

Osnovna šola Rodica
Domžale, Kettejeva ulica 13

PRIMERJAVA KMEČKIH HIŠ

Kofutnikova domačija v Srednjih Jaršah in

Gmajnarjeva domačija na Sveti Trojici

Gibanje znanost mladini
Raziskovalna naloga s področja zgodovine



Avtorici: **Maruša Juhant** in **Tinkara Cerar**, 8. razred

Mentorica: **Vilma Vrtačnik Merčun**, prof. geogr. in soc.

Domžale, marec 2011

K A Z A L O

Stran

Povzetek	3
Zahvala	4
1. Uvod: cilji raziskave, metode dela, hipoteze	4
2. Teoretični del	5
3. Lesene kmečke hiše v Občini Domžale	7
4. Gmajnarjeva domačija na Sveti Trojici	8
5. Kofutnikova domačija v Srednjih Jaršah	17
6. Intervju z Antonom Brezovarjem, lastnikom Gmajnarjeve domačije	26
7. Intervju s Kofutnikovo Pepco Žebovec	31
8. Primerjava Kofutnikove in Gmajnarjeve domačije	37
9. Razprava	43
10. Zaključek	45
11. Literatura in viri	46

POVZETEK

V raziskovalni nalogi sva se omejili na primerjavo dveh zelo starih kmečkih hiš, katerih starost presega 200 let. Primerjali sva Kofutnikovo domačijo v Srednjih Jaršah in Gmajnarjevo domačijo na Sveti Trojici. Obe domačiji sva večkrat obiskali, jih slikovno dokumentirali in se pogovorili z ljudmi, ki so v njih nekoč živeli. Ugotavljava, da sta si obe domačiji zelo podobni tako po arhitekturi kot po načinu življenja. Obe domačiji so usodno zaznamovali tudi dogodki iz prve in druge svetovne vojne. Električno energijo sta obe dobili med drugo svetovno vojno (ok. 1943); vodovod je Gmajnarjeva domačija dobila že okoli leta 1935, Kofutnikova pa šele leta 1962, ko so napeljevali vodovod v Jaršah. Po svoji zasnovi je Kofutnikova domačija stegnjeni dom, Gmajnarjeva pa vrhkletna domačija, za kar je odraz reliefnih razmer, kjer se nahajata. Obe domačiji sta bili prvotno kriti s slamnato kritino (Gmajnarjeva do leta 1927, Kofutnikova pa do leta 1953). Obe domačiji sta zgrajeni iz polovičnih lesenih brun, ki so v vogalih vezana z utori. V teh brunih so vidna nekdanja majhna okna na smuč, ki so jih zapirali z zapahom z notranje strani. V predelu krušne peči in črne kuhinje sta obe zidani. Življenje v obeh domačijah je bilo podobno. Ko so zakurili peč, se je po veži valil dim, kar je bilo precej neprijetno. Kuhali so na štedilniku na drva, pekli pa v krušni peči. Umivanje je bilo precej dolgotrajno opravilo, saj je bilo potrebno vodo prinesiti, pogreti in preliti v škaf, vedro ali čeber. Za obe domačiji je bilo značilno samooskrbno kmetijstvo, saj sta doma pridelali skoraj vse, kar sta potrebovali za življenje. Kupili so le sol in sladkor. Zaradi bližine tovarn se je Kofutnikov oče kasneje zaposlil, Gmajnarjevi pa te možnosti niso imeli. Zato so imeli več glav živine in prašičev, ki so jih gojili zase in za prodajo. Nekdanji način življenja je v obeh domačijah že dolgo samo zgodovina. Dobro bi bilo, da bi domačiji, ki hranita materialne dokaze o njej, znali ohraniti za prihodnje rodove.

COMPARISON OF AGRICULTURAL HOUSES

Kofutnik's homestead in the town of Jarše and Gmajnar's homestead in the Sveta Trojica village

SUMMARY

In the research paper we compared two very old homesteads, which are more than 200 years old – Kofutnik's homestead in the town of Jarše and Gmajnar's homestead in Sveta Trojica village. We visited both homesteads several times, made photos and talked to people who once lived in them. We found out that the two homesteads are very comparable by the architecture and by the former way of living. Both houses were seriously affected by the events of both World Wars. During World War II (about 1943), both houses obtained electricity; Gmajnar's homestead got plumbing around 1935, but it wasn't until 1962 that Kofutnik's homestead obtained it – when plumbing was installed in the whole area of Jarše. By design, Kofutnik's homestead is a longitudinal domicile, but Gmajnar's homestead is a domicile above a basement, due to the relief where they are located. Both houses originally had thatched roofs (Gmajnar's until 1927 and Kofutnik's until 1953) and are built from halved wooden logs, which are in the corners joined with grooves. Very small windows that could be closed from the inside with a latch are still visible in these logs. In the area where there are black kitchen and bread oven, both homesteads are made of bricks. The way of living was very alike in both domiciles. When the furnace was lit, the house corridor was filled with a waft of smoke, which was quite uncomfortable. They cooked on the wood stove, and baked in the bread oven. Washing was a quite time-consuming task since it was necessary to bring water, heat it and pour it into a pail, a bucket or a bathtub. Both homesteads led self-sufficient agriculture, producing almost everything what they needed for living except from salt and sugar that had to be purchased. Kofutnik's father later got employed due to the vicinity of factories, yet the Gmajnars did not have this opportunity. Therefore, they had more heads of cattle and pigs for their own use and for sale. For a long time now, the former way of life in both homesteads has been just times gone by. It would be worthy to preserve both houses that keep the material evidence of the history for future generations.

ZAHVALA

Najlepše se zahvaljujema gospodu Antonu Brezovarju, da nama je omogočil vpogled v njegovo leseno kmečko hišo in da sva z njim lahko opravile podroben intervju. Hvala tudi gospe Pepci Žebovec za njen čas, da naju je prijazno sprejela in nama zaupala nekatere podrobnosti iz življenja v Kofutnikovi domačiji. Zahvaljujema se tudi najini mentorici za podporo.

1 UVOD

Za raziskovalno nalogo sva se odločili zato, ker naju je zanimalo, kako so ljudje živeli v starih kmečkih domačijah. Kofutnikovo domačijo pozna že dolgo, saj se nahaja v bližini naše šole. Zanimalo naju je, če obstaja še kakšna podobna stara lesena hiša v bližini. Lesene kmečke hiše so danes izredna redkost, vendar jih je v domžalski občini še nekaj. Da bi obravnavali vse, bi to preseglo najine zmogljivosti in obseg te raziskovalne naloge. Tudi časovno ne bi bilo možno vse podrobno raziskati v enem samem šolskem letu. Zato sva za primerjavo izbrali samo eno in sicer Gmajnarjevo domačijo na Sveti Trojici pri Dobu.

OPREDELITEV PROBLEMA – RAZISKOVALNO VPRAŠANJE

Za cilj raziskovanja sva si zastavili naslednja vprašanja:

Na kakšen način se Kofutnikova domačija razlikuje od Gmajnarjeve glede na naslednje značilnosti:

- tipološko,
- po spremljajočih objektih,
- po velikosti in zemljišču, ki domačiji pripada,
- po tlorisu oziroma razporeditvi prostorov,
- po strešni kritini in velikosti osrešja,
- po spreminjanju skozi čas – vidne spremembe, prezidave...

Želeli sva primerjati tudi način življenja v obeh kmečkih hišah: kako so ogrevali domačiji, kako so kuhali, kje so spali, se umivali, kje so dobili vodo, kje so imeli stranišče in čemu so služili posamezni stanovanjski in gospodarski prostori.

3.1 METODE DELA

Delo je potekalo po naslednjem zaporedju:

- Izdelali sva delovni načrt in izbrali cilje raziskovalne naloge.
- Pregledali sva ustrezno literaturo in se seznanili s tipih kmečkih hiš v Sloveniji.
- Natančno sva si ogledali in fotografsko dokumentirali obe domačiji.
- Naredili sva dva obsežna intervjuja in sicer z Antonom Brezovarjem, lastnikom Gmajnarjeve domačije, in s Pepco Žebovec, ki je mladost preživela v Kofutnikovi domačiji.
- Narisali sva tloris Gmajnarjeve domačije.

- Primerjali sva prostore, opremo in način življenja v obeh domačijah in ter ugotavljali podobnosti in razlike.

3.2 HIPOTEZE

Pred raziskovanjem sva predvidevali naslednje:

ZUNANJOST:

- Kofutnikova domačija se nahaja na ravnini (Kamniškobistriška ravan), zato je pritlična in verjetno brez kleti. Gmajnarjeva domačija stoji na pobočju, zato se je spodnji del domačije lahko izkoristil za klet.
- Streha je bila prvotno povsod slamnata.
- Zidovi so bili zgrajeni iz lesenih brun, v predelih kurišč pa iz kamenja.
- Okna so bila prvotno majhna, kasneje pa nekoliko večja z gavtri.
- Spremljajoča gospodarska objekta v neposredni bližini sta bila hlev in pod.

NOTRANJOST:

- Prostorji so bili majhni, strop pa nizek.
- Razporeditev prostorov je bila enaka.
- Sredi hiše so imeli črno kuhinjo in vežo.
- Hišo so ogrevali s krušno pečjo. V hiši je bila tudi miza s klopmi in postelja.
- Na podstrešju so imeli kaščo za shranjevanje žita in drugih živil.
- Način življenja je bil v obeh domačijah precej podoben.

2 TEORETIČNI DEL

Preden sva začeli z raziskovanjem, sva natančno prebrali vso razpoložljivo literaturo o starih kmečkih hišah, ki sva jo dobili v domžalski knjižnici. Iz literature povzemava nekaj pomembnih osnov.

»V Sloveniji nas strokovnjaki različnih strok že dlje časa opozarjajo, da je okolje čedalje bolj obremenjeno, da sta naravna in kulturna krajina poškodovani. To se kaže /.../ tudi v izginjanju kakovostno oblikovanje kulturne krajine. /.../ podoba pokrajine se slabša tudi zaradi sodobnega stavbarstva, pred vsem globalno oblikovanih enodružinskih stanovanjskih hiš, od tod in tam, ki se kot tujki zajedajo v podeželska naselja, tako značilna za posamezne dele slovenske pokrajine. /.../ Skoraj nič pa niso pri njihovi graditvi upoštevane naravne danosti ter v stavbarstvu nekoč že razvito in uveljavljeno znanje, vrednote in merila, med njimi tudi merila lepega.«¹

»V začetku našega tisočletja, v času kolonizacij in nastajanja mest na Slovenskem, sta se začeli vsaka po svoje, iz skupnega prednika, razvijati kmečka in meščanska hiša. /.../ **Kmečka domačija** je imela za svoj razvoj več prostora - zaradi kmetijske proizvodne ga je tudi več potrebovala. Poleg stanovanjskih prostorov je morala vsebovati tudi prostore za shranjevanje pridelkov, za živino itd. /.../ Vemo, da so bile hiše naših prednikov v 8. stoletju

¹Živa Deu: Stavbarstvo slovenskega podeželja, Značilno oblikovanje stanovanjskih hiš, Ljubljana, Založba Kmečki glas, 2001, str. 27.

enoprostorne dimnice, o tem priča znamenita Tassilova listina iz leta 777. /.../ Govorimo lahko o treh osnovnih tipih hiš in domačij: **o alpski hiši, primorski hiši in subpanonski hiši** ter še posebej **o alpski in panonski dimnici**. Kot vedno so najlepše tiste stavbe, ki so nastajale na stičišču tipov in jih ne moremo čisto zagotovo uvrstiti v trdno tipološko skupino. /.../ Tako imenovana **alpska hiša** je po talni zasnovi bolj zapletena - osnova namreč ni enocelična stavba, ampak (najmanj) dvoje med seboj povezanih prostorov: izba in črna kuhinja. V izbi je peč, ki jo kurimo iz črne kuhinje. Po načelih ogrevanja in po funkciji ločimo spet dvoje oblik. Alpsko smo že omenili. Dimnična hiša je lahko enoprostorna. V bivalnem prostoru, ki je obenem tudi kuhinja, kurijo peč in kuhajo na ognjišču ali na prostoru pred pečjo. Tak prostor je vedno poln dima, od tod tudi ime. /.../ O oblikah hiš pa poleg zasnove odločajo tudi gradiva. **Panonska in subpanonska hiša** sta praviloma leseni, pokriti pa sta bili s slamnato streho. Ker so gradili z zelo slabim lesom, so stene pogosto ojačili z opornimi sohami in jih ometali z blatom, v katerega so zaradi trdnosti zmešali narezano slamo. V Prekmurju poznamo tri najbolj razširjene oblike domov – **stegnjeni dom** (prostori pod eno streho so nanizani v vrsti), **dom na akel** (prostori so nanizani v obliko črke L) in **dom v ključu**, kjer so prostori nanizani v obliki črke U. V Beli krajini, na Dolenskem, v Posotelju, na Kozjanskem, v Slovenskih goricah in v Halozah je pogost vzporedni – **somerni dom**. Osrednji prostor je veža (v 18. in 19. stoletju s črno kuhinjo), levo in desno ob njej pa sta dve izbi (največkrat stara in nova »hiša«). Konstrukcija in kritina je na vsem območju podobna, če že ni enaka. /.../ **Na slovenskem alpskem ozemlju** smo poznali v celoti leseno hišo, največkrat pa hišo z leseno izbo in zidanim vežnim ter gospodarskim delom, zelo pogoste so bile tudi v celoti zidane hiše.«²

»Kmečke hiše v največji možni meri izražajo povezanost z okoljem in odvisnost arhitekture od materialov, ki jih nudi zemlja, pa naj gre za kamen, les, ilovico ali slamo, se prilagajajo zemljišču tudi s svojimi višinami. /.../ Mehka topla streha, ki je veljala dolga stoletja za simbol domačije, za domačnost in toploto in obenem za zunanji znak kmečkega stavbarstva, je imela univerzalen pomen. **S slamo** so krili lesene in zidane hiše, gospodarska poslopja in celo reprezentativnejše objekte. Zelo zgodaj so slamo opustili v fevdalni arhitekturi, kjer je v srednjem veku, pa tudi kasneje prevladovala skodlasta kritina in seveda različne vrste opeke in kamnite kritine – odvisno od pokrajine. Slama kot izrazito »kmečka« kritina ni bila primerna za kritje božjih hiš. /.../ Drugod po Slovenskem, razen v izrazitih gorskih predelih, pa je do našega stoletja prevladovala slama, tako da so etnografi in raziskovalci krajinskih posebnosti še pred nekaj desetletji pisali v sedanjiku – na panonskem in subpanonskem območju krijejo strehe s slamo. Nekoč beraška, skromna kritina, ki je učinkovala tudi kot simbol družbenega sloja, je po logiki modernih časov postala najdražja. Prišli smo natanko do tiste točke, ko si bodo lahko slamnato streho privoščili le še najbogatejši in najbolj izbirčni lastniki počitniških hiš in hišic.«³

»Pomembna, morda celo najpomembnejša sestavina kmečke hiše na Slovenskem (razen na Krasu, v Brdih in v Slovenski Istri) je **peč**. O posebni obliki peči, ki se je razvila na alpskem ozemlju, predvsem na Gorenjskem pa tudi drugod, govorimo kar kot o **kmečki peči**. Gre za zidan objekt, obdan z lončenimi pečnicami, ki je kot del stavbe postavljen v kot ob vratih v bivalnem prostoru – v izbi ali v »hiši«. Peč kurijo iz sosednjega prostora, iz črne kuhinje. /.../ Na bolj odprtih in malce bogatejših območjih na Gorenjskem, na Loškem ozemlju in na Koroškem so najbrž že v času kolonizacij med 13. in 15. stoletjem opustili dimnične peči in se oprijeli higiensko malce naprednejše oblike. Ko so uvedli peč, ki jo kurimo iz črne kuhinje,

² Ivan Sedej: Sto najlepših hiš na Slovenskem, Ljubljana, Prešernova družba, 1989, str. 19.

