile ženske.

45 Vsaka večja kmetija je imela en ali dva lesena objekta kjer so shranjevali različno orodje, seno in žito, in kjer je potekala mlačev. Glejte tudi poglavje o stavbni dediščini.

46 Med 2. svetovno vojno, ko moških ni bilo doma, so to delo opravljale ženske.

47 V eni vrsti (*nasadu*), je bilo tudi do 80 snopov.

Snopi so se v kozolcu sušili približno dva do tri tedne. Sledila je mlačev. Snope so iz kozolca prepeljali »na pôd«⁴⁵ in začeli z mlačvijo. Pri delu so sodelovali vsi družinski člani, če jih ni bilo dovolj so pomagali tudi sosedje. Mlačev je lahko trajala tudi cel teden.

Sprva so mlatili s cepci, kar je bilo večinoma moško opravilo.⁴⁶ Vsak mlatič je imel svoj cepc, ki si ga je ponavadi izdelal sam. Bil je v celoti lesen, sestavljen iz ročaja (*ročnik*) in premičnega dela (*štible*) z odebeljenim zaključkom (*batkom*), ki je bil na ročaj pritrjen ter povezan z usnjeno vrvico (*gožo*).

Mlatili so v parih – en par, če je bilo žita manj in dva para, če ga je bilo več. Snope so položili na tla v dve vrsti⁴⁷, tako da je bilo klasje vedno

na sredini. Mlatili so od enega do drugega konca vrste, eden za drugim, pri čemer je vsak mlatič omlatil vse snope. Ko so jih omlatili na eni strani, so jih obrnili in postopek ponovili. S cepci so morali udarjati v ritmu, drug za drugim po natančnem vrstnem redu, drugače se je lahko tudi zgodilo, da so jih dobili po glavi. Če sta mlatila dva je bil ritem pik-pok, pri štirih pa je zvenelo v enakomernem ritmu: pika-pok-pika-pok ali tika-toka-tika-toka. Na dan so ponavadi omlatili do 12 vrst.

Ko so snope omlatili, so jih z rokami še stresli, da je iz njih popadalo zrnje. Slamo so odstranili in jo povezali v snope (*otépe*)⁴⁸, ki so jih z vilami pospravili v hlev. Žito so pograbili skupaj, ga najprej z lopato (*vevnico*), zmetali iz enega v drug kot poda, pri čemer so odstranili del smeti in slame. Preostale smeti in slamo so odstranili z večjim redkejšim sitom (*rehto*), nato pa so ga presejali (*zrehtali*, *brunali*) še z manjšim bolj gostim in ga na ta način očistili še plev⁴⁹. Tako očiščeno žito so shranili v lesene skrinje ali v lesene predale v kašči.

Pri mlačvi z mlatilnico na vitel (*gepl*) in vprežno živino⁵⁰ so kmetje uporabljali konje ali vole. Ti so hodili v krogu in poganjali vitel. Pri delu je moralo pomagati kar nekaj ljudi, od katerih je vsak imel točno določeno nalogo, med seboj pa so morali biti usklajeni: eden je skrbel za žival in jo priganjal; eden je odvezoval snope; dva ali trije so odstranjevali slamo, ki je ostala; eden, ki je moral biti zelo natančen, je odstranjeval zrnje. Delo je bilo sicer manj naporno vendar pa je vseeno trajalo nekaj dni. Po mlačvi so morali zrnje še očistiti in ločiti od plev. Za čiščenje so uporabljali vetrnik (*pajkl*), kjer so z vrtenjem ustvarjali veter, ta pa je iz zrnja odpihnil slamo in pleve. Po čiščenju v vetrniku so žito dodatno očistili še na rešetu.

Na Jančah, v Gabrju in na Dolgem Brdu so za mlačev uporabljali tudi mlatilnico na boben, ki so jo poganjali z rokami. Ponavadi je tako mlatilnico vrtelo šest do osem žensk ali moških. Pri delu je bilo veliko prahu, trajalo pa je dva in več dni.

Konec 60. let 20. stoletja so začeli uporabljati motorne mlatilnice, ki so v celoti nadomestile druge oblike mlatenja. Lastniki mlatilnice⁵¹ so skupaj s še osmimi do desetimi moškimi hodili od hiše do hiše, dokler niso obredli cele vasi in mlatili, za kar so bili plačani. Taka mlatilnica je že ločevala slamo, vseeno pa je bilo potem potrebno žito še ločiti od

48 Otépe so na slamoreznicah zrezali. Narezano slamo so pomešali z otavo in dali živini.

49 Pleve so poparili z vrelo vodo, da so se zmehčale in jih dali kravam.



10. Vevnica za žito iz leta 1935



11. Vetrnik iz 1. polovice 20. stoletja

50 Ta oblika se je pojavila po 1. svetovni vojni in je vmesna stopnja med cepci in mlatilnicami na ročni pogon, ki se pojavijo okoli leta 1930. (Slovenski etnološki leksikon 2004: 141)

51 V vasi Mali Lipoglav so imeli tako *Pr' Totej*, na Javoru pa družina Dremelj.

plev, za kar so uporabljali *pajkl*. Ponekod je bila taka mlatilnica v lasti vaške skupnosti.⁵²

Mlačev so zaključili z družabnim srečanjem, ko so se fantom pridružila tudi dekleta.

METEVI

Ko so proso⁵³ poželi so pazili, da se ni osulo. Pripeljali so ga domov in ga razprostrli po *pôdu*, kjer je nekaj časa ležal, »*se mehčal*«. Snope so nato postavili pokonci drug zraven drugega in naredili kopico, v kateri je bilo lahko tudi do 60 snopov. Ko je bila kopica pripravljena so začeli z mlačvijo prosa – metvijo. Povabili so moške in ženske (*mence*), »*na kopico*«.



12. Na začetku 20. stoletja so shranjevali žito v pletene koše (*bdije*)



13. Mernik iz 1855 leta

V gospodarskem posloplju, *pôdu*, so pripravili ob steni drog (*žrd*), za katerega so se držali *menci*. To so bili ponavadi mladi fantje. Delali so skupaj v paru z dekletom. Prijeli so se za *žrd* in najpogosteje z bosimi nogami, *mencali* ali »*meli*« snop pod nogami in ga odrivali od stene. Ženske so snop vrtile in ga porivale moškemu nazaj pod noge. Posamezni par je obdelal tudi do 30 snopov. Naenkrat so lahko *meli* tudi po trije, štirje pari. Če proso ni bilo dovolj zrelo, je bilo potrebno kar dolgo hoditi po snopu, da se je zrnje ločilo od plev.

Ometene snope so nato dali na lestev (*lojtro*), ki je bila prepletena z vrvo, da slama ni padla skozi. Lestev so stresali, da je iz snopov popadalo vse zrnje, nato so ga pobrali in z *rehto* še dodatno očistili. Očistili so ga tudi tako, da so ga metali iz enega v drug kot poslopja.

Meli so tudi s pomočjo konja ali vola, vendar je bil ta način napornejši, saj je moral vseskozi nekdo pod živaljo nositi posodo (*kiblo*), da je prestregal iztrebke.

Očiščeno proso so nato več dni sušili na soncu. Razprostrli so ga na rjuhe in ga vsak večer pospravili, zjutraj pa spet postavili na sonce. Premožnejši kmetje pa so imeli tudi lesen okvir na kolesčkih (*dero*), ki je bil pritrjen na toplarju in so ga ob sončnem vremenu povlekli ven in zvečer potisnili pod streho.⁵⁴ To so počeli tako dolgo, dokler proso ni

52 V vasi Češnjica so skupno mlatilnico kupili že leta 1940, na Jančah pa so jo dobili malo po 2. svetovni vojni.

53 Uporabljali so ga zlasti za različne vrste kaš, ki so bile sestavni del vsakdanje prehrane in za izdelavo krvavic. Glejte tudi poglavje o kulinariki.

54 Na tak način so sušili tudi orehe.

bilo popolnoma suho. Nato so ga shranili v vreče in hranili v kaščah. Slamo (*prosenico*) so zavezali v snope in jo v kozolcu posušili, nato so jo zrezali in z njo hranili živino.

Ljudje so radi hodili »na kopicu«, saj je bila to tudi dobra priložnost, da so se mladi med seboj spoznavali in družili. »Na kopicu« so hodili po cel teden, vsak dan k drugi hiši in sicer zvečer in ponoči, ker je bilo čez dan dosti drugega dela. Ponavadi je bil prisoten tudi harmonikar, ki je poskrbel za veselo vzdušje. Med delom so se tudi zabavali tako, da so katerega od mencev vrgli na vrh kopice in se mu potem smejali ali pa so katero od deklet posadili na lestev in jo premetavali. Ponavadi so v sredino kopice dali snop, v katerega so navezali steklenico žganja in kakšen priboljšek npr. potico ali štrukelj. Sledilo je tekmovanje kdo bo dobil snop z darilom, zato so drug drugemu jemali snope. Za zadnji snop (*babo*) so se fantje večkrat stepili. Dogajalo se je tudi, da so: »Punce rade fante mele, fanti pa punce in izkoristl so to priložnost. Enkrat je en par zginu drugič pa drugi.«

Za zaključek je gospodinja pripravila pojedino. Pogosto je spekla tudi orehovo potico in štruklje. Po jedi je sledilo veseljačenje z glasbo in plesom, ki je večkrat trajalo vse do jutra.

Konec 50. let 20. stoletja so večinoma prenehali sejati proso s čimer so izginile tudi šege in navade povezane z metvijo.

TERITEV

Lan so sejali do 2. svetovne vojne. Dozorel je julija, ko je naredil rjave glavice v katerih je bilo seme. Takrat so ga populili, mu odstranili seme⁵⁵, stebila (*slamo*) pa razgrnili po travnikih in jih pustili nekaj tednov, da so malo strohnela, »da je slama postala godna«. Nato so slamo povezali v snope in jo nesli v posebno sušilnico za lan (*parna, paštba, »teriška jama«*) to je bila posebna manjša stavba s streho ali brez nje. Znotraj je bila jama v kateri se je kurilo. Čez jamo so dali deščice nanje pa lan in ga tako sušili. Tisti ki so sejali lan, so imeli ponavadi tudi svojo sušilnico, v Volavljah in na Vnajnarjih pa so imeli skupno vaško sušilnico.

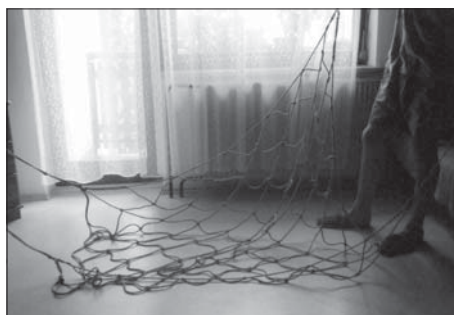
Lan so najprej temeljito posušili. Jeseni, ko ni bilo več toliko dela na polju, pa so ga začeli tretji. Ponavadi so to delo opravljale domače ženske, pomagale pa so jim tudi sosede. Delo je bilo naporno in je lahko trajalo tudi cel teden. Moški so pomagali pri sušenju lanu in tericam nosili snope.

⁵⁵ Laneno seme so skuhalo in ga dali piti živini. S tem so jo zdravili, če je bila zaprta ali če so želeli pospešiti telitev.

Pri teritvi lanu so uporabljale veliko leseno, škarjam podobno pripravo trlico (*trlco*). Izdelovali so jih nekateri moški po vaseh, pri čemer so uporabljali le bukov les, ki je bil gladek in se zato slama ni zatikala. Najboljša in najbolj izkušena terica je bila »glavna terica« in je drugim dajala napotke. Najprej so lan grobo (»na debelo«) obdelale manj spretno terice. Odstranile so vrhnjo plast slame. Ko se je malo omeščal, so ga dobile v roke bolj spretno terice, ki so ga obdelale že bolj natančno (»na fino«), do konca pa ga je obdelala »glavna terica«. Z zgornjim delom trlice so toliko časa tolkli po lanu, da je slama odstopila in je ostalo samo predivo, ki so ga ženske pozimi na kolovratu spredle v nit (*cvirn*).



14. Priprava za ročno tkanje trakov za koše



15. Mreža za spravilo sena iz lanene vrvi (*štrikanca*)

Laneno prejo in nit so uporabljali za različne izdelke: iz lanene niti so sami izdelovali naramnice za nošenje košev za steljo in naramnice (*oprti*, *oprtnce*) za nošenje vreč v mlin⁵⁶; iz preje so sami izdelovali vrvi za mreže za spravilo sena in listja za steljo (*štrikanca*)⁵⁷; laneno slamo so vozili v Grosuplje v tovarno Motvoz, kjer je bila vrvarna; iz finega prediva so ženske izdelovale sukanec za šivanje in nit za tkanje rjuh.

Ob teritvi so se ljudje tudi zabavali. Terice so bile poznane kot »navihane ženske« in so se rade šalile: s predivom so drugim zvezale trlice ali pa nekemu na zadnjo plat nalepile iz lanu spleteni rep. Ob teritvi so si pripovedovali zgodbe in veliko peli. Starejši še pomnijo pesem: »Sem slišal da terejo lan, sem prišel na bukovo ravan, sem slišal da terejo lan, znam dober jezike nabrust, če bote dal kaj potice pokust.«

56 Vrečo so si dali na rame in si jo z naramnicami navzkriž oprtali na hrbet.

57 Nekateri jih uporabljajo še danes.

LIČKANJE

Ličkanje koruze (»*kmet koruzo slač*«) je bilo skupinsko delo in priložnost za zabavo in druženje.

Jeseni so domači koruzo najprej pobrali, nato pa so povabili sosede, da

so jim pomagali pri ličkanju. Pod kup koruze so vedno skrili kakšno steklenico žganja, tako da je bilo na koncu dela še bolj veselo. Za dele, ki je pri ličkanju dobilo sedem koruznih storžev z rdečim zrnjem, so verjeli, da se bo še isto leto poročilo. Prav tako so tistemu, ki je dobil veliko rdečih storžev oprostili delo za tisti večer.

Vedno je bilo ob kupu koruze zbranih več ljudi, ki so si med seboj pripovedovali zgodbe, se šalili, peli in se pogovarjali. Navadno so ličkali tudi do polnoči, sledila je večerja, potem pa se je začel ples in veseljačenje. Fantje so pogosto igrali na harmoniko. Za zaključek dela (*likof*) so gospodinje vedno spekle potico in piškote.

Ko so koruzo oličkali so dva ali štiri storže (*štroke*) povezali in jih dali sušit v kozolec (*»na rante«*). Rdeče storže so vedno obesili na posebej vidno mesto.⁵⁸

Vedno so uporabili vse dele koruze. Koruzne laske (*koruznco*) so dajali živini kot hrano. Iz ličkanja so izdelovali predpražnike. Ženske so spletle kite in jih z debelejším sukancem sešile skupaj. Prav tako so z ličkanjem napolnili vzmetnice v postelji (*cehte*).

Ličkanje se je ohranilo do 70. oziroma 80. let 20. stoletja, ko so začeli koruzo večinoma sejejo le še za silažo. Danes zaradi divjadi sejanje koruze opuščajo.

Letne šege in navade

MIKLAVŽ

Na predvečer Miklavža (6. 12.) so do 2. svetovne vojne po hišah hodili v hudiče (*parkeljne*) preoblečeni neporočeni fantje in strašili otroke. Bili so oblečeni v črno in ovešeni z verigami. Otroci so, ko so zaslišali rožljanje njihovih verig, ponavadi pobegnili na peč. *Parkeljni* so prišli v hišo in otroke zvezali z verigo, ti pa so med tem molili, da bi se vse dobro izteklo. Malih otrok in deklic niso smeli strašiti. Za Miklavža so starši otroke strašili tudi s stavkom: *»Otroc pridni bodte, Miklavž vse sliš«,* čez celo leto pa so jim govorili, da *»če ne bodo pridni jih bo parkelj vzela«*.

Otroci so zvečer pripravili (*»naštimali«*) za Miklavža slamnate peharje, v katerih je bilo ime tistega, ki ga je nastavil, *»pol si pa moral it spat«*. Miklavž je do 2. svetovne vojne vanje dal predvsem suho sadje (fige, hruške, jabolka), orehe, rožiče, jabolka, bonbone, po njej pa domače

⁵⁸ Verjeli so v življenjsko moč rdečega storža: kdor je pri ličkanju našel rdeč storž, naj bi bil posebno srečen. (Slovenski etnološki leksikon 2004: 236)

in kupljene piškote, ponavadi medenjaki s podobo parkeljna in Miklavža, od 50. let 20. stoletja dalje, čeprav redko, pa tudi mandarine, pomaranče, kakšen zvezek in svinčnik, obleke in druge sladkarije.

Do 2. svetovne vojne so na Malem Lipoglavu v cerkvi učili pesem:
»Miklavž je res dober svetnik, bo prinesel rožičev in fig. Rad pridne otroke ima, mi mali le ljubimo ga. Pa pride hudič iz pekla, verigo in šibo ima. Pobira poredne ljudi, le pridni bodimo mi vsi!«

Miklavževanje je po vaseh zamrlo po 2. svetovni vojni. Danes Miklavž otroke obišče in obdaruje v cerkvi, na podružničnih šolah pa za otroke pripravijo igrice in obdaritev.

ADVENTNI ČAS, BOŽIČ IN NOVO LETO

Vse do 70. let 20. stoletja, je bilo obdobje adventa poleg velike noči najpomembnejše praznično obdobje v letu. V tem času so vsi člani družine, razen enega, ki je ostal doma in pazil na hišo, hodili k jutranjim (*zorničnim*) mašam.

Na dan pred božičem (24. 12.) je veljal obvezen post. Otroci, ponekod pa tudi oče, so poskrbeli za mah in v bogkov kot (*»bohkov kot«*) postavili jaslice. Figurice so bile do 2. svetovne vojne lesene in papirnate, s klinom, da se jih je dalo zapičiti v mah.⁵⁹ V 60. letih 20. stoletja so ponekod začeli postavljati tudi smrečico, ki so jo okrasili z bomboni, piškoti zavitimi v okrasni papir ter z naravnimi ali z bronso pobarvanimi orehi. Dodali so tudi vato in trakove iz pisanega krep papirja.

Na ta dan so pokadili okrog hiše. V star lonec ali železni likalnik (*kadilnico*) so dali borovo ali smrekovo smolo ter žerjavico, da je dišalo in se kadilo. Oče je nosil *kadilnico* okoli hiše, »da so pregnali zle duhove«. Otroci so z blagoslovljeno (*žegnano*) vodo poškopili vsa gospodarska poslopja, hišo in vse prostore v njej in ob tem molili. Po blagoslovu so prišli v hišo in pri jaslicah zmolili tri Rožne vence.

Zvečer so molili, po molitvi pa so večerjali. Ponavadi so jedli krvavice, zelje, danes pa tudi orehove štrukeljčke in potico. Za božič so morali pripraviti tri »*sorte kruha*«, kar je pomenilo npr. potica, bel kruh, štrukeljčki. Po večerji so čakali polnočnico. Na krušni peči so peli božične cerkvene pesmi (npr. »*Poslušajte vsi ljudje*«) in se pogovarjali, ponekod pa so tudi kartali in igrali namizni igri Mlin in »*Bacek beži*«, »*špano so igrali in volkca vlekli*«. K polnočnici so v vaseh pod Jančami šli peš, svetili pa so si z brezovimi baklami. Očetje so jih ponavadi pripravili

⁵⁹ Danes uporabljajo predvsem mavčne in plastične figure.

že kakšen dan prej in jih do božičnega večera sušili v peči. Posebej nevarno je bilo obiskovanje polnočnice med 2. svetovno vojno, saj so na območju pod Jančami patroljirali nemški, na območju Javora pa italijanski vojaki. Po 2. svetovni vojni oblast ni pustila zvoniti ob polnoči, zato so imeli mašo (*polnočnico*) ob desetih zvečer. Ko so po maši prišli domov, so zmolili še en Rožni venec.

Na božično jutro so šli k praznični maši vsi družinski člani. Na ta dan se ni smelo kaj dosti delati, tako so že prejšnji dan olupili krompir, pripravili solato in pometli. Božič so preživel v krogu družine. Ob novem letu so okoli hiše pokadili in poškopili z blagoslovljeno vodo, nikoli pa se za novo leto niso obdarovali.

Danes ob božiču še vedno postavljajo jaslice in gredo k polnočnici. Blagoslovijo hišo in gospodarska poslopja, avto in druga prevozna sredstva in stroje. Božič je še danes pomembnejši praznik kot novo leto.

Novo leto praznujejo danes bodisi doma ali pa v sklopu kakšnega organiziranega silvestrovanje po gostilnah na območju.

SVETI TRIJE KRALJI

Na dan svetih treh kraljev (6. 1.) ali kakšen dan prej, so v okroglem modelu, ki na sredini ni imel luknje, spekli poseben bel, mlečni kruh (poprtnik)⁶⁰, ki je bil okrašen z okraski iz testa npr. IHS. Na dan svetih treh kraljev so ga razdelili med družinske člane in živali (krave, mačke, kokoši, psa). Dali so ga tudi gostom, če so na ta dan prišli na obisk. Verjeli so: »*Pri več ljudeh poizkusiš poprtnik, bolj boš močan.*« Na podboje vrat hiše in gospodarskih poslopij so na ta dan napisali letnico in imena kraljev npr.: 19 + G + M + B + 70.

Letnico pišejo še danes, poprtnik pa so večinoma prenehali pripravljati že po 2. svetovni vojni.

PUST

Pred 2. svetovno vojno so maškare hodile naokoli na pustni terek. Veljalo je da mora biti za pusta mokro in veliko blata: »*Maškare morajo biti umazane od blata, da bo repa bolj debela.*« Vse do 70. oziroma 80. let 20. stoletja, so se maskirali samo odrasli. Ponavadi so se oblačili v stare obleke (*cunje*), po obrazu pa so se namazali ali pa si na glavo

⁶⁰ Izvira iz predkrščanske dobe in je imel po ljudskem verovanju čudežno moč. (Slovenski etnološki leksikon 2004: 445) Domačini pravijo, da naj bi ime dobil po tem, ker naj bi pokrit s prtom počakal od božiča do svetih treh kraljev.

potegnili nogavico, da jih ne bi prepoznali. Izdelali so si tudi obrazne maske iz papirja. S pripravami so začeli že tri dni pred pustom. Ko so zvečer šli od hiše do hiše, jih je povsod spremljal harmonikar. Pri vsaki hiši so jim morali vedno nekaj dati, ponavadi so bili to krofi, nato pa so za srečo in »za debelo repo« maskare zaplesale. Če so »imele maskare odprta usta, so jim dali piti«. Danes se bolj ali manj maskirajo samo še otroci, okoli pa hodijo na pustno soboto in nedeljo.

Na pustno soboto se je vedno jedlo bolj obilno kot ponavadi.⁶¹ Poleg ostalih jedi je morala biti na mizi vedno ocvirkova potica in flancati. Če otroci niso vsega znesli na mizo, je mama rekla: »Kakšen psten dan pa je to?«

Do 80. let 20. stoletja so v vaseh pod Jančami na pustni torek še kurili ogenj in na pepelnično sredo pokopavali Pusta. Eden se je oblekel v župnika, drugi pa je bil Pustova vdova. Sprevod v katerem so bili samo moški je hodil od hiše do hiše in pokopaval Pusta. Na Tujem Grmu in na Dolgem Brdu so jim domači morali plačati, če ne so jim pred hišo skopali luknjo.

Med pustom in veliko nočjo je nastopil postni čas, ki je trajal 40 dni. Post so začeli s pepelnico, končali pa na veliko soboto. V tem času se niso smeli poročati in veseljačiti, pa tudi godove so praznovali bolj skromno. Večinoma so jedli hrano brez mesa, ob petkih pa pogosto fižolovo juho. V postnem času so redno, vsak dan hodili k maši. Ob nedeljah so molili Križev pot, pogosto pa so v tem času šli tudi na romanje na Magdalensko goro ali na Veliko Štango.

VELIKA NOČ

Prihod velike noči je naznanila cvetna nedelja. Že en teden prej so doma izdelali cvetno butaro.⁶² Na območju Lipoglava so pripravili 13 palic. Dve sta morali biti bezgovi, ostale pa so bile hruškove, orehove, slivove, brinove in češnjeve. Palice so povezali med seboj v snop, nanje pa navezali bršljan, brin, reso in sadež, ponavadi pomarančo lahko pa tudi jabolko. Vanj so zapičili križček iz dobrovite (*btki*).

Na območju Janč so butaro delali večinoma iz leskovih vej, ki so jih povezali med seboj, nanjo pa so navezali bršljan s črnimi jagodami in reso. Na vrh so dali jabolko ali pomarančo, vanj pa zataknili brinov vrh. Okrasili so ga s cvetjem iz papirja in s papirnatimi trakovi. Na tak način še danes delajo butarice. Za razliko od butaric z območja Janč, so ostale butarice narejene samo iz zelenja.

61 Glejte tudi poglavje o kulinariki.

62 Glejte tudi poglavje o butaricah.



16. Vrh »janske butarice«



17. Prižiganje velikonočne sveče z blagoslovljenim ognjem na Jančah



18. Sprevod butaric na Veliki Štangi

Butarico so nesli k blagoslovu v cerkev. Tu so jih morali držati zelo pokonci in visoko, da se jih je na daleč videlo. Čim večja je bila butara, bolj je bila zanimiva. Ponavadi so butare nosili otroci, sprva samo dečki, po 2. svetovni vojni pa vedno pogosteje tudi deklice. Vaški otroci so nesli blagoslovit butare tudi za tiste, ki niso imeli majhnih otrok. Danes nosijo na cvetno nedeljo v cerkev tudi oljčne vejice. Od 80. let 20. stoletja se pojavlja po krajih na celotnem območju tudi župnikov blagoslov butaric pri kapelici pred cerkvijo, potem pa nadaljujejo z mašo v cerkvi.

Ko so butaro prinesli domov, so v vaseh pod Jančami morali z njo obkrožiti hišo, da so »prepodili kače«. Nato so butaro razvezali in zelenje dali živini. Palice, pod Jančami leskove, na območju Lipoglava pa bezgove, so shranili in jih zažgali čez leto ob grmenju, bliskanju in toči – »hudi uri«, nekateri pa so šibe spravili in na binkoštni ponedeljek iz njih naredili križce, ki so jih nato zapičili po njivah. Na območju Lipoglava so križček iz dobrovite položili na streho ali zatakneli nad vhodna vrata. Verovali so, da jih brani pred nevšečnostmi. Jabolko so si povsod razdelili vsi člani družine.

Brinov vrh so na območju Janč različno uporabili: shranili so ga; na veliki petek ob treh so ga zažgali v spomin na Kristusovo križanje; shranili so ga in obesili pod streho; pribili so ga na vrata hleva in ga zažgali šele drugo leto na veliki četrtek; obesili so ga k čebelam.

Pred veliko nočjo so počistili hišo. Na veliki četrtek so dopoldan še delali, popoldan pa so se že začeli pripravljati na obred zadnje večerje. Nekateri so šli v cerkev.

Na veliki petek je bil zapovedan strogi post. Kljub temu pa so gospodinje večinoma pekle in pripravljale jedi za blagoslov (*žegn*). Barvali so jajca, pri čemer so ponavadi uporabljali čebulne olupke ter kupljeno modro in rdečo barvo. Zvečer so šli k maši.



19. Blagoslov ognja na Jančah

Na veliko soboto je okoli sedme ure zjutraj pred cerkvijo potekal blagoslov ognja. Ponavadi so prišli otroci iz posamezne vasi⁶³ z bukovimi lesnimi gobami, navezanimi na žico. Gobe so dali v blagoslovljeni ogenj, počakali, da so se vnele in odhiteli domov. Med potjo so gobe vrteli in tako ohranjali tlenje. S tlečo gobo so po hišah prižigali ogenj v peči ali v štedilniku, del lesne gobe pa so nato domačini odnesli tudi na njivo za dobro letino pšenice.

Ko je bila peč zakurjena, so gospodinje lahko začele pripravljati velikonočne jedi za *žegn*: šunko, orehovo potico, hren in pirhe. Ko je bilo pripravljeno, so vse skupaj zložile v jerbas in ga pokrile s posebnim prtičkom, na katerem so bili večinoma velikonočni motivi npr. jagnje božje, IHS. Ker so k blagoslovu vedno pogosteje nosili le manjše kose posameznih jedi, so tudi velike jerbase nadomestile manjše košare.



20. Blagoslov jedi na Jančah

Še na začetku 80. let so k blagoslovu nosila le odrasla dekleta ali žene. Na Volavljah so rekli, da se bo tisto dekle, ki bo po blagoslovu hrane prvo prišlo domov, tisto leto prvo poročilo. Danes svojo košarico prinesejo tudi otroci.

Blagoslov jedi (*žegn*) je še v 70. letih 20. stoletja potekal tudi od hiše do hiše. Kasneje je župnik blagoslavljal jedi pri vaških kapelicah, danes pa blagoslov jedi poteka v cerkvi.

Na veliko soboto so opravili tudi blagoslov vode. Vsak je v cerkev prinesel svojo stekleničko, v katero si je natočil blagoslovljeno (*žegnano*) vodo. Z njo so blagoslovili polja in ob »*hudi uri*« hišo.

Na veliko nedeljo so šli na vstajensko procesijo, sledil je velikonočni zajtrk, ko so pojedli blagoslovljene jedi. V nedeljo so bili doma z družino. V ponedeljek so ponavadi obiskali sorodnike, sosede, znance.

⁶³ Danes to ponekod opravljajo ministranti.

BINKOŠTI

Na binkošti, 50. dan po veliki noči, so gospodinje spekle potico in skuhale šunko. Šli so k slovesni maši v mesto ali v cerkev v drugo faro. Na ta dan so ponavadi požegnali njive z blagoslovljeno vodo. V tem času ni bilo birm, ker je bil »*to čas po vstajenju in takrat naj bi deloval sveti duh*«.

TELOVO

Na praznik svetega rešnjega telesa, deseti dan po binkoštni nedelji, so se zjutraj udeležili maše. Po maši je potekala daljša procesija skozi vas. Na Malem Lipoglavu je tekla mimo štirih kapelic, v ostalih krajih pod Jančami pa od kapelice do kapelice. Iz cerkve so šli najprej moški, ki so nosili bandere in štirje moški, ki so nosili baldahin (*nebo*), pod katerim je hodil župnik z moštranco. Pred župnikom so hodili pevci, pred njimi pa otroci, med njimi tudi deklice, ki so potresale travniške rože, potonke ali osmukane cvetove vrtnic. V vsaki vasi so se ustavili pred kapelico, kjer so prebrali evangelij ter prosili za lepo vreme, za blagoslov polj, zraven pa so tudi peli.

VELIKI ŠMAREN

Ob velikem šmarnu (15. 8.) so se ponavadi udeležili romanj na Štango, na Limbarsko goro in na Kopanj pri Grosuplju. Na Kopanj so nosili pšenico, saj so se na območju Lipoglava k temu zaobljubili nekoč, ko je toča potolkla vso letino. Tako so vsako leto na veliki šmaren nesli eno vrečko pšenice kot priporočilo za dobro letino.

Če so romali na Štango, so romanje prestavili na zadnji konec tedna v oktobru. Z romanjem so v vaseh na območju Lipoglava začeli že v soboto popoldne, saj so morali priti do Štange peš za kar so potrebovali več kot štiri ure. Ko so prispeli na Štango so šli k večerni maši, nato pa so po hišah na Štangi prenočili in se v nedeljo zjutraj zopet udeležili maše. Po nedeljski maši so se peš vrnili domov. Iz Malega in Velikega Lipoglava so šli na Štango čez Javor, Besnico in Volavlje; le redko čez Pance.

VSI SVETI

Pred praznikom vseh svetih (1. 11.) so očistili nagrobnike in okrasili grobove. Zjutraj so šli k maši, popoldne pa na pokopališče. Šli so na grobove vseh bližnjih sorodnikov. Po obisku pokopališč so doma spili čaj in klepetali s sorodniki.

Sklep

Šege in navade življenjskega kroga, delovne ter koledarske šege in navade so pomembno sooblikovale način življenja ljudi na območju Janč in Lipoglava. Vse do 70. let 20. stoletja so se prebivalci tega območja preživljali pretežno s kmetijstvom, kmetije pa so bile večinoma samoskrbne. Osnovna celica je bila družina, skupaj je živelo več generacij, najpogosteje tri. Skupnost je bila med seboj močno povezana, medsosebska pomoč pa, zaradi pomanjkanja mehanizacije, pogosta.

Med generacijami na kmetiji so se prenašale določene šege in navade ob rojstvu, poroki in smrti. Ženske so vse do 50. let 20. stoletja večinoma rojevale doma ob pomoči vaških babic. Že od nosečnosti naprej so se ravnale po določenih zapovedih in spoštovale prepovedi, ki naj bi obvarovale njihovega otroka in njih same. Zaradi velike umrljivosti novorojencev so otroke kmalu po rojstvu nesli h krstu, mu dali ime in mu priskrbeli dva botra, ki naj bi v primeru, če bi se staršem kaj zgodilo, skrbela zanj. Z obredom očiščenja sta bila mlada mati in novorojenec ponovno sprejeta v krščansko skupnost. Ko so v sredini 50. let 20. stoletja ženske začele rojevati v ljubljanski porodnišnici, je zaradi tega prišlo do sprememb zlasti šeg in navad povezanih s prvimi dnevi po rojstvu. V 80. letih 20. stoletja se je močno spremenil predvsem krst, ki je postal bolj družinski družabni dogodek. Pomemben praznik v življenju posameznika je bil god. Tako še danes ponekod otrokom za god botri prinesejo sladek kruh ovalne oblike (*vezivko*), starejše pa obiščejo sosedje, jim zapojejo in se z njimi poveselijo (*ofiranje*).

Pomembna prelomnica v življenju posameznika je bila poroka. Dekleta so se večinoma poročala zelo mlada, kar je bilo neke vrste pričakovano zagotovilo, da bodo lahko povila kar največ potomcev in s tem zagotovila dovolj delovne sile na kmetiji in naslednika, ki bo s kmetijo nadaljeval. Fantje so bili praviloma starejši in bolj izkušeni.

Poroka se je začela s poročnim obredom, civilnim v mestu in cerkvenim v nevestini domači fari. Pred odhodom se je od ženina in neveste s postavljanjem mlajev, z izročanjem pisma v katerem so določili od-

kupnino za nevesto in s šrango, poslovila cela vas, še posebej pa njuni vrstniki. Sledila je poročna gostija (*ohceti*) na nevestinem domu, na katero so povabili sorodnike, prijatelje, znance in vaščane in kjer so dobro jedli in pili, kjer sta godec in glavna priča poskrbela za zabavo, za prodajo venčka (*kranceljna*) in nevestinega šopka in kjer so vse do 50. let 20. stoletja v vaseh pod Jančami namesto torte postregli s poročno pogačo okrašeno s cvetjem iz papirja. Od 60. in 70. letih pa vse do danes, *ohceti* organizirajo pretežno v gostilnah bodisi v domačem kraju, vedno pogosteje pa tudi drugje. Po *ohceti* je sledil sprejem mladoporočencev na ženinovem domu, kjer je ženinova mati simbolno predala vodenje hiše novi gospodinji. Po enem tednu je šla mlada žena na svoj nekdanji dom. Sprejeli so jo kot gostjo, s čimer so dokončno potrdili novo zakonsko skupnost.

Posebno pomembne so bile šege in navade povezane s smrtjo. Ljudje so večinoma umirali doma. Skupnost je znova stopila skupaj in se še zadnjič poslovila od svojega člana. Pokojnika so umili, oblekli, mu pripravili *pare*. Ob njem so 48 ur bedeli, molili in peli ter se po polnoči tudi zabavali. Smrt je bila tudi družaben dogodek, čas za igre, srečevanja in pogovore, ki so se dogajale ob pokojniku. Izdelali so mu krsto, mu skopali grob in ga odnesli do pokopališča, kjer so se še zadnjič od njega vsi poslovili. Preden so ga odnesli iz vasi so mu vse morebitno slabo kar je naredil odpustili. Po pogrebu so na njegovem domu sedem dni molili (*sedmina*). Te šege in navade so se še najmanj spremenile, saj ljudje še vedno ležijo doma, ker na območju nimajo mrliških vežic. Do sprememb je prišlo pri opremljenosti prostora, kjer leži pokojnik, saj vedno pogosteje najemajo pogrebne servise, ki poskrbijo za prevoz pokojnika, če ne umre doma, pa vse do okrasitve prostora, pri prenosu na pokopališče, kjer danes uporabljajo gasilski kombi in pri pogrebščini in sedmini, ki ju od sredine 70. let 20. stoletja vedno pogosteje pripravijo v gostilni.

Kmetovo leto so zaznamovala velika letna poljska opravila od junija do septembra – košnja, žetev, mlačev, metev, teritev lanu, ličkanje koruze. Večji kmetje so najemali kosce, žanjice (neporočena dekleta, z manjših kmetij, ki so se s tem preživljala do poroke), terice in mence. Dela so potekala od jutra do večera. Plačevali so jim bodisi s hrano (žanjice so čez leto dobivale od gospodinj potice in orehove hlebčke) bodisi z denarjem. Do velikih sprememb pri delovnih šegah je prišlo že po 2. svetovni vojni, ko zaradi prenehanja sejanja lanu izginejo šege povezane z njegovo predelavo, v obdobju od 60. do 80. let 20. stoletja, ko s prenehanjem sejanja žita izginejo šege in navade povezane z žetvijo, mlačvijo in metvijo, sredi 70. let, ko zaradi motornih kosilnic in drugačnega načina kmetovanja začnejo opuščati ročno košenje.

Ker je, zaradi uporabe različnih strojev na območju Janč in Lipoglava, pri vseh opravilih na polju delo sedaj opravil en sam človek, je izginila potreba po najemanju druge delovne sile. Z izginjanjem skupinskih opravil je izginila tudi potreba po medsebojni pomoči, istočasno pa so izginile tudi različne oblike druženja in zabave s katerimi so si ponavadi popestrili delo in njegov zaključek.

Zaradi velike povezanosti šeg in navad letnega kroga (praznično leto) z družino, so se te v veliki meri ohranile v bolj ali manj nespremenjeni obliki od začetka 20. stoletja do danes. Spmembe so se zgodile zaradi vdora meščanskih šeg in navad v času zaposlovanja v mestu. Miklavž (6. 12.) je bil prvi in edini, ki je prinesel darila; božič (25. 12.), ko so postavljali jaslice; sveti trije kralji (6. 1.), ko ponekod še postrežejo praznični kruh (poprtnik), pust, velika noč, veliki šmaren in žeganja.

Ustni viri

Avsec Gabrijel, Avsec Marija, Birk Anton, Birk Marija, Bozja Anica, Bozja Stanislav, Bučar Antonija, Bučar Marija, Černe Štefanija, Čož Jožefa, Dremelj Ana, Dremelj Frančiška, Ferjan Marija, Gale Štefka, Grum Jožefa, Hvala Francka, Jere Alojz, Jere Lilijana, Kamnikar Ivan, Kamnikar Marjeta, Kastelic Franc, Končar Alojz, Levičnik Alojz, Marolt Anton, Marolt Milan, Mlakar Alojzija, Mlakar Anton, Mlakar Jože, Narobe Janez, Nemanič Jernej, Novljan Anton, Novljan Rozka, Perčič Janko, Potokar Andrej, Potokar Matija, Predalič Janez, Predalič Kristina, Predalič Stanka, Pucar Stanislava, Šeme Ciril, Šircelj Francka, Ulčar Ivana, Urbinc Julij, Urbinc Veronika, Verbinc Francka, Verbinc Irena, Vidic Olga, Vozelj Angela, Vozelj Francka, Vozelj Ivan, Vrbinč Jože, Vrečar Ivanka, Zakoječ Frančiška, Zakoječ Štefan, Zrnec Rezka, Zrnec Terezija, Zupančič Anica, Zupančič Jakob, Zupančič Pavla, Žgajnar Ana.

Pisni viri in literatura

Iz mlina – na mizo. Mlinarstvo in kulinarika na vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2004.

Kmetijstvo. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Lipoglav 2003. Mali Lipoglav 2003. (Mojca Bele, Barbara Dolničar, mentorica Maruška Markovčič)

Sivec, Janja, Šepetavc, Jana: Terenski zapiski. Šege in navade življenjskega kroga, delovne in letne šege. Janče 2006.

Slovenski etnološki leksikon. Mladinska knjiga. Ljubljana 2004.

Šege delovnega in koledarskega cikla. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Janče 2002. Janče 2002. (Maruška Markovčič)

Šege in navade življenjskega cikla. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor. Lipoglav 2005. Mali Lipoglav 2005. (Urša Valič, mentorici Maruška Markovčič, Petra Stefanovič)

Škodlar, Petra: Elaborat šege in navade. Ljubljana 2005.

Vzhodna okolica Ljubljane. Zloženka. Turistično društvo Moste-Polje.

Stavbna dediščina

Andreja Bahar Muršič

V članku so predstavljene splošne značilnosti stavbne dediščine v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana na prehodu iz 19. v 20. stoletje. Posebna pozornost je namenjena zasnovi domačije in razporeditvi prostorov v hiši. Poleg bivalnih prostorov so opisani tudi gospodarska poslopja in objekti, ki so zaznamovali podobo krajine – vrt, apnene jame, perišča ipd. Podane so usmeritve za ohranjanje stavbne dediščine.

Ključne besede: stavbna dediščina, profana stavbna dediščina, gospodarska poslopja, domačija, notranja oprema, ohranjanje stavbne dediščine, Mestna občina Ljubljana – vzhod, dediščina, etnologija, konservatorstvo

Raziskava stavbne dediščine je bila usmerjena k pregledu še ohranjenih starejših objektov in njihove notranje opremljenosti. Izvajali smo jo z različnih vidikov, cilja raziskave pa sta bila boljše poznavanje terena in iskanje potencialnih možnosti za nadaljnji kakovosten razvoj območja na temelju tradicionalnih¹ vrednot.

V prvem delu besedila je na kratko opredeljeno območje raziskave; v drugem delu se osredotočamo na splošne značilnosti stavbne dediščine v prostoru; tretji del pa je namenjen notranji zasnovi in opremljenosti kmečkih domov na prehodu iz 19. v 20. stoletje.

Lastniki »podedovanih« hiš najpogosteje ne poznajo podatkov o nastanku in zgodovini objektov. Na spomin lastnikov ali uporabnikov stavb se je mogoče zanesti le glede razvojnih faz v obdobju njihovega življenja, ne pa glede starejših obdobj, ko je današnja stavbna dediščina nastajala.

Najstarejši zapis stanja poselitve s konca 20. let 19. stoletja za to območje je Franciscejski kataster. Za starejše obdobje je o poselitvi zelo malo pisnih in arhivskih virov. Kadar ni drugih virov, je povedni podatek vrezana letnica na kakšnem stavbnem členu, npr. na tramu v hiši,² portalu na vhodu, dimniku ali na gospodarskem poslopju. Letnica kaže na čas gradnje objekta ali pa je z njo nakazana le faza predelave objekta, zato je pri interpretaciji potrebna previdnost. Kadar objekt ni časovno opredeljen in nimamo nobenega podatka o gradnji, je mogoče stavbni razvoj predvideti samo na podlagi podatkov v literaturi, s pomočjo širšega poznavanja stavbne dediščine, z iskanjem primerjav med objekti in s posameznimi stavbnimi členi ter z okrasjem, ki je stilno povezano z določenim obdobjem, socialno pa s slojem.

Tudi glede opremljenosti kmečkih domov so bili ustni viri za obdobje raziskave (na prelomu iz 19. v 20. stoletje) razmeroma skopi. Poskus rekonstrukcije interiera več kot stoletne kmečke hiše bogatejšega kmeta, ki je bil zastavljen kot eden ciljev raziskave, se je zaradi časovne odmaknjenosti izkazal za precej zahtevno nalogo. Notranja oprema je bila namreč navadno v domeni gospodinj; z menjavanjem generacij se je spreminjala in bila vsakokrat odvisna od modnih zapovedi ter estetskih presoj posameznikov. Zaradi časovne odmaknjenosti tudi ni več ljudi, ki bi se spominjali načina opremljenosti pred stoletjem.

1 Tradicija: kar se je ohranilo in ustalilo v daljšem časovnem obdobju.

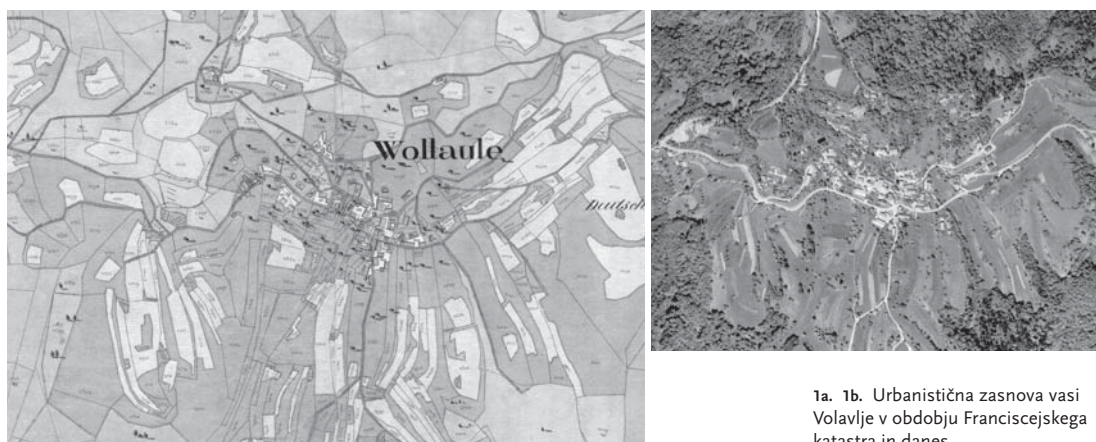
2 Términ hiša lahko označuje stanovanjsko hišo ali osrednji bivalni prostor v kmečki hiši s krušno pečjo, z mizo, s klopmi, z bogkovim kotom itd., kjer se je družina največ zadrževala. V nadaljevanju zapisa beseda *hiša*, zapisana v ležečem tisku, označuje osrednji, družabni prostor stanovanjske hiše.

Zgodovinska podoba

Prve omembe današnjih naselij zasledimo med 11. in 16. stoletjem. Nekatera ledinska imena spominjajo na obdobja turških vpadov.

Primerjava poseljenosti s Franciscejskim katastrom je pokazala, da je bilo na začetku 19. stoletja to območje precej gosto poseljeno. Poleg naselitve v nekaterih nižinskih in hribovskih vaseh je bilo tudi nekaj samotnih domačij in zaselkov. Marsikje je ohranjena zgodovinska zazidalna struktura, kot npr. v vaseh Volavlje, Javor in Veliki Lipoglav. Stare so tudi lokacije samotnih razpršenih domačij. Položaj posameznih objektov na domačijah se je v primerjavi s tistim iz Franciscejskega katastra spreminjal, čeprav je bilo tod že sredi 19. stoletja precej zidanih objektov.

Iz obdobja Franciscejskega katastra so se ohranila tudi zemljepisna lastna in hišna imena, saj lastniki domačij navadno niso prodajali in na njih živijo že več rodov.



1a. 1b. Urbanistična zasnova vasi Volavlje v obdobju Franciscejskega katastra in danes

Hribovit teren z menjajočimi se gozdnimi površinami, krčevinami, travniki in z obdelovalnimi površinami s kozolci je izoblikoval kakovosten krajinski ambient, ki je izrazit predvsem v okolici naselij Selo pri Pancah, Gabrje, Volavlje in Pance.

Morfologija prostora vpliva na poselitev območja. Na hribovitem, z gozdom poraslem svetu se je poselitev skoncentrirala predvsem v vaseh. Večina vasi ima hiše razporejene v gručo (npr. Javor, Gabrje, Volavlje, Veliki in Mali Lipoglav, Trebeljevo, Pance), nekaj vasi je razloženih³ npr. Ravno Brdo, Janče, Tuji Grm in Šentpavel. V nižini predstavljata večja poselitvena otoka nižinski naselji Podgrad in Sostro, ki sta zaradi številnih novogradenj izgubila tradicionalen videz. Težnje

³ Prehodna oblika vasi med samotno kmetijo in strnjanim naseljem. Sestavljajo jo posamezne skupine raztresenih domačij.

po širitvi naselij so opazne tudi v višjeležečih vaseh, kjer gradijo predvsem domačini.⁴

Po dolini Besnice se razteza istoimensko naselje Besnica, ki je bilo v nižinskih legah zaradi močvirnega terena poseljeno šele v začetku 20. stoletja. Prej je bilo tod le nekaj mlinov.



2. Ulični niz v Volavljah

Kljub razmeroma majhnemu ozemlju je območje urbanistično raznoliko. Opazna je razlika med gosteje poseljenimi nižinskimi deli, katerih poselitev se hitro širi s prihodom priseljencev, in odročnimi dolinami ter hribovitim območjem, kjer zaradi manjše dostopnosti ni bilo večjega zanimanja za gradnjo in je zato ostalo še razmeroma avtentično.

Z nekaterimi arhitekturno neustreznimi novogradnjami v polpreteklem obdobju, ki niso sledile merilom tradicionalnega regionalno vezanega stavbarstva, se je marsikje začela izgubljati značilna podoba območja. Tradicionalni videz vasi se je deloma ohranil v Volavljah, Malem Trebeljevem, zaselku Selo pri Pancah in v strnjnem jedru vasi Zavogljje.

Nepremična stavbna dediščina

4 Za naselja Šentpavel, Gabrje, Pance in Javor so ljudje pripovedovali, da zemlje v preteklosti načelno niso prodajali, ampak so tam gradili »domači«. V bližini Malega Lipoglava je neki kmet prodal večje zemljišče v 80. letih 20. stoletja, tja pa so se priselili »tujci« – večinoma prebivalci drugih jugoslovanskih republik, zato domačini temu delu pravijo »Jugoslavija«.

5 Sakralna stavbna dediščina so objekti z versko namembnostjo, kot so cerkve, kapelice, razpela in podobno, objekti profane stavbne dediščine imajo posvetno namembnost. To so starejši objekti ljudskega stavbarstva, kot so stanovanjske hiše, gospodarska poslopja in podobno.

6 Pod término ljudsko stavbarstvo so mišljene stavbe, zgrajene po izročilu v krajevnih merilih. Sem sodijo bivalni objekti kot tudi gospodarski, za katere navadno ni bilo vnaprej izrisanih načrtov in so jih izdelali domači mojstri.

Stroka deli stavbno dediščino na profano in sakralno dediščino.⁵ Razi-skava ljudskega stavbarstva⁶ se nanaša na profano stavbno dediščino. Čeprav kapelice in razpela uvrščamo med sakralno stavbno dediščino, so z vidika posameznika in ljudskega stavbarstva tako pomemben element ljudskega verovanja, da se jim z etnološkega stališča ni mogoče izogniti brez krajšega pojasnila – predvsem zato, ker je na območju obravnave razmeroma veliko razpel in kapelic. Kapelic niso nikoli gradili samo zaradi estetskega pomena, ampak imajo zahvalni pomen. Grajene so bile v zahvalo za preživetje, ob hudi bolezni, v zahvalo za vrnitev iz Amerike, vojne ali kaj podobnega.

Bogastvo kmetij se je kazalo predvsem v podobi vasi, domačij in posameznih stavb. Socialni status se je kazal v velikosti objektov in okrasu stavbnih členov. Izjemnih arhitektur, kot so ponekod tako imenovani kmečki dvorci, tod ni bilo. Med še ohranjenimi primeri arhitekture prevladujejo kmečke hiše, sestavljena gospodarska poslopja, ki združujejo hlev, pôd in senik ter kašče in kozolci.

Najstarejši ohranjeni objekti so iz 2. polovice 18. stoletja (*Topolovčarjeva hiša* in *pôd*, *Marketova hiša*, *Janežova kašča* in *Osredkarjeva hiša*).

Več objektov z lastnostmi kulturne dediščine je iz 2. polovice 19. stoletja, prevladujejo pa objekti iz začetka 20. stoletja, ki so skozi čas že pridobili zgodovinsko pričevalnost in jih danes lahko uvrščamo med kulturno dediščino.

Hiše, grajene v 18. in 19. stoletju, so grajene iz kamenja, novejša hiša iz začetka 20. stoletja pa so iz opeke.

Na terenu je ohranjenih še nekaj stanovanjskih hiš z lesenim bivalnim delom (*Topolovčarjeva, Marketova, Mihceva, Jesihova, Katrnova* itn.). Ustni viri izpričujejo, da je bilo do 60. let tod veliko lesenih objektov, ki pa se do danes niso ohranili.

Profana stavbna dediščina je danes razmeroma slabo ohranjena. Posebno bogatih gradenj tod v preteklosti ni bilo, saj gozdnato območje in hribovit, čeprav precej rodoviten svet nista dopuščala večjih zaslužkov od kmetijstva. Veliko domačinov je na prelomu iz 19. v 20. stoletje za boljši kruh odhajalo v Ameriko; po vrnitvi so si kupili za prisluženi denar manjšo kmetijo ali zgradili hišo.

K slabi ohranjenosti stavbnega fonda nekoliko pripomore tudi nesrečen položaj območja, kjer je med 2. svetovno vojno po slemenu nad vasjo Javor potekala mejna črta med italijansko in nemško oblastjo. Potegnili so žico in v 200 metrskem pasu od nje porušili vse objekte ter odgnali ljudi.⁷ Posredni vojni davek, ki je vplival na uničenje marsikaterega starega objekta, so bili številni požari po vojni, ko so drugače misleči obračunavali med seboj.⁸

7 Po pripovedovanju domačinov, ki se še spominjajo tega dogodka, so se ljudje po vojni vrnili in zgradili nove hiše, arhitekturno zelo podobne starim.

8 Požarov iz maščevanja se spominjajo starejši domačini, potrjujejo pa jih zapisi v šolski kroniki na Malem Lipoglavu.



3. *Katrnova bajta* – hiša z lesenim bivalnim delom

Domačija

Bivalno celoto, domačijo, ponavadi sestavljajo stanovanjska hiša in gospodarska poslopja, kot so: hlev, pôd, kašča, vodnjak, kozolec na travniku in pogosto tudi čebelnjak. Posamezni objekti domačije so lahko razporejeni v gručo,⁹ okrog njih je zemlja v celku.¹⁰ Tako poljsko razdelitev najdemo npr. na *Urbincevi, Drčarjevi* in *Topolovčarjevi* domačiji, *Pr' Dolgonjivarju* in še ponekod drugod. V obcestnih vaseh so stanovanjska hiša in gospodarska poslopja postavljena vzporedno ali v nizu, kot npr. na domačijah Javor 2 in *Pr' Bavant*. Samo na južnem delu območja obravnave včasih zasledimo tudi stegnjeni dom¹¹; primer za to je na domačiji *Pr' Mihc* in na *Markusovi* domačiji.

Poleg umestitve v prostor ima vsaka domačija poseben pomen tudi v okviru vasi. Pomen domačije in socialna umeščenost v okolico se med

9 Domačija ima stavbe strnjene v gruči.

10 Posest v enem kosu okrog domačije.

11 Domačija, ki ima pod skupno streho v ravni liniji razvrščene bivalne in gospodarske prostore.



4. Domačija v gruči Pr' Tomaž



5. Markusova domačija – stegnjeni dom

drugim kažeta tudi v velikosti objektov in stavbnem okrasju. Na podlagi okrasitve lahko ugotovljamo čas gradnje in socialni položaj lastnika. Ker današnji lastniki ohranjenih starih hiš nimajo enakega statusa v okviru vasi kot njihovi predniki, se je socialni spomin lastnikov zaradi povsem drugačnih razmerij v družbi izgubil.

Okrašeni in umetelno izdelani stavbni členi so plod domiselnosti mojstrov, hkrati pa imajo smisel tudi v namembnosti. Tako so npr. zatrepi obdelani z lesenim opažem v vertikalnem rastru, da voda hitreje odteče. Umetelno zložene opečne reže služijo zračenju podstrešij, poslikave ali stenske štukature imajo zavetniški pomen ipd.

V bogastvu okrasja se kaže tudi pomen posameznega objekta znotraj domačije. Tako so najlepše ornamentirane kašče, kamor so shranjevali živež; kozolci, kjer so sušili seno; fasade stanovanjskih hiš, ki so kazale na premožnost domačije.

Na južnem delu območja, predvsem v vaseh Mali in Veliki Lipoglav, le še redko vidimo nekdanj regionalno značilen, reliefno izveden vitični okras v obliki venca z vpisano letnico izdelave. Fasadni okras, značilen za 2. polovico 19. stoletja, se pojavlja na s ceste vidni zatrejni fasadi. V poenostavljeni obliki se reliefni okras pojavlja tudi pri kakšni hiši novejši izdelave.

Regionalno je vezan tudi značilni delilni zidec z začetka 20. stoletja, ki ga je mogoče še danes opaziti na nekaterih hišah v Pancah.

K stavbnemu okrasju pogosto sodijo tudi v ometu izvedene obrobe okrog oken in delilni zidci med etažami, umetelno izrezljani leseni portali in krila vrat. Kamniti portali so na tem območju zelo redki.



6. Regionalno značilni ornament na Velikem Lipoglavu



7. Okrašen zidec med etažama v Pancah



8. Leseni portal in rezljana vrata

Ohranjene stavbe iz preteklosti so danes prežitki,¹² ki so se le redko ohranili zaradi ozaveščenosti lastnikov. Vzrok za to je bil pogosteje v nemoči lastnikov, ki hiš niso obnavljali in so zato ohranili pristnost¹³ ter zgodovinsko pričevalnost objektov.

Nekateri lastniki objektov še dandanes ne vidijo kakovosti ljudskega stavbarstva, ki se je oblikovalo in preverjalo skozi čas ter tako ohranjalo prednosti in zavračalo pomanjkljivosti.

Stavbni tip

Stavbni tip obravnavanega območja bi lahko poimenovali osrednjeslovenski stavbni tip.¹⁴ Na bogatejših kmetijah se veža v zadnjem delu objekta nekoliko razširi v kuhinjo. Veža ima vhod s ceste, izhod pa na dvorišče za hišo.



9. Osrednjeslovenska hiša Pr' Prek

Na obravnavanem območju je največ hiš pritličnih, podolžnega tlorisa. Krite so s simetričnimi dvokapnimi, z dokaj strmimi strehami z naklonom okoli 45 stopinj. Predvsem na severnem delu območja so stanovanjske hiše samostojni objekti, ločeno od njih pa stojijo gospodarska poslopja. Pri domačijah tipa stegnjeni dom je gospodarski del daljši od bivalnega, saj so v isti liniji prizidani še hlev, pôd in senik

Na obravnavanem območju je največ hiš pritličnih, podolžnega tlorisa. Krite so s simetričnimi dvokapnimi, z dokaj strmimi strehami z naklonom okoli 45 stopinj. Predvsem na severnem delu območja so stanovanjske hiše samostojni objekti, ločeno od njih pa stojijo gospodarska poslopja. Pri domačijah tipa stegnjeni dom je gospodarski del daljši od bivalnega, saj so v isti liniji prizidani še hlev, pôd in senik

¹² Prežitek, kulturni element, ki se je ohranil iz starejših obdobj.

¹³ Stavbna podoba objekta se od gradnje do danes ni spreminjala.

¹⁴ Têrmin je zelo splošen: gre za tip hiš, kjer osrednja veža deli objekt na dva dela. Praviloma gre za ločena bivalni in gospodarski del, včasih pa tudi za dva ločena bivalna dela.

ter listnik. Ponavadi je sleme gospodarskega dela nekoliko višje od slemena bivalnega dela. Značilno kmečko hišo pokriva simetrična dvokapna streha z naklonom od 40 do 45 stopinj. Včasih, kadar je podstrešje bivalno, ima streha nad vhodom v hišo podaljšan zatrep, ki se končuje s frčado.

Reliefno razgiban teren, kjer ni bilo mogoče najti dovolj velike ravnine za gradnjo, je narekoval gradnjo etažnih objektov, ki so lahko postavljeni slemensko, vzporedno z brežino ali slemensko pravokotno nanjo. Gre za tip vrhkletne oziroma vrhhlevne¹⁵ hiše, kjer je delitev na gospodarski in bivalni del izvedena po etažah: spodnja etaža služi gospodarskemu namenu, zgornja pa bivanju.

HIŠA



10. Topolovčarjeva hiša



11. Vrhkletna hiša Pr' Štengarju

Arhitektura tradicionalne hiše se je izpopolnjevala skozi več generacij. Kar se je skozi čas izkazalo za uspešno in priročno, se je ohranilo, tisto drugo, nepotrebno, je šlo v pozabo. Materiali, čas gradnje in zidarsko znanje – kmečke hiše so gradili sezonski zidarji, vaški mojstri ali kar lastniki sami – niso dopuščali pretiranih novosti in so dajali prednost namembnosti. Zato so tlorisi starejših hiš poenoteni, skozi čas preizkušeni, bivanjsko prijazni; arhitektura hiš je prilagojena vremenskim razmeram.

Starejše hiše na območju raziskave so najpogosteje pritlične, podolžne, praviloma vsaj v enem delu podkletene. Imajo osrednjo vežo, vhod s ceste, izhod pa na dvorišče. Kljub razmeroma majhnemu območju obravnave je mogoče opaziti razlike med severnim in južnim delom. Hiše tipa stegnjeni dom se pojavljajo v južnem delu, medtem ko v osrednjem in severnem delu območja poleg samostojno stoječih pritličnih hiš zasledimo tudi številne vrhkletne hiše, kot sta npr. hiši na domačijah *Štengar* in *Urbinc*, kjer so objekti prilagojeni hribovitemu terenu. Regionalno značilne hiše imajo podolžen tloris in so kri-

¹⁵ Stanovanjska stavba z gospodarskimi prostori (s kletjo ali hlevom) v spodnji etaži, ki je delno vkopana.

te s simetrično dvokapno streho. Kritina je praviloma opečna, včasih tudi betonski zareznik. Strehe, krite s slamo, so bile na območju še precej številne do 60. let 20. stoletja.

V severnem delu obravnavanega območja imajo kmečke hiše v pritlični etaži le bivalne prostore,¹⁶ kar po eni strani kaže na precej visok bivanjski standard območja v preteklosti, po drugi strani pa pojasnjuje dejstvo, da na območju ni prežitkarskih hiš.¹⁷

Hiše, grajene po 2. svetovni vojni, imajo samo bivalne prostore: od njih so gospodarska poslopja ločena.

Revnejši so živeli v *bajtah*.¹⁸ Te so bile manjše od kmečkih hiš in ponavadi grajene iz lesa. Življenje v njih je bilo skromnejše. Danes sta ohranjeni še *Jesihova* in *Katrnova bajta*.



12. Vrhkletna Urbinceva hiša



13. Jesihova bajta

Objekti so kot organizmi, ki se spreminjajo skozi čas. Nekateri so ohranjeni in kažejo identično podobo kot med izgradnjo, pri drugih lahko sledimo stavbnemu razvoju. Včasih so predelani do nerazpoznavnosti. Takrat kljub številnim morebiti ohranjenim historično-pričevalnim elementom (arhitekturnim členom, zgodovinskim dogodkom) izgubijo pomen kulturne dediščine.

Največ gradenj in predelav starejših hiš sodi v začetek 20. stoletja. Takrat so manjša okna nadomestili z večjimi. Prva podstrešja so takrat preuredili v prebivališča, naredili frčado v osi vhoda za osvetljevanje in ob obnovi strehe zamenjali slamnato ali kamnito kritino z opečnato ali betonsko. V obdobju 1. polovice 20. stoletja pa vse do 60. let so množično predelovali črne kuhinje v bele; pod velb črne kuhinje so obesili strop, obdelali stene, zgradili dimnik in staro ognjišče nadomestili s štedilnikom; v 50. letih 20. stoletja so na območju začeli vgrajevati tudi sodobna tridelna okna.

¹⁶ Pri tradicionalnih kmečkih hišah je veža praviloma objekt delila na bivalni del in gospodarski del ter kleti.

¹⁷ Samostojen objekt ali bivalni del sestavljenega gospodarskega objekta, kjer sta živela stara gospodarja, potem ko sta prepustila kmetijo mlajšim.

¹⁸ Majhna in preprosta stavba, pogosto lesena. Značilna za stalno prebivališče nižjih slojev na podeželju.

GOSPODARSKA POSLOPJA

Gospodarska poslopja so sestavni del domačije. Danes nekatera zaradi spremembe kmetijskih dejavnosti izgubljajo svoj prvotni namen.

Gospodarsko poslopje je lahko samostojno, pogosteje pa pod skupno streho v daljšem ali krajšem nizu združuje več gospodarskih enot (npr. hlev, pôd in senik, listnik, delavnico ipd.) – takrat govorimo o sestavljenem gospodarskem poslopiju. Teh je na območju raziskave ohranjenih največ. Sestavljeno gospodarsko poslopje ima več ločenih prostorov različnih namembnosti.¹⁹

19 Predstavljene so le najznačilnejše, ki jih zasledimo v skoraj vsakem gospodarskem poslopiju. Poleg teh se prostori uporabljajo še za priročne delavnice, svinjsko kuhinjo, prostor namenjen žganjekuhi in podobno.

20 Leseni zatiči, namesto žeblicev, s katerimi so med seboj spajali lesene konstrukcije.

Na razgibanem terenu so značilni ob breg grajeni objekti, ki v spodnji etaži združujejo iz kamna grajeni hlev, v zgornji etaži pa deloma zidani deloma leseni pôd in senik. Ohranjenih je več kašč, najštevilnejše med njimi so lesene kašče, postavljene vrh zidane kleti. Veliko je ohranjenih kozolcev, nekaj pa tudi sušilnic za sadje, medtem ko so čebelnjaki praviloma novejši.



14. Sestavljeno gospodarsko poslopje na Vnajarjih

Leseni objekti, tudi tisti, ki so jih zgradili še na začetku 20. stoletja, imajo spoje med seboj povezane z lesenimi mozniki (*cveki*)²⁰.

Pomen gospodarskega objekta v sklopu domačije se kaže tudi v zunanjem videzu objekta, kakovostni zidavi in stavbnem okrasju. Značilni so bogato oblikovani vhodi v kašče, bogato izrezljana lesena vrata z umetelno izdelanimi ključavnicami, rezljane roke kozolcev in pôdov, rezbarije na branah kozolcev, rezljani zaključki desk na zatrepih gospodarskih poslopij ipd.

Mlin²¹ in žaga

Žagam in mlinom je bil skupen vir energije vodna sila, ki je gnala žago ali mlinske kamne. Od sredine 19. stoletja do konca 2. svetovne vojne je bilo na tem območju več mlinov in žag.²² Te so bile še starejše.

Mlinske stavbe so bile grajene iz kamna. V primerjavi z mlino so imele žage zidane le temelje, zgoraj pa so bile lesene, krite s streho. Prav tako kot mlin je tudi žage gnalo vodno kolo.

S stavbnega vidika predstavlja posebnost *Blažev mlin*, Besnica 4. To je že na prvi pogled izjemna, mogočna, nadstropna stavba s šotorasto streho. Grajena je bila postopno. V 20. letih 19. stoletja je tod stala

21 Mlinske stavbe lahko le pogojno uvrstimo med gospodarska poslopja, saj je v njih navadno tudi bivalni del za mlinarjevo družino. Ker pa je namembnost ozko vezana na gospodarsko dejavnost, s to pa je povezan tudi položaj v prostoru, ga uvrščam med gospodarska poslopja.

22 Glejte tudi poglavje o mlinarstvu in žagarstvu.

manjša stavba – kovačnica. V 19. stoletju je stavba najverjetneje doživela več predelav: sredi 19. stoletja so v njej uredili mlin, nadzidali pa so jo najverjetneje pozneje, ob koncu stoletja. Posest je bila vse do konca 19. stoletja v lasti plemiške družine Codelli. Mlin je deloval z vmesnimi krajšimi prekinitvami do leta 1948, ko ga je opustil zadnji mlinar Blaž Hafner, po katerem se je še do danes ohranilo domače ime *Blažev mlin*.



15. *Blažev mlin*

Hlev in pôd

Zaradi živinoreje imajo skoraj na vsaki kmetiji hlev. Ohranjenih je več značilnih iz kamnja grajenih in ob breg postavljenih hlevov z lesenim zgornjim delom, kjer sta pôd in senik. Zgornji del je ponavadi grajen v delu, kjer je pôd iz tesanih brun in desk. Pri seniku so stranice ojačane s pravokotno sekajočimi se tramovi. Ker je bil vrhnji del lesen, je lahko stal samostojno ali pa so ga prestavili drugam. Najstarejši tovrstni ohranjeni hlevi so iz 2. polovice 19. stoletja.

Pri novejših ali pozneje obnovljenih stavbah je ponavadi zidan tudi zgornji del. Lesena so ostala le polnila med zidanimi stebri. Zaradi nevarnosti požarov so hleve že zelo zgodaj gradili iz kamnja, zato so bili leseni zelo redki – zadnji leseni hlevi so se ohranili do 60. let 20. stoletja.



16. Vrhlevelni senik in pôd v Gabrju



17. Hlev



18. Pôd v Češnjici

Ker je bila reja drobnice v preteklosti razširjena, so bili temu prilagojeni tudi hlevi. Ti so imeli za drobnico namenjen ločeni del z ločenim vhodom. Včasih so za drobnico naredili celo ločeno poslopje (*štalo*)²³.

²³ *Hlev* so imenovali le objekt ali del objekta za govedo, drobnica je bila v *štali*.

Zunanje stranišče

Na nekaterih domačijah so še ohranjena zunanja stranišča, ki so ponavadi postavljena ob hlevih ali v bližini gnojišč. Gre za manjši lesen objekt kvadratnega tlorisa, ki je krit z eno- ali dvokapno streho. Notri je zidano suho stranišče (»na štrbunk«) z leseno desko in okroglim pokrovom. Stranišče je ponavadi postavljeno ob hlev ali v bližino hleva in ima odvod na gnojišče.



19. Zunanje stranišče

Kašča

Kašča je v preteklosti predstavljala najpomembnejši del domačije, saj je bila od njenih zalog odvisna blaginja družine. Ta pomen objekta se je izražal že v sami stavbi in njenem okrasju.



20. Janežovceva kašča



21. Janežovceva kašča, detajl vhoda



22. Topolovčarjeva kašča

Najstarejša ohranjena kašča – *Janežovceva kašča* – je iz 18. stoletja in je v celoti grajena iz kamena. V spodnji etaži je klet, nad njo pa kaščni del. Ohranjeno je razmeroma veliko lesenih kašč, ki stojijo na zidanih kletih. Zaradi primernosti materiala so lahko leseno kaščo tudi predstavili. Večina tovrstnih kašč izhaja iz 2. polovice 19. stoletja in z začetka 20. stoletja. Na domačijah s konca 19. stoletja je kašča pogosto v osrednjem poslopju, kjer ji je namenjen poseben prostor v pritličju, kar je mogoče prepoznati zaradi malih okenc v tem delu objekta. Redkokdaj je lesena kašča samostojen objekt, kot npr. na *Grumovi* domačiji.

V kaščah so v skrinjah (*kaščah*)²⁴ hranili žita (pšenico, ajdo, oves, ječmen) in koruzo, na kavljih, obešenih iz stropa, so visele suhe mesnine, v lončenih čebrih so hranili svinjsko mast in med, v velikih steklenicah žganje, v pletenih košarah (*cajnah*) pa suho sadje. Včasih so sadje in orehe shranjevali tudi v vrečah (*žaklih*) na podstrehi.

Na izjemno velik pomen kašče kažeta kakovostna gradnja objektov in okrasitev stavbnih členov, kot so stilizirani vhodi, umetelno izdelana vrata in kovane ključavnice z velikimi ključi.

Klet

Večina hiš je vsaj v delu objekta podkletena. Klet pod hišo je ponavadi obokana, manjša in ima en ali dva prostora. V njej so hranili zelenjavo, ki so jo večkrat potrebovali pri kuhanju. Poleg kleti v hiši so imeli na domačijah tudi od hiše ločene kleti. Bile so v delu večjega, sestavljenega gospodarskega poslopja. Pogosteje je bila klet zidana pod leseno ali zidano kaščo. Poznali so tudi podzemne kleti, prekrite s travno rušo, kjer je bil viden le vhod.

Sušilnica za sadje



23. Štengarjeva sušilnica



24. Notranjost Štengarjeve sušilnice

Sadjarstvo je bilo zaradi ugodnega zemljepisnega položaja in podnebnih razmer zelo razširjeno. Sadje, ki ga ni bilo mogoče sproti uporabiti, so prekuhali v žganje ali pa ga posušili v sušilnicah za sadje in na pečeh. V nekaterih vaseh, kot npr. v Repčah, na Jančah in Tujem Grmu, je imela vsaka večja domačija lastno sušilnico. Drugod so postavili vaško sušilnico, kot npr. na Malem Lipoglavu.²⁵

Stare sadne sušilnice, razen izjem, se do danes niso ohranile – ponekod so ostali le temelji ali pa niti teh ni več.

24 *Kašča* se imenuje tudi kaščna skrinja, kjer so po prekatih ločeno hranili žita.

25 Glejte tudi poglavje o vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana.

Danes deluje le še sušilnica na domačiji na Tujem Grmu, drugod pa sadje sušijo v *hišah* na pečeh.

Kokošnjak

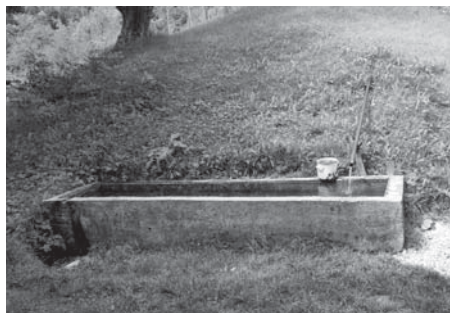
Kokoši so se neovirano sprehajale po kmetiji in pogosto zašle tudi v hišo. Kokošnjak so imeli najpogosteje na podstrehi; tja so kokoši prišle po lestvici in skozi vratca v steni zatrepne fasade. Drugod so za kokošnjak namenili prostor, ki je pozneje služil za shrambo. Danes so kokošnjaki le še v sklopu gospodarskega poslopja ali v delu hleva.

Svinjak

Starejši svinjaki so bili ponavadi od hleva ločeni, samostojni, največkrat leseni objekti z ograjenim zunanjim dvoriščem. Zraven je bil večinoma še zidani del, kjer so imeli svinjski kotel. Na svinjake opominja že videz objekta z značilnimi vratci in ograjenim zunanjim predprostorom. Danes so ohranjeni le še redki tovrstni svinjaki, čeprav marsikje še redijo svinje, vendar zanje namenjajo le del hleva.

Vodnjak

Teren je precej vodnat, zato v teh krajih suše niso trpeli. Na območju je več izvirov; v dolino se steka voda z okoliškega hribovja. Marsikatera kmetija je imela na svojem posestvu izvir. Tako so si domačini že v preteklosti vodo speljali po cevi do hiše. Na dvorišču so naredili vodnjak ali le leseno korito za vodo.



25. Vodno korito Pr' Topolovčar

Tam, kjer v bližini niso imeli izvirov, so iskali druge načine oskrbe z vodo. Tako je npr. znan primer iz Sela pri Pancah, kjer so vodo iz doline črpali s pomočjo hidravličnega ovna.

Drugod so po vodo hodile ženske z vedri k izviro in potokom, kjer so tudi prale perilo. Do današnjih dni so se ohranili ostanki sicer zaraslih in zapuščenih perišč s perilnimi kamni ob izviru potoka v gozdu blizu Panc in pri Malem Lipoglavu.

V Javoru so ohranjeni »furlanski vodnjaki« z začetka 20. stoletja.²⁶

Domačije in vasi, kjer v bližini ni bilo izvirske vode, so uporabljale tudi deževnico. Kopali so globoke vodnjake; v vaseh Mali in Veliki Lipoglav ter Repče naletimo na enoten tip osemkotnih vodnjakov, ki so bili narejeni z enakimi kalupi v 20. letih 20. stoletja.

Živino so napajali iz luž. Ponavadi so na lastnih travnikih naredili lužo, kamor se je stekala voda. Nekaj je bilo tudi skupnih kalov za napajanje.

Ograjeni vrt



28. Greda na Osredkarjevi domačiji



26. Vaško perišče pod Pancami



27. Regionalno značilen vodnjak na Velikem Lipoglavu

Ograjeni vrt ob hiši, kjer so sadili rože, začimbe in zelenjavo, domačini imenujejo *greda*. V preteklosti jo je imela vsaka hiša in še dandanes je zelo razširjena. *Greda* se nahaja tik ob hiši ali zelo blizu nje in je bila nekoč ograjena z leseno ogrado (*plotom*), ki je imela največkrat lesene deščice, postavljene v vertikalnem rastru, podolžno odrezane na vrhu.

²⁶ Zidarji so prišli iz Furlanije, ko so gradili cerkev sv. Ane na Javoru. Sicer so furlanski zidarji sloveli daleč naokrog kot izjemno dobri zidarji, ki so v Slovenijo prinesli več umetelno izvedenih stavbnih členov, znanje izdelave obočnih sistemov ipd.

Ogrodje za vinsko trto



29. Brajda pred Mihcevo hišo

Vizualno podobo domačij na območju je v preteklosti, prav tako kot danes, bogatila vinska trta ob hiši (*brajda*). Najpogosteje se ta vzpenja ob južni fasadi hiše ali pa raste pred vhodom. Na območju raziskave jo najdemo posajeno tudi na star način, podprto z lesenimi latami na dvorišču ali travniku blizu hiše.

Kozolec

Razmejitev med vasjo in obdelovalnimi površinami pogosto nakazujejo kozolci, ki stojijo ob domačijah ali so nekoliko odmaknjeni od njih. Na vzhodnem območju Mestne občine Ljubljana zasledimo stegnjene kozolce,²⁷ dvojne vezane kozolce²⁸ in toplarje.²⁹



30. Stegnjen kozolec v Zagradišću



31. Dvojni vezani kozolec (*ajnfohar*) na Volavljah

27 Kozolec, ki ima okna razvrščena v eni vrsti.

28 Kozolec, sestavljen iz dveh enojnih kozolcev, med seboj povezanih s prečnimi vezmi.

29 Vezana vzporedna kozolca z vmesno povezovalno konstrukcijo in skupno dvokapno streho.

30 Druga etaža kozolca do strehe.

31 Zgornja trikotna dela ožjih stranic kozolca.

Posebnost, ki se drugod ne pojavlja tako množično, so dvojni vezani kozolci (*ajnfoharji*). Pojavljajo se na osrednjem in severnem delu območja, medtem ko so v južnem delu pogostejši dvojni kozolci – toplarji (*toplar*), ki imajo po dvoje ali troje oken in dvignjeno brano. Brana³⁰ je zaprta z navzkrižno sekajočim se tramičevjem, zatrep³¹ je lesen in pokrit z lesenimi deskami, sklenjenimi v dveh ali treh ravneh, ki so spodaj pogosto umetelno obdelane v obliki stiliziranih zaključkov (*cofov*) pri starejših kozolcih ali preprosteje prečno prirezane, predvsem pri novejših kozolcih.

Starejši ohranjeni toplarji izhajajo s preloma 19. in 20. stoletja. Ornamenat na branah in rezbarjene roke kozolca se ponovijo pri več kozolcih, ki so jih najverjetneje postavili isti mojstri.



32. Značilen ornament



33. Detajl

Stare regionalne značilne vzorce so posnemali še v 30. letih 20. stoletja, vendar so bili pozneje ornamenti stilizirani in manj dodelani.

Po ustnih virih naj bi bilo v preteklosti več *ajnfoharjev*, z razvojem mehanizacije pa se je pokazala potreba po zaklonu za spravilo mehanizacije, zato so marsikje iz *ajnfoharja* naredili toplar. Dvojni vezani kozolci so bili navadno daljši, zato so nekaj oken pustili, tako da ima marsikateri toplar v podaljšku še nekaj oken enojnega kozolca (npr. »Španov kuzuc« v Javoru).

Na toplarje so včasih dajali tudi drsne predale (*dire*), ki so služili predvsem za sušenje prosa. Do današnjih dni se je ohranila *dira* na Štengarjevi domačiji na Tujem Grmu.

Čebelnjak

Na travnikih ali ob robovih gozda pogosto naletimo na čebelnjak. Po pripovedovanju je bilo čebelarstvo na območju v preteklosti prav tako kot dandanes zelo razširjeno.³² Skoraj vsaka kmetija je imela »kranjski čebelnjak« s kranjiči in panjskimi končnicami. Po 2. svetovni vojni so stare kranjske čebelnjake začeli izpodrivati čebelnjaki z Alberti-Žnidaršičevimi panji.

S spremembo tehnologije se je spremenil tudi zunanji videz objekta. V primerjavi s starimi lesenimi čebelnjaki podolžnega tlorisa, ki so bili kriti z nesimetrično dvokapno strešico in z majhnimi panjskimi končnicami na čelni strani, so novejši čebelnjaki na videz preprostejši. So večji; z raznobarnimi čelnimi stranicami so zloženi drug vrh drugega ali drug ob drugem. Včasih so postavljeni v lesenem objektu s simetrično dvokapno streho, ki spominja na starejše čebelnjake, pogosteje pa so panji razvrščeni pod položno, pogosto enokapno streho. Marsikdaj so tudi naloženi na tovornjak, ki ga po potrebi prestavijo.

³² Glejte tudi poglavje o čebelarstvu.

Bazen za namakanje

Bazen za namakanje je v krajinski podobi območja nov element. V bazenih zbirajo deževnico, s katero po potrebi zalivajo sadno drevje in jagodne nasade v sušni dobi. Bazeni za namakanje so z vidika krajinske podobe precej moteč pojav, zato jih je potrebno čim bolj vključiti v okolico, in sicer s primerno izbiro ustreznih ograj in ozelenitvijo, ki zastre pogled nanje. V ta namen bi bila najprimernejša ograda iz lesenih deščic v vertikalnem rastru, ki se pojavlja pri vrtovih.

