

Lučka Havlas, Nuša Kuharič\*

## MLINI – PROPAD ALI TURIZEM

*Prispevek govori o mlinarski obrti ormoškega območja skozi raziskovalno delo dveh učenk Osnovne šole Ormož. Predstavi nam zgodovino mlinarstva, delo v mlinu, njegove sestavne dele, orodje in način dela ter se dotakne nekaterih »mlinskih« pregovorov. Za konec pa nam naniza še nekaj možnih rešitev za ohranitev te izumirajoče obrti in njeno vključevanje v turistično promocijo kraja.*

### Ključne besede

*Mlin, mlinar, mlinski kamen, mlinsko kolo, žito, mletje, moka, obrt, Savci, Pušenci, Lešnica*

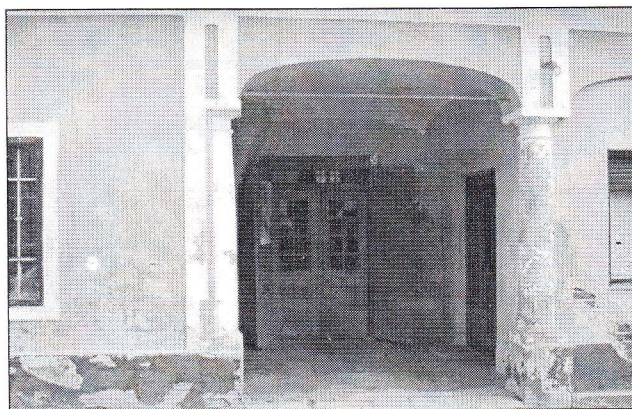
### Uvod

Učenki devetega razreda sva se pod mentorstvom Nataše Kolar, prof. geografije in zgodovine, ter Tanje Fajhtinger, prof. zgodovine in nemščine, v šolskem letu 2006/07 odločili, da bova raziskali, ali v najini okolici še živi mlinarska obrt. Ukvarjali se bova z mlini na vodo ter predstavili glavne dele mlinskega mehanizma: mlinsko kolo, mlinske kamne ter drugo pomembno opremo. Tako si boste lažje predstavljali oziroma obudili spomine na to, kako je nekoč moka prihajala na domače mize. Ali pri nas ta obrt počasi izumira in postaja le turistična atrakcija, pa je vprašanje, ki naju je vodilo k tej raziskovalni nalogi. Prav tako, ugotoviti interes za stare obrti v današnjem času, kako se prenaša tradicija na mlajše rodove ter kakšen je odnos okolice do tovrstne dejavnosti in ohranjanja kulturne dediščine. Ponujava vam torej vodo na mlin, sami pa se boste odločili, ali jo boste sprejeli.

Voda je služila človeku že v tisti davnini, do katere naše zaznave ne segajo. Nedaleč nazaj je bilo mlinarstvo ena najpomembnejših domačih obrti. Mlini na Slovenskem so v dobi, ko je bila vsaka pokrajina v glavnem vezana na proizvode lastnega kmetijstva, imeli velik pomen in so bili dolga leta prevladujoča oblika mletja pri nas. V preteklosti so bili splošen pojav in vodne mline so imeli v vseh kmetijskih predelih, kjer je bilo mogoče, saj je bilo prevažanje na

daljavo bodisi žita ali mlevskih izdelkov za kmečke potrebe zamudno in drago. V času moderne industrializacije doživlja mlinarstvo bistvene spremembe. Hiter način življenja, tehnološki napredek in vedno večja želja po materialnih dobrinah so spremenili tok življenja in vrednote. Vse teče hitreje, avtomatizirano in učinkoviteje. Znano je dejstvo, da industrijski mlini zelo naglo izpodrivajo stare preproste mline, vezane na vodotoke. Število vodnih mlinov se tako naglo manjša. Mline ob vodotokih na podeželju naglo opuščajo. Mnogi so že v razvalinah ali popolnoma odstranjeni. Samo še redka znamenja pripovedujejo, kje je nekoč stal in mlet mlin ter kaj je pomenil ljudem. Ravno ta dejstva so naju spodbudila, da bi kaj več izvedeli o mlinarstvu na našem območju.

Začeli sva raziskovati in se vedno bolj poglobljali v delo. Prišli sva do zaključka, da so mlini tudi v naši okolici samo še preteklost. Opuščeni so in prepuščeni zobu časa. Mlinskih koles ni več, zidovi se podirajo. Opredelili sva se na mline, ki so jih navajali anketiranci. To so bili: Škrjančev mlin v Pušencih, Stajnkov mlin v Savcih in Jeremičev mlin na Lešnici.



*Slika 1: Vhod v Škrjančev mlin v Pušencih. (Foto: Lučka Havlas)*

Ko sva to premišljevali, sva se spomnili na vse mline, katerih kolesa se še sučejo in kjer kamni še drobe žito. Ali naj res vse to zalije voda, mar naj res vse to uniči novi čas, ki tako nezadržno hiti skozi naše življenje? Želiva, da najino delo ne bi bilo zaman in ne bi naletelo na gluha ušesa krajanov. Prav bi bilo, da bi nekaj mlinov obnovili ter zaščitili kot kulturni spomenik. Čeprav dela, kakršno je bilo nekoč v mlinih, ne moremo več obuditi v življenje, lahko poskrbimo vsaj, da ga bomo in bodo poznali današnji

\* Lučka Havlas, Nuša Kuharič, učenki Osnovne šole Ormož, Hardek 5, 2270 Ormož.



ter prihodnji rodovi.



