

STANOVANJSKA KULTURA KOFUTNIKOVE DOMAČIJE V PRVI POLOVICI 20. STOLETJA Primerjava s stanovanjsko kulturo v 19. stoletju

Raziskovalna naloga s področja etnologije



Avtorici: Eva Zarja Hrovat in Ariana Andoljšek, 9. razred

Mentorica: Vilma Vrtačnik Merčun, prof.

Domžale, marec 2018

KAZALO

	Stran
1 Uvod	4
1.1 Cilji raziskave	4
1.2 Metode dela	4
1.3 Hipoteze	4
1.4 Teoretični del	6
2 Nekaj splošnih značilnosti Kofutnikove domačije	14
3 Raziskovalni del	16
3.1 Prvi pogovor s Pepco Žebovec, 29. novembra 2017	16
3.2 Drugi pogovor s Pepco Žebovec, 12. januarja 2018	25
4 Primerjava stanovanjske kulture pri Kofutniku s stanovanjsko kulturo v 19. stoletju	34
4.1 Lesene hiše v Jaršah	34
4.2 Kurjenje in kuhanje	35
4.3 Spanje in razsvetljava	38
4.4 Shranjevanje hrane, posode, obleke, vode, pridelkov, orodja in drugih reči ..	39
4.5 Higienske in druge razmere	40
5 Sklepne ugotovitve in preverjanje hipotez	42
6 Zaključek	46
7 Literatura in viri	46
8 Seznam skic in slik	47
9 Slikovna priloga	48

Slika na naslovni strani:

Avtorici raziskovalne naloge z gospo Pepco Žebovec, 29. novembra 2017 v njeni sobi v MGC Bistrica v Domžalah.

POVZETEK

Cilj raziskovalne naloge je bil primerjati stanovanjsko kulturo 19. stoletja z načinom življenja Kofutnikovih v prvi polovici 20. stoletja. Najina informatorka je bila Pepca Žebovec, ki je na domačiji živela od leta 1925 do leta 1951. Domačija je lesena, zidana le v predelu krušne peči in črne kuhinje, kakršne so bile značilne za prvo polovico 19. stoletja. Veža in črna kuhinja sta služili za pripravo hrane in kurjenje krušne peči, ki je ogrevala »hišo«. V 80-ih letih 19. stoletja so v veži vzdali prvi zidan štedilnik. Na njem so kuhali do leta 1935, ko so ga zamenjali z novim, ta je imel tudi pečico in kotliček za vodo. Kasneje so imeli kovinski štedilnik na drva. Krušna peč jim je vseskozi služila za peko kruha. Kurili so drva, v štedilniku pa tudi premog. Črna kuhinja je bila vedno malo zakajena, saj je šel dim iz krušne peči in iz štedilnika najprej pod strop črne kuhinje in potem v dimnik. Jedli so večinoma doma pridelano hrano. V stanovanju so si svetili s petrolejkami, v hlevu pa z leščerbo. Spali so v posteljah, majhni otroci pa v košari, kasneje pa dva v eni postelji. Poljedelske pridelke so shranjevali v kleti, mleko in kruh v shrambi, pšenico v skrinjah na podstrešju, moko pa v cimru. Vsa oblačila so imeli v treh omarah. Vsak teden so ribali lesena tla. Umivali so se v lavorju, enkrat na teden pa so se kopali v podolgovatem škaflu. Zobe so si vsak dan umivali s krtačko in zobno pasto. Ker je bilo pozimi v cimru mrzlo, so se gregli s termoforjem. Kljub temu, da so bile pri Kofutnikovih stanovanjske razmere podobne tistim iz 19. stoletja, pa so njihovi sorodniki v Ameriki in Ljubljani prinašali ali pošiljali novosti, ki so izboljševale njihov način življenja.

ZAHVALA

Posebno se zahvaljujemo go. Pepci Žebovec, saj je bila glavni vir informacij za najino raziskovalno nalogo. Brez nje te raziskovalne naloge ne bi bilo. Zahvaljujemo se tudi najini mentorici Vilmi Vrtačnik Merčun, ki je celo leto spremljala najino delo in naju pri tem usmerjala.

1 UVOD

Za raziskovanje načina bivanja v Kofutnikovi domačiji sva se odločili, ker sva želeli spoznati, kako so živeli naši predniki v prvi polovici 20. stoletja. Kofutnikova domačija se nahaja v bližini najinih domov in je najstarejša ohranjena domačija na našem območju. Veliko sva o njej izvedeli že iz prejšnjih raziskovalnih nalog učencev naše šole. Nikjer pa se raziskovalci niso osredotočili na to, da bi primerjali način bivanja v Kofutnikovi domačiji z načinom bivanja naših prednikov v 19. stoletju.

1.1 CILJI RAZISKAVE

Cilj raziskave je bil primerjati značilnosti stanovanjske kulture 19. stoletja z načinom življenja v Kofutnikovi domačiji v prvi polovici 20. stoletja. V okviru stanovanjske kulture sva se osredotočili na naslednja vprašanja:

- kako so v Kofutnikovi domačiji kurili, kuhali in jedli,
- kako so si razsvetljevali prostore in kje so spali,
- kako so shranjevali pridelke, hrano, vodo, posodo, obleke, orodja in drugo ter
- v kakšnih higienskih razmerah so živeli.

1.2 METODE DELA

Raziskovanje je potekalo po naslednjem zaporedju:

1. iskanje in prebiranje literature o stanovanjski kulturi v 19. stoletju,
2. izdelava vprašalnika za pogovor s Kofutnikovo Pepco Žebovec,
3. pisanje hipotez na ta vprašanja,
4. izvedba intervjuja z go. Pepco Žebovec (zaradi obsežnosti vprašanj v dveh delih),
5. primerjava ugotovitev s stanovanjsko kulturo v 19. stoletju,
6. preverjanje hipotez ter
7. dokončanje raziskovalne naloge.

Danes je edina še živeča oseba, ki je v prvi polovici 20. stoletja živela v Kofutnikovi domačiji, gospa Pepca Žebovec (od rojstva leta 1925 do leta 1951, ko se je poročila). Domačija je na zunaj zelo zanimiva, z lesenimi bruni in majhnimi okni. Ker je v slabem stanju, si njene notranjosti nisva smeli ogledati. Na razpolago pa sva imeli zadosti slikovnega gradiva iz šolskega arhiva.

1.3 HIPOTEZE

Predvidevava, da se bodo potrdile naslednje hipoteze.

SPLOŠNE ZNAČILNOSTI DOMAČIJE

Hipoteze:

Imeli so srednje veliko kmetijo.

Nad stanovanjskim delom so zamenjali slamnato kritino sredi 20. stoletja, nad gospodarskim delom pa je ostala še dlje.

Strop v veži so naredili že v 19. stoletju. V istem času so pozidali tudi črno kuhinjo, strop in stene v »hiši«.

Nikoli niso imeli požara, ker so zelo pazili na to.

Verjetno so nekaj pohištva dobili okoli leta 1880, ko se je poročil Johan Giovanelli starejši, večino pa okoli leta 1923, ko se je poročil Johan Giovanelli mlajši.

Meniva, da so električno napeljali kmalu po drugi svetovni vojni (v poznih štiridesetih letih 20. stoletja), desetletje kasneje pa so dobili tudi tekočo vodo.

KURJENJE IN KUHANJE

Hipoteze:

Do leta 1914 je pri Kofutnikovih **gospodinjala** Marjana Giovanelli, babica Pepce Žebovec, ki pa je ni poznala (rodila se je leta 1925). Do leta 1922 je živela tukaj še ostarela Marija Maček (Mici), zadnja predstavnica rodu Mačkovih. Zaradi njene ostarelosti, bolezni in smrti leta 1922 sta pri Kofutniku kuhala moška, oče Johan in sin Johan. Julija 1923 je h Kofutniku prišla Johanova žena Katarina Kaplja, mama Pepce Žebovec, ki je gospodinjala na domačiji vse do leta 1987, ko je zbolela in 12. februarja 1988 umrla.

Črna kuhinja v Kofutnikovi domačiji je bila nasproti glavnih vrat. V njej so imeli vse pripomočke, potrebne za peko (lopar, burkle, omelo, valje...). V črni kuhinji je bila tudi polica za odlaganje loncev in svinjski kotel, ki je bil zidan in zato ni bil premakljiv.

Štedilniško ognjišče so dobili, ko se poročil Johan Giovanelli starejši (okoli 1880). Takrat so vgradili tudi pregradno steno proti črni kuhinji. Štedilnik ni povzročil spreminjanja razporeditve prostorov. Še vedno so uporabljali tudi črno kuhinjo in sicer za kurjenje krušne peči in peko kruha ter za sušenje mesa. Na štedilniku so lahko skuhalo več različnih jedi kot prej. Za štedilnik so uporabljali izraz "šporhet". Kurili so samo les, premoga niso uporabljali.

Krušno peč so obdržali, ker so v njej pekli tudi kruh in pozimi z njo ogrevali hišo. Peč je sestavljena iz kurišča, odprtine, ki je zaprta s kovinskim pokrovom, poličke za odlaganje in prostora za saje.

Konec 19. stoletja so **za tlake namestili deske** v »hišo« in kamro, po letu 1920 pa so jih namestili tudi v vežo. Takrat so v črni kuhinji položili opečnati tlak.

Dokler v veži ni bilo stropa, se je **dim** valil na podstrešje. Dimnik so zgradili istočasno kot velb v črni kuhinji in strop v veži. Iz zidanega štedilnika je bil dim speljan po ceveh proti črni kuhinji in v dimnik. **Drva** so bila zložena pod okni zunaj hiše. Znosili so jih pred krušno peč v črni kuhinji in v poseben prostor za drva, ki je bil ob zidanem štedilniku.

Pozimi je bilo v črni kuhinji toplo (razen zjutraj), poleti pa zelo vroče.

Pepel so morali stalno odnašati, črnih saj pa se verjetno ni dalo očistiti.

Sklednike so imeli v črni kuhinji, škaf z vodo pa na vhodu v črno kuhinjo. **Kredenca**, visoka kuhinjska omara, je bila v veži. V njej so imeli spravljene žlice, krožnike in drugo manjšo posodo.

Ker so **vžigalice** izumili že leta 1831, so za kurjenje ognja uporabljali samo te. Kupili so jih v vaški trgovini, hranili pa so jih na suhem mestu, da se niso navlažile.

V peči so v kovinskih loncih tudi kuhali.

DRUGE ZNAČILNOSTI O KUHANJU IN UŽIVANJU HRANE

Hipoteze:

Kruh so mesili v mentrgi, pekli pa so ga v krušni peči. Kvas so kupili v vaški trgovini. Jedi v topli polovici leta so se razlikovale po tem, da so vsebovale več zelenjave (enoločnice, zelenjavne juhe). **Pogosto so jedli** polento, žgance, krompir, kašo, močnik, ob posebnih priložnostih so imeli tudi meso (doma so zaklali kakšno žival), rib pa niso jedli. Včasih so jim iz Amerike poslali slaščice in kavo, ki je tukaj ni bilo mogoče dobiti. V hladnejši polovici leta so namesto presne zelenjave jedli jedi iz kislega zelja in repe. Pozimi so imeli kolone, zato so takrat jedli več krvavic in mesa.

Na štedilniku so **kuhali** večinoma enolončnice in juhe, močnik, krompir itd. V krušni peči niso mogli kuhati jedi, ki jih je bilo treba mešati. Za zajtrk so jedli kruh in maslo, med, marmelado iz domačega sadja, pili so mleko ali belo kavo. Za večerjo so jedli ostanke od kosila, kruh in belo kavo ali mlečne jedi (močnik, kašo), polento ali žgance. Praznična kosila so se od navadnih kosil razlikovala tako, da so jedli tudi meso in sladice (potico, krofe itd.).

Ko so delali na polju, so jedli tam, na delovne dneve poleti so jedli tudi v veži, večinoma pa v hiši. Za isto mizo so jedli vsi člani družine. Če je bil na obisku berač, je jedel posebej. Malico so jedli, kjerkoli so delali.

Sami so pridelovali različna žita, krompir, vso zelenjavo in koruzo, nabirali so gozdne sadeže, doma so imeli nekaj sadnih dreves, za meso ter jajca in mleko so imeli kokoši, piščance, zajce, prašiče in kravo. Kupiti so morali le sladkor, sol, kvas in poper. Hrane jim ni nikoli primanjkovalo.

Za mizo je imel vsak družinski član določen prostor. Imeli so daljšo leseno mizo, ki je stala v kotu hiše. Gospodar je sedel na stolu na čelu mize, okoli mize pa je bila dolga klopa, na kateri so sedeli drugi člani družine. Vsak član družine je imel svojo žlico, s katero je jedel iz skupne skleda.

Pred zaužitjem hrane so molili, vendar ne vedno. Pozimi so imeli dva obroka na dan (zajtrk in kosilo), v drugih letnih časih, ko se je več delalo (na polju), pa tri obroke (zajtrk, malico in kosilo).

SPANJE

Hipoteze:

Imeli so toliko postelj, kolikor je bilo odraslih družinskih članov. Bile so lesene in neokrašene. V hiši so spali moški, ženske so spale v kamri. Otroci so lahko spali na klopi ob krušni peči, ko so bili majhni, tudi na njej, novorojenci pa v zibelki. Poleti so otroci spali tudi na senu.

Blazine so bile polnjene s koruznim ličkanjem, prav tako tudi vzglavniki. Ličkanje so večkrat zamenjali. Odeti so bili z odejami, pozimi pa s kovtrom.

RAZSVETLJAVA

Hipoteze:

Za razsvetljava so uporabljali sveče, oljenke in petrolejke, ki so bile tudi bolj učinkovite. Ker je bila hiša lesena, pri vhodu niso imeli nobene votline za svetila.

SHRANJEVANJE HRANE, POSODE, OBLEKE, VODE, PRIDELKOV, ORODJA IN DRUGIH REČI

Hipoteze:

Skrinje in omare so bile lesene. Dobili so jih ob porokah. Skrinje so bile starejše in niso bile okrašene.

Hrano so shranjevali v shrambi in v kredenci, kjer so hranili tudi sol in vžigalice.

Obleke so shranjevali v skrinjah, dokler niso dobili omar. Otroci so imeli skupne skrinje ali omare, odrasli pa svoje.

Vodo so hranili ob štedilniku in so jo sproti prinašali iz vaškega vodnjaka.

Vino in druge tekočine so imeli spravljene v shrambi ali kleti, izven dosega otrok.

Orodje so hranili v leseni lopi.

Vrednosti so shranjevali v kamri, verjetno v posebnih skrinjicah.

Na podstrešju so hranili veliko različnih stvari (pisma, stare obleke in razno kramo).

HIGIENSKE IN DRUGE RAZMERE

Hipoteze:

Črno kuhinjo so čistili, ko se je nabralo veliko saj. Hišo so čistili pred večjimi prazniki (ribali so lesena tla). Takrat so tudi pokosili travo v okolici hiše in pometli dvorišče.

Poleti so imeli veliko mrčesa. Stenice in bolhe so se včasih zaredile v posteljah. Z ušmi niso imeli težav.

Otroci so verjetno preboleli otroške nalezljive bolezni, s kožo pa niso imeli posebnih problemov in tudi zboleli niso pogosto (razen otrok, ki so mladi umrli).

Umivali so se vsak dan v lavorju, kopali pa so se enkrat na teden v škafu. Ker niso imeli veliko oblačil, se niso pogosto preoblačili, niti za spanje. Perilo so najprej skuhalo, nato so ga menciali na ribežnu, nazadnje pa so ga splakovali v Mlinščici na perilniku. Prali so enkrat na 14 dni.

Stranišče na štrbunk so imeli zunaj, med lopo in svinjakom.

1.4 TEORETIČNI DEL

Stanovanjska kultura je pojmovana kot **način bivanja** in vključuje prepletenost vseh med-človeških odnosov v kmečki hiši. Bivanje v povezavi s stanovanjsko kulturo razumemo kot socialni proces, ki ga določa način produkcije in ekonomsko-tehnični nivo družbe. Šele s povezavami gospodarskih, družbenih, političnih in kulturnih razmer z načinom bivanja pridemo do stanovanjske kulture.¹

Stanovanje je služilo na vasi za skupno življenje družine, njihovih proizvodnih sredstev in pridelkov. To je veljalo tako **za gruntarje in male kmete kot za kajžarje**. Opozoriti velja na bistveno razliko med bivanjem v mestu in bivanjem na deželi. Mestnemu stanovalcu pomeni dom njegovo stanovanje, vaškemu pa **njegovo posest**. Ta odnos se kaže tudi v najbolj elementarnih bivanjskih funkcijah vaških prebivalcev, npr.: spali niso samo v stanovanjskih poslopih, temveč tudi v hlevih, na senikih, podih itd. Jedli niso samo doma za mizo, temveč tudi na njivi, na travnikih po košnji, v gozdu po sečnji ... Torej so se bivanjske funkcije odvijale širše, v okviru kmečke posesti in ne samo v okviru stanovanjskega objekta. Kot se kaže v življenju oziroma bivanju rodbine in družine, nosi kmečki dom v sebi sedem osnovnih funkcij:

1. kurjenje
2. kuhanje
3. razsvetljava
4. zauživanje hrane
5. spanje
6. shranjevanje pridelkov, hrane, vode, posode, obleke, orodja in drugih reči
7. higienske in druge razmere.²

BIVALIŠČE:

Oprema prostorov se razlikuje v različnih načinih gospodarjenja, določenemu kraju in času ter bogastvu vaščanov. Največkrat pa so novo pohištvo v hišo dobili s poroko mladih.

Tudi v 19. stoletju je bil prostor, kjer se je kurilo, osrednji prostor stanovanja. Glede na kurišča in odvajanje dima in glede na lego kurišča v tlorisni zasnovi razlikujemo v 19. stoletju po S. Vilfanu naslednje hišne tipe:

- a) **ognjišnico** (opomba: z odprtim ognjiščem),

¹ Irena Keršič: Oris stanovanjske kulture slovenskega kmečkega prebivalstva v 19. stoletju, Slovenski etnograf, letnik XXXIII – XXXIV, 1988 – 1990, Slovenski etnografski muzej, Ljubljana, 1991, str. 329.

² Irena Keršič: 1991, str. 333.

- b) **dimnico** (opomba: prvotno enocelična, kasneje dvo in večcelična stavba, krušna peč s kurilno odprtino in ognjiščem),
- c) **hišo s črno kuhinjo** (opomba: v ta tip uvrščamo tudi Kofutnikovo domačijo),
- d) **kaminsko hišo** (opomba: imela je odprto ognjišče z urejenim odvodom dima v kuhinji),
- e) **štedilniško hišo** (z odvodom dima blizu plamena).

Večino gornjih tipov je 19. stoletje prevzelo že iz prejšnjih obdobj. Vendar je potrebno poudariti, da se vsi tipi niso povsod razvrstili po kronološkem redu in da so nekateri značilni le za določen geografski prostor.³ Oblika in velikost ognjišča ter prostor, ki so ga določili zanj, daje med drugim tudi očitno sliko socialnega stanja lastnika. Za dom srednjega in večjega kmeta v istem času so značilna povišana ognjišča in predelitev veže v dva prostora, od katerih je drugi rabil za kurjenje in kuhanje. Navadno je znak premožnejše hiše določitev posebnega prostora za ognjišče, izveden že v tlorisni zasnovi.⁴

KURJENJE IN KUHANJE

Hiša s črno kuhinjo: v primerjavi z dimnico je bila bolj urejena, saj so bili stanovanjski prostori (razen kuhinje oz. veže) brez dima. Hiša je imela lesen strop in peč, ki se je kurila iz veže ali kuhinje. V veži ali kasneje predeljenem prostoru za kuhinjo (iz prvotne dolge veže) je bilo poleg kurišča za peč ognjišče, ki je bilo v povezavi s predpečki ali je stalo samostojno. Črne kuhinje so bile skoraj vedno zidane, iskre so se lovile pod kamnitim velbom in tudi dim se je dvigal pod velb, od tam pa našel izhod skozi odprtino v ostrešje ali pa silil ven pri oknih in vratih in kasneje skozi dimnik. Kuhinja je bila običajno nasproti vhodnih vrat. Črna kuhinja ni bila bivalna. Tu se je v glavnem zadrževala gospodinja pri kuhi ali kurjenju peči. Ta tip kuhinje je bil pomemben tudi zaradi sušenja mesa pod obokom. Prav zaradi te slednje funkcije se zdi, da so uporabniki toliko časa vztrajali pri njej in so se, ko so vpeljali štedilniško kuhinjo, raje odločali za nov prostor in črne kuhinje niso opustili ali predelali.

Pri preprostejših tipih oziroma pri revnejših se je kurilo in kuhalo v veži. Ponekod se je kasneje kuhinja oddelila od veže. Večina premožnejših hiš je imela v 19. stoletju vežo ločeno od kuhinje, vendar ponekod le deloma. Kuhinjski prostor je bil večinoma v nižjem nivoju, tlak je bil iz ilovice ali iz kamna in opeke, pa tudi iz zmesi apna, blata in slame.⁵

V črni kuhinji je imela gospodinja slabe pogoje za delo. Izpostavljena je bila stalnemu prepihu, mrazu, pri ognju je bilo vroče, v prostoru se je kadilo. Od sten in stropa so padale črne smolnate saje. Zato v tem prostoru ni bilo dosti pohištva. Ob kuhanju in kurjenju peči je bila tu gostota dima še večja kot v kuhinjah, združenih z vežo. Zato so bili škafi z vodo, jedilna omara, skledniki in žličniki v veži. Povsod v črni kuhinji je stalo orodje za kurjenje in kuhanje v peči: burkle, lopar, omelo, valji (ki so jih uporabljali pri prestavljanju večjih in težjih posod, da so nanje naslonili burkle). Na tleh so stale posode za pripravo svinjske krme, navadno pa še manjša tuala in sekira. Edini obvezni kos pohištva je bila klop brez naslonjala za odlaganje loncev. Majhna zidna vdolbina ob odprtini za peč se je uporabljala za shranjevanje solnice, kasneje tudi vžigalic. V drugi polovici 19. stoletja so se uveljavili svinjski kotli, ki so bili poslej sestavni del črnih kuhinj.⁶

Kuhali so **na odprtem ognjišču** v kozicah na nogah ali s podstavkom, pa tudi v kotlu ali peči. Kuhali so tudi v **peči** - zaprtem kurišču. Peč je bilo potrebno predhodno zakuriti, da se je ogrel ves prostor v peči in so lahko spekli kruh ali dušili jedi. Prava peč se sestoji iz kurišča, ki se zapre, niše za žerjavico in prostora pred ustjem peči, ki služi za odlaganje stvari, pa tudi kot lovalec za dim iz dimnika. In kako so živeli v črnih kuhinjah? Vse je bilo zavito v saje, pri južnem vremenu je kapalo iz sten in oboka.⁷

Štedilniška hiša: pri njej se začena urejen odvod dima že v bližini kurišča. Štedilnik je torej brezdimno zaprto kuhinjsko ognjišče. Pri nas se je začel pojavljati v petdesetih letih 19. stoletja in je pomenil največjo inovacijo v stanovanjski kulturi tega stoletja. Z uvedbo štedilnika so se notranji prostori lahko bolj sproščeno razporejali. Ta konstrukcija je kombinacija starih ognjišč in peči. Združuje

³ Irena Keršič: 1991, str. 333.

⁴ Irena Keršič: 1991, str. 334.

⁵ Irena Keršič: 1991, str. 342.

⁶ Irena Keršič: 1991, str. 342.

⁷ Irena Keršič: 1991, str. 343-344.

