

# Mlinarstvo na porečju Selške Sore

Katja Mohorič Bonča

Mlinarstvo v Selški dolini je tematika, ki je relativno slabo obdelana v literaturi. Nobeden od nekdanj tako številnih mlinov že dolgo ni več dejaven, zato bežen pogled na to tematiko daje slutiti, da gre za precej pozabljeno dejavnost. Vendar je mlinarstvo v spominu ljudi še precej živo, ravno tako pa kot neme priče pomembne dejavnosti ob potokih stojijo razvaline mlinskih obratov ali pa v elektrarne ali vikende predelane mlinske stavbe. Menim, da si mlini zaslužijo nekaj naše pozornosti. Če ne drugje, življenje v njih oživimo vsaj na papirju.

Pri začetnem zanimanju za mlinarsko dejavnost so bili zelo dragoceni pogosto povsem naključni pogovori z domačini, znanci, tudi sorodniki, ki so mi razkrili za začetek tako pomembne podatke o malnih, kakor v lokalnem dialektu imenujejo mline. Pri lociranju potencialnih mlinov so bili sprva koristni tudi zemljevidi, kajti vsaka vrisana osamljena stavba zraven reke ali potoka mi je predstavljala potencialen mlin. Na nekdanj močno razvito mlinarsko dejavnost kažejo številna domača hišna imena, pri-

imki in ledinska imena, ki jih najdemo v Selški dolini. Tudi nekatere pripovedke z mlinarsko tematiko, ki jih najdemo v knjigi Zlato pod Blegošem Lojzeta Zupanca, dajejo slutiti o razširjeni dejavnosti.

Za pregled mlinarskih obratov, kot je predstavljen v tem besedilu, pa je bilo treba veliko več kot to. Vse ustne vire, ki so bili ob natančnejšem pogledu na to dejavnost dokaj skopi in časovno neopredeljeni, je bilo treba preveriti in dopolniti s poglobljenim terenskim delom in ostalimi arhivskimi, pisnimi, tiskanimi in slikovnimi viri.

Raziskava vključuje mline na območju Selške doline, kar predstavlja geografsko in kulturno zaokroženo ozemlje. Časovno sem se omejila na prvo polovico 20. stoletja. Obravnavano obdobje je zanimivo tudi z vidika spremenjenega življenjskega stila in s tem povezanega propada mlinarske dejavnosti. Obravnavano obdobje torej prikazuje stanje proti koncu mlinarske dejavnosti v Selški dolini, kajti večina mlinov je okoli leta 1960 prenehala z delovanjem. Drugi razlog za tako časovno omejitev pa

je bolj praktične narave. Specifika mlinarstva obravnavanega ozemlja so t. i. kmečki mlini, ki jih uradna statistika pogosto ne zajemajo. Tako je bilo ključnega pomena za raziskavo delo na terenu. Starejši prebivalci doline so mi podali pomembne podatke o kmečkih mlinih, tudi o takih, za katere v arhivu nisem našla podatkov. Spomin, tudi najstarejšim, pa ne seže več v 19. stoletje in tudi zato je bil izbran ta časovni okvir.

Seveda se zavedam, da tema nikakor ni dokončno raziskana, daleč od tega. V obravnavo so zajeti le mlini, ki so zapisani v arhivu in/ali v ljudskem spominu. Zbrani podatki o mlinih v prvi polovici 20. stoletja pa so lahko dobra osnova nadaljevanju raziskovanja te pomembne, zelo zanimive in danes preveč pozabljene dejavnosti.

## Predstavitev uporabljenih virov in literature

### Arhivski viri

Arhivske podatke sem iskala v Zgodovinskem arhivu Ljubljana, Enota Škofja Loka<sup>1</sup> (v nadaljevanju ZAL Škofja Loka), ter na terenu. Izkazalo se je, da je domača hišna "dokumentacija" v zvezi z mlinarstvom ali izredno redka ali pa zelo skopa in nepopolna. Osnovne statistične podatke o določenih mlinih hranijo zgodovinski arhivi. V obdobju med vojnami je namreč sresko načelstvo izdajalo dovoljenja za obratovanje vodnih pogonov - vodopravna dovoljenja. Strokovna komisija je po ogledu situacije na terenu napisala zapisnik, ki mu je bila velikokrat priložena še skica vodne naprave ter lokacija. Dovoljenje sreskega načelstva je bilo potrebno tudi pri adaptacijah vodne naprave. Podrobno sem pregledala vodopravne spise Okrajnega glavarstva - sreskega načelstva Škofja Loka 1857-1945, ki jih hrani ZAL Škofja Loka. Ti vodopravni spisi vključujejo vse vodne pogone, poleg mlinov tudi žage, usnjarne in elektrarne ter dela na ali ob strugah potokov in rek. Prva težava pri takem preverjanju in usklajevanju podatkov se pojavi, ko je treba izmed vseh

teh spisov izbrati najprej spise o mlinskih obratih, izkušnje pa so pokazale, da to ni dovolj. Podatke o obstoju mlina sem našla tudi pri spisih o žagarskih obratih, kajti pogosto sta bili mlinarska in žagarska obrt združeni pod eno streho. V enem primeru v Selcih pa je ista vodna struga poganjala mlinarsko in mizarsko dejavnost. Druga težava se je pojavila, ker arhivi hranijo podatke o vodnih pogonih glede na ime in priimek lastnika vodnega pogona, v spominu informatorjev pa so največkrat ostala domača hišna imena. Velikokrat je bilo iz različnih razlogov (sprememba lastništva, spreminjanje priimka s porokami, prenehanje mlinarske dejavnosti zaradi naravnih nesreč ...) težko določiti, na kateri mlin konkretno se podatki iz arhiva nanašajo. In obratno, velikokrat je bilo tudi na terenu evidentirani mlin nemogoče povezati z opisom iz vodne knjige.

### Drugi tiskani viri

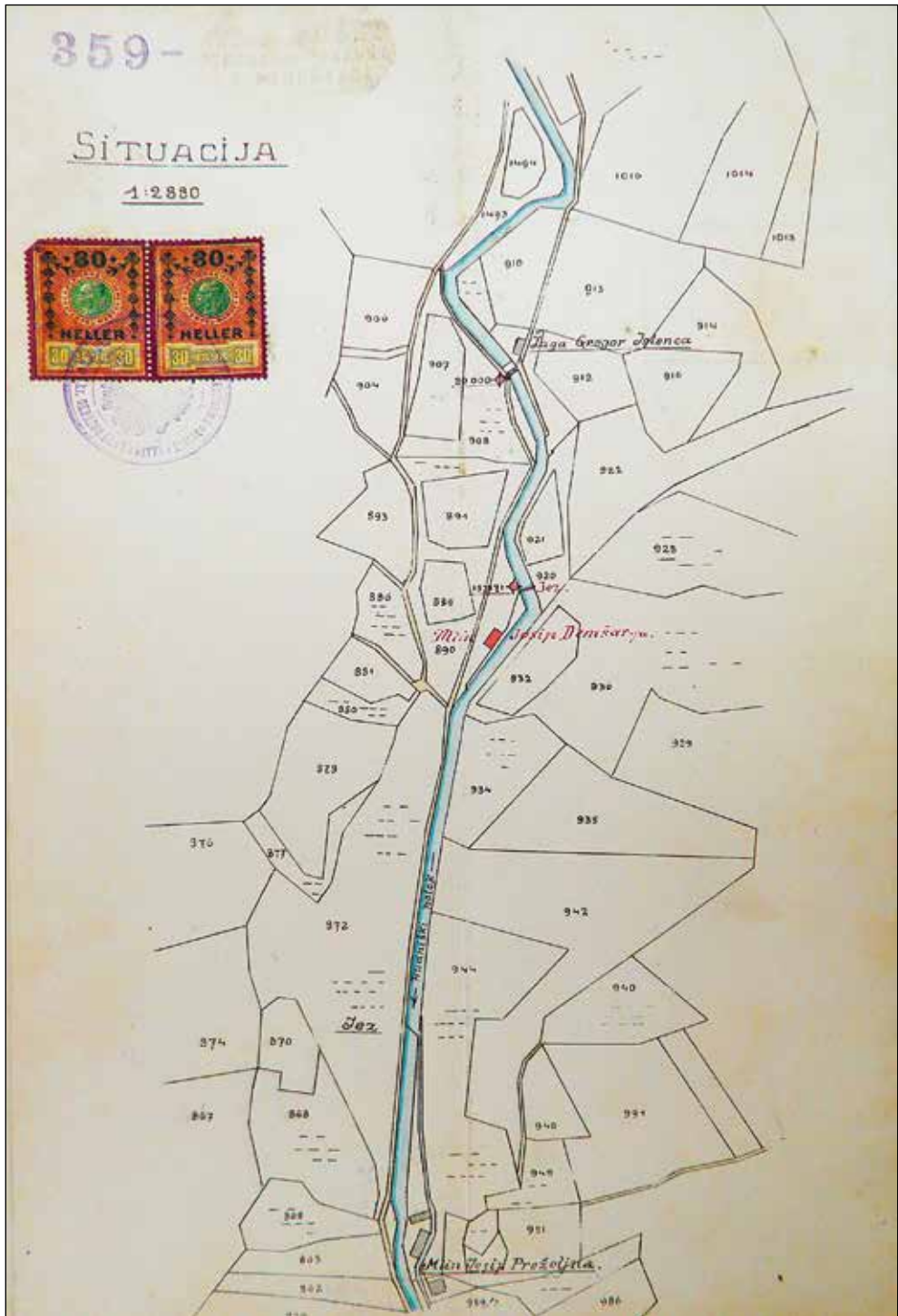
Drugi tiskani viri so bili predvsem časopisni članki. Želela sem najti morebitno ohranjeno propagandno gradivo obrtnih mlinov, statistična poročila mlinarske obrtne panoge, poročila obrtnih inšpektorjev, pa žal ni bilo uspeha. Razlog leži vsaj delno verjetno v tem, da je bilo na tem območju malo obrtnih mlinov in ogromno kmečkih mlinov, katerih narava in namen dela je bistveno drugačna od pridobitne obrtne dejavnosti in za svoje delovanje niso potrebovali oglasnih sporočil.

### Slikovno gradivo

Slikovnih virov je relativno malo. Večina teh je ohranjenih v arhivu, predvsem kot situacijski načrti, tlorisi, narisi in prerezi posameznih mlinskih stavb in načrti poteka vodne struge do mlina, ki so jih lastniki vodnega pogona prilagali raznim vlogam. Pred leti je bil natisnjen koledar z mlinskimi stavbami.<sup>2</sup> Bogato fototeko mlinskih stavb na Gorenjskem hrani Gorenjski muzej Kranj. Zelo malo fotografij mlinov je ohranjenih na terenu, pa še tiste redke ohranjene fotografije so slabše kakovosti. Ko sem ljudi spraševala, ali imajo kakšno fotografijo mlina, so me običajno začudeno pogledali in potem

**Situacijski načrt zajezev in vodnih strug na strugi Češnjice.**

Vidna sta dva jezova in vodni strugi. ZAL ŠKL 13, t. e. 359.



dejali: "To pa ne!" Zdi se, kot da je bilo mlinarstvo tako vsakdanje in samoumevno, da ljudje sploh niso pomislili, da bi se ob mlinu fotografirali. Drug pogost odgovor pa je bil v smislu: "Kje smo pa imeli takrat fotoaparat!" Skratka, fotografij mlinskih stavb je zelo malo.

### Literatura na temo mlinarstva v Sloveniji

Vse te podatke sem dopolnjevala z obstoječo literaturo na to temo. Razen nekaterih pripovedk Lojzeta Zupanca Zlato pod Blegošem, ki se nanašajo na mlinarsko dejavnost v Selški dolini, leposlovnih del na to temo ni. Tudi etnološke literature na temo mlinarstva na Selškem ni. Je pa tematika mlinarstva nekoliko zastopana v strokovnih in poljudnih delih avtorjev, ki se ukvarjajo z ozemljem Selške doline, vendar v teh delih mlinarstvo ne zavzame osrednjega predmeta zanimanja, vedno nastopa v sklopu obravnave širšega področja zanimanja avtorja.

Leta 1867 je Anton Globočnik v nemščini (prevod Jožeta Dolenca leta 1999) objavil kroniko *Železnikov* z naslovom *Železniki: Zgodovinsko-statistični oris v registrih*. Začenja z letom 1348, zadnji opis pa je iz leta 1858, opiše torej obdobje 500 let. Opisal je dogodke, ki so se mu za krajevno zgodovino zdeli zanimivi, in na štirih mestih (prevod Dolenc, 1999, str. 31, 61, 79, 133) omeni tudi mline v Železnikih.

Leta 1955 je izšlo delo Alberta Strune *Vodni pogoni na Slovenskem s podnaslovom Gradivo za zgodovino*. V tem delu je opisana zgodovina vodnih pogonov in tako so v posebnem poglavju opisani tudi vodni mlini. V omenjenem delu gre predvsem za tehnične značilnosti delovanja vodnih pogonov. Delo se osredotoča na Železnike v delu, ki govori o vodnih pogonih v fužinarstvu, ne pa v delu, ki govori o mlinarstvu, vendar je zaradi tehničnih opisov vodnih mlinov delo osnova raziskovanju mlinarske tematike.

Leta 1973 je izšel zbornik *Selška dolina*, ki ga je izdal pododbor *Železniki Muzejskega društva Škofja Loka*. V zborniku se Lojze Žumer v Prispevku h gospodarski zgodovini doline dotakne tematike mlinarstva in poda tabelarni prikaz števila mlinov

po katastrskih občinah.

Leta 1973 izdana monografija Pavleta Blaznika *Škofja Loka in loško gospostvo* prinaša nekoliko več podatkov o zgodovini mlinarstva v loškem gospostvu. Opiše graščinske mline, ki so se nahajali v bližini Škofje Loke, in manjše kmečke ali hišne mline, ki so značilni za podeželje.

Ob 1000. obletnici prihoda freisinških škofov na loško ozemlje je bila izdana tudi publikacija Olge Šmid Selca *nekoč*. V poglavju *razvoj gospodarstva (kmetijstvo, obrt, trgovine in gostilne)* so na kratko opisani trije mlini, ki jih je gnal potok Selnica v Selcih.

