

MATERIALNA KULTURA V SOPOTNICI

Vas Sopotnica leži v vzhodnem delu Loškega hribovja. Štirinajst samotnih kmetij je postavljenih po policah nad grapo, ki jo zapirajo na desni Sv. Lovrenc z Brezniškim hribovjem in Krivo brdo ter Črni vrh in Gabrška gora na levi. Vas šteje 69 prebivalcev. Posestno stanje kmetov je zelo različno. Giblje se od 1.300 ha (Kovač) do 66 ha, če primerjamo najrevnejše in najbogatejše kmetije. Povpreček pa je 20 do 30 ha.

Ob vstopu v Sopotniško grapo se na levem bregu Poljanščice dviga grič Kneža. Ime ima verjetno od tod, ker je bil nekdanj osebna last kakega brižinskega kneza.¹ Na njem stoji kmetija Mure (482 m), ki je danes državno posestvo. Zaradi ugodne lege je bil ta prostor že zgodaj naseljen, kmet Mure se omenja že v urbarju 1630. Nekako v isti višini stoji pol ure od tod kmetija Špeglič, prav tako kot prva državno posestvo. Nekoliko višje je Sija. Zaradi slabega gospodarja in pomanjkanja delovne sile je slabo obdelana. Ob cerkvi sv. Florijana stoji pod gričem Kucljem Mežnarjeva domačija (590 m, lastnik Habijan). Tudi naslednja kmetija, pri Medvedu, je sedaj državno posestvo. Pod njo so na levi strani še vidne razvaline že od leta 1901 in 1904 propadlih kmetij Osojnik in Remušk. Vsa tri posestva je že pred prvo svetovno vojno kupil Tinkovec. Ker so vsa tri na istem griču, se je začel imenovati Tinkovcovo. Novi gospodar je pogozdil ves grič, razen Medvedovega. Njemu nasproti se vrste na drugi strani grape sosedje. Od spodaj navzgor je prvi Jamnik (568 m, lastnik Dolenc); Jernej Jambnik se omenja že v urbarju 1630 kot lastnik mlina. Nad njim sta kmetiji Ambrušč (lastnik Pintar) in Tavčar (665 m, lastnik Tavčar). Oba se navajata v dominikalnih aktih sredi 18. stoletja.² Naslednje posestvo Rupa (bivši lastnik Tavčar) je med drugo svetovno vojno propadlo, ker so bili lastniki pobiti. Njihova sorodnica, sedanja lastnica, ne živi v tem kraju, zato zemlja ni obdelana. Priimek Rutar se prvič omenja v kraju »Im Pach« že 1560.³ V urbarju 1630 so v Sopotnici kar trije posestniki s tem imenom. Njivčar (lastnik Rutar) nad Rupo je najmlajša kmetija v vasi. Najvišje si je postavil svoj dom posestnik Čude (800 m), sedaj državno posestvo. Lastnica Lucia Tschudin se omenja že v urbarju leta 1630. Obilo sveta, četudi povečini slabo rodovitnega, je pripadalo temu gruntu. Leta 1828 je Čude postavil na svoji zemlji preprosto leseno bajto za doto hčeri, ki je bila šivilja, in ji dal pripisati nekaj hektarov s hrastjem porasle zemlje. Nova lastnica si je poleg hišice izkopala majhno njivico, po kateri se je njenega doma prijelo ime pri Njivčarju.⁴ Nad njim stoji danes na pol podrta bajta Vrhovec. Stara žena, ki živi v njej, ne obdeluje zemlje. V približno isti višini z Njivčarjem (ca. 700 m), a ločeni po grapah, stojita Kovačeva kmetija (lastnik Rutar) in

Plešava (lastnik Prevodnik). Slednja stoji na popolnoma golem griču in ima po njem svoje ime. Preko ceste, ki pelje na Blegoš, je na drugi strani brega v Krivem brdu zadnja kmetija Krivar (lastnik Potočnik). Kot gostilna se je v preteklosti preživljala izključno od tihotapecev, ki so prinašali svilene rute iz Trsta. V vasi je ena sama preužitkarica, to je Marija Tavčar.

Leta 1890 je imela Sopotnica 122 prebivalcev in 21 hiš. Od teh so bile 4 bajte, kakršne so navadno postavljali gospodarji hlapcem in deklam. V zvezi s tem je bil znan rek: «Hlapec in dekla sta že pol družine.» V vasi sta bili dve bajti pri Muretu, ena pri Medvedu in ena v Rupi. Zadnji dve sta podrti. Razen Mežnarja nima danes nihče več hlapca. Število prebivalstva od konca prejšnjega stoletja neprestano pada. Med prvimi propadlimi kmetijami sta bili Remuški in Osoje. Ta pojav ni omejen samo na Sopotnico, marveč je značilen za vso Poljansko in Selško dolino. V prvi vrsti ga je povzročila zgraditev železnice 1870 in s tem v zvezi propad prevoznništva, v drugi pa opustitev fužinarstva. Depopulacija je močnejša v hribovju, kjer se je tudi prej začela.⁵ Propadajo predvsem kraji, ki so oddaljeni od prometnih poti in industrije. Nekatera kmečka naselja kažejo le minimalni porast prebivalstva, druga pa hitro propadajo (Sv. Barbara).⁶ V Sopotnici je bilo leta 1955 še 89 prebivalcev,⁷ po drugi svetovni vojni le 67, v zadnjem času pa 69. Občutno pomanjkanje delovne sile prihaja vedno bolj do izraza.

Sopotnica se postavlja s svojim vaškim pesnikom, razmeroma zelo izobraženim Štefanom Benedičičem, ki je bil tudi prvi učitelj svojih sovaščanov. Leta 1871 se je preselil z Martinj vrha v Sopotnico, kjer je kupil bajto pri Njivčarju. Ker je vas oddaljena dobri dve uri od Loke, otroci niso bili dolžni obiskovati šole in je bila tudi večina gruntarjev nepismena. Benedičič je imel v tem času v svoji bajti majhno šolo in je nekaj Sopotničanov naučil brati in pisati.⁸ Otroci so sicer hodili v Loko «k izpraševanju», to je k verouku, kjer jih je kaplan pripravljaj na obhajilo in birmo, ni jih pa naučil brati in pisati. V mežnarijo so hodili enkrat tedensko, pouk pa je trajal tri do štiri leta. Leta 1890 se je v Loki ustanovila hribovska šola. Otroci iz oddaljenih krajev so jo obiskovali vsak četrtek, in to samo v toplem letnem času — pomladi in jeseni. Leta 1929 se je odprla šola v Gabrku, kamor hodijo danes sopotniški otroci oziroma lahko izbirajo; ali vsak dan v Gabrk, ki je oddaljen eno uro, ali pa vsak drugi dan v Škofjo Loko.

Oblika naselja. — Sopotnica je vas s tipičnimi samotnimi kmetijami. Te so značilne za vzhodni del Loškega hribovja in za žirovske ter osliške hribe, od koder segajo tudi na polhograjsko in cerkljansko stran.⁹ Pri samotnih kmetijah se je vršila naselitev le po posameznikih. Nasprotno dobimo na tleh starejše kolonizacije izključno zaselsko razdelitev in delitev na delce, ki so značilni za dno Poljanske doline in za levo prisojno stran hribovja zahodno od Gabrške gore. Tam so se naseljevali v skupinah.¹⁰ Bistveno za samotno kmetijo je, da ima vso svojo posest v enem samem sklenjenem kosu — celku — okrog doma. Večinoma so v goratem svetu, zato so njive tudi le redko pravilne oblike. Kmetije s celki so tipični izraz skrajnega individualizma v agrarnem gospodarstvu. Tu ni bilo nikoli ostankov stare agrarne skupnosti in skupne paše.¹¹ V okviru samotnih kmetij se vse življenje razvija v posamezni, zase živeči družini.

Hiša in gospodarsko poslopje. — Melik je označil hišo v Loškem hribovju kot škofjeloško-cerkljanski tip. Prve opise za Selško in Poljansko dolino

je dal Vurnik. Tu prehaja alpska hiša v tip, ki ga ni več mogoče šteti v alpsko, pa tudi še ne v primorsko hišo, ker predstavlja izrazito prehodno obliko s kompliciranim tlorisom. Značilne so velike, čisto zidane nadstropne hiše, nenavadno širokih čel, brez *gankov* in *čopov*. Strme strehe so krite s slamo, uporaba lesa pa je minimalna.¹² Temu tipu pripadajo tudi domovi v Sopotnici. Po velikosti bi ločili pritlično in nadstropno hišo. Vsa poslopja so zidana iz rezanega kamenja, razen najnovejših, ki so grajena iz opeke. Tako kamen kot glino za opeko jim daje najbližja okolica. Večina hiš je iz srede ali konca 19. stoletja. Gospodarska poslopja so skoraj vsa novejša, nekatera sezidana ali predelana prav v zadnjem času. Vsa poslopja so pokrita z opeko. Še pred nekaj desetletji so imela slamnate strehe, ki jih danes le še redko vidimo na nekaterih kozoleh.

Osrednji prostor hiše je *veža*, s *črno kuhno* v njenem zadnjem delu. To so imele vse hiše pred drugo svetovno vojno, sedaj pa sta ohranjeni samo dve (Medved, Špeglč). Na njenem mestu je danes moderna kuhinja. V *črni kuhni* je pred ustjem peči — *mostejami* — sezidano *ognišče*. Obok nad njim se imenuje *velb*. Kuha se v peči, le ob



Pogled na severni del Sopotnice. (Foto Loški muzej)

velikih praznikih na ognjišču. Na *latah* pod stropom se suši meso. V kuhinji oziroma veži je *morajna* ali *marejna*, to je omara s policami, kjer so shranjeni lonci, *čerfe* z mlekom, sol in druge kuhinjske potrebščine. Kuhinjsko orodje so *burkle*, *lopar*, *pometunca*, *greblica* in *valar za burkle*. Za podstavljanje polen in butar služi železno stojalo na štirih nogah, imenovano *koza* ali *ozglavnik*. Pogosto se uporablja za isti namen lesen *panjač*. Na *kozo* s tremi negami se postavljajo lonci in kozice. V kuhinjo je speljana voda po ceveh iz studencev. Pri starejših napravah se cev ne da zapreti, zato voda neprestano teče v podstavljeno kamnito korito. Iz veže se vstopi v *prostorno hišo*. V enem kotu je peč brez zapečkov, njej diagonalno nasproti stoji miza s klopni in stoli. Nad njo je *bohkov kot*. Slike na steklo, nekoč zelo pogoste, so že prava redkost. Tudi izrezljani sveti duh, ki je visel nad mizo, je že izginil, le pri Jamniku, kjer je slikan na steklo, je vstavljen v majhno odprtino v stropu. Štirioglati vdolbina v steni priča, da je tam visel *sklednik*. Vsaka hiša ima v steni zidano majhno omarico — *zidno morajno*, kjer so shranjeni najrazličnejši predmeti. Ob peči stoji *mentrga*. Na *latah*, ki so pritrjene nad pečjo, se pozimi suši mokra obleka. Strop je bil največkrat lesen, danes je tak samo še pri Špeglču v *kimnati*. Tram in deske so obrezani na ajdovo zrno. Stropi so navadno gladki, belo popleskani, le pri Jamniku je lep geometrijski okras, narejen iz mavca (star 140 let). Skoraj vse hiše imajo na obeh straneh po tri okna. Poleg nje je dokaj ozka *kamra*, ki ima le po eno okno na vsako stran. Tudi na zunanji, čelni strani stavbe se kaže ta delitev spodnjega prostora. Presledki med okni so enaki le med prvimi tremi, medtem ko je presledek med tretjim in četrtem oknom večji, ozna-