² Irena Keršič: 1991, str. 346-347.

tudi kuharsko prakso: na štedilniku se lahko pripravlja »ognjiščne« in »pečne« jedi. Razlika je v tem, da se pri štedilniku za obe funkciji hkrati, torej za kuho in peko, kuri samo na enem mestu. Vzrok za razvoj štedilnika je v tem, da so postala drva redkejša in dražja, saj je les potrebovala tudi razvijajoča se industrija. Premog za odprto ognjišče ni primeren. Štedilnik pa se je lahko kuril tudi na premog. Izboljšana transportna sredstva (vlak) so omogočala, da so premog lahko prevažali tudi na velike razdalje.

Sredi 19. stoletja začeta inovacija je prodrla na našem podeželju najprej v domove bogatejših kmetov, ki so imeli poleg kmetije še gostilno ali kako drugo obrt. Iz posameznih podatkov lahko sklepamo, da so štedilniki odsevali predvsem socialno stanje lastnika hiše, saj so jih najprej uvajali le bogatejši kmetje. Bolj množična uvedba štedilnikov v kmečke domove se je začela šele v 20. stoletju. Prve štedilnike so imenovali kar železna ognjišča, ker so na obzidana ognjišča vgradili železne štedilniške plošče. Na Kranjskem so za štedilnik uporabljali izraz *šparhet* ali *šporhet*, prevzeto iz nemščine, kar dobesedno pomeni *varčevalno ognjišče*.²

ZAUŽIVANJE HRANE

Zauživanje hrane, vsaj do glavnega obroka, je bilo neke vrste obred, združen z molitvijo, pri katerem se je zbrala vsa družina. /.../ Hrano so uživali le ob določenih obrokih, redko vmes oziroma takrat, ko je bil kdo lačen. Število obrokov je bilo odvisno od teže dela. Če je bila trgatav, žetev, košnja ali druga težka dela, so bili obroki krepkejši in številnejši. Od pozne jeseni do konca zime, ko ni bilo težkih kmečkih del in so bili dnevi krajši, so navadno jedli le trikrat dnevno. Ponekod celo treh obrokov hrane na dan niso imeli, ker niso imeli kaj jesti. Kjer je bilo veliko otrok pri hiši in je primanjkovalo hrane, so prav za to otroci še majhni morali s trebuhom za kruhom, da so bila ena lačna usta manj pri mizi.

Pri dimničnem tipu hiše, zlasti pa z uvedbo »čiste sobe«, dobi miza s klopmi svoje stalno mesto v kotu nasproti peči. Dimenzije mize so navadno prilagojene velikosti družine in rodbine. Poznamo pa tudi take, ki so se dale raztegniti, če je bilo potrebno (ob praznikih, ob porokah itd.). »**Hiša**« dobi med drugim tudi funkcijo jedilnice. Vendar pa so v tem primeru jedli tudi v veži, zlasti poleti. Tu je bila običajno ob steno postavljena dolga miza s premično klopjo (dolгим stolom) brez naslonjala.

Ob velikih kmečkih opravilih so najpogosteje jedli za mizo vsi skupaj le zjutraj in zvečer. Med tema obedoma so običajno kosilo zaužili na njivi ali na travniku, ko so za kratek čas prekinili delo. Če so bili blizu doma, so opoldne prišli tudi domov.

Običajno je pri revnih in pri bogatih imel pri mizi vsakdo določen prostor. /.../ Na enem vogalu ob steni gospodinja, poleg nje gospodar, potem ostale k rodbini spadajoče odrasle osebe (stari oče, stara mati, stric, teta...), za temi otroci. Dekle in hlapci so sedeli pred mizo na klopeh, ki se lahko prenašajo, ne pa na klopeh ob steni. Jedli so vsi iz ene skleda. Te so bile prej lesene, potem pa lončene. Iz lesenih skled so jedli samo še otroci. Tudi žlice in vilice so bile lesene, zdaj so kovinske. Vsak ima svojo žlico, ki jo pozna dobro ali po kaki zarezi ali po kakem okrasku. Tudi vilice ima vsak svoje. Krvno sorodstvo, spol in zakaj je bil kdo zadolžen pri hiši, so med stanovalci ustvarjali razlike, hierarhijo, ki se je kazala tudi pri razporeditvi ljudi za mizo. Ni pa bilo razlike v hrani in vsi so jedli za isto mizo. Le berači, če so prišli v hišo, so dobili jesti, če so imeli kaj zanje, na »beraški klopi« za durmi, ob peči in ne za mizo. Pri revnih in bogatih so se berači držali tega nenapisanega pravila, še na misel jim ni prišlo, da bi sedli za mizo.

V 19. stoletju so bile povsod po Sloveniji ob mizi za sedenje le klopi. V izbi oziroma »hiši« so bile kotne klopi običajno pritrjene na steno ter na drugi strani mize po eden ali dva dolga stola oziroma premične klopi, navadno brez naslonjal. Ob koncu stoletja so se pojavile še premične klopi z naslanjali iz letev. Stoli so bili v kmečkih domovih še v 19. stoletju redki. Stol je bil na kmetijah častni sedež za goste. /.../ Težkih kmečkih miz niso uporabljali šele v 19. stoletju. Poznali so jih že prej. /.../ Mizne plošče so bile pogosto kvadratnih ali pravokotnih dimenzij. Ženske so pred prazniki mize ribale s peskom, da so bile bele. Ribale so tudi klopi in stole. /.../ Ponekod so rabili za serviranje hrane tudi mentrge, ki so jih sicer rabili za mesenje kruha.⁸

Tistim, ki so v 19. stoletju imeli že štedilnike, je bilo omogočeno, da so lahko jedli v kuhinji, ker je bila ta brez dima. Gospodinji ni bilo treba nositi hrano daleč v drug prostor. Poudariti je potrebno,

⁸ Irena Keršič: 1991, str. 352-358.

da se je tudi izbor hrane s tem načinom kuhanja povečal. V »hiši« oziroma v izbi so v hišah s štedilnikom jedli le za praznike.

Za posamezne obroke ob delavnikih miz niso posebno pripravljali. Na nepogrnjeno mizo so razdelili žlice in vilice, le gospodar je dobil tudi nož. Gospodinja pa je postavila na sredo mize skledo z jedjo. Najprej so rabili lesen jedilni pribor, ki so ga raje uporabljali tudi kasneje, ko so ponekod že imeli železnega. Ta je namreč hitro rjavil in so ga težko čistili.

Nekoliko bolje so nekatere družine na kmetih pripravljale mize za nedeljska kosila in zlasti za cerkvene praznike ali kadar je prišel v hišo kdo na obisk. Za začetek 19. stoletja imamo za Ziljsko dolino podatke, da so mize pogrinjali s prtom, včasih celo s tepihom. Zlasti proti koncu 19. stoletja so veliko novosti pri kuhi in pri serviranju hrane prinesla v kmečke domove dekleta, ki so obiskovala gospodinjske tečaje.⁹

V 19. stoletju srečamo na kmetijah izrazito patriarhalni tip družine. Zanimiva je vloga ženske – gospodnje znotraj družine. S. Rutar je za Beneško Slovenijo za drugo polovico 19. stoletja zapisal, da so žene tako podložne možu, da ga vikajo in še ne dolgo tega žena ni sedela pri skupnem obedu za mizo, temveč je stregla. /.../ Žena – gospodinja je imela v hiši posebno vlogo. Skrbela je za kuhinjo, hrano in tudi za porazdelitev te. Stalno je bila na očeh »ta starim«, koliko in kako je skuhala. Ni smela biti ne potratna in ne preskopa. Če je hotela privoščiti otroku ali bolniku kak priboljšek (npr. kakšno jajce), je to morala storiti na skrivaj. Če je ugotovila, da je skuhala premalo, je morala sebi odtegniti, ne dekli ali hlapcu, ti so morali jesti.¹⁰

RAZSVETLJAVA

Do splošne uvedbe dimnika kaže, da je za razsvetljava služil ogenj na ognjišču. Nato pa so za razsvetljevanje rabili trske. Največ so kurili bukove in borove trske. V steni poleg vhoda v »hišo« so imeli ponekod votlino, nišo, v kateri so kurili trske za razsvetljava.¹¹

Ker so svetili tudi v hlevih in na senikih s trskami, je prišlo pogosto do požarov. Zato je vlada že v 18. stoletju začela prepovedovati uporabo trsk. Priporočali so uvedbo lojevih sveč ali železnih svetilk, ki so bile značilne za Francijo in Nizozemsko. Zanje se je lahko uporabljala nerabna mast, loj in različno olje. Oljenke so postavljali v stenske odprtine ali pa so visele izpod stropov. Oljenke so uporabljali le v bogatejših hišah in v župniščih. Sveče so rabili že v 18. stoletju, vendar očitno le pri bogatejših. /.../ Za sveče so uporabljali svečnike različnih oblik. Premožnejši kmetje so uvajali svetilke in sveče, revnejši za to niso imeli denarja, zato so za razsvetljava, kot je bilo že omenjeno, rabili isti ogenj kot za kuho in gretje. /.../ Ob koncu stoletja so si na kmetijah na splošno svetili s petrolejem. Ker pa je bil petrolej drag, so revnejši za razsvetljava še naprej uporabljali trske, loj in olje.¹²

SPANJE

Postelje so bile tudi v 19. stoletju na kmetijah dokaj redek kos pohištva. Imele so poseben pomen. Bile so »nedotakljive«. Ni bilo dovoljeno sesti na posteljo čez dan, skakati po njej, postлана pa je morala biti že zjutraj.

Postelje so bile spremljevalke važnejših mejnikov v človeškem življenju: v njih so žene rodile, skupno posteljo sta ženin in nevesta uporabljala z vstopom v zakon, v njih so ljudje umirali in ležali na parah. /.../ Postelja je v 19. stoletju pomenila izrazito prestižni objekt v hiši, saj je navadno v njej spal le gospodar z ženo in ponekod še stari in bolni. Drugi v hiši običajno postelje niso imeli.¹³

Ponavadi sta spala na eni postelji oče in mati, poleg njiju pa še kak dojenček. Ostali otroci so spali na drugih posteljah, če so bile pri hiši ali na peči. Za srečo so si šteli, če so starši vzeli katerega k sebi. Poleti so spali vsi odrasli, fantje in dekleta, razen gospodarja in njegove žene, včasih pa tudi ta dva, na senu nad hlevom ali skednjem. Težnje, da naj bo pohištvo predvsem funkcionalno in ne zgolj dekorativno, sicer kmetje niso takoj povsem upoštevali, prva stopnja k temu pa je bila, da so postelje prenehali krasiti.¹⁴

⁹ Irena Keršič: 1991, str. 367.

¹⁰ Irena Keršič: 1991, str. 368.

¹¹ Irena Keršič: 1991, str. 350.

¹² Irena Keršič: 1991, str. 350.

¹³ Irena Keršič: 1991, str. 369.

¹⁴ Irena Keršič: 1991, str. 360.

Oprema postelje oziroma posteljina je bila v celoti domače delo. Običajno jo je prinesla k hiši nevesta z balo. /.../ Običajna oprema postelje na Gorenjskem v obravnavanem času je bila naslednja: dno postelje – deske so prekrili z ovseno ali rženo slamo. Glavno dopolnilo je bila »pleuena« iz platna, domače vrečevine sešita vreča, napolnjene z »rezanco« (zrezano slamo), plevami, koruznim ličkanjem, senom, pa tudi z bukovim listjem. Pernico, polnjeno s kokošjim perjem, so imeli le premožnejši. Preko plevnice so pognili platneno spodnjo rjuho. Vrhnja rjuha je imela čipke ali vezenine. Ponekod so imeli še tretjo rjuho, ki je bila še posebno lepo okrašena in je služila za pregrinjalo. Pokrivali so se s kovtrom ali s pisanimi odejami. Blazine so bile ozke in dolge, da so segale čez vso širino postelje, napolnjene s plevami ali rezanico, tudi s senom. Samo premožnejši so imeli v blazinah perje. Prevleke za blazine so bile platnene, vezene z rdečo, modro in črno volno. Poznali so tudi bele platnene prevleke, okrašene z inicialkami in drugimi vzorci, zlasti v drugi polovici 19. stoletja.

V 19. stoletju na kmetijah prostor za spanje ni bil strogo določen. Na Gorenjskem je bila postelja v kamri ali večkrat tudi v »hiši«. Če je bilo več postelj pri hiši, so jih postavili tudi v čumnato, kjer so navadno spali odrasli otroci ali »ta stari«, ki so že dali mladim »čez«. ¹⁵

Konec 18. stoletja so otroško korito začele nadomeščati zibelke in so ga v 19. stoletju na Gorenjskem in deloma na Dolenjskem popolnoma izpodrinile. /.../ Nečke in kadunje so služile tudi za prenašanje otrok, ker v prejšnjem stoletju na podeželju še niso uporabljali otroških vozičkov v te namene. ¹⁶

Ko so dojenčki zrasli v malčke, so ti navadno spali skupaj s starši ali v predalih ob postelji staršev, ponekod so zanje naredili zibko – posteljico, kot npr. v Beli krajini. Ko so otroci nekoliko zrasli, so v premožnejših hišah imeli posebne otroške posteljice, povečini pa so spali na peči, na klopeh, na senu ipd. /.../ Če niso spali v postelji, so običajno spali kar oblečeni na cunjah in starih kožuhih oziroma rekelcih. ¹⁷

V zakonski postelji pri očetu in materi so pogosto spali tudi otroci. Če so bile še druge postelje pri hiši, ni skoraj nikoli v njej spal en sam. Skupaj so običajno spali prebivalci istega spola, ni pa bilo nujno, da so bili v krvnem sorodstvu. /.../ Zdi se, da je skupno spanje, ob skupnem delu, skupnem zauživanju hrane itd. tudi eden od vzrokov družinske povezanosti ter izraža občutek pripadnosti skupnosti v obravnavanem času. ¹⁸

SHRANJEVANJE PRIDELKOV, HRANE, VODE, POSODE, OBLEKE, ORODJA IN DRUGIH REČI

Za shranjevanje pridelkov, hrane, vode, posode, obleke, orodja in drugih reči, ki jih človek hrani v hiši, so kmetje v 19. stol. uporabljali skrinje, omare, stenske omarice, police, sklednike, žličnike, šatulje, zaboje, pleteno pohištvo itd. Ta inventar je bil po Sloveniji podoben in so ga menjavali z generacijami. /.../ Skrinje so bile najstarejši in najpogostejši kos pohištva za shranjevanje. Pozneje so jih začele delno nadomeščati omare. V njih so shranjevali razno platno, preje, obleke, pridelke, dokumente itd. Število skrinj je bilo odvisno predvsem od premoženjskega stanja uporabnika.

Po načinu izdelave ločimo tesarske (ali tesane) in mizarske skrinje. Tesarske skrinje so bile starinskih konstrukcij, narejene s posebno vezavo brez žebeljev in lepljenja. Običajno so bile izdelane iz trdega lesa. Tesarske skrinje so imele raven pokrov v obliki dvokapne strehe. Najbolj pogosto so bile okrašene z geometrijskimi vzorci. Večina teh skrinj je prišla v domove z nevestino balo. Skrinje z vzorci so služile za shranjevanje obleke, za shranjevanje živil (moke, zrnje, fižola, suhega sadja ...) pa so imeli običajno neokrašene skrinje. Mizarske skrinje so bile po velikosti navadno večje. Do zadnje tretjine 19. stol. so bile najvažnejši kos pohištva na kmetijah. Pogosto so bile krašene. Skrinje za obleke so se degenerirale v skrinje za moko ali skrinje za stare obleke na podstrešju. Če je bila pri hiši revščina, so uporabili tudi stare skrinje in drugo pohištvo. V njih so shranjevali obleko vseh družinskih članov.

Če je bila hiša nadstropna, so bile skrinje pogosto v gornji sobi, kjer so hranili vse, kar je bilo vrednejše, sicer pa je bilo njihovo mesto v kamri ali čumnati, pa tudi v hiši.

Konkurent in naslednik skrinje, ki je v meščanskem stanovanju izgubila svojo pomembnost, je omara. V prvi vrsti je na kmetijah služila za shranjevanje živil in je običajno imela svoje mesto v veži

¹⁵ Irena Keršič: 1991, str. 361.

¹⁶ Irena Keršič: 1991, str. 362.

¹⁷ Irena Keršič: 1991, str. 363.

¹⁸ Irena Keršič: 1991, str. 364.

ali kuhinji, v drugi vrsti pa se je rabila za shranjevanje oblek in lanenih predmetov (posteljnine, prtov, krp ...) in je običajno stala v kamri, čumnati ali v gornjih prostorih, če je bila hiša nadstropna. Omare za obleko so posedovali predvsem bogatejši in so bile podobne meščanskim oziroma plemiškim.

Omare so postale običajen kos pohištva na kmetijah šele ob koncu prejšnjega stoletja. Starejše omare za obleko so imele navadno enokrilna vrata in včasih na spodnjem delu predal ali pa je bil predal v notranjosti omare. Sedaj oblek ni bilo treba več polagati kot v skrinje, temveč so jih obešali. V predalih ali na policah so shranjevali lanene predmete (posteljnino, prte, krpe itd.). Pogosto so bile krašene in so imele tudi letnico, po kateri je moč sklepati, da so prišle v hišo z nevestino balo. Z balo sta prišli tudi po dve omari in tako so začeli shranjevanje obleke ločevati, posebna omara je bila za nevesto in posebna za ženina. Približno v istem času je iz mest prišla na podeželje moda bidermajerskih komod, ki so služile pretežno za perilo.

Omara za živila je bila po starih kmečkih inventarjih sodeč pred drugo polovico 19. stol. redko v rabi. /.../ Spredaj so imele najpogosteje na desni enokrilna vrata, znotraj tri police, ob vratih na levi pa največkrat tri ožje predale in spodaj dva širša predala. Največkrat ima kovano okovje. Ključavnica zapira vrata in istočasno pripira robove petih predalov tako, da jih ni moč odpreti. Z enim ključem se vse zapira in odpira. Običajno so v teh omarah shranili steklenice, hlebec kruha, lesen zabojček za žlice, vilice in nože, lončene sklede za zabelo, sladkor, kavo, jajca, čaj, letvico mleka, včasih tudi skrit denar. V predalih je bila shranjena koruzna, pšenična in ajdova moka. Predale je gospodinja lahko nesla k ognjišču, ko je kuhala. V večjih dveh predalih so navadno imeli kašo in ječmen. Omara je bila zelo pripravna, saj je služila kot priročna shramba. V njej je gospodinja hranila vse, kar je rabila sproti za kuho, da ji ni bilo treba hoditi v klet ali shrambo. Marsikaj od naštetih jedi v slabih časih ni bilo v omari pri vsaki hiši. Kruh je bil velikokrat pod ključem. Omara je navadno stala v veži ali v kuhinji. Kruh so shranjevali tudi v hiši v miznem predalu.

Za shranjevanje posod so rabili sklednike. V 19. stol. so imeli svoje mesto navadno v veži ali v hiši, včasih tudi v kuhinji. Posodje je bilo zataknjeno za letev sklednika tako, da so saje in prah padali samo na zunanji rob posodja, notranjost je ostala čista. Na »vešalo« je gospodinja obesila vso kuhinjsko orodje, ki se ga je dalo obesiti, od pokrovk, cedil, zajemalk itd. Za shranjevanje pribora so služili žličniki, ki so bili izdelani iz lesa ali tudi pleteni iz žice. Leseni so bili pogosto okrašeni, rezljani ali poslikani. Njihovo mesto je bilo običajno ob ognjišču, pa tudi v hiši. Žlice, vilice in nože so shranjevali tudi v miznem predalu.

Po vodo so hodili k vodnjaku. Vodo so običajno nosili na ramenih moški iz skupnih vaških vodnjakov ali iz studencev. V hiši je gospodinja običajno imela vodo pri roki v veži in sicer v banjah ali kablicah, ki so stale na kableniku. To je bila v lesenih hišah polica na steni, v zidanih pa vdolbina v zidu, v katero so postavljali banje oziroma škafe za vodo.

Za shranjevanje živil, zlasti mesa, so imeli omare, ki so bile pletene iz šibja, imenovane »lese«. Običajno so jih imeli na podstrešju ali v kleti. Bile so zračne, hkrati pa so bila živila zavarovana pred podganami, mišmi in drugo nadlogo. Ponekod po Sloveniji so imeli kmetje izven hiše posebno hišico (kaščo) z enim prostorom, kjer so bile skrinje z žitom in skrinje za obleko. Hišica je bila lesena ali zidana in je stala proč od hiše zato, da bi se stvari ohranile v primeru požara. Krompir, repo, korenje in ostale poljščine so pospravili v klet kašče ali v klet v hiši. Revnejši, ki niso imeli ne prve in ne druge kleti, so poljščine pospravili kar v vežo. V hišni kleti so imeli običajno v velikih lesenih kadeh spravljeno »kiselino« - kisló zelje in repo ter škafe z mastjo. V kleti je bila pogosto tudi shramba za kruh. Ker je gospodinja navadno spekla kruh za več dni skupaj, ga je spravila v klet na posebno »polico«, ki je visela približno 20 cm od stropa. Na dveh železnih rinkah sta bili zaporedno zataknjeni dve palici, tako da se je kruh zračil in ni splesnel na deski.

Priročno orodje (lopate, sekire, motike ipd.) so navadno pospravljali za vežnimi vrati. V hiši je bil ponekod na Gorenjskem lesen zabojček za orodje pod kloppo ob peči. Spet drugod je v hiši ob vratih visel sekirnik, ogrodje za zatikanje sekir in drugega tesarskega ter mizarskega orodja, ki so ga pogosto zasajali in spravljali za tram, da ni bil dosegljiv otrokom.¹⁹

¹⁹ Irena Keršič: 1991, str. 376-374

HIGIENSKE IN DRUGE RAZMERE

Hiša kmeta nikoli ne more biti tako čista, kot so domovi drugih stanov, že zaradi narave kmečkega dela. /.../ Narava kmečkega dela je pač taka, da so bili ljudje veliko zunaj, na svežem zraku in to je bilo dobro in zdravo zlasti za ubožnejše, ki so doma imeli zelo slabe stanovanjske razmere.

V prvi polovici 19. stol. so bile razmere glede higiene na kmetijah še zelo slabe. Ponekod so ljudje živeli še skupaj z živalmi. Na območjih, kjer so bila ognjišča, dimnice in tudi črne kuhinje, so bili prostori, kjer se je kurilo, črni in zakajeni in nesnažni. V takih razmerah je bilo tudi težko vzdrževati čistočo.

Okna so bila v začetku stoletja povečini še majhna, zračili so malo, tako da je bil po hišah slab zrak. Po hišah je bilo polno mrčesa; stenic, bolh, ščurkov ipd. Ker se nesnaga in mrčes primeta in se držita bolj lesa kot kamna, je sklepati, da so bile na območju kamnitih hiš higienske razmere boljše kot tam, kjer je prevladovala lesena gradnja. Na sploh je bila higiena boljša tam, kjer so uvedli dimnik. V tem primeru je bilo lažje vzdrževati snažnost na višjem nivoju kot v zakajenih prostorih, v katerih so kapljale črne smolnate kaplje na ljudi, na opremo in na tla.

V dimničnih hišah in tam, kjer je bilo ognjišče, so bila tla običajno prstena, ilovnata. Taka tla skoraj ni bilo mogoče čistiti. Šele z uvedbo »čiste sobe«, ko so začeli kuriti peč iz veže oziroma kuhinje, so uvedli lesene pode v hiši, v veži oziroma kuhinji pa so dali na tla kamnite plošče oziroma škrlji, kar je omogočalo vzdrževanje večje snažnosti v hiši. Lesene pode so proti koncu stoletja ribali vsak konec tedna. Vzrok za nemarnost po hišah je bila med drugim tudi revščina. Po mnogih hišah se je razpasel alkoholizem. Hiše so bile zanemarjene, otroci razcapani, lonci na ognjišču pa prazni.