Apnena jama

V preteklosti je imela marsikatera domačija na vrtu tudi apneno jamo. V njej so hranili gašeno apno, ko so ga pripeljali iz Kresnic ali Prežganja. Z apnom so pogosto barvali sobe, ker so se hitro mazale zaradi dima iz črne kuhinje.

NOTRANJA ZASNOVA KMEČKIH DOMOV

Ohranjenost hišne opreme in odnos lastnikov

Poskus rekonstrukcije notranje opremljenosti kmečkega doma s preloma iz 19. v 20. stoletje je precej zahtevna naloga. Notranja oprema se v primerjavi s stavbami hitro menja, podvržena je spremembam, modi in estetskim normam uporabnika. V notranji opremi sodobnega kmečkega doma redkokje najdemo staro pohištvo. Ob tem ugotovimo, da to niso tisti vsakdanji pohištveni elementi, ki so jih največ uporabljali, ampak so se ohranili le posebni, že v preteklosti redki kosi opreme, ki so bili okrašeni – umetelno rezljani ali poslikani. Vsakdanji kosi pohištva so le izjemoma ohranjeni na podstrešjih in v zapuščenih hišah.

Več starejših kosov notranje opreme, ki se je ohranila do danes, izhaja iz 1. polovice 20. stoletja, še starejši kosi opreme so izredno redki. Preprostejšim kosom pohištva je zelo težko določiti čas nastanka; v primerjavi s stilno opremo v mestu, preprosta vsakdanja hišna oprema na vasi ni imela stilnih posebnosti. Izdelovali so jo različni, večinoma anonimni mojstri, ki niso vrezovali inicialk ali letnic izdelave. Na enako preprost, tehnološko nezahteven način so jo izdelovali skozi daljše časovno obdobje. To potrjuje tudi še ohranjeni mernik za žito z Janč z letnico 1806, ki je na videz podoben čebru, izdelanemu ob koncu 19. stoletja. Za časovno opredelitev si moramo včasih pomagati tudi z

detajli in natančnostjo izdelave, saj imajo navadno starejši kosi kmečke oprave več drobnega okrasja in so natančneje izdelani.³³

Več stilnih³⁴ kosov pohištva, predvsem tistih z včasih bogatejših kmetij, je bilo večinoma prinesenih od drugod. Najpogosteje je tak kos na kmetijo z doto prinesla bogata nevesta. Ustni viri govorijo tudi o tem, da je marsikateri stilni kos pohištva prišel iz mesta kot nadomestilo za opravljeno delo, plačilo lesa za kurjavo ali pa kot odslužena meščanska oprema ob prenovi stanovanja ali javnega prostora.

Najstarejše stilno oblikovano pohištvo območja izhaja s konca 19. stoletja in je zelo redko: omare z neobarčno zaključenim čelom, postelje, mize s klopmi, bogkovi koti in skrinje.

Z začetka 20. stoletja je ohranjenih več bogkovich kotov, nabožnih slik in družinskih fotografij, luči (*petrolejk*, *lahtern*)³⁵, mizarskih miz (*ponkov*, *verštatov*), miz za mesenje testa (*mentrg*)³⁶, predalnikov (*»nizkih kosnov«*), omar (*kosnov*, *»visokih kosnov«*), kuhinjskih omar (*gredenc*)³⁷ in poslikanih ur na nihala (*tabl*).



34. Omara (*»visok kosn«*)



35. Skrinja



36. Predalnik (*»ta nizk kosn«*)

Z balo³⁸ je nevesta prinesla najnujnejše na ženinov dom. Poleg oblačil in vezenin je bila skrinja do 20. let 20. stoletja obvezen del nevestine bale, včasih pa tudi zibelka. Na začetku 20. stoletja so skrinjo kot del poročne bale začeli nadomeščati z omaro (*»visok kosn«*) in s predalnikom (*»ta nizk kosn«*). Kadar je nevesta prihajala s premožnejše kmetije, je prinesla še posteljo in omaro.

33 V teh primerih gre za predvidevanje.

34 Okrašeno, stilno pohištvo bogatejših slojev.

35 *Lahterna* so poimenovali luč za osvetljevanje prostorov v hiši, *petrolejka* pa tisto, ki so jo jemali s seboj ven, po navadi v hlev.

36 Miza za mesenje kruha. Kruh so mesili v trupu, ko so odstranili pokrov.

37 Kuhinjska omara (*kredenca*, *gredenca*), ki se je začela uveljavljati od 30. let 20. stoletja naprej. Spodnji, zaprti del je namenjen posodi, zgornja vitrina pa keramiki in steklovinu. Vmesni predali so za pribor.

38 Kuhinjski predmeti, oblačila, pohištvo in druge dragocenosti ter uporabni predmeti, ki jih je nevesta z doto prinesla od doma.

Ko sta mladoporočenca prevzela kmetijo,³⁹ sta v hiši marsikaj spremenila. Pri opremljenosti hiše je imela praviloma glavno besedo gospodinja. Stare skinje in omare so odstranili – pospravili so jih na podstrešje, vrgli proč in včasih celo zažgali.

Stara starša sta se ob prihodu neveste predstavila v drugo sobo (*»druga hiša«, štiblc*). S seboj sta odnesla pohištvo, da je mladi par lahko opremil bivalne prostore po svojih željah.⁴⁰

Skrinjo je uporabljala le lastnica, in sicer za shranjevanje svojega imetja – perila, oblek in dokumentov. Moške obleke in dokumente so hranili v predalnikih. Otroci svojih omar v 19. stoletju in v 1. polovici 20. stoletja še niso imeli, zato so oblačila odlagali po stolih.

Posteljo sta imela le oče in mati. Ponekod so imeli otroci manjšo posteljo (*špampetk, špampet*). V njej so spali po dva ali trije. Preostali, ki postelje niso imeli, so spali ob ali na peči, mlajši v predalih predalnika ali v postelji pri stari mami. Dekleta so spala v kamri, fantje ponavadi v hlevu ali nad kaščo, v toplejših mesecih pa na seniku.

V 30. letih 20. stoletja se je začela uveljavljati kuhinjska omara z ločnim prostorom za keramiko in steklo, s predali za jedilni pribor ter s policami za kuhinjske lonce v spodnjem delu (*kredenca, gredenca*).

Hišna oprema kot družinska dediščina ni imela velike vrednosti, zato se je do današnjih dni ohranilo razmeroma malo. Vzrok za to so predvsem v zadnjih letih pogosti obiski zbirateljev in preprodajalcev starega pohištva. Ti odnašajo še zadnje ohranjene preostanke. Po drugi strani pa imajo ti obiski starinarjev tudi dobro stran, saj so domačini spoznali, da njihove odslužene stvari – pozabljeno pohištvo – vendarle imajo neko vrednost in nenazadnje, *»če je dobro za meščane, bi znalo biti zanimivo tudi za nas«*.

Odnos domačinov do stare hišne opreme je zelo različen. Večina jih meni, da je ta povezana z lastništvom – torej s človekom, ki je določeni kos pohištva prinesel k hiši; pohištva pa kljub temu zaradi spomina na prednike ne cenijo; nekateri pa z veseljem pokažejo *»starine«*, ki so jih uporabljali že njihovi predniki. Nekateri jih tudi obnovijo.⁴¹

39 Kmetija je v tem primeru prešla v last mladoporočencev.

40 Gradnja preužitkarskih hiš (od hiše ločeno poslopje ali del objekta za stara starša) tu ni bila v navadi, zato sta imela stara starša v hiši izgovorjen svoj del.

41 Vendar je pri obnovi potrebna velika previdnost, kajti z vidika stroke je ustrezna obnova tista, po kateri predmet po obnovi ustreza izvorniku, tako glede materialov kot končnega videza, brez dodanih okraskov in posodobitev. Tako se ohranjata pristnost in zgodovinska pričevalnost, sicer se hitro pojavi potvarjanje, še zlasti v primerih, ko je predmet po obnovi dopoljen z novimi elementi, ki jih prvotno ni imel (npr. z novo poslikavo omar, s prebarvanimi kovinskimi deli ipd.). Tudi pri opremljanju kmečkih domov, predvsem tistih, ki se ukvarjajo s turistično dejavnostjo, je potrebna previdnost, kajti potvarjanje videza z dodajanjem neustreznih okrasnih elementov daje obiskovalcem izkrivljeno podobo.

Zasnova in notranja oprema

Regionalno značilna kmečka hiša sodi v osrednjeslovenski stavbni tip. Je podolžnega tlorisa z osrednjo vežo, ki deli objekt v bivalni in gospodarski del.

Na območju skoraj povsod naletimo samo na stavbe z bivalnimi prostori, kar kaže na razmeroma visok bivanjski standard območja že v preteklosti, po drugi strani pa to pojasni, zakaj na območju ni preužitkarskih hiš. S ceste je vhod v vežo, na koncu veže je kuhinja. Izhod na dvorišče je iz veže, nasproti vhoda.

Glavni vhod v hišo krasi portal. Na območju raziskave je ohranjenih nekaj lesenih, umetelno rezljanih portalov s konca 19. in preloma 19. v 20. stoletje. Naravnega, kakovostnega kamenja tod blizu ni bilo, zato so kamniti portali na območju zelo redki.

Na začetku 20. stoletja so skladno s takratnimi navadami portale nakazovali le v ometu.

Vratna krila so navadno dvokrilna in reliefno obdelana. Vrata so bila lesena s polnili. Zgornji del vrat, zlasti tistih, ki so bila izdelana na začetku 20. stoletja, je zastekljen.⁴²



37. Lesena vrata s steklenim polnilom

Značilen stavbni element vsake starejše hiše so v steno vzdane niše. Te so predvsem v stenah hiše in štiblca. Zaprte so z vratci. V nišah so shranjevali žganje, zdravilna mazila in zvarke, včasih tudi dokumente. Niša v steni veže je služila za odstavljanje kropilnika; ponekod so vanjo odlagali tudi petrolejke.

Zidani del notranje oprave je tudi krušna peč. Regionalno značilne peči so imele pri zidu na obeh straneh nižji del v obliki stolčka, ki so ga imenovali *zidek*⁴³. Nad pečjo so na kavljih zataknjene lesene *rante*. Na domačijah, kjer niso imeli sušilnic za sadje, so sadje sušili na pečeh. Po pripovedovanju so bile najstarejše peči tod višje: segale so skoraj do stropa in imele močno reliefno členjene pečnice.

42 Vzor je prišel iz mesta, vsaj glede členjenosti vratnih kril.

43 Polička za sedenje ob steni, nekoliko pod zgornjo ploskvijo peči.



38. Apneni oplesk s sivim talnim zidcem



39. Valjčni vzorec

Nekoč zelo razširjeni stenski oplesk, to je apneni belež s temno sivim talnim zidcem, prebarvanim z beležem, ki so mu dodali saje ali sivo ilovico, kot trdijo nekateri, je redkokje ohranjen. Ponekod se je ohranil le v delih pod novejšo, pogosto valjčno poslikavo sten, ki je bila v modi predvsem v 60. letih 20. stoletja. Sočasno so se uveljavile tudi oljne barve, s katerimi so barvali kote pri pečeh (*zapečke*) in kopalnice.

Veža

Veža ima podolžni tloris. Na bogatejših kmetijah se v zadnjem delu razširi v obliki črke L v kuhinjo, ki je tam, kjer je bila včasih črna kuhinja. Strop v vežah hiš, ki so bile grajene v 2. polovici 19. stoletja, je obokan⁴⁴, nad delom kuhinje je velban.⁴⁵ Tla so bila nekoč narejena preprosto: iz zbite zemlje in gline. Pozneje, ko se je začel uveljavljati beton, so dodali še nekaj betona in nastal je *jenštrle*. Pozneje so tla v veži betonirali in na beton položili keramiko, včasih tudi topli pod. Notranje stene so bile obeljene z apnom, talni zidec je bil siv. Stene v hiši, zlasti stene veže in kuhinje, z izjemo *velba* v črni kuhinji, so pogosto belili, saj so zaradi saj iz črne kuhinje hitro posivele.

V veži za vrati je ponavadi stala miza, včasih tudi manjša klop (*stol*), kamor so odlagali vedro z vodo. Za vrati v veži je pogosto visel preprost lesen obešalnik. Kadar tega ni bilo, so vrhnja oblačila polagali na *stol*. Luč (*lahtero*), ki so jo uporabljali zunaj in jo nosili v hlev, so obešali na kavelj, ki je bil po navadi ob steni pri vratih.

S petrolejkami so osvetljevali le notranje prostore. Na domačiji so imeli vsaj eno petrolejko, ki je vedno stala na istem mestu. Petrolejko, ki je bila v hiši pred mizo in klopni, so imenovali »*zidna luč*«. Poleg te so imeli še »*hišno luč*« za osvetljevanje poti po hiši. To so uporabljali tudi za dela v kuhinji. Vsa dela v kuhinji so skušali končati do mraka. Pred prihodom petrolejk so za osvetljevanje uporabljali trske, ki so jih pričvrstili v posebno pripravo. Trske je nacepil oče. Tak način osvetljevanja se je na revnejših kmetijah ohranil tudi še pozneje.

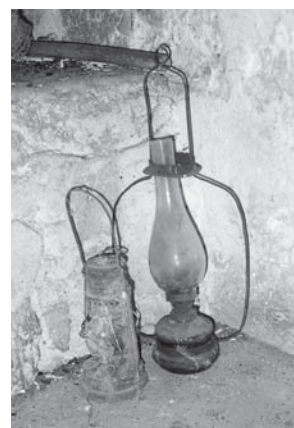
Z uvedbo elektrike v 50. letih 20. stoletja se je življenje zelo spremenilo. Iz začetnega obdobja elektrifikacije je ohranjenih nekaj značilnih stropnih luči s pločevinastim krožnikom (*širmom*).

44 Nosilna stropna konstrukcija iz opeke.

45 Preprostejši obok manjših dimenzij.



40. Luč



41. Lahterna (levo) in petrolejka

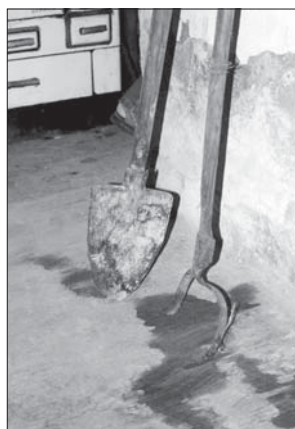
Iz veže je na podstrešje vodila lestev. V 1. polovici 20. stoletja, ko so začeli posodabljeti črne kuhinje v bele in graditi dimnike, da se dim ni več valil po vsem podstrešju, je to postalo »čisto« in primerno tudi za prebivanje. To so marsikje izkoristili in na podstrešju naredili sobo ter uredili nove, večje stopnice.

V veži je bil z lesenim pokrovom pokrit vhod v klet.

Občasno so imeli v veži, ker je bilo toplo, v lesenem zaboju (*gajbici*) piščance, ki so jih ponavadi postavili ob steno med kuhinjo in vežo ali pod stopnice, ki so vodile na podstrešje.

Kuhinja

Na bogatejših kmetijah, kjer so imeli večje kuhinje, so kuhinjski obok (*velb*) zasnovali pravokotno na podolžno vežo. Na stropu, v kotu oboka, je bila ponavadi odprtina za dim⁴⁶. Z ukinitvijo črnih kuhinj v njih ni bilo več prostora za sušenje mesnin, zato so v ta namen uredili poseben prostor (*raufkamro*) na podstrehi ob dimniku, skozi katerega je krožil dim in dimil ter sušil mesnine.



42. Lopatka (levo) in burkle

Zidano ognjišče na notranji steni kuhinje, nasproti *sklednika*⁴⁷, je imelo kamnito polico. Kuhali so z lončenimi lonci, ki so bili največkrat opleteni z žico. V peč so jih potiskali z burklami⁴⁸. Kruh so dajali v peč z lesenim loparjem⁴⁹. Za razporeditev žerjavice v peči so uporabljali grebljico. Z omelom so po potrebi počistili pepel. Grebljico, omelo in burkle so odlagali v kot pri peči, medtem ko so lopar za kruh, ki je moral biti vedno čist, ponavadi shranjevali v shrambi, tako da je bil obrnjen navzgor.

46 Pri najstarejših hišah se je dim valil po podstrehi in skozi odprtine v strehi izhajal ven. Šele pozneje so zgradili dimnike.

47 Stenski element, kamor so zatikali lončeno posodje.

48 Pripomoček s kovanim delom, s katerim so v peč potiskali posode.

49 Pripomoček v obliki loparja za dajanje vzhajanelega testa v peč.



43. Miza za mesenje testa (*mentrga*)



44. Omara za shranjevanje moke



45. Omara za shranjevanje mleka

V kuhinji nasproti ognjišča je največkrat stala višja omara s predali za moko in policami za lončeno posodje, ki je bila zaprta z vrati. Tu je bila lahko še omara za shranjevanje jedil in mleka, ki so ga shranjevali v latvicah. Na steni, najpogosteje ob vratih na dvorišče, je visel *sklednik* za lesene krožnike in lončene latvice (*latovce*, *latuce*) ter skodelice (*šalce*). Zraven je bil ponavadi še lesen žličnik za jedilni pribor, ki je bil navadno iz aluminija. Pod *sklednikom* je bila krajša klop ali miza⁵⁰, na katero so odlagali lesene posode in kovinska vedra z vodo. Kadar so speljali v hišo vodovodno napeljavo, so na tem mestu, ob izhodu na dvorišče, najpogosteje naredili vodovodno pipo in ko-rito. Na steni nasproti ognjišča je pogosto visela tudi lesena solnica (*kištka*).

Prve štedilniške kuhinje⁵¹ so se pojavile v 20. letih 20. stoletja. Mnogi pa so črne kuhinje začeli predelovati v bele s štedilnikom šele v 50. letih 20. stoletja. Od takrat so peči kurili le še pozimi in ko so pekli kruh ali pogače.

Hiša

Hiša je največji osrednji bivalni prostor kmečkega doma. Bila je najbolj urejena in pogosto edini ogrevani prostor na domačiji. V *hiši* so se zadrževali vsi domači in vanjo vabili goste. Tu so jedli, šivali, predli, pozimi mizarili, se umivali in tudi spali. V 1. polovici 20. stoletja so začeli tla, ki so bila do takrat narejena iz poteptane ilovice, oblagati z lesenimi podnicami iz kostanjevega⁵² lesa. Stene so bile obeljene z apnom, talni zidec pa s sivo glino.

V najstarejših *hišah*, grajenih na začetku 19. stoletja, so stropi leseni in nižji, z vidnimi tramovi. Na tramu je ponavadi vrezana tudi letnica izdelave. Nekateri leseni stropi so obeljeni z apnom. Domačije, graje-

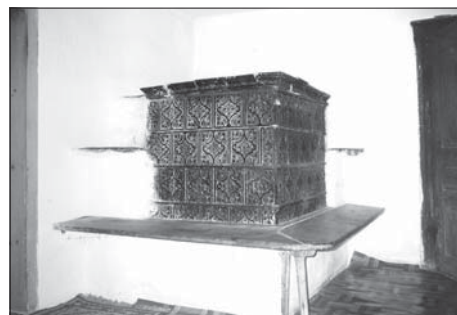
50 Na domačijah, kjer je bila *mentrga* v kuhinji in ne v *hiši*, kot je bilo to v navadi drugod, je stala na tem mestu *mentrga*.

51 Kuhinje, kjer je štedilnik zamenjal ognjišče in krušno peč za kuhanje.

52 Trdnjši, neobčutljiv, temen les.



46. Bogkov kot v hiši



47. Krušna peč

ne na prelomu iz 19. v 20. stoletje, imajo lesene stropne višje, gladko ometane in obeljene.

V notranjem kotu hiše so krušna peč s klopjo, zidek in rante na stropu. Ponavadi je bila lončena peč le v hiši. Ob peči je bila klop. Pod klopjo so na poličke polagali čevlje, pod klop pručko in čok (štor) s sekiro za cepljenje trsk. Nad klopjo so s stropa visele debelejšje lesene palice ali koli (rante), na katere so obešali oblačila. Starejše peči iz 19. stoletja, ki so bile po pripovedovanju domačinov višje od današnjih, niso več ohranjene. Ponekod⁵³ je bila v hiši tudi postelja za gospodarja in gospodinjo.

V kotu nasproti krušne peči je stala miza s klopmi. Kmečka miza, izdelana iz masivnega lesa, je imela ponavadi tudi predal, zato ji po domače pravijo »miza z ladcem«. Miz do 2. svetovne vojne niso prekrivali s prti; ta navada je prišla pozneje, in sicer iz mesta.

Klopi⁵⁴ ob mizi so bile lesene in so imele okrogle noge, narejene iz palic, ki so se proti tlorazu razpirale. Daljši klopi ob zunanjih stenah sta imeli ponavadi tudi naslonjali.

Do priklopa elektrike v sredini 50. let 20. stoletja, je s stropa pred mizo visela petrolejka (»zidna luč«). Pri hišah, ki so jih osvetljevali s trskami, je stajalo za trske stalo ob peči, po potrebi pa so ga prestavljali. V kotu nad mizo je bogkov kot (bohk). Levo in desno od njega so nabozne slike, ki so jih kupovali na romanjih ali pri potujočih trgovcih.

Na steni nasproti vrat v hišo je visela poslikana ura z utežmi (tabla), ob njej včasih ogledalo, ki je bilo obešeno pod kotom. Ohranjene so le še redke slike na steklo, več pa je ohranjenih naboznih barvanih slik na papirju. Ob bogkovem kotu sta sliki Zadnje večerje in Križevega pota, občasno je bil tu tudi »hišni žegen«⁵⁵. Na steni ponavadi visi tudi okvir

⁵³ Nekateri viri navajajo, da so v hiši tudi spali, drugi ne.

⁵⁴ Krajšim klopem so rekli stol.

⁵⁵ Slika z zavetniškim zapisom, ki naj bi obvarovala hišo pred nesrečami.

z družinskimi fotografijami. Če tega ni bilo, so posamezne fotografije zatikali kar za okvirje stenskih slik.

V kotu pri vratih je stala mizarska miza (*ponk, virštat*), kjer so gospodarji zlasti pozimi mizarili in popravljali orodja. S stropa visijo kavlji, kamor so zatikali pile in orodje. Večje orodje so lahko pospravljali tudi v zidno omara.

Na domačijah, kjer so imeli šivalni stroj, je ta stal v *hiši*. Tu so tudi predle predice, ki so sedele na klopi ob peči.

Iz hiše je vodil vhod v manjšo sobo (*kamro*). Ob vhodu je najpogosteje stala omara. Po nekaterih virih pa je tam stala miza za mesenje testa (*mentrga*). V steni ob vratih v *kamro* je bila z vratci zaprta zidna niša. Druga zidna niša z vratci je bila ob vratih iz veže v hišo.



48. Rože na policah *Marketove* hiše

Do 50. let 20. stoletja niso imeli zaves. Na okenskih policah so v koritih in loncih rastle rože: roženkravt (*roženkraut*), rožmarin, pelargonije in vrtnice (*gautrože*). Poleg tega, da so krasile videz domačije, so tudi zastirale pogled v notranjost in z vonjem odganjale mrčes. Korita so poleti postavljali na zunanjo stran oken, pozimi pa na notranjo.

Kamra in štiblc

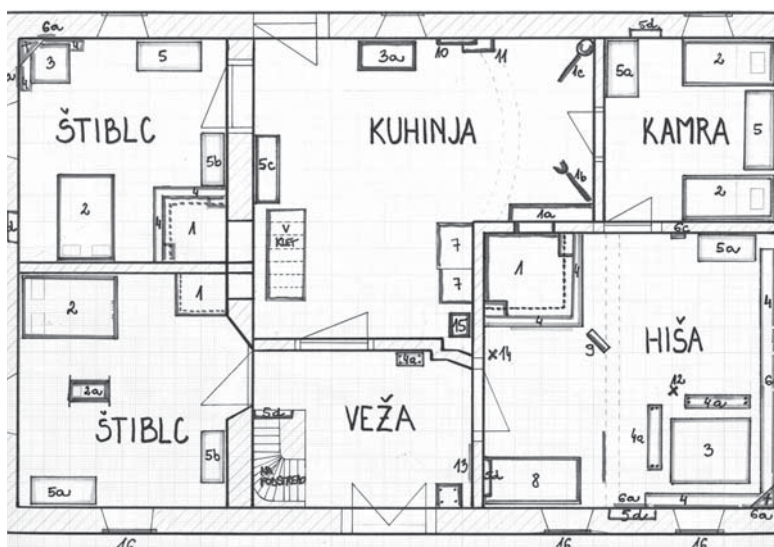
Spalni prostori v hiši so bili *kamra, hiša*⁵⁶, »prednji štiblc«, včasih pa tudi »zadnji štiblc«, kadar v njem niso imeli shrambe.

Iz *hiše* je bil vhod v *kamro*. To je ozka soba, kjer so po navadi spala domača dekleta, dekle ali gostje. Tu sta bili navadno postelja in garderobna omara (*kosn*).

Na drugi strani veže je tlorisno zrcalna podoba *hiše* in *kamre* – »prednji« in »zadnji štiblc«. ⁵⁷ Nekateri »prednjemu štiblcu«, ki je navadno večji, pravijo tudi »druga hiša«. Na tleh *štiblcev* je bila, tako kot v *hiši*, na prelomu iz 19. v 20. stoletje zbita zemlja, pozneje, v 1. polovici 20. stoletja, pa so tla, kot tudi v drugih prostorih, oblagali z lesenimi podnicami. Stene *štiblcev* so bile, tako kot po drugih prostorih, obeljene z apnom, talni zidec pa s sivo glino. S prihodom valjčnega opleska je ta tudi tu izpodrinil apneno barvo.

56 V *hiši* so spali le na nekaterih (manjših) domačijah.

57 »Prednji štiblc« je nasproti *hiše* in je večji, »zadnji« je manjši, pogosto je služil tudi za shrambo.



49. Primer tradicionalnega tlorisa in opremljenosti kmečkega doma

- | | | |
|-------------------|---------------------|---------------------------|
| 1. Peč | 5. Skrinja | 8. Virštat |
| 1a. Kurišče | 5a. »Nizek kosn« | 9. Kolovrat |
| 1b. Burkle | 5b. »Visok kosn« | 10. Sklednik in žličnik |
| 1c. Lopar za kruh | 5c. Omara v kuhinji | 11. Korito za vodo |
| 2. Postelja | 5d. Omarica | 12. Petrolejka |
| 2a. Zibka | † »Bohkovi kot« | 13. Obešalniki |
| 3. Miza | 6a. Nabožna slika | 14. Metla |
| 3a. Mentrga | 6b. Ogljedalo | 15. »Gajbica za piščance« |
| 4. Klop | 6c. Ura | 16. Rože na oknu |
| 4a. Stol | 7. Štedilnik | |

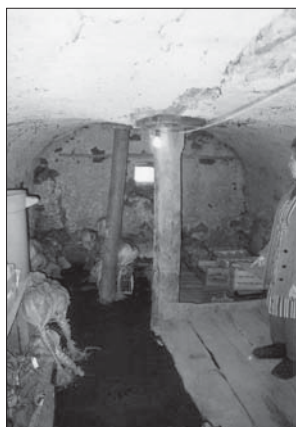
Ker preužitkarskih hiš na območju raziskave ni bilo, je bil *štiblc* ponavadi namenjen starim staršem. Pri njih je včasih spal tudi kak otrok, predvsem če je bila *mama* vdova. Poleg peči in ene ali dveh postelj sta bili v *štiblcu* še omara in skrinja iz mamine (*mamne*) bale. Kadar je *štiblc* služil za spalnico starih staršev, so ga opremili podobno kot *hišo*: z mizo, s klopmi, z »*bohkovim kotom*«, s slikami.

Na domačijah, kjer »starih« gospodarjev, ki bi zasedli *štiblc*, ni bilo, sta v *štiblcu* spala gospodarja, sicer sta »*mlada dva*« spala v *hiši*. Pri njih so spali tudi otroci – mali v zibki, pozneje v *špampetku*⁵⁸, večji na klopeh ali peči. Dekleta so spala v *kamri*, fantje v hlevu, na senikih in drugod. Postelje so bile pred sto in več leti lesene, širše in krajše od današnjih enojnih postelj, zato sta na njej lahko spala vsaj dva. Na koncih so posteljo zaključevale stranice – stranica pri glavi je bila višja kot pri nogah in ponavadi ornamentirana. Spali so na slamnjačah (*slamarcach*, *cehtah*) – vrečah iz grobega lanenega platna, polnjenih s slamo (*rihtajnom*) ali koruznim ličkanjem. Za blazine so uporabljali platnene vreče, ki so jih napolnili z ovsenimi plevi (*vajštvi*) ali gosjim perjem. Pokrivali so se z odejami (*dekami*, *kovtri*), narejenimi iz platna in lanenega prediva. Taka odeja je bila prešita tako, da je bilo predivo razporejeno po celotni odeji.

58 Manjša postelja, namenjena otrokom.

Skrinjo v *štiblcu* je v 1. polovici 20. stoletja nadomestil predalnik (»nizk kosn«). Tu je bila po navadi tudi omara (»visok kosn«).

Na domačijah, kjer je bil »*drugi štiblc*« spalni prostor, so v njem spali otroci. Drugod so »*drugi štiblc*« uporabili za shrambo in ponekod za kaščo. V tem primeru je bil vhod v štiblc iz kuhinje.



50. Klet na Držarjevi domačiji

Shramba in klet

Večina hiš je podkletena. Čeprav ima klet po navadi zunanji vhod, vanjo vodijo tudi strme stopnice iz veže. V klet pod hišo z enim ali dvema prostoroma so shranjevali le pridelke, ki so jih pogosto potrebovali v kuhinji. Domačije so imele ponavadi od hiše ločeno klet v sklopu večjega sestavljenega gospodarskega poslopja, kletni prostor pod kaščo ali kot samostojen, v zemljo vkopan objekt za spravilo ozimnice.

Po ustnih virih naj bi del hiše, kjer je »*zadnji štiblc*«, v 19. stoletju prvotno služil za shrambo in kaščni prostor, šele pozneje so ga ponekod namenili za prebivanje. To potrjuje tudi dejstvo, da so v tem prostoru ponekod še ohranjene manjše okenske odprtine in kovane kljuge za *rante*⁵⁹, ki visijo s stropa.

Podstrešje

Podstrešni prostor je na začetku 20. stoletja doživel veliko preobrazbo, ki je bila posledica posodobitve kuhinje iz črne (dimne) v belo (štedilniško). Ker ni bilo več odprtega ognjišča, se dim ni več valil po hiši in podstrehi. Marsikje so šele ob prenovi kuhinje zgradili dimnik, po katerem se je odvajal dim iz ene ali več peči v hiši. Ob dimniku so naredili tudi poseben prostor za dimljenje in sušenje mesnin (*raufkamra*).

59 Nanje so obešali npr. suhomesnate izdelke.



51. Raufkamra



52. Kaščna skrinja

Podstrešje so začeli uporabljati na več novih načinov. Zaradi pridobljene možnosti uporabe podstrešja je bilo treba urediti dostop do njega po novih, širših stopnicah. Podstrešje je od takrat služilo za shrambo, kjer so shranjevali v kite spleten česen in čebulo, ponekod pa je podstrešje delno prevzelo namen kašče. V kaščnih skrinjah so hranili žita, v vrečah ali košarah suho sadje ipd. Drugod je podstrešje sčasoma postalo ropotarnica odsluženih predmetov, med njimi tudi kosov pohištva.

Kjer je bivalnih prostorov v hiši primanjkovalo, so jih sčasoma razširjali tudi na podstreho. V delu nad vhodom v hišo so na strehi naredili frčado, na podstrehi pa s predelnimi stenami sobico, izbo, kamor so se v nekaterih primerih preselili stari starši ali domači fantje oziroma dekleta. Pogosto so uredili sobo tudi ob zatrejni fasadi podstrešja. Predelava podstrešja je navadno sovpadala z adaptacijo celega objekta. Sprememba namembnosti teh prostorov, ki jo je povzročila sprememba tehnologije, se je kazala tudi na zunanjem videzu objektov.

Na območju raziskave je bil del podstrešja marsikje namenjen kokošnjaku. Na to opominjajo tudi mala vratca na eni izmed zatrejnih fasad objektov. Kokoši so v kokošnjak na podstrešju hodile po lestvi in vstopale skozi vhod na fasadi.

Usmeritve ohranjanja stavbne dediščine

Raziskava je pokazala, da je, razen redkih izjem – kot sta npr. v celoti ohranjeni izjemni *Topolovčarjeva* domačija in *Urbinceva* domačija – stavbna dediščina območja razmeroma slabo ohranjena. Več je ohranjenih domačijskih objektov, predvsem kašč in lesenih pôdov. Objekti, ki kljubujejo času, so žal ponavadi v bolj ali manj slabem gradbenem stanju in v glavnem nenaseljeni, saj so lastniki zgradili nove hiše v soseščini, za stare pa ne najdejo ustreznega namena, zato propadajo. Nekatere stare hiše so s predelavami povsem izgubile kakovosti kulturne dediščine.

Med vasi, ki so v največji meri ohranile urbanistično podobo iz preteklosti, sodijo Selo pri Pancah, Volavljje in vaško jedro Zavogelj.

Domačije, hiše ali pomožni domačijski objekti, ki imajo še ohranjene številne historično-pričevalne člene, so⁶⁰:

Besnica 2; Besnica 3 (*Jesihova bajta*); Besnica 4 (*Blažev mlin*); Besnica 8 (*Bavant*); Besnica 9 (*Drčar*); Besnica 11 (*Tomaž*); Besnica 10 (stara *Andrejacova* hiša); Besnica 20 (*Potokarjev mlin*); Besnica 23 (*Prek*); Brezje pri Lipoglavu 8 (*Šemnikarjev mlin*); Češnjica 10; Češnjica 17 (*Štefki*); pôd pri hiši Češnjica 22; pôd pri hiši Češnjica 20 (*Tenez*); enojni stegnjeni kozolec ambientalnega pomena pred vstopom v Češnjico; Gabrje 2; Gabrje 10; Gabrje 17 (*Zaviršk* – objekt se ruši); Javor – župnišče in župnijski pôd; Javor 2 (*Rojšk*); Javor 3 (*Gorenceva kašča*); čebelnjak pri hiši Javor 23; Javor 8 (*Tomaž*); Javor 9; Javor 10 (*Blekar* stara hiša); Javor 14 (*Špan*); Mali Lipoglav 7 (*Jurjevčki*); Mali Lipoglav 9 (*Jesih*, stara hiša); Pance 1 (*Dolgonjivar*); Podlipoglav 24 (*Štrame*); Sadinja vas 32 (stara hiša); Selo pri Pancah 8 (*Rozmanova kašča*); župnijska kašča in pôd v Prežganju; Šentpavel 1 (*Markus*); Šentpavel 4 (*Vrečar*, hiša in

60 Seznam je širok in narejen po abecednem redu krajev. Kadar sta navedena le naslov in domače ime, gre za domačijo, ki ima več objektov s historično-pričevalnimi lastnostmi; ko gre le za en ali izjemoma dva ohranjena objekta na domačiji, je to v besedilu posebej navedeno.

gospodarsko poslopje); Šentpavel 10 (*Levičnik*); Tuji Grm 14 (*Štengar*); Veliki Lipoglav 5 (*Marolt*); Veliki Lipoglav 2 (ohranjen, del hiše s fasadnim okrasjem in leseni pôd); Veliki Lipoglav 3; dvojni stegnjeni kozolec pred vasjo Zagradišče; Veliko Trebeljevo 11 (hiša) ter več objektov v jedru vasi; Vnajnarje 4; Vnajnarje 5 (*Balant*, hiša); Vnajnarje 9; Vnajnarje 11 (*Jančar*); Volavlje 12 (*Janežovceva* kašča); Volavlje 18 (*Markt*); več objektov v jedru vasi Volavlje; dvojni stegnjeni kozolec pri hiši Volavlje 61; skupina kozolcev južno od vasi Volavlje; Litijska 17 v Zadvoru (*Kamnar*); Zagradišče 3 (*Mihc*); Zagradišče 8 (*Ulčar*); Zagradišče 9 (*Marolt*); Zagradišče 11 (*Osredkar*); Zgornja Besnica 13 (gospodarsko poslopje ob križišču); osemkotni vodnjaki v okolici Lipoglava ...

Poleg naštetih najdemo na območju še več domačijskih objektov, od katerih so nekateri že nekoliko preurejeni, vendar v sebi še nosijo zgodovinski spomin in izročila ljudskega stavbarstva, tako da bi jih bilo treba ohraniti in z njimi ustrezno gospodariti.

Številni izmed zgoraj naštetih objektov kljub morebiti klavrnemu gradbenemu stanju v sebi skrivajo izjemen kulturnovarstveni potencial, ki bi ga lahko s pridom uporabili v različne namene.

Strokovnjaki na Zavodu za varstvo kulturne dediščine Slovenije se že dve desetletji in več trudimo za ohranitev regionalno značilnih objektov profane kulturne dediščine, vendar žal le redkokdaj naletimo na razumevanje in odobravanje lastnikov starih stavb, ki imajo lastnosti kulturne dediščine. Lastniki v teh objektih namreč ponavadi vidijo le breme, slabe življenjske pogoje in stroške, ki jih prinaša njihova obnova. Pogled z druge, svetlejši strani pa pokaže, da:

- so lastniki objektov kulturne dediščine upravičeni do brezplačnih strokovnih svetovanj glede obnov objektov;
- je kulturna dediščina javno dobro; za obnovo objektov kulturne dediščine je mogoče del sredstev pridobiti prek različnih razpisov.

Ta pogled pokaže tudi na prednosti, ki jih imajo stari, tradicionalno grajeni objekti.

Prilagojeni so oblikovanosti terena, legi na parceli in vremenskim razmeram. Praviloma so postavljeni slemensko vzporedno s plastnicami terena, na prisojnih legah.

Mogoče jih je sanirati skladno s sodobnimi bivanjskimi standardi in hkrati ohraniti zgodovinsko pričevalnost objekta.

Naravni gradbeni materiali iz okolice, ki so jih nekoč uporabljali, so izjemno primerni za gradnjo in ugodno vplivajo na bivanje v objektu.

Tloris objektov z ločitvijo na dva dela omogoča ločitev med generacijama in je zato izjemno priročen.

Pritlične hiše omogočajo komunikacijo z vrtom, ki je v sodobni arhitekturi zelo zaželena.

Imajo poudarjen estetski moment, in sicer s številnimi detajli in z okraski, ki so danes izjemno cenjeni in značilni le za »uglednejšo« arhitekturo.

So arhitekturno skladni, estetsko lepi in zato zanimivi za obiskovalce.

Zato starih tradicionalno grajenih objektov ne gre zanemarjati in uničevati, kajti z njihovo izgubo se izgubljata zgodovinska zavest in kulturna identiteta območja. Uničeni in odstranjeni objekt je izgubljen enkrat za vselej.⁶¹

Z ustrezno obnovo in upravljanjem jih je mogoče kakovostno vključiti v današnji način življenja in turistično ponudbo.

61 Zato velja temeljito premisliti, preden se kdo odloči za uničenje starega objekta ali elementa notranje opreme, čeprav je le še delno ohranjen. Za svetovanje in pomoč so vedno odprta vrata Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije, katerega Območna enota Ljubljana ima prostore na Tržaški cesti 4. Vedno se najde kakšna možnost obnove in ustrezne izrabe objekta – potrebujemo le željo, namen in vizijo.

Sklep

Kljub nekaterim spremembam je tradicionalno stavbarstvo na obravnavanem območju prevladovalo do začetka 60. let 20. stoletja. Čeprav so imeli ti kraji precej intenzivne stike z mesti že pred 2. svetovno vojno – na osrednjem in severnem delu območja so gravitirali proti Ljubljani, tisti na južnem delu pa proti Grosuplju – se vplivi med mestom in vasjo niso pojavljali. Domačini so v mesto prodajali kmetijske pridelke in les. Nekateri so pred vojno celo hodili v mesto delat. Kljub temu se je ohranila sorazmerna predvojna zaprtost območja, ki se je kazala v samooskrbnem gospodarstvu, saj so večino stvari, ki so jih potrebovali, izdelovali doma ali poiskali pomoč v bližnji okolici.

Po 2. svetovni vojni so se začeli domačini zaradi razlastitve delov posesti in slabega zaslužka od kmetovanja, ki ga ni rešilo niti intenzivno usmerjanje v sadjarstvo, množično zaposlovati v dolini v tovarnah. Hkrati in skladno s splošnim razvojem življenjskega standarda v 60. letih 20. stoletja so v vasi začeli vdirati novi vzori načina življenja, kar se je kazalo tudi v podobi vasi in prebivališč. V prej tradicionalno podobo vasi so nekritično vdirali novi vzori primestne uniformirane arhitekture po vzoru visokopritličnih, kvadratnih hiš, kar je spremenjalo videz nekdanj naselbinsko in stavbno usklajene regije; to je brisalo identiteto območja.

Proučevanje opremljenosti kmečkih domov je pokazalo, da je na terenu ohranjenih le malo starih preprostejših kosov pohištva in da je bila notranja oprema teh krajev preprostejša, brez stilnih posebnosti in okraskov.

Pohištvo in ureditev doma sta bila največkrat v domeni gospodinje in sta se spreminjala z menjavanjem generacij. Nevesta, ki se je primožila, je s seboj prinesla poročno doto z balo, katere obvezen del je bil tudi kos pohištva. Na prelomu iz 19. v 20. stoletje je bila to najpogostejše skrinja, včasih tudi zibelka, na začetku 20. stoletja predalnik in kakšna omara, včasih tudi postelja; po letu 1920 kredenca. Ob poroki mladega para sta starejša gospodarja kmetijo predala mlajšim. Območje ne pozna preužitkarskih hiš, stara gospodarja sta osrednji prostor v hiši – *hišo* – prepustila mladim in se umaknila v sobo na drugi strani veže (*štiblc*).

S člankom sem želela opozoriti na arhitekturno bogastvo ljudskega stavbarstva in opremljenost notranjosti kmečkega doma z elementi, ki izginjajo. Namen tega prikaza je, da bi se ohranil del preteklosti, ki naj postane temelj, na katerem gradimo prihodnost. Marsikateri objekt – hiša ali kos pohištva – ki bo sicer kmalu propadel, bi bilo mogoče ohraniti, ga na pravilen način obnoviti in mu vdahnuti novo življenje v današnjem času ter ga ohraniti tudi za prihodnje rodove. Kajti posebnost in identiteto območja je mogoče ohraniti le z ohranjanjem gmotnih preostankov in pričevalcev preteklosti, krajevnih tradicij, ki so enkratne, neponovljive, lastne in regionalno pogojene.

Ustni viri

Birk Anton, Birk Marija, Dermastja Anton, Doblekar Alojz, Gale Neža, Grum Jožefa, Gostinčar Stanislav, Gostinčar Irena, Gros Anton, Habič Marica, Jančar Ana, Jančar Marija, Jere Alojz, Klemenčič Marija, Končar Jože, Levičnik Alojzija, Lubič Ana, Perič Nataša, Podržaj Joža, Sajovec Gregor, Vidic Stanislav, Vrbinc Francka, Vrbinc Julij, Vrečar Ana, Vrečar Johana, Žagar Anton, Žagar Nikolaj.

Pisni viri in literatura

Arhiv Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije. Območna enota Ljubljana.

Bahar Muršič, Andreja: Zbirni register dediščine in vpis nepremične kulturne dediščine s področja etnologije. Glasnik SED, št. 3–4. Letnik 41. 2001. Str. 17–18.

Baš, Franjo: Stavbe in gospodarstvo na slovenskem podeželju. Ljubljana 1983.

Deu, Živa: Stavbarstvo slovenskega podeželja. Ljubljana 2001.

Deu, Živa: Notranjost kmečkega doma. Kmečkem glas. Letnik 60–61. 2003, 2004.

Deu, Živa: Obnova stanovanjskih stavb na slovenskem podeželju. Ljubljana 2004.

Fister, Peter: Glosar arhitekturne tipologije. Ljubljana 1993.

Fister, Peter: Arhitekturne krajine in regije Slovenije. Ljubljana 1993.

Franciscejski kataster, k. o. Lipoglav, k. o. Javor, k. o. Podmolnik, k. o. Sostro. Arhiv Republike Slovenije.

Grilc, Viktor: Zgodovina Podgrada. Podgrad 1995.

Hazler, Vito: Podreti ali obnoviti. Ljubljana 1999.

Ilešič, Svetozar: Kmetška naselja na vzhodnem Gorenjskem. Geografski vestnik, št. 1–4. Letnik 9. 1933. Str. 3–94.

Ilešič, Svetozar: Vasi na Ljubljanskem polju in njegovem obrobju. Geografski vestnik. Letnik 10. 1934. Str. 88–101.

Jerlah, Bojan: Čas in ljudje v vaseh pod Jančami. Ljubljana 1996.

Jerlah, Bojan: Občina Trebeljevo skozi čas. Ljubljana 1993.

Koželj, Zvezda: Prispevek k predmetu in vrednotenju etnološkega konservatorstva. Varstvo spomenikov, št. 29. 1987. Str. 203–207.

Koželj, Zvezda: Ljudsko stavbarstvo – ena od temeljnih prvin pri oblikovanju in načrtovanju razvoja podeželja. Varstvo spomenikov, št. 35. 1993. Str. 40–45.

Ložar, Rajko: Naselje in zemljišče: kmečki dom in kmečka hiša. Narodopisje Slovencev 1. Ljubljana 1944. Str. 53–97.

Matjažič, Stane: Naš Zalog. Zalog 1998.

Melik, Anton: Kmetška naselja na Slovenskem. Geografski vestnik, št. 1–4. 1933. Str. 129–165.

Mušič, Marjan: Obnova Slovenske vasi. Celje 1947.

Orel, Boris: Problematika varstva etnografskih spomenikov v Sloveniji. SE 6–7. Ljubljana 1954.

Pirkovič, Jelka: Kriteriji vrednotenja stavbne dediščine. Varstvo spomenikov.

Prostorskoeditivni pogoji, Občina Ljubljana Moste-Polje. LRZVNKD 1986.

Sedej, Ivan: Varstvo spomenikov v luči varovanja stavbne dediščine. Varstvo spomenikov, št. 20. 1975. Str. 325–336.

Sedej, Ivan: Vprašanja vrednotenja etnoloških spomenikov. Glasnik SED, št. 1. Letnik 17. 1977. Str. 1–7.

Sedej, Ivan: Metodološka izhodišča in etnološki vidiki prenove starih mestnih in vaških jeder. Varstvo spomenikov 23. Ljubljana 1981.

Seznam in zemljevid varovane naravne in kulturne dediščine v Občini Ljubljana Moste-Polje, faza B. LRZVNKD 1984.

Strokovne osnove za varstvo naravne in kulturne dediščine v programskem delu zazidalnih načrtov za zazidalne enote MS 13 Hrušica, MS 116, MS 116–1 Zadvor, MS 110, MS 110–1 Bizovik, MS 108, MS 108–1 Sostro. Ljubljanski regionalni zavod za spomeniško varstvo 1982.

Svetek, Edvard: Tam, kjer sonce vzhaja. Dobrunje 2003.

Vurnik, Stanko: Kmečka hiša Slovencev na jugovzhodnem pobočju Alp. Ljubljana 1930.

Zakon o varstvu kulturne dediščine. Uradni list Republike Slovenije 7/99. Str. 555–564.

Žganjekuha

Darja Kranjc

V prispevku so opisani postopki kuhanja žganja in različne oblike kotlov, ki so jih in jih še vedno uporabljajo žganjārji na območju vzhodnega dela Mestne občine Ljubljana. Predstavljene so posamezne sestavine žganjekuhe od začetka 20. stoletja do danes in njihove spremembe, npr. oblačilni videz, prenos znanja, načini prodaje, uporaba žganja v vsakdanjem življenju domačinov itn.

Ključne besede: žganjekuha, postopki kuhanja, vrenje, žganje, alkohol, likerji, kotli, orodje in pripomočki, shranjevanje, prodaja, sadjarstvo, *sekač*, gostilne, Mestna občina Ljubljana – vzhod, dediščina, socialna kultura, etnologija

Žganjekuhi v teh krajih priča njena vpetost v šege in navade domačinov. Na območju Janč, navzdol proti Volavljam, Trebeljevem, po dolini Besnice do Podgrada in južneje na območju Češnjice, Šentpavla, Repč, Lipoglava, Panc in Javora je bila žganjekuha prisotna že konec 19. stoletja. Kuhali so pri vsaki hiši, čeprav kotla ni imel vsak. Obstoj te dejavnosti je bil pred 2. svetovno vojno in nekaj desetletij po njej povezan z razvitim sadjarstvom in možnost dodatnega zaslužka.

Vselej je bila to dejavnost, ki jo je oblast bolj ali manj nadzorovala. Pred koncem 2. svetovne vojne so jo nadzorovali finančni stražniki (*financarji*), ki so na svojih obhodih po vaseh med drugim preverjali zakonitost kuhe. Njihova naloga je bila pečatenje (»plom-

biranje») kap na kotlih, saj so morali biti vsi kotli za kuhanje žganja uradno zapečateni (»zaplombirani«). Ko je bila gošča godna, so na podlagi časovno omejene uradne prijave finančni stražniki kotel odpečatali (»odplombirali«) in ga po končani kuhi ponovno zapečatali. Ta ukrep oblasti je imel za posledico nezakonito nočno kuho. Ta se je vtisnila v spomin ljudi, ki so bili rojeni zlasti v medvojnem obdobju v vaseh pod Jančami, kjer so največkrat kuhali ob *grabnu* v gozdu.¹ Za nezakonito kuho so imeli dve kapi, prijavljeno in neprijavljeno, ki ni bila zapečateni, oziroma še dodaten neprijavljen kotel. Steklenice žganja so zakopavali v gozdu; pijačo so shranjevali in skrivali pred potencialnimi rubežniki. Tako so žganje skrivali tudi po 2. svetovni vojni, a takrat zaradi obvezne oddaje. Hitro

se je pripetilo, da so ga predstavniki oblasti vsega odvzeli. Po 2. svetovni vojni so sprostili strogi nadzor in ga postopno odpravili do leta 2000, ko so ga ponovno uvedli. Začetek tega vmesnega obdobja je naznanil svojstven razcvet žganjekuhe na tem območju. Ljudje omenjajo veliko povpraševanje, ki se pozneje ne ponovi več. Največ žganja so prodajali v gostilne. Nekaterim družinam je ravno žganjekuha tik po 2. svetovni vojni pomenila bistven del družinskih prihodkov.

¹ V ta namen so si »nezakoniti žganjári« v gozdu vsakič znova postavili kamnite peči, ki so jih po končani kuhi pospravili, da za seboj ne bi puščali sledi. Med 2. svetovno vojno se v Gabrju omenja nezakonita kuha po deseti uri zvečer, ki je trajala od dve do tri ure, saj Nemci ponoči niso stražili.

Pred in med 2. svetovno vojno so žganje na posameznih domačijah kuhali v majhnih količinah, saj so sadje večinoma prodali oziroma sušili. Nekoliko več so ga pripravili večji kmetje na za sadjarstvo primernejšem območju pod Jančami. Žganjekuhe je bilo na splošno več, kjer so bile razmere za sadjarstvo ugodnejše. Tako ta ni bila najbolj razširjena na dnu zaprtih dolin in na ravninskem delu območja, kjer je bila bolj prisotna usmeritev v pridelavo žita. Žganje so, tako kot še danes, kuhali predvsem iz lastnega sadja; sadje so le izjemoma dokupili. Količina skuhanega žganja je bila močno odvisna od tega, za katero sadno vrsto je šlo, od količine sladkorja v sadju in rodnosti sadnega drevja.

Žganje so na splošno kuhali le iz slabšega sadja. Na območju Janč je kuhanje žganja po 2. svetovni vojni prinašalo bistveni del dohodka. Če so imeli zagotovljen odkup, so količine povečali. Prav tako so z veseljem prodali še tisto, kar so skuhalo za domačo rabo.² Po drugi strani pa je bila žganjekuha nekaterim manjšim kmetom v 60. in 70. letih 20. stoletja eden glavnih virov zaslužka.

Kmetom je v 1. polovici 20. stoletja žganjekuha pomenila eno izmed številnih praktičnih znanj, ki so jih bili največkrat zaradi revščine primorani usvojiti bolj ali manj vsi, tudi tisti, ki žganja niso prodajali, če so ga želeli piti.

Danes je žganjekuha prisotna na celotnem območju. V vaseh pod Jančami jo nadaljujejo tudi mlajše generacije, na območju Lipoglava pa le starejše.

Žganje kuhajo večinoma starejši od 60 let, med mlajšimi pa le tisti, ki jim je to v veselje oziroma jim to predstavlja dodaten vir zaslužka, pri čemer sledijo sodobnim pristopom žganjekuhe, ki zahtevajo več znanja in časa. Mladi sicer poznajo postopek, vendar se z žganjekuho večina zaradi službe in drugih obveznosti preprosto ne utegne ukvarjati. Obenem gre tudi za spremenjene pивske navade mladih in cenen alkohol, ki je na razpolago v trgovinah, zato menijo, da se domača žganjekuha preprosto ne izplača več.

V 1. polovici 20. stoletja so v vaseh pod Jančami poleg različnih vrst žganj pripravljali tudi orehovec in smrekov liker³, nekateri pa omenjajo še borovničev liker. V 60. in 70. letih 20. stoletja so marsikatera dekleta in gospodinje domačemu žganju dodajala ekstrakte, ki jih je bilo moč kupiti v trgovinah, in se učila pripravljati čokoladen in jajčni liker, da bi domačim in gostom lahko ponudile nekaj novega.⁴

2 Tudi na Dolgem Brdu, vasi, ki je slovela kot »mala Amerika« in je bila znana po bogastvu dobrega sadja, je bila žganjekuha le dopolnilna dejavnost.

3 Kot osnovo so uporabljali sirup iz smrekovih vršičkov in sladkorja.

4 Posamezne gospodinje so začele pripravo likerjev zaradi zaslužka, vendar neuspešno. Danes te likerje pripravljajo za domačo rabo, med drugim tudi zato, da hitreje porabijo žganje.

Prave sadne in zeliščne likerje⁵ so začeli pripravljati šele v 80. letih 20. stoletja. Njihova izdelava se je na območju pod Jančami razširila v 90. letih; izpodrinila je rabo ekstraktov. Leta 1993, z začetkom organiziranja Jagodnih nedelj, in leta 1997 Kostanjevih nedelj, so začeli domačini uspešno prodajati sadne in zeliščne likerje.⁶ Danes območje Janč slovi po odličnih raznovrstnih sadnih in zeliščnih likerjih.



1. Jagodni liker in štamperle

Delitev dela, prenos znanja in oblačilni videz

Žganjekuha je bila in je še vedno v prvi vrsti družinsko opravilo. Medsosedsko pomoč so izjemoma poznali v obdobju, ko je bila žganjekuha prepovedana; takrat so si med seboj izposojali kotle in sadne mline. Pred 2. svetovno vojno oziroma do napeljave vodovoda pa so si vaščani občasno pomagali pri nošnji gošče na odmaknjene lokacije. S postopno odpravo prepovedi kuhanja žganja in z napeljavo vodovodov medsebojne pomoči ni bilo več.

Sadje so pobirali vsi družinski člani in tako je še danes. Otroci so včasih pomagali pri pripravi drv. Z izjemo najmanjših otrok so vsi, zlasti pa gospodar in gospodinja, pomagali pri napornem tolčenju sadja, ko je tolklo tudi po več ljudi hkrati, ali pri ročnem mletju. Po napeljavi elektrike v 50. letih 20. stoletja je lahko z električnim mlinom mlel tudi en sam človek, navadno kar žganjár sam.

Čeprav so se z dejavnostjo že v preteklosti ukvarjali predstavniki obeh spolov, še danes velja, da praviloma kuhajo starejši moški, ki imajo čas, medtem ko so mlajši tako kot nekoč zaposleni s težavnejšimi opravili na kmetiji oziroma so v službi. Če je bil gospodar pri močeh, so imele ženske le vlogo pomočnice, pomagali pa so tudi otroci. Če pa je imel gospodar drugo delo, bil v službi, bolan ali je umrl, pa so imele ženske pri kuhi žganja glavno besedo.

Zanimivo je, da so starejši žganjárji prepričani, da kuhajo le še starejši od 60 let.

V primerjavi z žganjekuho je danes priprava likerjev na celotnem območju, z nekaj izjemami, v prvi vrsti ženska domena.

⁵ Narejeni so na osnovi sadja in zelišč, ne ekstraktov.

⁶ Topolovčarjevi z Janč so bili prvi, ki so ponudili veliko različnih vrst likerjev. Sledili so jim še drugi, zlasti iz vasi Gabrje, Vnajnarje, z Janč in Tujega Grma.

V preteklosti, tako je tudi danes, se je znanje žganjekuhe prenašalo ob delu in z delom, iz roda v rod, znotraj družinskega kroga, kjer je bila ta dejavnost že prej prisotna. Znanje se je prenašalo z očeta oziroma staršev na otroke, s starih staršev na vnuke, z moža na ženo. Otroci in žene so pomagali pri kuhi, pripravi sadja in drv, praznjenju prekuhanane gošče iz kotla, prinašanju vode ipd. Ob tem so opazovali potek dela in se učili. Vsak žganjár se je sam izpopolnjeval tudi skozi leta kuhanja.

Žganjekuhe so se tako učili sinovi, hčere in žene. Kot prenašalka znanja na mlajše generacije pa se med domačini nikoli ne omenja izključno mati, ampak vselej oče, mož oziroma starša. To je morda povezano s tem, da je žganjekuho pri hiši nadaljeval tisti, ki je ostal na kmetiji, ta pa je bil v preteklosti navadno sin. Tak vzorec je ponekod še danes. Tako kot so tudi odstopanja, kjer je, največkrat zaradi zdravstvenih težav moža ali brata, nosilka dejavnosti in prenašalka na otroke žena, mati ali sestra. Danes je na območju približno enako število moških in žensk, ki kuhajo žganje.

V 90. letih 20. stoletja je Mestna občina Ljubljana v sodelovanju s Kmetijsko svetovalno službo v Podgradu organizirala brezplačni tečaj žganjekuhe, ki ga je vodil strokovnjak za sadjarstvo Franc Kotar. Udeležili so se ga tako mlajši kot starejši. Če je slednjim, »*ta starim šnopsarjem*«, šlo predvsem za druženje, saj jim ni bil všeč vse preveč »*tehnološki*«, »*laboratorijski*« in »*komplificiran*« pristop, ki so se jih »*profesorji v bistvu naučili od kmetov*«, pa so mlajši novosti z veseljem sprejeli.

Znanje o pripravi likerjev nima tako dolge zgodovine, je pa zanimivo in temelji na ustnih virih. Vsaka gospodinja nato to nadgradi in razvija po svoje. Posledica so številni raznoliki (pri)okusi posameznih likerjev.

Žganjáriji so bili oblečeni v vsakdanjo delovno obleko, katere bistven dodatek je bil doma narejen predpasnik (*firtah*), in sicer po večini z žepom oziroma dvoje žepov za cigarete, pipo, vžigalice in podobno. V 1. polovici 20. stoletja je bil predpasnik po večini iz močnejšega modro ali črno barvanega lanenega platna, konopljinega blaga ali kotenine.⁷ Narejen je bil s trakom za okrog vratu in je segal do kolen oziroma podkolen. Marsikdo pa se je znašel tudi po svoje. Okrog pasu so zvezali debelo laneno vrečo s pomočjo dveh ob strani prišitih vrvic. Bistveno je bilo zadostiti predvideni uporabi. Naloga predpasnika je bila namreč zaščita hlač, ki jih ni bilo na pretek, da se jih ne bi, zlasti med stresanjem gošče in nekdanjo nošnjo kotla, umazalo ali raztrgalo. Nekatere ženske so zaradi istega



2. Doma narejeni predpasnik (*firtah*) iz kotenine z dvema notranjima žepoma

7 Redkeje tudi iz ustrojene prašičje kože.

razloga ob kuhi nosile enak predpasnik. Bombažne predpasnike še danes nosijo zlasti starejši možje, sicer pa so jih proti koncu 2. polovice 20. stoletja začeli opuščati. Med kuho s starim tipom kotla, ki ga je bilo treba med kuho dvigovati, prenašati in stresati, so se, da se ne bi opekli, zaščitili s starimi krpami ali prerezanim kosom klobuka, s katerim so prijeli za vroče ročaje, in škornji. Tako je še vedno. Če so bili po 2. svetovni vojni in tja do 60. let obuti v usnjene škornje, pa so danes ti gumijasti.

Prostor kuhanja žganja

Na celotnem območju so kuhali žganje na prostem, ob potoku (*grabnu*), izviru, hiši, pod napuščem gospodarskega objekta, v svinjski kuhinji (*»svinski kuhnci«*), stari hiši, v delavnici, na območju vasi pod Jančami in doline Besnice do Trebeljevega, tudi pod napuščem hišne strehe, podaljšanim kozolcem, strešno konstrukcijo, prislonjeno na zadnji zid stanovanjskega poslopja, podaljšanim strešnim napuščem sušilnice za sadje, pred kaščo, na prostem v neposredni bližini stanovanjskega poslopja in v *baraki*. Posebnega prostora, namenjenega samo žganjekuhi, do leta 2004 na tem območju ni bilo.



3. Stegnjen kozolec ob bajtarski koči v Gabrju pod katerim so kuhali žganje



4. Zajemalka (*korc, šefla*) za zajemanje gošče v kadi

Pomembno vlogo za izbiro lokacije pri žganjekuhi so odigrali velikost, tip kotla in hladilnika, v zvezi z njim bližina oziroma dostopnost vode za hlajenje, omejevanje, ki ga je vršila oblast, in celo letni čas. Vodni viri so bili vaška zajetja in kapnica (Gabrje, Tuji Grm, Malo Trebeljevo). Ko je te vode zmanjkalo, so kuhanje žganja preselili od hiše k izviru oziroma *grabnu*, če je bil ta v bližini. Do izgradnje vodovoda so ob potoku ali izviru najpogosteje kuhali s kotlom na ravne cevi in z majhnim hladilnim čebrom. Potrebovali so stalni dotok vode, kar je omogočalo hitrejše kuhanje. Vodo so iz *grabna* napeljali v hladilni čeber z lesnim žlebom, ki je imel v spodnjem delu zvrtno luknjo,

skozi katero je voda sproti odtekala. Nekateri so jo zajemali iz studenca z železnimi zajemalkami (*korci, šefle*), ki so jih uporabljali tudi za zajemanje sadne gošče. S to zajemalko so med kuho vodo neprestano dolivali v zraven stoječi hladilni čeber. V nasprotnem primeru, ko niso kuhali ob *grabnu*, so morali vodo prinašati oziroma toplo vodo prelivati iz majhnega hladilnega čebra v posodo, čakati, da se je ohladila, nakar so jo znova uporabili. V tem primeru so luknjo na dnu čebra po potrebi zamašili in vodo po vsaki kuhi zamenjali. Pozimi so namesto vode v hladilnik metali kar sneg.

Na vodnatem območju pod Jančami se je kuha ob potoku ohranila v spominu tudi kot nezakonita kuha v gozdu. Posamezna domačija je imela ob določenem *grabnu* izbran prostor, za katerega so preračunali, da ima dovolj velik pretok vode. Ob dežju so si na tem mestu žganjárji naredili »*streho iz dilc*« iz štirih rogovil, pokritih z deskami, ki je varovala kotel s pečjo in ognjišče.

Kotel so skupaj s hladilnim čebrom postavili v bližino vode, če je ni bilo, so jo h kotlu nosili. Prav tako so h kotlu v lesenih škafih na glavah nesli ali na samokolnici peljali sadno goščo.⁸ To so po končani kuhi stresli nazaj v samokolnico ali v skopano jamo, pa tudi po bregu navzdol, nekateri pa so jo stresli na kup, kjer je preperela, saj je bila prekislila za gnojenje.

Pred začetkom kuhe je vsa družina v okolici nabrala in pripravila drva, največkrat kar veje (*butarce*). Starejši kotli namreč še niso imeli peči na drva, ampak so jih segrevali na odprtem ognju. Zbrano kurjavo so zložili na kup, ki je bil na dosegu roke žganjárju. Če mu jo je zmanjkalo, jo je po gozdu nabral sam.

Pri kuhi na prostem se omenja še raba litrske steklenice, kozarca, kovinskih loncev, stola za žganjárja, to je bil po navadi štor, ki so ga odžagali v bližini ali pa prinesli s seboj, in pri nočni kuhi prenosne petrolejke (*lahterne, laterne*), ki so jih postavili na kak višji podstavek oziroma jih obesili na bližnje drevo. Z njimi so si do napeljave elektrike v 50. letih 20. stoletja svitili tudi pri nočni kuhi v zaprtih prostorih.

Po 2. svetovni vojni so kuhanje žganja na celotnem območju postopoma preselili k hiši, vendar so pogosto še kuhali na prostem. Danes le še redki kuhajo zunaj, namesto tega si sezidajo vsaj zaklone (*barake*) z zidom in s streho, da zaščitijo kurišče pred neugodnimi vremenskimi razmerami. Vsi tovrstni odprti in zaprti delovni prostori v bližini hiše so še vedno opremljeni podobno. Tla so iz zemlje ali betona. V njih navadno najdemo v kot ali ob steno potisnjena kotel in hladilnik ter

⁸ To delo so opravljali tako moški kot ženske, tistemu, ki je kuhal, pa so pomagali tudi sosedje.

posode za lovljenje in shranjevanje lange in žganja. Če gre za zaprte prostore, najdemo v njih tudi posode za goščo z velikimi železnimi zajemalkami, pa tudi manjše skladovnice drv in zaboje za drva, ki so lahko tudi ob zunanji steni. Tam kjer so vedno kuhali pri hiši, so sprva imeli tudi posebej sezidano kamnito peč.

Z novimi kotli se je v 2. polovici 20. stoletja pri poslopih in pod napušči, lopami itn. v bližini hiš pojavila potreba po ureditvi odvajanja dima. Tako je danes iz vseh tovrstnih prostorov, navadno kar skozi zadnjo steno ali streho, napeljana dimnična cev. Nekateri pa imajo dimnik posebej sezidan. V prostoru je tudi vodovod ali pa je voda tja napeljana po gumijastih ceveh. Svetijo si z električno razsvetljavo.

Žganjárske naprave in orodje



5. 80-litrski kotel z »železno pečjo«, ki ga je bilo potrebno dvigniti



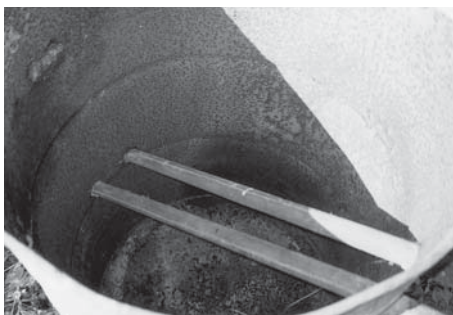
6. Kotel na dve cevi na kamnitem stojalu

9 Poleg teh ljudje povedo za Nalarja iz Podgrada, ki ga po 2. svetovni vojni zamenja Godec iz Jevnice, čigar družinsko podjetje še danes edino dobavlja kotle in hladilnike žganjárjem iz območja Janč, in skrbi za popravila.

10 Prevladovali so kotli, veliki od 40 do 50 litrov.

11 »Ljudsko inovacijo« naj bi, po pripovedovanju domačinov, dopolnili z vratci pred kuriščno odprtino, v zadnjo luknjo pa namestili dimnično cev. Poleg tega so sod dvakrat pregradili, pri čemer je zgornja železna pregrada služila kot ojačan nosilec kotla, spodnja pa kot kurišče, v višini katerega je kovač zrezal vratca v sod.

Najstarejši tip kotla in hladilnika, ki ga pomnijo medvojne generacije na območju Janč in v dolini Besnice, je kotel »s kapo na dve cevi in čeber«. Domačini menijo, da so bili taki kotli v rabi že od konca 19. stoletja naprej in pri nekaterih vse do 70. let 20. stoletja. Izdelovali so jih okoliški kotlarji.⁹ To so bili po večini bakreni kotli, veliki od 30 do 60 in celo 80 litrov.¹⁰ Kotel so namestili na dvoje kamnov ali pol metra visok zid. Ko država kuhanja žganja ni več tako strogo omejevala, so iz kamenja sezidali fiksno kurišče v obliki polkroga. S postavitvijo kotla na tako pripravljeno kamnito stojalo je pod njim nastalo kurišče za drva, ki s sprednje strani največkrat ni bilo zaprto. V 60. letih 20. stoletja so si domačini sprva kar sami iz sodov za nafto naredili preproste »železne peči«. Kmalu po tem so jih začeli izdelovati krajevni kovači.¹¹ Predvidoma so v istem času prvotno kapo z dvema bakrenima cevema nadomestili s kapo z eno samo cevjo, ki je bila pri kotlu širša, skozi



7. Železen hladilnik na dve cevi, ki nadomesti lesen čeber



8. Hladilnik na spiralo

čeber pa čedalje tanjša. Tako je bila zdaj ena namesto prejšnjih dveh cevi iz kape speljana naravnost skozi lesen čeber, napolnjen z vodo, ki je stal poleg kotla. Zaradi kratke hladilne poti je pogosto ven priteklo še toplo žganje. Spirala se v hladilnikih pojavi po tem, ko so lesene čebre, po večini velike od 220 do 250 litrov, pogosto domače izdelave, nekateri že postopoma začeli nadomeščati z enako velikimi sodi za nafto. Ti so bili v primerjavi s čebri, ki so imeli življenjsko dobo štiri ali pet let, trajnejši.

Bakrene kotle, velike od 50 do 60 litrov, z enojno cevjo in s spiralastim hladilnikom so uporabljali tudi na območju Češnjice, Šentpavla, Repč in Lipoglava. Kotle so kupovali zlasti v Ljubljani, Sostrem, Domžalah in v Dolskem.

Slabi strani tega kotla sta bili njegova teža in dejstvo, da ga je bilo treba po končani kuhi vselej dvigniti, obrniti in izprazniti, za kar je bila nujna moč dveh ljudi. To je vzrok, da danes s takim »dvižnim« kotlom ne kuha nihče več.

Od sredine 50. let 20. stoletja naprej so začeli na območju pod Jančami uporabljati bakrene enocevne kotle na pregib. Od prvih se ločijo po tem, da zgornjega dela (*kotla*), v katerem so kuhali goščo, ni bilo treba dvigovati s peči, ampak so ga preprosto zvrnili prislonjenega na peč. Sprva so si takšen kotel privoščili le premožnejši. V 80. letih 20. stoletja so si jih privoščili že številni, danes pa so najbolj razširjeni in se jih da kupiti v trgovini¹² ali pri kotlarju.

Ti kotli, najpogosteje prostornine 80 litrov, so imeli najprej tanko enojno dno, ki so ga postopoma začeli debeliti. Slaba stran tega kotla je, da se gošča na dnu rada zažge. Zato so temu kotlu na dno dodali bakren luknjičast vložek (*reno*).¹³ A tudi ta ima slabe strani. Med kuho se pogosto privzdigne in gošča steče pod njo ter se prismodi. Istočasno kot kotli na pregib so prišli v rabo tudi kovinski hladilniki na spiralo. V 90. letih so nekateri kmetje na območju Janč kupili kotle na olje, v katerih se gošča ne prijema na dno.¹⁴ Uporabljati so začeli hladilnik

¹² Izdeluje jih tovarna Panonija iz Murske Sobotice.

¹³ Iz tega vložka se dviga cevka, po kateri naj bi iz dna kotla uhajala para in grela goščo tudi na sredini kotla.

¹⁴ Ti kotli imajo dvojno dno, katerega notranja stena je bakrena, zunanja pa kovinska. Dno sega do iztočne pipe in je napolnjeno s posebnim oljem, primernim za visoke temperature, po katerem se prenaša toplota. Olje tako posredno segreva goščo, ki se zato ne prismodi.

na spiralo iz nerjaveče pločevine. Danes na območju uporabljajo skoraj izključno kotle na drva¹⁵, nekaj pa jih je tudi na plin¹⁶.

Kotle je pred prvim kuhanjem in po končani kuhi gošče treba dobro očistiti. V preteklih desetletjih so jih najpogosteje čistili z vodo. Do 60. let 20. stoletja so navadno sprijeto goščo z dna kotla odstranili s pomočjo peska ali s pepelom in z mrežico iz srobota¹⁷. Če pesek danes nekateri še uporabljajo, pa namesto pepela in mrežice sežejo raje po gospodinjski žičnati mrežici.

Že od konca 19. stoletja in do 2. polovice 20. stoletja, ko si je kotel lahko privoščil tako rekoč vsak, so si jih tudi izposojali. Na območju Češnjice, Repč in Lipoglava se je lastnikom kotlov izposojajo plačevalo z dogovorjeno količino skuhanega žganja, največkrat z litrom žganja na vsako kuho. Na območju Janč, doline Besnice in do Trebeljevega je bila fiksna cena liter žganja na dan.

Skupaj s kotlom so si tisti, ki si niso mogli privoščiti ali niso imeli takšne količine sadja, da bi se jim nakup izplačal, izposodili še sadni mlin. Po večini so si ju sposodili na dom, v Malem Trebeljevem pa so sadje zmleli in skuhali kar pri domačiji, kjer so to opremo imeli. Od doma so prinesli približno dve vedri (*lambrja*) gošče, kar je bilo dovolj za en kotel, otroci pa so od doma sproti prinašali drva. Vodo so v čeber nosili iz vaškega kamnitega korita.

15 Pri prvih kotlih, ki še niso imeli prave peči, so za kurjenje uporabljali slabša drva, dračje in butare. S kovinskimi pečmi pa pridejo v poštev boljša drva. Še posebej se priporoča rabo bukovega lesa, saj naj bi kostanjev in hrastov les oddajala tanin, zaradi katerega kotel hitreje postane črn. Vendar to ni pravilo. Tako nekatere kotle na pregib kurijo z istim kurivom kot prve kotle.

16 Njihova prednost je, da omogočajo žganjariju brezskrbno kuho, saj je nadzor gorenja olajšan. Pravilna kurjava je pri kuhi zelo pomembna. Kljub temu med nekaterimi domačini velja, da okus in kakovost tako kuhanega žganja nista dobra.

17 Na območju Malega Trebeljevega je bila navada kuhanja in lupljenja srobota za izdelavo košar. Preostale olupke se je povezal v kroglico (*kuglico*), nekakšno mrežico za čiščenje. S to so poleg kotlov ženske čistile tudi posodo.

18 *Toukač* ali *bt* je okrogel, lesen, 20 centimetrov visok na lesen drog nasajen gladek nastavek ali železna utež premera deset centimetrov, lahko pa tudi palica, ki se spodaj razširi v ustrezno površino za tolčenje. Domnevati je, da ni šlo nujno za neki ustaljen vzorec izdelave. Ljudje so si ga naredili, kot so vedeli in znali, z materialom, ki so ga imeli na voljo.

19 *Sekač* je bil na lesen drog nasajen železen nastavek v obliki črke S, ki je omogočal, da je sadje med sekanjem ostalo v koritu.

20 Obe orodji se je uporabljalo tako, da se je z njima tolklo in sekalo sadje, nameščeno v leseno bukovo, smrekovo pa tudi hrastovo in kostanjevo približno dva metra dolgo izdolbeno korito, ki so ga prav tako izdelali sami.

Pri žganjekuhi so uporabljali tudi druga orodja in pripomočke. Za pripravo sadne gošče so uporabljali tolkač (*toukač*, *bt*)¹⁸ in/ali *sekač*, in sicer skupaj z lesenim koritom, sadni mlin, kad za pripravo gošče, leseno palico ali motiko za njeno mešanje ter vedro ali kovinsko zajemalko na drogu, s katero so zajemali goščo in jo stresali v kotel.

Sprva so sadje tolkli samo z lesenimi tolkači. S pojavom železnega *sekača*¹⁹ so sadje najprej razsekali, nato pa stolkli s tolkačem. Tolkli in/ali sekali so v lesenem koritu.²⁰ Na območju Češnjice, Šentpavla, Repč in Lipoglava se omenja samo raba *sekača*. Na območju Janč in v dolini Besnice je najpozneje do 60. let 20. stoletja za pripravo sadne gošče prevladovala raba doma narejenih tolkačev (*btov*).

Ti orodji postopoma nadomestijo ročni sadni mlinci iz lesa, ki so jih na območju Janč in doline Besnice začeli množičneje uporabljati po 2. svetovni vojni, ko so jih lahko kupili v Ljubljani, v kmetijski zadrugi

v Dobrunjah ali pa pri posameznih obrtnikih. Zgodnejši ali poznejši nakup sadnega mlina je bil odvisen tudi od socialnih razmer ter pomena in obsega žganjekuhe pri posamezni hiši. Tisti bolj napredni so si že v 1. polovici 20. stoletja sami izdelali ročni mlinček.²¹ Okoli 2. svetovne vojne so jih nadomestili z motornimi, v 50. letih pa z električni mlini. Marsikdo si je kar sam na ročni mlin namestil bencinski motorček, po napeljavi elektrike pa električnega.



9. Železen mlin na električni pogon z nastavkom za mletje večjih količin sadja iz sredine 50. let 20. stoletja

Danes so še vedno najbolj razširjeni leseni ročni mlini, manj aluminijski, ki jih uporabljajo tako za pripravo gošče za žganje kot tudi za drobljenje sadja za mošt. Pod mlinom je tako kot v preteklosti nameščena posoda za lovljenje gošče.

Sadno goščo so pripravljali ali stresali v čebre oziroma kadi, velike 200, 800, celo 1.000 litrov. Te so bile v preteklosti lesene in kot take precej zahtevne za vzdrževanje. Potrebno jih je bilo hraniti v ne preveč suhem niti ne preveč vlažnem prostoru in skrajšati pred vsako uporabo, da se sadje ni navzelo slabega okusa. V 80. letih 20. stoletja so lesene kadi začeli postopoma nadomeščati s plastičnimi.

Sadje, priprava gošče in alkoholno vrenje

Po 2. svetovni vojni in tja do 70. let 20. stoletja so zaradi pomanjkanja sadja, priprave mošta in/ali visokega povpraševanja po žganju kuhali žganje iz kupljenih suhih fig (Besnica, Vnajnarje, Gabrje, Tuji Grm), žganje iz krompirja in žganje iz sladkorne pese (Prežganje, Trebeljevo).

Figе so narezali in jih namočili ter skuhalo sladko figovo žganje (*figovc*). Pesa ali krompir so brez lupljenja najprej skuhalo, zmleli, namočili v vodi in pustili, da je povrelo. Krompirjevo žganje (*krompirjevc*) je bilo v primerjavi z drugimi žganji, npr. s hruškovim, neprijetnega okusa, žganje iz sladkorne pese (*pesovec*) pa je bilo nekoliko boljše, vendar kljub vsemu smrdeče in zaradi visoke stopnje metilnega alkohola strupeno.

²¹ Visok je bil od 120 do 130 centimetrov; stal je na štirih lesenih nogah. Na železni osi je imel nameščene železne kavle in rešetke oziroma mrežo za mletje sadja, pod njo pa dva betonska kamna, katerih razmik se je uravnavalo z dvema vijakoma. To se je pomaknilo skupaj, če se je stiskalo mošt, in razmaknilo, če so mleli goščo. Nad osjo se je dvigalo leseno ogrodje, v katerega je šlo od 20 do 25 kilogramov sadja. Na os sta bila pritrjena železno kolo in kljuka. Oboje je služilo za vrtenje, saj sta morala mlin največkrat vrteti dva človeka.

Danes za žganjekuho še vedno uporabljajo predvsem sadje visokodebelnega drevja, ki ima boljšo aromo in ki ga ne prodajajo in je v preteklosti, če odmislimo hruške, največkrat veljalo za manj kakovostnega. Sadja iz novih, intenzivnih nasadov navadno ne uporabljajo za žganjekuho, ampak za prodajo.

Na celotnem območju kuhajo zlasti žganje iz hrušk, jabolk, sliv in češenj. Največ žganja pridelajo iz hrušk in jabolk. Hruškovo žganje kuhajo iz *Dišečk*, *Tepk*, *Drobnic*, *Rumenk* (Mali Lipoglav) in *Moravk* (Javor). Vrsta kuhanega hruškovega žganja je odvisna od kakovosti zemljišča, razširjenosti tovrstnih nasadov in rodnosti ter vsebnosti sladkorja posameznih vrst. Danes je posebej cenjeno žganje iz *Dišečk*, stare zgodnje vrste hrušk, ki ima rada sončno lego, zato jo je mogoče najti predvsem na višjih legah in ne toliko v dolini. Ta vrsta ni zelo razširjena, novih nasadov pa ni. Na Jančah poznajo kuhanje žganja iz lupin (*štokov*) *Tepk*, po tem ko so iz njih iztisnili mošt. Jabolčno žganje, ki se ga najlažje skuha, je manj cenjeno. Stare vrste jabolk na območju Janč so *Krivopecelj*, *Golobar*, *Kosmač* in *Carjevič*. V preteklosti je bilo zlasti na območju Janč zelo razširjeno češnjevo žganje iz starih samoraslih in navadnih češenj. Tega je težje skuhati, saj se češnje rade prijemajo dna kotla. Poleg hrušk so med domačini zelo cenjene tudi slive, ki pa ne obrodijo vsako leto. Za kuho žganja so še zahtevnejše kot češnje, dajo pa največ žganja. Poleg samoraslih, necepljenih sliv se na Jančah omenja tudi dobro žganje iz cibore (*Cimbar*).

Žganjekuha je predvsem jesenska, včasih tudi zimska dopolnilna dejavnost, saj goščo pripravljajo in kuhajo tako kot sadje zori. Češnje dozori že julija (*Hrustavke* obrodijo zadnje), sledijo hruške (*Dišečke*, *Tepke*), nato jabolka in slive.