³ Ivan Sedej: Sto najlepših hiš na Slovenskem, Ljubljana, Prešernova družba, 1989, 20-24.

so lahko v izbi malce bolj svobodno zadihali, saj jih ni več motil gost dim, ki se v starih dimnicah vali po izbi. Izba je postala čista. /.../ Ne smemo namreč pozabiti, da so **zastekljena okna** začeli uporabljati šele od 16. stoletja naprej (večinoma pa šele v 18. stoletju), do takrat pa so zapirali okna kar z leseno ploščo. /.../ Oprema stanovanjskih prostorov v kmečkih hišah se je s časom spreminjala. Notranjščina bivalnega prostora (hiše, izbe, iže) v srednjem veku je bila več kot skromna – miza, klop in morda še surova tesarska skrinja. V 16. stoletju se najbrž na Gorenjskem in na Koroškem pojavijo prvi stoli tudi v kmečkih hišah. Šele v 18. stoletju postane stol stalni del opreme, najprej na bolj bogatih območjih.«⁴

3 LESENE KMEČKE HIŠE V OBČINI DOMŽALE

Etnologinja Saša Roškar je v svoji strokovni nalogi z naslovom Etnološko konservatorska izhodišča k prenovi Kofutnikove domačije v Srednjih Jaršah⁵ navedla lesene kmečke hiše v Občini Domžale, ki so vpisane v republiški Register kulturne dediščine. Evidentirane lesene kmečke hiše so naslednje:

- RKD, EŠD 23246 **Domžale, Nikola Tesla 10**: stegnen dom, ki obsega leseno stanovanjsko hišo z zidanim osrednjim delom in leseno šupo.
- RKD: EŠD 13896 **Domžale, Študljanska 12**: pritlična lesena stanovanjska hiša, deloma iz tesanih brun, deloma ometana, ki ima dvocelično tlorisno zasnovo (veža s črno kuhinjo brez dimnika in »hiša«), kasneje je bila povečana.
- Aprila 2007 evidentirana domačija: **Domžale, Študljanska cesta 49**, stegnjeni dom, ki pod eno streho združuje podkleteno, pritlično, delno zidano, delno leseno stanovanjsko hišo in gospodarski del.
- RKD: EŠD 13899 **Gorjuša 14**: podkletena, ob breg potisnjena delno lesena (hiša in izba), delno zidana stanovanjska hiša.
- RKD: EŠD 13757 **Sveta Trojica pri Domžalah 3**: ob breg potisnjena vrhkletna stanovanjska hiša, ki ima zidano le vežo s črno kuhinjo, ostali deli hiše so leseni. Gospodarsko poslopje stoji vzporedno s stanovanjsko hišo. Uvrščena je na listo predlogov za kulturni spomenik državnega pomena.
- **Žeje 12**: delno lesena iz neometanih brun, delno zidana vrhkletna stanovanjska hiša.
- RKD: EŠD 5294 **Brdo pri Ihanu 16**: domačijo sestavljajo v breg potisnjena podkletena delno lesena, delno zidana stanovanjska hiša in dve gospodarski poslopji: delno leseno, delno zidan hlev s senikom in s podom ter lesen svinjak.
- RKD: EŠD 13895 **Dobovlje 4**: ob breg prislonjena stanovanjska hiša podolžnega tlorisa, ki ima južno in jugozahodno fasado leseno, ostali del hiše je zidan.
- RKD: EŠD 2590 **Srednje Jarše 58, Kofutnikova domačija**: stegnen dom, ki pod eno streho združuje pritlični stanovanjski del iz brun v delu hiše in kamre, zidano vežo, črno kuhinjo in shrambo, ter gospodarski del (zidan hlev in leseno šupo).

⁴ Ivan Sedej: Sto najlepših hiš na Slovenskem, Ljubljana, Prešernova družba, 1989, str. 35-36.

⁵ Saša Roškar: Etnološko konservatorska izhodišča k prenovi Kofutnikove domačije v Srednjih Jaršah, Ljubljana, ZVKDS, 2007, str. 15-17.

Da bi na terenu preverili, če vse te domačije še stojijo, bi bilo v enem šolskem letu premalo časa. Zato smo se skupaj z mentorico 22. 10. 2010 odpravili proti Žejam in Sveti Trojici. Prva ugotovitev na tem terenskem ogledu in ki so jo potrdili krajani, je bila, da lesena domačija na naslovu Žeje 12 ne obstaja več, ker so jo podrli. Našli pa sva lepo ohranjeno domačijo na Sveti Trojici 3. Zato sva se odločili, da primerjava to Gmajnarjevo domačijo z našo bližnjo Kofutnikovo domačijo v Srednjih Jaršah.

4 GMAJNARJEVA DOMAČIJA NA SVETI TROJICI

Domačijo na Sveti Trojici 3, ki se ji po domače reče pri Gmajnarju, nam je predstavil lastnik Anton Brezovar.

ZUNANJOST GMAJNARJEVE DOMAČIJE



Slika 1: Južna stran Gmajnarjeve domačije je povsem lesena.



Slika 2: Lesena je tudi severna stran.



Slika 3: Na vzhodni strani je Gmajnarjeva domačija zidana v predelu črne kuhinje in krušne peči.



Slika 4: Severovzhodni del Gmajnarjeve domačije: v ospredju je vidna vaška cesta.



Slika 5: Zgornji vhod v hišo (na vzhodni strani) je založen z drvami.



Slika 6: Dimnik je videti dobro ohranjen.



Slika 7: Okno v lesenem delu hiše na vzhodni strani.



Slika 8: Stik zidanega dela hiše z lesenim ostrešjem.



Slika 9: Ostrešje (na sliki s severne strani) so leta 1927 povečali in pokrili z opeko. Pred tem je bilo krito s slamo.



Slika 10: Pred okni v severni steni so zložena drva, ki imajo vlogo toplotne izolacije.



Slika 11: Z utori zvezana lesena bruna na severozahodnem vogalu domačije.



Slika 12: Na severozahodnem delu domačije je velik nadstrešek, ki je omogočal delo zunaj tudi v slabem vremenu.



Slika 13: Nasproti hiše stoji pod.



Slika 14: Prostor pred podom, kjer je do leta 1974 stal hlev.



Slika 15: Ko so svinjake za podom podrli, so stranišče na štrbunk prestavili bližje podu in hiši.



Slika 16: Stranišče na štrbunk od znotraj.



Slika 17: Vhod v hišo z zahodne strani. Zaradi pobočja so za dostop do glavnih vrat potrebne stopnice.

Slika 18: Okno v lesenem delu zahodne stene hiše in vhod v klet pod njim.

NOTRANJOST GMAJNARJEVE DOMAČIJE



Slika 19: Skozi spodnji glavni vhod vstopimo v vežo.



Slika 20: Veža je napolnjena z različnimi predmeti, saj hiša danes služi za nekakšno skladišče ali ropotarnico.



Slika 21: V južnem delu veže je kurišče za krušno peč v štibelcu.



Slika 22: Nad kuriščem je zidana polica za lončeno kuhinjsko posodo. Ob straneh sta vhoda v štibelc in v kamro.



Slika 23: Vrč in skleda na zidani polici nad kuriščem na južni strani veže.



Slika 24: Lončene skleda na zidani polici nad kuriščem na južni strani veže.



Slika 25: Pogled skozi vežo proti vratom v hišo. Stopnice v ospredju vodijo na podstrešje.



Slika 26: Poleg vrat v hišo je na zid pritrjen kovinski umivalnik. Pred letom 1932 je na tem mestu stal šlaf z vodo.



Slika 27: V srednjem zahodnem delu veže je kovinski štedilnik in dimnik.



Slika 28: Kovinski štedilnik je še dobro ohranjen. Pred tem so imeli nižji kovinski štedilnik na štirih nogah.



Slika 29: V kotu med kuriščem krušne peči in zunanjo steno domačije je stransko kurišče, na katerem so kuhali hrano za prašiče.



Slika 30: Kamra je skoraj v celoti lesena in belo prepleškana.



Slika 31: Lesen strop in stene v kamri so prepleškane na omet ali na les.



Slika 32: Za vrati kamre je stena zidana, ker je na drugi strani kmečka peč. Zid je oblikovan v nekakšne police.



Slika 33: Lesena polica v kamri služi za različne gospodinjske pripomočke: tehtnica, valjar in peharji.



Slika 34: Luč v kamri je pritrjena na lesen strop. Luči tukaj dolgo ni bilo še potem, ko je bila leta 1943 v hišo napeljana električna energija. Svetili so si s petrolejko.



Slika 35: V štiblcu najprej opazimo kredenco.



Slika 36: V zunanjem kotu stoji omara za obleko.



Slika 37: Sredi štibelca stoji miza, pod njo pa se skozi deske vidi v klet. Hoja tukaj ni varna.



Slika 38: Zadaj za mizo je zakonska postelja.



Slika 39: Na steni poleg postelje je nabožna slika.



Slika 40: Za vrati je kmečka peč, ki ogreva predvsem štibelc, preko zidane stene pa tudi kamro.



Slika 41: Pogled v hišo proti bogkovemu kotu razkriva nekdanjo podobo osrednjega bivalnega prostora.



Slika 42: Bogkov kot, lesen strop in vsi predmeti v hiši so dobro ohranjeni.



Slika 43: V hiši na levi strani za vrati stoji omara za obleko.



Slika 44: Prvotna okna na smuč so zamenjali s steklenimi, ki so se odpirala v štirih delih. Današnja, ki so bila vgrajena leta 1974, so enake velikosti.



Slika 45: Ob zahodni steni hiše je dolga klopa.



Slika 46: Če bi iz hiše odstranili odvečno kramo, bi takoj lahko postala muzejska hiša.



Slika 47: Krušna peč ni več uporabna.



Slika 48: Drogovi za sušenje obleke. Na zapeček se je lahko prišlo iz dveh strani.



Slika 49: Vrhnji del vrat v hišo. Žice za električno energijo so najmlajše.



Slika 50: Mize in klopi v hiši.



Slika 51: Kovinska solnica je bila obešena poleg vrat v hišo.



Slika 52: Pogled proti kamri, v ospredju lesene stopnice za dostop na podstrešje. Pod njimi je bila včasih mentrga.

KLET GMAJNARJEVE DOMAČIJE



Slika 53: Pogled v kamnito klet pod kamro.



Slika 54: Lesen strop v kleti pod kamro.

PODSTREŠJE GMAJNARJEVE DOMAČIJE



Slika 55: Pogled proti zahodnemu delu podstrešja.



Slika 56: Za dimnikom je velika omara za shranjevanje žita.



Slika 57: Na podstrešju je najmanj šest skrinj.



Slika 58: Pogled proti vzhodnemu delu podstrešja.

5 KOFUTNIKOVA DOMAČIJA V SREDNJIH JARŠAH

Kofutnikovo domačijo v Srednjih Jaršah si je znotraj težje ogledati, ker lastnik v topli polovici leta še živi v njej in je del njegove zasebnosti. Zato sva za predstavitev notranjosti Kofutnikove domačije uporabili fotografije iz šolskega arhiva.

ZUNANJOST KOFUTNIKOVE DOMAČIJE



Slika 59: Slika Kofutnikove domačije iz okoli 1920. Na čelni strani hiše je napis Občina Jarše in Zavarovalnica Sava ter oglasna deska. Oče je bil 12 let župan Občine Jarše oziroma Homec.



Slika 60: Kofutnikova domačija z zahodne strani, kjer se nahaja Jarška cesta. Zaradi nasipanja ceste je domačija danes najmanj pol metra pod nivojem ceste.



Slika 61: Zatrejni gank na zahodni strani Kofutnikove domačije



Slika 62: Odprtine v vzhodnem delu hiše so bile narejene za golobe.



Slika 63: Zahodni del domačije, v katerem se nahaja hiša, je lesen. Vidna so zabita majhna okna na smuč.



Slika 64: Pred stenami jugozahodnega dela domačije so naložena drva, ki služijo tudi za toplotno izolacijo.



Slika 65: Vhod je z južne strani: najnovejša je omarica za električno energijo.



Slika 66: Ko so pozidali hlev, so streho hleva nekoliko dvignili nad streho stanovanjskega dela.



