

Kruh, pranje in še kaj

Za prehrano se je na kmetih v glavnem uporabljalo tisto, kar se je pridelalo na polju. Nekaj ravníc ob strugi Save je bilo bolj rodovitnih, ostala polja pa so obrodila skromno in so bila primerna le za krompir, repo, peso, korenje in manj občutljivo zelenjavo (zelje ipd). Na boljši zemlji so kmetje sejali ječmen, oves in pšeno. Daleč nazaj so tam gojili tudi lan, iz katerega so pridobivali laneno olje in lan za oblačila. Z zemljo so ravnali skrbno in zavzeto, da jim je čim več vrnila. Kar so sejali, so tudi želi. Kjer so posadili krompir, niso pričakovali, da bo zrasla pšenica. Po žetvi so snope posušili in s tolkali - cepci najprej ločili zrno od klasja, nato pa s preprihavanjem na vetrnikih (mlini) odstranili pleve. Tako pripravljeno zrnje so mleli v Rogarjevem mlinu pod Hibjem. Mlin je delal le, kadar je bilo dovolj vode ob jesenskih nalivih, niso pa smeli biti premočni. Ko so uknili Rogarjev mlin, so zrnje vozili v mlin, največkrat v Mošnje. S konjem so zjutraj odpeljali zrnje, zvečer pa so se vrnili z moko, otrobi in dokupljeno moko za potrebe družine. Gospodinje so k jedem iz moke dodajale krompir, da so porabile manj moke (pr. krompirjevi žganci). Z razvojem železnice so moko dovažali železničarji iz drugih krajev Slovenije in Jugoslavije.

Kruh so ljudje zelo cenili. Zavedali so se, koliko dela je bilo vloženo, da so ga lahko jedli, in bilo ga je vedno manj, kot so ga potrebovali. Po pripovedovanju je bilo največ kruha na Hrušici v času gradnje železniškega predora. Delavci so imeli menzo v Restavraciji, stavbi pred bloki ob sedanji trgovini. Tam je bilo ob vsakem obroku toliko narezanega kruha, da ga nikoli ni zmanjkalo. Pojedli so ga, kolikor so hoteli, nikoli pa preprodajali ali vrgli v pomije in smeti. Kljub različnim narodnostim in kulturnim navadam je bil kruh svetinja za vse. Bil je simbol standarda in kdor kruha ni spoštoval, tudi sam ni bil spoštovan. To je veljalo še precej v naše čase, potem pa se je z drugimi vrednotami tudi pomen kruha manjšal.

Gospodinje na kmetijah so imele kmečke peči, kjer so pekle tedenske večje peke. En hlebec so po potrebi spekle v »roru« šteditlnika, ki ga je ogrevalo kurišče šteditlnika. Gospodinje so v »ror« postavile »pleh« (posodo) s kruhom ali potico. Tako so pekle manjšo peko tudi gospodinje v ostalih družinah, za večje peke pa so imele skupne peči. To so bili posebni objekti s pečjo, prostorom za vnos in izvoz kruha ter s prostorom za kurjavo. Tri skupne peči so bile; prva pri Vili, stavbi zanimive arhitekture, ki so jo imeli frančiškani in iz katere so skupine pohodnikov konec tedna hodile do Dobršnikovih slapov. Pot je imela izklesane stopnice, zabite kline in napeljane jeklenice. Vsak teden je iz Ljubljane pripeljal vlak posebne vagona s temi pohodniki. Druga peč je bila pred Republiko. To je bil prostor sedanje trgovine in tam je peklo največ družin. Republika je bila verjetno prva republika v stari Jugoslaviji, ime pa je dobila zaradi raznolike sestave prebivalcev. Tretja peč je bila med Špitalom in predorom. Vsaka peč je imela obešeno