Sadno goščo pripravljajo iz čim bolj zrelega sadja, ki pa ne sme biti gnilo ali plesnivo. Nabrano sadje najprej preberejo in operejo, vržejo v mlin²², zmeljejo ter ulovijo v podstavljeno posodo. Zmleto sadje prestavijo v lesene, od 80. letih 20. stoletja naprej pa tudi v plastične kadi.

Tako zmleto sadno maso nato v kadeh pripravijo za vretje, kar lahko storijo s pomočjo vode »v mehko« ali brez vode »v trdo«. Prvi način se pojavlja na celotnem območju, drugi pa predvsem na območju Janč in doline Besnice.

»V mehko« najpogosteje namakajo hruške in jabolka. Zmletemu sadju dodajo malo vode in pustijo vreti. Vretje pospešijo s tem, da goščo hranijo bolj na toplem v kleti. Vsak ali vsak drugi dan jo s kovinsko motiko ali z leseno palico premešajo. Z vodo ne zalivajo češenj in sliv, ki jih tudi ne meljejo in ne izkoščičijo.

22 Pred tem so sadje mečkali v lesenih koritih s pomočjo tolkačev in/ali sekačev. Iz teh so goščo metali v lesene kadi. Vsako sadje v svojo. Kdor ni imel dovolj kadi, je kuhal večkrat, sadje pa razgrnil po tleh, da ni gnilo.

Sadje v kadi vre od enega do treh tednov, največ pa en mesec, kar je odvisno od temperature prostora. Če je bila jesen hladna in ima sadje manj sladkorja, nekateri gošči dodajo sladkor. Posebna je češnjeva gošča. Ker češenj ne izkoščičijo, jih ne smejo namakati predolgo, saj bi se sicer sprostil strup iz pešk. Njeno zorenje v poletnem času traja približno deset dni oziroma toliko časa, da češnje počijo.

Vretje se konča, ko se voda dvigne nad goščo. Kuhati začnejo, še preden ta popolnoma potone. Najbolje je, če jo skuhamo takoj v celoti, v nasprotnem primeru lahko zakisa oziroma se »izgubi alkohol«.

Ali je gošča prenehala vreti, ugotavljajo tudi tako, da ji približajo gorečo svečo. Če ob gošči sveča ugasne, pomeni, da še vedno uhaja ogljikov dioksid in da vretje še ni končano; ko pa gori, lahko začnejo kuhati. Nekateri žganjārji goščo preverjajo po okusu.

Pri namakanju »v trdo« gre za počasnejši način zorenja. Z zmletim sadjem do vrha napolnijo kad, potlačijo z lesenim pokrovom oziroma deskami (*krol*), na katere položijo kamenje. Sadje tako spusti svoj lasten sok, v katerem nato zori. Če sadje ni dovolj sočno, mu dodajo malo vode, vendar ta ne sme prekriti pokrova. Pri vrenju se voda dvigne nad pokrov. Vrenje je končano, ko se voda ponovno umakne pod njega.²³ Ali je vrenje končano, še dodatno preverijo tako, da pokrov odmaknejo, malce razkopljejo goščo in tako kot pri namakanju »v mehko« približajo gorečo vžigalico ali goreč papirček. Godnost gošče pri namakanju »v trdo« preverijo tudi tako, da med pokrov v kadi ali sodu in strop uprejo kol. Ko je gošča godna za kuho, kol pade, dokler stoji, pa gošča še ni godna za kuho. Tako v poletnem času oziroma ob toplem vremenu zorenje sadne gošče traja tri tedne. Če se temperature spustijo pod deset oziroma 12 °C, traja vrenje dlje časa.

Vretje lahko upočasnijo s tem, da goščo takoj, ko jo stresejo v kad in obtežijo, zalijejo z vodo, ki jo stalno dolivajo, da gošča ne pride v stik z zrakom in jo tako konzervirajo. Tako goščo shranijo za več mesecev, v nasprotnem primeru je takoj potrebno začeti s kuho, sicer se gošča skisa.

Prednosti namakanja »v mehko« je hitrejše vrenje, brezskrbna in lažja kuha, saj se tako pripravljena gošča ne prijema toliko na dno kotla, se pa tako pripravljena gošča hitreje skisa. Ta nevarnost je pri namakanju »v trdo« manjša, prav tako naj bi se pri tem postopku iz sadja izločilo več alkohola. Za ta način se odločajo, ko želijo spraviti v eno posodo večje količine sadne gošče ali ko pripravljajo goščo za spomladansko kuho. Od namakanja »v mehko« ali »v trdo« pa je po pripovedovanju domačinov odvisen tudi okus žganja. »V trdo« namakano sadje obdrži več vonja, medtem ko se pri namakanju »v mehko« zaradi hlapenja vonj zgubi. Na območju prevladuje namakanje »v mehko«.

²³ Pri namakanju »tepkovih štokov« gre za podoben postopek. Lupine potlačijo v kad, nanje položijo plohe (*dilce*) ter vse skupaj zalijejo z vodo in tako pustijo vreti. Pri načinu »v trdo« pred začetkom kuhe gošči dodajo vodo.

Kuhanje žganja

Jeseni in pozimi, ko je sadna gošča godna, kuho začnejo takoj. V preteklosti je to pomenilo, »vzeti dopust od kmetije« in kuhati ves dan, pogosto tudi pozno v noč, če ne kar vso noč.

Čas kuhanja je odvisen od količine pripravljene gošče, hitrosti njenega kisanja in velikosti kotla. Do 60., 70. let 20. stoletja in v obdobju povečanega nadzora nad žganjekuho so žganje kuhali le ob večerih in ponoči. Danes kuhajo podnevi. Modernejši kotli zahtevajo manj nadzora in žganjári lahko poleg kuhe opravljajo še druga dela na kmetiji.

Kotel z goščo napolnijo do dveh tretjin, saj se sicer zamaže povezovalna cev s hladilnikom. Goščo iz kadi v kotel najpogosteje preložijo s kovinsko zajemalko ali z dva ali tri litrskim kovinskim loncem. Če so namakali »v trdo«, gošči dodajo še vodo in začnejo s kuhanjem.²⁴

Za območje je značilna dvakratna kuha.

Gošča se pri prvi kuhi rada prijema.²⁵ Na Javoru omenjajo navado, ko so v kotel, preden so vanj stresli goščo, natočili malo vode, da bi preprečili prijemanje. Če se je gošča prijela, so na območju Janč za žganje rekli: »*Ta ma pa pečenga*«. Nekateri so prižgano žganje prekuhávali, mu dodajali limone in pomaranče, drugi so menili, da to žganje ni dobro in zdravo, zato so ga vrgli stran ter kotel pred ponovno kuho temeljito očistili.

Da gošča prvič zavre, jo segrevajo približno eno uro, potem priteče zanemarljiva količina motnega izplena (*belke*) in cveta, ki mu sledi surovo žganje, langa. Sadna gošča mora vreti počasi. Kljub vsemu lahko langa pri prvi kuhi teče hitreje kot pa žganje pri drugi. Pri kuhi lange je zelo pomembno hlajenje, saj se mora čim več alkohola utekočiniti. Drugo pravilo je, da langa ne sme biti bela. Taka je, če jo prestrežejo preveč, če je ogenj premočen ali če jo redčijo z navadno in ne z destilirano vodo. Lovijo jo v lonce (*piskre, lambrčke*), kozarce ali steklenice ter jo glede na vsebnost alkohola ločeno zbirajo v različnih posodah. Prestrezati jo prenehajo, ko ta, če jo vržejo na ogenj ali jo zlijejo po kotlovi kapi in prižgejo, ne zagori več, kar pomeni, da ne vsebuje več alkohola, ali ko postane kislega okusa.

Podobno kot ustrezno konzervirana gošča lahko tudi langa na drugo kuho čaka dlje časa. Pustijo jo zaprto v stekleni ali plastični posodi v ne preveč toplem prostoru celo kak mesec in jo šele nato prekuhajo. Posamezni domačini, ki so obiskovali tečaje, trdijo, da se lange ne sme starati, saj s tem hlapi in vsebnost alkohola v njej pada.

Prekuhano sadno goščo stresejo na gnoj oziroma na poseben kup, da preperi, saj zaradi kislosti ni uporabna kot gnojilo.

24 Nekateri ga zakurijo že na začetku in potem vanj zmečejo goščo ter po potrebi dodajo vodo.

25 To velja predvsem za goščo iz češenj, sliv, medenih ali preveč na drobno zmletih hrušk in jabolk.

Sledi druga kuha oziroma prekuhavanje lange. Zlijejo jo v dobro očiščen kotel in v njem zakurijo. Pri drugi kuhi veliko bolj pazijo na ogenj; žganje mora »počasi teči« oziroma priteči iz hladilnika na »tanko kot las«. Voda v hladilniku mora biti mrzla, zato jo menjajo enkrat na kuho. Če voda ni hladna, žganje peče, kar pomeni, da ni kakovostno.

Ko langa zavre in začne hlapeti ter se v hladilniku ponovno kondenzirati, najprej priteče moten izplen (*belava*), ki ga vržejo proč. V posebno steklenico shranijo cvet, ki ima visoko vsebnost alkohola. Na koncu druge kuhe priteče bela tekočina z manjšo vsebnostjo alkohola (*langa*), ki jo ponovno prekuhajo z lango, ki še ni bila prekuhana. Žganje (*šnops*) lovijo v podstavljeno od ena do tri litrsko steklenico ali v vedro. Če je langa dobra, je njen izkoristek lahko tudi do 30 odstoten.

Žganje prestrezajo, dokler ima ustrezno vsebnost alkohola. Starejši žganjārji in tisti, ki prisegajo na star način kuhe, to preverjajo na različne načine. Najpreprosteje preverjajo okus. Če žganje preveč peče, je premočno. Nekateri vržejo žlico žganja na ogenj ali na kapo kotla in prižgejo. Če zagori z manjšim plamenom, pomeni, da vsebuje malo ali nič alkohola in da je potrebno kuhanje prenehati. Tako žganje je belkaste barve. Lahko tudi pretresejo steklenico z žganjem in opazujejo pene oziroma mehurčke (*gran*), ki se pri tem naredijo na površju žganja. Če je žganje močno (vsebuje od 46 do 50 volumenskih odstotkov alkohola)²⁶ so ti močni ter držijo dlje časa in nasprotno. Številni žganjekuhi danes uporabljajo tudi ali samo alkoholometer.

Po končani kuhi je pri pripravi žganja pomembno uravnavanje vsebnosti njegovega alkohola. Na območju Janč in doline Besnice vsebnosti alkohola v žganju najpogosteje uravnavajo tako, da preprosto, z izjemo cveta in zadnje »bele lange«, zmešajo vse žganje, ki priteče iz enega kotla. Tako pomešajo močnejše žganje s šibkejšim, kar naj bi dalo ravno pravšnjo vsebnost alkohola oziroma »se pri tem vsebnost alkohola enakomerno razdeli«. Po tem mešanju moč žganja ponovno preverijo; če je tako zmešano še vedno premočno, ga redčijo s prekuhano ali z destilirano vodo. Steklenico, v kateri je mešanica žganja in vode, stresajo (*poguncajo*) in opazujejo obroček iz mehurčkov (*krancl*) na gladini žganja. V 90. letih 20. stoletja so se na tečajih naučili redčiti žganje z destilirano vodo ob uporabi alkoholometra. Kljub vsemu večina žganjārjev namesto destilirane uporablja kar prekuhano vodo.



10. Novejši 100-litrski kotel s hladilnikom na spiralo

26 Volumenski odstotek alkohola, krajše vol., pove, koliko litrov čistega alkohola je v 100 litrih žganja. (Šertel 1989: 37)

Vrste in kakovost žganja ter izdelkov

Na celotnem območju so in še vedno kuhajo žganje iz jabolk (*jaboukouc*, »jabolčno žganje«), hrušk (*hruškouc*), češenj (*češnjevci*) in sliv (*slivovec*, *slivovka*, »žganje iz sliv«). Kuhajo tudi sadjevec (*sadjeuc*) – žganje iz jabolk ali iz hrušk ter mešanica obojega. Pri pripravi žganja se jabolka in hruške v primerjavi z drugim sadjem lahko mešajo skupaj, nekateri pa trdijo, da jih mešajo le ob pomanjkanju sadja, sicer pa se različnih vrst sadja med seboj ne sme mešati.

Kljub strokovnemu izobraževanju so kriteriji za to, kaj je dobro žganje, večinoma subjektivni.

Domačini pravijo, da je za dobro žganje velikega pomena vrsta sadja, količina sladkorja v njem, ustrezna priprava sadne gošče in kuhanje, pri katerem gošče ne smejo prismočiti (*»pravilno kuhajne«*). Prebivalci območja Janč in doline Besnice do Trebeljevega prisegajo na hruškovo žganje, zlasti iz *dišečke*, in na žganje iz samoraslega pečkatega sadja sliv in češenj, saj menijo, da to da močnejšo aromo. Močnejšo in boljše aromo naj bi v primerjavi z žganjem, ki je skuhan iz hrušk, imelo žganje, skuhan iz hruškovih lupin. Kakovostno žganje je tisto, ki ga kuhajo brez dodatkov sladkorja. Zelo pomembno pravilo kuhe pa je, da pri prekuhi temperatura ognja ni previsoka in da žganje teče počasi in enakomerno – *»šnops ne sme bit gnan«*. Če preveč kurijo, se žganje ne uspe kondenzirati v hladilniku, zato iz cevi uhaja njegova para. Bistvena je tudi pravočasna prekinitev točenja.

Pogostejši ali običajnejši kriterij kakovosti žganja med domačini temelji na vsebnosti alkohola, pitnosti, čistosti in starosti žganja. Z uporabo alkoholometra, od 80. let 20. stoletja naprej, so začeli tudi domačini vsebnost alkohola predstavljati v volumenskih odstotkih alkohola. Kljub temu ni bilo poenotenja želene vsebnosti. Razpon optimalne vsebnosti alkohola za domačine je od 42 do 52 volumenskih odstotkov alkohola – glede na vrsto žganja. Najbolje je, če žganjariju uspe odstraniti čim več cveta, ki vsebuje metanol. Dobro žganje ne sme peči, tudi če je zelo močno, zato sta pomembna dobro sadje in hlajenje. Veliko jih prisega na stalen dotok vode. Velja tudi, da je žganje, ki je starejše, bolj blagega okusa in manj peče, *»imeti mora prijeten okus in biti čisto«*.

Z jabolčnim žganjem najpogosteje na celotnem območju pripravljajo sadne in zeliščne likerje. To so češnjev, borovničev (*»liker iz borovničk«*), jagodov (*jagodovc*), orehov (*orehovc*), malinov in slivov oziroma češpljev liker (*češpljca*), ki ga po navadi pripravijo v kombinaciji s sli-

vovim žganjem. Na Jančah liker pripravijo tudi iz vrste *Cimbar* in suhih sliv. Liker iz teh je temnejše barve, s poudarjeno aromo, medtem ko je iz svežih sliv nežnejši in bolj piten. Na območju Janč in doline Besnice do Trebeljevega od sadnih likerjev pripravljajo še višnjev in hruškov liker (tudi iz krhljev hrušk *Šebetink*), liker iz črnih robidnic in grozdja ter mešanega iz višenj in malin ali malin in jagod. Od zelišč-nih na istem območju pripravljajo največ likerja iz smrekovih vršičkov, ki ga imenujejo tudi smrekov liker. Redkeje pripravljajo kamiličnega, lipovega, žajbljevega, metinega, rmanovega in luštrekovega.

Izdolovanje likerjev je stvar preizkušanja in prakse; v veliki meri je vezano tudi na izdelovalčev okus. Osnova so sadje ali zelišča, sladkor in žganje z 47-, 52- ali celo 60-volumenskim odstotkom alkohola. Zaželeno je nekoliko močnejše žganje, ki pa ga pri izdelavi likerjev v nadaljevanju redčijo s prekuhano vodo, da vsebnost alkohola pade na približno 45 volumenskih odstotkov alkohola. Pri tem je zanimivo, da zlasti tisti domačini, ki likerje izdelujejo bolj množično, za prodajo, v celoti svojih receptov ne izdajo. Za pripravo uporabljajo steklene kozarce, balone in steklenice. Bistveno je, da sonce vsebino čim bolje segreje, zato balone vzamejo iz plastičnih okvirjev. Posode morajo biti zaprte, a ni nujno, da nepredušno. Po mnenju večine izdelovalcev je rok trajanja likerjev dve leti, nakar nastopi alkoholno vrenje ali celo kisanje. Odprte likerje pa je treba čim prej porabiti.

Na območju Janč naj bi bilo v primerjavi z likerji že v preteklosti znano medeno žganje (*medica*), pijača, ki jo, kot že ime pove, pripravljajo iz medu in žganja. Pri pripravi je pomembna kakovost medu. Še posebej je zaželen kostanjev med, uporabljajo pa tudi cvetličnega in akacijevga. Nekateri prisegajo na kombinacijo. Največkrat med mešajo z jabolčnim žganjem, nekateri po potrebi uporabijo sadjavec, hruškovo in celo češnjevo žganje.



11. Priprava sirupa iz smrekovih vršičkov v steklenih balonih na soncu

Hramba

Žganje hranijo v temnem prostoru, najraje v kleti (*keudru*), kjer je konstantno nizka temperatura. Pred in med 2. svetovno vojno so ga tam tudi skrivali. V preteklosti so ga shranjevali še v kaščah in v shrambah (*špajzah*). Nekateri danes žganje za sprotno uporabo hranijo v hladilniku, pri čemer poudarjajo, da ne sme biti premrzlo, saj je za pitje najboljše, če je kletne temperature.

Posode za hranjenje lange in žganja so bile v preteklosti gotovo bolj kot danes odvisne od žganjarjevih zmožnosti in dostopnosti, čeprav se tudi danes temu ne moremo povsem izogniti. Tako so pred in med 2. svetovno vojno ter tudi še v 50. letih 20. stoletja na območju Janč in doline Besnice shranjevali lango in žganje v lesene vinske sode s pipami, a to le ob pomanjkanju steklenih posod. Sode so največkrat uporabljali tisti, ki so kuhali večje količine žganja. Da je bila raba lesenih sodov kot shranil za lango in žganje samo začasna, je vzrok morda lahko tudi v tem, da je les porozen in žganje hlapi, poleg tega pa se žganje navzame še barve in duha sodov, kar pa ni zaželeno.

Lango so shranjevali v 15- ali 20-litrskih, žganje pa v 100- ali 120-litrskih sode.

Bistveno primernejša glede na vinske sode je današnja hramba žganja in likerjev v sodčkih iz nerjavečega jekla značilna za nekatere večje žganjárje. Prav tako žganje izgubi svoj okus v plastičnih sodih, ki so jih z drugimi plastičnimi posodami začeli uporabljati šele v 80. letih 20. stoletja, zato je raba plastike na območju Janč in doline Besnice razširjena samo za shranjevanju lange za krajši čas. Ne glede na to nekateri plastiko še danes uporabljajo tudi za žganje.

12. Steklen balon za shranjevanje žganja v lesenem zaboju (levo)



13. Steklen balon za shranjevanje žganja v železnem zaboju



Najprimernejše za hrambo je steklo. Že pred 2. svetovno vojno so imeli nekateri za žganje 50-litrskih steklenic. Večje steklene posode so bolj množično začeli uporabljati šele v 60. letih 20. stoletja. Do takrat je bila v širši rabi le litrska steklenica (*liter*), premožnejši so imeli steklenice do deset litrov. Za shranjevanje lange in žganja so bile v rabi pletene ali gole, od deset do 30-litrskih, najpogosteje pa 50-litrskih steklenic (*flaše, baloni*). Z leskovimi vitrami so jih opletali po vaseh zato, da se ne bi razbile, po 2. svetovni vojni pa so to postopoma opustili. 50-litrskih steklenic so imeli nato navadno v pletenih koših ali postavljene v kovinske, pletene, lesene, danes plastične zaboje (*kište*), kjer so jih zaščitili s slamo. Lango so točili v velike steklenice glede na

različno vsebnost alkohola. Večino teh načinov hrambe še vedno uporabljajo, a jih počasi izrinja plastična zaščita steklenic.

Steklenice so čistili in razkuževali s koprivami in z vodo. Nekateri so jih čistili s koprivami in toplo vodo, drugi pa s sveže nabrano koprivo (*kropivo*), ki so jo stlačili v steklenico, ji dolili hladno vodo in vse skupaj pretresli.

Pred 2. svetovno vojno so uporabljali zamaške iz gobe, ki raste na bukvi, ali lesene okrogle kline, ki so jih izdelali sami. Po potrebi so ta zapirala dodatno tesnili s krpo. Nekateri so steklenico pokrili samo z leseno deščico. Po 2. svetovni vojni so tovrstna zapirala postopoma izginila iz uporabe. V 70. letih so začeli uporabljati plutovinaste zamaške, pozneje pa tudi gumijaste, v trgovinah kupljene zamaške.

V Šentpavlu je bila navada, da so žganje po končani kuhi vsaj štirinajst dni pustili v večji pleteni steklenici in so ga v litrske steklenice pretakali šele za prodajo. Pol prazna steklenica naj ne bi vplivala na kakovost žganja. Pomembno je bilo le, da je bila dobro zaprta in da žganje ni moglo hlapeti.

Na območju Češnjice, Lipoglava in Javora je bila navada staranja žganja. Vsaj nekaj žganja so vedno starali in aktivni žganjáriji ga še vedno. Nekateri to počnejo redkeje, pri drugih pa je to redna praksa. Žganje stoji doma vsaj eno, dve oziroma tri leta in več, da pridobi na kakovosti, šele nato ga pijejo oziroma prodajo. Starejše kot je žganje, boljše je. Starano žganje zaužijejo ob posebnih priložnostih.

Med obema vojnama je bila na območju Janč in Trebeljevega razširjena praksa hranjenja žganja z zakopavanjem v zemljo. Po pripovedovanju domačinov so ga zakopali, če so skuhalo večje količine in da ga ne bi prehitro porabili. S tem so pomagali k hitrejšemu zorenju žganja. Ne ve se, ali so z zakopavanjem zaradi hranjenja pospeševanje zorenja šele ugotovili ali je bilo pospeševanje zorenja tudi eden od vzrokov, da so žganje zakopavali.

Pravijo, da zakopano žganje, ki ni izpostavljeno svetlobi, hitreje zori, njegova moč ostane ista, okus pa ni več pekoč. Žganje postane voljno in pitno. Med 2. svetovno vojno in po njej so žganje zakopavali na lastnih zemljiščih, pogosto v gozdu, in sledove zakrivali z listjem. Tako so tudi skrivali nezakonito skuhanu žganje med 2. svetovno vojno pred Nemci in partizani, po njej pa zaradi obvezne oddaje. Če žganja »nisi skril, se je hitro zgodilo, da si bil ob vsega«.

V primerjavi z žganjem, likerje po večini po končani pripravi pretakajo v manjše steklenice. Večji proizvajalci ga hranijo tudi v osem do 50-litrskih sodčkih iz nerjaveče pločevine. Nekateri v njih shranjujejo le medeno žganje, druge likerje pa hranijo v steklenih 25- do 50-litrskih balonih.

Prodaja

Prodaja žganja na celotnem območju je pomenila dodaten, a ne nujno stalen in velik vir zaslužka. Po večini je tako še danes. Marsikje so žganje kuhali najprej za domačo rabo. Obenem pa so ga uporabljali tudi kot plačilno sredstvo. Okoli 2. svetovne vojne so ljudje z območja Janč obrtnikom v Domžalah, ker denarja niso imeli, storitve plačevali z moko in žganjem. Lahko rečemo, da je šlo za medsebojno pomoč, saj so Domžalčani takrat pogosto hodili kupovat sadje in poljske pridelke v te kraje in tako pomagali »hribovcem«, ki so po drugi strani pri njih kupovali preostale potrebščine in se posluževali različnih storitev.

Prodaja sadja na območju je bila v preteklosti tesno povezana z žganjekuho. Na neki način jo je pogojevala, oblikovala, omejevala in pospeševala. Na območju Janč je bila pred 2. svetovno vojno in med njo žganjekuha v ozadju, saj se zanjo ni izplačalo uporabljati kakovostnega sadja, ki so ga lahko prodali na trgu ali posušili za domačo rabo. Po 2. svetovni vojni, vse do 70. let 20. stoletja, so celo branjevci po hišah odkupovali sadje in ga prodajali naprej v dolino. Ne glede na to, pa je ravno skupaj s sadjem, marsikateri kmet prodal še kak liter žganja. Tako se je začela širiti prodaja žganja, posledično pa so se večale proizvedene količine. Poleg kakovosti žganja je bilo pomembno tudi, koliko ljudi si poznal. Veljalo je, da več ljudi kot je nekdo poznal, več je prodal.

Na celotnem območju so v manjših količinah žganje dobro prodajali v gostilne že pred 2. svetovno vojno, saj ni bilo drugih pijač. Najbolje in največ pa so žganja po gostilnah prodali po vojni, ko se je povečalo število gostiln in s tem povpraševanje po žgani pijači. Pšenica in žganje sta takrat »držala ceno«. Žganje je marsikomu pomenilo pomemben del družinskih dohodkov. Prodaja po gostilnah je začela postopoma upadati v 50. letih 20. stoletja.

Pred 2. svetovno vojno so žganjáriji z območja Janč prodajali žganje gostilnam v dolini. Vaška točilnica je delovala tudi na Vnajnarjih *Pr' Slivarčk*. Med 2. svetovno vojno so žganje prodajali v gostilne v Domžale, po njej pa v bližnje gostilne v dolinah pod Jančami, med drugim v gostilno na Litijsko k *Novaku*, v Šentjakob, Zadobrovo, v furmansko gostilno *Pr' Lenk* med Lazami in Podgradom, v gostilno *Pr' Peclju* v Podgrad, v gostilne v Višnjo Goro, Stično in Ljubljano ter v planinski dom na Jančah. Na območju južno od Besnice omenjajo še prodajo v gostilne na Lipoglavu in Igu. Teh gostiln danes večinoma ni več.

Zaradi nadzora oblasti so žganje takrat prodajali na skrivaj, ponoči. Žganje so v gostilne prevažali z vozovi s konjsko vprego ponoči po gozdu (*hosti*) ob soju petrolejke. Prodajat so ga vozili tudi s kolesi ali peš v platnenih nahrbtnikih, kot so steklenice žganja nosile prodajat v dolino ženske iz Gabrja, Volavelj in Trebeljevega. Po gostilnah so žganje prodajali še v 80. letih 20. stoletja, danes pa le še izjemoma.

Skozi celotno 20. stoletje kot tudi še danes, so žganje prodajali tudi doma, na kmetijah. Kupovali so ga tisti, ki niso imeli svojega sadnega drevja, ali pa tisti, ki so svojega že prodali. Danes ga čez vse leto prodajajo doma, in sicer prijateljem, znancem in naključnim izletnikom; prodajajo ga v sklopu Jagodnih in Kostanjevih nedelj ali pa na turističnih kmetijah. Na splošno se žganje ne prodaja več tako dobro, saj ceno oblikuje trg. Posamezni domačini menijo, da najlažje prodajo hruskovo žganje. Morda k prodaji nekoliko pripomorejo tudi priznanja, prejeta na različnih razstavah. Tamkajšnji večji žganjári se namreč od leta 1999 udeležujejo zlasti državne razstave »Dobrote slovenskih kmetij«, ki je vsako leto na Ptujju. Za svoje žganje so prejeli več zlatih, srebrnih in bronastih priznanj.

Priprava likerjev za prodajo je razširjena zlasti v Gabrju, na Vnajnarijih in na tistih domačijah (Tuji Grm, Janče), ki svoje pridelke prodajajo v okviru Jagodnih in Kostanjevih nedelj na Jančah, čedalje več pa je tudi prodaje na domu. Po gostilnah in v trgovinah jih ne prodajajo, saj bi za to potrebovali dovoljenja, morali pa bi jih prodajati tudi pod ceno. Na splošno je zaslužek z likerji približno od 20 do 30 odstotkov manjši kot pri žganju, saj je v ceno potrebno všteti tudi drago darilno embalažo.

Žganje točijo v navadne litrske steklenice, kot pred 2. svetovno vojno. Takrat in še po vojni so žganje v litrskih steklenicah kupcu dostavili npr. v košari (*korbci*) s sadjem. Po 2. svetovni vojni so ga v večjih količinah prevažali v steklenih balonih, spravljenih v lesenih zabojih in obloženih s slamo, da se ne bi razbili. Če danes embalaže na splošno ni težko dobiti, pa je bila to velika težava tja do 60. let 20. stoletja, ko so jo kupci prinesli kar s seboj, v nasprotnem primeru pa so žganjári prosili, da se embalaža vrne. Kot embalažo za likerje danes po večini uporabljajo štiri ali pet decilitrske stekleničke različnih oblik, ki jih kot viške serij najpogosteje kupujejo v Steklarni Hrastnik.



14. Češnjevo žganje

Družabnost ob žganjekuhi

Druženje ob žganjekuhi ni bilo po vseh vaseh območja enako prisotno. Kot večji družabni dogodek so slovela zlasti kuhanja žganja v Gabrju in na Vnajnarjih, kjer so bila prisotna predvsem v strnjnem delu teh naselij, medtem ko je žganjekuha na samotnejših, od vasi bolj oddaljenih kmetijah potekala večinoma bolj mirno; kupal je vsak zase. Na Vnajnarjih, ki so bolj raztegnjena vas, so se ob žganjekuhi družili in obiskovali predvsem sosede, včasih so se pri žganjârju ustavili tudi starejši fantje iz drugih vasi, ki so vasovali, medtem ko je v Gabrju (bolj strnjni vasi) k žganjârju prišla na obisk skoraj vsa vas. Spet drugače je bilo južno od doline Besnice, kjer so se obiskovali največkrat sosede, v Šentpavlu pa naj nočna žganjekuha ne bi bila družabno opravilo, saj je vsak kupal sam. Druženje ob žganjekuhi je bilo prisotno že vsaj od konca 19. stoletja in do konca 2. svetovne vojne, po njej pa je, tako kot druženje na vasi sploh, zaradi sprememb v vsakdanjem načinu življenja, počasi začelo izginjati. Tako so se zadnje družile generacije, ki so bile rojene v 30. letih 20. stoletja, in nekateri izmed njih to počno še danes. A »to ni več, kar je včasih bilo,« pravijo, »ko so si ljudje vzeli čas za govort, pt, karte igrat in se jim ni mudilo, kot danes.«

Ob večerih in ponoči so kuhali skoraj izključno najstarejši moški pri hiši. Omenja se tudi kuhanje sestra, ki so jim v večernih urah prišla delat družbo sosedova dekleta. Na sploh pa so se tega druženja udeleževali v prvi vrsti mlajši, 17- in 18-letni ter poročeni moški srednjih let. Pred 2. svetovno vojno so pogosto prišli na obisk tudi »občinski reveži«. ²⁷ Družbo so hodili delat še ljudje iz drugih vasi. Znano je bilo druženje Gabrčanov s prebivalci Vnajnarij. Ženske so prišle včasih po svoje može in tudi kaj popile.

Kdor se je pri kotlu ustavlil le za kratek čas, da bi kaj popil, je ta čas stal; tisti, ki so se zadrževali dlje časa, pa so se usedli na štor, klop ali na tla v bližino kotla. ²⁸ Obiskovalci so delali družbo žganjârju, ki jih je zato ustrezno pogostil z mladim žganjem pa tudi lango, če je ravno kupal češnjevo ali slivovo goščo. Žganje je mlajše fante ohrabilo, da so še isti večer ali noč odšli vasovat k svoji izbranki.

Dokler se je kuhalo pri *grabnu*, je bila na območju Janč navada, da so žganjârjem otroci ali ženske v steklenicah ali posodah za mleko prinesli projo ali ječmenovo kavo, pekli so krompir ali kostanj v žerjavici na kurišču. ²⁹ Če je bil jarek (*graben*) v neposredni bližini domačije in ko so žganjekuho preselili k hiši, so nošenje hrane in pijače žganjârjem opustili. Domnevno sta takrat izginili tudi peka krompirja in kostanja.

²⁷ Ti niso imeli nobenega premoženja niti stanovanja in je za njih občina določila, da jih morajo posamezne hiše vzeti pod svoje streho za dan ali dva.

²⁸ Če so kuhali ob jarku (*grabnu*).

²⁹ Krompir ali kostanj je prinesel žganjâr sam, lahko pa tudi tisti, ki so ga obiskali.

Pri kuhanju žganja so si krajšali čas s pripovedovanjem smešnic, pravljic, krajevnih čenč, pripetljajev, starejši so pripovedovali o dogodkih iz mladosti, različne zgodbe, ki so jih slišali o starih časih, mlajši so se pogovarjali o dekletih, občasno so se tudi sporekli. Posebno vlogo je imel kakšen zgovornejši domačin, ki je pomenkovanje dodatno popestril. Včasih so tudi peli in igrali na harmoniko. Igrali so tudi karte, po navadi *šnopc*, in z istimi kartami še *durek*.³⁰ Igranje kart je ostala stalnica druženja ob žganjekuhi tudi, ko se je ta preselila k hiši.

Na območju Češnjice danes pravijo, da jih ob kuhi sosedje le redko obiščejo, zato mlado žganje (*»mladi šnops«*) ob kuhanju največkrat ponudijo naključnim mimoidočim. Na Malem Lipoglavu pa se pri žganjárnju rada ustavi vaška mladina.

Domača raba in kultura pitja

Žganje so do 60. let 20. stoletja na celotnem območju vedno pili ob težaških kmečkih in gradbenih delih, ki so bila v prvi vrsti ročna, ob šegah in navadah življenjskega kroga in drugih družabnih priložnostih, uporabljali pa so ga tudi v zdravstvene namene.

Ob težaških (ročnih) delih, kot so žetev, košnja, mlačev, metev prosa (*kopice*), ličkanje koruze, žaganje drv, delo v gozdu, zidanje in pokrivanje strehe, se je žganje po ljudski razlagi pilo za *»izboljšanje krvnega obtoka in energije«*. Pili so ga pred začetkom dela za moč, po delu proti utrujenosti, ko jim je bilo vroče ali ko jih je zeblo, in to ne glede na spol ali starost. Zaužili so ga tudi ob malici, zlasti ob težavnejših delih na bolj oddaljenih zemljiščih. Tja so ga skupaj s hrano prinesli v košari (*cekarčku*) ali jerbasu v steklenicah. Vsak delavec (kosec, žanjica ipd.) ga je spil po majhen kozarček (*štamperle*) ali dva, sicer pa so za žejo pili vodo in/ali mošt. Žganja iz tepk (*tepkovc*) in na sploh žganja iz hrušk (*hruškovci*) v poletnem času niso pili, saj je veljalo za premočno in naj bi povzročalo *»težke noge«* oziroma *»noge kot slon«*. Žanjice z Malega Trebeljevega so namesto z žganjem pogostili z medenim žganjem. Žganje so pili tudi ob skupnih delih po 2. svetovni vojni, npr. ob betoniranju plošč. Postrežba delavcev z žganjem je veljala in še danes velja tudi za neke vrste plačilo, čeprav je to plačilo bolj simbolne narave in v tesni povezavi s predstavami o primerni pogostitvi delovne sile.³¹ Danes se pitje žganja ob težavnejših kmetijskih opravilih opušča, saj se s kmetijstvom ukvarja manj ljudi pa še ti uporabljajo stroje. Kljub vsemu nekateri še danes pijejo žganje, ko pridejo prepoteni z dela.

³⁰ Pri tej igri poleg asa, kralja (*kenika*), kraljice (*babe*), fanta (*poba*) in desetice (*cegmana*), s katerimi igrajo *šnopc* ali *šnops*, uporabljajo še vse druge *»karte za šnops«*, od devetice (*najnra*), osmice (*oktarja*), sedmice (*zigmarja*) naprej.

³¹ Delavce so po 2. svetovni vojni plačevali z denarjem, pred njo pa so si usluge medsebojno vračali.

Žganje so do 60. let 20. stoletja pili ob šegah in navadah življenjskega kroga in drugih družabnih priložnostih, kot so rojstvo, rojstni dnevi, godovi, birme, poroke, pogrebi, obiski, vasovanja in plesi. Tako je večinoma še danes.

Največkrat so žganje pili ob poroki in smrti. Ljudem, ki so prišli kropit, so ponudili kavo in žganje. Pili so ga tudi tisti, ki so bedeli ob mrliču (*uahtali*), da so lažje zdržali. Podobno je še danes, saj mrliči še marsikje ležijo doma. Pa tudi tam, kjer imajo vežice, svojci prinesejo žganje, da ga ponudijo ljudem, ki pridejo kropit. V Gabrju so do 60. let pili žganje in mošt na pogrebščini.

V Češnjici se še v 40. letih omenja vasovanje fantov, ki so hodili po vasi, prepevali in pili žganje.

Na območju Janč je bila ob nedeljah po maši navada, da so se na poti domov ustavili pri kaki hiši, se pogovarjali in barantali za živino, zraven pa pili žganje. Z njim so vedno postregli gosta, ko je prišel k hiši. Ta velja še danes; tako nekateri domačini ponudijo žganje gobarjem in pohodnikom, ki se ustavijo na njihovi kmetiji. Ponudijo pa tudi likerje in medeno žganje.

Žganje tisti, ki ga kuhajo, še vedno dajejo kot darilo ali pa ga pijejo kot aperitiv. Obstaja pa jasna meja med zmernim in prekomernim uživanjem žganja. Tiste, ki ga pijejo vsak dan, domačini imenujejo »šnopsarji«.

V zdravstvene namene najbolj pogosto uporabljajo cvet, ki ga shranjujejo posebej v steklenice, vanj po večini namakajo arniko, tudi janežev cvet (*»janeževa roža«*), kar uporabljajo kot mazilo pri revmatičnih obolenjih, za razkuževanje ran in zdravljenje poškodb pri živalih. Žganje je dobro piti pri prehladu. Karameliziran sladkor, zalit z žganjem, deluje kot sirup proti kašlju. Češnjevo žganje domačini omenjajo kot zdravilo za želodec. Še v 1. polovici 20. stoletja je bila na območju Janč ponekod prisotna navada zjutraj na tešče popiti majhen kozarček žganja za moč. Tudi medeno žganje so v preteklosti uživali za moč.

V 1. polovici 20. stoletja so že izdelovali sirup iz smrekovih vršičkov in sladkorja ter orehovec. Prvi naj bi pomagal proti kašlju, pri prehladu, drugi pa pri želodčnih težavah, prebavi in za ožilje. V 2. polovici 20. stoletja so začeli izdelovati tudi liker iz smrekovih vršičkov, ki ga uživajo le odrasli. Za dihala naj bi po zatrjevanju izdelovalcev služil žajbljev liker, medtem ko naj bi luštrekov liker služil za prebavo in pomiritev. Ravno tako naj bi za pomiritev služila še kamiličin in metin liker, najboljše zdravilo za ženske v menopavzi pa je rmanov liker. Veliko zdravilne usedline cvetnega prahu proti prehladu naj bi imelo medeno žganje, pripravljeno s kostanjevim medom.

Žganje na celotnem območju velja za moško pijačo. Ti so ga pili vselej, ko se jih je iz tega ali onega razloga več dobilo skupaj. Ženske so žganje sicer tudi pile, vendar med ljudmi velja splošno prepričanje, da v manjših količinah. Na območju Janč je živ bežen spomin na to, da so nekateri uspavali otroke z žganjem, kar kaže, da je ta praksa stara in sega vsaj v konec 19. stoletja. V primerjavi z žganjem veljajo likerji za žensko pijačo, a se jih tudi moški ne branijo.

Domačini na celotnem območju tako kot v preteklih desetletjih tudi danes pijejo žganje, čeprav pravijo, da manj. Prevladuje mnenje, da so od 60. let 20. stoletja to pijačo skupaj z navado pitja mošta počasi izpodrinili pivo, vino in številne kupljene pijače, ki se jih včasih v teh krajih ni dalo dobiti. Sicer pa žganje ponovno pridobiva na ugledu. Po mnenju domačinov je danes bolj cenjeno kakovostno žganje, izbira pa je stvar okusa. Domačini z območja Janč in doline Besnice danes prodajo manj žganja, zato pa več likerjev.

Do 2. svetovne vojne so žganje na polju pili iz glinenih kozarčkov okroglaste oblike, ki so jih kupili v Mengšu. S seboj so na polje prinesli enega ali dva in iz njih pili vsi. Po 2. svetovni vojni so te nadomestili s steklenimi kozarčki (*stampri*), ki niso bili cementirani.

Med 2. svetovno vojno, morda že prej, so se pojavili porcelanasti *fraklčki* ali *frakelni*,³² katerim so se v 50. letih 20. stoletja pridružili še stekleni. Po velikosti *frakelnu* sledi druga cementirana steklenička, ki naj bi držala dva decilitra in pol (*firkl*, *firtl*). Pred 2. svetovno vojno so za žganje že uporabljali steklene cementirane litre in pollitre, ki so po obliki povsem enaki *frakelčkom* in *firtlom*, le da so ustrezno večjih dimenzij. Domačini pravijo, da so obliko današnjih steklenic dobili šele po 2. svetovni vojni. Med večjimi cementiranimi steklenicami je prišel po 2. svetovni vojni v uporabo steklen *šefan*, velik dva in tri litre, ki je bil v rabi tako za postrežbo in hrambo žganja kot tudi vina. Uporabljali so tudi pet litrski *toplar*.³³

Žganje so postregli tako, da so ga na mizo prinesli v *firtlu* ali *frakelčkih*, nakar so si ga pretočili v *štamperle*, nekateri pa so ga pili kar iz *frakelčkov*. Na polje so ga nesli pol litra ali liter in ga pretočili v *štamperle* oziroma v glinene kozarčke. Cementiranih steklenic, še posebej *frakelčkov*, niso imeli pri vseh hišah. Ponekod so žganje pili iz kozarčkov.

Steklene izdelke so na območju Janč po večini kupovali od potujočih prodajalcev steklarne v Hrastniku, ki je delovala že pred 2. svetovno vojno. Do prihoda prvih

32 *Fraklček* je po zatrjevanju domačinov neposliskana cementirana steklenička značilne stožčaste oblike, ki drži 50, 100 ali 125 mililitrov.

33 *Merske enote*, ki jih uporabljajo na območju, niso enake kot uradno potrjene mere.



15. Steklenice za postrežbo žganja; najmanjša je *fraklček*

avtomobilov v 60. letih 20. stoletja so izdelke potujoči trgovci iz te steklarne vozili na vozovih s konjsko vprego ali pa jih nosili na hrbtu v koših za listje in jih prodajali po hišah.

Sklep

Žganjekuha, kot vselej od oblasti bolj ali manj nadzorovana dejavnost, je na celotnem območju gotovo prisotna že konec 19. stoletja. O dolgotrajni prisotnosti te dejavnosti in žganja v teh krajih priča tudi njuna vpletenost v šege in navade življenjskega kroga in letnega cikla ter prisotnost žganja v tamkajšnjem podeželskem vsakdanjem življenju nasploh. Kuhali so ga tako rekoč pri vsaki hiši, čeprav kotla ni imel vsak. Obstoje te dejavnosti sta pred 2. svetovno vojno in nekaj desetletij po njej zagotavljali razširjenost sadjarstva na tem območju in želja po dodatnem zaslužku.

Pred in med 2. svetovno vojno so žganje na posameznih domačijah kuhali v majhnih količinah, saj so sadje večinoma prodali oziroma sušili. Nekoliko več so ga pripravili večji kmetje na za sadjarstvo primernejšem območju Janč. Žganjekuhe je bilo več, kjer so bile razmere za sadjarstvo ugodnejše. Tako ta ni bila najbolj razširjena na dnu zaprtih dolin in ravninskem delu območja, kjer je prevladovala pridelava žit.

Ker so žganje, tako kot še danes, kuhali predvsem iz lastnega sadja in ga le izjemoma v ta namen kupovali, je bila količina skuhanega žganja močno odvisna od tega, za katero sadno vrsto je šlo, od količine sladkorja v sadju in rodnosti sadnega drevja ter od starosti dreves.

Na območju Janč so ljudje žganjari predvsem zaradi dodatnega zaslužka. Tako so z veseljem prodali še tisto, kar so skuhalo za domače potrebe. Kuho žganja je povečal tisti, ki je imel zagotovljen odkup. Na drugi strani pa je žganje še v 60. in 70. letih 20. stoletja pomenilo enega glavnih virov zaslužka manj premožnim.

V 1. polovici 20. stoletja je žganjekuha pomenila eno izmed veliko praktičnih znanj, ki so jih bili največkrat zaradi revščine primorani osvojiti bolj ali manj vsi na kmetiji; tudi tisti, ki žganja niso prodajali, a so ga želeli piti. Pri tem so se nekateri bolj in drugi manj poglobljali v dejavnost. V primerjavi s tem se danes z žganjekuho med mladimi ukvarjajo res le tisti, ki jim je to v veselje oziroma v dejavnosti vidijo možnost dodatnega zaslužka, zato si za to vzamejo čas in skrbijo za kakovost žganja.

O splošni kakovosti žganjarskega znanja pričajo različna državna priznanja, ki so jih prejeli tako mladi kot stari žganjari.

Danes žganjekuha na območju Janč in v dolini Besnice predstavlja dopolnilno dejavnost na kmetijah. Razširjena je v Besnici, Podgradu, Gabrju, Volavljah, na Vnajnarjih, Tujem Grmu, Jančah in v Malem Trebeljevem, kjer se žganje tudi lahko kupi, čeprav ga marsikje kuhajo le za lastne potrebe. Na nekaterih kmetijah dejavnost že prevzemajo mlajše generacije. Drugače je na območju Češnjice, Šentpavla, Repč, Lipoglava, Panc in Javora, kjer mlajše generacije zelo redko poprimajo za to dejavnost. Mladi sicer poznajo postopek, vendar se z žganjekuho zaradi službe in drugih obveznosti preprosto ne utegnejo ukvarjati.

Območje Janč danes slovi še po odličnih raznovrstnih sadnih in zeliščnih likerjih. V 1. polovici 20. stoletja so na območju Janč pripravljali samo orehovec in sirup iz smrekovih vršičkov ter sladkorja, ki je bil osnova za smrekov liker, nekateri tudi borovničev liker. Številni naravni sadni in zeliščni likerji so se pojavili šele v 80. letih 20. stoletja. Njihova izdelava pa se razcveti v 90. letih, ko so se začele na Jančah leta 1993 odvijati Jagodne, leta 1997 pa Kostanjeve nedelje, na katerih se likerji zelo dobro prodajajo. Na številnih domačijah, kjer so že prej kuhali žganje, so svojo ponudbo popestrili z likerji. Zlasti so to posamezne domačije v Gabrju, na Vnajnarjih, Jančah in na Tujem Grmu, ki delujejo v sklopu Sadne ceste med Javorom in Jančami, medtem ko na območju Volavelj in Trebeljevega izdelovanje likerjev za prodajo ni razširjeno.

Ustni viri

Birk Anton, Bučar Franc, Bučar Frančiška, Dremelj Ana, Gale Štefka, Gostinčar Stanislav, Gros Anton, Groznik Filip, Groznik Jože, Groznik Joži, Grum Jožefa, Hribar Darko, Hribar Srečko, Hribar Vida, Končar Janez, Končar Tončka, Levičnik Anita, Levičnik Pavel, Narobe Janez, Perovšek Frančiška, Porenta Janez, Skubic Marija, Šeme Ciril, Ulčar Marija, Vidic Stanislav.

Pisni viri in literatura

Kranjc, Darja: Elaborat žganjekuha. Ljubljana 2003.

Kranjc, Darja: Elaborat žganjekuha. Ljubljana 2004.

Svetek, Edvard: Žganjekuha je bila prijetno opravilo. V: Turistične vesti, št. 21. Letnik 5. 2000. Str. 16–17.

Šertel, Andrej: Domače žganje. V: Zbirka nasvetov, št. 20. Kmečki glas. Ljubljana 1989.

Žganjekuha. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Lipoglav 2003. Mali Lipoglav 2003. (Matija Pirih, mentorica Maruška Markovčič)

Žganjekuha. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Janče 2004. Janče 2004. (Tina Podobnik, Tatjana Vokič, mentorica Darja Kranjc)

Čebelarstvo

Mojca Bele

V članku je predstavljeno čebelarstvo v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana v 1. polovici 20. stoletja. Opisana sta njegov pomen za razvoj območja in tesna povezanost s kmetijstvom. Opisano je čebelarjenje v kranjičih in v Alberti-Žnidaršičevih panjih. Posebno pozornost je namenjena odnosu čebelarjev do čebel in prenosu znanja med čebelarji. Predstavljeni so postopki pridelave in predelave medu ter čebelarstvo na območju danes.

Ključne besede: čebelarstvo, čebelarjenje, panj, čebelja paša, med, čebelarstva društva, kranjska sivka, Mestna občina Ljubljana – vzhod, dediščina, etnologija

Pred 1. svetovno vojno so na območju Malega in Velikega Lipoglava čebelarili s kranjiči, ki niso zahtevali veliko dela čebelarja. Čebele so imeli na kmetijah *Pr' Jerinu, Škrjancu, Urbincu* in *Pr' Bozji*. Na območju Češnjice se je s čebelarjenjem ukvarjal France Selan (*Mrkotov ata*), v Besnici pa so imeli čebele na domačiji *Pr' Tomažet*.

V obdobju med obema vojnama je imelo čebelarstvo na kmetijah pomembno vlogo. Med je bil dobrodošel dodatek domači prehrani, ob večjem pridelku pa so ga prodajali. Čebelarili so s kranjiči, s katerimi je bilo delo precej nezahtevno. Kmetje so imeli približno po 20 kranjičev. Te lahko opredelimo kot majhne čebelarje. Poleg njih je bilo na območju tudi nekaj večjih čebelarjev, ki so čebelarili z več kot 30 kranjiči. Ti so delovali večinoma v dolini Besnice, med največjimi, tako imenovanimi večjimi, pa je bil Janez Grum z Malega Lipoglava, ki je imel od 100 do 200 kranjičev in je že pred 2. svetovno vojno uvajal panje Alberti-Žnidaršič¹.

Po 2. svetovni vojni se je položaj v čebelarjenju spremenil. Glavni vzrok je bil v spremembi načina dela, in sicer s prehodom s čebelarjenja v kranjičih na čebelarjenje v panjih AŽ. Ti so omogočili neposredno poseganje v čebelje prebivališče, saj se je začelo uporabljati premično satje.² Anton Žnidaršič je novi panj temeljito preizkušal, nato pa ga je v Slovenskem čebelarju predstavil čebelarski javnosti. Nov panj je zelo kmalu izpodrinil vse druge panje s premičnim satjem in se uveljavil na območju celotne Slovenije.³ S spremembo načina dela sta se spremenili tudi zahtevnost čebelarjenja in količina vloženega dela, zato se je zmanjšalo število čebelarjev. Po izpisku seznama članov Mestne občine Ljubljane je bilo leta 2005 registriranih 23 čebelarjev, od tega jih je bilo 15 z obravnavanega območja.

1 V nadaljevanju panji AŽ.

2 Čebelarstvo 1982: 69.

3 Čebelarstvo 1982: 71.

Čebelarjenje v kranjičih

Pred 2. svetovno vojno je bil na obravnavanem območju v uporabi »kranjski čebelnjak«, ki so ga imenovali tudi Antonov ali Janšev čebelnjak – po čebelarju Antonu Janši. V tem čebelnjaku so bile late, na katere so bili postavljeni panji, imenovani kranjiči.

Kranjič je bil lesen panj in je imel obliko lesene pravokotne škatle. Spredaj je imel podolgovato odprtino, pred njo pa lesen podaljšek, imenovan brada. Zadnja stran kranjiča ni bila trdno zaprta, zato je bila nanjo pritrjena lesena deščica, ki je zapirala odprtino. Kranjiče so izdelovali čebelarji sami. Lesene deske so preprosto zbili skupaj, zato so bili kranjiči zelo preprostih oblik. Nekateri so imeli na vrhu izvrtano luknjo, na katero so pogosto postavili majhen zaboj. V njega so čebele odlagale med in ob točenju ni bilo treba uničiti roja čebel.



1. Kranjič – prednja stran

Čebelarji so kranjiče večinoma poslikavali z različnimi motivi panskih končnic. Čebelarji, ki kranjičev niso poslikavali, so jih pobarvali v različnih barvah. Ni bilo posebej določeno, katere barve je treba uporabiti, zato so uporabili tiste, ki so jih imeli pri roki. Podatke o panjih in dogajanju v njih so si zapisovali v posebne zvezke ali pa so jih s kredjo ali svinčnikom zapisovali kar na zadnjo stranico panjev.

Ker so bili kranjiči zelo nizki panji in so v višino merili le 16 centimetrov, je bilo poleti v njih zelo toplo. Zato so čebele močno rojile, kar je bilo pri čebelarjih zelo zaželeno, saj so ob točenju uničili veliko družin. Z rojenjem je čebelar pridobil nove roje čebel, ki jih je ohranil v naslednje leto. »*Taprav je bil tisti kranjič, ki je bil kar naprej poln*«; to pomeni, da je rojil vsako leto. Čebelarjem prav tako ni bilo treba kupovati novih matic. Stara matica je vsako leto z rojem zapustila kranjič, oplodila pa se je nova matica, ki je ostala. Ta matica je začela zalegati že čez dva tedna. Kadar je bilo novih matic več, so čebele druge pomorile in ostala je samo ena.

Ob rojenju čebel se je roj pogosto obesil na drevo in ga je bilo treba spraviti nazaj v panj. To so čebelarji storili s pomočjo lahke lesene škatle, pritrjene na drog. Vejo so otresli in čebele so padle v škatlo ali pa so jih vanjo pometli z omelom. Kadar so čebele ob rojenju ušle



2. Kranjič – zadnja stran



3. Roj čebel na drevesu

na sosedovo drevo, so postale sosedova last, zato so nastajali različni spori. Čebelar jih je moral odkupiti s kakšnim kilogramom medu. Rojenje čebel so čebelarji poskušali ustaviti tako, da so čebele poškopili z vodo ali pa delali zven s kakšno kovino, tako so npr. udarjali s kovino ob koso. Ob zvenu čebele ne morejo slišati matice, ki jih usmerja, in rojenje je preprečeno.

Čebelje roje so čebelarji pred 2. svetovno vojno dobili od drugih čebelarjev, nato pa so se čebele razmnoževale s svojimi roji. Včasih so jih iskali tudi v gozdu. Kadar so jih našli, so odrezali deblo, v katerem so bile, in ga prinesli domov.

Kranjiči so bili v čebelnjaku zloženi drug na drugem. Jeseni so v prostore med panji čebelarji naložili otavo, ostanke lanu, listje. Tako so čebele v panjih zaščitili pred zimskim mrazom.⁴

Čebelarjenje v panjih s premakljivim satjem

Prvi panji AŽ so se na območju pojavili že pred 2. svetovno vojno. Imeli so jih tisti čebelarji, ki so se intenzivneje ukvarjali s čebelarjenjem in so se zanimali za napredek v stroki. Panji AŽ in čebelarjenje v njih so bili predstavljeni v reviji Slovenski čebelar. Tisti, ki so bili že takrat naročeni na revijo, so hitro prešli na te novosti. Panji s premakljivim satjem so spremenili način dela, saj so bile satnice v okvirčkih in so se lahko vzele iz panja. Tako čebel pred točenjem ni bilo treba zažvepljati, ampak se jih je le ometlo iz satnic.



4. Notranjost Alberti-Žnidaršič panja

⁴ Eden od čebelarjev je pozimi pogosto hodil v čebeljak in pregledoval čebele. Odstranil je otavo, nato pa je s posebnim slušalnikom prisluhnil čebelam v panju. Tiste čebele, ki so bile glasne, so že imele zalego; te niso bile za razmnoževanje. Tiste, ki so bile tihe, so rojile pozneje in so predstavljale rodbino za nadaljnje razmnoževanje.

Čeprav se je uporaba panjev AŽ pojavila pri naprednejših čebelarjih že pred 2. svetovno vojno, pa je večina prešla na omenjeni tip panja šele po vojni. O novostih so prebrali in se izobraževali prek revije Slovenski čebelar pa tudi prek knjig o čebelarstvu, ki jih je izdajala Mohorjeva založba. V njih so bili objavljeni tudi natančni načrti panjev AŽ in kmalu so jih začeli sami izdelovati. Neželeni pa so bili novi panji pri starejših čebelarjih, ki niso hoteli sprejeti sprememb, ki so jih ponujali.

Panji AŽ so visoki 49 centimetrov, široki pa 50 centimetrov. Na sprednjem delu imajo brado in žrelo, ki predstavljata vhod v panj. Žrelo ne sme biti višje od osem milimetrov, da lahko preprečuje vstop sršenov v panj. V notranjosti je panj ločen na dva dela. V zgornjem delu je medišče, v spodnjem pa plodišče. Med obema deloma je matična mreža, ki preprečuje vstop matice v medišče in s tem zaleganje v tem delu.

Poleg panjev AŽ ima čebelar še manjše panje, ki služijo plemenitnji oziroma izboljševanju šibkejših čebeljih družin. Imenujejo jih plemenilčki, delijo pa jih na dve vrsti, in sicer na narejenčke in prašilčke. Prašilčki so rezervni panji, ki služijo vzreji nove matice, ki zaleže popolnoma novo zalego. Tako dobi čebelar nov roj, ki ga odpelje od dva do tri kilometre daleč in ga tam pusti za približno štirinajst dni. Velikokrat čebele peljejo k svojim sorodnikom. Panje naložijo kar v avtomobil in jih peljejo zvečer, ko se čebele že malo umirijo. Tem čebelam je treba v panj dodajati hrano v obliki sladkornega testa, ki ga pripravijo iz zmletega sladkorja, medu in vode. Tako čebele pozabijo na kraj, kjer so bile predtem, in se ne vračajo. Ko čebele pripeljejo nazaj, jih vrnejo v panj AŽ.

V narejenčkih ali sestavljenčkih je satnik s čebelami, ki ga čebelar vzame močnejši družini, in matičnjak, iz katerega se izleže nova matica. V teh panjih se razvije nova družina za naslednje leto. Tudi tak roj je treba prestaviti na novo lokacijo za štirinajst dni, preden se ga prestavi v panj AŽ.



5. Plemenilčki za vzrejo matic



6. V ospredju nakladni tip panja, v ozadju pa Alberti-Znidaršič panji

Poleg uporabe panjev AŽ, v manjšem obsegu uporabljajo tudi nakladne panje. Po mnenju čebelarjev se ti panji ne obnesejo, saj je za tak tip čebelarjenja premalo paše. Nakladni panj je primernejši za večje količine paše in se uveljavlja predvsem v tujini. Pri nakladnih panjih poznajo tri dimenzije: nizkonakladni panji so visoki 17 centimetrov, srednjenakladni 20 centimetrov in najvišjenakladni 30 centimetrov. Nakladni panji so manj primerni za transport kot panji AŽ. V sami zasnovi imajo prav tako dva dela, in sicer plodišče ter medišče. Od panja AŽ se razlikujejo v tem, da se na njih naklada nova medišča. Tako medu ni treba točiti med letom, ampak se, ko je medišče polno, doda nova naklada.

Podatke o dogajanju v vsakem panju si čebelarji zapisujejo v posebne zvezke, na posebne listke, pritrjene na posamezen panj, ali s kredo na zadnja vratca panja. Zapišejo si, kolikšna je zalega posamezne dru-



7. Obvezno označevanje panjev – tablica z registracijsko številko čebelnjaka

žine, koliko hrane so jim dodali na določen datum, kakšna je starost matice, iz katerega panja je in kdaj je bila kupljena, koliko medu so iztočili iz posameznega panja ipd. Označevanje panjev je predpisalo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Zaradi boljše evidence imata vsak čebelnjak in panj svojo številko, uvedli pa so tudi panjske liste, ki jih morajo čebelarji izpolniti in oddati vsako leto do oktobra. Na liste morajo zapisati aprilski, majski in junijski pregled v panjih; s številkami opisati kakšna je posamezna družina, kakšna je matica, kdaj se je pojavilo rojenje, koliko medu je bilo v posameznem panju ipd.

Čebelarji se samostojno odločijo, ali bodo sprednje dele panjev poslikali z različnimi motivi ali jih bodo le pobarvali. Zelo priljubljena je okrasitev s panjskimi končnicami, ki naj bi bile po mnenju nekaterih čebelarjev slovenska značilnost. Nekateri čebelarji so se panjskim končnicam izognili, tako da so panje poslikali z lastnimi motivi ali pa so jih poslikali njihovi otroci oziroma vnuki. Vsak panj je pobarvan tudi s svojo barvo. Najboljše naj bi bile barve na vodni osnovi, ki čebelam ne smrdijo. Mnenja o tem, katere barve naj bi se uporabljale, so različna. Nekateri se odločajo za tople barve, ki jih čebele vidijo. Drugi trdijo, da so barve samo okrasni element.

Pozimi čebelarji panje s čebelami zaščitijo pred mrazom, tako da okrog panjev položijo časopisni papir, karton in penasto gumo. Poleg tega se čebele grejejo tudi same, s tem da se tiščijo skupaj. Kljub mrazu morajo biti sprednja vratca na panju odprta, da vanj prihaja svež zrak.

Pasme čebel

Že pred 2. svetovno vojno so v kranjičih čebelarili s čebelami pasme kranjska sivka, ki so jo imenovali tudi kranjica. Za ta tip čebelarjenja je bilo značilno, da matic niso kupovali, saj so se zaredile same. Tudi trgovanje s čebelami in prodajanje matic se ni razvilo v večjem obsegu, ker so se s čebelarjenjem ukvarjali bolj ljubiteljsko in je bilo to po obsegu bistveno manjše. Med večjimi čebelarji je bil le Janez Grum z Malega Lipoglava, ki naj bi že pred 2. svetovno vojno prodajal čebelje panje trgovcu Koščaku iz Grosupljega.

Zaradi prevoza čebel na akacijevo pašo na Primorsko se je po 2. svetovni vojni pojavilo mešanje kranjske sivke z italijansko pasmo. Kadar se na paši matica v zraku oplodi s trotom italijanske pasme, se pasmi pomešata. Novozaležene čebele imajo zato na zadku rumeno obarva-

ne obrobe, ki so značilne za italijansko pasmo; take čebele se izloči iz panja. Vzroke za izločanje kljub večjemu donosu najdemo v večji agresivnosti pasme in v manjši prilagojenosti na naše podnebne razmere.

Kranjska sivka, ki jo spoznamo po treh ali štirih sivih obročkih na zadku, je mirnejša in bolj pridna za nabiranje nektarja kot preostale pasme. Danes si čebelarji močno prizadevajo za njeno ohranitev in zaščito. Za ohranitev se zavzemajo, ker gre za avtohtono slovensko čebelo, ki ima dobre delovne lastnosti. Kadar so čebele kljub temu preveč nemirne, se matico zamenja, saj je ona glavni tok družine. Čebelarji matice kupujejo pri poklicnih vzrejevalcih, med katerimi je najbolj cenjen, čebelarji z območja ga tudi najbolj obiskujejo, Alojz Bukovšek iz Golega Brda.



8. Čebele pasme kranjska sivka

Na območju Dolgega Brda ima Avgust Bučar za rejo matic pri Kmetijskem inštitutu Slovenije registrirano plemenišče. Matico, ki je zaprta v panju plemenilčku oprashi troti, nato pa jo za en dan zaprejo v prostor, kjer zvali jajčeca. Po treh dneh se jajčeca razpočijo, iz njih se izleže ličinka, imenovana žerka, ki se zabubi v maticnik. Po šestnajstem dnevu matico prestavijo v plemenilček, kjer z oprašitvijo s troti spet zalega. Prodajo matic je začel v letu 2001, in sicer slovenskim čebelarjem, čebelarjem v Bosni in Hercegovini ter Italiji. Matice, ki so namenjene prodaji, imajo v posebnih plemenilčkih. S posebnim lepilom jim na oprsje prilepijo številko in jih dajo v maticnike, na katere prilepijo nalepko Kmetijskega inštituta Slovenije.

Prenos znanja in organiziranost

Oblike prenosa znanja so se razvile glede na različne družinske razmere, ki so se oblikovale na kmetijah. Prenos se je v veliki večini primerov izvajal po moški liniji, saj je bilo ukvarjanje s čebelarstvom v moški domeni.

Prenos znanja z očeta na sina se je odvijal, kadar je imel oče željo po poučevanju svojih otrok o čebelah in čebelarjenju. Od majhnih nog jih je vodil s seboj v čebelnjak, tako da so se na čebele postopoma

privadili, se znebili strahu pred njimi in pridobivali znanje o njih. Nekateri otroke so čebele tako prevzele, da so jih hodili opazovat, kadar so le lahko.

Niso pa bili vsi očetje navdušeni nad tem, da bi otroke vodili v čebelnjak in jih poučevali. Nekateri so se bali, da jih bodo opikale čebele, zato jim niso pustili prihajati v čebelnjak. Drugi očetje pa preprosto niso imeli veselja in časa, da bi se ukvarjali s poučevanjem otrok o čebelarstvu. V obeh primerih je bil prenos znanja okrnjen.

Na nekaterih kmetijah se niso ukvarjali s čebelarstvom ali pa so to tradicijo prekinili. Otroci s takih kmetij, ki so imeli veselje do čebel, doma niso mogli pridobivati znanja o njih. Hodili so jih opazovat k sosedom, ki so imeli čebele in si tam pridobili veselje do čebelarjenja ter nova znanja, ki so jim pozneje koristila.

Znanje se je torej prenašalo iz roda v rod, le če so imeli potomci veselje do čebelarjenja. Kadar tega ni bilo, je bil tok prenosa znanja med generacijami prekinjen. V takih primerih se je zgodilo, da so čebele propadle ali pa so jih prodali oziroma podarili drugim čebelarjem. Najbolj nazorno nam je zapisano situacijo ponazoril čebelar Julij Urbinc: *»Čebelar naj dela, dokler lahko; ko ne more več, naj čebele nekomu proda ali dobi nekoga, ki bo za njih skrbel namesto njega. Do čebel je treba biti vester, saj drugače minejo. Če ne delaš, je panj kmalu le prazna škatla.«*

Čebelarji, ki so se primožili na območje, so v večini primerov s seboj pripeljali tudi čebele. Tako so pri hiši vzpostavili nove začetke čebelarjenja. Na drugi strani pa so čebelarji, ki so se začeli ukvarjati s čebelarjenjem zaradi lastnega veselja in se izobražujejo prek knjig, čebelarških revij in s pomočjo drugih čebelarjev v društvu.

Pred 2. svetovno vojno je poleg Čebelarskega društva Moste-Polje delovalo tudi Čebelarsko društvo Besnica, ki je imelo sedež na kmetiji pri Žagarju. Ko so med obema vojnama ubili predsednika društva Janeza Žagarja, je nastal zastoj v delovanju tega društva. Po prekinitvi delovanja so se začeli čebelarji vključevati v Čebelarsko društvo Moste-Polje. Vasi Besnica, Vnajnarje, Gabrje in Javor so pred 2. svetovno vojno sodile v faro Javor, zato je območje bolj težilo proti Ljubljani in je bilo manj povezano z območjem Lipoglava. To je bilo bolj odmaknjeno in se je pozneje vključevalo v Čebelarsko društvo Moste-Polje. Besnica je bila pred 2. svetovno vojno čebelarsko bolj razvita kot območje Lipoglava. Skoraj vsaka hiša je imela čebelnjak. Čebelarili so s kranjčici in imeli tudi do 50 čebeljih družin na domačijo. S čebelarjenjem so se

ukvarjali zaradi veselja in koristi, saj so čebele oplojevale sadno drevje in pridobivale med, ki ga je čebelar prodal.

Čebelarstva so imela pred 2. svetovno vojno drugačno vlogo kot danes. Niso izvajala takšnih predavanj kot danes, ampak so organizirala posvetovanja in izmenjavanja znanj med čebelarji. Poleg vključevanja v čebelarstva naj bi imeli poseben pomen tudi Sokoli v Sostrem. V društvu so imeli med drugim predavanja o kmetijstvu in čebelarstvu.

Izmenjavanje znanja med čebelarji pa ni potekalo le v društvih. Čebelarji so se dobivali s svojimi kolegi v čebelnjakih, kjer so bile po navadi delovna miza in dve klopi. Tam so se pogovarjali o kmetovanju in čebelarjenju ter si izmenjavali mnenja in nasvete. Poleg prenosa znanja med čebelarji je bilo že pred 2. svetovno vojno pomembno izobraževanje prek revije Slovenski čebelar in knjig o čebelarstvu. Te knjige so izhajale v glavnem pri Mohorjevi založbi. Med najpomembnejšimi so bile knjige Sodobno čebelarstvo – teoretični in praktični del, Praktični čebelar in knjiga Antona Janše – Popolni nauk o čebelarstvu.

Po 2. svetovni vojni so čebelarji začeli obiskovati predavanja o oskrbi čebel, ki so jih izvajala čebelarstva. To so bila izobraževanja, na katera so hodili predavat čebelarji s Primorske in drugih koncev Slovenije.

Danes so čebelarji na obravnavanem območju včlanjeni v Čebelarstvo društvo Moste-Polje, ki obsega območje nekdanje občine Moste-Polje. Deluje v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana in vse do litijskih hribov na vzhodu, do Save na severu in Golovca na jugu.⁵ Le redki posamezniki so vključeni v druga čebelarstva, kot sta na primer Čebelarstvo društvo Ig in Čebelarstvo društvo Grosuplje, ki ima že približno 100-letno tradicijo delovanja.

Glavni cilji organiziranja čebelarjev v društva so izobraževanje, izmenjava informacij in povezovanje za lažje doseganje skupnih ciljev. V ta namen se izvajajo zimska predavanja, člane obveščajo o možnostih izobraževanja pri Čebelarski zvezi Slovenije, vsako leto izvedejo strokovno ekskurzijo in srečanje članov društva, članom pa pomagajo tudi pri sodelovanju s pospeševalnimi službami in izpolnjevanju obrazcev za pridobitev subvencij. Samo društvo ima poleg povezovalne in izobraževane funkcije tudi nalogo zbiranja podatkov ob popisu in registraciji čebeljakov ter urejanju pašnih katastrov. Članarino, ki jo pobirajo, v glavnem porabijo za naročnino na revijo Slovenski čebelar, ki jo dobivajo vsi člani. Čebelarjenja se tako učijo čebelarji s predavanji v okviru društev, s pomočjo knjig in prek izmenjave medsebojnih

⁵ Zaletel 2002: 5.

nasvetov. Tudi tisto, kar izvejo na predavanjih, pogosto prilagodijo svojim razmeram v panjih, saj z leti čebelar sam najbolj »*vidi, kaj čebelam manjka*«.

Čebelarsko društvo poskrbi tudi za to, da novi člani dobijo mentorja, ki jim pomaga pri uvajanju v čebelarjenje. Mentor novemu članu pomaga z nasveti, poleg tega pa pazi tudi na to, da se novi člani povezujejo v društvo. Izkušeni čebelarji so mentorji mlajšim članom, in sicer zaradi veselja do širjenja znanja o čebelah. Novincem pogosto podarijo čebeljo družino.

Paša čebel in delovni dan čebelarja

Dobra paša je takrat, ko rastline medijo. Za dobro medenje mora biti ugodno vreme, kar pomeni vlažnost nad 50 odstotkov in temperaturo nad 15 °C. Najbolj pa rastline medijo okoli enajste ure dopoldne. Taki pogoji so pomembni zlasti pri »*masovni paši*« (kostanjeva, akacijeva paša, mana⁶).

Pred 2. svetovno vojno in še nekaj časa po njej, so bila za hrano čebel izredno pomembna polja zasejana z ajdo. Ajdo so sejali na njivah, kjer so predtem poželi pšenico. Cvetela je v 2. polovici avgusta in v septembru; bila je zelo dobra paša za čebele, saj so ta med uporabile za zimsko hrano. V tem času so si tako same pripravile zalogo medu za prezimljenje in jim ni bilo treba dodajati hrane. Sejanje ajde so začeli opuščati kmalu po 2. svetovni vojni in njen pomen se je popolnoma izgubil. Danes imajo večji pomen travniška, gozdna in kostanjeva paša. Za čebelarje, ki vozijo čebele na pašo, pa je pomembna tudi akacijeva paša.

Pred 2. svetovno vojno kot tudi danes, čebelarji z območja Besnice in okolice niso vozili čebel na pašo. Paša na resi in kostanju ter travniška paša so na tem območju stalno precej zadovoljive, poleg tega pa so bili in so to v glavnem čebelarji, ki so manjši po številu panjev in se s čebelarjenjem ukvarjajo le ljubiteljsko. Izjemi sta bila nekaj časa le dva čebelarja z Malega Lipoglava.⁷

So pa na obravnavano območje čebele vozili drugi čebelarji, in to še posebej pred 2. svetovno vojno. Vozili so jih v Besniško dolino, na Vnajnarje, Gabrje, Janče in Laze. Ti čebelarji so bili v glavnem iz predmestnega dela Ljubljane in so čebele pripeljali na pašo s tovornjaki. Z lastniki zemljišč so se čebelarji dogovorili za uporabnino, ki je po navadi znašala kakšen kozarček medu. Poleg tega so imeli od čebel, ki

6 Mana je paša zunaj cvetnega izvora in se pojavlja vsakih nekaj let. To je snov, ki jo izločajo listne uši ali kaparji. V naših krajih se pojavlja na hrastu, leski, topolu, javoru, jesenu in bukvi. Pri iglavcih je izdatna na smreki in hoji. (Sodobno čebelarstvo 1958: 343)

7 Prvi čebelar se je v 80. letih 20. stoletja povezal s sodelavci iz Iga, Tomišlja in Bresta, ki so prav tako imeli čebele. Skupaj so skoraj deset let vozili čebele na akacijevu pašo v Goriška Brda in v Prekmurje. Proti koncu aprila so šli pogledat teren, kamor so pozneje peljali čebele in se z lastniki zemljišč dogovorili za uporabnino terena. Čebele so imeli na paši približno šest tednov, v pregled pa so hodili vsako nedeljo. Kadar je bilo veliko paše, so med delno odtočili že kar na paši. Drugi čebelar pa je čebele skupaj s še enim čebelarjem peljal na akacijevu pašo na Goriško samo enkrat. Čebelar, s katerim sta peljala čebele na pašo, ga je ogoljufal in mu pobral iz čebelnjaka dobro satovje ter ga zamenjal s slabšim. Nad ravnanjem svojega kolega je bil zelo razočaran, saj je na lastni koži izkusil čebelarski pregovor: »Čebelar čebelarju pozimi meden, poleti pa sršen«.

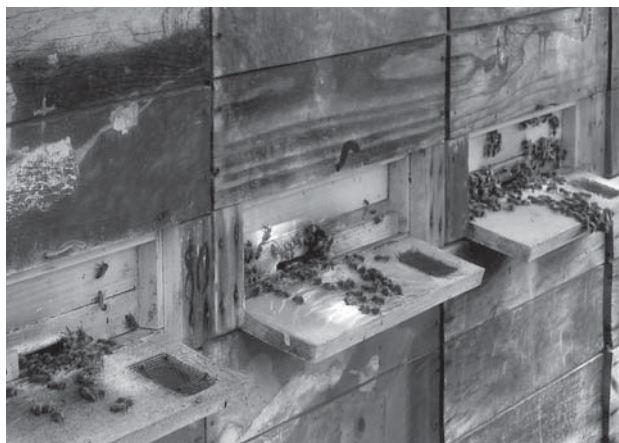
so bile na paši, koristi tudi krajevni čebelarji. Velikokrat so si namreč pridobili kak panj čebel, saj čebelarja ki je pripeljal čebele na pašo pogosto ni bilo zraven, ko so čebele rojile.

Delovni dan čebelarja se spreminja glede na letne čase. »Čebelarstvo leto« se začne 15. junija in traja do konca avgusta, ko začne matica zalegati zimske čebele. Pri čebelarjenju je pomembno, da se vedno čebelarji za eno sezono naprej.

V juniju je čas kostonjeve paše. Takrat je količina cvetnega prahu povečana in čebele so napadalnejše. Zato jih v tem času čebelarji pustijo čim bolj pri miru. Število pregledov čebel se poveča pred točenjem medu, saj mora čebelar vedeti, kje je več in kje manj medu ter ali ima matica dovolj prostora, da zalega. Pregledati je treba tudi trotovino, saj se tam pogosto razvije bolezen varoza. Najbolj naraven način za preprečitev varoze je odstranitev trotovine. Kostonjev med točijo okoli 10. julija. Ko točenje medu končajo, morajo v panju pripraviti prostor kjer bo potekalo zaleganje čebel. Vzporedno s tem začnejo tudi hraniti čebele, zato, ker se lahko v nasprotnem primeru zgodi tako imenovani »*tih rop čebel*«. Čebel ne hranijo le po koncu točenja, ampak tudi takrat, kadar rastline ne medijo ali v daljšem deževnem obdobju. Za hranjenje uporabljajo sladko raztopino, ki jo dodajo v panj; običajno po dva decilitra dnevno. Čebelarji uporabljajo različne raztopine za hranjenje, v osnovi pa največ vodo in sladkor, ki ju zmešajo v razmerju ena proti ena. To sladkorno mešanico nalijejo v posodico, imenovano pitalnik, ki je pritrjena na zadnjo stran panja. Posamezni čebelarji tej mešanici dodajajo različne sestavine. Nekateri prisegajo na različna zelišča, kot so rman, šipek, pelin in hrastovo lubje. Drugi dodajajo cedevito ali mešanico domačega sadnega kisa, cedevite in ščepca soli. Posamezniki pa dodajo samo žlico kisa, ki ima po njihovem mnenju dober vpliv na prebavo čebel. Poleg sladkorne raztopine čebelarji pripravljajo tudi dodatno hrano v obliki pogače, sestavljeno iz deset kilogramov mletega sladkorja, kilograma kvasa in decilitra domačega kisa, ki jo pustijo nekaj časa počivati.

Po opravljenem zadnjem točenju medu, začnejo preventivno zdravljenje proti bolezni varozi z mravljično kislino. Zdravljenje ponovijo v oktobru, takrat z oksalno kislino. Sledi obdobje od novembra do februarja, ko čebele večinoma pustijo pri miru. Izjema je januar, ko začne matica znova zalegati. Panj zaradi mraza čebelarji izolirajo s kartonom ali peno, čebele pa se dodatno grejejo same, in sicer tako, da mahajo s krilci. Poleg tega se ves čas selijo iz notranjosti gnezda proti zunanemu robu. Tako se menjavajo v najbolj ogretem delu, ki je v jedru gnezda. Šibkejšim čebelam mora čebelar velikokrat pomagati in jih prestaviti bliže gnezdu. Take čebele se namreč tiščijo skupaj in

ne gredo po hrano. Tako se zgodi, da pri polnem panju hrane poginejo.



9. Čebele pri delu

Ko se ozračje dovolj ogreje, začnejo čebele iz panja izletavati. Takrat mora čebelar takoj začeti pregled panjev. Pregleduje jih vsakih štirinajst dni, in sicer zjutraj, ko so čebele še mirnejše. Pomembno je, da so pregledi čim manj obsežni, saj »star čebelar ne gleda veliko«. Čebelar pregleda ali so satnice še dobre ali jih je treba zamenjati – to stori približno vsaka tri leta.

Prek poletja čebelar pregleduje panje vsak teden. Spremlja rojenje čebel in čebeljo pašo. Iz plodišča vzame nekaj satnic, s pomočjo katerih se ustvari nova družina in zaustavi rojenje čebel. To se pojavlja od spomladanskega razvoja do kresa.

Točenje medu

Točenje medu je za vsakega čebelarja »domač« praznik, saj mu je v veliko veselje, če pridela med. Zlasti pred in po 2. svetovni vojni je bilo točenje velik dogodek tudi za otroke. Zbirali so se pri čebelnjakih in čebelarji so jim dajali satovje, ki so ga žvečili. Za otroke je bila to velika nagrada.

Pred 2. svetovno vojno so čebelarji vsako jesen po 8. septembru kranjčiče pregledali in stehtali. Tiste, ki so tehtali okoli 12 kilogramov, so ohranili do naslednjega leta, saj so imele čebele v njih dovolj hrane in so lahko preživele zimo. Panje, ki so bili lažji ali težji, so izločili in jih zažvepljali. Tako so določili, katere čebele bodo prezimili in katere uničili, poleg tega pa so odstranili tudi vse slabe čebelje družine in stare matice.

V kranjčičih so čebele gradile nepremakljivo satovje, in sicer od stropa navzdol, zato točenje medu v današnjem pomenu besede ni bilo znano. Trdno, nepremično zgrajenega satovja pred točenjem niso mogli vzeti iz panja. Čebele so zato zažvepljali in ko so poginile, so jih stresli iz kranjčiča. Tega so nato razstavili in iz njega porezali satovje. Ker

večinoma niso imeli točilnic, so satovje stiskali z lesenimi prešami, podobnimi tistim za stiskanje sadja. Nekateri so si pomagali tako, da so satovje naložili v čeber in ga postavili v krušno peč. Med je iztekel iz satovja, vosek pa je ostal. Slednjega niso uporabljali, ampak so ga prodajali izdelovalcem sveč.

Točenje medu iz panjev AŽ, ki so se postopoma uveljavili po 2. svetovni vojni, se popolnoma razlikuje od točenja medu iz kranjičev. Ti panji imajo premične satnice, ki jih preprosto poberejo iz panja. Pred samim točenjem čebelar pripravi vse potrebno orodje, ki ga po navedi potrebuje pri delu. Medtem ko je bilo in je čebelarjenje večinoma moško delo, pri točenju pomagajo tudi ženske in preostali družinski člani. Delo si razdelijo in vse poteka hitreje. Pred točenjem se najprej čebele okadi s prižgano lesno gobo. Dim jih omami, zato se umirijo. Takrat se čebelar loti pobiranja posameznih satnic iz medišča. Iz vsake satnice, ki jo vzame iz medišča, čebele omete v osipalnik. Očiščene satnice prenese v zaprt in od čebelnjaka oddaljen prostor, kjer so zaščitene pred ropom čebel. Tam s posebnimi vilicami odstrani voščene pokrovčke in satnice položi v točilnico. Ker polna satnica tehta tudi



10. Ročna centrifuga za točenje medu

do dva kilograma, mora centrifugo vrteti počasi, da se ne polomi. Ob dobri letini lahko čebelar iz enega panja pridobi od 15 do 20 kilogramov medu. Po točenju mora med stati v posodi dva dni, nato posnamejo smeti z njegove površine. Te se zaradi velike teže medu na površino izločijo same. Po končanem točenju čebelar prazne satnice poškrpi z vodo in jih vrne v panj. Čebele same popravijo poškodovane dele satovja. Ob vračanju satnic v panj mora biti čebelar posebej pozoren, saj so čebele napadalnejše, ker jim je vzel hrano, ki so jo nabirale.