čujoč na zunaj ločilno steno med *hišo* in *kamro*. Ta razdelitev je značilna za slog vseh starejših hiš v Poljanski in Selški dolini.¹² V *kamri* je navadno le postelja in skrinja, tu spita gospodar in gospodinja. Iz veže vodijo stopnice v *keuder*. Tega nimajo vse hiše. Pri Jamniku je *gorni* in *spodnji keuder*. Skozi obok vodijo stopnice na levo v gornjo, na desno pa se spuščajo še niže v spodnjo klet. Prva je pod *kimnato*, drugi pod *vežo* in *hišo*. Na drugi strani *veže* je nasproti *hiše kimnata*, ki je tam, kjer je pod njo klet, dvignjena za nekaj stopnic nad tla ostalih prostorov. Že na zunaj kaže svojo lego, ker ima majhna in visoko ležeča okenca. V njej so postelje, skrinje in omare. V stenah sta vzdani ena ali dve *zidni morajnci*. V *kimnati* spijo otroci. Poleg nje je *štible*, največkrat uporabljen za shrambo. Prvo nadstropje ima enako razdelitev prostorov kot pritličje: na *veži*, *gorna hiša*, *gorna kamra*, prostor nad kuhinjo je *štible*, poleg nje je *gorna kimnata*, ki ima za razliko od spodnje nižji strop. Imenuje se tudi *kašča*, če imajo v njej shranjeno žito. V vseh prostorih so skrinje različne velikosti, le redko pa so ornamentirane. Pri Jamniku sta poslikani dve (z letnicama 1854 in 1865).

Leseno strešno ogrodje je *ršt* ali *rošt*. Sestoji iz *glajtuc*, to je horizontalne opore, in *špirovocev*, ki se poševno naslanjajo nanje in tvorijo na vrhu sleme — *vrh*. Spodaj so *špirovci* podprti s *traklni*. Konec strehe držijo močni tramovi *strešne*, na čelnih straneh pa dva *panta*. *Glajtuce* so podprte s *stebri*, ki stoje na *gredah*. Te segajo od ene do druge *strešne*. Na *špirovce* se vodoravno pribijejo *remlni*. Nanje se priveže *škopnik* oziroma slama, ki se potolče s *streharsko dilco*, da se enakomerno razporedi po vseh mestih. Odprtini na čelnih straneh se zapažita z *dilami*, kar se v tem primeru imenuje *pajš*. V njem so neznatne line, skozi katere prihaja svetloba na podstrežje. V redkih primerih je čelo do vrha zazidano in se imenuje *fajermaur*.

Vhodi so navadno brez posebnosti, le pri Špeglču so podboji iz obdelanega kamenja, v katerega so reliefno vrezani geometrijski motivi. Okna nimajo polken. Navadno so zamrežena, vsaj v pritličju. Okreže pri Špeglču so baročno oblikovane, okna pa imajo močno profilirane okvire. Ti so zanimivi tudi pri Jamniku. Hiše so ometane in belo popleskane, izjema je Jamnik, ki ima na fasadi preprosto fresko sv. Florijana.

Glavna gospodarska zgradba je hlev; ta stoji pravokotno, redkeje vzporedno s smerjo stanovanjskega poslopja. Vsi hlevi so zidani. V spodnjem delu je prostor za živino in *listnak*, kjer je shranjena stelja. Svinjaki niso samostojne stavbice. Prašiči so skupaj z ostalo živino, ločeni od nje le z nizko ograjo. Nad hlevom je *pod*, na katerega vodi most na zadnji strani zgradbe. Z lesenimi stenami je razdeljen na več prostorov, ki služijo za shrambo sena. V prvem prostoru, ki je večji od ostalih, so včasih mlatili, pozneje je bil vgrajen *gepl*, sedaj pa je tu moderna mlatilnica. Na istem mestu je še razno poljedelsko orodje. V delu *poda*, ki se nahaja nad hlevskimi jaslji, so v tleh *trahtarji*, pokriti s premakljivimi deskami, skozi katere se meče živini krma. Za sušenje pridelkov, zlasti žita in detelje, pa tudi praproti, ki se uporablja za steljo, služi kozolec. Prevladuje *vezan kozu*. Pri revnejših kmetijah je videti *navaden kozu* (stegnjeni kozolec) in *kozu z birtaham*. Podobno se imenuje tudi v Selški dolini, kjer mu pravijo *berteh*, ker je lopa kot predpasnik pripeta ob kozolec.¹⁴ Beseda *kozu* je torej poznana tudi v poljanskih hribih in ne samo v Selški dolini (*kozel*), od koder sega ta označba še čez Bitnje do Save pod Kranjem in nekako do hribovja Sv. Jošta, kakor piše v svojem delu Melik.¹⁵ Kozolec ima v navpičnih lesenih

stebrih, navadno hrastovih, v luknjah vodoravno pritrjene *late*. Te molijo daleč iz končnih *stebrov* in imajo na koncu pritrjen pokončni lesen drog. Tak izstopajoči del se imenuje *konc*. *Vežan kozu* ima štiri *konce*. Oddelek med dvema *stebroma* je *štant*. Poševni koli, ki podpirajo stegnjenec, so *podpore*. *Stebri* in *podpore* stoje na lesenih *podstavah* (baba). Hlapca ne poznajo. Melik piše: »Ponekod (n. pr. Poljanska dolina nad Skofjo Loko) se uporablja »norec«, nekakšna navpični lestvi podobna naprava, kjer se s klina na lato postavlja deska, da stoji obdevač na njej.«¹⁶ V Sopotnici stoji sprejemač, ki obklada kozolec, na napravi, sestavljeni iz dveh lestev, preko katerih je položena deska. To se imenuje *obkladanje na dilo*. *Norec* pa je lesen hloed, v katerega so na obeh straneh zabiti kratki klini in se uporablja le za plezanje na drevje. *Vežan kozu* ima spodaj prostor za vozove in razno orodje. Prostor nad njim se imenuje *v križih*. Vrh tega je še drug oder, ki je zapržen z deskami (*pajš*) nima posebnega imena. Streha, ki moli na čelnih straneh naprej, je *perot*, na straneh pa *odnaša*.

Kašča je le redko samostojna zgradba. V vasi sta dve. Prva pri Ambrušču se omenja že sredi 18. stoletja,¹⁷ druga na Šiji pa ima letnico 1780. Pri Jamniku je bila podrta v tem stoletju. Kašča je običajno lesena sobica, zgrajena na podstrešju, kjer je shranjeno žito v velikih pregrajenih skrinjah — *pregradih*. Včasih služi za kaščo tudi *kimnata*, ki dobi takrat novo ustrezno ime.

Okrog leta 1900 so si ljudje še svetili z leščerbami. To so bile pločevinaste škatlice srčaste oblike. Kurile so se z lanenim oljem. V črni kuhinji si niso svetili z leščerbami, ampak s treskami. Take treske so obrezovali na posebnem stolu *hlapcu* in jih nato sušili na vroči peči. Zataknilo so se v luknje v zidu ali v čelešnik. Spodaj se je postavil škaaf z vodo, da so se v njej gasile padajoče iskre. V hiši, kjer so ženske mikale in predle lan, bi bilo z njimi nevarno svetiti, ker se predivo rado vžge. Iznajdba petrolejke, s katero si svetijo še danes, je izpodrinila stari način razsvetljave.

Nabiralništvo. — Nabiralništvo ima v Sopotnici pomemben delež tako v prehrani kot trgovini. Med gozdnimi sadeži so na prvem mestu borovnice in kostanj, posebno zadnjega je toliko, da se je Sopotničanov prijelo ime Kostanjčevci. Vsak kmet ga nabira samo v svojem gozdu. Ponj prihajajo tudi sorodniki iz onih krajev, kjer ga je zelo malo. Največ pa je Ločanov, ki ga pobirajo brez dovoljenja, kar imajo kmetje za neke vrste krajo. Pri Jamniku se je kostanja, ki ga vedno oberejo tujci, prijelo ime »beračev kostanj«. Borovnice za prodajo obirajo z rokami, za žganje in čaj pa jih *smučajo s kamplnom*. Pod grmovje postavijo rešete, kamor se vsipajo jagode in listje. Predno jih vsujejo v škaaf, *rešeto* nekoliko potresejo — *obravnava*jo, da listje odleti. Stari ljudje še pomnijo, da gob včasih niso nabirali in tudi ne jedli. Danes jih pogosto prineso domov toliko, da zakurijo zato peči, na katerih jih potem posuše. Suše jih tudi na soncu. Največ jih prodajajo zadrugi v Zmencu. Do prve svetovne vojne so nabirali bukov žir, iz katerega so prešali olje. Pod bukvijo so razgrnili rjuho; oni, ki je splezal na drevo, je s palico tolkel po vejah, da je plod odpadel. Rjuhe so nato zvezali ali pa stresli žir v košaro. Opustili so prodajo *lima*, to je bele omele, ki raste na listnatem drevju. Kupovali so ga ptičarji za limanice. Smrekovo smolo so strgali z *grebljicami* na dolgih ročajih. Smolo so nalagali na deščice. Ko se je strdila, so jo zavili v papir in nesli prodat. Manj so nabirali bukov gobo. Danes se utrga le še za mežnarja, da z njo prižge velikonočni ogenj.

Za čaj nabirajo lipovo in bezgovo cvetje, bezgove jagode, listje rdečih jagod in robidovje. Čaj se kuha največ iz svežega listja, nekaj pa ga posuše v senci v *reštah*. Kumina, ki raste na travnikih, se pokosi skupaj s travo. Ko se ta prvič meša, se kumina izbere, poveže v šope in obesi na *late* na podstrešju, kjer se dokončno posuši. Posušeno *zmaščajo* z rokami. Med zdravilnimi zelišči so pomembne arnika, tavžentrože, lapuh in kamilice. Končno nabirajo po gozdovih suhljad za kurjavo. Povežejo jo v butarice in znosijo domov.