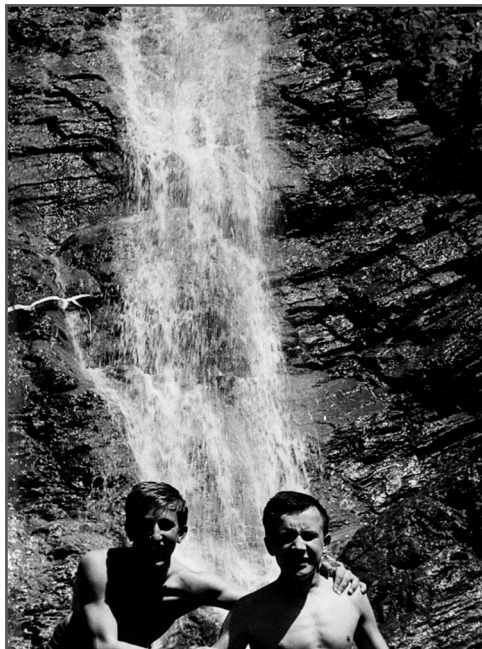
tablo, na katero so s kredo vpisovali vrstni red peke. Kruh so gospodinje zamesile doma in ga ob najavljeni uri prinesle v peč. Vsak je moral poskrbeti za butaro in polena, da so peč pravočasno ogreli in pripravili. Pri skupnih pekah so gospodinje opravljale in imele so vedno najnovejše informacije. Moški, ki so skrbeli za kurjavo, so bivakirali po interesnih skupinah v treh gostilnah, kjer so z raznimi dodatki oplemenitili zgodbe z novimi resnicami. Vsake toliko se je našel kdo, ki je gospodinjam ponagajal, na primer na tabli je pobrisal vpisano in pripisal novo ime. Nastala je zmeda in povzročitelj je neprizadeto opazoval razvoj dogodkov, potem pa v gostilni med smehom opisoval reakcijo gospodinj. Za vsako peko in peč so bili potrebni rekviziti; mentrga za zamesitev testa, peharji za vzhajanje testa, burkle, leseni lopar za vsajanje hlebcev, železni lopar za izvzem pečenih in leseno strgalo za žerjavico. Pečen kruh je gospodinja zložila v shrambo. Nikoli nismo smeli jesti vročega kruha. Pri nas doma sta hlebec vedno načela mama ali ata. Z nožem sta nanj naredila križ in ga razpolovila. Vedno smo morali pojedsti načeti del hlebca do konca, preden smo načeli novega. Kruh od ene peke je moral trajati cel teden in, kakor se spomnim, bolj je šel h koncu, boljši je bil. Kruha nismo nikoli metali stran. V trgovinah ga ni bilo in bil je pomembna redkost ter dobrina bogatih in revnih.

Vodovodno omrežje po hišah ni bilo tako razvejano kot sedaj, a smo vseeno skrbeli za higieno. Vsaka hiša je imela vsaj eno pipo z mrzlo vodo. Toplo vodo pa smo imeli v kotliču štedilnika in potrebno je bilo biti z njo varčen, ker je bila količina omejena. Če se nismo mogli umiti z mrzlo vodo, smo v lavorju pripravili mlačno in s pomočjo mila, ki je bilo tudi redkost, odpravili umazanijo. Konec tedna smo se ponavadi skupali v večjem škafu ali žehniku, ki je služil tudi za pranje perila. Težko si je zamisliti tiste pogoje in skrb za higieno takrat v primerjavi z današnjimi časi, ko se lahko skopljemo takoj, ko nam je nekoliko vroče. Pa ni bilo zato nobenega slabega vonja okrog nas, le nekoliko bolj smo dišali po ljudeh, namesto po dišavah, s katerimi sedaj obdelujemo telo. Prav na področju higiene, umivanja telesa in pranja perila je bil v gospodinjstvih dosežen največji napredek. Gospodinje so danes razbremenjene napornega in vseh vremenskih pogojih potrebnega pranja. Ko ni bilo pralnih strojev, so imeli v gospodinjstvih velike lonce - piskre za kuhanje perila, škafe za namakanje, žehnike za splakovanje, ribežne - nazobčane dile za drgnjenje in gladke dile za spiranje, »tolkanec« za tolčenje po perilu in seveda gospodinjine roke, s katerimi je obdelovala perilo. Spirala ga je toliko časa, da je od njega tekla čista voda. Na vasi so prale na koritu za napajanje živine na tistem delu, kjer je voda tekla ven iz korita, da ne bi slučajno milnica zašla v vodo, ki jo je pila živina. Poseben prostor je bil tudi v Grabnu pri Krvavc. Roja, ki je tekla iz predora, je bila bolj ugodna za pranje, saj je bila nekoliko toplejša, pristop do nje pa dokaj lahek. Za pranje so hodile tudi k potoku Dobršnik, nekatere pa so prale celo v Savi. Na Roji in na Grabnu sta bili skupni pralnici, ki pa nista prav zaživele, saj ju je prehitelo razvejano

vodovodno omrežje in pralni stroj. V nekaj letih je razvoj spremenil star način umivanja in pranja. Danes verjetno porabimo za te namene kar preveč vode. Zaenkrat sicer ni težav. Vode, ki prihaja iz Peričnika, je dovolj. Ob gradnji cestnega predora je presahnili bogat studenec na Belem polju. Ostajajo pa še izklopljeni studenci iz starega omrežja, ki bi nekoliko posodobljeni lahko dajali vodo. Pa tudi nekaj manjših studencev veselo žubori na našem območju. Ni se bati, da se ne bomo mogli umivati.