Slika 67: Jugovzhodni del domačije, kjer sta hlev in šupa, ima velik nadstrešek.



Slika 68: Severovzhodni del domačije se nekoliko poveša, čeprav so bili nosilni tramovi zamenjani.



Slika 69: Severna stran domačije. Hlev je širši od stanovanjskega dela hiše.



Slika 70: V predelu črne kuhinje in krušne peči je stanovanjski del hiše zidan.



Slika 71: Pred vhomom je stala vrtna uta, v kateri je bilo v poletnih mesecih včasih zelo živahno.



Slika 72: Notranjost vrtna ute se je razkrila pri podiranju junija leta 2006.



Slika 73: Na vogalih hiše na zahodni strani so polovična bruna zvezana z utori.



Slika 74: Razmaki med bruni so bili prvotno zatrpni z mahom, kasneje z malto. Kjer je mah, je les dobro ohranjen, kjer je malta, pa je les trhel.



Slika 75: Najstarejša okna na smuč so zapirali z zapahom z notranje strani.



Slika 76: Prvotna okna so v okoli leta 1920 zamenjali za večja zastekljena okna z gavtri.



Slika 77: V kamri so vgrajena večja okna.



Slika 78: Na južni strani ima hiša večji nadstrešek. To je bilo praktično za prebivalce hiše, pa tudi za hišo, ker tako dež ni zamakal temeljev.



Slika 79: Odpadli omet kaže podlago iz trstičja, na katerega je bil nanesen omet.



Slika 80: Stara kljuka in dvokrilna vhodna vrata.

NOTRANJOST KOFUTNIKOVE DOMAČIJE



Slika 81: Skozi glavna vrata vstopimo v vežo. Za vrati so stopnice, ki vodijo na podstrešje.



Slika 82: Desno od vhodnih vrat so široka vrata, ki vodijo iz veže v hišo.



Slika 83: Med vhodnimi vrati in hišnimi vrati je kredenca za gospodinjsko posodo in živila.



Slika 84: Desno od hišnih vrat je bil nekoč zidan štedilnik, danes tam stoji kovinski štedilnik na drva.



Slika 85: V črni kuhinji je kurišče za krušno peč, ki ogreva hišo.



Slika 86: Nad kuriščem krušne peči je strop sajast, saj krušna peč nima dimnika, ampak se dim vali po črni kuhinji proti dimniku.



Slika 87: Kurišče krušne peči zapirajo s kovinskim pokrovom.



Slika 88: Med črno kuhinjo in vežo je na steno pritrjen umivalnik. Pred napeljavo vodovoda je bil tukaj škaf z vodo.



Slika 89: Vrata v veži, ki vodijo v shrambo (naravnost) in v kamro (desno).



Slika 90: V kamri sta dve postelji, na katerih sta spali mama in hči. Poleg postelj so nočne omarice z nočno posodo in dve omari.



Slika 91: Strop v kamri na enem mestu odpada.



Slika 92: Ena od omar za obleko. Obe omari bi bilo potrebno obnoviti in restavrirati.



Slika 93: Poleg vrat v hišo je postelja, ob kateri je na steni okrasno pregrinjalo. Tega so prinesli iz lagarja v Goričanah.



Slika 94: Pogled v hišo z vrat proti oknom na drugi strani hiše. Od leve proti desni si sledijo miza s televizijo in bogkovim kotom, šivalni stroj, pisalna miza in omara za obleko.



Slika 95: Bogkov kot je danes zakrit s televizijo. Na stenah je veliko slik, ki lastniku veliko pomenijo.



Slika 96: Poleg bogkovega kota je stara nabožna slika, poleg nje pa slika Ivana Giovanellija v partizanski obleki, ki je bil med drugo svetovno vojno ujet in ubit v taborišču Mauthausen.



Slika 97: Pod veliko nabožno sliko je šivalni stroj, poleg njega pa pisalna miza.



Slika 98: Krušna peč zavzema kot za vrati. Obdana je s klopjo. Med krušno pečjo in omaro se nahaja postelja.

PODSTREŠJE KOFUTNIKOVE DOMAČIJE



Slika 99: Na podstrešju so tramovi dobro zaščiteni s sajami.



Slika 100: Na podstrešju so tri sušilnice za sušenje mesa.



Slika 101: Na podstrešju so tudi štiri skrinje.



Slika 102: Poleg teh je še veliko zanimivih predmetov. Med njimi je glinen lonec.



Slika 103: Slamnik iz ene od domžalskih slavninarskih tovarn. Visoka štula in širok črn trak kažeta na to, da je slamnik star več kot 100 let.



Slika 104: Zibelka je bila krasno mizarsko delo.

NOTRANJOST GOSPODARSKEGA DELA KOFUTNIKOVE DOMAČIJE



Slika 105: Vhod v hlev in kot, v katerem so prezimovali prašiči.



Slika 106: Strop v hlevu je že precej trhel. Pod stropom so nekoč vedno gnezdile lastovke.



Slika 107: Ob severni steni v hlevu je bil nekoč lesen žleb za krmljenje živali.



Slika 108: V šupi je še danes lopa za orodje, stranišče na štrbunk in svinjak.



Slika 109: Stranišče na štrbunk že dolgo ni v uporabi.



Slika 110: Svinjak ima več posebnosti: lina za kuhanje k prašičem, dvigajoča vrata in večja in manjša korita za krmljenje prašičev.



Slika 111: Na steni šupe proti zidanemu hlevu je obesena ročna slamoreznica.



Slika 112: Nad hlevom so shranjevali seno in slamo.

6 INTERVJU Z ANTONOM BREZOVARJEM, LASTNIKOM GMAJNARJEVE DOMAČIJE

Gmajnarjevo domačijo sva obiskali dvakrat. Prvič je bilo to 22. 10. 2010, ko sva fotografsko dokumentirali stanje v Gmajnarjevi domačiji, drugič pa 24. 2. 2011. Pogovarjali sva se z g. Antonom Brezovarjem, lastnikom Gmajnarjeve domačije.

Kako ste v sorodu z bivšimi lastniki Gmajnarjeve domačije?

V tej hiši je bila doma moja mama. Bila je hči Franca in Marije Konjar. Dedek Franc Konjar je umrl leta 1965, babica Marija Konjar pa že leta 1947. Ko se je moja mama poročila, se je odselila od doma v Polje pri Ljubljani, doma pa sta ostali dve njeni sestri Pepca in Cilka. Teta Pepca je umrla leta 1978, teta Cilka pa 1985. Rojstne podatke bi lahko prebrali s spomenika na pokopališču. Dedek in babica sta se rodila okoli leta 1888, njuni otroci pa so bili rojeni v letih od 1911 do 1926. Po teti Pepci sem podedoval polovico kmetije, zato smo se z družino vselili v to hišo, v kateri smo živeli do leta 1980. Že prej sem od soseda kupil zemljo in si zgradil hlev in stanovanjsko hišo. S kmetijstvom se ukvarjamo še danes, saj imamo na paši in v hlevu 20 krav.

Koliko so imeli živine pri hiši, ko ste prišli živet na Gmajnarjevo domačijo?

Imeli so dva konja, dve kravi, tri teleta in tri prašiče. Do leta 1960 so imeli tudi dve plemenski svinji, potem pa samo še prašiče. Vedno so dva prašiča zaklali, enega pa prodali. Iz denarja, ki so ga dobili zanj, so potem kupili majhne prašičke, ko niso imeli več plemenskih svinj. Imeli so tudi kokoši. Konja so uporabljali za delo na polju, kravi pa sta dajali mleko. Krav niso pasli, ampak so bile stalno v hlevu. Drugače je bilo do druge svetovne vojne. Takrat so krave pasli otroci. Ko je bila mama majhna, je bilo veliko otrok. Kasneje je imela teta nezakonskega sina, pri njih pa je živel tudi njen nečak, stričev sin. Onadva sta pasla do druge svetovne vojne.



Slika 113: Tinkara pred Gmajnarjevo domačijo 24. 2. 2011

Koliko so imeli zemlje?

Gmajnarjevi so imeli 13 hektarjev zemlje z gozdom vred. Njiv je bilo tri hektarje, štiri hektarje so imeli travnikov, ostalo (6 ha) je bil gozd. Dela je bilo veliko.

Kaj so pridelovali na njivah?

Imeli so vse vrste pridelkov za dom, od koruze, pšenice, ajde, ječmena, rži. Iz ržene slame so vsako leto delali škompe za slamnato streho, s katero je bil krit hlev. Slama je bila na hlevu še potem, ko smo že mi živeli tukaj. Tudi sam sem še delal škompe. Na zadnje ni bilo nobenega krovca za slamnate strehe več. V Prevojah je bil krovcec, ki je bil mutast, tudi ta je pri nas delal slamnato streho. Pripovedovali so, da je ta krovcec ljudem, pri katerih je delal, naročil, kdaj, v katerem mesecu naj mu prinesejo hlebec kruha. To plačilo je upošteval v računu za svoje delo. Zadnji krovcec za slamnate strehe pa je bil Vovkov iz Javoršce.

Kako ste pripravili slamo za slamnato streho?

Rž smo poželi ročno s srpi. Potem so se snopi v kozolcu posušili. Previdno smo jih omlatili tako, da smo udarjali s cepcem samo po klasju. Imeli smo dolge grablje. Bile so bolj široke in imele so dve vrsti zob, dolgih 10 do 15 cm, ki so bili med seboj zamaknjeni. Ročaj grabelj se je dal v steno, kjer je bila luknja, na drugi strani luknje pa je bil zatič. Grablje so bile obrnjene navzgor. Ročaj je bil en meter oddaljen od stene, da je bil prostor za ravnanje. Slamo si na enem koncu prijel in jo lepo počesal skozi grablje. Iz slame smo naredili poresla, s katerimi smo snop povezali. Škompo smo lahko tudi dobro prodali. V Domžalah, nasproti policije, je bila lesena hiša - vrtnarija, tam smo jo prodali. Iz ržene slame smo eno ali dve zimi delali slamice za cockto, ki smo jih prodajali v šopih. To so bile naravne slamice, še preden so začeli delati umetne. Ržena slama je bila odbrana. Poškodovana ni smela biti, pa tudi kolen ni smela imeti. Slamice so bile od kolena do kolena. Bile so vse enake dolžine. Če se prav spomnim, so bile dolge 21,5 cm.

Kaj ste še pridelovali na polju?

Imeli smo zelnik, za hišo pa je bil vrt ali garkel, kakor smo rekli. Kar se spominjam, so bile v njem samo rože. Bil je zagrajen, zato so imeli v njem kasneje kokoši. Na zelniku so imeli sedem brazd zelenjave. Vse so pridelali doma, tudi seme so vzgojili doma. Imeli so vse vrste zelenjave, od kolerabe, zelja, korenja, repo, fižol, solato. Paradižnika pa niso imeli. Pravili so, da tukaj ne uspeva dobro. Najbrž ga niso bili vajeni. Če pa ga je kdo prinesel, ko smo prihajali na počitnice, so ga pa jedli. Paradižnik so začeli saditi kasneje. Danes imamo tudi paradižnik in kar dobro uspeva.

Ali so pridelali dovolj sena za živino?

Imeli so štiri hektarje travnikov, zato so opravljali tudi vse vrste dela, vezanega na pridelavo sena. Za krmo živini so seno mešali s slamo. Samo takrat, če je imela svinja majhne prašičke, so slamo uporabili za nastiljanje. Slamo za krmo so s slamoreznicco zrezali. Slamoreznica je bila takšna, da so jo poganjali ročno. Danes je nimajo več pri hiši, ker jo je teta nekemu posodila, ta pa jo je vrgel stran. Za nastiljanje živini so v gozdu grabili steljo. Tukaj ni bilo praproti ali vresja, da bi lahko steljo nakosili. V gozdu tukaj naokoli rastejo samo listavci, predvsem gaber in kostanj.

Ali so imeli tudi sadovnjak?

Sadovnjaka je bilo 20 arov. Včasih so iz jabolk naredili do 800 litrov mošta. V sadovnjaku so bile jablane, češnje, hruške, slive, krehlni (to je sliva, pri kateri se meso ne loči od peške). Krehlni so bolj debeli kot slive - so nekakšne slive za žganje. Imeli so tudi marabele, temnomodre slive, ki so prej zrele, bolj drobne in izredno sladke. Veliko je bilo tudi trte za grozdje. Brajda je bila narejena v dolžini desetih metrov od hleva naprej. Opore so bile postavljene v obliki črke V. Bile so visoke, vodoravno pa so bili nabite letvice. Trta se je navijala po kolih, prečno pa so bile tanke smrekove letvice. Koli pa so bili iz trpežnega kostanjevega lesa. Ko smo jih podrli, so bili stari najmanj 50 let.

Sadja so pridelali zadosti za dom. Vse so pridelali sami, jabolka pa so celo prodajali. Iz njih so sami delali mošt. Sadje so tudi sušili (jabolka, hruške in slive). Iz češpelj so včasih kuhali marmelado, če so imeli sladkor. Iz sadja so kuhali tudi žganje, ki ga niso prodajali.

Kaj so hranili v kleti?

Klet je bila ena sama. V njej so imeli jabolka v starih sodih, med plasti jabolk so dali mrvo ali slamo. Spodaj so zložili tiste vrste jabolk, ki so najdlje čakale. V sode so jabolka dali zato, da podgane niso mogle priti do njih. V kleti so imeli tudi kup z zelenjavo. Spodaj je bil krompir, vrh njega pa repa, pesa, koleraba in korenje. Vse je bilo na enem kupu, ki je segal skoraj do stropa. Polic v kleti niso imeli. Če je bilo zelo mrzlo, so zvečer v kovinskem vedru v klet nesli žerjavico iz peči. Postavili so jo za vrata, da je grela klet. Na vrata pa so dali debelo odejo.

Kakšne spomine imate na svojega dedka?

