

## MALI KRUHEK NA LOŠKEM

Mali kruhek so na Loškem izdelovali predvsem v Škofji Loki in Stari Loki ter v Selški dolini, zlasti v Dražgošah in v Zeleznikih, medtem ko sta Poljanska dolina in Sorško polje s to dejavnostjo skromneje zastopana. Na Loškem so oblikovali mali kruhek z modeli in prostoročno. V Škofji Loki, Stari Loki in pri Sv. Duhu so delali samo z modeli, dolini pa sta se ukvarjali z obema zvrstema. Tudi tu so najstarejši izdelovalci kruhkov uporabljali najprvo modele.

Na splošno segajo začetki tako imenovanega lecta, ki je po materialu podoban našemu malemu kruhku, v 13. stoletje, saj je bil lect v začetku testo iz ržene moke, medu, z dodatkom pepelike in jelenove soli.<sup>1</sup> Pozneje je rženo moko zamenjala bela, začimbe pa so pecivu izboljšale okus. V prvi polovici 19. stoletja se je pojavil lect iz medenega testa, okrašen s sladkornimi barvili in napisi.<sup>2</sup> Poimenovanje malega kruhka in lecta današnji prebivalci na Loškem strogo ločijo. Lect jim pomeni »cukren, farbast kruhk« najslabšo vrsto peciva, ki se ne da primerjati s kvalitetnim »ta malim kruhkom«.

V 19. stoletju so bili v Loki letni in tedenski sejmi (ob sobotah), kjer so prodajali lect — mali kruhek in druge slaščice. Prodajalci so imeli »štante« vedno na istem mestu, po sejmih so jih spravili. S sejmi so začeli ob 7. uri zjutraj in končali ob 4. uri popoldne. Ob nedeljah, praznikih in ob žeganjih je bilo prepovedano pri cerkvi prodajati vsakovrstno robo, vendar prepoved za razna peciva ni veljala.<sup>3</sup>

V Škofji Loki so se klarise ukvarjale s peko kruhkov po modelih vsaj že na začetku 18. stoletja, lahko pa že prej, saj sega njihov prihod v Loko v 14. stoletje. Po razpustu so jih leta 1782 zamenjale uršulinke, ki so prevzele tudi peko kruhkov. Ločani so temu kruhku rekli »nunski lect« in ga ločevali od malega kruhka. O poimenovanju obeh peciv lahko razberemo tudi v dnevniku Ločana Jerneja Gašperina, ki ga je pisal v letih 1861—1865.<sup>4</sup> Tako je Jernej v letu 1861 zapisal: »... v nedelo večer sim se še vezoval za moj god in zdravico pil; štruco še dansi jimam in nunski lect, ko sim ga od mojga prejatla Lorenca prejel...« V letu 1863 je zapisal: »... Na Sv. treh kraljev dan sma se zbrali iz mojimi prijatli in sma šli v kerčmo, bli smo prav veseli, vse enega duha in misli, vsaki mu se je radost na obrazu razodevala, nazadnje me še razveseli najnarljubši prejatelj Lorenc. Nazadnje pa da še perljudna hčerka kerčmarjeva vsakim ta mali kruhek, to nas še razveseli...« V letu 1864: »... Na Šentjanžovi dan sim bil v Puštal na Šturma vas; gospodina Lenka je prav dobra, dala je jabuk in ta maliga kruhka, za kateriga smo igrali »Domina« in tako sim bil srečen, da sim vse jaz dobil...«

Do katerega leta so se nekatere loške uršulinke ukvarjale s peko kruhkov, ne vemo, vsekakor pa je do srede 19. stoletja »nunski lect« med Ločani obstajal, verjetno pa je proti koncu 19. in v začetku 20. stoletja postopoma izginjal.