Tudi osebna higiena je bila v 19. stol. na zelo nizki ravni. Otroci so ponekod po več let imeli garje in bili hrastavi vsepovsod. Ljudje so se praskali po glavah ter si obirali uši. V slamnata ležišča se je rad ugnezdil mrčes. Ljudje se niso dosti preoblačili, pogosto so legli kar oblečeni k počitku. Na kmetijah nimamo nikjer dokumentiranih kopalnic za obravnavani čas. Umivali so se redko in sicer v škafih oziroma lavorjih.

Kaže, da je bila higienska kultura v prvi polovici prejšnjega stoletja še na tako nizki ravni, da niso poznali niti najbolj preprostih stranišč. Novice so propagirale izdelavo stranišč blizu doma, da bi bilo mogoče ob dežju do njega priti po suhem. Izkoplje naj se precej globoka jama, v katero naj se mečejo stare cunje in večkrat tudi listje ter slama, da se smrad zaduši. Večina stranišč je bilo takih, da se ni dalo uvesti »na štrbunk«. Največkrat so naredili jamo blizu svinjaka, na vsako stran dali desko, da se je dalo počepniti. Kasneje so ta prostor še ogradili z deskami in ga prekrili.

Na Notranjskem so še ob koncu stoletja ženske hodile prat običajno k potoku. Škaf s perilom so nesle na glavi ali so ga peljale s samokolnico. Pozimi so ženske prebijale led na potoku, da so prišle do vode. Običajno so perilo namočile čez noč, zjutraj so ga zdrgnile in ga v lesen visok škaf na perilniku – »plohu« oprale. Potem so dale perilo kuhat, zatem so ga nesle na potok prat.

V zadnji četrtini 19. stol. so prali z lugom, prej pa s pepelom. Okrog peči v hiši so bili pogosto leseni gavtri za sušenje perila. V kuhinjah je bilo najti umazane posode, ki jih pred drugo uporabo niso umili. Žlice pogosto niso umivali, ampak so jih le obrisali ob obleko.

V hiši in okrog hiše so čistili pred večjimi prazniki. To opravilo je bilo za ženske. Na veliki teden so znosili ven vse pohištvo in ga zribali s peskom.

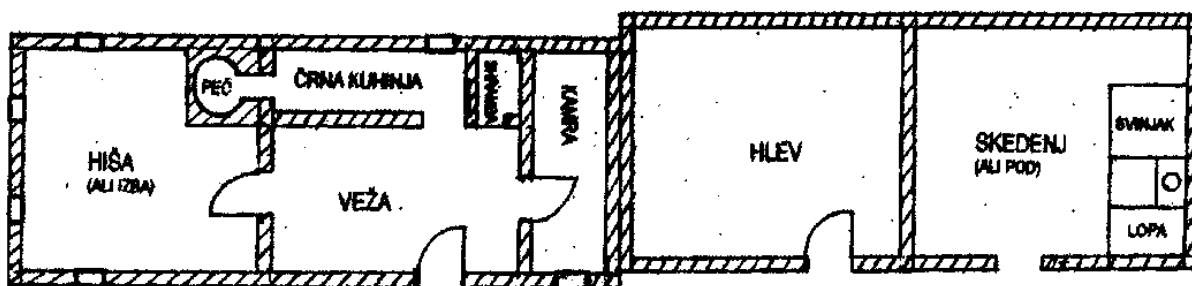
Velike izboljšave glede higienskih razmer je v kmečke domove prinesla splošna uvedba stranišč »na štrbunk« izven stanovanjskega objekta po sredi 19. stol. V samih domovih je pomenile velik napredek v higienskih razmerah uvedba dimnika in kasneje štedilnika ter splošne uvedba »čiste sobe«.

Za osebno higieno pa je bila pomembna uvedba kotlov po sredi 19. stol., v katerih so med drugim prekuhali tudi perilo ter pogostejše umivanje, pranje, preoblačenje itd., ki je prišlo na kmetije predvsem z večjo vsesplošno prosvetljenostjo ljudi. Kajti razne nalezljive bolezni, ki so se širile v 19. stol., so zahtevale večjo higieno in drugačen odnos do snažnosti, kot so ga bili ljudje vajeni do tedaj.²⁰

²⁰ Irena Keršič: 1991, str. 375- 378.

2 NEKAJ SPLOŠNIH ZNAČILNOSTI KOFUTNIKOVE DOMAČIJE

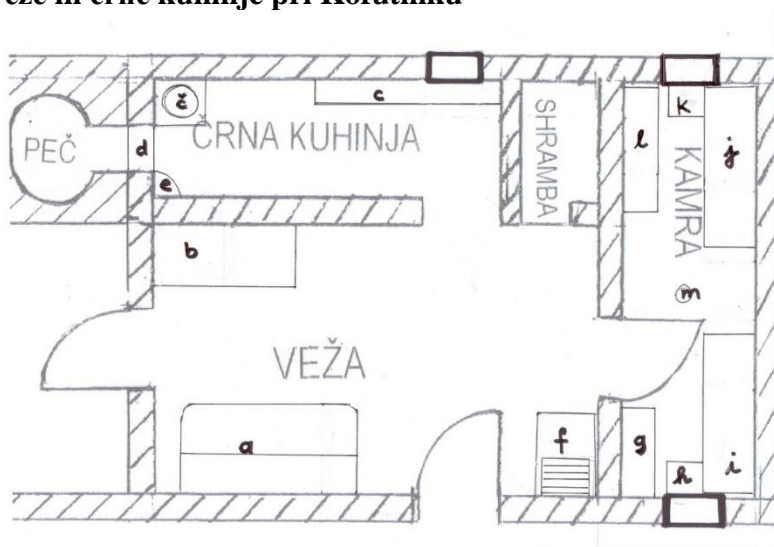
Pripoved Kofutnikove Pepce boljše razumemo, če poznamo nekaj splošnih značilnosti te zelo stare, lesene domačije. Po raziskovalni nalogi iz leta 2003 povzemava tloris Kofutnikove domačije.



Skica 1: Tloris Kofutnikove hiše (povzeto po: A. Vrhovec, D. Tesovnik, 2003)

S popisom predmetov v posameznih prostorih se je ukvarjala že raziskovalna naloga Monike Adler in Maše Žerjav iz leta 2007 z naslovom Oprema Kofutnikove domačije v Srednjih Jaršah. Iz nje povzemava nekaj osnovnih informacij o opremljenosti stanovanjskega dela domačije.

• Izgled veže in črne kuhinje pri Kofutniku



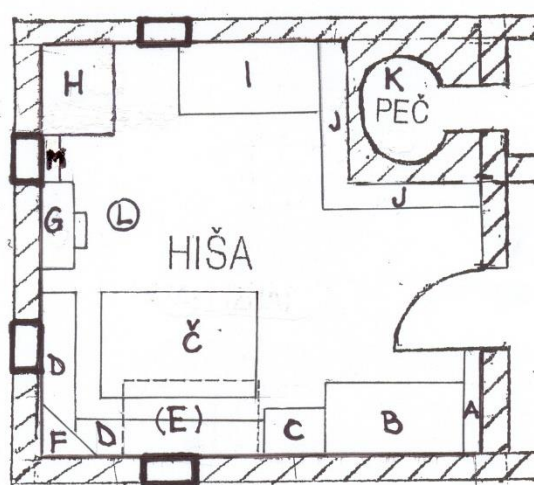
Skica 2: Veža, črna kuhinja in kamra (povzeto po: Monika Adler in Maša Žerjav, 2007, str. 19).

Legenda:

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| a – kuhinjska omara ali kredenca | g – omara |
| b – zidan štedilnik ali šporhet | h – nočna omarica |
| c – polica za kuhinjske lonce | i – postelja |
| č – svinjski kotel | j – postelja |
| d – polička in pokrov za krušno peč | k – nočna omarica |
| e – orodje za krušno peč | l – omara |
| f – stopnišče za na podstrešje | m – luč |

»Veža je bil prehodni prostor, iz katerega je bil prehod v vse ostale stanovanjske prostore. Služila je tudi za priročno shranjevanje posode in raznih drugih predmetov. Črna kuhinja je bila seveda namenjena predvsem kuhanju in kurjenju krušne peči. Visoka kuhinjska omara ali kredenca je bila namenjena za shranjevanje začimb, sladkorja, kozarcev, polente in drugih surovin ter za posodo. Smetišnica in metla sta bili vedno pri roki za pometanje tal. Ob predpražniku so si očistili čevlje, preden so vstopili v vežo oziroma v hišo ali kamro. Tehnica, lončeni lonci, košare, solnica, zajemalke, cedila itd. so bili pripomočki za kuhanje v črni kuhinji. V črni kuhinji je bil nekoč tudi svinjski kotel, v katerem so kuhali večje količine krme za živali, manjše količine krompirja, repe in kolerabe pa so kuhali v kovinskem loncu v krušni peči. Ob kurišču krušne peči so imeli burkle, ki so služile za postavljanje loncev v in iz peči, poleg tega pa še lopar za peko kruha, metlice in drugo orodje za kurjenje krušne peči.«²¹

- **Izgled hiše ali kmečke čiste sobe**



Skica 3: Hiša ali kmečka izba (povzeto po: Monika Adler in Maša Žerjav, 2007, str. 17).

Legenda:

A – polica pod stropom	G – pisalna miza
B – postelja	H – omara
C – šivalni stroj	I – postelja
Č – miza	J – klop ob peči
D – klop	K – kmečka peč
(E) – postelja (nekaj časa)	L – luč
F – bogkov kot	M – polička

»V hiši je bilo središče življenja. V njej so se vsak dan družili, obedovali, molili, delali razna opravila in se zabavali ob prostem času. Ženske so v njej pletle ali opravljale druga ženska ročna dela, oče je v njej opravljal županova pisarniška opravila. Ob večerih so se greli ob peči, ob njej sušili perilo, ponoči pa je bila spalnica za moški del družine. V hiši so se enkrat v tednu umivali v čebru. V hiši je bil tudi mrliški oder, kjer so se poslovili od umrlega družinskega člana.«²²

²¹ Monika Adler in Maša Žerjav, *Oprema Kofutnikove domačije v Srednjih Jaršah, Domžale, OŠ Rodica*, 2007. str. 19.

²² Monika Adler in Maša Žerjav, *Oprema Kofutnikove domačije v Srednjih Jaršah, Domžale, OŠ Rodica*, 2007. str. 19.

3 RAZISKOVALNI DEL

Na osnovi teoretičnega dela sva pripravili vprašanja za go. Pepco Žebovec. Ker je bilo teh zelo veliko, sva jo obiskali dvakrat (29. novembra 2017 in 12. januarja 2018). V pogovoru je uporabljala domače stare izraze, ki jih danes že bolj redko slišimo. To se nama je zdelo zelo dragoceno, zato jih v sledečem besedilu nisva popravljali, pač pa jih bova najprej pojasnili.

Legenda starih pogovornih izrazov:

dila – deska	modroc – vzmetnica	šplenke – vžigalice
feder – vzmet	pisker – lonec	šporget – štedilnik
flaša – steklenica	šalčke – skodelice	štacunarka – prodajalka
glaži – kozarci	šiht – služba	štala – hlev
kofo – bela kava	šmoren – praženec	štokerle – stol brez naslona
lojtra – lestev	špajza – shramba	žajfa - milo

3.1 PRVI POGOVOR S PEPKO ŽEBOVEC, 29. NOVEMBRA 2017

SPLOŠNA VPRAŠANJA:

- **Kje so bile v Jaršah pred drugo svetovno vojno še lesene hiše kot pri vas?**

Toliko stare hiše ni bilo nobene. Ljudje so že pred drugo svetovno vojno gradili zidane hiše. Le zraven jarške šole je bila ena podobna hiša, v kateri je živela Rakobova Pepa. Te hiše se spomnim, ko sem hodila v šolo. Čisto sama je v njej živela prijazna ženička. Hiša je bila lesena, a malo drugačna kot naša. Neke noči so jo Nemci, ki so takrat zasedli šolo, z obstreljevanjem zažgali. Ko je gorela, se je Rakobova Pepa komaj rešila iz nje. Zatekla se je v sosedov mlin, kjer je potem kmalu umrla. Ruševine, ki so ostale, so kmalu po tem do tal podrli. Ta hiša je bila še s slamo krita, drugih s slamo kritih pa ni bilo več. Mogoče je bila s slamo krita edino še kakšna štala, stanovanjske hiše pa ne.



Slika 1: Tik ob jarški šoli, na mestu današnjega asfaltiranega igrišča, je do leta 1943 stala lesena in s slamo krita Rakobova domačija. Njeno lastnico Jožefo Zobavnik (na sliki desno) je pogosto obiskovala predvojna jarška učiteljica Angela Janša (šolski arhiv).

- **Kdaj ste pri vas zamenjali slamnato kritino in katero kritino ste imeli potem?**

Slamnato kritino je zamenjal še ata (opomba: umrl je leta 1964) in sicer samo nad stanovanjskim delom, nad gospodarskim delom pa je še ostala. Od takrat so na strehi salonitke. To je bilo v začetku 60-ih let.



Slika 2: Kofutnikova domačija okoli leta 1934. Skoraj nespremenjena se je ohranila do danes, le da se zaradi nasipavanja ceste nahaja pol metra pod njeno gladino (šolski arhiv).

- **Kam bi uvrstili vašo kmetijo po nekdanji delitvi, ali ste bili gruntarji, srednje veliki ali mali kmetje? V Status animarumu je oznaka: Maček $\frac{3}{4}$, Plahutnik/Klofutnik $\frac{1}{2}$.**²³

Mogoče potem ni bilo več toliko zemlje pri hiši kot v času Mačkovih. Pri nas je bila srednje velika kmetija. Imeli smo pet njiv, pa precej velik travnik. Kosili smo ga za mrvo, jeseni pa smo tam pasli dve kravi ali pa kravo in telico, pa konj se je tudi tam pasel. Travnik je bil v Srednjih Jaršah med Mlinščico in Kamniško Bistrico, vzhodno od Osolinovega mlina. Danes je tam še nepozidano, čeprav ga je brat Lovro prodal. Kupci bi radi tam zidali, a je še nezazidljivo, sedaj pa čakajo, da se spremeni namembnost. Njive so bile pri vasi - od Bunkeža proti severu; na jarški strani železnice in preko železnice. Na Mengeškem polju so bile še tri njive. Njivo za Bunkežem je za doto dobila teta Ivana. Na njej sta z možem Viktorjem Velkavrhom zgradila stanovanjsko hišo. Na jarški strani železnice je bil tudi kozolec, mimo katerega je šla kolovozna pot. Potem smo združili dve njivi tako, da je nastala ena zelo široka. Za to njivo sta dve ali tri hiše, potem je cesta in železnica. Od Bunkeža naprej gre kolovoz po polju proti Mengšu. Ob njem, malo stran od železnice, je bila še ena naša njiva, potem sta bili dve drugi, pa spet ena naša njiva, malo naprej pa je bila še tretja naša njiva. Njivo, ki je bila sredi polja, nam je po vojni vzel Agrokombinat. Zasegli so jo in je še sedaj v lasti Kmetijskega poskusnega centra Jablje, je del velikega poljedelskega kompleksa. Po tem kolovozu smo hodili čez polje, na sredini se je pot odcepila in šla poševno proti Mengšu. Zanj nacionalizirano njivo nismo dobili nič denarja. Lovro je bil že sam (starša sta umrla) in mislim, da ni nič uredil, da bi to zemljo dobili nazaj, ker je sam ni mogel več obdelovati.

ČRNA KUHINJA IN VEŽA

- **Ali je znano, kdaj so v veži naredili strop in dimnik?**

Ne. Stene v hiši so ometali že prej, pred mojim rojstvom, verjetno takrat, ko se je ata ženil. Dimnik je bil narejen v času, ko je odraščal moj ata, saj ga je naredil že dedek.

- **Nekoč so bili požari bolj pogosti kot danes, lesene hiše pa so bile temu še posebej izpostavljene. Ali ste imeli kdaj težave zaradi požara?**

²³ Marjanca Klobčar v svoji knjigi omenja naslednje socialne statuse na slovenskih kmetijah: **gruntarji ali zemljaki** – veliki kmetje, $\frac{3}{4}$ gruntarji, polgruntarji, četrtgruntarji ali mali kmetje, **kajžarji** – brez svoje zemlje, **gostači** – so živeli v najetih kajžah ali bajtah in so zato morali delati na velikih kmetijah ali pri graščakah, **posli** - hlapci in dekle, ki so na kmetijah stanovali in delali po pogodbi eno leto ali več, **berači in občinski reveži** (Marjanca Klobčar, Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja – Občina Domžale, Ljubljana: Znanstveni inštitut Filozofske fakultete, 1989, str. 107).

Ne, požara nismo imeli. Zmeraj so zelo pazili na otroke, da nismo kaj ušpičili. Potem pa, ko smo bili že večji, je prišla elektrika. Ko smo bili še otroci, smo v štalo hodili z leščerbo na olje. Malo je smrdelo. Še dobro, da nismo otroci kaj zažgali. Mama je imela zmeraj spravljeno tudi svečo, če smo na hitro rabili luč, da smo si svetili. Leščerbe so bile kovinske posode, zaokrožene z ročem, da si jo lahko držal. Gorel pa je stenj, ki je bil položen v olje. To je bila neke vrste pločevina. Najprej so imeli drugačno olje, ki so ga rabili za mazanje koles, potem pa je bilo jedilno olje, ki smo ga imeli tudi za solato. Olje za mazanje koles ni rado gorelo, to drugo pa.

Eni so imeli tudi petrolej. Petrolejke smo imeli več tudi pri nas, a smo jih uporabljali samo v stanovanju, ne pa za v štalo. Ena je s stropa visela v hiši, na vrhu je imela krožnik, da se ni kadilo. Ata je imel eno stekleno petrolejko, ki je stala na njegovi pisalni mizi. Pri šporgetu pa je bila okrogla petrolejka, ki je imela zadaj ogledalo. Imela je tudi držalo, da si jo lahko držal in z njo hodil okrog.

Ko smo imeli še malo gozda, smo poiskali kakšno smolnato drevo, ki smo ga podrli. Naredili smo trske in jih povezali v šopek, pa je gorela smola na trskah. Čelešnikov pa nismo imeli, imeli pa smo laterne. Če se je ponoči kaj vozilo s konjem, si na voz privezal laterno ali pa si jo imel spredaj. Ta je bila podobna furmanski lanterni. Dve takšni smo imeli.



Slika 3: Kmečka leščerba.



Slika 4: Furmanska laterna.



Slika 5: Prenosna petrolejka.



Slika 6: Steklena petrolejka.



Slika 7: Stenska petrolejka z ogledalom.

Opomba: Slike svetil so povzete po raziskovalni nalogi Jana in Luka Žabkarja: Svetila v etnološki zbirki Matjaža Brojana, OŠ Rodica, 2015.

• **Ali se spomnite kakšnega požara v Jaršah? Ali je bil kdo od vaših pri gasilcih?**

Spomnim se dveh požarov med vojno, ko je pogorela Rakobova domačija zraven šole. Tisto je bilo staro, leseno poslopje. Med vojno je pogorela tudi jarška šola. Brat Lovro je bil gasilec v tovarni Induplati, ata ni bil, starejši brat Iko pa je verjetno tudi bil gasilec, ko je delal v tej tovarni. V Jaršah takrat še ni bilo gasilcev, v tovarnah pa so že bili. Gasilsko društvo Jarše pa so ustanovili po vojni, okrog leta 1960 (opomba: ustanovljeno je bilo 15. 3. 1964²⁴). Lovro je bil tudi tam gasilec. Tudi moja hčerka Olga je bila gasilka v tovarni Induplati, kjer je delala.

²⁴ Stane Stražar, 1988, str. 473.

- **S čim ste zanetili ogenj v peči ali v štedilniku?**

Vžigalice so že bile. Drugače pa smo imeli pripravljene trske, čisto na drobno nasekane. Z vžigalico si prižgal trsko, potem pa si z njo prižgal, kar si imel napravljeno, da je zagorelo. Šplenke je mama zmeraj skrivala, češ da jih otroci preveč pokurimo. To je danes težko razumeti, a tako je bilo. Takrat ni bilo nobenega denarja. Ko smo hodili v trgovino, smo vsak teden vzeli samo četrto litra olja. Pa petrolej smo morali kupiti in malo sladkorja. Ampak ta je bil vedno »zaprt«, pa smo ga otroci včasih malo kradli. Enkrat smo bili vsi tepeni. Mama je kupila kvas, otroci pa smo ga enkrat pokusili, saj so nam drugi povedali, da je dober. Najprej sem ga jaz malo vzela iz omare, potem Lovro malo, pa Iko malo in ga je zmanjkalo. Mama je že zamesila, kvasa pa ni bilo nikjer, zato smo bili vsi trije tepeni. Za petrolej smo imeli steklenico s fedrom na vrhu, da se je dobro zaprla. Bila je zelena in je držala en liter in pol. Enkrat me je mama s to steklenico poslala po petrolej. Stara štacunarka se je vedno malo hecala, ko sem nesla steklenico s petrolejem čez prag. Tudi sama sem se od nje poslavljala na šaljiv način (*»Lahko noč, pa eno bolho za pomoč«* itd.), v tistem trenutku pa se mi je steklenica s petrolejem izmuznila iz rok in padla na cementna tla ter se razbila. Domov sem prirojala. Petrolej sem prinesla, ker mi je štacunarka dala drugo flašo, ki je držala en liter. Potem jo je šla mama vprašat, kako je bilo. Štacunarka pa je rekla: *»Ona je pripovedovala, jaz pa sem se smejala.«* Takrat sem bila tudi tepena, ker je to veliko stalo, za denar se je šlo. To se je zgodilo, ko sem bila stara okoli 10 let.

Imeli smo tudi cikorijo, ki je bila narejena iz fig. Ta je bila tudi zelo dobra. Po figah je imela okus, zato smo jo tudi zmeraj kradli, če smo jo le lahko.

- **Kdaj ste dobili pohištvo v hišo?**

Imeli smo malo pohištva; dve postelji, pa mizo, klop okoli krušne peči, na vrhu je bila »lajta«, na katero smo obešali perilo, da se je sušilo. Ena omara je bila v hiši, pa dve v kamri. Pripeljali so jih takrat, ko se je mama ženila.

KURJENJE IN KUHANJE

- **Ali ste krušno peč kdaj zamenjali?**

Krušna peč je bila stara. Ko sem bila stara približno 15 let (opomba: leta 1940), so jo predelali in dali nove pečnice. Strop nad krušno pečjo je bil že prej zelo nizek, zapeček je bil tako ozek, da smo otroci komaj zlezli na vrh peči. Če si bil velik, si nanjo lahko zlezel, a si moral iti ritensko dol. Otroci smo večkrat ležali na peči.

- **Ali se peč sestoji iz kurišča, ki se zapre, niše za žerjavico in prostora pred ustjem peči, ki služi za odlaganje stvari?**

Krušna peč se kurila iz črne kuhinje. Železen pokrov je bil, s katerim smo zaprli ognjišče. Pred pečjo je bila polička. Naša mama je, ko smo pozimi klali in še nismo imeli šporgeta s pečico, klobase vedno pekla v peči. Prvi zidan šporget ni imel pečice in ne kotla za vodo. Nov pa je imel oboje. Povsod so imeli takšne zidane šporgete.

