

PREHRANA NA LOŠKEM

Ohranjene freisinške arhivalije so nam dober pokazatelj za ugotavljanje prehranjevanja loškega prebivalstva. Bistvene so bile razlike v pripravah jedil med vodilnimi nameščenci loškega gospostva iz vrst plemstva, duhovščine in meščanov, ki so imeli mize bogato obložene z raznovrstnimi jedili in pijačami, ter podložniki, ki so uživali enostavno, rastlinsko hrano. Podložniške dajatve kažejo, da je elitno prebivalstvo uživalo veliko mesa, podložniki pa so se zadovoljili predvsem z žganci, zeljem, repo in ovsenim ali rženim kruhom.

Z ustanovitvijo loškega gospostva se je začelo postopno kultiviranje obdelovalne površine. Po gospostvu so gojili oves, pšenico, rž in proso. Zelo sta bili razviti ovčereja in prašičereja, manj govedoreja. V zvezi s tovarništvom je bila razvita konjereja. Perutnino so imeli skoraj povsod, čebele zlasti v javorskem območju. Vinogradništvo je do konca srednjega veka povsem propadlo.

Podložnike so vezale do zemljiškega gospoda dajatve, ki so jih poravnali deloma v denarju, deloma v naturalijah. Ob smrti vsakega podložnika je škofu kot zemljiškemu gospodu pripadal najboljši vol in najboljši prašiček. S pogačami, narejenimi iz pšenične moke, so postregli podložniki oskrbnika in njegovo spremstvo na pojezdah; dve pogači je dobil tudi župan. Pri pojezdah ob sv. Juriju je za kosilo z mesom in jajci poskrbel župan, za večerjo pa je pobral od podložnikov kozličke in jajca. O sv. Mihaelu je dajal župan za kosilo meso in vse drugo, razen kokoši in piščet, ki so jih morali oskrbeti podložniki. Tudi meso za večerjo je pobiral pri podložnikih. Na enak način je bilo poskrbljeno za kosila ob svečnici. Za božič so kmetje dajali po enega prašiča, enako ob sv. Jakobu kot davek za vino. Ob sv. Štefanu so morali podeželski mlini gospostvu dati šest hlebov s prigrizkom. Večina podložnikov je morala ob škofovem obisku v Loki zalagati kuhinjo z mesom in voziti vino z Dolenjskega.

Na Loškem so bile v srednjem veku zelo razširjene sirnice. Sredi 12. stoletja so izdelovali kravji sir, od 13. stoletja dalje je bil bolj razširjen ovčji sir. Sir so uporabljali za beljenje jedil vse do 16. stoletja, ko ga je izpodrinila mast. Sirnice, največ jih je bilo na Poljanskem, so letno oddajale gospostvu po dvesto sirov. V 16. stoletju so sirnice začeli opuščati ali pa so se spreminjale v samostojne kmetije, ki so začele pridelovati žito. V 16. stoletju sta bili na podeželju, razen na Sorškem polju, vodilni rastlini oves in ajda, manj so posejali pšenice, rži in ječmena. V tem stoletju je naraslo število govedi, na posameznih kmetijah so redili pet do šest glav živine, število drobnice pa se je zmanjšalo.

Že v starih urbarjih razberemo, da so tudi meščani precej kmetovali in redili krave in konje. S kmetijstvom so se deloma ukvarjali meščani tudi v naslednjih stoletjih.

V 18. stoletju so sejali oves v hribovitih predelih, rž in pšenico v nižinskih predelih Poljanske in Selške doline. Ponekod so pogosto sejali soržico, mešanico rži in pšenice. Ječmen so sejali na soriškem ozemlju zaradi krušne moke in ješprenja, proso na Sorškem polju zaradi kaše. Zelo razširjena v tem stoletju je bila ajda, ki so jo veliko *porabili za žgance*. Že sredi 18. stoletja je začel pšenico in ječmen izpodrivati krompir, »kranjski oče«, ki je postopoma postal na kmetih glavna jed. Marsikje je bil v oblicah trikrat na dan na mizi, saj z njim ni bilo dosti opraviti. Ječmen in krompir sta pregnala priljubljeno lečo in bob, ki so ga jedli s suhimi hruškami, kislim zeljem ali repo, tudi s korenjem. Bob so zaradi napenjanja manj cenili kot fižol, ki se je uveljavil v novem veku kot pomemben del prehrane. Na kmetih so jedli žgance, sok, proseno kašo, ješprenj, kisló zelje in repo ter krompir v oblicah. Okajeno svinjino so uživali le ob nedeljah in praznikih, med tednom zelo poredko. Za mnoge je bilo meso le ob večjih praznikih. Sveže meso so jedli le, ko so klali. Govedo pa so bolj prodajali in le redko klali zase. Od mesnih izdelkov je bila najbolj znana klobasa, ki so jo uživali prekajeno. Meščani so jedli podobno hrano, pojedine, sestavljene iz 10 do 20 jedi, je užival le privilegirani sloj. V kuhi so uporabljali žafran, čebulo, česen in peteršilj. Od tujih začimb pa poper, muškatni oreh, žbice in lovorjev list. V manjši meri so meščani uživali konjsko meso. Ob pogrebih, na sedminah, svatbah, botrinah in proščenjih so na kmetih in v mestu veliko zapravljali, ni manjkalo ne jedi in ne pijače. Celo na sedminah je bilo veselo razpoloženje.

V prvi polovici 19. stoletja je bilo na Loškem dosti koruze, prosa, ajde, krompirja, korenja, repe in zelja. V drugi polovici 19. stoletja je bila govedoreja dokaj šibka, napredovala pa je reja ovac in koz zaradi mleka in mesa. Poprečno je bilo pri vsaki hiši do sedem ovac, ponekod tudi do dvajset.

V srednjem veku so jedli le dvakrat na dan. Okrog devete ure so prvič obedovali, med četrto in šesto uro je bila večerja. V 16. stoletju je bilo kosilo okrog desetih, v 17. stol. okrog enajstih. Postopoma so zaradi dela med šesto in sedmo uro vrinili zajtrk s proseno ali ječmenovo kašo in sokom, večerjo pa so preložili na kasnejši čas. Zato so med kosilom in večerjo vnesli še malico. V prejšnjem in sedanjem stoletju je bilo pet dnevnih obrokov: zajtrk, dopoldanska malica, kosilo, popoldanska malica in večerja. Prebivalstvo, predvsem kmečko, je uživalo vseh pet obrokov, le nekatere obrtniške družine in kapucini v Loki niso imeli malic. Malice so bile v času, ko je bilo dosti dela na poljih in travnikih. Pozimi, ob nedeljah in praznikih malic ni bilo. »Malice« so se začele o sv. Juriju (24. 4.) in končale o sv. Mihelu (29. 9.), ali pa so bile od Jurija do Martina (11. 11.). Ponekod je bilo popoldanskih malic konec z malim šmarnom (8. 9.) ali s sv. Matejem (21. 9.).

Železnikarski žebjarji so jedli navadno le dvakrat na dan, opoldne in zvečer, ko je bilo delo končano in ko so šli na delo.

V gostilnah, ki so imele turiste, je bilo troje dnevnih obrokov: zajtrk med 8. in 9. uro, kosilo od 12. do 14. ure in večerja okrog 19. ure. Gostje v skromnejših podeželskih gostilnah oziroma krčmah so jedli ob istem času kot domači.

Pri večini je bil zajtrk poleti ob 6^h, pozimi ob 7^h, ponekod ne glede na letni čas vedno ob 7^h. Tudi v mestu so večinoma zajtrkovali ob 7^h, trgovske družine, ki so imele na hrani pomočnike in vajence, med 7.30 do 8^h, notranje

gojenke uršulinskega samostana so zajtrkovale ob 7.30 in loški kapucini ob 6.45 uri.

Iz dnevnika loškega žebtljarja Janeza Gašperina iz srede 19. stoletja razberemo, da so zajtrkovali ob 8^h, prišli so od dela, iz fužine, domov k zajtrku.

Večina dopoldanskih malic, »malc« je bila na kmetih ob 10^h, ponekod ob 9^h. Tam, kjer so imeli kasnejše kosilo, pa so imeli malice ob 11^h. V Škofji Loki so bile malice ob 10^h. Gojenke uršulinskega samostana so malicale med šolskim odmorom ob 9.30 uri. Hlapci pri uršulinkah so imeli malico med 10. in 11. uro; če so delali na polju, jim je dekla tja prinesla »malco«.

Na kmetih je bila »južna« ob delavnikih največkrat ob 12^h ali 13^h. Poprej so »nafutrali« živino in šele potem »južinali«. Ponavadi so bili še vsi na polju, ko je prišla okrog poldneva gospodinja, da je pripravila kosilo, ki se je do tedaj samo kuhalo v peči, in ga je tja do enih postavila na mizo. Če so delali na polju, travniku ali gmajni, oddaljeni od hiše, so jim ženske prinesle »južno« v jerbasu. Ob nedeljah in praznikih so bila kosila največkrat opoldne, ponekod tudi ob 11^h, ko so prišli od maše.

Tudi Gašperinovi v mestu so sredi 19. stoletja imeli ob delavnikih kosilo ob 13^h, ob nedeljah in praznikih pa opoldne. Le ob semnjih so imeli navado, da so pozno »južinali«, ko je bila ura že pet proč.

Nunski posli in notranje gojenke so imeli kosilo ob 13^h, uršulinke pa pol ure prej. Ko ni bilo več pouka, so tudi uršulinke kosile ob 13^h. Pri kapucinih je bila »južna« petnajst minut čez dvanajsto. Ostali meščani pa so imeli kosilo okrog dvanajste do trinajste ure.

Popoldanske malice, »malce« so bile ob 16^h ali 17^h, tako na podeželju kot v mestu. Le notranje gojenke uršulinskega samostana so malicale ob 15.30 uri.

Večerje so bile na kmetih, ko so delali do trde teme, prej so pomolzli in »nafutrali« živino«, bolj pozne. V poletnem času so bile ob 21^h, v zimskem pa ob 19^h ali 20^h. Loške trgovske družine so večerjale ne glede na letni čas med 19.30 in 20. uro, kapucini pa so imeli večerjo že ob 18.15 uri.

Na kmetih je kuhala gospodinja, »ta večja dekla«, ki ji je pomagala v kuhinji, pa je navadno skuhala le »fruštek«. V mestu so nekatere družine imele kuharico ali služkinjo, sicer pa je bila kuha skrb gospodinje ali starejše hčerke. Izjemno je kakšno jed skuhal gospodar, predvsem tisti, ki je bil, ko je služil vojaščino zaposlen v kuhinji.

Večina družin je jedla skupaj s posli za isto mizo, ponekod pa so posli jedli zase. Kadar je bilo veliko priložnostnih dninarjev, hodili so na »žernado« ali »tabrh«, so posli jedli tudi za mentrgo, mizo za mesitev kruha, ki je stala poleg peči v »hiši«. Če je bilo veliko majhnih otrok, so ti posedli kar po tleh okrog sklede. Tudi pretežna večina meščanov je jedla v kuhinji ali v »hiši« skupaj s služničadjo, pomočniki in vajenci.

Včasih so bili gospodarji precej »uharni«, »ohrski«, zlasti za posle. Posli so jedli slabšo hrano in kruh. Čeprav so gospodarji zaklali enega ali dva prašiča, so posli le malokdaj jedli meso. Zato so priložnostno delavci najraje pomagali kmetom, ki so jim dali boljšo hrano.

Za hlapca in dekle, ki so sedeli za isto mizo z domačimi, je bila ista hrana. To se je posebno videlo pri mesu, ki je bilo redkokdaj na mizi, navadno le ob nedeljah in praznikih, in ga je na velikem, lesenem krožniku na enake koščke zrezal gospodar; nekje so velik kos mesa dobili hlapci, dekle

in gospodar, ostali, zlasti otroci, pa le par koščkov. Dogajalo se je, da je gospodar dobil za povrhu še kaj boljšega, ko so že vsi pojedli, ali pa sta si gospodarja privoščila tudi boljšo hrano od poslov, ki so sedeli v istem prostoru za svojo mizo.

Zajemanje iz skupne skleda je dobro kazalo za tistega, ki je hitro in požrešno jedel, počasnejši pa so odhajali od mize lačni. Sicer pa so v mnogih krajih bili po dnevnih obrokih bolj lačni kot siti. Hleb je bil med »rihtami« vedno na mizi, obvezno pri »južni«. Sproti ga je rezal eden od gospodarjev, redkeje so si ga lahko odrezali sami.

V znani loški gostilni po prvi svetovni vojni so hlapci zaradi težkega dela jedli močnejšo kmečko hrano, dekleta pa bolj »lošno košto«, češ da imajo dosti lažje delo, čeprav so začele delati ob 5^h zjutraj in nehale ob polnoči. Dekle so jedle skupaj z družinskimi člani v kuhinji za svojo mizo slabšo hrano, največkrat mešance, njihovi »dobrosrčni sosedje« pa so se mastili tudi z ocvrtimi piškami in kozlički, pečenkami in pečenim krompirjem ter drugimi gostilniškimi jedili, ki so jih uživali njihovi abonenti in »boljše« družbe.

Žirovčan, ki je služil za hlapca pri žirovskem kmetu in gostilničarju, ne more pozabiti nekega očanca z dolgimi »muštacami«, ki je naročeno jed v gostilni zaključil z obiranjem ovčjih kosti. Bil je ves zamaščen okrog ust, od brkov pa se mu je cedilo. Ko je gospodinja odnesla njegov krožnik, je obrane in oslinjene kosti vrgla v lonec z ješprenjem, ki je bil namenjen za posle. Prav »nagravžno« se mu je zdelo, da je bila tako skopuška.

Zanimiv pojav skopuštva je bil glavnikar iz Pungerta, ki je kupil hišo v Puštalu. Ko so v poznih ponedeljkovih jutranjih urah njegovi pomočniki, dokaj nedeljsko »okrogli«, še vedno spali na podstrešju, je ženi naročil, naj jim ne kuha »južne«, ker so siti, saj vseskozi prdijo.

Pred in po obrokih so molili. Gospodar, redkeje gospodinja ali dekleta, je molil naprej. Pred jedjo je zmolil očenaš, po jedi angelsko češčenje, zvečer po večerji še »roženkranc«, nato so vsi odšli k počitku. Nekateri niso molili, samo prekrižali so se, ali pa še to ne. Če so bili na njivi, so molili ob 7^h, 12^h in zvečer, ko je zvonilo. Moški so se odkrili, vsi so naredili križ in začeli moliti za žensko, ponavadi starejšo, ki je molila naprej.

V uršulinskem samostanu so bile tri kuharice — sestre: za redovnice in samostanskega duhovnika, spirituala, za gojenke in posle ter za bolnike. Kuhinja v samostanu je imela velik zidan prosto stoječ štedilnik, obzidan z modnicami, ki je imel dva ločena kurišča, šest litoželeznih plošč, tri pečnjake, štiri ogrevalnike in dva bakrena vodna kotliča. Nad štedilnikom je bila slika sv. Florijana. Obednici za uršulinke in gojenke sta bili v samostanu. Za hrano in kaj se bo kuhalo, sta skrbela ekonom in prednica. Uršulinke so imele po kosilu eno uro rekreacije, potem duhovno branje.

Zunanje gojenke so imele malico, ki so jo plačevale. Notranje gojenke, ki so plačevale celotno oskrbo, so spale v internatu, polgojenke so jedle v samostanu, prenočevale pa doma. Notranje gojenke, ki so plačevale npr. malo pred drugo svetovno vojno 500.—din mesečno, so dobile boljše kosilo kot gojenke, ki so plačevale 300.—din na mesec. Polgojenke so jedle po znižani ceni. Dekleta, ki so obiskovala gorsko šolo, so dobila kosilo v šoli, zmenile so se z redovnico, ki je imela na skrbi hrano, kaj bodo prinesle, da so jim tisto skuhale, ali pa so kosilo prinesle v kanglici. V obednici, gojenk je bilo okrog 150, so bile mize postavljene takole: po sredini so bile mize za gojenke,



Gojenke uršulinskega samostana v Škofji Loki so pred prvo svetovno vojno obedovale kar v spalnici

ki so več plačale, ob steni za gojenke, ki so plačale manj, in v stranski vrsti v bližini sanitarij, so bile polgojenke, ki so jedle po znižani ceni. Mize so bile pogrnjene s prti, vsaka gojenka je imela svoj stalni sedež in pribor zavit v krpo ali v vrečki. Hrano jim je delila redovnica na koncu mize na krožnike, ki so jih gojenke podajale druga drugi. Pri jedi je morala biti popolna tišina, za to je poskrbela navzoča redovnica — nadzornica. Hrana pri uršulinkah je bila okusna in raznolika, najedle so se. Če je bila katera še lačna, je lahko dobila še prikuho. Molile so pred jedjo in po njej. Po večerji so se obvezno, razen v dežju in hladnem vremenu, sprehajale po grajskem drevoredu. Za božične in velikonočne praznike so šle notranje gojenke domov.

Hlapci in dekle, ki so služili pri nunah, so jedli v samostanu, in sicer hlapci v eni sobi in dekle v sobi zraven njih. Jedi je nosila na mizo dekla, ki je bila zaposlena v kuhinji. Hrana je bila v glavnem kmečka, močna in okusna. Od mize niso odšli nikoli lačni. Priboljškov, sladic in sadja, pa so bili le redkokdaj deležni. Samostan je brezplačno prehranjeval okrog 50 najrevnejših učenk in drugih revežev.

Loškimi kapucinom so do druge svetovne vojne kuhali sobratje, ki so sloveli zlasti v pripravljanju sladic. Včasih je vsak kapucin sam opral svoj krožnik in pribor.

Pri večini loških prebivalcev je bila vedenjska kultura za mizo na trilih nogah. Po jedi so si obrisali usta in roke s »fertahom«, največkrat pa so samo potegnili z roko okrog ust in si nato obrisali roke v predpasnik.

Že našemu meščanu Jerneju Gašperlinu ni bilo všeč obnašanje njegovih domačih za mizo: *»Necoj sma se pri večerji besedvali, da pregerdo jema, posebno per žgancah. Te zares samogoltno mečema vase, posebno pa Tone*

(op. Jernejev brat), vselej me je sram, kadar kaki ptuj človek v stanico pride, kadar žgance jema, ali zvečer se pa nam na ljubi več večerjati, prov počasi kmetčka jema. Pa je res to, urno jest, pa urno delati, da je tak človek malo vreden, ki se mu še jest skoraj na ljubi, to je gotovo.«.

V »hiši« je brenčalo veliko muh, tudi ščurkov ni manjkalo. Muhe so popadale v žgance, sok. Ščurka si lahko zajel z žganci, celo kroto si dobil v soku. Solate pa so bile sploh obogatene s polži. Gospodinje so velikokrat že zvečer dale v peč lonec z žganci, zjutraj podžgale in tako so včasih »fruštkali« še ščurka zraven.

Loški žebjar Jernej Gašperin se sredi 19. stoletja v svojem dnevniku razburja nad salabolskimi sitnimi muhami, ki da jih je že v marcu zadosti, in pravi, da bo moral zaradi njih poleti velikokrat »južno« zapustiti. Takole beseduje: »Necoj sim pa per večerji kurba muha (op. v marcu) v jedi dobil, in nehal sim koj jesti... Opoldne je nam Lenka (op. Jernejeva sestra) na praznik kovačev sv. Alojza (op. v juniju) za južno pervikrat letas v ričetu muho skuhala, in jed sma pustili, zares malo pregosposki sma ta reč, pa se zato saj bolj pazejo de čedno kuhajo. ... Necoj (op. v juliju) bil pa kmalo brez večerje, kir je muha bla v skledi, ravno pred manoj, pa vendar sim začel še jesti, kir je blo videti, da je rauno šele noter padla. — ... Muh je zadost (op. v aprilu) že me opominaja, da bom moral včasih poleti, zavoljo njuh zapostiti južno, ko blo meni jeh mogoče, kaj rad jeh bil popolnoma zateril, te salabolske muhe sitne...«

Novice so sredi 19. stoletja dajale nasvete kako se znebiš muh in ščurkov. Takole svetujejo: »Muhe se dajo hitro iz hiše pregnati, če jih pokadiš s suhim bučnim perjem na žerjavici. Tudi ljudje naj ne bodo takrat v hiši, če ne jih glava boli... Muh se odkrižáš z lorberjevim oljem, komarjev pa z bučnimi olupki; z onim se maže, s tem pa kadi. Ščurke ali grile v kuhinjah odžene iz kumar izprešana voda, s katero se poškropijo taki kraji, kjer je tega mrčesa dovolj. Voda se izpreša iz lupin ali iz samih kumar.«

Med kmečkim prebivalstvom so bile do 1. svetovne vojne lesene žlice, redkeje koščene, še zelo priljubljene. V nekaterih krajih so med 2. svetovno vojno zopet jedli z lesenimi žlicami, ker so jim partizani pobrali kovinske. Stari ljudje se od lesenih žlic niso hoteli ločiti do konca življenja, pa čeprav se je že krepko zakoračilo v leta po zadnji vojni. S kovinskimi, cinastimi ali medeninastimi žlicami je večina kmetov začela jesti po prvi svet. vojni. Stari ljudje so rekli, da »ta plehnate« žlice pečejo. Čistili so jih s pepelom, enkrat letno pa so jih nesli cinit h kleparju in jih potem zdrgnili s predivom, tulami. Še vedno pa so zajemali iz skupne, glinaste sklede, »čpine«, sem in tja so uporabljali lesene krožnike. Nekateri so že imeli vsak svojo glinasto skledico, začeli pa so se na podeželju po tem času, še bolj pa po letu 1930 postopoma udomačevati »plehnati«, ali pa iz debelejšega porcelana globoki krožniki, jeklene vilice in redkeje jekleni noži. Pri večini, so imela gospodinjstva na mizi le en velik nož za rezanje kruha in mesa. Večina kmetov, zlasti v odročnejših krajih, je imela krožnike le za juho, ostale jedi pa so še vedno pridno zajemali iz skupne sklede. Na krožnike in vilice so se navadili šele pred zadnjo svetovno vojno ali po njej.

Tudi večina meščanov je uporabljala namizno posodje in pribor, »beštek«, tako kot podeželje. Le imovitejše in uglednejše družine, tudi na podeželju,

v obeh samostanih ter delno gostilničarji, so tako kot drugod že zgodaj, glede na modne muhavosti in raznovrstna jedila, začeli uporabljati različne krožnike ter pribor vključno z nožem. Tudi posli v obeh samostanih, gostilnah in pri obrtniških družinah so imeli globoke krožnike ter žlice in vilice.

Belili so s suho slanino, ki so jo okadili, z ocvirki in zaseko. Le cvrli so z mastjo ali oljem. Ponekod so belili z lanenim oljem. V Železnikih so belili s konjskim lojem. Tudi tam, kjer je bila velika revščina, so belili z lojem. V postnih dneh pa so belili le z maslom. Laško olje je bilo predrago, zato so ga le redki kupovali. Naenkrat so ga vzeli le po en »ferkelc« (4 ferkelci so liter) ali en frakelj (8 frakeljnov je liter).

Kis, »jesih«, so v mestu ob koncu 19. stoletja kupovali pri Josipu Guzelju, »Pepetu«, ki je izdeloval in prodajal kis v Mestu 99 (Blaževa ulica), v. Kasarna ali Jesharna. Trgovina je obratovala do leta 1936. Tudi v večjih vaških središčih so kis kupovali, večina pa ga je doma izdelovala. Delali so ga iz lesnik (necepljenih jabolk), iz mošta ali nedozorelega grozdja.

Sladkorja, »cukra«, posebno na kmetih niso veliko kupovali, največ za kavo, vendar so sladili bolj s saharinom. V trgovinah so prodajali »štok cukrer« (v obliki stožca), zavit v črn papir. S kladivom ozir. posebnim nožem so ga razsekali na koščke. Bil je zelo sladak. Namesto sladkorja so uporabljali med.

Zelje in repo so sami kisali, tudi uršulinke in kapucini. Največ kislega zelja in repe so pojedli v jesensko zimskem času. Za nekatere je bila repa dobra le jeseni, pozimi je pekla. Drugod so pojedli več repe pozimi kot jeseni. Nekateri so zelje »šparali« čez poletje, da je bilo bolj »močno«, drugi pa so ga pojedli več kot repe. Na splošno pa so obojega na Loškem zelo veliko použili.

Očiščene zeljnate glave so ribali z »nožem«. Ribali so v »hiši« na pomitih tleh, ali pa so dali na tla rjuhi. Zribano zelje (50 do 60 kg) so dali v kad in tlačili z bosimi nogami toliko časa, da je prišla voda na vrh. Zelje so malo posolili. Vrh zelja so položili deske, ki so jih obtežili s skalami. Zelje se je kisalo v hladnem »kevdru« štiri do pet tednov, na toplem je bilo skisano v dveh. Vsak teden je bilo treba zelje oprati in doliti »frišno« vodo.

Repo so ribali na ribežnu v »hiši«. Petindvajset do 30 kg zribane repe so dali v škafo in jo tlačili z rokami. V repo so dali malo soli, da je bila bolj trda. Obtežili so z desko in kamnom, dali v klet, kjer se je kisala. Na toplem je bila skisana v dobrem tednu, na hladnem v dveh, treh tednih. Nekateri so jo polili s toplo vodo, da se je prej skisala. Naribali so jo sproti za en škafo.

Bel kruh iz pšenične moke so pekli pri večini le trikrat na leto: za božične in velikonočne praznike in za semenj. Le ponekod so ga spekli ob žetvi, košnji in mlatvi, sicer pa so za ta težka dela spekli kruh iz črne moke, ki so ji dodali malo več bele moke. Belega so dobile v dar tudi porodnice.

Na nekaterih gruntih so imeli črnega kruha, »ta črnega«, vedno dosti, ponekod pa so z njim varčevali. Nekje so boljšega jedli le domači, poslom pa so privoščili slabšega. Na Loškem so veliko napekli soržičnega kruha (pol pšenice, pol rži), še več pa »mešanca«. Te mešanice so bile iz različnih mok; tako iz pšenične, ovsene in ječmenove; iz ovsene, ječmenove, prosene,

ržene in malo ajdove zraven; iz ječmenove, prosene in koruzne; soržici so radi dodajali malo ajdove moke ali pa zraven še malo ječmenove. Takšen kruh je bil bolj voljan. Za »ta boljš« kruh je veljal iz mešanice ječmenove in ržene moke in vmes malo pšenične. Črn kruh iz pšeničnih otrobov je bil tečen kruh in je ostal dalj časa mehak. Kruh iz same ržene moke je bil za nekatere najboljši, zdrav in sladak, za druge pa težak in popast.

Ovseni kruh, ovsenjak, »ta špičast« je bil kruh hribovitejših krajev, pa tudi revnejših dolincev. Bil je pust, bodel je po grlu, ker so bile vmes luščine, »špice«. Tam, kjer je bila velika revščina, so jedli kruh iz prosene moke, bil je pust, drobil se je, zato so moki primešali malo kuhanega krompirja, da se je dal rezati. Zelo revni so kruh, ki so ga dobili kot dninarji, posušili in pozimi jedli namočenega v vodi.

Med prvo svetovno vojno, ko je kruha primanjkovalo, so vmešali med črno moko kuhanega, zmečkanega krompirja. Takrat so jedli tudi koruzen kruh, ki je bil par dni dober, potem pa je postal pust. Leta 1917 so vojaki v Sorici jedli ržen kruh, ki je bil črn kot oglje. Soriški kmetje so moko porabili za žgance, za kruh jo je zmanjkalo. Ovsenjak je med prvo svetovno vojno povsod užival spoštovanje. Te vrste kruha so jedli revnejši tudi po tisti vojni.