Slika 2: Kažipot k Stajnkovem mlinu v Savcih. (Foto: Lučka Havlas)



Slika 3: Zapuščeni Jeremičev mlin na Lešnici. (Foto: Lučka Havlas)

## Zgodovina mlinarstva na Slovenskem

Izraz mlin je zelo star in izvira iz latinske besede »mulinum«, kar pomeni mlin. V prazgodovini so ljudje trli zrnje na kamnitih ploščah ali v možnarjih. Tak način drobljenja žita se je uporabljal do približno leta 1000 pr.n.št., ko so izumili mlin, napravo, ki je drobila in mlela žito med dvema kamnoma. Prvi vrtljivi mlin z dvema kamnoma je deloval na ročni pogon. Ročne mline in mline, ki jih je gnala živina, so sčasoma nadomestili mlini na vodo in veter. Prvi ročni mlini so imeli vodoravno vrteče se pogonsko vodno kolo z lopaticami na navpični osi, na kateri sta bila nad vodnim kolesom tudi mlinska kamna. Rimljani so mline izpopolnili. Pogonsko vodno kolo z lopatami so postavili navpično, vodoravno os pa so povezali z zobatim kolesom, ki je poganjalo manjše zobato kolo, to pa je bilo z osjo povezano z mlinskim kamnom. Podobno so delovali mlini na veter in plavajoči mlini.<sup>1</sup>

Čeprav so mlini pri nas zagotovo bili poznani že pod

Rimljani, o tem ni pisnih virov. Prvič se mlini na Slovenskem pričenjajo omenjati šele v 9. stoletju. Od takrat je njihov pomen samo še rasel, pravi razcvet pa so dosegli v 12. in 13. stoletju.<sup>2</sup> Slovenija je zelo vodnata dežela, zato niti ni presenetljivo, da so se pri nas skoraj izključno razvili le vodni mlini. Na številne mline nas spominjajo številne mlinščice, deli potokov ali umetno narejenih strug, ki so bile speljane do njih. Danes veliko teh urejenih strug sploh ne obstaja več, saj smo jih v preveliki vnevi po napredku zasuli. Verjetno bi v preteklosti težko našli kakšno reko ali potok, na katerih se ne bi vrtelo vodno kolo.

Prvi mlini so nastali ob graščinah, to so bili tako imenovani grajski mlini. Obstajali pa so še kmečki, ki so mleli bolj kot ne le za domače potrebe, pa morebiti še za sosede, če niso premogli lastnega mlina. Na Slovenskem je razvoj mlinov na vodni pogon časovno sovpadal z razvojem tovrstnih mlinov drugod v Evropi. Skupaj s prvimi gradovi v 11. in 12. stoletju so pričeli nastajati tudi mlini na vodna kolesa.<sup>3</sup>

Poleg vodnih mlinov, kamor so kmetje nosili mlet žito, so mleli žito s preprostejšimi pripravami tudi po kmečkih domovih. Takšne priprave so bile tudi žrmlje ali neke vrste ročni mlini. Pred prvo svetovno vojno so bili takšni hišni mlini še zelo razširjeni v Beli krajini, Prekmurju in na Štajerskem. Z njimi so kmečke gospodinje praviloma mlele žito za sproti, največkrat tedaj, če je bilo žito na hitro treba zmleti doma, ker je zmanjkalo moke.<sup>4</sup>

Potočni mlini z enim parom kamnov so večinoma zmogli le tako imenovano navadno mletje (ene vrste moke). Lastniki mlinov so bili običajno fevdalci. Poslovanje mlinov so urejali mlinski redi. Velik napredek v mlinarstvu je bil izum valjev, ki so zamenjali mlinske kamne. Več parov valjev so združili s siti v zaokrožen mlinski sistem na vodni, parni in pozneje električni pogon (valjčni mlin).<sup>5</sup>

Mlino so precej vplivali tudi na podobo krajev. Ponavadi so mlino stali ob prometnih točkah, kadar pa so bili zunaj naselij, so do njega vodile kolovozne poti in pešpoti. Mlin je bil tudi nekakšen center vasi. Ni čudno, da je nekoč veljal rek "V mlinu se vse izve.", tam so se namreč srečevali ljudje od blizu in daleč, se sklepali posli, poznanstva ...

Mlinarstvo je bila pomembna gospodarska panoga, ne samo da je zaposlovala cele družine, pač pa je ugodno vplivala tudi na razvoj furmanstva, kamnoseštva,

<sup>2</sup> Prav tam, str. 76.

<sup>3</sup> Prav tam, str. 76–77.

<sup>4</sup> Prav tam, str. 75.

<sup>5</sup> Prav tam, str. 77.

<sup>1</sup> Bogataj, Domače obrti na Slovenskem, str. 75–76.



gostiln in trgovin. Ne nazadnje so s posluhom za naravo uravnavali tudi pretok voda in tako skrbeli za zmanjševanje poplav.