Moj ded Franc Konjar je umrl, ko sem bil star 16 let. On je veliko vedel in je rad kaj pripovedoval, jaz pa sem ga rad poslušal. Njegov sin, ki bi moral doma prevzeti kmetijo, je padel v partizanih. Ker hiša ni imela naslednika, je bila ena teta določena, da ostane doma. Imela je fanta, s katerim sta se poznala že iz osnovne šole. Ta fant je imel kmetijo in si je želel, da bi teta prišla k njemu, ona pa tega ni hotela. Z njim je imela enega otroka. Življenje se jima je odvijalo tako, da sta ostala vsak na svoji kmetiji. On se je šele na stara leta poročil in ni imel otrok. Moj ded je bil sedem let v prvi svetovni vojni. Peš je prikorakal iz Rusije, kjer je bil ujet. Preživel je dve vojni in bil je vesel, da je ostal živ. Njegova želja je bila, da bi vse, kar je podedoval, zapustil svojim otrokom.

Dedek je pripovedoval veliko zgodbic. Od svojega tasta (od dedkove žene očeta) se je naučil zagovora. Pri sosedu je eno dekle je pičil gad, on pa ga je zagovoril. Črne bukve je imel. Jaz v

to nisem verjel. Rekel je, da bi me naučil tega, a me ne more, ker ne verjamem v to. Dobro se je spoznal na živali. V prvi svetovni vojni je bil pri konjenici in se je veliko naučil o živalih. Tako je hodil po vaseh, da je reševal krave pri porodu. Vedel je, na primer, kaj narediti, če se kravi v trebuhu nabirajo plini. Enkrat sem bil zraven, ko je pri sosedu na ta način eno kravo rešil. Na levi strani je kravi naredil luknjo v vamp, da so šli plini ven. Do tega pride, ker s prebavo pri govedu nekaj ni v redu.

Ste po dedkovi smrti vi naprej vodili kmetijo?

Dedek je umrl leta 1965, njegova dediščina pa se je delila leta 1967. Ena teta je vzela en hektar gozda, druga je dobila tri hektarje, doma pa je ostalo osem hektarjev. Pri nas imamo sedaj več zemlje, ker smo jo še dokupili, nekaj hektarjev je imamo tudi v najemu. Najprej smo živeli v isti hiši skupaj s teto, leta 1980 pa smo se vselili v novo hišo v neposredni bližini.

TLORIS HIŠE

KAMRA

V kamri ob steni je bila zakonska postelja, na kateri so spali stari starši. V prostoru sta bili še dve skrinji za obleko, sod z mastjo in drogovi za kruh. Ti so se spuščali s stropa približno pol metra, prečno pa so bili povezani z drogom. Na njih so shranjevali kruh.

ŠTIBELC

V dveh vogalih štibelca sta bili dve omari (dva kostna). Med njima je bila postelja. V drugem koncu štibelca je bila od stene nekoliko odmaknjena zakonska postelja. V štibelcu je bila spalnica za otroke. Pri Gmajnarjevih, v družini moje mame, je bilo 12 otrok, a odraslo jih je le sedem, dva fanta in pet deklet. Vsi ostali otroci so umrli še zelo majhni. Leta 1920 sta dva otroka za špansko gripo umrla na isti dan. Oče je bil takrat že doma iz prve svetovne vojne. V bajti je ena slika, na katero je dedek pisal podatke o vseh otrocih, kdaj se je kdo rodil in kdaj umrl. Mamin brat, ki naj bi bil naslednik na kmetiji, je med drugo svetovno vojno v partizanih padel. Tako jih je po vojni ostalo le šest, pet sester in brat. Mamin brat ni hotel ostati na kmetiji, ker je bilo pri hiši preveč žensk.

VEŽA

V veži so bile za vrati stopnice za na podstrešje. V delu veže je bila črna kuhinja, kjer je bil šporhet – zidan štedilnik. Na nasprotni strani veže od spodnjega vhoda je bil vhod s ceste. Pri tem vhodu je za vrati stala kredenca. V njej so bili štirje predali za moko, ješprenj in podobno. V kredenci so imeli živila in pijačo od olja do žganja. Sladkor (cuker) so imeli tudi v predalu, a ni bil v razsutem stanju, ampak v majhni vrečki. Sladkor so uporabljali zelo varčno, ker so ga morali kupovati po kilogramih. Za sol so imeli rdečo kovinsko solnico. Sol so kupili samo enkrat na leto, jeseni, ko so prodali krompir. Kupili so 50-kilogramsko vrečo soli. Občasno so dali kakšno ped tudi živalim. Sol in moka sta bili vedno pri hiši na razpolago. Moko so dobili, ko so nesli v mlin zmlet žito, ki so ga hranili v kašči, na podstrešju, v velikih lesenih omarah. Moko pa so hranili na podstrešju v vrečah. Včasih so imeli probleme zato, ker niso pridelali zadosti žita za celo leto. Zrnje so nosili v mlin približno na vsaka dva meseca. Kruh so pekli enkrat na teden. Večkrat ne. Spekli so ga toliko hlebcev, kolikor jih je šlo v krušno peč. Sosea je kruh pekla ob sredah, teta pa ob nedeljah, vedno pa sta zamenjali hlebce. Na kilograme nista gledali, ampak sta šteli le hlebce. Kruh se je včasih »zdišal«. Za kruh niso rekli, da se je usmradi, ampak se je »zdišal«. Verjetno je bilo tako zaradi spoštovanja do kruha. Nekaj dni star pečen kruh je postal lepljiv in je bil kislega okusa. Včasih so šli k sosedom po kruh na posodo. Spomnim se, ko sva s teto orala na njivi in so nam prinesli črno ječmenovo kavo z mlekom in star kruh. Ko sva nadrobila kruh v belo kavo, se je ta zaradi

starega kruha sesirila. Pa sva vseeno vse pojedla. Za praznike so pekli bel kruh, drugače pa polbelega. Včasih so za kruh namešali ječmenovo, rženo in ajdovo moko. Pri hiši je bilo ajde včasih celo več kot pšenice.

Ali so vedno imeli ta štedilnik, odkar pomnite?

Odkar se spomnim, nikoli niso imeli zidanega štedilnika. Pred tem štedilnikom so imeli zelo zanimiv šporhet. Bil je nižji, nekoliko daljši kot sedanji Tobi, s štirimi nogami. Spodaj je bil prostor, pa štiri noge je imel.

V veži, za vrati, pod stopnicami je bila še mentrگا. V tej mizi je bila luknja, v kateri so mesili kruh. Poleg mentrge pod lesenimi stopnicami je bila ozka klopca, nasproti nje »dolг stol« ali klop in en štokerle (stol brez naslonjala). Na drugi strani mentrge nisi mogel sedeti zaradi stopnic. Poleti smo za mentrго jedli.

Levo za spodnjimi glavnimi vrati je bila na steni »strlaža« za posodo. To so bile tri police, pritrjene na steno, na katero so zlagali posodo. Tako posode, ko so jo pomili, ni bilo potrebno brisati, ampak so jo samo postavili na police in se je sama osušila. Na drugi strani vrat v hišo je bil včasih škaf, potem pa umivalnik, ki je še danes.

Nad kuriščem za kmečko peč, ki je v štibelcu, je tudi polica, ki naj bi odvrčala ogenj vstran, da ni šel naravnost v strop. Ta peč nima dimnika. Ko so zakurili v njej, se je po veži zelo kadilo. Zato so imeli oboje glavna vrata v veži odprta, proti hiši pa zaprta. Pri kurišču krušne peči, ki je bila v hiši, so kasneje naredili dimnik. Pol metra nad tlemi je bila polička, verjetno lesena in ometana, spodaj pa je bila poglobljena luknja za pepel. Nad kuriščem je bil obokan zid, narejen v velb, ker se je kadilo, še posebno, če si zakuril z butarami. Velb v črni kuhinji ni bil čez celo dolžino veže, ampak samo v predelu kurišča, v dolžini dveh metrov. Tam sta bili dve palici za raženj, na kateri so obesili klobase, da so se prekadile. Na eni strani je bil velb uprt v steno, na drugi pa v tram s stropa. Velb ni bil zidan, ampak je bil narejen iz palic, na katere je bila nametana mešanica ilovice in nasekane slame. Vse je bilo zelo sajasto. Preden so zgradili dimnik, je šel dim iz veže skozi vežna vrata. Kurjenje je bilo precej neprijetno opravilo, ker se je zelo kadilo.

HIŠA

V hiši je bil bogkov kot in miza, okoli nje pa dve klopi. Nasproti tem sta bila na eni strani mize dva, na drugi pa en stol. Stoli so bili okrogli z naslonjali, izdelani v tovarni Lip Radomlje. Kot za vrati je zavzemala krušna peč, okrog katere je tudi bila klop. V kotu na zgornji strani hiše je bila postelja. Med posteljo in bogkovim kotom je bila nizka omara ali komoda z ogledalom. Med bogkovim kotom in vhodom v hišo pa je bila stara dvodelna omara za obleko, poleg vrat pa še ena kredenca, v kateri so hranili samo boljšo posodo. Za vsak dan so jedli iz kovinskih krožnikov (talarjev). V tej kredenci pa je imela stara mama en zelo lep servis. Teti sta si ga potem razdelili, ker sta ga obe hoteli imeti. Bila je to zelo lepa posoda. Prečno po sredini hiše je še danes nosilni tram, na katerega je položen lesen strop. Deske niso tako dolge, da bi bile čez celo hišo, ampak so na tramu »štukane«.

Kdaj so v hišo napeljali vodovod in kdaj električno energijo?

Leta 1934 ali 1936 so napeljali vaški vodovod na prosti pad, ki dela še danes. Električno pa so napeljali partizani med drugo svetovno vojno, leta 1943 ali 1944 leta. V sosednji hiši je bila partizanska tiskarna, zato so takrat napeljali električno v celo vas. Moj dedek ni hotel napeljati trifazne elektrike, ker se je bal, da bi lesena bajta ob stiku hitro pogorela. Zato so imeli najprej

samo dve žarnici, v veži in v hiši, ter eno vtičnico. Kmalu so elektriko napeljali tudi v hlev, v kamro pa še dolgo ne.

S čim so si svetili pred napeljavo električne energije?

Pripovedovali so, da so si svetili s trskami in petrolejkami. Tram je še danes močno osmojen od petrolejke.

Kje so shranjevali meso?

Meso so hranili na podstrehi. Suho svinjsko meso so zavili v časopisni papir in ga dali med žito, kjer je bilo ravno prav vlažno. Salamo so imeli vedno še v jeseni, ko smo izkopavali krompir. Vsako zimo so klali po dva prašiča, ne glede na to, koliko sta bila težka. To je bilo edino meso na zalogi. Spomnim se, da je teta rekla enkrat poleti: »Kumare in nov krompir že imamo. Še stročji fižol dozori, pa bomo imeli veliko boljše življenje.« Dejansko so vso hrani pridelali doma. Kupili so samo olje in sladkor. Kruha niso stradali. V tistih časih so morali biti otroci zadovoljni tudi s kosom kruha. Spomnim se, ko je šla ena teta včasih k zdravniku v Domžale, pa je kupila belo štruco. Potem pa sta obe teti sedeli ob njej toliko časa, dokler je ni zmanjkalo, tako se jima je zdela dobra. Samo kruh sta jedli, ne spomnim se, da bi kdaj kupili salamo. Zaželeli sta si belega kruha, ker sta bili domačega siti, pa čeprav je bil domači boljši. Ko so včasih pekli kruh, so vanj zamesili tudi krompir, da je šlo manj moke in je dlje ostal svež. Včasih so spekli tudi špehovko.

Življenje v Gmajnarjevi domačiji bi bilo danes težko predvsem zato, ker niso imeli kopalnice. Včasih so bili takšnega življenja vajeni, zato jim ni bilo težko. Danes pa je drugače.

7 INTERVJU S KOFUTNIKOVO PEPKO ŽEBOVEC

Kofutnikova domačija se nahaja v Srednjih Jaršah, zato jo videvamo skoraj vsak dan. V šoli smo imeli že več dejavnosti, ki so bile povezane s to domačijo. 9. maja 2008 smo imeli, na primer, Unescov projektni dan. Predstavniki učencev iz posameznih razredov so sodelovali v likovni delavnici, na kateri smo izdelali zloženko o tej domačiji. V letošnjem šolskem letu smo imeli učenci v okviru Evropskih dni kulturne dediščine okoli te domačije fotografsko delavnico. Svoje fotografske in likovne izdelke smo potem razstavljali v domžalski knjižnici.



Slika 114: Pred Kofutnikovo domačijo 9. 5. 2008, ko smo imeli Unesco projektni dan, na katerem smo izdelali zloženko o Kofutnikovi domačiji.

Da bi način življenja v tej domačiji bolj natančno spoznali, sva gospo Pepco Žebovec, roj. Giovanelli, ki je bila v Kofutnikovi hiši doma, prosili za intervju. Njen brat Lovrenc Giovanelli, ki del leta preživi v Kofutnikovi domačiji, je bil v zimskem času težje dosegljiv. Intervju s Pepco Žebovec sva opravili 17. 2. 2011.

Kakšne spomine imate na svojega dedka? Ali sta se dobro razumela?

To so lepi spomini, spomini iz moje mladosti. Doma smo imeli dela vedno veliko, saj smo skrbeli za konje, kravo in prašiče. Ata je bil v službi, otroci pa smo delali doma, na polju in vsepovsod. Z dedkom smo se vedno dobro razumeli, pa tudi s staršema in z obema bratoma. Dve sestrici sta nam umrli. Ena je bila stara štiri leta in pol, druga pa 20 mesecev. Ena je imela razlit slepič, kar takrat še niso znali operirati, druga pa je umrla zaradi pljučnice.

Kje je dedek spal in kje se je v hiši in pred njo najraje zadrževal?

Ata, dedek ter oba brata so spali v hiši. Tam je krušna peč. En brat je spal pri atu, drugi pa v postelji, ki je bila doma narejena. Midve z mamo sva spali v cimru, kakor smo rekli kamri.

Ko je bil dedek že star, je hodil sem pa tja. Zunaj smo imeli leseno uto, ki jo je naredil ata sam. V njej se dedek poleti rad zadrževal, ker ni smel biti na soncu. Drugače pa hodil sem ter tja in nam kaj pomagal. Pozimi je bil večinoma v hiši, kjer je bilo toplo.