V uršulinskem samostanu so imele uršulinke pekarijo z mesilnico. Pekle so dober kruh, belega in črnega. Črnega, za zunanje gojenke (za dopoldansko malico) so kupovale pri peku Krošlju v Kapucinskem predmestju, ker je bilo gojenk preveč. Tudi kapucini so pekli kruh iz bele in črne moke. Za reveže pa so spekli koruznega.

Pretežna večina meščanov je moko ali pa kruh kupovala. »Finfarca« je bila najslabša črna moka, »cvajerca« in »drajerca« sta bili podobni današnji enotni, »nularca« in »dopelnularca« sta bili najboljši beli moki. Veliko je bilo gospodinj ali služkinj, ki so zamesile same kruh in ga nesle speč k peku. Zelo dober bel in črn kruh je prodajal v svoji trgovini s špecerijo Valentin Debeljak, v. Jamnik, izučen pekarske obrti. V trgovini so ga prodajali po kosih, ker je le malokdo kupil cel hlebec. V Škofji Loki so bili najbolj poznani peki v 19. stoletju Sušniki (v. Kamrer) in Homani ter v 20. stoletju Žužki, kjer si dobil štruce, hlebce, žemlje in preste. Pekarije so bile v vseh večjih krajih, npr. v Stari Loki, Selcih, Železnikih, Sorici, Poljanah, Gorenji vasi in Žireh.

V dopisu Združenja obrtnikov v Škofji Loki iz leta 1933 razberemo, da v zimskem času pečejo kruh doma. V ostalem času pa hočejo že zjutraj svežega. V Gorenji vasi mora pekovski mojster Ivan Žakelj po nočnem delu (z delom začenja opolnoči in peče do osme ure zjutraj) dostaviti na svojih ramah kruh v oddaljene kraje. V dopisu Združenja obrtnikov Železniki pa se v istem letu Lovro Jensterle, pek v Sorici, pritožuje, da šušmarijo v pekovski obrti. Trgovci in gostilničarji (v Sorici 4, v Spodnjih Danjah 1) pečejo kruh za prodajo in razpečavajo več kruha kot pet pekovskih obratov v okoličih.

Najhujša lakota je bila v letih 1813 do 1817, ko so jedli kruh iz lubja in lanenega semena, ali pa je bilo zdrobljeno lubje zmešano z otrobi. Ob cestah si našel mrliča s travo ali prstjo v ustih. Od lakote umrli domačin iz Volake, ki je v letu 1816 malo pred smrtjo jedel travo, je upodobljen s travo v ustih na lesenem poslikanem znamenju — kerležu, ki ga hrani Loški muzej. Stari

ljudje so pripovedovali, da je bila takšna lakota, da so njivo ali kos zemlje zamenjali za hlebec kruha.

Še pred prvo svetovno vojno je na kmetih gospodinja, ko je zamesila v mentrgi, z roko naredila križ čez njo. Na hlebec, ki ga je stresla s peharja na lopar, je naredila tri črtice ali križ. Ko so bili hlebci v peči, je zmolila tri očenaše, ali samo enega. Po zadnjem hlebci, ki ga je vzela iz peči, je v peč zagnala tri polena, ali pa samo enega, za duše v vica, da se duše lahko nanje vsedejo, ko pridejo kruha iskat. Ko so načeli hlebec, so z nožem naredili križ po njem.

Za vzhajanje kruha so ženske namesto kvasa zamesile droži, »draške, droške«. Delale so jih iz prosene ali ovsene moke, ki so jo zamesile z vodo. Nekateri so dodale še malo kupljenega kvasa ali kisa. Naredile pa so jih tudi iz prosene moke in mošta. S »šeflo« ali z rokami so naredile hlebčke, jih dale na »dilo«, ki je visela na »latah« okrog peči. Posušeni so bili v dveh ali treh dneh. Posušene so spravile v vrečo. Iz 2 do 3 kg prosene moke so naredile 20 do 23 »drošk«. V pet hlebcev so dale dve »droški«. Kruh iz droži je bil kriselkastega okusa, držal pa je dalj časa. Ponekod so droži delali še med obema vojnama in med zadnjo vojno, ko je zmanjkovalo kvasa. Namesto droži, so pustile malo testa od prejšnje peke in ga posušenega in namočenega zamesile v novo testo. Droži so tudi kupovali v trgovini, ali pa so jih ženske nosile po hišah. Pri Jamniku v Loki so v posebnem prostoru sušili drožje, v trgovini so ga pa prodajali.

Na kmetih so kruh pekli enkrat tedensko, poleti tudi dvakrat. V krušni peči so pozimi spekli šest do osem hlebcev, poleti štiri do pet, če so imeli delavcev pa tudi 10 do 12 hlebcev. Pri vsaki peki je gospodinja spekla hlebčke za otroke, ki so jih še tople pojedli. Poleti pa je po peki kruha včasih spekla še štruklje, nadevane z drobnjakom, otroci in odrasli so dobili po enega.

Ena izmed dekel se spominja, da je njena dobra gospodinja ob vsaki peki spekla hlebčke iz bele moke, ki jih je pomazala po vrhu z jajcem in smetano. Poleti je v hlebčke zamesila pehtran ali meto, da so lepo dišali. Posli in domači so dobili še vroče. V uršulinskem samostanu so pekle kruh trikrat tedensko, včasih tudi vsak dan.

Mleko in mlečni izdelki so bili vsestransko uporabni v prehrani in še kar dober vir zaslužka. V letu 1892 je bila štruca »putra« 84 soldov (Zali log), kg »putra« je leta 1918 stal 50 kron (Skofja Loka). Na kmetih so prodali veliko surovega masla, »putra«. Sveže mleko so nalili v »čerfe« in postavili na hladno, da je smetana stopila na vrh. Naslednjega dne so »čerfe« postavili v neprevročeno peč, da je smetana nekoliko otrdela in se odločila od mleka. Z leseno žlico, »posnemanco« so jo nalagali v lonec, dokler je ni bilo v pinji do polovice (za 2 kg »putra«). Surovo maslo so prodajali v trgovine ali po hišah. Kupovale pa so ga po kmetih tudi prekupčevalke. Bajtarji so prodali kakšen kilogram masla, da so lahko kupili moko. »Puter« so oblikovali v štručke, povrhu so naredili tri križe, s posebno žlico, ali pa v modelih z rožami, redkeje z živalskimi motivi. Nekateri so s »putrom« belili ob petkih. Z njim so belili ajdove, turšične in bele žgance.

Pri pinjenju smetane v »puter«, je ostala na dnu pinje tekočina, pinjenec, »pinovec, pinuc«. »Pinovc iz sladke smetane je bil prav dober, če je bila kisl, je bil grenak. Poleti je bil bolj kisel, pozimi sladak. Iz deset litrov sme-

tane so dobili 1 do 1 1/2 kg masla in okrog 2 litra pinjevca. Dober je bil za gasitev žeje poleti, pili so ga za »malco« ali večerjo ob kruhu ali žgancih, zlasti koruznih; pa tudi po »južni«. V Poljanski dolini so ga vlili na sok. Nekateri kmetje pa so ga dajali le prašičem.

»Puter« so kuhali v maslo. S kuhanim maslom so belili ob petkih, na kvatarno sredo, za 40 dnevni post (pred veliko nočjo) in v adventu (pred božičem). Ponekod so vse močnate jedi, razen nekaterih vrst žgancev, belili z maslom. Sredi prejšnjega stoletja piše v svojem dnevniku Ločan Jernej Gašperin, da so jedli žgance z maslom »potroštane« in še mleko so gor vlili. Poročilo za Sorico leta 1855 pravi, da delajo maslo iz kravjega in kozjega mleka za dom in kupčijo. V zaliloški župnijski kroniki zasledimo, da je stal leta 1899 funt masla 40 krajcarjev. V Sorici je leta 1917 primanjkovalo masla za dom, ker so ga vsega znosili prekupci k oficirskim kuhinjam na fronto. Poročilo iz Žirov leta 1909 pravi, da morajo kmetje maslo prodajati po nizki ceni, ker je trg z maslom prenapoljen. Doma pa si kmetje ne upajo z njim pošteno žgancev zabeliti. Maslo so kuhali tudi Ločani. V svoj dnevnik je Ivanka Flis, roj. Homan, zapisala, da je v letu 1923 kupila 3 kg in 34 dkg putra po 170 kron in ga skuhala. Kuhanega masla je dobila 2 kg in 15 dkg (maslo po 240 kron) in 1/2 kg »masunka«. Boljše je kupiti maslo, je zapisala na koncu.

Ko so kuhali »puter« v maslo, je nastala na dnu usedlina, maselnik, »masunk«. V »masunk« so zamešali eno ali dve žlici koruzne ali pšenične moke in z njim belili ajdove ali krompirjeve žgance, oblili medlo ali mešto, stresli so ga tudi na mlince ali štruklje. Otroci so ga radi namazali na kruh. V trgovini pri Debeljakovih v Loki so prodajali maselnik ob postnih dnevih. »Masunk« so dobili reveži, ki so prišli ponj z lončkom. Debeljakovi so »puter« kupovali od kmetov, če ga niso vsega prodali, so ga skuhali v maslo. Maselnik, ki so ga zgostili z belo ali črno moko, zakuhanega v pinjeno mleko, so imenovali volovi ali »bkov masunk«. Dali so ga »gor« na krompirjeve žgance in malo popoprali. Ta »masunk« je bil zlasti znan v Poljanski dolini, pa tudi v okolici Loke.

Vsak dan so v poletnem času jedli kislo mleko, »gost mlek«, zraven žgancev, krompirja v oblicah ali pri kruhu. Posebno radi so ga imeli kosci in žanjice.

Sirotko iz zavretega kislega mleka so imeli za malico ali večerjo. Dobra je bila po klobasah, ker je »popucala«.

Posneto, kuhano mleko, »sladk mlek«, je na kmetih večina pila le pri žgancih ali soku, v kavo pa so ga zmeraj dali. Deležni pa so ga bili dnevno najeti delavci.

Iz mlezive, to je iz prvega in drugega pomolzenega mleka krave, ki je teletila, »strila«, so naredili skuto, ki so jo pečeno, osoljeno in popoprano, zrezano na kose, jedli za »fruštek ali malco«. Iz nje so naredili tudi skutne štruklje, ki so jih zabelili z maslom.

V 19. stoletju in med obema vojnama so izdelovali veliko »domačega« sira, nekateri so ga imenovali skuta, iz kislega mleka. Mleko so postavili v neprevročno peč ali na štedilnik, da se je sesirilo. Zavreti ni smelo. Ko je voda, sirotka, postala zelena, so jo skozi rešeto ali žakelj ocedili. Gost sir so oblikovali v hlebčke, ga posolili in popoprali in jedli za malico. Ločan Gašperin v svojem dnevniku iz srede prejšnjega stoletja o siru: »... pa sim

rauno prov merzli mlečni ser jedel, kir men se prov dober zdi, necoj je bil pa mal grenak, sim pa precej soli nan dal, ino poprove štupe, pa sim dobro iz vilcem zmečkal, dober je blo.»

Po grenkem siru, »smrdljivcu« sta bili že v preteklosti znani Sorica in Danje. Že v soriški župnijski kroniki v letu 1855 je zapisano, da napravijo iz skute nekak sir, ki ga vsako leto veliko prodajo. Delajo ga še sedaj v Spodnjih Danjah za prodajo in dom.

V pomolzeno, posneto, toplo mleko dajo »sirše«. Sirišče je iz posušenega želodca nekaj dni starega telička. V začetku tega stoletja so ga kupovali v steklenicah ali kot prašek. Na približno šest litrov mleka dajo žlico »sirša«. Mleko se zaradi sirišča zgosti, zmešajo ga na drobno, sirotko odlijejo v lonec, gosto maso tlačijo v posodi, potem oblikujejo v hlebčke. Dajo jih v »dežo«, zalijejo s sirotko in obtežijo. V dveh do treh tednih je dober. Mora biti grenak in mehak. Jedli so ga za malico ali večerjo zraven krompirja v oblicah. Že preveč goden sir, skuta, je bil še bolj grenak kot v hlebčku. Tega niso prodajali, pojedli so ga sami s krompirjem v oblicah.

Na kmetih so pred prvo svetovno vojno le redki kuhali marmelado, večina je sploh ni poznala. Med obema vojnoma so začeli postopoma kuhati marmelado iz jabolk, češpelj, rdečih in črnih jagod. Že od nekdaj so veliko sadja posušili v krušni peči. Posušena, zmleta jabolka in hruške so imeli namesto orehov za potice; posušene jabolčne krhlje, češnje, češplje in hruške pa so skuhali in imeli za malice, ali za »rihto« pri »južni«. Posebno je takšen kompot prijal žanjicam in koscem. Iz suhih češpelj so naredili tudi »knedelne«.

Večina gospodinj v mestu pa je že ob koncu prejšnjega stoletja, pa tudi prej, skuhala češpljevo ali jabolčno marmelado, ki so ji dodali tudi hruške. Kuhanega in svežega sadja so meščani dosti pojedli.

Tudi uršulinke so skuhale največ marmelade iz jabolk in hrušk. Kompotov iz svežega sadja niso velikokrat imele na mizi, tako uršulinke kot gojenke so bolj uživale gosto čežano iz zmletih suhih jabolk in hrušk. Skoraj vsak dan pa so pri kosilu dobile jabolko ali grozdje.

Ločani so bili s sadjem dobro založeni. Na trgu si v letu 1861 lahko kupil funt vipavskih češenj za 10 krajcarjev, funt grozdja od 10 do 12 krajcarjev, za mernik jabolk si odštel 9 grošev; leta 1909 je bil kg marelic vreden 40 vinarjev, hruške so bile po 80 vinarjev; v letu 1918 si dobil kg češenj za 3 krone, leta 1922 pa si zanje odštel že 12 kron.

Kmečki in obrtniški živelj dolinskega in hribovskega območja ter meščani, tudi v nunskem in kapucinskem samostanu, so klali enkrat do trikrat na leto, in to ob koncu novembra, okrog božiča in malo pred pustom. Večina pa je klala le enkrat letno, okrog božiča. Takrat so zaklali enega ali dva prašiča in pobili kakšno staro kravo. Krave so raje prodali, zase pa kupovali »buše«, majhne črne hrvaške krave. Meso, prašičje in goveje, so uživali suho, »frišno« le, ko so klali. Pri mesarjih so ob sobotah kupovali sveže meso ljudje iz okolice mesta, iz mesta in iz večjih dolinskih središč.

Tudi žebljarska družina Gašperinovih v Loki (sreda 19. stoletja) se je veselila kolinovanja. Prašiča, enega ali dva, so zaklali enkrat na leto, dvakrat pa, če niso hoteli prašiča prodati po nižji ceni. Imeli so kar dosti mesa, kolin in špeha... *»Od prešiča se troštam dobrih klobas ino godle (župe)...*

Včerejšnji dan sma imeli ta velki dan za godlo, in koline (klobase) kir sma našega opitaniga prešiča zaklali, in dosti dober je bil, zaklan je tehtal 240 funtov, odertiga špeha je blo 80 funtov, masti 12 funtov, pa vendar ko bi ga pred enim tednam zaklali bi bil boljši, kir se je ta zadnji teden nam zlo izpridla, ni marala več za jed, tud koruze ni hotla več; taka je bla ta svinja, za dva persta je manj merla, ko pred 14 dnevam... Kolin sma pa naredili prov veliko, še od dveh družih sma drobu perkupili, snoči sa jeh nam toljko spekli, da sa še dve ostale, tudi nocej sma se jeh prov dasitega najedli. Dober in prav lušno je v družini prašiča zaklati, in precej dobriga je od njega zajesti, samo to meni na dopade, kir se toljko med druge izdaja prešičovne...»

Poleg večjih in manjših kosov mesa so naredili še krvavice, jetrnice, bele in mesne klobase, godljo, redkeje želodec in salame. Na Poljanskem so revežem dali po eno meseno in krvavo klobaso, kos mesa in godljo. Večina pa je sosedom dala po eno pečenico, dve krvavici in košček mesa, ali pa so na koline povabili svoje sorodnike in znance. Takrat so spekli tudi pečenko, ki so je, le ponekod in seveda le košček, dobili tudi posli.

Nasoljeno meso so okadili. Ko je postalo temno rumeno, je bilo zadosti prekajeno. Manjši kosi so bili suhi v 10 do 14 dnevih, veliki v treh ali štirih tednih. Na kmetih so meso hranili v kašči, kjer se je še naprej sušilo na zraku. Da se prekajeno meso ne bi pokvarilo ali postalo črvido, so ga ponekod, zavitega v papir, shranili v senenem drobu ali otrobih, ali pa so ga dali v vrečo, zagrnili s papirjem, položili v »kišto« in nanj stresli pepel od drv.

Krvavice, »ta krvave, prtene« so delali iz kuhane in zmlete drobovine, ki so ji dodali mast, kri, poper, cimet in proseno kašo. Namesto kaše so dali tudi ješprenj, najboljši za krvavice je riž, razberemo iz recepta Ločanke sredi prejšnjega stoletja. Ustno izročilo pa pravi, da so v preteklosti naredili največ »prtenih« klobas iz pol prosene kaše in pol ješprenja, s krvjo, drobovino in brez dišav. Kuhali so jih v velikih loncih, ki so držali tudi do 50 litrov. Čreva so večkrat oprali in oribali z repo in čebulo. »Toplarce« so bile iz tankega črevesa, enojne iz debelejšega. Kot danes so tudi tedaj najpogosteje krvavice vsebovale poleg krvi, drobovine še malo glavine, polovico kaše ali ješprenja ter polovico riža, majaron, meto, poper in sol; ponekod pa so dodali še cimet.

Jetrnice, nekateri so jim rekli »danke«, so delali iz jeter, pljučk in prosene kaše. Nekje so pridali še ledvice in malo slabšega mesa. Čreva so napolnili do polovice, ker se je kaša nakuhala. Največ posušenih jetrnice so pojedli na kmetih, kjer so jetrnico zrezali v ješprenj namesto suhega mesa. Poleti so iz jetrnice naredili godljo in zraven jedli sladko zelje. V Torki jetrnice niso delali. Ko so klali, so jetra in pljučka zrezali in skuhal kot »župno«.

Belih klobas, »ta belih«, niso naredili veliko. Klobase so bile iz glavine, ješprenja ali riža in brez krvi. Večina je glavino in parklje raje skuhal v ješprenju.

V preteklosti so največ mesenih klobas posušili. Dali so jih za malico delavcem pri težjih delih, domači so jih zelo redko jedli. Na en kg svinjskega mesa so dali tri in pol dag soli. Poleg mesa so dali v mesne klobase še špeh, poper, češen in ponekod sladkor. V 30 kg mesa so dali tri pesti popra, šest do sedem glavice stolčenega ali zmletega česna in pest sladkorja. Nekateri so klobase dali v zaseko, hranili so jih v leseni posodi, »deži«. Gostilne so jih spekle in zalile z oljem ali pa suhe dale v olje ali zaseko.

V primerjavi z mesenimi klobasami so nekako do zadnje svetovne vojne naredili bolj malo salam, nekaj več meščanske družine in gostilne, tako v mestu kot na podeželju.

Za salame je sredi prejšnjega stoletja zapisala loška gospodinja, da so »najboljše od starega prašiča, ker se zelo ne osušijo, meso mora biti zrezano na »mašino«, vmes malo solitra, da salame obdrže rdečo barvo; dodati še malo poprove štupe in malo belega celega popra in nič drugega. V čreva je treba maso dobro nabasati. V dimniku ne smejo biti na hudi vročini in zmrzniti ne smejo«.

Salame, zaliloški recept iz prve polovice 19. stoletja: »Se zreže 3 funte prašičnega 3 funte mulske prate 1/2 funta kuhanega špeha na vurfelce zrezaniga in potlej se seseka use en funt prešičinga, 1 funt mulske prate prav fein. To meso s enmalo solitarjam soljo in česnovno vodo se more v skledi prav fest spresekati zakriti in dva dni pustiti, potlej se usamejo čeva se v gorki vodi čebuli in u soli sprati. Čeva napolneti in tam s knoflo prebosti in se še dva dni ležati puste. Potem se ubesijo dva dni v raufenk in potem se morja use v špaiskamri 10 do 14 dni presuškovati potlej se salam poštrihajo s aidovo moko potreseja in na en lušten kraj obesijo.«

V mestu so nekatere družine kupovale špeh in meso in same naredile salame in klobase. Ločanka Ivanka Flis je zapisala v svoj dnevnik, da je 31. januarja 1925 dala v dimnik pri Kernu (op. gostilna pri Kernovi Urški na Mestnem trgu) 9 salam in 7 klobas. Dne 9. februarja jih je dobila nazaj in obesila v shrambo. Za salame je porabila 6 kg 15 dag mesa (11 funtov) in 21 dag soli (12 lotov); za klobase pa 3 kg 10 dag mesa (5 in 1/2 funta) in 10 in 1/2 dag soli (6 lotov).

Med obema vojnama in po vojni pa so delali salame iz svinjskega in govejega mesa (npr. 20 kg svinjskega in 7 kg govejega), z dodatkom oreška, popra, nageljnovih žbic, česna in vina. Najboljše salame so bile iz stegna in mesnatega špeha, kjer so polovico špeha narezali na kocke, drugo polovico pa na »mašino«. V dimu so bile toliko časa, da je bil konec črevesa, zavezani čop, trd, nakar so jih naprej sušili na zraku.

Ko so klali na Poljanskem, so naredili želodec, ki so ga pojedli še vročega. V javorskem območju ga naredijo še danes skoraj pri vsaki hiši. Za takšen želodec pa porabijo 1/2 kg ajdove moke, 1/2 kg svinjskega mesa, 1/4 kg slanine, tri ali štiri stroke česna in malo popra. Želodec napolnijo, ga zašijejo in kuhajo okrog tri ure. Toplega, zrezanega na rezine, so imeli za »južno« poleg zelja in repe. Tudi mrzel ni slab, pravi priletna Javorčanka, ki se spominja, da so takšen želodec delali že njeni stari starši. Za posušen želodec pa je bila podobna masa kot za salame. Obteženega so dali dimit za 14 do 21 dni. Še danes najbolj slovi po suhem želodcu Davča. Čim manj maščobno svinjsko meso so zmleli, zmes dva do tri dni pustili na mizi. Potem so dodali žličko stolčenega česna, sol in malo vina. Meso so stlačili v svinjski želodec, položili nanj kamen in prešali cel mesec. Nato so želodec okadili. Poprečno so naredili dva do tri želodce, težke okrog tri kg. Jedli so ga ob večjih praznikih, ko je prišla »žlahta«.

Ko so klali prašiča, so vedno pripravili godljo. V godljo so dali dve ali tri razkuhane krvavice, ješprenj, proseno kašo ali pa riž, malo krvi ter majaron, meto in poper. Zabelili so jo z ocvirki. Na Poljanskem so v proseno kašo zakuhali še malo ajdove moke. Domači s posli so jo jedli tudi po dva

dni zapored. Ponekod so jo dali revežem. Gojenke nunskega samostana so jo dobile za »južno«, narejena je bila iz riža.

Drobovino in vse, kar je ostalo od klanja, so prav tako uporabili za jed. Na kmetih so vampe jedli kot »župo« le, kadar so pobili živino, vmes so dali krompirjeve krlje. Nekateri so želodec zrezali kot vampe in ga skuhali s krompirjevimi kosci. Tudi jetra so zrezali, naredili zaprčko »ajnpren«, zalili z vodo in jedli s krompirjevimi kosci. Pljučka v »zosu« so jedli bolj meščani. V mestu in okolici so imeli rajžlec za »ta buli rihta«. Čreva so oprali, zrezali. V kuhana čreva so nadrobili belega kruha ali žemlje, zmešali z jajcem, nabalali v »pečco« in dali peči.

Od ostalih mesnih jedi, narejenih iz svinjskega, govejega ali ovčjega mesa, naj omenimo golaž in obaro, ki sta bili zelo pogosti jedi na svatovanjih. Večina kmečkega prebivalstva golaža do prve svetovne vojne ni znala narediti. Jedli so ga le v gostilnah. Po pripovedovanju naj bi golaž v Žireh prvič jedli med letoma 1911/12, ko je Žirovec Jereb, po poklicu pek, šel v Pliberk, se oženil s Korošico in se z njo vrnil v Žiri. K njima so Žirovčani hodili na golaž in »kajzarce«. Izkušnje o golažu so prinesli domov možje, ki so med prvo svetovno vojno delali v vojaški kuhinji. Potem so se z golažem seznanile tudi dekleta in žene, ki so obiskovale kuharske tečaje. Doma so ga najprej začeli kuhati kot »župo« iz govejega ali svinjskega mesa. Le nekaj koščkov mesa in cel krompir vmes, pa je bil golaž že narejen. Za domače je bil redkokdaj na mizi. V mestu so naredili goveji, svinjski ali telečji golaž, zraven pa žličnike ali polento. Podobno so osvojili obaro, kislo »župo«, »ajmoht« iz svinjskega ali ovčjega mesa. Zraven so jedli ajdove žgance ali polento.

Ovčjega mesa v Torki niso prekadili, ampak so ga jedli pozimi med tednom »frišnega«. Meso so dali v salamurjo, takšno je držalo tri tedne. V Žireh so ga dali suhega v ješprenj. Dobro je bilo kuhano ovčje meso med sladko repo.

V stari Jugoslaviji so nekateri jedli tudi konjsko meso. V mestu so pojedli veliko zajčjega in koštrunovega mesa, zlasti med obema vojnama, zajcev pa veliko med zadnjo vojno. Zajčje meso je bilo v »ajmohtu«, golažu, kuhano med sladko repo ali v rižoti. Koštrunovo meso je bilo v obari, pa tudi pečeno. V mestu je bil koštrun cenjen v 19. stoletju.

»Kastrunova bržola,« recept iz leta 1855: *»Kastrunovo meso se nareže na percjone potem se da v kastrolo in se toliko zalije z vodo da čez stoji in precej se vsoli, potem se da zraven šetraj čebula česna in celega popra in se mora pokriti in počasi vreti in ko se pokuha pa z moko poštaubaj na obeh straneh in meso oberni in se mora še pokuhati in nazadnje zos pokisaj, zraven par koščev krompirja samo da se mora posebej kuhati.«*

Divjačino je jedla bolj mestna gospoda. K Homanu v Loki so hodili na divjega petelina ali zajca zaključene družbe in Homanovo sorodstvo.

»Divja kokuš ali petelinov zos,« recept Ane Homan iz leta 1855: *Den not v kokuš peteršila in špeha, den jo v kozo in zraven korena, peteršila, zelene, čebule, rožmarina, larberja, gvirznagelna, limoni salc, černiga vina perli, vode perli, tuđ osoli, mal z moko poštupej, zos preced in dej na mizo.«*

Tudi kuretina je bila bolj redka jed. Kurjo »župo« so skuhali porodicam in bolnikom, domači so takrat dobili kurje meso in krompir. Sicer pa je bila kurja »župa«, skupaj z govedino, pogosta na svatovanjih. V preteklosti so na kmetih poznali samo trdo kuhana jajca, ki so jih dobili delavci enega ali dva le redkokdež (npr. ob grabitvi stelje, nabiranju borovnic ali malin, ipd.). Ponekod so jih dobili tudi mlinarski in žagarski delavci za malico, ko so delali ponoči. V mestu in okolici so kakšnega ocvrli za bolnega otroka, ali če je kdo moral na hitrico po opravkih. Sem in tja ga je dobil godovnik. Jajca so prodali ali porabili pri kuhanju.