Čebelarji na območju točijo med dvakrat letno. Le v obdobju izredno dobrih letin se pojavijo dodatna točenja. Točenje medu se začne, ko čebelar ob pregledu satnic opazi, da je med zrel. Kdaj je med zrel, ugotavlja po tem, koliko so zaprte celice na satnici. Zrel med ima z voskom zaprtega najmanj eno tretjino prostora v satnici. Dokler med ni zrel, ima v sebi preveliko količino vlage in ni primeren za točenje. Nekateri čebelarji se pri točenju ravna tudi po setvenem koledarju, ki ga izdaja Društvo za biološko-dinamično gospodarjenje Ajda. Na koledarju je zapisano kateri dnevi niso primerni za točenje.

Ob prvem točenju se pridobi cvetlični med. To je mešani med, ki ga čebele nabirajo na vseh cvetovih; tudi na cvetovih drevja. Ob drugem točenju, konec julija, pridobijo kostanjev med. Pred začetkom kostanjeve paše je treba iz satnic iztočiti med, ki je že v satovju, tudi če ga ni veliko. Kostanjev med ima namreč zelo močen okus in ni primeren za mešanje z drugimi vrstami. Poleg tega čebelarji ločujejo še gozdni med, ki ga nabirajo čebele na smrekah in jelkah. Na tem drevju se pojavijo vsakih nekaj let kolonije uši, ki srkajo sok dreves. Neprebavljeni del drevesnega soka – mano, uši izločijo in jo čebele poberejo.

Orodja in zaščitna sredstva čebelarjev

Pri čebelarjenju s kranjiči so uporabljali manj orodja kot pri današnjem s panji AŽ in z nakladnimi panji. Vzrok je predvsem v drugačnem načinu dela. Orodje so pred 2. svetovno vojno večinoma izdelovali čebelarji sami. Tisto, ki ga je bilo mogoče kupiti, je bilo večinoma predrago in si ga niso mogli privoščiti. Več orodja so imeli le tisti čebelarji, ki so imeli več panjev in so se z dejavnostjo intenzivneje ukvarjali.

Glavno je bilo predvsem orodje, ki so ga uporabljali pri točenju medu. Satovje so iz kranjičev izrezali z dolgo železno palico, ki je imela na eni strani pokončen, na drugi pa podolžen nož (*spodrezavnica, strgula*). Ko so satovje porezali iz kranjiča, so med iztočili s pomočjo »lesene preše«. Ta je bila sestavljena iz dveh tramov, ki sta bila spredaj speta skupaj. Na sredini je bil postavljen lesen vijak. Med tramova so naložili satovje, ki so ga porezali iz kranjičev. Tramova so zaprli skupaj in začeli privijati vijak. Ob tem se je satovje stiskalo in izločil se je med. Vsi čebelarji pa niso imeli niti take preše. Satovje so zato preprosto postavili nad večjo posodo in pustili, da je med odtekel ven. Nekateri so posodo postavili v krušno peč.

Čebelarji, ki so bili iznajdljivejši, so si prva točila izdelali kmalu po 2. svetovni vojni. To so bili preprosti leseni škafovi, ki so imeli na sredi ročko za vrtenje. Nanjo so nastavili mreži, na kateri so pri točenju postavili satnice. Čebelarji so to točilo opisali kot nekakšno centrifugo (*centrifugalko*), ki je imela pogon na jermene.

S premikom čebelarjenja na modernejše panje po 2. svetovni vojni, se je postopoma moderniziralo tudi orodje. To je bilo potrebno zaradi spremembe načina dela, ki je bila posledica uporabe premičnih satnic. Od 2. svetovne vojne pa do danes je orodje ostalo večinoma enako. Najbolj so avtomatizirali točilnico in strojek za ometanje čebel.

Ko pri točenju čebelar vzame satnico iz panja, potrebuje *omelce*, s katerim omete čebele iz satnice v večji pločevinast lij (*osipalnik*), ki ga nastavi na pločevinasto posodo. Čebele se tako z omelcem omete iz satnice skozi osipalnik v pločevinasto posodo. Očiščeno satnico nato postavi na manjše leseno stojalo z zarezi, na katerega se odlaga satnice za pregled pred točenjem (*kozico*). Podobne kozice so izdelali in uporabljali naprednejši čebelarji že pred 2. svetovno vojno. Ko čebelar satnice pregleda, jih odnese v drug prostor, ki je ločen od čebelnjaka. Tam se s posebnimi vilicami odstrani voščene pokrovčke, s katerimi čebele zaprejo med v posamezne celice. Tako so satnice pripravljene in čebelar jih položi v točilnico ali *centrifugo*, s pomočjo katere se iztoči med. Danes se pri točenju uporabljajo zelo različne točilnice. Nekateri čebelarji še vedno uporabljajo ročno vrtljive centrifuge, drugi pa že take na motorni pogon.

Večino čebelarskega orodja so in še vedno hranijo kar v čebelnjaku, saj je tam čebelarjem najbolj pri roki. Nekatere večje kose, kot je na primer točilnica, pa hranijo v garaži ali kleti. Poleg orodja za točenje je v čebelnjaku še orodje, s katerim čebelarji izvajajo manjša popravila. V take namene uporabljajo kladivo, žeblje, nož, šilo za popravilo okvirjev ipd.

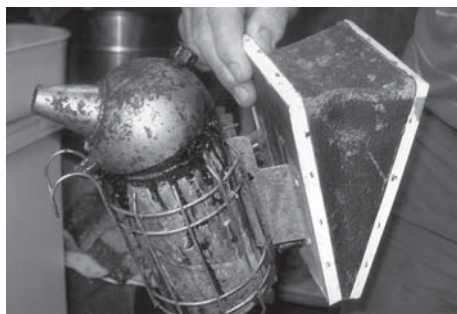
Posebno mesto v čebelnjaku imajo tudi pripomočki, ki jih čebelar uporablja ob pregledih in aktivnostih čebel. Pri pregledih uporablja *grebljico*, s katero potegne mrtve čebele (*mrtvice*) iz panja, ob rojenju čebel pa leseno, rahlo stožčasto škatlo, ki je pritrjena na drog (ogrebalnik). Čebele se pri rojenju obesijo na prvo drevo, ki je na poti. Čebelar se jim približa z ogrebalnikom, potrese vejo in čebele padejo vanj. Če pade poleg čebel v ogrebalnik tudi matica, se začnejo čebele takoj, ko se umirijo, prašiti in pomikati vedno bolj v škatlo. Ogrebalnik s čebelami čebelar postavi v temen prostor, kjer se čebele popolnoma umirijo, ob mraku pa jih spravi nazaj v panj.

Čebele ob delih v čebelnjaku niso vedno umirjene. Na čebelarja se namreč nikoli ne privadijo, saj imajo kratko življenjsko dobo. Poletne čebele preživijo le šest tednov, zimske pa šest mesecev. Tako so ob večjih delih, ki jih čebelar opravlja v panjih, razdražene. Napadalnost čebel se je posebej povečala v zadnjih letih in sicer zaradi bolezni, ki jih ogrožajo. Napadalnost čebel je različna tudi od dneva do dneva. Z njimi je treba ravnati počasi in »*ko začnejo čebele sekat, je treba panj zapret*«.

Glavni zaščitni pred čebelami sta čebelarska obleka in zadimljenje čebel. Ti obliki čebelarji uporabljajo ob večjih delih v čebelnjaku, npr.

ob točenju ali ko so čebele bolj razdražene. Način uporabe je odvisen od vsakega posameznika, zato se pojavljajo različne kombinacije. Tako so že pred 2. svetovno vojno čebelarji poznali čebelarske obleke, ki so bile na neki način podobne današnjim čebelarskim skafandrom. Izdelali so si jih sami in pri tem uporabili stvari, ki so jih imeli pri roki. Po navadi je bila to kakšna stara kapa, na katero so si pritrdili doma izdelano mrežico, ki je čebelarja varovala pred piki čebel. Poleg tega so si zavezali rokave obleke z vrvico, tako da čebele niso mogle zlesti v njih. Nekateri čebelarji se pred čebelami niso zaščitili. Običajno so dali na glavo le kak klobuk z mrežico. Drugi pa še tega niso uporabljali in so ob pregledovanju prižgali kako cigareto, ker je dim pomiril čebele.

Čebelarske obleke so danes izdelane natančno in jih kupijo pri izdelovalcih čebelarske opreme. Nekateri čebelarji ne uporabljajo celotne obleke, ampak le čebelarske klobuke. To je klobuk, na katerega je pritrjena mrežica, ki ščiti čebelarja pred piki čebel. Določeni čebelarji, ki zagovarjajo postopno delo s čebelami in ki počakajo, da se te umirijo same, ne uporabljajo niti tega.



11. Kadilnik za zadimljenje čebel

Med čebelarji najdemo tudi take, ki poleg uporabe zaščitne obleke pred večjimi posegi v panjih čebele zadimijo. Dim jih omami in umiri, zato se umaknejo. Tak način umirjanja čebel so uporabljali že pred 2. svetovno vojno. Zadimljali so jih s prižganimi cunjami ali s prižgano lesno gobo. Kadilci pa so hodili k čebelam s prižgano cigareto ali pipo.

Še danes uporabljajo enake načine za zadimljenje čebel. V večini primerov čebelarji uporabljajo kadilnike, v katerih se zažiga lesna goba. Nekateri kadilnikov ne uporabljajo, ampak prižigajo trhel les, lesno gobo ali suhe kravjake, in sicer kar na pločevinastemu pitalniku. Kadilci pa še vedno prisegajo na učinkovitost cigaretnega dima. Nekaterim čebelarjem se zdi zadimljenje čebel najvarnejše. Uporaba cigaret je nevarna, saj lahko odložena cigareta hitro povzroči požar v čebelnjaku.

Pridelki in izdelki ter njihovo hranjenje in raba

Med so pred 2. svetovno vojno prodajali le večji čebelarji, kot je bil Janez Grum z Malega Lipoglava. Čebelarji, ki so se le ljubiteljsko ukvarjali s čebelarjenjem v kranjcih, so pridelali le manjše količine medu.

Velikokrat se je primerilo celo to, da niso točili vsako leto in je bilo medu tako malo, da ga je zmanjkalo celo za domačo uporabo. Ker kranjčiči niso dajali velike količine medu, so sosedje čebelarjem radi očitali, da »*muha ne da kruha*«. Čebelarji jim seveda niso ostali dolžni in so odgovorili, »*če je letina dobra, pa potico da!*«

Pred 2. svetovno vojno je imel med posebno vrednost; tisti, ki niso imeli doma čebel, so ga dobili prav tako težko kot sladkor. Tudi tisti, ki so imeli čebele doma, so med skrbno porazdelili čez vse leto. Ker so se s čebelarstvom ukvarjali bolj za lastno veselje, so bile količine medu majhne in so zadoščale le za domače potrebe, zato so »*med počasi polizali skozi leto*«. V letih, ko je bilo medu več, so ga kakšen kozarec podarili ali prodali sorodnikom. Uporabljali so ga tudi kot plačilo za pomoč pri delu na kmetiji in ga nosili celo delavkam na njivo, da jim je dajal moč pri delu. Na domačiji *Pr' Tomažet* v Besnici so imeli pred 2. svetovno vojno izletniško kmetijo; izletnikom, ki so jih obiskovali, so prodajali tudi med.

Pri domači rabi se je med uporabljal v prehrani in pri zdravljenju. V prehrani so ga največ uporabljali pri peki peciva, še posebej pri poticah in pogačah. Kadar je primanjkovalo sladkorja ali saharina, so ga dodajali kot sladilo v kavo. V čaj so ga dodajali za zdravljenje različnih prehladov.

Poleg medu so čebelarji iz satovja pridobivali še vosek, preostalih čebeljih izdelkov pa niso poznali. Vosek je bil pomemben za izdelovanje sveč, zato so ga prodajali svečarjem. Mizarji pa so ga uporabljali za voskanje pohištva. Največkrat so povoskavali pohištvo, ki je bilo namenjeno za balo nevesti.

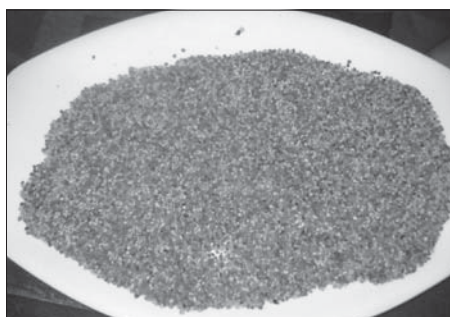
Leta 1954 je bilo v Ljubljani ustanovljeno podjetje s trgovino, imenovano Medex.⁸ Čebelarji na izbranem območju so začeli sodelovati s podjetjem, ki je odkupovalo med, vosek in preostale čebelje produkte. Po letu 1960 se je začelo to sodelovanje rahljati. Odkupne cene so se znižale in čebelarji so več zaslužili, če so med prodajali posameznim strankam. Tako si je vsak pridobil krog stalnih strank, ki so hodile k njim na dom kupovat med. Določeno količino medu so še vedno uporabili v prehrani in tudi kot zdravilno sredstvo za mazanje ran.

Na območju so še danes večinoma čebelarji, ki se ljubiteljsko ukvarjajo s to panogo in imajo praviloma manj panjev. Ukvarjajo se večinoma s pridobivanjem medu in propolisa, ki ju prodajajo rednim strankam na domu. Slednjega izdelajo iz smole, s katero čebele zapolnijo luknje v panjih. Smolo, ki je zaščita pred prepihom v panju, namočijo v alkohol, da se raztopi.

⁸ <http://www.medex.si/si/opodjetju/index.html>



12. Kozarca z medom



13. Cvetni prah

Cvetni prah pridobivajo le redki čebelarji, saj se jim postopek pridobivanja ne zdi prijazen do čebel. Tisti, ki ga pridobivajo, imajo na bradi panja pritrjen osmukalnik cvetnega prahu. Čebele, ki vstopajo v panj, morajo iti skozi mrežico, na kateri osmukajo nogice in cvetni prah pade v posebno posodico. Cvetni prah je različnih barv, odvisno od tega, na kakšnem cvetju je bil nabran. Posušijo ga na soncu, nato ga shranijo v kozarčke in hranijo v hladilniku.

Prodaja voska se je na obravnavanem območju končala po 2. svetovni vojni. S prehodom na panje AŽ se je spremenil način čebelarjenja. Stare satnice so začeli menjavati za nove. Satnica je namreč uporabna od tri do štiri leta, nato pa jo je treba zamenjati z novo. Čebelarji so najprej menjavali satnice v podjetju Medex, nato pa začeli sodelovati z zasebnimi proizvajalci.

Pri točenju in shranjevanju medu morajo danes čebelarji upoštevati predpise Evropske unije. Ti zapovedujejo, da morajo biti čebelarstvo orodje in točilnica iz nerjaveče pločevine. Tudi med se mora shranjevati v nerjaveči ali stekleni posodi. Po predpisih mora biti urejen tudi prostor, v katerem se izvaja točenje. Stene in tla v prostoru naj bi bili obloženi s keramičnimi ploščicami, v prostoru mora biti tudi tekoča voda, kar zelo poviša stroške čebelarjenja.

Čebelarji hranijo med večinoma v nerjavečih sodčkih (od 25- do 50-litrskih), v shrambi, kleti ali v kakem posebnem prostoru. Pomembno je, da je temperatura v prostoru okoli 10 °C in da med ni v stiku z drugim kemikalijami. Nerjaveče posode so začeli uvajati po letu 1960. Pred 2. svetovno vojno so med hranili v lončenih loncih, steklenih posodah ali drugih loncih, ki so bili na voljo. Iz tega je izšel pregovor: »*Da bi bile polne sklede in vse polne medu*«, ki so ga čebelarju izrekli, kadar so mu želeli dobro.

Bolezni, škodljivci in ropanje čebel

Bolezni so se pred 2. svetovno vojno pojavljale v manjšem obsegu kot danes, poleg tega pa tudi čebelarji pri čebelarjenju s kranjčiči niso posvečali toliko pozornosti dogajanju v panjih, kot to počnejo danes. Večinoma so sledili načelu, da tisto, kar preživi, preživi, in tisto, kar ne, pač ne. Ena izmed redkih bolezni, ki se je pojavljala pred in po 2. svetovni vojni, je grizavost čebel, ki se je pojavljala zaradi pretežke čebelje hrane, kot je na primer mana na hrastu.

V 80. letih 20. stoletja se je v Slovenijo in posledično tudi na obravnavano območje iz Azije razširila bolezen, imenovana varoza ali varoja. Gre za zajedavca, ki se prisesa na čebelo in jo počasi izsesava. Čebelja družina zato postopoma oslabi in propade. Ena najbolj nevarnih nalezljivih čebeljih bolezni pa je huda gniloba. Če čebelar opazi znake bolezni, mora takoj poklicati veterinarja, ki panje pregleda. Kadar opazi, da se je omenjena bolezen razvila, ukaže zažvepljanje okuženih čebeljih družin. Satnice in čebelje mrtvice se nato zažge in zakoplje v zemljo. Uničiti je treba tudi med, ki je v satnicah, čeprav ta za človeka ni nevaren. Prazne panje se razkuži in tako prepreči nadaljnjo širjenje bolezni.

Na območju se je huda gniloba začela pojavljati šele pred nekaj leti. V letu 2004 se je pojavila pri treh čebelarjih na Malem Lipoglavu. Za enega izmed čebelarjev je bil to le še dodaten vzrok za opustitev čebelarjenja, zbolele pa so še čebele dveh čebelarjev v isti vasi. Bolezen se je pojavila tudi v Repčah, Šentpavlu in v Gabrju. V Zagradišču se okužba ni pojavila; verjetno zato, ker so bolj oddaljeni od preostalih čebelnjakov in kmetij. Po pričevanju nekaterih čebelarjev naj bi okužbo na območje zanesel čebelar, ki je na Janče pripeljal čebele na kostanjevo pašo. Čebelarji s tega območja so opazili, da so žrela na panjih čebelnjaka mastna. To je eden glavnih znakov, da je bolezen v panjih že močno razvita. Poslali so mu pismo, naj čebele odstrani z območja. Kljub odstranitvi čebel se je bolezen že razširila na nekatere čebelnjake na območju.

Čebeljo družino ogroža veliko sovražnikov in škodljivcev. Do pred kratkim je bil medved eden glavnih škodljivcev in sovražnikov čebel.⁹ Zelo rad ima med, zato čebelam predstavlja veliko nevarnost in naredi veliko škodo na čebelnjaku. Nekateri čebelarji zato zaščitijo čebelnjak z močno ograjo ali pa okrog njega postavijo sveče in strašila. Na območju težave z medvedom niso pogoste in imajo čebelarji več dela, ko skušajo zaščititi čebele pred siničkami in srakoperji. To naredijo tako, da jih hranijo stran od čebelnjaka. Poleg ptic pa čebele za hrano lovi

⁹ Čebelarstvo 1982: 372.

tudi sršen. Najbolj nevarno je, kadar v letu ulovi matico. To močno prizadene čebeljo družino, ki jo matica usmerja. Čebelarji okrog čebelnjaka obešajo plastične steklenice v katere nalijejo sladko tekočino, kamor se ujamejo sršeni.

Človek močno onesnažuje naravo z različnimi kemičnimi sredstvi. Okoli leta 1950 so na območje začeli voziti umetna gnojila, ker je država pospeševala umetno gnojenje. To je močno spremenilo rastje na travnikih. Postalo je bolj enolično, poleg tega so rastline začele slabše mediti. Postopoma so začeli proti različnim škodljivcem škropiti tudi meje med njivami in to je zastrupljvalo tudi čebele. V 60. letih 20. stoletja so na Slivnici in v Repčah naredili plantažne sadovnjake, med njimi pa zasejali lucerno, na kateri so se rade pasle čebele. V sadovnjakih so se kmalu pojavili voluharji, proti katerim so začeli škropiti po sadovnjakih in pri tem okužili tudi lucerno. Čebele, ki so se pasle na njej, so se zastrupile. Čebelarji so čebele skušali rešiti tako, da so jih odpeljali k sorodnikom in prijateljem.

Ropanje (*»tíhi rop čebel«*) se pojavi, kadar čebele nimajo zadostne količine paše. Lačne čebele tako iščejo slabše družine, ki jih napadejo in jim poberejo vso hrano. Ropanje čebel se prepreči tako, da se priprejo sprednja vratca na panjih. Čebele, ki napadejo panj, uničijo matico, poberejo hrano, pregrizejo satje in s tem uničijo družino. Pri preprečevanju ropanja je pomembno, da čebelar ne pušča hrane za čebele okrog čebelnjaka, saj jih to privabi. Ropanje se lahko zgodi tudi, ko čebelar čebele hrani. Čebele je treba hraniti v večernih urah, drugače se lahko zgodi, da v panj, v katerem so bile čebele že nahranjene, vdrejo čebele iz drugega panja, ki še niso dobile hrane.

Odnos do čebel

Odnos med čebelarjem in čebelami je nekaj čisto posebnega. Čebelarji čebele spoštujejo in jim izražajo posebno ljubezen, ki se kaže tudi v njihovih govorici. Vedno namreč pravijo, da čebela umre.

Večina čebelarjev svojo povezavo s čebelami opisuje kot zasvojenost. Privlači jih že sam vonj po čebelah in čebelnjaku, zato jim ni škoda prostega časa. Pomenijo jim veliko užitka, razvedrila, sprostitve; zato jih hodijo opazovat večkrat dnevno.

Čebelarji velikokrat posedajo pred čebelnjakom in opazujejo čebele pri njihovem delu. Opazujejo, kako delajo in kakšen cvetni prah nosijo v panje. Tako natančno vedo, kaj cveti v posameznih obdobjih.

Kadar so odsotni po več dni skupaj, gredo ob vrnitvi naprej pogledat čebele. »Z njimi se namreč ne moreš ukvarjati le, ko imaš čas.« Čebelar se mora prilagajati njim in njihovim potrebam, če jih hoče obdržati. Sam med jim zato ne pomeni toliko kot čebele, ki so »čebelarjeva duša«.

Posebno hudo je čebelarju takrat, kadar so čebele bolne. Na območje se je leta 2004 razširila bolezen huda gniloba, tako da je bilo treba okužene panje in čebele zažgati. Pri tem je bilo nekaterim čebelarjem tako hudo, da so celo jokali. »Kadar je čebelam hudo, je hudo tudi čebelarju. Kadar pa je vse dobro, so tudi čebelarji veseli«.

Čebelnjak mora biti vedno postavljen tako, da je obrnjen proti jugovzhodu. Tako je senca na čelu čebelnjaka ob enajstih dopoldne. Popoldne je čebelnjak v senci in v njem ni preveč vroče. Poleg tega je pomembno, da je postavljen v zavetrju, saj čebele ne marajo prepaha, in na suhem, ker vlažnost pospešuje razvoj bolezni. Čebelnjak se ne sme veliko prestavljati, še boljše pa je, če stoji vedno na istem mestu. Kadar se čebelnjak prestavi, se čebele rade vračajo na stari kraj in so zbegane.

Čebele so zelo občutljive na spremembe vremena in iz njihovega vedenja lahko razberemo, kakšne spremembe se bodo zgodile. Slabo vreme začutijo približno eno uro prej in so lahko v pomoč človeku. Kadar se pripravlja na nevihto, čebele zelo hitro prihajajo v čebelnjak. Če je pred panjem ogromno čebel, pomeni, da bo padala toča. Ob lepem vremenu so tudi čebele mirnejše in takrat je lažje delati z njimi. Dopoldanski čas je najbolj ugoden za čebele in za delo z njimi. Takrat bolje nosijo, ker je močna vlaga in je tako nektar bolj dostopen. Poleg tega jim vlaga bolj ustreza kot suh veter. Bolj razdražljive so v popoldanskem času in kadar je v zraku večja sopara.

Čebele poimenujejo čebelarji tudi *čebelce*, *muhe*, *muhce* ipd. Muhe jim govorijo zato, ker letajo po zraku in ker so jim malo podobne. Tako so jih poimenovali tudi sosedje, ki se niso ukvarjali s čebelarjenjem. Čebelarja so pogosto spraševali: »Ali ti muhe kaj prinesejo?« Na poudarjanje pridnosti čebel in svetovanje, naj se ljudje obnašajo kot čebele, se navezujejo naslednji trije pregovori: »Ta je tak kot čebela.«, »Priden kot čebela.« in »Vižajte se, lenuhi, po čebelah!«. Tisti, ki se niso ukvarjali s čebelarjenjem, so pogosto govorili »še z bikom ni nič, kaj šele z muhami«. Poudarjali so, da od čebelarjenja ni veliko zaslužka in naj se čebelarji raje ukvarjajo s kmetovanjem. Kadar je bila paša dobra, je bil tudi pridelek medu dober; takrat je čebelarjenje bilo pomemben delež dohodka na kmetiji. Čebelarji so si in si še danes zaželijo srečo



14. Čebelar pri delu

in dober donos s čebelarškim pozdravom »*Naj medí!*«. Pogoj za dobro letino je tudi dovolj rojev. Pred 2. svetovno vojno so verjeli naslednje: »*Taprvega metulja, ki ga najdeš spomladi, je treba spustiti skozi rokav suknjiča, da imaš potem srečo, da najdeš roj.*«

Mnenja o tem, ali so čebele dajali za doto, so zelo različna. Nekateri trdijo, da ta navada ni obstajala in da so čebele dajali le tistim otrokom, ki so kazali zanimanje za njih. Če pa so jih dobili za doto, so morali obljubiti, da bodo vestno skrbeli zanje. Večji čebelarji so zapisali celo v oporoko, komu zapuščajo svoje čebele. Če jih tisti, ki so mu jih zapustili ni hotel, jih je moral izplačati. Kadar v oporoki ni bilo zapisano kdo dobi čebele, jih je podedoval tisti, ki je bil naslednik na kmetiji; če jih ni hotel obdržati, jih je lahko prodal ali pa zamenjal. Včasih pa so jih pustili tudi propasti.

Otroci so bili zadovoljni, če so bile na kmetiji čebele. Hodili so jih opazovat in čakali, kdaj bodo rojile. Če se je zgodilo rojenje, so šli poklicat čebelarja, da je ujel roj. Pred 2. svetovno vojno so otroci po travnikih ob košnji radi nabirali čmrlje in jih shranjevali v majhne škatlice. V škatlicah so čmrlji naredili čmrljnjak v obliki grozda.¹⁰

Sklep

Čebelarstvo se je na območju razvijalo že v obdobju pred 1. svetovno vojno in med obema vojnama. Značilno je bilo, da se je oblikovalo le kot dopolnila dejavnost na kmetijah, vendar pa so bili čebelji pridelki dobrodošel dodatek prehrani. Čebelarili so v večini z manjšim številom panjev – kranjčev, ki so zahtevali malo dela čebelarja. Čebele so se same razmnoževale, matic ni bilo treba kupovati, poleg tega so si s pašo na ajdi čebele same naredile dovolj zaloge hrane, da so preživele zimo. Med, ki so ga točili enkrat letno ali na dve leti, so uporabljali kot dodatek jedem, kot zdravilo in plačilo za tiste, ki so jim pomagali pri delu na kmetiji.

Že pred 2. svetovno vojno je na območju delovalo nekaj čebelarjev, ki so imeli napredne ideje in so se s čebelarjenjem ukvarjali intenzivneje. Ti so že takrat prebirali čebelarško literaturo, spoznavali nove tehnike in panje ter jih poskusno uvajali pri svojem delu. Bili so znanilci nove dobe v čebelarjenju, ki se je razmahnila po 2. svetovni vojni. Takrat so se začeli uvajati novi panji AŽ, ki so spremenili način in tehniko dela. Delo s čebelami je postalo zahtevnejše in je od čebelarja zahtevalo več časa. S prehodom na nove panje se je pojavil sistem premičnih satnic,

¹⁰ Eden od čebelarjev si je kot majhen fant želel imeti čebele, vendar ni imel denarja zanje, roja pa mu ni nihče podaril. Zato je ob nedeljah plezal po drevesih in iskal čebele, poleg tega pa je nabiral tudi čmrlje. Pobiral jih je po travnikih, ko se je kosilo. Omislil si je manjši panj s čmrlji, vendar ga ni imel dolgo, saj mu niso prezimili.

pri katerem zažvepljanje čebel ni bilo več potrebno. Tako ob točenju medu čebelar pobere satnice iz panja, iz njih omete čebele in jih naloži v centrifugo. Ob vrtenju iz satnic počasi izteče med in prazne satnice se vrnejo v panj. Poleg medu čebelarji na obravnavanem območju pridelujejo še propolis in cvetni prah.

Znanje o čebelarjenju se je širilo iz roda v rod, in sicer večinoma po moški strani, saj so bile čebelarke redke. Otroci so tako skupaj z očetom hodili v čebelnjak, se postopoma znebili strahu pred čebelami in se naučili tehnik dela. Tisti, ki se niso mogli učiti doma, so hodili čebele gledat k sosedom. Znanje se je tako postopoma prenašalo iz roda v rod, razen tam, kjer mladi niso hoteli prevzeti čebel. V takšnih primerih so čebelarjenje opustili, čebele pa prodali. Ponekod tako še danes stojijo čebelnjaki, ki so prazni.

Pred 2. svetovno vojno je poleg Čebelarskega društva Moste-Polje delovalo tudi Čebelarsko društvo Besnica, ki je imelo sedež na kmetiji pri Žagarju. Ko so med obema vojnama ubili predsednika društva Janeza Žagarja, je nastalo mrtvilo v delovanju tega društva. Po prekinitvi delovanja so se začeli čebelarji vključevati v Čebelarsko društvo Moste-Polje. Vasi Besnica, Vnajnarje, Gabrje in Javor so pred 2. svetovno vojno sodile v faro Javor, zato je območje bolj težilo proti Ljubljani in je bilo manj povezano z območjem Lipoglava. To je bilo bolj odmaknjeno in se je pozneje vključevalo v Čebelarsko društvo Moste-Polje. Besnica je bila pred 2. svetovno vojno čebelarsko razvitejša kot območje Lipoglava. Skoraj vsaka hiša je imela čebelnjak. Čebelarili so s kranjiči in imeli tudi do 50 čebeljih družin na domačijo. S čebelarjenjem so se ukvarjali zaradi veselja in koristi, saj so čebele oplojevale sadno drevje in pridobivale med, ki ga je čebelar prodal.

Čebelarska društva so imela pred 2. svetovno vojno drugačno vlogo kot danes. Niso izvajala takšnih predavanj kot danes, ampak so organizirala posvetovanja in izmenjavanja znanj med čebelarji. Izmenjavanje znanja med čebelarji pa ni potekalo le v društvih. Čebelarji so se dobivali s svojimi kolegi v čebelnjakih. Tam so se pogovarjali o kmetovanju in čebelarjenju ter izmenjavali mnenja in nasvete. Poleg prenosa znanja med čebelarji, je bilo že pred 2. svetovno vojno pomembno izobraževanje prek revije Slovenski čebelar in prek knjig o čebelarstvu. Po 1. svetovni vojni so čebelarji začeli obiskovati predavanja o oskrbi čebel, ki so jih izvajala čebelarska društva. Glavni cilji organiziranja čebelarjev v društva so danes izobraževanje, izmenjava informacij in povezovanje za lažje doseganje skupnih ciljev.

Odnos, ki se razvije med čebelarjem in čebelami, je nekaj posebnega in ga lahko začuti vsak, ki opazuje čebelarja pri njegovem delu. Sami so ga opisali kot zasvojenost, občudovanje in spoštovanje.

Ustni viri

Bedene Franc, Boc Adolf, Bojc Stane, Bozja Tine, Brezovar Anton, Bučar Franciška, Grum Jožefa, Habič Janez, Holz Iztok, Jančar Stane, Kastelic Franc, Končar Alojz, Narobe Janez, Urbinc Julij, Vengus Miroslav, Verbinc Franciška, Vozel Ivan, Zakojc Štefan, Zupančič Stanislava.

Pisni viri in literatura

Bele, Mojca: Elaborat čebelarstvo. Ljubljana 2005.

Čebelarstvo. Kmečki glas. Ljubljana 1982.

Čeh, Majda: Čebelarstvo. V: Slovensko ljudsko izročilo. Ljubljana 1980. Str. 67–69.

Čebelarstvo. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Lipoglav 2005. Lipoglav 2005. (Ajda Krajnc, mentorica Mojca Bele)

Živinoreja. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Janče 2002. Janče 2002. (Erika Kavalar, Petra Zagoda, mentorica Petra Škodlar)

URL: <http://www.gea-on.net/clanek.asp?ID=399>.

URL: <http://www.medex.si/si/opodjetju/index.html>.

Zaletel, Pavle: Zgodovina čebelarstva na področju vzhodno od Ljubljane. Čebelarsko društvo Ljubljana Moste-Polje. Ljubljana 2002.

Mlinarstvo in žagarstvo

Mojca Bele

V prispevku so predstavljeni mlini in žage na območju vzhodnega dela Mestne občine Ljubljana, njihova lokacija in zgodovinski razvoj na podlagi ustnih virov. Opisane so naprave za mletje in obdelavo žit, žaganje lesa, delo mlinarjev in žagarjev, prodaja mletih izdelkov, vzroki za zapiranje mlinov in žag ter sedanje stanje mlinarstva in žagarstva.

Ključne besede: mlinarstvo, žagarstvo, mlini, žage, stope, notranja oprema, mlinski kamni, postopki, moka, začimbe, kaša, mlinar, Mestna občina Ljubljana – vzhod, dediščina, etnologija

Dolina Besnice s svojo okolico pokrajinsko sodi v skrajni zahodni del Posavskega hribovja, potok z enakim imenom pa se je vrezal med dva hribovita grebena: janškega in javorskega. Povirje potoka Besnica ima hudourniški značaj in ga ni mogoče natančno določiti, izviral naj bi na območju pod Malim in Velikim Trebeljevim. Pri Podgradu se izliva v Ljubljano. Dolina je dolga približno 13 kilometrov in ima obsežno povodje, ki sega na oba okoliška hribovita grebena. Ljudje so si strugo Besnice v zgornjem in srednjem toku preuredili za potrebe opravljanja nekaterih storitvenih dejavnosti; v preteklosti predvsem za mlinarstvo in žagarstvo. Danes potok Besnico uporabljajo na domačiji *Lesnikar* za gojenje rib.

Potok Reka se oblikuje iz Javorske in Panske reke in teče proti Podipoglavu. Najpomembnejša pritoka sta Rekar-Reka in Breška voda. V Zavogljju se kot potok Gobovšek izliva v Ljubljano.¹



1. Pogled na dolino Besnice v zgornjem delu

Mlinarstvo in žagarstvo sta se na območju razvila zaradi precej razvejane vodne mreže. Poleg tega so pred 2. svetovno vojno kmetje pridelovali različne vrste žit (pšenica, ajda, ječmen, oves, proso) in koruzo, ki so jih nosili mlet v mline na potokih Besnica in Reka ter njihovih pritokih. Osnova za razvoj žagarstva je bila poleg bogate vodne sile tudi gozdnatost območja.

Na območju je bilo razvitejše mlinarstvo kot žagarstvo, saj smo v štirih obravnavanih dolinah evidentirali delovanje 29 mlinov in le pet žag. Žagarstvo se je razvilo na večjih kmetijah, ki so se poleg kmetijstva ukvarjale še z drugimi dejavnostmi. Take domačije so imele poleg žage tudi mlin in stope, ukvarjali pa so se tudi s kmetijstvom. Le v enem primeru so mlinarstvo opustili in na območju nekdanjega mlina zgradili žago.

Povezavo med obema dejavnostima lahko iščemo v izrabi iste pogonske sile – vode – in potrebah domačega prebivalstva po storitvah. Gospodarji, ki so imeli v lasti mlin in žago, so izmenično upravljali oboje. Ko je mlin mlet, so delali na žagi. Z mletjem so zaslužili moko za hrano, z žaganjem pa denar.

¹ Iz mlina – na mizo 2004: 4.

Mlini in žage

Mlinarstvo in žagarstvo sta se razvijala kot dodatna dejavnost, saj so imeli vsi lastniki poleg tega še manjšo ali večjo kmetijo. Vsi mlini so bili na vodni pogon; skoraj vsi so bili tako imenovani hišni mlini, saj so imeli bivalne prostore v isti stavbi, kot je bil mlin. Mlinarstvo se je oblikovalo zaradi potrebe po storitveni dejavnosti, saj so na kmetijah v okolici sejali veliko pšenice, koruze, ovsu, rži, ječmena in ajde. Večina mlinov je mlela za okoliške kmete, nekateri pa tudi za ljubljanske trgovce.

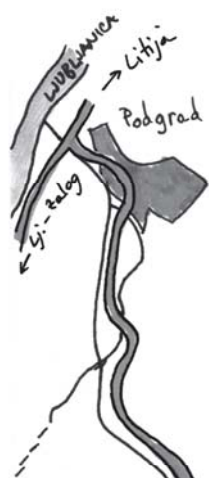
Stavbe mlinov so bile zelo različne, saj so bile nekatere lesene, druge pa zidane. Vsem je bilo skupno to, da je bila notranjost v celoti lesena. Mehanizem mlina je imel le en kovani del, imenovan *šiška*, ki ga je izdelal kovač. To je bil del v spodnjem delu mlina, v katerem se je vrtela nosilna os, ki je tekla skozi mlinska kamna. Zunanja vodna kolesa so bila lesena in so bila izdelana iz bukovega lesa, saj se je le pri bukvi našla taka okroglina, da se je lahko izdelalo kolo. Korita v notranjosti mlina so bila ponavadi iz smrekovega, vreteno in notranji mehanizem z zobmi pa iz hrastovega lesa. Manjše lesene izdelke, ki so jih potrebovali pri delu v mlinu, so mlinarji izdelali kar sami, pri postavitvi vodnega kolesa pa so jim po navadi pomagali tesarji.

Mlini so imeli od enega do največ štiri pare mlinskih kamnov. Najpogostejši so bili taki, ki so imeli dva para mlinskih kamnov. Izmed teh dveh je bil ponavadi vsaj en par »belih mlinskih kamnov«, ki se je uporabljal za mletje boljše moke iz pšenice, ajde ali koruze; kupovali so jih na Gorenjskem. Drugi kamen pa je bil tako imenovani »črni mlinski kamen«, na katerem so mleli hrano za prašiče. Po nekaterih ustnih virih so te kamne nekoč dobili v kamnolomu v Podgradu. Poleg mlinskih kamnov so imeli mlini večinoma tudi stope, ki so bile ali v istem prostoru kot mlin ali pa so bile zaradi prešibke vodne sile v samostojni stavbi. V stopah so tolkli proso in ječmen za proseno kašo in ješprenj za ričet. Preden so dali proso v stope, so ga v peči segreli, saj se je tako lupina lepo olupila. V stopah so pred mletjem očistili luščin tudi ajdo.

Vsak mlinski kamen in stopo so poganjala vodna kolesa. Posamezen mlin je imel ponavadi od tri do štiri. Nikoli niso delovala vsa hkrati, saj zato ni bilo dovolj vodne sile. Delovala so le tista kolesa, ki so poganjala mlinske kamne ali stope, ki jih je mlinar trenutno potreboval.

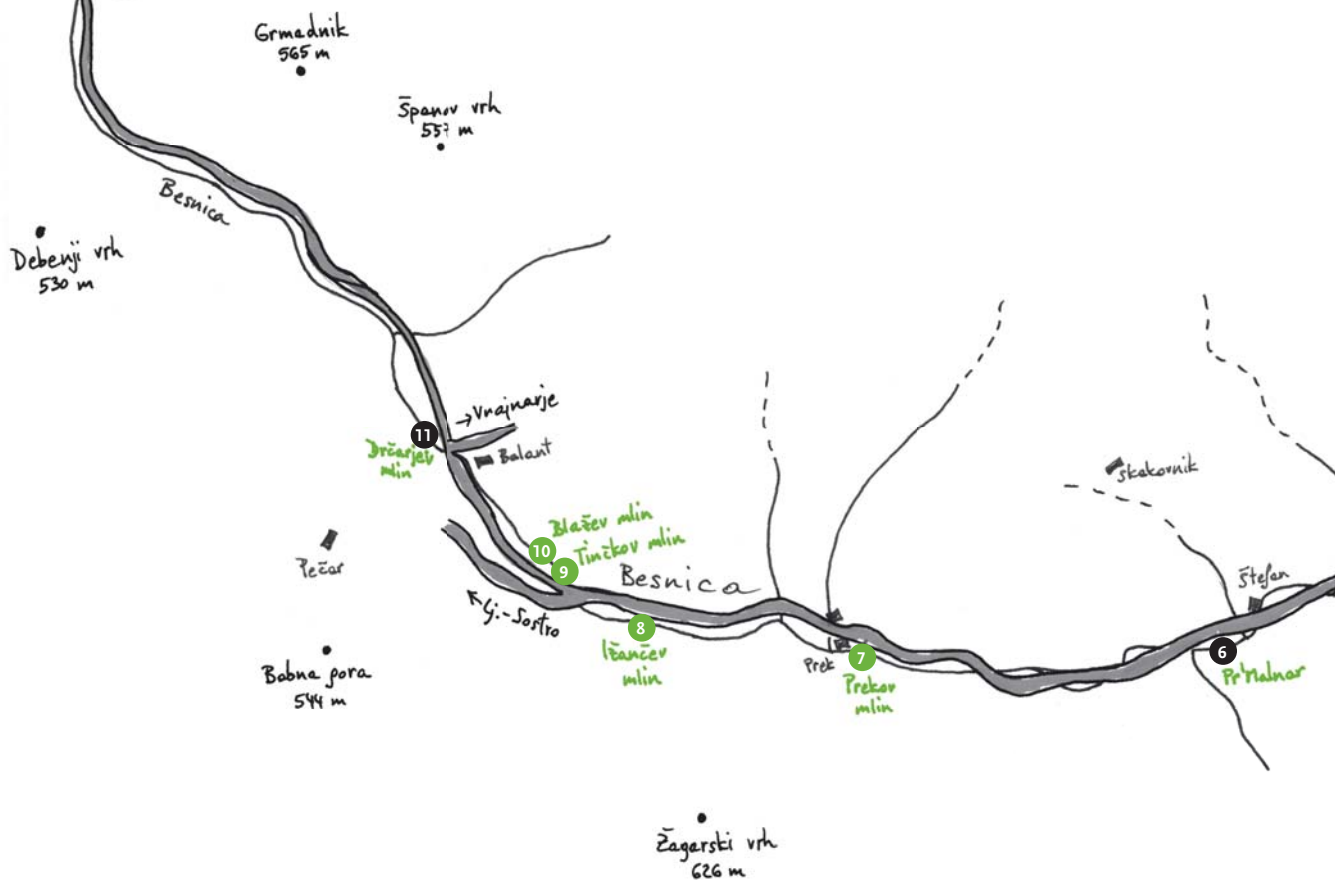


2. Opuščeni mlinski kamni



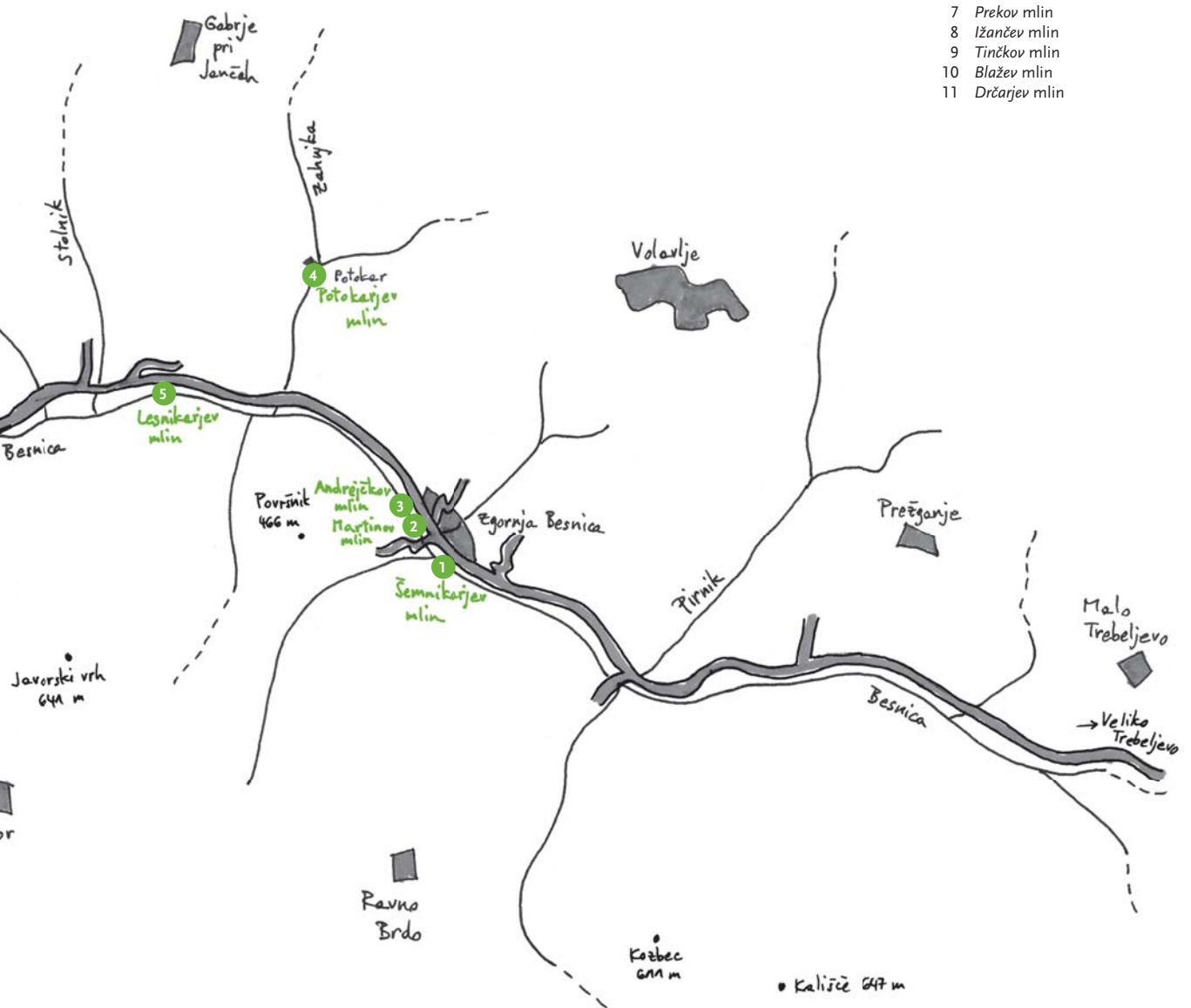
MLINI IN ŽAGE V DOLINI BESNICE

V dolini Besnice je v preteklosti delovalo 11 mlinov in dve žagi, v dolini od Panc do Zavogelj pa kar 14 mlinov in tri žage. V breški dolini so delovali trije mlini, v dolini med Podmolnikom in Orlami pa eden. Za nekatere mline je znano samo da so obstajali, drugih podatkov pa na terenu ni bilo mogoče dobiti.



3. Skica mlinov in žag v dolini Besnice

- | | |
|-------------------------------|--------------------|
| ● mlin | 1 Šemnikarjev mlin |
| ● domnevna lokacija mlina | 2 Martinov mlin |
| → gravitacijsko območje mlina | 3 Andrejčkov mlin |
| | 4 Potokarjev mlin |
| | 5 Lesnikarjev mlin |
| | 6 Pr' Malnar |
| | 7 Prekov mlin |
| | 8 Ižančev mlin |
| | 9 Tinčkov mlin |
| | 10 Blažev mlin |
| | 11 Drčarjev mlin |



Šemnikarjev mlin (Pr' Šemnikar)

Šemnikarjev mlin, ki je deloval pred 2. svetovno vojno, je bil tam, kjer se v Besnico izliva manjši pritok; sestavljen iz dveh poslopij. V prvem, ki je stalo na potoku Besnica, je deloval mlin, v drugem, ki je bilo na njenem pritoku, pa stope. Voda je bila iz potoka v mlin napeljana po lesenih ceveh. Pozimi je zmrzovala in ljubljanski mesarji so hodili odkupovat led za svoje hladilnice. Danes so vidni le še ostanki poslopja, kjer je nekoč stal mlin.

Martinkov mlin (Pr' Martink)

Mlin, ki je bil v lasti družine Jančar, je prenehal delovati okoli leta 1965; stavbo so podrli, prostor pa sredi 90. let 20. stoletja zasuli. V mlinu je bila glavna mlinarica Marija Jančar, pri delu pa ji je pomagal brat Tone. Nasledila sta ga od očeta Martina, po katerem je domačija dobila ime.

Martinkov mlin je bil zidan iz blata, v spodnjem delu je bil utrjen s cementom. Imel je štiri vodna kolesa, tri za vsak mlinski kamen in enega za stope. »Bel mlinski kamen« so uporabljali za mletje pšenice, srednji kamen za mletje koruze in ajde ter »črn kamen« za mletje hrane za prašiče. V stopah so tolkli proseno in ječmenovo kašo ter čistili ajdo. V ta mlin so nosili mlet kmetje iz Javora in Volavelj ter nekateri kmetje z Janč.

Andrejčkov mlin (Pr' Andrejčku)

Stal je ob reki Besnici in je bil v isti hiši kot bivalni prostori. Deloval je že pred letom 1900, ko je v njem mlel Andrej Babnik. Ta je naučil obrti svojega sina Franceta, ki je bil zadnji mlinar pri hiši. Leta 1977 ali leta 1978 so stavbo zaradi širitve ceste podrli. Mleti so prenehali že približno deset let pred podrtjem mlina, ko so začeli voziti žito v mlin na Pšato. Bil je zidan iz kamna, oder in naprave pa so bili leseni. Imel je tri vodna kolesa, visoka približno dva metra, ki so poganjala dva mlinska kamna in šest stop. En par mlinskih kamnov je mlel pšenico in ajdo, drugi par mlinskih koles pa je mlel hrano za prašiče. Andrejčkov mlin je mlel za kmete z Javora, Volavelj, Prežganja, Gabrja in Trebeljevega.

Lesnikarjev mlin (Pr' Lesnikar)

Nekdanji Skakavnikov mlin, katerega lastniki so bili kmetje iz Vnajnarij, so novi lastniki obnovili in preimenovali v Lesnikarjev mlin. Star naj bi bil okoli 260 let in je prehajal iz roda v rod. V njem sta mlela stari oče Janez in oče Janez zdajšnjega lastnika Milana Marolta. Lesnikarjev mlin je obratoval najdlje od vseh mlinov v dolini Besnice, Milanu pa je pri delu pomagal brat Ivan. Mleti sta prenehala leta 1985, ko sta se zaradi starosti in bolezni upokojila. Stavba, v kateri so bili mlin

in bivalni prostori, je zidana in stoji še danes. Mlin je imel tri zunanja vodna kolesa, ki so poganjala en par »belih mlinskih kamnov«, en par »črnih mlinskih kamnov« in šest stop. Mleli so za okoliške kmete iz Trebeljevega, Volavelj, Tujega Grma, Janč, Gabrja, Vnajnarij, Žagarskega vrha in Javora.

Prekov mlin (Pr' Prek)

Prekov mlin je imel v preteklosti hišno številko ena; ljudje so rekli, da je bila ta hiša »ta narpred v Besnici;« in po tem je tudi dobil ime. V mlinu je do leta 1950 kot zadnji mlinar, skupaj s sinom Janezom, gospodaril Janez Žagar. Mlin je bil velik in je bil v isti stavbi kot stanovanjski prostori. Imel je štiri zunanja vodna kolesa, velika približno dva metra. Vodna kolesa so poganjala dva para »belih mlinskih kamnov« in en par »črnih mlinskih kamnov« ter šest stop. Opustili so ga zaradi pomanjkanja žita in zaradi obvezne oddaje, ki je bila previsoka. Nekdanja mlinska stavba stoji še danes, vendar sledov mlina ni več, saj je v njej urejeno stanovanje. Mleli so za okoliške kmete z Javora, Vnajnarij in Besnice ter za ljubljanskega trgovca Šarabona.

Ižančev mlin in žaga (Pr' Ižanc)

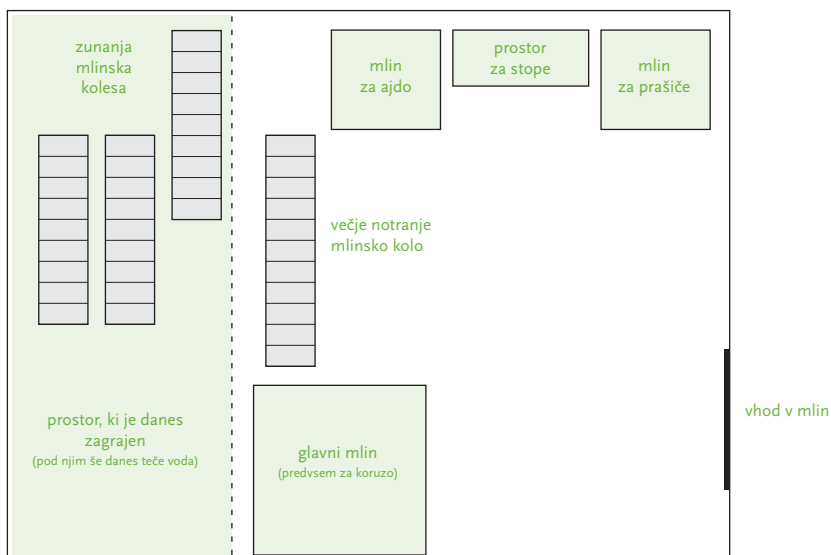
Ime je mlin verjetno dobil po prvotnih lastnikih, ki so bili iz Iga pri Ljubljani. Takrat je imel šest mlinskih kamnov in stope, v njem pa so poleg žita mleli tudi poper, cimet in rožiče. Leta 1893 je mlin odkupil Anton Habič in ga preuredil tako, da je v njem mlel le žito. V mlin so nosili mlet kmetje z Žagarskega vrha, Besnice ter okolice, in sicer do leta 1973, ko je prenehal delovati.

Poleg mlina so leta 1899 postavili tudi žago venecijanko, ki je delovala do 50. let 20. stoletja, ko so jo zaradi grožnje po nacionalizaciji uradno ustavili. Kljub temu so delo nadaljevali v obliki popoldanske obrti. Uporabniki žage so bili v obdobju od leta 1899 do leta 1953 okoliški kmetje. Danes se Habičevi ukvarjajo le z izdelavo lesne embalaže, grobim žaganjem in oblikovanjem lesa.

Tinčkov mlin in žaga (Pr' Tinčk)

Tinčkov mlin je bil v celoti lesen. Imel je tri zunanja mlinska kolesa in enega notranjega; poganjala so tri pare mlinskih kamnov in stope. Glavni mlin so uporabljali predvsem za mletje koruze, v »črnem mlinu« so mleli hrano za prašiče, v tretjem mlinu pa ajdo.

V last družine Alauf sta mlin in manjša hiša, ki je bila namenjena življenju mlinarja in njegove družine, prišla v 2. polovici 19. stoletja. Leta 1948 je mlin in žago venecijanko prevzel Andrej Alauf, ki je bil edini izučeni mlinar v dolini Besnice. V mlinu so sprva mleli žito le za ljubljanske trgovce in vozili moko prodajat v Ljubljano. Postopoma pa so začeli mleti tudi za okoliške kmete in za lastne potrebe. V 60. letih



meja, kjer je bila nekoč stena
(danes porušena in dozidana nova)

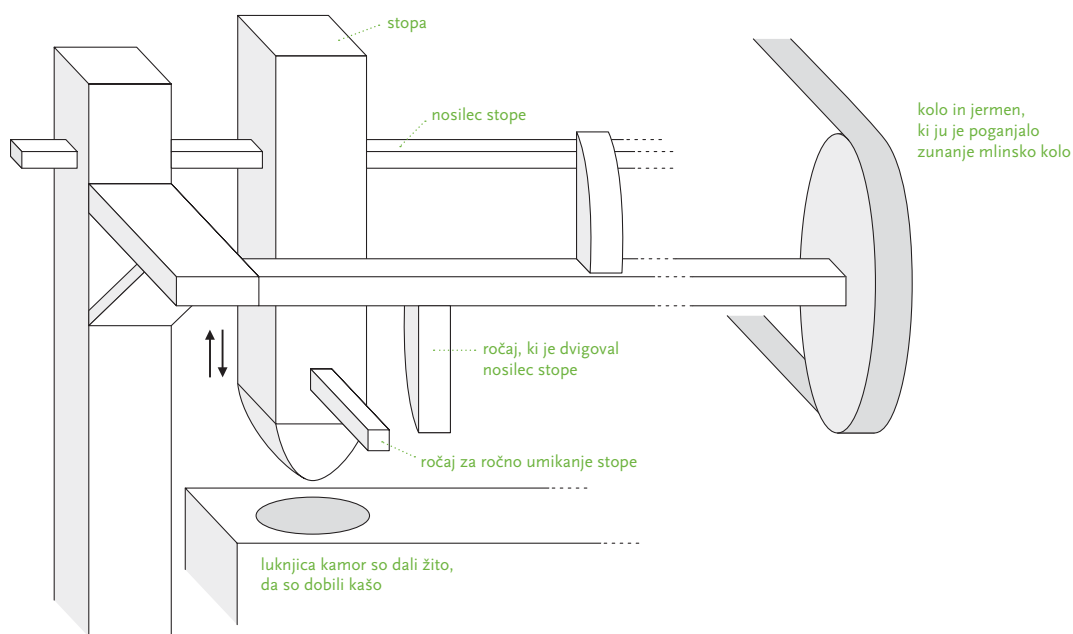
4. Tloris Tinčkovega mлина

20. stoletja so mlin zaprli, ker z dohodki od mlinarstva niso mogli preživeti. Danes je prostor, v katerem je deloval mlin, preurejen, vidni pa so še nekateri ostanki.

Z žagarstvom so se ukvarjali do okoli leta 1953; v glavnem so delali za obrtnike in podjetja. Potem so žago zapečatili, ker je bilo po mnenju oblasti v dolini Besnice za potrebe okoliških kmetov preveč žag; zado-stovala naj bi žaga *Pr' Ižanc*. Do leta 1956 je Andrej Alauf, ki se je obrti naučil od svojega očeta in starega očeta, še vedno žagal za kmete, saj je bilo žagarstvo glavni vir zaslužka pri hiši. Celotno poslopje z žago in vsemi pripomočki za delo je še danes dobro ohranjeno. Razdeljeno je na žago, kjer je velik prostor za žaganje z venecijanko, na prostor pod žago, kjer je celoten pogonski sistem, in na vrh žage, kjer so sušili razžagan les.

Blažev mlin (Pr' Blaž)

O *Blaževem* mlinu, ki je bil v veliki kamniti stavbi, lastnini barona Co-dellija in ki je imel v stavbi tovarno za dežnike, je malo podatkov. Mlin je imel tri mlinske kamne, v njem pa so mleli žito za okoliške kmete. Kot zadnja sta v mlinu mlela Blaž Nograšek in njegov sin France. Med delovanjem naj bi imel mlin težave z vodo, ki je pritekala vanj prek tujega zemljišča. Lastnik je vodo zaustavljal, saj je hotel, da bi mu jo mlinarji plačevali.



5. Stope v *Potokarjevem* mlinu
Narisano je delovanje ene stope.
V *Potokarjevem* mlinu je šest stop
(glejte tudi sliko 15).

Potokarjev mlin

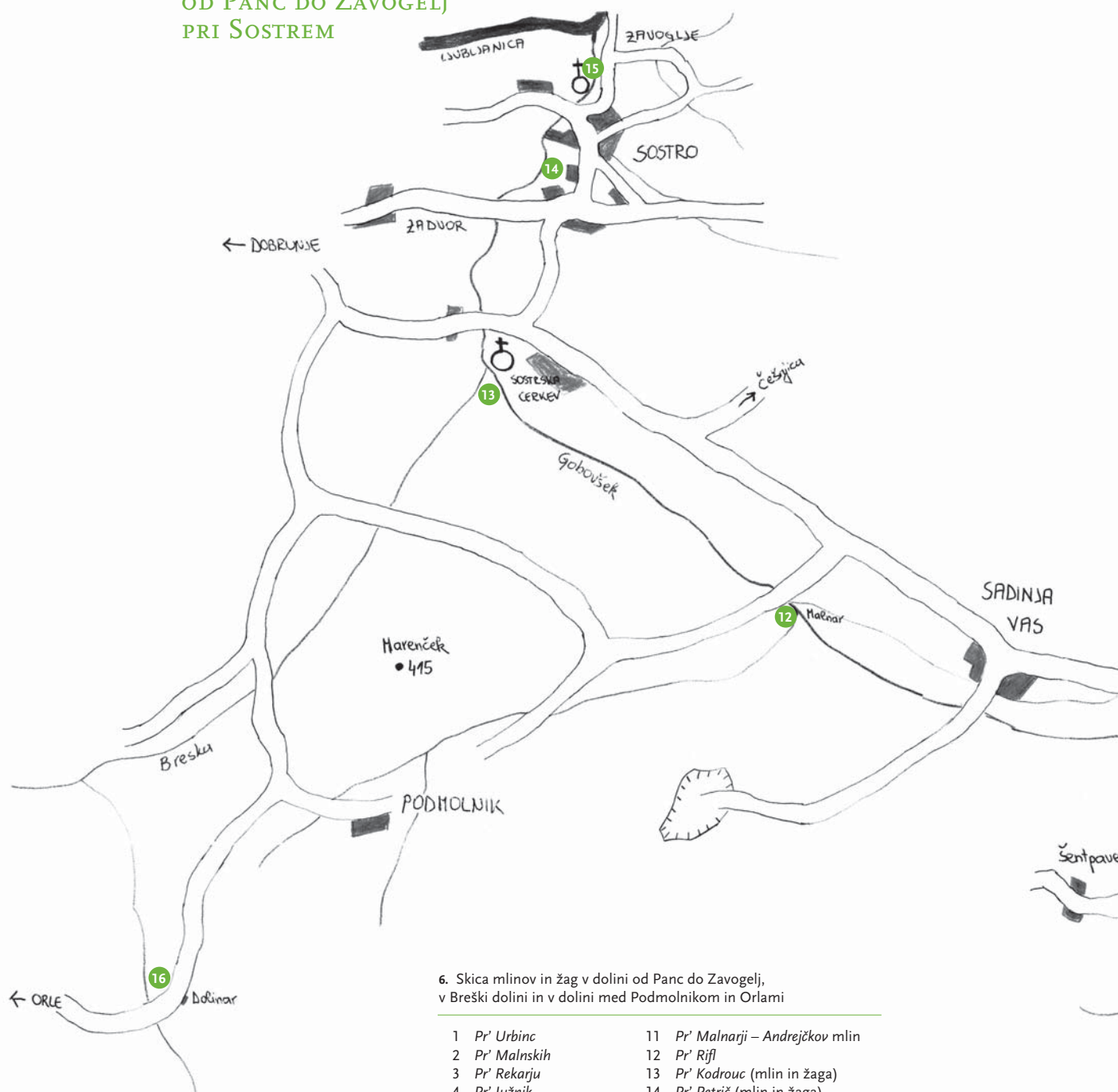
Na območju današnjega *Potokarjevega* mlina je do leta 1922 stal mlin, znan kot »*Jurkov malen*«, ki je pogorel. Prvotni lastnik ga je tako z vsem posestvom vred prodal Francetu Kurentu z Vnajnarij.² Ta je leta 1936 na območju nekdanjega lesenega mlina postavil novo stavbo, zgrajeno iz kamna. Na začetku je imel dva mlinska kamna, med 2. svetovno vojno pa so en kamen zaradi visokih davkov odstranili. Leta 1966 je Franc mlin prepustil sinu Cirilu, ki ga je vodil do leta 1980. Takrat so obrt prekinili, saj je razpadlo vodno kolo. V *Potokarjevem* mlinu so mleli prek vsega leta, in sicer za kmete z Volavelj, Gabrja, Vnajnarij, Tujega Grma in Dolgega Brda. Delo so prekinili le v poletnih mesecih, ko je v potoku Zahujka presahnila voda.

Drčarjev mlin (Pr' Drčarju) in mlin Pr' Malnar

Prebivalci območja se spominjajo, da sta v dolini Besnice delovala še mlin *Pr' Malnarju* in *Drčarjev* mlin. Ostankov ni.

² Jerlah 1999: 13.

MLINI IN ŽAGE V DOLINI OD PANC DO ZAVOGLJE PRI SOSTREM



6. Skica mlinov in žag v dolini od Panc do Zavogelj, v Breški dolini in v dolini med Podmolnikom in Orlemi

- | | |
|--------------------|-----------------------------------|
| 1 Pr' Urbinc | 11 Pr' Malnarji – Andrejčkov mlin |
| 2 Pr' Malnskih | 12 Pr' Rjfl |
| 3 Pr' Rekarju | 13 Pr' Kodrouc (mlin in žaga) |
| 4 Pr' Južnik | 14 Pr' Petrič (mlin in žaga) |
| 5 Pr' Šrmet | 15 Pr' Jožefouc (mlin in žaga) |
| 6 Pr' Dolenc | 16 Pr' Dolinar |
| 7 Pr' Šrmet | 17 Pr' Malnar |
| 8 Pr' Reškem kovač | 18 Pr' Lukač |
| 9 Pr' Lojsku | 19 Pr' Šemnikar |
| 10 Pr' Malenskih | |

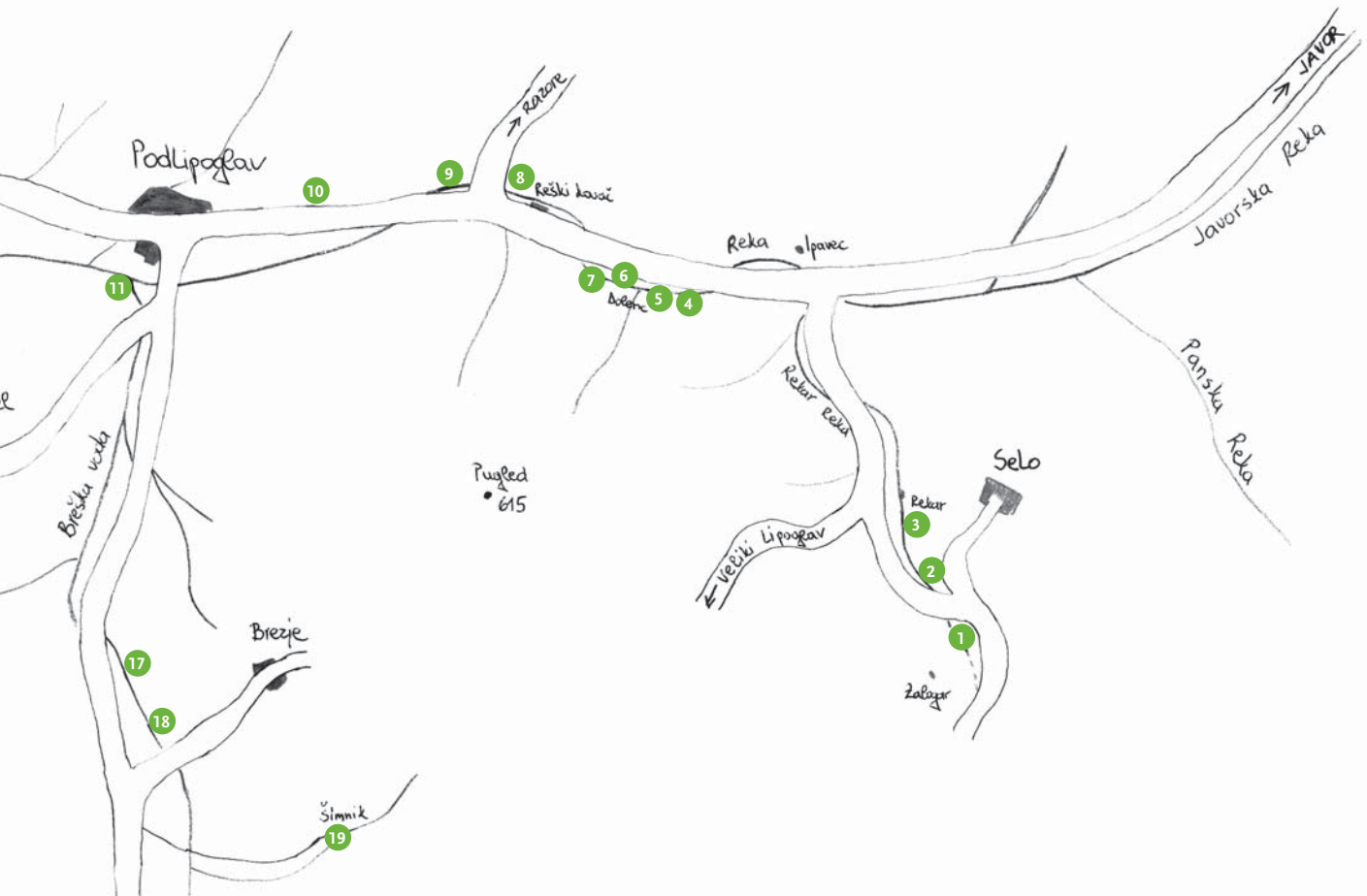
Pr' Urbinc

Mlin, ki je bil samostojna stavba, je v 2. polovici 19. stoletja kupil Nikolaj Urbinc. Imel je dva »bela mlinska kamna« in šest stop. V njem so mleli vse vrste žita, v stopah pa so tolkli ječmen in proso. Mleli so skozi vse leto, vendar se je intenzivnost mletja spreminjala glede na letni čas. Tako so največ mleli spomladi in jeseni, poleti pa je bilo mletja manj, saj je primanjkovalo vode in časa. Mleli so le za lastne potrebe.

Pr' Malenskih (Pr' Malnsk Angelc)

Malenski mlin je prenehal delovati leta 1968, ko se je z dejavnostjo prenehala ukvarjati zadnja aktivna nosilka obrti pri hiši, mlinarica Angelca Žagar. Kot otrok ji je pri delu v mlinu pomagal tudi sin Milan, ki pa obrti ni nadaljeval.

Mlin je bil del stanovanjske stavbe, stope pa so bile v ločeni stavbni celici na drugi strani cestišča. Mlin je imel dva para mlinskih kamnov in sicer »belega«, s katerim so mleli pšenico in »črnega«, ki so ga uporabljali za mletje trših žit, kot sta ječmen in oves. Po zaprtju mlina so »črne mlinske kamne« podarili sosedu, ki jih je uporabil za mizo.



Pr' Rekar (Pr' Rekarju, Pr' Babniku)

Mlinarska obrt je bila pri družini Babnik razvita že v obdobju avstro-ogrške monarhije. Mlin je imel dva »bela mlinska kamna«, s katerima so mleli ajdo, in štiri stope, ki so stale v posebni stavbi nižje od mlinarskega poslopja. Tam naj bi po pripovedovanjih stali tudi poslopji žage in strojarne. Odkupovali so živalske kože in prodajali ustrojeno kožo čevljarjem, poleg tega pa so v strojarno nosili kože zaklanih živali tudi okoliški kmetje.

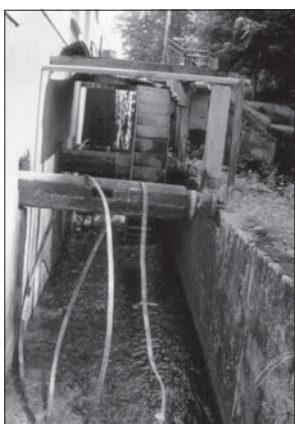
Na kmetiji so imeli elektriko že pred 2. svetovno vojno. Voda je gnala generator, s pomočjo katerega so pridobivali lastno električno energijo, ki so jo uporabljali za razsvetljavo in poganjanje stop. V mlin, ki je obratoval do 70. let 20. stoletja, so vozili mlet žito kmetje iz bližnje okolice. Mlin, ki je bil hkrati tudi bivanjsko poslopje, se danes podira.

Južnikov maln

Podatki o Južnikovem mlinu, ki je bil med 2. svetovno vojno požgan in ni bil nikoli obnovljen, so skopi. Med delovanjem naj bi imel par »belih« in »črnih mlinskih kamnov« ter šest stop, mleli pa so žito za »fužinske grofe«. Danes ostankov ni ohranjenih.

Pr' Dolenc

Mlinarstvo je bilo na kmetiji primarnega pomena in se je izvajalo do 70. let 20. stoletja. Zadnja sta mlin vodila zakonca Marija in Franc Planinšek. Ko je začelo upadati povpraševanje po mletju žita, so Planinškovi opustili mlin in se preusmerili v kmetijstvo.



7. Mlin Pr' Dolenc, leseno mlinsko kolo je zamenjala železna turbina

Mlinarsko poslopje je združevalo bivalni del in mlin, ki sta bila ločena s prehodom. Mlin je imel dva para »belih mlinskih kamnov«, s katerima so mleli pšenično in grahamovo moko, ter »črni mlinski kamen«, s katerim so mleli hrano za prašiče. Poleg tega je bilo v notranjosti mlinskega poslopja še šest stop, ki so jih uporabljali za mletje prosa in ješprenja, v 2. polovici 20. stoletja pa tudi za mletje začimb in dišav (popra, cimeta, rožičev, muškatanega oreščka, nageljnovih žbic). V mlin so nosili mlet kmetje iz Štepanje vasi, Bizovika, Dobrunj, Sadinje vasi, Hrušice in okoliških hribov. Po 2. svetovni vojni so mleli tudi za »diskont Šmartinka«, staro klavnico in »pekarno Center«. Danes ima mlin še dva para mlinskih kamnov, saj so enega odstranili zaradi vgradnje turbine.

Pr' Štermet (Pr' Štrmet)

Štermetov mlin naj bi bil iz začetka 19. stoletja in naj bi ga postavili delavci fužinskega grofa z Razorov, od katerega ga je odkupil Valentin Pečar. Ta je skupaj s sinom Francetom vodil mlin, še kot šoloobvezen otrok pa jima je pomagal tudi poznejši zadnji lastnik mlina, Francetov sin Jože Pečar. V mlinskem poslopju sta bila združena hiša in mlin. Slednji je imel tri pare mlinskih kamnov, ki so jih ločeno uporabljali za mletje ajde, bele moke in ječmena. Stope so uporabljali za tolčenje rožičev, ješprenja in soli v kopah. Kmetje iz Bizovika, Dobrunj in Hrušice so žito v mlin pripeljali sami ali pa ga je mlinar hodil iskat z vozom vsak četrtek ali petek. Ko je čez en teden spet odšel po žito, je nazaj peljal zmleto moko. Z Žagarskega vrha in Javora so žito v mlin nosili v 20-kilogramskih vrečah, in sicer na ramah z oprtnikom (*gurtunami*). Mlin je prenehal delovati v 70. letih 20. stoletja, ker ni bilo več povpraševanja po mletju; začel je propadati, zato so ga podrli.

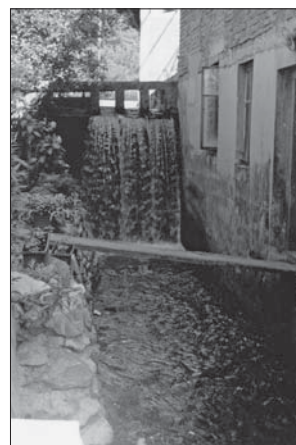
Pr' Reškem kovač

Mlin naj bi bil zgrajen okoli leta 1840, ko se je sem priselil Godec iz Litije, ki je najprej zgradil kovačijo, nato pa še mlin. Tega je pred 2. svetovno vojno obnovil Ivan Potokar, ki se je priženil na kmetijo. Med vojno je bil mlin požgan, družina pa preseljena na Razore.

Mlinarski in bivalni prostor sta bila združena pod isto streho. Mlin je imel dva para mlinskih kamnov in šest stop. Z »belim mlinskim kamnom« so mleli pšenico, ječmen, oves, rž, koruzo in ajdo, s »črnim« pa poper in cimet ter oves, ječmen in koruzo za živalsko krmo. Mleli so za okoliške kmete, v letih 1930–1942 pa tudi poper, cimet in rožiče za trgovca Šarabona iz Ljubljane. Tedensko so zmleli tudi po 500 kilogramov popra in cimeta. Po začimbe so s konjem in z vozom hodili enkrat tedensko, istočasno pa so dostavljali zmleto začimbe.

Pr' Lojsku (Pr' Lojzku, Pr' Lojsk)

Zadnji gospodar mlina je bil Lojze Kračman iz Šentjurja. Mlinarski prostor in bivanjski prostori so bili v isti stavbi, od katere je danes mogoče videti le še ruševine. Mlin naj bi imel šest stop in dva mlinska kamna. Mleli pa naj bi tudi za grofe Ostrovrharje.



8. Mlin *Pr' Reškem kovač*, korito kjer so stala pred 2. svetovno vojno mlinška kolesa



9. Poslopje mlina *Pr' Lojsku*

Pr' Malenskih (Pr' Malnskih, Pr' Malnskem Tončk)

Mlin je bil v lasti družine Habič. Sprva je v njem mlela mama Toneta Habiča. Tone je bil zadolžen za delo v mlinu, preostala družina pa je delala na kmetiji. Domačija je bila sestavljena iz treh poslopij, hleva, šupe za listje ter mlinarskega poslopja, ki se je delilo na tri dele. V prvem delu je bil bivalni prostor z vhodom; v drugem delu je bila vmesna veža v kateri je spal mlinar, da ponoči, ko je vstajal, ni budil drugih; v tretjem delu je bil mlin, ki je imel poseben vhod in vrata, ki so bila povezana z vežo, v kateri je spal mlinar. Imel je tri vodna kolesa, tri vretena in tri pare kamnov, dva »bela« in enega »črnega«. Mleli so žito za kmete iz Dobrunj, Bizovika in Hrušice. Ti so žito pripeljali v mlin sami ali pa ga je šel iskat mlinar z vozom in s konji. Mlin je bil požgan med 2. svetovno vojno in ni bil nikoli obnovljen.

Andrejčkov mlin (Pr' Malnarji)

Mlinarstvo, ki naj bi bilo na kmetiji družine Potokar razvito že v 19. stoletju, je bilo dopolnilna dejavnost. Mlinarsko poslopje je združevalo mlin in hišo pod isto streho; danes je preurejeno v stanovanjsko stavbo. *Andrejčkov* mlin je imel dva para »belih mlinskih kamnov«, šest stop in tri mlinska kolesa. Po pripovedovanjih nekaterih sogovornikov naj bi bil to edini mlin, pri katerem so se vodna kolesa vrtela nazaj. Voda naj bi bila namreč speljana tako, da je padala na sredino vodnega kolesa in ga obračala nazaj. Mleli so za okoliške kmete, ki so žito pripeljali z vozovi. Mleti so prenehali leta 1962, ko je mlin zaradi uravnavanja vode ostal brez pogonske sile.

Pr' Rifl (Pr' Riflu)

Na prvotni lokaciji je mlin deloval do leta 1941 ali 1942, po vojni pa je bil prestavljen na nov kraj, kjer je deloval do leta 1955. V kamnito poslopje na levem bregu potoka so prenesli orodje iz starega mlina. O samem mlinu, ki je bil v lasti družine Keber, je znano le to, da so v njem mleli pšenico in proso ter delali kašo, kar kaže na to, da so imeli tudi stope. Žito pa naj bi vozili mlet okoliški kmetje.

Mlin in žaga Pr' Kodrouc

Mlin je na domačiji deloval pred letom 1920 in je imel dva para mlinskih kamnov, nato pa so na njegovem mestu postavili žago. Lastniku Francetu Porenti, ki je ob pomoči najetih tesarjev sam postavil vodno žago, je pri žaganju pomagal še en delavec. Žaga je obratovala od leta 1920 do začetka 40. let 20. stoletja, ko so jo opustili, ker so zaradi podrtja zapornice *Pr' Riflnovem* mlinu ostali brez vode. Ko so opustili mlin in se začeli ukvarjati z žagarstvom, so imeli vedno veliko dela. Kmetje z Javora, Šentpavla, Češnjice in Orel so vozili žagat les zase ali za prodajo.

Mlin in bivanjski prostori so bili v isti stavbi. Ko so mlinarstvo opustili in začeli graditi žago venecijanko, so v nekdanje prostore mlina namestili žagin voz. Preostali leseni del žage so dogradili ob bok stavbi. Mlin je imel dva para mlinskih kamnov, s katerima so mleli vse vrste žita.

Mlin in žaga Pr' Petrič

Mlin in žaga, ki sta bili v lasti Jerneja Juvana, naj bi obratovala že v 19. stoletju; ves čas sta delovala kot samostojni stavbni celici. Mlin je bil zidan, žaga pa lesena. Stala sta vsak na svoji strani potoka, po potresu pa so žago prestavili na isto stran potoka, kjer je stal mlin. Med 2. svetovno vojno so imeli v mlinu veliko dela, saj je bila večina mlinov v Podlipoglavu požgana. Stope in kamne so imeli od leta 1933, nato pa so vgradili turbino. V mlinu so do leta 1950 mleli tudi za okoliške kmete, potem pa so mleli le še za lastne potrebe. Mlin je dokončno prenehal obratovati okoli leta 1995. Žaga venecijanka s šestimi listi je obratovala do leta 1962, ko jo je gozdna uprava ustavila in za štiri leta prekinila delo. Delo je lastnik Stane Juvan nadaljeval, danes pa žagajo le še za lastne potrebe. Na žago so vozili les z Javora, Panc in okolice.