- **Nekatere krušne peči so imele spodaj pod vratci prostor za pepel. Ali ga je vaša krušna peč imela?**

Ne. Zmeraj je mama z grebilo zgrebla pepel ven iz peči, ko se ga je v kotu peči nabralo malo več. Pepel smo dali v železen sod, ki smo ga imeli zunaj. Prinesli smo v črno kuhinjo in vanj dali pepel. Kasneje smo pepel raztrosili po njivah.

- **Kdaj ste pregradili črno kuhinjo od štedilnika s tanko pregradno steno?**

Tista stena je bila skozi, kar se spomnim. Nismo je nič menjavali.

- **Ali ste imeli tudi predpeček?**

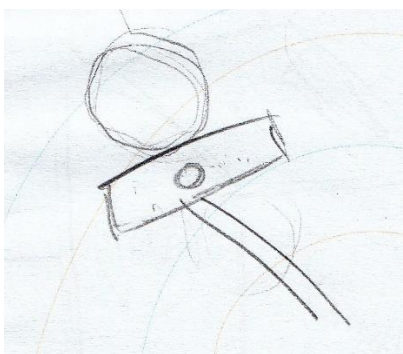
Ne vem, kaj naj bi to bilo. Pred vratci za peč je bila polica. Nanjo smo postavili zapah za krušno peč. Na polici smo pripravili tudi kurjavo, verjetno je bil to predpeček. Tam smo imeli pripravljena drva, tudi butare smo tja dajali.

- **V črni kuhinji ste tudi kuhali za prašiče. Kako je izgledal svinjski kotel?**

Spredaj je bil šporget, potem peč, v kotu črne kuhinje pa je stal svinjski kotel. Bil je zidan, znotraj je imel vzdan železni kotel, pa en pokrov smo imeli za pokrivanje kotla. Stal je v kotu med pečjo in še pred oknom. Tam smo kuhali samo »fronto« za prašiče, tako smo rekli repi, korenju, pesi itd. Svinjski kotel so po vojni podrli.

- **Katera orodja ste imeli v črni kuhinji?**

V črni kuhinji pod stropom, kamor se je kadilo iz peči, smo sušili meso. Pod dimnikom smo imeli kovinski pokrov, ki je lovil saje iz dimnika. Nad oknom je bil dimnik, za tja nam je nekdo naredil pločevinast pokrov in ga tja privezal, da saje niso letele iz dimnika na tla. V črni kuhinji smo imeli burkle, lopar, grebljo za pepel, valje za prestavljanje večjih posod. To je bil okrogel les, ki je imel v sredi luknjo in ročaj. Ta ročaj si postavil pred lonec in porival, da se je les vrtil, tako si z njim v peč porinil lonec. Ko sem zrasla, ga nismo več uporabljali, ker se je uničil.



Skica 4: Valjček za prestavljanje večjih posod v krušno peč.



Slika 8: Burkle za prestavljanje loncev v krušno peč.²⁵

- **Ali ste imeli zidno vdolbino za shranjevanje soli in vžigalic?**

Ne.

- **V črni kuhinji pa ste imeli pri tleh eno polico, a ne?**

Na njej smo imeli lonce, ti so bili že kovinski.

- **Kdaj ste dobili nov zidan štedilnik?**

Nov šporget smo kupili, ko sem bila stara približno 10 let (opomba: okoli leta 1935), da je mama lahko pekla. Na šporgetu se je vse kuhalo, kar je bilo za pečenje, pa smo spekli v pekaču. Pred tem pa se je vse peklo v krušni peči v črni kuhinji. Kruh je mama vedno pekla doma. Tako je bilo takrat povesod, da so imeli krušno peč, v kateri so pekli kruh. Pekov takrat ni bilo.

- **Kakšni so bili tlaki v veži in kuhinji, v cimru in v hiši? Do kdaj je bila na tleh ilovica in kdaj so položili lesene deske oz. opečnati tlak v črni kuhinji?**

Po tleh so bile lesene dile. Ne spomnim se, da bi bilo kdaj kaj drugega. Tako je bilo v hiši, v cimru in v veži. Edino v črni kuhinji pred kotlom je bilo malo cementa.

- **Ali je bilo v veži in črni kuhinji kdaj zakajeno?**

Seveda je bilo. Kadar se je kurilo, se je kadilo. Dim je šel ven skozi dimnik, malo pa po veži. Ko je bil dež, se je še malo bolj kadilo, ali pa, ko je bila burja. Če je dol pritiskalo (če je bil nizek zračni tlak), ko smo kurili, se je zelo kadilo. Pozimi je bilo dostikrat zakajeno, ker se je peč stalno kurila. Prvi šporget je že imel tudi dimne cevi, da se je manj kadilo. Krušna peč pa je skozi kadila.

²⁵ Burkle, povzeto po <http://www.vace.si/ETNODIP.htm>, 22. 2. 2018.

- **Kdo se je zadrževal v črni kuhinji?**

Mama je vse navadila kuhanja. Ata je veliko kahal, ko je bil že v pokoju. Že prej, preden se je poročil, je moral sam kuhati, ker sta bila v hiši sama z dedkom. Krušno peč pa je zakuril vsak, ki je imel čas za to. Še najredkeje jo je zakuril ata.

- **Kje ste hranili drva za krušno peč in štedilnik? Ali ste peč in štedilnik kurili tudi s premogom?**

Drva so bila zložena okoli hiše, na zunanji strani stanovanjskega dela. Spomladi je bilo tega bolj malo, jeseni pa polno. Drva smo napravljali poleti. V Preserjah je bila lesna tovarna, tam se je dobilo lesne odpadke, krajnike, kar pride stran od debla. To so prodajali. Nekaj drv pa smo pripeljali iz domačega gozda. Ata je vsako leto kaj podrl, konja smo tudi imeli, da je z njim drva pripeljal domov. Kurili smo tudi premog in sicer samo v šporgetu, nikoli v peči. Tako je šporget dalj časa ostal topel, npr. ko so šli na šiht, je ostalo toplo. Premog smo dobili v Domžalah, kamor so ga pripeljali z železnico. Na železniški postaji je bil nek starejši moški, ki je tam sam živel. Imel je enega suhega konja, pa nam je pripeljal premog. Ne veliko, približno 1000 ali 1500 kg premoga.

- **Kakšna temperatura je bila v kuhinji pozimi in kakšna poleti?**

Pozimi je bil mraz. Krušna peč je grela v hiši, da je bilo gorko ponoči in podnevi, v veži pa je toploto oddajal šporget, včasih pa je bilo mrzlo. Poleti ni bilo vroče, lepo hladno je bilo povsod, tudi v hiši.

- **Kako ste čistili črne, smolnate saje?**

Saje so se prijele na stene. Poleti, ko tam ni bilo mesa, je ata stene malo postrgal. Saje je potem dal v sadovnjak okrog jablan kot gnojilo.

- **Kje ste imeli škaf z vodo, kredenco, sklednike in žličnike?**

Škaf z vodo je stal v veži. Pred shrambo je bil štokerle, na katerem je bil škaf, kasneje pa smo imeli tam za vodo vedro. Ko sem hodila v šolo, sem morala najprej nanositi vodo, potem sem morala v hiši postlati tisti dve postelji, šele potem sem lahko šla v šolo. Vodnjak je bil čez cesto na vogalu, tam smo se mladi zmeraj zbirali. Približno štiri metre proti jugu od tam, kjer je še danes vaška kapelica, je stal vaški vodnjak. Imel je leseno deblo in črpalko. Ta vodnjak je bil precej globok in voda iz njega je bila dobra. Samo enkrat so nekateri fantje dobili tifus, a niso nikoli ugotovili, kaj je bil vzrok za to. Takrat so rekli, da je bila kriva voda iz Bistrice. Sklede in žlice smo hranili v kuhinjski omari - kredenci. Stala je v veži, ob steni pri vhodnih vratih.



Slika 9: Vaški vodnjak v Srednjih Jaršah, kamor je hodila po vodo tudi Kofutnikova Pepca.
Povzeto po: Stane Stražar, 1988, str. 35.

- **Kje ste hranili vžigalice, da se niso navlažile?**

Vžigalice je imela mama v enem od predalov v kredenci, v katerem je imela vse svoje stvari. Bog ne daj, da bi otroci tisti predal kdaj odprli.

- **Ali ste v krušni peči tudi kuhali in v čem?**

V peči nismo kuhali, razen če je mama kaj pekla. Včasih so kuhali krompir v peči, pri nas pa smo krompir kuhali na šporgetu.

- **Kdaj ste zidan štedilnik podrli in postavili kovinskega?**

Kovinskega smo dobili okrog leta 1940, nekaj takega.

- **Kam ste imeli iz štedilnika speljan dim?**

Iz štedilnika je šel dim po cevi navzgor. Pri šporgetu je bila lesena stena, na vrhu te pa je bila cev, ki je odvajala dim proti velbu črne kuhinje in proti dimniku. Ko se je šporget kuril, je bila črna kuhinja tudi malo zakajena, ker je bil dimnik nad kuhinjskim oknom.

Zidan šporget na štiri vogle je naredil zidar. Zgoraj je bila železna plošča, spredaj pa vratca, spodaj pod njimi pa predel, kamor je letel pepel. Nadaljeval se je od tam, kjer je še danes nekaj zidanega. Na tem zidanem delu je bila zmeraj deska, ki smo jo pomivali. Nanjo smo postavljali piskre, če so bili vroči. Pod tem zidnim delom je bila luknja, v kateri je bila shranjena kakšna stvar, da zunaj ne bi zmrznila. Ko si čistil pepel, si predel pod vratci potegnili ven in ga sčistili. Zidan šporget ni imel ploščic, bila je samo zidarsko zglajena bela stena.



Skica 5: Star zidan štedilnik, ki so ga Kofutnikovi imeli do leta 1935, ni imel pečice in kotlička za vodo.



Slika 10: Zidan štedilnik, ki je bil podoben drugemu štedilniku pri Kofutniku, le da tam ni bil obdan s keramičnimi ploščicami.²⁶

KAJ STE JEDLI?

- **Katere jedi ste kuhali na štedilniku in katere pekli v pečici ali krušni peči?**

Na šporgetu smo kuhali vse jedi. Prevladovala so enolončnice. Ko se je zvišal življenjski standard, smo kuhali tudi druge jedi. Ljudje so do denarja prišli, ko je v Jaršah nastala tovarna in so v njej delali. Tako so imeli s čim kupovati, prej pa denarja ni bilo. Kar se je peklo, se je v črni kuhinji. Ko pa smo imeli nov šporget, se je več peklo v tem. Pa kotliček za toplo vodo je tudi imel. Na koncu ni bilo več tega šporgeta, ker sta ga mama in Lovro zamenjala. Potem smo imeli kovinski šporget, ki ni imel zgornjega dela, čeprav je imel tudi pekač in kotliček za vodo.

- **Kaj ste običajno jedli za zajtrk, za kosilo in za večerjo?**

Za zajtrk je bil včasih samo kofe. Potem, ko sem bila že bolj velika, je teta iz Amerika prinesla surovo pravo kavo, da smo jo pražili in kuhali. Ta je bila nekaj boljšega. Za sladkor smo imeli večinoma saharin, drugega ni bilo, ker ni bilo denarja. To so bile tabletki, ki so bile cenejše kot pravi sladkor. Na Rodici je bil nek Ludvik, ki je saharin na skrivaj prodajal. Zmeraj sva šla jaz ali Iko po saharin. Šla sva zvečer, ko je bila že tema. Ludvik se ukvarjal s tem poslom

²⁶ Starinski zidan štedilnik, slika je povzeta s portala bolha.com

<https://www.google.si/search?q=star+zidan+%C5%A1tedilnik&tbn=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKEwjVyeSHmNzZAhUKG5oKHZbSDlcQsAQIJQ&biw=1600&bih=769#imgrc=qu3vnBi-MeBtLM>, 2. 3. 2018.

in je kar dosti zaslužil. V Jaršah je bila takrat samo ena trgovina, Pri Petru, potem so še to zaprli. Stala je zraven Bunkeža, ob cesti. Reklo se je Pri Pepnih. Delovala je še približno dve leti po vojni. Bila je to stara kmečka trgovina, v kateri je delala samo ena prodajalka. Sedaj pa v Jaršah ni nobene trgovine.

Za večerjo smo jedli kofe in kruh ali pa, kar je ostalo od kosila. Če smo za kosilo jedli ješprenj, ga je zmeraj mama toliko skuhala, da smo ga imeli še za večerjo. Ata je mene preveč razvadil. Opoldne nisem hotela jesti ješprenja, čeprav je bil dober. Mama je rekla: »Izbirčna Jerca, bomo videli, kaj boš rekla zvečer.« Zvečer sem bila lačna, pa sem vse pojedla. Kruh je šel popoldne spat in ga nismo jedli. Zvečer sem že prosila za ješprenjček, ki je bil zelo dober.

- **Kakšno kavo ste pili zjutraj in zvečer?**

To je bila bela kava. Doma smo pražili ječmen. Mama je od sestre Tone iz Ljubljane dobila mašincino za praženje kave. To je bila okrogla pokrita posoda, ki je imela premer približno 30 cm. Imela je pokrovček, da si vanjo stresel ječmen, potem pa si na roke vrtil in pražil zrnje. Mama je v posodo dala zmeraj še malo masla, da se je lepo enakomerno pražilo. Večkrat je je bilo potrebno pogledati, kako se praži. Če si dalj časa vrtil, se je lepo pražilo, če ne, se je malo posmodilo. Šporget pri tem ni smel biti preveč vroč. Imeli smo tudi mlinček, v katerem smo potem pražena zrna zmleli, mleto kavovino pa smo dali drugo, manjšo škatlo. To kavo smo vedno pili z mlekom.

- **Kje ste dobili sestavine za kuhanje?**

Jedli smo samo tisto, kar smo doma pridelali. Na polju smo imeli posejan ječmen, pšenico, rž smo rabili za streho, proso za kašo. Vse smo morali obdelati, na polju smo delali vsi. Bližnji mlin ni več delal, zato smo v mletje nosili v mlin malo nižje, h Kralju. Kraljev ata nam je vse zmel. Koruzo smo imeli za polento, pšenico za sok (močnik), za žgance in za vse, kar se da iz nje narediti; ječmen za ješprenj, zelje in repo smo kisali. Doma smo redili dva prašiča, da smo jih jeseni zaklali, da smo imeli zabelo in malo mesa. Mama je šla vedno stran, ko so njene prašiče klali. Imela jih je zelo rada in zelo jih je razvajala, kar pogovarjala se je z njimi. Naš ata je imel zelo rad špehovko, na sveti večer je morala biti na mizi. To je bila potica z ocvirki, pa klobasa je morala biti noter. Kokoši in zajce smo tudi zmeraj imeli. Ata je zajce klal, da smo imeli meso ob nedeljah, par koščkov je mama panirala in ocvrla ali pa smo ga napolnili s polnilom in spekli. Pa obaro je naredila ali kaj drugega. Meso nismo jedli pogosto, samo ob nedeljah ali ob praznikih, drugače pa nikoli.

- **Kako so se razlikovala praznična kosila od običajnih kosil?**

Praznična kosila so se razlikovala tako, da je mama še kaj spekla. Kakšen štrukelj je naredila. Kravo smo imeli, da je bilo pri hiši mleko in malo smetane, kakšne rozine je še kupila. Poleti je iz jabolk naredila jabolčni štrudelj (zavitek). Orehov nismo imeli. Pred hišo je bila velika hruška.

- **Kaj je mama še pekla?**

Špehovka je bila pozimi večkrat. Potica je bila za praznike. Piškote pa smo pekli le malokrat.

- **Ali ste smeli jesti med obroki, če ste bili lačni?**

Včasih nam je mama dala, če je kaj ostalo od kosila, da smo že popoldne pojedli, če pa ne, pa nam je odrezala kos kruha. Vedno smo imeli le črn kruh, bel je bil le ob praznikih. Kraljev ata nam je zmlél koruzo, da smo imeli domačo polento. Takrat smo imeli rdečo koruzo iz Banata. Iz nje je bila zelo dobra polenta. Tiste sorte danes ni več. Jedli smo ješprenj, sok (močnik), žgance, same domače jedi. Včasih tudi šmoren, kar je bilo že nekaj boljšega. Mama je zmeraj kaj pripravila, da smo imeli priboljške.

- **Ali ste jedli tudi med in marmelado?**

Mama je skuhala domačo marmelado, med pa smo kupili. Potem, ko sem bila že malo večja, sva z mamó skupaj kuhali marmelado. Takšna stvar je bila potem zmeraj doma.

- **Ali je mama hodila v kakšen gospodinjski tečaj, da se je vse to naučila?**

Ne vem, da bi hodila. Spomnim pa se, da smo ob nedeljah pogosto hodili na Vir, tja, kjer je bila mama doma. Mamina starejša sestra Mici je ostala na domačiji pri Bezjakovih sama. Ker se ni poročila, je imela dekle. Nasproti njihove domačije na Viru je bila že takrat tovarna Tosama in tako je zmeraj lahko dobila punce, ki so v tovarni delale, pri teti Mici pa so spale in ji pomagale na kmetiji.

Teta Mici je bila res odlična kuharica. Kuhala in pekla je same dobre domače stvari. Navadila se je sama doma. Najstarejša je bila, pa je morala skrbeti za mlajše otroke, da so drugi lahko delali na polju. Že takrat je morala kuhati, pa je preizkušala različne stvari. Rekla je: »*To je pa moj proizvod, to sem se sama izmislila.*« Mi pa smo z veseljem vse pojedli. Potico je naredila tako dobro, danes nihče ne zna več takšne narediti. Pekla je odlične piškote in različno drugo pecivo. Naša mama je vsako nedeljo zapregla konja, da smo se peljali k Bezjaku, da smo šli jest.

- **Ali ste kdaj nabirali tudi gozdne sadeže?**

Nabirali smo gobe, da smo jih pošiljali sorodnikom v Ameriko. Iz borovnic, ki smo jih nabrali v gozdu, smo naredili malinovec za doma ali za na polje, ko je bilo vroče. Jeseni smo nabirali kostanj.

ZAUŽIVANJE HRANE

- **Kje ste jedli ob različnih letnih časih in ob različnih priložnostih?**

Jedli smo večinoma v hiši, poleti pa zmeraj v vrtni uti. Imeli smo uto, narejeno iz letvic. Če smo delali na polju, smo prišli jest domov, saj ni bilo tako daleč. Pred vojno smo bili še vsi na polju, le ata in Iko sta bila v službi v tovarni Induplati. Lovro je tam delal kasneje, po vojni. Z mamami sva bili na polju dopoldne, potem pa še popoldne. Ko je bil ata upokojen, je on kuhal, pa še na polje nam je prinesel zmeraj malo malice, kaj za popit in kaj za pojest. Težko je hodil, ker je bil brez prstov na nogah, zato je prišel s kolesom. Ko je bila žetev, so nam zmeraj prišli pomagat. Vedno je bila pri žetvi z nami teta Johana, pa soseda Ančka. Za plačilo ji je mama kaj dala, kar smo pridelali, npr. malo ješprenja ali kaj drugega. Ata je znal tudi zelo dobro narediti salame. Pol vasi ga je prosilo: »*Johan, boš ja prišel k nam salame naredit.*« On ni bil mesar, samo salame je naredil. Za domače potrebe je sam kupil črevo in naredil krvavice, ko se je klalo. Mama jih je oprala in obarila. Mašincina za mletje smo imeli, ker jo je ata kupil zato, da smo kakšno meso zmleli. Gledali smo, da smo klali takrat, ko je bilo zelo mraz.

- **Kako je bilo, če ste imeli kakšne obiske?**

Obiski so bili samo poleti, da smo jih lahko povabili v vrtno uto. Drugače je bilo bolj pri nas malo prostora.

- **Ali ste kdaj mizo tudi pogrinjali s prti?**

Vsak dan ne, prt smo na mizo pognili le ob nedeljah in za praznike.

- **Ali ste kdaj jedli tudi v veži?**

V veži ni bilo mize. Le včasih smo jo dali tja, tako da smo tam pojedli, največkrat je bila večerja kar v veži. Vojni ujetnik, ki je bil pri nas takoj po vojni, je vedno jedel z nami. Berači so tudi hodili. Vsak je rekel: »*Kar k županu pojdi, tam boš dobil za spat.*« Pri županu pa je bila najlepša »vila« v Jaršah (najstarejša, še lesena hiša v vasi). Mene je bilo celo življenje sram, da sem bila v takšni bajti doma. Vsi so imeli že zidane hiše, mi pa še leseno in staro. Za ogenj ni bila preveč varna. Jaz se danes samo čudim, kako smo skromno živeli. Nikoli nismo bili lačni, ker smo zadosti pridelali doma, a živeli smo skromno. Pa zmeraj je bilo tako, da je še kdo k nam hodil jest. Pri kakšni hiši je bilo dosti otrok, pa jih je mama vabila: »*Pa še jutri pridi, boš kaj pojedel.*« Pa so zmeraj radi hodili nazaj k naši mami. Ponekod je bilo veliko otrok. Pri Pirnatu jih je bilo deset, ampak so doma dobro gospodarili. Pa beračev je bilo veliko. Med njimi so bili tudi takšni, ki so na stara leta, ko niso mogli več delati, grunt prepisali na sina, ta pa jih

je potem spodil od hiše. Tako so na stara leta beračili po hišah. Grdi so bili do njih. Pri nas smo pa atka (dedka) imeli vsi zelo radi in smo zelo žalovali za njim, ko ga ni bilo več.

Pri nas je ata berače poslal na naš pod, kjer jim je pripravil mrvo kot posteljo, pa ene stare koce smo imeli tam, za reveže je bilo vse dobro. Tam so ležali. Mama jim je dala kofe pa kruh. Zmeraj so rekli: »Mama, k vam smo prišli, pri vas bomo kofe jedli, drugod pa ne.« Ljudje jim niso radi dajali jesti. Če je bil mraz, so šli v hišo, če pa ne, so jedli v veži, poleti pa zunaj.

DRUGI POGOVOR S PEPCO ŽEBOVEC, 12. JANUARJA 2018

- **Kako je bilo v Jaršah po prvi svetovni vojni?**

Takrat so bile že tovarne, ljudje so že zaslužili in je bilo drugače kot prej. Z leti se je življenje vedno bolj izboljševalo. Tukaj smo imeli tovarno Induplati Jarše.

- **Ali se spominjate, kdaj ste v hišo napeljali elektriko?**

To je bilo med drugo svetovno vojno. Mi smo imeli elektriko malo prej, ker se je Minka, hčerka tete Johane, poročila z električarjem, ki je delal v tovarni Induplati. Tam je dobil različen odpaden material, če je kaj razdiral, ki ga je lahko še porabil. On nam napeljal elektriko, tako da smo jo imeli malo prej kot drugi vaščani.

- **Kdaj ste v hišo napeljali vodovod?**

Vodovod je bil napeljan samo v vežo in v hlev, kjer je bila žival. To je bilo leta 1962. Leta 1950 sem se poročila, to pa je bilo kasneje. Do takrat smo vsi hodili po vodo k vaškemu vodnjaku. Skoraj nobena hiša prej ni imela svojega vodnjaka. Nekateri ljudje so vodo dobivali kar iz Mlinščice. Takrat še ni bila tako umazana, ker še ni bilo toliko industrije, ki bi jo uporabljala za splakovanje. Ker je bila bolj čista, so jo nekateri uporabljali za napajanje živali. Potem pa je prišla še bolezen, tifus, za katero je zbolelo več ljudi. To je bilo med vojno, ko nismo mogli oditi v bolnico drugam, kot samo na Golnik. Ljubljana je bila zaprta. Ko je brat Iko zbolel za tifusom, tik preden je bil vpoklican v nemško vojsko. Pa sosedov Miha Kreč in še več domačinov je takrat zbolelo za tifus.