Leta 1974 je bila v Mestni galeriji Gorenjskega muzeja v Kranju in v razstavnih prostorih v Domžalah, na Jesenicah, v Kamniku, Radovljici, Škofji Loki in Trzinu na ogled razstava *Mlini na Gorenjskem*. Ob razstavi je izšel tudi katalog *Mlini na Gorenjskem* Majde Žontar in Alberta Strune. Prvi del kataloga *Mlini na Gorenjskem* govori o zgodovini mlinarske dejavnosti, o mlinskem redu, o mlinskih zgradbah, o jezovih, o mlinskem kamnu in stopah. Poseben poudarek je na tabelarnem prikazu gibanja števila mlinov in na prikazu števila kamnov obrtnih mlinov. Dragocen je tudi prikaz razširjenosti mlinov v začetku 20. stoletja po porečjih posameznih rek na Gorenjskem. Katalog k razstavi je bogat tudi s fotografskim gradivom. Drugi del nosi naslov *Mlinarstvo nekoč in danes*. V tem delu Albert Struna podaja predvsem tehnično plat mlinov.

Izdelavo in uporabo mlinskih kamnov iz kremenovega konglomerata v mlinih v Selški dolini in drugod je opisal Anton Ramovš v *Loških razgledih* leta 1979.

Do leta 1982, ko je izšlo delo *Mlinarji in žagarji v dolini zgornje Krke* Janeza Bogataja, na Slovenskem ni objavljenih etnoloških raziskav mlinarstva. Omenjeno delo prinaša celovit etnološki pogled na mlinarstvo na zgornjem toku reke Krke. Kljub temu da opisuje mlinarje in mline z Dolenjske, je delo temeljna študija mlinarstva drugod.

Leta 1984 je izšlo delo *Mete Sterle* Občina Škofja Loka, etnološka topografija slovenskega etničnega

ozemlja 20. stoletja. Avtorica je podala primerjalni pogled na mlinarsko obrtno dejavnost takratne občine Škofja Loka po ozemljih: Selška dolina, Poljanska dolina, Sorško polje in Škofja Loka z okolico.

Leta 1989 je izšlo delo Domače obrti na Slovenskem Janeza Bogataja, kjer je v posebnem poglavju predstavljeno tudi mlinarstvo.

France Štukl je pisal o vodnih pogonih na Škofje-loškem v Loških razgledih 39 (1992). Po podatkih, ki so mu bili dostopni v loškem arhivu, na sodišču in na terenu, je opisal mlinske obrate v nekdanji občini Stara Loka.

Leta 2004 je Ivan Kejžar v Loških razgledih objavil prispevek Sorica, njene vode in življenje ob njih. Pri opisih voda v vaseh pod Ratitovcem so omenjeni tudi številni mali kmečki mlini, ki so nekdaj stali ob potokih.

V Etnologu 16/2006 je objavljen prispevek Inje Smerdel z naslovom Kamni, ljudje in voli (?), v katerem je avtorica opisala izdelovanje belih in črnih mlinskih kamnov.

Monografija Vide Košmelj Železniki skozi čas (2007) prinaša spominske opise avtorice na življenje v Železnikih nekoč. V pripovedi o preteklosti se avtorica dotakne tudi mlinov v Železnikih.

Poseben prispevek k ohranjanju kulturne dediščine kmečkih poljskih opravil pa pomeni tudi leta 2002 posnet dokumentarni film Od oranja do kru-

ha Janeza Habjana. V filmu je prikazano tudi mletje v vodnem mlinu. Odlomek mletja in stopanja žit je bil posnet v Fortunovem mlinu v Hotovlji v Poljanski dolini.

### Ustni viri in terensko delo

Glede na slabo obdelanost mlinarstva v Selški dolini je bilo terensko delo pri raziskovanju mlinarstva ključnega pomena. Na terenu sem naletela na posebnosti, ki so značilne za male kmečke ali hišne mlina, ki predstavljajo veliko večino med mlini na tem prostoru. Podatki, ki sem jih pridobila od informatorjev, so bili zaradi neraziskanosti tematike mlinarstva izredno dragoceni, vendar so bili zaradi skopega spomina informatorjev, mlinarjev in ljudi, ki so bili priča mlinarski dejavnosti, pogosto potrebni dodatnega preverjanja.

### Prvi mlini v Selški dolini – graščinski in podložniški (kmečki in obrtni) mlini

Najstarejšo omembo mlina v loškem gospostvu zasledimo v delu Škofja Loka in loško gospostvo Pavleta Blaznika. Ta vir omenja mlin v zapisku o zgodnjem kolonizacijskem delu freisinških škofov iz okoli leta 1160. Iz tega zapiska več kot za obstoj mli-



Votivna slika Škofje Loke ob požaru leta 1698, detajl, mlin pod šolo. Hrani Loški muzej Škofja Loka.

na ne izvemo. Več pozornosti Blaznik namenja vodnim mlinom, ki so v loškem gospostvu ob Selški Sori nastajali v 13. stoletju. Ti mlini so nastali za potrebe mesta Škofja Loka. Mline, ki so bili v lasti freisinškega gospostva, so škofje dajali v fevd višjim slojem ali pa so jih proti točno določeni višini dajatev v naravi ali denarju oddajali v uživanje posameznikom. Narščanje prebivalstva v loškem gospostvu je narekvalo razmah mlinarstva. Blaznik piše o Krevsovem mlinu vsaj od leta 1291 dalje, mlin pod kamnitim mostom je v virih omenjen leta 1309, en mlin je stal na mestu tovarne klobukov, Blaznik omenja še enega na Studencu pri suškem mostu.<sup>3</sup>

Na podeželju je bila mlinarska obrt razvita že zelo zgodaj. Mline omenja darilna listina, omenjeni so tudi v urbarjih. Poleg nekaj izrazito obrtnih mlinov je na podeželju zaslediti predvsem manjše mline, ki so mleli le za potrebe domače kmetije ali bližnjih sosedov.<sup>4</sup> Največ mlinov je stalo ob manj pretočnih vodah (mlini v občasnem obratu), z enim parom mlinskih kamnov, imeli pa so jih gruntarji in kajžarji, med gostači pa samostojnih mlinarjev ni

zaslediti. Ob Selški Sori in njenih večjih pritokih so bili postavljeni večji mlini v stalnem obratu z enim do tremi pari mlinskih kamnov.<sup>5</sup>

Glede na lastnika mlinskega obrata ločimo graščinske in podložniške mline. Graščinski mlini so bili del graščinskih objektov, ki so jih s tlako gradili in vzdrževali podložniki. Postavljeni so bili ob vodi v bližini mest, imeli so več parov mlinskih kamnov. Mleli so za potrebe graščine, vendar v teh mlinih mletje za potrebe meščanov ali vaščanov ni bilo izključeno. Večino vseh mlinov pa so predstavljali mlini podložnikov, pri katerih ločimo obrtne in kmečke (hišne) mline. Obrtni mlini, ki so mleli za potrebe okolice, so bili postavljeni ob večjih in stalnih vodah. Imeli so od tri do osem parov mlinskih kamnov in so obratovali večino leta. V nasprotju s temi je bilo veliko kmečkih ali hišnih mlinov, ki so mleli za lastne potrebe. Po večini so pripadali gruntarjem, imeli pa so jih tudi kajžarji. Postavljeni so bili v hribovitih predelih ob manjših potokih z nestalno vodo. Obratovali so le občasno.<sup>6</sup> Ta tip mlinov lahko sledimo od srednjega veka do 20. stoletja.



Na freski sv. Nedelje v Crngrobu pri Škofji Loki iz sredine 15. stoletja sta naslikani dve mlinski stavbi, narejeni iz lesenih brun. Na sredini je naslikan mož, ki na muli tovari žito v vodni mlin. Kopijo hrani Loški muzej Škofja Loka.

## Mlinarstvo v prvi polovici 20. stoletja

Mlinarstvo je bilo nekdanj v Selški dolini močno razširjeno. O tem pričajo tudi številna domača hišna (pri Mlinarji) in ledinska imena (Mlinše v Smolevi, Mlinarica v Plenšaku). V tem obdobju je v Selški dolini delovalo 7 obrtnih in 83 kmečkih ali hišnih mlinov.

### Obrtni mlini

Obrtni mlini v Selški dolini so stali večinoma v neagrarnih naseljih z večjim številom prebivalcev. Obrtne mline najdemo na Zalem Logu (1), v Železnikih (3), v Dolenji vasi (1), v Ševljah (1) in na Praprotnem (1). V primerjavi s številom kmečkih ali hišnih mlinov je bilo obrtnih mlinov v Selški dolini malo, a slednji imajo bolj značilnosti kmečkih kot velikih obrtnih mlinov. Večinoma so imeli le tri pare mlinskih kamnov, kar jih glede na število kamnov uvršča med manjše obrtne mline na Gorenjskem, kajti nekateri obrtni mlini na Gorenjskem so imeli celo osem parov mlinskih kamnov.<sup>7</sup> Obrtni mlini na Selškem so imeli običajno tudi stope.

Obrtni mlini so stali ob večji in bolj pretočni vodi, trije od sedmih ob Selški Sori,<sup>8</sup> štirje pa ob večjih pritokih<sup>9</sup> neposredno ob Selški Sori. Kamni so bili v stalnem obratu in niso bili vezani na mlevsko sezono.

### Kmečki ali hišni mlini

V Selški dolini so prevladovali kmečki ali hišni mlini. Najdemo jih na gospodarstvih, kjer je bilo glavnega pomena kmetovanje, mletje za lastne potrebe pa le ena od dejavnosti tega gospodarstva. Glavno opravilo gospodarjev je bilo povezano s kmetovanjem, mletje v lastnem mlinu je predstavljalo le dodatno dejavnost, ki je bila v danih geografskih in komunikacijskih pogojih najbolj učinkovita in ekonomična. O razvejani mlinarski dejavnosti v Davči je informator povedal naslednje: "Raztresenost teh davških kmetij po vseh teh

slemenih je verjetno pogojevala, da so vsak zase na nek način organizirali življenje tako in med tem so tudi mlini teh domačij oziroma teh gospodarstev. Mlin je bil verjetno tudi sestavni subjekt tega zaokroženega posestva. Res je, da je skoraj vsaka kmetija v Davči imela svoj mlin. Vode je sorazmerno veliko v Davči, tako da so koristili vodno energijo Davščice."<sup>10</sup>

Kmečki mlini so bili sestavni del hribovitih vaških naselij: Martinj Vrha (5), Davče (36), Potoka (2), Sorice (14), Zabrda (7), Danj (7), Raven (3), Torke (2), Podlonka (1), Rudna (2), Lajš (1), Selc (3).<sup>11</sup> Razlog za tako veliko število kmečkih ali hišnih mlinov v Škofjeloškem hribovju leži v tem, da so kmetije zelo oddaljene druga od druge, v preteklosti so bile poti zelo slabe in voziti žito v mlin na dolge razdalje ob dogovorjenem času dan ali dva, kasneje pa opraviti isto pot še enkrat, ko so šli po moko v mlin, je bilo zelo zamudno opravilo. Obstoj kmetije pa je bil močno odvisen od proizvodov lastnega kmetijstva, zato so gospodarstva ob potokih sama postavila svoje mlinske objekte, kjer so mleli le občasno in za lastne potrebe.

Kljub prevladi kmečkih mlinov z enim parom kamnov pa so bili tudi mlini z dvema paroma kamnov. Ti redki kmečki mlini so poleg črnega kamna (za mletje žit za krmo živine) imeli tudi beli kamen za pšenico, ajdo in koruzo. Ker je bilo tovrstnih mlinov manj, so v takem mlinu mleli tudi za potrebe sosedov in bližnje okolice.

Za Selško dolino so značilni primeri kmečkih mlinov, ki so bili skupna last dveh ali več kmetov.<sup>12</sup> Tak primer mlina v solastništvu najdemo v Davči, ko sta mlin z enim parom mlinskih kamnov in dvema stopama uporabljali dve kmetiji, Hrovatova in Bernardova, ter v Zabrdu, kjer so isti mlin uporabljali Jurovcovi in Balantovi. Ker so kmečki mlini obratovali le občasno, je bil tak način lastništva zelo primeren in ekonomičen, slaba stran takega lastništva pa je, da zahteva tudi skupno vzdrževanje, sploh če ga eni solastniki ne uporabljajo več.



Solastniški Hrvatov  
in Bernardov mlin  
ob Davščici leta 1962.  
Hrani fototeka  
Gorenjskega muzeja.



Solastniški Hrvatov  
in Bernardov mlin ob  
Davščici leta 2010.  
Foto: Igor  
Mohorič Bonča



## Jezovi in vodne struge do mlinov

Pri sistemu postavljanja jezov v Selški dolini ni opaznih razlik med obrtnimi in hišnimi mlini. Mlini niso bili postavljeni na bregu glavnega vodnega toka. Da bi lažje nadzorovali in uravnavali količino vode, ki so jo potrebovali za pogon mlevskih naprav, so na glavni strugi postavili zadrževalnik vode – jez. Z ureditvijo jezov in vodne struge so previsoko vodo speljali po naravni strugi, v sušnem obdobju pa so lahko vso vodo usmerili v vodno strugo. Tako so zagotovili enakomeren in dovolj močan vodni tok do mlina.

Jezovi so bili leseni, kasneje betonski. Zelo primeren les za jez je bil bukov les. Na dno struge so položili bukove brune v razmaku 1 metra in v višino 3 do 5 metrov. Bukove brune so zbili s kovanimi žebli. V tako pripravljeno konstrukcijo, kašto, so naložili kamenje in skale, kasneje pa je sama voda pripravljeno jez zapolnila s kamenjem.