Kakšne zgodbe iz svoje preteklosti vam je dedek pripovedoval?

Preden sem šla v šolo, je dedek večkrat kaj pripovedoval. Ko smo otroci začeli hoditi v šolo, smo morali poprijeti za kakšno delo in doma pomagati, zato ni bilo več časa za to.

Imeli ste dva brata. Kako ste se otroci razumeli med seboj?

Razumeli smo se kar dobro. Eden od bratov je bil leto starejši od mene, drugi pa tri leta mlajši.

Kakšne igre ste se najpogosteje igrali kot otroci?

Na dvorišču smo se šli »ristanc«. Tla na dvorišču so bila trda, pa smo lahko risali po tleh. Najbolj pa imam v spominu, ko smo se otroci igrali ohcet. V tistih časih so imeli pri vseh sosedih majhne vozičke na štiri kolesa, ki so imeli »štango«. Te vozičke smo navezali skupaj in se igrali ohcet. Moj mlajši brat je bil običajno ženin, sosedovo dekle, ki je malo mlajša od mene, pa je bila nevesta. Oba smo zelo lepo uredili. Nabrali smo rože in ju lepo okrasili. Potem pa smo se vozili z vozovi in glasno razglašali naokoli, da imamo ohcet. Mama nam je skuhalo črno kavo iz proje, ječmena, pa malo sladkorja je dala vanjo. Zlili smo jo v litrsko steklenico, da smo jo točili v kozarce, kot da je vino. Jabolka smo narezali na krlje in so predstavljali piškote. Ohcet smo imeli v uti, kjer smo potem jedli in pili.

Za kaj je bil kdo zadolžen pri hiši, ko ste bili malo večji?

Ko sem šla v šolo, sem morala vedno zjutraj postiljati posteljo, pomesti po hiši, nanositi drva in vodo, potem pa sem šla lahko v šolo. Starejši brat je moral v hlev, da je dal živini jest. Mlajši brat pa je naredil kaj drugega.

Katere šole ste otroci obiskovali in katere dokončali?

Mi smo hodili samo v jarško šolo. Nihče od naših ni šel naprej študirat. V šolo sem hodila samo sedem let, ker je potem mama zbolela in sem imela zato doma več dela.

Ali ste si otroci želeli imeti kakšen poklic?

Včasih otroci nismo imeli toliko ambicij kot danes.

Za kaj je pri hiši skrbela mama in za kaj oče?

Ata je bil prej župan. Potem, ko ni bil več župan, je šel v službo v tovarno Induplati. Mama pa je bila gospodinja. Ko je bila še mlada in še ni bila poročena, je pa hodila šivat slamnike v Domžale, pozimi pa v Linz in na Dunaj. Par mesecev je bila tam, potem pa, ko je bila sezona mimo, je prišla spet domov.

Ali ste vi tudi kdaj šivali slamnike?

Jaz pa ne. Ko sem bila mlada, sem delala doma. Ko pa sem se poročila, sem se preselila na Vir, v hišo blizu Tosame. Ker so delali cesto, so našo hišo podrli, dobili pa smo zemljo tukaj, na Viru. Ko so bili moji otroci majhni, ni bilo vrtcev. Ženske smo morale ostati doma, ker smo morale paziti na svoje otroke. Ko pa so bili otroci že malo večji, sem se zaposlila v Tosami.

Kje sta vaša starša dobila denar za hrano in obleko?

V Ameriki smo imeli več stricев in tet, tako po mamini kot po atovi strani. Od njih smo večkrat dobili pakete s ponošeno obleko. Nekaj obleke je mama tudi kupila. Večino hrane pa smo pridelali doma.

Ali ste starše vikali? Ali sta bila starša zelo stroga do vas, otrok?

Ne, nikoli staršev nismo vikali. Vedno smo si bili »na ti«. Dedku smo rekli atka. Ata in mama nista bila stroga. Pri nas se je vedelo, da moramo otroci ubogati, kar rečeta ata ali mama. Nikoli ni nobeden od staršev zavpil nad otroki. Doma smo bili vedno določeni za neko delo, ki smo ga morali narediti. Ko je bilo to narejeno, smo bili prosti. Takrat pa smo se šli malo potepat po vasi, drugače pa ne.

Pri katerih opravilih sta brata pomagala očetu?

Delala sta vse, kar je bilo treba narediti. Vodila sta konja, ko je ata oral, peljala sta gnoj, ki ga je bilo treba raztrositi po polju in podobno.

Kaj pa sta delali vidve z mamo?

Midve pa sva hodili na njivo okopavat, pa pleli sva na njivah.

ZUNANJOST HIŠE

Katera opravila ste delali pod nadstreškom pred hlevom in šupo – poleti, pozimi?

Koruze smo imeli kar precej. Pod streho smo jo ličkali, potem pa obesili pod nadstrešek, kjer je ata napeljal železne žice, da se je sušila. Jeseni smo koruzo pobrali z žic. Mama jo je dala za peč, da je bila zelo suha, potem pa smo jo ob večerih »zrohkali«, oluščili. Koruzno zrnje smo odpeljali v mlin, kjer so ga zmleli, da smo jedli polento.

Jeseni ali spomladi smo delali butare. Domov smo pripeljali »hosto«, doma pa smo morali delati iz nje narediti butare, s katerimi smo kurili peč. Pa drva smo pripravljali, ki jih je bilo potrebno najprej izžagati. Delali smo vsi, tudi otroci, ko smo že lahko držali sekiro.

DOGODKI

Kateri vesel in kateri žalosten dogodek vam je najbolj ostal v spominu iz mladih let?

Žalostni dogodki so bili, ko je kdo v družini umrl, ko je umrl atka, pa prva in druga sestrice, takrat smo bili vsi zelo žalostni.

Vesel dogodek je bil, ko smo imel »smajno«. Naš kraj spada k grobeljski cerkvi, ki je posvečena sv. Mohorju in Fortunatu. Ko sta ta zavetnika godovala, smo imeli v Jaršah žeganje ali bob, kakor so rekli. Takrat smo povabili naše sorodnike iz Ljubljane. Na

žeganje so prišli teta, stric in tri njune hčerke. Mama je ocvrla krofe in spekla potico. Ker je bilo to poleti, smo pogostitev za obiske pripravili v vrtni uti. Najprej smo imeli kosilo, potem krofe in potico. Proti večeru so šli na vlak in nazaj v Ljubljano.

Koliko živine ste imeli pri Kofutnikovih?

Imeli smo konja, kravo, telico, pa po dva do tri prašiče. Včasih smo imeli tudi backa. Otroci smo zbirali denar zanj. Spomladi in zgodaj poleti, ko je bilo že vse zeleno, je bilo veliko majskih hroščev, posebno na hrastih. Takrat smo vstajali že ob štirih, da smo šli nabirat majske hrošče. Eden je tresel drevo, drugi pa smo pobirali majske hrošče. Potem smo jih doma poparili s kropom in jih nesli županu, da jih je prevzel, zanje pa smo dobili denar. Ta denar smo dajali skupaj in ga varčevali. Ko pa je bil semenj, smo z njim kupili mladega backa ali jančka, kot smo rekli, zelo simpatičnega, skodranega. Celo leto smo ga imeli doma, ne da bi ga privezali. Kamor smo šli, povsod je šel z nami kot kužek. Kdo ga je kdo poklical, je prišel k njemu. Vsi smo ga hoteli imeti, saj smo ga imeli vsi zelo radi. Starši so nam dovolili, da smo ga sami hranili in ga čistili, da je bil zelo lep. Jeseni pa smo ga zaklali. Takrat smo vsi otroci šli od doma. Za hišo smo jokali, ker se nam je tako smilil. Mladega so zaklali zato, da je bilo meso boljše. Če bi ga imeli dalj časa, dve ali tri leta, bi imelo koštrunovo meso poseben okus. Zaklali smo ga takrat, ko smo klali tudi prašiča. Jančkovo meso smo nasolili med prašičevo meso, da smo ga imeli v salamuri. V vodi smo skuhali čebulo, česen in drugo zelenjavo ter to vodo zlili na nasoljeno meso. Tako je meso ostalo en mesec, potem pa smo ga vzeli ven iz salamure in ga obesili v dimnik, da se je prekadilo. Ker v tistih časih še ni bilo hladilnikov, bi se meso drugače pokvarilo. Ker pa smo dali meso v salamuro, smo imeli suho prekajeno meso še poleti, da smo ga jedli. Denarja ni bilo, da bi kupovali sveže meso za juho. Mama je skuhala juho iz suhega prekajenega mesa, mi pa smo vse pojedli. Tako smo večinoma jedli juho od domačega suhega mesa namesto goveje juhe.

Vedno smo imeli tudi mačke in psa. Imeli smo prav lušno psičko Lido, majhno, rumeno-rdečo, z malo daljšo dlako. Vsi so jo imeli zelo radi, otroci in odrasli, ker je bila izredno prijazna. Ko so nas Nemci med drugo svetovno vojno selili, so v naši hiši ustrelili soseda. Takrat sem bila z ostalimi domačimi že na tovornjaku, s katerim so nas potem odpeljali v Goričane, kjer je bil zbirni lagar. Teti, ki je bila doma v bližini, malo nad Bunkežem, in je takrat priletela k nam, sem vpila: »Lido vzemi, Lido vzemi!« Samo za Lido me je skrbelo. Hudo bi se mi zdelo, da bi jo Nemci ustrelili ali da bi jo kdo vzela. Ko so nas prišli seliti, je tovornjak k nam pripeljal cel tovornjak zelo pijanih Nemcev. Napili so se že prej, pri drugih hišah, kjer so selili ljudi. Prejšnji dan so Nemci iskali soseda, pa ga niso našli, ker se je skrila. Takrat pa je sosed slučajno prišel k nam in ni vedel, da so Nemci pri nas. Ko je že bil v hiši, se ni mogel nikamor več umakniti. Nemce so pri nasilnih selitvah domačinov v Nemčijo ali Srbijo spremljali belogardisti, domači izdajalci ali »raztrganci«. Na srečo so nas selili bolj pozno, 4. oktobra 1944, tako da smo bili osem mesecev zaprti v Goričanah. Ko pa je 9. maja prišlo do osvoboditve, smo bili izpuščeni.

Kdo je skrbel za konje in živino?

Za živino smo skrbeli vsi. Nasekati ali narezati sem morala peso, repo, solato, korenje, da smo vse to surovo dajali prašičem. Pozimi smo zelenjavo za prašiče prekuhali.

Ali je kdo konja tudi jahal?

Ja, je. Pozimi, ko je moral konj malo ven, da se je sprehodil, smo ga vpregli v sanke in se vozili z njimi. Včasih ceste niso bile take kot danes. Na cestišču je bil gramoz, zato se je tam sneg obdržal. Tudi zime so bile bolj dolge in snežene. Sneg je padel novembra in se je obdržal do marca. Če je bilo zmrznjeno, nas je konj vozil kar po polju.

Konja smo uporabljali tudi za delo na polju, pa v gozd smo šli z njim po drva in listje, ki smo ga nagrabili za nastiljanje živini. Z njim smo šli po seno na travnik, pa na polje, če je bilo potrebno. Tudi sama sem velikokrat zapregla našega konja. Bil je zelo krotek. Kjer so imeli otroke, so bile živali vedno bolj krotke. Otroci smo pogladili konja, ko smo šli mimo, če smo kaj jedli, smo mu kaj dali. Konj je malo zarezetgal, a ni nikoli nobenega otroka brcnil ali ugriznil. Tako kot človek ravna z živaljo, mu ona tudi vrača.

Koliko ste imeli njiv in kaj ste sejali ali sadili na njih?

Na njivi, ki smo ji rekli zelnik, smo imeli fižol, nizek in visok, korenje, peso in repo. Vse skupaj smo to zelenjavo imenovali šara. Tam smo okopavali, pleli in ruvali, če je bilo pregosto. Kar smo poruvali, smo imeli za prašiče za sprotno krmo. Na njivah smo imeli tudi krompir, pšenico, ječmen (za ješprenj) in proso (za domačo kašo). Teh pridelkov nismo kupovali, pa tudi v trgovini takrat tega ni bilo, kar so kmetje pridelali doma.

Kje ste pridelke shranjevali?

Nekatere pridelke smo dali v zasipnice, da ne bi zmrznili. Naredili smo jih doma ali na njivi. Skopali smo dolgo in globoko jamo, v katero smo dali šaro, jo pokrili s smrečjem in zemljo. Na to je padel sneg in ker so bili pridelki pod zemljo, niso zmrznili. Te smo imeli za krmo živali. Seno in mrvo smo imeli za živino, zrnje pa za prašiče. Krmili smo jih s koruzo, da so bili bolj debeli, da so imeli več maščobe. Iz nje smo dobili zaseko in mast. Koline so smo imeli vsako leto. Včasih je vsaka hiša imela prašiča, četudi niso imeli zemlje ali pa so jo imeli le v najemu. Tako so prišli do mesa. Tisti pa, ki doma niso imeli svojega žita, so kupovali otrobe. Tako so tudi ti doma vzredili prašiča, da so imeli malo mesa. Denarja ni bilo, da bi prašiča kupili. Služb včasih ni bilo.

Ali ste si sosedi pomagali pri kolinah?

Niso bili to sosedi, ampak sorodniki, pri nas teta in sestrična. Meni pa so se prašiči smilili. Vse leto sem jih krmila in sem jih imela rada. Zato sem vedno šla stran, ko smo klali. Nisem mogla poslušati, kako so prašiči pri klanju cvilili.

Imeli ste tudi sadovnjak. Koliko ste imeli približno jablan in hrušk?

Imeli smo več jablan, par hrušk, pa češnjo, slive, krehlne (vrsto sliv) in trto za grozdje. Tako smo pridelali različne vrste sadja, da smo ga imeli za dom.

Do kdaj je bila vaša hiša krita s slamnato streho?