- **Kako se je stara krušna peč razlikovala od nove in zakaj ste jo menjali?**

Stara krušna peč je bila ravno takšna z modulcami (pečnicami), samo bolj stare sorte. Stare pečnice so bile navadne z enim robom. Izgledale so, ko da so malo narezane, pa rožice so imele v sredini. Potem smo dobili bolj gladke pečnice. Zamenjati jih je bilo potrebno zato, ker je peč puščala, pa je nismo mogli več z ilovico zapacati. Takrat še ni bilo takih premazov kot danes.

- **Iz česa je bila pregradna stena med črno kuhinjo in štedilnikom?**

Ta je bila v enem in istem prostoru - v veži, za šporgetom. Na drugi strani pregradne stene je bila črna kuhinja, kjer so bila vrata krušne peči. Bila je to lesena ometana stena. Dolga je bila približno dva metra, takšna je bila tudi dolžina šporgeta.

- **Kam ste stresli premog, ki ste ga uporabljali za štedilnik?**

Pozimi je bil zmeraj v vrtni uti. Jeseni smo ga kupili in čez zimo pokurili, da je bilo poleti tam prazno.

- **Kako so bile okrašene stene in jedilni kot v hiši? Kako je bilo ob božiču?**

V bogkovem kotu so bile klopi, dva stola in miza. V kotu je bil križ, pa dve sliki sta bili na vsako stran. Za božič smo tam imeli jaslice. Nabrali smo mah v gozdu, doma pa smo imeli spravljenе backe in hlevček. Ko sem bila zadosti velika, sem hotela imeti drevešček, pa smo ga tudi napravili. Ko smo bili otroci še mlajši, ga še niso imeli, še ni bilo toliko v navadi. Potem smo otroci drugod videli drevešček, pa smo ga hoteli imeti tudi pri nas. To je bilo še pred vojno.

- **Kako se je v vaši hiši kazal patriarhalni tip družine – pri sedenju za mizo, pri odločanju o pomembnih stvareh in delitvi dela?**

Otroci smo bili razporejeni okoli mize, mama in ata pa sta sedela na stoli. Vsak je imel svoj prostor za mizo in vedno smo tako sedeli. O pomembnih stvareh sta se ata in mama vedno skupaj odločila, onadva sta določila, kaj bo kdo delal.

- **Kako je navadno potekalo kosilo?**

Potem, ko smo bili večji, nismo več molili, ko smo bili otroci, pa smo. Kosilo ni bilo vedno ob isti uri, odvisno je bilo od dela. Mama je bila pri šporgetu, mi pa smo nosili na mizo, kdorkoli je bil. Ko sem zrasla, sem na mizo največ nosila jaz. Vsak je imel svoj plehnat krožnik. Krožnikov smo imeli toliko, kot nas je bilo. Imeli smo tudi emajlirane šalčke, za čaj pa smo imeli že porcelanaste lončke.

- **Ali ste praznovali rojstne dneve ali godove in kako?**

Nismo jih praznovali tako, kot se praznujejo danes. Imeli pa smo navado, ki jo je vpeljal ata. Tistemu, ki je imel rojstni dan, je ata zjutraj ucvrl dva jajčka. To je bilo za nas zelo imenitno. Včasih smo jajca prodajali, ker ni bilo denarja. Se spomnim, da smo šli v trgovino in mi je mama dala dva jajčka, pa sem prinesla domov malo olja ali kaj drugega, kar smo rabili. Vsi ljudje so bili navajeni na to, da so lahko zamenjevali stari, ker ni bilo denarja.

- **Denarja ni bilo veliko. Kaj ste prodali, da ste dobili denar?**

Večinoma smo prodajali le kokošja jajca. V Domžalah pri Bistri so kupovali rdeč fižol, ki so ga uporabljali za barvo. Tistega fižola smo nasadili celo njivo, ga omlatili, ata ga je čistil, da je bil lep, potem pa smo ga prodali. Ta fižol so skoraj vsi sejali, da je bilo nekaj zaslužka. Vse druge pridelke smo porabili doma. Ata in Iko sta potem tudi že delala v Induplati.

OPREMA JEDILNEGA KOTA

- **Kako je bilo v hiši, če so imeli v njej sestanek občinski svetniki?**

Takrat smo morali otroci ven iz hiše. Otroci smo morali spat. Vedno so imeli seje zvečer, ko so imeli čas. Naša hiša pa je bolj majhna. Včasih jih je bilo več, včasih manj, velikokrat jih je bilo deset, pet do osem pa zmeraj. Prišli so tisti, ki so bili določeni za tisto, kar so obravnavali. Potem so se pa menili. Ni samo en govoril, vsi so lahko govorili ali ugovarjali, če so drugače menili. Res pa je, da je imel naš ata zmeraj največ besede, ker je bil župan in ker je tudi največ vedel. Rekli so: »*Johan, ti veš, ti znaš.*« Ko so dobili ljudje z občine kakšen dopis, so prišli k našemu atu in ga prosili, naj jim pove, za kaj gre. Imel je tudi že izkušnje. Včasih smo otroci malo poslušali, tako da sem vedela že vse paragrafe, ki jih je ata povedal, npr. ko je pisal testamente. Pisal jih ni noben drug daleč naokrog, samo naš ata. Vse je vedel o tem. Zelo veliko jih je napisal. Pa tudi potegnili so se zanj, ko so bile volitve. Imel je neodvisno listo, saj se ni hotel strankarsko opredeliti. Spomnim se, da je bila ena velika, cerkvena stranka, za katero so nosili plakate in ljudi pri hišah spodbujali, da naj grejo volit. Eni so bili za enega, drugi za drugega. Potem so se enega naveličali in so hoteli imeti drugega. Ata je bil župan tri mandate, potem pa ni hotel več kandidirati.

- **Kje ste imeli mentrgo? Ali je mama v njej mesila kruh?**

Mentrga je bila pod tisto mizo, za katero smo jedli. Odprla se je, da je mama v njej zamesila in naredila hlebce. Včasih so pri vseh hišah pekli doma v krušnih pečeh.



Slika 11: Mentrga za mesenje kruha je bila lahko tudi jedilna miza.
(slika povzeta po: <https://shop.slo-list.com/izdelek/mentrga-ali-kruhova-zibel/>, 22. 2. 2018)

- **Iz česa je mama zamesila kruh in kako je postopek potekal?**

Stare pšenice pire takrat nismo poznali. Za kruh smo mešali moko pšenice, rži, koruze, ajde ali ječmena. Vsako žito je dala mama posebej mleti tako, da je potem moko lahko mešala za kruh. Vedno smo imeli črn kruh. Moko je dala v mentrgo tako, da je bila na sredi jamica, v katero je potem vlila kvas in vodo, včasih pa tudi malo mleka, če smo ga imeli kaj več. Potem je iz tega zamesila testo in naredila hlebčke, ki jih je dala v peharje. Nekaj časa jih je pustila vzhajati, potem pa jih je še enkrat premesila in jih spet dala vzhajati. Vzhajane je dala na lopar in v krušno peč. Peč je morala biti ravno prav vroča. Mama je bila zelo izkušena. Samo pogledala je v peč, koliko je razžarjen strop in je takoj vedela, kdaj bo lahko dala hlebčke v peč, da kruh ne bo zažgan. Peka kruha je bila običajno enkrat na teden oziroma takrat, ko je hlebcev zmanjkalo. Naenkrat je mama pekla po pet ali šest hlebcev, ki so bili srednje velikosti.

- **Ali je mlinar za svoje delo vzel merico, ko ste zrnje nesli v mlin?**

Če si imel dosti žita, si mu rekel, naj vzame merico, če pa ne, si mu mletje plačal.

- **Kakšna pa je bila miza v vrtni uti?**

V vrtni uti je bila miza, ki je merila približno 1,5 metra krat 1 meter. Naokrog je bila klop. Včasih smo šli vsi noter. Če smo sedeli skupaj, nas je šlo v uto tudi deset in več. V naši uti so vse nedelje moški kartali. Vse nedelje poleti, pozimi ne toliko, takrat so šli kam drugam. Mama ni pustila, da bi kartali v naši hiši, ker je imela majhne otroke. Kartali so tudi ponoči. Ko je bilo temno, jim je svetila petrolejka. Pri kartanju otroci nismo imeli nič opravka. Moški so hoteli biti sami, pa včasih je kdo še kaj prinesel s seboj. Otroci pa smo špegali in govorili: »Pili so, pili so. Šnops je, saj sem videl, da imajo šnops.« V travi zunaj ute smo bili in jih opazovali.

- **Kje ste shranjevali hrano? Ali se je kdaj pokvarila?**

Imeli smo majhno shrambo, kjer smo hranili tudi kruh. V kredenci v veži smo imeli stvari za kuho, suhe stvari. Kar je bilo poljskih pridelkov (repa, zelje, krompir), kar smo pridelali doma, smo hranili v kleti. V sodih sta se tam kisala zelje in repa. Kolerabo smo imeli in velikokrat smo kuhali koslanko. Za žito smo imeli na podstrešju skrinje, v katerih smo ga hranili. Ajdo smo tudi imeli in smo jo dali v mlin, da smo iz ajdove moke lahko kuhali žgance. Moko smo hranili v cimru, dva stola sta bila, na katerih je bila moka, pokrita s plahtico. To je bilo bolj suho mesto. Sol je bila v solnici na steni (v rdeči emajlirani posodi na žeblju), sladkor je bil v omari. Kupovali smo le malo stvari, npr. figovo cikorijo. Kvas mama tudi ni nikoli tako dobro skrila, da ga ne bi našli in jedli. Vse to je bilo v kredenci. V zgornjem delu kredence pa so bili glaži, pa lončki. V špajzi so bili še večji piskri, pa posoda za mleko in mleko, »čape« ali latovce smo uporabljali za kisanje mleka. Špeh je bil v špajzi, pa kakšen kos mesa je visel. Ker smo pojedli vse sproti, se nikoli ni nič pokvarilo.

- **Kako ste shranjevali vodo, vino, mleko in druge tekoče izdelke?**

Voda je bila zmeraj v veži na štokerlu. Najprej smo imeli za vodo škafo, otroci pa smo morali iz vodnjaka nanositi vodo in jo zlivati v ta škafo. Nosili smo jo v vedru. Vina domačega nismo imeli, šnops smo pa kuhali, ker smo imeli domače sadje. Najboljše sadje smo spravili za ozimnico, jabolka smo spravili v mrvo nad cimrom. Tam so najboljše prezimila; niso zmrznila,

obenem je bilo čez mrvo toliko zraka, da so ostala sveža. Ko smo bili otroci že toliko osveščeni, da ni Miklavža, smo se smejali na ta račun, ampak nobeden ni izdal, kdo je Miklavž, samo da smo dobili darila. Pogovarjali smo se z drugimi otroki o tem, mama in ata pa sta nas slišala. Zvečer smo mamu vahtali, da bo prišla in kaj prinesla. Pa je šla na vrh s košaro in ko se je vrnila, se je košare držala mrva. Takoj smo vedeli, da je šla po jabolka. Rekla sem starejšemu bratu: »A si videl, mrva je v košari.« Meni ni verjel, potem pa je rekel: »Zdaj pa verjamem.« Miklavž je vsakemu prinesel po tri zelo majhne čokoladke, ki smo jih potem kazali po celi vasi, češ kaj nam je Miklavž prinesel. Včasih je kdo prišel k atu, pa nam je prinesel kakšne bombončke. Naš ata je pisal ljudem razne dokumente, a nobenemu ni hotel nikoli računati. Ko je prišel štacunar z Rodice, en starejši človek, nam je prinesel drobne črne bombončke, bacji drekcji smo jim rekli. Stara sem bila komaj 12 let, ko je on že umrl. Ampak so ga imeli radi, edini štacunar je bil a Rodici in so k njemu hodili. To je bila stara trgovina za kmečke ljudi, v kateri so bile samo stvari, ki smo jih morali imeti, npr. sol, olje, sladkor, druge reči pa noben ni kupoval.

- **Iz kakšnega materiala ste imeli jedilni pribor?**

Jedilni pribor, žlice in drugo, je bilo aluminijasto, lesene so bile samo žlice za špeh, pa zajemalke. Krožniki so bili pločevinasti, skodelice za kavo pa so bile emajlirane.

- **Kje ste imeli spravljene petrolejke, leščerbe, sveče, vžigalice?**

Vžigalice so včasih zmanjkale, potem smo pa kar s smolnatimi trskami hodili. Mama je zmeraj za nami letala, da ne bi kaj zažgali. Ogenj smo vzdrževali, na šporgetu je večinoma skozi gorelo, od jutra do večera. Mama je zmeraj kaj takega kuhala, kar se je dolgo kuhalo, npr. fižol, ješprenj itd. Premog smo dali vanj, da je dalj časa ostalo toplo. Dve vrsti premoga sta bila, rjavi je bil boljši in dražji, velenjski lignit pa je bil bolj lesen in cenejši. Petrolej je malo smrdel. Hranili smo ga v špajzi, spodaj za vrati. Petrolejka, ki je bila v hiši, se je obesila nad mizo, da smo videli. Stekleno petrolejko je imel ata na pisalni mizi. Ena petrolejka pa je bila obešena v kuhinji pred šporgetom. Lanterne so bile pri vozu, če smo ponoči vozili, ker smo imeli konja. Leščerbe, ki so bile na olje, smo imeli zunaj, v štali je bila taka polica, ki jo je ata naredil, da tistega olja nismo nosili v hišo.

- **Koliko ste imeli skrinj, kje in čemu so bile namenjene?**

Skrinj spodaj nismo imeli, samo na podstrešju sta bili dve za žito. V eni smo imeli različne stvari, ki jih nismo več rabili, če se je kaj polomilo, smo dali gor, stran se ni nič metalo. Skrinje so bile poslikane, a ker so bile stare, se poslikave ni več dobro videlo. Ko so bile nove, so imele neke rože. Čevlje smo imeli zložene pri posteljah. Včasih so se ven videli, a so morali biti vedno očiščeni.

- **Kje ste imeli omare in čemu so bile namenjene?**

Ena omara je bila v hiši, dve pa v cimru. V eni so bile police za posteljnino in drugo perilo. Omare je mama pripeljala za doto. V cimru so bile lepše, svetleče, takšne, kot so jih takrat delali.

- **Kje ste shranjevali obleke in ali je imel vsak svoj prostor?**

Obleko smo imeli skupaj, mešano. Obleko za otroke je hranila mama v cimru, kjer je imela eno polico za otroško perilo, ko smo bili še majhni. Potem pa smo imeli obleko vsak zase. Dogovorili smo se, kje bo kdo kaj imel. Včasih so bile omare bolj prazne, recimo pozimi, ko smo se morali bolj pripravljati, je bilo več prostora, poleti pa so bile bolj polne.

- **Ali ste imeli tudi police, kje in kaj ste shranjevali na njih?**

V hiši za vrati je bila polica. Tam gor so bili večinoma aparati za britje, stvari za striženje, krtače, za obleko, glavniki in take reči smo imeli tam gor. V cimru je bila tudi ena polica.

- **Katero orodje ste imeli doma in kje ste ga shranjevali?**

Kar je bilo poljskega orodja, je bilo vse zunaj, v cajhkamri, v lopi: kose, vile, motike in taka stvar. Na eni strani so bile ene police, tam so bile železne stvari: kleše, kladiva, sekire in vse,

kar se zunaj rabi. Žage so visele v veži na steni, ko si šel na podstrešje. Pred štaljo so bile košare, koši, in take reči, ki se zmeraj rabijo.

- **Kje ste shranjevali fotografije, denar in vrednostne predmete?**

Fotografije so bile na omari v eni škatli. Denarja pa ni bilo potrebno spravljati, ker ga ni bilo. Če ga je bilo kaj, ga je ata zaklenil v pisalno mizo, otroci pa ga nismo imeli.

- **Kaj ste še hranili na podstrešju?**

Na podstrešju so bili še modeli, ki jih je imela mama za peko.

- **Ali ste imeli na podstrešju tudi golobe in kokoši?**

Golobov nismo imeli nikoli. Kokoši smo imeli, pa jim je ata naredil tako, da so hodile v hlev skozi okno. Na oknu je bil zabo, pa dila s prečkami, da so lahko prišle po njej v hlev, kjer so spale. To pa zato, ker so pozimi boljše nesle, če so spale na gorkem, kakšno jajce je bilo več.

SPANJE

- **Koliko postelj ste imeli in kje je kdo spal?**

Midve z mamjo sva spali v cimru, možki pa v hiši. Vsak je imel svojo posteljo. V hiši sta spala dva, v cimru pa dve. Na peči nismo spali, ker je bil nizek strop in je bilo premalo prostora. Otroci smo zlezli gor, a tam nismo nikoli spali. Za dojenčka je imela mama košaro, da smo spali v njej. Zibelko smo tudi imeli. V zibki sem se jaz gugala. Dva otroka sta potem spala na eni majhni postelji, obrnjena vsak na drugo stran. Ta postelja je bila v hiši. Kasneje pa je imel vsak svojo posteljo.

- **Kakšne so bile postelje?**

Postelje so bile stare, a jih ni ni naredil ata. Spodaj so bile deske. Ata in mama sta imela žimnate modroce. Otroci pa smo spali na blazinah, v katerih je bilo posušeno koruzno ličkanje. Zamenjali smo ga na tri leta. Enkrat smo zamenjali enemu, drugič drugemu. Postelje niso bile okrašene. Bile so normalne velikosti. Eni so imeli daljše, eni krajše, saj so bili eni višji in so morali imeti daljše postelje.

- **Kakšno posteljnino ste imeli?**

Pozimi smo bili pokriti s kovtrom, poleti pa z deko. Imeli smo tudi vzglavnike. Vsako leto smo imeli koklje, ki so imele piščančke. Ko smo jih poklali, je mama toliko perja pripravila, da smo imeli v vzglavniku perje. Za nas, otroke, je mama naredila manjše vzglavnike. Mama je vse sama naredila, saj je znala šivati. Tudi jaz sem svojim otrokom vse naredila sama. Sama sem se naučila šivati. Iz Amerike sem dobila lepe oblekice, vse sem po tistem kroju naredila. Sparala sem jih in jih imela za kroj. Nekatero žensko so k meni hodile, da sem jim jih vrezala. Rjuhe smo imeli platnene in bombažne. Bombažne je mama dobila iz Amerike. Bile so bele, poleti platnene, pozimi pa tudi flanelaste.

- **Ali vas je kdaj zeblo v postelji?**

V hiši je bilo gorko, ker je bila tam zakurjena krušna peč. Naju z mamjo v cimru pa je kdaj tudi zeblo. Zato sva imeli grelne termoforje. Teta Tona nam jih je prinesla iz Ljubljane, kjer so se že dobili. Vročo vodo si nalil vanje in so greli.

- **Včasih so poleti spali tudi na senu. Kaj pa pri vas?**

Pri nas nikoli nismo spali na senu.

HIGIENSKE IN DRUGE RAZMERE

- **Kolikokrat in kako ste čistili štedilnik in posamezne prostore?**

Prej, ko smo imeli zidan šporget, ga ni bilo potrebno kaj dosti čistiti. Okoli je bil zidan, edino plošče smo čistili. Ko so bile mrzle, smo jih s toplo vodo obrisali. Če je bilo kaj zažganega, sem tam s peskom malo podrgnila. Čistil takrat še ni bilo. Ko si tla ribal, si vzel mlačno vodo in krtačo. Večinoma smo ribali vsak teden ob sobotah. To je bilo kar naporno delo.

- **Kako ste prali perilo?**

Ko sem bila še majhna, se spominjam, da je ata iz gozda pripeljal bukov les. Mama je bukov pepel shranila, da smo z njim prali. Potem, ko sem bila že malo večja, sem že sama prala. Mama je bila dolgo časa bolna, ko sem bila stara 10 let, zato sem morala že vse sama prati. Takrat smo imeli že pralno milo. Čez čas se je dobilo tudi toaletno milo za umivanje. Potem, ko sem začela prati, smo za namakanje perila uporabljali sodo v prahu. Vsa umazanija se je fino oluščila, ko smo z njo namakali perilo. Pranje je trajalo dva dni. Najprej smo namakali čez noč. Drugi dan si zmencal perilo in ga dal kuhati v žehtni pisker. Ko je bila že soda, smo tudi to dajali vanj. Ko se je perilo ohladilo, smo ga zmencali, sprali in obesili. Spirale smo ga vse v Mlinščici, obešali pa doma na vrtu. Žehto smo imeli enkrat na 14 dni. Včasih se ljudje niso vsak dan preoblekli, ampak so cel teden nosili isto obleko.

- **Ali ste kdaj imeli tudi težave s stenicami, ušmi in zajedavci?**

Pri nas stenic nismo imeli. Tudi uši nismo imeli, samo enkrat sem jih jaz prinesla iz šole. Potem pa mi je mama lase namazala s petrolejem in mi zavezala ruto. Takšna sem hodila naokoli. Takrat še ni bilo praškov. Petrolej pa zelo smrdi. A uši so šle dol. Z gostim glavnikom smo si razčesavali lase, da so šle gnide in uši z las. Včasih so bile malo starejše in malo večje uši. Tudi uši je več sort, ene so rdečkaste, ene so pa rjave.

Stenic pri nas nismo nikoli imeli, ponekod pa so govorili o njih. Drugi zajedavci so bile miši, pa tudi podgane. Podgane se selijo, v tropu hodijo in imajo velikega podganeža, ki jih vodi. Mi smo jih preganjali. Zanje se je v lekarni dobil strup. Miši smo po navadi lovili s pastmi. Vedno smo imeli tudi mačke, vsaj dva. Mačke sem imela prav rada, eden je pri meni spal.

- **Kako ste pomivali posodo? Ali ste uporabljali kakšno čistilo?**

Imeli smo malo večji škaf, v katerega smo dali vročo vodo, čistila pa ni bilo. Če je bilo kaj zasmojeno, smo podrgnili s peskom.

- **Ali ste posodo pomivali vsak dan?**

Vsak dan sem morala pomivati posodo. Imeli smo tudi serviete. Če je teta Lenca poslala kakšen paket, ga je ovila z več blaga, da se ni kaj uničilo. Iz tega blaga je mama naredila serviete, da smo jih imeli za brisanje posode. To je bilo belo ali pisano blago, ki se je lepo pralo.

- **Kako ste čistili tla?**

Enkrat na teden sem morala poribati poden. Fante sem pa priganjala, da so malo pometli.

- **Kako ste še čistili dom pred velikimi prazniki?**

Vse je bilo treba prestaviti, poribati, pobrisati, postelje prečistiti. Tudi zunaj je bilo potrebno vse pomesti in pospraviti. Ata je naredil brezove metle, s katerimi smo pometali dvorišče, pa grabili z grabljami. Na dvorišču je bil trd pesek. Tega smo pometali. Vedno, ko se je z nečim nastlalo, da smo morali pometati. Na dvorišču smo imeli veliko hruško in ko je jeseni letelo listje z nje ali pa, ko smo kaj z njive vozili za prašiče, se je nastalo in je bilo potrebno pomesti.

- **Ali ste imeli tudi kakšne rože?**

Jaz sem jih imela zmeraj. Ko sem bila stara 6 let, mi je ata naredil vrtek, ki je bil posebej ograjen. V njem sem imela nasajene samo rože. Ko sem kje videla kakšno zanimivo rožo, sem vzela kakšno svojo in jo šla zamenjat z drugimi. Drugo leto je tista že pri nas cvetela. Na oknih rož ni bilo, ker so bila premajhna. Na mizi pa smo imeli šopke rož.