Mlin in žaga Pr' Jožefoucu (Pr' Jožefouc, Pr' Porent)

Družina Porenta je imela v lasti žago in mlin, slednji naj bi obratoval že v 19. stoletju. Mlin je bil lociran ob potoku Dobrunjščica, žaga pa na posebej izkopenem potoku, po katerem je voda iz struge naredila krog okrog mlina. Mlin je imel tri pare mlinskih kamnov, stope in tri lesena mlinska kolesa. S »črnim kamnom« so mleli hrano za prašiče, z »belim« pšenico, v tretjem pa so mleli mešano žito – koruzo, rž in pšenico. Ko so med 2. svetovno vojno mlin obnovili in dodali turbino, so odstranili stope ter pregradili poslopje. Na eni strani sta bili mlatilnica in slamoreznica, na drugi pa mlin. Žito so nosili mlet kmetje iz okolice in iz Spodnjega Kašlja.

Na žagi so pred 2. svetovno vojno žagali z enim ali dvema listoma, odvisno od količine vode. Kadar je imela voda zelo majhno pogonsko moč in so imeli delo na žagi, so ustavili mlin in tako pridobili na moči žage. Če pa je bilo nujneje opraviti delo v mlinu, so ustavili žago. Na žago so les vozili kmetje iz bližje okolice. Včasih pa so hlode kupili tudi sami, jih razžagali in prodali. V tem primeru so računali les, žaganje in prevoz, sicer pa le prevoz in žaganje. Na žagi je delal en delavec, razen kadar so stransko obsekovali (*ožamljali*) deske in so potrebovali še dodatno pomoč. Žaga je obratovala do sredine 50. let 20. stoletja, ko je bila zaradi državne prepovedi obratovanja žag ustavljena. Ko je voda čez nekaj let odnesla jez, so dokončno prenehali mleti. Poslopji žage in mlina, sta stali do leta 1962.

MLINI V BREŠKI DOLINI (BREZJE PRI LIPOGLAVU)

Pr' Šemnikar

Mlin in bivanjski prostori so bili združeni v isti stavbi in so bili v lasti družine Zupančič. Do leta 1939 je bil mlin v kletnih prostorih, nato pa so povečali njegovo zmogljivost, zato so mlinske kamne in drugo konstrukcijo prenesli v zgornje nadstropje. Stope so imeli v ločenem višjeležečem poslopju, ki pa ni ohranjeno. Mlin je imel par »belih« in »črnih mlinskih kamnov«. S »črnim« so mleli koruzo in ječmen, z »belim« pa pšenico, rž in ajdo. V mlinu so mleli za lastne potrebe in za kmete iz Sostrega, Dobrunj, Pleš, Podgorice, Lipoglava, Šmarja, in sicer do 60. let 20. stoletja, ko so postopoma začeli opuščati obrt.

Pr' Lukaču (Pr' Lukačeu, Lukačou maln, Lkačou maln)

Mlin je bil v lasti družine Brezovar in je obratoval že pred 1. svetovno vojno. Zidano mlinsko poslopje je bilo ločeno od stanovanjskega poslopja; bilo je samostojna stavbna celica. Mlin je imel pet stop in štiri pare mlinskih kamnov. Tri »črne mlinske kamne« so uporabljali za mletje koruze in hrane za živino, »beli mlinski kamen« se je uporabljal za mletje pšenice, četrti kamen pa za mletje ajde. Žito so v mlin nosili mlet kmetje iz Podgorice, Šmarja, Pleš. Bolj oddaljenim strankam so pred 2. svetovno vojno z vozom in s konji vozili moko na dom. Mlin so zaprli okoli leta 1960.

Pr' Malnar (Pr' Malnarji)

O mlinu, ki je bil med 2. svetovno vojno požgan, ni znanih veliko podatkov, je pa imel veliko vlogo na kmetiji, saj je skupaj s prodajo prašičev predstavljal glavni vir zaslužka. Mlin in bivalni prostori so bili v isti hiši. Mlin naj ne bi imel stop, prav tako pa ni znano število mlinskih kamnov.

MLINI V DOLINI MED PODMOLNIKOM IN ORLAMI

V dolini med Podmolnikom in Orlami je deloval mlin *Pr' Dolinar*; po spominu pripovedovalcev naj bi delovala še dva mlina, o katerih ni več sledi.

Pr' Dolinar (Pr' Dolinarji)

Gre za enocelično samostojno stavbo, ki ima nad vodom v mlin na leseni prekladi zapisano letnico 1895. Mlin ima dva mlinska kamna in je ohranjen skupaj z vso opremo. V njem so do konca 2. svetovne vojne mleli žito, poper in cimet, nato pa je prenehal delovati.



10. Mlin *Pr' Dolinar*

Delovni čas

Mlini so delovali prek vsega leta, izjema je bil le *Potokarjev* mlin, ki v poletnem času ni deloval, saj je potok Zahujka presahnil. Mletje je prek celotnega leta potekalo zato, ker so kmetje ves čas nosili mlet žito. Več dela je bilo ob žetvi in mlačvi ter pred večjimi prazniki, kot sta božič in velika noč. Takrat so gospodinje pekle boljši kruh in so potrebovale fino belo moko. Žita so mleli predvsem spomladi in jeseni pa tudi takrat, ko ni bilo večjih težav s pomanjkanjem ali presežkom vode. Delo mlinarja je bilo odvisno predvsem od količine dela, letnega časa, vodnih in podnebnih pogojev ter okvar v mlinu. Posebej naporno je bilo delo v mlinu pozimi, ko je voda zmrzovala. Če so delali tudi ponoči, so vretena polivali z vrelo vodo ali pa so led sekali s sekuro. Kadar so mlinski kamni utihnili, so mlinarji vedeli, da se je kolo zataknilo in da ga je bilo potrebno rešiti iz ledu. Če pa ponoči niso delali, so morali zjutraj najprej s palicami in krampi izsekati led, da je voda lahko tekla in da je mlin deloval. Zima je bila v nekaterih mlinih tudi sezona mletja dišav in začimb. Mleli so zlasti poper, cimet, rožiče in nageljnovne žbice. Začimbe so mleli v posebnem mlinu, ki je bil po velikosti manjši od tistih za mletje žita. Ločeno mletje je bilo potrebno zato, ker so dišave ob mletju puščale močne vonje in okuse, ki bi se jih navzela tudi moka.

Delovni dan mlinarja je bil odvisen od količine žita, ki jo je moral zmleti. Mleti je po navadi začel že zjutraj, okoli šeste ure, ker je delo

potekalo precej počasi. Za mletje enega mernika žita, ki je imel približno 25 kilogramov, so mlinarji v povprečju porabili od dve do tri ure. Kadar so bile količine žita večje, je mlet tudi ponoči ter ob koncih tedna in praznikih. Zanj je bilo zato zelo priročno, če je bil mlin v istem poslopju kot bivalni prostori, saj je tako slišal, kdaj mora vstati in napolniti mlin. Ko je v mlinu zmanjkalo žita, je na vretenu zazvonil zvonček in mlinar je vedel, da ga mora napolniti. To je moral storiti hitro, ker ni bilo dobro, da je kamen tekel v prazno, saj se je uničeval. Da mlin ni bil tako hitro prazen in da se je mlinar lahko vsaj malo naspal, so ga ponoči napolnili z večjo količino žita in mletje je trajalo dlje časa. Ob nočnem delu so si pred 2. svetovno vojno svetili s petrolejkami ali s posodicami s petrolejem (*»plehnatimi duščami«*), v katerih je plaval stenj, zapičen v košček pločevine (*plehek*).

Delo v mlinu pa ni bilo povezano samo z mletjem žita. Zelo pomembno delo mlinarja je bilo klepanje mlinskih kamnov, ki ga je izvajal v razmiku enega ali dveh tednov. Klepali so zgornji mlinski kamen, da je med mletjem lepo tekel in da ni trgal žita. Klepanje je potekalo tako, da so kamen sneli in ga namazali z ogljem, namočenim v vodi. Ko so ga namazali, so se pokazale črne točke, ki jih je bilo treba sklepati s posebnim orodjem, ki je bilo podobno kladivu, le da je imelo na obeh straneh špice (*šklavne, špice, »kladu za kamne«*). Poleg njega so pri delu uporabljali tudi orodje, ki je imelo več špic in je bilo zato delo z njim hitrejše (*hamr*). Za klepanje enega mlinskega kamna so po navadi porabili od dve do tri ure. Orodje za klepanje so kupili pri kovaču ali pa so ga naredili sami. Veliko domačij je namreč imelo manjše kovačnice in ljudje so znali sami kovati.



11. Delo na žagi

Še težavnejši so bili delovni dnevi tistih mlinarjev, ki so se ukvarjali tudi z žagarstvom. Zjutraj so zgodaj vstali in najprej pripravili mlinske kamne ter žito. Ko so to končali, so uredili vse potrebno za začetek dela na žagi. Tisti, ki so imeli poleg tega še kmetijo, so pred začetkom dela uredili tudi vse potrebno v hlevu in nakrmili živino. Prek dneva je moral gospodar ves čas nadzorovati delo v mlinu in na žagi. Od tod tudi pregovor: *»Žaga je dinar, mlin pa moka«*, ki kaže na to, da se je bilo dobro ukvarjati z obema obrtoma, saj je bila tako družina preskrbljena.

Mleli in žagali so vse leto. Največ so tako žagali spomladi in jeseni, ko ni bilo večjih težav s pomanjkanjem ali presežkom vode. Najmanj so žagali v zimskem in poletnem času, zaradi zimskega zmrzovanja in poletnega pomanjkanja vode ter drugih del na kmetiji.

Delitev dela in prenos znanja

Delo v mlinu je bilo zelo naporno, zato so v njem delali predvsem moški, vendar pa to ni bilo pravilo. Med težja dela, ki so bila v domeni moških, lahko štejemo predvsem delo z vodo in zapornicami (*zatvornicami*), ki so jih ženske težko upravljale. V mlinu je vedno delal en družinski član, ki je bil glavni mlinar, to je bil lahko moški ali pa ženska, otroci in preostali družinski člani so mu pomagali. Žena je velikokrat pomagala možu pri delu v mlinu, kadar pa je bila vdova, je za mlin skrbela sama. To je delala tudi takrat, ko je bil mlin del velike kmetije ali je imela ta še žago in je zato primanjkovalo delovne sile.



12. Odpiranje zapornic pri Tinčkovem mlinu

Na žagah so delali samo moški, po navadi le eden. Dodatnega delavca so potrebovali, kadar so stransko obsekavali (*ožamljali*) deske, saj je bilo treba na vozičku vsako desko posebej poriniti skozi žago, jo obrniti in postopek ponoviti. Kadar pa je bilo treba les rezati na deščice, široke približno pet krat tri centimetre, je bilo dela še več.

Znanje se je med mlinarji in žagarji prenašalo iz roda v rod. Veščine so se naučili s prakso drug od drugega; tako so se otroci učili od svojih staršev, primožene žene pa od mož. Na območju se je le mlinar Andrej Alauf izučil za poklic mlinarja in tudi opravil zaključni izpit. Vsi drugi mlinarji na območju so bili samouki. Zanimiv primer prenosa znanja iz roda v rod je bila *Pr' Malnskih* iz Podlipoglava. Tam je stara mama Toneta Habiča, ki je bila glavna mlinarica (*malnarca*), naučila vnuka mleti, popravljati mlinske kamne, mleti »na debelo« in »na drobno« ter ga določila za svojega naslednika. Toneta je oče, ki je prav tako znal mleti, razvezal vseh obveznosti v hlevu in na kmetiji ter mu prepustil mlin v popolno oskrbo.

Pogoste so bile »medmlinarske poroke«, pri katerih sta tako ženin kot nevesta prihajala iz mlinarske družine. Starši, ki so se ukvarjali z mlinarstvom, so še posebej radi videli, da je bila tudi »ta mlada« iz mlinarske družine.

Surovine

V mlinih so žito mleli večinoma za okoliške kmete. Pred 2. svetovno vojno in po njej so kmetje iz sosednjih hribov žito nosili v mline v platnenih ali rjavih koteninastih žakljih, in sicer na hrbtu z oprtami³ (*gurtnami*). Oprte in žaklje so kupovali v grosupeljski tovarni Motvoz ali v njeni podružnici v Ljubljani. Naenkrat so nesli enega ali pa tudi dva mernika žita, kar je pomenilo okoli 50 kilogramov. V mlin so hodili enkrat tedensko ali pa vsakih štirinajst dni. Kako pogosto so hodili v mlin, je bilo odvisno od tega, kako številčna je bila družina in koliko moke so potrebovali, poleg tega so nekateri menili, da je moka tako bolj sveža.

V mlin so večinoma nosili žito tisti, ki so stanovali na bolj hribovitih območjih. Tisti, ki so stanovali v dolini, so žito peljali v mlin s konji in z vozom. Največkrat so v mlin peljali žito otroci z vozičkom (*kulamami*)⁴, pozimi pa s sanmi, saj so bili drugi družinski člani navadno zaposleni z delom na kmetiji. Nekateri mlinarji so po žito in začimbe hodili sami, in sicer z vozom in s konji. V okolici je bila zaradi večjega števila mlinov kar huda konkurenca, zato so si mlinarji iskali delo tudi v bolj oddaljenih krajih, kot so: Dobrunje, Hrušica, Bizovik. Na pot so se po navadi odpravili enkrat tedensko. Žito so pripeljali domov v mlin in ga zmleli; ko so šli naslednji teden po novo žito, so mimogrede peljali zmleto moko nazaj k lastnikom.

Žito so kmetje prinesli v mlin v enem žaklju, s seboj pa so morali imeti še dva prazna žaklja, saj so namleli tri vreče. V prvi je bila fina bela moka, v drugi slabša, »črna« moka, v tretji pa so bili otrobi za prašiče. Moko so po navadi nosili v gosteje, otrobe pa v redkeje tkanih vrečah, v katerih so žito tudi prinesli v mlin. Ko so žito prinesli v mlin, so ga tam pustili, mlinar pa jim je povedal, kdaj lahko pridejo po moko. Vsi mlini so delovali tako, da je kmet dobil nazaj moko iz svojega žita; tako je bila moka iste kakovosti, kot je bilo žito. Da se žaklji niso pomešali med seboj, so bili označeni z inicialkami lastnikov, pa tudi mlinar je imel poseben način zlaganja, po katerem je natančno vedel, kdo mu je prinesel kakšen žakelj.

Mlinar je imel po navadi stalne stranke. Med mlinarji ni bilo zavida nja, saj je imel vsak izmed njih dovolj dela. Jezni so bili le, kadar jih je določena stranka zapustila, čez čas pa se je spet vrnila nazaj k njim. Kmetje so si sami izbrali mlin v katerega so nesli žito. Po navadi so se odločili glede na to, kako dobro je mlinar opravljal svoje delo. Tako je na primer dober mlinar pred mletjem vedno opral pšenico, ki je bila

3 Oprta je trak iz tkanine ali usnja za nošenje bremena na hrbtu. (Slovar slovenskega knjižnega jezika 1997)

4 »Male kule« so imele dve kolesi in se jih je vleklo tako, da se je držalo en drog. »Velike kule« so imele prav tako dve kolesi, vendar se jih je vleklo tako, da se je stopilo znotraj vlečnega oboda in se vanj uprlo.



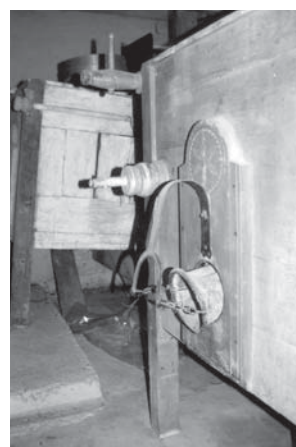
13. Voziček (»velike kule«)

»sentiva«⁵. Opral jo je v čeburu, ki je imel vgrajeno leseno vetrnico in pritrjen ročaj za njeno vrtenje. Ker je bilo s pranjem pšenice veliko dela, so se kmalu pojavili posebni čistilni stroji (*širmašine*), s katerimi so pšenico preprosto izpihali. Žito pa niso pred mletjem prali le zato, ker je bilo umazano, ampak tudi zato, ker se je nato med mletjem lepše luščilo. Oprano žito so posušili na soncu ali v krušni peči. Ko je bilo dovolj suho, je bilo pripravljeno na mletje. Suhost pšenice so preverjali tako, da so jo pregriznili; ker so imeli veliko izkušenj, so vedeli, koliko je suha.

5 Pšenica, ki ima črno zrnje, ker je bila škropljena.

Postopki dela in opisi izdelkov

Postopek mletja je potekal tako, da je mlinar najprej stresel žito na *grot*⁶, skozi katerega je padalo na mlinske kamne. Tam se je žito mlelo, in sicer tako, da je spodnji kamen stal pri miru, zgornji kamen, imenovan *laufer*, pa se je vrtel na njem. Pri kamnih je bila palica, ki je preprečevala, da bi se preveč žita ali moke izgubilo in je zmleto žito porinila v *pajkl*⁷. V njem so bile *grajsnc*⁸ in sita iz »svilene volne«. Ker se je *pajkl* stalno tresel, je žito padalo na sita in se prebiralo. Otrobi in fina moka so tako ločeno padali v posamezne žaklje. Iz žita so pridobili približno 70 odstotkov moke in 30 odstotkov otrobov. Razmerje med pridobljeno moko in otrobi je bilo odvisno od tega, katero žito so mleli. Največ moke je dala koruza, največ otrobov in najmanj moke pa ajda, ki ima veliko luščin. Celoten postopek mletja je trajal približno od dve do tri ure, odvisno od tega, katero žito so mleli.



14. *Pajkl* – skozi odprtino so padali ven otrobi

V mlinu so mleli več vrst moke. Kadar so mleli pšenico, so pridobili »*ta lepo moko*«. To je bila fina bela moka, saj so pšenico mleli dvakrat. To moko so po navadi mleli le ob praznikih. »*Ta drugo moko*« ali mešano moko so pridobili takrat, kadar so skupaj pred mletjem zmešali pšenico, ječmen in rž. To mešanico so mleli le enkrat, zato je bila bolj groba. Uporabljali so jo za peko črnega kruha. Poznali so še »*ta temno moko*«, ki je bila zmleto iz ajde in se je uporabljala za kuhanje ajdovih žgancev. Moka se je nadalje delila na »*fino*« in »*ostro*« moko. »*Ostro*« moko so pridobili, kadar so žito zmleli le enkrat. Če so dali moko v mlin še enkrat, so dobili »*fino*« moko.

6 Lijaku podobna priprava. (Slovar slovenskega knjižnega jezika 1997)

7 Stroj ali naprava za odstranjevanje plev ali primesi pri žitu. (Slovar slovenskega knjižnega jezika 1997)

8 Manjše grabljice v *pajklju*, prek katerih se je presejala mleto moka.

Ljudje, ki so nosili mlet žito v mlin, so hoteli zelo različno zmleto moko, zato je mlinar vedno vprašal, kako hočejo, da jim jo zmelje. S tem je povezan dogodek, ki se navezuje na *Prekov* mlin, kamor je prinesel kmet mlet ajdo in je želel »*čisto zmleto moko*«. To je pomenilo, da je moral mlinar ajdo najprej očistiti v stopah, nato jo je sejal in

šele potem mlet, da je bila moka čista. V istem času je v mlin prinesel moko mlet še en kmet, ki pa je želel, da mu mlinar zmelje mešano moko. Ko sta prevzemala moko, je drugi kmet pri prvem videl, da ima lepšo moko in naslednjič je mlinarju rekel, naj mu naredi lepšo moko. Mlinar mu je naredil lepšo moko in kmet je bil zadovoljen z njo, vendar ga je obtožil, da ga je oropal, ker je bilo moke manj, otrobov pa več. Mlinarju se je vse skupaj zdelo smešno, saj je vedel, da je pri mletju »boljše moke« te manj. Ko je kmet naslednjič prinesel mlet, ga je mlinar spet vprašal, kakšno moko hoče; ta mu je rekel, naj mu jo zmelje, kakor sam hoče.

Poleg mlinskih kamnov so imeli nekateri mlini tudi stope, v katerih so izdelovali kašo in luščili ajdo. Stope so lahko uporabljali vse hkrati ali pa le posamezno stopo. Tiste, ki jih mlinar ni potreboval, je dvignil in kolo jih ni poganjalo. Stope je sestavljal približno en in pol metra širok in štiri metre dolg les, ki je imel izdolbene luknje. V luknje so pritiskali *lesovi*, ki so viseli s stropa in so bili na koncu ošiljeni. *Lesovi* so se dvigovali in spuščali; tako so tolkli žito v luknjah, ki se je luščilo, in nastajala je kaša, ki so jo iz stop jemali ročno ali s pomočjo lončkov. Pobrano kašo so dali na sita in jo presejali, da so izločili otrobe.



15. Stope

Prodaja in raba

Kmetje mlinarjev niso plačevali v denarju, ampak so jim plačevali v mericah. Od vsakega mernika žita, ki so ga prinesli, je mlinar skupaj s kalo lahko vzel deset odstotkov pridobljene moke in tudi otrobov. Mlinarji niso smeli goljufati, saj bi prišli na slab glas in tako izgubili svoje stranke. Železna merica,⁹ ki je bila aktualna še v 50. letih 20. stoletja, naj bi bila v tukajšnjih mlinih vselej določena – zacimentirana. Nekateri pa so znali povedati, da so si mlinarji merico praviloma določili kar sami in niso nikoli govorili o tem, koliko znaša. Kmetje se navadno niso pritoževali, čeprav so včasih opazili, da je bila vreča z moko, ko so jo nesli nazaj domov, lažja kot po navadi. Mlinarji so se zagovarjali, da je tisti, ki je imel dobro žito, dobil nazaj dovolj moke; tisti, ki je požel še zeleno žito, pa je dobil nazaj manj moke. Plačilo v denarju so mlinarji dobili le takrat, kadar so mleli za trgovce.

⁹ Mlinarska merica je del, ki ga vzame mlinar kot plačilo za mletje. (Slovar slovenskega knjižnega jezika 1997)

Za mletje začimb in dišav so dobivali tedenska izplačila. Višina je bila odvisna od tega, katero začimbo so mleli. Najboljši zaslužek je prinašalo mletje popra, z mletjem cimeta in rožičev pa je bilo največ dela. V mlinu *Pr' Štremetu* so v 70. letih 20. stoletja v stopah tolkli tudi sol.

Nekateri mlinarji so moko prodajali tudi v mlinu in na tržnici v Ljubljani. V mlinu so moko kupovali tisti kmetje, ki niso imeli lastnega žita. Ustavili so se pri mlinu in vprašali, ali imajo za prodajo kaj otrobov, moke ali polente.

Na tržnici v Ljubljani so moko prodajali v rjavih papirnatih vrečkah. Na trg so se peljali s svojo konjsko vprego ali pa s sosedom, ki je šel v Ljubljano. Nekateri so imeli stranke tudi ob poti v Ljubljano, zato so se pri njih ustavljali in jim prodali moko. Cena moke je ves čas nihala. Za denar, ki so ga dobili od prodane moke, so vedno takoj kupili novo žito za mletje.

Fino belo moko, za katero so pšenico mleli dvakrat, so uporabljali za peko boljšega kruha in potice ob praznikih. Mešano moko, ki je bila bolj groba, so uporabljali za peko črnega kruha. Iz ajdove moke so kuhali žgance. Pri mletju žita so poleg moke dobili tudi otrobe, ki so jih uporabljali za hranjenje živine, zlasti prašičev.

Za žaganje lesa so kmetje plačevali največkrat z denarjem, včasih pa tudi z lesom ali celo z žganjem. Dela na žagah je bilo veliko, saj je bilo žag v primerjavi z velikim številom mlinov malo. Pred letom 1930 so delo na žagi zaračunavali tako, da so sešteli število nažaganih desk in glede na količino določili ceno. Po letu 1930 pa so v ta namen uporabljali klešče za merjenje lesa (*»kleše za les mert«*) in z njimi določali ceno glede na kubične metre razžaganega lesa. Cena storitve je bila odvisna tudi od samega tipa lesa; tako je bilo žaganje tršega lesa dražje.

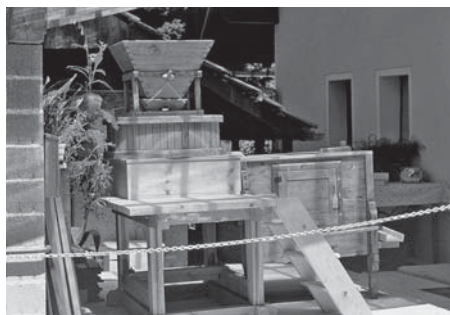
Na žago so pripeljali les na vozovih s konjsko ali z volovsko vprego, ga tam pustili in se vrnilo ponj. Kadar je bilo dovolj vode, so v enem dnevu razžagali približno en ali dva kubična metra lesa. Količina razžaganega lesa je bila odvisna od zmogljivosti žage. Večinoma so žagali vse vrste lesa, od oreha, smreke, kostanja do hrasta, bukve, hruške itn. Pri žaganju je nastajal odpadni material in tako so lubje uporabljali za kurjavo, žaganje pa so hodili iskat domačini.

Vzroki za zapiranje

Mlini na potoku Besnica so začeli propadati pred 2. svetovno vojno, večina pa je dokončno propadla v 60. letih 20. stoletja. Najdlje so obratovali mlini *Pr' Rekarju*, *Dolencu* in *Štremetu*, ki so mleli do 70. let 20. stoletja in *Lesnikarjev* mlin, ki so ga ustavili leta 1985.



16. Polje ajde na Vnajnarjih



17. Lesen mlin na električni pogon

Prvi mlini so propadli med 2. svetovno vojno v Podlipoglavu, ko so jih požgali Italijani, da mlinarji ne bi mogli mleti moke za partizane. Požgali so mline *Pr' Reškem kovač*, *Malnski mlin*, *Malnarjev mlin* v Brezju pri Lipoglavu in po nekaterih navedbah tudi *Andrejčkov* ter *Južnikov* mlin. Po koncu 2. svetovne vojne so domačini postopoma opuščali obdelovalne površine in se začeli zaposlovati v mestih. S tem se je drastično zmanjšala količina pridelanega žita, poleg tega pa so se kmetje začeli usmerjati v živinorejo. V sredini 50. let 20. stoletja so območje opremili z električno napeljavo. Kmetje so si v Ljubljani kupili lesene električne mline, ki so bili po velikosti manjši in lažji od vodnih mlinov. Imeli so dva mlinska kamna s premerom enega metra, postavljeni pa so bili na podstavku s stopničkami, po katerih se je neslo žito v mlin. Zaradi teh mlinov so stari vodni mlini izgubljali na pomenu in število strank se je zmanjševalo. Po letu 1960 je žagarstvo postalo donosnejše od mlinarstva.

Nikakor pa ne gre spregledati tudi podnebnih razmer, ki so imele poseben vpliv na opuščanje mlinov. Leta 1958 se je zaradi visoke vode in nepravčasnega odprtja zapornice porušil jez *Pr' Jožefoucevem* mlinu. Prav tako se je v začetku 40. let 20. stoletja zaradi neurja podrla zapornica *Pr' Riflnovem* mlinu, ki je predtem preusmerjala vodo proti *Kodroučevi* žagi. Žaga je prenehala delovati, mlin pa so po 2. svetovni vojni prestavili na novo lokacijo.

Poleg tega so se po 2. svetovni vojni na območju pojavili tudi posebni državni ukrepi, ki so posredno ali neposredno prispevali k dokončnemu zamiranju tukajšnjega mlinarstva in žagarstva. V sredini 50. let so bile zaradi državne prepovedi obratovanja žag ustavljene vse žage, razen *Pr' Ižanc*, ki naj bi zadostovala za potrebe celotnega območja.

Ne moremo pa spregledati še enega pomembnega vzroka za propadanje obeh obrti. Govorimo lahko o nezanimanju potomcev za njuno ohranjanje, kar je posledica zaposlovanja družinskih članov, ki so s tem postali manj odvisni od mlinarstva in žagarstva.

Mlinarstvo je bilo na območju razvito že v 19. stoletju, začetki pa so še starejši, saj so prvi mlini vrisani že v Franciscejskem katastru. Značilno je, da je bilo mlinarstvo dopolnila dejavnost na kmetijah in obratno. Žagarstvo se je na območju razvilo v manjšem obsegu, in sicer v okviru kmetij, ki so imele več gospodarskih enot. Take kmetije so imele mlin, stope in žago.

V dolini Besnice je v preteklosti delovalo 11 mlinov in dve žagi, v dolini od Panc do Zavogelj pa 14 mlinov in tri žage. V breški dolini smo zasledili delovanje treh mlinov, v dolini med Podmolnikom in Orlami pa je deloval mlin *Pr' Dolinar*.

Mlini so imeli od enega do največ štiri pare mlinskih kamnov. Najpogostejši pa so bili mlini, ki so imeli dva para mlinskih kamnov. Izmed teh dveh je bil po navadi vsaj en par »*belih mlinskih kamnov*«, ki se je uporabljal za mletje boljše moke iz pšenice, ajde ali koruze, in en par »*črnih mlinskih kamnov*«, na katerem so mleli hrano za prašiče. Poleg mlinskih kamnov so imeli mlini večinoma tudi stope, v katerih so tolkli proso in ječmen.

Delovni dan mlinarja je bil odvisen od količine žita, ki jo je moral zmleti. Mleti je po navadi začel že zjutraj, in sicer okoli šeste ure, ker je delo potekalo precej počasi. Za mletje enega mernika žita, ki je imel približno 25 kilogramov, so mlinarji v povprečju porabili od dve do tri ure. Kadar so bile količine žita večje, je mlel tudi ponoči ter ob koncih tedna in praznikih.

Mlini so delovali prek celega leta, največ dela pa je bilo ob žetvi in mlačvi ter pred večjimi prazniki, kot sta božič in velika noč. Takrat so gospodinje peklo boljši kruh in so potrebovale fino belo moko. Pozimi je bila v nekaterih mlinih tudi sezona mletja dišav in začimb. Mleli so zlasti poper, cimet, rožiče in nageljnovcove žbice.

Delo v mlinu pa ni bilo povezano samo z mletjem žita. Zelo pomembno delo mlinarja je bilo klepanje mlinskih kamnov, ki ga je izvajal v razmiku enega ali dveh tednov. Klepali so zgornji mlinski kamen, da je med mletjem lepo tekkel in da ni trgal žita. Klepali so s posebnim orodjem, ki je bilo podobno kladivu, le da je imelo na obeh straneh špice. Pravili so mu *šklavne*, *špice* ali »*kladu za kamne*«. Poleg njega so pri delu uporabljali tudi orodje, imenovano *hamr*, ki je imelo več špic in je bilo zato delo z njim hitrejše.

Tako kot mletje žita se je tudi žaganje lesa izvajalo prek vsega leta. Najmanj so žagali v zimskem in poletnem času. V prvi vrsti zaradi

zimskega zmrzovanja in poletnega pomanjkanja vode, v drugi vrsti pa zaradi drugih del, ki so jih morali opravljati na kmetiji. Največ so žagali spomladi in jeseni, ko ni bilo večjih težav s pomanjkanjem ali presežkom vode.

Delo v mlinu je bilo zelo naporno, zato so v njem delali predvsem moški, vendar pa to ni bilo pravilo. V mlinu je vedno delal en družinski član, ki je bil glavni mlinar; to je bil lahko moški ali ženska, otroci in preostali družinski člani pa so mu pomagali. Na žagah so delali samo moški, po navadi le eden. Dodatnega delavca so potrebovali, kadar so stransko obsekavali deske. Znanje se je med mlinarji in žagarji prenašalo iz roda v rod. Veščine so se naučili s prakso drug od drugega; tako so se otroci učili od svojih staršev, primožene žene pa od svojih mož.

V mlinih so žito mleli večinoma za okoliške kmete. Pred 2. svetovno vojno in po njej so kmetje iz sosednjih hribov žito nosili v mline v platnenih ali rjavih koteninastih žakljih, in sicer na hrbtu, z *gurtnamei*. Hkrati so nesli enega ali pa tudi dva mernika žita, kar je pomenilo okoli 50 kilogramov. V mlin so hodili enkrat tedensko ali pa vsakih štirinajst dni. V mlin so večinoma nosili žito tisti, ki so stanovali na bolj hribovitih območjih. Tisti, ki so stanovali v dolini, so žito peljali v mlin s konji in z vozom. Nekateri mlinarji so po žito in začimbe hodili sami, z vozom. Delo mlinarjev večinoma ni bilo plačano v denarju, ampak v mericah, saj si je mlinar skupaj s kalo lahko vzel deset odstotkov pridobljene moke in otrobov. Plačilo v denarju so dobili le takrat, kadar so mleli za trgovce. Za mletje začimb in dišav so dobivali celo tedenska izplačila. Nekateri mlinarji so moko prodajali tudi v mlinu in na tržnici v Ljubljani. V mlinu so moko kupovali tisti kmetje, ki niso imeli lastnega žita. Žaganje lesa so kmetje največkrat plačevali z denarjem, včasih pa tudi z lesom ali z žganjem.

Večina mlinov na potoku Besnica je dokončno propadla v 60. letih 20. stoletja. Najdlje so obratovali mlini *Pr' Rekarju*, *Dolencu* in *Štremetu*, ki so mleli do 70. let 20. stoletja in *Lesnikarjev* mlin, ki so ga ustavili leta 1985. Po letu 1960 je postalo žagarstvo donosnejše od mlinarstva. Vzroki za opuščanje mlinarstva so v postopnem opuščanju obdelovalnih površin in v zaposlovanju prebivalstva v mestih. S tem se je drastično zmanjšala količina pridelanega žita, poleg tega pa so se kmetje začeli usmerjati v živinorejo. V sredini 50. let 20. stoletja so območje opremili z električno napeljavo in kmetje so si kupili lesene električne mline, ki so bili po velikosti manjši in lažji od vodnih mlinov. Poleg tega so se po 2. svetovni vojni na območju pojavili tudi posebni državni ukrepi, ki so posredno ali neposredno prispevali k dokončnemu zamiranju tukajšnjega mlinarstva in žagarstva. V sredini 50. let so

bile zaradi državne prepovedi obratovanja žag ustavljene vse žage na območju, razen žage *Pr' Ižanc*, ki naj bi zadostovala za potrebe celotnega območja.

Ustni viri

Alauf Andrej, Babnik Ivan, Babnik Jože, Berčan Ana, Bizjan Milan, Brezovar Anton, Habič Anton, Jančar Ivanka, Jančar Jože, Jančar Marija, Juvan Stane, Kurent Ciril, Marolt Milan, Mejač Fani, Pečar Jožef, Perovšek Franc, Planinšek Marija, Porenta Franc, Potokar Ana, Potokar Marija, Rejc Valentin, Rejec Stane, Rejec Anica, Trkov Polonca, Urbinc Julij, Zupančič Ana, Zupančič Franciška, Zupančič Pavla, Žagar Anton, Žagar Milan.

Pisni viri in literatura

Domača in umetnostna obrt. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Janče 2002. Janče 2002. (Marija Jemec, Laura Bianka Kramer, mentorica Darja Kranjc)

Iz mlina – na mizo. Mlinarstvo in kulinarika na vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2004.

Jerlah, Bojan: Kulturna dediščina Potokarjevega mlina v Besnici. V: Turistične vesti št. 14, letnik 5. 1999. Str. 13.

Kranjc, Darja: Poročilo terenskega dela in predlogi turističnih produktov s področja domače in umetnostne obrti. Ljubljana 2002.

Mlinarstvo. Terenski zapiski. Janče 2002. (Petra Škodlar)

Rokodelstvo. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Mali Lipoglav 2003. Mali Lipoglav 2003. (Maja Ljubič, Tatjana Vokič, mentorica Darja Kranjc)

Slovar slovenskega knjižnega jezika (elektronska izdaja). Ljubljana 1997.

Škodlar, Petra: Elaborat mlinarstvo na vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana. Ljubljana 2004.

Škodlar, Petra: Poročilo terenskega dela in predlogi za nadaljnji razvoj območja doline Besnice na področju mlinarstva. Ljubljana 2002.

Kulinarika

Petra Stefanovič

V članku je predstavljena vsakdanja prehrana, prehrana ob delih na polju in prehrana ob praznikih na območju vzhodnega dela Mestne občine Ljubljana v 1. polovici 20. stoletja. Posebna pozornost je namenjena sestavi jedilnikov ter kolinam, krompirjevemu kruhu in drugim močnatim jedem. Opisani so načini prenosa znanja med rodovi, spremembe v zasnovi kuhinj in kuhinjskega posodja ter vplivi novih gospodinjskih pripomočkov na jedilnik.

Ključne besede: kulinarika, kuhinja, posoda, jedilnik, praznične jedi, *ohcet*, vsakdanja prehrana, prehrana ob delih na polju, močnate jedi, kruh, krompirjev kruh, *vezivka*, koline, kaše, Mestna občina Ljubljana – vzhod, dediščina, etnologija

Prehrano na območju so narekovali naravni pogoji (višina, oddaljenost od mest) in posledično, vse do 70. let 20. stoletja, pretežna samoskrbnost kmetij. Raziskana je bila prehrana 20. stoletja pri malih in srednjih kmetih (do 25 hektarov zemlje) na območju Janč in Lipoglava. Skoraj vsaka kmetija je imela živino in sadno drevje, sejali pa so tudi več vrst žit, zato so pogosto jedli močnate jedi.

V 1. polovici 20. stoletja so kmetje večino živil pridelali sami. Sestavine, ki jih niso imeli doma (sol, sladkor, olje, saharin, kava, kvas, cimet in poper), so gospodinje nakupile v Ljubljani, kamor so hodile prodajat jajca, mleko, smetano, orehe, jagode, češnje, gobe in borovnice.

Meso je bilo redkokdaj na jedilniku. Po večini so kmetje na domačiji poleg goveda redili tudi prašiče.¹ Največ svežega mesa je bilo na jedilniku pozimi, v obdobju kolin in večjih praznikov. Spomladi, ko je zmanjkalo kolin, so nekatere gospodinje, v vasi ali v Ljubljani, kupile kos mesa. Nikoli pa ga niso kupile v večjih količinah, saj ga niso imele kje shraniti. Spomladi in poleti je bil jedilnik sestavljen iz svežih pridelkov s kmetije in gozdnih sadežev. Jeseni so v klet (*tau*) shranili pridelke, ki so bili obstojnejši in so nato z njimi kuhali v zimskih ter zgodnjih pomladnih mesecih – sadje (predvsem hruške in jabolka), krompir, kolerabo, zelje in fižol.

Dekleta so se kuhanja naučila z opazovanjem svojih mater. Novih jedi so se ženske naučile tudi pri drugih gospodinjah, ko so hodile na delo k drugim kmetom (*»v tabrh«*). Na spremembo prehrane so vplivale poroke. Primožena dekleta so pripravljala jedi po receptih od doma.

Po 2. svetovni vojni so na spremembe v prehrani vplivali uporaba kuharskih knjig Mohorjeve družbe in kuharski tečaji.² Od sredine 60. let 20. stoletja naprej je zaradi zaposlovanja v mestih pridelava žit upadla; s tem so nastale tudi spremembe v prehrani. V 70. in 80. letih, z uporabo hladilnikov in zamrzovalnih skrinj, so začeli pogosteje pripravljati jedi z mesom.

1 Prašičereja je bila razširjena do srede 60. let 20. stoletja.

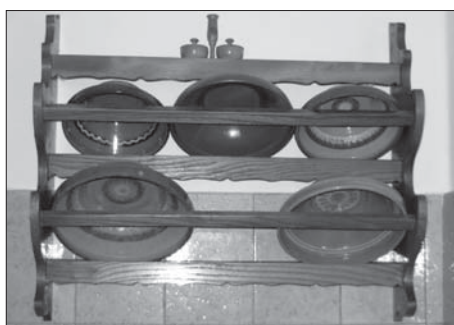
2 Leta 1952 je bil organiziran tečaj v župnišču (*farovžu*) na Prežganju, leta 1958 pa na domačiji *Črnivec* v Češnjici.

Kuhinje, posoda in navade pri jedi

Do okoli leta 1930 so imeli na vseh domačijah črne kuhinje.³ Hrano so gospodinja kuhale v peči. V peč so sklede dajali z burklami. Preden je gospodinja dala jed v peč, je še zadnje malenkosti dokončala na betonski polički pred vratci peči (*kurišče*). Na polički je bil tudi valjar (*valar*), ki je omogočal preprosto vstavljanje jedi v peč z burklami in loparjem. S pomočjo loparja so v krušno peč dajali peči kruh.

Od 30. let pa do 60. let 20. stoletja so črne kuhinje spreminjali v bele kuhinje⁴. Krompir, žgance, zelje in močnik so začeli kuhati na zidanih štedilnikih na drva (*šporgetih*). Kruh in potico pa so še vedno pekli v krušnih pečeh.

Poleti je bilo shranjevanje živil, predvsem mesa, težavno. Marsikatera gospodinja je meso shranila v vodnjaku na domačiji (*šterna*). Na vodnjaku so imeli posebno kljuko, narejeno iz železa. Nanjo so navezali ročaj košare (*korbce*) z mesom in jo spustili nad vodo, kjer je bilo hladneje. Tako se meso ni usmradilo in je zdržalo en teden, v poletni vročini pa nekaj dni. Pozimi je bilo zaradi mraza lažje shraniti večje količine svežega mesa. Okoli božiča, ko so imeli koline, so krvavice shranili kar pod oknom *izbe*, ker je bilo dovolj mrzlo. Druge izdelke iz mesa so shranjevali v pepelu, mivki ali žagovini v skrinji (*trugi*), kjer so imeli po navadi spravljen les. Suhe klobase so tudi prekuhali in nato zalili z oljem s česnom.⁵ Pečenice so shranjevali v masti.



1. Sklednik

Kruh so hranili v shrambi ali kleti. Hlebce, zavite v kuhinjske krpe, so položili v *sklednik* ali v ta namen posebej izdelano stojalo oziroma police. Tako kruh »ni zadahnu«.⁶ V kleti so v *latvicah* hranili tudi mleko in smetano.

Tovrstni načini shranjevanja so se ohranili do uporabe hladilnikov v 70. in hladilnih skrinj v 80. letih 20. stoletja, kar je močno vplivalo na spremembo jedilnika.

3 Kuhinja, v kateri dim ni speljan v dimnik. Danes je na območju deloma ohranjena le ena črna kuhinja.

4 Kuhinja, v kateri je ogenj v zaprtih kuriščih.

5 Imeli so jih za malico, ko so delali na polju; veljale so za boljše jed.

6 Na območju tako pravijo nitkavosti kruha. Povzročitelji nitkavosti kruha so bakterije nitkavosti oziroma krompirjeve bakterije. Z njimi se okuži žitno zrno. Trosi bakterije so proti temperaturi odporni, zato preživijo proces peke. V zimskih mesecih je pojav nitkavosti zelo redek, zato pa je stalen v poletnih mesecih. Ko se pečen kruh ohladi, trosi bakterije vzkljujejo in začno razgrajevati krušno sredico. Ta razgradnja je tako močna, da postane sredica kruha sluzasto nitkasta, dobi močen, neprijeten vonj in okus. Če kruh prelomimo, na prelomu opazimo tanke sluzaste nitke, po katerih je ta bolezen dobila ime. (Knez 1980: 56)



2. Latvice

Za kuhanje so v 1. polovici 20. stoletja uporabljali lončene posode⁷ – kozice in latvice, ki so bile povezane z žico, da se niso prehitro razbile in da jih vročina ni razgnala. Sklede so shranjevali v *sklednikih*, kjer se je posoda tudi odcedila. Kozice, latvice in preostalo lončeno posodo so po 2. svetovni vojni na štedilniku zamenjali aluminijasti in železni lonci (*piskri*). Šele v 60. letih so se pojavili poslikani »emajlirani«⁸ lonci.

Do okoli 30. let 20. stoletja so skuhane obroke postregli in jedli iz ene glinene sklede (*ribničanke*). Le najmlajši člani so občasno dobili svoj krožnik, ker se niso mogli preriniti do velike sklede na sredini mize. Večinoma so jedli z lesenimi žlicami. Glinene sklede so v 2. polovici 50. let nadomestili z aluminijastimi krožniki, s skodelicami in priborom. Šele desetletje pozneje so na nekaterih kmetijah začeli uporabljati porcelanaste krožnike.

Za jedilnik je vsak dan poskrbela mama, ki je bil glavna gospodinja v hiši. Pri nekaterih družinah je mami v kuhinji pomagala njena mama, tašča ali *teta*⁸. Po navadi je mama odšla z dela prej, da je lahko skuhala kosilo ali večerjo za družino.

Pri mizi je veljal ustaljen red. Oče je sedel pod oziroma v bližini bogkovega kota, mama poleg njega. Otroci so se razporedili okrog mize. Najmlajše člane družine je hranila mati.⁹ Tudi posli, če so bili pri hiši, so jedli za isto mizo. Hrano so na mizo nosile mama, stara mama ali starejše hčere, na krožnike pa jo je vedno delila mama. Molili so pred in po obroku.

Vsakdanja prehrana

Obvezni so bili trije dnevni obroki: zajtrk (*fruštek*, *kosilo*), kosilo (*južna*) in večerja. Poleti, ko je bilo veliko dela, so imeli še dopoldansko in popoldansko malico.

Pozimi, ko je bilo dela manj, so vstajali pozneje in zjutraj jedli šele ob deveti uri. Poleti so zajtrk jedli ob sedmi uri; če je bilo na polju delo, pa že ob peti uri zjutraj. Malico so postregli okoli desete ure, okoli ene ure popoldne pa kosilo.

Najpogostejša jed za zajtrk so bili vse leto koruzni ali pa ajdovi žganci z zeljem. Pogosto so gospodinjke skuhale tudi močnik ali prerezan krompir ali prežganko. Redko so si privoščili pečena jajca, ki so jih sicer prodajali. Jedli so še kruh z ječmenovo oziroma projino kavo.

⁷ Posodo so kupovali od »potujočih trgovcev«, Ribničanov.

⁸ Neporočena ženska ali dekla, ki je ponekod živela z družino.

⁹ Prehrana najmlajših se ni veliko razlikovala od prehrane odraslih.

Poleti so za dopoldansko malico jedli kislo mleko s kruhom, sadje ali solato (endivija, stročji fižol, kumare ali paradižnik¹⁰). V zabelo solate so pomakali kruh. Med težkimi deli na polju so za malico dobili košček prekajenega mesa. Kadar kruha ni bilo dovolj, so s kislim mlekom jedli žgance ali cesarski praženec (*šmorn*) ali pa je gospodinja pripravila v peči pečen krompir v kosih, pri čemer so otroci pili mleko, ki so ga pogreli v *latvici* v peči (*»topljeno mleko«*).

Za kosilo so največkrat skuhali krompir in zelenjavo ter ju zabelili s prežganjem¹¹ (*»zaroštan krompir«*); pečen krompir s čebulo in kislo smetano; v peči pečen neolupljen krompir s kislim mlekom in z ocvirki (*»krompir v oblicah«*); obaro (*ajmoht*) z zabelo; proseno kašo z zeljem (*»všenanat zele«*); različne vrste kaš; ajdove žgance s krompirjem ali z zeljem; bele pšenične ali koruzne žgance; stročji fižol s krompirjem, zabeljen s kislo smetano ali z ocvirki; močnik; kruhove cmoke; krompirjeve svaljke; koruzno polento. Poleti so jedli različne solate (fižol, peso, kumare, korenje, kolerabo, zelje). Jeseni so gobe, ki jih niso prodali v Ljubljani, pripravili na različne načine – prepražili so jih s čebulo in peteršiljem, jih dodali v juho ali v kuhano proseno kašo. S svežo zelenjavo z vrta so gospodinje pripravljale tudi enolončnice (*zmes, šara*). Takšno juho je gospodinja skuhala iz korenja, kolerabe, krompirja, repe in jo začinila s česnom, čebulo, lovorjevim listom ter peteršiljem. Ponekod je v juho dodala še svinjsko meso ali svinjske parklje. Kuhano juho je zabelila s svinjsko mastjo ali praženimi ocvirki. Med juhami je bila najpogostejša prežganka¹².

Za večerjo so gospodinje pripravile na vodi ali mleku kuhan pšenični (*beli*) ali koruzni močnik; krompir v oblicah in kislo mleko; pečeno mlečno kašo, v jesenskem času pa tudi kostanj.



3. Mesenje kruha v mizi s koritom (*mentrgi*)

Pomembna in predvsem spoštovana jed je bil kruh. Preden so odrezali prvi kos kruha so se prekrižali. Po navadi sta kruh rezala le mama ali oče. Le redko, kjer je bilo kruha dovolj, so si ga lahko odrezali otroci sami. Če je kruh komu padel na tla, ga je pobral, popihal, poljubil in šele nato pojedel.

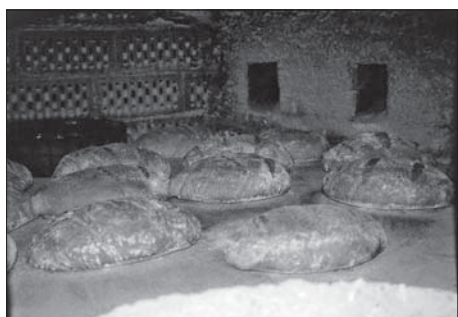
Gospodinje so pekle kruh enkrat tedensko, po navadi v soboto. Hkrati so spekle od pet do deset hlebcev, odvisno od šteвила družinskih članov. Kruh so mesile v mizi s koritom za mesenje (*mentrgi*) in ga pekle v krušni peči.¹³

10 Ponekod so ga gojili na vrtu.

11 Na svinjski masti je gospodinja prepražila malo moke in nato vse skupaj polila po krompirju in zelenjavi.

12 Na olju ali svinjski masti so prepražili malo moke; ko je rahlo porjavela, so vse skupaj zalili z vodo, vkuhali razžvrkljana jajca in začinili.

13 Pri nekaterih družinah so mamo malo razbremenili tako, da so peko kruha prevzele starejše hčere, od njih pa so se učile mlajše.



4. Peka kruha v krušni peči

Pekle so predvsem črni kruh iz mešane pšenične, koruzne, ajdove in/ali ječmenove moke. Kadar je bil pridelek žit slab, so moko kupili v Ljubljani. Tudi med 2. svetovno vojno so moko ali kruh morali kupovati.¹⁴

Kvas za kruh je vse do 60. let 20. stoletja marsikatera gospodinja pripravila sama doma. Vinski kvas (*droži*) so naredile jeseni iz mošta domačega črnega grozdja in prosene moke. Na območju pod Jančami so pekle »*krompirjev kruh*«. Testu so dodale krompir, ki je kruh ohranjal dlje časa svež, mu dal bolj sočen okus in ga naredil bolj rahlega. Čeprav so »*krompirjev kruh*« poznali tudi drugje na območju, je bil najpogostejši v vaseh pod Jančami.

Nekatere gospodinjice so pred ali med mesenjem kruha zmolile »*Očenaš za duše v vica*«, saj naj bi kruh v peči prav tako trpel kot one. Nad zamesenim testom so, preden je vzhajal in so ga dale v peč, naredile križ.

Kadar je gospodinjam pri peki ostalo testo in so imele višek smetane, so spekle »*čebulovo potico*«. Testo so razvaljale in ga nadevale s prevreto smetano in popraženo čebulo. Včasih so spekle tudi »*metino potico*«, kjer so namesto čebule uporabile meto.

Gospodinjice so porabile vsak kos kruha. Star in suh kruh so poparile ali namočile v kropu, zabelile z maslom ter posule s sladkorjem.¹⁵ Postregle so ga za večerjo. Nekateri so suh kruh jedli samo, če je bil namočen v vodo.

Šele v začetku 70. let 20. stoletja so kruh začeli tudi kupovati. Kljub spremembam na jedilniku in v načinu življenja pa veliko gospodinj še danes, enkrat tedensko, peče kruh v krušnih pečeh.

Sestavni del tedenskega obroka so bile tudi testenine. Kadar je bilo pri hiši dovolj jajc, so delale rezance za juho, mlince in žličnike (*bleke*). *Bleke* so jedli z »*zaroštanim krompirjem*« ali samo zabeljene z drobtinami tudi do dvakrat tedensko.

Po 2. svetovni vojni je bil večkrat na jedilniku riž, ki so ga kupovali v Ljubljani. Kuhali so mlečni riž, rižoto ali riž s krompirjem (»*zaroštan riž*«). V 50. letih so gospodinjice pogosteje kuhale golaž.

Ob nedeljah so pripravile boljše jedi, ki so po navadi vsebovale meso. Za nedeljsko kosilo so skuhale govejo juho z zdrobovimi cmoki, rezanci ali močnikom. Če govedine pri hiši ni bilo, so juho skuhale s

¹⁴ Z nemškimi živilskimi kartami so lahko vsak teden v trgovinah kupili pol kilogramski hlebec črnega kruha kiselkastega okusa.

¹⁵ Tako so suh kruh pripravile predvsem poleti, da ne bi zadahnil.

koščkom svinjskega ali kokošjega mesa. Za glavno jed so v peči pripravile ješprenj s suhim mesom ali svinjsko kostjo.

Za boljše jedi so veljale tudi »*pohane šnite*« in suh kruh, poparjen z vinom ali vodo, zabeljen z maslom in posut s sladkorjem (*trijet, triajet*), palačinke ter cesarski praženec (*šmorn*). Poleti so testu za cesarski praženec dodali tudi cvetove bezga, meto, borovnice ali češnje. Jedli so tudi ocvrto bezgovo cvetje, v obdobju zrelih sliv, slivove cmoke.

Tudi prosena kaša (*ušan*) je ponekod veljala za boljšo jed. Jedli so mlečno, krompirjevo, zelnato, repino, češpljevo in jabolčno kašo, ki so jo ponavadi gospodinje zabelile z ocvirki ali maslom.

Pili so pijačo, skuhamo iz krhljev suhih hrušk in jabolk, ponekod tudi iz sliv (*krhljevko*). Krhlje so pojedli in nato popili še vodo. Iz svežih jabolk¹⁶ in hrušk so delali sok (»*sladek mošt*«) in fermentiran mošt (*toukouc*) ter kuhali žganje¹⁷. Pogosto so pili čaje: lipovega, bezgovega, šipkovega, kamiličnega, iz posušenih borovnic in grozdja. Delali so sok iz bezga in grozdja ter vino iz črnega grozdja sorte *izabela*, s katerim so postregli samo ob posebnih priložnostih, ob nedeljah obiskom ali ob težjih delih.



5. Prosenka kaša z zeljem (»*všenanat zele*«)

Prehrana ob delih na polju

Vse do sredine 70. let so ženske in moški z manjših kmetij hodili pomagat večjim kmetom (»*šli so v tabrh*«), kjer so sadili ali okopavali krompir, želi pšenico, ajdo ali proso, kosili, grabili, pleli. Še posebej radi so se vračali tja, kjer so dobili veliko dobre hrane. Ob košnji ali žetvi so gospodarice zajtrk prinesle na polje. Največkrat so postregle z ajdovimi žganci in zeljem, s toplim mlekom, z ječmenovo ali s projino kavo. Moškimi so postregli še s šilcem žganja. Za dopoldansko in popoldansko malico so dobili kruh in pijačo – čaj, *toukouc*, mošt ali *krhljevko*.

Gospodinja je skuhalo enako za delavce (*tabršnike*) in domače. Postregle so ješprenj s suhim mesom in krompirjem, žličnike, cmoke, zabeljen krompir ali krompir v kosih, zelje s proseno kašo (»*všenanat zele*«), *šaro*¹⁸ ali tople kumare. Skladno z letnim časom je bila sestavni del obroka tudi solata.

Delo se je pogosto zavleklo do teme in pred odhodom domov so de-

16 Iz jabolk so delali tudi kis.

17 Glejte tudi poglavje o žganjekuhi.

18 Obara iz kolerabe, krompirja, korenja in druge zelenjave ter mesa. Veljalo je, da »*mora notri stopit pujssek*«.

lavcem postregli še z večerjo – mlečna kaša, zabeljena z maslom ali različno pripravljen krompir.

Ob žetvi in mlačvi so gospodarice za kosilo pripravile štruklje, narejene iz kvašenega testa, redkeje tudi vlečenega, z orehovim ali s smetanovim nadevom. Za žanjice so pogosto pripravile tudi v jajcu ocvrt kruh (*»pohane šnite«*). Če so si pri hiši lahko privoščili, so jim postregli tudi s klobasami, slanino, kuhano šunko, flancati in s krofi. Za veliki šmaren (15. 8.) so želi pšenico in vse do konca 60. let je bilo v navadi, da so gospodarice za žanjice spekle orehov štrukelj¹⁹. Vsem so postregli s potico, vsaki žanjici pa so za domov dali orehov štrukelj.

Septembra so bile na vrsti kopice in metev prosa. Meti so prišli šele zvečer, zato so jih gospodarji postregli samo z večerjo – prosena mlečna kaša, zabeljena z maslom, za mlade pa so spekli še potice in štruklje. Tudi pri ličkanju so postregli samo z večerjo – koruzni kruh, piškoti in potica, čaj, krljčevka pa tudi žganje. Če je bilo dela veliko, je gospodinja že med ličkanjem prinesla prigrizek: šunko, *pohanje*²⁰, kruh, potico in domači mošt, čaj in žganje. Ob žetvi ajde, za vse svete, so žanjice dobile *»opotičene hlebčke«*, narejene iz ajdove in bele moke z orehovim nadevom.²¹

Jedilnik se je spremenil v 1. polovici 70. let, ko so *tabršniki* za kosilo dobili obaro, ričet ali ocvrtega piščanca, za malico pa kruh, salamo, klobase in sir.

19 Narejen je bil iz kvašenega testa in namazan z orehovim nadevom, tako kot za potico. Razlika med štrukljem in potico je bila v tem, da štruklja niso pekli v modelu, ampak v podolgovatem pekaču.

20 Na območju uporabljajo término *pohaje* za ocvrte, sladke, močnate jedi in *pohanje* za ocvrto meso.

21 Orehovi štruklji ob žetvi pšenice in *»opotičeni hlebčki«* ob žetvi ajde so bili v navadi, dokler niso začeli uporabljati strojev.

Prehrana ob praznikih



6. Peka potic in kruha

Za posebne priložnosti, kot so bili gospodarjev god, obiski, žetev, mlačev so iz kvašenega testa, redkeje tudi vlečenega, naredile štruklje. Nadevale so jih z nadevom iz orehov, smetane, jajc in prepraženih drobtin.

Praznični čas so zaznamovale predvsem močnate jedi. Potica, krofi, flancati, zavitek ali svež boljši kruh so bili obvezen dodatek k prazničnemu jedilniku.

Za novo leto, božič, veliko noč, vse svete in žeganje so vedno pripravili potico (*kolač*), pečeno v okroglem glinenem modelu, brez sredinskega tulca. Če ni

bilo dovolj orehov, so v nadev dodali rožičevo moko.²² Glede na letne čase in priložnosti so se menjavali tudi nadevi – metin, iz suhih ja-

22 Revnejši so orehe prodajali.

bolčnih in hruškovih krljev, iz svežih jabolk, za pusta pa tudi z ocvirki (*ocvirkovka*) in s prekajeno slanino (*špehovka*). Pehtranovo potico so začele peči v 80. letih 20. stoletja.

Za pusta, veliko noč, novo leto in žeganje so pekli flancate iz kvašene testa in krofe (*pohaje*). Krofe, nadevane z marmelado, so začeli peči v 2. polovici 80. let. S flancati so postregli tudi za poroko, za cerkvene praznike pa so pekli jabolčni, slivov ali češnjev zavitek. Praznična jed je bil tudi šarkelj (*šartelj*).

Danes za večje praznike vedno prisotno sladico torto, so gospodinje začele peči v 60. letih. Večina se jo je naučila delati na kuharskih tečajih.

V vsakdanji prehrani je bilo meso redkokdaj na jedilniku. Koline so imeli navadno vedno okoli božiča (25. 12.). Ko so klali, je bil praznik, saj je bilo meso sestavni del vseh postreženih obrokov. Klavec je prišel ob svitu in gospodarica mu je pripravila zajtrk – žgance z zeljem in krompir v oblicah.²³ Prašiča so zaklali okoli sedme ure zjutraj. Za malico so že jedli svinjska jetrca, prepražena na masti, s čebulo in česnom, ter svež krompirjev kruh. Otroci so pri delu pomagali – nosili so drva, pomagali prati čreva²⁴, rezali so čebulo in česen. Za kosilo so postregli z juho iz prašičjega mesa z zakuhano ribano kašo, pečenko, pražen krompir in solato (stročji fižol, pesa, zeljnata solata).

Izdelovali so krvavice, pečenice, jetrnice (*»bele klobase«*)²⁵, kožnice in ocvirke. V zmes za krvavice so poleg mesa dajali proseno kašo, ješprenj, prepraženo čebulo, klinčke, pimet, cimet, poper, majaron in česen. Za večerjo so poleg zelja in krompirja v oblicah že jedli krvavice ali pečenice.

Naslednji dan so pripravili meso za sušenje in cvrli mast²⁶. Meso so najprej nasolili. Tri dni so ga pustili nasoljenega v čeburu in ga nato dali za štiri tedne v slanico (*salamurijo*). Za slanico so zavreli vodo, dodali sol, česen, čebulo, brinove jagode, lovor (*lorber*), *»majaronove plevce«* in sladkor, da se je meso razsolilo. Vse skupaj so zavreli, nato ohladili in v mešanici namočili meso. Čez štiri tedne so meso vzeli iz slanice in ga prenesli v dimnico, da se je prekadilo. Dokler so imeli na domačijah črne kuhinje, so meso sušili pod stropom na lesenih palicah (*rajžlah*). Dim, ki se je kadil iz odprte peči, je sušil meso. Največja težava tovrstnega sušenja so bile podgane, ki so včasih prišle v hišo. V 50. in 60. letih 20. stoletja, ko so črne kuhinje spodrinili zidani štedilniki, so meso sušili v majhnih nizkih prostorih na podstrešju (*raufkamrah*), kjer so bila posebna vratca za spuščanje dima (*zaturnice*).²⁷ Nekateri kmetje na območju imajo koline še danes, čeprav so v večini primerov nazadnje klali v začetku 90. let.

23 Klavcu so kot plačilo na koncu dneva dali štiri krvavice, dve meseni klobasi, *kremenatelic* in kilogram *»špeha«*.

24 Čreva so oprali v topli vodi, nato so jih obrnili in jih oprali v mešanici vode, čebule, repe in soli. Na koncu so jih še enkrat oprali v čisti vodi. Nadevali so notranjo stran črev. Debelo črevo so porabili za krvavice, tanko za pečenice.

25 Pri izdelavi so uporabljali proseno kašo.

26 Mast so cvrli zato, da so dobili belo precejeno mast za peko in ocvirke za zabelo.

27 Ko se je meso sušilo na podstrešju, je gospodinja kurila samo bukova drva, saj drug les ni bil primeren za sušenje. Še posebej ne kostanjev, ker vsebuje tanin.

Dan pred božičem (24. 12.) je bil obvezen post. Na sveti večer, pred polnočnico, so jedli pečeno mlečno proseno kašo s suhimi hruškami in kostanj. Po polnočnici so bile na mizi že krvavice in potica, ponekod *ocvirkovka*. Na božič je za zajtrk gospodinja postregla prežganko ali orehovo potico z mlekem. Za božično kosilo je bila miza bogato obložena: juha, koline in/ali svinjska pečenka, praženo zelje, krompir, »boljši kruh«²⁸, potica, ponekod tudi orehovi štruklji in piškoti. Nekateri so pekli sadni kruh (*klocnbrot*) oziroma sadno potico, v testo katere so vmešali koščke suhega sadja. Posamezne gospodinjje so za božič spekle tudi poseben, boljši kruh (poprtnik). Ime je dobil po tem, ker naj bi do svetih treh kraljev počakal na mizi, pokrit s prtom. Testo za poprtnik je bilo narejeno iz bele moke, mleka, sladke smetane, jajc,



7. Testeni ptiček

masla in malo sladkorja. Pogosto so ga okrasili s testenimi ptički, kito in izpisanim motivom IHS. Pekli so ga v okroglem pločevinastem modelu. V večini primerov so ga gospodinjje, da bi bil svež, spekle šele na predvečer svetih treh kraljev in ga tudi poškopile (*požegnale*) z žegnano vodo. Košček poprtnika so morali dobiti vsi člani družine in vse živali na domačiji ter tudi gostje, ki so na ta dan prišli na obisk.²⁹ Jedli so ga za zajtrk, in sicer z mlekem. Večina gospodinj na območju še danes peče poprtnik za svete tri kralje (6. 1.).

V 1. polovici 20. stoletja so praznovali le pustni torek. Pust je bil običajen dan, saj se je od preostalih dni razlikoval le po jedilniku. Zajtrk je bil tak kot po navadi – žganci z zeljem. Le redki so namesto žgancev jedli *ocvirkovko* ali *špehovko*. Potica z ocvirki ali s prekajeno slanino pa je morala biti pečena do devete ure zjutraj, da so jo postregli za malico. Spekli so tudi svež kruh, da so ga jedli še toplega, ter krofe in flancate, ki so bili na mizi ves dan.³⁰ Za kosilo so gospodinjje skuhale ješprenj s prekajenim mesom in krompirjem. Večerjali so juho, kračo (*pleče*), suho meso in hren.

Za največji praznik je veljala velika noč. Potico, kruh, ponekod tudi krofe in flancate so gospodinjje pekle na veliki petek. Nekatere so naredile tudi testene ptičke, v katere so nato dale pirhe. Na veliko noč so za zajtrk jedli proseno kašo, kuhano v vodi v kateri so prej kuhali šunko z olupki repe. Kosilo je bilo sestavljeno iz živil, ki so jih zjutraj, v košari, nesli k blagoslovu (*žegn*) v cerkev – potica, kruh, pirhi, šunka, klobase in hren. Ponekod so pri kosilu postregli še z žolco, poltrdo jedjo iz kuhanih svinjskih parkljev in ušes ali s polnjenim svinjskim želodcem. 50. dan po veliki noči so praznovali binkošti. Gospodinjje so spekle potico in skuhale šunko.

28 Narejen iz moke, jajc, masla, sladkorja in mleka, včasih tudi iz smetane.

29 Poznali so rek: »Pri več ljudeh poizkusiš poprtnik, bolj boš močan«.

30 Potica z ocvirki ali s prekajeno slanino, flancati in krofi so morali biti vedno na mizi. Če otroci niso vsega znesli na mizo, je mama rekla: »Kakšen pusten dan pa je to?«

Boljše jedi so postregli tudi ob prelomnih življenjskih dogodkih.³¹ Porodnici so botri pri krstu otroka prinesli pogačo (*vezivo*, *vezivko*) – boljši, sladek bel kruh, okrašen s testenimi ptički, kitami ali s trakovi.³² Nekateri botri so tudi drugim otrokom pri hiši prinesli manjše pogače. To je skoraj v celoti izginilo v 50. letih 20. stoletja. Primerna darila za porodnico so bili tudi sladkor, črno vino ali kokošje meso za juho, saj je veljalo, da ta živila porodnici vračajo moč. Zanj so spekli tudi potico, daril novorojencu pa niso dajali. Za porodnico posebej pripravljena hrana v prvih tednih so bile »*pohane šnite*«, saj naj bi ji svež kruh škodoval.

Posebej bogate so bile jedi ob poroki. Sosedje so gospodinji v dar prinesli nekaj jajc in kos šunke ter s tem pomagali pri pripravi praznovanja.

Gostijo (*ohcet*) so imeli ponavadi pri nevesti doma. Za to priložnost so zredili in zaklali prašiča ter kupili približno 100 litrov vina.³³ Kuharico, ki je poleg kuhe in peke morala skrbeti tudi za pripravo miz, so najeli – za večjo poroko so morale biti kar tri. Priprave za večjo poroko so trajale od treh dni do enega tedna.

Hrano so postregli v porcelanastih skledah in krožnikih, ki so si jih ponavadi sposodili iz gostilne ali od premožnejših sovaščanov. Kuharica je pripravila globoke in plitve krožnike. Juho so si svatje postregli sami, meso in priloge pa so jim prinesli že na krožnikih. V 70. letih 20. stoletja so slavje začeli organizirati v gostilnah.

Na dan poroke je ženin s svati prišel po nevesto s kočijo, ki je imela vprežen par konj. Ponekod so *furmanu* podarili orehovo potico (»*furmanovo potico*«), okrašeno s šopkom cvetja iz krep papirja. *Furman* jo je imel na sedežu ob sebi.³⁴

Ko so svatje prispeli na nevestin dom, so jim šrangarji najprej ponudili kozarec vina, košček potice, krofe in pijačo. Nato so ženina in svate spustili v hišo. V hiši so jim postregli z: obaro, zelenjavo, s krompirjem, štruklji, z mesnim narezkom in s svežim kruhom. Ponudili so jim vino, domač jabolčni sok in žganje.

Za kosilo oziroma večerjo so postregli govejo ali kokošjo juho (»*kurja juha*«) z domačimi rezanci, na svinjski masti pražen krompir, ocvrtega piščanca, svinjsko in telečjo pečenko, kuhano šunko, bel kruh, solato (rdeča pesa, zelena solata, pozimi zelje) in suho sadje. Sledile so sladice: orehova potica, krofi, orehovi štrukeljčki, domači piškoti in šarkelj z rozinami. Na območju Janč je bila na *ohceti* vedno poročna pogača³⁵ s testenimi ptički in kitami, okrašena s šopkom cvetja iz papirja³⁶, ki jo je na poroko mladoporočencema v dar po navadi prineslo mlado dekle iz vasi³⁷.

31 Glejte tudi poglavje o šegah in navadah.

32 Pogača je bila pečena v ovalnem modelu dolžine 50 do 60 centimetrov.

33 Razlike v porokah so bile velike. Število gostov na poroki je bilo od 12 do 100, kar je narekovalo količino živil in oblikovanje jedilnika.

34 V nekaterih primerih je ob furmanu sedela »*jerbasna družica*«, ki je svatom iz jerbasa metala cvrtje (krofe, flancate), piškote, moškim cigarete.

35 Za svečane priložnosti je bila pogača narejena iz najboljših sestavin in pečena v *kovaču*. To je glinen model premera 60 centimetrov, brez tulca na sredini, ki so ga sicer uporabljali za peko velikonočnega kolača (*potice*).

36 Glejte tudi poglavje o cvetju iz papirja.

37 Podatki o tem, kdo je prinesel pogačo na poroko, se razlikujejo.

Med polnočjo in tretjo uro zjutraj je sledila obara iz govejega, piščančjega ali telečjega mesa s krompirjem, cmoki in kruh iz bele moke. Gostija se je končala v zgodnjih jutranjih urah, ko so gostom ponekod ponudili še kavo in narezali šunko. Kar je od hrane ostalo na mizi, so razdelili svatom, ki so si nekaj štrukljev, kos potice in ocvrtega mesa zavili v ruto in odnesli s seboj. Naslednji dan so tudi sosedom na velikem pladnju ali v peharjih nesli nekaj potice, ki so jo pripravili posebej za sosede ter drugo pecivo z gostije (*štajdostno, šajdosna*).



8. *Vezivka*, okrašena s testenimi ptički

Za godove družinskih članov so pripravljali orehove štruklje iz kvašenega ali vlečenega testa, otroci pa so svojim krstnim botrom za god nesli pogačo (*vezivko*).

Ob smrti se v hiši, kjer je ležal pokojnik, ni smelo kuhati. Tistim, ki so prišli kropit pokojnika, so postregli s kruhom in z žganjem, po 2. svetovni vojni pa tudi z bonboni, s piškoti in kavo.

Za pogrebce in pevce so sosedge spekli kruh, pripravili in postregli obaro, klobase, kruh, vino in žganje. Sedem dni po pogrebu so imeli na pokojnikovem domu sedmino na kateri so postregli juho, obaro ali pečenko. Od 2. polovice 20. stoletja naprej sedmino svojci umrlega pripravijo v gostilni.

Sklep

Sestavo jedilnika so narekovali letni časi in način življenja. V 1. polovici 20. stoletja so kmetje večino živil pridelali sami. Sestavine, ki jih niso imeli doma (sol, sladkor, olje, saharin, kava, kvas, cimet in poper), so gospodinje nakupile v Ljubljani, kamor so hodile prodajat jajca, mleko, smetano, orehe, jagode, češnje, gobe in borovnice. Meso je bilo redkokdaj na jedilniku. Po večini so kmetje na domačiji poleg goveda redili tudi prašiče. Največ svežega mesa je bilo na jedilniku pozimi, v obdobju kolin in večjih praznikov. Spomladi, ko je zmanjkalo kolin, so nekatere gospodinje, v vasi ali v Ljubljani, kupile kos mesa. Nikoli mesa niso kupile v večjih količinah, saj ga niso imele kje shraniti. Spomladi in poleti je bil jedilnik sestavljen iz svežih pridelkov s kmetije in gozdnih sadežev. Jeseni so v klet (*tau*) shranili pridelke, ki so bili obstojnejši in so nato z njimi kuhali v zimskih ter zgodnjih pomladnih mesecih – sadje (predvsem hruške in jabolka), krompir, koleraba, zelje, fižol.

»Tradicionalne« jedilnike so mlade gospodinje spremenile konec 70. let 20. stoletja. Novih receptov so se naučile iz kuharskih knjig in na

gospodinjskih tečajih. Ključnega pomena za spremembo jedilnika je bil pojav hladilnika v 70. in hladilne skrinje v 80. letih. Meso je ostalo dlje časa sveže in prešlo je v skoraj vsakodnevno prehrano. Tako so se zabrisale razlike med vsakdanjim in prazničnim jedilnikom.

Kljub modernizaciji kuhinje pa štedilnik na drva in krušna peč kljubujeta času in sta nepogrešljiv del notranje opreme kmetij na območju.

Obvezni so bili trije dnevni obroki: zajtrk, kosilo in večerja. Poleti, ko je bilo veliko dela na polju, so imeli še dopoldansko in popoldansko malico. Velik del vsakdanjega in delovnega jedilnika so predstavljale močnate jedi – kaše, žganci, štruklji, testenine, kruh. Obroke so poleti dopolnjevali s svežo zelenjavo z vrta in njiv ter gozdnimi sadeži, pozimi pa z živili, ki so jih hranili v kleti.

Praznični čas so zaznamovale pečene močnate jedi – potica, krofi, flancati, zavitek, pogača ali boljši kruh. Posebni vrsti boljšega kruha (testu so dodali jajca, sladkor, smetano in maslo) sta poprtnik in *vezivka*. Poprtnik so gospodinje pekle za božič in svete tri kralje. *Vezivko* pa so v dar prinesli porodnici ali slavlencu za god.

Pili so različne čaje (lipovega, bezgovega, šipkovega, kamiličnega, iz posušenih borovnic in grozdja), domače sokove (iz bezga, grozdja in jabolk), pijačo, skuhamo iz krehljev suhih hrušk in jabolk, ponekod tudi iz sliv (*krhljevka*) in fermentiran jabolčni mošt (*toukouc*). Iz črnega grozdja sorte *izabela* so delali vino, iz svežega sadja pa kuhali žganje.

Po 2. svetovni vojni so na spremembe v prehrani vplivali uporaba kuharskih knjig Mohorjeve družbe in kuharski tečaji.

Od sredine 60. let 20. stoletja naprej je zaradi zaposlovanja v mestih prišlo do upada pridelave žit v kmetijstvu; s tem so se pojavile tudi spremembe v prehrani. V 70. in 80. letih, z uporabo hladilnikov in zamrzovalnih skrinj, so začeli pogosteje pripravljati jedi z mesom.

Ustni viri

Birk Anton, Birk Marija, Bučar Marica, Dremelj Ana, Glavič Andreja, Godec Tilka, Gostinčar Stanislav, Gostinčar Štefi, Groznik Joži, Grum Jožefa, Grum Mihaela, Habič Ivanka, Jančar Ana, Končar Marija, Končar Tončka, Levičnik Alojz, Levičnik Zdenka, Levičnik Antonija (Tončka), Levičnik Marija, Maren Ana, Mlakar Matjaž, Mlakar Cirila, Porenta Janez, Porenta Zofka, Rojc Alojzija, Skubic Marija, Svetek Anton, Toni Ivanka, Vengus Ana, Vidic Olga, Vidic Stane, Vrbinc Francka.

Viri in literatura

Bogataj, Janez, Nemanič, Julij, Adamlje, Slavko: Kuhinja Slovenije. Mojestrovine nove kuharske umetnosti. Ljubljana 2000.

Jerlah, Bojan: Občina Trebeljevo skozi čas. Ljubljana 1993.

Knez, Martin: Domača peka kruha. Ljubljana 1980.

Stefanovič, Petra: Elaborat Turizem in kulinarika Lipoglav 2003. Ljubljana 2003.

Novak, Vilko: Prehrana. Vprašalnice. V: Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja št. 5. Raziskovalna skupnost slovenskih etnologov. Ljubljana 1976. Str. 1–23.

<http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html>

Pletarstvo

Darja Kranjc

V prispevku so opisani različni postopki izdelave pletarskih izdelkov in še posebej razlike v izdelavi med območjema Janč in Lipoglava. Natančno so predstavljeni posamezni izdelki in materiali iz katerih so izdelani, načini uporabe ter prodaja.

Ključne besede: rokodelstvo, pletarstvo, gradivo, orodje, vitre, slama, les, postopki izdelave, izdelki, košare, peharji, »špičasta cajna«, uporaba, prodaja, Mestna občina Ljubljana – vzhod, dediščina, etnologija

Pletarstvo je bilo zaradi naravnih danosti in uporabne vrednosti na območju vasi pod Jančami, v dolini Besnice do Trebeljevega, Javora¹, Ravnega Brda, Panc, Lipoglava in Repč gotovo prisotno že v prvih desetletjih 20. stoletja, po ustnih virih menda že v sredini 18. stoletja. Pletlo se je po večini za lastne potrebe in obdarovanja. Sicer pa danes na območju Janč izstopa izdelava košar, na območju južno od Besnice pa že od nekdanj izrazito izstopa izdelava peharjev za prodajo.

Pletarstvo pred 2. svetovno vojno je bilo posledica samozadostnosti kmetij na tem območju, pa tudi splošne revščine. Južno od doline Besnice je nekaterim revnim družinam, ki so imele tudi po deset otrok, pomembno dopolnilno dejavnost. Pletarsko znanje se je prenašalo iz roda v rod. Teh veččin so se ljudje naučili že v starosti od pet do deset let, in sicer drug od drugega, v družini od svojih starih staršev, staršev, bratov, sester pa tudi od sosedov. Pletli so vsi družinski člani, izdelke pa prodajali v okolico.

Po 2. svetovni vojni, do 60. let 20. stoletja, so pletli za prodajo. S pojavom plastičnih posod, zaradi zaposlovanja v mestu, izseljevanja in sprememb načina življenja pa je povpraševanje po teh izdelkih od 70. let naprej postopno zamiralo. Ne glede na navedena dejstva je pletarsko znanje še vedno živo, a večinoma, razen redkih izjem, omejeno na starejše generacije.

¹ Na Javoru živi Vrbinc Frančiška (Gorenjčeva), pletarka peharjev, dobitnica priznanja za vrhunsko kakovost na Razstavi domačih in umetnostnih obrti v Slovenj Gradcu, leta 1990. Njen oče, Anton Jančar (Antonkov) z Javora, ki je v družino prinesel znanje pletenja peharjev, se je tega naučil od svoje matere, Marije Boštjančič, ki je bila po rodu iz Repč, kjer so izdelovali zlasti peharje.

Izdelovalci, gradiva in orodje

Na območju Janč je bilo izdelovanje košar moško, peharjev pa predvsem žensko delo. To pa ne velja povsem za območje južno od doline Besnice. V tistih družinah, kjer je bilo pletenje peharjev namenjeno za prodajo, sta pletla oba starša, marsikje pa tudi otroci, ki so bili nezamisljiva delovna sila. Da bi bili čim bolj storilni, so si nekateri delo natančno razdelili. Tako so manjši otroci izdelali dno peharja (*poden*) in nekaj nadaljnjih vrst peharja. Matere so delale zaključke, pri čemer so jim včasih pomagali starejši otroci, očetje pa so pripravljali leskove vitre – tanke trakove lesa, v peči krivili kostanjeve palice za ročaje in izdelovali sejalnice (*sejavnce*).

Pletli so v kuhinji (*hiši*), sedeč pri peči ali okrog mize, ob soju luči. Tu pletejo še danes, zaradi odpadnega materiala in prahu pa še pogosteje v garaži. Pletli so predvsem pozimi, od septembra do marca, in sicer zaradi dveh razlogov: ker se material nabira in pripravlja jeseni oziroma pozimi in ker poleti ni bilo dovolj časa zaradi dela na kmetiji. Kjer je pletarstvo pomenilo dodaten zaslužek, so, ko so zjutraj poskrbeli za živino, pletli skoraj po cele dneve. Med delom so se pogovarjali, peli in si pripovedovali zgodbe. Ponekod so pletli le v krogu družine, drugje pa je ob večerih pletlo več sosedov skupaj. Tisti, ki pletejo še danes, to še vedno počno pozimi, največkrat v garaži, za kratek čas.

Za pripravo materiala in izdelavo pletarskih izdelkov so potrebna različna orodja. Nekatere so si pletarji pogosto izdelali sami, kar počno posamezniki še danes.

Za enakomerno izdelavo leskovih vitr so si na območju Janč izdelali pripomoček *rzk*. Na območju južno od doline Besnice pa leske lupijo in belijo z navadnim nožem ali s posebnim, malo zakrivljenim, ki ga imenujejo *krivc*.

Pri izdelavi peharjev ne gre brez ostrega šila (*šiu*), lesene, deset centimetrov dolge in na eni strani ošpičene paličice iz suhega dreva. To pletarji držijo med prstancem in mezincem in z njo naredijo luknjo v spodnje snopiče slame, da skozi lahko speljejo leskovo vitro.