Od jezov so speljali poseben mlinski potok, vodno strugo, do mlinskega kolesa in nato spet nazaj v naravno strugo. Albert Struna v tehničnem opisu mlina uporablja poimenovanje dotočno korito, lesene rake, tudi mlinščica,<sup>13</sup> vendar na področju Selške Sore teh poimenovanj ni zaslediti. Tu se za vodo, ki je iz jezov po lesenem žlebu, betonskem koritu ali

preprosto vkopana v teren pritekla do vodnega kolesa, uporablja izraz vodna struga ali bajer. Na vodni strugi razlikujemo zgodnji dotočni del od jezov do vehe (zapornice) in do mlina in spodnji odtočni del od mlina do struge (ali do naslednjega vodnega pogona). Pred jezov se je voda nabrala, na kolesa pa se je spuščala z vehe. Pred veho so bile postavljene rešetke, da voda na vodno kolo ni zanašala različne šare, ki bi ustavila kolo ali polomila lopate.<sup>14</sup>

Majda Žontar v katalogu k razstavi Mlini na Gorenjskem govori o precej dolgih vodnih strugah, ob katerih so postavljali več mlinov, žag, kovačij in drugih vodnih pogonov.<sup>15</sup> V Selški dolini ni bilo enotnega sistema vodnih strug. Večina so bile vodne struge kratke in so usmerjale vodo le k enemu ali kvečjemu k dvema mlinoma. Na Zalem Logu je ista vodna struga dovajala vodo obrtnemu Mlinarjevemu in kmečkemu Strojcevemu mlinu. V ZAL ŠKL najdemo podatek,<sup>16</sup> da je ista vodna struga, speljana iz Sevnice v Selcih, gnala mlinsko kolo (mlin Franceca Ziherla) in mizarsko žago Gašperja Šturma.

Precej daljše vodne struge so imeli mlini v Danjarski in mlini v Zabrški grapi. V Danjarski grapi je na razdalji 500 metrov stalo šest kmečkih mlinov.<sup>17</sup> V Zabrški grapi je drug za drugim stalo šest mlinov, ki jih je poganjala ista vodna struga.<sup>18</sup> Dolgi vodni



Jez na Davščici.  
Hrani fototeka  
Gorenjskega muzeja.

strugi sta imela tudi obrtni Jelencov mlin ob Bukovščici in obrtni Mlinarjev mlin ob Luši na Praprotnem, vendar je za razliko od zadržanih mlinov pri teh dveh vodna struga dovajala vodo le enemu mlinu.

Na strugi Davščice je zaslediti drugačen sistem zajezitev. Na Davščici so bili številni leseni jezovi, ki so dovajali vodo vodnim kolesom, kajti mlini so bili ob strugi postavljeni drug za drugim. Informator o mlinih v Davči je povedal, da je bil po Davščici naslednji sistem zajezitev: "Ko je voda šla čez eno kolo, je bilo že zajetje za naslednji mlin." Tik ob njihovem mlinu je bil jez za naslednji mlin. Razdalja med nekaterimi mlini ob Davščici ni bila daljša od 50 metrov.

Vsak lastnik mlina je vzdrževal tudi svoj jez. "Včasih so bile povodnji, včasih jezovi niso zdržali in so jih mogli takoj obnoviti."<sup>19</sup> Za potrebe gradnje in vzdrževanja jezov za Hrovatov in Bernardov solastniški mlin v Davči je bil v solastništvu tudi del zemlje nad mlinom, kjer so kopali kamenje za jez.<sup>20</sup>

Vodni tok Davščice so nekdaj urejali številni jezovi za vodne pogone, mlina in žage. Visoki so bili tudi 4 ali 5 metrov. V primeru višjih vodostajev so umirjali vodni tok in možnost poplav je bila manjša. Po Davščici so nekdaj predvsem v jesenskem času, ko

je bil vodostaj zaradi deževja visok, plavili les. Z dnjič so les plavili leta 1960, z izgradnjo ceste skozi Davčo istega leta pa plavljenje ni bilo več potrebno. Zaradi gradnje ceste so podrli številne jezove na strugi in večina mlinov v Davči je takrat prenehala obratovati.



Vir: <http://www.geopedia.si/>.



V Ševljah je ob Bukovščici deloval Jelencov obrtni mlin, ki je imel zajetje približno 400 metrov višje, vodna struga pa je bila čez travnik speljana do mlina. Fotografija je bila posneta okoli leta 1960. Foto: arhiv Franca Bernika

## Vodna kolesa

V obrtnih in kmečkih mlinih v Selški dolini srečamo vodna kolesa na zgornjo in vodna kolesa na spodnjo vodo. Kolesa na zgornjo vodo, t. i. kolesa na korce, so bila večjega premera (2 metra) in počasnih obratov. Voda je bila iz vodne struge po lesenem žlebu speljana nad vodno kolo. Zadnji del lesenega žlebu, imenovan skočnik, je bil premičen in se je odmaknil, če so želeli speljati vodo mimo kolesa. Kolesa na lopate so za pogon uporabljala spodnjo vodo, ki je pritekla pod kolo. Ta kolesa so imela manjši premer kot kolesa na korce. Mlini s takim dotokom vode so stali ob večjih vodah, kjer je bil pretok vode večji in konstantnejši.

Čeprav so obrtni mlini stali ob bolj pretočnih in stalnih vodah, pa so kljub temu za pogon mlinskih kamnov tako kot kmečki mlini večinoma uporabljali nadlivna vodna kolesa na korce. V uporabi, vendar v precej manjšem številu, so bila tudi vodna kolesa na lopate.

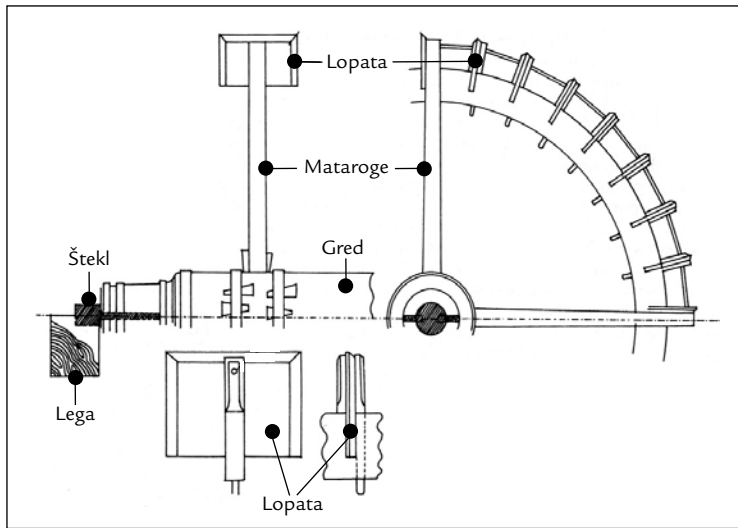
Vodna kolesa so bila v celoti lesena. Najprimernejši les za izdelavo vodnih koles je bil macesen. Izdelovalci vodnih koles so iskali macesne z naravnimi krivinami, kar jim je zelo olajšalo izdelavo kolesa. Kolesa so bila sestavljena iz dveh ali treh križno vezanih nosilnih drogov (matarog) in štirih ali šestih krivin, na katerih so bile pritrjene lesene lopate ali korci.<sup>21</sup>



Ostanki mlinske naprave Jureževega mlina v Davči. Lepo se vidi, kako je bil štekl nasajen v gred. Foto: Katja Mohorič Bonča



Kovinski del pri vodoravni gredi, štekl, iz Jelencovega mlina v Ševljah. Foto: Katja Mohorič Bonča



Vodno kolo z lopatami in narečni izrazi za dele vodnega kolesa, kot so se uporabljali v Selški dolini. Risba: Janez Bogataj<sup>24</sup>

Vodno kolo je bilo nasajeno na vodoravno gred iz macesnovega lesa. Na obeh koncih vodoravne grede je bil nasajen kovinski del, štekl, ki se je vrtil v hrastovi legi v mlinski stavbi in zunaj nje. Hrastova lega v mlinu je imela na mestu, kjer je bil utor za štekl, vložek iz lesa jablane. Ta del so mazali s svinjsko mastjo, zaradi vrtenja vodoravne grede pa se je obrabil in ga je bilo treba pogosto menjavati. Lega z utorom za štekl zunaj mlinske stavbe pri vodnem kolesu je imela vodno hlajenje, kajti nad štekl je bil iz lesenega žlebu speljan manjši žlebič.

Zasledila sem le eno vodno kolo, ki ni bilo v celoti leseno. V ZAL ŠKL najdemo osamljen podatek, da je mlin v Podlonku imel leseno vodno kolo z železnimi lopatami.<sup>22</sup> Mnoga kolesa so bila domače izdelave, izdelovali pa so jih tudi specializirani obrtniki.<sup>23</sup>

Vodna kolesa so bila močno izpostavljena vremenskim vplivom (soncu ali zmrzali), zato so morala biti skrbno izdelana. Pogosto so jih pred temi vremenskimi vplivi zavarovali s streho ali posebno leseno kamro.<sup>25</sup> Koliko kmečkih mlinov je res imelo kolesa zavarovana na ta način, je bilo na terenu



Mlinarjev obrtni mlin na Praprotnem, kjer je vidna lesena kamra nad vodnimi kolesi. Foto: arhiv Bojana Dolenca

glede na stanje mlinskih stavb težko preveriti. Edini mlin, pri katerem se iz fotografije da potrditi, da je imel leseno kamro, ki je varovala vodna kolesa pred vremenskimi vplivi, je obrtni Mlinarjev mlin na Praprotnem.

Glede vodnih pogonov za mline velja omeniti eno posebnost. V Davči je do leta 1966 deloval Pstinarjev mlin z dvema kamnoma, belim in črnim. Mlin ne bi bil nič nenavadnega, če ne bi sama mlinska naprava stala v hlevu 30 metrov nad potokom, vodno kolo pa je bilo na strugi potoka Davščice. Vrtenje se je s pomočjo žične vrvi prenašalo na hlev, kjer sta bila mlinska kamna. Na podoben pogon so v Davči, v Martinj Vrhu in v Ševljah po-

ganjali mlatilnice, slamoreznice in celo napravo za cepljenje drv.

### Mlinske stavbe

Zaradi različnih potreb mlevcev so se tudi stavbe obrtnih in kmečkih mlinov nekoliko razlikovale. Bistvena razlika je bila velikost mlinske stavbe. Stavbe obrtnih mlinov so bile zaradi večjega števila mlinskih kamnov precej večje od kmečkih, ki so večinoma vsebovale le en mlinski kamen. Tlorisi obrtnih mlinov, ki so imeli v povprečju tri mlinske kamne in stope, so merili okoli 150 m<sup>2</sup>, tlorisi kmečkih mlinov z enim kamnom so bili večinoma kvadratni in so merili okoli 30 m<sup>2</sup>.



Mlinar Matevž Tavčar (tretji z leve) s sinovi pred Egrovim mlinom v Železnikih. V ozadju na desni je voziček za transport žita.  
Foto: arhiv Florijana Tavčarja



Zidana stavba obrtnega Mlinarjevega mlina in žage na vodni pogon na Praprotnem leta 2008.  
Foto: Igor Mohorič Bonča



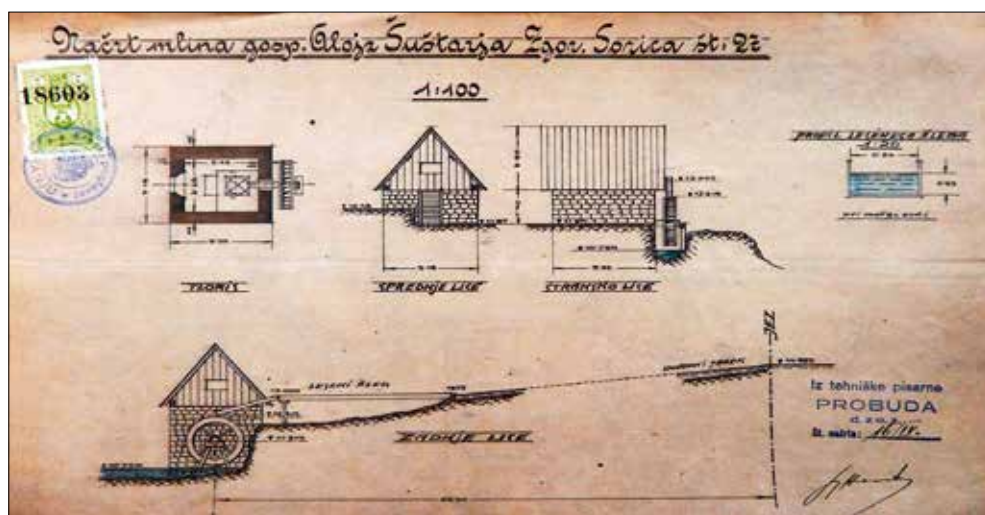
Družina Bernik iz Ševelj, Jelencovi, okoli leta 1962 pri opravi na polju. V ozadju ob domačiji Jelencov obrtni mlin. Foto: arhiv Franca Bernika

S tem je povezana še ena razlika med mliniskima stavbama: lokacija ali dostopnost mlina. Zaradi obrtne usmerjenosti so bili obrtni mlini postavljeni v večjih naseljih v dolini in na lahko dostopnih krajih (ob križiščih cest, v naseljih z večjim številom prebivalcev in kjer je bila koncentracija ljudi velika). Le k enemu od sedmih obrtnih mlinov, k Egrovemu mlinu v Železnikih, je vodila le ozka peš pot, gasa. Stranke tega mlina so žito pripeljale do lipe na Racovniku v bližini mlina, tam preložile žito na voziček in ga po gasi pripeljale do mlina.

Kmečki mlini so bili postavljeni na težje dostopnih terenih "v grapi" nad ali pod kmetijo, kjer so

imeli do mlina precej strmo in naporno pot. V Davči zasledimo take dolge razdalje od domačije do mlina. Informator iz Davče<sup>26</sup> je razmišljal o prenehanju delovanja sosednjega mlina in povedal, da je bil gospodar "precej starejši in ni več hodil dol (k mlinu; op. avtorice), blo je pa to deleč in nobeden se ni več ukvarjal s tem".

Obrtni mlini so bile zidane kamnite stavbe, pokrite s skrilom ali s strešniki domače izdelave (betonskimi - cementnimi špičaki). Trije obrtni mlini so bili del stanovanjskega poslopja mlinarja, štirje pa so stali v neposredni bližini mlinarjevega doma. Mlinarjev mlin na Zalem Logu se je nahajal v pri-



Slika vodne naprave Alojzija Šuštarja. Na tlorisu vodnega mlina je vidna razporeditev naprav v kmečkem mlinu. ZAL ŠKL 13, t. e. 2, spis 64/244.