Za večino prebivalstva je bila prava kava pred prvo svetovno vojno še posebnost. Le redki so jo pili. Pripravili pa so jo tako, da so v velik lonec vode vsuli cel zavitek cikoriije in malo prave kave. Kako dobra in dragocena je bila v tistem času kava, se spominjajo pripovedovalci, pravijo, da so njihove matere ali stare matere kupovale le po »ferkel« prave kave za cel mesec. Namesto prave kave so pražili tudi ječmen ali pšenico. Posebno med prvo svetovno vojno so cikorijo, ki jo je primanjkovalo, delali iz rumenega korenja, ki so ga olupili, na drobno zrezali, posušili, zmleli in podžgali, ali pa so zrezanega kar spekli in zmleli. V mestu so premožnejše družine kupovale pravo kavo po kilogramih; leta 1925 je bila kilogramska cena Portorico kave 76 din; radi so mešali pol kg finega Santosa s pol kg Kuba kave. Za belo kavo so poleg cikoriije kupovali še Kneippovo ali Franckovo kavo.

Tudi pivo so nekateri kmetje in meščani delali doma, zlasti med drugo svetovno vojno in po osvoboditvi.

Domače pivo, recept v. Krevsovih iz Škofje Loke: 10 dkg ječmena zmoči, nekoliko osuši ječmen, malo potolči, da razpokajo zrna. Zdaj deni ječmen v lonec in mu prideni 15 dkg sladkorja in 6 litrov vode. Naj počasi zavre in se kuha eno uro. Zdaj prideni 5 gr hmelja, pa naj počasi vre zopet eno uro. Ko se nekoliko ohladi, ga precedi in prideni 1 dkg kvasa in pusti, da stoji 24 ur. Zdaj pivo še enkrat precedi, napolni v steklenice, dobro zamaši in pusti, da stoji 8 dni na hladnem prostoru, nato je pivo užitno.

Od žganja so skuhali največ sadjevca, manj pa »brinovca, slivovca, češpuca in jagodovca«. Čebelarji so naredili »ta medu šnops«. »Šnops« so kuhali tudi iz boba, krompirja, celo iz kupljenih fig, »ta zelenega« pa iz špirta in pelina. V Ojstrem Vrhu v Selški dolini so delali izvrsten češnjevca, ki ga je dr. Rudolf Andrejka navdušeno krstil za slovenski cherry brandy.

Po »kloštergajstu«, zelenem likerju iz zdravilnih rož, je slovel uršulinski samostan v Loki. Po »skrivnostnem receptu«, ki so ga loške uršulinke v današnjem času izgubile, ga je vedno delala redovnica, ki je vodila lekarno. Recept je poznalo tudi nekaj loških družin. Vprašljivo pa je, če so bile rože in priprave iste kot v samostanu. Verjetno so loške uršulinke delale »Klostergeist« po istem receptu kot njihove sestre v Ljubljani ali Mekinjah. Da njihova pijača ne bo šla v pozabo, zapišimo ljubljanski oziroma mekinjski recept, po katerem sta s. Jerneja in s. Pavlina pripravljali liker še pred drugo svetovno vojno. V kotel, kjer se že prekuhava žganje, vržemo vrečko s sledečimi rožami: janež, kumina, melisa, meta in pomarančni olupki. Žganje za »kloštergajst« je pripravljeno. Pol litra vode in 20 dkg sladkorja skuhamo,

ohladimo in dodamo pol litru žganja, skuhanega z rožami. Dodamo še barvo, navadno zeleno.

Mošta so na Loškem kar dosti naredili, saj so ga veliko popili, zlasti za malice. Lipovega, bezgovega in borovničevega čaja so največ popili meščani, na kmetih le, če je bil kdo bolan, ali v hudem mrazu. Tudi domači sokovi, zlasti malinovec, so bili domena meščanov.

Preberimo še nekaj vrstic o pijači iz dnevnika Ločana Jerneja Gašperina, ki nam dosti pove o jedači in pijači v njegovem družinskem krogu sredi 19. stoletja. »... Ali uzbota večer je bil sprečudni večer namreč: koj že popoldan per malci so nam dali mati zraven kruha še usakim posebej malo žganja, ta praviga (jagaduca) ko so ga od nekiga moža celi bokal kupili, in prov dober je bil, ni bilo drugači še sim ga malo skrivaje pil, in tako sim bil precej fertamuznene buče ino zadovoljin... Raunokar so nam fantam dali mati mal žganja jagaduca za zajterk, kir imajo navada, da ga vsako leto v tem času (op. avgusta) kupijo en bokal, da ga nam dajo včasih pokusiti, pa to prav malokrat. Pa jaz ga zvečer bolj čislam ko zjutraj, kir zjutraj me čez dan bolj leniga in žejniga stori... Še nikolj nisem toljko brinovca spil, koker ta teden... Učera j sim bil pa precej židane volje, kir sim ene dva maselca erdeče rose pil in potem se mi je marsikaj noviga o glavo zablodil, in tudi moj jezek je nekako čudno perštiman, ko ga iz vinam mal namažem, kir potem zna devet špraha žlobodrati, pa useh devet so le kranjske... Mati so dali za en bokal pira, in prosil sim da naj gredo po gracar pir, kir sa ga rauno začeli v Loki še le točiti, in zelen sim ga bil pokusti, da bil vedel kakšna roba je, al jest navem kako bi tukaj sestri Lenki rekel, kir je hotela nagolfati zviti, šla je namreč po navadniga pira, češ si je mislila, ravno tako ga bojo radi imeli in pili... Dobro sim se počutel, po žganju jagaducu, ko



Kuharski tečaj leta 1928 v gostilni pri »Fortunovcu« v Stari Loki

so mi ga mati perpravli za zajterk pol frakelna, samo žejalo me je zlo, nekaj zato, ko sma zvečer precej zlo slan pleče jedli, desravno sma tud zraven pivo pili... Včerajšna binkštna nedela, sma imeli popoldan, v Vincerjah veselico, kir sim bil tud jaz iz nekim mojimi prajatli pričijoč, kir se je začela včeraj tamkaj oštarija Prajarjova, pili sma ta boljši pivo polč po 11 krajcarjev clo 3 poliče, ga mi je steklo po šentjanžovi dolin, kir je blo zares kratkočasno, muzika je igrala, in zasukal sim se u ples, kaj lušno je tam vse narejeno, dobra zanjka, šestice iz žepa lovit...

Po Vodnikovih kuharskih knjigah, ki so izšle leta 1799, so začele Bleiweisove Novice z letom 1843 prinašati razne nasvete in recepte za gospodinje. Leta 1850 v Novicah zasledimo obširno reklamo o novi kuharski knjigi — Nauk nar boljši in nar imenitnejši jedila brez posebnih stroškov perpraviti —, ki jo je »zložila« slovita kuharica na Dunaju in jo je Blaznikova založba poslovenila. V »bukvi«, namenjeni ženam in dekletom, so razna jedila za mesne in postne dni, za letne čase, za navadna in posebno imenitna kosila in večerje (npr. recepti za »64 raznih mesnih žup, 34 raznih postnih žup, goveje meso na 27 viž perpraviti, 49 zelnatih jedil, 128 moknatih jedil, 39 raznih pečenin, 29 raznih solat, 53 raznih pekari, 35 naukov, kako sadje vkuhati, kisati in hraniti in mnogotere sokove perpraviti« itd). Ob koncu 19. in ob začetku 20. stoletja so začele izhajati knjige o gospodinjstvu v slovenskem jeziku. Še danes zelo popularna je iz leta 1909 izišla knjiga redovnice, sestre Felicite Kalinšek, ki je dosedaj doživela že dvajset izdaj.

Začetki gospodinjskega pouka pri nas segajo v sredino 19. stoletja. Dekleta so hodila v samostanske šole in se tam naučila tudi kuhati. Meščanskim, delavskim in kmečkim dekletom so veliko pomenile gospodinjske šole, ki so



V kmetijsko-gospodinjski šoli na loškem gradu leta 1937

jih začele ob koncu 19. stoletja voditi redovnice, šolske sestre. Te šole so trajale eno šolsko leto, včasih le nekaj mesecev. Dekleta so bila stara od 15 do 20 let. Po prvi svetovni vojni se je čutila še večja potreba po teh šolah. Med obema vojnama so imele šolske sestre že 14 gospodinjskih šol za delavska in uradniška dekleta. Organizirale so tudi kmetijsko-gospodinjske šole, te so obiskovale kmečka dekleta.

Uršulinke v Škofji Loki so imele od leta 1930 gospodinjsko šolo in tri-mesečni gospodinjski tečaj v zimskih mesecih. Dekleta so se naučile kuhati razne vrste juh: mesne (goveje, obarne, ragu, jetrne itd.) in postne (zelenjavne, prežganke, mlečne, vinske, ribje, rakove, žabje). Pekle ali kuhale so štruklje iz jabolk, pehtrana, sira, smetane, riža; orehovo, rozinovo, mandljevo, lešnikovo, medeno in slaninsko — z ocvirki — potico; delale likerje in raznovrstna jedila iz mesa in kulturnih rastlin.

Leta 1937 so odprle šestmesečno kmetijsko-gospodinjsko šolo. V ta namen so na gradu opremile kuhinjo za praktični pouk. Takšna šola je bila leta 1938 tudi v Žireh, kjer so se dekleta naučila kuhati predvsem kmečkih jedi. Seznale so se tudi z raznimi zelenjavnimi juhami (iz pora, zelene, graha, špinače, ohrovt, karfijole ipd.). Pekle so pecivo za veselice in se naučile delati torte in »kremšnite«.

Med obema vojnama so bili v vseh večjih krajih na Loškem vsakoletni kuharski tečaji za dekleta in žene, ki so jih vodile državne gospodinjske učiteljice.

Najbolj znana voditeljica kuharskih tečajev po vojni je bila Frančiška Miklavčič iz Poljan, rojena Na Logu, kjer so imeli in imajo še danes gostilno »pri Premetovcu«, ki jo vodi njen brat Rudolf Ahlin z ženo. Z veseljem in srcem moraš biti v kuhinji, tako pravi »mami«, kot jo kličejo še sedaj dekleta in žene, nekdanje tečajnice. Za seboj ima 35-letno vodenje tečajev, ki so jih obiskovale dekleta in žene med 17. n 30. letom, v Poljanah, Hotavljah, Trebiji, Sovodnju, Žireh, Ratečah, Sv. Duhu in drugod in so jih tečajnice zaključile z razstavo. Začetki segajo v leto 1950, ko so jo poljanske žene naprosile, da bi naučila kuhati njihova dekleta. Leta 1959 je na pobudo AFŽ iz Poljan vodila prvi tečaj v Zadržnem domu. Od leta 1960 je sodelovala z Delavsko univerzo v Škofji Loki, ki je bila organizator tečajev na Loškem.

Iz njenega kuharskega zvezka za tečaj, ki ga je vodila leta 1982 v Žireh, npr. »*Ponedeljek: goveja juha z zdrobovimi vložki (drobnjak), goveje meso, prisiljeno zelje, pire krompir, ocvrta pohana jetra, vaniljevi rogljički, jabolčna pita... Petek: karfijolna juha z rižem, krompirjem, ajdovi štruklji, čežana, krhki flancati...*«

Nekdanje tečajnice zelo rade delajo jabolčno pito, pleskavico, sarmo, joto ter pehtranovo in korenčkovo pogačo. Pozimi leta 1985 je imela tedaj 73-letna »mami« zadnji tečaj v Sovodnju. Da njeno delo na Poljanskem ni zamrlo, je poskrbel Aktiv kmečkih žena na Trebiji s sodelovanjem Kmetijske zadruge v Škofji Loki, ki je zaprosil dobro znano kuharico iz gostilne Cestnik, Marjano Ušeničnik, da je začela s prvim 14-dnevnim tečajem v letu 1987 za dekleta iz tega okoliša.

Dekleta in žene v Loki so se v starejšem obdobju, ko še ni bilo gospodinjskih šol in tečajev, učile kuhati predvsem iz nemških kuharskih knjig. Izkušnje so si izmenjavale med seboj. Tako »kohbuhi« Ločank, ki so nam ohranjeni in na vpogled, kažejo, da gre za prepisovanje jedil, ki so šla loškim,



Kuharski tečaj v Železnikih pred drugo svetovno vojno

bogatejšim družinam v slast. »Kochbuch« iz let 1855 in 1856 takrat 18—19-letne Ločanke Ane Guzelj, ki se je poročila s pekom in lastnikom hiše na Mestnem trgu (Mesto 114) Jožefom Homanom, je napisan v lepi, čitljivi pisavi, pretežno v loški govorici. Na koncu pa je napisala jedilnike za obilna kosila, s šestimi ali sedmimi obroki, »rihtami«.

Npr.: »Za kosilo — mesni obroki: 1. Gresfanzel na žup; 2. Meso, pa krompirjeva polenta okol; 3. Peteršilov zos; 4. Repa pa koštrunov meso not; 5. Golobi, salmi; 6. Račja prata, salata.

Krompirjeva polenta: Omajen krompir deni u vnlek kuhat, ga osoli in s putrom zabeli, ali pa ga deni v krop kuhat pa m^orš dajat sladke smetane zraven.

Za kosilo — postni obroki: 1. tinstana rajž župa; 2. eierspeis; 3. tinstana repa pa šnite; 4. pošrekane šiltkrote; 5. franceziš melspeis; 6. pohane ribe pa kompot.

Golobi u salmi. Deni u kozo majhen špeha, peteršila, marjona, čebule okob in želodce od golobov, korene, šatraja, timusa, pehtrana, žaubelna in gvirca den enga naštrihanga goloba not ali pa 2, potlej nared ajnpren, nared pišamel, smetane, putra in kruha ukup kuhan, potlej pa prato kuhano drobno zrež, pa jo den u možnar, prato in pišamel ukup dobro stovci; pa den u einbren in na kikšno kri kaj golobova je dobra, den u kri jesiha, den u kozo pa golobe zrež ki so pečeni jih dej not in preced od jelenove gor in pust da se potinsta pa dej na mizo.

Eierspeise. Nekaj putra dobro umešaj, potlej deni 5 ermenakov in sneg od tih blakov posebej den u kozo mal putra mal peteršila mal gvirca pa deni rakav in ribji na vurfelce zrezan meso not, den mal kisle smetane

in premešaj; usemi eno pomazano skledo in deni u dno eno versto od putra, potlej eno mesa in tako naprej de naverh spet od putra pride, dej v peč, pa koj u te sklede dej na miso.

Pohane šnite. Step cele jajca, mal sladke smetane in mleka namoč kruhove šnite, enkrat jih obrni de se dobro namočiijo pol jih po kruh pavalaj in apohej.

Pošrehane šildkrote. Očed šilkrote, deni u zelenavo kuhat, mal jesiha zraven ko imajo dobre bit na zadn dej jajc zraven kuhat deni jih na talar in precedi župo gor pa zabel is putram in precej ribanega kruha den v puter, potlej jih pošhrekej.»

Ločanka Lojzka Mihelič je kot 29-letno dekle začela kuhati samo v poletnem času, v letih 1934—1937, v Ajmanovem gradu pri Sv. Duhu petčlanski družini tedanjega lastnika dr. Jerneja Demšarja. Družina je prihajala iz Ljubljane na trimesečne počitnice. Všeč jim je bila kmečka hrana, ki jo je Lojzka rade volje vključevala v jedilnike, ki jih je sama sestavljala. V njenem kuharskem dnevniku so tudi tedenski jedilniki za kosila in večerje, s katerimi je postregla v Ajmanovem gradu.

Npr.: »Nedelja, kosilo: goveja juha, pražen krompir, sladko zelje in krofi. Večerja: kakav in potica. Je bil semenj. Sreda, kosilo: šara, to je prašičevo meso, zelje sladko, krompir in vse koreninice se kuhajo skupaj, potem se naredi pa prežganje posebej, to smo jedli in štrudelj jabolčni. Večerja: golaž govej in ajdovi žganci. Petek, kosilo: prežganka, fižol, prisiljeno zelje, jabolčna gibanica. Večerja: polenta in mleko.« — Pri kuhanju je uporabljala domače mere: polna žlica je: 35 gr masti, 20 gr surovega masla, 25 gr riža ali ječmena, 20 gr soli. Zvrhana žlica je: 30 gr zdroba, 35 gr sladkorne sipe, 30 gr rozin. Krožnik za juho 1/4 litra = 15 polnih žlic. Kozarec 1/10 litra = 6 polnih žlic. Polna jedilna žlica = 3 kavne polne žličice.

Z A J T R K. Ohranjeni dokumenti nam povedo, da so sredi 19. stoletja pri Gašperinovich v Loki zajtrkovali kruh in »kofe«, namesto kave tudi lonec »frišnega« mleka ali pa žgance, ki so prijetno dišali, ko so prišli iz kovačnice »fruštkat« domov.

V Selški dolini so nekdam pili pri zajtrku žganje le tedaj, ko so šli na posebno težko delo. Nekateri železnikarski žebjarji so ob koncu 19. stoletja za zajtrk použili kos kruha in požirek »šnopsa«.



Kuharski tečaj v Žireh
je leta 1932 vodila
Frančiška Miklavčič

Iz ustnih virov za kasnejše obdobje razberemo, da so kapucini, uršulinke, nunski posli in gojenke imeli za zajtrk belo kavo in kos kruha, od belega do črnega.

Za zajtrk pa tudi za večerjo sta bila pri pretežni večini prebivalstva največkrat sok ali pa medla. Sok so zajtrkovali v obeh dolinah, v Loki in njeni okolici ter na Sorškem polju pa sok in medlo.

Na Selškem so »fruštkali« koruzni sok in zraven krompirjeve žgance, ali pa krompir v oblicah. *S o k* : Ko je voda zavrela, so v krop vsuli koruzno moko, ponekod so zraven dali malo bele, »ušenične« moke in mešali z vilicami. Gostega so dali v skledo in ga zalili s posnetim mlekom.

Na Poljanskem so za »kosil« poleg koruznega soka, ki mu pravijo na Žirovskem »župa«, v okolici Gorenje vasi tudi »močnk«, jedli še ajdovega in ječmenovega. Na sok so vlili mleko, ali pa zraven pili belo kavo (redki), v poletnem času pa kisko, »gost«, mleko. Poleg soka so bili krompirjevi žganci.

V Škofji Loki in okolici je bil sok iz bele ali ajdove moke, polit z mlekom, redkeje na mizi. Zlasti v škofjeloški okolici je bila na kmetih skoraj leto in dan na mizi »midla«. To je prosena kaša, »ošena« in bela ali ajdova moka »gor«. En dan je bila medla z belo, drugi dan pa z ajdovo moko. Po vrhu so zabelili z maslom, ponekod s špehom ali ocvirki. Medla je bila gosta jed, »tako, da je žlica stala«, ali pa malo redkejša, »da je žlica padla«. Ko so do konca druge svetovne vojne, deloma še malo po osvoboditvi opustili »midlo«, so namesto nje okoliški kmetje zajtrkovali polento s špehom ali pa samo belo kavo in kruh.

Okoličani so krompirjeve žgance, ki so skoraj vedno spremljali sok, jedli tudi kot samostojno jed, zabeljene s špehom, zraven pa belo kavo ali kisko mleko. Krompir so že prejšnji večer olupili in zalili z vodo, zjutraj so vodo odlili in zalili s svežo. Krompir se je kuhal približno pol ure, vodo so odlili, krompir pa zmešali z vilicami.

Pri težkih delih so delavci zajtrkovali oženjene žgance. Zavretemu olupljenemu krompirju so dodali malo ajdove ali bele moke in po končanem kuhanju, odlitju vode in mešanju z vilicami, žgance zabelili z ocvirki ali zaseko. Takšni žganci so bili težka, nasitna jed. Ženske, ki so hodile na dnino, pa so dobile krompirjeve žgance s kislim zeljem, zabeljene s špehom.

Koruzne žgance so zabelili s špehom. Ajdove, »jejdove« in bele žgance pa z ocvirki. Ob petkih pa so bili žganci zabeljeni s »putrom«. Zraven žgancev so pili mleko, redkeje belo kavo in v poletnem času kisko mleko.

Poleg že omenjene medle in soka pa so obrtniške družine v Loki raje zajtrkovale bel »kofe« in kruh, ponekod žemlje; le hlapci, ki so opravljali težka dela, so zajtrkovali ajdove žgance z ocvirki.

Kmečko prebivalstvo je ob delavnikih jedlo tudi kisko ali sladko zelje, zraven pa ajdove ali koruzne žgance, pa tudi samo zelje z »velkm btom« črnega kruha. Revnejši so zajtrkovali krompirjeve krlje ali pa posušen kruh, namočen v krljevo vodo. V gostilnah so gostom postregli z belo kavo ali čajem, kruhom ali žemljo, z marmelado, »putrom,« z mehkim ali trdo kuhanim jajcem, jajcem na oko, z zaseko ali klobaso.

Na kmetih je bila navada, da so ob nedeljah največkrat zajtrkovali ješprenj, v katerega so zrezali jetrnico, redkeje pa se je v njem kuhalo preka-jeno svinjsko ali ovčje meso, ki so ga, preden so ga dali v skledo, zrezali na koščke in pomešali med ješprenj. Ješprenj je bil tako gost, da so ga skoraj

rezali z žlico. Skuhali so ga že v soboto, pojedli pa naslednjega dne, ko so prišli od jutranje maše. V javorskem območju so jedli tudi korenje, zrezano kot repa, v katerem se je kuhala glavina.

Ponekod pa so ob nedeljah tako kot ob delavnikih zajtrkovali koruzen sok in krompirjeve žgance, ali pa koruzne žgance z belo kavo ali mlekom. »Kofe« je bil »ta prav« z dodatkom cikoriije. Za veliko poslov pa je bilo največkrat mleka ali bele kave škoda. V Škofji Loki in njeni okolici je bil za večino nedeljski zajtrk isti kot ob delavnikih.

DOPOLDANSKA MALICA. Dopoldanskih malic na kmetih ob nedeljah ni bilo, le redko kje so jih imeli. Ob delavnikih so tako na Poljanskem kot na Selškem največkrat dobili poleg kruha mošt ali pa suho kuhano sadje, »frišno« sadje, poleti kislo mleko in v poznem, mrzlem jesenskem času lipov, bezgov ali borovničev čaj.

Delavci, ki so drvarili, so malicali suhe klobase, kruh in mošt. Dninarji na njivah pa so včasih dobili tudi špeh; moški so pili mošt, ženske pa so se morale zadovoljiti s krljevo vodo. V gorenjevaškem okolju so prinesli na njivo tudi kumare v »zosu«, v katerega so dali tudi malo krompirja.

Dostikrat je bila za malico prežganka, včasih tudi mlečna kaša ali jajčni krop. V krop so zlili raztepeno jajce, dodali žlico masla, dali v skledo in jedli s kruhom. Jedli so tudi krompirjeve kisle krljle, zabeljene s prežganjem, ali okisan ješprenj.

Poleti so malicali tudi kisel fižol ali pa kuhane suhe jabolčne krljle s fižolom. To je bila sladka in težka jed. V kuhana, olupljena sveža jabolka so dali malo »cukra« in nadrobili notri kruha, ali pa je bil kruh v svežih, kuhanih hruškovih krljljih.

V Torki so v poletnem času spekli v peči hleb iz koruzne moke, drobnjaka in smetane in ga pečenega narezali na šnite. V Danjah so največkrat malicali domač grenak sir s kruhom.

V škofjeloški okolici so poleti jedli kislo mleko in črn kruh, kuhano suho sadje, okisan fižol, doma narejen sir z veliko popra, prežganko, narejeno na »putru«, ali v čežani nadrobljen suh kruh, včasih surovo zelje z oljem in kimno ali pa tudi kruh z orehi. Pili so mošt, čaj, »pinovc«, v katerega so dali »drobtinco putra«, takšen je bil zelo dober.

V mestu so uršulinke malicale kruh in belo kavo, poleti kislo mleko, pozimi namesto kave lipov ali bezgov čaj. Malice gojenk so se razlikovale. Tiste, ki so manj plačale, so dobile kruh in jabolko, ali pa samo kruh; za večje plačilo so imele na kruhu namazano marmelado. V hladnejših dnevih so dobile toplo malico, belo kavo s kruhom. Hlapci pri nunah so dobili pol decilitra »šnopsa« in kruh. Pri v. Krevsovih (mlin in žaga) v Kapucinskem predmestju so delavci dobili »štuc« vina in kruh. Kašmanovi, ki so imeli trgovino z železnino na Mestnem trgu, so malicali kruh, namazan s »putrom« ali medom. Oboje so dobivali od kmetov, ki so radi zamenjali za železnino. Pri težkem delu, ko so morali zložiti 4 do 5 vagonov železnine, so bili postreženi s toplo ocvirkovco in čajem. Nekateri meščani so malicali tudi kruh z marmelado, surovo zelje ali repo z oljem.

KOSILO. Za uvod v »južino« pa nekaj o obedu pri loški družini Gašperinovich, o čemer je v svoj dnevnik v letih 1861 do 1865 zapisal naš

stari znanec Jernej »... Ksma se raunokar štruklov naložili, kir je sabota, ni za meso per nas, deslih ga ljudje že zlo jedo ob sabotah... za kosil, ko sma rauno žgance pojedli... Necoј sim v drugič (op. v juliju) že ta letašnji zgodni krampir jedel, prav dober je, in zlo se razkuha, samo malo žeri po njem... Opoldne per južni sa bile tudi za ta druga rihta kuhane slive... Sim pa užival jed take (op. v marcu), ki se še nikolј navem spomniti, da bil jedil že take gobe v aimahu, ko sim perva dal v usta, se mi je tako čudna zdela, de nisem vedil, ali bi ja požeril naprej ali ne, ko sim jeh pa mater tako silil, da se jah skuhali, sim si vzel korajža in sim jeh začel prov dobro jesti, in skuz bulšiga okusa so bli, bratji jeh niso hotli...«

Kapucini so jedli trikrat na teden ajdove žgance, zabeljene z ocvirki ali maslom. Ob petkih so velikokrat jedli mlince, zabeljene z maslom. Radi so imeli kuhano rumeno korenje in pire krompir. »Tenstanega« so jedli le ob nedeljah in praznikih. Svinjsko meso, zabeljeno z oljem, je bilo dva do trikrat na teden na mizi. Ob torkih, četrkih in nedeljah so dobili »melšpajz«. Všeč jim je bila gobova juha, ob nedeljah so imeli govejo z rezanci, »tenstan« krompir, narezano meso iz juhe in zeleno ali zeljnato solato.

Nunska jed je bil »faš«, gosta jed iz ostankov kuhanega govejega mesa in zelenjave (peteršilja, korenja). Zraven je bil pire krompir. »Faš« je bil priljubljen tako pri nunah kot tudi pri gojenkah in nunskih poslih. Uršulinke so ob petkih jedle »mešance« s kislim zeljem ali repo in »feškom«. Rumena koleraba s krompirjem kot pire je bila dobra jed. Goveje ali zelenjavne juhe so bile skoraj vedno pri kosilu, tudi prežganke so bile pogoste. Pri kosilu so imele vedno sadje, večkrat tudi razne »melšpajze« ali buhteljne. Ob sobotah so se redovnice ali gojenke odrekle sadju na Marijino čast, iz zaobljube. Ob nedeljah je bila goveja juha z rezanci ali svaljki, pečenka, »tenstan« krompir, solata in »melšpajz«. Gojenke so svinjskega mesa bolj malo pojedle, bolj govedino iz juhe. Zrezkov ni bilo, ker je bilo gojenk preveč, velikokrat pa so bili polpeti, zraven pa še špinača in pire krompir. Polpete, rekle so jim »faširan šnicel«, so jedle zraven kislega krompirja. Dobra jed so bili »makaron-flajš« in »vasersporcelni« z drobtinicami. Pozimi, ko so pri nunah klali, so imele za kosilo godljo z rižem. Mešanic in medle niso jedle. Kislo zelje ali repo so jedle zraven polente. Za kosilo, pa tudi za večerjo, včasih ob petkih, je bil »pocukran šmorn« in čežana iz zmletih suhih hrušk in jabolk ali pa omlete z jabolčno marmelado.