Lov. — Lov je bil v preteklosti verjetno zelo razvit, saj so bili obširni gozdovi polni divjačine. Posebno pogost je bil volk. V Sopotnici je še danes ohranjenih sedem volčjih jam, ki pa so že močno zasute. Bile so precej globoke, spodaj širše, zgoraj ožje. Prekrili so jih s suho hosto, na katero so za vabo položili ovco. Na enak način so lovili volka tudi na Pohorju.¹⁸ Da so bili nekoč v teh krajih medvedi, nedvomno pričata imeni obeh sopotniških gričev Medvedovo in Medvednik. Razširjen je bil lov na kune. Urbarji loškega gospostva omenjajo v nekaterih župnijah desetino, v katero so bile vštete tudi kunje kože.¹⁹ Lovili so jih z zasledovanjem. Že desetletja jih domačini ne love več, ker je za to potrebno veliko časa in spretnosti. V zanko so lovili bolj pastirji za zabavo na paši. Nastavljali so jih na krajih, kjer so se radi zbirali ptiči, posebno šnefi, sloke in jerebi. V zemljo so v dveh vzporednih vrstah zabili nizke količke in jih opletli s smrekovo hosto. Znotraj so potresli zrnja in nastavili zanko. Pod kozolcem so nastavljali zanke zajcem. Obložili so jih s posušenim *repnim perjem* — *repnkom*. Med najpreprostejšimi aktivnimi pastmi, ki jih uporabljajo, je težka deska, podprta s tanko palico, na katero se priveže vaba. Z vlečenjem vabe se podstavek izmakne in deska udari po živali. Na enak način lovijo s košem. Oboje je le za ptiče. Limanic niso nastavljali, nanje so lovili le ptičarji, ki so prihajali iz Loke. Pasti na vzmeti — *skopci*, so najrazličnejše velikosti. Nanje love predvsem lisice in orle. Pozimi nastavljajo lisicam *skopce* tako, da jih zakopljejo v gnoj, nanj polože *vabo*. Ko lisica koplje, se past sproži. Tu pa tam se pojavijo polhi. Zanje nimajo posebnih pasti. Na hruško, za katero vedo, da jo polh obiskuje, pritrdijo *pouhov skopc*. Podoben je velikemu, le da je močno pomanjšan. Ribolov ne prihaja v poštev.

Živinoreja. — Selška in Poljanska dolina sta med našimi aktivnimi živinorejskimi pokrajinami.²⁰ V gospodarstvu teh vasi je živinoreja poleg gozdarstva najpomembnejša.

Od leta 1900 dalje se je močno spremenil sestav živine. Ovca je skoraj povsod izginila. Konj je bil prvotno v vsem hribovju neznan ali zelo redek pojav — leta 1900 so bili le 3 do 4 na 100 ljudi v dolini in 1 do 2 v hribih (občina Zminec). Do leta 1921 je njihovo število povsod močno naraslo, kar je v zvezi z dograditvijo cest in z velikim porastom prevoza lesa, ki je nastopil v tej dobi.²¹ Tudi Sopotnica je dobila konje šele po prvi svetovni vojni. Nekdaj zelo razvito ovčerejo so v vasi opustili že ob koncu prejšnjega stoletja. V času prve in druge svetovne vojne so ovce spet redili, a le za kratko dobo. Vol, ki so ga uporabljali za oranje in kot prevozno žival, je s pojavom konja izginil. Tudi danes nimajo vsi kmetje v vasi konja. Sposodijo si ga pri sosedu, za odškodnino pa mu morajo delati tri dni. Danes je govedo najpomembnejše. Gojijo pincgavsko pasmo. Število glav je povprečno 2 do 10. Prašičev redijo precej, perutnine pa zelo malo.

Iz urbarja 1650 izvemo, da je bila takrat po številu na prvem mestu ovca, manj pa je bilo goveda. »Bekantne tabele« iz srede 18. stoletja navajajo za Sopotnico poleg ostalih dajatev tudi koštruna, ki ga morajo kmetje oddati vsako tretje leto, vikarju v Škofjo Loko pa vsako leto dva hlebca sira in volno ene ovce. Omenja se, da imajo pašo v svojem »sauodi«. ²² Beseda zavod je večkrat sporočena v nemških listinah 16. do 18. stoletja. Njen nekdanji pomen je »začasno ograjen del gozda, izkrčen samo toliko, da se drevje posuši, uporaben eno leto za setev, nato nekaj časa za pašo.« Današnji pomen zavoda je »gozd, mlad gozdni nasad«. ²³

Živino so pasli na pašnikih še okoli leta 1900. Pastir je bil navadno domači sin, pa tudi hlapec. Najemali jih niso. Skupnega pašnika ni bilo,



Spegelčova hiša v Sopotnici.
(Foto Loški muzej)



Severovzhodna stran Mežnarjeve hiše
v Sopotnici. (Foto Loški muzej)

vsak je pasel le na svojem in to od sv. Florijana (4. maja) do sv. Martina (11. novembra). Po tem datumu so gnali živino, kamor so hoteli, tudi na tuja zemljišča. Trave niso kosili, živina jo je sproti popasla. Pozimi so krmili živino s suhim listjem. Jeseni so kmetje začeli sekati veje z dreves, *vejнке* so povezali v butare in jih zvozili domov na kozolec. Te so pozimi znosili v hišo in jih osmukali. Živino so krmili s celim listjem ali z zrezanim na slamoreznici. Včasih so ga pomešali s slamo ali lanenimi tropinami. Obsekavali so največ jesen in hrast. Tako drevo se je imenovalo *vejнčkar*. Navadno je zopet pognalo mladike in so ga čez tri ali štiri leta ponovno oklestili. *Vejнčkarji*, ki jih je še danes precej videti, posebno v bližini domov, se ločijo od ostalega drevja po šibki in močno krivenčasti rasti. V začetku tega stoletja je paša popolnoma prenehala. S pašnikov so odstranili kamenje in grmovje ter začeli na njih kositi travo.

Sredi 18. stoletja so imeli travniki oziroma pašniki v Sopotnici naslednja imena: *Traunk* (Matevž Rutar), *Za topola* (Magdalena Čude), *Na bregu* (Hans Ambušč), *U traunk* (Matevž Jamnik), *Na vrtu*, *Pod praprečam* (Pavel Mure), *V dolinčeni* (Tomaž Rutar). Nekateri kmetje niso imeli travnikov oziroma pašnikov (Špela Rutar, Jurij Tavčar). ²⁴ Danes imajo travniki naslednja

imena: *U grap*, *U mlakah*, *U kohl* (Mežnar), *U traunk* (Jamnik), *Traunk* (Kovač). Ambruš čima travnika. Kosijo dvakrat letno. Prva košnja je opravljena do sv. Petra (29. junij), druga pa od 15. avgusta do 8. septembra. Prvič dobe *seno*, drugič *otavo*. Le redko kose tretjič, to seno imenujejo *vnuka*. Včasih so kosili nekaj kasneje kot danes. Delo je naporno, ker so nekateri travniki v precejšnjih strminah, vendar derez ne uporabljajo. Sosedje pridejo le redko pomagat, navadno takrat, kadar domači ne morejo vsega opraviti. Kosci začno z delom ob štirih zjutraj. Takrat dobijo žganje, ob šestih ali sedmih pa jim prinesejo za *kosilo* žgance, redkeje tudi mošt. Kosijo v vrstah, tako da trava pada v *redoncah* po tleh. Preobračanje trave z grabljami se imenuje *mešanje*. Grabijo v *zagrabkih*. Zvečer naredijo *kupe*. Vozu, na katerega nakladajo, najprej zakopljejo zgornja kolesa v zemljo, tako da stoji vodoravno. Seno se najprej *poplasta* na oglih, nato še v sredini. Čez polože *žrd*, ki jo privežejo s *štrikom*. Naložijo zelo nizko, ker je vožnja po strmih in slabih poteh težavna. S travnikov, ki leže na neugodnih mestih, kamor se z vozom ne more, nosijo seno v *listnakih*, velikih redko prepletenih koših, ali pa v rjuhah, ki jih povežejo z vrvjo in si jih zadenejo na ramena. Tako prenašajo tudi oni, ki nimajo konja. Seno zmečejo na pod, če je slabo vreme, ga včasih spravijo tudi v kozolec.

Kot že omenjeno, se je živina v preteklosti pasla, pozimi pa so ji pokladali listje, pomešano z rezano slamo ali namočenimi lanenimi tropinami. Te so dajali tudi prašičem, pomešane s krompirjem in pomijami. Krmljenje z lanenimi tropinami je bilo na Gorenjskem splošno razširjeno.²⁵ Pogosto so dajali tudi *repnk*, posušeno *repino perje*, ki ga tudi danes pokladajo predvsem prašičem. Ker se sedaj živina ne pase in je vse leto v hlevih, jo krmijo poleti s sveže nakošeno travo, pozimi pa s senom, peso in deteljo, ki jo pomešajo z rezano slamo. V nekaterih starejših hlevih so imeli za vodo izdolbljena lesena korita, v modernejših pa so cementna, v katera je speljana voda po ceveh iz bližnjih studencev.

Jeseni začno po gozdovih grabiti listje za steljo. Dobro je, če listje leži vsaj dve leti, da nekoliko segnije in se sprime v plasti. Zato ga ne grabijo vsako leto na istem kraju. Praprotni služi kot stelja za prašiče. Žanjejo jo s srpi. Za gnoj sta najboljša mah in vresje. Steljo nosijo domov v *listnakih* ali pa vozijo v *listnatih lojtrah*. Te imajo lestvine za polovico višje od navadnega lojtrskega voza. Kadar uporabljajo tega, morajo čez lestvine privezati mrežo, da se listje ne razsipa.

Živino *futrajo* trikrat na dan. Krave molzejo zjutraj in zvečer v posodo, imenovano *žehtar*. Mlademu teličku, ki ga odstavi od krave, nalijejo v posodo mleko, v katerega potopijo roko in mu ponujajo prste, da bi jih sesal. Po nekaj dneh se tele temu privadi in ne sili več k materi. Gnoj kidajo dvakrat ali trikrat tedensko. Ker gnojnih jam nimajo, ga sproti vozijo na njivo.

Nekatere bolezni, ki se pogosto pojavljajo pri živini, zdravijo kmetje sami. Otečeno in rdeče vime mažejo z bevko, maslom in prežgano smetano. Če žival napne, ji dajejo apneno vodo, milnico, kamilični čaj ali glavberjevo sol. Drisko zdravijo tako, da nezmleto ajdo sprazžijo in jo dajejo živini skupaj z žganjem. Kravo, ki je strila, so mazali z lanenim oljem. Dajali so ga ji tudi piti, pomešanega z vodo. Konja, ki ga kolje, ženejo po travnikih in mu vlivajo žganje. Živali dajejo *renije* tako, da ji vtaknejo v gobec na eni strani kos lesa, pri drugi pa ji iz steklenice vlivajo zdravilo. *Ovčič*,

vouček ali *kostolomnica* se imenuje zgrbančena koža, ki se priraste na rebra. Zarežejo jo z nožem in vlijejo v rano laškega olja ali stopljene masti. Zdravijo ga tudi tako, da potegnejo skozi kožo s *špauno talohovo korenino*. Ta tri dni *ukup vleče*, nato se potegne iz rane, ki se posuši. Če se čebulica ne more izvleči, se naredi bula, ki se čez nekaj dni pregnoji. *Obrask* (zarastlina) se vedno pozna. Če se živina zbode ali rani, se izpira rana z lizolovo vodo. Prašiča, ki zboli za rdečico, ribajo z jesihom in mažejo z ilovico, vendar se le redko kateri *zrecna*. Pri mladih prašičih je pogosta božjast. Tudi v tem primeru jih ribajo s kisom in jim vlivajo kamiličnega čaja.