Bilo je to do leta 1953, nekaj takega. Takrat sem se že preselila od doma in spomnim se, da sem prišla domov pomagat, da smo slamo prenesli v šupo. Na streho so nabili letvice, na katere so pritrdili valovito kritino.

Na koliko let ste morali slamnato kritino menjati? Kdo je pripravil slamo za kritino in kako?

Vsako leto smo sejali rž za rženo moko, ki je bila zelo okusna, da smo vso porabili doma. Mama je pekla kruh iz koruzne, ječmenove, ržene in malo bele moke. Bil je prav dober domač kruh. Tudi zato, ker se je spekel v domači krušni peči na drva. Rž smo poželi ročno s srpi. Drugo žito je ata pokosil s koso. Potem smo rž povezali v lepe snope. Na podu smo rž s cepci omlatili tako, da smo tolkli samo tam, kjer je bilo klasje in da je slama ostala lepa. Slama se je potem sušila. Proti jeseni, ko ni bilo drugega dela, pa smo delali škompe. Na podu smo imeli velike dolge grablje. Ata je povezal grablje z drogom, naredil luknjo, skozi katero je šel ta drog, na drugi strani pa ga je pritrdil, da je trdno stal. Snope smo razdrli. Vsak je ržene slame dobil toliko, kolikor jo je lahko držal. Potem jo je

vlekel skozi grablje, da se je iz slame izločil ves plevel. Lepo slamo smo dali spet skupaj, jo povezali v snope in tako pripravljena je počakala na krovca. Pri nas smo vsako leto na novo prekrili en del strehe. Krovec je bil doma na Prevojah. Bil je mutast človek in ni mogel nič povedati, vse pa nas je razumel. Če je kaj rabil, je pokazal, kaj naj prinesemo. On je odkril snope. Ata je moral že pred tem iti v Prod in pripraviti mlade leskove palice. Krovec jih je ovil in z njimi povezal vse snope, da se je slamnata streha držala. Položil je snop poleg snopa in malo potolkel. Imel je veliko desko z »grabenčkom« in ročajem, da je z njo potolkel, lepo poravnal in zavil ržene snope ter jih polagal naprej.

Kdaj in kako ste spreminjali hišo – kaj prezidali, dozidali?

Hiša je ostala takšna, kakršna je bila. Obnavljali smo jo le tako, da smo kaj prebelili. Samo uto je ata večkrat popravljal tako, da je menjal deske, če so bile preperle.

Ali ste dimnik dozidali, ali je bil že ves čas takšen, odkar pomnite?

Dimnik je bil skozi, odkar pomnim. Ata ga je včasih samo malo popravil, če je odpadla kakšna opeka. Naredil je malto, šel na lestev in popravil, kar je bilo potrebno. Črna kuhinja je zgrajena v velb. V njej smo prekajevali meso. Ko so takšne stare hiše v okolici podrli, so domačini k nam še dolgo nosili meso, da se je sušilo in prekajilo v naši črni kuhinji. Potem so ponekod naredili dimne kamre, kar je bilo za tisti čas že bolj sodobno.

Na čem ste kuhali, odkar pomnite?

Imeli smo zidan štedilnik na drva.

Katera živila ste imeli v shrambi?

V shrambi je bilo nekaj posode, pa običajna živila, ki jih imamo še danes v shrambah.

Kaj ste imeli v kredenci?

V kredenci so bili kozarci, spodaj pa sklede in lonci. Poleg tega smo imeli v kredenci razne začimbe in »štupce«, potrebne za kuhanje.

Katera živila ste imeli na podstrešju in v kleti?

V kleti smo imeli krompir, pa repo, peso in korenje za prašiče. Tam je bilo tudi kislo zelje, ki smo ga naredili doma. Zelje smo naribali v veliko kad, ga potlačili in pustili, da se je skisalo.

Kako ste vzdrževali čistočo v hiši?

Vsako soboto smo ribali lesene deske. Pometali pa smo vsak dan.

Kdaj so v hišo napeljali električno energijo?

Elektriko so napeljali med drugo svetovno vojno, leta 1942 ali 1943. Sestričin mož je bil električar, zato nam je on vse napeljal.

S čim ste si svetili pred tem?

Prej smo svetili s petrolejkami.

Kdaj so v hišo napeljali vodovod?

Ko je vodovod prišel v vas, so ga tudi napeljal tudi nam. Bilo je že nekaj let potem, ko sem se že odselila od doma na Vir.

Kje ste hranili vodo pred tem? Ali ste lovili tudi kapnico?

Na koncu naše hiše je vaška kapelica. Poleg nje je bil včasih vaški vodnjak, kamor smo hodili po pitno vodo. Vodo za pranje in za napajanje živine pa smo dobili iz Mlinščice. V sod smo lovili tudi deževnico, s katero smo zalivali vrt.

Kateri del vaše hiše je bil vam najljubši v otroštvu in zakaj?

Najbolj prijetno je bilo v hiši, kjer smo se vsi zbirali, kjer smo jedli, se igrali razne igre, se šli domino, človek ne jezi se itd.

8 PRIMERJAVA KOFUTNIKOVE IN GMAJNARJEVE DOMAČIJE

Na podlagi ogledov, fotografskega dokumentiranja, izrisanih tlorisov, pogovorov z lastniki domačij in podrobnih intervjujev sva izdelali primerjavo Kofutnikove in Gmajnarjeve domačije.

ZGODOVINA IN ŽIVLJENJE PREBIVALCEV V DOMAČIJAH

KOFUTNIKOVA DOMAČIJA	GMAJNARJEVA DOMAČIJA
<p>Zgodovina je znana od sredine 19. stoletja dalje. Sredi 19. stoletja so v hiši živeli trije neporočeni ljudje, ki so se pisali Maček. Zaradi revščine so odšli v Trst po dojenčka, ki so ga sprva imeli v reji in so zanj dobivali neko plačilo. To je bil Janez Giovanelli. Kasneje so ga posvojili, da je podedoval domačijo. Imel je sedem otrok. Dve hčerki sta umrli pred drugim letom starosti, trije odrasli otroci pa so med letoma 1906 in 1920 izselili v Ameriko. Dva sta živela v Srednjih Jaršah, domačijo pa je prevzel sin Johan Giovanelli. Med prvo svetovno vojno je bil Johan Giovanelli v Galiciji v Karpatih ranjen, zato je izgubil prste na nogi. V letih 1924 do 1936 je bil župan občine Jarše, kasneje Homec, ko sta se občini Jarše in Homec združili. Z ženo sta imela pet otrok. Dve hčerki sta umrli pred četrtem letom starosti, sin Ivan pa je umrl med drugo svetovno vojno krute smrti v koncentracijskem taborišču Mauthausen. Danes živita še hči Pepca in sin Lovrenc.</p>	<p>Pred stotimi leti je v domačiji živela družina Franca in Marije Konjar. Imela sta 12 otrok, od katerih je otroštvo preživelo le sedem, dva brata in pet sester. Franc Konjar je bil sedem let v prvi svetovni vojni in je peš prišel domov iz ruskega ujetništva. Njegov starejši sin je padel v drugi svetovni vojni, ostali otroci pa so se poročili, razen Pepce in Cilke Konjar, ki sta ostali doma. Med drugo svetovno vojno so Nemci požgali večino hiš na Sveti Trojici. Povod za to je bil požig nemške šole in župnišča s strani partizanov. Lastnik te hiše, Franc Konjar, ki je znal govoriti nemško (še iz prve svetovne vojne), je Nemce pregovoril, da so prenehali požigati. Zato je ta del vasi ostal. Med drugo svetovno vojno je bila v sosednji hiši partizanska tiskarna, zato so partizani leta 1943 na Sveto Trojico napeljali električno energijo. Dedek Franc Konjar je umrl leta 1965. Njegov vnuk Anton Brezovar je po teti Pepci podedoval pol domačije, zato se je okrog leta 1974 z družino vselil v Gmajnarjevo domačijo. Ker lastništvo še ni bilo dokončno urejeno, je od soseda odkupil zemljo in hlev ter zgradil novo hišo. Vanjo se je z družino preselil leta 1980, teta Cilka pa je umrla leta 1985. Od tedaj je domačija neposeljena, čeprav je zelo dobro ohranjena.</p>

ARHITEKTURA IN GRADBENI MATERIAL

KOFUTNIKOVA DOMAČIJA	GMAJNARJEVA DOMAČIJA
HIŠNO IME	
Hišno ime pri Kofutniku izhaja iz imena Klofutnik, kot je zapisano v župnijski matični knjigi v Mengšu. Izvor imena se v ustnem izročilu ni ohranil. Sklepava, da je izvor povezan z vetrom – da je na tej hiši nekaj klofutalo v vetru, možno pa je tudi, da je izvor imena povezan z lastniki domačije, ki so radi dajali klofute. Prva razlaga se nama zdi bolj verjetna.	Hišno ime pri Gmajnarju je glede na ustno izročilo nastalo zato, ker je v tej hiši živel gospodar, ki je bil paznik okoliških gozdov. Zato so mu domačini rekli kar Gmajnar.
STAROST DOMAČIJE	
V dokumentih Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije, OE Kranj, je zapisana ocena starosti in sicer 350 do 400 let. Domačija je bila vrisana že v franciscejski kataster, ki je bil za to območje izdelan 1825. V lesenem delu so ohranjena majhna okenca na smuč, ki so prepoznavni znak zelo starih domačij.	Domačija je stara najmanj 200 let, verjetno pa še več, ker je imela prvotno majhna okenca na smuč, podobno kot Kofutnikova domačija.
TIP DOMAČIJE	
Domačija ima zasnovano stegnjenega doma. Stanovanjski del hiše se nadaljuje v gospodarski del.	Domačija ima zasnovano vrhkletne hiše. Ker je zgrajena na pobočju, je takšna zasnova zanjo bolj primerna.
MATERIALI, IZ KATERIH JE ZGRAJENA DOMAČIJA	
Stanovanjski del je zgrajen iz polkrožnih lesenih brun, v predelu krušne peči in črne kuhinje pa je hiša zidana. Hlev so bil sredi 20. stoletja pozidan z opeko, nekoliko razširjen, streha pa malo dvignjena na d stanovanjski del. Z notranje strani je ometana z apnenim ometom, ki je belo prebeljen. Ali je v notranjosti omet vržen na lesene letvice ali na vezano trstičje, ne vemo. Z apnenim ometom je ometan tudi zunanji del hiše v predelu vhoda. Tam se omet lušči, tako da je vidno, da je spodaj vezano trstičje. Do leta 1953 je bila domačija krita s slamnato kritino.	Celotna domačija je zgrajena iz polkrožnih lesenih brun, samo v predelu obeh peči je zidana. Leseni del zgradbe je postavljen na kamnite temelje. Hlev je stal vzporedno s stanovanjsko zgradbo. Z notranje strani je so stene ometane na lesene letvice in pobeljene z apnom. Ponekod, na primer v kamri, pa so belo prebeljena lesena bruna, ki tvorijo steno. V hiši je po sredini nosilni tram, na katerega so pribite lesene deske. Do leta 1927 je bila domačija s slamnato kritino.

ZUNANJOST DOMAČIJE

KOFUTNIKOVA DOMAČIJA	GMAJNARJEVA DOMAČIJA
STREHA	
Streha je bila do leta 1953 krita s slamo. Takrat so jo zamenjali s salonitno kritino. Večji nadstrešek je na južni strani hiše, pred glavnim vhodom.	Leta 1927 so zgradili novo ostrešje in ga prekrili z opeko. Do tedaj je bila domačija krita s slamo. Odkar je opečnata streha, ima hiša večji nadstrešek in večje podstrešje.
OKNA V STANOVANJSKEM DELU	
V lesenih brunih so vidne majhne line oken.	Na zunanji strani hiše so vidna nekdanja

<p>To so starejša okna na smuč, ki so jih zapirali z zapahom z notranje strani. Leta 1920 so vgradili nekoliko večja steklena okna z gavtri, majhna okna pa so zaprli z lesom ali zazidali z opeko.</p>	<p>majhna okna, ki so zabita z lesom. Ta okna so iz časa, ko so morali kmetje plačevati še davek na velikost oken. Leta 1974 so vgradili nekoliko večja steklena okna, ki so se odpirala v štirih delih. Velikost teh je enaka današnjim.</p>
ZUNANJE STENE DOMAČIJE	
<p>Stanovanjski del je zgrajen iz polkrožno obdelanih polovičnih brun. Ta so zvezana z lesenimi klini, v kotih pa pravokotno spojena z utori. Originalno so zatesnjena z rastlinskim materialom (mahom in blatom). V predelu krušne peči in črne kuhinje so zidovi iz kamna. Na zunanji strani brun so zložena drva, ki so imela funkcijo toplotne izolacije.</p>	<p>Hiša je zgrajena iz polkrožno obdelanih brun, razen v predelih črne kuhinje in krušne peči. Razmiki med lesenimi bruni so zatrpni s suhim mahom, ponekod pa tudi z belo malto. Nosilni tram na zgornji strani je nekoliko upognjen in bi ga bilo potrebno zamenjati. V predelu krušne peči in črne kuhinje so zidovi iz kamna. Na čelni strani so zložena drva, ki so imela funkcijo toplotne izolacije.</p>
DIMNIK	
<p>Vsa veža je bila včasih črna in polna dima. Kdaj so zgradili dimnik, se nihče več ne spominja. Kljub dimniku se dim vali po črni kuhinji, ker je dimnik nekoliko odmaknjen od samega kurišča krušne peči.</p>	<p>Iz črne kuhinje je danes dim speljan dimnik. Druga kmečka peč, ki je v štibeltu in se kuri iz veže, nima dimnika. Če jo zakurimo, se dim vali po veži, ki jo je treba v tem primeru prezračevati.</p>
VHOD V DOMAČIJO	
<p>Vhod je na južni strani domačije. Vrata so dvokrilna. Možno je, da je bil včasih vhod še iz severne strani, vendar se tega nihče več ne spominja.</p>	<p>Hiša ima dva vhoda v hišo: iz spodnje strani, kjer je do vrat leseno stopnišče s petimi stopnicami, in z vaške ceste na nasprotni strani veže.</p>