»Šmarn«, recept iz srede 19. stoletja: »Vzemi en maselc frišnega mleka, 3 žlice smetane, 4 cela jajca, to dobro smešej mal osoli deni v eno kozo za en jabuk masla ga dobro sbeli, mešanje not vli, spod in zgor speč, ko se že zapeče ga s lopatico zdrobi ga še mal zapeči in ga dej s cukram potresenega na miso.«

Pri kosilu so gojenke vedno dobile sadje. Nedeljsko kosilo je bilo enako kot za uršulinke.

Nunski posli so jedli vsak dan za »južno« juhe, goveje, včasih zelenjavne. Največ so pojedli krompirja v koscih, zabeljenega z ocvirki, zraven pa kislo repo ali zelje, ali pa kar v zelju ali repi pomešan krompir. Ob petkih so dobili ravno tako močno, kmečko hrano. Ob nedeljah je bila goveja juha, meso iz nje, vsak ga je dobil po en kos, pečen krompir in solata. Sadju ali »melšpajz« so le včasih dobili.

»Ta boljši« Ločani in peščica podeželanov so imeli za kosilo vedno juho, mesne in postne. Na juhi so bili zakuhani rezanci, ribana kaša, zdrobovi žličniki in podobno.

Zabja juha, recept Ločanke iz leta 1855: *»Den kuhat žabje skoke, peteršilove korenine, zelene, graha, en krompir, en pohan jajc vse ukup skuhej speni župo in jo preced nanje skuhej kar očes.«*

Perotninska župa, recept Selčanke iz prve polovice 19. stoletja: *»Se pusti puter rasbelit, se dene peteršel in moke zraven se is župa smeša se deneja te u župi kuhane kurje repetnice zraven in se puter lokerce notri kuhati denejo.«*

Petek je tudi pri Ločanih veljal za brezmesen dan. Takrat so »južnali« kuhane ali pečene štruklje z orehi ali drobnjakom, »šmorn« in kompot, prežganko ali fižolovo »župo« in sirov štrukelj ali pa kruhove »knedelne«, polento in podobno.

»Orehovi štrukli,« recept iz prve polovice 19. stoletja: *»Se naredi taig is drožja, se rasvalja se poštrih s raslesenim maslam, se potresejo orehi in riban kruh gori, se ukup zviije in se zrežejo majhni štrukeljci in se pusti na plehu gori jiti, potem se poštrihajo sklofanim jajci, se pečejo, potem se ulije urela solna voda čez in se zabelijo s maslom ali medam.«*

»Knedelni,« recept Ločanke iz leta 1855: *»Suh krah na vurfelce, poli ga s mlekam ubi jajc, posol den tudi smetane in tolk moke da se ti bo dost gosto zdelo, devij jih z žlico v krop; ker krop ure tist jih devej.«*

Polenta, recept Ločanke iz leta 1855: *»Maselc moke, mal mastn smetane 4 jajca osol, dober mešej, den v pomazan modu u dug kuhat, kuhano z nitjo zrež na šnite, potresi s siram, in s putram sabel.«*

Na mizah premožnejših Ločanov so bile tudi med tednom mesne jedi, »filana mulprata, naturšnicelni, goveji šnicelni,« »faširane« piške, »karmenatalci«, »tenstano« goveje ali telečje meso, »tenstani« polži, možgani, race, »zosi« iz paradižnika, vina, krompirja, peteršilja, korenja, čebule, smetane, hrena, kumar, šnitliha, iz suhih češpelj, in obare.

»Šnicelc,« recept Ločanke iz leta 1855: *»Zrež drobno kuhano prato, deni mal putra rasbelt, mal peteršila, deni prato not in ermenak, mal osoli, pusti na žerjavici, deni na riban kruh nared štruco zrež na šnite pa kruh povalej in apohej.«*

»Tinstan meso,« recept Ločanke iz leta 1855: *»Kuhan meso zreži na šnite pa ga den u kozo pa pu vina, pa pu vode, tudi zelenega pora, gvirz, nagelne in podaugaste kose špeha tinstej encajt pol pa še einbren naredi potem meso vun usemi, ga den v skledo in zos precedi.«*

Piška, recept Ločanke iz leta 1856: *»Zrež piško na koščke kakor za pohati nasoli daj v kastrolo putra in piško noter, mešaj da se zarumeni in daj koj zraven malo čebule, peteršilja, za eno žlico moke potenstaj. Makarone kuhane zraven, polij jih z zosom.«*

»Ajmoht,« recept Ločanke iz leta 1855: *»Šilkroten ajmoht, ribji ali žabji se use glih raonajo, den masla da se zarmeni, po moke, po kruha in majhen čebule deni žabe ali ribe pol pred perli kake rožnate župe, pa če deneš meso če očes djat al ne in če očes mal marjona not djat u druge ajmohte u piške ali od mesa da ni treba čebule djat.«*

»Kaštrunova beržola,« recept Ločanke iz leta 1855: *»Kaštrunovo meso se nareže na percjone potem se da v kastrolo in se tolko zalije z vodo*

da čez stoji in precej se vsoli, potem se da zraven šetraj čebula česna in celega popra in se mora pokriti in počasi vreti in ko se pokuha pa z moko pokriti in počasi vreti in ko se pokuha pa z moko poštaubaj na obeh straneh in meso obrni in se mora še pokuhati in nazadnje zos pokisaj, zraven par koščev krompirja samo da se mora posebej kuhati.«

Narastke so jedli iz jabolk, češenj ali riža. Od zelenjave so radi imeli »filane ali faširane« kolerabe, »tenstane« kumare ali grah, »karfjole« v smetani zapečene, »ta plav« ohrovt, in špinačne klobase. Od sladic pa: smetanovo, čokoladno, jabolčno, pehtranovo ali češpljevo potico, šarklje, jabolčni štrukelj, »pohana« jabolka ali češplje.

Za »južno« ob delavnikih, so bili pri večini Ločanov kuhani »knedelni« z drobtinicami in kislo zelje zabeljeno z ocvirki, ali namesto zelja solata, krompirjev golaž, pljučka ali jetrca v »zосу« in krompir ter mešanice, iz ješprenja, fižola, zelja ali repe.

Nedeljsko kosilo je bilo skoraj pri večini povsod enako: goveja juha, meso iz juhe zrezano na koščke, pražen krompir in zelena solata, velikokrat zeljnata ali endivja s krompirjem, zabeljena s špehom, ali pa narejena s kisom in oljem.

V gostilni pri v. Pepetu v Karlovcu so dekile ob četrtkih vedno jedle ješprenj, suho meso in kisel krompir. Ob petkih pa prežganko in kruhove »knedelne«. Mešance in mlečni »rajž« so imele velikokrat za »južno«.

V škofjeloški okolici so bile za »južno« dve ali tri rihte. Nekateri so imeli juhe vsak dan na mizi, drugod le enkrat ali dvakrat tedensko, pogosti sta bili krompirjeva ali fižolova; ponekod pa je bila juha le ob nedeljah. Npr.: Prva »rihta« — prosena kaša, »ošeni« osoljeni, na mleku kuhan, zabeljen s putrom ali maslom. Kaša je bila tako gosta, da se je rezala kot polenta. Druga »rihta« — ješprenj ali pa za prvo »rihto« ajdov ali bel sok, pa kislo, »ta gost« mleko »gor«. Moko so zamešali z mlekom in zdrobili. Kot kaša je bil takšen sok. Za drugo »rihto« je bil ričet, v katerem se je kuhal »končk« klobase. Pojedli so veliko »mešanci«: kislo zelje ali repo, ješprenj in fižol. Ješprenj in »fešk« so kuhali skupaj, kislo zelje ali repo pa zase. Ko je bilo kuhano, so stresli skupaj v skledo, zmešali in zabelili s špehom, ob petkih pa s smetano. Zraven so jedli ajdove, bele ali koruzne žgance.

Ob petkih so bile »mešanci«: repa z ješprenjem, zelje s krompirjem, ajdovi žganci ali zdrobljena kaša. Ko je kaša zavrela, so vodo odlili, lonec s kašo postavili na sredino peči, vsaka kaša se je napihnila, zdrobili in zabelili z maslom. Petkova jed je bila tudi fižolova juha z »rajžem ali nudelci« in pire krompir. Oparjene mlince, zabeljene z maslom, so jedli nekje ob delavnikih, drugod so veljali mlinci za »ta buli košto«, le ob nedeljah in praznikih, če ni bilo mesa. Mlince so naredili iz bele moke, nevzhajane so zvaljali na tenko. Ko so se v peči zarumenili, so jih še tople zlomili na velike kose, poparili s kropom, odlili vodo, jih pokrili, da so se zmeščali, in zabelili z maslom. Kuhani štruklji, potreseni z orehi, zabeljeni s »putrom« ali maslom, so bili tudi petkova jed, ter repna »mešanca« iz kisle repe in ješprenja ter fižola, ki so ga skuhali posebej ter stresli po vrhu in zabelili s smetano.

Za »južno« ob delavnikih so bile še naslednje jedi: zdrobljena prosena kaša z majaronom, v sredini zabeljena z maslom; »knedelni« iz suhega kruha, ki so ga narezali, nalili nanj mleka in jajce, cmoke »poštupali« z belo moko in

kuhane zabelili z maslom; šara z zeljem; gobova juha s krompirjem; ješprenj in okisan krompir. Ob četrtnih je bil ješprenj s suhim mesom.

Ko so šle ženske zjutraj na gmajno, so s seboj za »južno« dobile lonec mlečne kaše. Da je kaša ostala topla, so lonec zavile v papir in okrog ovile cunj. Dobra jed je bila polenta, zabeljena s špehom, in »kofe«, ali pa polenta zraven golaža. »Pohane« šnite in »kofe« so južnali, kadar je bilo drugega premalo, ali če je kdo na hitro moral po daljših opravkih. Pri mesarjih so kupovali drobovino. Vampe so skuhal, narezali in dali med krompirjevo »župo« ali pa vanjo zrezali kuhana pljučka, srce in ledvice. »Tenstana« jetra so jedli s krompirjem v koscih. »Rajželec« je bil »ta buli rihta«, ob sobotah.

Jesenska, zelo gosta in dobra jed, je bil »jabčnk«. Sveža jabolka so zrezali na krhlje, kuhali; ko je vrelo so dodali vevnico koruzne moke, malo »cukra«, zmečkali in zabelili z maslom. Zraven so jedli pražen krompir ali kuhan fižol. V jeseni so za »južno« imeli velikokrat sladko zelje in krompir. Oboje so skuhal skupaj, odlili vodo, zmečkali in zabelili s špehom.

Zimski jedi sta bili »češpuc« in »hrušovc«. Suhe češplje so skuhal, peške pobrali ven in dali v češplje in vodo »peté«, to je krajčke kruha. Suhe češplje so skuhal tudi v ješprenju. Češplje so bile za »južno« tudi kot solata.

»Češplova« solata, recept iz srede 19. stoletja: *»Deni na kozo vina in cukra in celiga cimeta, kadar zavre, češple na po prerezane (brez pešk) not den, ko so kuhane, na miso dej.«*

Za »hrušovc« so suhe tepke skuhal, odstranili pecilje in muhe, zmečkali, dodali malo moke, vode niso odlili in zabelili z maslom.

Ob nedeljah sta bili pri nekaterih gruntarjih, kar po dve »župi«: suha »župa« z »nudelci«, na drugi prav tako suhi, so bili vsako nedeljo krompirjevi kosci. Okisan ali pražen krompir, zabeljen z mastjo, je bil le ob nedeljah in praznikih. Prav tako tudi pečen krompir, ki je veljal za boljšo jed. Kadar je bilo ob nedeljah suho meso ali govedina, ga je vsak dobil košček. Zraven suhega mesa je bil okisan hren. Hren so naribali, dali pol kisa in pol vode ter naribano jabolko. Pečenko so jedli ob nedeljah, ponekod le, kadar so prašiča klali, drugače nikoli, pri večini tudi za velike praznike ne. Če so zaklali kuro, so imeli ob nedeljah kurjo »župo«, v kateri se je kuhala tudi govedina, da je bila juha bolj močna. Najbolj znano nedeljsko kosilo tudi v okolici Loke je bila »frišna« goveja juha z »nudelci« ali svaljki, meso iz juhe, narezano na koščke, pražen krompir in solata.

Na Selškem so imeli za »južno« največkrat koruzne žgance s kislim mlekom, proseno kašo in ješprenj. Parkrat na teden so bili tudi štruklji. V tej dolini sta bila poznana »jabčnk« in »hrušovc«, tudi »hruškov močnk« imenovan, iz svežih jabolk in hrušk. Oboje so zabelili s »putrom« ali ocvirki.

V Sorici so leta 1917 vojaki opoldne večkrat jedli ješprenj. Leta 1919 so Italijani šolski mladini dajali hrano, kruh in riž, v katerem je bilo zrezano goveje meso, včasih svinjsko. Če ni bilo riža, so otroci dobili makarone.

V Danjah so delali močnik iz krompirja. Ko je bil krompir skuhan, so dodali belo, ajdovo ali koruzno moko in zabelili z zaseko ali maslom. Ali pa so naredili »mešto« iz krompirja in ajdove moke. To je bila suha jed, ker so vodo odlili; zabelili pa so kot pri močniku. Ob petkih so v Danjah jedli fižolovo juho in solato, po prvi svetovni vojni pa nekateri zraven že omlete. Včasih so bili ob petkih koruzni ali beli žganci, zabeljeni z maslom. Ob

četrtkih so jedli ješprenj, ki so ga ponavadi skuhalo toliko, da so ga imeli še za petek, zraven pa kislo zelje ali repo.

Tudi v Selški dolini je bila vsako nedeljo goveja ali suha juha, meso iz juhe, »tenstan« krompir in solata pri govedini, pri suhem mesu pa okisan hren. Le redko kje so imeli svinjsko pečenko. Nedeljska jed so bili tudi mlinci, narejeni iz bele ali napol bele moke.

Tudi v Danjah in Torki je bilo nedeljsko kosilo vedno isto. Pri suhi juhi in mesu so jedli v Danjah okisan, še topel krompir, zabeljen s »špehom«, in kruh. Ohlajen krompir z narezano čebulo, oljem in kisom ter z malo vode so osvojili šele po prvi svetovni vojni. V Torki pa so pri suhem mesu jedli nariban hren in solato s krompirjem vmes.

Tudi na Poljanskem sta bili med tednom za »južno« dve »rihti«, včasih tudi tri. Najpogostejša »rihta« je bilo kislo zelje s krompirjem. V poletnem času je bila vedno solata za prvo »rihto«, za drugo pa ajdovi žganci. Za prvo »rihto« v pozno jesenskem času je bil pogostokrat »jabčnk«, kot zadnja »rihta« pa krompirjevi okisani krlji na vodi, zabeljeni s prežganjem.

Nekaj obrokov, »riht«, ki so bile pogosta »košta«: Prva »rihta«: zelje s črnim kruhom ali solata s krompirjem ali fižolom, pomešana in s špehom zabeljena. Druga »rihta«: mlečna kaša ali posukan sok ali ajdovi žganci s »frišnim« ali kislim mlekom.

Posukan sok: belo moko so pomešali z jajčkom, zakuhali na mleku, zlili v skledo in zabelili z maslom.

Ali pa prva »rihta«: zelje in krompir so skupaj zmečkali in zabelili z ocvirki ali špehom. Druga »rihta«: prosena kaša ali žganci.

Ob torkih in četrtkih so največkrat skuhalo ješprenj, v katerega so razrezali jetrnico; v njem se je kuhala glavina ali pa kos suhega svinjskega ali ovčjega mesa, ki so ga skuhanega razrezali na koščke in pomešali med ješprenj. Ješprenj je bil tako gost, da so ga skoraj rezali z žlico.

V jesensko-zimskem času so užili veliko kislega zelja, v jesenskem pa kisle repe. Med letom so na Poljanskem pojedli največ kislega zelja, okisanega krompirja in fižola ter ajdovih žgancev. Kislo zelje so jedli z »jejdovimi« žganci, s proseno kašo, z belimi štruklji, nadevanimi z drobnjakom, z mlinci, s krompirjem in s fižolom. »Smukavc«, so rekli mlademu zelju, katerega liste so skuhalo skupaj s krompirjem. Kislo repo so največkrat jedli s fižolom ali krompirjem. Za »ta boljš košto« imajo stari ljudje še danes sladko repo, ki so jo narezali na šnite in v njej kuhali glavino; ali pa so napol kuhani sladki repi dodali malo krompirja, spet kuhali, dodali še malo moke, in ko se je ta pokuhala, so jo stolkli s tovačem, »btkom«, stresli v skledo in zabelili s špehom; »svinjska košta« so rekli rumenemu korenju, ki so ga skuhalo, zakuhali malo ajdove moke, da je bilo gosto, zmešali in zabelili s špehom ali ocvirki; ali pa so krompir in korenje olupili, zrezali na koščke, skuhalo, stlačili s tovačem in zabelili z ocvirki. Dokler niso poznali krompirja, so ljudje pojedli dosti sladke repe in korenja. Pojedli so veliko mešanic, »mešt« iz kislega zelja ali repe, krompirja, fižola in ješprenja. Zelo pogosti sta bili krompirjeva in ajdova »mešta«. Pri krompirjevi »mešti« je bil krompir že skoro kuhan, ko so vmes zakuhali še malo pšenične moke. Stlačili so s tovačem, stresli v skledo in zabelili z ocvirki. Pri »jejdovi mešti« so na slan krop vsuli ajdo, ko je bila kuhana, so vodo odlili, stolkli s tovačem in dolivali žgančevo vodo, da je bila jed gosta in tekoča. Gospodinja je »mešto«

stresla v skledo, naredila v sredino sklede jamico, vlila vanjo »masunk« in polila z njim vrhnjo plast. Ko so vrhnjo plast pojedli, je z žlico zajela »masunk« v jamici in polila naslednjo plast... in tako naprej dokler ni bila skleda prazna.

K na vodi zakuhani proseni kaši so vsuli malo ajdove moke in zabelili s špehom. Tej jedi so rekli v poljanski dolini »mešta«, vaščani na začetku te doline pa »medla«. Vsak dan so bili žganci, koruzni ali ajdovi, krompirjevi, zabeljeni z ocvirki ali špehom, beli pa z »masunkom« ali maslom. Kadar so imeli pri hiši delavce so skuhali oženjene žgance iz krompirja, ki so mu dodali ajdovo, pšenično ali koruzno moko. Zabelili so jih s »špehom« ali zaseko.

Pri krompirjevi kaši so krompir olupili, skuhali krompir in proseno kašo, stolkli in gosto jed zabelili s »špehom«. Na podoben način pripravljeni jedi iz krompirja so v Vinharjih rekli »medla«. V razliko od krompirjeve kaše so jo pripravili s prežganjem in okisali. Krompirjevi jedi, pri kateri so krompir olupili, zrezali na kolesčke, skuhali, vodo odcedili, stresli v skledo in zabelili z ocvirki, so rekli kolca. Tudi krhľjeva kaša (jabolka in prosena kaša) in mlečna, sta bili večkrat za »južno«. Pogosta opoldanska jed je bila »pošten-gana« kaša, ki so jo zalivali z maslom tako kot pri ajdovi »mešti«.

Tudi na Poljanskem je bil poznan »jabčnk« iz svežih jabolčnih krhľjev, »hrušovc« iz suhih tepk, »češpuvc« iz suhih češpelj in »češnuvc« iz svežih češenj. Vsem tem jedem iz sadja so dodali moko, da se je jed zgostila. Nekateri so zraven jedli krompirjeve žgance, zabeljene z ocvirki. Velikokrat so jedli kuhan fižol s suhimi češpljami ali s suhimi hruškami, svežimi ali suhimi jabolčnimi krhľji. Ko je bilo kuhano, so pustili le toliko vode, da ni bila jed pregosta.

»Kruhovc« je bila jed iz suhega kruha, zakuhanega v slanem kropu in zabeljenega z maslom. Poleg pšeničnih ali ajdovih štrukľjev, ki so veljali za boljšo jed in so jih kuhali zavite v cunjo, so kuhali tudi štrukľje brez cunje, da so potem jedli štrukľje v kropu kot juho, v katero so namočili še star kruh. Riž, »rajž«, so začeli jesti kot samostojno jed malo pred drugo svetovno vojno, naredili so ga zelo gostega, zabeljenega po vrhu z maslom.

Ob petkih so jedli zelje, zabeljeno s »putrom«, in posebej okisan fižol; štrukľje iz bele moke z drobnjakom in zelje zraven, ali pa štrukľje iz bele in malo ajdove moke, nadevane z orehi. Na ajdove žgance so vlili »frišno« mleko, ali pa jedli same, zabeljene z maslom. Ponekod sta bila v petek tudi »jabčnk« ali »hrušovc«. Le bolj poredko so jedli ob petkih mlince, zabeljene z maslom, mlečni riž ali pa »pohane šnite«, narejene iz črnega kruha, ki so ga namočili v mleko in vanj ubili jajce.

Ob nedeljah so bili na suhi ali »frišni« goveji juhi skoraj vedno le domači »nudelci«, redkokdaj so zakuhali svaljke ali »rajž«, ki sta bili bolj zakuhi ob delavnikih. Sicer pa so včasih »župe«, jedli le ob nedeljah, med tednom le, če so klali. Zraven so imeli nezabeljen krompir v kosih, »tenstanega« ali pa okisanega s čebulo in s špehom ali z ocvirki zabeljenega. Z juhe so vzeli skuhano suho ali goveje meso, ki je bilo le v nedeljo, in ga zrezali na koščke, pogosto so ga kar stresli na vrh solate, zabeljene s »špehom«, ali pa na okisan krompir. Pozimi so uživali večkrat okisan krompir, poleti pa solate, v katere so zamešali vroč krompir. Pri suhem mesu, ki ga je vsak dobil košček, pa so vedno naredili okisan hren. Kadar ni bilo mesa, so v nedeljo naredili samo mlince, ali pa kuhane štrukľje, nadevane z orehi, poleti z drobnjakom. Štrukľji so bili zabe-



Pri Burdychovih v Škofji
Loki leta 1917

ljeni z maslom ali »masunkom«. V poletnem času, sicer ne povsod, je po kosilu vsak dobil še pečen štrukelj z drobnjakom in »putrom« namazan.

POPOLDANSKA MALICA. Na Loškem so za popoldanske malice velikokrat pojedli tisto, kar je ostalo od »južne«. Npr.: okisan krompir, zelje ali »mešance«, in kruh zraven. Kadar je bila peka v poletnem času, je vsak dobil za malico pečen štrukelj z drobnjakom. Takšno navado so imeli tudi sredi 19. stoletja pri Gašperinovih v Loki. Največ pa so v poletnem času za malico užili kislega mleka in kruha ali pa kruha in mošta. Pri nekaterih obrtniških družinah v Loki so delavci dobili »štuc« vina in kruh; pri v. Krevsovih so delavci v mlinu, ko so delali ponoči, dobili za »malco« klobaso in trdo kuhano jajce. Hlapci pri nunah so malicali kruh in zvrnili zraven pod del »šnopsa«. Uršulinke in gojenke so malicale kruh in belo kavo.

Po kmetijah v škofjeloški okolici so malicali tudi okisan ričet. Fižol in ješprenj so skupaj skuhali in dodali česna. Ko se je ohladilo, so vlili na ričet »jesih« in malo olja in ga jedli s kruhom. Tudi »češpuc« je bil za popoldansko malico. »Frišne« češplje so skuhali, nadrobili v lonec kruha in jedli ohlajeno. Okisan fižol in suho sadje kot kompota sta bila dostikrat za malico na Selškem. V Danjah in Torki so malicali domač sir in kruh ali pa kruh in »frišno« sadje. »Frišno« ali kislo mleko je bilo v teh dveh vaseh vedno za malico. Na Poljanskem pa so jedli večkrat tudi suho sadje in kruh, ali pa kuhan fižol s suhim sadjem vmes.

VEČERJA. Ločan Gašperin je v svoj dnevnik prav »lušno« napisal tudi o večerjah pri njih doma: ... »Necoj, (op. v novembru) *sim se prov zlo najedil zelnate solate, ki sim ja prov zlo zaželil, smo rauno necoj zele ribali...* Rauno sim kruh (op. v aprilu) *podrezal v skledo, za prižgano župo kakor imama navada, de je gotovo vsako soboto večer, za večerjo; to delo iz belim kruham se rad podstopim, kir ga ljubim in režem po taktah en košček v skledo, eniga pa v usta...* Zdaj (op. v juliju) *bom šele ta kislo mleko jedil, kir ga tkoj per večerji nisem hotel, kakor ta drugi, kir sma kisel feržol večerjali, toraj nisem hotel dvojno kislo koj jesti, sim čakal, da se ta prvo jed poleže, in tudi še malo kruha snedil vmes. Tud kadar kaj topliga večerjama,*

vselaj čakam en čas, potlaj še le ponavadi se lotim kisliga mleka, kir ga mi vselaj pusteja, ta drugi ga pa koj jeda, se nič ne bojejo zdravlje »te bebcí«... Necoí (op. v septembru) sma večerjali sladk mlek, in bel kruh not, to se meni dobro zdi, pa je malokrat... Take sklede velke (op. v novembru) kisliga mleka, še nisem videl, kakor, sma ga necoí imeli na mizi, ki ga je Lenka (op. Jernejeva sestra) po navadi, kaker vsaki večer od Krenarja pernesla... Prežgano župo imam jest zmeram za ta bolji jed... Rauno povečerjali (op. v juniju) sma, pa necoí ni blo družiga, koker sama solata, pa je blo prov dosti, kir zdaj poleti nam prov malo jedi deši, samo solata se nam na upre, use prov šeroko usta odperama, kadar ja jema. V četrtek (op. v septembru) zvečer sma imeli prov dobra večerja puhane ribe, ki sma jeh ujeli ta dan per kovačnici v koš... Rauno sma večerjali kostan (op. v novembru) ta letošnji pervikrat, prov luštna večerja se mi taka zdi, posebno še kar je letas prov dober in debel... Rauno povečerjali sma, pa necoí je bla prov dobra večerja, posebno sa mi klobase dopadle, ker jeh sim ta pervikrat ta jesen letas jedel, Boh mi jeh daj veliko moje dni ker meni močno deši, da je le klobasa pa je dobra... Še krompirjeva solata (op. v decembru) je na mizi narejena, ako jo hočem jesti, pa nimam kaj lušta da nje, ko sim raunkar ser pojedel, in mislim, da bu tudi na šlo kaj ukupaj te dve jedi, kir se tudi malo varjem zdravlja, desrauno sim prov zdrav hvala Bogu... Necoí (op. v februarju) je pa nekaj prov čudniga se perpetilo, zavoljo večerje; opoldan je precej kosila ostalo, pa pravim materi, naj bo pa za večerjo ni treba družiga kuhati, in tako je tudi blo, pa ta drugi niso bli zadovoljni... Rauno sma od večerjali (op. v juniju), solata, kir namarama zvečer za kuhana jed, toraj imama, zdaj večkrat zvečer solata in navadni mlek... Necoí je tud pernesil kupcinarski cerkovnik, prov veliko solate, kir večkrat kapucinarjem dema žeblov zastonj... Kuhanih češenj sim se najedil prov dobro necoí... Rauno odvečerjali sma žgance in iz smetane mleko, ki ga je pernesla nam ena kmetijska M. T. zato, ko sim ji za vodo škaf užigal, in prov zlo sim ga ji upisal...