## Mlinski redi

Prvi dokument, ki je urejal področje mlinarstva, je bil pri nas izdan leta 1770, in sicer na Kranjskem, predpisoval je, kje smejo biti postavljeni mlini, skrb za mlinske kamne, določene sanitarne ukrepe (čistočo v mlinih, boj proti glodalcem) in višino plačila mlinarju.<sup>6</sup>

Mlinarji so za opravljeno delo bili večinoma plačani kar z moko oziroma žitom. Redkeje so za opravljeno delo dobivali denar. Tako je recimo veljalo, da so za mletje jemali merico, ki je znašala štiri do šest kilogramov, redkeje tudi osem do deset kilogramov na 100 kilogramov žita. Običajno je plačilo znašalo 10 odstotkov pripeljanega žita.

Najstrožje so mlinarje nadzorovali po drugi svetovni vojni. Z odloki je bila natančno določena višina merice za vsako žito posebej. Mlinarji so morali voditi posebne mlinarske knjige in prevzemno-oddajni list. Morali so zapisati vse mletje, količine žita in pobrane merice. Vse mlinarske mere, merniki in merice so morali biti uradno potrjeni in žigosani. Moko so oddajali in dobivali plačilo v dinarjih. Po letu 1953 so strožje nadzorstvo opustili.<sup>7</sup>

Prav v zvezi s količino odvzetega zrnja in otrobov je tudi povezana večja ali manjša priljubljenost posameznih mlinarjev, ki so tako in tako vedno bili med vsemi obrtniki najslabše zapisani in so veljali za največje nepoštenjake in goljufe. Tudi pregovor pravi, da te pred smrtjo lahko reši le klobuk poštenega mlinarja.

## Mlinarske mere

Ljudje so žito prinašali v mlin največkrat v vrečah, zato so mlinarji merili kar po vrečah. Vedeli so približno, koliko drži ena vreča. Do prve svetovne vojne so kot mero uporabljali mernik (25kg ali 30–32 litrov), polmernik, četrtino (1/4 mernika) in bokal (1/16 mernika). Po letu 1915 pa so uvedli enotno mero. Mlinarji so dobili tehtnice (vage) in od tedaj naprej uporabljali kilogramsko ali pa litrsko mero. Uteži, tehtnice in litri so bili žigosani in so jih tudi stalno nadzorovali.

Mlinarji so morali vsako leto svoje posode in uteži dati na pregled posebni komisiji. Danes pa uporabljajo plastične posode in vreče.

V MLINARSTVU SO UPORABLJALI POSODE KOT SO :

- MERNIK = 30 l ..... MERNIK →
- POLMERNIK = 15 l ... POLMERNIK → SO LESENE POSODE
- ČETRTR = 9 l ..... ČETRTR →
- BOKAL = 1 l 4 dl ..... BOKAL →
- LITER = 1 l ..... LITER → SO PLOČEVINASTE POSODE

## Delo v mlinu in delitev dela

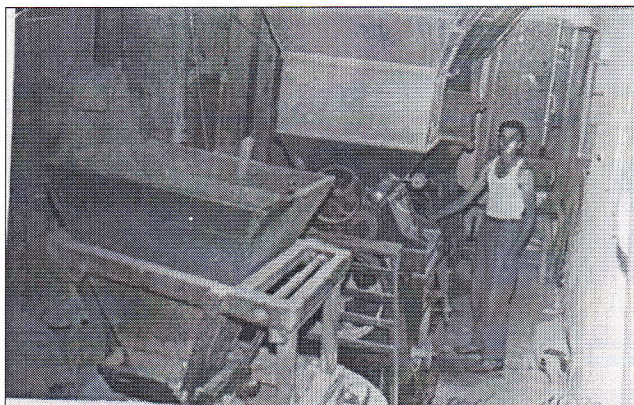
V mlinu je bilo treba opraviti vrsto opravil. Osnovno delovno opravilo je mletje žita. Takoj po prevzemu zrnja od stranke in merjenja je bilo treba žito očistiti smeti in navlažiti. To delo v mlinu so opravljale ženske, gospodinje, ki so ob delu v hiši »zasipale« še žito v mlin. Ko je namreč žito zasuto, ni treba posebej paziti, kako se melje. Ko se grot (vsipalnik) izprazni, zazvoni zvonček, ki je tako nastavljen, da opozori, da kamna meljeta v prazno. Seveda pa je bilo dela dovolj, preden so žito pripravili za mletje, ga osnažili ali oprali. Čiščenje zrnja je imelo dvojni namen: med mletjem ni bilo prahu, ki bi škodoval mlinarjevim dihalom, v vodi očiščeno zrnje pa je dobilo tudi primerno vlažnost, ki je potrebna za kvalitetno mletje in predvsem za izkoristek (razmerje med zrnjem in dobljeno moko). Zato je mlinar tudi zrnje, ki ga je stranka sama očistila, navlažil. Pravilno navlaženo zrnje se je med kamnoma lepše in boljše mlelo. Vsa tehnična dela v mlinu pa so navadno opravili gospodarji sami. Le za nekatera dela so najeli tuje ljudi. Posebno delovno opravilo mlinarja je ostrenje kamnov ali klepanje kamnov, njihovo montiranje, popraviljanje mlina in mlinarskih koles. Vse to je težavno in zahtevno delo. Montiranje dela, je zelo natančno delo, saj morata biti kamna natančno nastavljena, da lepo in tekoče drsita. Da lepo in hitro meljeta, morata biti ostro naklepana, zakaj kamni se pri mletju hitro obrusijo. Kamna namažejo z oljem po vsej površini, tako je videti, kje je površina gladka, in tam potem s posebno špico (kladivu podobnim orodjem) kamen obtolčejo. Od hrapavosti površine obeh kamnov je namreč odvisna kvaliteta moke. Klepanje obeh kamnov s pomočjo špice traja dve uri. Mlinarji pravijo: »Če kdo en par kamnov skleplje v eni uri, je to zagotovo slabo delo!« Stalno je bilo treba obnavljati tudi mlinska kolesa, saj les v vodi ob spremembah vremena hitro propada. Prav tako so morali stalno popravljati jez, posebno dokler so bili jezovi leseni. Pozimi pa je bilo treba z zamrznjenih koles odstranjevati led. Vse to ni bilo lahko delo in mlinarji so pošteno zaslužili svoj kruh.<sup>8</sup>