Mlinarjeva hiša na Zalem Logu leta 2010. V pritličnih prostorih so bile mlinske naprave. Foto: Katja Mohorič Bonča



Kmečki mlin v Davči, 1972. Hrani fototeka Gorenjskega muzeja.



Fotografija notranjosti makete Mlinarjevega mlina na Češnjici, inv. št. 676. Maketo hrani Muzej Železniki. Foto: Katja Mohorič Bonča

tličnih prostorih stanovanjske hiše. Mlinskimi napravami ter stopam je bilo namenjeno pritličje. Vhod v stanovanjski del je bil z druge strani višje v prvo nadstropje stanovanjskega objekta.

V Egrovem mlinu v Železnikih je bil osrednji prostor namenjen mlinskim napravam. Ta del je bil nekoliko nižji kot pritlični stanovanjski del. V stanovanjskem delu so bile veža, 'hiša', črna kuhinja in kamra, na podstrešju pa so imeli sobo mlinarjevi sinovi. Tudi Pavletov mlin v Železnikih je bil v pritličju stanovanjskega poslopja mlinarja. Ker je voda tekla skozi mlin, so vodo za pranje in pomivanje zajemali kar v mlinu. Obrtna mlina na Praprotnem in v Ševljah pa sta bila samostojni zidani stavbi tik ob gospodarskem poslopju. Na Praprotnem sta bila pod isto streho mlin in žaga.

Kmečki mlini so bili samostojne stavbe. Bili so pretežno zidani, le podstrešni del mlina je bil lesen. Ti mlini so bili pokriti s škodli (šinklni), s slamo ali s kritino domače izdelave (špičaki).

Notranja razporeditev mlevskih naprav se je v obrtnih mlinih razlikovala od razporeditve naprav v kmečkih mlinih. Obrtni mlini so imeli več mlinskih kamnov in stope. V teh mlinih so bila drugo za dru-

gim postavljena vodna kolesa, ki so gnala mlinske kamne in stope, nameščene v osrednjem večjem delu mlina. Do grada (grot, vsipalnika), kamor je mlinar vsul žito, so vodile na podest lesene stopnice.

Večina kmečkih mlinov je imela en mlinski kamen, nekateri kmečki mlini pa poleg kamna tudi stope. Razporeditev naprav v kmečkem mlinu je bila večinoma enaka. V enem osrednjem prostoru je bil na sredini postavljen en mlinski kamen s skrinjo (trugo). Do grada (grot, lijaka, nasipavnika), kamor je mlinar vsul žito, je vodila pot po lesenih stopnicah na lesen podest. Če je imel mlin tudi stope, so bile postavljene levo ali desno od mlinskih kamnov, prehod do njih pa je bil zelo ozek in zaradi majhnosti prostora otežen.

### Mlinski kamni

Mlinarji delijo mlinske kamne na bele in črne, uporabljali so jih za mletje različnih žit. V grobem velja, da so z belimi kamni mleli pšenico, ajdo, koruzo, rž, soržico (mešanica pšenice in rži), s črnimi pa oves in koruzo (predvsem za krmo živine). V nadaljevanju bomo videli, da je taka povezava kamnov in žit, ki so jih mleli na tem kamnu, značilna le za



Kmečki Jurežev mlin v Davči okoli leta 1975, kjer je viden črni mlinski kamen iz Bernikove delavnice. Foto: arhiv Franca Peternelja



obrtne mline in nekatere večje kmečke mline, v malih kmečkih mlinih pa so na enem (črnem) kamnu mleli vse vrste žit. Med starejšimi prebivalci hribovitih vasi Selške doline sta bolj kot izraza beli in črni kamen v uporabi izraza boljš in slabš kamen.<sup>27</sup>

Beli mlinski kamni so bili izdelani iz mehkejšega belkasto-sivkastega apnenčevega konglomerata, črni kamni pa iz tršega in temnejšega kremenovega konglomerata. Bele mlinske kamne so mlinski kamnoseki izdelovali v kraju Struževo pri Kranju, na Polici pri Naklem in v kraju Jama pri Mavčičah, črne pa v vasi Podgrad pri Ljubljani in v naselju Ortnek pri Ribnici.<sup>28</sup> Črne kamne so v Selški dolini na Bukovici izdelovali v delavnici Bernikovih.<sup>29</sup> Izvora mlinskih kamnov, ki so mleli v mlinih v Selški dolini, se informatorji niso spominjali,<sup>30</sup> izhajajoč iz literature pa sklepam, da so s črnimi mlinskimi kamni mline, tako obrtne kot kmečke, oskrbovali prav Bernikovi izdelovalci z Bukovice, beli mlinski kamni pa so v mline v Selško dolino prihajali s Police in iz Jame.<sup>31</sup>

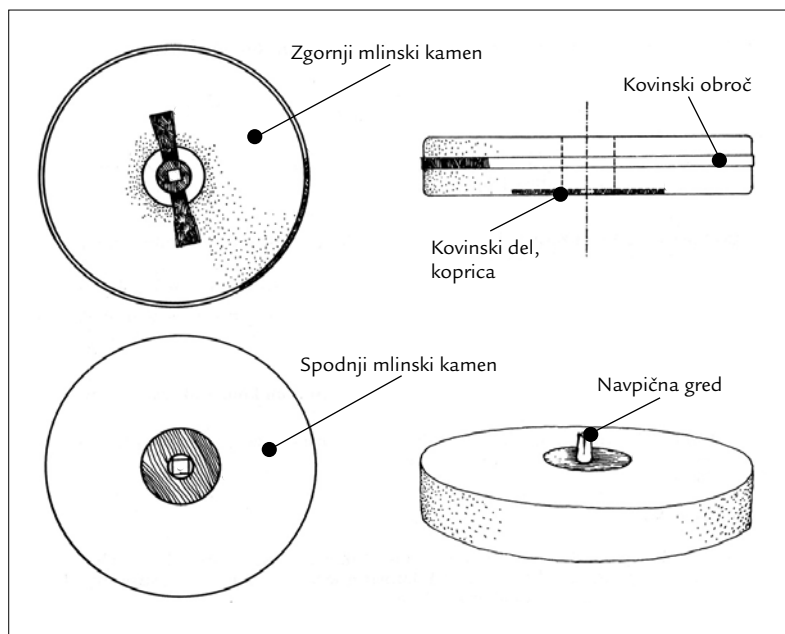
Mlinska kamna vedno nastopata v paru. Poznamo zgornji kamen, ki se vrtil, in spodnjega, ki je pritrjen v ogrodju. V zgornjem kamnu je odprtina, skozi katero gre zrnje med oba kamna. Sestavni del

zgornjega kamna je kovinski del, imenovan koprica, ki je pritrjen čez odprtino in kamor sega vertikalna gred skozi spodnji kamen in povzroča vrtenje zgornjega kamna. Spodnji kamen ima enako odprtino kot zgornji, le da je odprtina v spodnjem kamnu izdelana z brezovim lesom, ki ima na sredini luknjo za vertikalno gred.<sup>32</sup>

Večina obrtnih mlinov v Selški dolini je imela po tri pare mlinskih kamnov, od katerih sta bila dva bela in en črni: v Železnikih Egrov mlin, Pavelčkov mlin, Mlinarjev mlin<sup>34</sup> in na Praprotnem Mlinarjev mlin. Dva mlinska kamna (belega in črnega) sta imela Mlinarjev mlin na Zalem Logu in Jelencov mlin v Ševljah.<sup>35</sup>

V obrtnem Egrovem mlinu v Železnikih mlinskih kamnov niso posebej imenovali, vendar je bilo točno določeno, da je "en kamen za črno moko in ajdo, drugi kamen je bil za belo moko, tretji pa je bil šrotar, kjer so mleli koruzo in šrot za konjsko krmo".<sup>36</sup> V obrtnem mlinu na Praprotnem so imeli "en ta bel kamen, en ta črn in en kamen za ajdo".<sup>37</sup>

Kmečki mlini so imeli večinoma en par mlinskih kamnov – črni mlinski kamen iz kremenovega konglomerata. Na tem kamnu so mleli žito za



Skica: Par mlinskih kamnov in imena sestavnih delov, kot so se uporabljala v mlinih v Selški dolini. Skica: Janez Bogataj.<sup>33</sup>

prehrano ljudi in živali: pšenico, rž, soržico, ajdo, koruzo, ječmen, oves. Redki kmečki mlini so premogli poleg črnega tudi beli mlinski kamen. V praksi so ljudje, če je bila le izbira, žita za krušno moko, žgance in štruklje nosili mlet v mlin, ki je imel beli kamen. V Davči je bilo od številnih mlinov le nekaj takih, ki so premogli tudi beli mlinski kamen. Ti so mleli tudi za potrebe bližnje okolice. "In recimo za kruh ali žgance nismo nikoli mleli na svojem mlinu, dokler je un laufov. Zmerezj na Čemažarjovmu malnu, ker je bila tista moka mnogo boljša. Ker je bil bolj kvaliteten kamen." Nadalje je zgovorna izjava istega informatorja iz Davče, ki je na vprašanje, ali so tudi koruzo mleli na belem kamnu, odgovoril: "Tudi, če si hotel, da so bili dobri žganci. Dokler je bil Čemažarjov mlin, so bili dobri, poj so bili pa slabši."<sup>38</sup> Ko je sosednji mlin, Čemažarjov, prenehal mleti, so vse žito, tudi za žgance in kruh, mleli v lastnem mlinu, ki je imel le črni kamen.

Kmečki mlini s črnim kamnom so imeli mlinsko napravo v primerjavi z obrtno poenostavljeno. V članku Ročni mlin za fino moko, objavljenem v Kmetijskih in rokodelskih novicah 28. 11. 1890, avtor posredno opiše tudi (koruzno) moko, "karkršno izdelujejo naši navadni mlini brez sit". Več o značilnostih mletja v kmečkih mlinih, v omenjenih "navadnih mlinih brez sit", je zajeto v poglavju Mletje v kmečkem mlinu.

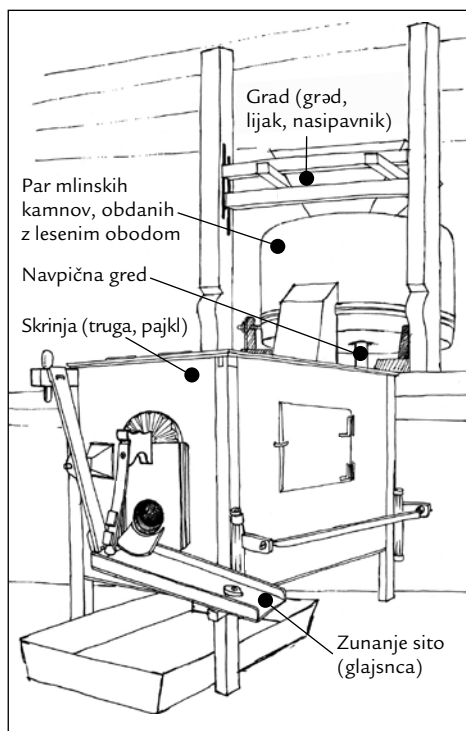
## Delo v mlinu: mletje in stopanje

Na podlagi pripovedi informatorjev, mlinarjev in mlinarice, večinoma pa mlinarjevih sinov, o delovanju mlina in delu v mlinu sem izluščila posebnosti in lokalno terminologijo, kot se je oblikovala v mlinih v hribovitih predelih Selške doline. Ker v Selški dolini ni več delujoče vodne mlinske naprave, sem dodatne podatke o delih mlina, terminologiji in delovanju vodnega mlina dobila v Poljanski dolini v Fortunovem mlinu v Hotovlji pri mlinarju Slavku Demšarju.

## O mlevski napravi

Beli kamni v širšem pomenu besede ne pomenijo zgolj para mlinskih kamnov iz apnenčevega konglomerata, marveč pomenijo celotno napravo za mletje, kot je prikazano na spodnji risbi. Tudi črni kamen je več kot le par mlinskih kamnov iz kremenovega konglomerata, predstavlja celotno mlevsko napravo za mletje žit, predvsem žit za krmo živali. Sama mlevska naprava s črnim kamnom v obrtnih mlinih se ni bistveno razlikovala od belega kamna. Imela je enake sestavne dele kot naprava z belim kamnom.

Ob risbi so napisani narečni izrazi za dele mlina, ki so se uporabljali v mlinih v Selški dolini. Sestavni deli belega mlinskega kamna so: grad (gräd, lijak, nasipavnik), par mlinskih kamnov, obdanih z lesenim obodom, navpična gred, skrinja (truga, pajkl) in zunanje sito (glajsna).



Delo mlinske naprave z belim kamnom. Risba: Janez Bogataj.<sup>39</sup>

vodoravne gredi preko prenosnega kolesa in preslice prenaša na vrtenje navpične gredi, ki povzroča vrtenje zgornjega kamna. Predvsem pavci na prenosnem kolesu so bili zelo ranljivi in so zahtevali pogosta vzdrževalna dela.

### Mletje v obrtnem mlinu

Prvo fazo mletja predstavlja prevzem zrnja in tehtanje ter zapis teh podatkov v posebno knjigo, ki so jo vodili mlinarji. Informator iz Ševelj se spominja običajnega pogovora, ko je prinesel v mlin na Praprotnem. »"Martin, u maln sem prnesu!" Mlinar pa je odgovoril: "Kar tele dej." In sem žito postavil na vago, mlinar je povedal, kdaj naj pridem po moko, potem pa sem lahko šel. Zelo pogosto je rekel, naj pridem po moko "jutrn večar".«

Druga faza je čiščenje in vlaženje pšenice. Pšenice so čistili, da med mletjem ni bilo dima in prahu, ki bi škodoval mlinarjevim dihalom, obenem pa so zagotovili primerno vlažnost, ki je potrebna za ka-

kovostno mletje pšenice, kajti primerno navlaženo zrnje se je med kamnoma lepše in boljše mlelo.<sup>40</sup> V Egrovem obrtnem mlinu v Železnikih so pšenico oprali v velikih škafih in jo posušili na deri, lesenem zaboju z nizkim robom,<sup>41</sup> šele nato so jo zmleli. Druga žita niso prali. Kako je bilo v drugih obrtnih mlinih v Selški dolini, nisem izvedela, je pa fazo vlaženja pšenice natančneje razložil mlinar iz Fortunovega mlina v Hotovlji v Poljanski dolini. Pred mletjem so vložili edino pšenico. 50 kilogramov pšenice so stresli v lesen zaboj, trugo. Nato so jo približno 20 kilogramov zajeli v posodo z mrežo na dnu (odcejalnik) in pustili 25 minut, da se je voda odtekla. Navlažila se je samo luščina, zrnje ne. To pšenico so nato stresli k ostali pšenici v trugi in premešali, da se je navlažila vsa pšenica v trugi.