Odkar je prenehala paša, so imena, ki jih dajejo živini, manj številna in bolj enostavna. Imenujejo jih po barvi, ne pa po kaki drugi lastnosti. Najbolj splošna imena so: Liska, Pirha, Rjavka. Prej so imenovali kravo, ki je imela na čelu liso, Šipka, vol je bil Šepe, Šterna je bila dimasta ali temnosiva krava, Pirha je bila flikasta, dalje so imeli imena kot Beuša, Sivka, Cikuc, Rjavka, Rdečka. Bel konj je bil Šimel, grahast Rotšimel, črn Švare, rdeč Pram, Fuks pa, če je imel šipo v glavi. Danes jih imenujejo s človeškimi imeni n. pr. Srečko, Joško.

Poljedelstvo. — Loško hribovje je med manj plodnimi slovenskimi predeli.²⁶ Vzrok temu je geološka sestava tal. Dolinska tla Sore so popolnoma aluvialna, zato je zemlja precej rodovitna, medtem ko je karbonski skrilavec, ki leži v vzhodnem delu hribovja, za poljedelstvo neugoden. Zemlja je mrzla, ker težka ilovica ne propušča zraka.²⁷ Površina zorane zemlje je zelo majhna. Obsega 12 % skupne površine, kar je v primeri z večino ostalih slovenskih manj hribovitih krajev zelo malo. Katastrska občina Zminec ima 11 do 12 %, Sopotnica pa le 9 % obdelane zemlje in se tako uvršča na zadnje mesto.²⁸ V zadnjem času je povsod opaziti nazadovanje odstotka obdelane zemlje. Tudi v Sopotnici so nekatere njive opustili oziroma jih spremenili v travnike ali pa jih zasadili s sadnim drevjem. Njihova površina se giblje od 1 do 300 a (Kovač) do 5 ha (Jamnik). Tako večina posestva odpade na gozd. Sledov krčenja se ne da ugotoviti, ker sloni poljedelstvo v glavnem na zemlji, ki je bila izkrčena že ob prvi naselitvi.

Vse njive leže v bregu, zato so nepravilnih oblik. Glavni način obdelave je oranje s plugom *toplarjem*, le v nekaterih strminah, kjer je to nemogoče, prekopljejo zemljo z rovnico. Oba stranska robova njive se imenujeta *ozare*, spodnji je *rob* — ta je navadno ostro profiliran zaradi zemlje, ki se pomika navzdol — zgornji *razor* pa je močno izdolben. Kos zemlje na koncu njive, kjer se obrača plug, se imenuje *zráde*. Če se orje dvakrat letno, se pomakne njiva za dve brazdi navzdol. Zemlja tako vedno uhaja proti dnu, zato je na zgornjem robu premalo prsti. Zemljo vozijo nazaj z garami, v strminah, kjer to ni mogoče, pa jo nosijo v koših (Kovač). Prst je težka, ilovnata in zelo kamnita. Koliko truda zahteva, da se usposobi njiva za uporabo, nam pričajo Njivčarjeve njivice, ki imajo ob robovih cele vagone kamenja.²⁹ Danes uporabljajo konje, prej pa so vlekli plug voli. Pri oranju so potrebni trije ljudje: prvi poganja žival — *vodi*, drugi drži *kleše*, da tečejo kolca po brazdah in ne izskočijo, tretji pa je pri plugu — *pri drevu*. Včasih so z volom zorali v enem dnevu za pet mernikov posestve (10 arov za en mernik).

Intenzivno gnojenje njiv se je začelo šele v tem stoletju, ko se živina ni več pasla po travnikih, ampak je bila zaprta v hlevih. Šele tedaj so pričeli zbirati gnoj, ki je prej ostal na pašnikih. Do tega časa so gnojili s

pepelom. V gozdu so nasekali vej, ko so se posušile, so jih zvlekli na njive, kjer so jih zažgali. Hosto so kurili spomladi in ob sv. Jakobu, predno so vsejali ajdo. Zažgali so na gornjem robu njive, nato pa so goreče veje valili navzdol z žgaunimi klukami, ki so imele do 5 m dolge ročaje. Pogosto so jih namakali v vodo. Delo je trajalo približno pol dneva in je prišel navadno kdo od sosedov pomagat. Kurjenje hoste je bilo eno najtežjih del, ki so ga opravljali samo moški. Tak način gnojenja s požiganjem vejevja, ne da bi delali novine, je gotovo ostanek prvotnega krčenja in gnojenja polj. Tudi goričanski Prekmurci navadno posekajo mlado lesovje, ga raztresejo po



Rohotnikov mlin v Sopotnici.
(Foto Loški muzej)



Kozolec pri Mežnarju v Sopotnici.
(Foto Loški muzej)

njivi in jeseni zažgo.³⁰ Taka zemlja je slabo rodovitna, kar je pokazal tudi donos pridelka, ki se je nekoliko zvišal, ko so pričeli gnojiti s hlevskim gnojem.

Značilno je naslednje zaporedje poljedelskih kultur: za krompirjem, ki se sadi spomladi, sejejo ozimno rž ali ozimno pšenico, drugo jesen ji sledi ajda, nato pa zopet krompir ali oves in ječmen. Iz dajatev, ki jih navaja urbar leta 1650, izvemo, da so kmetje sejali največ ovsa in rži, sledili sta pšenica in ajda, medtem ko je bilo ječmena mnogo manj. Dominikalni akti iz srede 18. stoletja omenjajo med dajatvami na prvem mestu proso (16 mernikov), nato oves, rž in ajdo (po 3 mernike), na zadnjem mestu pa so pšenica, ječmen in fižol (2,5 mernika).³¹ »Bekantne tabele« iz istega časa povedo, da sejejo v Sopotnici več rži kot pšenice in da jim povprečno vrže, upoštevajoč seme, na leto eden do dva in pol mernika pridelka. Danes daje en mernik vsejanega žita 4 do 5 mernikov pridelka, Gabrje, ki leži nekoliko nižje in ima boljše zemljo, pa že 6 do 7 mernikov. Največ se seje pšenice, kateri sledi oves ter rž in ajda. Kaše in ječmena sejejo zelo malo, jare pšenice pa sploh ne. Prav tako ne sadijo koruze. Jamnik poseje 7 do 8 mernikov pšenice, 18 mernikov ovsa, 4 do 5 mernikov rži, 7 mernikov ajde, 1 mernik ječmena in 1 do 2 kg prosa; pšenice ne seje. Največ njiv je posejanih s krompirjem, ki zavzema med okopavinami prvo mesto. Pri Jamniku

posade 20 gar krompirja, ki jim da jeseni 4 do 5 ton pridelka. Sadijo ga v aprilu, navadno v ajdo. Korenje se poseje v ječmen, svinjska pesa v zelje, repa pa sledi pšenici. Fižola sade zelo malo, navadno med krompir. Da se preživi ena družina, je potrebnih 8 štantov žita, vendar te količine ne doseže noben kmet v Sopotnici. Kot že omenjeno, je to področje v poljedelstvu pasivno in se mora skoraj povsod živež dokupovati, ponekod celo $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{3}$. Pri Kovačevih pridelajo žita komaj za dva meseca, pri Jamniku pa nekako za $\frac{3}{4}$ leta, tako da morajo moko dokupovati.

»Bekantne tabele« iz srede 18. stoletja navajajo za njive v Sopotnici naslednja ledinska imena: *Na velikem kosu, Na kvoglu, Pri kozlu, V bregu, Za pajštbo, Za podlešnikom, Na jelenki* (Matevž Rupar); *Za hribom, Na njivi, Za derseto, Za borštom* (Špela Rupar); *V dolini, Na kvoglu, Nad hiško, V zadnjih njivah* (Magdalena Čude); *Pod kozlom, Za borštom, Za skednjem, Za hlevom* (Jurij Tavčar); *Za bregom, Pod kozlom, Za borštom, V bregu, Pod kašo* (Hans Ambrušč); *Pod borštom, V ravni njivi, Pod robom, Na hribu* (Matevž Jamnik); *Pod hribom, V tepščicah, Pod kozlom, Pod lesom, Za pajštubo* (Pavle Mure); *Pod hiško, Na hribu* (kajžar Tomaž Rupar).³² Današnja imena so: *Pod pajštbo, U traunk, Črneva luža, Njivica v bregu, Za malnom, Za starim jezom, Ravna njiva* (Jamnik); *Jelenk, Velik kos* (Rupa); *V kot, Zabregom, Pod kozlom, Na kohl, Za kostanem* (Ambrušč); *Na kohl, Pod cerkviijo, Na četrt, Pod kozlom, V njiv* (Mežnar); *Za osnkam, U češpah, Na kopiš* (Kovač); *Za borštom, Za traula* (Plešava); *Na kohl, Pod kozlam* (Čude); *V njivah* (Njivčar).

Žito le redko žanjejo s srpom, večinoma ga kose s koso, ki ima ob rezilu pritrjeno mrežo. Kadar so želi, je bila gospodinja pri dnu, dekle ali soseda, ki so prišle pomagat, pa pri vrhu. Včasih so bile lepše oblečene, danes pa so v vsakodnevni obleki, pogosto celo v hlačah, ker je mrčes na njivah zelo nadležen. Ker so z žitom posejane majhne površine zemlje, ga požanje danes gospodinja sama, ali pa ga pokose moški. Srpe si brusijo same, čeprav je bilo to nekoč moško opravilo. Snope povezujejo le ženske. Snop se poveže s *pasino*, njegov spodnji del se imenuje *ritna*. Žito se ne suši na polju, ampak ga takoj, še istega dne spravijo domov. Nosijo ga v *krošnah*. Naložena *krošna* se imenuje *breme*. Če nakladajo na voz, ga morajo postaviti poševno na njivo in mu zakopati stranski kolesi v zemljo, tako da stoji vodoravno. Nakladajo tako, da je *ritna* obrnjena navzgor. Vozijo ga tudi na garah. Snope *obdevaajo* v kozolec. Pri tem delu sta potrebna dva, *podajač* in *obdevač*.

Za mlatev so zložili na sredi *pada* kup žita, *nasad*. Mlatijo ga štirje, tako da stojita na vsaki strani dva. Oba para se od krajev počasi pomikata proti sredi in ko se srečata, se zopet obrneta proti zunanjemu robu. Iz omlačenih snopov naredijo *otepe*, ki jih imenujejo *škopniki*. Dvanajst snopov da en *otep*. Kadar so potrebovali škopo za pokrivanje strehe, so otepali snope, da se stebila niso preveč polomila. Na *pod* so postavili dva stola, preko katerih so položili lestev. Imeli pa so za to tudi posebno pripravo — dolg hlod, v katerem so bili na gosto zabiti klini in po njem so tolkli s snopom. Ker streh ne pokrivajo več s slamo, so prenehali z *otepanjem*. Na tak način mlatijo žito le še na Plešavi, ker ga zelo malo pridelajo. *Otepa* pa se še ajda, ker se zelo rada osipa. V dvajsetih letih so začeli mlatiti na *gepl*. Danes ga ni nikjer več, ker uporabljajo moderne mlatilnice. Omlačeno žito se *prepajkla v retah*. Proso *mencajo* z nogami, tako da se *menci* držijo za dolg

drog, ki je pritrjen na *podu*. Prosa pridelajo danes tako malo, da lahko to delo opravi en sam človek.