<sup>6</sup> Prav tam, str. 78.

<sup>7</sup> Prav tam, str. 82–83.

<sup>8</sup> Pogovor z Markom Zemljičem, Savci – Stajnkov mlin, 4. 4. 2006.





Slika 4: Mlinar v Škrjančevem mlinu pri delu, 1980.  
(Fotograf neznan)

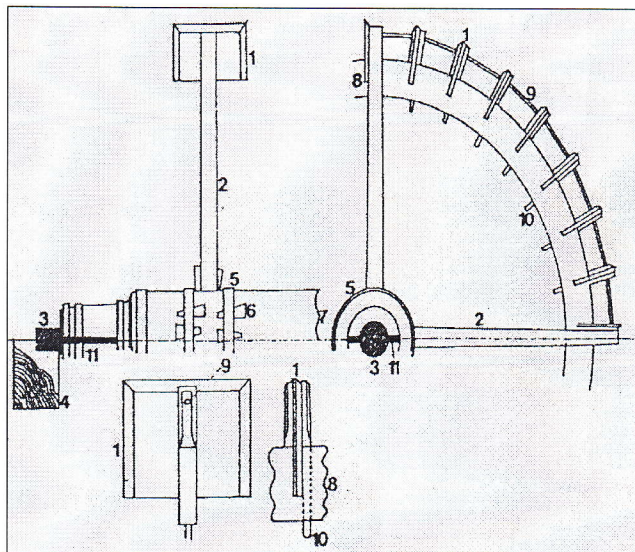
Mlinarji so povečini redili tudi prašiče. Po nekaterih virih naj bi prav prašiči predstavljali njihov glavni vir preživetja. Hrane za prašiče so seveda imeli dovolj; žita, ki so ga dobivali za plačilo, je bilo dovolj za moko ter za otrobe, s katerimi so krmili prašiče.<sup>9</sup>

## Sestavni deli mlina

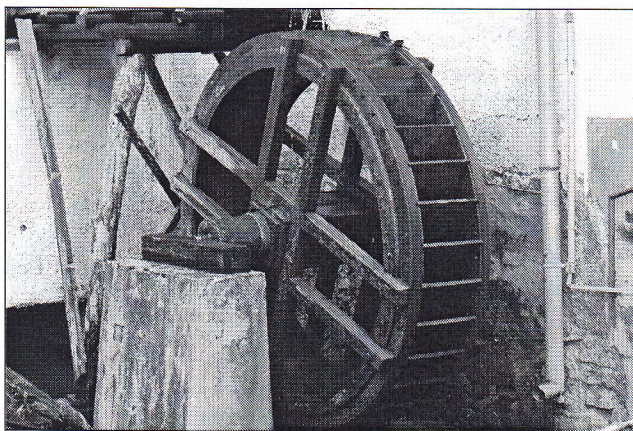
### Mlinsko kolo

Mlini na vodna kolesa so se razvijali več stoletij. Vodna kolesa so lesena, za pogon imajo lopaticice ali nekakšne votle skrinjice, ki so jih ponekod imenovali tudi korci. Voda, ki je vanje padala, je poganjala kolo. Padec v skrinjice je bil veliko močnejši od padca na lopaticico. Zato so skrinjice nameščali predvsem tam, kjer je bilo vode malo. Ponavadi je voda na skrinjice padala od zgoraj, včasih pa so dotok uredili tako, da se je voda zaganjala vanje od spodaj. Kolo na lopate je bilo narejeno na spodnjo vodo. Voda je napeljana tako, zato ker je količina vode razmeroma velika, padec pa majhen. Kolesa so premazali s katranom, da niso gnila prehitro. Pri nekaterih mlinih so naredili železna kolesa, samo lopaticice so bile lesene.