Za izdelavo košar južno od Besnice uporabljajo oster nož, klešče in včasih kakšen žebelj za utrjevanje ročajev. Za enakomerno obdelavo količkov (*koučkov*)² si nekateri na območju Janč pomagajo z lesenim štirinožnim primežem (*primožem*) in mizarskim rezalnikom, drugi



1. Franciška Vrbinc pri cepljenju leskovih vitr



2. Doma izdelan rzk

² Nosilne, bolj ali manj tanke in ošiljene majhne palice, okrog katerih prepletajo vitre.

3 Domačini jo opisujejo kot grmovno vrsto z belimi cvetovi.

4 Uporabljali so odpadne trakove iz plastike, ki so služili za povezovanje opek.



3. Košara z okroglim dnom iz srobota

pa uporabljajo samo ukrivljeni nož, s katerim je obdelovanje viter in količkov težavnejše.

Na dno košare ali koša s svinčnikom v pravilnem razmerju označijo luknje. Do pojava elektrike sredi 20. stoletja so luknje za količke zvrtili z ročnim svedrom (*durglom*), danes pa to počnejo z električnim vrtalnikom.

Pletarske izdelke so vselej izdelovali iz materialov, ki so bili na voljo v bližnji okolici. Tako je še danes. Glede na izdelek in dostopnost materialov so uporabljali: za snopiče različne vrste slame in trave, za vitre različne vrste leske, srobot in *medulovko*³, za količke in ročaje kostanjeve palice, za dno košar in košev brezov in celo hrastov les. Glede na rabo in nošnjo izdelkov pa še lesene zatiče (*kajle*), jermene in vrvi. V 1. polovici 20. stoletja pride do pomembnejše spremembe, ko so namesto lesenih zatičev za zagozdenje količkov začeli uporabljati žeblje, v 70. letih pa »plastične vitre«⁴. Pri obeh spremembah gre samo za posodabljanje že obstoječih tehnik oziroma načinov izdelave. Plastični barvni trakovi niso bistveno posegli v likovnost beljenih leskovih viter. Na območju Janč je namreč še živ spomin starejšega barvanja lesenih viter z naravnimi barvili, ki je bilo prisotno še v 1. polovici 20. stoletja. Ilovica je namočenim vitram dala modrikasto barvo, v vodi namakan kamen pa rjavkast odtенок.

Les, potreben za izdelavo pletarskih izdelkov, so nabirali jeseni in pozimi, od novembra do januarja; ko ne raste, »je mrtev« in zato primeren prožen.

Načini pletenja in izdelki

Na območju poznajo dve vrsti pletarskih izdelkov: košare in peharje. Peharje, štručnice in sejalnice izdelujejo s šivanjem slamnatih snopičev, pri izdelavi košar pa z leskovimi vitrami, srobotom ali *medulovko* prepletajo količke. Za peharje, štručnice (*štručnice*) in sejalnice (*sjavnice*) uporabljajo rženo, pšenično ali ovseno slamo, hribovsko ali gozdno travo ter leskove vitre, danes pa tudi trakove iz plastike. Za izdelavo ploščatega ročaja sejalnice potrebujejo tudi debelejšo kostanjevo palico.

Za pletenje peharjev je najboljša (danes zelo redka) slama rži, po možnosti jare, ker je najbolj mehka, drobna, gladka in dovolj dolga. Najprej so jo ročno obtolkli na deski, nato pa so jo vlekli čez posebne polmetrške grablje⁵. Tako očiščeno slamo so vezali v snopiče, po deset snopičev pa v snop (*škupnik*), ki so ga prinesli v hišo, kjer so poprijeli za delo.

5 Imele so več deset zobov, razporejenih v dveh, treh vrstah, ki so jih z ročajem zataknili v luknje v podu (*podnice*).

Na območju Janč so pletarji uporabljali tudi slamo pšenice, ki je bila trša. Najraje so uporabljali slamo pšenice *golce*, ki je imela visoko in trdo steblo. Z upadom pridelovanja žit, če slame niso imeli ali če se je tako odločil pletar, so pšenično slamo nadomestili s trdo, ostrejšo, od enega do enega metra in pol dolgo hribovsko oziroma gozdno travo. Trajnejši in močnejši izdelki so bili iz mešanice ržene slame in trave.

Za izdelovanje viter je najbolj primerna leska počasne in goste rasti. Takšen les je prožnejši, da se lepše cepi pa mora rasti na sončni legi. Dovolj tanke leskove veje olupijo, zarežejo in upognejo na kolenu, s čimer odcepijo trak lesa. Take debelejše vitre nato stanjšajo z nožem, nakar jih cepijo na ožje trakove, tako da jih držijo z zobmi. Pustijo tudi debelejšo vitro, ki jo kot obroč navadno prišijejo na vrhnji rob peharja, da se ta ne bi razdril. Če leska ni sveža, jo najprej omehčajo tako, da jo sparijo v peči ali namočijo v mrzli vodi. Danes peharje pogosto šivajo s plastičnimi trakovi, ki jih ni treba posebej pripravljati pa tudi obstojnost takega izdelka je večja, je pa zato sama izdelava težavnejša. S trakovi iz plastike se namreč hitro urežejo, težko jih podaljšujejo (>uštukajo<) in zaključujejo vrsto, ker so trdi in se jih ne da lepo upogibati.

Okrogli pehar začnejo plesti v krogu iz sredine dna. Slamnate snopiče (*plamen*) povijejo z leskovimi vitrami; podaljšujejo jih tako, da sproti dodajajo od tri do štiri slamice, ki jih potisnejo v sredino snopiča. S pletenjem nadaljujejo do želene višine. Pri tem si pomagajo s pletarskim šilom, s katerim v spodnji snopič naredijo luknjico in vanjo zataknejo vitro. V zadnji vrsti slamnati snopič podaljšajo v sredini z debelejšo leskovo vitro in nadaljujejo z ovijanjem, dokler debelejša vitra ne prekrije celotnega gornjega roba. Če je material že predhodno pripravljen, večji pletarji izdelajo mali pehar (pol kilograma) v dveh, srednje veliki (en kilogram) v treh in veliki (dva kilograma) v štirih urah.



4. Prikaz drže šila



5. Izdelki Frančiške Vrbinc. V ozadju pehar v obliki pladnja s pravokotno izdelanimi stranicami, izdelan po zamisli družine Vrbinc.

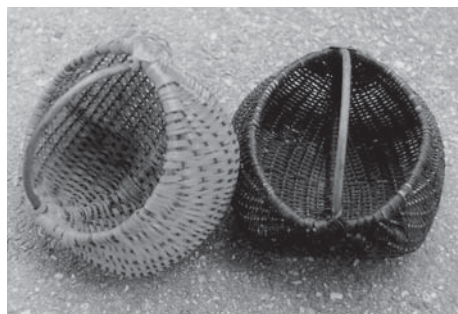
Štručnica je podolgovate oblike. Pletejo jo enako kot pehar, le da je dno bolj pravokotne oblike in z zaobljenimi robovi. Od peharja se razlikuje tudi po tem, da so stene postavljene bolj pravokotno na dno. Tudi štručnice so lahko male (pol kilograma), srednje (en kilogram) ali velike (dva kilograma).

Na območju Janč so izdelovali in uporabljali ledvičasto sejalnico. Dno te približno pol metra dolge sejalnice pletejo od sredine proti robu v obliki ledvice. Ta oblika je pomembna zato, da se sejalnica ob setvi prilaga telesu. Pletejo jo enako kot pehar. Ko pridejo s snopičem približno 18-krat naokrog, začnejo izdelovati stene. Snopiče šivajo drugega na drugega in ne več drugega ob drugega. Nato naredijo še približno 12 vrstic in z vitro na rob pritrdijo leskov obroč. Tak obroč prišijejo tudi pod sejalnico, da je dno zaščiteno in da sejalnica bolje stoji. Na koncu z vitrami privežejo še ročaj, in sicer na posebnih mestih spodaj in tik pod vrhom košare, kjer so vanj narejene zareze. Tako ročaj ne more zdrsniti s sejalnice. Lesen kostanjev ročaj izdelajo tako, da debelejšo kostanjevo palico, široko približno tri centimetre, sparijo v peči, olupijo in razkoljejo na tanjše ploščate deščice. Posamezno deščico posebej nato čez obe kolena upognejo in konca zvežejo skupaj. Ko je deščica ukrivljena, jo obdelajo z nožkom, s strgalom ali tudi z brusnim papirjem, da postane gladka in jo odrežejo na primerno dolžino. Taka oblika in širina sta pomembni zato, da ročaj »ne tišči v roko« oziroma da je sejavnico mogoče lepše držati. Za izdelavo sejalnice je potrebnih deset in več ur dela.

S prepletanjem količkov na območju izdelujejo različne pletarske izdelke, ki imajo različna imena glede na uporabo. Na območju Janč poznajo *korbc*, *košaro*, *cajno*, *koš* in *cambah* oziroma *košnco*. Južno od doline Besnice za *korbc* uporabljajo še imeni *korba* ali *procka*, redkeje tudi *cambah* in *jerbašček*. Po opisih je prvi podoben košu z območja Janč, drugi pa *cambahu*. Pod imenom *košara* na tem območju poznajo *korbci* podobno košaro s pletenim okroglim dnom.

Glede na tip košare uporabljajo vitre, količke, obroče in/ali ročaje, deščico za dno *košare* ali deščici za *cambah* ter vrvi ali jermena za *koš*.

6 Na območju južno od Besnice palice v peči pariyo, ko v njej ogenj ne gori več. Na območju Janč palice položijo nad lonec z vodo, vse pa postavijo v gorečo peč.



6. *Procke* izdelane iz plastičnih trakov

»*Trebušasto korbc*« izdelujejo iz leskovih viter, danes tudi plastičnih trakov, ki jih opletajo okrog dveh kostanjevih ali leskovih obročev (*vocajev*, *volcajev*) in kostanjevih količkov.

Za izdelavo *korbc* na območju Janč uporabljajo metrske kostanjeve obroče, južno od Besnice pa pol metra daljše leskove obroče. Sveže nabrane, še neolupljene palice dajo za deset minut v (krušno) peč pariti (*spariti*), da postanejo prožne in jih lažje ukrivijo.⁶ Po končanem parjenju palice olupijo in še tople upognejo na kolenu ter zvežejo z žico ali pribijejo z žebli v obroč. Pri tem palico na vsakem koncu prečno obrežejo (*odkoljejo*), da se konca prilagata.

Podobno pripravijo količke. Do pet let stare kostanjeve palice sparijo v peči in olupijo. Palico z nožem pod robom najprej zarežejo in upognejo na kolenu, da sama od sebe počí in se tako razkolje. Plasti palice razrežejo na primerno dolžino količka. Te v nadaljevanju obdelajo ročno z nožkom, da so na koncih nekoliko ošpičeni.⁷

Za *korbcó* uporabljajo debele in močne vitre⁸. Pred pletenjem naberejo leskove palice in jih namočijo v vodo.

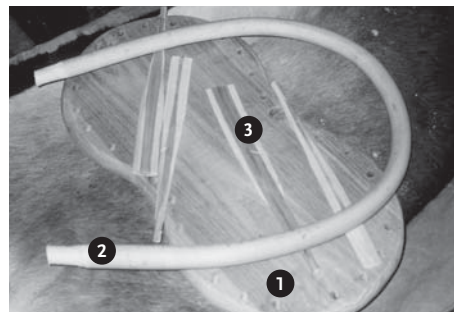
Obroča, pravokotno drug na drugega, zbijejo skupaj z žebljem, pri čemer jih na mestih, kjer se stikata, zarežejo. Nato obroča z vitro povežejo trdno skupaj v »obliki zvezde«, in sicer tam, kjer se križata. V vsak križ na začetku vpnejo štiri količke, ki jih umerijo na primerno dolžino, in nekajkrat popletejo. Sočasno na obeh straneh postopoma dodajajo količke, ki jih po dva zatikajo drugega pod drugega, da dobijo *korbcó* trebušaste oblike. Pletejo od roba košare, kjer se obroča stikata, proti sredini. Ko vitre zmanjka, jo podaljšajo z novo, ki jo zapletejo v prejšnjo. S pletenjem zaključijo na dnu v sredini košare. Obroč, ki stoji pokonci, služi kot ročaj.

Za izdelavo »*košare z ravnim dnom*« poleg ročaja, količkov in viter potrebujejo še deščico iz brezovega ali hrastovega lesa in lesene zatiče ali žeblje.

Dva centimetra debelo dno, ki je lahko ovalne, kvadratne ali v obliki osmice, iz deščice izrežejo ročno ali z električno žago. Vanj nekoliko pod kotom izvrtajo vselej neparno število lukenj v ustreznem razmiku.

Ročaj izdelajo iz kostanjeve palice po enakem postopku kot obroča pri *korbcí*, razlika je le v tem, da pri *košari* palice za ročaj ne spojijo skupaj v obroč, ampak jo tesno zvežejo z vrvjo ali olupljeno kožo v lok in s tem ohranijo ukrivljeno obliko. Počakajo dva dneva. Ko se posuši, obrežejo konca ročaja tako, da se lepo usedeta v luknje na dnu *košare*.

Količke izdelajo na enak način kot pri *korbcí*, le da so krajši in drugačne, bolj trikotne oblike. Dokler so še upogljivi, jih nekoliko izbočijo. Ko je vse pripravljeno, najprej na dno pribijejo ročaj, v luknje dna pa namestijo količke. *Košaro* začno pletiti od spodaj navzgor, pri čemer lahko vmes dodajo pri ročaju na vsaki strani še po dva količka, da dobijo bolj trebušasto obliko. Vitre podaljšujejo kot pri *korbcí*. *Košaro* zaključijo na zgornjem robu, tako da rob opletejo z vitro. Nekateri *košaro* zarobijo tako, da vitro ali žico speljejo skozi predhodno zvrtnane luknje na zgornjem robu količkov.



7. Dno (1), ročaj (2) in količki (3) za izdelavo *košare*

7 Na območju južno od Besnice so za količke uporabljali tudi les do enega leta stare tršljike (*tršljivke*).

8 Vitre pripravijo na enak način kot za peharje.

9 Znan izdelovalec teh *košar* je priseljensec iz Bele Krajine.

Na območju južno od doline Besnice, v Javoru in v Repčah,⁹ poleg redkih tovrstnih *košar* poznajo *korbcí* podobne *košare* z okroglim dnom

in s kostanjevim ročajem¹⁰, za katere poleg leskovih viter in trakov iz plastike uporabljajo tudi srobot in *medulovko*. Košare iz srobot, ki ga ni potrebno posebej pripravljati, so težke in obstojnejše, saj zdržijo tudi po deset let, v primerjavi s košarami iz leske, ki imajo povprečno življenjsko dobo enega leta. Prav tako naj bi bile bolj vzdržljive tudi košare iz *medulovke*. Te so različnih velikosti, od enega do skoraj 25 kilogramov. Tako košaro lahko pletar izdelava v enem dnevu.



8. »Špičasta cajna« za nabiranje češenj

V špico pletena *cajna*, »ta špičasta cajna«, ima v primerjavi s košaro na konceh ročaja zvrtni luknji ali manjši zarezi, skozi kateri sta napeplani dve žički, in na sredini močno upognjene nosilne količke. *Cajna* južno od Besnice se od tiste z območja Janč loči v izboru materiala za vitre. Te so namreč lahko še iz srobot, včasih tudi mešano; npr. dno spletejo iz srobot, ker je močnejši, a zamudnejši za pletenje, potem pa nadaljujejo z leskovimi vitrami. Izdelajo jo tako, da najprej v žici vpnejo sedem osnovnih količkov (manj kot jih je, bolj bo *cajna* špičasta) in jih začno popletati od ročaja proti sredini in do drugega ročaja. Po nekaj popletenih vrsticah začno postopoma dodajati krajše količke, da dobijo bolj izbočeno obliko *cajne*. Po navadi dodajo štiri količke na vsaki strani, tako da jih zatikajo k ročaju. Ko *cajno* spletejo do vrha, rob opletejo z debelejšo vitro, ki jo z žičko ali s tanjšo vitro zašijejo na količke.

Za izdelavo velikega nahrbtnega koša¹¹ uporabljajo do zdaj opisane načine izdelave in materiale, zlasti tiste pri košari, s tem da posamezne dele prilagajajo videzu in uporabi končnega izdelka. Dno je polovalne oblike. Vanj izvrtajo več lukenj ob zunanjem robu in dve precej veliki luknji za pritrnitev jermena oziroma vrvi za nošenje, ki sta pomaknjeni nekoliko proti notranjosti.

Izdelavo začnejo tako, da v luknji na dnu na strani, ki se prilega hrbtu, zagostijo ukrivljen ročaj, ki ga na dno pribijejo z žebli. V luknje na sprednji strani količke zabijejo pod kotom, v tiste na zadnji strani pa naravnost, da se koš prilega hrbtu. Opletejo jih do vrha z vitrami in zaključijo tako kot pri *cajni*. Na notranjo stran na količke in ročaj pribijejo daljšo deščico, na katero nato iz zunanje strani pritrtdijo jermena ali zavežejo vrv. Za nošenje večjih bremen v deščico zvrtaejo luknji, skozi kateri zavežejo naramnico (*naramnik*). Jermen ali vrv speljejo skozi zvrtni luknji na dnu koša in zavežejo.

Južno od Besnice uporabljajo »koš za mrvo« z naramnicama. Sestavljen je iz treh enakih polkrožnih lesenih obodov, ki jih v razmiku s pomočjo navpičnih količkov pritrtdijo drugega nad drugim. V vse tri obode namreč v ustreznem razmiku navpično zvrtaejo luknje, v katere ustavijo dva centimetra široke kostanjeve količke, dno spodnjega obo-

10 Glejte sliko 3.

11 Glejte sliko 10.

da pa na redko (križemkražem) prepletejo z vitrami oziroma s štirimi navzkriž položenimi palicami. Na vrhu količke zaključijo z zatikom v zgornji obod. Ta *koš* je na vrhu tako širok kot na dnu.

Veliko »*trebušasto košaro*« (cambah, košnica) izdelajo tako, da na nasprotni skrajnosti obroča, nekoliko proti njegovi sredini, pribijejo dve



9. Cambah

leseni deščici. V vsako že prej zvrtajo osem luknjic z razmikom centimetra in pol, in jih na ožjem robu na vsaki strani izdolbejo, da se prilegata obroču. Nato v luknje na deščicah zabijejo osnovne količke. Plesti začnejo na obeh koncih hkrati in čez nekaj vrstic dodajo krajše količke, dokler ti niso enakomerno razporejeni po celotnem *cambahu*. Pletejo proti sredini, kjer obenem končajo delo. Ker pletejo samo od deščic po obroču navznoter, ostaneta skrajnosti obroča prosti in služita kot ročaja.

Uporaba

Oblike peharjev in košar so se razvile glede na različne vsakdanje potrebe ljudi, zlasti pri delu, ki so ga opravljali. Kljub novostim in spremembam načina življenja se je njihov način uporabe le malo spremenil. Peharje in košare so uporabljali za spravilo in prenašanje in tako je še danes.

Peharje različnih velikosti so uporabljali za vzhajanje kruha in shranjevanje (suhega) sadja (jabolk, hrušk, sliv). Na območju južno od Besnice večje, krušne peharje (približno 50 centimetrov premera in 20 centimetrov višine) danes uporabljajo za krompir, majhne (približno 30 centimetrov premera in 15 centimetrov višine) pa še vedno za sadje.

Podolgovate štručnice so južno od Besnice ženske uporabljale za vzhajanje testa. V Javoru so jih do 50. let 20. stoletja uporabljale zlasti tiste ženske, ki doma niso imele dobrih peči oziroma zaradi različnih razlogov niso mogle peči doma, in so testo v štručnicah nosile peči k peku. Manjše štručnice so uporabljale tudi za druge namene. Pri *Antonkovih* iz Javora so štručnice še po 2. svetovni vojni največkrat naročali ljubljanski gostilničarji pa tudi delavci, ki so si doma sami pekli kruh.

Sejalnice so uporabljali pri sejanju žita. Vanje so lahko spravili tudi od 18 do 20 kilogramov pšenice. Danes jih na območju Janč nekateri uporabljajo pri posipavanju jagod z umetnim gnojilom («štupanje jagod»).

V *korbach* so z območja Janč nekateri nosili prodajati sadje na trg. Vanje so spravili tudi do 105 kilogramov jabolok. Tako *korba* sta za ročaj morala prijeto kar dva moška. Južno od Besnice so tiste z nosilnostjo do 100 kilogramov uporabljali za krompir, majhne, z nosilnostjo do pet kilogramov, pa za sadje. Te manjše *korbe* pogosto še danes uporabljajo za nabiranje in prenašanje sadja (predvsem češenj, na območju Janč pa tudi jabolok in hrušk), gozdnih sadežev (južno od Besnice gob, kostanja, orehrov), sejanje in pobiranje krompirja (na območju Janč pa tudi za sejanje koruze). Velikih *korbc* pa ne izdelujejo več.

V *košarah* so na območju Janč včasih prenašali tudi jajca in pšenico, danes pa jih še vedno uporabljajo za nabiranje in prenašanje sadja, gozdnih sadežev in krompirja, južno od Besnice pa tudi solate.¹² Gosto pletene, nizke in široke *košare* z ročajem na vsaki strani, v katere je šlo do deset kilogramov pšenice, so uporabljali mlinarji za spiranje pšenice.

«Špičasto cajno» še danes uporabljajo za nabiranje češenj. Oblika je prilagojena nošnji in nabiranju češenj na drevesu. Na ročaju ima pritrjeno vrv, s pomočjo katere jo obesijo okrog vratu ali pa železni kavelj, s katerim jo obesijo na vejo drevesa.



10. »Koš za listje«

V »velikih koših« so nosili mrvo, južno od Besnice tudi solato, korenje za prašiče, na območju Janč pa jagode na tržnici in listje. Na dno so položili bel papir, nanj praprot in jagode, ki so jih na tržnici prodajali v stožec zavutih kosih papirja (*škrnicelnih*). Danes uporabljajo tak koš tisti, ki imajo doma živino.

Redkeje uporabljajo *cambah*, v katerem so včasih na območju Janč nosili kamene s travnikov, ki so jih spomladi grabili, danes pa ga v Gabrju uporabljajo za prenašanje drv.

¹² To velja tudi za košare z okroglim dnom.

Prodaja

Na območju med Češnjico, Javorem, Trebeljevim, Selom pri Pancah, Lipoglavom in Repčami so si dodaten zaslužek služili s pletenjem in prodajo peharjev pa tudi košar.

Konkurence med pletarji ni bilo, saj je bilo povpraševanja po pletarskih izdelkih, še zlasti po peharjih za vzhajanje testa, vedno veliko. Posamezni pletarji iz Javora in iz Sela pri Pancah so še po 2. svetovni vojni z vrvjo zvezali skupaj več peharjev in košar (*»na košnato vižo«*), si jih oprtali na hrbet in peš prodajali po hišah tja do Kranja, Domžal in na Dolenjsko. V Javoru in v Repčah so *Antonkovi* in *Šemetovi* pletli peharje, štručnice in sejalnice po naročilu za posamezne naročnike in trgovine, kot sta Nama in Dom v Ljubljani.

Na sejmih pletarji niso smeli prodajati, saj niso imeli prijavljene obrti, vendar so se pletarji v Repčah in okoliških vaseh drugače organizirali. V 60. letih 20. stoletja je enkrat tedensko ali na štirinajst dni kombi trgovine Dom pobiral pletarske izdelke. Izdelke so popisali, se dogovorili za ceno in prišli ponje. Košare in peharje so po hišah v bližnji okolici (Bizovik, Sostro) prodajali tudi otroci s kolesi. Še okoli leta 1965 so *Šemetovi* z avtomobilom prodajali izdelke na Vrhniki in Igu.

V začetku 21. stoletja je na celotnem območju aktivno pletlo še devet pletarjev, od tega šest za prodajo.

Sklep

Na območju Janč in v vaseh onkraj doline Besnice do Trebeljevega, Javora, Panc, Lipoglava in Repč je bilo pletarstvo zaradi uporabne vrednosti in ustreznega rastja gotovo prisotno od prvih desetletij 20. stoletja, po izročilu prednikov pa že v sredini 18. stoletja. Pletlo se je za lastne potrebe, darila in za prodajo. Na območju Janč danes izstopa izdelava košar, medtem ko je za območje južno od Besnice že od nekdanj izstopajoča izrazito prodajno usmerjena izdelava peharjev.

Po 2. svetovni vojni se je do 60. let 20. stoletja prodaja pletarskih izdelkov zvišala, potem pa je v 70. letih zanimanje zanje, zaradi uporabe cenejših plastičnih posod, zaposlovanja, izseljevanja in posledično sprememb načina življenja, v teh krajih začelo upadati.

Danes je pletarsko znanje, ki se je iz roda v rod prenašalo največkrat v krogu družine ali vaške skupnosti, še živo, vendar večinoma omejeno na starejše generacije.

Izdelovanje košar je bilo moško delo. Peharje so na območju Janč izdelovale predvsem ženske. To pa ne velja povsem na območju južno od doline Besnice. V tistih družinah, kjer so pletli peharje za prodajo, so marsikje pletli vsi družinski člani.

Pletli so v kuhinji (*hiši*), sedeč pri peči ali okrog mize, ob soju luči, danes pa tudi v garaži. Pletli so predvsem pozimi, od septembra do marca, ko je bilo dela na kmetiji manj in ko je bil pravi čas za pripravo materiala. Med delom so se pogovarjali, peli in si pripovedovali zgodbe. Za pripravo materiala in izdelavo pletarskih izdelkov so si pletarji orodje pogosto izdelali sami, uporabljali pa so tudi klešče, žeblje, šestila in svedre. Tako je še danes.

Za izdelavo številnih izdelkov uporabljajo različne vrste slame in trave, srobot in *medulovko*, lesko za vitre, za količke in ročaje palice grma tršljike (*tršljivke*) in kostanjeve palice, za dno košar in košev brezov in hrastov les ter glede na rabo in nošnjo še lesene zagozde (*kajle*), jermene in vrvi. Pomembnejša sprememba je uporaba žbljev namesto lesenih zagozd za zagozdenje količkov (*koučkov*) v 1. polovici 20. stoletja in uporaba barvnih trakov iz plastike (ostankov embalaže opeke), ki so jih začeli uporabljati v 70. letih 20. stoletja.

Na območju poznajo dve vrsti pletarskih izdelkov: košare in peharje. Peharje izdelujejo s šivanjem slamnatih snopičev, pri izdelavi košar pa prepletajo količke. Izdelovali so okrogle peharje za spravilo sadja in vzhajanje testa, podolgovate štručnice za vzhajanje testa in ledvičaste sejalnice za sejanje žita, ter različne tipe košar, ki so jih uporabili za različne namene. »*Trebušasta korbca*« (*korba, procka*) in »*košara z ravnim dnom*« sta tako še danes namenjeni pobiranju in prenašanju sadja, gozdnih sadežev in krompirja. »*Špičasta cajna*« je namenjena nabiranju češenj. V »*velikih koših*« ponekod še danes na hrbtu prenašajo mrvo. Redko pa še naletimo na *cambah* oziroma *košnc*, v katerem so včasih na območju Janč odnašali kamenje s travnikov.

Posamezni pletarji iz Javora in Sela pri Pancah so si še po 2. svetovni vojni košare in peharje optali na hrbet in jih peš prodajali po hišah do Kranja, Domžal in na Dolenjsko. Peharje, štručnice in celo sejalnice, so v Javoru in v Repčah pletli po naročilu za posamezne naročnike in trgovine v Ljubljani. Na sejnih tamkajšnji pletarji niso smeli prodajati, ker niso imeli prijavljene obrti. Še v 60. letih 20. stol. je enkrat

tedensko ali na štirinajst dni kombi ljubljanske trgovine Dom pobiral pletarske izdelke v Repčah in okoliških vaseh. Košare in peharje so po hišah v bližnji okolici (Bizovik, Sostro) prodajali tudi otroci s kolesi. V začetku 21. stoletja je na celotnem območju aktivno pletlo še devet pletarjev, od tega šest za prodajo.

Zaradi spremenjenega načina življenja in številnih drugih virov za-
služka, pletarstvo na celotnem območju počasi izumira.

Ustni viri

Alauf Andrej, Berčan Ana, Birk Marija, Bratun Terezija, Grčman Ciril, Groznik Filip, Groznik Jože, Jakša Alojz, Jančar Ivanka, Končar Janez, Kurent Ciril, Levičnik Alojz, Marolt Anton, Marolt Janez, Narobe Janez, Rejec Anica, Rejec Stane, Šeme Ciril, Toni Ivanka, Urbinc Julij, Vrbinc Francka, Zupančič Ana.

Pisni viri in literatura

Domača in umetnostna obrt. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Janče 2002. Janče 2002. (Marija Jemec, Laura Bianka Kramer, mentorica Darja Kranjc)

Kranjc, Darja: Poročilo terenskega dela in predlogi turističnih produktov s področja domače in umetnostne obrti. Ljubljana 2002.

Kranjc, Darja: Elaborat obrt. Ljubljana 2003.

Obrt. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Lipoglav 2003. Mali Lipoglav 2003. (Maja Ljubič, Tatjana Vokič, mentorica Darja Kranjc)

Butarice

Barbara Dolničar

V članku je predstavljen pomen izdelave cvetnonedeljskih butaric – »*ljubljskih butaric*« za prebivalce vasi v okolici Sostra, od začetka 20. stoletja do danes. Opisani so materiali in pripomočki, delitev dela, načini vezanja in značilne oblike, prodaja butaric ter z njimi povezane šege, navade in verovanja.

Ključne besede: rokodelstvo, butarice, »*ljubljska butarica*«, gradivo, oblanci, orodje, velika noč, postopki, prodaja, tržnica, izdelovalci, Mestna občina Ljubljana – vzhod, dediščina, etnologija

Konec 19. stoletja so nekmečki prebivalci začeli izdelovati cvetnonedelske butarice, ki jim domačini pravijo tudi *žegenčki*. Večji razcvet je dejavnost doživela v 30. in 40. letih 20. stoletja, ko je gospodarska kriza najbolj prizadela nekmečko prebivalstvo in je bilo le-to prisiljeno poiskati dodaten vir zaslužka.¹

Do 1. svetovne vojne so bile butarice sestavljene samo iz zelenja (bršljan, cvetoča resa in drugo zelenje), ki je bilo na voljo v času okoli cvetne nedelje. Bilo je manj obstojno, zato butarice za prodajo niso bile najprimernejše. V obdobju med obema svetovnim vojnama so zelenju izmenično v vencih začeli dodajati oblance (npr. od spodaj navzgor: oblanci – zelenje – oblanci – zelenje itn.), oblikovane v pentlje. V 30. letih 20. stoletja so nekateri izdelovalci postopoma začeli opuščati zelenje in začeli izdelovati butarice, sestavljene pretežno iz oblancev, ki jih danes poznamo kot »*ljubljske butarice*«². Danes pod tem imenom poznamo tudi več drugih različic butaric, ki vsebujejo oblance.

Čeprav je izdelovanje butaric značilno za celotno Slovenijo, pa so izdelovalci butaric na obrobju Ljubljane uvideli, da mesto in širša ljubljanska okolica potrebuje butarice za cvetno nedeljo, in to spretno unovčili.

1 Bras 1968/1969: 26.

2 Bras 1968/1969: 27–29.

Izdelovalci in delitev dela

V obdobju največjega razcveta, v 30. in 40. letih 20. stoletja, so bili izdelovalci mali kmetje, ki so imeli od enega do dveh hektarov zemlje, in tisti, ki so bili brez svoje zemlje in so se preživljali z občasnimi zidarskimi in mizarskimi deli. Med njimi so bili tudi železničarji in zaposleni v papirnici v Vevčah.

Dohodek družin, kjer je bil zaposlen navadno le oče, ni zadoščal za preživetje. Butarice so poleg nekaterih drugih dejavnosti³ pomenile dodaten vir zaslužka. Za njihovo izdelavo so uporabljali predvsem gradiva iz bogatega naravnega okolja. Za prodajo na trgu je bilo treba izdelati veliko butaric. Pri izdelavi so sodelovali vsi družinski člani, tudi najmlajši otroci, stari okoli šest let.

Od 60. let 20. stoletja naprej, se je z zaposlovanjem ljudi v mestih začel spreminjati način življenja. Izdelovanje butaric ni bilo več pomemben vir dohodka, ampak je vedno bolj postajalo dejavnost za prosti čas in zgolj dodaten vir dohodka. Vendar tisti izdelovalci, ki so butarice izdelovali že kot otroci, tega nikoli niso popolnoma prenehali in jim še danes predstavlja dodaten zaslužek, užitek, sprostitev in zapolnitev prostega časa.

Z izdelovanjem butaric so se v obdobju največjega razcveta te dejavnosti ukvarjale predvsem ženske, ki v primerjavi z moškimi navadno niso bile zaposlene. Vendar pa so bili v posamezne faze vključeni tudi moški.⁴ Pri posameznih postopkih, posebej pri oblanju lesa, so vedno pomagali moški člani družine ali ožjega sorodstva, ker je bilo delo precej naporno. Izdelovanje butaric je imelo izrazito družinski značaj in ni bilo nikoli namenjeno skupnemu delu in druženju sosedov ali vaščanov.

Obstajajo tri osnovne faze: nabiranje in priprava zelenja in palic, priprava oblancev ter izdelava (»vezanje«) butarice. Vsi družinski člani so opravljali točno določeno delo. Najmlajši otroci so rezali oblance s pomočjo merila, ki so jim ga na mizo narisali starši ali starejši otroci, in pomagali pri nabiranju zelenja ter palic.

Oblance so barvali izključno odrasli, saj so bile barve zelo dragocene in jih je bilo težko dobiti.

Butarice so »vezale« predvsem ženske pa tudi posamezni spretnejši moški. Ko je bilo dela največ, sta butarice sestavljala oba starša. Če je družina ostala brez enega izmed staršev, pa so butarice »vezali« tudi nekateri sinovi.

³ Nekmečko prebivalstvo si je pri preživetju pomagalo z najrazličnejšimi dejavnostmi, ki so bile vse bolj ali manj sezonske narave. Poleg izdelovanja butaric so pletli predpražnike iz slame, nabirali borovnice in gobe po bližnjih gozdovih. Tisti, ki so imeli doma češnje, pa so jih prodajali na trgu.

⁴ V besedilu uporabljam besedo izdelovalci, ki zajema moške in ženske; če pa gre za izključno žensko delo, uporabljam besedo izdelovalke.

Danes delitev posameznih faz dela med spoloma ni več tako opazna. Izdelovalkam pri delu pomagajo starejši sinovi ali možje, ki nabirajo zelenje in palice, občasno barvajo oblance in pomagajo »vezati« butarice. Le oblanje je še vedno izključno v domeni moških.

Gradiva in izdelava

Današnji postopki izdelave se bistveno ne razlikujejo od postopkov v preteklosti, razlike so le v nekaterih materialih. Izdelovanje butaric je sezonsko. Pripravo potrebnega materiala začnejo že jeseni in nadaljujejo pozimi, največ dela z »vezanjem« pa imajo v spomladanskem času⁵, pred praznovanjem cvetne nedelje. Delo je sestavljeno iz treh faz: preskrba in priprava zelenja in palic, priprava oblancev (oblanje lesa, barvanje in striženje oblancev) in »vezanje« butaric.

PRESKRBA IN PRIPRAVA ZELENJA IN PALIC

Za izdelovanje butaric se uporabljajo ravne leskove palice. Še vedno jih najpogosteje nabirajo v jesenskem času na posekah ali na bolj mokrih rastiščih ob Ljubljani, vendar les ne sme biti star več kot eno leto, saj je samo take palice mogoče zvijati.

Nabrane palice med seboj zvežejo takoj ko jih naberejo, ali pa pred vezavo. Za večje butarice je potrebno zvezati več palic, pri največji jih je v šopu lahko tudi do deset. Do 2. svetovne vojne so jih povezovali s srobotom, ki so ga nabrali v gozdu ali z rafijo. Da so dobili primerno dolžino, so morali zvezati krajše dele med seboj. Danes za »vezanje« palic še vedno uporabljajo rafijo in novejša materiala, kot sta vrtnarska vrvica in nekoliko debelejši krojaški sukanec.

Vsaka butarica, razen najmanjših, je sestavljena tudi iz zelenega dela, ki ga izdelovalci uporabljajo za izdelavo vrha butarice in za vmesni del, kjer zelenje vpletajo med oblance.

Uporabljajo različne vrste zelenja, ki so na voljo v okolju, in sicer: lisičnjak (*parkeljčki*, *krempejčki*)⁶, brinje, pušpan, bršljan, asparagus (*espirinus*), smrekove vejice ter cipreso, ki so jo začeli uporabljati v 90. letih 20. stoletja. Nekateri izdelovalci dodajajo tudi cvetočo gozdno reso, vendar take butarice ne ostanejo dolgo sveže, zato za prodajo niso najprimernejše.

Vse do 70. let 20. stoletja so *parkeljčke* nabirali v bližnjih mešanih gozdovih.⁷ Ker so jih ljudje trgali kar s koreninami vred, so jih iztrebili.

⁵ Le najmanjše butarice, ki imajo zelenje samo v vrhu ali ga sploh nimajo, lahko začnejo izdelovati že v zimskem času.

⁶ Ime *parkeljčki* se za to vrsto zelenja uporablja na območju, ime *krempejčki* pa izvira z Gorenjske. V nadaljevanju besedila uporabljam prvi izraz.

⁷ Zlasti na Pugledu, v Bizoviku, Javoru, na Vnajarjih in na Molniku.

Izdelovalci butaric jih od takrat nabirajo v gozdovih v okolici Brnika ali pa jih sploh ne uporabljajo.

Druge vrste zelenja, posebej pušpan, brinje in bršljan, nabirajo v okoliških gozdovih, pušpan in cipreso pa pogosto gojijo tudi doma.

Večino zelenja začnejo nabirati kakšen mesec pred začetkom *vezave* butaric, sicer ne ostane sveže. Še posebej pušpana in brinja ne smejo nabrati prej kot tri tedne pred »vezanjem« butaric, ker hitro počrtnita in za vpletanje potem nista več primerna. *Parkeljčke* morajo nabrati še preden pade sneg, saj je to rastlina nižje rasti. Ko jih naberejo, jih dajo v vreče, zakopljejo v zemljo v bližini hiše in pokrijejo s smrekovimi vejicami. Tako pripravljene *parkeljčki* ostanejo najbolj sveži, če jih pokrije snežna odeja.



1. Pušpan, ki ga izdelovalci pogosto gojijo na domačem vrtu

PRIPRAVA OBLANCEV

Pri izdelavi oblancev vedno uporabljajo smrekov les, ki mora biti lepe, gladke rasti in brez grč. Pri izbiri primerne lesa upoštevajo še nekaj nepisanih pravil. Ni vseeno, kateri konec debla se uporablja; les na sredini ni uporaben, saj ni dovolj kompakten, zato so najbolj primerni zunanji deli smrekovega debla (*krajniki*). Pri izbiri lesa je pomembna tudi njegova svežina, zato si večinoma les pripravljajo sproti. Najboljša je sveže posekana smrekovina, ki jo takoj peljejo na žago in razrežejo. Pri takem lesu je izdelava oblancev lažja in tudi njihova kakovost je boljša. Če za izdelavo oblancev uporabijo suh, že dlje časa posekan les, ga prej namočijo v vodi.⁸

Tako danes kot v preteklosti so le redki izdelovalci tudi lastniki gozda. Najpogosteje so dobili že našagane deske ali lesne ostanke na kmetijah, ki so imele žage. Te so bile npr. v Besnici, Klečah in v Sostrem⁹. Danes dobijo les na žagi na kmetiji Levičnik v Podlipoglavu, na kmetiji Ljubič v Dobrunjah in v Besnici *Pr' Ižanc*.

Pripravo oblanja za izdelavo butaric začnejo že okoli novega leta, v popoldanskem času ali ob večerih, odvisno, kdaj imajo izdelovalci največ časa za to.

Če na žagi ne dobijo desk ustreznih mer, te pritrdijo v primež (*virštat*) in jih našagajo na primerno dolžino in širino. Deske so običajno široke 20 centimetrov, dolge 150 centimetrov in debele dva centimetra.



2. Primež (*virštat*)

⁸ Če pripeljejo les z žage že pred začetkom izdelave oblancev, ga nekateri shranijo med seno in pokrijejo s polivinilom.

⁹ Žago so imeli pri *Pr' Kodrouc* in *Pr' Petrič*. Prva je obratovala do leta 1941, druga pa do leta 1962.



3. Oblič (štosman, »ta velik ublč«)

Sledi oblanje posamezne deske, ki jo prav tako kot pri žaganju najprej vpnejo v *virštat* in nato oblaajo. To je v večini primerov ročno opravilo, pri katerem z večjim obličem (*štosmanom*, »ta velikim ublčem«) iz deske pridobijo oblance.¹⁰

Štosman mora biti pri delu zelo dobro nabrušen, saj je s tem celoten postopek veliko preprostejši. Nekateri desko pred oblanjem dva- ali večkrat prečno zažagajo, tako da pri potegu z obličem nastane več oblancev hkrati, odvisno od števila zarez.

Pri pripravi oblancev se delo loči glede na velikost butarice, ki jo izdelujejo. Najprej začnejo pripravljati oblanje za butarice najmanjših dimenzij (deset do 30 centimetrov) in nadaljujejo z vedno večjimi¹¹. Tako zaporedje pri pripravi oblancev je zelo pomembno, saj pri posamezni velikosti butaric uporabljajo različno debele oblance. Ti so lahko široki od šest milimetrov za najmanjše do 20 milimetrov in več za največje butarice.

Posebna »umetnost« je presoditi, kolikšna je primerna debelina oblancev za posamezno velikost butarice. Oblanec vzamejo v roke in po otipu presodijo, ali je primerne debeline ali ne. Pravo oblanje mora biti povsod enako debelo in gladko na otip. Nič manj ni pomembno, da je prožno in da je debelina oblanja primerna za zvijanje in »vezanje« na butarico. Vendar pa izkušeni izdelovalci pri tem nimajo težav; z lahko to presodijo ustreznost oblanja in se pri tem redkokdaj zmotijo.

Za barvanje oblancev največkrat uporabljajo barve za les, ki so ali v obliki prahu ali v tekočini.¹²

Barve so pred 2. svetovno vojno dobivali večinoma iz papirnice v Vevčah¹³, kjer so zaposleni majhne količine barve dobili zastonj ali pa so imeli v tovarni kakšnega znanca, ki jim je barvo priskrbel. Velikokrat so šli tudi sami prosit zanje, v skrajnem primeru pa so si jih izprosili pri drugih izdelovalcih. Tisti, ki so izdelali le malo butaric, so oblance barvali z barvami za pirhe.¹⁴

V letih po 2. svetovni vojni je bilo barve v papirnici v Vevčah čedalje težje dobiti; veliko ljudi je barve dobilo prek znancev iz Avstrije, Nemčije in Italije. V tem času so postale še toliko dragocenejše in zato so z njimi delali zelo spoštljivo. Še danes vsi zelo previdno ravnaajo z barvami in jih uporabljajo kar se da gospodarno. Kako dragocene so bile te barve v preteklosti, kaže tudi že omenjeno dejstvo, da so oblance vedno barvali le odrasli – to ni bilo nikoli delo otrok.

Danes poleg barv za les, ki so najpogostejše, uporabljajo tudi druge vrste, kot so barve za tekstil in barve za pirhe.

¹⁰ Pri Groznikovich v Zagradišču uporabljajo, približno od leta 1995, za to opravilo prirejen stroj.

¹¹ Velikost butaric se stopnjuje po dva centimetra.

¹² Okoli leta 1985 so se pojavile barve tudi v tekoči obliki, prej so bile le v prahu.

¹³ Bras 1968/1969: 31.

¹⁴ Bras 1968/1969: 30.

Pred barvanjem morajo biti oblanci sveži, da se med barvanjem ne zlomijo. Vedno jih barvajo sproti. Najprej si pripravijo oblance in jih pobarvajo z določeno barvo; ko je zmanjka, zmešajo novo in postopek ponovijo.

Pri mešanju barve dajo v primerno veliko plastično posodo vrelo vodo in malo barve. Voda mora biti vroča, da se barva lepo raztopi, še posebej, če je v prahu.

Barvni odtenek preizkusijo na odpadnem oblanju, ki ga pomočijo v pripravljeno barvo in presodijo, ali je pravilno razredčena in ali ni ne pretemna ne presvetla. Pri tem se zanašajo na svoj občutek. Barvni odtenek oblancja je odvisen tudi od debeline lesa oziroma oblancja, ki se uporablja za določeno velikost butarice. Čim debelejši je les, tem temnejša je barva.

V pripravljeno barvo stresejo od dve do tri pesti oblancev, jih premešajo z leseno palčko in pustijo v tekočini toliko časa, da so oblanci obarvani v zelen odtenek. Nato jih s palčko ali z rokavicami¹⁵ vzamejo iz barve in jih položijo v zato pripravljene zaboje (*gajbice*) s papirjem, kjer se posušijo.

Večina izdelovalcev oblance barva po opisanem postopku, ki se tudi z leti ni bistveno spremenil. Novi so le nekateri pripomočki, kot npr. plastične posode za pripravo barv. Te so se izkazale za zelo praktične, saj jih je mogoče dobro oprati in pripraviti za naslednjo barvo. Posode so bile nekdam lesene, zato se je barva v les hitro vpila, tako da jo je bilo težko sprati.

Nekateri si pri barvanju oblancev pomagajo z vrečo iz juteksa. Vanjo dajo oblance, jo potopijo v barvo in jo po približno desetih minutah vzamejo ven, počakajo, da odvečna barva odteče, stresejo oblance na papir in jih pustijo, da se posušijo.

Pobarvane oblance sušijo v škatlah, in sicer ločeno po barvah. Kako dolgo in kje jih sušijo, je odvisno od tega, kdaj začnejo s pripravo. Če oblance pobarvajo že pozimi, jih sušijo na peči ali na podstrešju. Najboljši način sušenja je sicer v senci ali na vetru; če za to ni časa, pa jih sušijo tudi na soncu. Vendar je to skrajna možnost, saj barve na soncu hitro zbledijo.

Ko so oblanci dobro posušeni,¹⁶ jih, če ne začnejo z izdelavo butaric, shranijo v vrečke, da se ne izsušijo. Pred pojavom plastičnih vrečk so jih do uporabe shranjevali v lesene škafe ali košare. Tudi če po izdelavi butaric oblanci ostanejo, jih shranijo v vreče, kjer počakajo na naslednjo sezono.

V zadnji fazi, neposredno pred »vezanjem« butaric, je oblance potrebno še narezati na primerno dolžino in širino. Ta je odvisna od velikosti

¹⁵ Odvisno, kako so se izdelovalci tega naučili od svojih staršev.

¹⁶ Če shranijo vlažne oblance, jih napade plesen in jih lahko le še zavržejo.



4. Vreča z oblanci

butarice. Pri striženju uporabljajo navadne škarje, ki morajo biti za lažje delo dobro nabrušene. To je precej zamuden postopek in zahteva veliko potrpežljivosti. Danes oblance strižejo ženske, v preteklosti pa so v številčnih družinah, po navodilih starejših, to delali tudi otroci.

»Vezanje« butaric

»Vezanja« butaric se po navadi lotijo najbolj spretni in potrpežljivi; največkrat so to ženske. Najprej izdelajo vrh (*šopek, pušeljč, vršiček*). V eno roko primejo skupaj zvezane leskove palice in v vrh butarice namestijo zelenje, in sicer brinje, *parkeljčke*, pušpan ali cipreso. Količina in vrsta zelenja med oblanci in v vrhu sta odvisni od velikosti butarice. Pri največjih je v vrhu po navadi bršljan ali brinje.

Vrh mora biti čim lepše in bogato obložen, sicer se »stranke pritožujejo, da imajo butarice slabe vrhove«.

Ko izdelajo vrh, začnejo k palici »vezati« oblance, ki jih prej poškopijo z vodo.¹⁷ Pri tem morajo paziti, da vode ni preveč. Oblance namočijo le toliko, da se voda lepo vpije v les. Pri mokrenju uporabljajo plastično razpršilko (*šprico*), pred 2. svetovno vojno in malo po njej pa so v ta namen uporabljali kar lonec z vodo in smrekovo vejico. Danes je postopek z uporabo plastične razpršilke veliko lažji pa tudi oblanci so tako enakomerneje navlaženi.

Pri »vezanju« vsak oblanc posebej položijo k palici in ga povežejo z vrvico. Vrvica mora biti gladka in primerne debeline, da se lepo oprime palice. Danes za »vezanje« najpogosteje uporabljajo vrvico iz sintetičnega materiala ali debelejši in močnejši šiviljski sukanec. Do 2. svetovne vojne, ko so na območju še gojili lan, so za »vezanje« uporabljali laneno nit.

Oblika butaric se loči glede na način zvijanja oblancev, način kombiniranja in sestavljanja barv ter glede na smer »vezanja« oblancev na palico. Vsaka izdelovalka lahko s svojo iznajdljivostjo in spretnostjo prispeva k prepoznavnosti svoje butarice in k njihovi splošni raznolikosti.

Oblance zvijajo na dva načina: pri prvem jih oblikujejo in zvijejo tako, da se na vrhu naredi špica. To imenujejo »zvijanje oblancev na polžke, kapice, klobučke ali noske«. Pri drugem načinu oblance preprosto prepognejo v pentlje. To imenujejo »zvijanje oblancev na mašnice«.¹⁸ Izkušene izdelovalke butaric pravijo, da je oblance lažje »zvijati na polžke« in da ostanejo take butarice dlje časa čvrsto povezane. Tudi

17 To ni potrebno, če začnejo butarice »vezati« neposredno po barvanju oblancev in jih zato ne posušijo do konca.

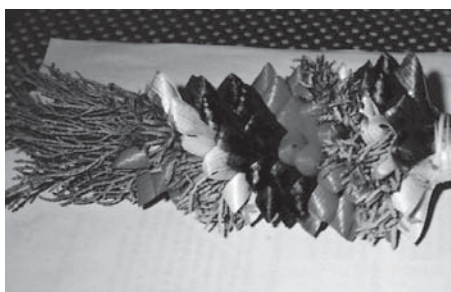
18 V nadaljevanju besedila »zvijanje na polžke« ali »zvijanje na mašnice«, ki je starejši način zvijanja oblancev.

zaradi samega videza butarice je ta način zvijanja oblancev bolj priljubljen, poleg tega se številnim kupcem takšne butarice zdijo lepše.

Glede na različne barvne kombinacije in način oziroma smer *vezave* ločijo: »vodoravne ali klasične« butarice, kjer eno barvo oblancev navežejo na palico v vodoravni smeri; »zvite« butarice, »vezane v špiralo« ali »zvite v sveder«, kjer oblance ene barve »vežejo« na palico v spirali; butarice, »vezane na kvadrat«, kjer z oblanci različnih barv oblikujejo kvadrat. Prva dva načina »vezave« sta najpogostejša in jih uporablja največ izdelovalk. Prav tako sta preprostejša od »vezanja« butarice »na kvadrat«, kjer je potrebna še posebna pozornost pri tem, katere barve oblancev »vežejo« in v kakšnem zaporedju.



5. »Vodoravna« ali »klasična« butarica



6. Butarica »vezana v špiralo«



7. Butarica »vezana na kvadrat«

Pri izdelavi butarice so poleg sestavljanja barv oblancev pomembni tudi količina, vrsta in zaporedje uporabe zelenja. Vsaka izdelovalka ima svoje barvne kombinacije, ki so odvisne od njenega okusa. Različne barvne kombinacije so zelo pomembne pri prodaji butaric in pripomorejo k večji in bolj raznoliki izbiri.

Med izdelovalkami so zelo priljubljene »slovenske« butarice, kjer si sledijo venci belih, modrih in rdečih oblancev. Te barve so poleg naravne barve lesa osnovne in se na območju uporabljajo že od začetka dejavnosti. Pozneje so se pojavile tudi druge barve, kot so vijolična, rumena, roza, modra in zelena.

Poleg belo-modro-rdeče barvne kombinacije izdelovalke uporabljajo še celo vrsto drugih, pri katerih posamezne barve dobijo tudi z mešanjem posameznih barv med seboj. Pogoste barvne kombinacije so: oranžno-rumeno-lila, modro-roza-rdeča, lila-roza, lila-oranžna, rumena-bela (»papeževa zastavica«), modro-rumena (»evropska« butarica) in rumeno-vijolična, kar simbolizira barvo duhovnikove obleke v velikonočnem času.



8. »Mavrične« butarice

Pri kombiniranju barv je pomembno, da so med seboj usklajene oziroma da so določene glede na barve različnih simbolov, kot sta npr. slovenska in evropska zastava. Posebno barvno kombinacijo butarice je z »mavričnimi« butaricami razvila družina Mrvar.

Vsaka izdelovalka po svoje doda zelenje. Staro pravilo pravi, da mora biti v vsaki butarici vedno šest vrst lesa: poleg oblancev še leska, pušpan, bršljan, brinje in *parkejški*. Uporabljajo pa tudi druge kombinacije.

Ravno zelenje je po navadi tisto, ki še bolj očitno loči barve posameznih oblancev med seboj. Količina zelenja je odvisna tudi od tega, koliko ga je tisto leto na voljo. Največkrat ga začnejo vpletati v butarico šele pri velikosti 30 centimetrov.¹⁹

Čas, ki ga potrebujejo za *vezavo* ene butarice, brez vseh predhodnih faz, je od 20 do 30 minut. Velikost butarice pri tem ni odločilnega pomena. Približno enako časa porabijo za »vezanje« manjše butarice, kjer morajo biti še bolj previdne in spretno kot za nekoliko večjo butarico. Izjema so le največje, kjer potrebujejo 40 minut ali več pa tudi do dve uri za butarice velikosti 70 centimetrov in več. Ko je butarica izdelana do konca, zadnjo vrsto oblancev večina izdelovalk dodatno utrdi z lepilom za les.

V enem dnevu lahko izdelajo od osem do deset butaric, odvisno od njihove velikosti in časa ter od tega, kako gre delo od rok. V eni sezoni izdelajo od 400 do 1000 butaric.



9. Najmanjše butarice brez zelenja

Zaradi pomanjkanja časa vedno najprej začnejo »vezati« manjše butarice, ki so velike do 30 centimetrov, nadaljujejo pa s čedalje večjimi. V skupino »srednjih butaric« sodijo tiste, ki so velike do 50 centimetrov, vse večje, ki jih imenujejo »ta velike«²⁰, pa »vežejo« na koncu. Manjše butarice lahko začnejo »vezati« že pozimi, decembra ali januarja, ko je tudi sicer na voljo več časa. Te butarice imajo zelenje vpleteno le v vrhu, pri najmanjših pa ga sploh ni. Večina izdelovalk začne zelenje vpletati med oblance šele od velikosti 30 centimetrov in naprej.

¹⁹ To pomeni, da večja kot je butarica, več zelenja vsebuje.

²⁰ Velikosti butaric posameznih izdelovalcev se minimalno razlikujejo.

Izdelave butaric z zelenjem ne začnejo prej kot mesec dni pred cvetno nedeljo, največje butarice, velike nad 50 centimetrov, ki imajo še več zelenih delov, pa začnejo izdelovati le kakšen teden pred cvetno nedeljo oziroma neposredno pred prodajo. Večje kot so butarice, več zelenja vsebujejo zato jih je treba »vezati« pozneje, da ostanejo dovolj sveže.

Omenjeno zaporedje »vezanja« butaric je praktično tudi zato, ker je, kot pravijo izdelovalke, težje preiti z večjih na manjše kot obratno. Prsti se namreč navadijo zviti velik oblanec. Zato se držijo pravila z manjšega na večje; posamezno velikost butaric izdelujejo tudi do štirinajst dni, nato preidejo na večjo in tako naprej. V isti sezoni potem butaric prejšnjih velikosti ne izdelujejo več. Če oblancev določene velikosti ne porabijo, jih shranijo za naslednjo sezono.

Dokončane butarice neposredno pred prodajo ponavadi shranijo v vreče ali škatle in postavijo v suh prostor. Tiste butarice, ki imajo več zelenja, postavijo v nekoliko vlažno klet, saj tam ostanejo najdlje sveže.

Butarice ponavadi izdelujejo kar v kuhinji, redkeje v za to namenjeni sobi. Izdelujejo jih ob večerih ali čez dan. Nekateri se spominjajo, da so v letih, ko je bila prodaja še posebej dobra, butarice v tednu pred prodajo ali pa že med prodajo »vezali« tudi pozno v noč.

Oblike butaric

Vse do 1. svetovne vojne so bile butarice na območju narejene le iz zelenja.²¹ Spet so jih začeli izdelovati v 90. letih 20. stoletja, in sicer pod imenom *bršlinke*. Praviloma so velike od 20 centimetrov do enega metra in več. Še posebej so cenjene tiste, ki imajo med zelenjem tudi brinove jagode. *Vezava* je podobna kot pri butaricah z oblanjem; zaradi velikosti in številnega zelenja so take butarice težje in jih večina izdelovalcev izdelala le nekaj na leto, in sicer po naročilu.

Druga oblika je butarica, ki je v osnovi sestavljena iz zelenja, vmes pa ima vpletenih tudi nekaj oblancev. Takšne butarice so pri kupcih priljubljene in nakazujejo na sposobnost izdelovalcev, da se prilagajajo okusu kupcev. Izdelujejo tudi »*kmečke*« butarice. Te imajo poleg oblancev še več zelenja, ki ga kmetje po blagoslovu dajo živini.

Pred 2. svetovno vojno so na območju izdelovali tudi butarice, v katere so med zelenje dodajali papir različnih barv. Papir so dobili v papirnici v Vevčah, ga nastrigli na trakove in ga dodajali zelenemu delu butaric. Čeprav te oblike ne zasledimo več, kaže na iznajdljivost ljudi.

Družina Mrvar je okoli leta 1995 začela izdelovati »*suhe*« butarice, ki so sestavljene le iz oblanja. Tradicija izdelovanja butaric je v družini prisotna že nekaj generacij. Znanje so vseskozi nadgrajevali, danes

²¹ Bras 1966/1967: 29.



10. Posodice iz oblancev

pa iz oblancev izdelujejo tudi druge izdelke, npr. velikonočne pirhe, skledice različnih velikosti, različne živalske figurice, šopke, venčke, srčke, *grozde*.

Prodaja

Butarice so bile vseskozi namenjene za prodajo. To so začeli največ teden dni pred cvetno nedeljo in tako je še danes. Butarice prodajajo večinoma na osrednji ljubljanski tržnici – ob stolnici. Največkrat je to delo izdelovalcev, v preteklosti pa so pri prodaji staršem vedno pomagali otroci.

Butarice so nekateri na trg vozili z vozičkom. Veliko jih je v ta namen uporabljalo kolo, pogosto pa so nesli butarice prodajat kar peš.²² Butarice so zložili v večji prtič, ga zvezali skupaj, dali v koš in ga nesli na glavi ali ramah.

Po 2. svetovni vojni so se nekateri izdelovalci z Orel do postaje tramvaja na Rudniku pripeljali z vozom in se s tramvajem peljali v mesto. V Sostro je konec 70. let 20. stoletja začel voziti avtobus, ki je v veliki meri olajšal transport butaric na tržnico. Prvi avtomobili so se na območju pojavili že konec 60. let. Z njimi je bil prevoz na trg še lažji.

Danes je večina izdelovalcev starejših in nima izpita za avto ali pa ne vozi več, zato so mnogi odvisni od prevoza mlajših družinskih članov.

Pred 2. svetovno vojno so butarice prodajali ob Tromostovju, vzdolž reke Ljubljanice. Poleg butaric je bil prostor namenjen prodaji rož, borovnic in gob. Po vojni so lokacijo prodaje prestavili na Pogačarjev trg, tam je še danes.

Čprav razmere med 2. svetovno vojno niso bile najugodnejše, saj je na Litijski cesti potekala italijansko-nemška meja in je bila za prehod potrebna dovolilnica, ki so jo imeli le redki, prodaja tudi v tem obdobju ni popolnoma zamrla.

²² Vstajati so morali zgodaj zjutraj, da so dobili prostor na tržnici. Z Orel do tržnice je npr. uro in pol hoda.

Nekaj let po vojni je takratna oblast prodajo butaric za krajši čas popolnoma prepovedala. Tisti, ki so jih kljub temu prodajali, so morali za to plačati kazen. Izdelovalci so se temu hitro uprli; med njimi je bilo namreč veliko vdov, ki jim je prodaja butaric pomenila zelo pomemben zaslužek. V tem času so butarice prodajali tudi po hišah v bližnji okolici.

Danes je treba za prodajo na tržnici predhodno rezervirati prostor. Rezervacija prostora velja za ves teden pred cvetno nedeljo. Stalni izdelovalci imajo na tržnici že več let isti prostor, kar njihovim strankam omogoča, da jih z lahkoto najdejo. Nekatere se k posameznim izdelovalcem vračajo že več kot 30 let. Vsako leto prihajajo tudi nove stranke; med njimi je v zadnjih letih tudi vse več turistov.

Zaradi manjše mobilnosti ljudi in manj prodajnih mest je bila včasih prodaja zaradi bližine mestnega središča omejena bolj ali manj na ljubljansko tržnico. V bolj oddaljenih krajih je namreč pomenila večji strošek kot zaslužek.²³

Šele z nakupom avtomobilov²⁴ so izdelovalci lahko prodajali butarice tudi v bolj oddaljenih krajih – Kranj, Novo mesto, Celje, Mengeš, Kamnik, Jesenice, Brezje.

Danes, razen na glavni tržnici, »ljubljske butarice« prodajajo tudi na drugih tržnicah po Ljubljani in v okolici. Nekateri jih prodajajo tudi v večjih trgovskih središčih in v trgovinah z rokodelskimi izdelki.

Najbolje se prodajajo butarice velikosti od deset do 30 centimetrov, saj jih mnogi kupijo za otroke, ki večjih ne morejo nositi. Manjše butarice kupujejo tudi zato, da jih nesejo na grobove. Povpraševanje je vsako leto različno, prodaja pa je po navadi najboljša zadnje tri dni pred cvetno nedeljo. Cene butaric so odvisne od njihove velikosti in so med posameznimi izdelovalci bolj ali manj enake in se tudi po več let ne spreminjajo.

Izkupiček od prodaje je bil različen glede na število izdelanih butaric, vendar zaslužek nikoli ni bil velik. Izdelovalci so denar v glavnem porabili sproti. Kadar je bila prodaja še posebej uspešna, so otroci dobili nova oblačila in obutev ter druge priboljške. Danes je denar, zaslužen s prodajo butaric, le del dodatnega zaslužka in ga vsak izdelovalec porabi po svoje.

Zaradi spremembe zakonodaje in staranja je iz leta v leto manj izdelovalcev, ki butarice izdelujejo za prodajo. Če jih ne prodajajo več, pa jih še vedno izdelujejo zase, za družinske člane in prijatelje.



11. Za veliko noč nesejo manjše »ljubljske butarice« tudi na grobove

23 Vendar pa so bile tudi izjeme. Pri Birkovih v Sostrem je bil oče od leta 1958 zaposlen pri železnici in je dobil brezplačne ali cenejše vozovnice. Z otroki je zato lahko vozil butarice prodajat tudi v bolj oddaljene kraje Slovenije, kot so Maribor, Trbovlje in Jesenice.

24 Ljudmila Bras navaja, da so nekateri vozili butarice prodajat že z avtomobili. (Bras 1966/1967: 35)

Medsebojna pomoč in prenos znanja

Izdelovanje butaric ni bilo nikoli povezano z druženjem in zabavo. Posamezni izdelovalci so medsebojno sodelovali le pri nabiranju zelenja in preskrbi barve za oblance. Barve, ki so se v določenem obdobju težko dobile, so si izdelovalci med seboj tudi izposojali, podobno je bilo s *parkeljčki*. Tisti, ki so jih šli iskat v gozdove v okolici Brnika, so jih ob tej priložnosti nabrali zase in za nekaj drugih izdelovalcev. Tako je še danes, čeprav ta oblika sodelovanja ni zelo pogosta. Od 80. do sredine 90. let 20. stoletja so v Sostrem tri izdelovalke sodelovale pri izdelavi butaric. Vsaka izmed njih je opravila določena dela od izdelave do prodaje, na koncu pa so si zaslužek razdelile.

Prenos znanja je potekal v družini ali med različnimi izdelovalci. Otroci so se naučili butarice izdelovati v svojih družinah; tisti, ki so se na območje priselili pozneje, praviloma, ko so se poročili, pa od drugih izdelovalcev. Njim so sprva pomagali, nato pa so se v izdelavi butaric preizkusili sami.

Danes se nekateri izdelovalci trudijo znanje prenesti na mlajše, zato redno sodelujejo pri različnih delavnicah, ki so organizirane v velikonočnem času po šolah ali društvih na območju. V ospredje vse bolj prihajata druženje in zabava, zaslužek od prodaje butaric je vse manj pomemben.

Verovanja, šege in navade

Na območju je bilo v preteklosti z butaricami povezanih veliko verovanj, šeg in navad. Za butarice starejši domačini uporabljajo tudi ime *žegenčki*, saj se za cvetno nedeljo nesejo v cerkev k žegnju. To zlasti starejši prebivalci še danes spoštujejo.

Verovali so, da imajo blagoslovljeni zeleni deli butaric posebno moč pri zaščiti pred različnimi naravnimi nesrečami in pri zagotavljanju rodovitnosti in zdravja. Na kmetijah je morala vsaka glava živine med svojo običajno krmo dobiti tudi blagoslovljen zeleni del butarice; po navadi je bil to bršljan.

Drugo verovanje je bilo povezano z odganjanjem »*hude ure*«. V ta namen so ljudje dele butaric, potem ko so jih prinesli od žegnja, zatikali

za streho. To je varovalo domačijo pred udarcem strele. Med nevihto so butarico zažgali v ognju, kar je pripomoglo k še večji varnosti.

Tudi pri zagotavljanju rodovitnosti zemlje so pogosto uporabljali blagoslovljene zelene dele butarice, največkrat bršljan, ki so ga polagali v zemljo.

Na kmetijah še vedno verjamejo v varovalno moč blagoslovljenih butaric. Kjer ne kmetujejo več, pa se je večina naštetih verovanj ter z njimi povezanih šeg in navad izgubila.

Kljub temu pa še vedno puščajo cvetno butarico v vazi, v bogkovem kotu (*»bohkovem kotu«*) ali na drugem vidnem mestu čez vse leto. Ob naslednji cvetni nedelji staro butarico zamenjajo z novo. Tako je po verovanju vse leto svež blagoslov. Stare butarice, kot pravijo, se ne sme nikoli vreči v smeti, ampak jo je treba dati v ogenj in zažgati. Ker je blagoslovljena, bi drugačno ravnanje prineslo nesrečo. Še danes butarice nesejo tudi v kapele.



12. Butarica v *»bohkovem kotu«*

Sklep

Izdelovanje cvetnih butaric (*žegnčkov*) je bilo na območju vir preživetja in ena izmed možnosti sezonskega dela. Razcvet je dejavnost doživela v 30. in 40. letih 20. stoletja, ko je bilo bolj ali manj nekmečko prebivalstvo zaradi gospodarske krize prisiljeno poiskati dodaten vir zaslužka. Družine so bile številčne in jih je bilo treba preživeti. Domačini so izrabili bogate naravne danosti območja in bližino Ljubljane.

Ker so se moški večinoma zaposlovali v mestu, so se z izdelavo butaric ukvarjale pretežno ženske, pomagali pa so vsi družinski člani. Delitev posameznih faz dela med spoloma v današnjem času ni več tako opazna, osnovne značilnosti pa so ostale enake.

Butarice so bile sprva samo iz zelenja, postopno pa so jim začeli dodajati barvaste oblance iz smrekovega lesa. Pri izdelavi ločijo tri osnovne faze: preskrba in priprava zelenja ter palic, priprava oblancev (oblanje lesa, barvanje in striženje oblancev) in sestavljanje (*»vezanje«*) butarice. Današnji postopki izdelave se bistveno ne razlikujejo od tistih v preteklosti; razlike so le v nekaterih materialih. Pri izdelavi uporabljajo leskove palice, smrekov les za oblance in različno zelenje, kot so

bršljan, brinje, *parkeljčki*, cipresa ipd. Pripravljene oblance najprej po-barvajo in nastrižejo na primerne velikosti, temu sledi »vezava« butaric. Najprej izdelajo vrh, potem pa k palici privežejo toliko oblancev, da je butarica »polna na pogled«. Oblance zvijajo na dva načina: oblikujejo jih tako, da na vrhu naredijo špico, ali pa jih preprosto prepognejo v pentlje. Butarice so različnih velikosti, barvne kombinacije in količina dodanega zelenja pa se razlikujejo od izdelovalke do izdelovalke.

Prodajajo jih na osrednji ljubljanski tržnici in drugih tržnicah po Ljubljani, v večjih trgovskih središčih in trgovinah z rokodelskimi izdelki. Danes je zaslužek od njihove prodaje le dodaten vir dohodka. Butarice izdelujejo le še redki domačini in je to njihova dejavnost v prostem času. Nekateri izdelovalci želijo znanje izdelave prenesti na mlajše generacije, s prikazi in z delavnicami po šolah.

V preteklosti je bilo z butaricami povezanih več verovanj, šeg in navad. Nekatere so se ohranile vse do danes, npr. blagoslovljene zelene dele butarice dajo živini, zatikajo za streho za odganjanje neurja (*»hude ure«*), polagajo v zemljo za rodovitnost. Kjer ne kmetujejo več, pa se je večina naštetih verovanj in z njimi povezanih šeg in navad izgubila.

Ustni viri

Bitenc Milena, Boben Marija, Bučar Franc, Bunič Marta, Gerbajs Maksimiljan, Gerbajs Terezija, Groznik Marija, Habič Marija, Jesenko Rezka, Kozjek Ivana, Lubič Ana, Magister Ančka, Mrak Ema, Mrvar Majda, Pucihar Slava, Svetek Irena.

Pisni viri in literatura

Bras, Ljudmila: Izdelovanje cvetnih butaric v okolici Ljubljane. V: Slovenski etnograf, letnik 21/22. Ljubljana 1968/69. Str. 25–44.

Dolničar, Barbara: Elaborat ljubljanske butarice na vzhodnem delu Ljubljane. Ljubljana 2005.

Gruden, Mateja: Novi ljubljanski spominki (4), Pisani oblanci namesto cvetja. V: Delo. Letnik 44, št. 61, 15. marec 2002. Ljubljana 2002. Str. 7.

Cvetje iz papirja

Petra Stefanovič

V prispevku je predstavljeno izdelovanje cvetja iz papirja, opisani so postopki izdelave in uporabe rož v 1. polovici 20. stoletja na območju vzhodnega dela Mestne občine Ljubljana. Opisane so razvojne stopnje posameznih rož, postopki izdelave in današnja raba cvetja.

Ključne besede: rokodelstvo, cvetje iz papirja, materiali, krep papir, postopki izdelave, krašenje, pogrebni venci, »*janška butarica*«, poročna pogača, poročni šopek, Mestna občina Ljubljana – vzhod, dediščina, etnologija

Moda cvetja iz papirja se je prvič pojavila v 2. polovici 18. stoletja, in sicer med angleškim meščanstvom. Iz Anglije se je razširila po vsej Evropi in dosegla naše kraje v 1. polovici 19. stoletja.

Začetki izdelave cvetja iz papirja (»*suhih rož*«) na območju doline Besnice, Janč in Velike Štange segajo v 2. polovico 19. stoletja. Znanje so iz roda v rod prenašale ženske. Izdelki iz papirnatega cvetja so bili zelo razširjeni, saj so pozimi nadomeščali sveže cvetje, na splošno pa so bili tudi dlje časa obstojni in cenovno ugodnejši. Cvetje iz papirja je skoraj v celoti izginito v 60. letih 20. stoletja, ko so ga iz uporabe izrinili cenejše sveže rezano cvetje in »*umetne rože*«¹.

¹ Rože izdelane iz plastike in blaga.

Znanje izdelave cvetja iz papirja so iz roda v rod prenašale ženske, ko so druga drugo opazovale pri delu. Delo je potekalo predvsem v zimskem času, ko so »*suhe rože*« nadomeščale sveže.

»*Suhe rože*« so najpogosteje uporabljali v času velike noči, za okraševanje butaric in verskih podob doma ali v cerkvi. Izdelati je bilo treba veliko rož, zato so se morale ženske dela lotiti dovolj zgodaj. Po navadi so začele že takoj po božiču. Ob zimskih večerih so se zbirale pri eni ženski doma in pri peči delale. Navadno ti večeri niso predstavljali priložnosti za druženje, čeprav so ženske pri delu klepetale in zapele. Le redkokdaj so se jim pridružili tudi moški. Takrat so postregli malico; včasih je kdo zaigral na harmoniko. Vendar so bile to redke priložnosti. Za druge izdelke so cvetje iz papirja delale po potrebi.

Pri delu so se ženske dopolnjevale. Starejše ženske so izdelovale rože, mlajša dekleta pa so jim pomagala. Zaželeno je bilo, da se rože za posamezen izdelek med seboj niso preveč razlikovale, zato sta po navadi cvetove delali dve spretnejši ženski. Domačini so vedeli katere ženske delajo lepe rože in so se k njim vračali z novimi naročili. Navadno za delo niso prejemale plačila, prinesli ali izplačali so jim le papir. Pogosteje so jim v zameno za njihov trud ponudili malico.

Na območju izdelujejo šest osnovnih oblik »*suhih rož*« in 20 različnih izpeljank. »*Suhe rože*« so narejene iz krep papirja, razen dveh, katerih cvet je iz navadnega papirja (lilija, šmarnica). Po ustnih virih so v preteklosti tovrstno cvetje izdelovali predvsem iz navadnega papirja in papirnih serviet. To morda nakazuje na prvotne materiale. Ustni viri pričajo o izdelavi cvetja iz krep papirja, ki so ga po navadi kupovali v Ljubljani. Navadno so izdelovalke prosile nekoga, ki je hodil v mesto na tržnico, naj ga kupi. Krep papir je bilo mogoče dobiti v več barvah: beli, rdeči, modri, zeleni, oranžni. Tudi navaden papir so kupili v mestu, čeprav ga je večina žensk dobila od svojih prijateljev ali sorodnikov, ki so delali v papirnici v Vevčah. Papir, krep in navaden, je bilo po 2. svetovni vojni težko dobiti, zato so se ženske znašle in delale »*suhe rože*« tudi iz različnih ostankov papirja, npr. iz papirčkov, v katere so bili zaviti bonboni.

V Ljubljani so kupovale žico (*strunco*, *žičko*), s katero je povezan pecelj papirnatega cveta. Za vezanje »*suhih rož*« je bila primerna mehka, tanka žica. Danes najraje uporabljajo bakreno žico, s katero je lahko delati.



1. Izdelava

Ob posameznih priložnostih so cvet rože pomočili v vosek (»povoskali«), saj je bil tako dlje časa obstojen, odpornejši na prah in vlago; tako ni hitro zbledel. Postopek voskanja je bil zelo preprost: v posodi so stopili belo svečo ali segreti parafin in nato vanj pomočili cvet. Povoskan cvet so potem takoj potopili v mrzlo vodo, da je vosek dobro otrdel, cvet pa je bil še bolj svetleč. Če cvetov niso voskali, a so izdelovali več rož, so jih, da se ne bi pomečkale, zapičili v krompir, repo ali jabolko. Tako so »suhe rože« ostale nedotaknjene.

Poleg papirja, žice in voska so ženske za izdelavo potrebovale še škarje za rezanje papirja in kleščice za rezanje žičke.

Roža iz papirja je sestavljena iz treh delov: cveta, sredice in peclja. Vsi trije deli imajo vrsto različic. Največje razlike v izdelavi so pri oblikovanju cveta. Osnovne oblike cveta iz papirja so: »žalna roža«, vrtnica, nagelj, marjetica, šmarnica in lilija. Oblika cvetov temelji na cvetju iz narave. Cvetovi prvih štirih rož so izdelani iz krep papirja, zadnjih dveh pa iz navadnega.

Za izdelavo cveta »žalne rože« trak krep papirja oblikujejo s prsti, pri vrtnici in naglju eno stran papirja oblikujejo s škarjami. Pri vrtnici ga polkrožno obrežejo, pri naglju pa zgornji del traku cikcakasto obrežejo oziroma zarežejo v globino. Opisani obliki lahko izdelajo iz enega kosa krep papirja ali pa krep papir narežejo na manjše kose, ki jih nato oblikujejo in nizajo posamično okrog pestiča. Podobno velja za marjetico, le da so oblike listov cveta drugačne od vrtnice in nagljna. Izdelane cvetove šmarnice iz navadnega papirja ženske nizajo na *strunco* drugega za drugim v sorazmernih presledkih, medtem ko je cvet lilije samostojen in izdelan iz enega kosa s škarjami oblikovanega navadnega papirja.

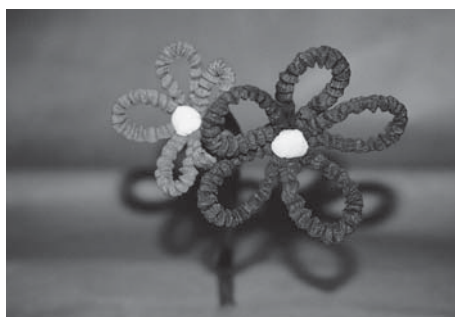


2. Nagelj

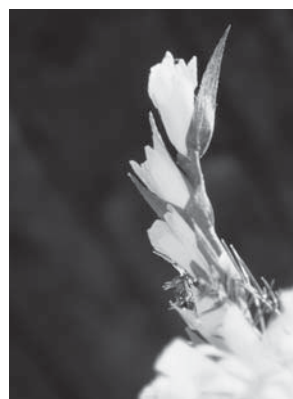
Različice osnovnih oblik se lahko razlikujejo v oblikovanju zgornjega cveta, ovijanju žice in v številu cvetov. Število različic oblikovanja »suhih rož« je neskončno. Robove cvetov so ženske s koščkom krep papirja rdeče barve, namočenega v vodo, nežno pobarvale (»našminkale«).

Sredica je lahko oblikovana na tri osnovne načine: iz spiralasto zvitega daljšega kosa krep papirja, iz krajšega kosa krep papirja, zvitega v svitek, ali iz krep papirja, oblikovanega v obliki gobice – pestiča. Mogoče pa so tudi številne različice.

Pecelj je najlažje izdelati. Največkrat ženske žičko ovijejo z daljšim trakom zelenega krep papirja. Mogoča variacija je oblika *asparagusa*, ko



3. »Nabrana marjetica«



4. Šmarnica

zgornji del traku narežejo in pecelj dobi bolj košato podobo.² Nekatere ženske so iz manjših koščkov krep papirja oblikovale listke in jih pritrdile na pecelj.

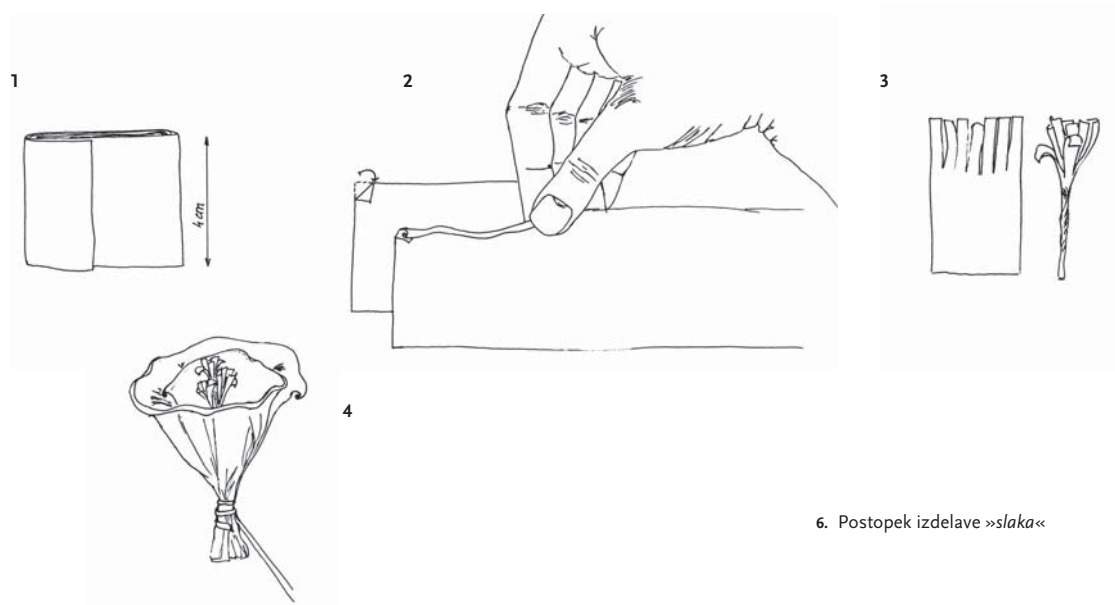
Na območju izdelujejo dve starejši obliki rož, ki pa nimata natančno določenih imen. Nekatere izdelovalke ju imenujejo »slak« in »žalna roža«. »Slak« so navadno izdelovale iz krep papirja modre barve, in sicer s pestičem v rumeni ali oranžni barvi.³ Zgornji del cveta so s svaljkanjem med prsti oblikovale v čvrst svitek. Z zvijanjem daljšega, ozkega kosa krep papirja so oblikovale sredico. Okrog sredice so nato postopno z nabiranjem oblikovale cvet. Cvet ni košat, saj je po navadi papir okrog sredice ovit samo enkrat. Pecelj je preprost, povit s trakom zelenega krep papirja. »Slak« so največ uporabljali za okraševanje brinovega vrha cvetnonedeljske butarice.