Glavno poljedelsko orodje je *plug topilar*. Do nekako dvajsetih let je bil lesen, le nož in lemež sta bila železna. Tudi današnji plug, ki je industrijski izdelek, se imenuje *dreu*, čeprav je iz železa. Sestoji iz pluga in kole. Plug tvorijo: lesen *gredel*, *črtalo*, *kolca*, *lemež*, ki je nasajen na *sadini ali podplatu*, dve *dili* in tri ročice (leva, srednja in desna.) *Kolca* sestojata iz dveh koles, ki ju veže *podvoz*, na katerega so pritrjene *kleše z locnem*. Nanje se veže *voje*. Spremno orodje pluga je majhna brana. Sestoji iz dveh ravnih stranic in petih prečnih reber. Spredaj je ožja, zadaj širša. Spredaj ima vdeleno *sklepenco* z verigo. Vlačenje brane po njivi se imenuje *brananje* njive. Izraz se rabi le na Sorškem polju, v Selški in Poljanski dolini, medtem ko na ostalem Gorenjskem *vlačijo* brano.³³ Kovačevih njiv, ki so v strmem bregu, ne *branjajo*; za to uporabljajo močne grablje. Motike nimajo. Uporabljajo *rovnico*, ki je važno kopaško orodje v hribovitem svetu, kjer nadomešča na strmih poljih plug, na kamnitem svetu pa motiko.³⁴ Glavno orodje pri žetvi je srp, ki ga danes vse bolj nadomešča kosa. Rezilo kose je nasajeno na ročaju, ki mu pravijo *kosir*. Spodnja ročica se imenuje *rucl*, zgornja *kluka*. Kosa se kleplje na *klepišu* (tnali), v katerega je vdelen *babca*. Tolčejo s *klepišnim kladivom*. Sestavni deli grabelj so *ročaj*, *čeljusti* in *zobi*. Nekoč glavno orodje pri mlatvi je bil cepec. Sestavljajo ga *cep z glavico* in *rocl*. *Cep* se pritrdi na *rocl z oožem*. Okopavine spravljajo v kleti, le repo zložijo v *zasipnice* — jame, ki jih zasujejo z zemljo. Žita hranijo v *pregradih* — velikih skrinjah. Te stojijo v *kimnati* ali pa v majhni kašči na podstrešju. Pogosto se tudi prostor sam imenuje *pregrad*.

Mlinarstvo je tisto delo, ki tako rekoč spada kot nekaj dodatni posel k poljedelstvu kot del kmetijstva samega. Posebno v preteklosti so bili mlini splošni pojav in so jih imeli v vseh predelih, kjer je bilo količkaj mogoče. Zelo vidna zgostitev mlinov je v glavnih in znatnejših stranskih dolinah apniškega hribovja, kar je prav posebno opazno v škofjeloškem predelu.³⁵ Tu jih je bilo 1681. leta 174.³⁶ Tudi Sopotnica ga je imela že zelo zgodaj. Urbar iz leta 1577 omenja, da je bil tega leta postavljen v vasi nov mlin. Sredi 18. stoletja se navaja kot njegov lastnik Matevž Jambnik.³⁷ Sedanjí je bil postavljen leta 1885 na mestu prejšnjega. Mlin je delal Karlovški Mihač iz Poljan. Zidan je iz rezanega kamenja in ima tri prostore. V prvem so štirje pari mlinskih kamnov in stope, v drugem stoji majhna peč, v tretjem pa je bila nekoč preša. Ima dve kolesi. Voda priteka iz potoka po žlebu, pada na *korce* in tako vrti kolo. *Mataruge* (kolesa) so pritrjene na vodoravno *vreteno*, ki ima na obeh koncih po en tečaj — *teč*. Osi obeh koles se naslanjata na *tnalo*. Na zunanji strani *vretena* je pritrjeno vodno kolo, na notranji pa je natakajeno manjše zobato kolo, ki ima v obodu, *platišu*, vdeleno leseno kline, *pauce*. Ti se prilegajo med *naluke preslice*. Vanje je vdeleno navpična gonilna os — *štanga*. Ta navpična os se vrti spodaj pri tleh v *šiški*, to je vdolbini, narejeni v *pauzo* (tram). Njen zgornji konec, ki gre skozi luknjo spodnjega nepremičnega kamna, je pričvrščen v *kofrico* vrhnjega kamna; spodnji se imenuje *spodnak*, zgornji *vrhnak*. Oba obdaja zgoraj okrogel, spodaj pa oglat *obod*. Iz njega je speljan *trahtar* (odtočni kanal) v *trugo* (skrinjo), v kateri je sito v obliki dolge vreče. Žito se vsuje v *grad*, iz katerega pada skozi *kofrico* med mlinske kamne, ki ga drobe. Da začno kamni mleti, je treba *rehulirati* vodo. S pomočjo palice, ki drži *vreteno* na

zunanjji strani okna, se primakne ali odmakne viseči del korita na ta način, da se potegne za *veho*, ki je pritrjena na drugi strani palice znotraj okna. Moka se preseje skozi sito in pada v *trugo*. Uporabljajo različna sita: *židana* za pšenico, *volnana* za ajdo in soržico, *žimnana* za rž in ječmen. Največ se je mlet *kruhuc*, to je moka iz ovsa, ječmena, rži in ajde. *Soržca* je boljša moka iz pšenice in rži. Iz pšenice so mleti *ta lepš* in *ta zadno ušenico*. Ostanke ječmena in proso se imenujejo *mekine*, od ostalih žit pa *otrobi*. V mlinu so beli in črni kamni. Črni so za mletje ječmena, ovsa in rži, beli pa za pšenico in ajdo. Tak kamen, ki traja približno sto let, je treba večkrat klepati, ker se zgladi. Kleplje se na tri do štiri dni s *špico*, to je kladivom, ki je na obeh straneh močno priostreno.

V istem prostoru kot mlinski kamni stoje tudi stope. Goni jih zobato kolo *triba*, ki je pritrjena na vretenu. Delovati začno, kadar se privzdignejo velike lesene kljuke — *cvinge*. Spodnji priostreni del stop, ki pada v vdolbine v leseni *kladi*, se imenuje *žog*. V njih stopajo proso in ječmen. Sphano kašo in ješprenj morajo še *obsevat* v *grajsarci*, to je neka vdolbljena mizica s palico, na kateri se premika sito. Včasih so stopali tudi suhe hruške, ki so jih na koncu še presejali. To *hruškovo* moko so



Cebelnjak pri Rohotnikovem mlinu v Sopotnici.
(Foto Loški muzej)

nosili trgovcu v Loko, ki jo je prodajal naprej, posebno na Koroško; uporabljala se je kot nadev za potico namesto orehovih jedrc. Pečke, mušice in peclje, ki so ostali pri stopanju, je mlinar prodal kmetom. Iz njih so kuhali žganje (največ kot dodatek k ostalemu sadju). Hruške so stopali še pred prvo svetovno vojno, potem pa je to delo prenehalo. — Drugi prostor v mlinu, v katerem je majhna peč, se uporablja za najrazličnejša opravila. V tretjem, manjšem prostoru je včasih stala preša za stiskanje lanenega in žirovega olja. Na velikem vijaku, pritrjenem vodoravno na steno, sta bila privita dva trama. Prvi je imel ob strani vdolbino, kamor se je položila vrečka, napolnjena z žirom ali lanom. S pomočjo vretena ali vzvoda se je drugi tram privil k prvemu. Spodaj se je postavil škaf in vanj je kapljalo olje. Lanene glavice so se morale najprej *prepajklati*, nato pa mleti na mlinskem kamnu in pet ur stopati v stopah. Zdrobljeno seme se je streslo v vrečo, ki se je položila na vročo peč. Šele tedaj, ko se je lan močno segrel, so ga zavili v krpe in ga dali v prešo. Enak postopek je bil z žirom. Lanene tropine so uporabili za krmo, žirove pa so zavrgli, ker so bile pretrde.

V mlin niso nosili mlet samo Sopotničani, ampak so prihajali tudi kmetje iz sosednjih vasi, oddaljenih do poldrugo uro, tako iz Rovt, Krivega brda in Breznice. Žito kot tudi ostalo so prinašali v mehovih iz koštrunovih kož. Meh je držal navadno poldrug mernik, nekoliko manjši pa en mernik. Mlinar je jemal merico od mernika oziroma meha. Merica je bila

za vsa žita enaka, tudi za hruškovo moko. Za žirovo in laneno olje je bila to kanglica, ki je držala 4 do 5 del. Ker je v zadnjem času z žitom zasejano vedno manjša površina zemlje, je delo v mlinu že skoraj popolnoma zamrlo.

Sadjarstvo. — Od pomožnih gospodarskih panog je sadjarstvo zelo pomembno. Sadje služi deloma za prehrano deloma za prodajo. Največ gojijo jabolka in hruške, v višjih legah tudi češnje. Češplje le slabo uspevajo. V preteklosti so zelo veliko sadja posušili. Skoraj vsaka hiša je imela svojo *pajšto* (sušilnico). Danes so mnoge od njih opuščene ali podrte. Sušilnice so grajene iz kamnja, visoke so približno 170 cm, široke 150 cm. Na zadnji strani imajo spodaj odprtino, pri kateri se kuri, na sprednji strani pa lesena vrata, skozi katera se vlagajo *lese*. *Pajštbe* so različno velike, manjše imajo štiri do šest *les*, večje pa osem. Na *leso* se naloži do dva mernika sadja. Suho sadje se hrani v skrinjah na podstrešju ali kašči.

Iz jabolk ali hrušk prejšajo mošt. Postopek je bil do nedavnega zelo preprost. Sadje so najprej stolkli v možnarjih z lesenimi *tolkci*. Največkrat pa so ga mečkali v izdobljenem, nekoliko krivem koritu, po katerem so valili mlinski kamen, ki je bil pritrjen na vrtljivem vzvodu ob kakem stebru ali drevesu. Medtem ko je eden valil kamen, je drugi z dolgo palico ravnal sadje. Zmečkano sadje so potem stresli še v prešo. Ta je bila zelo majhna in preprosta. V kladi, dolgi približno en meter in pol, je bila na enem koncu izdobljena štirioglasta vdolbina, v katero se je postavila *kletka*, sestavljena iz desk. Vanjo se je streslo sadje in pokrilo z deščico, na katero se je postavila *knala*. Na drugi strani klade so bile *lojtre* (preslica), pod katere se je zataknil *zod* (sleme), s katerim se je pritiskalo na *knalo*. Klada je imela ob strani luknjo — *čep*, skozi katerega je odtekal mošt v podstavljen škafo, preko katerega je bila napeta mreža. Tropine se imenujejo *preše*. Preša, ki so jo uporabljali v Sopotnici še pred 15 do 20 leti, bi bila po svoji primitivnosti še najbolj podobna peški, s to razliko, da se je pri zadnji pritrdilo sleme na kako drevo v vdolbino, tu pa se je vtaknil *zod* že pod nekako preslico (*lojtre*). Vendar pa obema manjkajo še nekateri deli običajnih stiskalnic, predvsem preslice in vreteno.³⁸ Za merjenje mošta se uporablja *vedro*, ki drži 56 litrov, *štefan* — dva litra, *maslc* — malo manj kot pol litra in *firkl* — četrť litra.