Uršulinke so zelo pogosto večerjale mlečno kašo ali mlečni riž ter kompot iz suhega sadja. Nunski posli pa polento in belo kavo, samega mleka niso velikokrat dobili. Gojenke so imele kar pisane večerje: polento, makarone, proseno kašo, zabeljeno z ocvirki, in belo kavo, različne vrste žgancev, zabeljenih z ocvirki, v oblicah krompir in »frišno« mleko; golaža niso velikokrat imele. Ob nedeljah so bolj poredkoma jedle mlečni riž. Velikokrat pa kruhov »šmorn«, narejen iz starega enotnega kruha, namočenega v mleku in jajce stepeno v njem, potresenega s sladkorjem in zraven kompot iz suhega sadja; ali pa »šmorn« iz bele moke.

Loški kapucini so jedli krompir v oblicah in »puter« zraven, polento in mleko, žgance ali pa mlečni riž.

Meščani so imeli za večerjo večkrat medlo, polito z mlekom in zabeljeno z ocvirki, maslom ali »masunkom«, močnik iz soržične moke, zabeljen z ocvirki ali maslom, svaljke na mleku zakuhane in zabeljene z drobtinicami, ajdove, koruzne ali bele žgance, mlečno kašo, koruzen sok, kašo s suhimi češpljami, »šmorn«, mlince, zabeljene z maslom in solato, ričet, pljučka v »zosu«, mešanice. Poleti je bil za večerjo tudi krompir v oblicah, »v komašnah« in kislo mleko ali pa žganci s kislim mlekom in solate. »Ta reven« so leto in dan večerjali »turšen« sok, brez mleka in zabele. Dekle v gostilni »pri Pepetu« so le včasih poleti jedle solato, najpogosteje pa nezabeljeno po-

lento z mlekom, ali pa kisel fižol. Delavci pri obrtniških družinah so večerjali makarone, v katerih je bila suha kuhana klobasa, in solato, po težjih delih pa so dobili suho meso in kislo zelje ali pa polento s kislim zeljem, vampe in obaro.

V okolici Loke so revnejši vsak dan jeseni večerjali kuhano drobno repo, »smojko« (otroku, ki je bil suh so rekli, ta je takšen kot smojka) in kuhan krompir, kar z olupki, drugod pa so oboje omajili. Gruntarski in njihovi posli so poleti večerjali v oblicah krompir, »v omajkah« in kislo mleko. Ponekod so kuhanega v železnem loncu dali še malo v žerjavico, da se je popekel. Namesto kislega mleka so pili tudi »pinovc«. Okoličani so večerjali še polento in belo kavo, mlečno kašo, močnik, kuhan na vodi, na mleku redkokdaj, sok iz bele ali koruzne moke, povrhu polit z mlekom in z malo »ajnprena«, zabeljen z ocvirki. Kar dostikrat so naredili jajčne »župe«, prežganke iz pšenične ali bele moke. V zavreti krop so vsuli zarumenjen »ajnpren« ter zakuhali jajce.

Na Selškem so hribovske vasi v pozno jesensko-zimskem času použile veliko kostanja, pozimi, ko so klali, so imeli večkrat krvavice in godljo. V Torki so poleti za večerjo pojedli veliko solate, v katero so dali narezan krompir. Jeseni so jedli »oblice«, drobno repico in krompir, ki so ju skuhali vsako zase. Ob nedeljah je bila kaša in solata. V Danjah so poleg »oblic« večerjali »mešto«, suho jed iz krompirja in ajdove moke, pri kateri so vodo odlili in zabelili z maslom in zaseko. Ostali Selčani so velikokrat večerjali sok in mleko, ali pa kašo, zabeljeno z ocvirki ali zaseko. V poletnem času so skoraj vsak dan jedli krompir v oblicah in kislo mleko, ali pa veliko skledo skuhanega krompirja in solato zraven.

V Poljanski dolini so vse leto jedli za večerjo cel kuhan krompir, ki so mu rekli »v omajkah« ali v »komašnah« in zraven pili v poletnem času kislo mleko, v ostalih letnih časih pa »frišnega«. V nekaterih krajih so poleti za večerjo užili veliko zelene solate, drugod pa zelo malo. Večerjali so še: močnik, krompirjeve žgance, ješprenj, ki je ostal od »južne«, kašo s krompirjem, zabeljeno z ocvirki, koruzni ali ječmenov sok in posneto mleko, ali pa sok in krompirjeve krlhje. Grah so skuhali v »lušinah«, skuhanega oluščili in jedli nezabeljenega. Nezabeljen so jedli tudi kuhan bob, ki je bil težka jed. V pozni jeseni so za večerjo pojedli dosti kostanja. Hlapci in dekle so pri pobiranju krompirja in repe oboje skuhali kar v svinjskem kotlu, drugi pa so »smojko« ali »oblice« skuhali tako, da so v železen lonec spodaj naložili krompir, zgoraj pa repo, in večerjali to jed zelo pogosto v jesenskem času.

PREHRANA PORODNICE. Po porodu je ženska pila čisto kurjo juho ali pa so v njo nadrobili star kruh. Tudi kurjo juho z rezanci so ji pripravili. Med dojenjem je jedla vse bolj na mleku. Za porodnico je bil dober jajčkov krop, »kimnov« krop (jajce, malo moke, kumina, zabeljeno z maslom), sok iz koruzne ali bele moke, na katerega so vlili mleko in zabelili z maslom, prežganka z jajcem, včasih tudi »šmorn«. Porodnice so pile tudi vinsko »župo« (pol belega vina in pol vode).

V Skofji Loki so pri Homanu za ženske, ki so rodile, da so imele več mleka, spekli »zrinkne piškote« (pok. slaščičarka Adela Janežič, roj. Homan, je povedala, da so jih tako imenovali po ženski, ki je dala recept in je stanovala v Klobovsovi ulici). Piškote so naredili iz 56 dkg »cukra«, 12 rume-

njakov, 4 žlic janeža, ki so ga stolkli v možnarju, in 42 dkg moke. Pri Homanu so naročali tudi flancate za porodnice.

PREHRANA OTROKA. Majhni otroci so jedli mlečno hrano. Dojenčki, drobtinice na mleku zakuhane, s sladkorjem ali brez, sok iz bele, tudi koruzne moke, zalit z mlekom, ali pa suh kruh na vodi kuhan in zabeljen z maslom. Zelo pogosta navada kmečkih mater je bila, da so prežvečile sok in žgance in to dale otroku. Največkrat je majhen otrok jedel »kruhovčk« star kruh namočen v mleku, prav kmalu pa je že jedel krompirjeve žgance. Otroška hrana sta bila tudi mlečni »rajž« in mlečni »gres« iz pšenične moke. Ko je otrok shodil, je jedel skoraj vse, razen fižola in zelja ter svinjskega mesa, da ni dobil krčev. Jajček, zakuhan na mleku, je dobil bolan otrok. Sladkor in kumino pa so dali otroku, da je zaspal.

PREHRANA BOLNIKA. Za bolnike so bile »župe« in čaji. Bolnik je dobil govejo ali kurjo juho, najboljša zanj je bila juha od stare kure. Na kmetih so pili čaj, če je bil kdo bolan. Proti prehladu so pili bezgov ali lipov čaj, osladkan s saharinom. Danes je proti prehladu zelo poznan terjak; za zdravilo žlička terjaka pomešana s toplo vodo. Terjak delajo iz bezgovih jagod, ki jih sprešajo. Nastalo tekočino kuhajo toliko časa, da postane tako gosta, da se lahko reže. Npr.: na 12 litrov terjakove vode dajo 3 kg sladkorja in mešajo kot marmelado 5 do 8 ur; ponekod na 1 kg bezgovih jagod, kilogram sladkorja. Ruski čaj je bil zdravilo za grižo, za ublažitev kašlja je bil zelo dober bezgov čaj iz posušenih jagod.

Griža in španska bolezen sta v preteklosti pobrali veliko ljudi. Novice v letu 1870 pišejo o griži, za katero je zbolelo in umrlo mnogo ljudi v Stari Loki in okolici. *»Poleg spremembe v gorkoti in po takem prehlajenje je poglavitni vzrok griže, čeravno utegne tudi nezmerno uživanje nezrelega sadja in kumar, sem ter tja krivo bolezni. Ricinovo olje je zdravilo. Bolniku se okuha moka lanenega semena, ali mleka bučnih pešek, ali ajbišev čaj. Ko so ta zdravila izpraznila čeva od blata, potem naj dobi bolnik vsaki dan 2 lota mandeljnovnega olja, ali laško olje, kjer je cenejše. Bolnik ne sme uživati kave, vina, pive, žganja, stvari, ki preveč segrejejo čreva. Bolnik naj uživa le mesnato juho in rajžev slezek. Če človek ozdravi, treba se mu je ogibati še dalj časa bolj težkih jedil.«*

V Sorici se je leta 1918 pojavila španska bolezen. Zdravilo zanj so bile gorke rjuhe in čaji. V Sorici je bilo dosti žrtev, največ bolnikov je bilo v Davči. Ljudje so dali največ na žganje. Smrt je nastopila, če so dobili pljučnico, srce je opešalo.

Kadar so bili bolni, so uživali tudi jajčka. Bolniki so jedli »krop«: jajček so vrgli v krop in z maslom zabelili ali so jajce skuhali na mleku. Če je koga bolel trebuh, so v »šmorn« dali bezgovo cvetje.

Naš stari znanec Gašperin piše v dnevniku o bolezni svoje matere: *... »Danes imamo mater v postlji, mraz jih je popolnoma poderl, de so zares slabi, in pred ko ne se jih hoče pljučnica poprijeti, po zdravnika sma poslali, pa je sam bolan, da leži, nekaj zdravilj je dal, in kuhano kašo jim prov grejema, da bi se potili...«* Zase pa piše, ko se je na semnju s prijatelji vina napil, da je pijanost preganjal s črno kavo, drugi dan pa je »mačka« zdravil

s »frišno« vodo, ki ji je dodal sladkor in »lamono«. *Ta me je še narbolh poštimala*; ker je še slab, pije po malem večkrat juho...

PREHRANA V GOSTILNI. Gospoda je rada zahajala v kmečke gostilne zaradi dobre domače hrane in pristne kapljice. V gostilni si dobil mehko ali trdo kuhano jajce, jajce na oko, suho meso, klobaso, zaseko, pečenega ali »pohanega« piščanca in druga topla jedila. Točili so štajerska in dolenjska vina, domače žganje in pivo. Domačini so po nedeljski jutranji maši hodili na golaž, vampe ali govejo juho. Včasih si golaž in vampe dobil le v gostilni. Tudi klobase so bile le za gostilno, za dom pa jetrnice. Gostilne so se držale posta ob petkih. Takrat so tudi manj »cehale«. V preteklosti so ljudje bolj zmerno pili, po en frakelj vina.

Za vtis omenimo nekaj gostilniškega vzdušja. Ločan Gašperin omenja, da je šel s prijateljem v mesto, v »kerčmo«, kjer sta spila 4 poliče vina in jedla kuhana jajca. To ju je zelo okrepilo. V svojem dnevniku je zapisal tudi o gostilni Rac v Šiški, ki je bila dobro znana Ločanom (sredi 19. stoletja)... *»Tukaj zajuterkvama, blo je nas iz vozačem pet, sma pili tri poliče vina ta boljšiga in zraven ena nova jed namreč frigane muhe, misleč boš bravec, ta je zmižljenja, pa je skoraj res, kajti dosti jih je blo med jetram; pa rauno tako sma jedli, samo muhe sma ven metali, kir lačni sma bli...«*

Gostilna Na Logu pri Ahlinovih v. Premetovc je stara že 165 let. Bila je furmanska. Ob delavnikih toplih jedi niso imeli razen ob pustu in semnju. Med obema vojnama so ob semnju zmeraj imeli telečji »ajmoht«; poleg telečjega mesa so skuhalি notri pljučka in jetra ter vse zalili z vinom. Zraven so postregli s kruhom. Vaščani so hodili na šilce žganja in kruh. Postregli so tudi s klobasami in pečenicami. Na pustno nedeljo so v gostilni plesali. Vaščani so od maše prišli na ocvirkovco, ki je bila zelo okusna in je lepo dišala. Takrat so spekli 8 do 10 velikih kolačev ocvirkovce. Poleg ocvirkov so notri zrezali tudi klobase. Po zadnji vojni pa so veliko pripravljali za ohceti.

Pri Vidmarju je bila znamenita gostilna, svoj čas najstarejši grunt v Poljanah. Vesele čase je to posestvo videlo v Šubičevih časih, ko je tekkel celo šampanjec. Med obema vojnama so imeli v gostilni »Na Vidmu« tudi 80 do 120 letoviščarjev. Tudi do 160 kosil je bilo treba velikokrat pripraviti. Naenkrat so zaklali tudi do 45 piščancev in jih pripravili za »pohanje« ali pečenje. Ko so prišli domačini od maše ob sedmih so zavili v gostilno na vampe in golaž. Pred drugo svetovno vojno so Na Vidmu delali tudi sladoled. Med vojno je bila gostilna zaprta. Za zajtrk so v gostilni postregli z belo kavo ali čajem, z marmelado ali maslom, z domačim kruhom ali žemljami. Za kosilo je bila goveja juha z »nudelci«, gresovimi »knedelci« ali vlivanci. Ob sredah in nedeljah so imeli »pohane« piščance, sicer pa telečjo ali svinjsko pečenko, zrezke v omaki z mlinci, divjačino (srnjaka, zajca), ribe, žabje »pohane« krake, žličnike, kruhove ali krompirjeve cmoke, rižoto, pečen ali pražen krompir, špinačo, grah, bučke, ohrovt, zelje. Ob petkih je bila zelenjavna, krompirjeva, fižolova ali milijonska (zdrobova) juha in kuhani štruklji, nadevani z orehi ali drobnjakom, zabeljeni z maslom in po želji »pocukrani«. Gostje so radi naročali koruzne žgance z belo kavo ali kislim mlekom, polento z golažem, obaro z ajdovimi žganci. Za otroke je bil za večerjo vedno mlečni riž, potresen po vrhu s čokolado, za odrasle pa palačinke, »šmorn« z rozinami, tudi zdrobov, in kompot. Za priložnostne goste

je bila salama, klobasa, želodec, zaseka. V zimskem času so napekli veliko ocvirkovce. Po drugi svetovni vojni so naredili veliko žlikrofov, filanih s pljučkami ali mesom in praženo zelje zraven.

V Škofji Loki je v gostilni pri v. Pepetu dekla, ki je znala »tako fajn na droben zrezat« telečja pljučka in vampe, to naredila že v soboto, da so potem v nedeljo prišli Ločani na pljučka ali vampe. V semenjskih dnevih so imeli toliko dela, da zaposleni še jesti niso imeli časa. Ob semnju so hodili k Pepetu mesarji jest »pohane« piške in kozličke, ki so bili zelo »obrajtani«. Gostilna je imela na hrani abonente iz vrst učiteljev, sodnijskih uslužbencev in bančnih uradnikov.

Gostilne v Loki in njeni okolici so med semnjem praznovale od sobote pred semnjom in do petka po semnju. Znanci in prijatelji gostilničarji, ki je imel sejem, so morali priti enkrat v teh dnevih s svojo družino in naročiti pečeno ali »pohano« piško in vino, bobe pa so dobili za »povrh«. Tudi gostilničarji so si ob semnjih med seboj vračali obiske.

Gostilne na Loškem so dajale tudi reklamne oglase v nekatere revije. Takole gostilničar Janez Ferlan, pri Anžku v Gorenji vasi leta 1931 dela reklamo v reviji Gorenjska, za svojo gostilno: »*Stara kmečka gostilna z vedno svežo domačo hrano. Dobra vina, veliko mleka in surovega masla od domačih krav.*«

Poročilo iz leta 1940 o gostilnah v Škofji Loki govori o postrežbi s kranjsko klobaso zelo dobrega okusa, loškimi prestami, malim kruhkom, orehovimi štruklji iz ajdovega testa, z domačim vinom; dalmatinska vina so redka, prav tako je redka tudi prodaja umetnih vin.

Po izdelavi prest sta bila znana peka Homan in Žužek. V tri dni staro testo so vmešali kvas. Potem so testo gnetli oziroma pritiskali na leseni pripravi »dromlju«. Naporno je bilo, saj so trije do štirje ljudje pritiskali, da je postalo testo čisto trdo. Z »mašino« so razrezali testo na kosce in naredili dolge »štangce«. »Štangco« so zavili in pritiskali z roko, pa je bilo testo oblikovano v presto. Potem so dali preste v kotel, da so prevrele, nato na »rejšo«. Sledilo je vsajanje v peč. Približno tri ure so vsajali okrog 100 prest. Preste so bile v peči približno petnajst minut. Šele pred prodajo so jih premazali s čopičem, namočenim v vodo in pomočenim v drobno sol.

BERAČI. O beračih, ki tudi na Loškem niso bili bele vrane, so leta 1856 poročale Novice za Železnike, da kakor hitro začnejo delavci v fužinah okrog polnoči delati, že mrgoli vse polno beračev, ki lazijo od kovačnice do kovačnice in mnogokrat večje siromake kot so sami za dar nadlegujejo. Mnogokrat delavec medli od lakote, berač pa že smrdi po žganju. Večina beračev spada v vrsto lenuhov in potepuhov sklene poročilo novičar iz Železnikov.

Berači so vedno kaj dobili, ker so se vražjeverni ljudje bali, da jim bodo drugače zacoprli živino. Eden od beračev v javorskem območju je rekel »da je bilo včasih toliko soka, da bi ga lahko za škornje nosil, včasih pa si bil lačen kot pes. Nekateri berači se niso dali odpraviti od hiše, dokler niso dobili špeha.

Srenjarje, občinske reveže, so vozili od hiše do hiše; večji kmetje so jih oskrbovali po dva tedna, manjši po en teden. Občina je beračem izdala ubožna spričevala, s katerimi so hodili po hišah. V mestu so beračili ob



Blaž Peternelj je bil od leta 1943 dalje v škofjeloški ubožnici. Rojen je bil leta 1875 v Bukovem Vrh, zmrznil leta 1949 v Škofji Loki

petkih. Stanovali so v špitalu, mestni ubožnici na Spodnjem trgu, in hodili z lončki po hrano na nunsko in kapucinsko porto in v zasebne hiše. Loški kapucini so jim skuhali »mešančo« iz ješprenja, fižola, kislega zelja ali repe. Tudi berači z Loga in okolice so hodili h kapucinom. Neki berač je jedel mešančo cel teden, da je bila že čisto plesniva. Pri nekaterih meščanih so dobili kose kruha in nekaj drobiža, drugod, kar je ostalo od kosila.

K vulgo Krevsovim v Kapucinsko predmestje so hodili berači vsak dan; sedeli so na klopi v veži. Zadnja znana berača v mestu sta bila Tone Cadež, imenovan »črni Tone« in Blaž Peternelj, »Blešk«, ki je bil rojen 1875 na Bukovem Vrh, bival v Špitalu, leta 1949 pa so ga našli zmrznjenega. »Blešku« si lahko nametal v lonec vse, kar je ostalo, od ješprenja, krompirja do solate. H »Krevsovim« se je vedno pripeljal na lojtrskem vozu. Sedel je zadaj na vozu, in ko je skočil z voza, je vedno rekel »sim se prpelku«.

OB KRSTU. Botra sta ob krstu prinesla porodnici pogačo, to je bil velik in visok hlebec iz bele moke, narejen z mlekom, maslom in jajčki, ter liter belega ali črnega vina. Zraven je večina botrov prinesla še 10 do 20 jajčk in funt masla. Ponekod na Poljanskem (npr. v žirovskem območju) sta botra prinesla zraven še toliko hlebčkov, kolikor je bilo domačih otrok. Na Selškem, predvsem v hribovskem območju (npr. Dražgoše, Ojstri Vrh), so imeli navado, da so poleg pogače ali pa brez nje dali porodnici tri hlebe belega kruha. V mestu so nekatere porodnice dobile namesto pogače pleteno

štruco in kuro. Botroma so domači postregli s pijačo in flancati, spekli so tudi »pohane šnite«, ki so jih imeli za boljšo jed. Po krstu sta botra, največkrat je bila zraven še »babca«, zavila v gostilno. Ločan Gašperin takole opisuje svoje botrstvo: ... »da sim bil za botra per kerstu, kir me je naprosil Matevž Triller kovač, kar sim mu iz veseljam rad to dobroto sturil, kir popred še nikolj nisem bil, razun enkrat birmski; stroškov me je pa vendar perzadjalo čez tri goldinarje, kajti še clo tisto debelo babo B., sma iz botro v gostivnici imela, toraj ji nisma nič darovala, kakor je navada, sma jo raje v kerčmi po gostovali iz vinam in šnitam pohanim, da bo otrok Lorenc boljši odrasil...«

OB ŽENITVI. Snubačem, fantu, njegovemu očetu in bodočemu starešini na ohceti so postregli s štruklji ali mlinci, oparjenimi in zabeljenimi z maslom. Na ohcet sta vabila ženin z drugom svoje in nevesta z družico svoje sorodnike. Povabljeni so jim postregli s »pohanimi šnitami«. Ko so nekaj dni pred poroko vozili balo, so bili postreženi z ocvirkovco in pijačo. Za »južno« so dobili ajdove štruklje in bobe.

Ko so svatje prišli od poroke, je bil na mizi cel kup flancatov. Starešina in ženin sta si čez mizo segla v roke in zdrobila flancate za srečo; raztresene in zdrobljene flancate so svatje pojedli kar z mize. Ženitovanjska gostija, ki je navadno trajala do zgodnjih jutranjih ur, je imela več »riht«. Pri premožnejših so zaklali teleta in kuretino. Pri obilnejši pojedini so se na mizi zvrstili naslednji obroki: 1. »frišna« goveja »župa z nudelci«; 2. govedina iz juhe, narezana na kose. Vsak svat je dobil po dva kosa, »par«, z okisanim hrenom; 3. štruklji, kuhani ali pečeni, nadevani z orehi, zabeljeni z maslom, tudi z medom politi; 4. suho meso s kislim zeljem; 5. telečja pečenka in pečena kuretina s solato, v kateri je bil narezan krompir; 6. kuhano, suho sadje; 7. mlinci; 8. potice, flancati, bobi. Na skromnejših gostijah so jedli: 1. govejo ali suho juho z rezanci; 2. kose kuhane govedine ali suhe svinjine z okisanim hrenom ali zeljnato solato z mesom in krompirjem; 3. štruklje ali mlince; 4. ocvirkovco, flancate, bobe. Ponekod je bila ena od »riht« prekajene klobase s kislim zeljem, ali pražen krompir in solata. Pri večini kmečkega prebivalstva so kot zadnjo »rihto« prinesli mlince, to je bil znak, da je ohceti konec. Drugod so svatovanje sklenili s »češplovim« kompotom ali črno kavo. »Ajmoht«, kisla »župa«, je bila najbolj pogosta zadnja jed med obema vojnama in po vojni; še bolj pa golaž po drugi svetovni vojni.



Poroka pri »Mihcu« v Selcih pred drugo svetovno vojno

Vino je bilo na ohceti vseskozi na mizi kakor tudi flancati, bobi, potica. Ker je žganje kaj hitro stopilo v glavo, ga na ohcetih niso dosti stočili, le bolj na zahtevo posameznih svatov. Navada je bila, da je vsak svatovski par po končani gostiji dobil za domov zajeten kos potice, flancate in bobe. Na ohcetih premožnejših meščanov pa so poleg že znanih jedi, pečenih in »pohanih« pišk, pečenk, pečenega krompirja, raznih prikuh in sladice prišle na svetlo za takšno priložnost priučene ali pridobljene kulinarične specialitete gospodinj ali najetih kuharic.

O B S M R T I. Sosedom, sorodnikom in znancem, ki so prišli kropit pokojnika, ležečega na parah v domači hiši, so postregli s kruhom, žganjem, kavo in čajem. Mesnih jedi na pogrebščinah, ki so bile takoj po pogrebu, ali na sedminah, nekako do prve svetovne vojne niso uživali. Takrat so scvrli bobe in flancate. Pogosta jed, skoraj obvezna, pa so bili ajdovi štruklji. V Torki je bila navada, da so na dan pogreba naredili kuhane štruklje, nadevane z makom. Jedli so jih pred pogrebom, ker je bilo pokopališče v Sorici. Zaradi oddaljenosti pa se sorodstvo ni vračalo, ampak se je po pogrebu razšlo. V Spodnjih Danjah pa so štruklje jedli, ko so prišli od pogreba. Na Poljanskem in Selškem so jedli »nudelce na krop«, flancate, bobe, tudi mlince in zraven belo kavo. Na sedminah so jedli pečene, oparjene štruklje, nadevane z orehi. Večina pogrebcev pa je po prvi svetovni vojni največkrat šla v gostilno na golaž. Hribovci so radi naročali telečji »ajmoht« in kuhano vino. Ponekod so, če je pokojnik bil gospodar ali gospodinja, zaklali teleta ali prašiča in naredili golaž s krompirjem, ali pa imeli juho, pečenko, solato, bobe, vino in žganje. Na dan pogreba so ponekod »ta premožen« (javorsko in gorenjevaško območje) revežem dajali kilogramske hlebce iz bele moke. Javorski okoliš jim je rekel »bugunčki«. Ponje so prišli v pokojnikovo hišo. V Dražgošah pa so, če je umrl gruntar, domači na pokopališču po pogrebu revežem delili kose kruha. Ta navada je bila do druge svetovne vojne. Na starološkem pokopališču so stali na stopnišču jerbasi polni trent, prav tako kilogramskih hlebkov iz bele moke, premazanih z mlekom, po vrhu pa so imeli z nožem narejene tri zareze v obliki trikotnika. Po pogrebu so domačini iz Stare Loke in okoliških vasi okrog Stare in Škofje Loke dali vsakemu sorodniku po eno trento; če pa jih je še kaj ostalo, so jih razdelili med reveže. Pokojnikovi domači so trente naročali pri v. Hudarevnikovih v Stari Loki, Tračani in Sušani pa v gostilni »Na Plevni«. Ta običaj se je obdržal do prve svetovne vojne.

V župnijski kroniki Zali Log je zapisano, da je bila tod zelo stara navada, da je od hiš, pri katerih so redili ovce, župnik dobil, če je umrl gospodar, kostruna, za umrlo gospodinjno pa ovco, kot priboljšek, »priklado k mrtvaški štoli«. V mestu pa je bila navada, da so pogrebci takoj po pogrebu pokojnika »zalili« v gostilni. Že meščan Gašperin omenja da so že v njegovem času, to je več kot pred sto leti, po pogrebu »poderli po nekaj bokalov vina v gostivnici«.