Pripravljali so ga le za interne — samostanske, občasne slavnosti.<sup>5</sup> Za ljubljanske uršulinke je znano, da so kruhek peklo vse do leta 1947, razen med drugo svetovno vojno. Imenovale so ga poprovec («Pfefferbrot»). Sestra Gabriela (Francka Tisovec), rojena leta 1902, ki živi v uršulinskem samostanu v Ljubljani, zna še edina peči poprovec. Leta 1923, ko je vstopila v samostan, so ga še peklo. Modeli ljubljanskih uršulink so se porazgubili po drugi svetovni vojni. Poprovec so delale kot posebnost za razne darove: škofu, obiskom, ob raznih jubilejih in ob slavnostih. Ob začetku posta so dali vsaki redovnici tri ali štiri poprovce, da so jih pojedle, kadar so bile od posta oslabele. Recept: med so zavrele, iz ržene moke so napravile mlince, ki so jih zmlele v moko. Moko so dale v med, ko je vrel, in naredile primerno gosto testo. V testo so dale poper, cimet, »gvirce«, »muškaplet« in malo ruma. Zamesile so zjutraj, pokrile z lahko vlažno krpo, popoldne so zvaljale in odtisnile v modele. Posebej so rženo moko dale v pekač in vanjo par kapljic olja, da se je lepo zarumenilo. S to moko so »štupale« testo, ki so ga valjale, da je bilo lepo rumeno.<sup>6</sup>

Domnevamo, da so prav nune zanesle peko malega kruhka med prebivalstvo na Loškem. K uršulinkam, pa tudi že h klarisam so se hodile učiti kuhanja mnoga dekleta in verjetno peka »nunskega lecta« oziroma poprovca ni bila takšna skrivnost, da jo dekleta ne bi odkrile. Razlika je bila le v pripravi, ki so jo naši ljudje poenostavili; rezbarsko navdahnjeni pa so bili že od nekdaj. Verjetno so prav zaradi malo drugačnega okusa in barve ter izdelovalcev, Ločani različno poimenovali to zvrst peciva.

Izdelovanju malega kruhka, kot hišni dejavnosti, dokazljivo sledimo od začetka 19. stoletja do današnjih dni.



Marija Sink, roj. Trpinc iz Stare Loke, s hčerama Marjano (levo) in Ivano (desno)

V Škofji Loki so pekli kruhek pri Kobalovih in v Stari Loki pri Sinkovih-Hudarevnikovih. Oboji so ga oblikovali z modeli.