OBLAČILA

- **Ali ste imeli posebna oblačila za doma, za delo, za nedelje in praznike? Kolikokrat ste se preoblečili?**

Otroke je mama večkrat preoblekla - vedno, ko so se umazali. Posebej smo imeli nedeljsko obleko, za šolo tudi drugo, pa za vsak dan, za v hlev pa ta slabo. V hlevu jaz nisem dosti delala, samo če nobenega drugega ni bilo. Za hlev smo imeli posebne halje.

- **V kakšnih oblačilih ste spali?**

Za spanje nam je mama naredila pižame. Vsi smo jih imeli, ko jih še niso imeli nikjer drugje. Ko sem jih prala, so se jim ženske smejale, ker drugje takrat pižam še niso imeli. Ko je teta Tona svojim hčerkam naredila nove pižame, sem vse stare dobila jaz, da sem jih ponosila.

OSEBNA HIGIENA

- **Kako pogosto in kako ste se umivali?**

Žajfo smo imeli. Roke in obraz smo si vedno umivali pred jedjo. Zobe smo si tudi umivali. Mama nas je priganjala, da smo si jih morali zvečer pred spanjem vedno umiti. Imeli smo že zobne krtačke. Teta Tona nam jih je kupila v Ljubljani namesto bonbonov. Rekla je: »*To otroci morajo imeti.*« Za umivanje las se je že dobil prvi šampon. Kopalnice nismo imeli. Kdor se je pozimi umival, je nesel škaf k peči in takrat ni smel nobeden vstopiti v hišo, ker si bil nag. Poleti pa smo se umivali zunaj za vrtno uto, kjer je bilo grmovje. Imeli smo podolgovat škaf, da si lahko sedel vanj, kot eno kad.

- **Kje ste imeli sanitarije?**

To je bilo stranišče na štrbunk. Imeli smo ga zraven svinjaka. Posipali smo ga z živim apnom, da ni smrdelo.

- **Ali ste uporabljali nočno posodo (kahlo) in kje je bila shranjena?**

Ja, pozimi, poleti pa ne. Spravljeno smo imeli pod posteljo. Imeli smo tako s pokrovom. Bila je že porcelanasta, saj jo je teta Tona prinesla iz Ljubljane. Naša teta Tona je skrbela, da smo dobili takšne izboljšave.

- **Kolikokrat ste zboleli otroci in odrasli? Ali ste takrat obiskali zdravnika?**

Vsi trije otroci smo preboleli oslovski kašelj in ošpice. Bili smo smrkavi, ko smo se prehladili.

Ko sem bila stara 16 let (op. leta 1941), sem imela zelo otečene, debele noge. Dolgo sem bila v postelji in tulila sem, tako me je bolelo. Dohtarja ni bilo nobenega, ker je bila vojna. Nobenih zdravil nismo imeli. Pa je šel ata v Dob. Tam je bil ranocelik Pepe. Z atom sta bila skupaj na ruski fronti v Galiciji. Pepe je tam izgubil nogo, naš ata pa je zmrznil v noge, zato ni imel prstov na nogi. S tiste bolnice na ruski fronti je Pepe prinesel domov veliko debelo knjigo, v kateri so bile opisane vse operacije. Vodja tiste bolnice je hotel tega fanta, Pepeta, tam zadržati. Zdravnik in njegova žena sta bila že bolj stara in vse mu je hotel prepustiti. Rekel je: »*Vse ti bom dal, hišo, bolnico, vse bo tvoje, samo tu ostani.*« Ta fant, Pepe, je bil tak, da se je takoj navadil dela v bolnici, z eno berglo je hodil, a je vse vojake, ki so bili ranjeni, oskrboval. Opazoval je, kako so drugi delali in se je hitro navadil bolničarskega dela. Prav roke je imel za bolničarja. Ko je tisti zdravnik videl, da ga ne bo mogel obdržati, je še našega ata prosil, naj ga pregovori: »*Pa še ti tukaj ostani, bosta imela oba dosti dela.*« Pa ata ni hotel ostati, Pepe pa tudi ne. Zato je ob odhodu Pepetu predal tisto dragoceno knjigo. Pepe je potem iz nje zdravil ljudi. Pepe je potem večkrat k nam prišel in zmeraj je mene pestoval. Takrat pa je bilo zelo hudo. Ata je šel do njega in mu povedal, kako je z menoj.

Pepe je rekel atu, kaj lahko naredi: »*Lahko ti nekaj naredim, a garantirati pa ne morem, če bo uspešno. Johan, kar domov pojdi in povej Kati, pa se pogovorita.*« Mama je bila huda, zakaj je prišel domov brez zdravila. »*On je rekel, naj tebe vprašam, ali naj tisto mažo naredi, a garantirati ne more.*« Jaz sem še vedno cele noči tulila, tako zelo me je bolelo po kosteh. Naslednji dan je ata šel nazaj k Pepetu in je rekel, da me ne more več poslušati. Rekel je: »*Mene bolj boli kot njo.*« Mama je tudi rekla, da bo znorela. Pepe je rekel: »*V redu, naredil bom mazilo, ampak glej, da boš Kati povedal, da nič ne garantiram. Če bo učinkovalo, se bo punca pozdravila, če ne, ne bo več hodila.*« Bilo je tako hudo, da ni bilo za zdržati, ničesar nisem mogla več, niti govoriti ne, samo rjula sem. Potem, ko je ata šel po mažo, mu je Pepe rekel, naj počaka, da nekaj zmeša. Imel je skodelico iz kamna, v katero je dal neko snov in jo z batom stolkel. Potem je dodal še neko rumeno stvar in dolga časa drgnil. Potem pa je te maže dal samo

toliko, kolikor jo je na nohtu ostalo. Rekel je: »Poslušaj, ti boš mazal samo tam, kjer je na kosti rdeče. Če boš mazal drugje, ji bo vse razžrlo. Domov pojdi, to naredi, pa štiri moške dobodi, da jo bodo držali. Jih bo tako metala, da bodo popadali. Taki ljudje imajo tako moč.« Doma sta bila Iko in Lovro, ata pa je poklical še enega soseda. In res. Ko so me namazali, nisem nič vedela, kaj delajo z menoj. Eno uro sem še vpila, potem pa sem utihnila in zaspala. Potem pa so me dve noči in en dan čuvali, ko sem spala, tako sem bila izmučena. Ko sem se zbudila, otekline ni bilo več, samo noge me niso nič držale. Pepe je rekel, da ne smem takoj hoditi, samo ležati. Ata naj gre v gmajno, pa naj poišče staro jelko, ki ima po vejah mah. Tako z mahom naj naseka na drobno. To naj vse v žehten pisiker da in naj celo dopoldne vre na šporgetu. Potem naj me posedijo na klop, dajo naj na škof še kakšno dilco, pa z deko naj čez vse pokrijejo. Ko bo vroče, bo šla para vanjo. Ko pa se bo voda malo ohladila, naj dam vanjo noge, dokler se ne bo voda povsem ohladila. Potem je rekel, da moramo to delati vsak dan tri tedne. Mama je takrat zelo shujšala in potem je še zbolela. Potem je prišel Pepe k nam domov in mi rekel: »Punca, revica si bila, a smo te rešili.« Počasi sem se postavila na noge. Vsak dan sem po hiši naredila par korakov. Počasi me noge niso več bolele in so se malo utrdile. Par mesecev je vse skupaj trajalo.

O poškodbi takoj po drugi svetovni vojni in o srečanju s Titom

Med vojno smo bili zaprti v škofovih zavodih v Goričanah. Ko smo po vojni prišli domov, sem šla v štalo, sem mislila, da bom gnoj na kup dala, pa sem se si vile nasadila na nogo. Mama je rano sprala s šnopsom, pa ni bilo dobro. Noga je otekla in do pasu sem bila trda. Takrat je bila že svoboda, ampak Ljubljana je bila še zaprta. Ata je šel h kovaču Juhantu, da nam je posodil voz. Takrat so delali že vozove z gumijastimi kolesi, konja pa smo imeli doma. Šel je na komando mesta, da so mi dali dovolilnico, da bi me spustili v Ljubljano v bolnico. Zdravnik v Domžalah je napisal, da nujno rabim injekcijo. Sestrična Danica Per, ki je bila v partizanih, je bila takrat slučajno z brigado v Celju. Zdravnik je poslal po enega partizana, ki je imel motor (po Domžalah so iskali najhitrejši motor), da je šel v Celje. Prišel je do štaba, v katerem je bila Danica, tam je bil tudi zdravnik. Partizani so imeli zadnjo injekcijo. Midva z atom sva v Domžalah že čakala, kdaj pride motorist iz Celja. Zdravnik je rekel, da če ne bo pravočasno prišel, bo zame prepozno: »Mlada punca je, pojdi čim hitreje. Reši jo, če jo le moreš.« Takrat na cesti še ni bilo veliko avtomobilov. Ko se je vrnil, pa je na tla padel in nekaj časa ni mogel govoriti. Doktor mi je dal injekcijo v srce in me poslal naprej. Takrat sem imela tetanus. V tistih časih so še mnogi umrli zaradi tetanusa. Injekcija je pomagala, če je ne bi bilo, bi umrla. Potem sem šla v bolnico v Ljubljano. Bila sem v sobi, kjer so bili sami partizani - ranjenci, pa sem jim vodo nosila. Približno pet dni sem bila tam. Bilo je ravno okoli binškošnih praznikov. Pa je prišla do nas novica, da bo v Ljubljano prišel Tito. Jaz pa v zrak. Prej sem bila ves čas vojne predsednica mladine, pa vedno smo delali za partizane. Morala sem videti Tita. Imela sem samo bolniško haljo in copate iz cunj, ker sem imela prej tako oteklo nogo. Teta Tona je imela tam blizu hišo (na Maistrovi ulici 14). Ušla sem iz bolnice k teti, a so vsi že odšli na Kongresni trg, kamor je prišel Tito. Videla sem, da so pustili odpro okno, pa sem poiskala lestev, zlezla v hišo in vzela tetin poletni plašč, ki sem ga oblekla po vrhu bolniške halje. Potem sem tekla proti Kongresnemu trgu. Takrat sem se že bolje počutila, saj sem se že skoraj pozdravila. Ko sem prišla tja, pa se je ulil dež. Dve Ljubljančanki sta me pocukali za rokav, naj grem k njima pod marelo. Imeli sta bolj veliko marelo, jaz sem šla na sredino, ker sem bila bolj velika in vse smo bile pod streho. Tito je govoril, mi smo vpili, na tisoče ljudi je bilo tam. Nikoli tega ne bom pozabila. Ko je Tito končal svoj govor, je nekdo rekel, naj počakamo in pozdravimo maršala Tita, ko bo odhajal. Peljal se je v odprtem avtomobilu. Najprej je stal, avto pa je prav počasi peljal naprej, saj so ga ljudje čisto zagrnili. Ti dve ženski pa sta imeli s seboj naročje nageljnov. Ena mi je rekla: »Gospodična, ali boste tole vrgli Titu?« A od ceste smo bile še precej oddaljene, do tja nas je ločila ogromna množica ljudi. Onidve sta se prerivali skozi množico in ponavljali ljudem: »Gospodična nese rože za Tita.« Ko smo prišle končno do ceste, je bilo tam

polno ljudi. A tudi tam sta onidve izposlovali prostor zame in govorili: »*To bo za Tita. Mi mu bomo nageljne dale.*« Avto s Titom se je pripeljal proti nam. Tito se je takrat že usedel v svoj odprti avto. Jaz pa sem stopila ven iz množice in mu v naročje vrgla tiste nageljne. Pomahal je in se smejal. Škoda, da ni bilo nikogar, ki bi to slikal. Ko sem potem prišla k teti, je rekla: »*Pri nas je eden kradel, okno je odprto, lojtra je ob steni ...*« Potem sem ji pokazala njen plašč in rekla: »*Teta, kaj pa tole?*« Rekla je: »*Moj najboljši plašč si vzela.*« Potem sem ji povedala, kako je bilo in kako sem od blizu videla Tita. Bilo je poleti in se kljub dežju nisem prehladila. To je bil res lep dogodek. Potem, ko sem prišla iz Ljubljane domov in smo mladinci skupaj prišli, sem jim morala cel večer pripovedovati, kako sem srečala Tita. Jaz sem jim tako v živo pripovedovala, da so punce kar ploskale zraven. Takrat sem prvič videla Tita. Potem sem ga videla še enkrat, ko je šel v Maribor in se je peljal skozi Domžale. Stali smo za cesto in mu mahali. Hčerka Helena in sin Joža pa sta mu šla z domžalskimi harmonikaši igrat v Beograd.

- **Hvala vam za pogovor!**

JOŽE KOŽELJ – ZEK SARJEV PEPE, USPEŠEN ZELIŠČAR²⁷

Glede na to, da je ga. Pepca omenila zdravilca Pepeta iz Doba, sva v Stražarjevi knjigi *Župnija dob skozi stoletja* poiskali zapis o njem. Ugotavljava, da se nekoliko razlikuje od pripovedi go. Pepce. Glede na to, da je bil njen oče med prvo svetovno vojno skupaj z njim na ruski fronti, je zagotovo bolj točna njena pripoved o tem, kje je bil med prvo svetovno vojno, kot pa zapis v tej knjigi (netočen del zapisa je podčrtan).



Slika 12: Jože Koželj – Zeksarjev Pepe je bil v zdravilstvu zelo uspešen in znan daleč naokoli (povzeto po S. Stražar, 1996, str. 188).

»Jože Koželj je bil kot nezakonski otrok rojen 28. marca 1898 pri Juretu v Krašnji, a je že od otroških let živel pri stari mami v Dobu ob glavni cesti proti Želodniku, kjer je bila gostilna. Pri hiši so rekli Pri Zeksarju. Ime je dobila po ljubljanski Šestici. Ko so po neki birmi tu gostom dobro postregli, so bili zadovoljni in so rekli, da so bili postreženi tako kot v Ljubljani Pri Zeksarju. Od tedaj so rekli Pri Zeksarju, Jožetu pa Zeksarjev Pepe.

Ob prvi svetovni vojni je na soški fronti zgubil nogo, nato je bil devet mesecev v ljubljski bolnici. Tu se je zlasti priučil obvezovanja in zdravljenja ran. Ker je bil večč zdravljenja, je po vojni k njemu prihajalo po nasvete in pomoč vse več domačinov. Leta 1928 se je odločil za poklic zeliščarja. Pri tem mu je bil v veliko pomoč tast Poljšak iz Kanala ob Soči. Pepe je notranje bolezni zdravil na osnovi pregleda urina, oči in jezika ter dokaj zanesljivo ugotavljal diagnoze bolezni. Po drugi svetovni vojni je bil s svojim uspešnim zdravljenjem znan po vsej Sloveniji, Avstriji in tudi drugod. Oblast ga je pri delu najprej ovirala, a mu je končno dovolila, saj je k njemu prihajalo vse več takrat vplivnih in vodilnih ljudi. V njegovo ordinacijo

²⁷ Jože Koželj – Zeksarjev Pepe, uspešen zeliščar, Stane Stražar, *Župnija Dob skozi stoletja*, Dob, Odbor za izdajo knjige pri KS Dob, Dob, 1996, str. 187–188.

v Dobu je vsak dan prišlo po sto in več pacientov. V potrdilo, kako znan in uspešen je bil Pepe v svojem času, so povedale tudi sto do tristo metrov dolge kolone avtomobilov, katerih vozniki so čakali na sprejem v njegovi zasebni ordinaciji.

Umrli je v 87. letu starosti leta 1985. /.../ Mnogi zdravniki so Jožetu Koželju sicer priznavali uspehe pri zdravljenju, vendar samo neuradno, nekateri pa so mu celo nasprotovali. Tudi domačini so imeli o Pepetu in njegovem zdravljenju različno mnenje. Nekateri so ga hvalili in mu povsem zaupali, drugi pa so bili zadržani.

Dr. Brecelj je o njegovih uspehah dejal: »*Včasih med bolnico in Žalami ni bilo nobene rešitve, zdaj poznamo Jožeta Koželja.*« Primarij beograjske bolnice pa je svojemu pacientu vojaku dejal, da naj, ko se bo vrnil v Slovenijo, zdravljenje nadaljuje pri Pepetu v Dobu. S pripravo zdravilnih zelišč pa se je največ ukvarjala njegova žena Aleksandra, ki je v to dejavnost vpeljala tudi nečaka Poljšaka. Po Jožetu Koželju je znanih več zeliščnih mazil, ki so uradno priznana in registrirana, ter so v prodaji v lekarnah; na primer ustna voda Paragin. Za zdravljenje turov in drugih ran je bila najbolj znana »ta črna Pepetova žavba«.²⁸

4 PRIMERJAVA STANOVANJSKE KULTURE PRI KOFUTNIKU S STANOVANJSKO KULTURO V 19. STOLETJU

Pri Kofutniku je bila srednje velika kmetija. Pred 150-imi leti so imeli več zemlje, saj so bili $\frac{3}{4}$ gruntarji, kakor je zapisano v Status animarum v mengeški župniji. Potem pa je del zemlje za doto dobila hčerka Johana. Zapis v Status animarum se je pri družini Johana Giovanellija mlajšega spremenil v $\frac{1}{2}$, kar verjetno pomeni, da so bili polgruntarji. V lasti so imeli pet njiv na Mengeškemu polju, en precej velik travnik na levem bregu Mlinščice (proti Kamniški Bistrici vzhodno od Osolinovega mlina) in nekaj gozda blizu Turnš. Po drugi svetovni vojni je bila ena njiva sredi Mengeškega polja nacionalizirana, z njo sedaj gospodari Poskusni kmetijski center Jable, ostalo kmetijsko zemljo pa so kasneje, ko je na kmetiji ostal samo še Lovro Giovanelli, prodali.

V nadaljevanju bova najine ugotovitve o tem, kako je bilo določeno področje stanovanjske kulture urejeno v Kofutnikovi domačiji, primerjali z značilnostmi stanovanjske kulture v 19. stoletju.

4.1 LESENE HIŠE V JARŠAH

- V prvi polovici 20. stoletja so bile lesene domačije že zelo redke. V Jaršah je bila poleg Kofutnikove samo še ena, Rakobova, ki je stala poleg jarške šole, a je med drugo svetovno vojno pogorela (leta 1943). Obe sta bili kriti s slamo. Pri Kofutniku so slamnato kritino zamenjali s salonitno v začetku 60. let, nad gospodarskim delom stavbe pa je streha še dolgo časa ostala krita s slamo.
- V prvi polovici 19. stoletja so bile takšne lesene hiše prevladujoče, v drugi polovici 19. stoletja pa so jih že izpodrivale zidane hiše.

²⁸ Jože Koželj – Zeksarjev Pepe, uspešen zeliščačr, Stane Stražar, Župnija Dob skozi stoletja, Dob, Odbor za izdajo knjige pri KS Dob, Dob, 1996, str. 187–188.

- Ugotavljava, da je Kofutnikova domačija resnično nekaj izredno dragocenega, ker so se tako značilnosti iz prve polovice 19. stoletja ohranile do danes.

4.2 KURJENJE IN KUHANJE

Črna kuhinja:

- **Izgled in oprema črne kuhinje**

- V Kofutnikovi domačiji je bila črna kuhinja majhen, podolgovat prostor v severnem delu veže. Dimnik, ki je bil nad kuhinjskim oknom, so zgradili pred več kot 150-imi leti, ko je bil dedek še otrok. Pod dimnikom so imeli kovinski pokrov, da je lovil saje. Strop je bil zidan v opečnat obok oz. velb. Pred svinjskim kotlom je bilo na tleh malo cementa. Pred odprtino za krušno peč je bila polica, na katero so pripravili drva in butare. V črni kuhinji so imeli burkle, lopar, grebljo za pepel in valje za prestavljanje večjih posod. Lesen valj je imel luknjo za ročaj. Ta ročaj so postavili pred lonec in porivali, da se je les vrtil, tako so z njim v peč porinili lonec v vročo peč. V črni kuhinji pod oknom so bile tudi police za odlaganje loncev.
- Krušne peči so imele v 19. stoletju že dimnice, kasneje pa hiše s črno kuhinjo, kakršna je Kofutnikova. Edino pokrova pod dimnikom v literaturi nisva zasledili.

- **Kurivo in netenje ognja, hranjenje drv in premoga**

- V Kofutnikovi domačiji so ogenj v črni kuhinji zanetili z vžigalicami. Drva so bila zložena pod okni okoli hiše in so bila obenem dobra izolacija. Proti koncu zime je bilo drv vedno manj. Zidan štedilnik so kurili tudi s premogom, da je ostal dalj časa topel. Drva in butare so prinesli v črno kuhinjo in jih zložili na poličko pred odprtino za krušno peč.
- Kurjenje se v drugi polovici 19. stoletja ni razlikovalo od kurjenja v Kofutnikovi črni kuhinji. Zidane štedilnike so namesto odprtih ognjišč začeli uvajati sredi 19. stoletja, svinjske kotle pa v drugi polovici 19. stoletja.

- **Odvajanje dima in zakajenost**

- V Kofutnikovi domačiji je dim zapustil hišo po dimniku, ki so ga zgradili sredi 19. stoletja. Pred tem je bila veža še bolj zakajena, saj je dim uhajal ven skozi kuhinjsko okno in glavna vrata, pa tudi na podstrešje (tramovi na podstrešju so črni). Mogoče so bila nekoč vrata tudi na severni strani hiše, kjer je danes kuhinjsko okno. Ko so v črni kuhinji zgradili velb in dimnik, so verjetno naredili tudi strop v veži. Veža je bila pogosteje zakajena pozimi, saj so takrat krušno peč kurili vsak dan. Krušna peč ni imela dimnika, ampak je šel dim pod velb črne kuhinje in od tam v dimnik. Iz zidanega štedilnika je bil dim prav tako speljan proti stropu črne kuhinje. Črna kuhinja je bila zato najbolj zakajen prostor v celotni hiši.
- V 19. stoletju so bile črne kuhinje in veže še bolj zakajene kot pri Kofutniku, še posebno do uvedbe dimnikov. V vežah ni bilo stropov, tako da je dim uhajal na podstrešje. Tako je bilo tudi pri Kofutniku do izgradnje dimnika in stropa v veži.

- **Prenove (krušna peč, zidan štedilnik)**

- Kdaj so v Kofutnikovi domačiji zgradili prvo krušno peč, ni znano. Ker pa je puščala dim, so morali pečnice okoli leta 1940 zamenjati. Prvi zidan štedilnik so zgradili okoli 1880, ko se je poročil dedek. Bil je preprost zidan štedilnik brez pekača in kotlička za vodo. Okoli leta 1935 so ga zamenjali za novega, s pekačem in kotličkom za vodo. Kasneje, verjetno po letu 1940, pa so tega zamenjali za kovinskega, ki je imel vgrajen pekač in kotliček za vodo.
- Bogatejši kmetje so prve zidane štedilnike začeli uvajati sredi 19. stoletja, množično pa šele v 20. stoletju. Imenovali so jih železna ognjišča, pogovorno pa »šporhet«, kar v nemščini pomeni varčevalno ognjišče. Glede na to ugotavljava, da so prvi zidan štedilnik pri Kofutnikovih dobili dokaj kmalu.

- **Temperatura v kuhinji in veži**

- V Kofutnikovi domačiji je bilo pozimi mrzlo. Hišo je ogrevala krušna peč, zidan štedilnik pa vežo. Poleti pa nikjer ni bilo vroče, ne v hiši in ne v veži.
- V hišah 19. stoletja je bila črna kuhinja prostor, v katerem je bila gospodinja pozimi izpostavljena mrazu in prepihu, hkrati pa vročini iz ognjišča. Poleti pa je bilo v njej vroče.
- Ugotavljava, da so bile razmere glede temperature v Kofutnikovi domačiji podobne kot v kmečkih hišah 19. stoletja, le da je bilo poleti v njej bolj hladno.