G O D O V I. Na Loškem so praznovali godove, pri rojstnih dnevih pa le bolj »okrogle« letnice. Na kmetih so za god naredili kuhane štruklje iz bele ali ajdove moke, nadevane z orehi ali suhimi hruškami. Nekateri godovniki so dobili pleteno štruco (bela moka, mleko, maslo, jajca). V Žireh so za bir-

mance in za godove botrov ali botric spekli štruco v ovalnem glinastem modelu, katerega dno je imelo Kristusov (IHS) ali Marijin monogram (MRA), ali pa cvetlični motiv. Pri revnejših pa takšnega godovanja ni bilo. V Pevnu, pri v. Fortunovih so za god vedno naredili »ta buli reč«, to je bil goveji golaž, redek kot župa, in v njem cel krompir.

Tudi v mestu je bila navada, da je godovnik dobil štruco. Jernej Gašperin je takole govedal: ... »V nedelo večer sim se še vezoval za moj god in zdravico pil; štruco še dansi jimam in nunski lect, ko sim ga od mojga prejatla Lorenca prejel... Danes rauno moji god obhajam, in rauno na nedelo je letas, navem kako se bom kaj popoldne vezval, dama me mislijo dobro postrečiti, prejatli me pa vabejo v gostivnico, kako bo?... Potlaj so mi koj perpravli doma za zajterk dobre kave, kakor je že stara navada pri nas, kadar je kakiga god, darovali so mi mati 30 grošev za god, družiga pa nisem nič jemel, zato sim pa šel tri poliče piva pit, zvečer sim bil pa še brez večerje, kir je bil pozno kosil, pa mi vendar to ni dopadlo...«

Nekateri Ločani so si za godove privoščili »pohano« piško, »oferašem« pa so postregli s flancati, krofi, potico, suhimi klobasami in žganjem. Godovniki so dobili pleteno štruco ali pa torto, ki so jo največkrat naročili pri Homanu, kjer so za godove in birme napekli punčeve, čokoladne, mandeljnov, lešnikove in orehove torte, kar po cele košare flancatov in zelo priljubljene cvetlične košarice, »korbce«. »Korbce« je že začela delati Ana Homan, roj. Guzelj, sredi 19. stoletja in so jih pri Homanu delali še po prvi svetovni vojni. V košarici je bilo cvetje, narejeno iz sladkorja.

»Korbca«, recept iz leta 1855: »16 ermenakov, 8 jajec, 16 lotu cukra, se dobro na gorkem sporgetu klopfa, potem 16 lotu moke, malo limonovih lušine iztrži papir v podobi korbce in na tistem papirju speci, 2 dela potem lepo obreži in z tistim obrezi naredi na vrh tretji del. Filaj iz salzem, prevleči z belim šaumam, ofrisaj s spric glazuro, salsnom. Deržaj lahko rudeče pobarvaš, skuhaj cukr z vodo kakor za cukrčke, vlij na pomazan pleh, počasi zakrivi, potem s cvetlicami napolni.

»Mandelnova torta«, recept iz leta 1855: »Navagej po funta cukra, perdeni zraven 11 ermenakov, mešaj po ure, pol perdeni po funta sresanih mandelnov, 2 pesti ribanega kruha, blake sfamej, podmešaj jih not den v en pomasan modu in den jo pečt v vroč peč prov dobro.«

OB KOŠNJI, ŽETVI. Že Novice se v letu 1853 jezijo nad poje-dinami na kmetih in požrešnostjo delavcev in delavk, »ki po celi dan jedo, človek z vedno polnim želodcem pa je len«. Njihova jeza se stopnjuje že kar v pretiravanje, saj menijo, da kmetu pojedjo celo kad štrukljev, kotel žgancev, cel voz krompirja in celo vedro mleka, takšno gospodarjenje pa je slabo.

Tudi na Loškem so morale gospodinje ob napornih delih (košnji, žetvi, mlatvi, metvi, teritvi) naprošenim delavkam in delavcem dobro postreči. Obvezna jed ob žetvi in košnji so bili žganci in štruklji. Največkrat so jim malice in kosila prinesli v jerbasu na travnik ali na polje, zajtrkovali in večerjali pa so v hiši. Za gasitev žeje so pili vodo, ki so ji dodali kis in malo saharina. Tudi »šnopsa« se niso branili.

Za »fruštek« so dobili ajdove, ali oženjene žgance, zabeljene z ocvirki, in mleko. Za dopoldansko malico je bilo poleg kruha suho sadje ali pa mošt,

tudi kislo mleko, podrobno s kruhom. Ob večjih košnjah in žetvah so dobili kos špeha ali klobaso z zaseko. Za »južno« je bila suha »župa«, na koščke zrezano suho meso, ali ješprenj, v katerem se je kuhalo suho meso ali jetrnica, in zelje; zelje in ajdovi žganci ali krompir v koscih, zabeljeno z ocvirki, oparjen kruh, polit z medom in maslom, in bela kava, največkrat pa kuhani štruklji, nadevani z zmletimi orehi ali narezanim drobnjakom, ponekod tudi z makom. Testo iz ajdove ali pšenične moke so razvaljali, namazali z maslom in potresli z orehi, drobnjakom ali makom, testo zvili in zavili v krpo in dali kuhat v krop. Ko so bili štruklji kuhani, so jih narezali na tri do štiri cm dolge kose, stresli v skledo in zabelili z maslom, v katerem je bil stopljen med. Naredili so tudi pečene štruklje, ki so jih poparili s slanim kropom in zabelili z maslom in medom. Zelo dobri so bili pečeni štruklji, nadevani z rožičevo »štupo« ali z zmletimi suhimi hruškami. Štruklje so jedli tudi kot »župo«, vode, v kateri so se kuhali, niso odlili in zabelili so jo z maslom. V Žireh so koscem postregli z ješprenjem, suhim mesom, ajdovimi žganci, žanjicam pa z ocvirkovco in kislim zeljem (enako hrano so dobili mlatiči). V Torki, kjer je košnja v senožetih trajala tudi po tri tedne, so dobili skupaj kislo zelje in fižol v zrnih, zabeljen z ocvirki, oparjen kruh in mlečno kašo, kuhane štruklje, nadevane z makom; pečenih niso delali. V Spodnjih Danjah pa so le za kosce naredili pečene z makom, ki so jih oparili. V Škofji Loki je dekla nunskim hlapcem prinesla na travnik za »južno« ajdove žgance, zabeljene z ocvirki. Popoldanska malica je bila enaka dopoldanski. Jedli pa so tudi »češnuc«, kuhane češnje so z vodo vred zlili na suh kruh, ali malicali hruškovo vodo s kruhom. Sredi 19. stoletja je Gašperin, ki je pomagal prijatelju kositi, dobil »za popoldansko malico bokal dobrega vina, domače krlje in par štrukljev«. Za večerjo so koscem ali žanjicam postregli z ajdovimi ali koruznimi žganci in mlekom, ali pa s krompirjevimi krlji in sokom.

Ženske, ki so žele praprot ali grabile listje v gmajni, so dobile za dopoldansko malico mlečno kašo, za popoldansko pa kruh s čajem, ali pa so jedle zraven kruha suho sadje. Ponekod so jim spekli »štrudl«. Testo je gospodinja zamesila kot za kruh, jabolka pa narezala na šnite. Včasih so malicali tudi belo kavo; v cikoriji je bilo zamešano malo »ta pravega kofeta«. Za večerjo so dobile tudi velik pečen štrukelj, nadevan z drobnjakom.

METE V. Metev prosa se je začela zvečer. Gospodinja je na pod prinesla sveže sadje, kruh, žganje ali mošt. Ko so v poznih večernih urah omeli, je bila večerja v hiši. Kot prva »rihta« je morala biti kaša iz novega prosa, zabeljena z maslom, sledili so solata, krompir in fižol skupaj, zabeljeno s špehom, ali pa »češplova« čežana z namočenim suhim kruhom in kot zadnja »rihta« ajdovi žganci. Pijače, mošta in žganja ni manjkalo. Po metvi so zaplesali.

MLATE V. Pri mlatvi so postregli z boljšo jedačo in pijačo. Mlatiti so začeli že ob petih zjutraj in delali do pozne večerne ure. Za kosilo so bili ajdovi žganci, zabeljeni z ocvirki, mlinci, zabeljeni z maslom, kuhani ajdovi ali pšenični štruklji, nadevani z orehi ali drobnjakom, zabeljeni z maslom ali medom. Štrukljem so dolili tudi malo vode, v kateri so se kuhali, in jih zabelili s »putrom«. Za večerjo je bila čežana in v njej nadrobljen kruh in

»pohane šnite« iz črnega kruha. Če je bilo veliko mlatičev, je gospodinja naredila tudi miške; testo je zajela z žlico in vrgla na vročo mast. Za malico je bila tudi skuta ali sir (Torka, Danje, Sorica). Po končani mlatvi je gospodar mlatiče povabil »v semenj«. Takrat je vsak dobil potico, nadevano z zmletimi orehi ali iz suhega sadja (hrušk in jabolčnih krljev).

TERITEV. Ob koncu oktobra ali v začetku novembra so začeli tretji lanene snope. Teritev je bila naporno delo, zelo se je kadilo, zato so tericam, »taricam« postregli z boljšo in izdatnejšo hrano, s petimi dnevnimi obroki, in z več »rihtami« pri zajtrku, kosilu in večerji. Za zajtrk: ješprenj s suhim mesom ali jetrnico, zabeljeni ajdovi ali koruzni žganci in mleko. Za dopoldansko malico: kruh in mleko ali čaj in potica. Za kosilo: mlečni riž, zabeljen z maslom, sladko zelje s krompirjem, kuhani štruklji, nadevani z orehi ali makom, in bela kava. Za popoldansko malico: mlinci, zabeljeni z maslom, koruzni sok in mleko, ali kar je ostalo od »južne«. Za večerjo je bila prva »rihta« zeljnata solata s krompirjem, nato mlečni riž, koruzni žganci s kislim mlekom. Pri vseh obrokih so pile mošt ali sadjevec. Za domov so dobile šnite kruha, ki so jih posušile in za »lon« pest prediva. Ponekod so revnejšim dali tudi hleb črnega kruha in velik kos potice.

LIČKANJE KORUZE. V poznem jesenskem času ali pozimi so prišli zvečer na ličkanje koruze povabljeni sosedje, zlasti mladi ljudje, zaradi zabave, saj so peli, pripovedovali šale in se po končanem delu ob zvokih harmonike tudi veselo zavrteli. Med ličkanjem so postregli s čajem ali žganjem, po ličkanju, okrog polnoči pa z »malco«: ocvirkovco, čežano, moštom in žganjem. Še danes, ko je ličkanje v soboto, radi pridejo pomagat »ta mladi«, saj je zabavno kot včasih, pogoste pa s salamo, bobi, žganjem, vinom in pivom.

DRUGA FIZIČNA DELA. Vlačugarjem, ki so vlačili les na Se-nivcu, so za »fruštek« skuhali krompirjeve žgance in sok. Drvarji so si kuhali sami. Najpogostejša njihova hrana so bili ajdovi ali koruzni žganci in črna kava. Ko so šli v gmajno steljo kosit ali drva sekati, so dobili dva trdno kuhana jajčka. Jeseni, ko so spravljali steljo, so dobili »šnops«. Ko so šli v gmajno delati, so vzeli s seboj »špeh« ali zaseko s kruhom, zraven pa mošt, »ta črn kofe« ali pa čaj. Za naporna fizična dela so bili žganci, zabeljeni s »špehom« ali zaseko, in pečeni štruklji z drobnjakom, oparjeni in zabeljeni s »putrom«.

Pri dninarjih, »tabrharjih ali žernadarjih« so najbolj »peli« ajdovi žganci. Za »holcarje in cimpermane« so bile mesene klobase. Za pobiralce krompirja je bila vroča ocvirkovca in mošt. Zidarji in tesarji včasih niso pili. Le za likof so dobili vino. Zanje so naredili ješprenj, v katerem se je kuhalo malo mesa ali jetrnica, ajdove žgance, kuhano suho sadje, kuhan fižol in štruklje, nadevane z orehi. Čevljarji, ki so hodili v »štero« za dan ali več, so dobili za »fruštek« kislo zelje in kos kruha ter mlečno kašo. Za kosilo pa juho, velik kos mesa in zeljnato solato, zabeljeno s »špehom«.

ROMANJE. Ob koncu 19. stoletja so na romanje nosili s seboj suhe krlje in hruške, belo kavo in »pohano šnito«; v gostilni pa so naročili govejo ali suho »župo«.

ŽEGNANJE, SEMENJ. Žegnanje, slovesno praznovanje obletnice posvetitve farne cerkve, se je preneslo na god farnega svetnika ali svetnice, vendar ne na godovni dan, ampak na nedeljo po godu. Ob žegnanju je bila priložnost za tržni semenj, zato se je poimenovanje semnja namesto žegnanja bolj udomačilo med ljudmi.

O »somnju«, žegnanju farne cerkve sv. Jakoba v Loki, kjer prebiva sredi 19. stoletja žebjar – kovač Jernej Gašperin z domačimi, izvemo iz njegovega dnevnika. ... »Ze v soboto, to je bilo k somnju, sim dobro jedel opohane bobbe, kir sa jeh rauno ravnali, in še gorki sa dobri, potlaj pa nimam kaj lušta da njuh, in jeh tudi po veliko ne pride na eniga, če jeh rauno precej narde, kir se jih pernas veliko med ljudi zdaje. V nedelo popoldan nisem hotel neč v kerčmo jeti na veselico, desravno je blo tud muzike zadosti, kir ta dan na loški somenj, razun lanskiga leta, še nisem bil nekolj v oštariji, kir je zadosti pivcov že povsod posebno pa kmetovskih zgrajavcov, in dobro se mi zdi, ko videm kako nepotrebnost drugi dnara zapravljajo, meni pa v žepu tiče, in v nobeno nevarnost namoram priditi, v kakšni pretep, koker je skoraj vsako leto na ta dan puljava, posebno je blo pa letas velik raspertje med fantinim in vojakim, marskateri je bil dobro otepen, in krvavo obličje odnesel. Zvečer, so pa nam mati dobro postregli, da smo prov dobro semnovalji, in Jakovi prijatelj (op. od Jernejevega brata prijatelj) je bil tudi pernas in pa moji, prov dobre volje sma bili, in da polnoči sma ble skupaj, in žalibog preveč samogoltno sim pil, in nezmernosti sim se udal, kir ta zadnji bokal je bil po 52 kr. in ta mi je kaj dobro po glavi rojil, dokler mi ni iz ust izrožil...«

Na žegnanje, semenj, so povabili »žlahto«, prijatelje in znanke. Na Poljanskem je vsak posel ob žegnanju lahko povabil enega od sorodnikov, da je prišel na nedeljsko kosilo. Gospodinje so nacvrle veliko bobov in napekle potic. Vsak je dobil nekaj »kop« bobov (kopa so štirje bobi), ki jih je pojedel ali pa razdal. Največkrat pa so posli dobili le »eno kopo«; cel pehar bobov za semenj ali vsakemu šarkelj, pečen na mleku, na žegnanjsko nedeljo so dobili le redki posli nekaterih gruntarjev.

Za semenj je bilo tudi boljše kosilo: »frišna župa« ali suha z »nudelci«, meso iz juhe, ajdovi štruklji, kuhani ali pečeni, in oparjeni, mlinci, bobi in potica. Popoldne so jedli bel kruh, bobbe in potico. Zraven pa pridno zalivali. Ločani so si za semenj privoščili pečene ali »pohane« piške, vendar bolj v gostilni kot doma.

Pri Homanovih v Škofji Loki so vsako leto za semenj o sv. Jakobu veliko napekli, po naročilu ali za prodajo, zlasti štrukljev, bobov, krofov in flancatov. Slaščičarka Beti Homan je natančno zapisala, kaj vse so spekli za semenj o sv. Jakobu leta 1906. »V četrtek iz 20 rumenjakov flancate, pa jih je bilo še premalo. V petek zjutraj — za 30 hlebkov — za štruklje, ki so izvagani po 3 1/2 funte testa. Od tega testa proč, smo naredili 4 naročene potice in 4 za prodat — toraj 22 hlebkov je bilo za štruklje, pa jih je zmanjkalo. V petek popoldan smo naredili več potic iz feinega piškotovega testa, ki so bile naročene, in eni kolaček za dom, pol z rozin, pol pehtran in iz 5 hlebkov, po 2 1/2 funta težkih feinih štrukelnov, ki je bilo tudi nekaj naročenih. V petek popoldan, smo naredili iz 40 funtov moke testo za bobbe, ki se takole naredi. Se vzame (28 lotu) ali 49 dek prizgerma (za 40 funtov moke), za vsake 4 funte moke eno pest soli, na vsaki funt moke se da 1 jajce 1 lot putra in masla in po 2 lota sladkorja, mleko je naj boljše rabiti le mlačno, rahlo testo

narediti in dobro preklofati, ta testo prav hitro izhaja, iz tega testa smo naredili bobe, smo jih dajali 3 za 5 krajcarjev in ravno od tega testa smo naredili 4 šarkeljne po 3 funte teške. V soboto zjutraj smo naredili iz 10 funtov moke piškotno testo, za krofe, filane po 5 krajcarjev. Dopoldan v nedeljo iz 10 funtov moke za bob, da sem ga domačim poslom dala, ki ga dobi vsaki po 3 kope ali 4 kope. Družiga smo prodali in tudi še 20 filali.»

S V. GREGOR. Železnikarja Jožef Levičnik in Anton Globočnik, kronista rojstnega kraja, sta nam zapustila zapis o šegi otrok v Železnikih, ki gredo na dan sv. Gregorja (12. marca) v dveh sovražnih skupinah, oboroženi z lesenimi sabljami, na hrib Trebušnik, kjer se spopadejo. Po Levičnikovem zapisu iz leta 1854 otroci naprosijo matere za malo mesa, malo moke, jajc in »špeha« in nesejo popoldan, ko se vračajo od vojskovanja, dobrosrčni ženski, da jim iz tega naredi »tičjo ohcet«. Po Globočnikovem pisanju iz leta 1867 pa imajo otroci zvečer pojedino, kjer ne sme manjkati »fortalja« — stepenega jajca, ki mu primešajo drobtine in posujejo s sladkorjem.

PUSTNI ČAS. V pustnem času je večina prebivalstva imela meso na mizi na debeli četrtek, na pustno nedeljo in na pustni torek. Za pusta pa je morala biti gostija v vsaki bajti. Če so vse leto stradali, so se vsaj na pustni torek najedli mesa, in to za vseh štirideset dni posta, ki se je začel naslednjega dne, na pepelnico. Meso je ostalo na mizi do pol polnoči, kar ga je ostalo, so ga spravili do velike noči.

O pustu so hodile po hišah maškare, ki so jim gospodinje postregle s klobasami, flancati in bobi. V pustnem času so imeli ocvirkovco, bobe in flancate, v Loki tudi špehovko in krofe. Na pustni torek so pri nekaterih gruntarjih nesli posli domov ocvirkovco, zavito v »hlebenco«, bel kos blaga.

Na Selškem so na »debu četrtek« imeli za kosilo ješprenj, v katerem se je kuhala svinjska glava ali kosi suhe svinjine. Na ta dan so cvrli flancate, »fantovce«. Na pustno nedeljo je bila za kosilo suha »župa«, suho meso, kuhani krhlji, bobi, flancati, mošt in žganje. Na pustni torek so za kosilo jedli in pili enako kot pri nedeljskem kosilu. Na pustni torek popoldan ob petih so šli najprej v cerkev k pridigi, nato je bila doma slovesna večerja, kjer ni manjkalo suhega mesa in flancatov. Največ ocvirkovce so spekli na pustni torek. Železnikarji so na »debu četrtek« rekli, da mora biti na živo brezo, pustovo sestro, meso, če ga v pustu tudi ni za pokusit. Železnikarski mojstri so svoje žebljarske delavce pogostili s posebno juho z rezanci, troje vrstami mesa in vinom.

V Poljanski dolini so na pustni torek imeli za kosilo ješprenj s suhim mesom ali pa suho »župo«, suho meso, ajdove ali bele štruklje, »pohane šnite«, bobe, flancate, ocvirkovco, kuhano sadje in mošt. Na pustni večer je bilo suho meso z okisanim hrenom ali kisel krompir, flancati, bobi in ocvirkovca. Ocvirkovca je bila zelo mastna. Po testu so vlili mast, potresli z ocvirki, ponekod malo popprali in zavili. Spekli so jo v glinastem modelu »kolačniku«. V Žireh so na pustni torek jedli suho meso, repo v »šnitah« in ocvirkovco, ki ni bila premastna.

Tudi v loški okolici so se na pustni torek za večerjo najedli mesa. Zraven so jedli bobe, flancate in ocvirkovco. Pri nekaterih so skuhali tudi »frišno« juho.

V Loki pri uršulinkah so gojenke na pustni torek dobile flancate in kos ocvirkovce, dva ali tri kose so jo dobili tudi posli. Na pustni torek so pri kapucinih cvrli bobe. Pri nekaterih loških družinah so spekli ocvirkovco na »ta debu četrtek«, na pusta pa bobe in flancate. Krofe so kupovali pri Homanu, sami so jih scvrli bolj ob žegnanju. Drugod je bila ocvirkovca na pustni torek, narejena pa je bila iz bele ali malo bolj črne moke, po testu potresena z ocvirki, cimetom in sladkorjem.

Pri Homanu v Loki so na debeli četrtek, na pustno nedeljo in pustni torek naredili veliko bobov, krofov, špehovk ter ocvirkovc. Med obema vojnama so imeli odprto od jutra do večera, tudi do enajstih zvečer. Recepte pustnih dobrot Ane Homan, roj. Guzelj, (r. 1837, u. 1892), dodane z lastnimi izkušnjami, so uporabljale njena hči Ivanka, por. Flis, (r. 1857, u. 1936) in Anina snaha Beti, roj. Polajnar, (r. 1867, u. 1947), izučeni slaščičarki. Ivanka Flis je 25 let pomagala svoji materi v slaščičarni, med leti 1916—1922 pa je imela slaščičarno v svoji hiši na Mestnem trgu. Svoji materi Beti pa je začela pomagati z letom 1923 Adela, por. Janežič, prav tako izučena slaščičarske obrti.

Špehovka in ocvirkovca, recept Beti Homan iz leta 1895: »Testo, na 1 funt moke 1 jajce, 1 lot masla, 2 lota cukra, 1 lot prizgerma in mehko testo, pa se tudi lahko precej v dela zvala, da gre samo v posodah izhaja. Testa smo vzeli za 1 špehovko 3 funte in masti (file) za 1 špehovko 3/4 funta, malo belih zarumenenih drobtinc in cimeta iz sladkorjem (za filo na 1 funt masti se mešajo 4 jajca). Na 1 ocvirkovco se vzame 1 funt ocvirkovc.«

Cena velike špehovke malo pred drugo svetovno vojno je bila 30 din, ocvirkovce pa 25 din. Homanova špehovka je bila zelo težka, mastna in sladkana, ocvirkovca pa nesladkana in nemastna.

»Fašing« krofi, recept Ane Guzelj iz leta 1855: »Na 1 funt moke, deni firnik putra, pust ga stajat, pol deni 6 ermenakov in 2 cela jajca, mal smetane, mal soli, mal cukra in mal mleka, to vse ukup zmešaj, uli v moko nared testo perdeni 2 žlici droži dobro stepi de se od kuhonce loči, pol deni na nudelbret, zvalej, zrež jih okrogle den na gorek kraj de uhaja in pohej v pokriti kozi.«

»Fašing« bobi, recept Ane Guzelj iz leta 1855: »Na 1 funt moke 3 lote cukra, 2 lota masla in po 2 jajca. Na 1 funt moke 1 lot prezgerma.«

Za bobe in krofe je še dodano: »Prav lepo fajn preklofamo testo 2 ure potrebuje, da izhaja in med tem časom enkrat preklofat, potem roke iz maslam namazati, pehare dobro poštavbati in testo v hlebčke dati in v peharah skoro eno uro izhajati postiti.«

Med Betinimi prepisanimi recepti je tudi pripomba, da so v letu 1896 za pustno nedeljo naredili bobov in krofov iz 15 funtov moke, na pustni torek pa iz 20 funtov, pa jih je še zmanjkalo. Filan krof je bil po 4 krajcarje, 2 boba pa sta bila 5 krajcarjev.

Trdi flancati, uršulinski recept iz obdobja med obema vojnama: »Na vsak rumenjak veliko žlico kisle smetane, malo žlico sladkorja, malo soli in toliko moke, da je testo kot za bolj mehke rezance. Ko je dobro ognetenno, pusti počvati najmanj pol ure, potem razvaljaj, prav tanko razreži na štirioglate kocke, katere dvakrat prereži in podtakni, da je kot košarica. Potem deni v razbeljeno mast in kozico malo potresi, da bolj naraste, obrni; deni na krožnik potresi vsak košček zase, na obeh straneh z drobnim sladkorjem.«

Kako dobro je preživel predpust in pustni torek naš Gašperin, ki mu je bilo pošteno vroče od plesa, popisuje v svojem dnevniku: ... »Mati pernesejo večerjo na mizo, in se perprauma k večerji s veseljam, kir ta večer mora boljši biti koker scer druge večera, kir ta navada je že stara in povsod, de na pesten večer se kaj bolšiga perprav, in sma ble per večerju prov zadovoljin z vsem, kir so nas skerbna mati prov dobro preskerbeli iz jedjo in pjača, toko de sma ble prov šidane volje ratal; in potem smo že začeli plesati, kir pred pustam mladi ludje morajo mal poskočt. V nedelo to je bila predpustna sem se jaz z mojimi prijatelji dobro iznoreli šli sma v gostivnico sma bli pri bokaļu vina, prav šidane volje. Na pestni dan. Ko pridemo od popoldanske službe božje domu prinesejo mati na mizo klobas, da sma jih za malco jedli, ker so dobili koline od ta kravšastega šurka... Salabolt necoj sma pa imeli pravo večerjo, tako kakeršno imamo le vsako leto enkrat namreč, pred pustam, in to ucvirkovca, taka so na miza postavlji da se mi je zdelo, da se miza od nje trejse, od same dobrote, prov dobro je bla narejena, pa je tudi veliko špeha not šlo, iz velikem luštam sma segli po nje, in prov dobro sma se namazali iz zno, od zvunaj in znotraj, hvala Bogu, in mislim, da bo tudi nem na zdravji koristila, desrauno sma se ja precej dobro naložili, pa jo vendar le še nekaj ostalo, pa bo že jutro prov prišla, ako popred ne; zdaj pa moram malo kuhane kerkhlove vode piti, kir me žeja, hvala Bogu, da jo imam. Boh mi daj še veliko predpustov takih ucverkovc oberati...«

40 - DNEVNI POSTNI ČAS. Nekako do prve svetovne vojne se je večina ljudi vse od pepelnične srede do velike noči strogo držala posta. Po večerji na pustni torek je gospodinja pomila vso posodo, da ni dišala po mesu in zabeli. V 40-dnevnom postu se niso smeli nikoli do sitega najesti. Vse so belili s kuhanim maslom in ne s »špehom« ali zaseko. Mese v postnem času ni bilo na mizi. Najbolj pobožni so ves post preživali ob samem kruhu ali pa so jedli samo dvakrat na dan. Zjutraj mleko z vodo in v njemu star kruh, zvečer enako ali pa sok. Nekateri so jedli »alelujo« skoraj vsak dan v postnem času, za kosilo ali večerjo. Sicer pa so na kmetih v postnem času jedli za »fruštek« sok, za »južno« pa je bila samo ena »rihta«: ječmenov, ajdov, koruzen ali posukan sok ali mlečna kaša ali ješprenj s smetano zabeljen ali pa krompir v »komašnah« in kislo mleko. Za večerjo sok ali »podžgana župa«. Le na sredpostno sredo (na polovico posta) je bila boljša »južna«, takrat so zabelili močnejše kot druge dni v postu. Točno opoldne so na mizo postavili skledo žgancev, zabeljenih z »masunkom«. Otrokom so rekli, naj gredo gledat kako babo žagajo, medtem časom pa so odrasli pojedli žgance.