Žganje, imenujejo ga *šnops*, kuha vsak kmet. Sadje se najprej stolče ali zreže, nato pa strese v *kad*, kjer se *godi* štirinajst dni. *Goša* se mora večkrat premešati. Ko se *ugodi*, se strese v kotel. Iz kotla, ki je vzidan v kamnito ognjišče, sta napeljali dve bakreni cevi skozi vodo do posode, kamor teče prekuhano žganje. Prvo žganje, ki priteče, se imenuje *sirotka*. To je treba še enkrat prekuhati. Pri ponovnem žganju dobe najprej pol litra *beuke*, ki jo uporabljajo za zdravila, ostalo pa je *šnops*. S kuhanjem brinjevca so prenehali pred približno 20 leti, ker so brine prenehale rasti. Smukali so jih z rokavicami, nato pa mleli na lesenem mlinu, sestavljenem iz dveh valjev. Zdobljene so stresli v *kad* in jih zalili z vodo. *Godile* so se dalj časa kot drugo sadje, nekako štiri tedne. Pri drugem žganju je brinjevec odtekal v posebno kanglico z dvema lijakoma. Ko so jo nagnili, je pri zgornjem odtekalo brinjevo olje, pri spodnjem pa žganje, vsako v svojo steklenico.

Prehrana. — Množino in značaj prehrane določajo na eni strani geografski pogoji, kot so sestava tal in podnebje, na drugi pa socialna raven in kulturna dediščina.³⁹ Prehrana je v najtesnejši zvezi s poljedelstvom in živinorejo, ker oba določata njuno kakovost in količino, ter je tako veren

odsev gospodarskega stanja nekega predela ali vasi. Za poljansko hribovje je značilna prehrana, v kateri nastopajo predvsem žita slabše vrste, krompir, zelje in repa. V Sopotnici imajo tri glavne dnevne obroke — *bršte*: zjutraj *kosil*, opoldne *južina*, zvečer *večerja*, dodatni pa sta *prva* in *popoldanska maleca*.

Se do nedavnega je bil *sok* jed, ki je bila največkrat na mizi. Kuhali so ajdovega, mešanega, zelo redko pšeničnega; koruznega niso poznali. Jedli so ga zjutraj, v času slabih letin tudi zvečer. — Žgance so zajtrkovali, kadar so opravljali težja dela. Voda, v kateri se kuhajo se imenuje *odlivač*. Tega so jedli samo *holcarji*, sicer so ga porabili za prašiče. Žganci so bili največkrat ajdovi ali krompirjevi. Posebno zadnji so bili priljubljeni. Bili so ali iz samega pretlačenega krompirja ali pa so dodali malo moke. Zabelili so jih s *špehom* ali *kumno*, ki so jo sprazhili na masti. — Ob nedeljah so zajtrkovali ješprenj z jetrno klobaso. Kuhati so ga dali zvečer. Lonec so postavili v peč, kjer se je jed ob panjaču, ki je počasi tlel, kuhala vso noč. Zgodaj zjutraj, predno so odšli k maši, je bilo kosilo na mizi. Navadno je bilo precej gosto zakuhano. — Kašo iz ječmena omenja že Valvasor, ki piše, da Gorenjci izven Solčave jedo ješprenj ob nedeljah predno gredo k maši.⁴⁰ *Medlo* ali *mešto* (Tavčar jo imenuje *raševina*)⁴¹ so jedli za južino. V vodo so zakuhali kašo, čez nekaj časa pa vsuli vanjo moko, ki je bila enako mleta kot za sok. Ko je zmes zavrela, so jo zmešali. Kuhano *medlo* so stresli v skledo, naredili vanjo z žlico več lukenj in jo zabelili z ocvrto slanino. Kaša je bila včasih pogosto na mizi. Danes je tako redka, da jo jedo le parkrat na leto. Zjutraj in zvečer so jedli največkrat zakuhano na pinjenem mleku. Kuhali so jo tudi s krompirjem, fižolom, češpljami ali kakim drugim sadjem. Z zeljem ali repo je niso jedli. — Ob košnji, žetvi in mlatvi kuhajo štruklje — ajdove in pšenične, nadevane z orehovimi jedrci in krušnimi drobtinami, potresenimi s sladkorjem. Sirovih štrukljev ne delajo.

Kruha so včasih jedli zelo malo. Narejen je bil iz slabe moke, največ iz *kruhuca*, to je iz zmesi ovsca, ajde, ječmena in rži. Bil je zelo teman in težak. Iz soržice so ga delali redkeje. Kruh iz pšenične moke je bil prava redkost in so ga jedli le ob velikih praznikih. Za peko so uporabljali domač kvas, *drože*, ki so ga delali iz prosene moke in mošta. Danes pečejo kruh največ iz kupljene enotne moke. Zmesijo ga v *mentrgi*, kjer tudi vzhaja. V peč ga vsajajo z loparjem. Pečen kruh se hrani v *mentrgi*, že načet hlebec pa v *trug*, to je miznem predalu. — Mlince delajo sedaj že bolj redko. Testo zanje se pripravi na enak način kot za rezance, le zvaljajo ga debeleje. V peč jih porivajo z loparjem. Tudi obračajo jih z loparjem ali pa z dolgo palico, v katero je zabit žebelj, s katerim nabodejo mlinec in ga obrnejo. Pečene poparijo s kropom in polijejo z maslom ali kako drugo zabelo. Jedo jih za južino. Lahko zelo dolgo stojijo, le da so shranjeni na suhem prostoru. Spravljene imajo v predalih. — Bobe cvro le, kadar je žeganje (sv. Florijan) ali semenj. Cvrejo jih na maslu in so precej trdi. — Kadar opravljajo težja poljska dela, pečejo flancate. — Ob pustu zamesijo *ocvirkovco*. Ta se napravi enako kot potica, le da se namesto jedre nadeva z ocvirki. — *Sarkl* in *kolač* pečejo za veliko noč in božič. Nadev za potice je bila včasih hruškova moka, danes pa le orehova jedrca. — Za božič se peče *poprtnak*, ki je običajen pšenični kruh, le da je to prvi hleb, ki ga vzamejo iz *mentrge*, ga prvega dajo v peč in prvega vzamejo iz nje. Na mizi mora ležati od božiča do treh kraljev, ko ga zrežejo. Vsak dobi kos, tudi živina.

Steber prehrane je krompir. Pojavlja se v vseh treh dnevnik obrokih. Posebno pogosto je pripravljen z zeljem in repo. Poleti ga jedo za večerjo, največkrat s kislim mlekom. — Zelje uživajo sladko in kislo. Pozimi je skoraj vsak dan na mizi. Iz svežega delajo tudi salato, ki jo jedo vso jesen prav do božiča. — Repo so v preteklosti jedli več kot danes. Kuhali so tudi olupke, ki so jih sušili na *latah* nad pečjo. Posušene so obesili na podstrešju na palice. Vedno so morali biti na zraku, da niso splesnili. Voda, v kateri so se kuhali, se je na koncu odcedila, olupki pa so se polili z zabelo. Jedli so jih še pred 60 leti. Za večerjo so pogosto kuhali neolupljeno drobno repico — *smojko*. Skuhana se je majila in jedla z mlekom, bodisi kislim ali sladkim. Pripravljali so jo tudi skupaj z neolupljenim krompirjem in jedli z mlekom. (V okolici Škofje Loke se *smojka* omenja kot pečena repa.)⁴² Sladko repo pripravljajo danes tako, da jo zribajo na kolobarje, debele 3 do 4 mm, in jo popražijo na prežganju. Zraven spečejo kos svinjskega mesa. Kislo jedo največ s krompirjem. — Rumene korenja kot samostojno jed danes ne kuhajo več. Jedli so ga še pred 50 do 60 leti, skuhanega v vodi in zabeljenega z ocvirki. — Graha in bobna ne sadijo, fižola pa le malo. Jedo ga največ z zeljem kot *mešanico*.

Sadje se uživa sveže in posušeno, samo ali skupaj z drugimi živili. Včasih je imelo v prehrani večji delež kot danes. Pogosto, posebno za zajtrk so kuhali *jabčnk*. Jabolka so olupili, zrezali na kose in skuhal v vodi. Dodali so moko, vse skupaj pa dobro pretlačili in premešali. Enako so kuhali *hrušovec* ali *hrušov sos*. Včasih so ga pripravili brez moke. Oboje se je jedlo s kašo ali žganci. *Hrušovca* ne delajo več, *jabčnk* le redko, pač pa kuhajo čežano, ki jo jedo s krompirjevimi žganci. Jeseni je pogosto za večerjo kostanj. Kuhajo ga le v olupkih in ga nato majijo; nikoli ga ne pečejo. Jedo ga s kislim ali sladkim mlekom.

Mleko ima velik delež v prehrani, o čemer priča njegova uporaba za zajtrk in večerjo v zvezi s krompirjem, žganci, kostanjem in drugimi jedmi. Ker so preveč oddaljeni od zadruga, ga ne prodajajo in tako vsega porabijo zase. Uživajo sladkega, v poletnih mesecih pa največ kislega. Iz smetane, *kože*, delajo maslo. Če hočejo, da se smetana hitro naredi, postavijo čerfe v peč, da se mleko *otopi*. Iz smetane delajo *putr*. Oblikujejo ga prosto v hlebčke in ne uporabljajo lesenih modelov. Spinjeno mleko se imenuje *pinovec* in se je s kruhom. Priljubljen, a danes že zelo redek je *masounek*. To je močnata jed, zakuhana na otopljenem mleku oziroma na tropinah. Jedo ga s kruhom ali žganci. Če je zakuhan na pinjenem mleku, se imenuje *békov masounek* (volovji maslovník). *Skuta* se imenuje mleko krave, ki je strila; ta se speče in zreže na kose. Jedo samo ali pa s kruhom.