NOTRANJOST DOMAČIJE

KOFUTNIKOVA DOMAČIJA	GMAJNARJEVA DOMAČIJA
VEŽA IN ČRNA KUHINJA	
<p>Veža je prehodni prostor, iz katerega vodijo vrata na levi v hišo in na desni pa v kamro. Iz veže vodijo lesene stopnice v klet in na podstrešje. Na drugi strani veže, nasproti vhoda, je črna kuhinja, ki je delno pregrajena. Veža ima ometan strop, ki ga včasih ni bilo. Zgradili so ga šele potem, ko so vgradili zidan štedilnik na drva. Tega so zamenjali s kovinskim štedilnikom na drva. Kuhali so na zidanem štedilniku ali v krušni peči. Poleg kurišča za krušno peč so imeli ognjišče za kotel, v katerem so kuhali hrano za prašiče. V veži, za glavnimi vrati, stoji velika kredenca za posodo in živila. Del črne kuhinje je pregrajen za shrambo. Tam je na steno pritrjen kovinski umivalnik, kjer teče tekoča voda. Vodovod so napeljali avgusta 1962. Pred tem so imeli na tem mestu škaf z</p>	<p>Veža je prehodni prostor, iz katerega vodijo vrata na levi v hišo in na desni v kamro in v štibelt. Pred vhodom v kamro so lesene stopnice, ki vodijo na podstrešje. V veži je bila črna kuhinja, kjer je kovinski štedilnik na drva, kurišče za krušno peč in kurišče za svinjski kotel. Poleg hišnih vrat je kovinski umivalnik, kjer teče voda od leta 1932. Pred tem so na tem mestu imeli škaf z vodo. Po vodo so do takrat hodili k izviru na dnu grape pod vasjo. Med vhodom v kamro in štibelt je ozka zidana polica. Tam je kurišče za kmečko peč v štibeltu, pod njo pa je prostor za pepel. Nad tem kuriščem je polička za lonce in sklede. Zaradi ognja je ta del hiše pozidan. Ob zunanji steni pred vhodom v štibelt je stala kredenca, med spodnjim vhodom in hišnimi vrati pa so bile police za</p>

vodo. Po vodo so hodili čez cesto, kjer je bil vaški vodnjak.	sklede ali sklednik. Pod stopnicami za na podstrešje je stala mentrga, dve klopi in štokerle (stol brez naslonjala).
HIŠA	
V kotu je miza, klop in bogkov kot. Razpelo je originalno. Po stenah visijo nabožne in druge spominske slike. V desnem zunanjem kotu stoji omara za obleko. V hiši je krušna peč, ki so jo vgradili okoli leta 1950. Pred tem je bila vgrajena starejša krušna peč, ki je imela tudi zapeček. Novejša peč je višja in se ne da ležati na njej. Iz stropa ob krušni peči visijo lesene letvice, ki služijo za sušenje obleke. Na stropu sredi hiše je bil nekoč nosilni tram, ki pa so ga odstranili, ker jih je zaradi nizkega stropa oviral. Pri hiši so bili vsi visoke rasti. V hiši sta bili dve postelji, šivalni stroj, kjer je mati šivala, in pisalna miza, kjer je oče uradoval, ko je bil župan. Hiša se bila osrednji bivalni prostor, enkrat na teden pa se je spremenila v kopalnico, ko so sredi nje postavili velik čeber za kopanje.	V kotu je ohranjena velika miza in bogkov kot. Razpelo ni originalno, ker so ga zamenjali s plastičnim. Desno za vrati je krušna peč. Odkar je hiša prazna, se krušna peč ni več kurila. Zato je danes zelo vlažna in potrebna obnove. Ta peč je bila narejena med drugo svetovno vojno. Za višjim zidom iz pečnic je zapeček, na katerega so lahko zlezli iz dveh strani. S stropa pa visijo »gauge« za sušenje obleke. Na stropu sredi hiše je nosilni prečni tram, ki je še danes močno ožgan od petrolejke. V hiši je bila še postelja, komoda z ogledalom, kredenca za boljšo posodo in dvodelna omara za obleko. Na zunanjih straneh mize je bila klop, na drugi strani mize sta bila nekje dva, drugod pa en stol z naslonjalom.
KAMRA	
Kamri so rekli cimer. Tam sta dve postelji, dve nočni omarici in dve omari za obleko. To je bila spalnica za ženski del družine. Stene so videti zidane. Kamra ni bila ogrevana. Kadar je bilo zelo mraz, so ženske spale za pečjo.	V kamri sta bili dve skrinji in ena postelja. Tam sta spala stara starša, kasneje pa obe teti. Stene so večinoma lesene, le za vrati so zidane, ker je na drugi strani zidu, v štibelcu, kmečka peč, ki so jo kurili iz veže. Ta del hiše je bil prizidan. Prostor je bil precej hladen, ker je mraz prihajal iz kleti.
ŠTIBELC	
Hiša nima štibelca.	Štibelec je bila spalnica za drugi del družine, predvsem za otroke. V njem je sta bili dve postelji, dve omari ali kostna in kmečka peč. Na steni visi velika nabožna slika.

PODSTREŠJE DOMAČIJE

KOFUTNIKOVA DOMAČIJA	GMAJNARJEVA DOMAČIJA
Iz veže vodi leseno stopnišče na podstrešje, ki je služilo za žitno kaščo in sušilnico mesa. Tramovi so počrneli, ker se je nekoč, ko še niso imeli dimnika, dim dvigal pod streho. Ker so tramovi s sajami dobro zaščiteni, so še trdni, dobro ohranjeni. Na podstrešju se nahajajo štiri skrinje za žito in tri viseče omare za sušenje mesa. Tam je shranjena tudi lična zibelka, nekaj loncev, zelo star slamnik in še več zanimivih predmetov. Za robom strehe so imeli golobjak.	Iz veže vodi leseno stopnišče na podstrešje, ki je služilo za žitno kaščo. Ko so leta 1927 zgradili novo ostrešje in ga prekrili z opeko, se je streha precej povečala, s tem pa tudi podstrešje. Zato je na podstrešju zelo veliko prostora. Tam se danes nahaja več starih skrinj in velika lesena omara za žito. Na podstrešju so hranili moko v vrečah, med žitom pa tudi suho meso.

SPREMLJAJOČI OBJEKTI

KOFUTNIKOVA DOMAČIJA	GMAJNARJEVA DOMAČIJA
HLEV	
Hlev so v 50. letih pozidali. Ob severnem zidu je bil dolg lesen žleb, ob katerem je bila privezana krava, teleta in konj. V hlevu so vedno gnezdile tudi lastovke. Desno od vhoda so zgradili gnojno jamo. Levo od vhoda pa so prezimovali prašiči.	Hlev so podrli leta 1974. Bil je krit s slamo.
ŠUPA ALI LISTNJAK	
Hlev se nadaljuje v leseno šupo, kjer so hranili steljo za nastiljanje živini, na podstrešje hleva pa so spravljali seno. Predel hleva in šupe ima spredaj večji nadstrešek, kjer so opravljali različna kmečka dela (ličkali koruzo, izdelovali butare itd.). V vzhodnem delu šupe je ohranjen svinjak, katerega se drži stranišče na štrbunk in lopa za orodje.	Gmajnarjeva domačija nima šupe.
KOZOLEC	
Kozolec na psa so imeli nekoč na Mengeškem polju.	Do leta 1952 je pod hišo stal enojni kozolec. Zaradi obilnega snega se je tedaj podrl. Na njegovem mestu so leta 1954 zgradili kozolec na psa, ki ima zgornjo streho podaljšano.
POD	
Lesen pod, ki je stal pravokotno na domačijo, se je pred več desetletji zrušil.	Na spodnji strani domačije še danes stoji lesen pod, ki je zgrajen iz polkrožnih brun. Na podu so mlatili žito, rezali slamo ter opravljali še druga kmečka dela. Pod ima proti nekdanjemu hlevu majhne line. Lesenega poda so se držali svinjaki, ki pa so jih podrli.
STRANIŠČE NA ŠTRBUNK	
Stranišče na štrbunk se nahaja v šupi med svinjaki in lopo za orodjem.	Stranišče na štrbunk je nekdaj stalo za svinjaki. Ko so te podrli, so ga prestavili bližje podu. Stranišče je samostojna uta z vrati in streho.
VRTNA UTA	
Nasproti vhoda so imeli vrtno uto, ki so jo leta 2008 podrli. Zgradil jo je oče Johan Giovanelli sam. V njej so se v topli polovici leta zelo radi zadrževali.	Gmajnarjevi niso imeli vrtno ute.
PRIPADAJOČE ZEMLJIŠČE	
Kofutnikovi domačiji je pripadalo 350 arov kmetijske zemlje. Država je po letu 1961 Kofutnikovim nacionalizirala zasebno kmetijsko zemljo na Mengeškem polju. Ko oče ni bil več župan, se je zaposlil v bližnji tovarni Induplati.	Gmajnarjevi domačiji je z gozdom vred pripadalo 13 hektarjev zemlje. Njiv je bilo tri hektarje, travnikov štiri hektarje, ostalo pa je bil gozd. Preživljali so se s samooskrbnim kmetijstvom.

KAKO SO ŽIVELI?

KOFUTNIKOVA DOMAČIJA	GMAJNARJEVA DOMAČIJA
NAPELJAVA ELEKTRIČNE ENERGIJE	
V Kofutnikovo domačijo so električno energijo napeljali leta 1942 ali 1943.	V Gmajnarjevo domačijo so električno energijo napeljali leta 1943 ali 1944.
RAZSVETLJAVA PRED NAPELJAVO ELEKTRIČNE ENERGIJE	
Pred napeljavo električne energije so si svetili s petrolejkami.	Pred napeljavo električne energije so si svetili s petrolejkami. V ustnem izročilu je ostal spomin na čas, ko so si svetili s trskami.
NAPELJAVA VODOVODA	
Tekočo vodo so napeljali takrat, ko je vodovod prišel v vas, to pa je bilo avgusta 1962.	Tekočo vodo so napeljali leta 1934 ali 1936. To je bil vodovod na prosti pad, ki ga imajo še danes.
OSKRBA Z VODO PRED NAPELJAVO VODOVODA	
Po pitno vodo so hodili v vaški vodnjak, ki je bil v bližini, na drugi strani vaške ceste. Vodo za pranje in napajanje živine so dobili v potoku Mlinščica, za zalivanje vrta pa so v sod lovili deževnico.	Po vodo so hodili k studencu v grapi pod vasjo, do koder je približno pol ure hoda.
OGREVANJE IN KUHANJE	
Hišo so ogrevali s krušno pečjo, ki so jo kurili iz črne kuhinje. Ker je dimnik nekoliko odmaknjen od kurišča, se je v veži vedno kadilo. Hrano so kuhali v krušni peči ali na štedilniku na drva.	Prostore so ogrevali z dvema kmečkima pečema, v hiši in v štibeltu. Obe peči so kurili iz veže. Za krušno peč v hiši so sezidali dimnik, kmečka peč v štibeltu pa je še danes brez dimnika. Kuhali so na kovinskem štedilniku na drva, ki je bil nekoč nižji kot je sedanj.
SPANJE	
Ženski del družine je spal v kamri (ali cimru), moški del pa v hiši. V zimskem času je bilo v kamri preveč hladno, zato so vsi spali v hiši.	Odrasli so spali v kamri, otroci pa v štibeltu. Eno posteljo so imeli tudi v hiši.
UMIVANJE	
Za umivanje so imeli vedno škof vode v veži. Enkrat na teden so se okopali v velikem čebru, ki so ga postavili v hišo. Vodo so pred tem pogreli na štedilniku na drva.	Umivali so se v hiši ali v črni kuhinji. V hiši so se umivali v lavorju, če pa so se kopali, so čeber postavili v črno kuhinjo, za štedilnik in se v njem okopali.
PREŽIVJANJE PROSTEGA ČASA	
V hiši, v bogkovem kotu je bila velika miza, za katero so jedli. V hiši so se zadrževali čez dan, razen če niso bili pred hišo ali na polju. V hiši je oče uradoval kot župan in poverjenik. Mati je na šivalnem stroju šivala, hči pa na klopi ob krušni peči pletla in vezla.	V hiši, v bogkovem kotu je bila velika miza, za katero so jedli. Poleti so jedli v veži za mentrgo. V hiši so se zadrževali čez dan, še posebno, če je bilo vreme hladno ali deževno. V zimskem času so v hiši pletli slamnate kite.
STRANIŠČE	
Stranišče na štrbunk je bilo zunaj, v šupi, med svinjakom in lopo za orodje. Da ponoči ni bilo treba zapuščati hiše, so uporabljali	Stranišče na štrbunk je stalo zadaj za svinjaki in je bilo precej oddaljeno od stanovanjske hiše. Ko so svinjake podrli, so ga prestavili

nočne posode ali kahle, ki so jih hranili v nočnih omaricah ob postelji.	nekoliko bližje, k podu.
ŽIVINA V HLEVU IN SVINJAKU	
V hlevu so imeli konja, kravo in telico. V svinjaku so imeli dva do tri prašiče. Včasih so imeli tudi mladega backa. Vedno so imeli pri hiši tudi kokoši, pse in mačke.	Imeli so dva konja, dve kravi, tri teleta, tri prašiče, do leta 1960 pa tudi dve plemenski svinji. Imeli so tudi kokoši.
PRIDELKI NA POLJU (NJIVE, ZELNIK)	
Na zelniku so imeli fižol, korenje, peso, repo, kar so imenovali šara. Na njivah so sadili krompir ter sejali proso, ječmen, rž, pšenico in koruzo. Imeli so tudi vrt.	Pridelovali so koruzo, pšenico, ajdo, ječmen, rž itd. Na zelniku so imeli vse vrste zelenjave, od korenja, solate, zelja do repe. V vrtu so imeli večinoma rože.
PRIDELKI V SADOVNJAKU	
V sadovnjaku so imeli veliko jablan, par hrušk, češnje, slive, krehlne (vrsto sliv) ter trto za grozdje.	V 20 arov velikem sadovnjaku so rastle jabolane, dve češnji, hruške, slive in krehlni (vrsta sliv). Imeli so tudi precej vinske trte.
SHRANJEVANJE PRIDELKOV V KLETI	
V kleti so shranjevali krompir, kislo zelje ter nekaj repe, pese in korenja. Poljedelske pridelke so shranjevali tudi v zasipnici, ki so jo naredili doma ali na polju.	V kleti so v sodih shranjevali jabolka, med plastmi jabolk so dali slamo ali mrvo. Na velikem kupu so imeli krompir, nad njim pa zelenjavo, kot je repa, korenje, pesa itd.
SHRANJEVANJE PRIDELKOV NA PODSTREŠJU	
Na podstrešju so imeli kaščo. V štirih skrinjah so shranjevali žito, v treh visečih sušilnicah pa suho meso.	Na podstrešju so v veliki leseni omari shranjevali žito. V žitu so hranili suhe mesnine, ki so jih zavili v časopisni papir. Na podstrešju so hranili tudi vreče z moko.