Tudi večina Ločanov se je do prve svetovne vojne držala 40-dnevnega posta. Jedli so le dvakrat na dan, okrog poldneva in proti večeru. V mestu so okrog enajstih zvonili z malim zvonom, »mlinarjem«, da so vedeli pripraviti moko za žgance. V okolici Loke so dali na mizo »fešk in medlo«. Za »južno« so bili tudi mlinci ali pa repa, ki so jo naredili kot »župo«. Repo so zrezali na krlhje, namesto vode so vlili pol litra mleka in dodali malo moke. Znana postna jed za Ločane in Puštalce so bili pohani žabji kraki ali žabji »ajmoht«. Žabe so loškimi družinam nosile ženske z Gorajt ali pa Puštalci.

Žabji »ajmoht«, recept Ločanke Ane Guzelj iz leta 1855: »Den masla da se zarmeni, po moke, po kruha in majhen čebule deni žabe, pol perli kake rožnate župe in če očes mal marjona not djat.«

Žabja »župa«: »Den kuhat žabje skoke, peteršilove korenine, zelene, graha, en krompir, en pohan jajc use ukup skuhej speni župo in jo preced nanje skuhej kar očeš.«

Zelo zanimivo je Jernej Gašperin opisal, kako so v letih 1861—1865 preživeli postni čas njegovi starši, bratje, sestre in on sam, in kako je imel slabo vest, ker so jedli zaradi starosti in bolezní staršev v postnem času tudi meso: ... »Raunokar sim se kruha najedel, dansi nisma kuhaniga zajterkvali, da bomo ložeje opoldan štrukle jedli, koker imamo navada v posti ob praznikih da so prov skoraj vselej štrukli opoldan; postimo se pa prov malo, vsaki dan se večkrat dasitega najema, žganci so ponavadi vsako jutro, samo to imamo za post, da skuzi celi postni čas, mesenih jedi najema in de iz špeham nazabelma, le iz maslam... Zdaj mi pa diši kruh, da ga bil jedel, pa da 8 ure nočem nič jesti, kir je post, toljko si vsaki dan pritergam... Zdaj v postnim času pa vendar grem vsako nedelo in praznik očitno križovi pot molit... Zdaj pa je nastopil postni čas, v katerim bi se imeli prov po duhovno živeti; pa ta svt. postni čas, je tako naneslo, da še mesene jedi uživama, kar se še nikolj naspomina, da bli o post per nas meso jedli. Letas sa take okoljšine, mati še zmeraj bolni, oča že stari, tako de te dva, namoreta biti, brez mesnih jedi. Lenka (op. Jernejeva sestra) pa kuha, tok se namore tud zderžati do tega, in kuhanje na dva kraja, bil pretežavn za njo, kir ima dela dokaj, tako sma se izpolajšanjem cerkve, letas poslužili mesene jedi uživati, ali prov skoraj iz strahama, sma ga pervikrat okusili in špehovo zabelo, tud zato raje rabimo, kir je veliko cenejši ko maslo... Rauno pojužnali sma, ali pri jedeh se na ločimo nič, desrauno je post, le to malo si naložim, de po jedi si neč na perdenem, kakor sim jemel navada, kako jabelko, ali malo kruha, ali kaj družiga takiga, de si to opustim, zavaljo posta, ali kako minuto, si žejo terpim, tako de imam vendar navadno, ta svt. postni čas v spominu.«

Po prvi svetovni vojni se je večina držala strogega posta le na pepelnico in veliki petek. Takrat so jedli posneto mleko in kos starega kruha, ali pa koruzne žgance in sok, ali pa prežganko. Nekateri so na veliki petek jedli »alelujo«. V Danjah so na veliki petek jedli kuhan fižol in suhe hruške. Tudi v Poljanski dolini so jedli na ta dan nezabeljen fižol. Ločani pa prežganko in in poparjene preste.

VELIKA NOČ. V spomin na veliko lakoto, ko so na velikonočno soboto v aprilu 1817 imeli na mizi samo na vodi kuhane, posušene repne olupke, so ljudje jedli »alelujo« na velikonočno soboto za »južino« ali na velikonedeljo za »fruštek«. Ta navada se je za večino obdržala do prve svetovne vojne, za nekatere tudi še v obdobju med obema vojnama. Le redke družine so jo obdržale do današnjih dni.

Najpreprostejša priprava »aleluje«, ki so jo nekateri uživali tudi v postnem času ali na veliki petek, je bila, da so posušene repne olupke oparili, zrezali in zakuhali med olupke proseno kašo, ki so ji dodali malo ajdove moke, ali pa so jo pripravili brez kaše in zabelili z maslom. »Alelujo«, ki je bila gosta, nasitna jed in dobrega okusa, so pripravili takole: posušene repne olupke so namočili v vodo za 24 ur in skuhali. Skuhane so spet pustili v vodi 24 ur. Mrzlo vodo so dvakrat zamenjali, da je izgubila duh po repi. Nato so olupke drobno sesekljali z nožem in naredili »ajnpren«. Zalili so s suho »župo« in zabelili s »špehom« ali ocvirki.

Še bolj okusna je bila »aleluja« po receptu iz obdobja med obema vojnama. Na masti so zarumenili čebulo, dodali peteršilj, poper, kuhane drobtinice in razrezane repne olupke. Obarili so jo, dodali žlico moke in zalili s suho »župo«, da je bilo primerno gosto. Dandanašnji »aleluji« pa dodajajo celo pol kilograma krompirja. »Aleluje« niso jedli v Torkih, Danjah, Sorici in pri nekaterih družinah v mestu.

Na Loškem so velikonočni žegen pojedli za zajtrk, na veliko nedeljo. Vsak je dobil košček suhega mesa, zraven nariban ali okisan hren, košček potice in belega kruha ter pirh. Nekateri so žegen pojedli že v soboto takoj, ko so ga dekleta v jerbasu prinesla iz cerkve (Žiri, delno Gorenja vas, Selca — tu je bila le potica razrezana na velikonočno jutro).

V jerbas so včasih poleg plečeta, hrena, potice, hleba belega kruha in pirhov dali tudi kos pečenke, klobaso ter nekaj semen raznovrstnega žita in krompir. Za loško prebivalstvo je pleče pomenilo Kristusovo telo, hren žeblje, s katerimi so Kristusa pribili na križ, potica — Kristusovo krono, hleb belega kruha — mrtvo Kristusovo telo, rdeči pirhi — Kristusovo kri, pečenka — božje jagnje in klobasa — vrvi.

Navada je bila, da je vsak najprvo dobil košček hrena, da ga bo spekla vest, če bi naredil greh (Škofja Loka in okolica), ali pa, da ne bi srečal kač (Žiri — nekje navada še danes).

Za nedeljsko velikonočno kosilo je bila suha »župa« ali goveja z »nudelci«, suho meso, okisan hren in pražen krompir. Pri nekaterih družinah je bila vedno za velikonočno kosilo svinjska ali telečja pečenka, zraven pa solata. V Danjah so imeli za velikonočno kosilo svinjsko ali telečjo pečenko, zraven pa solato. V Danjah so imeli za velikonočno kosilo ocvirkovco, ki so jo zrezali in zalili s suho »župo«.

Nekatere kmečke družine so se zaobljubile, da na veliko noč ne bodo jedle mesa, da bo živina zdrava. Zato pa so potem meso jedle na velikonočni ponedeljek.

Poslom, ki so šli za veliko noč domov, »v goste«, so dali za velikonočne praznike potičko in dva ali tri pirhe. V mestu in njegovi okolici so posli, ki so ostali čez praznike pri družini, dobili enak žegen za zajtrk kot družinski člani, zraven pa še potičko, da so lahko pogostili svojce. Nekje pa so dobili za veliko noč le velik kos potice. Hlapci pri nunah so dobili na velikonočno nedeljo za zajtrk pirh in orehovo potičko, zu »južno« so imeli pečenice in zelje. Uršulinke so na krožniku za velikonočni zajtrk dobile dva ali tri pirhe, kos suhega mesa, kos orehove potice in kos šarklja z rozinami. Notranje gojenke so šle za velikonočne praznike domov. V gostilni pri v. Pepetu v Loki so posli dobili za velikonočni zajtrk v nedeljo vsak na svojem krožniku par kosov orehove potice, malo šunke in dva pirha.

Nekatere obrtniške-trgovske družine v Loki so za velikonočne praznike (enako za božične), poslale kapucinom ali uršulinkam »za pirhe«, npr. v. Krevsovi (mlin, žaga) so kapucinom dali vrečo moke, trgovec v. Jamnik je uršulinkam in kapucinom poslal zaboj pomaranč in deset kilogramov sladkorja, železninar Kašman pa je uršulinkam dal zaboj jedilnega pribora.

Pri Homanu v mestu so za velikonočne praznike napekli veliko potic in pinc. Iz kuharske knjige iz leta 1895 Beti Homan, navajam nekaj receptov in zapisov, kakšno pecivo so v teh dneh napekli:

Velika sreda. »Za navadne štrukle 6 po 7 hlepčku in za navadna dva kolača, ki so v četrtek za razdeliti tudi 6 hlepčku in potem testa za 1. kolač 10 funtov iz medena orehova fila pomazati malo vamperlov potresti, cimeta.«

Velika noč. »Veliki četrtek same fein potice, ki mora biti piškotov testo, petek koj zjutraj štruklov testo navadni, ki se naredi navadne domače potice poseljske, in se vzame za ena testa 2 1/2 funta, to se dela ob 9. uri. Ob desetih se naredi testo kifelcov, ki se vzame na 1 funt dobro pol lota prizgerna 1 lot masla, 1 jajčk, 2 lota sladkorja za bolj navadne potice, in koj za tem naredi se na pol piškotov testo, 2 jajca, 2 lota masla, 3 lote cukra in potem ako je mogoče vse narediti v petek, naredi le še v poldan piškotov testo za ta fein potice, in v sabota le če je še kaka štruca, ako je mogoče v petek vse drugo narediti.«

»Pinza«. »Usem 4 funte lepe moke, namoči eno drožje u mlačnim mle-kam deni 3 žlice moke in zvečer kvas postavi, tud namoč eno pest janeža na en frakel zipre pusti čez noč na gorkim, zjutrej usem 30 rumenakov, 6 jajc, en funt fein stoučenga cukra deni u piskru na žerjavco mešaj in kader je mlačno, zamesi moko, mal soli, zipro precedi, kvas not deni, in 3 lote stajaniga putra, not deni, naredi testo, gnedi ga eno uro debo mehurčke poganjal, nared hlepce kakoršne očeš, deni jih na pomazan pleh, pusti 24 ur shajati, deni u peč kader kruh vun vsameš in pusti 5 firkelcov ure v peči.«

BINKOŠTI. Na binkoštno nedeljo (binkošti so petdeseti dan po veliki noči — sv. duh se je prikazal nad Kristusovimi učenci v podobi ognjenih je-zikov) so skuhali suhe goveje ali svinjske jezike, jih zrezali na koščke, po kosilu je vsak dobil enega. Na binkoštni ponedeljek so posli nesli domov potičko.

VSİ SVETI. Pred vsemi sveti so gruntarske gospodinje, v mestu pa le nekatere gospodinje, spekle hlebce, prešce, tudi »vahče, vahtence« imeno-vane (žirovsko in gorenjevaško območje) iz črne moke (ajdove ali ržene, ali mešanice ovsene, ječmenove, ržene in pšenične) za revne ljudi. Napekle so jih za cel jerbas ali dva; gruntarske hiše so napekle tudi do 200 hlebčkov. Darovali so jih z namenom, da molijo za duše v vicah. Dan pred vsemi sveti, po hribih pa dva ali več dni poprej, so ponje po hišah hodili otroci, berači in starejši odrasli s košem ali vrečo. Hišna gospodinja je vsakemu dala po en hlebček, zato so prebrisani otroci obiskali isto hišo tudi po večkrat in si tako nabrali polno vrečo ali koš hlebčkov. Doma so jih posušili in namočene, največkrat v vodi, pozimi jedli.

V Železnikih so otroci žebjarjev hodili po prešce, »na kruhe« k fužinarjem in okoliškim kmetom. Poleg prešč so dobili tudi jabolka, hruške in krompir. Žebjarjem so delodajalci dali hleb kruha in jih pogostili, rekli so »za duše v vicah«. V Dražgošah so ženske, ki so ajdo žele, dobile prešce za vse svete. V Sorici so se učitelji pritoževali, da otroci izostajajo od pouka med 27. in 29. oktobrom, ker pred vsemi sveti po vaseh beračijo. V Torki in Spodnjih Danjah so hodili revni otroci dan pred vsemi sveti po prešce. V obeh vaseh je bila navada, da so na vse svete, če je v tistem letu umrl gospodar ali gospo-dinja, nesli v vsako hišo hleb črnega kruha (majhno število hiš!). Ta navada je bila do prve svetovne vojne.

V Škofji Loki so prešce prodajali pri Homanu, Sušniku in Žužku na Mest-nem trgu. Pri trgovcu v. Jamniku, so spekli prešce iz črne moke za otroke in

berače. Starejše ženske, ki so včasih varovale v. Jamnikove otroke, pa so dobile hlebec iz bele moke. V Pevnu pri v. Fortunovih so spekli cel jerbas prešč iz pšenične in ržene moke. Jerbas s preščami za otroke in reveže so postavili v vežo. Za reveže so spekli večje prešče, približno kilogramske.

Na dan vseh svetov, »vahti«, (1. novembra) so jedli, ko so prišli s pokopališča, kuhan kostanj, v mestu tudi pečenega, in zraven pili mošt. Za duše v vicah je bil tudi strogi post dan pred vsem sveti (ponekod na dan svetnikov). Takrat so jedli koruzni sok in kuhan krompir, prerezan čez pol.

BOŽIČ. V adventnih dnevih, ki so se začeli že o sv. Martinu (11. novembra) in trajali 40 dni, verniki niso jedli mesa in so se vsaj trikrat v tednu pritrgoval pri jedeh. Belili so z maslom.

Dan pred božičem so pekli potice in poprtnjak. Poprtnjak je bil hleb, narejen iz bele moke, jajc, mleka in masla, po vrhu pomazan z jajcem, da se je skorja svetila. Poprtnjak so imeli za čudodelen kruh, ki je pomenil zdravje in moč v prihodnjem letu. Božična modrost je bila: Kdor pokusi devet poprtnjakov, je močan za devet korenjakov. Poprtnjak so spekli povsod na kmetih, poznale pa ga niso vasi pod Ratitovcem (Sorica, Danje, Torka). Peklo pa ga tudi ni nekaj meščanskih družin. Poprtnjak so imeli vse tri svete večere (na sveti večer, večer pred Novim letom in pred tremi kralji) v »hiši« ali v dnevni sobi na mizi, v mestu tudi pod dreveščkom, zavrt v bel prt, »hlebenco«, potem pa so ga nesli shranit v »kevder«. Ko je zazvonilo angelsko čaščenje so v teh treh božičnih večerih začeli kaditi in škropiti po hišnih in hlevskih prostorih. Med obhodi so molili rožni venec. Nazadnje so pokadli še poprtnjak. Na praznik treh kraljev, zjutraj na tešče, je vsak dobil rezino poprtnjaka, koščke tudi živina in domače živali. Na kmetih so krajčke poprtnjaka shranili in spomladi, ko so začeli orati, so jih dali živini. V Dražgošah so odrezali krajček in ga za nekaj časa zataknili za kljuko v »hiši«. Stari ljudje so verovali, da so z njim odgnali čarovnice in da hudobec ne bo prišel v hišo. Le redki ga pečejo še danes.

Dan pred božičem je bil strog post, ki je trajal do polnoči. Na kmetih so večerjali kuhano posušeno sadje ali krompir v oblicah, v mestu in nekateri podeželani so na sveti večer jedli potico ali štrukelj (krajčke od testa za potice) in pili čaj, belo kavo ali kuhano vino. Uršulinke so na sveti večer jedle mlečno kašo. Ko so se meščani vrnili od polnočnice domov, so jedli pečenico z zeljem ali pa potico in čaj z rumom ali žganjem. Uršulinke so po polnočnici pile belo kavo, kapucini pa so imeli potico in bezgov ali lipov čaj.

Za večino loškega prebivalstva je bilo božično kosilo enako nedeljskemu. Na praznično vzdušje je spominjala le potica, orehova, rozinova, makova, rožičeva; pri bajtarjih narejena iz zmletih suhih hrušk in jabolčnih krljev. Za božično kosilo je bila na Poljanskem suha »župa«, suho meso zrezano na koščke, »tenstan« krompir, največkrat pa gorak, okisan krompir, zabeljen s »špehom«, ali pa okisan hren. Na Selškem je bila goveja juha, pečenka, krompir z zeljem, ali pa je bilo kosilo enako nedeljskemu. V Torki so imeli za božično kosilo »nudelne« zabeljene s »putrom«. Pretežni del ljudi na Sorškem polju in v okolici Loke je imel božično kosilo kot ob nedeljah. Večina Ločanov v mestu je imela na sveti dan za kosilo svinjsko ali telečjo pečenko, nekateri tudi pečenega purana in pražen ali pečen krompir. Seveda pa ni manjkala goveja ali suha juha z rezanci.

Že pri Gašperinovich v mestu (sredi 19. stoletja) je bila za božič (tudi za veliko noč) za kosilo vedno »prata«, zraven pa čežana, nad katero se je naš Jernej zaradi praznika zmrdoval. Na sploh pa so se pri Gašperinovich dobro pripravljali na božične praznike, tolkli jedrca za potice in zamesili kvas, da je bil kruh iz bele moke visok. Tudi klali so pred prazniki. Zadnjo nedeljo pred adventom se je naš zapisovalec dodobra naplesal, doma pa je mati dala za dva bokala novega vina, ki je bilo zelo dobro, samo drago je bilo, po 60 krajcarjev. Dva dni pred božičem so se najedli klobas. Med prazniki so imeli prav gosposko življenje, delali so malo, zraven pa dobro jedli in pili. S praznikom treh kraljev so končali božične praznike.

Na kmetih so šli posli na Štefanovo (26. decembra) domov, »v gosté«. Gospodinja je vsakemu dala potičko za domov, drugega dne za sv. Janeza pa so se že vrnili. V Jazbinah in okolici je bila še pred prvo svetovno vojno naslednja šega: če je hlapec dobil poleg potičke še škronicelj ješprenja, je pomenilo, da ga bodo ob sv. Juriju obdržali. Zelo počaščenega pa se je počutil, če je zraven dobil še jetrnico. Za hlapca, ki je dobil vrečico prosene kaše, pa je pomenilo, da si mora ob Juriju poiskati službo drugje. Posli so se menjavali »od Jurja do Jurja«.

V gostilni pri v. Pepetu v Škofji Loki so posli dobili za božični zajtrk par kosov orehove potice. Za kosilo pa govejo juho z »nudelci«, meso iz juhe, pražen krompir in solato. Domači in abonenti pa so jedli pohane piške in pečen krompir zraven. Posli pri uršulinkah so pri božičnem zajtrku dobili orehovo potičko, za kosilo pa poleg goveje juhe, pečenko, pražen krompir in solato.

Zlasti kmečko prebivalstvo se je držalo posta tudi na večer pred tremi kralji. Takrat so bili mlinci ali pečen štrukelj; najbolj verni so se postili z vodo in kruhom.

Že pred prvo svetovno vojno so bajtarji in gostači revno živeli. Starši številnih otrok so delali po kmetih od jutra do večera. Otroci so služili za pestunje, pastirje, dekle in hlapce. Še slabše je bilo med obema vojnama in nekaj let po vojnah. Prodajali so na živilske karte. Kmetje so pridelke skrivali, če so odkrili utajo, so jim zaplenili blago in plačati so morali denarno kazen.

Med prvo svetovno vojno je primanjkovalo živeža, zlasti riža, olja, moke, ki je bila zelo slaba. Draginja je iz dneva v dan naraščala. Npr. 1 kg »turšne« moke je bil 40 do 70 vinarjev, ržene 58 vinarjev, 1 kg krompirja po 17 kron, »feržol« po 1 krono, »paradajs« po 2 kroni in 50 vinarjev.

Zaradi številnega delavstva je npr. leta 1939 v trgovinah gorenjevaškega območja naraslo popraševanje po koruzi, zdrobu, sladkorju in jedilnem olju.

Med drugo svetovno vojno je civilno prebivalstvo dobivalo živilske nakaznice. V Radovljici je že leta 1941 skupina Kärntner Volksbund začela izdajati list »Tvoja mala pomočnica«, ki so ga gospodinjstva dobivala vsak mesec skupaj z živilsko nakaznico. V njem so bili recepti za kuho, s katero naj bi družina z živili, ki jih je dobila na karte, dobro shajala med mesecem. Najbolj je skupina priporočala jedi v enem loncu, ker z njimi gospodinje niso imele dosti dela, porabile so malo časa, denarja, kurjave, družina pa je dobila na mizo zdravo in hranilno jed. Npr. repo so pripravljali na različne načine: sladko, kislo, nadevano z zmečkanim krompirjem in belo klobaso; iz žemelj: cvrtje, zvitek, štruklje, cmoke, praženec; iz rdeče pese: juho; iz buč: sladko-

kisle buče, bučne zrezke, bučne pečenice; krompirjev hren; zelje s paradižnikovo mezgo; jabolčne cmoke, jabolčni kolač.

Povzemamo nekaj preprostih receptov iz listov med leti 1941—1944.

Jed iz kisle repe za 6-člansko družino: 1/2 kg ovčjega (koštrunovega) mesa, 2 dkg masti, 5 dkg moke, 5 dkg čebule, 1 1/2 kg krompirja, 1 1/2 kg kisle repe, sol. Čebula porumeni v masti, v kocke zrezano meso primešaj in pari tako dolgo, da postane napol mehko. Potem pridenemo repo in krompir, zrezan v kockah, vse skupaj parimo in na koncu podmetemo z moko.

Kaša brez mesa: 250 gr kaše, 500 gr zelenjave za juho, 1 velika čebula, 40 gr masti, 1 1/4 litra vode, 500 do 700 gr krompirja, 2 do 3 žlice paradižnikove mezge, sol, zeleni peteršiljček. Na kocke zrezano zelenjavo parimo z namočeno kašo in z na drobno zrezano čebulo v masti. Nato prilijemo vodo in pustimo vse skupaj kuhati, dokler kaša ne naraste. Malo prej dodamo še na kocke zrezan krompir (krompir tudi lahko opustimo), začnimo s paradižnikovo mezgo in s precej peteršilja.

Juha iz krvavic: 1 krvavica, 1/4 l vode, 5 dkg ješprenja ali 3 do 4 krompirje, sesekljana zelišča. Krvavico iztisnemo, jo kuhamo z vodo, nato nato dodamo namočen ješprenj ali pa olupljen, na drobne kocke narezan krompir in vse skupaj v juhi skuhamo. Ko je skuhano, potresemo vse skupaj s svežo, drobno sesekljano zelenjavo.

Za veliko noč namesto orehove potice krompirjev kolač z umetno smetano: 3 dkg masti, 12 dkg sladkorja, 12 dkg surovega zribanega krompirja, 1 zavojček naribanega sladkorja, nekaj nastrganih limoninih olupkov, 25 dkg moke, 3/4 zavojčka pecilnega praška, mleko po potrebi. Maslo in sladkor mešamo, nato dodamo korenje in začimbe, nazadnje moko in pecilni prašek, toliko mleka, da testo težko pade iz žlice. V namaščeni pekači 1 uro počasi pečemo. Torto lahko napolnimo z marmelado in okrasimo z umetno smetano.

Za božične praznike naj gospodinje naredo medenjake iz medu ali brez, rezine iz medu, preste za čaj, za katere potrebujemo 15 dkg moke, 5 dkg sladkorja, 6 dkg surovega masla, 1 rumenjak, citronovo lupino, cimet. Zmes zmešamo še na deski za testo, oblikujemo preste in pečemo.

Ker je primanjkovalo kvasa, je list priobčil recept za pripravo droži, ki se razlikuje od nam poznanih: 1/2 do 1 dkg droži zdrobimo in zmešamo s kuhanim, fino zmečkanim, mlačnim krompirjem. Damo v lonček, pokrijemo in postavimo na toplo mesto za teden dni. Zmes uporabimo za 1 kg moke za kruh. Delček te zmesi pustimo v lončku, da ponovno naredimo droži.

V partizanih sprva za hrano še ni bilo problemov. Težave so nastale z večanjem brigad, hrane je primanjkovalo, porcije so bile zelo majhne. Disciplina je bila zelo stroga, saj se je zgodilo, da si bil za kos ukradenega kruha ustreljen (Malenski Vrh). Borci so bili večkrat lačni kot siti, ob hajkah so bili včasih brez tople hrane tudi po več dni, zato je mnogo borcev tudi ušlo.

Za hrano so bile zadolžene pokrajinska, okrožna in okrajna gospodarska komisija. Najvišja je bila pokrajinska, okrajna je bila obema podrejena. Člani teh komisij so bili v povezavi z zanesljivimi ljudmi v vasi, vaškimi zaupniki. Dolžnost referentov je bila, da zaupniki preskrbe hrano. Referenti so tudi sami poskrbeli za dobavo ali pa samo obvestili pristojne, kjer je hrana. Refe-

renti so morali imeti zaradi slučajne izdaje, čimmanj stikov s partizani. Po hrano, žito, živino ter druge poljske pridelke so hodili ponoči.

Da bi delitev hrane potekala čim bolj urejeno, je bilo loško ozemlje porazdeljeno na Selško in Poljansko dolino, na Žiri in Škofjo Loko. Npr.: v bližini Spodnjih Lajš je bila gozdarska koča, kjer so razporejali hrano po seznamih. V Dražgoški gori so imeli klavnico, kjer so 3—4 borci klali živino, kože pa so strojili v Cerknem. Na »Žbontu« v Davči so delali goveje salame, ki so jih dobivali kurirji.

Kljub organiziranosti z ustanovitvijo gospodarskih komisij, pa prave povezanosti ni bilo. Če je brigada izvedela, kje so »ta beli«, so prišli v hišo, odpeljali živino in drug živež, pri tem pa se niso ozirali, ali jih je referent obvestil ali ne. Ukazom višjih so se morali pokoravati nižji. Začelo se je tudi netovarištvo med funkcionarji in ostalimi borci, ki je bilo vidno tudi pri hrani. Prva leta je bila hrana za vse enaka, potem pa je štab velikokrat dobival boljšo hrano. Tako je npr. štab v »hiši« jedel pečenko, zalito z mastjo, ostali borci pa so zunaj »natepavali« repo, korenje in krompir, ki ga je kuhar skuhal v kotlu (Selška dolina).

Od odnosov partizanov do vaščanov je bila odvisna uspešnost prehranbenih akcij in zaupanje vaščanov v partizansko vojsko. V prehranbenih akcijah so odpeljali tudi po več vozov živeža, tako npr. v Javorjah leta 1942: 2 voza moke, voz jajc, voz surovega masla in sira ter sod malinovca. Borci so bili tako deležni pečenjaka in malinovca. V takšnih akcijah so zaplenili tudi 18 (Lom-Poljane) do 50 (Javorje) glav živine. Štab Škofjeloškega odreda in 1. bataljon Vojkove brigade sta se velikokrat ustavila v Jazbinah pri v. Primažu. Takrat so zaklali tudi celega vola ali kravo, zadovoljiti pa so se morali tudi s krompirjevimi žganci ali hlebom kruha. Partizani so potem naložili blago in odpeljali, kakor je bilo domenjeno.