Mesno hrano razmeroma redko pripravljajo. Ob večjih praznikih kupijo v mestu govedino, iz katere kuhajo juho. Prašiča so včasih omavžali, sedaj pa ga oderejo. Zaklanega položijo na *prašičou stou*, kjer ga razrežejo najprej po dolgem na dva dela, nato pa še na manjše kose. Obe sprednji nogi se imenujeta *pleče*, zadnji *stegna*, med lopaticama so *krmenatelci*, niže pa *hrbet*. Skoraj vse meso obesijo v *raufnk* ali *mesnak*. To je majhna lesena sobica na podstrešju, tik ob dimniku, iz katerega je vanjo speljana cev. Včasih so meso popekli in ga shranili v masti, a je bilo dobro le do pomladi, potem pa je že slabega okusa. Skoraj ves *špeh* so obesili v dim in ga sproti cvrli, kadar so potrebovali zabelo. *Zaseko*, ki se danes le še redko dela, pripravijo tako, da zmeljejo slanino, ki je visela štiri dni v dimniku, na stroju

za meso, jo potresejo s papriko in s tolčenim česnom ter spravijo v *deže*. Čreva za klobase najprej sperejo z vodo, nato jih drgnejo po zribani repi in narezani čebuli. Če ne porabijo vseh, jih napihnejo z zrakom in obesijo v kaščo. Delajo krvave, jetrne in mesene klobase. Želodeca ne polnijo. Prekajeno pleče kuhajo za veliko noč in binkošti, za *aftrn dan* (vnebohod) pa posušene jezike. — Juhe jedo le ob nedeljah in praznikih. *Kurja župa* je le redko na mizi, večkrat pa je prežganka in krompirjeva juha, medtem ko zelenjavnih ne delajo.

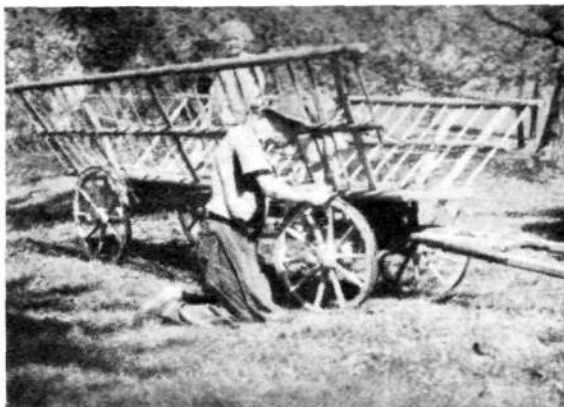
Spomladi jedo regrat, sledijo mu *nabadne salate* in kumare, jeseni pa zelje. Zabelijo jih z oljem ali kisló smetano. Včasih so belili z žirovim oljem ali scvrto slanino in ocvirki.

Ljudska medicina. — Ljudje se *rcnajo* sami, le kadar nevarno obole, gredo k zdravniku. Kuhajo si zdravilne rastline, znani pa so tudi primeri zagovarjanja. Kršlanka (stara 60 let) pri Sv. Florijanu še danes zagovarja kačji pik in otok. S čarovnimi besedami so zdravili tudi *bramorja* (gnojna rana, ki se noče zaceliti) in *črva* na prstu. Splošno je razširjeno zagovarjanje *pšena* z rekom, ki se trikrat ponovi:

»Pšen jaz te požanjem, fu je bodi!« in se pri tem vsakokrat pljune čez ramo. Če je kdo otroka *hudo pogledal*, ga je lahko uročil. V tem primeru so ga pretaknili skozi železni obroč kakega škafa ali kadi.

Zdravilne rastline nabirajo ženske, nekatere jih tudi prodajajo. Med njimi je največkrat uporabljena arnika. Z njo in *beuko* mažejo rane. Proti bolečinam v trebuhu jedo *bezgov jajc*, pijejo žganje in *kimnov čaj*. *Šentjanževce* pijejo, »če voda preveč gre«. Za pomiritev živcev je rman, za slabo srce so brinove jagode. Z brinjevim oljem preganjajo otrokom gliste, tako da ga mažejo po trebuhu in mu ga dajejo s sladkorjem. Proti glistam je tudi česen, ki se obesi okoli vratu, nanizan na nitko. S pelinovimi rožami kadijo otroka, ki se prestraši. Črva zdravijo tako, da vtaknejo prst v vročo vodo in pokladajo nanj jajčno kožico. *Nastrah* (netresk) služi kot zdravilo pri ušesnem vnetju: mesnate liste stisnejo in vlijejo mastno tekočino v uho. Opekline mažejo z oljem.

Domača delavnost. — Domačo delavnost narekujejo potrebe, ki se vedno pojavljajo v kmečkem gospodarstvu. To so predvsem popravila raznega orodja, ki mu je vsak čas treba zamenjati del z novim. Enostavne predmete, za katere ni potrebno posebno znanje in orodje, izdelujejo kmetje sami. Vendar se v Sopotnici s tem zelo malo ukvarjajo, morda manj kot v katerikoli drugi vasi. Sami si naredo le ročaje za grablje (čeljusti kupujejo), toporišča za sekire (*špelta* se imenuje kos lesa za toporišče) in majhne košarice — *cajnce*. Koše, *listnake* in koše za gare pa že kupujejo pri kakem



Sopotniške listnate lojtre. (Foto Loški muzej)

kmetu iz sosednje vasi. Še pred 50 leti je bila zelo pomembna domača delavnost predenje in tkanje.

O takratnem razmahu lanarstva pričajo ostanki porušenih *sšiuunc* za lan (sušilnica za lan se tu ne imenuje *pajšba*). Imeli so jih vsi kmetje v vasi. Sušilnica je bila zidana iz kamenja. Spodaj je imela v zemlji vkopan rov, dolg do pet metrov, kjer se je na koncu kurilo, v jami pa iz vej pleteno mrežo, kamor se je nalagal lan. Sejali so ozimni in jari lan. Prvi je imel več semena, drugi pa je bil lepši. Vendar ilovnata zemlja, kakršna je v Sopotnici, ni ugodna za njegovo rast. Že »bekantne tabele« omenjajo, da lan, ki ga sejejo, le redko obrodi in ga morajo kmetje za predivo večidel kupovati.⁴³ Ozimni lan se je ruval sredi junija, jari v začetku avgusta. V kozolcu se je posušil, nakar so mu osmukali glavice na *rifelnu* in ga znosili na travnik, kjer se je *pognil*. Godil se je tri tedne, potem se je *vzdignil*. Povezali so ga v snope in ga znosili na podstrešje ali v kozolec, kjer je počakal do jeseni. Treti so ga začeli že sredi avgusta ali pa šele, ko je začel padati prvi sneg. Lan se je najprej sušil v sušilnici, ki so jo zakurili že opolnoči. To delo je navadno opravljal gospodar ali hlapec. Terice, ki so prišle na delo ob dveh ponoči, so delale do desetih dopoldne, nato pa so spale do druge popoldanske ure. Lan so jim prinašali v rjuhah, treba pa je bilo paziti, ker je bil vroč in se je večkrat vžgal. Na trlici, sestavljala sta jo *žleb* in *čeljusti*, so ga *preklestili*, pri čemer je odpadlo *pezdirje*, ostalo so povezali v *povesmi* in spravili na podstrešje. Terice so za svoje delo zaslužile pet krajcarjev, poleg tega so dobile še pri vsakem *brštu* dva kosa kruha. Pozimi so na *gredešniku* začeli mikati predivo, ki se je očiščeno imenovalo *kodela*. Najboljše predivo, ki je imelo najdaljše niti, so porabili na *pražen platen*, *krajše*, ki je bilo bolj *pezdirnato*, pa za *hodničen platen*. Ko so to delo opravili, se je pričela preja. Ženske so ob ponedeljkih vstajale že ob enih zjutraj in se zbrale v kaki hiši, kjer so skupno predle. Kolovrat je bil sestavljen iz *stojala*, ki je imelo spodaj *stopala* in gonilno kolo. S kolesa je bila napeljana vrstica na *vreteno*. To je bilo nataknjeno na železni palci, ki je imela luknjo za nit. Okoli vretena so se sukale *repetnice*, od katerih je imela ena več lukenj za *kauske cveke*, po katerih je tekla nit, ki so jo *repetnice* sukale in oddajale vretenu. Na vrhu kolovrata je bil *kožel*, na katerega se je nasadila *kodela*. Sprodene niti so navili na *motovilo*. Tako dobljene *štrene* so morali še beliti. Najprej so jih zmočili v vodi, nato pa položili na velike kamnite *periunke* in jih tolkli z lesenimi loparji. Udariti je bilo treba vsaj dvestokrat. Po eno *štreno* so nato natakneli na dolg drog in plali z njo po vodi. To je bilo zelo naporno, zato so *plešali* samo moški. Vsako *štreno* so nato natakneli na kol in jo zvili s pomočjo manjše palice, tako da se je izcedila voda. Ožete so položili po travi, kjer so se belile teden dni. Vsak večer so jih morali pobrati in jih spraviti pod streho. Obeljene *štrene* so ponovno navijali na *motovilo*, nato pa v klobke. Te so nosili k tkalcu. Tkali so dve vrsti platna — *hodničnega*, ki so ga uporabljali za vreče in rjuhe (široko 60 do 65 cm), ter *pražnega* za srajce in hlače (100 cm). Platna niso barvali sami, ampak so ga nosili v Škofjo Loko k »firbarju«. Uporabljali so le dve barvi, modro in črno. Zadnji tkalec v Sopotnici je bil stari Tavčar; s tkanjem je prenehal že pred prvo svetovno vojno.

Noša. — Do leta 1890 so v Sopotnici še nosili platneno obleko. Moški so bili ob delavnikih oblečeni v belo srajco in kratke hlače, modre ali črne barve, ki so segale le nekaj čez kolena. Pozimi so nosili jopice iz domače

volne. Na nogah so imeli visoke škornje *šebale*, ti so segali nad kolena, njihov mehki vrhnji del pa se je dal zapogniti. Ob nedeljah so oblekli irhaste hlače, žametni telovnik s svetlimi gumbi, za vratom pa so zavezovali židano ruto. Vrh tega so imeli suknjič temne barve. Poleti so na glavi nosili *kastorec* z ozkimi krajeci, pozimi pa kučme. Ženske so bile oblečene v kratek *srajčnk*, široko nabrana krila, navadno temne barve, ki so bila sešita skupaj z *modrcem*, in kratko *jopico kočemajko*. Predpasniki so bili iz različnega blaga. Na nogah so imele čevlje z visokimi petami. Pred 50 leti so ob nedeljah še nosile peče.