Naslednja faza je predpriprava mletja. Mlinar je zrnje odnesel po stopnicah na podest, kjer so bili grad (grəd, lijak, nasipavnik) in mlinška kamna. V predpripravo mletja sodi nastavitev vijaka, ki je re-



Tehtnica iz obrtnega Egrovega mlina v Železnikih, inv. št. 1429, in svinjski meh, inv. št. 1131. Tehtnico in meh hrani Muzej Železniki. Foto: Katja Mohorič Bonča

guliral razdaljo med spodnjim in zgornjim kamnom. Mlinar je ta vijak obrnil v smeri urinega kazalca, da se je razmak med kamnoma povečal in da se je nekaj zrnja takoj vsulo med kamna. To je bilo nujno potrebno, kajti le tako se kamna nista zavrtela v prazno in obrabljala. Preden je mlinar žito vsul v grad, je v gradu nastavil tudi dilco, ki se je, ko je bil grad skoraj prazen, dvignila in preko vrvi sprožila ročico, ta pa kavelj, ki je ustavil dotok vode na vodno kolo. Tudi ta vzvod je bil bistvenega pomena, kajti le tako so dosegli, da se mlinska kamna ob koncu mletja ne bi vrtela v prazno.

Mlinar je žito iz meha stresel v grad (grəd, lijak, nasipavnik). Na grad je bila z vrstico pritrjena regulacija za lijak, vevnica, ki je dovajala zrnje med kamna. S spuščanjem ali zategovanjem ročice na regulaciji je mlinar spreminjal naklon lijaka (vevnice) glede na to, koliko zrnja naj se vsipa med kamnoma. Prav tako je bila na lijak pritrjena kratka lesena paličica ali ragla, ki se je drgnila po vrtečem se zgornjem kamnu in je z enakomernimi treslaji povzročala, da se je iz grada po lijaku (vevnici) žito enakomerno vsipalo med kamna. Zaradi posebnega zvoka, ki

se je oblikoval pri tem vrtenju, so temu lesenemu delčku rekli ragla. Ko je bilo žito med kamnoma, je mlinar odšel iz mlina, odprl zapornice (zatvornice) in spustil vodo h kolesom.

Vodno kolo se je zavrtelo in povzročilo vrtenje vodoravne gredi (vretena), na kateri je bilo prenosno (notranje, pavčno) kolo z zobniki, imenovanimi pavci. Prenosno kolo je vrtenje preko preslice preneslo na navpično gred, ki je vrtela zgornji kamen.

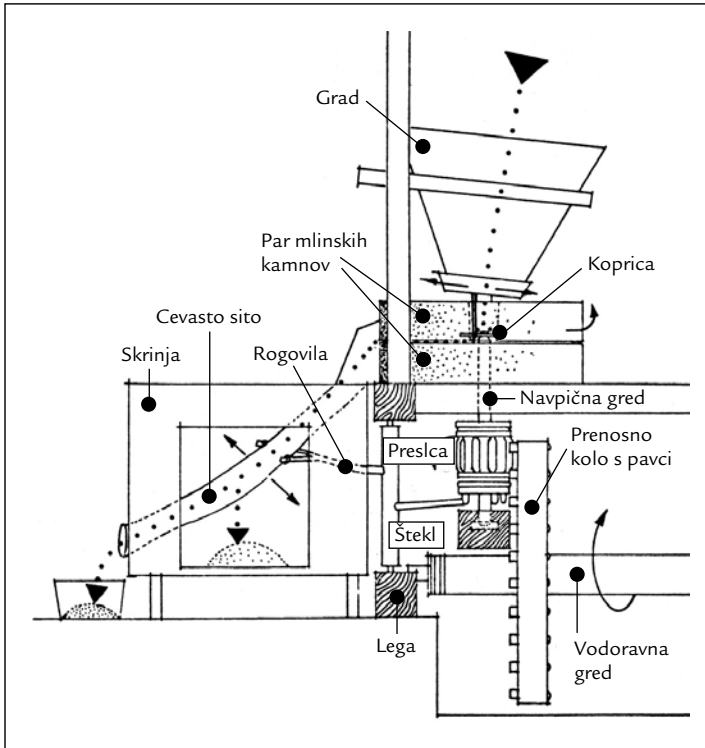
Po prihodu nazaj v mlin je mlinar naravnal grad (grəd, nasipalnik, lijak), da se je žito vsipalo skozi luknjo v zgornjem kamnu točno v sredino. Okrog mlinskega kamna je bil lesen obod, lesena je bila tudi povezava med kamni in skrinjo (trugo, pajklom). V skrinji belega kamna je bilo na rogovili, napravi za tresenje sita, ki je bila povezana z vertikalno gredjo, napeto cevasto sito, ki je sejalo zmleto moko. Mlinar je naravnal notranje sito v skrinji in zunanje sito (glajnsco), ki se je nahajalo izven skrinje. Postopek sejanja moke v skrinji se imenuje tudi pajklanje. Notranje cevasto sito je sejalo fino moko, zunanje sito (glajnsca) pa je ločilo zdrob od otrobov. Pri mletju pšenice so dobili moko (sejala se je v skri-



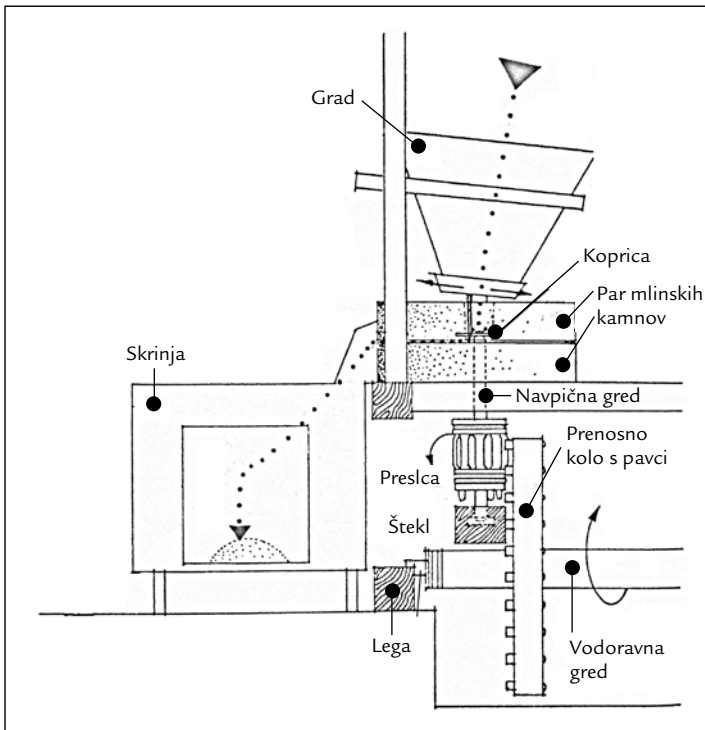
Grad, kamor je mlinar vsul zrnje. Fortunov mlin v Hotovlji. Foto: Katja Mohorič Bonča



Vijak, s katerim je mlinar reguliral razdajo med mlinskima kamnoma. Fortunov mlin v Hotovlji. Foto: Katja Mohorič Bonča



Mlin v prerezu, način delovanja in narečni izrazi za dele mlina. Risba: Janez Bogataj.<sup>42</sup>



Sestavni deli mlina s črnimi kamni. Risba: Janez Bogataj, predelava risbe: Igor Mohorič Bonča.



Črni kamen v Cencovem mlinu v Sorici. Hrani fototeka Gorenjskega muzeja.

njo) in pšenični zdrob, ki se je sejal skozi zunanje sito (glajsnco) in se nabiral v lesen zaboj. Otrobi so po glajsnici potovali do lesenega škafa na tleh. Če so želeli bolj fino moko, so ta zdrob dali še enkrat med kamna, ki so ju za ta namen še bolj približali.

Mletje na črnem kamnu v obrtnem mlinu je bilo dokaj podobno mletju na belem kamnu. Na črnem kamnu so mleli ječmen in koruzo. Če so želeli zmleti ječmen za močnik, so v nekaterih mlinih ječmen vlažili in stopali, preden so ga dali med kamne.<sup>43</sup> Koruza, zmleta na črnem kamnu, se je uporabljala predvsem za krmo živine.<sup>44</sup>

Po končanem mletju je mlinar moko naložil v ovčje, kozje ali svinjske mehove ali v platnene žaklje. V obrtnih mlinih so imeli posebno polico, kjer so mehovi in žaklji z moko čakali na lastnike, ki so ob dogovorjenem času prišli po moko.

### Mletje v kmečkem mlinu

Že omenjena značilnost črnega mlinskega kamna v kmečkih mlinih v Selški dolini na tem mestu zasluzi nekaj več pozornosti. Večina kmečkih mlinov v Selški dolini je imela en mlinski kamen, črni ali slabš kamen. Na tem kamnu so mleli žita vseh vrst: pšenico, rž, soržico (zmes pšenice in rži), ječmen, oves, koruzo tako za uporabo moke v gospodinjstvu kot za krmo živine.

Črni mlinski kamen v grobem sestavljajo grad (grod, grəd, lijak, nasipavnik), mlinska kamna, ki sta obdana z lesenim obodom, in skrinja<sup>45</sup> (truga), kjer so se zbirali moka, otrobi, lušine in mekine. V tem primeru je bila skrinja postavljena na lesenih legah tik pod mlinskima kamnoma in v njej ni bilo sita. V obodu mlinskih kamnov je bila odprtina, skozi katero je moka skupaj z otrobi ali lušinami padala v skrinjo. Skrinja je imela pokrov in v pokrovu odprtino, zarezo za moko, ki je letela izpod kamna. V teh mlinih so večinoma mleli žito za krmo živine; če so iz moke, zmlete na črnem kamnu, želeli speči kruh ali pripraviti žgance ali štruklje, so jo gospodinje morale doma še presejati. Informator<sup>46</sup> se spominja tujih krošnjarjev, ki so v Davči prodajali belo in ajdovo pajklovo moko. Ta podatek še dodatno pojasni poenostavljeno mletje v kmečkih mlinih.

Mletje v kmečkem mlinu se je odvijalo po naslednjem postopku. Žito so tehtali le v primeru, če so mleli za druge (bližnje sosedo). Sledila je faza vlaženja žita (v nekaterih kmečkih mlinih so to fazo spuščali). V fazi predpriprave na mletje je mlinar glede na vrsto žita, ki ga je nameraval zmleti, z jakim nastavlil razmak med kamnoma. Če je hotel večji razmak med kamnoma, je vijak zavrtel v smeri urinega kazalca, za približanje kamnov pa v nasprotni smeri. Za mletje ajde je kamna nekoliko oddaljil. Ravno tako je še pred samim mletjem naravnal vzvod, ki je ob koncu mletja ustavil dotok vode na vodno kolo. Sledilo je mletje žita. Postopek mletja je enak kot pri že opisanem mletju na belem kamnu. Zmleto žito (moka, otrobi, mekine, lušine) je skozi odprtino v obodu padalo v skrinjo. Po končanem mletju je mlinar odprl pokrov skrinje in z vevnico zmleto žito naložil v meh ali vrečo.

### Stopanje

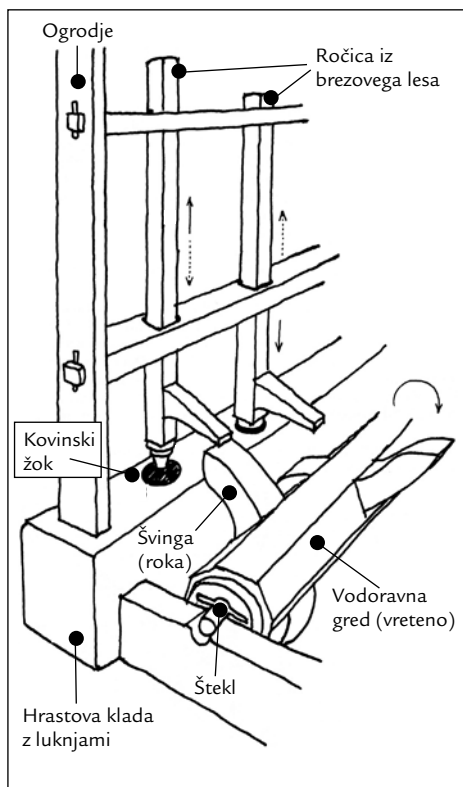
Stope so naprava, kjer s tolčenjem žitnemu zrnju odstranimo trši ovoj. Vodni mlini so imeli tudi stope na vodni pogon. Stope so imeli vsi obrtni in nekateri kmečki mlini in so stale v prostoru, kjer so bili mlinski kamni. Obrtni mlini so imeli do šest stop, kmečki pa večinoma dve. Razen enega primera sa-

mostojnega poslopja stop na Križni Gori ob Sredniški grapi<sup>47</sup> drugih samostojnih stavb, kjer bi bile nameščene samo stope, na terenu nisem zasledila, čeprav Majda Žontar omenja tudi to značilnost gorenjskih mlinov.<sup>48</sup>

Stope sestavljajo ogrodje, ki nosi napravo, stope iz brezovega lesa s kovinskim delom, imenovanim žok, in ročicami, lesena hrastova klada z luknjami ter vodoravna gred (vreteno) s švingami ali rokami.

Mlinar je v luknje v kladi nasul žito. Nato je spustil vodo na vodno kolo, ki je zavrtilo vodoravno gred (vreteno). Na gredi so bile švinge, ki so se vrtele skupaj z gredjo (vretenom), in dvigale ročico na stopi. Kovinski del na stopi, žok, je tolkel po žitu in mu odstranil ovoj.