- **Zakaj niso opustili črne kuhinje?**

- V Kofutnikovi domačiji črne kuhinje niso opustili, ker so za ogrevanje še vedno uporabljali krušno peč. Poleg tega so pod velbom črne kuhinje sušili meso, v krušni peči pa so vsak teden pekli kruh.
- V 19. stoletju so bile krušne peči prevladujoče, saj so jih uporabljali že takrat, ko so imeli še dimnice, pa seveda tudi potem, ko so že imeli hiše (prostor brez dima) s krušno pečjo. Ta je bila glavni vir toplote tako pri Kofutniku kot v hišah 19. stoletja.

- **Čiščenje črne kuhinje in veže**

- V Kofutnikovi domačiji je gospodar občasno iz sten črne kuhinje postrgal saje in jih uporabil kot gnojilo v sadovnjaku. Redno so morali odnašati pepel, ki so ga raztresali po njivah.
- Verjetno so tudi v 19. stoletju znali uporabiti ostanke, ki so nastali pri kurjenju peči in čiščenju črne kuhinje. Čistil še ni bilo ne v 19. stoletju in ne v prvi polovici 20. stoletja.

Kurjenje, kuhanje in zauživanje hrane

- **Kdo je kuril in kdo kupal?**

- Na Kofutnikovi domačiji je mama navadila kuhati vse člane družine. Oče se je sam naučil kuhati že pred poroko, ker sta z dedkom ostala sama na domačiji. Oče je pogosteje kupal tudi potem, ko je bil upokojen. Krušno peč so kurili vsi, še najredkeje oče.
- V 19. stoletju so kuhale le ženske, pomagali so jim otroci predvsem tako, da so jim prinašali drva ali butare.

- **Priprava hrane**

- Na Kofutnikovi domačiji so krušno peč uporabljali za peko kruha, nekoč pa tudi za kuhanje v železnem loncu (npr. krompirja). Takrat so imeli pri vseh hišah krušne peči za peko kruha, pekov pa še ni bilo. Zidan štedilnik so uporabljali za pripravo vse hrane, ki so jo kuhali. Leta 1935 so dobili nov zidan štedilnik, ki je imel pekač in kotliček za vodo. Zato so lahko pekli jedi ali sladice v zidanem štedilniku, po letu 1940 pa v kovinskem štedilniku na drva.
- Verjetno je bil Kofutnikov najstarejši zidan štedilnik najbolj podoben tistim v 19. stoletju, ko so na zidanem štedilniku kuhali, v krušni peči pa pekli jedi in kruh ter kuhali v kovinskih loncih.

- **Zajtrki, kosila in večerje**

Zajtrki

- Na Kofutnikovi domačiji so za zajtrk ponavadi pili samo ječmenovo belo kavo, za sladkanje pa so uporabljali saharin. V belo kavo so včasih nadrobili tudi kos kruha.
- Verjetno so tudi v 19. stoletju za zajtrk pili samo doma narejeno belo kavo, tako kot pri Kofutniku. Vendar o tem v literaturi nisva našli zapisov.

Kosila

- Na Kofutnikovi domačiji so za kosilo jedli jedi iz domačih pridelkov. Pridelali so krompir, žita (ječmen, rž, pšenico, proso), ajdo, koruzo, zelje itd. Za meso so redili dva prašiča,

kokoši, piščance in zajce. Meso so jedli samo ob nedeljah in praznikih, takrat je mama naredila obaro, panirane koščke mesa ipd. Kokoši so nesle jajca, krava pa jim je dajala mleko in smetano. Prevladovala so naslednje jedi: močnik, žganci, polenta, kaša, ješprenj, koslanka, kislo zelje in repa. Večinoma so bile to jedi na žlico. Vsak je imel svoj krožnik.

- V 19. stoletju so jedli večinoma jedi za žlico. Vsi so jedli iz ene sklede.

Večerja

- Na Kofutnikovi domačiji so za večerjo pili ječmenovo belo kavo in jedli kruh ali pa tisto, kar je ostalo od kosila (npr. ješprenj, kislo zelje itd.).
- Podobno je bilo verjetno tudi v 19. stoletju.

Ugotavljava, da so na Kofutnikovi domačiji iz poljedelskih pridelkov kuhali jedi, ki jih prikazuje spodnja preglednica.

Preglednica 1: Domači pridelki in jedi, ki so jih iz njih kuhali

<i>Pridelki</i>	<i>Domače jedi in druga uporaba pridelkov</i>
ječmen	ješprenj, pražen ječmen za belo kavo
rž	moka za kruh, slama za slamnato streho
pšenica	moka za kruh in žgance, močnik
proso	mlečna kaša, kašnata repa
ajda	ajdova kaša, moka za ajdove žgance in kruh
koruza	zdrob za polento, moka za koruzne žgance in kruh
krompir	pražen krompir, krompir v oblicah, dodatek k ostalim jedem, v omakah
zelje	presno zelje s krompirjem, kislo zelje, segedin zelje, praženo zelje
repa	koslanka, kislata repa, kašnata repa (s proseno kašo)
rdeča pesa	kuhana in kisana za solato
koleraba	koslanka
ohrovt	za praženo zelje
fižol	fižolova juha, kisel fižol v solati
bob	za prašiče
korenje	dodatek drugim jedem, za prašiče
kumare	kuhane s krompirjem, kisle (mrzle) v solati
buče	za prašiče
zelena solata	kisla solata (spomladanska, endivija, radič)
mast	za zabelo, zaseka
sadni kis	za kisanje solate
sladice	orehova potica, špehovka, jabolčni zavitek, buhteljni

Kruh

- Testo za kruh je mama zamesila v mentrgi. Iz testa je naredila hlebčke, ki jih je dala vzhajat v pletene košare. Ko so bili vzhajani, jih je še enkrat premesila in dala spet vzhajat. Potem jih je dala na lopar in z njim v ravno prav vročo krušno peč. Kruh je pekla enkrat na teden po pet ali šest srednje velikih hlebcev.
- V 19. stoletju so verjetno kruh pekli podobno, kot pri Kofutniku.

Oprema jedilnega kota

- Na Kofutnikovi domačiji so imeli za mizo mentrgo, podolgovato mizo, ki je stala v bogkovem kotu in je bila proti steni obdana z klopmi. Na drugi strani mize sta bila dva stola, na katerih sta sedela mama in oče. Pohištvo v jedilnem kotu je bilo v celoti iz lesa. Poleti so velikokrat jedli v vrtni uti, v kateri so imeli mizo in klopi.
- V 19. st. so imeli običajno mizo s klopjo, ki je bila postavljena nasproti peči v hiši. Vsak je imel za mizo svoj stalni prostor. Kotne klopi so bile pritrjene na steno in na vsaj eni

strani je stal stol, ki je bil na kmetijah častni sedež za goste. Ponekod je za jedilno mizo služila mentrga, tako kot pri Kofutniku.

- Ugotavljava, da je bil jedilni kot pri Kofutniku takšen, kakršne so imeli že v 19. stoletju.

Potek obrokov

- Pri Kofutniku so imeli vsi družinski člani svoje plehnate krožnike in kovinski jedilni pribor. Za mizo so imeli stalni sedežni red. Otroci so sedeli na klopeh ob steni, oče in mama pa na stoli. Skupaj so jedli tri glavne obroke. Če so bili otroci lačni, so dobili kaj tudi med posameznimi obroki, npr. kos kruha. Ob nedeljah in praznikih so imeli mizo pogrnjeno s prtom.
- V 19. stoletju so na nepogrnjeno mizo postavili lesene ali železne žlice, gospodar je dobil tudi nož. Na sredino mize so postavili skledo s hrano. Ob praznikih so mize pogrnjali s prtom ali s pletenico.
- Ugotavljava, da so obroki pri Kofutnikovih bili nekje vmes med našim današnjim načinom prehranjevanja in tistim v 19. stoletju.

Oskrba s hrano

- Na Kofutnikovi domačiji so hrano pridelali doma, kupovali so le kvas, saharin, sol, olje in še kakšno malenkost. Pridelali so ječmen, pšenico, rž, proso, koruzo, proso, ajdo, zelje, repo, kolerabo in druge poljščine, redili so tudi domače živali. Za nakupovanje ni bilo veliko denarja. Zanimivo je, da je bila v trgovini možna tudi blagovna menjava, npr. kokošja jajca so zamenjali za olje ali druge stvari, ki so jih potrebovali.
- V 19. stoletju je bilo na kmetijah podobno, kot pri Kofutniku.

4.3 SPANJE IN RAZSVETLJAVA

Kje so spali?

- V Kofutnikovi domačiji so ženske spale v cimru, moški pa v hiši. Dojenčki so spali v posebni košari, imeli pa so tudi lepo zibelko. Mlajši otroci so si delili posteljo (dva sta ležala na eni postelji v nasprotni smeri). Na krušni peči niso spali, ker je bilo tam zaradi nizkega stropa premalo prostora. Poleti niso spali na senu.
- V 19. stoletju so imeli največ tri postelje na družino. Te so bile namenjene gospodarju in njegovi ženi, ponekod še starim in bolnim. Otroci so ponavadi spali za pečjo, poleti pa so vsi (razen gospodarja in njegove žene) spali na senu.

Kakšna in iz česa je bila posteljnina?

- V Kofutnikovi domačiji so bili pokriti s kovtri, poleti pa z deko. V vzglavnikih so imeli kokošje perje, v blazinah pa koruzno ličkanje. Edino oče in mama sta že imela žimnate vzmetnice. Postelje so bile postlane z bombažnimi ali platnenimi rjuhami. Bombažne rjuhe so jim poslali sorodniki iz Amerike.
- V 19. stoletju so spali na ovseni ali rženi slami. Za vzglavnik in blazino so imeli plevnico, iz platna sešito vrečo, v kateri so bile pleve, zrezana slama ali koruzno ličkanje. Vzglavnik, polnjen s kokošjim perjem, so imeli le premožnejši. Preko plevnice so pogrnili platneno spodnjo rjuho. Vrhnja rjuha je imela običajno čipke ali vezenine. Ponekod so imeli čez še pregrinjalo. Pokrivali so se s kovtrom ali pisanimi odejami.
- Ugotavljava, da so pri Kofutniku uporabljali še veliko naravnih materialov in je bila posteljnina precej podobna tisti v 19. stoletju. Imeli pa so že flanelaste rjuhe, ki so jih dobili iz Amerike.
-

S čim so si svetili v hiši in hlevu?

- V Kofutnikovo domačijo so elektriko napeljali okoli leta 1942. Pred tem so si v stanovanjskem delu svetili s petrolejkami, v hlevu pa z leščerbo, v kateri je gorelo olje. Imeli so tudi lanterne, ki so jih uporabljali na zapravlživčku in vozu.
- Uporabo trsk za razsvetljevanje prostorov so prepovedali že v 18. stoletju. V 19. stoletju so si ljudje svetili z oljenkami, premožnejši pa tudi s svečami, ki so jih vstavili v svečnike. Ob koncu 19. stoletja so si na kmetijah na splošno svetili s petrolejkami. Ker pa je bil petrolej drag, so revnejši za razsvetljavo še naprej uporabljali trske, loj in olje.
- Razsvetljava pri Kofutnikovih je bila do napeljave elektrike podobna, kot ob koncu 19. stoletja.

4.4 SHRANJEVANJE HRANE, POSODE, OBLEKE, VODE, PRIDELKOV, ORODJA IN DRUGIH REČI

Hrana, pijača, voda

- V Kofutnikovi domačiji so kruh in mleko shranjevali v shrambi. Suhe sestavine za kuho so imeli v kredenci. Poljske pridelke so shranjevali v kleti, žito pa v skrinjah na podstrešju. Moko so hranili na suhem mestu v cimru, sol pa v solnici na steni. Vodo so hranili v veži v škafu, ki je stal na stolu (ponjo so otroci hodili k vaškemu vodnjaku, ki je bil čez cesto). Meso so sušili in hranili pod velbom v črni kuhinji in v shrambi.
- Do zadnje tretjine 19. stoletja so bile skrinje najvažnejši kos pohištva za shranjevanje. Omare so postale običajne za shranjevanje šele proti koncu 19. stoletja. Predvsem meso so imeli spravljeno v omarah, pletenih iz šibja. Po vodo so hodili k vodnjaku, gospodinja pa jo je imela spravljeno na leseni polici ob steni črne kuhinje ali veže.
- Ugotavljava, da se shranjevanje živil in vode pri Kofutniku ni bistveno razlikovalo od načina shranjevanja konec 19. stoletja.

Posoda

- V Kofutnikovi domačiji so kozarce, skodelice in manjše sklede shranjevali v kredenci, večje posode v shrambi, polico za lonce pa so imeli v črni kuhinji. Sklednika in žličnika niso imeli. Modele za peko so shranjevali na podstrešju.
- V 19. stoletju so sklede shranjevali v sklednikih, za shranjevanje pribora pa so imeli ponekod žličnike. Pribor so shranjevali tudi v miznem predalu ali v kredenci, kjer je bilo tudi mesto za kozarce in skodelice.
- Ugotavljava, da je bila za shranjevanje posode pri Kofutniku zelo pomembna kredenca, poleg tega pa še polica za lonce in shramba.

Obleke

- V Kofutnikovi domačiji so imeli obleke spravljene v omarah, dve sta bili v cimru, ena pa v hiši. Za delitev prostora v omarah na podstrešju so se med seboj dogovorili. Mama je v omari v cimru hranila tudi obleko za otroke, dokler so bili majhni.
- V 19. stoletju so oblačila hranili predvsem v skrinjah, v omarah pa šele ob koncu stoletja.
- Način shranjevanja obleke pri Kofutniku je bil podoben tistemu, ki je bil značilen za konec 19. stoletja. Shranjevanje obleke tudi danes ni bistveno drugačno, kot je bilo pri Kofutniku.

Shranjevanje pridelkov

- Na Kofutnikovi domačiji so poljščine shranjevali v kleti, žita pa v skrinji, ki je bila na podstrešju. Kašče niso imeli.
- Tudi v 19. stoletju so pridelke hranili v kleti, ponekod pa so imeli še kaščo. Ta je stala ločena od hiše zato, da bi ostala v primeru požara.

- Shranjevanje pridelkov pri Kofutniku je bilo podobno kot v 19. stoletju, le da niso imeli kašče.

Orodja

- Na Kofutnikovi domačiji so orodje hranili v lopi (tam so imeli tudi police za orodje), žage pa so visele v veži ob vhodu na podstrešje. Veliko različnega poljskega orodja je bilo tudi pod nadstreškom pred hlevom.
- V 19. stoletju so orodje shranjevali za vežnimi vrati ali v zabojčku pod klopjo v hiši. Nekje je ob vratih visel sekirnik. Predvidevava pa, da so veliko orodja hranili na enak način, kot pri Kofutniku.

Vrednostni predmeti

- Na Kofutnikovi domačiji so imeli vrednostne predmete spravljene v kredenci, denar, če so ga imeli, pa je oče zaklenil v pisalno mizo.
- V 19. stoletju so imeli vrednostne predmete spravljene v skrinjah, denar pa so imeli zaklenjen tudi v kredencah. Če je bila hiša nadstropna, so bile skrinje pogosto v gornji sobi, kjer so hranili vse, kar je bilo vrednejše, sicer pa je bilo njihovo mesto v kamri ali čumnati, pa tudi v hiši.

4.5 HIGIENSKE IN DRUGE RAZMERE

Čiščenje notranjosti hiše

- V Kofutnikovi domačiji so površine pomivali z vročo vodo, če pa kaj ni šlo stran, so podrgnili s peskom. Lesena tla so vsako soboto ribali s sirkovo krtačo in toplo vodo. Posodo so pomivali vsak dan z vročo vodo, zasušene ostanke pa so podrgnili s peskom. Za čiščenje so večinoma skrbele ženske.
- V 19. stoletju se je higiena izboljšala z uvedbo dimnika, saj v prostorih ni bilo več zakajeno in smolnato. V hiši in okrog hiše so čistili pred večjimi prazniki. To opravilo je bilo za ženske. Na veliki teden so znosili ven vse pohištvo in ga zribali s peskom. Žlice pogosto niso umivali, ampak so jih le obrisali ob obleko. V kuhinjah je bilo najti umazane posode, ki jih pred drugo uporabo niso umili.
- Ugotavljava, da je bila higiena v Kofutnikovi domačiji na višjem nivoju, kot v 19. stoletju. Vsak dan so pomivali posodo in pometali tla, vsak teden pa so poribali tla iz lesenih desk.

Mrčes, stenice in zajedavci

- Na Kofutnikovi domačiji stenic niso nikoli imeli. Uši je imela najina informatorka le enkrat, ko jih je dobila od sošolcev v šoli. Občasno so opazili miši in podgane, ki so jih lovili s pastmi ali s strupom, večinoma pa so jih preganjali njihovi mački.
- V 19. stoletju so imeli hišah polno mrčesa: stenic, bolh, ščurkov ipd. V lesenih hišah so bile razmere slabše kot v kamnitih, ker se mrčes in nesnaga bolje vežeta na les kot na kamen. Otroci so imeli po več let garje, ljudje so imeli pogostokrat uši, v slamnatih ležiščih pa je bil pogostokrat mrčes.
- Ugotavljava, da posebnih težav z mrčesom, stenici in zajedavci pri Kofutniku niso imeli in je bilo stanje bolj podobno današnjemu, kot pa razmeram v 19. stoletju.

Bolezni otrok in odraslih

- Na Kofutnikovi domačiji so otroci preboleli oslovski kašelj in ošpice. Izjemoma so se pojavile hujše bolezni, kot na primer otečene noge zaradi vnetja kosti pri Pepci Giovanelli. Leta 1941 je več fantov (med njimi tudi Pepcin brat Iko) zbolelo za tifusom. S čim so se zastrupili, niso ugotovili, mogoče je bila kriva voda iz Mlinščice.

- V 19. stoletju so se širile razne nalezljive bolezni, med katerimi so bile tudi takšne, zaradi katerih so ljudje umirali. Zaradi tega je prišlo do večje vsesplošne prosvetljenosti ljudi glede osebne higijene.

Osebna higiena – umivanje rok, telesa in zob

- Na Kofutnikovi domačiji so si roke in obraz umivali pred jedjo, zobe so si umivali z zobnimi krtačkami in zobno pasto, kar takrat še ni bilo samoumevno. Zobne krtačke jim je prinesla teta Tona iz Ljubljane. Lase so si umivali s šamponom za lase, ki se ga je takrat že dalo kupiti. Pozimi so se umivali v škafu, ki so ga postavili poleg krušne peči. Poleti so se umivali zunaj za vrtno uto, kjer je bilo veliko grmovja. Škaf je bil podolgovat, podoben kopalni kadi.
- Za osebno higieno je bila pomembna uvedba kotlov po sredini 19. stoletja, v katerih so med drugim prekuhivali tudi perilo ter pogostejše umivanje, pranje, preoblačenje itd.
- Ugotavljava, da so na Kofutnikovi domačiji dobro skrbeli za osebno higieno glede na to, da so za to imeli še dokaj slabe pogoje. Imeli pa so leseno kopalno kad, v kateri so se vsak teden kopali. Da so imeli vročo vodo, pa so morali prej zakuriti štedilnik. Prav tako so dobro skrbeli tudi za umivanje rok in zob.

Stranišče in nočna posoda

- Na Kofutnikovi domačiji so imeli stranišče »na štrbunk«, ki je bilo postavljeno na koncu gospodarskega dela hiše, med svinjakom in lopo. Posipali so ga z živim apnom, da ni smrdelo. Nočno posodo ali kahlo, kot so ji rekli, so uporabljali le pozimi, bila pa je porcelanasta s pokrovom. Tudi to je prinesla teta Tona iz Ljubljane.
- Na kmetijah stranišč niso imeli do sredine 19. stoletja. Jamo so naredili blizu svinjaka, na vsako stran so dali desko, da so lahko počepnili. Kasneje so stranišče tudi ogradili z deskami in ga pokrili. Večina stranišč je bila takih, da se ni dalo usesti »na štrbunk«.
- Ugotavljava, da so imeli pri Kofutniku stranišče, ki je bilo naprednejše od stranišč v 19. stoletju, saj je bilo že takšno, da se je dalo usesti. Bilo je zgrajeno zunaj, pod streho, vendar oddaljeno od stanovanjskega dela, da ni smrdelo. Smrad so dušili s posipanjem apna. Verjetno je bil to običajen tip stranišč v prvi polovici 20. stoletja, saj so stranišča na izplakovanje prišla k nam šele po drugi svetovni vojni, po napeljavi vodovoda. V Jarše je bil vodovod napeljan poleti leta 1962.

Oblačila in preoblačenje

- Na Kofutnikovi domačiji so se preoblačili, ko so bili umazani. Imeli so posebno nedeljsko obleko, posebej obleko za v šolo, za vsak dan ter halje za v hlev. Spali so v pižamah, ki jih je naredila mama ali pa so jih dobili od tete Tone iz Ljubljane.
- V 19. stoletju se ljudje niso preoblačili pogosto, včasih so spali v istih oblačilih, kot so jih imeli čez dan. Imeli so posebna, slavnostna oblačila in delovna oblačila za vsakdan.
- Glede preoblačenja so bile navade pri Kofutnikovih bolj podobne današnjim, kot pa tistim v 19. stoletju.

Pranje perila

- Na Kofutnikovi domačiji je perilo prala mama, po 10. letu starosti pa tudi hčerka Pepca. Sprva so prali z bukovim pepelom, kasneje pa s pralnim milom in sodo v prahu. Pranje je potekalo dva dni. Najprej so umazano perilo namakali čez noč. Dodali so sodo v prahu, da se je vsa umazanija fino oluščila. Drugi dan so zmencali perilo in ga dali kuhati v žehetni lonec, v katerega so dodajali sodo. Ko se je perilo skuhalo in ohladilo, so ga ponovno zmencali. Potem so ga sprali v Mlinščici in obesili v sadnem vrtu pred hišo. Žehto so imeli enkrat na 14 dni.

- V 19. stoletju so ženske prale perilo podobno kot pri Kofutniku, le da so namesto pralnega mila ali sode uporabljali bukov pepel. Če perila ni bilo mogoče obesiti zunaj, so ga obesili okrog peči v hiši, kjer so imeli lesene gavtre za sušenje perila. Tako je bilo tudi pri Kofutniku.

5 SKLEPNE UGOTOVITVE IN PREVERJANJE HIPOTEZ

Zaradi obsežnosti hipotez sva pri preverjanju teh podčrtali tiste dele, ki se niso potrdili.

SPLOŠNE ZNAČILNOSTI DOMAČIJE

Hipoteze:

Imeli so srednje veliko kmetijo.

Nad stanovanjskim delom so zamenjali slamnato kritino sredi 20. stoletja, nad gospodarskim delom pa je ostala še dlje.

Strop v veži so naredili že v 19. stoletju. V istem času so pozidali tudi črno kuhinjo, strop in stene v »hiši«.

Nikoli niso imeli požara, ker so zelo pazili na to.

Verjetno so nekaj pohištva dobili okoli leta 1880, ko se je poročil Johan Giovanelli starejši, večino pa okoli leta 1923, ko se je poročil Johan Giovanelli mlajši.

Meniva, da so elektriko napeljali kmalu po drugi svetovni vojni (v poznih štiridesetih letih 20. stoletja), desetletje kasneje pa so dobili tudi tekočo vodo.

Ugotovitve:

Večina hipotez se je potrdila. V nadaljevanju popravljava trditve, ki se niso potrdile.