Mlinsko kolo je bilo nasajeno na horizontalno os in se je sukalo v navpični smeri. Znotraj je bilo na osi zobato kolesce, sprva leseno, kasneje kovinsko, ki se je zajedalo v podobno takšno kolesce na mlinski napravi in tako poganjalo dva kamna v vodoravni smeri. Navadno je eno mlinsko kolo gnalo dvojico mlinskih kamnov, redkeje več. Večji mlini so seveda imeli dva ali celo tri pare mlinskih kamnov.



Slika 5: Načrt mlinskega kolesa in imena posameznih delov mlinskega kolesa<sup>10</sup>: 1 – lopata, 2 – mataruga (križ), 3 – drsna os (vrti se na podstavku), 4 – podstavek, 5 – železni obroč (rinc), 6 – klini (zagozde), 7 – vreteno, 8 – krog, 9 – opora med lopatami, 10 – pauci, na katerih so pritrjene lopate, 11 – železna os (štelk).



Slika 6: Mlinsko kolo v Stajnkovem mlinu v Savcih danes.  
(Foto: Lučka Havlas)

Vodo so zajezili in jo po jezu in žlebu speljali do vsakega kolesa posebej. Za pogon niso potrebovali veliko vode. Mlin poženejo, tako da odprejo zapornico in spustijo vodo v žleb. Če je vode malo, jo nabirajo v jezu in potem meljejo, dokler je kaj vode. Vodna kolesa imajo celo vrsto prednosti, in sicer zaradi enostavne in cenene izvedbe, lahko dosegljivega materiala (les) in preprostega vzdrževanja. Mnogo več pa je slabih strani. Vodna kolesa niso uporabna za največje padce, izkoristek je posebno pri lesenih kolesih zelo slab, število vrtljajev je majhno, neprijetnosti pa se pridružijo slednjič še

<sup>9</sup> Bogataj, Domače obrti na Slovenskem, str. 80–81.

<sup>10</sup> Marko Zemljič, Savci – Stajnkov mlin, Načrt mlinskega kolesa.



pozimi, ko kolesa zamrznejo.<sup>11</sup>

### Mlinski kamni

V mlinu so zelo pomembni kamni, seveda ne običajni, pač pa prav posebni, mlinski kamni. Mlinskih kamnov ni izdelal mlinar, pač pa kamnosek v kamnolomu. Seveda vsak kamnolom ni bil pravi, za dober mlinski kamen je morala biti ustrezna kamninska sestava. Kamen ni smel biti ne pretrd ne premehak. Dober kamen je peščenjak, ki ga sestavljajo kremenova zrna. Kamnosek je na primerni steni moral priti naprej do žive skale, zatem si je zarisal, kje bo sekal. Kot orodje je uporabljal različna sekala, kline in kladi. Mlinski kamni, ki so jih pripravljali kamnoseki, so merili običajno dobrih 70 centimetrov. Najtežji del ni bil obsekati skale in oblikovati kamna, ampak kamen odsekati od skale. Neveščim kamnosekom se je tako večkrat primerilo, da je večdnevno mukotrno delo šlo po zlu, saj jim je kamen, ko so ga želeli ločiti od skale, počil. Po uspešnem delu v kamnolomu je sledila še fina obdelava kamna. Tako je bil kamen pripravljen za transport do mlina. Mlinarji so običajno naročali po par kamnov, spodnjega in zgornjega. Za oba so poznali tudi imena, spodnji del je bil "težak" (spodnjak), zgornji, vrteči se, pa "laufer" (vrhnjak). Spodnji kamen je trdno pritrjen na ogrodje, zgornji pa se vrti. Le-ta je na navpično gred pritrjen z železno prečko.



Slika 7: Mlinski kamen v opuščenem Jeremičevem mlinu na Lešnici. (Foto: Lučka Havlas)

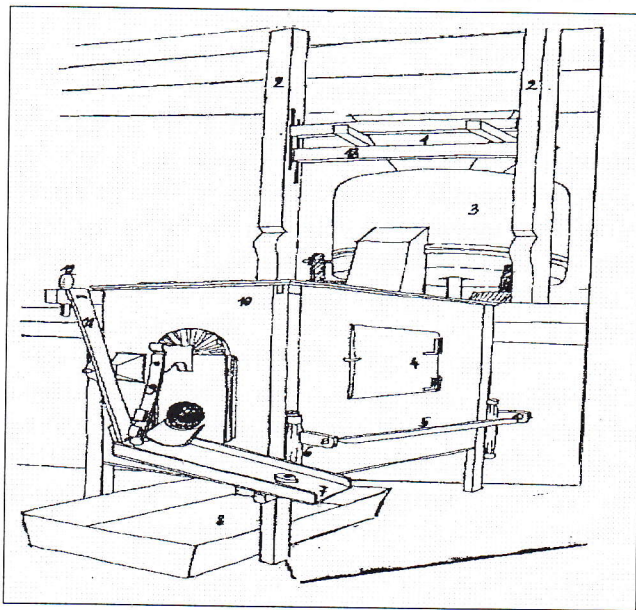
Z razmikom kamnov se je dalo regulirati finost mletja oziroma, kot bi rekli danes, razmiki med kamni so vplivali na tip moke (gladka, ostra). Na kvaliteto moke sam mlin nima velikega vpliva. Ta je bolj odvisna od kvalitete žita, tip moke pa od nastavitve kamnov. Mlinarji so uporabljali različne mlinske kamne za pšenico in koruzo. Tistemu za pšenico so

pravili bel, bil je bolj fin, dobili so finejšo moko za kruh in peko, za koruzo pa so uporabljali bolj grobega "črnega".