V Stari Loki, p. d. pri Hudarevnikovih se je prva ukvarjala s kruhki Elizabetha Špela Šink, ki je bila poročena z Jernejem, kajzarjem. Žal ne vemo za Špelin rojstni kraj, poznamo pa letnici rojstva 1890 in smrti 1966 ter vemo, da je rodila številne otroke. Oba z možem sta umrla leta 1866 za kolero. Špelin sin Franc, posestnik in trgovec, se je leta 1870 poročil z Marijo Trpinc (r. 1846, u. 1909), tkalčevo hčerjo iz Smoleve v bližini Železnikov. Tudi Marija je pekla kruhek, prav tako njeni hčeri Marjana (r. 1872, u. 1927) in Ivana (r. 1881, u. 1957). K Sinkovim se je leta 1909 primožila Helena Hafner iz Binklja (r. 1884, u. 1969), ki se je poročila z Marijinim sinom Jožetom. Leta 1910 se jima je rodila hči Marija-Marica, poročena s Petrom Grašičem. Mati Helena in hči Marica sta pekli kruhek še po drugi svetovni vojni, mati čedalje manj, hčerka pa le občasno, ker je morala skrbeti za kmetijo. Nekako pred desetimi leti je Grašičeva prenehala s peko. Njena mati Helena je začela peči kruhek kmalu po poroki. Naučili sta jo moževi sestri, sva-kinji Marjana in Ivana, ki sta bili samski in sta živeli doma. Pri Hudarevnikovih so delali kruhke iz ržene moke. Takšen kruhek je dobrega okusa in lepo diši. Od medu je bil najboljši ajdov. Med so kupovali pri p. d. Ribču v Loki, pri Martinovcu na Trnju, pri Fortunovcu v Pevnu in na Dolenjskem. Tako imenovani »potošelj« (iz nem. Pottasche — pepelika) so kupovali v drogeriji v Kranju. Bil je v prahu, belkast in podoben jelenovi soli. Testo je lepo vzhajalo. Ko se »potošelj« ni več dobil, je Grašičeva uporabljala jedilno sodo. Začimbe: cimet, nageljnovc žbice, poper, katerega so včasih veliko dajali v kruhek. Grašičeva ga je dajala vedno manj v testo, za Miklavža čisto malo. Razmerje med moko in medom, ki so se ga držali pri Hudarevnikovih že od nekdaj, je bilo: na 30 dkg medu 1 kg moke. Med je moral biti mlačen, da se je testo lepo gnetlo. Testo je bilo treba gnesti približno eno uro, nato takoj oblikovati. Da se testo ni ohladilo, ga je bilo treba pokriti, saj je ena velika peka zahtevala 20 kg moke in 10 kg medu. Iz testa je bilo treba narediti štruco, jo razrezati na koščke in najprvo z roko oblikovati npr. srce na špico, ostalo »bolj na široko«, in šele po takšnem oblikovanju dati testo v modele. Da se testo ni prijel modelov, jih je bilo treba pomokati z rženo moko. Veliko moči je bilo treba, ko so z roko pritiskale testo v model. Po veliki peki so roke pošteno bolele. Marici in njeni mami je pomagala teta Ivana. Delale so od 7. ure zjutraj do večera, potem pa še pekle tja do desetih, enajstih zvečer. Bile so zelo utrujene, saj so ves čas pri delu stale. Koliko časa se kruhki pečejo, je odvisno od velikosti kruhkov; manjši kosi so bili spečeni v 15 minutah; ker se radi hitro zažgo, je bilo treba zelo paziti nanje. Večje kose so pekli pol ure ali nekaj več. Za kurjenje peči so rabili bukova drva. Najlepše se je spekel kruhek po peki navadnega kruha, ker je bila peč uležana. Še gorak kruhek je bilo treba premazati z medom, razredčenim v mlačni vodi. Kruhek je dobil lepo glazuro. Za Miklavža so delale Miklavže, parkeljnov ne, jelene, petelinčke in zajčke. Veliko so napekle ob božiču, za tri kralje in ob veliki noči. Za veliko noč so pekle hlebčke, ki so jih ženske kupovale za »filo« (nadev). Hlebčke so ženske posušile, jih naribale in dale v potico. Takšne hlebčke so kupovale ženske v Loki in v Kranju na trgu. Pred drugo svetovno vojno so imeli Šinkovi »štant« v Loki pod Homanom, kjer so prodajali na sejmi. Do leta 1945 so imeli tudi pekarijo, v kateri so poleg navadnega kruha prodajali tudi mali kruhek. Kruhke sta kupovali pri



Mali kruhek po modelih — levo: pri Kobalovih, v Skofiji Loki (Marija Kobal in hči Tinca); desno: pri Sinkovih, p. d. pri Hudarevnikovih v Stari Loki (Helena Sink in hči Marica)

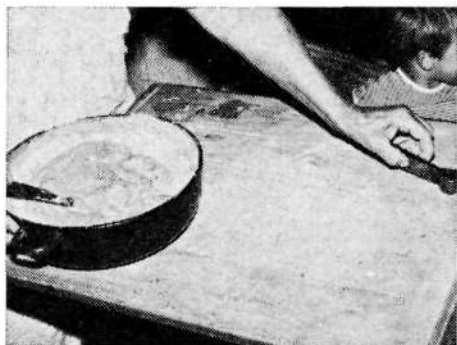
njih dve ženski iz Reteč. S »korbami« sta hodili po hišah in ga prodajale. Zlasti dobro je šel kruhek v promet za Miklavževo. Poleti so ga kupovali turisti. Helena in njena hči Marica sta včasih nesli srca okrasit k Mariji Rupar, p. d. Angelčkovi v Loko. Po osvoboditvi sta z materjo pekli za podjetje Agromel v Ljubljani, za Loški muzej in za razne svečanosti; npr. ob smučarskih poletih v Planici sta jih veliko napekli. Grašičeva je zadnja izdelovalka malih kruhkov pri Hudarevnikovih.