Stopali so ječmen, proso in ajdo.<sup>50</sup> Ječmen so stopali za ješprenj. Informator Slavko Demšar, mlinar v mlinu v Hotovljji, je povedal, da je bilo ječmen treba dati v stope kar štirikrat. V vsako stopo so dali 6 kilogramov ječmena in pol litra vode. "Še tretjič je ječmen imel "muštace". Preden so ga ponovno dali v stope, so ga presejali. Stopali so tudi proso. Za proso je bilo dovolj, da je bilo v stopah enkrat. Proso



Stope. Risba: Janez Bogataj.<sup>49</sup>



Gred s švingami v Fortunovem mlinu v Hotovljji v Poljanski dolini. Foto: Katja Mohorič Bonča



Stope v Fortunovem mlinu v Hotovlji.  
Foto: Katja Mohorič Bonča

je za stopanje moralo biti čim bolj suho, zato so ga nekateri sušili na peči.

Postopek stopanja v kmečkem mlinu je popolnoma enak. Ker večina kmečkih mlinov ni imela stop, so v mlini s stopami opravljali to storitev tudi za potrebe sosedov in bližnje okolice. Informator Stane Bernard se spominja, da so v njihovem mlinu stopali proso in ječmen. V eno stopo so dali 6 kilogramov prosa, ki so ga pred tem sušili na soncu in na krušni peči. Po petih urah pod stopami je iz prosa nastala prosena kaša. Ječmen je bil bolj "favlast". Najprej ga je bilo treba navlažiti v posodi. Ječmen so zmešali in počakali, da se je napel. Nato so 6 kilogramov ječmena dali v stopo. Po 4 urah so ga vzeli ven in presejali, da so mekine ločili od zrnja. Ponovno so ga dali v stope in postopek ponavljali, dokler ječmen ni bil čisto oluščen.

Hrovatov in Bernardov mlin v Davči je imel posebnost, kajti imel je eno vodno kolo, ki je poganjalo kamna in dve stopi. Ker je bil eden redkih mlinov v Davči, kjer so imeli tudi stope, so bližnji kmetje iz Davče in Potoka k njim pogosto prinašali proso in ječmen v stope. V mlinu so lahko istočasno mleli in stopali. Če so hoteli, da so delale samo stope in da se kamna nista vrtela v prazno, so iz preslice vzeli dva pavca in ta del (z manjkajočima pavcema) zasukali

proti prenosnemu (notranjemu, pavčnemu) kolesu. Ker ni bilo pavcev na preslici, ni bilo prenosa na navpično (vertikalno) gred in zgornji kamen se ni mogel vrteti. Vrtela se je samo vodoravna gred, na kateri sta bili dve ročici, ki sta dvigovali in spuščali stopi.<sup>51</sup>

### Delo s strankami

Obrtni mlini so mleli za potrebe širše okolice. Obrtni mlin na Zalem Logu je mlel za potrebe prebivalcev Zalega Loga, Potoka in Martinj Vrha. Pavletov mlin v Železnikih je mlel žito za prebivalce Železnikov. V Egrov mlin v Železnikih so nosili iz Železnikov, Ojstrega Vrha in Martinj Vrha. V Mlinarjevem mlinu v Železnikih so mleli za potrebe Češnjice, Kališ, Rudna in Studena. Na Praprotnem in v Ševljah so mleli žito iz Ševelj, z Bukovice, iz Bukovščice in s Praprotna ter od drugod.

Pri izbiri mlina so poleg bližine mlina pomembno vlogo igrale tudi sorodstvene vezi. V mlin na Praprotnem so žito vozili celo s Škovin (družina Markelj) v Železnikih, kajti tja se je poročila njihova sorodnica. Podobno so z Jesenovca pri Železnikih (družina Šmid) vozili žito v mlin v Vešter pri Škofji Loki, kajti tam je živel njihov sorodnik. Informatorka je žito peljala kar na kolesu, pogosto pa je v mlinu tudi pomagala pri čiščenju.<sup>52</sup>





Plastika svetega Miklavža, zavetnika mlinarjev, na Mlinarjevi hiši na Zalem Logu. Foto: Katja Mohorič Bonča

Izrazite mlevske sezone obrtni mlini niso poznali. Mleli so preko celega leta. Mlinski kamni so se ustavili ob nedeljah, ob praznikih in ponekod na dan sv. Miklavža, zavetnika mlinarjev.<sup>53</sup>

Do obrtnih mlinov so mlevci prinesli žito v mehovah, v koših ali pripeljali z vozom, s samokolnico ali s kolesom. Vožnja ali nošnja v mlin je bila praviloma moško opravilo, vendar ni bilo strogo določeno, kdo sme pripeljati v mlin. Običajno je pripeljal gospodar, vendar tudi sinovi, hlapci ali hčere. Informatorica iz Ševelj<sup>54</sup> se spominja mladih let in svoje nošnje v mlin. Vozili so v mlin na Praprotnem. Veliko raje kot s konjsko vprego je žito v mlin peljala s samokolnico. Če je imela konjsko vprego, je to pomenilo, da se mora takoj vrniti, če pa je peljala s samokolnico, se je lahko zadržala dalj časa.

Mlevci pri mletju niso bili navzoči. Vedno so se ob dogovorjenem času vrnili po moko. Za razliko od mlinov na Krki, kjer so mlinarji mlevce postregli z jedajočo in pijačo, v obrtnih mlinih ob Selški Sori te navade ni bilo. Mlinarica na Zalem Logu se je na vprašanje o tovrstnem gostoljubju le nasmejala in odgovorila: "Tega pri nas ni bilo." Te navade v mlinih ob Selški Sori verjetno ni bilo zato, ker mlevci niso imeli dolge poti do mlinov in te potrebe ni bilo.

V obrtnih mlinih so imeli posebno polico, kjer

so mehovi in žaklji z moko čakali na lastnike. Za plačilo je mlinar vzel merico. Merica je bila 10 odstotkov moke od teže žita. Denarna plačila za mletje niso bila pogosta, čeprav se informator iz Ševelj spominja, da je mlevlec v mlinu na Praprotnem sproti povedal, kako bo plačal: ali z denarjem ali z merico. Tudi mlinarjev vnuk iz Egrovega mlina iz Železnikov se spominja denarnih plačil, vendar mu je v spominu veliko bolj ostala merica. V obrtnem mlinu na Zalem Logu denarnih plačil niso nikoli uvedli, za plačilo za opravljene zasluge so dobili merico (10 kilogramov moke od 100 kilogramov žita).

Plačevanje v naturalijah za opravljeno delo je mlinarju zagotavljalo reden in zanesljiv vir dohodka, zato tudi v težjih časih mlinarji in njihove družine niso čutili prevelikega pomanjkanja. Janez Bogataj v delu Mlinarji in žagarji v dolini zgornje Krke opisuje mlinarje, ki so zaradi obilice otrobov, ki so ostali od mletja, gojili prašiče. Prašičereja jim je prinašala celo večji dohodek kot samo mletje. Te dejavnosti mlinarjev ob Selški Sori ni bilo. Otrobe, ki so ostali od mletja, so v vseh obrtnih in hišnih mlinih vrnili mlevcu. Vendar se s podjetnimi mlinarji srečamo tudi v Selški dolini. V obrtnem mlinu na Praprotnem je gospodinja pekla kruh in ga prodajala, kar je prinašalo dodaten vir zaslužka. Mlinar



Kamnita polica za mehove v Hrovatovem in Bernardovem mlinu, kamor so postavili meh z žitom ali moko. Foto: Katja Mohorič Bonča

v Pavletovem mlinu v Železnikih je trgoval z žitom, kupljenim v Banatu (Vojvodina).

V večini kmečkih mlinov so mleli za lastne potrebe in mletje družini ni prinašalo dohodka. Čeprav niso bili obrtnega značaja, pa mletje bližnjim sosedom v nekaterih mlinih z belim mlinjskim kamnom in stopami ni bilo izključeno.

Ker so bili hišni mlini običajno postavljeni v grapah, do koder je pogosto vodila le steza, so vse žito do mlina prinesli. V mlin je običajno prinesel gospodar, ki je tudi mlel, in domači sinovi ali hčere. Za nošnjo so običajno uporabljali mehove, koše, v Davči, kjer je bilo razširjeno platnarstvo, pa tudi žaklje. Kozji, ovčji ali svinjski meh so s pomočjo štupe oprtali na hrbet. V času proti sredini 20. stoletja so mehove povsod zamenjevali žaklji. Pogosto je do mlinov z domačij vodila strma pot in težki tovari žita in moke so predvsem ženskam predstavljali velik napor.

Merica (10 odstotkov) je bila plačilno sredstvo tudi v hišnih mlinih. Informator se spominja, da so sosedova dekleta, ki so prišla v mlin po moko, vedno vprašala očeta, ali je vzel merico. V tem mlinu so v kotu levo od vhodnih vrat imeli kamnito polico, kamor so postavili meh.

Informator<sup>55</sup> v Potoku pa je povedal: "Večina so vsi samo zase mleli. Vsak je svoj žit pomlel, ker

je mlinar drugače od 10 kg 1 kg vzel, pa če je bilo samo tisto dosti! Kateri so vzeli tudi več. Včasih noben ni tako točno vagal."<sup>56</sup> Tu se dotaknemo tem o pregovorno nepoštenih mlinarjih, vendar v nobenem drugem primeru nisem zasledila nezaupanja v mlinarje v Selški dolini, pa so bili moji informatorji tudi mlevci, uporabniki mlinarjevih storitev, ne le mlinarji.

Mletje v teh mlinih se ni odvijalo vsak dan, ampak le občasno, odvisno od potreb ter vremenskih razmer. Veliko teh mlinov zaradi pomanjkanja vode v sušnem obdobju ni obratovalo, vodno kolo se je ustavilo tudi v zimskih mesecih ob zmrzali. Mletje v kmečkem mlinu je odvisno tudi od letnega časa. Vrhunec mletja je bil od poznega poletja do novega leta, ko je dozorelo žito, v drugih delih leta so mleli po potrebi. Značilno za kmečke mline je mletje preko noči. Nočni čas za mletje so mlinarji izbrali večinoma zato, ker so bila takrat ostala kmečka opravila za tisti dan končana in je bilo čas za mletje. Na vprašanje, čemu mletje ponoči, je bil najpogostejši odgovor informatorjev: zaradi časa, kajti podnevi je na kmetiji drugo delo. V arhivu (ZAL ŠKL) pa sem zasledila še drug razlog nočnega mletja. V mlinu Alojza Šuštarja v Sorici<sup>57</sup> so mleli le ponoči zato, ker so zgornji kmetje v sušnih mesecih podnevi vodo usmerili na travnik za namakanje.



Kladiva za ostrenje mlinskih kamnov, imenovana oskrbi ali špice, iz Jelenovega obrtnega mlina v Ševljah. Foto: Katja Mohorič Bonča

## Ostala dela v mlinu

### Ostrenje ali klepanje mlinskih kamnov

Mlinarju je poleg mletja stalno skrb povzročalo klepanje ali ostrenje kamnov, saj je od dobro pripravljenih kamnov odvisna kvaliteta moke. Mlinske kamne je treba ostriti, klepati po približno tisoč kilogramih zmlatega žita. Hitreje kot črni se je obrabil beli mlinski kamen. Za klepanje kamna so uporabljali posebno kladivo, imenovano oskrb ali špice. Klepanje kamna je bilo težko in zamudno delo. Po-

seben napor je predstavljalo ženskam (mlinaricam). Mlinarici na Zalem Logu je pri klepanju kamnov pomagal stari oče, ki je bil prav tako mlinar. Informator, mlinarjev vnuk v Ševljah, se spominja, da je ded kamne klepal ponoči, ob soju petrolejke.

Informacije o tem delovnem opravilu sem dobila od mlinarja iz Fortunovega mlina v Hotovljji, kajti vedenje informatorjev mlinarstva v Selški dolini je bilo nepopolno.<sup>58</sup> Najprej je mlinar odmaknil lesen grad (lijak, nasipavnik) in snel lesen obod. Nato je s pomočjo močne palice – vzvoda in lesenih valjev snel zgornji mlinski kamen in



Vodna tehtnica kot mlinarjeva pomoč pri namestitvi zgornjega kamna v Egrovem mlinu v Železnikih. Foto: Katja Mohorič Bonča



Mlinar Slavko Demšar z vnukom pri klepanju zgornjega mlinškega kamna v Fortunovem mlinu v Hotovlji. Foto: arhiv Slavka Demšarja

ga naslonil na leseno ogrodje mlinške naprave. Ko je bil zgornji kamen snet, je mlinar pometel zgornji in spodnji kamen. Z namočenim ogljem je nato s krožnimi gibi namazal kamna. Tam, kjer je bil kamen črn, ga je bilo treba klepati, na drobno napikati s kladivom, imenovanim oskrb ali špice. Ta postopek je bil dolgotrajen in je trajal več ur. Velikokrat je mlinar to delo opravljal ponoči. Ko je bila ta faza zaključena, je mlinar ponovno pometel kamna in zgornjega nasadil nazaj. Pri tem je bilo treba paziti, da je bil zgornji kamen pravilno nameščen, da se med vrtenjem kamna nista drgnila in nepotrebno obrabljala. Pri namestitvi zgornjega kamna si je mlinar pomagal z vodno tehtnico, kajti če kamen ni bil nameščen pravilno, se je ob vrtenju obrabljal. Nazadnje je mlinar namestil lesen obod in grad.

### Druga vzdrževalna dela

Tudi vzdrževanje lesenega dela mlinške naprave in jezua je bila največkrat mlinarjeva skrb. Ob večjih vodah je lahko popustil tudi jeza, ki je dovajal vodo vodnim kolesom. Vzdrževanje jezua je opisano v poglavju *Jezovi in vodne struge do mlinov*. Mlinar je sam vzdrževal tudi vodna kolesa (opisano v poglavju *Vodna kolesa*) in lesen

vrtljivi mehanizem (opisano v poglavju *O mlinški napravi*). Kovinske dele mlinar je popravil kovač.