Gozdarstvo. — Škofjeloško hribovje je zaradi obilnih padavin in pretežno nepropustne osnove iz glinastih in peščenih kamenin poraslo z bujno vegetacijo. Gozd pokriva tu 46,8 % celotne površine in uvršča ta predel med najbolj gozdnate v Sloveniji, kar še prav posebno velja za vzhodni del hribovja. V bivši občini Zminec odpade nanj 65 % površine, v Sopotnici pa celo 74 %, kar je največ v vsej Poljanski dolini.⁴⁴ Gozd je postal v teh krajih gospodarsko pomemben že v 15. stoletju, ko se je razvilo fužinarstvo in z njim oglarstvo.⁴⁵ Tudi gozdarji so se že zelo zgodaj pojavili. Kmetje, ki so spadali pod koroško županijo (Sopotničani), so morali kot posebno obliko tlake svojemu zemljiškemu gospodu sekati in žagati les ter ga voziti do Trate pri Škofji Loki.⁴⁶

Tudi danes je gozd glavni vir dohodkov; spremenil se je le način izkoriščanja. Nekoč zelo razvito oglarstvo je sedaj skoraj povsem zamrlo. Še pred prvo svetovno vojno je vsak kmet skuhal tri do štiri kope na leto. Sedaj oglarita le še Plešavnik in Kovač, ki postavita vsako leto dve do tri kope. (Glede oglarjevega dela primerjaj članek Jože Gašperšič v tem letniku *Loških razgledov*, str. 102 s. — *Op. ur.*)

Se v začetku tega stoletja so kmetje v velikih množinah majili mlade hraste, lubje pa prodajali za čreslovino. Belili so z železnim *majukom* t. j. majhnim zakrivljenim rezilom na dolgem ročaju. Lubje so po dolgem prerezali in ga omajali najprej spodaj, nato še zgoraj. Pri tem so uporabljali kratke lestve s tremi klini. Mlad hrastič, ki so ga olupili, se je posušil. Imenovali so ga *padaršček*. Lubje so spravili pod kozolce, kjer se je posušilo, nato pa so ga zvezali v butare in ga zvozili v Loko. Še pred prvo svetovno vojno je vsak kmet naredil po nekaj sto butar. Danes se prodaja hrast kot taninski les na vago. Največ denarja, s katerim kupujejo živež in ostalo, dobijo od prodaje hlodov in drv. Pozimi in spomladi posekana debela *ošpekajo*, t. j. s sekiro odstranijo lubje. *Ošepki* niso uporabni. Maja, junija in julija debela majijo, lubje, to je *omah*, pa prodajajo na Vrhniko. Smrekovo skorjo zložijo v skladovnice, hrastovo pa zvežejo v butare.

Gozdni delavci uporabljajo pri svojem delu naslednja orodja: žago, kline za cepljenje debel, *bet*, *šepkar* za odstranjevanje lubja in različne sekire — *malarin* za obsekovanje vej, *plankačo* za obtesavanje hlodov, *zuon*, *cepiunco* in *krpač* za butare. Hlode nalagajo s pomočjo leg, debel, ki jih položijo ob strani voza. Spnejo jih s *klamfami* in *poraklajo* z verigami. Podirajo največ v poletnih mesecih, pozimi pa delo zastane.

Ljudski promet. — V Sopotnici je ena sama kolovozna pot, ki pa ne vodi mimo vseh kmetij. Zaradi ilovnate zemlje je ob dežju na nekaterih mestih težko prehodna. Pogosti nalivi jo izpodkopavajo in odnašajo zemljo. Popravljajo jo kmetje skupno tako, da pride od vsake hiše po eden, les pa vzamejo na mestu, kjer se popravlja. Utrdijo jo s tankimi debli, ki jih

položijo na pot in pričvrstijo s klini. Za domačije, ki so v strmem bregu, že prav pod samim vrhom, je velikega pomena avtomobilska cesta, dograjena pred drugo svetovno vojno, ki vodi iz Škofje Loke preko Krivega brda na Blegoš. Z avtomobili odvažajo les, ki ga kmetje pripeljejo do ceste.

Pozimi pluzijo poti z majhnim plugom, ki ga imenujejo *dreu*. Včasih so delali gaz s krpjami, danes pa jih le še redko uporabljajo. Izdelajo jih sami. V vroči peči segrejejo les, ki tako postane mehak in upogljiv. Zaželeno krivino dobijo tako, da segreti les pritrdijo ob desko, ki ima polkrožno izrezano ploskev. Ko se les shladi, oblika ostane. Obe ukrivljeni letvici zvežejo s tremi prečnimi deščicami, z vrvjo pa jih pritrdijo na nogo. Take oglate krpje, ki so jih nosili in jih delamo še nosijo v vseh višjih predelih Gorenjske, izvirajo iz prve polovice 19. stoletja. V začetku 20. stoletja so se začele umikati krpjam na kambo, ki so jih v Selški in Poljanski dolini skoraj popolnoma izpodrinile.⁴⁷

Manjša bremena nosijo v košarah in *cajncah*, večja pa na hrbtu v koših, *listnakih* ali *rjuhah*. Za težja bremena uporabljajo samotežna in vprežna vozila. Med prvimi so *samotne sni* ali *sniuc*, *samotn koš* in *gare*. Sani sestavljata dve *krivini*, štiri *kozolci* in dva *oplena*. Kadar vozijo gnoj, se *kozolci* po dolgem zvežejo še z dvema *špangama*, ob straneh pa se pritrdita dve deski. S *samotnim košem* vozijo okopavine pa tudi gnoj. Vprežna vozila vlečejo konji, ki jih vpregajo v *vojnce* (dve ojnici). Pozimi prevažajo hlode s *posmojkami*, to so sani, ki imajo samo dva *kozolca* in en *oplen*. Obe krivini veže spredaj *valar*, t. j. močna palica, na katero se pritrdi *vojnce*. Poleti uporabljajo za isti namen *konc*, t. j. prednji del voza. *Legnarji* ali *plachuže* imajo prav tako sprednji del voza, le da sta nanj pritrdjena dva močna hloda, ki drsita z zadnjim delom po tleh. Z *legnarji* prevažajo drva. Večkrat pritrdijo nanj koš in ga tako uporabijo za razvažanje gnoja po njivah. Lojtrski voz uporabljajo največkrat. Posebna oblika tega so *listnate lojtre*, ki imajo lestvini za polovico višji od navadnih. Po strmih poteh je treba voz večkrat zavreti. Zavirajo z *žlajfom* in *zavoro*. Pri prvem spnejo verigo okrog klina lestvine in oboda kolesa, pri drugem pa se ob sprednji ali zadnji kolesi pritegne lesen drog. Naložijo največ 1000 kg, ker so poti neugodne za prevoz. Vprežna živina so le konji, medtem ko so vole opustili po prvi svetovni vojni.

Kratek pregled materialne kulture v Sopotnici nam pokaže, da se je stari način gospodarjenja po letu 1900 močno spremenil. Čas do prve svetovne vojne je nekakšna prehodna doba, ko se polagoma opušča staro poljedelsko orodje, preneha paša in negospodarsko izkoriščanje gozda, zamre tkalstvo, v prehrani pa nastopijo številne izboljšave. V vseh časih pa je ostal gozd tisti, ki preživlja sopotniškega kmeta.

O p o m b e

1. Pokorn, Loka, Dom in svet 1894, str. 180. — 2. Dominical acten, fasc. 2/I Th. No. 47. — 3. F. Kos, Doneski k zgodovini Škofje Loke in njenega okraja, Ljubljana 1894, str. 27. — 4. Jamnikov Janez, Vaški pesnik in modrijan, KDM 1950, str. 166. — 5. S. Ilešič, Škofjeloško hribovje, Geografski vestnik (= GV) XIV, str. 94. — 6. M. Masterl, Urbanistična ureditev Loke v očeh njenih prebivalcev, Loški razgledi (= LR) I, 1954, str. 133. — 7. Joža Glonar, Poučni slovar II, str. 334. — 8. Jamnikov Janez, n. d., str. 166. — 9. S. Ilešič, n. d., str. 94. — 10. P. Blaznik, n. d., str. 22. —

11. S. Ilešič, Sistemi poljske razdelitve na Slovenskem. Ljubljana 1950, str. 95. — 12. S. Vurnik, Kmečka hiša Slovencev na JV pobočju Alp. Etnograf (= E) IV, str. 53. 13. R. Andrejka, Star kmečki inventar iz 18. stoletja, E VII, str. 37. — 14. V. Novak, O ljudski kulturi v Selški dolini, LR IV, 1957, str. 75. — 15. A. Melik, Kozolec na Slovenskem, Ljubljana 1951, str. 50. — 16. A. Melik, n. d., str. 7. — 17. Becantnus Tabellen, No. V, Th. (Državni arhiv v Ljubljani.) — 18. Narodopisje Slovencev (= NS) I, str. 105. — 19. F. Kos, n. d., str. 78. — 20. S. Ilešič, n. d., str. 82. — 21. S. Ilešič, n. d., str. 58. — 22. Becantnus Tabellen, No. 2, V, Th. — 23. F. Bezljaj, Pozabljene besede, Slovenska Sovatna, Slavistična revija 1957, str. 173. — 24. Becantnus Tabellen, No. 2, V, Th. — 25. NS I, str. 152. — 26. S. Ilešič, n. d., str. 81. — 27. P. Blaznik, Kolonizacija Selške doline, Ljubljana 1928, str. 10, 11. — 28. S. Ilešič, n. d., str. 79, 80. — 29. Jamnikov Janez, n. d., str. 167. — 30. NS I, str. 125. — 31. Dominical acten, fasc. 2/I, Th, No. 44. — 32. Becantnus Tabellen, No. 2, V, Th. — 33. F. Sarf, Brana na Gorenjskem, Slovenski etnograf (= SE) VIII, str. 84. — 34. F. Baš, Karta motik na Slovenskem, SE VIII, str. 96. — 35. M. Melik, Mlini na Slovenskem, GV 1953, str. 3, 8. — 36. F. Kos, n. d., str. 273. — 37. Dominical acten, fasc. 2/I, No. 48. — 38. F. Baš, K vprašanju štajerske preše, GEM V, Bgd. 1950, str. 10. — 39. V. Novak, Ljudska prehrana v Prekmurju, Ljubljana 1947, str. 7. — 40. NS I, str. 195. — 41. I. Tavčar, Cvetje v jeseni, str. 50. — 42. NS I, str. 201. — 43. Becantnus Tabellen, No. 2, V, Th. — 44. S. Ilešič, n. d., str. 76, 75. — 45. S. Ilešič, n. d., str. 84. — 46. P. Blaznik, n. d., str. 56. — 47. M. Jagodić, Krplje na Gorenjskem, SE IX, str. 128. — *Pripovedovalci*: 1. Janez Dolenc, po domače pri Jamniku (star 74 let), Sopotnica 15. — 2. Jurij Dolenc, po domače pri Jamniku (star 72 let), Sopotnica 15. — 3. Tilka Rupar, po domače pri Kovač (stara 56 let), Sopotnica 12. — 4. Tine Rupar, po domače pri Kovaču (star 45 let), Sopotnica 12. — 5. Marija Tavčar, po domače pri Tavčarju (stara 75 let), Sopotnica 13. — 6. Janez Rupar, po domače pri Njivčarju (star 59 let), Sopotnica 11. — 7. Ivan Prevodnik, po domače na Plešavi, Sopotnica 7.

R é s u m é

LA CIVILISATION MATÉRIELLE DE SOPOTNICA

L'auteur donne d'abord une brève description topographique du village Sopotnica (situation géographique, description des fermes, colonisation). Dans la suite de son article, il étudie, en utilisant les sources disponibles — ouvrages publiés, documents des archives, notes prises sur le terrain — tous les aspects caractéristiques ethnologiques et ethnographiques de ce village: forme de l'agglomération, particularités des maisons et des bâtiments annexes, cueillette des herbes et des baies sauvages, chasse, élevage, agriculture (en citant les anciens noms de lieux-dits), arboriculture fruitière, alimentation, médecine populaire, artisanat à domicile, portage, sylviculture et modes de locomotion populaires.