Kruhke po modelih sta pekli tudi Hudarevnikovi sorodnici Marija in njena hči Jera. Marija Šink roj. Dolinar leta 1828, doma iz Žabnice, se je leta 1849 poročila z glavnikarjem Martinom Šinkom, Jernejevim bratom. Nekaj časa sta zakonca živela pri Hudarevnikovih, kjer se je verjetno Marija naučila peke kruhkov od svoje svakinje Špele. Potem so bili gostači v Stari Loki p. d. na Sékalš, Kalanč in na koncu pri Mungarju, kjer se je reklo tudi pri Finfarčku. Pri Sékalš se je rodila hči Jera leta 1859, ta je umrla kot samska gostačka zaradi srčne kapi leta 1923 pri Mungarju. Marica Grašičeva se kot otrok spominja, da je Jera poleg kruhkov »fercirala« srčke, krasila jih je z umetnimi rožami in migalicami.

Kobalovi so najprvo gostovali v Puštalu pri Ani Jugovic, p. d. pri Roku. Kruhke po modelih je pekla Lucija Kobav, ki se je rodila leta 1834 Pavlu Kobavu in Mariji roj. Karlin. Dve leti kasneje, ob rojstvu sina Jurija, so bili Kobavi že lastniki Rokove kajže. Luciji je pri peki kruhkov že kot otrok pomagal sin Valentin (r. 1863, u. 1933), ki je rezljal v mladih letih čudovite modele. Valentin je bil dvakrat poročen, prvič z Ločanko Katarino, roj. Demšar, in drugič z Marijo, doma iz Izlak, ki jo je naučil izdelovati kruhke. Pri sinu, ki se je selil z Lontrka v Karlovec in se končno ustalil v hiši na današnji Demšarjevi cesti v Loki, je živela tudi mati Lucija, ki je umrla leta 1918. Valentinova žena Marija (r. 1878, u. 1965) je začela na veliko peči kruhke leta 1933 po moževi smrti. Med drugo svetovno vojno jih ni pekla, po osvoboditvi pa je nadaljevala s peko vse do svoje smrti. Mariji je pri kruhkih pomagala hčerka Valentina-Tinca (r. 1915), ki je po materini smrti spekla še veliko kruhkov, vse do leta 1977, ko je zaradi bolezni prenehala in speče le še občasno kakšen kruhek. S kruhki je bilo dosti dela. Pri Kobalovih so za kruhke