- Strešno kritino nad stanovanjskim delom so zamenjali okoli leta 1960, nad gospodarskim delom domačije pa je ostala še dalj časa.
- Vse omare so dobili okoli leta 1923, ko se je k hiši poročil Pepcin oče. Dobila jih je njena mama za doto.
- Električno napeljavo so v hišo napeljali med drugo svetovno vojno (okoli leta 1942), vodo pa poleti leta 1962.

KURJENJE IN KUHANJE

Hipoteze:

Do leta 1914 je pri Kofutnikovih **gospodinjila** Marjana Giovanelli, babica Pepce Žebovec, ki pa je ni poznala (rodila se je leta 1925). Do leta 1922 je živela tukaj še ostarela Marija Maček (Mici), zadnja predstavnica rodu Mačkovih. Zaradi njene ostarelosti, bolezni in smrti leta 1922 sta pri Kofutniku kuhala moška, oče Johan in sin Johan. Julija 1923 je h Kofutniku prišla Johanova žena Katarina Kaplja, mama Pepce Žebovec, ki je gospodinjila na domačiji vse do leta 1987, ko je zbolela in 12. februarja 1988 umrla.

Črna kuhinja v Kofutnikovi domačiji je bila nasproti glavnih vrat. V njej so imeli vse pripomočke, potrebne za peko (lopar, burkle, omelo, valje...). V črni kuhinji je bila tudi polica za odlaganje loncev in svinjski kotel, ki je bil zidan in zato ni bil premakljiv.

Štedilniško ognjišče so dobili, ko se poročil Johan Giovanelli starejši (okoli 1880). Takrat so vgradili tudi pregradno steno proti črni kuhinji. Štedilnik ni povzročil spreminjanja razporeditve prostorov. Še vedno so uporabljali tudi črno kuhinjo in sicer za kurjenje krušne peči in peko kruha ter za sušenje mesa. Na štedilniku so lahko skuhalo več različnih jedi kot prej. Za štedilnik so uporabljali izraz "šporhet". Kurili so samo les, premoga niso uporabljali.

Krušno peč so obdržali, ker so v njej pekli tudi kruh in pozimi z njo ogrevali hišo. Peč je sestavljena iz kurišča, odprtine, ki je zaprta s kovinskim pokrovom, poličke za odlaganje in prostora za saje.

Konec 19. stoletja so **za tlake namestili deske** v »hišo« in kamro, po letu 1920 pa so jih namestili tudi v vežo. Takrat so v črni kuhinji položili opečnati tlak.

Dokler v veži ni bilo stropa, se je **dim** valil na podstrešje. Dimnik so zgradili istočasno kot velb v črni kuhinji in strop v veži. Iz zidanega štedilnika je bil dim speljan po ceveh proti črni kuhinji in v dimnik. **Drva** so bila zložena pod okni zunaj hiše. Znosili so jih pred krušno peč v črni kuhinji in v poseben prostor za drva, ki je bil ob zidanem štedilniku.

Pozimi je bilo v črni kuhinji toplo (razen zjutraj), poleti pa zelo vroče.

Pepel so morali stalno odnašati, črnih saj pa se verjetno ni dalo očistiti.

Sklednike so imeli v črni kuhinji, škaf z vodo pa na vhodu v črno kuhinjo. **Kredenca**, visoka kuhinjska omara, je bila v veži. V njej so imeli spravljene žlice, krožnike in drugo manjšo posodo.

Ker so **vžigalice** izumili že leta 1831, so za kurjenje ognja uporabljali samo te. Kupili so jih v vaški trgovini, hranili pa so jih na suhem mestu, da se niso navlažile.

V peči so v kovinskih loncih tudi kuhali.

Ugotovitve:

Večina najinih hipotez se je potrdila. Različne od predvidevanj so le spodnje ugotovitve:

- Lesene deske so pokrivalo tla v hiši, veži in cimru že pred letom 1925. Tako je bilo, odkar pomni najina informatorka Pepca Žebovec.
- Za kurjenje štedilnika so poleg lesa uporabljali tudi premog, ki je dalj časa obdržal ogenj in toploto.
- Dim so imeli iz zidanega štedilnika speljan po ceveh proti stropu črne kuhinje in ne do dimnika. Dim je tako potoval pod velb črne kuhinje in od tam v dimnik.
- Drva in butare so nanosili na polico pred krušno pečjo. Posebnega prostora za pepel tam ni bilo. Pepel so dajali v železen sod, ki so ga hranili zunaj.
- Pozimi je bil mráz, zato so kurili krušno peč, da je bilo toplo v hiši, v veži pa je toploto oddajal štedilnik. Poleti ni bilo nikjer vroče, ne v črni kuhinji in ne v hiši.
- V črni kuhinji so saje očistili poleti in jih stresli v sadovnjak k jablanam kot gnojilo.
- Škaf za vodo je stal v veži. Sklednikov niso imeli, skodelice so hranili v kredenci.
- Zanimivo je, da so star zidan štedilnik (še brez pekača in kotlička za vodo) imeli do leta 1935, nov zidan štedilnik do leta 1940, potem pa so namestili nov kovinski štedilnik na drva. Oba, nov zidan štedilnik in kovinski štedilnik na drva, sta imela pekač in kotliček za vodo.

DRUGE ZNAČILNOSTI O KUHANJU IN UŽIVANJU HRANE

Hipoteze:

Kruh so mesili v mentrgi, pekli pa so ga v krušni peči. Kvas so kupili v vaški trgovini. Jedi v topli polovici leta so se razlikovale po tem, da so vsebovale več zelenjave (enoločnice, zelenjavne juhe). **Pogosto so jedli** polento, žgance, krompir, kašo, močnik, ob posebnih priložnostih so imeli tudi meso (doma so zaklali kakšno žival), rib pa niso jedli. Včasih so jim iz Amerike poslali slaščice in kavo, ki je tukaj ni bilo mogoče dobiti. V hladnejši polovici leta so namesto presne zelenjave jedli jedi iz kislega zelja in repe. Pozimi so imeli koline, zato so takrat jedli več krvavic in mesa.

Na štedilniku so **kuhali** večinoma enolončnice in juhe, močnik, krompir itd. V krušni peči niso mogli kuhati jedi, ki jih je bilo treba mešati. Za zajtrk so jedli kruh in maslo, med, marmelado iz domačega sadja, pili so mleko ali belo kavo. Za večerjo so jedli ostanke od kosila,

kruh in belo kavo ali mlečne jedi (močnik, kaša), polento ali žgance. Praznična kosila so se od navadnih kosil razlikovala tako, da so jedli tudi meso in sladice (potico, krofe itd.).

Ko so delali na polju, so jedli tam, na delovne dneve poleti so jedli tudi v veži, večinoma pa v hiši. Za isto mizo so jedli vsi člani družine. Če je bil na obisku berač, je jedel posebej. Malico so jedli, kjerkoli so delali.

Sami so pridelovali različna žita, krompir, vso zelenjavo in koruzo, nabirali so gozdne sadeže, doma so imeli nekaj sadnih dreves, za meso ter jajca in mleko so imeli kokoši, piščance, zajce, prašiče in kravo. Kupiti so morali le sladkor, sol, kvas in poper. Hrane jim ni nikoli primanjkovalo.

Za mizo je imel vsak družinski član določen prostor. Imeli so daljšo leseno mizo, ki je stala v kotu hiše. Gospodar je sedel na stolu na čelu mize, okoli mize pa je bila dolga klopa, na kateri so sedeli drugi člani družine. Vsak član družine je imel svojo žlico, s katero je jedel iz skupne skleda.

Pred zaužitjem hrane so molili, vendar ne vedno. Pozimi so imeli dva obroka na dan (zajtrk in kosilo), v drugih letnih časih, ko se je več delalo (na polju), pa tri obroke (zajtrk, malico in kosilo).

Ugotovitve:

Večina hipotez se je potrdila. Različne od predvidevanj pa so spodnje ugotovitve:

- Za zajtrk niso pili mleka, ampak le belo ječmenovo kavo, v katero so nadrobili kruh.
- Za večerjo so jedli le ostanke od kosila ali pa kruh in belo kavo, ne pa mlečnih jedi (močnik, kaša), polente ali žgancev.
- Kosila niso jedli na njivi ali na travniku. Ker so imeli polje blizu svoje domačije, so na kosilo vedno prišli domov. Jedli so v hiši, poleti pa v vrtni uti.
- Oče in mama sta za mizo sedela na stolih, ostali pa na klopi ob steni.
- Pred jedjo so molili, ko je bila Pepca še majhna, potem pa ne več.
- Vedno so imeli vsaj tri obroke na dan. Vsak je imel svojo skledo ali krožnik.
- Kupovali so tudi olje in namesto sladkorja saharin, ker je bil ta cenejši.

SPANJE

Hipoteze:

Imeli so toliko postelj, kolikor je bilo odraslih družinskih članov. Bile so lesene in neokrašene. V hiši so spali moški, ženske so spale v kamri. Otroci so lahko spali na klopi ob krušni peči, ko so bili majhni, tudi na njej, novorojenci pa v zibelki. Poleti so otroci spali tudi na senu.

Blazine so bile polnjene s koruznim ličkanjem, prav tako tudi vzglavniki. Ličkanje so večkrat zamenjali. Odeti so bili z odejami, pozimi pa s kovtrom.

Ugotovitve:

Večina hipotez je bila potrjenih. Različne od predvidevanj so le spodnje ugotovitve:

- Otroci niso spali na krušni peči. Kot dojenčki so spali v košari. Kasneje sta dva manjša otroka spala v eni postelji.
- Vzglavniki so bili polnjeni s kokošjim perjem.
- Nikoli niso spali na senu.

RAZSVETLJAVA

Hipoteze:

Za razsvetljava so uporabljali sveče, oljenke in petrolejke, ki so bile tudi bolj učinkovite. Ker je bila hiša lesena, pri vhodu niso imeli nobene votline za svetila.

Ugotovitve:

Hipoteze so se potrdile.

SHRANJEVANJE HRANE, POSODE, OBLEKE, VODE, PRIDELKOV, ORODJA IN DRUGIH REČI

Hipoteze:

Skrinje in omare so bile lesene. Dobili so jih ob porokah. Skrinje so bile starejše in niso bile okrašene.

Hrano so shranjevali v shrambi in v kredenci, kjer so hranili tudi sol in vžigalice.

Obleke so shranjevali v skrinjah, dokler niso dobili omar. Otroci so imeli skupne skrinje ali omare, odrasli pa svoje.

Vodo so hranili ob štedilniku in so jo sproti prinašali iz vaškega vodnjaka.

Vino in druge tekočine so imeli spravljene v shrambi ali kleti, izven dosega otrok.

Orodje so hranili v leseni lopi.

Vrednosti so shranjevali v kamri, verjetno v posebnih skrinjicah.

Na podstrešju so hranili veliko različnih stvari (pisma, stare obleke in razno kramo).

Ugotovitve:

Večina hipotez se je potrdila.

- Skrinje so bile poslikane, a zaradi starosti poslikave niso več dobro vidne.
- Hrano so shranjevali tudi v kleti (krompir, peso, repo itd.), na podstrešju (žito v skrinjah) in v cimru (moko). Na podstrešju so v mrvi shranjevali jabolka.
- Otroci in odrasli so imeli oblačila shranjena skupaj. Ko so bili otroci še majhni, je imela mama v omari v cimru za otroška oblačila posebno polico.
- Voda je bila najprej v škafu, kasneje pa v vedru, na stolu v veži.
- Sol so hranili v kovinski solnici, ki je visela na podboju vrat blizu zidanega štedilnika.
- Vina niso imeli, pač pa so v shrambi hranili žganje, ki so ga kuhali iz domačega sadja.
- Vrednostni predmeti in denar so bili zaklenjeni v očetovi pisalni mizi v hiši.

HIGIENSKE IN DRUGE RAZMERE

Hipoteze:

Črno kuhinjo so čistili, ko se je nabralo veliko saj. Hišo so čistili pred večjimi prazniki (ribali so lesena tla). Takrat so tudi pokosili travo v okolici hiše in pometli dvorišče.

Poleti so imeli veliko mrčesa. Stenice in bolhe so se včasih zaredile v posteljah. Z ušmi niso imeli težav.

Otroci so verjetno preboleli otroške nalezljive bolezni, s kožo pa niso imeli posebnih problemov in tudi zboleli niso pogosto (razen otrok, ki so mladi umrli).

Umivali so se vsak dan v lavorju, kopali pa so se enkrat na teden v škafu. Ker niso imeli veliko oblačil, se niso pogosto preoblačili, niti za spanje. Perilo so najprej skuhalo, nato so ga menciali na ribežnu, nazadnje pa so ga splakovali v Mlinščici na perilniku. Prali so enkrat na 14 dni.

Stranišče na štrbunk so imeli zunaj, med lopo in svinjakom.

Ugotovitve:

Večina hipotez je bila potrjenih.

- Lesena tla v hiši in drugih prostorih so ribali vsako soboto. Peščeno dvorišče so pometli vedno, ko je bilo s čim nastlano, npr. z listjem.
- Nikoli niso imeli težav z mrčesom, s stenicami ali bolhami.
- Za spanje so imeli pižame. Preoblačili so se po potrebi in za različne priložnosti.
- Perilo so najprej čez noč namakali, nato so ga menciali in šele nato skuhalo, pa spet menciali.

6 ZAKLJUČEK

Raziskovalna naloga prinaša pripoved o načinu življenja, ki ga mladi danes ne poznamo več. Ali si lahko zamislimo, kako bi mi živeli brez vode in elektrike? Naši predniki so živeli skromno, vendar niso bili nikoli lačni. Tudi za higieno so lahko dobro poskrbeli. Na vsak način pa je bilo takratno življenje zelo drugačno od današnjega.

Med izdelavo raziskovalne naloge sva izvedeli veliko podrobnosti o življenju preproste kmečke družine v prvi polovici prejšnjega stoletja. Pomagala nama je razumeti preprostost takratnega življenja. Zaradi tega bova znali bolj ceniti vse izboljšave, ki nam jih nudi današnji način življenja.

Čeprav je bila Kofutnikova domačija lesena, značilna za 19. stoletje, pa naju je stanovanjska kultura v njej včasih tudi presenetila. Zanimivo je, da so že uporabljali zobne ščetke, zobno pasto in pižame, kar je bilo za kmečke družine v tistem času redkost. Prav tako sva bili presenečeni ob zgodbi Pepce Žebovec, ko je videla predsednika Tita, saj si dandanes take vneme nad političnimi osebnostmi ne predstavljamo.

Raziskovalno nalogo bi lahko nadaljevali tako, da bi se osredotočili še na način gospodarjenja na Kofutnikovi domačiji. Lahko bi spoznavali načine pridelave hrane in druge dejavnosti, s katerimi so se ukvarjali.

7 LITERATURA IN VIRI

- Monika Adler, Maša Žerjav: Oprema Kofutnikove domačije v Srednjih Jaršah, raziskovalna naloga, OŠ Rodica, 2007.
- Irena Keršič: Oris stanovanjske kulture slovenskega kmečkega prebivalstva v 19. stoletju, Slovenski etnograf, letnik XXXIII – XXXIV, 1988 – 1990, Slovenski etnografski muzej, Ljubljana, 1991, str. 329–388.
- Marjanca Klobčar: Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja – Občina Domžale, Ljubljana, Znanstveni inštitut Filozofske fakultete, 1989.
- Stane Stražar: Ob bregovih Bistrice, Radomlje, Krajevna skupnost Radomlje, 1988.
- Dejan Tesovnik, Andraž Vrhovec: Stare hiše v Jaršah in na Rodici, raziskovalna naloga, OŠ Rodica, 2003.
- Cveta Zalokar Oražem, Katarina Rus Krušelj: Popis muzejskih predmetov Kofutnikove domačije v Srednjih Jaršah pri Domžalah, Poročilo, Domžale, Kulturni dom Franca Bernika Domžale, 2014–2016.
- Jan Žabkar, Luka Žabkar: Svetila v etnološki zbirki Matjaža Brojana, raziskovalna naloga, OŠ Rodica, 2015.

USTNI VIRI:

- Pepca Žebovec, MGC Bistrica, Domžale, soba 305 (29. 11. 2017, 12. 1. 2018 in 19. 2. 2018 – preverjanje zapisov).

8 SEZNAM SKIC IN SLIK

SEZNAM SKIC

- Skica 1: Tloris Kofutnikove hiše (povzeto po: A. Vrhovec, D. Tesovnik, 2003)
Skica 2: Veža, črna kuhinja in kamra (povzeto po: Monika Adler in Maša Žerjav, 2007).
Skica 3: Hiša ali kmečka izba (povzeto po: Monika Adler in Maša Žerjav, 2007).
Skica 4: Valjček za prestavljanje večjih posod v krušno peč.
Skica 5: Star zidan štedilnik, ki so ga Kofutnikovi imeli do leta 1935, ni imel pečice in kotlička za vodo.

SEZNAM SLIK

- Slika na naslovni strani: Avtorici raziskovalne naloge z gospo Pepco Žebovec, 29. novembra 2017 v njeni sobi v MGC Bistrica v Domžalah.
- Slika 1: Rakobova domačija v Spodnjih Jaršah. Njeno lastnico Jožefo Zobavnik (na sliki desno) je pogosto obiskovala predvojna jarška učiteljica Angela Janša (šolski arhiv).
- Slika 2: Kofutnikova domačija okoli leta 1934. Skoraj nespremenjena se je ohranila do danes, le da se zaradi nasipavanja ceste nahaja pol metra pod njeno gladino (šolski arhiv).
- Slika 3: Kmečka leščerba (povzeto po: Jan in Luk Žabkar, 2015).
- Slika 4: Furmanska laterna (povzeto po: Jan in Luk Žabkar, 2015).
- Slika 5: Prenosna petrolejka (povzeto po: Jan in Luk Žabkar, 2015).
- Slika 6: Steklena petrolejka (povzeto po: Jan in Luk Žabkar, 2015).
- Slika 7: Stenska petrolejka z ogledalom (povzeto po: Jan in Luk Žabkar, 2015).
- Slika 8: Burkle za prestavljanje loncev v krušno peč (povzeto po: <http://www.vace.si/ETNODIP.htm>, 22. 2. 2018).
- Slika 9: Vaški vodnjak v Srednjih Jaršah, kamor je hodila po vodo tudi Kofutnikova Pepca (povzeto po: Stane Stražar, 1988, str. 35).
- Slika 10: Zidan štedilnik, ki je bil podoben drugemu štedilniku pri Kofutniku, le da tam ni bil obdan s keramičnimi ploščicami (povzeto po spletnem portalu bolha.com).
- Slika 11: Mentrga za mesenje kruha je bila lahko tudi jedilna miza (slika povzeta po: <https://shop.slo-list.com/izdelek/mentrga-ali-kruhova-zibel/>, 22. 2. 2018)
- Slika 12: Jože Koželj – Zeksarjev Pepe je bil v zdravilstvu zelo uspešen in znan daleč naokoli (povzeto po S. Stražar, 1996, str. 188).

9 SLIKOVNA PRILOGA

V prvem in drugem delu slikovne priloge so fotografije, ki jih hranimo v šolskem arhivu. V prvem delu slikovne priloge so fotografije, ki so bile posnete septembra 2017, ko je bila celotna domačija že izpraznjena. V drugem delu pa so fotografije, posnete maja 2008, ko je bila hiša še poseljena.

PRVI DEL



Slika 1: Kofutnikova domačija z zahodne strani (s strani Jarške ceste v Srednjih Jaršah).



Slika 2: Dimnik na strehi Kofutnikove domačije je bil popravljen leta 2008.



Slika 3: V stanovanjskem delu Kofutnikove domačije so vidna še okna na smuč.



Slika 3: Glavni vhod Kofutnikove domačije je obrnjen proti jugu.



Slika 5: V veži je poleg vhodnih vrat stala kuhinjska omara ali kredenca.



Slika 6: Pogled od vhodnih vrat proti črni kuhinji. Pred njo je stal zidan štedilnik.



Slika 7: Kurišče za krušno peč v črni kuhinji.



Slika 8: Kurišče se zapira s kovinskim pokrovom.



Slika 9: Tanka stena je ločevala zidan štedilnik od črne kuhinje. Dimnik je bil speljan pod velb. V kotu je stal svinjski kotel, poleg njega pa polica za lonce.



Slika 10: Pod dimnikom je bil kovinski pokrov, ki je lovil saje z dimnika, da niso padale na tla.



Slika 11: Črno kuhinjo je na vzhodni strani omejevala shramba. Na sliki desno so vidne sledi umivalnika, prej pa je tam stal škaf z vodo.



Slika 12: Pogled proti shrambi in cimru z veže. Pod stopnicami je pokrov, ki pokriva vhod v klet.



Slika 13: Shramba je bila skromno opremljena.



Slika 14: V cimru sta stali dve omari in dve postelji z nočnima omaricama.



Slika 15: Pod cimrom je klet z enako prostornino kot cimer.



Slika 16: Pogled z veže proti hiši. Desno je viden ostanek zidanega štedilnika.



Slika 17: Za vhodnimi vrati so strme stopnice, ki vodijo na podstrešje.



Slika 18: Tramovi na ostrešju so črni od dima, ki se je nekoč valil na podstrešje.



Slika 19: V bogkovem kotu je bila mentrga, ob kateri sta bila dva stola, proti steni pa dve klopi.



Slika 20: Nasproti bogkovega kota stoji krušna peč. Ob njej sta bili klopi, nad njo pa gavtri za sušenje obleke.



Slika 21: Zaradi nizkega stropa na krušni peči niso spali. Na njej so se lahko grelji le otroci.



Slika 22: Pred vhodom v Kofutnikovo domačijo je do maja 2008 stala vrtna uta.

DRUGI DEL

V drugem delu slikovne priloge predstavlja fotografije iz leta 2008, ko je v Kofutnikovi domačiji še živel Lovrenc Giovanelli. Takih fotografij ni več mogoče posneti, ker je domačija izpraznjena.



Slika 23: Obešalnik za zajemalke nad štedilnikom.



Slika 24: Kovinski štedilnik, ki so ga dobili okoli leta 1940.



Slika 25: Kredenca je sala v veži med vhodnimi vrati in hišo.



Slika 26: Pogled v hišo proti bogkovem kotu.



Slika 27: Solnica je bila obešena na rob hišnih vrat.



Slika 28: V hiši za vrati je bila pod stropom polička, na kateri so bili glavniki, krtače ipd.



Slika 29: Ta omara je stala v hiši.



Slika 30: Ena od postelj v cimru.



Slika 31: Ena od omar v cimru.



Slika 32: Za vežnimi vrati je bilo obešenega nekaj orodja.



Slika 33: Drva so zlagali okoli domačije.



Slika 34: Vhod v domačijo je krasila koruza.



Slika 35: Vhod v hlev in nadstrešek pred njim.



Slika 36: Pogled na šupo in lopo, ki je danes ni več.

TRETJI DEL

V tretjem delu predstavlja še tri fotografije iz leta 2014, ko so Kofutnikovo domačijo že očistili in jo pripravili na popis predmetov. Fotografije povzemava po poročilu o popisu predmetov.²⁹

²⁹ Cveta Založnik Oražem, Katarina Rus Krušelj: Popis muzejskih predmetov Kofutnikove domačije v Srednjih Jaršah pri Domžalah, Poročilo, Domžale, Kulturni dom Franca Bernika Domžale, 2014–2016.



Slika 37: Ko si vstopil v Kofutnikovo domačijo, si v veži pred seboj zagledal črno kuhinjo in shrambo. Na levi je bil vhod v hišo, na desni pa vhod v kamro.



Slika 38: Pogled proti vhodu v hišo Kofutnikove domačije. V hiši sta bili tudi dve postelji (na sliki levo in divan na sliki desno).



Slika 39: Takole je izgledala opremljena kamra, ki so ji rekli cimer.