Kuharji, redkeje kuharice, so kuhali v velikem kotlu, ki so ga nosili s seboj. Vsak borec je imel vedno pri sebi menažko in žlico. Kuhali so bolj ponoči; da jih dim ni izdal, so drva olupili. Hrana, kuhana v kotlu, je bila bolj redka kot gosta. To so bile »čorbe« z mesom ali brez mesa, z repo, zeljem, fižolom, korenjem in krompirjem. Špageti in makaroni so bili v kotlu le izjemno. Žganci so bili včasih, golaž s koruznimi žganci redkokdaj. Kruh so dobivali po hišah, najtežje je bilo zaradi soli, večkrat so jedli neslano. Borci so zlasti ob hajkah prenašali lakoto in žejo. Nekaj koščkov kruha ali samo žlica krompirja ter rosa s trave ali smrekovih vejic, jim je bila večkrat edina hrana po končani hajki. Kadar je bilo dosti mesa, pa so borci za zajtrk dobili zajetne kose kuhanega govejega mesa brez kruha. Za božične in velikonočne praznike so jih aktivisti presenetili s poticami in kolači.

Po drugi svetovni vojni je primanjkovalo živeža, veliko povpraševanje je bilo po koruzi, soli in kislu. Kmetje so zamenjevali: za 5 kg mešanega fižola so dobili 1 kg sladkorja, za 1 kg mešanega fižola 2 kg koruze, za 200 kg fižola vseh vrst so dobili 1000 kg cementa, za 1 kg krompirja 1 kg koruze. Za oddajo masla in mleka so dobivali milo. Kmetijske zadruge so odkupovale jajčka, mleko, maslo, smetano, suhe gobe ipd. Določenim trgovinam so dovolili prodajo vojaških »unra« paketov. Npr.: v lučinskem območju so leta 1946 dojenčki dobili vsak dan po liter mleka, otroci 2 do 9 let pa pol litra; vsak torek, četrtek in soboto so bolniki dobili po 4 dcl mleka, nosečnice po liter; vsak

ponedeljek in petek so starejši nad 65 let dobili 4 dcl mleka. Vsaka oseba je na dan dobila 300 gr moke ali 375 gr kruha, 16 gr maščobe ipd.; mesečno je vsak dobil 250 gr sladkorja, 500 gr soli in pol litra kisa. Za kisanje zelja in repe so dobili kmetje po 5 ali 10 kg soli. Npr. leta 1948 je oseba v sedmih mesecih porabila: repe 30 do 35 kg, prav toliko zelja, fižola 10 kg, krompirja 180 kg, jajc 100 komadov, pšenice 250 kg, koruze 300 kg, mleka 100 litrov.

Bistvene spremembe je prehrana doživela nekaj let po vojni. Jedi so belili z mastjo in oljem. Namesto suhih juh, ki so bile za večino le ob nedeljah in praznikih, so bile sedaj vsak dan za kosilo goveja ali zelenjavna juha z različnimi zakuhami. Posebno priljubljene so postale umetne juhe. Včasih le prekajeno, kuhano svinjino ali govedino je zamenjalo sveže goveje, svinjsko ali telečje meso, ki so ga pripravili kot pečenko ali zrezke. Krompir je bil še vedno velikokrat med tednom na mizi, le da so ga zdaj veliko pojedli tudi pečenega ali kot pire. Od zelenjav so začeli pogosteje v kuhi uporabljati špinačo, grah, kumarice, kolerabo, stročji fižol, ohrovt, papriko, buče in paradižnik ter več začimb. Priljubljene jedi so postali makaroni, špageti, rižota, omlete, golaž, vampi, obare in polpeti. Ocvrta jajčka so naredili večkrat na teden, za zajtrk, malico ali večerjo. Ocvrte ali pečene piške so postale pogosta jed nedeljskega kosila. Poleg okisanega fižola ali krompirja in zelenih solat, ki so jih včasih belili s slanino, sedaj pa polili z oljem in kisom, so naredili tudi druge osvežujoče solate, kot npr. iz kumaric, paprik ali paradižnikov. Začeli so vkuhavati sadje za kompote, delati marmelado in sokove, vlagati zelenjavo, zlasti kumarice, peso in papriko ter od gozdnih sadežev gobe. Z obiskovanjem kuharskih tečajev, z branjem kuharskih knjig in receptov iz dnevnega časopisja, so prihajala na mizo nova jedila: sarma, džuveč, jota, polnjene paprike, pleskavica in drugo meso na žaru. Nedelje in praznovanja so popestrili s sladkimi jedili, sadnimi tortami, buhteljni, jabolčnimi pitami, pehtrankami, pudingi in sladoledi. Od pijač so doma naredili sokove iz bezga ali malin ter pogosto kavni liker. Kjer je dosti sadja, delajo še vedno mošt. Od žganja pa skuhamo največ sadjevca, sicer pa pokupijo dosti piva in raznih osvežujočih pijač, manj vina.

Z novim časom je prenehalo še tisto majhno razlikovanje med meščansko in kmečko hrano, ki je na Loškem zapaženo le pri nekaterih premožnejših družinah. Morda na kmetih pojedjo dosti več repe in zelja ter enolončnic in da pri večjih družinah kruha ne kupujejo, ampak ga še vedno spečejo v krušni peči in to po več hlebcev, ki jih spravijo v zamrzovalno skrinjo. Vsekakor pa je z zaposlovanjem nastala bistvena razlika med nekdanj in danes, v načinu prehranjevanja, v dnevnih obrokih. Organizirana prehrana s toplimi, obilnimi malicami je zaposlenemu, ki se vrača v poznih popoldanskih urah domov, pravzaprav kosilo. Le redki zaposleni doma zajtrkujejo. Morda na brzino spijejo mleko ali čaj in pojedjo kos namazanega kruha. Zaradi poznega popoldanskega kosila odpade nekdanja topla večerja. Le čaj, bela kava in kos kruha, namazanega z maslom, margarino ali pašteto, kakšen košček sira ali salame pojedjo v večernih urah. Tudi otroci so deležni podobnega prehranjevanja. Zaposleni imajo nekdanje družinsko vzdušje le ob prostih sobotah, nedeljah in praznikih in morda med dopustom, ko skupaj zajtrkujejo, kosijo in večerjajo. Najbolj srečne in zadovoljne so družine, kjer za kuho poskrbi mati ali tašča.

Nekdanje dnevne obroke so obdržali le čisti kmetje, seveda z očitnimi prehranbenimi spremembami pri posameznih obrokih. Za zajtrk je sedaj čaj, mleko ali bela kava, zraven marmelada, maslo, sir ali pašteta in kruh. Za malice jim prav pridejo tudi ribje konzerve, mesni doručak, pašeta, sir, sveža salama; jedo tudi pasulj, vampe ali golaž iz konzerv. Za večerjo imajo radi polento ali žgance z mlekom. Ob petkih je največkrat fižolovka ali krompirjeva juha z žganci. Za večino je nedeljsko kosilo goveja juha, pečenka, ocvrte ali pečene piške, pražen ali pečen krompir, solata in ponavadi kakšna sladica. Z nabavo kmetijskih strojev so naporna skupinska dela odpadla. Družine postore vse same ali pa jim priskočijo na pomoč sosedge ali sorodniki. Delavce najamejo le pri gradbenih delih in ob koncu del narede likof, kjer postrežejo s toplimi ali mrzlimi jedili in pijačo.

Stare kmečke jedi, ki so šle v pozabo posebno pri mladih družinah, oživljajo kuharski tečaji, kmečki aktivni žena in deklet pod okriljem Kmetijske zadruge v Škofji Loki z razstavami in seveda kmečki turizem.

V hiši, kjer se ukvarjajo s kmečkim turizmom, gospodinja postreže svojim gostom tudi s kmečko hrano, npr. z ajdovimi žganci, ki pa so zaželeni le med slovenskimi gosti. Stara jedila prilagajajo boljšemu in izbiričnejšemu okusu, saj narede mlince polite z vinom, štruklje bolj nadevane s skuto ali sirom, kot po starem z orehi ali drobnjakom. Vsi gostje pa uživajo ob domačem siru, skuti, salami, želodcu, zaseki in borovničevem čaju.

Hvaležni moramo biti tudi aktivu kmečkih žena in voditeljicam kuharskih tečajev, ki spravljajo na svetlo jedi naših babic in dedov. Čeprav se ti recepti ponašajo z opombo »to je stara kmečka jed«, ima skoraj vsaka jed nekaj pridanega. Npr.: pri receptu za velikonočno alelujo, ki jo ponekod še danes narede, olupijo repnim olupkom še zgornjo kožico in olupkom dodajo še do pol kilograma krompirja, slanino in juho od suhega mesa; ješprenj kuhajo s svinjskimi rebrci, z dodatkom jušne zelenjave, stroka česna in lovorjevega lista; za rezance iz kilogramske moke je potrebnih osem jajc in podobno.

Ugotovitev, da večina dobro in kar preobilno je, kar drži. Res pa je, da naglica in nepravilna prehrana škodujeta zdravju. Vsi starejši pripovedovalci, ki so okusili tudi lakoto, so bili enotnih misli, da zelo dobro jemo, saj je meso skoraj vsak dan na mizi. Nismo pa prepričani, da bi bili danes zaradi neprestanega dviganja cen pri nakupu živil še enakega mišljenja. Da se ne bi preveč ponavljali in morda z nostalgijo gledali na pretekla leta, si raje zapomnimo dvojce izrekov: *»Uživaj po meri in počasi, dobro prežvečaj in po malim požiraj. Hočeš prov in dolgo zdrav biti, vsak mesec enkrat se prov izposti in izgadi.«*

VIRI IN LITERATURA

Arhiv SR Slovenije, Ljubljana: Okrožni odbor obrtniških združenj v Ljubljani. Združenje obrtnikov v Škofjo Loki (fasc. 5/65) in Skupno združenje obrtnikov, Železniki (fasc. 5/66). Fasc. Škofja Loka — Obrt A, B, C.

Zgodovinski arhiv Ljubljana: Zapuščina dr. Rudolfa Andrejke (marec 1987).

Zgodovinski arhiv Ljubljana, Enota v Škofji Loki: Bukve dnevnika Jerneja Gašperina v Loki od 1. svečana 1861 do 24. kimovca 1865, akc. 171. Popis prebivalstva za Škofjo Loko in predmestja iz let 1880, 1931. Status animarum I

in II za Škofjo Loko in predmestja. Šolska kronika Sorice iz let 1896—1916 in 1852—1934. Volilni imenik Škofja Loka 1947/50. Gostilna Novi svet Konstantin-Kalan, akc. 129. Kuharski recepti iz prve polovice 19. stoletja (Weber, Zali Log). — Flisova zapuščina 1855—1921. Recepti Ivanke Flis. Kochbuch Ane in Marije Guzelj iz let 1855, 1856. Kochbuch Josefine Homan iz leta 1879. Kochbuch Beti Homan iz leta 1895. — Vse zavedeno v akc. 423. Obrtne zadeve 1879—1941, fasc. 133 in obrtne zadeve 1877—1941, fasc. 134.

Nadškofijski arhiv, Ljubljana: Kronika selške župnije I 973—1924. Kronika Zali Log I.

Župnijski urad, Sorica: Kronika župnije Sorica 1855—1934.

Zasebni arhiv: Jože Demšar, Gorenja vas — Dnevnik Frančiške in Jožeta Demšarja iz let 1935, 1937 in 1945. Frančiška Miklavčič, Predmost — Kuharski zvezki (tečaji). Lojzka Mihelič, Suha — Kuharski dnevnik. Poldka Balanč, Škofja Loka — Kronika družine Debeljak v. Jamnik in kuharski recepti. Marija Ferjanč in Silva Kašman-Crnič, Škofja Loka — Kuharski recepti. † Adela Janežič, Škofja Loka — Rodovnik rodbine Homan. Nuša Komatar, Škofja Loka — Kuharski recepti. Igor Žužek, Škofja Loka — dokumenti družine Žužek.

Loški muzej, Škofja Loka: Dnevnik Aleša Mediževca med leti 1958—1960, Osojnik (kopija). Terenski zapiski prof. Janeza Dolence, Tolmin v obdobju 1945—1948 (kopija). Dnevnik Ločanke Ivanke Flis iz let 1912—1933 (original). Kuharska knjiga Ločanke Beti Homan iz leta 1895 (original). Seminarski nalogi Andreje Potokar o Puštalu (1981) in Judite Pegam o Retečah (1982). Kartoteka obrtnikov — peki in slaščičarji —. Kartoteka zapisikov o prehrani.

Literatura, publikacije, časopisi: Jan Plestenjak: *Bajtarska kri*, 1940. Katarina Prato: *Die Süddeutsche Küche*, Graz 1862. *Kochbuch*, Wien 1753. Ignacij Gartler: *Kochbuch*, Wien 1808. *Vodnikove kuharske bukve* (Kuharske bukve iz nemškega preslovenjene od V. V., Ljubljana 1799), v Ljubljani 1981. Pavla Zakonjšek: *Praktična kuharica*, Celje 1947. Božo Račič: *Mala ljudska kuharica*, Ljubljana, 1956. *Slovenske narodne jedi*, Ljubljana 1966. Andreja Grum: *Vsakdanje in praznične jedi*, Ljubljana, 1984. *Domače kmečke jedi* (zbirka receptov), Kmetijska zadruga, Škofja Loka, 1980. Metod Turnšek: *Pod vernim krovom*, Prva knjiga, v Ljubljani 1943. Metod Turnšek: *Pod vernim krovom*, Druga knjiga, v Ljubljani 1944. Olga Smid: *Selca nekoč*, Selca, 1973. France Stukl: *Knjiga hiš v Škofji Loki I*, Škofja Loka, 1981. France Stukl: *Knjiga hiš v Škofji Loki II*, Škofja Loka, 1984. Pavle Blaznik: *Škofja Loka in loško gospostvo*, Škofja Loka, 1973. A. Sič: *Kmečka svatba na Gorenjskem* (Škofjeloška okolica), Vodnikova pratika 1929, str. 75—82. Lojze Žumer: *Prispevek h gospodarski zgodovini doline*, Selška dolina v preteklosti in sedanjosti, Železniki, oktober 1973, str. 130. Ada Bar: *Materialna kultura v Sopotnici*, Loški razgledi 6, 1959, str. 122—125. V *kraljestvu Blegoša*, Jutro 4. 9. 1932. L. Bogataj: *Turizem ni iznajdba današnjih dni*, Glas 15. 4. 1983. Janko Mrovlje: *Zirovska četa*, Zirovski občasnik šte. 7/8, 1984, str. 66—73. Ivan Potočnik: *Spomini na prvo svetovno vojno*, Zirovski občasnik, šte. 5/6, 1983, str. 205—213. *Tvoja mala pomočnica*, Radovljica, april 1943. *Novice, kmetijskih, rokodelskih in narodnih reči*, v Ljubljani, letniki: 1844—1850, 1853—1857, 1859—1862, 1865, 1867—1868, 1870. *Gorenjska, letoviška, industrijska, trgovska, obrtna*, Novo mesto, 1931.

Informatorji: Jožefa Subic, Brebovnica, Milka Bogataj, Dolenje Brdo. Marija Jelenc, Dražgoše. Ciril Markelj, Florjan nad Zmncem. Jože Demšar, Gorenja vas. Frančiška Klemenčič, Jarčja Dolina. Veronika Kavčič, Javorjev Dol. Pavla Benedik, Jazbine. Frančiška Tavčar, Jazbine. Anka, Slavka in Rudolf Ahlin, Log. Frančiška Oblak, Lučine. Marjanca Prosen, Lučine. Uršulinski samostan (s. Mateja), Mekinje. Anica Eržen, Ojstri Vrh. Marija Dragman, Poljane. Frančiška Miklavčič, Predmost. Marija Dagarin, Puštal. Tončka Leben, Selca. Olga in Lojze Smid, Selca. Frančiška Freljh, Spodnje Danje. Frančiška Jenšterle, Spodnje Danje. Janko Pinfar, Spodnja Sorica. † Tona in Ivana Logonder, Stara Loka. Lojzka Mihelič, Suha. Ivana Košir, Suhi Dol. Uršulinski samostan (s. Ljudmila), Sv. Duh. Poldka Balanč, Škofja Loka. Marija Ferjanč in Silva Kašman-Crnič, Škofja Loka. Milena Flis-Hodko, Škofja Loka. Lojzka Grah, Škofja Loka. † Bojan Jamnik, Škofja Loka. † Adela Janežič, Škofja Loka. Kapucinski samostan (p. Avguštin), Škofja Loka. Nuša Komatar, Škofja Loka. Jurij Lavtar, Škofja Loka. Lojzka Poljanec, Škofja Loka. † Frančiška Subic, Škofja Loka. Marinka Verčič, Škofja Loka. Antonija

Gartner, Torka. Frančiška Grošelj, Žiri. Jože Primožič, Žiri. Frančiška Jurjevič, Zirovski Vrh. Drago Dolenc, Železniki.

O p o m b a. Mere: »Firniki, firkelc, ferkel«: četrť litra: 1/4 funta: 14 dkg; 1/2 funta: 28 dkg; 2 lota: 3 dkg.

Zusammenfassung

DIE ERNÄHRUNG IM GEBIET VON ŠKOFJA LOKA

Im Gebiet von Škofja Loka war die Kost der Städter und der Bauern ähnlich, nur die der wohlhabenderen Familien in der Stadt und auf dem Lande bereiteten die Gerichte nach dem Vorbild der ausländischen Küche zu, vornehmlich der deutschen und der österreichischen. Diese Familien aßen unterschiedliche Speisen, wogegen sich die übrige Bevölkerung von Sterz, Hirse- und Gerstenbrei, Sauerkraut und sauren Rüben ernährte, und seit dem Ende des 18. Jahrhunderts noch von Kartoffeln, welche die Hauptnahrung wurden.

Anstatt die Gerichte mit Käse abzuschmalzen, was bis zum 16. Jahrhundert hin üblich war, begann man mit Fett, Speck, Grieben und verhacktem Speck, manchenorts mit Leinöl zu schmalzen. Von den Ärmern wurde hingegen Pferdetalg zum Schmalzen verwendet. An Fasttagen und freitags wurden die Gerichte nur mit Schmalz geschmalzen.

Der Großteil der Bevölkerung aß Weißbrot nur dreimal im Jahr, zu Weihnachten, Ostern und am Kirchweihfest. Nur manchenorts wurde es zur Zeit der Korn- und der Heuernte sowie in der Dreschzeit gebacken. Meistens aß man Brot aus einer Mischung von Hafer-, Gersten- und Hirsemehl, wie auch aus purem Mangkorn. Haferbrot aßen die Gebirgs- und die ärmeren Talbewohner. Zur Zeit der größten Hungersnot, in den Jahren 1816 und 1817, wurde Brot aus Baumrinde und aus Leinsamen gebacken, während in der Zeit zwischen dem 1. und dem 2. Weltkrieg unter das Schwarzmehl gekochte und zerdrückte Kartoffeln gemischt wurden. Zum Aufgehen des Brotteiges wurde anstatt Hefe Sauerteig verwendet, der aus Hirse- und Hafermehl zubereitet wurde.

Geschlachtet wurde ein- bis dreimal jährlich. Das Schweine-, Rind- und Lammfleisch wurde gedörrt genossen, Frischfleisch nur, als geschlachtet wurde. Man verfertigte Blut-, Leber- und Fleischwürste, seltener gefüllten Magen oder Salami (Dauerwürste). Gerauchters (Selchfleisch) kam sonn- und feiertags auf den Tisch, während der Woche sehr selten. Auch Suppen wurden in vergangenen Zeiten während der Woche nicht gekocht.

Im Mittelalter gab es täglich nur zwei Mahlzeiten, in den folgenden Jahrhunderten ging man dann graduell zu fünf Mahlzeiten über (Frühstück, Vormittagsjause, Mittagsmahl, Nachmittagsbrot und Abendbrot). Die meisten Familienmitglieder aßen zusammen mit dem Gesinde am selben Tisch. Vor und nach den Mahlzeiten wurde ein Gebet gesprochen. Die bäuerliche Bevölkerung aß aus einer gemeinsamen Schüssel, hie und da verwendete man Holzteller. Bis zum 1. Weltkrieg waren noch Holzlöffel sehr beliebt, die nach dem 1. Weltkrieg durch metallene ersetzt wurden, und graduell bürgerten sich auch Metallgabeln und Suppenteller aus dickerem Porzellan ein. Auch die meisten Städter unterschieden sich hinsichtlich der Verwendung von Tischgeschirr und Besteck nicht wesentlich von der Landbevölkerung. Nur in angeseheneren Familien in Stadt und Land, im Ursulinen- und im Kapuzinerkloster in der Stadt und zum Teil in den Gaststätten waren verschiedene Teller und Besteck, einschließlich des Messers, in Gebrauch.

Die Mädchen und Frauen in der Stadt und Umgebung lernten in älteren Zeiten das Kochen im Kloster und aus Kochbüchern. Nach dem 1. Weltkrieg die Ursulinerinnen in Škofja Loka eine Haushaltungsschule und veranstalteten dreimonatige Kurse. Zwischen den beiden Weltkriegen wurden in allen größeren Orten des

Gebiets von Škofja Loka alljährliche Kochkurse abgehalten, geleitet von staatlichen Haushaltungslehrerinnen. Kochkurse fanden auch nach dem 2. Weltkrieg statt und sind noch heute gang und gäbe.

Erwähnt seien nur einige Gerichte, die bis zum 2. Weltkrieg sehr häufig auf den Tisch kamen. Als Frühstück Mais-, Gesten- oder Heiden(Buchweizen)mus und Kartoffelsterz oder Hirsebrei. Auf dem Land bestand das Sonntagsfrühstück stets aus Gerstensuppe mit zerschnittener Leberwurst als Einlage. Als Vormittagsimbiß gab es Brot und Most oder gekochtes Dörrobst und sommers Sauermilch. Das Mittagessen bestand aus mit Grieben abgeschmalzenem Heidensterz oder mit Speck geschmalzenem Maismehlsterz, verschiedenen Eintöpfen aus Kartoffeln, Kraut, Rüben, Möhren, Bohnen und Gerste. Der Freitag war ein fleischloser Tag; da bereitete man zu Mittag gekochten, mit Nüssen und Schnittlauch gefüllten Strudel oder einen Schmarrn. Sonntags gab es zum Mittagessen immer dasselbe: Suppe aus Geselchtem mit Nudeln, das Suppenfleisch, Röstkartoffeln, grüner Salat oder Kartoffelsalat bzw. saurer Kren (Meerrettich). Sehr beliebt war ein Gericht aus gekochten frischen Äpfeln, gedörrten Pflaumen oder Birnen; dem Obst wurde ein wenig Maismehl hinzugefügt und alles mit Schmalz abgeschmalzen. Während des Jahres wurden hingegen am häufigsten Sauerkraut und saure Rüben, Bohnen- oder Kartoffelsalat gegessen. Als Nachmittagsjause diente, was vom Mittagessen übrig geblieben war oder Dörrobst mit Brot, auch gekochte, mit Dörrobst vermischte Bohnen. Zum Abendbrot gab es Milchbrei, Brei mit gedörrten Pflaumen, Mus; im Sommer dagegen Pellkartoffeln oder Sterz mit Sauermilch, oder eine große Schüssel Salat.

Wöchnerinnen bekamen eine Hühnersuppe, einen Eier- oder Anissud; Säuglingen gab man in Milch verkochte Brosamen oder in Wasser gekochtes, mit Butter abgeschmalzenes trockenes Brot.

Von den Lebensbräuchen sei das Hochzeitsmahl mit obligater Rindsuppe aus Frischfleisch mit Nudeln, gekochtem Strudel, Braten, gekochtem Dörrobst, Rollkuchen mit Nußfüllung, Krapfen und Schmalzgebäck (Straube) erwähnt. Als letzte Speise wurde in der Zeitspanne zwischen beiden Weltkriegen und nach dem 2. Weltkrieg bei Hochzeiten meistens saure Suppe serviert, nach dem 2. Weltkrieg noch häufiger Gulasch. Vor dem 1. Weltkrieg wurde hingegen den Hochzeitsgästen zuletzt ein Pflaumenkompott vorgesetzt.

Bei Begräbnismahlen wurden bis zum 1. Weltkrieg keine Fleischgerichte genossen. Gebacken wurden Krapfen und Schmalzgebäck (Straube). Obligate Gerichte waren Heidensterz oder Nudeln. Erst nach dem 1. Weltkrieg begab sich die Leichenbegleitung ins Gasthaus auf einen Gulasch oder Kalbseingemachtes sowie Glühwein.

Zu Namenstagen wurde gekochter Strudel aus Weiß- oder Heidenmehl mit Nüssen oder gedörrten Birnen zubereitet. Mancher erhielt zum Namenstag ein Flechtwecken.

Von den jährlichen Arbeitsbräuchen dürfen die Heu- und Getreideernte nicht vergessen werden, an denen Heidensterz und gekochter Strudel obligat waren, sowie das Austreten der Hirse, wobei mit Schmalz abgeschmalzener Hirsebrei gegessen wurde, und das Dreschen, wo außer Heidensterz noch gebackene Brotschnitten vorgesetzt wurden.

Unter den übrigen Kalenderbräuchen hebt sich die Faschingszeit ab, als in jedem Haus Fleisch auf den Tisch kommen mußte, auch wenn man es sich durch das ganze Jahr hindurch versagen mußte, sowie Speckgriebenkuchen. Während der 40-tägigen Fastenzeit (von Aschermittwoch bis Ostern) fasteten die Allerfrömmsten bei Brot und Wasser oder aßen nur zweimal täglich, und zwar mit Wasser verdünnte Milch mit eingeweichtem altem Brot sowie Mus. Zum Gedenken an die große Hungersnot, als am Karsamstag im April 1817 nur gekochte trockene Rübenschalen auf dem Tisch waren (das sog. Aleluja), aßen die Leute dieses Gericht, das Aleluja, am Karsamstag zu Mittag oder am Ostersonntag zum Frühstück.

Dieser Brauch hat sich bis zum 1. Weltkrieg, manchenorts auch noch bis heute erhalten.

Zu Allerheiligen (1.11) buken die Frauen der Großbauern und einige Hausfrauen in der Stadt kleine Laibe aus Schwarzmehl für die Armen, damit diese für die armen Seelen im Fegefeuer beteten.

Zu Weihnachten wurde das Weihnachtbrot gebacken, ein Laib aus Weißmehl, Eiern, Milch und Butter, das als wundertätiges Brot galt und Gesundheit sowie Kraft für das künftige Jahr bedeutete. Jeder bekam eine Schnitte davon, auch das Vieh und die übrigen Haustiere erhielten einige Stückchen. Weihnachtsaberglaube: wer neun Weihnachtsbrote verkostet, wird stark wie neun kräftige Männer.

Wesentliche Veränderungen erfuhr die Ernährung nach dem 2. Weltkrieg. Die Gerichte wurden fortan mit Öl und Fett geschmalzen. Suppen kamen jeden Tag zum Mittagessen auf den Tisch. Geräuchertes, gekochtes Fleisch wurde durch frisches ersetzt, das als Schnitzel oder als Braten zubereitet wurde. Panierte oder gebratene Hähnchen es sonntags zum Mittagessen. Freitags kochte man meistens eine Bohnen- oder Kartoffelsuppe und Sterz.

Gegenwärtig werden die alten bäuerlichen Gerichte durch Kochkurse und den Bauertourismus der Vergessenheit entrissen.