Z mletjem sta se kamna večkrat tudi obrabila, postala sta gladka in ju je bilo treba popraviti oziroma sklepati. Delo so opravili mlinarji sami, saj so najbolje vedeli, koliko morajo kamen "nabrusiti".<sup>12</sup>

### Notranjost mlina in ostala oprema

Pri vseh mlinih gre za en prostor, razdeljen v zgornji in spodnji del. Spodnji del je v višini vhoda, na njem stoji pajkelj, v katerem je sito in se v njem nabira moka ter graisanca (zaubra). V zgornjem delu, kamor vodijo stopnice, so mlinski kamni, obiti z lesom (obod). Na kamnu je lesen lijak, kamor vsipljejo žito. Tu je tudi zvonček, ki opozori, kdaj je grot (vsipalnik) prazen. Zgornji kamen je navezan na jekleno os, ki se vrti. Spodnji del osi je preslica, ki jo poganja palčno kolo in je po vretenu povezana z vodnim kolesom. Preslica je obenem povezana z rogovilo, ki trese sito in graisanco (zaubro).



Slika 8: Sistem delovanja mlina<sup>13</sup>: »potovanje« zrnja skozi vsipalnik ali »grot« v koritce med mlinska kamna in nato skozi sito v »pajklelj«: 1. grot (vsipalnik), 2. ogrodje za grot, 3. obod (ohišje mlinskega kamna), 4. vratca za v pajkelj, 5. letev, ki trese zaubro, povezana s preslico, 6. podstavek za zaubro, 7. graisanca (zaubra), 8. predal za zdrob 9. lesen vijak za uravnavanje napetosti sita, 10. pajkelj, 11. treslica, 12. lesen vijak (šrauf) za uravnavanje napetosti zaubre, 13. ogrodje za grot

Mlini so skoraj v celoti narejeni iz lesa. Nekateri preprosto, pri nekaterih pa so skušali les predvsem na grotu in pajklju okrasiti. Tako je nastavek na pajklju

<sup>11</sup> Pogovor z Markom Zemljičem, Savci – Stajnkov mlin, 4. 4. 2006.

<sup>12</sup> Prav tam.

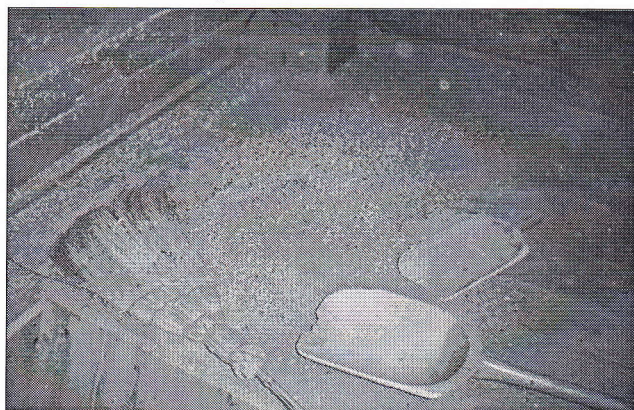
<sup>13</sup> Prav tam, Sistem delovanja mlina.



praviloma vedno okrašen. Tu so zlasti inicialke mlina, letnica izdelave ali predelave ali pa izrezljan motiv iz mlinskega ali kmečkega življenja. To so delali domači mojstri.

Poleg vodnega kolesa in mlinskih kamnov je v mlinu še nekaj potrebnih delov za mletje. Naprava, ki dovaja zrnje med dva kamna, je ponekod poznana pod imenom "grot" tresilnice, tudi miketulje. To je pravzaprav tresočče se sito, skozi katero se moka preseja in je vpeto v celotno ogrodje, ki nosi napravo. V skrinji ali pajklu je nameščeno sito za ločevanje moke od zmletega materiala, zunaj skrinje pa še "grajsna", naprava, ki ločuje otrobe. Pri črnem kamnu te ločitve ni.<sup>14</sup>

### Mlinarsko orodje

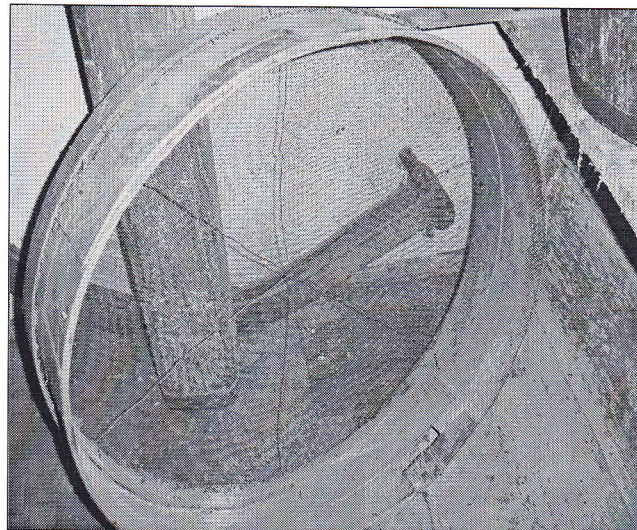


Slika 9: Mlinarsko orodje, vevnica – lopatka za zajemanje žita in moke. (Foto: Lučka Havlas)