5. »Slak«

2 Cvetje iz papirja 2003: 7.

3 Cvetje iz papirja 2003: 5.



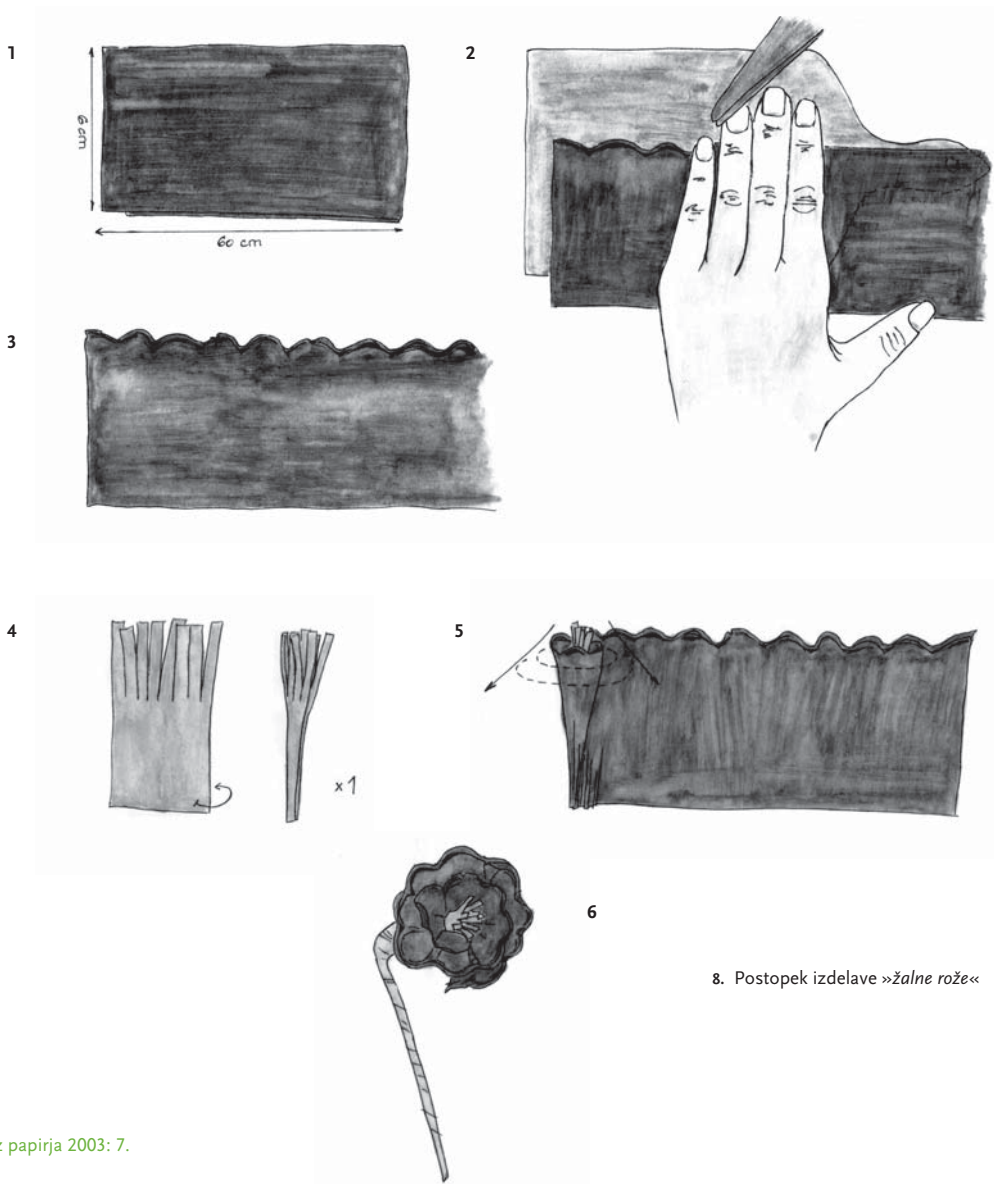
6. Postopek izdelave »slaka«



7. »Žalna roža«

Izdelava »žalne rože« je hitra in preprosta. Uporabljale so jo za krašenje pogrebnih vencev.

Odrežani trak krep papirja so na zgornji strani oblikovale, tako da so nanj položile stisnjene iztegnjene prste in nato s škarjami ali pletilno iglo med prsti papir potisnile navzdol.⁴ Nastala oblika je podobna morskim valovom. Sredico sestavlja več dolgih zvitkov krep papirja rumene ali oranžne barve. Okrog sredice so že oblikovan trak močno nabrale v bogat cvet. Tudi tu je pecelj preprost, povit z zelenim trakom krep papirja. Izdelovale so več različic.



8. Postopek izdelave »žalne rože«

4 Cvetje iz papirja 2003: 7.

Ideje za cvetje iz papirja ženske še danes črpajo iz narave. Hkrati velja, da vsaka ženska izdelava drugačen cvet in tudi ena sama nikoli ne oblikuje dveh popolnoma enakih cvetov. Nekateri izdelki so tako dovršeni, da jih je težko razlikovati od svežega cvetja.

Uporaba

V preteklosti so imeli domačini »*suhe rože*« samo za lastno uporabo; z njimi so krasili cerkve, kapelice, znamenja in bogkove kote (»*bohkov kote*«). »*Suhe rože*« so bile tudi del šeg in navad življenjskega kroga in koledarskega cikla.

S šopki (*pušelci*) iz cvetja iz papirja so okrasili svatovske mize. Za vsako mizo so pripravili po en *pušlec* rož različnih barv. »*Pušlec suhih rož*« je krasil tudi poročno pogačo, ki je vse do 60. let 20. stoletja nadomeščala poročno torto. Na sredino pogače⁵ so zapičili lepo očiščeno kostanjevo, leskovo ali smrekovo palico, veliko približno pol metra, ki so jo pritrdili na lesen podstavek. Palico so ovili v zelen krep papir in na njo z žičkami pritrdili »*suhe rože*«. Končna oblika *pušlca* je bila podobna kopici ali smreki; na vrhu je bila ozka, spodaj pa čedalje širša. Ženske so cvetove zelo lepo izdelale, šopek pa natančno oblikovale. Za to priložnost so bili najprimernejši nageljni, vrtnice, storžki, *asise*, narcise, šmarnice in potonke. Poleg cvetov so v *pušlec* dodale tudi popke in čaše cvetov. Po navadi so bili na zgornjem delu palice manjši popki (veliki okoli en centimeter), medtem ko so bili nižje v stožcu vedno večji cvetovi (velikosti od tri do štiri centimetre). Čez *pušlec* so na koncu obesili še par okrasnih trakov, narejenih iz krep papirja (*panklcev*).⁶ Najpogosteje je bil šopek v eni barvi, ponavadi v beli, redko v dveh. Če je bila nevesta noseča, je imela roza šopek. *Pušlec* za poročno pogačo so naročili pri tisti ženski v vasi, ki je bila znana po izdelavi lepih »*suhih rož*«.

Pričevanja, kdo je pogačo s *pušlcem* prinesel na poroko, so različna. Pravilo je bilo, da ga je k hiši, kjer je bila poroka, prinesla ženska. Iz pripovedovanj žena je mogoče sklepati, da so pogačo na poroko prinesli vsi svatje, nejasno pa je, ali je bila le ena okrašena s *pušlcem* ali vse. Podarjene pogače so ob koncu slavlja razrezali in dali svatom za domov. *Pušlec* so shranili ali zažgali v peči, ponekod so ga na poroki tudi prodajali.

Na območju Malega Lipoglava so poznali »*furmanovo potico*«. To je bila okrogla orehova potica z rozinami premera, približno 20 centimetrov, z luknjo na sredi in okrašena s »*pušlcem suhih rož*«. Rože so

⁵ Sladek kruh iz bele moke, jajc in mleka okrogle oblike z luknjo na sredini. Glejte tudi poglavje o kulinariki.

⁶ Cvetje iz papirja 2003: 15.

bile različnih barv: rdeče, bele, vmes pa je bilo tudi izdelano zelenje. Voznik konjske vprege (*furman*), ki je peljal zapravljiček ali kočijo z mladoporočencema, jo je imel na sedežu ob sebi.

V nekaterih vaseh pod Jančami se ženske spominjajo, da je bil vse do 60. let 20. stoletja iz »*suhih rož*« tudi nevestin šopek. Izdelala so ga vaška dekleta. Večer pred poroko so ji ga prinesle in ji zapele podoknico: »*Preljuba nevesta, preljub tvoj samski stan.*« Šopek je bil narejen iz nagljev, marjetic ali vrtnic (*gartrož*). Cvetovi so bili veliki od tri do štiri centimetre. Število rož v šopku je moralo biti neparno. Zavit je bil v bel ali zelen krep papir. Če so šopek na poroki prodajali, je moral biti zadnji kupec ženin. Z zbranim denarjem so plačali godce in kuharice. Po poroki je šopek visel nad zakonsko posteljo para; če pa je bila mati neveste že pokojna, je nevesta šopek odnesla na njen grob.

Iz »*suhih rož*« so bili tudi »*svatovski pušelčki*«. Narejeni so bili iz belih nagljev in asparagusa. Ponekod so okrasili tudi konja in voz, ki je ženina in nevesto peljal k poroki. Na voz so pritrčili smrečje, vanj pa vpletli cvetje iz papirja. Konju so s »*suhimi rožami*« olepšali opremo.



9. Skica poročne pogače

S cvetjem iz papirja so vse do 2. svetovne vojne krasili tudi vozove, s katerimi so mlade fante z območja peljali k naboru (*»na štelngo«*) v Litijo. V Volavljah, na Veliki Štangi in Malem Trebeljevem so na vse štiri strani voza pritrčili mlade smreke in jih okrasili s »*suhimi rožami*« ali s *panklci*. Poleg okrašenih smrek pa so na Tujem Grmu, Vnajnarjih in Gabrju pri Jančah na stranske lestve voza obesili še vence, okrašene s »*suhimi rožami*«. Ni znano, kdaj so vozove prenehali krasiti.

Precej razširjena navada, ki je v veliki meri izginila v 60. letih 20. stoletja, je bilo krašenje »*bohkovih kotov*« v osrednjem bivalnem prostoru (*hiši*). V navadi je bilo, da so dekleta po poroki, ko so se preselila na svoj novi dom, naredila šopek iz »*suhih rož*« bele ali roza barve (nageljni, vrtnice ali »*jabukovi cvetovi*«). Postavile so ga v »*bohkov kot*«, poleg Jezusovega ali Marijinega kipca. Izdelane cvetove na daljših pecljih so zapičile v lesen okrogel podstavek premera približno osem centimetrov (*štempiljček*). Oblika šopka, v katerem so bili nageljni in vrtnice, je bila piramidasta. Na vrhu



10. Okrašen križ v bogkovem kotu

so bile manjše, spodaj pa večje rože. »Jabukove cvetove« pa so po navadi pritrdile na odrezano vejo jablane.

Z različnimi šopki iz »suhih rož« so ženske okrasile oltarje v cerkvah. V vazo s smrekovo vejico so dodale nekaj »suhih rož« (npr. bele in rdeče vrtnice), ali pa so na oltar položile okrašeno vejo jablane. S cvetjem iz papirja so oltarje krasile le pozimi, saj je bilo poleti dovolj svežih rož.

Za Marijine oltarje v cerkvi in kapelici ali hišne oltarje so ženske izdelovale tudi posebne vence (»suhi venci«). Oblikovale so jih iz trše žice, ki so jo ukrivile v oval, konca pa zapičile v dve leseni stojali. Žico so opletle s »suhim cvetjem«. Večji venci so bili bolj košati, saj so zanje uporabile več cvetov. Cvetje iz papirja za vence, prevladovali so vrtnice in naglji, so ženske po navadi »povoskale«.

Izdelava »suhlega venca« za cerkev je trajala več dni. Če sta jih delali dve ženski ob nedeljah in so bili cvetovi drobni, sta potrebovali približno tri nedelje za oblikovanje rož in eno za izdelavo venca. Tak venec za Marijin oltar v cerkvi je bil zelo košat in je v višino meril približno dva metra in pol, nanizane »suhe rože« pa so tvorile pet-centimetrski pas okrog žice.

Navadno so šopke in vence menjavali za veliko noč. Marijine oltarje so krasile tudi za prvo obhajilo in birmo. Krašenje cerkve je zahtevalo veliko dela, zato so si ženske delo porazdelile. V »Marijinem mesecu«, za majniške slovesnosti (»dogodke«, ki se odvijajo v mesecu maju), so Marijine oltarje okrasile ženske iz dežurne vasi v fari, za prvo obhajilo in birmo pa so cerkev okrasile matere otrok, ki so se slovesnosti udeležili.

V cerkvi so vence iz »suhih rož« morale zamenjati vsaj enkrat letno, saj so zaradi sonca zbledeli. V kapelicah pa na dve ali tri leta, po navadi jeseni, ko je bil žegen kapelic. »Suhe vence« so konec 60. let 20. stoletja iz Marijinih oltarjev v celoti izrinile »umetne rože«. Iz oltarjev v cerkvah so papirnate rože umaknili tudi zato, da bi preprečili vžig »suhlega cvetja« ob svečah. Nekatere ženske še danes s »suhimi rožami« krasijo »bohkov kotec« in kapelice.

»Suhe rože« so izdelovale tudi za mrliške vence (venci, cajnce). Te so »pletli« do konca 50. let 20. stoletja, ko so vence začeli kupovati. Ženske so cajnce izdelovale za umrle sosede ali po naročilu sorodnikov iz drugih kra-



11. Šopek iz »suhih rož«

jev. Cvetje za mrliške vence je bilo treba narediti v zelo kratkem času, zato sta ponavadi rože delali dve ženski skupaj in si delo porazdelili. Vence so pletli pri eni izmed žena doma, nikoli pa v hiši umrlega.



12. Pogrebni venci iz »suhega cvetja« ob krsti

V peči sparjene in v krog z žico povezane mlade kostanjeve veje (*caje*) so bile osnova za venec. Premer kroga je bil približno pol metra. Na vejo so z vrvjo navezale bršljan, pušpan, cipreso, smrečje ali hojo, ki so jih nabrale v gozdu. Na zelenje so z žico pritrdirile povoskane »suhe rože«. Za mrliške vence so izdelovale večje cvetove, velike od osem do 14 centimetrov iz vrtnic, *storžkov*, »žalnih rož« in nagljev. Za umrlega otroka ali neporočenega človeka so naredile manjše vence iz belih rož. Starejšim, poročenim vaščanom pa so v venec dajale temno modre ali rdeče cvetove. Včasih so naredile tudi rože iz rumenega ali roza krep papirja. Na vencu sta bili največ dve barvi rož. Na koncu so na venec navezale trak z napisom: »Zadnji pozdrav ...! V slovo ...!«. Če je bil umrli neporočen, je bil trak bel, sicer pa črn.

Cajnce so pokojnemu prinesli najožji sorodniki in so jih obesili po stenah v sobi, kjer je umrli ležal na *parah*. Ob pogrebu so vence na krsti odpeljali na pokopališče in postavili na grob, po pogrebu pa zažgali. Kljub svežim rožam so mrliške vence s »suhim cvetjem« delale tudi poleti.

Danes s »suhimi rožami« krasijo brinove vrhove butaric z območja Janč, Prežganja in Velike Štange. V vrh »janške butarice« z žico pritrdirijo od 20 do 54 cvetov različnih vrst in barv. Ponekod brinov vrh okrasijo tudi s *panklcem*, vendar po pripovedovanju domačink le tisti, »ki ne znajo delati suhih rož«.

Butarico so po *žegnu* doma razstavili. Brin so zataknili nekje v hiši, da jih je ščitil pred »hudo uro«. Z »žegnanimi suhimi rožami« iz brinovega vrha so okrasili »bohkov kot« ali hišno znamenje ali pa jih zataknilo nekje v hiši. Ko so zbledele, so jih vrgli v peč in na ognju spekli kruh. Danes ženske izdelujejo okrašene butarice predvsem za svoje otroke in vnuke ali otroke znancev in prijateljev.

Moda cvetja iz papirja se je prvič pojavila v 2. polovici 18. stoletja, in sicer med angleškim meščanstvom. Iz Anglije se je razširila po vsej Evropi in dosegla naše kraje v 1. polovici 19. stoletja.

Cvetje iz papirja lahko zasledimo po vsej Sloveniji. Začetki izdelave cvetja iz papirja (»*suhih rož*«) na območju Janč, od doline Besnice do Velike Štange segajo v 2. polovico 19. stoletja.

Znanje izdelave cvetja iz papirja so iz roda v rod prenašale ženske. Rože so izdelovale predvsem v zimskem času, ob večerih. Zbirale so se pri eni ženski doma in si delo delile. Starejše ženske so izdelovale cvetove, mlajše pa so jim pomagale rezati papir in žičke. Za delo niso prejemale plačila.

Na območju poznajo 26 različnih vrst cvetja iz papirja. Večinoma so cvetovi izdelani iz krep papirja, poznajo pa tudi dva iz pisemskega papirja.

Roža iz papirja je sestavljena iz treh delov: cveta, sredice in peclja. Cvet in sredico povežejo z mehko, tanko žičko in jo ovijejo s krep papirjem ter oblikujejo pecelj. Poznajo številne različice. Ideje za oblikovanje cvetov črpajo iz narave. Nekateri izdelki so tako dovršeni, da jih je težko razlikovati od svežega cvetja. Za nekatere priložnosti so cvet rože »*povoskale*«, saj je bil tako dlje časa obstojen, odpornejši in ni tako hitro zbledel.

Do 60. let 20. stoletja so cvetje iz papirja uporabljali za: krašenje cerkva, kapelic, znamenj in bogkovih kotov. »*Suhe rože*« so bile del šeg in navad življenjskega kroga in koledarskega cikla. Z njimi so krasili poročne pogače, šopke nevest, svatovske šopke, vozove v času odhoda fantov k vojakom, pogrebne vence, butarice.

Do danes sta se ohranili le uporaba »*suhih rož*« za okraševanje cerkva, kapelic, znamenj in »*bohkovih kotov*« v hiši ter uporaba »*suhih rož*« za krašenje brinovih vrhov cvetnonedeljskih butaric na območju Janč.

V zadnjih letih se zanimanje za izdelavo cvetja iz papirja na območju Janč med domačini, zlasti mlajšimi ženskami in otroki, povečuje.

Ustni viri

Babnik Jože, Birk Alojzija, Birk Marija, Godec Tilka, Groznik Joži, Hvala Frančiška, Jančar Nežka, Marn Ivanka, Ostrež Anica, Rojc Darinka, Rojc Alojzija, Skubic Marija, Skubic Anica, Toni Ivanka.

Pisni viri in literatura

Cvetje iz papirja. Etnološki vpogled v preteklost in navodila za izdelavo rož iz papirja. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2003.

Kuret, Niko, Ložar Podlogar, Helena: Šege. Vprašalnice. V: Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja št. 9. Raziskovalna skupnost slovenskih etnologov. Ljubljana 1978. Str. 1–94.

Makarovič, Gorazd: Likovno obzorje. Vprašalnice. V: Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja št. 10. Raziskovalna skupnost slovenskih etnologov. Ljubljana 1978. Str. 129–140.

In the Countryside ...

Gorazd Maslo

The Countryside: The Essential Part of Ljubljana

The countryside represents an essential part of the City Municipality of Ljubljana, not according to the number of inhabitants or the source of income for Ljubljana, but by its surface, for the countryside covers two thirds of the City Municipality of Ljubljana. In the past, several villages were attached to Ljubljana itself and these villages still preserve their countryside or village characteristics. The countryside was created by the farmers over the course of centuries and it is right here in the countryside that farming and forested land meet with the villages. Through his work, the farmer created the typical landscape where wild animals and plants, adapted to the environment, lived alongside him and his domestic animals. In the past few years, farming has been gaining in importance as a branch of the economy. Several attempts at urban planning, also highly appropriate for farming, have been made in this area. Degradation is increasing because of dumping, the illegal digging of minerals, non-rectifiable excavations and, in some cases, through inappropriate farming. These events make up the neglect of the countryside, which is overgrown with plants and is in the process of decaying. The landscape formed by the farmer can only be preserved by him. Therefore, farming must have an important role, because on one hand, it offers its products right at Ljubljana's doorstep and, on the other, it maintains the characteristic landscape. The farmers are the finest and most cost-effective keepers of the landscape. The City Municipality of Ljubljana could encourage the development of supplementary activities in the countryside, with measures

that stimulate nature-friendly farming and in this way enhance the quality of life in the countryside. In this way everyone who lives in the countryside could achieve an appropriate income and the continuing process of decay would also be prevented. Therefore we try to do our best within the capability of our human resources and finances. In order to obtain new products in the countryside, we go back into the past to acquire knowledge that creates the basis for the future. Ethnological research, implemented in the countryside, provided surprising discoveries and some of them are already included in the development of new products. Others will be used in the future.

Maruška Markovčič

Ethnology and Rural Development in the City Municipality of Ljubljana

The article presents the importance of including ethnological research into rural development in the City Municipality of Ljubljana and future endeavours for shaping a quality and developmentally prospective life environment. The work of an ethnologist working in the field of rural development at the Office of Agriculture and Administrative Matters, which operates within the framework of the Department for Economic Activities and Tourism at the City Municipality of Ljubljana, is described. Results of ethnological research, carried out from 2001 to 2005 are presented, as are the directions for possible future development in the area.

Key words: City Municipality of Ljubljana, ethnology, rural development, heritage, products, developmental programmes, local community, research camp, “Coexistence between the City and the Countryside”.

The rural¹, so called “green zone” of the City Municipality of Ljubljana, comprises two thirds of its land. The larger part of the land is covered with fields and meadows, the remaining with forest. It can be divided into the hilly eastern part (the area of the Besnica stream valley, Janče and Lipoglav), the northern part (the area around Toško čelo, Šmarna gora and Račica), Ljubljansko barje (Ljubljana Marshes) and the flat lands around the Sava River. Though the area is mostly rural, there are not many farms there, as most people work in Ljubljana.

The Office of Agriculture and Administrative Matters, which operates within the framework of the Department for Economic Activities and Tourism in the City Municipality of Ljubljana, is in charge of agricultural and rural development. Apart from encouraging the development of primary agricultural activities, they are also focusing on a broader scope of rural development. Along with being responsible for developing supplementary activities, the Office is in charge of assigning space for recreation and leisure activities, as well as for the development of rural produce, products and various forms of tourist offers. All these activities are aimed at shaping the environment in a way that provides the possibility for society to develop while enabling individuals, who live and co-create

¹ In Slovenia, the countryside comprises 61% of all land. It refers to the land outside towns, where people live and do their activities and where there is little extensively used infrastructure. Agriculture and forestry prevail, as do villages, rural towns, meadows, pastures and fields. People predominantly live the rural way of life. (Kovačič 1992: 3–5)

the environment with their work, to develop and succeed in their business endeavours, or to provide them additional income. Last but not least, it invites visitors to return.

One of the most visible and best developed products of rural development is by all means the Fruit Road between Javor and Janče in the eastern part of the City Municipality of Ljubljana. It was formed as a result of Integrated Rural Development and Village Revival (“Celostni razvoj podeželja in obnova vasi”, hereinafter: CRPOV) programmes, which were implemented on the territory of the former Besnica and Lipoglav local communities between 1993 and 1994. During this period, farms were equipped with farm notice boards, which presented them with their local farm names. Within the framework of this project, an event space (children Strawberry playground) was constructed in Janče between 1994 and 1995. The Češnjica and Zagradišče villages joined the Fruit Road project in 1997. In the following two years, in 1998 and 1999, three hiking trails were planned and established – the Blueberry Hiking Trail, the Chestnut Hiking Trail and the Mali Vrh Forest Natural Science Study Trail. In 2000, a common graphic logo was designed for labelling products obtained by fruit processing. A year later, additional farm notice boards were set up at the Fruit Road between Javor and Janče. In 2002, a joint brochure of current offers in the eastern part of the City Municipality of Ljubljana was published. The farmers, who have been included in the Fruit Road between Javor and Janče, offer mostly fruits and fruit products, culinary products and various spirits and liquors. In addition, visitors can visit several popular tourist farms. Other than providing foods and spirits, the Fruit Road is today also known for its various events at Janče, i.e. Strawberry Sunday and Chestnut Sunday. Farms, which are included in the Fruit Road between Javor and Janče, offer their

produce and products there. These events have become the symbol of the area and are increasingly gaining in popularity.

Despite the successful development of agriculture and tourism on the territory of the Fruit Road, we have come to the conclusion that without suitable policies and upgrading of existing results, future development will not be possible in this area. Thus, at the beginning of the 21st century, the first signs of stagnation in development have started to show. It has become clearly visible that we will have to incorporate other perspectives into the future development of agriculture, particularly the ethnological, sociological, economic and geographic perspectives. Furthermore, we will have to become more active in the field of marketing, entrepreneurship and advertising.²

Within the framework of the new programme called “Coexistence between the City and the Countryside,” in 2002 new developmental objectives were set for the eastern part of the City Municipality of Ljubljana. Following the principle of “bottom-up”, nine new developmental objectives were agreed upon in the fields of agriculture, supplementary activities and tourism between the representatives of local communities, various professional services, Office of Agriculture and Administrative Matters at the City Municipality of Ljubljana. The objectives refer to the field of primary production of small cattle, i.e. meat and milk breeds of sheep and goats. The aim is to establish pilot farms; based on their results, we could obtain directions for future development of this agricultural branch. In addition, the Razori estate would be turned into an educational centre; co-natural rearing of cattle would be researched as one of the developmental options for this area. In the field of tourism, a project of hiking

² Markovčič 2003: 100.

and learning paths was established with the aim of enriching the recreational infrastructure in the area and providing regular maintenance of the existing paths. With regard to the tourist farms, special emphasis was paid to the development of stationary farms and an integrated tourist offer. As for the supplementary activities, the project of establishing small distilleries was the focus of discussion.

Apart from the above-listed topics, the attendees agreed that an organization should be established to actively operate and co-create development of this region; it should be responsible to design and market new products and promote communication and cooperation between people in the local and wider areas. In 2003, the programme crossed the borders of the City Municipality of Ljubljana and became a joint programme of five municipalities – the City Municipality of Ljubljana, the Municipality of Grosuplje, the Municipality of Ig, the Municipality of Ivančna Gorica and the Municipality of Škofljica. The Rural Development Programme is now hosted by the CIZA, Institute for Rural Development. The emphasis is on the development of agriculture, supplementary activities and tourism. In parallel, three network projects are taking place – Arts and Crafts, working with groups of people with special needs and the tourist offer of the five municipalities. The joint name for the programme with a distinctive logo is still “Coexistence between the City and the Countryside.”

Within the framework of this programme, 50 meetings were held in the City Municipality of Ljubljana, which were visited by more than 2,700 people. The group that led the entire project met under professional supervision more than 40 times; seven all-day educational seminars were organised and more than 80 days of training and education were provided for all participants of the programme.

When we were developing new content, it became obvious to us that for real progress to happen, we need to understand and become familiar with the lifestyles of the people from the area. The first ethnological research on the territory of the City Municipality of Ljubljana was carried out in 2001, in cooperation with the Department for Ethnology and Cultural Anthropology from the Faculty of Arts University of Ljubljana. Field work had been performed at Ljubljansko barje (Ljubljana Marshes) within the framework of the Rural Development Planning programme, and we realized that in order to achieve good results we needed to do our research in a more intensive manner.

Therefore, we prepared a programme of ethnological research camps for the eastern part of the City Municipality of Ljubljana; their results would enable us to develop new and upgrade the existing products in the field of tourism and supplementary activities. Furthermore, we would like to provide content for greater recognisability of the area, upgrade the existing offer and to develop various products on the basis of traditional knowledge, and with various intended purposes (products for the masses, protocol gifts, products with modern design, souvenirs, etc.) From 2002 to 2005, I organized four ethnological research camps in cooperation with the Department for Ethnology and Cultural Anthropology from the Faculty of Arts University of Ljubljana, with professional assistance of Tadeja Primožič, PhD and the Institute for the Protection of Cultural Heritage of Slovenia, Regional Unit Ljubljana. The camps were: Janče 2002, Lipoglav 2003, Janče 2004 and Lipoglav 2005. Research themes were selected in such manner so as to enable the best possible future development of tourist offers and various supplementary activities, e.g. Arts and Crafts. From the beginning, our focus was on preparing real

products and to provide sustainable rural development. Special attention was paid to tourism (preparation of professional starting points for tourist offers and designing tourist products at tourist farms, preparation of educational materials for tourist guides and publication of a tourist guide) and using heritage for the future development of the area, in particular for designing souvenirs and the promotion of Arts and Crafts.

At the ethnological camps we researched the themes that could most beneficially influence the further development of this part of the City Municipality of Ljubljana. One of the biggest potentials for future development are, without a doubt, Arts and Crafts. During our research, we found out that wickerwork and making paper flowers is still practiced by some people. Numerous producers of these products belonged to the older generation, but since they were still active, they were willing to share with us their knowledge and skills. We minutely took notes of all the phases of production of these products.

Due to a rather simple technique of production and the attractiveness of the products, we first explored the production of paper flowers. After the research was concluded in 2003, we started preparations for designing and launching the new product by publishing a handbook on paper flower making.³ The handbook *Cvetje iz papirja – etnološki vpogled v preteklost in navodila za izdelavo rož iz papirja (Paper Flowers – an Ethnological View of the Past and Instructions for Making Paper Flowers)* was published within the series *Dediščina za danes in jutri v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana (Heritage for Today and Tomorrow in the Eastern Part of the City Municipality of Ljubljana)*. The handbook is a great instructional work, describing how to make paper flowers; it includes sketches, descrip-

tions and individual phases of making various types of flowers. In 2004, we organized the first paper flower making workshops for children and adults at Janče. The aim of the workshops was to revive and arouse interest for this handicraft, and to invite people of all ages to actively participate in them.

Most of the workshop attendees were children with their mothers, but interest for this handicraft was definitely aroused among the local community. Following the incentive of Marjana Marn from Osnovna šola Janče (the Janče Primary School), which is a branch school of Sostro, in 2005 the workshop became an integral part of the regular school curriculum. A year later, in 2006, it was included in the Activity Day as the “Modrost stare mame v deželi jagod” (“Grandma’s Wisdom in the Land of Strawberries”) activity. Marketing and promotional activities for the product were taken over by the CIZA, Institute for Rural Development. The local community has taken over the initiative for further development of Arts and Crafts, which has been revived as a learning subject of the Ljubljana countryside and now forms an integral part of everyday life and cultural events.

Apart from publishing the handbook and preparing workshops, we have gone a step further – we designed a package that includes all the ingredients needed for making paper flowers. In 2004, we obtained a certificate for the package from the Chamber of Craft of Slovenia, Section of Home Craft and Applied Art. The package is a high quality product and is likely to be featured in the selection of protocolary gifts of the City Municipality of Ljubljana.

Two additional areas that required extensive research were the milling tradition and

³ The contents of the Manual are based on in-depth research conducted by Petra Stefanovič, who also prepared the descriptions and diagrams of different process phases.

gastronomy. Though at the time of carrying out the research no mill was in function, we came across many people who were able to list all the mills in the neighbourhood, describe in great detail the process of milling and explain the lifestyle of the millers. Despite the fact that wheat production is nearly non-existent in the area, detailed research on their eating habits revealed that farinaceous dishes still form a substantial part of their diet. We published the results of our research in the booklet *Iz mlina – na mizo: Mlinarstvo in kulinarika v vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana*⁴, (*From the Mill ... to the Table: Miller's Trade and Culinary Art in the Eastern Part of the City Municipality of Ljubljana*) and added recipes of the most typical dishes.

In 2005, a step further was made in the field of architectural heritage. On the basis of research conducted within the framework of ethnological camps, we prepared a series of lectures for local people (particularly for owners of immovable heritage) in cooperation with Andreja Bahar Muršič from the Institute for the Protection of Cultural Heritage of Slovenia, Regional Unit Ljubljana. We presented the positive side of architectural heritage, which is important both for the preservation of visual identity of places and for tourist development.

Apart from developing products based on ethnological research in the eastern part of the City Municipality of Ljubljana, we performed, in cooperation with the Department for Ethnology and Cultural Anthropology from the Faculty of Arts University of Ljubljana, field work on the territory of Ljubljansko barje (Ljubljana Marshes), which lies within the City Municipality of Ljubljana. The aim of the field work was to inspect the terrain so as to formulate basic premises for future development of this area. We directed this and related research into looking for solutions to upgrade the

basic agricultural programme of horse rearing with fodder grown on the marshes. In 2003, at the Office of Agriculture and Administrative Matters we started to prepare a programme for driving tourists with horse carriages (in Slovene *furmanstvo*) and plans for detailed research on this topic. In 2005, on the basis of research and intense cooperation with horse carriage drivers, we succeeded in forming a group of ten horse carriage drivers who now drive tourists around with horse carriages.

Since 2002, ethnology has become an integral part of rural development in the City Municipality of Ljubljana. We have prepared several basic premises for further development of new products in the field of Arts and Crafts, gastronomy and, above all, tourism. The goal of our research is to raise awareness between the people of those areas, to show them that what they have and what they can do is priceless, and that it can bring new possibilities for development both to them and their descendants. We have presented them the importance of preserving their heritage and that by preserving it they preserve the identity of the environment they live in. Through research work, we have constantly emphasized that with minor modifications heritage can be very successfully implemented in the tourist offer of their area.

In the future, we are planning to design new products based on the results of our research so far. These include opening a Arts and Crafts centre in which locals and other interested people can learn wickerwork and other Arts and Crafts; organized making of spirits and setting up small distilleries at tourist farms; tourist packages presenting heritage and other offers from the area; programmes for renovating ar-

⁴ The booklet is based on research performed by Petra Škodlar in the field of the miller's trade and by Petra Stefanovič in the field of gastronomy.

chitectural heritage; programmes for the inclusion of traditional Slovenian dishes at tourist farms; various forms of education on preserving and handing down traditional knowledge and skills, etc.

We are fully aware that we need the cooperation of locals to achieve these goals, and that we will have to meet halfway to preserve the identity of this area. Each individual will have to contribute his share in the future development of the area. There is an abundance of possibilities, but we will have to change our thinking and become fully aware that it is the richness of our heritage that defines our future. In the time of globalisation and becoming a full member of the European Union, it is of utmost importance to acknowledge and recognize our past. We must endeavour to include it in the present, as well as into the future, either directly or slightly modified, so as to hint at or present centuries of tradition in a particular product. Only such an approach can enable us to preserve our recognizability and identity in the big European melting pot of nations and cultures.

Literature

Kovačič, Matija: Značilnosti podeželja v Sloveniji. V: Pristop k razvoju podeželja. Zvezek 1. Družba za razvoj podeželja. Ljubljana 1992. (Features of the Countryside in Slovenia. In: Rural Development Approach. Book 1. Association for Rural Development. Ljubljana 1992.)

Markovčič, Maruška: Razvoj podeželja v Mestni občini Ljubljana in delo ter vloga etnologa. V: Etnologija in regionalni razvoj. Zbornik znanstvenih in strokovnih člankov. Slovensko etnološko društvo, Znanstvenoraziskovalno središče Bistra Ptuj. Ljubljana, Ptuj 2003. (Rural Development in the City Municipality of Ljubljana and the Role of an Ethnologist. In: Ethnology and Rural Development. Collection of Scientific and Professional Articles. The Slovenian Ethnologic Society, Scientific Research Centre Bistra Ptuj. Ljubljana, Ptuj 2003.)

Tadeja Primožič, PhD

Rural Development – Theory and Practice

The article presents a short overview of rural development in Slovenia and on the territory of the City Municipality of Ljubljana. It includes a presentation of cooperation between the Office of Agriculture and Administrative Matters, which operates within the framework of the Department for Economic Activities and Tourism at the City Municipality of Ljubljana; the Department for Ethnology and Cultural Anthropology from the Faculty of Arts University of Ljubljana and the Institute for the Protection of Cultural Heritage of Slovenia, Regional Unit Ljubljana. Research work took place between 2001 and 2005, and focused on individual features of material, social and religious culture. The research results were one of the bases for preparing the vision and strategy of rural development in the City Municipality of Ljubljana. With their knowledge on developmental features of a particular region, ethnologists can significantly contribute to a successful implementation of rural development programmes.

Key words: countryside, rural development, Integrated Rural Development and Village Revival (CRPOV), Rural Developmental Programmes (RPP), LEADER, ethnology, research, heritage, material culture, social culture, religious culture, City Municipality of Ljubljana – east.

The beginnings of the development aid in Slovenian agriculture go back to the late 1970s and early 1980s. This aid mostly included various investment subsidies, given for agricultural production and improvement of agricultural land with the aim of guaranteeing adequate quantities of food in Slovenia.¹

The beginnings of comprehensive rural development in Slovenia go back to the year 1991, when the Programme of Integrated Rural Development and Village Renewal (“Celostni razvoj podeželja in obnova vasi”, hereinafter: CRPOV) was initiated. This programme determined the way to achieve integrated solutions for the agricultural policy and rural problems, and this way equally emphasized agricultural and production goals as well as the preservation of the Slovenian countryside and villages, its further development, preservation and maintenance of the cultural landscape, protection of agricultural land and the preservation of the settlement of the Slovenian countryside.² In this period, the countryside development and village renovation measures became one of the key pillars of the Slovenian agricultural policy reform.³

The CRPOV projects are aimed at: establishing the greatest possible level of motivation for the realisation of developmentally oriented activities covering the project field (the creation of the development motive), setting the development goals or the

1 Kokolj Prošek.

2 Hrovatič 1999: 5.

3 But 2002: 5.

desired target state that is the reflection of the consent of all or at least the greater majority of inhabitants living in the area of the CRPOV project (the development vision), making good use of the CRPOV project area endogenous potentials for further development, training with a view to establishing advantages and disadvantages, opportunities and risks in the areas to be included in the comprehensive development projects (training and education), ensuring a comprehensive treatment and planning of all the developmental goals and projects for their realisation included in the CRPOV project.⁴

The projects were implemented according to a unitary methodology on small, limited areas.⁵ The implemented projects mostly regarded the promotion of the development of supplementary sources of income, tourism activities, countryside infrastructure and the preservation of natural and cultural heritage as well as on various activities for the promotion of common marketing strategies and other community and social contents.⁶

The CRPOV projects included the active participation of local population and thus presented a new approach to rural development and in this way a great number of implementing organisations emerged in a relatively short period of time. These organisations prepared development programmes according to the common methodology. The major problem was the transition from the preparation to the implementation phase because almost a third of the projects were concluded at this point. Such failures were mostly caused by the size limitation of projects, which did not ensure adequate critical mass of financial and human resources potentials to implement the development activities.⁷

The CRPOV projects continued via other programmes – the Rural Development Programmes (“Razvojni programi podeželja”, RPP, CRPOV^R, hereinafter: RPP) for wider rural areas or areas including at least three municipalities that have a joint development goal. During the phase of adjusting to the EU, activities of comprehensive rural development and village renovation were a very important part of agricultural structural policy as well as the rural development policy and these activities were comparable according to content, approach and results to similar programmes within the European Union.⁸

With enhanced goal-orientation and the larger spatial scope, the RPP defined the target population and established possibilities for the formation of effective local development partnerships.⁹

The rural development programmes were implemented in three phases. In the first phase, the readiness of local communities and other partners for the implementation of joint RPP was established, the area with common economic, cultural, natural and historical features was defined, partners were registered, the programme board was established, the tasks and competences of programme board members were determined and projects and programmes that have already taken place in the area and were of great importance for the rural development were presented. In the second phase, education and training activities of partners for project work were implemented and the RPP was prepared, which included, among others, a situation analysis, the

4 Kokolj Prošek 2002: 6.

5 See Hazler et al. 1999.

6 See Navodila in priporočila: 5; Celostni razvoj podeželja 2002.

7 See Navodila in priporočila: 8.

8 Kokolj Prošek 2002: 6; Navodila in priporočila: 8.

9 Program razvoja podeželja: 39.

common development vision, measures, effects and methods of motivating the local inhabitants as well as envisaged projects. The third phase entitled project implementation and management included: institutional regulation of the programme management, project implementation, the supplementation of the programme or search for new common development possibilities, informing, training, promotion, etc.¹⁰

The RPPs were to a great extent comparable to the LEADER¹¹ programmes, which was the main reason Slovenia did not start implementing the LEADER+ initiative during the 2004-2006 period. However, the RPP did not consider the “bottom-up” approach, since the proposals for the implementation projects were not always in accordance with the implemented activities, and many times, only public institutions cooperated in the process of their preparation. The major problem was the lack of cooperation and unregulated financial and administrative relations among partners.¹²

Slovenia will implement the rural development programme during the 2007-2013 period within the framework of the LEADER¹³ programme, which has become a part of the EU rural development policy and is financed within the scope of the European Agricultural Fund for Rural Development.¹⁴ The initiative aims to realise development programmes on a community level and with the initiative and participation of the community population. The introduction of this programme will contribute to the

strengthening of the existing and for the formation of new partnerships, increased inclusion of the private sector in the development on the local level and to promoting the construction of local capacities.¹⁵

Until 2001, there were (at least until the introduction phase) 290 CRPOV projects realised in Slovenia, until 2005 there were 31 Rural Development Programmes realised or had undergone the preparation phase.¹⁶

The Comprehensive Rural Development Programmes were expanded and amended during the entire implementation phase, namely, in terms of contents and geography, the purpose of the programme, however, remained the same: rural development based on the comprehensive development potentials emphasizes the features of the area, guarantees new jobs and population density by considering sustainable use of natural resources and the preservation of the natural and cultural heritage.¹⁷

Significant contents of previous rural development projects were mostly the constituent parts of material, social and spiritual culture¹⁸, i.e. the arrangement redesign of the Pannonian homestead home in Kobilje, the manufacture of paper flowers in Osilnica, the Puh Museum in Sakušak, the development of Dedek Jaka and Babica Jerca trademarks (natural products from the Škofja Loka Hills), the renovation of a cheese dairy on the Javornik mountain pasture, wine trails, “Po poteh dediščine Dolenjske in Bele Krajine”¹⁹ (Heritage Trails Dolenjska and Bela Krajina) etc.

10 See Navodila in priporočila: 7.

11 LEADER (Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale) was started as the EU initiative in 1991 and is now entering the fourth generation. Its purpose is to improve rural development possibilities by exploiting local sources and including the active participation of local population.

12 Navodila in priporočila: 8–9.

13 Together with three other axes LEADER is included in EU members' national and regional rural development programmes. The old members are obliged

to contribute at least five, the new members at least 2.5 percent of public funds for the LEADER axis.

Slovenia contributes three percent of the total rural development programme budget.

14 Navodila in priporočila: 13.

15 Program razvoja podeželja: 39–40.

16 Program razvoja podeželja: 39.

17 Navodila in priporočila: 4.

18 See Celostni razvoj podeželja 2002.

19 The Heritage Trails Dolenjska and Bela Krajina is a pilot project for Central and Eastern Europe, ... >

In the area of today's City Municipality of Ljubljana, rural development was being implemented by the mid-1990s in accordance with the Slovenian rural development guidelines from the 1980s and was based mostly on promoting primary activities and the largest possible self-supply of Ljubljana. Agriculture was based on cattle breeding, fruit growing resumed development as did the other supplementary agricultural and other activities associated with agriculture. A great incentive for the area was very much the various CRPOV projects, the formation of a varied offer and merging of producers into the Fruit Route between Javor and Janče.²⁰

The Fruit Route between Javor and Janče project is one of the first CRPOV projects in Slovenia, which systematically used the development approach of promoting own, endogenous development potentials of the area.²¹ Its goal was to establish a home sale system (strawberries, butter, cheese, milk, eggs, etc.) and develop a home catering offer (tourist farms).²² Today, 32 local providers are included in the Fruit Route between Javor and Janče project, which is one of the most successful projects in Slovenia.²³

The results of Fruit Route between Javor and Janče were recognized by the ARGE award²⁴, granted by the European Asso-

ciation for Rural Development and Village Renewal, for special achievements in rural development, which was achieved by the partnership between the city and the countryside. "According to the Association's opinion, this partnership has had a positive effect on better behaviour of consumers, at the same time it has strengthened the economic existence of locals with quality production, characteristic for this region, and ensured traditional rural landscape for relaxation."²⁵

The cooperation between the City Municipality of Ljubljana and the Department for Ethnology and Cultural Anthropology at the Faculty of Arts University of Ljubljana within the "Rural Development Planning"²⁶ practice, in 2001 started with field work on the Ljubljansko barje (Ljubljana Marshes). The main purpose was to seek "branches, appropriate for the environment and the people" and set the basis for a tourist offer, which would become the main development factor in the analysed area.²⁷ Students explored dairy farming, horse breeding, vegetable growing, cuisine, Arts and Crafts, events, tourist offer and cycling trails.²⁸

On the basis of this research, the programme of carriage riding on the Ljubljansko barje (Ljubljana Marshes) and the Lju-

... financed by the European Commission DG XXIII – Tourism Unit, in 1996 and 1997. Its purpose was to revitalise the countryside of the Dolenjska and Bela Krajina regions by including natural and cultural heritage, as well as to upgrade and connect CRPOV projects into a "regional tourist product in the countryside". On the basis of this methodology, several similar projects were promoted in Slovenia, namely From Idrija to Kolpa Rivers, Heritage Trails of the Slovenian Istria, On Prlekija's Wine Trails, From the Pohorje to Bohorje Hills and the Heritage Trails of the Savska raven Plain and the Posavsko Hills, as well as in Croatia, Great Britain (Wales), Turkey and Peru. (Koščak 1998: 63; Koščak

20 Maslo.

21 Selič 2006: 1.

22 Markovčič 2003: 15.

23 Selič 2006: 2.

24 European Association for Rural Development and Village Renewal.

25 Maslo.

26 In Rural Development Planning, which is a selective subject within the Ethnology and Cultural Anthropology studies, students find out more about the role of ethnologists and cultural anthropologists as well as the meaning of heritage within the rural development planning project. Students learn the basic terminology, previous activities in the field of rural development planning in Slovenia and abroad, the principles of CRPOV projects, good practices, legislation and institutions, which are active in Slovenia and abroad in the field of rural development, as well as about the current events. The aim of field work is to use and enhance the acquired knowledge in practice, namely in the chosen field.

27 Markovčič.

28 Author's archives.

bljansko polje field²⁹ was formed as the upgrade of the Horse Breeding Promotion Programme, today, however, the “Ljubljanski furmani” group is still active and operates according to its own rules.³⁰

In the following years, the City Municipality of Ljubljana continued with the preparation of expert bases for rural development. In 2002 and 2005, the Municipality organised four research camps and invited the Department for Ethnology and Cultural Anthropology at the Faculty of Arts University of Ljubljana and the Institution for the Preservation of Cultural Heritage in Slovenia, Ljubljana Regional Unit to cooperate.³¹

These camps aimed to “search for the content to develop new products on the basis of the past; to acquire the contents to develop various forms of tourism and form a new culinary offer within the existing tourist offer; to increase the interest of the inhabitants for their local heritage; to record certain behaviour and preserve it forever, encourage owners of traditional buildings to perform renovation”.³²

The research work was done within the project called “Coexistence between the City and the Countryside” which was initiated in 2002 by the Office of Agriculture and Administrative Matters of the Department for Economic Activities and Tourism at the City Municipality of Ljubljana. Its main goal was to “develop the countryside, form and apply various products as well as to create a common organisational form in the marketing field and continue the development of the area.”³³ In 2003, the City Municipality of Ljubljana together with Ig, Grosuplje and Škofljica municipalities created a joint RPP, which took over the work methodology and the City Municipality of Ljubljana programme name – “Coexistence between the City and the Countryside”. In 2005, the

Ivančna Gorica Municipality also joined the programme.³⁴

Research subjects at the ethnological camps were chosen with respect to the needs of the Office of Agriculture and Administrative Matters and were therefore also adjusted in accordance with the field research. At the Janče camp in 2002, we researched fruit growing (Mojca Bele, David Pfeifer, mentor Petra Škodlar), Arts and Crafts (Marija Jemec, Laura Bianka Kramer, mentor Darja Kranjc), tourism (Lidija Sova, Alenka Bartulovič, mentor Petra Stefanovič), oral literature (Dolores Čarga, Tanja Esih, mentor Petra Stefanovič), cattle breeding (Erika Kavalar, Petra Zagoda, mentor Petra Škodlar) manners and customs (Maruška Markovčič). At the Mali Lipoglav camp in 2003, we focused on agriculture (Barbara Dolničar, Mojca Bele, mentor Maruška Markovčič), architectural heritage (Maja Repič, Teja Močnik, mentor Andreja Bahar Muršič), the home spirit brewing (Matija Piriš, mentor Maruška Markovčič), Arts and Crafts (Maja Ljubič, Tatjana Vokič, mentor Darja Kranjc), gastronomy and tourism (Urša Valič, Nastja Strnad, Ajda Krajnc, mentor Petra Stefanovič), customs and manners (Suzana Kajba, Bojana Medle, mentor Petra Škodlar). At the Janče camp in 2004, we explored the home spirit brewing (Tina Podobnik, Tatjana Vokič, mentor Darja Kranjc), architectural heritage (Alja Bukovec, Tina Kene, mentor Andreja Bahar Muršič), gastronomy (Urša Kikelj, Saša Starec, mentor Petra Stefanovič) and social history of the Vnajnarje village (Mateja Huber, mentors Mojca Bele and Petra Škodlar). At the Mali Lipoglav camp in 2005, we explored beekeeping (Ajda Krajnc, mentor

29 Markovčič. See also Markovčič 2002.

30 Markovčič.

31 Markovčič.

32 Markovčič.

33 Markovčič, *Kmetijstvo v Mestni občini Ljubljana: 2.*

34 Markovčič.

Mojca Bele), Palm Sunday bundles (Barbara Dolničar), gastronomy and manners and customs (Urša Valič, mentors Petra Stefanovič and Maruška Markovčič).³⁵

Our method of work was based on the basic ethnological and anthropological work phases: preparation for field work, field work, analyses of results and reporting. Field work techniques were adjusted to the characteristics of topics and goals of research as well as to the learning process and students' capabilities (i.e. interviews, surveys, observation). The work resulted in an extensive documentation (field notes, photographs, slides, articles from newspapers, drawings and sketches, a collection of objects), which is entirely kept by the Office of Agriculture and Administrative Matters at the Department for Economic Activities and Tourism at the City Municipality of Ljubljana and partially also by the Ethnology and Cultural Anthropology Department at the Faculty of Arts University of Ljubljana and the Institution for the Preservation of Cultural Heritage in Slovenia, Ljubljana Regional Unit.

Outside the camps additional research was also done by Petra Škodlar, 2003, mills and sawmills; Petra Stefanovič, 2003 and 2004, paper flowers; Petra Škodlar and Petra Stefanovič, 2004, Palm Sunday and Easter (preparation of photo documentation); Barbara Dolničar, 2004, Blueberry Hiking Trail (offer, small chapels and signs); Janja Sivec and Jana Šepetavc, 2006, customs and manners regarding the life cycle and those observed during holidays.³⁶

The findings of the research formed the basis for the creation of the City Municipality of Ljubljana rural development vision and strategy and expert starting points for "products": the brochure entitled *Cvetje iz papirja – etnološki vpogled v preteklost in navodila za izdelavo rož* (Paper Flowers –

Ethnologic Insight into the Past and Instructions for the Production of Flowers from Paper); workshops for the production of paper flowers for children and adults; the *From the Mill ... to the Table* brochure on the milling industry and cuisine in the eastern part of the City Municipality of Ljubljana; gift package – Paper Flowers and subject-based day "Grandma's Wisdom in the Land of Strawberries". The paper flowers production workshop is now a part of the curriculum at the Janče Primary School³⁷. An additional 30 "product proposals" were also made; these were prepared for implementation which would enable the Ljubljana countryside population to earn their basic and additional income.³⁸

The major part of the findings was presented in the *In the Countryside... Ethnological Research in the Eastern Part of City Municipality of Ljubljana* Scientific Paper. Photographs are a very important part of this paper, since they were created during field work. The paper also includes duplicates of photographs made in the past, which are kept by the locals and the Institution for the Preservation of Cultural Heritage in Slovenia, Regional Unit Ljubljana.

Research on customs and manners included all three important groups: customs and manners regarding the life cycle (birth, wedding and death); customs and manners at work, especially manual mowing, harvesting and trepidation of corn, millet and flax harvest, husking corn; customs and manners at holidays like St. Nicholas' Day, Christmas and New Year's Day, Carnival, Palm Sunday, Easter etc.

Research on architectural heritage was conducted in the area east of Sostro. It

³⁵ Arhiv Službe za kmetijstvo in upravne zadeve.

³⁶ Markovčič. See also Dolničar 2005; Škodlar 2005.

³⁷ Markovčič; Maslo.

³⁸ Markovčič, *Kmetijstvo v Mestni občini Ljubljana*: 2.

mainly focused on the secular architectural heritage (i.e. residential house, stable, hay-rack, fruit drying room, apiary etc.) and the design as well as the furnishings of rural homes at the end of the 19th century and in the beginning of the 20th century.

Research on the home spirit brewing mostly focused on the cooking space and the distribution of work, the passing on of knowledge, devices and tools, materials, brandy cooking procedures, products, storage, drinking habits and culture, sale, sociability etc.

Beekeeping was initially researched within the scope of cattle breeding in the following villages: Besnica, Janče, Gabrije, Vnajnarje, Tuji Grm, Volavlje, Dolgo Brdo, Malo and Veliko Trebeljevo, Mali Vrh and Podgrad. A more detailed research included Veliki and Mali Lipoglav, Repče, Brezje pri Lipoglavu, Podlipoglav, Šentpavel, Sadinja vas, Češnjica, Zagradišče and Javor villages and individual beekeepers in the city. Research focused on beekeeping methods, the passing on of knowledge and organisation; sale of honey, harvest and products, beekeepers' attitude towards bees, tools and protection devices, diseases etc.

Mills and sawmills industries were initially researched within the Arts and Crafts. We have found that milling and sawing industries played an important part in the development of this area, therefore we continued with a more detailed research, which encompassed the information on locations, images and functions of individual mills and saws, working hours, distribution of work and the passing of knowledge, materials, procedures, sales and the use as well as reasons for closures in the area of four valleys: the Besnica valley, the valley between Pance to Zavogljje, the Breška valley (in the area of the Brezje village at Lipoglav) and the valley between Podmolnik and Orle.

Research of gastronomy focused on small and medium sized farmers in the area of Janče and Lipoglav. We researched dishes, eating habits, everyday food, eating habits at work in fields and on holidays.

In the entire area people were active in many kinds of Arts and Crafts. Some of these have already disappeared (i.e. forging, charcoal-burning, lime-burning, roof thatching, linen trade, ropery), others, however, have been persevered (i.e. cooper's trade, basket making, Palm Sunday bundle making etc.).

In the area of Janče and in the villages of the Besnica valley, many people made a living from basket making, and used this skill also for making gifts or for their own needs. We explored materials, tools, production methods, the use and sale of products.

The making of Palm Sunday bundles is still very typical for the Zagradišče, Češnjica, Orle, Podmolnik, Sadinja vas and Sostro villages. We were mostly interested in people making these bundles, the distribution of work, materials and production processes, forms, sale, mutual help and the passing of knowledge, customs and manners as well as different folk beliefs.

Another handicraft in the area of the Besnica valley, in the villages of Janče and Štanga, which, however, was not paid, was the production of paper flowers. We carried out a detailed research on the production of various types of flowers and their usage.

Ethnology and cultural anthropology students were able to verify and enhance their knowledge at the mentioned research camps. These were usually assessed as very strenuous, but also very interesting, educational and well organised. Some students participated at these camps several times, mostly due to positive experience.³⁹

The local people were very hospitable and were prepared to cooperate in the research conducted by the students. It is even possible today to observe the positive results in the entire area. "The influence of the camps can be noticed in the more positive relations of the local people to their heritage, as well as enhanced care for this heritage, revival of customs and the almost forgotten knowledge and skills as well as their transfer to younger generations, creation of some products, increase in self-esteem and identity. The results of ethnological camps will represent the basis for product planning and construction in the countryside, which will be supported by the City Municipality of Ljubljana."⁴⁰

Ethnologists can significantly contribute to the achievement of successful results of rural development programmes by knowing the characteristics of every individual development area. By knowing material, social and spiritual culture as well as the lifestyles of the locals, we can provide knowledge that will help use endogenous potentials of the area, "bottom-up" approach, local action groups' work, innovation, linking up and cooperation etc., which is envisaged by the LEADER initiative.

Our work, also in the eastern part of the City Municipality of Ljubljana, is even more important when considering the fact that rural development planning in the European Union in the future will guarantee the quality of life and sustainable development, while development programmes will reflect the needs of each area and region, and of everyone that is included in the process of rural development.

39 Arhiv Službe za kmetijstvo in upravne zadeve.

40 Maslo; Markovčič.

Bibliography

Arhiv avtorice. (Author's Archives.)

Arhiv Službe za kmetijstvo in upravne zadeve. Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem. Mestna občina Ljubljana. (Office of Agriculture and Administrative Matters Archives. Department for Economic Activities and Tourism. City Municipality of Ljubljana)

Borovničeva pohodna pot. Zloženska. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 1999. (Blueberry Hiking Trail. Brochure. City Municipality of Ljubljana. Ljubljana 1999.)

But, Franc. V: Celostni razvoj podeželja in obnova vasi 1990–2002. Primeri dobrih praks. Sektor za strukturno politiko in podeželje. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Ljubljana 2002. (But, Franc. In: Comprehensive Rural Development and the Renovation of Villages 1990–2002. Examples of good practices. Structural Policy and Rural Development Sector. Ministry of Agriculture, Forestry and Food. Ljubljana 2002.)

Celostni razvoj podeželja in obnova vasi 1990–2002. Primeri dobrih praks. Sektor za strukturno politiko in podeželje. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Ljubljana 2002. (Comprehensive Rural Development and Village Renewal 1990–2002. Examples of good practices. Structural Policy and Rural Development Sector. Ministry of Agriculture, Forestry and Food. Ljubljana 2002.)

Cvetje iz papirja. Etnološki vpogled v preteklost in navodila za izdelavo rož iz papirja. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2003. (Flowers Made from Paper. Ethnological insight into the past and instructions for the manufacture of flowers from paper. City Municipality of Ljubljana. Ljubljana 2003.)

Cvetje iz papirja. Likovna delavnica. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2004. (Flowers Made from Paper. Fine arts workshop. City Municipality of Ljubljana. Ljubljana 2004.)

Cvetje iz papirja. Likovna delavnica. Šolski program. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2004. (Flowers Made from Paper. Fine arts workshop. School programme. City Municipality of Ljubljana. Ljubljana 2004.)

Dežela Jagod. Sadna cesta med Javorom in Jančami. Zloženska. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 1998. (The Land of Strawberries. The Fruit Route between Javor and Janče. Brochure. City Municipality of Ljubljana. Ljubljana 1998.)

Dolničar, Barbara. Vsebinska zasnova Borovničeve pohodne poti. Diplomaska naloga. Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo. Filozofska fakulteta. Univerza v Ljubljani. Ljubljana 2005. (Dolničar, Barbara. Substantial Design of the Blueberry Hiking Trail. Bachelor degree dissertation. Department for Ethnology and Cultural Anthropology. Faculty of Arts. University of Ljubljana. Ljubljana 2005.)

Gozdna naravoslovna učna pot Mali Vrh. Zloženska. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 1998. (Mali Vrh Forrest Natural Science Study Trail. Brochure. City Municipality of Ljubljana. Ljubljana 1998.)

Hazler, Vito et al. Navodila za izvedbo programa uvajanja CRPOV in izdelavo razvojnega projekta CRPOV. Sektor za podeželje. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije. Ljubljana 1999. (Hazler, Vito et al. Instructions for the Implementation of the Programme of Introduction of the CRPOV and the Production of the CRPOV Development Project. The Structural Policy and Rural Development Sector. Ministry of Agriculture, Forestry and Food of the Republic of Slovenia. Ljubljana 1999.)

Hrovatič, Igor. V: Navodila za izvedbo programa uvajanja CRPOV in izdelavo razvojnega projekta CRPOV. Sektor za podeželje. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Ljubljana 2002. (Hrovatič, Igor. In: Instructions for the Implementation of the Introduction of CRPOV and the Production of the CRPOV Development Project. The Structural Policy and Rural Development Sector. Ministry of Agriculture, Forestry and Food. Ljubljana 2002.)

Iz mlina – na mizo. Mlinarstvo in kulinarika na vzhodnem delu Mestne občine Ljubljana. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2004. (From the Mill ... to the Table: Miller's Trade and Culinary Art in the Eastern Part of the City Municipality of Ljubljana. City Municipality of Ljubljana. Ljubljana 2004.)

Kokolj Prošek, Janja. Univerzitetna diplomirana krajinska arhitektka. Vodja Sektorja za strukturno politiko in razvoj podeželja. Direktorat za kmetijstvo. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije. (Kokolj Prošek, Janja. Bachelor of Landscape Architecture. Head of Structural Policy and Rural Development Sector. Agricultural Directorate, Ministry of Agriculture, Forestry and Food of the Republic of Slovenia.)

Kokolj Prošek, Janja. V: Celostni razvoj podeželja in obnova vasi 1990 – 2002. Primeri dobrih praks. Sektor za strukturno politiko in podeželje. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Ljubljana 2002. (Kokolj Prošek, Janja. In: Comprehensive Rural Development and Village Renewal 1990–2002. Examples of good practices. Structural Policy and Rural Development Sector. Ministry of Agriculture, Forestry and Food. Ljubljana 2002.)

Koščak, Marko. Doktor geografskih znanosti. Koordinator projekta po Poteh dediščine Dolenjske in Bele krajine. (Koščak, Marko. Doctor of Geographical Sciences. Coordinator of Heritage Trails Dolenjska and Bela Krajina)

Koščak, Marko. Po poteh dediščine Dolenjske in Bele krajine. Regeneracija podeželja z vključevanjem naravne in kulturne dediščine kot elementa turistične ponudbe tega prostora. Rast. Številka 1 (februar), letnik 9. Mestna občina Novo mesto. Novo mesto 1998. Str. 63–69. (Koščak, Marko. Heritage Trails Dolenjska and Bela Krajina. Regeneration of the countryside with the inclusion of the natural and cultural heritage as elements of the tourist offer of the area. Growth. Issue 1 (February), year 9. City Municipality Novo mesto, Novo mesto 1998. Pages 63–69.)

Kostanjeva pohodna pot. Zloženska. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 1999. (Chestnut Hiking Trail. Brochure. City Municipality of Ljubljana. Ljubljana 1999.)

Markovčič, Maruška. Kmetijstvo v Mestni občini Ljubljana. Služba za kmetijstvo in upravne zadeve. Mestna občina Ljubljana. Tipkopis. (Markovčič, Maruška. Agriculture in the City Municipality of Ljubljana. Office of Agriculture and Administrative Matters. City Municipality of Ljubljana. Typescript.)

Markovčič, Maruška. Program spodbujanja reje konj. Vožnja z vozovi. Zloženska. Služba za kmetijstvo in upravne zadeve. Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2002. (Markovčič, Maruška. Horse Breeding Promotion Programme Carriage Riding. Brochure. Office of Agriculture and Administrative Matters. Department for Economic Activities and Tourism. City Municipality of Ljubljana, Ljubljana 2002.)

Markovčič, Maruška. Univerzitetna diplomirana etnologinja in kulturna antropologinja. Profesor umetnostne zgodovine. Višja svetovalka II. Služba za kmetijstvo in upravne zadeve. Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem. Mestna občina Ljubljana. (Markovčič, Maruška. Bachelor of Ethnology and Cultural Anthropology. Art History Professor. Adviser II. Office of Agriculture and Administrative Matters. Department for Economic Activities and Tourism. City Municipality of Ljubljana.)

Markovčič, Maruška. Zeleni prag Ljubljane vzhod. Podeželje se predstavi. Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2003. (Markovčič, Maruška. The Green Doorstep of Ljubljana East. The Countryside presents itself. Department for Economic Activities and Tourism. City Municipality of Ljubljana. Ljubljana 2003.)

Maslo, Gorazd. Univerzitetni diplomirani inženir agronomije. Vodja Službe za kmetijstvo in upravne zadeve. Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem. Mestna občina Ljubljana. (Maslo, Gorazd. Agronomy Engineer. Head of Office of Agriculture and Administrative Matters. Department for Economic Activities and Tourism. City Municipality of Ljubljana.)

Navodila in priporočila za izvajanje pristopa LEADER v Republiki Sloveniji v programskem obdobju 2007–2013. Osnutek. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (Instructions and Recommendations for the Implementation of the LEADER Approach in the Republic of Slovenia in the 2007–2013 Period. Draft. Ministry of Agriculture, Forestry and Food.)

Program razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007–2013. 2. osnutek. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (The Development of the Countryside of the Republic of Slovenia for the 2007–2013 Period programme. 2nd draft. Ministry of Agriculture, Forestry and Food.)

Selič, Ana. Presoja projekta sadna cesta med Javorom in Jančami. Diplomsko delo. Oddelek za zootehniko. Biotehniška fakulteta. Univerza v Ljubljani. Ljubljana 2006. (Selič, Ana. Assessment of the Fruit Route between Javor and Janče Project. Bachelor degree dissertation. Department of Zootechnology. Biotechnical Faculty. University of Ljubljana. Ljubljana 2006.)

Škodlar, Petra. Jagodna nedelja – Analiza prireditve in postavitve

modela. Diplomski naloga. Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo. Filozofska fakulteta. Univerza v Ljubljani. Ljubljana 2005. (Škodlar, Petra. Strawberry Sunday. Analysis of the event and the setup of a model. Bachelor degree dissertation. Department of Ethnology and Cultural Anthropology. Faculty of Arts. University of Ljubljana. Ljubljana 2005.)

Maruška Markovčič

The Eastern Part of the City Municipality of Ljubljana

The article defines the area between the eastern parts of the City Municipality of Ljubljana, describes its geographical features and explains the origins of the names of various places in the area.

Special emphasis is put on agriculture, which has shaped the landscape and continues to be the most important economic branch in the area. Fruit growing is the most important economic branch of all, in particular growing of strawberries, which has from the 1930's onwards shaped the development of this region; other important fruits grown in the area include apples, pears, etc. Over the centuries, a rich oral tradition of sayings, proverbs and legends has developed, all firmly connected with the nature.

Key words: City Municipality of Ljubljana – east, geography, weather, agriculture, stockbreeding, fruit growing, strawberries, oral tradition, “Ljubljana” market, sale.

The City Municipality of Ljubljana lies within the Ljubljana urban region. Its countryside constitutes a belt of greenery that surrounds the urban portion of the city and consists of the Ljubljansko barje (Ljubljana Marshes), the Ljubljansko polje field and a mountainous area.

The mountainous area to the east of the City Municipality of Ljubljana is a part of the Predalpsko hribovje (Prealpine Mountains) and represents the beginning of the Posavsko hribovje (Posavsko Mountains), bordering to the extreme south on the Dolenjsko gričevje (Dolenjsko Hills). This is a mountainous and therefore difficult area of longitudinal mountain ridges and deeply cut valleys. Between three ridges, the rivers Besnica, Panska reka, and Reka have engraved two large valleys, while other brooks and streams (Breška voda, Brezniški potok, Dobrunjščica, Dolgi potok, Gostinca, Zahujka, etc.) have carved their way through several smaller ones where one can find a world of wet grassland with characteristic vegetation.¹

Almost two thirds of this hilly and mountainous area is covered with woods, dominated by beech, durmast oak, chestnut, Scotch pine, and spruce. One can also find populations of white beech, great maple, black alder, birch and other tree species. If around 1850 the proportion of forests to grassland and cultivated land was as high as thirty to seventy in favour of cultivated land, the figure today is reversed. Over-

¹ See: Zeleni prag Ljubljane vzhod 2005: 4.

growing is one of the major problems of the area as the man-made environment is disappearing in the process as well.²

The area can be divided into the following units: the area along the foot of the Janče hill³ with the villages of Janče, Vnajarje, Gabrje, Tuji Grm, Dolgo Brdo, Volavlje, Prežganje, Malo Trebeljevo, Veliko Trebeljevo and Mali Vrh; the Besnica Valley with the villages of Spodnja Besnica, Zgornja Besnica and Podgrad; the Javor Mountain area with the villages of Javor and Ravno Brdo; the Lipoglav Mountain area with the villages of Mali Lipoglav, Veliki Lipoglav, Pance, Selo pri Pancah, Repče, and Brezje; the plains area with the villages of Dobrunje, Podlipoglav, Podmolnik, Sadinja vas, Sostro, Zadvor, Zavogljje and villages Zagradišče, Češnjica and Šentpavel.

Due to the necessity of adapting to the terrain and dependence on the local traffic routes, the settlements are located in the mountainous area, be it villages scattered over ridges, slopes, and valleys, or compact villages, mainly linear. Because of the broken terrain, several remote, almost isolated farms have emerged (such as “Pr’ Topolovčar”). In the valley, the predominant type of village is the compact linear village. In recent times, rampant building of holiday homes has strongly altered the original appearance of the villages, both on the spatial as well as on the social levels.⁴

The local population used to earn their daily bread mainly from agriculture and extraction of timber, but the area has never been densely populated due to the scantiness of fertile soil. Each farm possessed somewhere between five and ten hectares of arable land. Up to the 1970’s, the farms that were considered large in the Lipoglav area had a total of 25⁵ to 30 hectares of

land, while those in the Janče area owned between 30 and 40 hectares.⁶

For survival and to provide the bare essentials, various Arts and Crafts trades developed in the area which provided the people with additional income. Most of these survived until the end of the Second World War (such as thatching, joinery, shoemaking, blacksmithery, charcoal burning, wood cutting, manufacture of linen and weaving, ropery, cargo hauling, matchwood making, lime making, carpentry, rake making). Some languished only during the 1970’s and 1980’s (milling and the sawyer’s trade), while only a handful have stood the test of time and have been preserved until this day (basketry, making of “ljubljske butarice” (Palm Sunday bundles) and paper flowers). The decline and extinction of individual trades in the area came along with the appearance of new, better materials, above all plastic, a different organisation of work and technological progress.⁷

Various popular etymologies of the village names and legends of their foundation have gained wide circulation among the local people. The villages named Veliki (lit. big, great) and Mali (lit. small, little) Lipoglav are said to have been named after the linden trees (in Slovene lipa) standing along the road that leads from the villages down into the valley. There are several different explanations as to why one should be named big and the other little, such as:

2 See: Zeleni prag Ljubljane vzhod 2005: 4.

3 The highest peak of the City Municipality of Ljubljana (792m above sea level).

4 See: Krajevni leksikon Slovenije 1971: 236.

5 In the Lipoglav area this was equal to half a “grunt” (a Slovenian dialectical word for large estate).

6 This holds true to this day. Today estates that have five hectares of land as provided by the Inheritance of Inheritance of Farmsteads Act have a status of protected farm and are thus indivisible. In the Janče area today there are 60 protected farms, while the Javor and the Lipoglav areas have 22 each. (See: Seznam zaščitenih kmetij)

7 See: Zeleni prag Ljubljane 2005: 12.

the big one lies above the little one⁸; the big one was founded before the little one; in each of these villages two linden trees were planted but in Veliki Lipoglav these grew faster and therefore it was named big.

The village of Pance is said to be a “terribly old village”, which is corroborated by prehistoric finds in the area. It is said to have been erected on elevated ground in order to protect its inhabitants from the invading Turks. The village was often called “The Kingdom of Pance”, which is probably connected with the fact that on the ground there once stood “Krokarjev grad” (Raven Castle).⁹

If Pance and its villagers were considered “superior” among the locals, the natives of Selo pri Pancah (Selo near Pance) were seen as inferior and poor, not able to compare with the “royalty” of Pance. They were commonly regarded as paupers and were looked down upon because of the steep terrain they inhabited. The Selo villagers were particularly offended if they were referred to as “those coming from the dreary Selo”.

The village of Repče is supposed to have been named after the earthing-up of turnips (in Slovene repa) done by the locals come wintertime. The lower part of the village was called “Hen Village” due to the relatively large population of young girls there, while the upper part was dubbed “Cock Village” for the larger proportion of boys. The latter was alternatively called “Virštat”, the lower part “Permete”, while the middle part of the village was known simply as Repče.

The Janče hill is said to have been named after the Turkish janissaries¹⁰, while a different explanation suggests that the hill was named after lambkins (in Slovene jančki, jagenjčki), which used to graze there. The village of Dolgo Brdo (lit. long hill) is supposed to have been named after the oblong hillock on which it stands. The village of Volavlje is thought to have been named

after oxen (in Slovene vol), which were used, almost exclusively, as labour animals. Tuji Grm (lit. foreign bush) is believed to have received its name from the foreign, German, immigrants that are supposed to have settled in the area 300 years ago. They were considered “really poor, so much so that they cannot even afford their own bush”. Prežganje (lit. roux) is thought to have been named after the soup made from roux, while Gabrje is assumed to have been named after the dense population of hornbeam trees (in Slovene gaber) in the area or the fact that hornbeam was completely cut out. In a similar vein, the village of Javor is thought to have been named after the numerous maple trees (in Slovene javor).

As time went by, the natives of certain villages were given various epithets by the people of neighbouring villages or by those living in the valley. Thus Podlipoglav villagers were called “marsh people”, while the village itself was referred to as “Tulip Valley”. They were considered superior to those from the Besnica Valley among the natives of Repče, as is evident from the saying that they “could see further than (those) in the Besnica Valley”. The Valley was also known as “The Valley of Tears” since the locals “could look nowhere but up into the air”. The locals of the highland villages were condescendingly referred to as “hribovci” (hillbillies, mountaineers) or “Karavankarji” (those coming from the Karavanke mountains)¹¹. In Brezje, “a very spe-

8 Veliki Lipoglav lies at 563 metres above sea level, Mali Lipoglav at 525 metres.

9 The castle once stood on Kačji hrib (Snake Hill), a hill beyond Pance, where during archaeological excavations in the mid-1930's remnants of a prehistoric settlement were uncovered. No trace of the castle remains today.

10 Regular, paid members of a Turkish infantry military unit. They were usually kidnapped as children, turkified and raised as soldiers. (See: Slovar Slovenskega knjižnega jezika 1995: 356)

11 This appellation was used by the children of the Sostro Primary School to denote their schoolmates from the highlands. “It didn't matter even if you'd passed with distinction, you were still a hillbilly.”

cial breed of people” was said to be living, also referred to as “people of all saints”, “people from the four corners of the earth”. The youngsters of the Janče, the Gabrje, and the Volavlje areas were infamous for being extremely rowdy before the Second World War. Almost no public festivity went by without there being a brawl or two. There would often be hustle and tussle in public houses where the boys would tie red kerchiefs around their necks to signal that a fight was about to begin. They would say: “Janče is hard to get to, but easy to leave – when the local boys help you.”

Oral tradition has preserved some tales and stories. One of them goes like this: Some 200 years ago savage men called “Ajrovci” lived in the caves near Volavlje who refused to join the army so they hid in the woods. At night, locals would carry food and tools out into the untilled fields, and the savages would work the land in exchange for meals.

It was also believed that witches lived in Janče who milked the cows through keyholes and carried off the milk in sieves. They were also believed to cast spells on hens through keyholes so that they would not lay eggs and on cows so as to render them milkless.

The area is also said to have been visited by Turks. To get rid of them the women of Volavlje would first intoxicate them, then the men would drive them away. This testifies to great resourcefulness and a sense of mutual cooperation among the folk of Volavlje.

The area at the foot of the Pugled Mountain near the village of Brezje, where the ground is rather swampy to this day, is called “Na izeru” (on the lakeside). A story goes that “a certain farmhand who was out on the plain one day with his yoke¹² was caught by

a thunderstorm there. The rainwater rose quickly and so a lake was created, in which the farmhand drowned. A few days later, all that was found floating on the surface were some leather straps.”

Today the entire area retains a rural character as the majority of the locals still engage mainly in agriculture. Fruit growing and cattle breeding are the predominant industries. Specialised farms are few in number. Most of them are mixed farms from which people commute to work mainly in Ljubljana.

One sixth of the area is covered with grassland, a good tenth with tilled ground, while pastures make up only as little as one twelfth of the entire area. The most important crops are green maize (30 percent), cereals (27 percent), mixtures of grass and clover (22 percent), potatoes (14 percent), forage crops (fodder beet, kohlrabi, carrots, Savoy cabbage, etc.; seven percent).

Due to the favourable geographical position and the composition of the soil, there is a high probability that the earliest settlers in the area already engaged in fruit growing. Large-scale production of fruit such as apples, pears, plums and cherries for commercial purposes, on the other hand, has been present at least since the beginning of the 20th century. At first fruit was grown on high-trunk meadow trees. Growers would graft the trees themselves with wildlings growing in the forests. Fruit was at first intended for home consumption, while the leftovers were sold, mainly in Ljubljana. Those were predominantly species and varieties that are still found today to a lesser extent: heirloom varieties of apples – “Golobar (Bobovec), Voščenska, Gambovec (Mošanček), Čebular, Kronprinz

12 Some oral sources claim that this was a yoke of oxen.

Rudolf, Reinette, Zlata parmena, Kosmač, Krivopcelj, Šamegar, Vaški tofelj, Ontarija, Ananas, Jakobček, Beličnik, Vilhar, Zelenec, Cigan, Žafranček, Red Boskoop, Mešancgar, Šampanska raneta, Ropotavčki”; heirloom varieties of pears – “Dišečka, Rumenka, Medenka, Mešiček, Zvonček¹³, Zvončkulje, Moravka, Čnela, Tepka, Moštarca, Jesenska kraguljnica, Rjavka, Praproščca, Ržišnica, Oranžka”; heirloom varieties of plums – Bullace, European plum; heirloom varieties of cherries – “Belice, Morke, Hrustavke”.

Since the period between the two World Wars strawberries have also been grown in the Janče area, both for home consumption and commercially. At first, only a handful of people engaged in the business, but this began to change during the 1950's and 1960's as more and more people tried their hand at strawberry growing. In the beginning they were growing “Regina”¹⁴ strawberries. They bought seedlings at the co-operative or grew them themselves. They planted the seedlings by hand, in the slopes. As the “Regina” cultivar in the area was entirely destroyed by disease at the end of the 1970's, the locals started to plant newer cultivars of strawberries with larger berries, and they bought the seedlings at the co-op exclusively. Until the mid-1970's the strawberries were sold at the Ljubljana central market.¹⁵

In the 1980's buying-in of strawberries was organised in the area, while some growers made contracts with large dealers.

Strawberry growing and selling in the Janče area flourished mostly in the period from the mid-1960's to the mid-1980's. This was followed by a period of decline as there was a shortage of hands due to the fact that many people started to look for work in the valley. The business picked up again in the early 1990's as many farmers took up intensive cultivation of strawberries within the framework of the CRPOV, using black plastic mulch and tunnels. With the support of the former Municipality of Moste-Polje the farmers set up water reservoirs and were offered assistance by professional experts in strawberry growing.

Today, five to six hectares of the Janče area are planted with strawberries. Most of them are sold at the homes of the growers and during the so called “Strawberry Sundays” – fairs held throughout June every year. As strawberries in the area grow at a higher altitude, they ripen at a time when strawberries from other regions of Slovenia are no longer available on the market. Unsold surplus is processed into jams and liqueurs or used to make various sweets, which are then sold throughout the year.

13 Is claimed to be a variety indigenous to Janče.

14 An old indigenous variety of strawberries, well adapted to the local conditions. Today it is no longer found. It disappeared due to planting of other strawberry varieties, which brought with them various diseases. Regina tastes similarly to wood strawberry, the difference being its larger size. Only a few people today still have it planted; they use it, soaked in olive oil, to relieve stomach pain.

15 Until the 1950's strawberries were taken to the market in Ljubljana mostly by women. They would walk to the bus stop in Sostro, carrying on their heads up to 22 kilograms of strawberries in wicker baskets; in addition, they would carry ten kilograms in each hand. Some of the women used wooden barrows to push strawberry loads all the way to Ljubljana. After the Second World War and especially in the period from the 1950's to the mid-1970's, men began using carts to take the strawberries to the market.

Strawberries produced by smaller producers were collected in the villages. For carrying strawberries, they began using wooden boxes (crates) lined with bracken fern, which inhibited rotting and prevented the berries from being bruised. They would leave home as early as three in the morning since after five o'clock carts were not allowed in the city centre. The growers would follow the cartmen on foot or by bus and would collect their strawberries at the market, upon which the men would lead their horses and carts out of the city and leave them either at the inn called “Pr' Penkot” on Litijska Road or at “Pr' Korbar” on Poljanska Street. Both inns had stables and cart storage space available. Tethering of horses was charged. Larger farmers would cart their strawberries to the market themselves, once a week, when they would also take other fruit and farm produce to sell.

Apart from strawberries, the local population used to cart fresh fruit from high-trunk trees (apples, pears, cherries, plums) to Ljubljana, those from the Lipoglav area to Grosuplje as well, to sell it. They would put the fruit in large baskets¹⁶, in which they piled up to 25 kilograms of fruit. From the late 1970's, they started to freight fruit to the market by cars.

From apples, pears, plums, and cherries the locals used to distil spirits¹⁷, or else they would dry the produce on stoves or in special drying sheds. The first drying sheds appeared during the first decade of the 20th century, but their construction really thrived during the 1950's when farmers were educated and encouraged to plant fruit trees and grow fruit. Except for those in the remote farms, they were mostly common village drying sheds. The villages of Volavlje, Gabrje, Zagradišče and Mali Lipoglav each had one.¹⁸ They would usually start drying in September and it took about a month for the fruit to dry.¹⁹

Most sheds were used until the 1950's or until the mid-1970's. Today there is only

one still in operation – the village drying shed in Mali Lipoglav.²⁰

First intensive orchards in the area were planted after 1960 when terraces were built in the Javor Mountain area and apple trees (Jonathan) were planted at the initiative of the Dobrunje agricultural co-operative. However, the trees did not bear fruit as expected. The orchards were cultivated until the early 1970's and later abandoned. The trees were subsequently uprooted and the terraces turned into meadows. A similar development could be seen in the Repče area, where at the beginning of the 1960's the Grosuplje agricultural co-operative took the land away from the peasants to build orchards. These were cultivated until the mid-1970's and subsequently abandoned. Despite the large input, however, the selection of technology and cultivars was not best suited to the local soil. Around 1980 the locals cut the trees down and extracted the roots, transforming the orchard land into fields. Orchards in the Volavlje area suffered a similar fate.