9 RAZPRAVA

Že iz zgornje primerjave je bilo razvidno, da sta si Gmajnarjeva in Kofutnikova domačija v marsičem podobni. Naj izpostavimo samo podobnosti v načinu življenja.

Ogrevanje in spanje:

Obe domačiji sta se ogrevali s krušnimi pečmi, ki so se kurile iz veže. Razlika je le v tem, da so imeli Gmajnarjevi dve krušni peči, eno v hiši in drugo v štibelcu. Zato je večina družinskih članov spala v kamri in v štibelcu. V Kofutnikovi kamri pa je bilo zelo hladno, zato so pozimi vsi spali v hiši.

Kuhanje:

V obeh domačijah so pekli v krušni peči, kuhali pa na štedilniku na drva. V obeh črnih kuhinjah so imeli »svinjski« kotel, kjer so kuhali šaro za prašiče.

Jedilni kot:

V obeh hišah so imeli bogkov kot, v katerem je bila miza s klopmi. Tam so se zbirali vsi družinski člani. V Gmajnarjevi domačiji so poleti jedli v veži za mentrgo, v Kofutnikovi

domačiji pa v vrtni uti. Tudi pri Kofutnikovih so imeli včasih v veži mizo, ki je stala na mestu današnje kredence.

Umivanje:

Za umivanje so imeli v obeh domačijah vedno škaf vode v veži. Enkrat na teden so se okopali. Pri Kofutnikovih so se kopali v čeburu v hiši, pri Gmajnarjevih pa so se kopali v črni kuhinji.

Stranišče:

Obe domačiji sta imeli stranišče na štrbunk. Pri Kofutniku je bilo zunaj, vendar pod isto streho, pri Gmajnarjevih pa je bilo bolj oddaljeno od hiše.

Kmetovanje:

Obe domačiji sta se ukvarjali s samooskrbnim kmetijstvom. Razlika pa je v tem, da se je Kofutnikov oče kasneje zaposlil v bližnji tovarni, Gmajnarjevi pa te možnosti niso imeli. Zato so imeli več glav živine kot Kofutnikovi.

PRIMERJAVA UGOTOVITEV S HIPOTEZAMI

Pred raziskovanjem sva predvidevali naslednje:

Hipoteza 1: »Kofutnikova domačija se nahaja na ravnini (Kamniškobistriška ravan), zato je pritlična in verjetno brez kleti. Gmajnarjeva domačija stoji na pobočju, zato se spodnji del domačije uporablja za klet.«

Ugotovitev: Hipoteza je delno potrjena. Razgibanost površja je vplivala na tip domačije. Kofutnikova domačija ima zasnovo stegnjenega doma, Gmajnarjeva pa vrhkletne domačije. Tudi Kofutnikova domačija je imela klet. Vanjo so vstopali po stopnicah iz veže.

Hipoteza 2: »Streha je bila prvotno povsod slamnata.«

Ugotovitev: Hipoteza je potrjena. Gmajnarjeva domačija je bila s slamo krita do leta 1927, Kofutnikova pa do leta 1954. Gmajnarjevo so potem prekrili z opeko, Kofutnikovo pa z valovito kritino. Rženo slamo za slamnato streho so povsod pridelali doma. Rž so previdno poželi s srpi in prav tako previdno omlatili, tako da je slama ostala čim manj poškodovana. To slamo so »počesali« na posebnih grabljah in delali škompe, ki so jih povezali s slamnatimi poreslji. Krovcec je v škompe vpletel leskove veje in jih z njimi pritrdil na ostrešje.

Hipoteza 3: »Zidovi so bili zgrajeni iz lesenih brun, v predelih kurišč pa iz kamenja. Okna so bila majhna.«

Ugotovitev: Prevladujoč gradbeni material je bil les, na katerega je bil ponekod nanesen še omet. Pri Kofutniku je bil omet nanesen na trstičje, pri Gmajnarju pa na lesene letvice. To velja le za stene, kjer je to možno ugotoviti. V predelu črne kuhinje in krušnih peči sta obe domačiji zidani. To je bilo potrebno zaradi požarne ogroženosti. V preteklosti sta obe domačiji imeli majhna okna na smuč. Verjetno je bilo to zato, ker sta zelo stari, in sta bili zgrajeni še preden so začeli vgrajevati steklena okna. Majhna okna so imeli nekoč zato, da je iz hiše uhajalo čim manj toplote. Če pa so jih zaprli z zapahom, potem so imeli v hiši temno. Po drugi strani pa je bila velikost oken odvisna tudi od premoženja, saj so imeli davek na velikost oken. Podobni so si tudi vogali lesenega dela hiš, kjer so polovična bruna združena z utori. Po gradbenem materialu in arhitekturnih značilnostih sta si domačiji zelo podobni.

Hipoteza 4: »Spremljajoča gospodarska objekta v neposredni bližini sta bila hlev in pod, pri Kofutniku pa šupa.«

Ugotovitev: Najina predvidevanja so bila točna. Poleg tega sta imeli obe domačiji kozolec na psa oziroma kozolec s plaščem. Gmajnarjevi niso imeli šupe, ampak jim je za steljo služil pod. Obe domačiji imata v delu hiše tudi večji nadstrešek, kjer so opravljali razna kmečka dela, npr. ličkali koruzo, brusili koso, sekali butare tudi, če je bilo slabo vreme. V hlevu sta imeli obe domačiji konje in govedo. Pri obeh domačijah so imeli tudi svinjak za prašiče. Na podu so mlatili žito. Spet lahko ugotavlja vrsto podobnosti med domačijama.

10 ZAKLJUČEK

Pri izdelavi raziskovalne naloge sva spoznali in se naučili veliko o življenju v starih kmečkih hišah in o težavah, ki so jih imeli s prinašanjem vode, s kurjenjem peči, z dimom, ki se je valil po veži, z gretjem vode za umivanje, s svetilkami in še vrsto drugih. Poleg tega je bilo delo včasih precej bolj naporno, saj so vse delali ročno. Med Gmajnarjevo in Kofutnikovo domačijo ugotavlja neverjetno podobnost, kar je mogoče znak, da so bile razmere v vseh kmečkih domačijah precej podobne.

Že na začetku najinega raziskovanja sva se omejili le na primerjavo dveh kmečkih domačij, čeprav jih je v domžalski okolici še nekaj, če jih še niso podrli. Preverili sva, da so podrli kmečko hišo v Žejah št. 12, na njenem mestu pa stoji nova zidana hiša. Upava, da se kaj takega ne bo zgodilo s Kofutnikovo in z Gmajnarjevo domačijo, saj sta obe čudoviti »muzejski« hiši, ki v sebi hranita še veliko drobnih skrivnosti iz davne preteklosti.

Svoje raziskovanje bi lahko nadaljevali tako, da bi ugotovili, v kakšnem stanju so še ostale stare kmečke domačije. Vsaka domačija skriva svojo življenjsko zgodbo, zato bi bilo zanimivo raziskati tudi te skrivnosti, ki jih skrivajo redki biseri iz preteklosti sredi našega sodobnega sveta in časa.

11 LITERATURA IN VIRI

- Živa Deu: Stavbarstvo slovenskega podeželja, Značilno oblikovanje stanovanjskih hiš, Ljubljana, Založba Kmečki glas, 2001, str. 27.
- Gorenjski kraji in ljudje VII., Spomeniki kmečkega stavbarstva v sliki (več avtorjev), Kranj, Gorenjski muzej, 1994, str. 27.
- Mateja Kolbezen, Maja Hausmeister, Sabina Rozenberger, Biserka Smolič: Prenova Kofutnikove domačije, seminarska naloga (mentor : prof. dr. Peter Fister), Fakulteta za arhitekturo, Ljubljana, 2008.
- Ivan Sedej: Sto najlepših hiš na Slovenskem, Ljubljana, Prešernova družba, 1989
- Stane Stražar: Ob bregovih Bistrice, Od Rodice do Duplice in Radomlje z oklico, Radomlje, Odbor za izdajo knjige pri Krajevni skupnosti Radomlje, 1988.
- Vilma Vrtačnik Merčun: Kofutnikova domačija v Srednjih Jaršah, Kulturno zgodovinski spomenik, zgibanka, Domžale, Osnovna šola Rodica, šolsko leto 2009/2010.

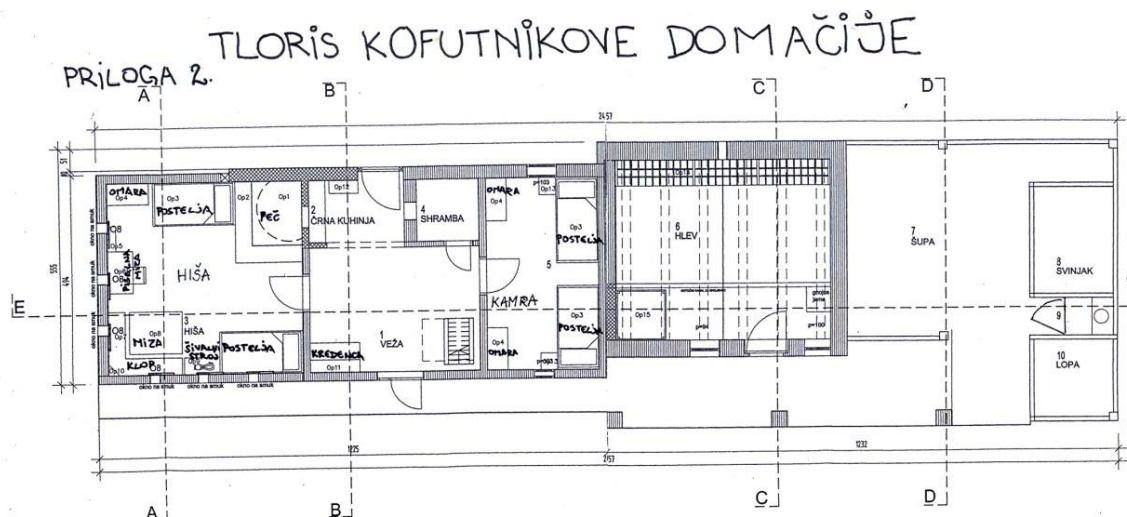
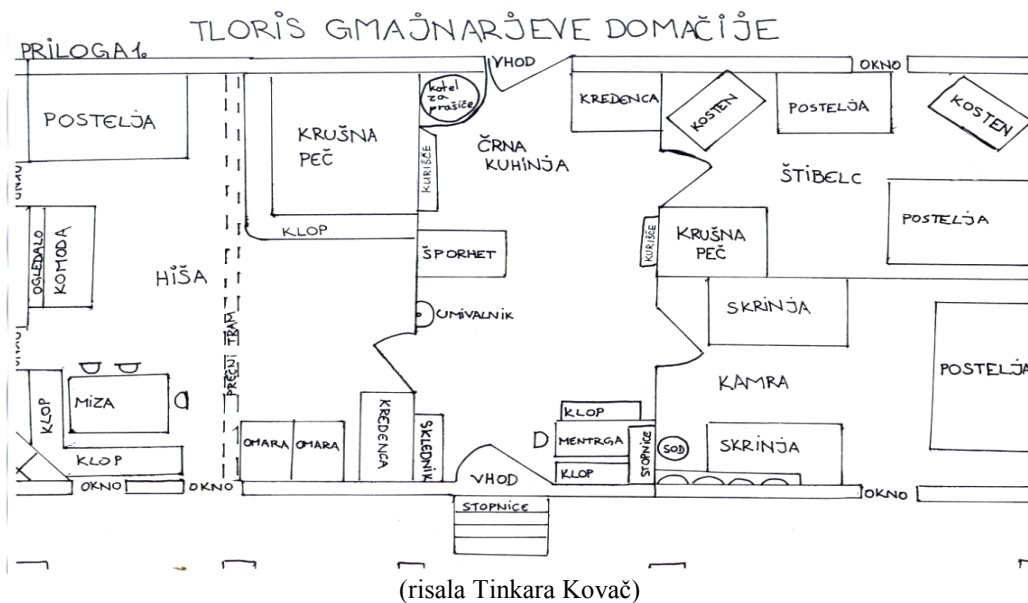
USTNI VIRI

- Anton Brezovar, Sveta Trojica 3, Dob
- Pepca Žebovec, Gubčeva 1, Vir pri Domžalah

12 PRILOGE

PRILOGA 1: Tloris Gmajnarjeve domačije (risala Tinkara Cerar).

PRILOGA 2: Tloris Kofutnikove domačije, povzeta po seminarski nalogi: Mateja Kolbezen, Maja Hausmeister, Sabina Rozenberger, Biserka Smolič: Prenova Kofutnikove domačije, seminarska naloga (mentor : prof. dr. Peter Fister), Fakulteta za arhitekturo, Ljubljana, 2008.



Tloris Kofutnikove domačije je povzet po projektni seminarski nalogi: Mateja Kolbezen, Maja Hausmeister, Sabina Rozenberger, Biserka Smolič: Prenova Kofutnikove domačije, seminarska naloga (mentor : prof. dr. Peter Fister), Fakulteta za arhitekturo, Ljubljana, 2008.