Občasno so za večja vzdrževalna dela najeli mojstre. V Selcih je deloval Bilbanov Štefan, ki se je ukvarjal z izdelovanjem in vzdrževanjem vodnih pogonov. V Sorici je žagar Zg. Štentlar, ki je bil zaposlen v Strojčevci žagi v Sklepeh, vzdrževal številne soriške mline in izdeloval vodna mlinška kolesa.<sup>59</sup>

Tudi vodno kolo je bilo treba popraviti ali zamenjati, sploh če je mlin dolgo stal. Za vodno kolo je bilo najbolje, če se je stalno vrtelo in bilo ves čas navlaženo. Če pa so se kolesa vrtela le občasno, so hitreje propadala. Običajno je ta popravila opravljal kar mlinar sam ali bližnji sorodniki.

## Način življenja mlinarjev ob Selški Sori in pritokih

### Delitev dela v obrtnih mlinih

Govoriti o življenju mlinarjev ob Selški Sori in pritokih je pravzaprav težko. Mlinarska dejavnost je bila močno prepletena s kmetovanjem (poljedelstvom in živinorejo) tudi v obrtnih mlinih in naravo

dela in način življenja na teh gospodarstvih so narekovali letni časi. Ne moremo govoriti o izrazitih mlinarskih družinah. Ali kot pravi informator: "Pravga mlinarja pa jaz nobenega ne vem. To pa tukej okoli ni bilo. Verjetno tam, kjer so kakšne več žitarice bile. Po Gorenjskem."<sup>60</sup>

Kljub temu je mlinarstvo zahtevalo določen čas, ki ga je mlinar preživel v tej dejavnosti. Opazne so nekatere razlike med mlinarji v obrtnih in mlinarji v kmečkih mlinih.

Kljub močni povezanosti obrtnih mlinov z drugimi dejavnostmi, predvsem s kmetijstvom, pa je zaradi obrtne naravnosti mlinar v teh mlinih preživel velik del dneva, kajti delo v obrtnih mlinih je bilo razporejeno preko celega dneva. Mlinar v obrtnem Jelencovem mlinu v Ševljah se je ukvarjal tudi s kmetovanjem, prav tako mlinar v Pavletovem mlinu, v mlinu na Praprotnem je bil mlinar obenem tudi lastnik žage, v Egrovem mlinu v Železnikih je bil zadnji mlinar zaposlen tudi na žagi in v lesnem podjetju na Češnjici, predhodniku pa je bilo delo v mlinu glavna dejavnost, le za mlinarico v mlinu na Zalem Logu je bilo mletje primarna dejavnost.

Znanje o mlinarski obrti so mlinarji pridobili večinoma od sorodnikov, ki so se prav tako ukvarjali z mletjem: od staršev, starih staršev, stricov in podobno.

Z mletjem so se večinoma ukvarjali moški. V primeru obrtnega mlina na Zalem Logu zasledimo izključno žensko delovno silo, torej mlinarico, ki se je ukvarjala z vsemi fazami dela v mlinu, od mletja, klepanja kamnov do vzdrževanja vodne struge. "Mlela sem jaz, še prej pa so mleli moj star ata," je povedala mlinarica Marija Tabernik in dodala, da ji je občasno pri težjih delih pomagal ded. Mletje je bilo za žensko težaško opravilo, sploh prenašanje težkih žakljev, v katerih so mlevci prinašali žito. Informator iz Ševelj se spominja mlinarice v mlinu pod Križno Goro nad Škofjo Loko. Ženska delovna sila je bila v mlinih ob navedenih izjemah redkost in je nastopila predvsem kot pomoč mlinarju (pri šivanju sit<sup>61</sup>). Mlinar ali mlinarica sta bila oblečena v običajna delovna oblačila (hlače, srajca).

Redno in zanesljivo plačevanje mlevskih uslug je obrtnim mlinarjem in njihovim družinam zagotavljalo ekonomsko dokaj varno življenje. Vse domače mlinarskih družin so mogočne zidane stavbe, na kar opozarja tudi mlinarica z Zalega Loga. Pravi, da so bili mlinarji premožni ljudje, kar se vidi, če samo hišo pogledaš. "Take debele stene, spodaj je vse velbano. Koliko so mogli imeti denarja, da so vse to naredili!" je zaključila s pripovedjo o njihovi hiši.

Da so mlinarji nekoč predstavljali bogatejši sloj prebivalstva, dokazuje tudi njihovo druženje z bogatejšimi kmeti in obrtniki.<sup>62</sup>

### Delitev dela v kmečkih mlinih

Kmečka gospodarstva so skozi stoletja vključevala tudi kmečke mline, in kot je bil stvar dedovanja mlin, tako se je tudi delo v mlinu in znanje mletja prenašalo na mlajšega gospodarja, ki je ob obilici dela na kmetiji opravljal tudi delo v mlinu. Pogosto so mu pomagali sinovi. "Pri mletju nisem sodeloval, v stope pa sem pogosto nasuval," je dejal sin mlinarja.<sup>63</sup> Ženske delovne sile v kmečkih mlinih ni zaslediti.

Ob vsem delu na kmetiji je delo v mlinu lahko počakalo na večerne ure, zato so v hišnih mlinih mleli običajno zvečer in ponoči.

### Lastništvo mlina

Pri lastništvu mlina imamo opravka s tremi kategorijami:

- mlinar kot lastnik mlina,
- mlinar kot najeta delovna sila,
- solastništvo mlina.

Pri obrtnih mlinih srečamo prvi kategoriji. Obrtni mlini so bili v lasti mlinarjev, le v enem primeru imamo opravka z najetim mlinarjem. Gre za Egrov mlin v Železnikih, ki je bil sestavni del Globočnikovega posestva.<sup>64</sup>

Prvo in tretjo obliko lastništva najdemo pri kmečkih mlinih. Kmečki mlini so bili v lasti in sestavni del kmečkega posestva. Mlina v solastništvu dveh kmetij pa najdemo v Davci in v Zabrdu.

## Konec mlinarske dejavnosti in mlinske stavbe danes

Zadnji mlini v Selški dolini so prenehali mleti žito v sedemdesetih letih 20. stoletja, vendar je večina mlinov prenehala z mletjem po drugi svetovni vojni. Obdobje druge svetovne vojne je čas aktivnega mletja, kajti kmečki mlini v hribovitih predelih Selške doline so predstavljali preskrbovalne centre za vojaške potrebe, po drugi svetovni vojni pa beležimo upadanje dejavnosti.

Razlogi za upadanje mletja kot obrtne dejavnosti in dejavnosti kmečkih gospodarstev so zelo različni, tudi lokalno, kljub temu pa lahko izluščim nekaj glavnih. Ker se v tej točki obrtni in kmečki mlini ne razlikujejo bistveno, skupaj navajam razloge propada obojih:

### 1. Spremembe v načinu kmetovanja in načinu življenja

Slabe letine in trgovine z žitom – zadruga so bile glavni razlog, da so kmetje opuščali setev žit, kar je posledično pripeljalo do upadanja mlinarske dejavnosti. Ta razlog je močno povezan tudi s spremembo načina življenja. Ljudje so se zaposlili v industrijskih

panogah in opuščali obdelovanje zemlje. "Sejal se pa kar naenkrat ni več. To je bilo tako dramatično, se sejat nehal, to ne moreš verjet."<sup>65</sup> Od leta 1969 do 1977 so opuščali pridelovanje krušnih žit, povečale pa so površine za silažno koruzo in krompir.<sup>66</sup>

### 2. Bolezen ali smrt mlinarja

Zaradi zaposlitve mladih v industrijskih panogah starejši mlinarji niso imeli naslednikov, ki bi prevzeli njihovo obrt.

### 3. Komunikacija podeželja (gradnja ceste po Davči)

Pomemben razlog prenehanja mlinarstva v Davči je tudi gradnja ceste skozi Davčo v letih 1960 in 1961. Za potrebe izgradnje ceste so podrli jezove po Davščici in številni mlini so tedaj prenehali z mletjem.

### 4. Naravne nesreče

Za mlinske stavbe, ležeče ob vodnem toku, so bile "velike vode" vedno nevarne. Poplave so razdejale jez, poškodovale mlin, a v večini primerov to ni bil glavni razlog za propad dejavnosti.<sup>67</sup>

V tem obdobju so se zvrstile tudi slabe letine pšenice, kar je bil eden od razlogov za prenehanje sejanja.



Jurežev mlin v Davči.  
Hrani fototeka  
Gorenjskega muzeja.



V vikend predelan  
Jurežev mlin v  
Davči, 2010.  
Foto: Katja  
Mohorič Bonča

## 5. Administrativne odredbe po drugi svetovni vojni

V določeni meri, vendar v Selški dolini ne odločilno, so k propadu mlinske dejavnosti predvsem obrtnih mlinov prispevale visoke obdavčitve po drugi svetovni vojni.

V celoti ohranjenega in delujočega vodnega mлина v Selški dolini ni več. V nekaterih primerih so ohranjene mlinske naprave (grad, mlinska kamna, skrinja). Leseni deli so v desetletjih neuporabe, brez vzdrževanja in izpostavljeni neugodnim vremenskim razmeram propadli.

Številne mlinske stavbe, nekdanje tako pomemben element kulturne krajine, so sedaj razvaline, od mnogih pa ni ostalo niti kupa kamenja. Druge mlinske stavbe so predelane v vikende, garaže, delavnice, male hidroelektrarne, kurilnice ... V Davči ob Davščici še vedno stoji Hrovatov in Bernardov mlin z mlinsko napravo in stopami, vendar sta tako stavba kot notranja oprema močno poškodovani od poplav 18. septembra 2007.

Najbolj ohranjen del mлина kot priča nekdanje pomembne dejavnosti so mlinski kamni. Mlinske kamne srečujemo vsepovsod. Niso, tako kot same stavbe, izginili iz kulturnega prostora Selške doline, vendar so se v taisti prostor vrnili s povsem spremenjenimi

vlogami: kot stojala za rože, vgrajeni pod stopnišče, kot sestavni del žara, mize ... Pogosto pa so pozabljeni obležali na odmaknjenem delu domačije.

## Druge zanimivosti o vodnih mlinih v Selški dolini

Kot zaključek k prispevku o mlinarstvu ob vodah v Selški dolini podajam nekaj drobtinic v povezavi z mlini in mlinarji. Nekatere od spodaj zapisanih zanimivosti so povezane z mletjem, druge ne, prav vse pa so neprecenljive za razumevanje posebnosti, raznolikosti in bogastva kulturne dediščine, ki jo ponujajo kraji v Selški dolini.

Mlini in stope na vodni pogon niso predelovali le žita. Informator iz Davče se spominja delovanja njihovega mлина. Njihov mlin v Davči je bil eden zadnjih, ki je prenehal mleti okoli leta 1970. Zadnja leta niso ne mleti ne stopali žita, temveč so v stopah drobili svinjske kosti. Svinjske kosti so sušili najprej na zraku, nato v peči. Nazadnje so popolnoma suhe kosti dali v stope in jih predelali v kostno moko. Kostna moka je bila zelo hranljiva za krave, ko so kotile.<sup>68</sup>

Stope v mlinu so bile primerne tudi za drobljenje suhih jabolčnih krehljev, kar je gospodinja upora-

**Mlinski kamni danes.**

Foto: Katja Mohorič Bonča







bila kot nadev za božično ali velikonočno potico. Informator iz Ševelj se spominja, da so morali biti jabolčni krhlji res zelo suhi, da so bili primerni za stopanje.<sup>69</sup>

Mlini ob potokih v Davči so mleti moko tudi za vojaške potrebe med drugo svetovno vojno. Davča je bila zaradi svoje geografske lege zelo primerno za ledje organizirani Osvobodilni fronti. Mlini so imeli obrtna dovoljenja in so lahko mleti, a nemški okupator vsega ni mogel nadzorovati in zato so lahko mleti tudi za potrebe partizanske vojske. Kljub temu so v tem času zaradi varnosti mleti ponoči.

O mlinih pa so med prebivalci žive tudi druge zgodbe, ki niso povezane z mletjem. Dva informatorja iz Davče sta povedala, da je bil zaradi bližine italijanske meje v Davči v času med obema vojnama močno razširjen kontrabant (tihotapljenje). S kontrabantom so se ukvarjali številni domačini, ki so se pogosto srečevali prav v mlinskih stavbah. Kontrabant je bil razširjen iz Jugoslavije v Italijo in obratno. Iz Jugoslavije v Italijo so tihotapili živino (konje, vole), tobak, jajca, suhe gobe, iz Italije v Jugoslavijo pa predvsem vino, riž, svilo, vžigalice, pomaranče, dežnike in sukanec za klekljanje.<sup>70</sup>

V ljudskem izročilu starejših prebivalcev najdemo zgodbe, ki burijo domišljijo ljudi in mline ovijajo v skrivnostne pajčevine. Tako naj bi v mline zahajali rajnki, ki ponoči meljejo, pogosto pa se je slišalo tudi o ljubezenskih zgodbah, ki so se odvijale v mlinskih stavbah.<sup>71</sup>

V ljudskem izročilu je ohranjena hudomušna pesem o kovačih, mlinarjih in birtih, ki jo je povedal Janez Jelenc iz Ševelj:

*"Kovači so kovači,  
mlinarji so tatje,  
birti so goljufi,  
pjanci pa možje."*

Tudi v naslednjem reku, ki ga je povedal Vinko Markelj s Škovin, nastopajo birti in mlinarji s pregovorno tipičnimi lastnostmi: "Birti so od zgube debeli, mlinarji pa od prahu."

Do današnjih dni se je v danjarski govorici ohranila pesem o mletju v vodnem mlinu, ki jo je povedala Ana Čufar iz Železnikov. Pesem se je iz roda v rod prenašala med ljudmi v Spodnjih Danjah. V bližnji Danjarski grapi je bilo veliko kmečkih mlinov, mletje v teh mlinih pa razširjena dejavnost vaščanov. Ana Čufar je otroštvo in mladost preživela v tej vasi pod Ratitovcem. Spominja se, da so take pesmi, kot je ta o mlinu, ženske pripovedovale predvsem pozimi, medtem ko so skupaj klekljale. Pesem je iz danjarske govorice v knjižno slovenščino prevedla Ana Čufar. Pesem lepo povzema delo v mlinu, kjer se med kamnoma melje žito.