V mlinu ne potrebujejo veliko orodja. Posebnega mlinarskega orodja skoraj ni, razen za klepanje kamnov. Za tehnična dela so uporabljali ustrezne pripomočke: klešče, kladivo, žage itd. Pšenico za belo moko so prali v posebnih, za to narejenih rešetih. Imela so večji in višji obod. Prali so jo na posebnih lesenih derah (1,5m x 1m) ali pa na takih z mrežastim dnom. Na derah so žito tudi sušili, sušili pa so ga tudi na velikih ponjavah (plahtah). Žito, ki ga niso prali, so očistili smeti in oprali v nečkah (jenčke). V nečke so nasuli žita in ga prali, tako da so smeti padale na tla, žito pa nazaj v nečke. Moko in zdrob lovijo v čebre ali posebne posode. Moko zajemajo z vevnico (korpjačo oziroma lopatko), ostanek pa počistijo z omelom. Moko shranijo v vreče (žaklje), in sicer tako, da na vrh vreče vstavijo poseben obroč, ta obroč pa oprejo ob rob pajklja na posebno rogovilico. Vrečo polnijo z eno roko in potem še potlačijo s palico. Ponekod rabijo za zadnjo moko še pehar. Sita so naredili doma, tkanino pa so kupili. Danes so sita najlonska, prej pa

<sup>14</sup> Prav tam.

so bila svilena.<sup>15</sup>



Slika 10: Leseno sito. (Foto: Lučka Havlas)



Slika 11: Leseni čebri. (Foto: Lučka Havlas)

### Delovanje mlina

Ko je pšenica očiščena, jo vsipajo v grot, od koder se enakomerno vsiplje med oba kamna. Za enakomerno dodajanje zrnja je potrebna posebna stresalna naprava, ki je gibljiva, na jermenih obešena škatla. Oba kamna sta ploščata in vgrajena, tako da sta vodoravni ploskvi, ki meljeta, obrnjeni druga proti drugi. Zgornji kamen (vrhnjak) se vrtil, spodnji kamen (spodnjak) pa je trdno pritrjen v ogrodje. Skozi dovolj veliko odprtino v vrhnjaku prihaja žito med oba kamna, ki ga meljeta, moka pa polzi navzven na obod. Od tod se zmlet žito vsiplje v cevasto sito, ki drži skozi pajlej. To je zaprt prostor v obliki zaboja. V njem je tudi rogovila, ki trese sito, moka pa se nabira na njegovem dnu. Zdrob in otrobi se iz sita vsipljejo na graisanico (zaubro), ki je vezana na kolo in se premika. Graisanica ima v sredini sito, skozi katero se vsiplje zdrob, otrobi pa ob strani padajo v posodo. Hitrost graisanice lahko poljubno uravnavajo. Po prvem mletju dobijo zdrob in otrobe. Nato kamna malo stisnejo in zasujejo zdrob, tako dobijo lepo belo moko. Na koncu zasujejo še

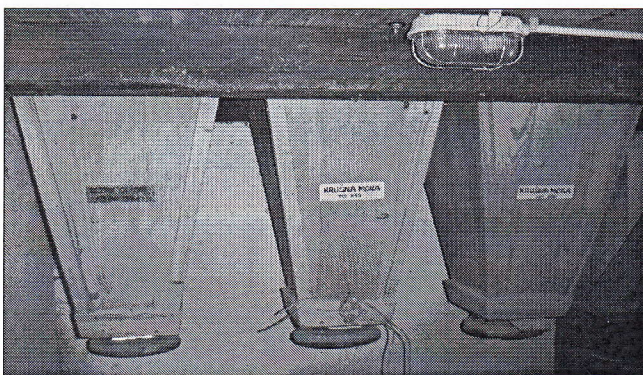
<sup>15</sup> Prav tam.



prve otrobe ter ostanek zdroba in dobijo zadnjo moko (graisanico). Lahko pa meljejo na eno moko, tako da odstranijo otrobe in potem zmeljejo tudi zdrob, ali pa na črno, tako da zmeljejo skupaj otrobe in zdrob. Kakovost moke je odvisna predvsem od sita.<sup>16</sup>



Slika 12: Pogled na notranjost mlina. (Foto: Lučka Havlas)



Slika 13: Predali za moko. (Foto: Lučka Havlas)

## Reki o mlinih

- »SAMO V MLINU SE DVAKRAT POVE!«: Hočemo reči, da bomo povedali samo enkrat.
- Če kdo ne posluša in rad klepeta, rečemo: »NEPRESTANO VRTIŠ SVOJ MLIN!«
- Kdor zna dobro in hitro govoriti, temu rečemo: »JEZIK TI TEČE KOT MLIN!«
- »VELIKOKRAT POTEKNE KOGA V SVOJ MLIN, GA ZMELJE MLIN ČASA!«: Čas ga prehiti.
- »IMETI MLINSKI KAMEN ZA VRATOM.«: Nositi veliko breme.
- »SPELJATI VODO NA SVOJ MLIN.«: Nekdo naredi nekaj sebičnega, v svojo korist.
- »NOBENA PŠENICA NI TAKO TRDA, DA NE BI NAŠLA SVOJEGA MLINARJA.«: Nobena ovira ni tako visoka (velika), da je ne bi mogli premagati.