Bili so časi, ko je skozi Hrušico peljalo več vlakov kakor avtomobilov. Ko je zapadel sneg, je cesta ohromela, a ne za dolgo. Dolinci z Dovij, Mojstrane in Belce so do Plavža (kapelice) s konji vsako zimo vozili lesen plug. V vpregi je bilo okoli 20 konj, plug pa je bil tridelen. Ko je bilo manj snega, ga je plug lahko le odrival s ceste, pri večji količini in ko je šlo v klanec, pa so plug regulirali, da so konji zmogli breme. Vodniki konj - furmani so morali imeti s seboj seno in žito, da so konje med pluzenjem tudi nahranili. Običajno je bilo to pri gostilnah, da so se tudi sami okrepčali in ogreli. Pluzenje se je pričelo že med padanjem snega in bilo je veličastno videti in slišati skozi šumenje ter padanje snežink toliko konj v vpregi. Cesta in okolica je bila polna vonja po konjskem potu, vmes pa so klici furmanov ter hrzanje konj opozarjali na težaško delo. Ko so se vračali proti domu, so kakšnega konja celo opili z v vino namočenim kruhom in tako pomagali, da so šli hitreje proti domu.

Fantje smo radi uganjali norčije. Pazili smo, da nismo namerno delali škode, a se ni vedno izšlo. Takrat tudi sami nismo bili zadovoljni s svojimi dejanji. Najbolj so trpele mame, ki so morale poslušati pritožbe drugih. Kar nekaj stvari mladi ne bi smeli početi, ker smo se spravljali v nevarnost. A kaj ko pa je veljalo, da nisi bil Hruščan, če nisi šel po frančiškanski stezi ob slapovih Dobršnika, in to takrat, ko je bil ta bogat z vodo. Druga naloga je bila, da si se na smrekovih vejah podričal po Češnevcu. To je bil strm travnik, po katerem so kosci morali imeti dereze, da so ga lahko kosili. Na gladki pokošeni travnati površini smo potem sedli na veje in dobili veliko hitrost. Če nismo bili previdni, smo v izteku obtičali med grmičevjem ali pa v kakšni bukvi. Imeli smo srečo, da se nikomur ni nič zgodilo.



Fantovsko preizkušanje v soteski Dobršnika
(Last J. Kobentar)

Še nekaj drugih norčij je bilo in vsaka je lahko svoja zgodba: zbiranje denarja na poti na veselico. Vsak je moral narediti tisto, kar je naredil vodja. Na primer, v mimohodu grabljic na travniku je vodja zavpil, slekel hlače in pokazal rit. Tisti, ki ni tega ponovil, je moral dati solde v skupno denarnico. Spuščanje žabe v hiše skozi line za zračenje. Nočno prenašanje skladovnic drv od ene hiše k drugi. Vlečenje denarnice izza plota. Nočna zamenjava krav med sosedi. Obešanje konjskega lojtrnega voza na vrh kozolca. Podtikanje oglodane kosti ali težkega kamna k malici v nahrbtnik. Petje zbadljivih podoknic. Navidezna šranga in fantovščina. Rabutanje češenj, jagod idr. Vlivanje vode namesto žganja v popotnico. Podtikanje slepca v grabljičin žep z robcem. Vmešanje odvajala v pijačo. Zavezovanje kljuke vhodnih vrat. Mašenje dimnika. Skrivanje predmetov, ki so jih domači pozabili zunaj. Nameščanje strašila iz buče in drgnjenje s kolofonijo po na oknu pripeti dreti. Če se je kdo hudoval zaradi vseh norčij, pa zamere ni bilo. S televizijo, zlasti pa z računalniki so te navade odšle v pozabo in jih tudi večina sedaj ne bi več razumela.



Pajerjeva gostilna leta 1940
(Last J. Tarman)