*"Že rot se omedreja,  
se boce cemovla,  
se majl že v kštn štapa." –*

*"Že kolo se okrog vrti,  
se žito drobi,  
se moka že v skrinje praši."*

## VIRI IN LITERATURA

### Arhivski viri

ZAL ŠKL 13, Okrajno glavarstvo – sresko načelstvo Škofja Loka 1857–1945; vodopravni spisi: t. e. 1, št. 14/1 – 29/205; t. e. 2, 29/205 – 66/246; t. e. 3, 70/250 – 144/317; t. e. 4, 145/318 – 187/365; t. e. 5, št. 188/366 – 198/380; t. e. 6, št. 199/383 – 210/407; t. e. 7, št. 211/408 – 247/449; t. e. 8, št. 248/450 – 259; t. e. 9, št. 260 – 273; t. e. 10, št. 274 – 279; t. e. 11, prepis iz vodne knjige bivšega sreskega načelstva Škofja Loka do leta 1941.

### Literatura

- Bogataj, Janez, *Mlinarji in žagarji v dolini zgornje Krke*, Raziskovalna skupnost Novo mesto, Novo mesto 1982.
- Bogataj, Janez, *Domače obrti na Slovenskem*, Državna založba Slovenije, Ljubljana 1989.
- Blaznik, Pavle, *Škofja Loka in loško gospostvo (973–1803)*, Muzejsko društvo Škofja Loka, Škofja Loka 1973.
- Globočnik, Anton, *Železniki, rudarski in fužinarski kraj, zgodovinsko-statistični oris v registrah*, Pan, Dražgoše 1999.
- Kežnar, Ivan, *Sorica, njene vode in življenje ob njih*, v Loški razgledi 51, Škofja Loka 2004, str. 155–207.
- Košmelj, Vida, *Železniki skozi čas*, Didakta, Radovljica 2007.
- Ramovš, Anton, *Mlinski kamni iz kremenovega konglomerata v Selški dolini*, v Loški razgledi 26, Škofja Loka 1979, str. 153–158.
- Ramovš, Anton, *Geološki razvoj Selške doline*, v Loški razgledi 19, Škofja Loka 1973, str. 332–335.
- Slovenski etnološki leksikon (ur. Angelos Baš), Mladinska knjiga, Ljubljana 2004.
- Smerdel, Inja, *Kamni, ljudje in voli (?)*, v Etnolog 16/2006, Ljubljana 2006; str. 17–34.
- Šmid, Olga, *Selca nekoč*, Turistično društvo Selca, Selca 1973.
- Sterle, Meta, Občina Škofja Loka, *Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja 20. stoletja*, Znanstveni inštitut Filozofske fakultete, Ljubljana 1984.
- Struna, Albert, *Vodni pogoni na Slovenskem*, Tehnični muzej Slovenije, Ljubljana, 1955.
- Štukl, France, *Vodni pogoni na Škofjeloškem (gradivo)* Stara občina Škofja Loka, v Loški razgledi 39, Škofja Loka 1992, str. 27–46.
- Štukl, France, *Vodni pogoni v nekdanji občini Zminec*, v Loški razgledi 40, Škofja Loka 1993, str. 71–97.
- Zbornik Selška dolina v preteklosti in sedanjosti, Muzejsko društvo Škofja Loka pododbor Železniki, 1973.
- Zupanc, Lojze, *Zlato pod Blegošem*, Mladinska knjiga, Ljubljana 1994.
- Žontar Majda, *Mlini na Gorenjskem*, katalog Gorenjskega muzeja Kranj, Kranj 1974.

### Drugi tiskani viri

- Ročni mlin za fino moko*, Kmetijske in rokodelske novice, 1890, letnik 48, številka 48.
- Iv. A., Stari mlin, v Vrtec, časopis s podobami za slovensko mladino, letnik 17, številka 11, 1. november 1887.
- Černej, L., Mlin, v Zvonček, junij 1923, letnik 24, številka 6, str. 141–142.

## Informatorji

Ciril Benedičič, Martinj Vrh.  
Justina Benedičič, Martinj Vrh.  
Stane Bernard, Zali Log.  
Franc in Barbka Bernik, Ševlje.  
Alojz Božič, Potok.  
Milena Božič, Potok.  
Marjan Ceferin, Železniki.  
Ana Čufar, Železniki.  
Slavko Demšar, Hotovlja.  
Bojan Dolenc, Praprotno.  
Jože Dolenc, Železniki.  
France Gasser, Železniki.  
Tončka Galjot, Železniki.  
Janez in Rezka Jelenc, Ševlje.  
Marjan Markelj, Martinj Vrh.  
Vinko Markelj, Železniki.  
Franc Peternelj, Železniki.  
Damjan Pintar, Železniki.  
Peter Polajnar, Železniki.  
Marija Tabernik, Železniki.  
Florijan Tavčar, Železniki.  
Marija Tavčar, Železniki.  
Lojze Tolar, Železniki.  
Lojze Žumer, Škofja Loka.

## Opombe

- <sup>1</sup> ZAL ŠKL 13, Okrajno glavarstvo – sresko načelstvo Škofja Loka 1857–1945; vodopravni spisi: t. e. 1, št. 14/1 – 29/205; t. e. 2, 29/205 – 66/246; t. e. 3, 70/250 – 144/317; t. e. 4, 145/318 – 187/365; t. e. 5, št. 188/366 – 198/380; t. e. 6, št. 199/383 – 210/407; t. e. 7, št. 211/408 – 247/449; t. e. 8, št. 248/450 – 259; t. e. 9, št. 260 – 273; t. e. 10, št. 274 – 279; t. e. 11, prepis iz vodne knjige bivšega sreskega načelstva Škofja Loka do leta 1941.
- <sup>2</sup> Franc Peternelj iz Davče hrani izrezek fotografije nekega davškega mlina iz omenjenega koledarja, letnica koledarja pa ni znana.
- <sup>3</sup> Blaznik, 1973, str. 20 in 58.
- <sup>4</sup> Blaznik, 1973, str. 71.
- <sup>5</sup> Blaznik, 1973, str. 282–283.
- <sup>6</sup> Bogataj, 1989, str. 76–77; Žontar, 1974, str. 9–13.
- <sup>7</sup> Žontar, 1974, str. 12.
- <sup>8</sup> Mlinarjev mlin na Zalem Logu, Egrov mlin v Železnikih in mlin v Dolenji vasi.

- <sup>9</sup> Jelencov mlin v Ševljah ob Bukovščici blizu izliva v Soro, Mlinarjev mlin na Praprotnem ob Luši blizu izliva v Selško Soro in Pavelčkov mlin ob Smolevi ob izlivu v Soro.
- <sup>10</sup> Informator Franc Peternelj iz Davče.
- <sup>11</sup> Ker je natančno število mlinov glede na razpoložljive vire težko podati, podajamo le približne ocene. Ocene so narejene na podlagi arhivskih virov, podatkov o razširjenosti mlinov Majde Žontar in izjav informatorjev.
- <sup>12</sup> Bogataj, 1989, str. 76–77; Žontar, str. 9–13.
- <sup>13</sup> Struna, 1974, str. 53.
- <sup>14</sup> Struna, 1974, str. 53–54.
- <sup>15</sup> Žontar, 1974, str. 19.
- <sup>16</sup> ZAL ŠKL 13, t. e. 5, 368/192.
- <sup>17</sup> Kejžar, 2004, str. 178.
- <sup>18</sup> Informator France Gasser iz Železnikov.
- <sup>19</sup> Informator Franc Peternelj iz Davče.
- <sup>20</sup> Informator Marjan Ceferin iz Železnikov.
- <sup>21</sup> Bogataj, 1982, str. 124.
- <sup>22</sup> ZAL ŠKL, t. e. 11, prepis iz vodne knjige.
- <sup>23</sup> Gašper Šturm in Štefan Habjan iz Selc, Zg. Štendlar iz Sorice.
- <sup>24</sup> Bogataj, 1982, str. 125.
- <sup>25</sup> Štukl, 1992, str. 28.
- <sup>26</sup> Informator Marjan Ceferin iz Železnikov.
- <sup>27</sup> "Boljš" za beli kamen in "slabš" za črni kamen.
- <sup>28</sup> Smerdel, 2006, str. 21.
- <sup>29</sup> Ramovš, 1979, str. 153–158.
- <sup>30</sup> Na terenu je zaslediti prehajanje kamnov iz opuščene v še delujoč mlin. Informator v Potoku se ne spominja izvora njihovega mlinskega kamna, vendar se spominja, da so ga dali v Hrovatov in Bernardov mlin.
- <sup>31</sup> Zadnji mlinski kamen je Joža Bernik za Jurežov mlin v Davči izdelal leta 1943. Bernikovi niso bili edini izdelovalci mlinskih kamnov. Ramovš v prispevku omenja tudi "druge" izdelovalce mlinskih kamnov, vendar razen Štibernika iz Rovta ne poda natančnejših podatkov. Ramovš, 1979, str. 156–157.
- <sup>32</sup> Informator Slavko Demšar iz Hotovlje in risba Janeza Bogataja, 1982, str. 111.
- <sup>33</sup> Bogataj, 1982, str. 111.
- <sup>34</sup> ZAL ŠKL 13, t. e. 4, 132/306; t. e. 4, 139/313; informatorja Florijan Tavčar iz Železnikov in Janez Jelenc iz Ševelj.
- <sup>35</sup> ZAL ŠKL 13, t. e. 2, 33/210, informator Franc Bernik iz Ševelj.
- <sup>36</sup> Informator Florijan Tavčar iz Železnikov.
- <sup>37</sup> Informator Janez Jelenc iz Ševelj.
- <sup>38</sup> Informator Marjan Ceferin iz Železnikov.
- <sup>39</sup> Bogataj, 1982, str. 103.
- <sup>40</sup> Bogataj, 1982, str. 96.
- <sup>41</sup> V Egrovem mlinu v Železnikih je bila "dera" dimenzij 2 × 1,2 metra, drugje podatka o tem nisem zasledila.
- <sup>42</sup> Bogataj, 1982, str. 102.
- <sup>43</sup> V stope so dali 6 kilogramov ječmena in 2,5 litra vode. Voda je povzročila navlaženje ovoja ječmena, ki se je bolje omajil, in po mletju ni ostalo veliko lušin. Informator Slavko Demšar, mlinar iz Hotovlje.
- <sup>44</sup> V obrtnem Egrovem mlinu v Železnikih se je en mlinski kamen imenoval šrotar in na njem so mleli koruzo za krmo živali (informator Florijan Tavčar). Tudi v Mlinarjevem mlinu v Železnikih so mleli koruzo za krmo živine (informator Peter Polajnar).

- <sup>45</sup> V Hrovatovem in Bernardovem mlinu je bila skrinja naslednjih dimenzij: dolžina 114 centimetrov, širina 66 centimetrov višina 40,5 centimetrov.
- <sup>46</sup> Marjan Ceferin iz Železnikov.
- <sup>47</sup> Štukl, 1992, str. 31.
- <sup>48</sup> Žontar, 1974, str. 22.
- <sup>49</sup> Bogataj, 1982, str. 127.
- <sup>50</sup> Mlini v Selški dolini ajde niso predelovali v kašo, ampak so jo mleli. Preden so jo mleli med kamnoma, so jo za 5-10 minut dali v stope (informator Slavko Demšar iz Hotovlje).
- <sup>51</sup> Informator Stane Bernard z Zalega Loga.
- <sup>52</sup> Informator Vinko Markelj s Škovin in Matilda Rejec z Jesenovca.
- <sup>53</sup> Informator Rezka Jelenc iz Ševelj je povedala, da je njena mama vedno rekla: "Miklavž je na gorah in na vodah."
- <sup>54</sup> Rezka Jelenc iz Ševelj.
- <sup>55</sup> Marjan Ceferin iz Železnikov.
- <sup>56</sup> Alojz Božič iz Potoka.
- <sup>57</sup> ZAL ŠKL 13, t. e., 64/244.
- <sup>58</sup> Večina informatorjev je bila pri mletju udeležena v otroških letih in je pri mletju sodelovala kot pomoč mlinarju in vseh del v mlinu niso sami opravljali. Tu je razlog, da so določene postopke poznali le površno.
- <sup>59</sup> Kežar, 2004, str. 163.
- <sup>60</sup> Informator Marjan Ceferin iz Železnikov.
- <sup>61</sup> V Egrovem mlinu v Železnikih je mlinarju pomagal njegov sin, ko pa je bil on odsoten, je pogosto priskočila na pomoč snaha, ki je večinoma šivala sita.
- <sup>62</sup> Informator Florijan Tavčar iz Železnikov se spominja deda, ki je ob nedeljah zahajal v gostilno Pri Turku na Česnjici (Železniki), kjer se je družil z bogatejšimi kmeti in obrtniki.
- <sup>63</sup> Informator Marjan Ceferin iz Železnikov.
- <sup>64</sup> Ko je upravo dela Globočnikovega posestva prevzel Avgust Novak in za njim Gustav Eger, je tudi pripadajoči mlin pripadel njima. Obrt je okoli leta 1900 prevzel Matevž Tavčar. Mlinar v Egrovem mlinu je za plačilo jemal merico. Del merice je pripadal njemu, del pa Gustavu Egru. Vse posle v mlinu (mlevec, teža žita) je mlinar vodil v posebni knjigi tudi zaradi lastnika mlina Gustava Egra. Kolikšen del merice je oddajal Gustavu Egru, ni znano. Informator Florijan Tavčar iz Železnikov.
- <sup>65</sup> Informator Marjan Ceferin iz Železnikov.
- <sup>66</sup> Strele, 1984, str. 70.
- <sup>67</sup> Velika povodenj leta 1922 je bila odločilna za obrtni Pavletov mlin v Železnikih. Takrat je potok Smoleva ubral povsem drugo pot (kjer teče še sedaj). Pavle Tavčar mlajši je želel mlin obnoviti, zato je zgradil novo zajetje in vodo poskušal po ceveh spraviti do vodnih koles, vendar načrta ni izpeljal.
- <sup>68</sup> Informator Marjan Ceferin iz Železnikov.
- <sup>69</sup> Informator Franc Bernik iz Ševelj; informator Slavko Demšar iz Hotovlje.
- <sup>70</sup> Informator Stane Bernard z Zalega Loga.
- <sup>71</sup> Informator Franc Peternej iz Davče.