## Sklepne misli

»Če mlinček pri miru bi stal,  
bi mlinar in kmet žaloval,  
otrok pa bi jokal in tožil glasno,  
kako je brez kruha hudo.«

Slovenska ljudska pesem za današnje čase ne velja več. Vsi imamo vsega dovolj in preveč. Pomanjkanja in lakote ne poznamo, zato tudi kruh premalo spoštujemo. Spremenjeni način življenja in razvoj mlevske industrije sta vplivala predvsem na to, da so začeli pospešeno opuščati manjše obrtne in kmečke mline. Posamezni mlini, ki so nadaljevali z mletjem, so se tehnološko preusmerili, mlinske kamne so zamenjali valji, vodni pogon pa električna energija. Do današnjih dni so se ohranili le posamezni klasični mlini in v njih mlinski kamni v glavnem meljejo le za domače potrebe. Mlinarstvo je začelo počasi izumirati. Lastniki mlina v Savcih so še posebej razočarani ob dejstvu, da so morali mlin ustaviti. Posluha pri lokalni skupnosti za oživitvev mlinarske dejavnosti ni. Državna zakonodaja je dokaj rigorozna do te dejavnosti. Zato meniva, da bi se ti mlini morali vključiti v turistične, vinske in naravoslovne poti, skratka, v turistično ponudbo, s tem bi podprli mlinarje in hkrati ohranili te bisere kulturne dediščine. Mline bi lahko vključili v turistično ponudbo, tako da bi ustanovili mlinsko cesto. Na takšno idejo so prišli tudi na Koroškem, kjer poteka mlinska cesta na območju treh občin.

Mlajše rodove je treba ozaveščati, kako pomembno je ohranjati kulturno dediščino. Mlini bi se lahko uredili kot muzej ali pa kot center občolskih dejavnosti. V naši okolici je takšen mlin na Lešnici, ki ima idealno lokacijo in je blizu mesta Ormož. Zraven mlina je še velika stanovanjska hiša, v kateri bi se lahko zadrževalo več učencev, in propadajoče gospodarsko poslopje, v katerem bi lahko uredili mlinarsko sobo, razstavo starega kmečkega orodja, črno kuhinjo in kuhinjo za peko kruha. Okrog mlina je veliko zemljišče, na katerem bi se lahko uredila tudi zeliščni in cvetlični vrt ter manjši sadovnjak, v katerem bi gojili stare, že izumirajoče, sadne sorte.

Zato sva se odločili, da bova na podlagi te raziskovalne naloge in intervjujev naredili kratek film in ga promovirali ter tako skušali vplivati, da bi razmišljali o tem, kaj storiti s kulturno dediščino. Ta film sva predstavili na projektnem dnevu v šoli.

Mentoricama pa sva dali pobudo, da bi v naslednjem šolskem letu organizirali naravoslovni dan na tematiko starih obrti v naši neposredni okolici, s tem bi mladim približali zapuščino naših dedov, ki jo mi mladi premalo cenimo.

<sup>16</sup> Prav tam.



**Ustna vira**

- Bernarda Vuletič, Pušenci – Škrjančev mlin
- Marko Zemljič, Savci – Stajnkov mlin.

**Pisna vira**

- Načrt mlinskega kolesa, Stajnkov mlin.
- Sistem delovanja mlina, Stajnkov mlin.

**Literatura**

- Bogataj, Janez, 1989: Domače obrti na Slovenskem. Ljubljana.
- Kovačič, Fran, 1919: Trg Središče. Maribor.
- Hazler, V., Hudales, J., 2002: Mlinska cesta. Šoštanj: Črna na Koroškem.
- Pučko, Franc, 1992: Spomini na Lento. Ormož.

**Povzetek**

*V svoji nalogi sva se ukvarjali z mlinarsko obrtjo, ki je še danes živa v naših krajih. Opredelili sva se na vasi Savci, Pušenci in Lešnica, zato ker so tukaj še stoječi mlini, za katere vedo tudi najini vrstniki. Ugotovili sva, da se s to staro obrtjo ukvarja le še redkokdo in še ti so bili zaradi prevelikih stroškov prisiljeni to delo opustiti. Naslednikov ni, ker ni zanimanja med mladimi za stare obrti. Omenjene mline bi morali vključiti v turistične, vinske in naravoslovne poti, skratka, v turistično ponudbo, s tem bi podprli mlinarje in hkrati ohranili te bisere kulturne dediščine. Uredili pa bi se lahko tudi kot muzej ali pa kot center občolskih dejavnosti. Predvsem pa meniva, da je treba mlajše rodove ozaveščati, kako pomembno je ohranjati kulturno dediščino na splošno.*