Today the farmers in the area where or-

16 See also the chapter on wickerwork and basketry.

17 See also the chapter on home spirit brewing.

18 These were usually stone buildings measuring one by two metres. There would be a fireplace with iron doors below. To the left and right hand sides of the doors were holes to let the air out; if a higher temperature was desired (the most suitable temperature was around 70 degrees Celsius), they would close the doors with rocks. Above the fireplace there was a "velb" (a Slovenian dialectal word for vault) that reflected the heat into the space where the fruit was drying. They made fire using beech tree logs. The village drying sheds had eight to ten drying frames, while the smaller, individual ones would have four to five. These were big meshes, consisting of wooden frames and meshwork made of willow, beech tree, or hazel tree twigs and used for drying fruit; they were made by the farmers themselves. Drying frames rested on wooden pins called nadeljci. While the fruit was drying it was essential that the fire would never die; therefore they would keep an eye on it day and night. Each fruit was dried separately and was sorted as they went along. The dried fruit was removed and the rest was pushed back into the shed. The work was usually done by women in the evening; oftentimes,

children would also chip in. Fruit was dried for a few days; they were able to dry up to 300 kilograms of it, mostly apples and pears, but also plums. Pears were left whole and were dried on the lower frames, where it was warmer. Apples were cut in half or into wedges; because the pieces were thinner, they were dried on higher frames. Through drying some of the fruit was rendered so hard that it had to be softened before eating, i.e. pounded with a stone or boiled. See also the chapter on gastronomy.

19 Before the Second World War village drying sheds were a popular gathering place for the local youth.

20 It was built in 1937 at the initiative of Alojz Trček, a teacher. The plot was donated by Janez Grum who in return was granted the right to use two drying frames; the other frames were intended for the use of other villagers who were co-owners. It was built of stone and had ten drying frames, interwoven with clematis. Each farmer would take care of their own firewood and would dry their own fruit. The shed was burnt down during the Second World War and remained unrestored up until the late 1990's. It was restored at the initiative of the Grum family with the aid of the City Municipality of Ljubljana and is today once again used for fruit drying.

chards were once planted are striving to re-establish the former boundaries.

Especially in the Janče area, but also in Repče, Zagradišče, and Češnjica, fruit growing is the dominant agricultural branch. Intensive orchards of two types predominate, differing in the technology of cultivation: those where the trees are planted far apart and the branches are bent down, and those where the trees are planted densely and measure about two meters in height. Apples produced in that way are of the best quality, they are uniform in size and are suitable for use as table fruit.

Quite a few fruit growers own cold rooms these days. They sell the bulk of their fruit at their homes, while some of them have found their own outlets in Ljubljana and the surrounding areas. Unsold fruit and fruit from meadow high-trunk trees is dried or processed into juice, spirits, liqueurs, or vinegar.

Today there are 31 hectares of orchards in the area. These are mostly planted with apple and pear trees, but one can also find cherry and peach trees, chestnuts, raspberries and currant bushes. The growers in the Janče area are connected by the so-called "Fruit Route between Javor and Janče", which runs between Javor and Janče.

Beside fruit growing, cereal production was very common in the area until the 1970's. The locals used to sow buckwheat, wheat, millet, and rye since the farms were to a large extent self-sufficient. These days cereals are only grown in a few fields.²¹

In doing field work, people used to – and still do today – follow the weather and certain natural principles. Thus on St. Alexis' Day (17 July) they would sow buckwheat, while turnips would be sown on St. James' (25 July). They would say about buckwheat:

"One day is for one week – if you sow one day earlier, it will mature a week earlier." "Fail to bring in the hay until the Nativity of Our Lady and you shall dry it behind the stove or it shall rot on you." "Fail to bring in the hay until the Nativity of Our Lady and you shall be drying it at home."

The people observed the weather keenly. They used to say:

"If thunder is coming from the direction of Ribnica, there's no fear; if it's coming from Gorenjska (Higher Carniola), there's nothing to be afraid of either, because the people there are too stingy".²² "If the sun hides behind a cloud, the weather will be the same the following day." When they would "make hay" and they saw that it was already raining in the Krim Mountain, the people of Repče knew that the rain was going to reach them in two hours' time. "It's already raining in Krim, quickly, quickly, the rain's already in Krim." If swallows started to gather in early autumn (September), that was considered an indication that the winter was going to be harsh. "If thunder is coming from beyond Ribnica or Pance, there isn't going to be any rain; if thunder is coming from the west, there's going to be rain and perhaps hail." "If Krim is covered in fog and Snežnik is not visible, it's going to rain." "If there's a bell toll coming from Janče, we're going to have rain in the next twenty-four hours for sure." "When the wind comes blowing down from Janče and you can hear the bell of the St. Nicholas' church toll, it's going to rain." In the Janče area, the people would say: "If there are clouds on the horizon or if one can hear the train coming from Zalog, it's going to rain." "When the bell of St. Nicholas of Posavje tolls, the weather is going to be fine for sure, but if one can hear the bells of Štanga, Javor, or Prežganje, it's going to rain."

²¹ See also the chapter on the mills and sawmills.

²² That meant that there was no danger of thunderstorm coming from those parts.

Beside fruit growing and agriculture, livestock farming has been an extremely important activity in the entire area.

Among the livestock farming branches cattle breeding has always been the most important. Cows, but mostly oxen, were used as labour animals in the fields up until the 1970's. Individual farmers would often own one or a pair of oxen, which they employed for ploughing the fields or hauling wood from the forest. Some farmers bred oxen and sold them as labour animals. Sometimes people would lend oxen to fellow farmers, but the owner would always come with the ox. The oxen used for work had to be shod every six months.²³ Most farms owned a few head of cattle, which they would keep in cowsheds. If the terrain permitted, they would herd the cattle.²⁴ This was mainly the responsibility of children, who would do it early in the morning, before going to school.

After the Second World War, many farmers in the area used to breed bulls and suckle cows up until the 1980's. Some still do it today.

Until the end of 1980's, the women used to milk by hand and carry the milk into towns to sell it. At the Ljubljana central market they would also sell cottage cheese, cream and butter.²⁵

Numerous farms sold their milk to Ljubljanske mlekarne dairies up until the mid-1990's. The milk from the area was collected

by tanker trucks. In the Lipoglav area, there used to be a milk route (Repče – Slivnica – Veliki Lipoglav – Pance – Podlipoglav – Sadinja vas – Sostro) until the mid-1990's. Until the beginning of the 21st century there also existed a circular milk route in the areas of Janče and Javor. With the discontinuation of milk routes, most farmers in the area gave up milking and reduced the number of animals, some of them completely abandoning cattle breeding. Today only one milk route survives, in the Besnica Valley up to the Omahen farm in Volavljje.

Today only a few people continue to engage in dairy farming, while many farmers still own a head or two of cattle. For domestic use they use milk to make cottage cheese and curdled milk, or sell the milk to neighbours.

Apart from cattle, most every farm used to own a horse. They were employed to work in the fields, for hauling wood from the forest, for carting of timber and other materials, and for transportation into town.

Each farm, depending on its size, also owned one, two, or three pigs. Larger farms also bred sows and engaged in selling piglets. Some farmers would transport them to stock fairs in Črnuče and in Ižanska Street.²⁶ Until the late 1980's there was a person in every village who owned a breeding boar and farmers would drive their sows over to breed. For each time the boar mounted the sow the boar's owner would

23 They would take them to the blacksmith's at the co-op in Besnica where only their front feet would be shod.

24 The farmers whose land was not all in one piece would usually not herd their cattle and would always keep it in the sheds. After they bought tractors the animals would almost never be let out of the coesheds to graze and would be kept tethered at all times.

25 Some women from Pance would ride their bicycles to the train station in Šmarje and then take the train on to Ljubljana. The women from Selo pri Pancah used to carry milk and dairy products, mostly cot-

tage cheese and butter, on their bicycles to sell it at the Ljubljana market. They would leave home as early as three in the morning since the ones who came first were able to take the best selling spots. Around 1970 a bus line was introduced in the area and the women started using the bus to get to the market; they would leave home at about five in the morning and take the bus back at four in the afternoon. The money they made from dairy products usually represented a large portion of the family income.

26 The Ižanski sejem fair on the Ižanska Street in Ljubljana.

collect payment. Locals usually bred pigs with “short snouts”²⁷, which had a thicker layer of fat. They would feed them exclusively with fodder they prepared at home – they would boil turnips, beets, carrots, potatoes. The pigs were slain from November to February by self-taught butchers, who would go from one farm to another. The flesh was used to make sausages, or else it was smoke-dried or made into liver sausages²⁸; the stomach was used as well.²⁹ The hide always sold well; it was sold to the Koteks company in Zalog. Pigs were considered essential for survival as the people would say: “If we don’t have pigs, we will not live at all.” Today the locals usually breed pigs with “long snouts”, which have less fat and more flesh. Breeding is supervised by veterinarians.

Until the end of the Second World War numerous farms had sheep, especially the poorer ones. Sheep, as well as goats, were considered a poor man’s animal. The animals were most often left to graze freely, usually tended by children. The children would drive the animals out to graze at the crack of dawn and then drive them back before the school started. The sheep were shorn on St. James’ (25 July) and in autumn. The wool was usually spun and used to knit sweaters and socks. Some people sold the wool to hatmakers in Višnja Gora. They would also sell lambs, for meat.³⁰

Goat breeding in the area started to develop on a larger scale in the late 1990’s. Today quite a few farms engage in the activity.

They usually own a small number of non-bred animals (anywhere from three to thirty goats). Only a few farmers own pure-bred animals and mostly breed meat breeds, mainly Boer goats. To these farmers goat breeding is a means of additional income, as most of them commute to the valley. The animals are usually left to graze freely, which also helps in solving the issue of overgrowing of the steep slopes. The entire area today has six hundred hectares of pastureland. Most people herd the goats from February or March through November, as they say: “A goat should look for grass, not the other way around.”

Sheep and goat breeders are organised in the Sostro Small Cattle Breeders’ Society. The City Municipality of Ljubljana has been giving small cattle breeding a lot of attention since 2002 and sees in it a possibility of further development. They have established four types of pilot breeding programmes: breeding of meat sheep and goats and breeding of milk sheep and goats. The Municipality also ensures technologically correct breeding and offers guidance to breeders.

The local people have always taken good care of their animals. Each village had at least one man who assisted in delivery of the young and was knowledgeable of different ways to help ill animals.

If an animal was ill³¹, they would do the following: in case of urinary retention, the animal was given horsetail infusion to drink;

27 The local people were unable to provide the name of the breed. All of them described the animals on the basis of the length of the snout. From that it can be conjectured that these were mainly pigs of the Krško polje breed.

28 Their filling was similar to that of “krvavice” (black pudding), but without the blood and with garlic added. Sometimes they would smoke them and dry them outside in the air. In this case they needed not be boiled or fried before eating. Also see the chapter on gastronomy.

29 They would stuff the stomach or the bladder with meat sausage stuffing mixed with millet or buckwheat; they would place it between two boards and weigh it with a rock, then smoke it and dry it, and eat it at Easter.

30 From Repče and Brezje they would carry them in baskets to Rakovnik where there used to be a tollhouse. They would usually secretly sell them to the butcher before the tollhouse.

31 In Javor they used to know a spell which could be used to harm the cattle of their enemies or ... >

if an animal had diarrhoea, they fed it well cooked oak bark; when the cattle had gas problems, they fed the animals crushed roots of a meadow plant called “žabčnk”; when a cow had such problems, they would alternatively put in its mouth small pieces of smoke-dried inner lining of the small intestine, which they had prepared at the time of pig slaughter and kept throughout the year in sausage casing hung outside. Gasses were relieved by making a hole behind the sixth rib and thus letting the air out; to fight rheumatism, for foot massage, gas relief, and if an animal was rigid or did not move, they used spirits in which they had soaked cut tubers of wild plants growing, mainly in calcareous soil, about one meter below ground; if an animal had diarrhoea, they would boil flaxseed and feed it to the animal.

The locals still recall that before the Second World War “there was a man who could take care of the cattle. He went by the name of Kočarjev Janez and lived at Pečar’s home. He was some kind of a sorcerer. For instance, if a cow got ill, the people would bring him a piece of bread. He would say a few words to the bread. Then the people would have to take the bread home in silence and feed it to the cattle. Any animal treated in such a way would eventually regain its health.”

Especially among horse dealers the following method of “care” for horses was popular: if the animals were lifeless and “kumrni” (old), they would soak a live adder in spirits and then feed the horse each day with bread on which they had dribbled a few drops of the spirits. In that way they

would bring the horse back to life for a few days, before taking him to the butcher’s. If they stopped the practice, the horse would die.

The forest was extremely important to the farmers as well. Usually it would constitute a half or even two thirds of the entire farm. In the 1960’s felling of trees was regulated. The forest authority would determine how many trees each farm can fell each year. Usually, the quantity was up to 30 cubic metres of wood. Wood of better quality was sold as saw-logs or firewood, or was used as timber at home. The locals today still sell wood to the co-ops in Besnica and Ig.

... neighbours. Under the threshold of the neighbour’s cowshed they would bury dog hair or bones.
“Namely, there once lived a farmer whose cattle were dying. He went to ask the advice of the parish vicar. He told the farmer to dig under the threshold. He dug half a metre deep and found some bones. When he removed them, the cattle recovered.”

Sources and Literature

- Bele, Mojca, Škodlar, Petra: Socialna zgodovina Vnajnarij. Elaborat. Ljubljana 2004.
- Kmetijstvo. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Lipoglav 2003. Lipoglav 2003. (Mojca Bele, Barbara Dolničar, mentorica Maruška Markovčič)
- Krajevni leksikon Slovenije. II. del. Državna založba Slovenije. Ljubljana 1971.
- Kulinarika in ustno slovstvo. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Lipoglav 2005. Lipoglav 2005. (Urša Valič, mentorici Maruška Markovčič, Petra Stefanovič)
- Sadjarstvo. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Janče 2002. Janče 2002. (Mojca Bele, David Pfeifer, mentorica Petra Škodlar)
- Seznam zaščitenih kmetij. Upravna enota Ljubljana. Izpostava Moste-Polje. Tipkopis. Str. 1–10.
- Slovar slovenskega knjižnega jezika. Ljubljana 1995.
- Socialna zgodovina Vnajnarij. Terenski zapiski. Etnološki tabor Janče 2004. Janče 2004. (Mojca Bele, Mateja Huber, mentorici Mojca Bele, Petra Škodlar)
- Stefanovič, Petra: Elaborat turizem in kulinarika. Lipoglav 2003. Grosuplje 2003.
- Stefanovič, Petra: Turizem na območju Sadne ceste. Grosuplje 2002.
- Stefanovič, Petra: Ustno slovstvo na območju Sadne ceste. Grosuplje 2002.
- Šege in navade. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Janče 2002. Janče 2002. (Maruška Markovčič)
- Škodlar, Petra: Poročilo terenskega dela in predlogi za nadaljnji razvoj območja Janč s področja sadjarstva. Ljubljana 2002.
- Škodlar, Petra: Poročilo terenskega dela in predlogi za nadaljnji razvoj območja Janč s področja živinoreje. Ljubljana 2002.
- Šolska kronika Osnovne šole Janče. 1945/1946. Hrani Osnovna šola Sostro. Podružnična šola Janče.
- Zeleni prag Ljubljane vzhod. Podeželje se predstavi. Mestna občina Ljubljana. Ljubljana 2005.
- Živinoreja. Terenski zapiski. Etnološki raziskovalni tabor Janče 2002. Janče 2002. (Erika Kavalar, Petra Zagoda, mentorica Petra Škodlar)

Maruška Markovčič
Barbara Dolničar

Manners and Customs – SUMMARY

The article describes individual lifestyle manners and customs, as well as work and calendar manners, customs and festivals of the first half of the 20th century in the eastern part of the City Municipality of Ljubljana – birth, wedding, death, harvesting, threshing, stripping of corn husks, Easter, Christmas, etc. The reasons for changing and disappearance of individual manners and customs are presented, as is their importance in the lives of individuals and communities.

Key words: lifestyle manners and customs, annual manners and customs, work manners and customs, birth, wedding, death, oral tradition, City Municipality of Ljubljana – east, heritage, ethnology.

A custom is a socially recognized obligatory behaviour, inherited or assumed, of an individual or community at a certain event; it gives meaning beyond everyday life. The habit endures beyond the disappearance of the content that the habit signified. According to their functions, customs are used to protect and to bring luck. They can be categorized according to events of the life cycle, the seasons of the year and work. These manners and customs change over time and differ from region to region.

Manners and customs have greatly influenced the lives of the inhabitants of the area of Janče and Lipoglav. Until the 1970s, the inhabitants in this region mostly lived on self-sustaining agriculture. The basic social unit was the family; typically, three generations lived together. The community was strongly connected; neighbours frequently assisted each other, mostly due to the low level of mechanization.

Certain manners and customs were passed on from generation to generation on the farm at births, weddings and deaths. Until the 1950s, women had mostly given births at home, with the help of local midwives. Pregnant women conducted themselves according to certain commands and avoided everything that was forbidden, so that they could protect their unborn children and themselves. Due to high mortality of newborns, children were christened soon after birth, when they were given names. Each child had two godfathers, who would take care of him/her, if anything happened to the parents. At the ceremony, the young

mother and the newborn were both formally admitted to the Christian community. In the mid-1950s, women began to give birth at the maternity hospital in Ljubljana. As a result, many changes happened, mostly those concerning the manners and customs connected to the first days after birth. By the 1980s, the christening ceremony had changed significantly, becoming more of a family social gathering and not only a ceremony to prevent a child from dying in an unchristened state, which would prevent him/her from entering heaven.

Another important celebration in every individual's life was most certainly the name day. Even today, in some places godfathers bring "vezivka" (oval-shaped sweet bread) to the children on their name day, while older people are visited by neighbours who sing to them as they enjoy themselves – "ofiranje".

One's wedding was also an important turning point in every individual's life. Women mostly married very young, which was a way of ensuring that they would bear as many children as possible to provide enough workers for the farm, as well as a successor who would continue to run the farm. Men married at an older age. Weddings started with a two-part wedding ceremony (the civil part in the town, the church part in the bride's local parish). Before the bride and groom left the village to get married, the entire village as well as their peers set up a maypole, handed the bride and groom a letter, which contained information about the "ransom" price for the bride and set up the so-called "šranga". The ceremony proceeded to bride's home, where the "ohcet" (the wedding feast) was organised, to which all relatives, friends, colleagues and village locals were invited. Food and drink were plentiful; the musicians and the best man took care of the party. In the villages near Janče, there was a custom until the 1950s

that for the sale of "krancelj" (the garland) and bridal bouquet a flat cake, decorated with flowers made from paper, was served instead of a fancy cake. From the 1960s onward, "ohceti" or wedding ceremonies are frequently organised in restaurants in the couple's home villages. After the wedding ceremony, the newlyweds were welcomed to the groom's home, where the groom's mother symbolically handed over management of the house to the new lady of the house. After one week, the newlyweds visited the bride's home as guests and finally confirmed their marriage.

Manners and customs connected to death were also of great importance. People mostly died in their homes. The local community helped and said goodbye to the deceased. The body was washed, clothed and prepared for the catafalque¹, while they watched over the deceased for 48 hours, praying and singing, as well as entertaining themselves after midnight. Death was also a social event, a time for play, gatherings and conversations. The locals made a coffin, dug the grave and carried the deceased to the cemetery, where they said their last goodbyes. Before they took the body out of the village, all bad things that the deceased might have done were forgiven. After the funeral, people prayed at the deceased's home for seven days – "sedmina". These manners and customs have changed the least, since the deceased still lie in their homes in places where there are no mortuaries. However, there have been some changes: the place where the deceased lies is most often prepared and equipped by funeral service providers who take care of the transport of the deceased, if the death was not at home. They also make all the required decorations. Today, a fire engine is used for the transport to the cemetery while

¹ A platform used to display or convey a coffin during a funeral, often ornate.

the “sedmina” has most often been organised in restaurants since the mid-1970s.

The farmer’s year was characterised by field-work from June until September – mowing, harvesting, threshing, millet threshing, flax harvesting, husking corn. Larger farms hired mowers, harvesters (single young women from smaller farms, who did this for a living until they got married) and flax dressers. The work was done from morning until evening. Workers were paid with food (harvesters received “potica” and nut loaves from the lady of the house) or with money. Many changes occurred after the Second World War, when some of the customs connected to flax processing disappeared due to the end of flax seeding. From the 1960s to the 1980s many customs vanished due to the termination of corn seeding, specifically those connected to harvesting and threshing. In mid-1970s, hand mowing also fell into decline due to mechanization and other methods of farming. Since mechanization meant that one man did most of the work in the fields, the necessity of hiring additional labour also disappeared in the area of Janče and Lipoglav. As most of the work that was previously done by the entire community became essentially individualised, the necessity for mutual help also vanished; consequently, various forms of socialising and entertainment, which usually brought variety and enjoyment to the work, vanished.

Because many manners and customs were connected to annual celebrations, these mostly continued in more or less unchanged form since the beginning of the 20th century until today. Changes that happened were mostly caused by the intrusion of urban habits during times of employment in the city. St Nicholas (6 December) remains the first and only person who brings presents; at Christmas (25 December) the Nativity scene is set up; at the cel-

ebration of the Three Wise Men (6 January) the “poprtnik” (celebration bread) is served; Carnival, Easter, the Assumption and blessings still remain.

Andreja Bahar Muršič

Architectural Heritage – SUMMARY

The article describes the general features of architectural heritage in the eastern part of the City Municipality of Ljubljana at the end of the 19th and at the beginning of the 20th century. Special attention is paid to the way farmhouses and country houses were built, and the way rooms were arranged within a house. Apart from the living quarters, the buildings used for crafts, storage and animals are described, including buildings which give a special visual identity to the area – gardens, lime caves, handfals, etc. Directions for preserving the architectural heritage are given as well.

Key words: architectural heritage, secular architectural heritage, buildings used for agriculture and crafts, farmhouse, furniture, preserving the architectural heritage, City Municipality of Ljubljana – east, heritage, ethnology.

The text briefly defines the area of research, the general characteristics of the architectural heritage in the environment and the internal design and equipment of rural homes around the turn of the 20th century.

The area of research features a central Slovenian house type, which is characterised by an oblong ground plan with a central vestibule that divides the house into two parts. As a rule, the house is divided into the residential and the outbuilding parts. Research which primarily dealt with the north part of the area has shown that, in the majority of cases, both parts were used for residential purposes. On the one hand, this shows a rather high living standard in the past, and on the other, it justifies the fact that the area does not know of over-indulging houses. In the southern part of the area, the elongated home-type homesteads appear which unite the residential and outbuilding premises into a series. Due to the configuration – hilly terrain – there are numerous above-basement and above-stable homesteads.

The area does not feature examples of rich architecture, such as for example rural mansions.

The traditional architecture – a rather uniform type of rural, single-storey houses covered with symmetrical gable roofs – prevailed until the nineteen sixties despite undergoing some changes. Up to the Second World War, the area was rather closed-off despite the relatively frequent contacts with the city. In accordance with the general development of the standard of living in the

second half of the 20th century, new models of living started invading the villages, which was also reflected in the appearance of the villages and residences that slowly changed the appearance of the once residentially and architecturally coherent region.

The traditional interior equipment of rural homes was simple, lacking any stylistic peculiarities and decoration. The arrangement of the home was most often the domain of the lady of the house and changed with the change of generations. Usually, the bride was the one who married into the homestead, bringing with her a marriage bundle (trousseau), which also included a piece of furniture as a compulsory part. At the turn of the 20th century, this was a chest, sometimes also a cradle, later a chest of drawers and a wardrobe, occasionally a bed and later a credenza.

The interior furniture was always linked with the person who brought it to the house. Heirs were not emotionally attached to it, so they got rid of the old pieces of furniture quickly. Today only rare pieces of old furniture have been preserved and are hidden in attics and abandoned houses.

The research of architectural heritage and interior furnishing has shown that numerous remains of architectural heritage and interior furnishings from the past have been preserved in the area, but are sadly seeing their last gasps. The historical objects and buildings could be preserved only by finding them a new relevance and significance in the modern times. Numerous buildings should be structurally arranged, adequately furnished with antique and preserved furniture elements and used reasonably. It would thus be possible to preserve the historical memory and identity of the area. Cultural heritage is a national asset and a value that we inherited from our ancestors, which is why we are obliged to safeguard it for the future generations. The process

of destruction does not allow for the return to the original state: awareness is therefore necessary of the fact that when a building is brought down, it is gone for ever.

Darja Kranjc

Home Spirit Brewing – SUMMARY

The article describes procedures of home spirit (schnapps) brewing and the different types of distilling apparatuses, which were or are still used by the home spirit brewers on the territory of the eastern part of the City Municipality of Ljubljana. Individual ingredients used in home brewing of spirits from the beginning of the 20th century until today are presented, as are the changes that were introduced, e.g. clothes used, handing down the knowledge and skills, ways of selling spirits, usage of spirits in everyday life of the local people, etc.

Key words: home brewing of spirits, schnapps, spirit, brewing procedures, fermentation, alcohol, liqueurs, distilling apparatus, tools and instruments, storage, sales, fruit growing, cleaver and chopper, inns, City Municipality of Ljubljana – east, heritage, ethnology.

Schnapps production, which has always been more or less monitored by the authorities, was surely present in the entire area as early as at the end of the 19th century. The involvement of schnapps production and of schnapps in customs of life and the year's cycle, and the presence of schnapps in everyday rural life in general prove long years of their presence in this area. They made schnapps at practically every house, even though not everyone owned a cauldron. Before the Second World War and some decades after it, the existence of this activity was enabled by the widespread fruit cultivation in this area and the wish for extra earnings.

Before and after the Second World War, schnapps was made at individual home-steads in small quantities, as the fruit was mostly sold or dried. Somewhat larger quantities were made by major farmers in the area of Janče, which was more suitable for fruit cultivation. There was more schnapps production in areas with more favourable circumstances for fruit cultivation. Thus, it was not very widespread at the bottom of closed valleys and on flat parts of the area, where grain production prevailed.

Because they made schnapps mainly from their own fruit, as they still do today, and they only bought it for this purpose exceptionally, the quantity of produced schnapps depended heavily on the type of fruit, the quantity of sugar in fruit, on the fertility of fruit trees and the age of trees.

In the area of Janče, people made schnapps mainly for the purpose of earning extra money. Thus, they also gladly sold what-

ever they made for home use. People with prospects of a guaranteed sale increased schnapps production. On the other hand, even in the 1960s and 1970s, schnapps production represented one of the main sources of income to people who were less well-off.

In the first half of the 20th century, schnapps production was one of the many practical skills that more or less everyone on the farm was forced to master, usually due to poverty; even those who did not sell the schnapps, but wanted to drink it. In doing this, some became absorbed into this activity more, and some less. In comparison, today only those young people make schnapps, who take pleasure in this activity and see in it a way of making extra income. They therefore take time for it and pay attention to schnapps quality.

General quality of the schnapps making knowledge is proven by various national awards given to young, as well as old schnapps makers.

Today, schnapps production in the area of Janče and in the Besnica valley represents a supplementary activity on farms. It is spread in Besnica, Podgrad, Gabrje, Volavljje, on Vnajnarje, Tuji Grm, Janče and in Malo Trebeljevo, where schnapps can also be bought, even though a number of farms make it for personal use only. At some farms, the activity is already being taken over by younger generations. It is different in the area of Češnjica, Šentpavel, Repče, Lipoglav, Pance and Javor, where younger generations very rarely take up this activity. The young are familiar with the procedure, but due to work and other commitments they simply have no time for it.

Today, the area of Janče is also celebrated for its various fruit and herbal liqueurs. In the Janče hills, they only made walnut liqueur and syrup out of spruce tips and sugar, which were the basis of spruce liqueur, in the first half of the 20th century. Some also

mention blueberry liqueur. Numerous natural fruit and herbal liqueurs appeared only in the 1980s. Their production blossomed in the 1990s; at that time, the "Strawberry" (in 1993) and "Chestnut" (in 1997) "Sundays" began to take place in Janče, where the sale of liqueurs is very good. Numerous homesteads, where they already made schnapps, enriched their offer with liqueurs. This is especially true for individual homesteads in Gabrje, on Vnajnarje, Janče and on Tuji Grm, which function within the Fruit Road between Javor and Janče, whereas the liqueur production for sale has not spread into the area of Volavljje and Trebeljevo.

Mojca Bele

Beekeeping – SUMMARY

The article describes beekeeping in the eastern part of the City Municipality of Ljubljana in the first half of the 20th century. Its significance for the development of the region and its close connection with agriculture are described. The author describes beekeeping in Alberti-Žnidaršič beehives and in “kranjiči” (small beehives with immovable frames). Special attention is given to the relationship the beekeepers have with their bees and to the way the beekeepers exchange knowledge on beekeeping. Honey manufacturing and processing procedures are presented, as well as the current state of beekeeping in the area.

Key words: beekeeping, apiculture, beehive, pollination, honey, beekeeping societies, *Apis mellifera carnica*, City Municipality of Ljubljana – east, heritage, ethnology.

Beekeeping is an agricultural branch, which lost its gathering nature and became an important economic branch and, in some cases, a way of spending leisure time.¹ In Slovenia, beekeeping is a very developed branch, as we have over 8,000 beekeepers. Around 6,000 of them are members of the Čebelarska zveza Slovenije (Beekeepers' Association of Slovenia) and are subscribed to the Slovenski čebelar magazine. These are mostly amateur bee-keepers, who constantly educate themselves and follow the novelties in this special field.²

In this area, beekeeping had already developed before the First World War and also in the period between both wars. It was also typical that it developed only as a supplementary activity on farms, but bee products were a welcome addition to nutrition. They mostly worked with a smaller number of beehives – the “kranjič” beehives, which demanded little work from the beekeeper. The bees procreated by themselves, it was not necessary to buy the queen bees, and, in addition, by feeding with buckwheat, the bees themselves made enough food stocks to survive the winter. The honey poured once a year or every two years was used as a food supplement, as medicine and as a means of payment for those who helped with the farm work.

Even before the Second World War, there were some beekeepers in the area, who had progressive ideas; they occupied themselves with beekeeping more intensively. Already

1 Čeh 1980: 68.

2 <http://www.gea-on.net/clanek.asp?ID=399>

at that time, they read literature on beekeeping, familiarized themselves with new techniques and beehives, and introduced them experimentally into their work. They were the heralds of the new age of beekeeping, which spread after the Second World War. At that time, the new Alberti-Žnidaršič beehives started to be introduced, which changed the method and work technique. Work with bees became more demanding and took more of the beekeeper's time. With the transition to new beehives, the system of movable frames appeared, where it was no longer necessary to sulphur the bees. When pouring honey, the beekeeper thus removes the frames from the beehive, sweeps the bees away and loads the frames into the centrifuge. During spinning of the centrifuge honey slowly runs out of frames, and the empty frames are returned to the beehive. In addition to honey, the beekeepers on the discussed area also produce propolis and pollen.

Knowledge on beekeeping was spread from one generation to another, mostly on the male side, as the female beekeepers were rare. While going to the bee house with their fathers, children gradually got rid of their fear of bees and learned work techniques. Those who could not learn this at home went to their neighbours' to watch the bees. Thus, the knowledge was gradually passed on from generation to generation, except where the young people did not wish to take over the bees. In such cases, beekeeping was abandoned and the bees were sold. In some places, there are still bee houses, which are empty.

In addition to the Čebelarsko društvo Moste-Polje (Moste-Polje Beekeeping Society), there was also the Beekeeping Society in Besnica with its seat on the farm at Žagar's before the Second World War. When its president Janez Žagar was killed between both wars, a standstill appeared in this society. After the end of the society's

activities, the beekeepers started to join the Moste-Polje Beekeeping Society. The villages Besnica, Vnajarje, Gabrje and Javor belonged to the Javor parish before the Second World War, which is why this area was more oriented towards Ljubljana and was less connected to the Lipoglav area. The latter was more remote and joined to the Moste-Polje Beekeeping Society later. In terms of beekeeping, the area of Besnica was more developed than the Lipoglav area before the Second World War. They worked with the "kranjič" beehives and kept even up to 50 bee families per home. They occupied themselves with beekeeping for pleasure and profit, as the bees fructified the fruit trees and made honey, which the beekeeper was able to sell.

The role of beekeeping societies before the Second World War was different from that of today. They did not have lectures such as nowadays, but they organized consultations and exchanges of knowledge among beekeepers. The knowledge exchange among beekeepers did not take place only in societies. They also met with their colleagues in beehives. There they discussed farming and beekeeping; they exchanged opinions and advice. In addition to transfer of knowledge, education through the Slovenski čebelar magazine and books on beekeeping was important even before the Second World War. After the First World War, beekeepers started attending lectures on care of bees, which were carried out by beekeeping societies. Today, the principal aims of organizing beekeepers into societies are education, exchange of information and connection for easier achieving of common goals.

The relationship that develops between the beekeeper and the bees is something special and can be felt by anyone observing the beekeeper during his work. The beekeepers themselves described it as addiction, admiration and respect.

Mojca Bele

Mills and Sawmills – SUMMARY

The article presents mills and sawmills on the territory of the eastern part of the City Municipality of Ljubljana, their location and historical development as obtained through oral sources. Machines used for milling and processing of cereal crops, sawing wood, work of the millmen and the sawmill men, sales of ground cereal crops, reasons for the closure of mills and sawmills and the current state of milling and sawmilling.

Key words: milling, wood sawing, sawmilling, mills, sawmills, stamp mill, indoor equipment, millstones, procedures, flour, spices, groats, millman, City Municipality of Ljubljana – east, heritage, ethnology.

The milling trade, in connection with its own products, was a common phenomenon especially in rural areas. Mills on Slovenian territory are mentioned in various documents as early as from the 13th century on. In Upper Carniola there were mills by the Sava River with its subsidiary streams, in Lower Carniola by the Krka River, in the Primorje region by the Dragonja River and its subsidiary streams, and in the area of north-eastern Slovenia we can speak of numerous floating mills. The extreme importance of the milling trade is revealed by the fact that even at the end of the 19th century, there were around 1,700 rural mills in the Carniola region.

The milling industry was already developed in the 19th century, however, the beginnings go even further back, as the first mills were already delineated in the Franciscan Cadastre. On the one hand, it was also typical that the milling industry be formed as a supplementary activity or that farming was a supplementary activity alongside the milling industry on the other. The sawing trade in this area developed to a smaller extent within farms, which had more economic units. Such farms had a mill, a stamping mill and a sawmill.

In the Besnica valley, there used to be 11 mills and two sawmills, whereas in the valley from Pance to Zavogljje there were as many as 14 mills and three sawmills. In the valley of Breg, we traced the functioning of three mills, and in the valley between Podmolnik and Orle there was the “Pr’ Dolinar” mill.

Usually, mills had one to four pairs of millstones at the most. Mills with two pairs of millstones were the most common. From these two pairs, there was at least one pair of white millstones used for milling finer wheat, buckwheat or maize flour, and one pair of black millstones used for milling pig food. In addition to the millstones, mills usually had a stamping mill as well, in which they threshed millet and barley.

The miller's working day depended on the amount of grain he had to mill. He usually started in the morning, around six, because work went rather slowly. To mill one bushel of grain, which weighed around 25 kilograms, millers usually needed two to three hours on average. When amounts of grain were larger, he milled at night, on weekends and holidays as well.

Mills operated throughout the year. Naturally, the busiest time of year was around harvest time, in the threshing period and before major holidays such as Christmas and Easter. At that time, housewives baked better bread, for which they needed fine white flour. In some mills, there was also a season of grinding spices and condiments in winter. Pepper, cinnamon, carob and cloves were ground particularly.

Work at the mill did not involve merely the milling of grain. A very important part of the millers' work was the hammering of the upper millstone so that it ran smoothly during milling and did not tear the grain. They did this with a special tool resembling a hammer, but it had spikes on both sides. They called it "šklavne", "špice" or "kladu za kamne". They also used a tool called "hamr", which had more spikes and work with it was faster.

Like the milling of grain, wood sawing was also done throughout the year. They sawed the least during winter and summer time, firstly due to winter freezing and lack of

water in the summer, and secondly, due to other work, which had to be done on the farm. They sawed the most in the spring and autumn, when there were no major problems with lack or surplus of water.

Because work at the mill was very straining, men mostly worked in it, but this was not a rule. There was always one family member working at the mill. This was the main miller who could be a man or a woman, and children and other family members helped him or her. Only men worked at sawmills, usually only one. An additional worker was needed when they cut planks from the sides. The knowledge among the millers and sawyers was carried from one generation to another. They learned the skills from one another through practical work; that is how children learned from their parents, their children from them, and wives married into the family learned about milling from their husbands.

In mills, they usually milled grain for local farmers. Before and after the Second World War, farmers from neighbouring hills carried grain to the mills in linen or brown cotton sacks on their backs with the so-called "gurtne". They carried one or even two bushels of grain at the same time, which meant around 50 kilograms. They went to the mill once a week or every 14 days. Those who lived in more hilly areas mostly carried grain to the mill. Those living in the valley took their grain to the mill with horse-drawn carts. Some millers went to get grain and spices themselves, with horses and a cart. The millers' work was usually not paid with money, but in a share of the product known as "merica" as the miller could take 10 percent of made flour and bran together with sprouts. They were only paid with money when they milled for merchants. For grinding spices and condiments, they even got weekly payments. Some millers also sold flour at the mill and at the market in

Ljubljana. This flour was bought by farmers, who did not have grain of their own. The sawing of wood was mostly paid with money, sometimes also with wood or even spirits.

Most mills on the Besnica stream finally fell in ruins in the 1960s. The longest running mills were the "Lesnikar's" mill, stopped in 1985, and the mills "Pr' Rekarju", "Pr' Dolencu" and "Pr' Štremetu", which operated until the 1970s. After 1960, sawing became more profitable than milling, which was more profitable until sometime in the 1970s. The causes for abandoning milling can be found in gradual abandoning of cultivable surfaces and in the employment of the population in towns. Thus, the amount of produced grain decreased drastically and, in addition, the farmers oriented themselves towards cattle breeding. In the mid 1950s, the area was fitted with electrical wiring; farmers bought wood electric mills, which were smaller in size and lighter than water mills. Also, after the Second World War, special national measures appeared in the area, which directly or indirectly contributed to the final dying away of the milling and sawing industry of this place. In the mid 1950s, all sawmills were closed in this area due to the national prohibition on the working of sawmills, except the "Pr' Ižanc" sawmill, which was supposed to be sufficient for the needs of the entire area.

Petra Stefanovič

Gastronomy – SUMMARY

The article presents everyday eating habits of people from the eastern part of the City Municipality of Ljubljana in the first half of the 20th century, foods they ate when working in the field and foods they prepared for special occasions. Special attention is given to the way their bills of fare were composed, “koline” (the slaughtering of the pig) and the rituals that went with them, potato bread and other farinaceous foods. The ways of handing down the culinary knowledge between generations are described, as are the changes that were introduced in the kitchen (and subsequently into the choice of foods prepared) with the new kitchenware and kitchen utensils.

Key words: gastronomy, kitchen, kitchenware, bill of fare, foods for special occasions, “ohcet” (the wedding feast), everyday food, food eaten when working in the field, farinaceous foods, potato bread, “vezivka”, “koline” (slaughtering of the pig), porridges, City Municipality of Ljubljana – east, heritage, ethnology.

The composition of the menu was dictated by the seasons and the life cycle. In the first half of the 20th century, farmers produced most food themselves. The ingredients they did not have at home (salt, sugar, oil, saccharin, coffee, yeast, cinnamon and pepper) were bought in Ljubljana by housewives, where they went to sell eggs, milk, cream, walnuts, strawberries, cherries, mushrooms and bilberries. Meat was rarely on the menu. In addition to cattle, farmers mostly reared pigs in their homesteads. Fresh meat was on the menu most frequently during winter, in the period of “koline” (the pig slaughter) and major holidays. In spring, when there was no more pork and sausages, some housewives bought a piece of meat in the village or in Ljubljana. They never bought larger quantities, as they had no place to store it. In spring and summer, the menu was composed of fresh farm produce and wild fruit. In autumn, they stored the longer-lasting produce in “tau” (the cellar), and used them for cooking in winter and early spring months – fruit (especially pears and apples), potato, kohlrabi, cabbage, beans.

»Traditional« menus were changed by young housewives at the end of the 1970s. They learned new recipes from cookbooks and cookery courses. The appearance of the refrigerator in the 1970s and of the freezer in the 1980s was of key importance to the menu changes. Meat remained fresh for longer and came into an almost everyday diet. Thus, the differences between everyday and festive menu blurred.

Despite the modernization of the kitchen,

wood burning stoves and bread ovens for baking farinaceous dishes are still defying time and are an indispensable part of interior equipment of farms in the area.

Three meals a day were obligatory: breakfast, lunch and dinner. In summer, when there was a lot of work in the fields, they also had a bite to eat in the morning and afternoon. A great part of everyday and work menu was represented by farinaceous dishes – gruels, hard-boiled corn mush, dumplings, pasta, and bread. In summer, meals were supplemented with fresh vegetable from the garden or the fields and wild fruit, and in winter with food stored in the cellar.

Festive time was marked by baked farinaceous dishes – “potica”, doughnuts, the “flancati”, strudel, flat cake or better bread. Special kinds of better bread (they added eggs, sugar, cream and butter to the dough) are the “poprtnik” and the “vezivka”. The housewives baked the “poprtnik” for Christmas and the feast of the Epiphany. The “vezivka” was brought as a gift to the woman in labour or the person celebrating his or her name day.

They drank: various teas (lime-blossom, elder, briar, chamomile, dried bilberries and grapes), homemade juices (made of elder, grapes and apples), “krhljevka” (drink made out of pieces of dried pears and apples, in some places also plums), and “toukouc” (fermented apple cider). They made wine out of the red “Isabella” grape and schnapps out of fruit.

After the Second World War, changes in diet were influenced by the use of cookbooks of the Mohorjeva družba publishing house and cookery courses.

Since mid 1960s onward, a decrease of grain production in agriculture occurred due to an increase in employment in towns;

thus, changes in diet also appeared. In the 1970s and 1980s, the use of refrigerators and freezers resulted in people starting to prepare meat dishes more often.

Darja Kranjc

Wickerwork and Basketry – SUMMARY

The article presents the different manufacturing procedures of wickerwork and basketry, especially the differences in manufacturing products on the territory of Janče and Lipoglav. Individual products are presented in detail, i.e. the materials used, usage and sales.

Key words: Arts and Crafts, wickerwork, basketry, materials, tools, wicker, straw, wood, manufacturing procedures, products, baskets, round straw baskets, “špičasta cajna” (pointed narrow wicker basket), usage, sales, City Municipality of Ljubljana – east, heritage, ethnology.

In the area of Janče and in villages beyond the Besnica valley to Trebeljevo, Javor, Pance, Lipoglav and Repče, wickerwork has surely been present since the first decades of the 20th century due to its value of use and suitable growth. According to the ancestors' tradition, it was present as early as in the middle of the 18th century. They wove for their own needs, presents and sale. Today, in the area of the Janče hills, basket weaving stands out, whereas in the area south of Besnica the making of round straw baskets, which was distinctively commercially oriented, has stood out from old.

After the Second World War, the sale of wickerwork increased until the 1960s. Afterwards, the interest in it decreased in the 1970s due to the less expensive plastic dishes, employment, emigration and consequent changes in lifestyle in this area.

Nevertheless, the knowledge of basket weaving, which was carried from one generation to another, mostly within families or village communities, is still alive, although it is mostly limited to older generations.

The more demanding basket making was men's work. In the area of Janče, round straw baskets were made mostly by women. This does not hold entirely true for the area south of the Besnica valley. In many families, for whom weaving was a commercial activity, all family members wove baskets.

They wove in “hiša” (the central room), sitting by the stove or around the table, by the light, today also in the garage. They mostly

wove during winter, from September to March, when there was less farm work and when the time for the preparation of the material was right. During work, they talked, sang and told each other stories.

Basket makers often made the tools for the preparation of material and wickerwork themselves; they also used tongs, nails, a pair of compasses and gimlets. It is still so today.

For numerous products they use different kinds of straw and grass, for wicker they use hazel, clematis and “medulovka”, for props and handles they use the “tršljivka” (privet bush) and chestnut sticks, for the bottom of baskets they use birch, even oak wood and, according to the use and carrying, also “kajle” (wooden wedges), straps and ropes. The important changes are the use of nails instead of wooden wedges for wedging the “koučki” (props)¹ in the first half of the 20th century and the use of colourful plastic bands, which started being used in the 1970s. Those were the remains of brick packaging.

In the entire area, two basic methods of wickerwork are known: sewing of straw sheaves (round straw basket making) and interweaving of props (basket making). With the method of sewing straw sheaves they made round baskets for storing fruit and dough rising, oblong loaf baskets for rising dough and kidney-shaped sowing baskets for sowing grains. With the method of interweaving props, they made different types of baskets, each of which had its own function. Even today, the bellied “korbca” (“korba” or “procka”) and the basket with the flat bottom are intended for picking and carrying fruit, wild fruit and potatoes. The “špičasta cajna” (pointy wicker bas-

ket) is used for picking cherries. Big baskets are used for carrying hay even today. But we rarely come across the “cambah” or the “košnica”, which were used for carrying stones from the pastures in the area of Janče.

Even after the Second World War, individual basket makers from Javor and Selo pri Pancah took baskets and round baskets on their backs and sold them door-to-door on foot as far as Kranj, Domžale and Lower Carniola. At Javor and in Repče, they wove round baskets, loaf baskets and even sowing baskets on order for individual clients and shops in Ljubljana. The basket-makers living there were not allowed to sell at fairs because they did not have a registered trade. Even in the 1960s, a van of the Ljubljana store Dom picked up products in Repče and surrounding villages once a week or every fortnight. Baskets and round baskets were also sold door-to-door in the nearby area (Bizovik, Sostro) by children on bicycles.

At the beginning of the 21st century, there were still nine basket-makers weaving in the entire area, six of them for sale.

Due to the changed lifestyle and numerous other sources of income, basket making in the entire area is slowly but surely dying out.

¹ I.e. the supporting, more or less thin and pointed sticks, around which wicker is woven.

Barbara Dolničar

“Butarice” (Palm Sunday Bundles) – SUMMARY

The article presents the importance of manufacturing “butarice” (Palm Sunday bundles, a traditional decoration item used in Easter rituals across Slovenia, which is made of branches, flowering sprigs, coloured wood shavings, etc.) for the village people of the Sostro area from the beginning of the 20th century until present. Materials and tools used are described in detail, as is dividing the work, ways of binding and typical forms of decorations, sales of the Palm Sunday bundles, and related manners, customs and beliefs.

Key words: Arts and Crafts, “butarica”, “ljubljska butarica”, materials, shavings, whittlings, tools, Palm Sunday bundles, Easter, procedures, sales, market, manufacturers, City Municipality of Ljubljana – east, heritage, ethnology.

The making of “butarica” Palm Sunday bundle is characteristic in all of Slovenia, as well as the broader area of Central Europe. At the end of the 19th century, the non-farming population of the eastern edge of the City Municipality of Ljubljana (Sostro, Češnjica, Zagradišče, Sadinja vas, Podlipoglav and Podmolnik) began making the bundles – “žegnčki”. The activity flourished in the 1930s and 1940s, when the economic crisis struck the non-farming population the most and they were forced to find an additional source of income. Families were numerous and had to be supported. The locals made good use of the abundant natural resources of the area and the proximity of Ljubljana.

As men were chiefly employed in town, it was mostly women who took up the making of bundles, but all family members helped. Nowadays, the division of individual work phases between the sexes is less noticeable, but basic characteristics remained the same.

At first, bundles were made only of greenery. Gradually, colourful shavings of pine-wood were added.

Three basic phases are distinguished in the making: provision and preparation of greenery and sticks, preparation of shavings (wood planing, dyeing and trimming of shavings) and the making up (tying) of the bundle. Today's procedures of making are not substantially different from those in the past, only some materials are different. They use hazel sticks, pinewood for shavings and different greenery such as ivy, ju-

niper, “parkeljčki”, cypress, etc. First, they dye the prepared shavings and cut them to suitable sizes. The tying of the bundles follows. First they make the top and then they tie the shavings to the stick so that it “looks full”. The shavings are curled in two ways: they shape them into a pointy top, and then they simply fold them into a tie. Bundles come in different sizes; the colour combinations and amounts of added greenery differ from one maker to the next.

They sell them at the main Ljubljana market and at other markets in Ljubljana, at major commercial centres and shops with Arts and Crafts products. Today, the profits from their sale are not an important source of earnings, only an additional source of income. Bundles are made only by rare locals nowadays; they make them in their leisure time. Some makers wish to carry their knowledge of bundle making to younger generations with presentations and workshops around schools.

In the past, several beliefs, manners and customs were connected to the bundles. Some have been preserved all until today (for example, people give the blessed green parts of the bundle to cattle; they stick them to the roof in order to turn away storms – “hude ure” or place them in soil for fertility). However, in areas where there is no more farming, most of the mentioned beliefs and manners connected to them, have been lost.

Petra Stefanovič

Paper Flowers – SUMMARY

The article describes manufacturing of paper flowers, the procedures employed and the usage of paper flowers in the first half of the 20th century on the territory of the City Municipality of Ljubljana. Individual phases of manufacturing of paper flowers are described, procedures of manufacturing, as well as the present ways of using paper flowers.

Key words: Arts and Crafts, paper flowers, materials, crepe paper, procedures of manufacturing, decoration, funeral wreaths, “janška butarica”, wedding bouquets, City Municipality of Ljubljana – east, heritage, ethnology.

The fashion of paper flowers first appeared in the second half of the 18th century among the English middle class. From England, it spread all over Europe and reached our parts around the first half of the 19th century.

Paper flowers can be found all over Slovenia. The beginnings of “suhe rože” (paper flower making) in the area of Janče, from the Besnica valley to Velika Štanga reach back into the second half of the 19th century.

Women carried the knowledge of paper flower making from one generation to another. They especially made flowers in the evenings during winter. They gathered at one of their homes and shared the work. Older women made the blossoms and the younger ones helped cutting the paper and little wires. They received no payment for their work.

26 different kinds of paper flowers are known in the area. The blossoms are mostly made of crepe paper and two kinds are made out of writing paper.

The paper flower is composed of three parts: the blossom, the centre and the stem. They bind the blossom and the stem with a soft, thin wire, wrap it with crepe paper and form the stem. They know numerous versions. The women draw their ideas for shaping blossoms from nature. Some products are so perfect that it is difficult to distinguish them from fresh flowers. For certain occasions, the flower blossom was

waxed, as it was thus durable for longer and more resistant to dust and moisture; it did not fade out as quickly.

Until the 1960s, paper flowers were only used for one's personal needs; they used them to decorate churches, small chapels, signs and "bohkovi koti" (God's corners). Paper flowers were part of manners and customs of the life and calendar cycles (decoration of the wedding cake, for the bride's bouquet and wedding guests' bouquets, for decoration of carts for going away to the army, funeral wreaths, for the "janška butarica").

Until today, the use of paper flowers for decoration of churches, small chapels, signs and God's corners in the house and the use of paper flowers for decoration of juniper tops of Palm Sunday bundles were preserved.

In recent years, the interest in paper flower making in the area of Janče among the locals, especially among younger women and children, has been increasing. Paper flowers are used to decorate small chapels, churches at the time of confirmation, and juniper tops of Palm Sunday bundles.

Paper flower making is a component part of the curriculum at the Janče school. Also, the City Municipality of Ljubljana has created a handbook and prepared a gift packet and workshops.

Slikovno gradivo

MOL: Arhiv Službe za kmetijstvo in upravne zadeve, Mestna občina Ljubljana

ZVKDS: Arhiv Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Območna enota Ljubljana

Vzhodni del Mestne občine Ljubljana

1. Avtorica Maruška Markovčič. Janče 2004. MOL.
2. Avtorica Maruška Markovčič. Volavljje 2004. MOL.
3. Avtorica Maruška Markovčič. Pance 2004. MOL.
4. Avtorica Maruška Markovčič. Vnajarje 2005. MOL.
5. Lastnica Jožefa Grum. Mali Lipoglav.
6. Avtorica Lidija Sova. Mali Vrh 2002. MOL.
7. Avtor David Pfeifer. Vnajarje 2002. MOL.
8. Avtor Gorazd Maslo. Češnjica 2004. MOL.
9. Avtorica Maruška Markovčič. Mali Lipoglav 2004. MOL.
10. Avtorica Mojca Bele. Volavljje 2002. MOL.
11. Avtorica Mojca Bele. Veliko Trebeljevo 2002. MOL.
12. Avtor Gorazd Maslo. Vnajarje 2004. MOL.
13. Avtorica Lidija Sova. Janče 2002. MOL.
14. Avtorica Maruška Markovčič. Janče 2001. MOL.
15. Avtorica Maruška Markovčič. Veliki Lipoglav 2005. MOL.
16. Avtorica Maruška Markovčič. Podgrad 2004. MOL.
17. Avtorica Maruška Markovčič. Volavljje 2004. MOL.
18. Avtorica Suzana Kajba. Podlipoglav 2003. MOL.
19. Avtorica Maruška Markovčič. Selo pri Panchah 2004. MOL.
20. Avtorica Maruška Markovčič. Vnajarje 2004. MOL.

Šege in navade

1. Avtorica Maruška Markovčič. Vnajarje 2004. MOL.
2. Lastnica Jožefa Grum. Mali Lipoglav.
3. Lastnica Frančiška Dremelj. Javor
4. Avtorica Urša Valič. Javor 2003. MOL.
5. Avtorica Darja Kranjc. Gabrje 2002. MOL.
6. Avtorica Bojana Medle. Mali Lipoglav 2003. MOL.
7. Avtorica Petra Škodlar. Javor 2003. MOL.
8. Avtorica Petra Škodlar. Javor 2003. MOL.
9. Turistično društvo Moste-Polje. Vir: zloženka Vzhodna okolica Ljubljane 1967. MOL.

10. Avtorica Petra Škodlar. Češnjica 2003. MOL.
11. Avtorica Mojca Bele. Vnajarje 2002. MOL.
12. Avtorica Maruška Markovčič. Janče 2004. MOL.
13. Avtorica Maruška Markovčič. Janče 2004. MOL.
14. Avtorica Darja Kranjc. Gabrje 2002. MOL.
15. Avtorica Darja Kranjc. Mali vrh 2002. MOL.
16. Avtorica Maruška Markovčič. Velika Štanga 2003. MOL.
17. Avtorica Petra Škodlar. Janče 2003. MOL.
18. Avtorica Petra Škodlar. Janče 2003. MOL.
19. Avtorica Maruška Markovčič. Janče 2003. MOL.
20. Avtorica Petra Stefanovič. Janče 2003. MOL.

Stavbna dediščina

- 1a. Vir: Arhiv Republike Slovenije in Geodetski inštitut Slovenije KD, Geodetska uprava Republike Slovenije.
- 1b. Vir: Arhiv Republike Slovenije in Geodetski inštitut Slovenije KD, Geodetska uprava Republike Slovenije.
2. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Volavljje 2005. ZVKDS.
3. Avtorica Tina Kene. Gabrje 2004. MOL.
4. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Spodnja Besnica 2005. ZVKDS.
5. Avtorica Teja Močnik. Šentpavel 2003. MOL.
6. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Veliki Lipoglav 2005. ZVKDS.
7. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Pance 2004. ZVKDS.
8. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Javor 2006. ZVKDS.
9. Avtorica Tina Kene. Spodnja Besnica 2004. MOL.
10. Avtorica Teja Močnik. Janče 2003. MOL.
11. Avtorica Tina Kene. Tuji Grm 2004. MOL.
12. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Selo pri Panchah 2005. ZVKDS.
13. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Zgornja Besnica 2006. ZVKDS.
14. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Vnajarje 2004. ZVKDS.
15. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Spodnja Besnica 2006. ZVKDS.
16. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Gabrje 2006. ZVKDS.
17. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Janče 2006. ZVKDS.
18. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Češnjica 2006. ZVKDS.
19. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Vnajarje 2004. ZVKDS.
20. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Volavljje 2004. ZVKDS.
21. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Volavljje 2006. ZVKDS.
22. Avtorica Tina Kene. Janče 2004. MOL.
23. Avtorica Tina Kene. Tuji Grm 2004. MOL.
24. Avtorica Tina Kene. Tuji Grm 2004. MOL.
25. Avtorica Tina Kene. Janče, 2004. MOL.
26. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Pance 2003. ZVKDS.
27. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Veliki Lipoglav. 2003. ZVKDS.
28. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Zagradišče 2004. MOL.
29. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Zagradišče 2004. ZVKDS.
30. Avtorica Tina Kene. Vnajarje 2004. MOL.
31. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Volavljje 2004. ZVKDS.
32. Avtorica Teja Močnik. Mali Lipoglav 2003. MOL.
33. Avtorica Teja Močnik. Mali Lipoglav 2003. MOL.
34. Avtorica Tina Kene. Spodnja Besnica 2004. MOL.
35. Avtorica Tina Kene. Spodnja Besnica 2004. MOL.
36. Avtorica Tina Kene. Spodnja Besnica 2004. MOL.
37. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Vnajarje 2006. ZVKDS.
38. Avtorica Tina Kene. Gabrje 2004. MOL.
39. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Gabrje 2004. MOL.
40. Avtorica Tina Kene. Vnajarje 2004. MOL.
41. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Vnajarje 2004. MOL.
42. Avtorica Tina Kene. Gabrje 2004. MOL.
43. Avtorica Tina Kene. Janče 2004. MOL.
44. Avtorica Tina Kene. Janče 2004. MOL.
45. Avtorica Tina Kene. Janče 2004. MOL.
46. Avtorica Tina Kene. Janče 2004. MOL.
47. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Janče 2004. MOL.
48. Avtorica Tina Kene. Volavljje 2004. MOL.
49. Avtorica tlorisa Alja Bukovec. Vnajarje 2004. MOL.

50. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Besnica 2004. ZVKDS.
51. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Mali Lipoglav 2006. ZVKDS.
52. Avtorica Andreja Bahar Muršič. Vnajarje 2004. MOL.

Žganjekuha

1. Avtorica Tatjana Vokič. Malo Trebeljevo 2004. MOL.
2. Avtorica Tatjana Vokič. Malo Trebeljevo 2004. MOL.
3. Avtorica Darja Kranjc. Gabrje 2004. MOL.
4. Avtorica Darja Kranjc. Vnajarje 2004. MOL.
5. Avtorica Tatjana Vokič. Malo Trebeljevo 2004. MOL.
6. Avtorica Darja Kranjc. Besnica 2004. MOL.
7. Avtorica Tatjana Vokič. Gabrje 2004. MOL.
8. Avtorica Tatjana Vokič. Gabrje 2004. MOL.
9. Avtorica Darja Kranjc. Vnajarje 2004. MOL.
10. Avtorica Tatjana Vokič. Vnajarje 2004. MOL.
11. Avtorica Tatjana Vokič. Janče 2004. MOL.
12. Avtorica Tatjana Vokič. Malo Trebeljevo 2004. MOL.
13. Avtorica Tatjana Vokič. Gabrje 2004. MOL.
14. Avtorica Darja Kranjc. Janče 2004. MOL.
15. Avtorica Tatjana Vokič. Malo Trebeljevo 2004. MOL.

Čebelarstvo

1. Avtorica Mojca Bele. Šentpavel 2005. MOL.
2. Avtorica Mojca Bele. Šentpavel 2005. MOL.
3. Avtorica Petra Zagoda. Dolgo Brdo 2002. MOL.
4. Avtorica Mojca Bele. Mali Lipoglav 2005. MOL.
5. Avtorica Petra Zagoda. Dolgo Brdo 2002. MOL.
6. Avtorica Mojca Bele. Šentpavel 2005. MOL.
7. Avtorica Mojca Bele. Mali Lipoglav 2005. MOL.
8. Avtorica Mojca Bele. Repče 2005. MOL.
9. Avtorica Mojca Bele. Hrušica 2005. MOL.

10. Avtorica Mojca Bele. Zagradišče 2005. MOL.
11. Avtorica Mojca Bele. Mali Lipoglav 2005. MOL.
12. Avtorica Mojca Bele. Brezje pri Lipoglavu 2005. MOL.
13. Avtorica Mojca Bele. Brezje pri Lipoglavu 2005. MOL.
14. Avtorica Mojca Bele. Hrušica 2005. MOL.

Mlinarstvo in žagarstvo

1. Avtorica Petra Škodlar. Besnica 2003. MOL.
2. Avtorica Darja Kranjc. Zgornja Besnica 2002. MOL.
3. Avtorica skice Petra Škodlar. Ljubljana 2002. MOL.
4. Avtorica skice Petra Škodlar. Besnica 2002. MOL.
5. Avtorica skice Petra Škodlar. Gabrje pri Jančah 2002. MOL.
6. Avtorica skice Tatjana Vokič. Ljubljana 2003. MOL.
7. Avtorica Maja Ljubič. Podlipoglav 2003. MOL.
8. Avtorica Maja Ljubič. Podlipoglav 2003. MOL.
9. Avtorica Tatjana Vokič. Podlipoglav 2003. MOL.
10. Avtorica Darja Kranjc. Podmolnik 2003. MOL.
11. Avtorica Marija Jemec. Besnica 2002. MOL.
12. Avtorica Petra Škodlar. Besnica 2002. MOL.
13. Avtorica Darja Kranjc. Podlipoglav 2003. MOL.
14. Avtorica Maja Ljubič. Podlipoglav 2003. MOL.
15. Avtorica Maja Ljubič. Podlipoglav 2003. MOL.
16. Avtorica Maruška Markovčič. Vnajarje 2004. MOL.
17. Avtorica Maja Ljubič. Selo pri Pancah 2003. MOL.

Kulinarika

1. Avtorica Petra Stefanovič. Volavlje 2005. MOL.
2. Avtorica Petra Stefanovič. Janče 2004. MOL.
3. Avtorica Petra Stefanovič. Besnica 2004. MOL.
4. Avtorica Maruška Markovčič. Besnica 2004. MOL.
5. Avtorica Petra Stefanovič. Volavlje 2005. MOL.

6. Avtorica Maruška Markovčič. Besnica 2004. MOL.
7. Avtorica Maruška Markovčič. Vnajarje 2004. MOL.
8. Avtorica Petra Stefanovič. Vnajarje 2004. MOL.

Pletarstvo

1. Avtorica Maja Ljubič. Javor 2003. MOL.
2. Avtorica Darja Kranjc. Gabrje 2002. MOL.
3. Avtorica Maja Ljubič. Javor 2003. MOL.
4. Avtorica Maja Ljubič. Repče 2003. MOL.
5. Avtorica Maja Ljubič. Javor 2003. MOL.
6. Avtorica Maja Ljubič. Selo pri Pancah 2003. MOL.
7. Avtorica Marija Jemec. Vnajarje 2003. MOL.
8. Avtorica Darja Kranjc. Gabrje 2002. MOL.
9. Avtorica Darja Kranjc. Gabrje 2002. MOL.
10. Avtorica Maja Ljubič. Češnjica 2003. MOL.

Butarice

1. Avtorica Barbara Dolničar. Orle 2005. MOL.
2. Avtorica Barbara Dolničar. Sostro 2005. MOL.
3. Avtorica Barbara Dolničar. Sostro 2005. MOL.
4. Avtorica Barbara Dolničar. Sostro 2005. MOL.
5. Avtorica Barbara Dolničar. Orle 2005. MOL.
6. Avtorica Barbara Dolničar. Orle 2005. MOL.
7. Avtorica Barbara Dolničar. Orle 2005. MOL.
8. Avtorica Barbara Dolničar. Podmolnik 2005. MOL.
9. Avtorica Barbara Dolničar. Podmolnik 2005. MOL.
10. Avtorica Barbara Dolničar. Podmolnik 2005. MOL.
11. Avtorica Petra Stefanovič. Mali Lipoglav 2003. MOL.
12. Avtorica Barbara Dolničar. Podmolnik 2005. MOL.

Cvetje iz papirja

1. Avtorica Petra Stefanovič. Tuji Grm 2002. MOL.
2. Avtorica Petra Stefanovič. Ljubljana 2003. MOL.
3. Avtorica Petra Stefanovič. Ljubljana 2003. MOL.
4. Avtorica Petra Stefanovič. Tuji Grm 2003. MOL.
5. Avtorica Petra Stefanovič. Ljubljana 2003. MOL.
6. Avtorica risbe Petra Stefanovič. Tuji Grm 2003. MOL.
7. Avtorica Petra Stefanovič. Ljubljana 2003. MOL.
8. Avtorica risbe Petra Stefanovič. Tuji Grm 2003. MOL.
9. Avtorica risbe Petra Stefanovič. Janče 2003. MOL.
10. Avtorica Petra Stefanovič. Vnajarje 2002. MOL.
11. Avtorica Petra Stefanovič. Volavlje 2002. MOL.
12. Lastnica Ivanka Toni. Tuji Grm.

Indeks

A

Alberti-Žnidaršič panj (tudi AŽ) 93, 139, 140, 142, 143, 151, 152, 156, 160, 284, 285

B

Bazen za namakanje (tudi zajetje) 33, 94

Besnica 9, 24, 28, 30, 37, 40, 43, 73, 80, 86, 105, 112, 116, 118, 120, 121, 122, 125, 126, 127, 128, 130, 132, 135, 137, 140, 146, 148, 155, 164, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 185, 187, 188, 189(L), 206, 207, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 223, 236, 245, 250, 251, 262, 266, 267, 268, 273, 275, 283, 285, 286, 288, 291, 295

birma 46, 73, 134, 243

bogkov kot (tudi »bohkov kot«) 68, 78, 95, 101, 103, 194, 233, 241, 242, 243, 244, 245, 296

božič 23, 41, 68, 69, 76, 179, 187, 193, 198, 199, 200, 203, 237

Brezje pri Lipoglavu 24, 28, 31, 32, 38, 105, 178, 186, 262, 267, 268, 269, 274

butarice 22, 24, 71, 219-234, 235, 237, 239, 244, 245, 295, 296

C

cambah 210, 213, 214, 216, 292

Celostni razvoj podeželje in obnova vasi (tudi CRPOV) 9, 15, 17, 18, 19, 20, 33, 256, 257, 258, 259, 270

cvetje iz papirja (tudi »suhe rože«) 12, 22, 23, 25, 30, 45, 50, 51, 70, 75, 235-246, 253

Č

čebelarstvo 22, 24, 93, 139-162

čebele 24, 71, 140, 141, 142, 143, 144-145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162

čebelnjak 23, 81, 86, 93, 105, 141, 142, 144, 146, 147, 148, 150, 151, 153, 154, 157, 158, 159, 161

češnje 32, 34, 70, 122, 123, 126, 127, 131, 132, 134, 192, 197, 199, 202, 221

Češnjica 9, 24, 28, 35, 64, 87, 105, 112, 119, 120, 129, 133, 134, 137, 140, 176, 192, 215, 251, 262, 267, 272, 283, 293

D

Dišečka 32, 122, 126, 270

Dobrunje 28, 34, 121, 174, 175, 176, 178, 182, 223, 267, 271

Dolgo Brdo 24, 28, 30, 52, 55, 63, 70, 113, 145, 171, 262, 267, 268

domaćija 9, 19, 39, 77, 79, 80, 81-83, 84, 86, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 97, 98, 100, 102, 103, 104, 105, 106, 113, 117, 120, 131, 132, 136, 137, 140, 147, 155, 161, 164, 168, 176, 180, 192, 193, 199, 200, 202, 233

E

etnologija 5, 7-13, 15, 20, 21, 22, 23, 25, 41, 77, 80, 111, 139, 163, 191, 205, 219, 235, 253

F

»furmanova potica« 51, 201, 241

G

Gabrje 24, 28, 30, 31, 34, 43, 63, 79, 80, 87, 105, 112, 114, 116, 121, 131, 132, 134, 137, 146, 148, 157, 161, 168, 169, 171, 214, 242, 262, 267, 268, 269, 271, 283, 285

god 46, 70, 74, 134, 198, 202, 203

H

hiša 23, 29, 38, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 63, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 75, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84-85, 89, 90, 91, 92, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102, 104, 105, 106, 107, 108, 112, 115, 116, 117, 118, 121, 130, 132, 133, 134, 135, 136, 146, 161, 165, 168, 169, 170, 173, 175, 176, 178, 194, 196, 198, 199, 201, 202, 208, 215, 216, 217, 223, 231, 241, 243, 244, 245

hiša 51, 78, 90, 96, 97, 100-102, 103, 108, 207, 216, 242, 291

hrana 17, 23, 24, 31, 38, 48, 49, 50, 51, 55, 59, 60, 64, 65, 67, 70, 72, 75, 132, 133, 140, 143, 144, 148, 149, 150, 151, 155, 157, 158, 160, 164, 165, 168, 169, 174, 177, 178, 187, 191, 192, 193, 194, 197, 198, 199, 201, 202, 203

hruške 32, 34, 35, 67, 70, 121, 122, 124, 126, 127, 131, 133, 185, 192, 197, 199, 200, 202, 203, 213, 214

J

jabolka 27, 32, 34, 35, 67, 70, 71, 122, 124, 126, 192, 197, 199, 201, 202, 203, 213, 214, 238

jagode 9, 12, 20, 27, 32, 33, 34, 35, 94, 114, 126, 127, 131, 137, 192, 202, 214

Janče 8, 9, 10, 11, 12, 20, 22, 23, 24, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 35, 36, 37, 42, 44, 45, 47, 50, 52, 55, 57, 63, 64, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 79, 89, 94, 112, 113, 114, 116, 117, 118, 119, 120, 122, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 134, 135, 136, 137, 148, 157, 164, 168, 169, 192, 196, 201, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 212, 214, 215, 216, 236, 242, 244, 245, 250, 251, 252, 253, 259, 260, 261, 262, 267, 268, 269, 270, 272, 273, 277, 278, 280, 282, 283, 291, 292, 295, 296

»janška butarica« 71, 235, 244, 295

Javor 24, 28, 29, 30, 34, 36, 37, 39, 43, 46, 53, 63, 69, 73, 79, 80, 81, 91, 93, 105, 112, 122, 124, 129, 137, 146, 148, 161, 164, 168, 169, 175, 176, 177, 206, 211, 213, 215, 216, 222, 259, 262, 267, 268, 271, 272, 273, 274, 283, 285, 291, 292

K

kaša 38, 64, 165, 168, 171, 176, 184, 191, 195, 197, 198, 199, 200, 203

kašča 63, 65, 80, 81, 82, 86, 88-89, 96, 104, 105, 106, 116, 127

kmetijstvo 5, 7, 8, 9, 10, 13, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 27, 29, 32-41, 42, 74, 81, 86, 107, 115, 120, 131, 139, 144, 145, 147, 164, 174, 203

koline 39, 46, 191, 192, 193, 199, 200, 202, 289

koš 38, 64, 66, 128, 136, 208, 210, 212, 213, 214, 216, 230

košara 33, 72, 89, 104, 120, 131, 133, 193, 200, 205, 206, 207, 208, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 225

košnja 23, 49, 58-60, 75, 133, 160, 197

kozolec 23, 59, 62, 65, 67, 79, 80, 81, 82, 86, 92-93, 105, 106, 116

kranjič 93, 139, 140, 141-142, 144, 146, 150, 151, 152, 154, 155, 157, 160, 161, 284, 285

kranjska sivka 139, 144, 145
krep papir 51, 52, 68, 201, 235, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 244, 245
krhljevka 197, 198, 203, 290
krompirjev kruh 191, 196, 199
kuhinja 83, 85, 86, 94, 95, 96, 97, 98, 99–100, 103, 104, 116, 191, 193–194, 199, 203, 207, 216, 229
kulinarika 12, 13, 21, 23, 24, 34, 38, 45, 51, 61, 64, 70, 191–204, 241, 254

L

LEADER 15, 18, 19, 20, 25, 256, 258, 263, 270

les 29, 33, 34, 36, 38, 40, 48, 55, 59, 62, 63, 64, 66, 68, 72, 81, 82, 83, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 116, 117, 119, 120, 121, 122, 123, 128, 129, 131, 141, 151, 152, 153, 154, 163, 165, 168, 169, 170, 171, 174, 176, 177, 179, 181, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 193, 194, 199, 205, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 216, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 233, 241, 242, 243

ličkanje 23, 41, 66–67, 75, 103, 133, 198

likerji 9, 33, 35, 111, 113, 114, 115, 126, 127, 128, 129, 131, 134, 135, 137, 163

Lipoglav 8, 9, 11, 24, 28, 29, 31, 34, 37, 42, 44, 49, 53, 70, 71, 73, 74, 76, 105, 106, 112, 113, 119, 120, 129, 130, 137, 146, 161, 162, 164, 178, 186, 192, 205, 206, 215, 250, 251, 252, 262, 267, 271, 273, 277, 279, 283, 285, 291

»ljubljska butarica« 30, 70, 219, 220, 267

M

Mali Lipoglav 22, 24, 28, 30, 34, 45, 50, 55, 57, 63, 68, 73, 79, 80, 81, 82, 89, 91, 105, 122, 133, 140, 144, 148, 154, 157, 241, 260, 262, 267, 271

Mali Vrh 9, 24, 28, 251, 262, 267

Malo Trebeljevo 24, 28, 80, 116, 120, 133, 137, 164, 242, 262, 267, 283

med 46, 68, 127, 129, 133, 134, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 159, 160, 161

Mestna občina Ljubljana 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 20, 21, 22, 23, 25, 27, 28, 34, 39, 41, 50, 77, 92, 111, 115, 139, 140, 163, 191, 205, 219, 235, 245, 253, 254

metev 23, 41, 64–65, 75, 133, 198

Miklavž 23, 36, 67–68, 76

mlačev 23, 62–64, 75, 133, 179, 187, 198

Mlin 12, 13, 23, 24, 66, 68, 80, 86–87, 105, 114, 120, 121, 122, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 254

mlinarstvo 12, 22, 23, 24, 30, 36, 76, 163–189, 254

moka 100, 130, 164, 165, 169, 174, 175, 178, 179, 180, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 195, 196, 197, 198, 200, 202, 241

O

oblanci 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 232, 233, 234

ocvirkovka 70, 199, 200

ohcet 47, 50, 51, 52, 53, 54, 57, 75, 191, 201, 278, 289

ohranjanje dediščine 17, 19, 77, 105, 108

P

Pance 24, 28, 29, 30, 36, 37, 43, 48, 49, 51, 53, 55, 56, 57, 73, 79, 80, 82, 83, 90, 91, 105, 112, 137, 166, 172, 177, 187, 206, 215, 262, 267, 268, 272, 273, 283, 286, 291, 292

pletarstvo 12, 14, 24, 30, 205–217

pehar 67, 202, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 213, 215, 216, 217

pôd 62, 80, 81, 83, 86, 87, 105, 106

Podgrad 28, 43, 79, 137, 164, 165, 262, 267, 283

Podlipoglav 24, 28, 30, 37, 105, 177, 181, 186, 223, 262, 267, 268, 273, 293

Podmolnik 24, 28, 166, 172, 179, 187, 262, 267, 286, 293

pohaje 49, 51, 198, 199

poprtnik 44, 69, 76, 200, 203, 279, 290

poročna pogača 52, 75, 201, 235, 241, 242, 245

poročni šopek 52, 235, 245

poroka 23, 41, 42, 47–54, 74, 75, 108, 134, 181, 192, 199, 201, 241, 242

potica 49, 51, 61, 65, 66, 67, 68, 70, 72, 73, 75, 155, 159, 185, 193, 196, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 241, 279, 290

Prežganje 28, 30, 36, 94, 105, 168, 192, 244, 268, 272

procke 210, 216, 292

pust 23, 47, 69–70, 76, 199, 200

R

Ravno Brdo 28, 79, 267

raziskovanje 7, 11, 12, 13, 15, 20, 21, 22, 24, 25

razvoj 7, 11, 12, 13, 15, 20, 21, 22, 24, 25

regionalni programi podeželja 19, 20

Repče 24, 28, 30, 34, 35, 36, 37, 38, 57, 89, 91, 112, 119, 120, 137, 157, 158, 206, 211, 215, 216, 217, 262, 267, 268, 271, 272, 273, 274, 283, 291, 292

rojstvo 23, 41, 42, 43–46, 74, 134

rokodelstvo (tudi obrt) 10, 11, 12, 13, 14, 21, 22, 24, 29, 30, 121, 130, 168, 169, 170, 171, 173, 174, 178, 180, 186, 205, 206, 215, 216, 219, 235

S

Sadinja vas 24, 28, 37, 105, 174, 262, 267, 273, 293

sadjarstvo 20, 22, 27, 32, 35, 36, 37, 89, 107, 111, 112, 113, 115, 136, 163

Sadna cesta med Javorom in Jančami 9, 10, 20, 35, 251, 258, 259, 263, 272, 279

Selo pri Pancah 28, 30, 37, 43, 79, 80, 90, 105, 215, 216, 267, 268, 273, 292
slive 32, 34, 35, 70, 122, 124, 126, 127, 132, 197, 199, 203, 213
smrt 23, 41, 42, 44, 46, 47, 49, 54–58, 74, 75, 134, 202
Sostro 12, 23, 24, 28, 30, 31, 33, 37, 39, 44, 79, 119, 147, 172, 178, 215, 217, 219, 223, 230, 231, 232, 253, 261, 262, 267, 268, 270, 273, 274, 292, 293

Sožitje med mestom in podeželjem 7, 10, 11, 21

Spodnja Besnica 28, 267

sušilnica za sadje 23, 34, 86, 89–90, 97, 116

sveti trije kralji 69, 76, 200, 203

Š

Šege in navade 22, 23, 24, 41–76, 112, 133, 134, 136, 219, 232, 233, 241, 245

Šentpavel 24, 28, 79, 80, 105, 106, 112, 119, 120, 129, 132, 137, 157, 176, 262, 267, 283

špehovka 199, 200

»špičasta cajna« 205, 212, 216, 291, 292

šranga 48, 49, 50, 54, 75, 201, 278

štručnica 208, 209, 213, 215, 216

štruklji 65, 198, 200, 201, 202, 203

T

teritev 23, 65–66, 75

toukovec 197, 203, 290

Trebeljevo 79, 112, 116, 120, 121, 126, 127, 129, 131, 137, 168, 169, 215, 283, 291

Tuji Grm 24, 28, 30, 43, 70, 79, 89, 90, 93, 106, 114, 116, 121, 131, 137, 169, 171, 242, 262, 267, 268, 283

V

velika noč 22, 23, 38, 41, 47, 68, 70–72, 73, 76, 179, 187, 198, 200, 201, 219, 227, 230, 231, 232, 237, 239, 243, 245

venec 47, 48, 50, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 69, 82, 220, 27, 230, 235, 240, 242, 243, 244, 245

Veliki Lipoglav 28, 30, 37, 48, 49, 56, 57, 73, 79, 82, 83, 91, 105, 106, 140, 262, 267, 268, 273

Veliko Trebeljevo 24, 28, 35, 106, 164, 262, 267

vezivka 44, 74, 191, 202, 203, 278, 289, 290

vitre 128, 205, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 216

Vnajnarje 22, 24, 28, 29, 65, 86, 106, 114, 121, 130, 131, 132, 137, 146, 148, 161, 168, 169, 171, 222, 242, 260, 262, 267, 283, 285

Volavlje 24, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 37, 43, 65, 72, 73, 79, 80, 92, 105, 106, 112, 131, 137, 168, 169, 171, 242, 262, 267, 268, 269, 271, 273, 283

Z

Zadvor 28, 106, 267

Zagradišče 9, 24, 28, 34, 35, 106, 157, 224, 251, 262, 267, 271, 272, 293

Zavogljje 24, 28, 105, 80, 164, 166, 172, 187, 262, 267, 286

Zgornja Besnica 28, 106, 267

Ž

žaga 22, 24, 30, 49, 54, 86–87, 117, 133, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 172, 174, 176, 177, 180, 181, 185, 186, 187, 188, 189, 211, 223, 224

žagarstvo 22, 24, 30, 163, 164, 165, 170, 176, 180, 187, 188

»žalna roža« 238, 239, 240, 244

žetev 23, 41, 60–62, 75, 133, 179, 187, 197, 198

žganje 9, 23, 34, 35, 39, 40, 46, 55, 59, 62, 65, 67, 89, 97, 111–138, 185, 188, 197, 198, 201, 202, 203

žganjekuha 10, 14, 22, 23, 86, 111–138

žita 13, 23, 32, 36, 42, 60, 61, 62, 63, 64, 75, 89, 94, 104, 113, 136, 163, 164, 168, 169, 170, 171, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 192, 193, 196, 203, 209, 214, 216

Kolofon

Izdala

Mestna občina Ljubljana,
Oddelek za gospodarske dejavnosti in turizem,
Služba za kmetijstvo in upravne zadeve
in
CIZA, Zavod za razvoj podeželja
Ljubljana
2006

Odgovorna urednica

Maruška Markovčič

Glavna urednica

dr. Tadeja Primožič

Uredniški odbor

Maruška Markovčič
dr. Tadeja Primožič

Recenzentski odbor

dr. Marko Koščak

Lektura in prevod

Prevajalska agencija Alkemist
Optimus Lingua d.o.o.

Fotografije

Arhiv Službe za kmetijstvo in upravne zadeve,
Mestna občina Ljubljana
Arhiv Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije,
Območna enota Ljubljana

Avtor fotografije na naslovnici

Franci Pintarič – Ob Borovničevi pohodni poti
(Fotonatečaj "Podeželje Mestne občine Ljubljana
se predstavi" 2004 – 3. mesto)

Oblikovanje

Borut Kajbič

Tisk

Tiskarna ACO, Litija