uporabljali rženo moko, ki so jo dobili pri mlinarju Simončiču v Puštalu. Ržena moka mora biti zadosti suha, ne preveč in ne premalo, kruhki iz nje so lepo temno rjavi. Cvetlični med so kupovali v Bodovljah pri Prevodniku in na Trebiji pri Tavčarju. Za vzhajanje testa, ki je moralo biti trdo in gosto, so uporabljali jelenovo sol. Začimbe so bile: poper, cimet in nageljnovе žbice. Velika peka je vsebovala: 8 kg medu, 10 kg ržene moke, 12 dkg jelenove soli in po en zavitek popra, cimeta in nageljnovе »štupe«. Takšna masa je bila prevelika za gnetenje naenkrat, zato je bila porazdeljena na tri dele. Vsak del je bilo treba obdelovati po pol ure. Celotno maso so potem oblikovali z modeli in dali v peč. Dopoldne so zamesili, okrog enih začeli oblikovati in »velika peka« je bila do enajstih ali polnoči spečena. Večje kose so pekli 45 do 60 minut, manjše po 15 minut. Pečenje kruhkov je bilo zoprno delo, saj je bilo treba vsakih pet minut pogledati, kako se kruhki pečejo. Pri Kobalovih je Valentin, po poklicu zidarski mojster, prav za peko kruhkov naredil štiri pečice, tako da je moč segrevanja šla od spodnje pečice in bila najmanjša v zgornji, to je zadnji pečici. Tako so se kruhki »prekladali« na »plehu« iz ene pečice v drugo, da so se lepo, enakomerno zapekli. Dve uri pred peko je bilo treba zakuriti v štedilniku z bukovimi drvni. Ko je bil štedilnik segret, so dodajali po eno ali dvojce polen. Tinca je uporabljala le dve pečici, »ta močen ror« in »gornga«, predzadnjega. Kruhke sta Tinca in njena mati Marija delali po naročilu. Veliko sta jih spekli za Miklavža in za kmečke ohceti. Za ohceti so naročali srčke, nekateri pa so želeli tudi okrašena srca. Tako sta z mamo sami »krancjali« srca z umetnimi rožami, z golobčkom na sredini, z zlato peno in »struncami«. Kasneje sta jih nosili okraševati p. d. k Angelčkovi, ki se je poklicno ukvarjala z okraševanjem. Za božič in veliko noč je bilo naročil manj. Po kruhke sta k njima hodili dve ženski, Frjulcova Johana in Ziherlova Marjana, ki sta jih prodajali po hribih. Tudi v Ameriko so zlasti srca našla pot. Tinca je spekla veliko kruhkov za slaščiarno Homan v Škofji Loki, za Loški muzej in za muzej v Radovljici. Na zalogi jih ni imela. Najraje je prodala svežega, ker je drugače kruhek postal mehak in je izgubil barvo. Prav tako kot Marica pri Hudarevnikovih je pri Kobalovih Tinca zadnja, ki peče kruhek.

Pri S v. D u h u sta p. d. pri Matičku izdelovali male kruhke po modelih sestri Micka in Marjeta Zontar. Njun brat Primož je rezljal modele. Micka se je rodila leta 1848 in umrla kot samska užitkarica leta 1929. Njena



Mešanje testa v skledi

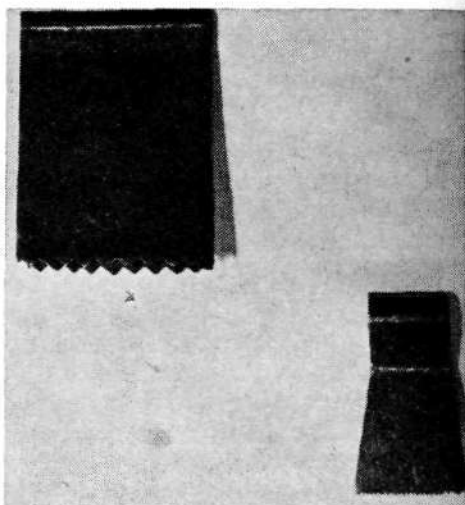


Testo pripravljeno za oblikovanje srca





Tončka Debeljak iz Dolenje vasi krasi robove s »šipovnikom«



»Šipovnik« — orodje za krašenje robov pri kruhkih

sestra Marjeta (r. 1853, u. 1916) se je leta 1884 poročila z Antonom Jugovicem in skupaj z možem živela v rojstni hiši. Primoževi sestri sta naučili peči kruhke svakinjo Marijo roj. Krmelj, ki je bila doma iz Smoldnega pri Poljanah. Marija se je veliko ukvarjala s kruhki po smrti obeh moževih sestra. Umrla je leta 1942.

V Dražgošah naj bi se začeli po ustnem izročilu ukvarjati z izdelovanjem malega kruhka pri treh hišah, in to: Kavčiči, p. d. Zakališč, Erženi, p. d. Tmine — obe hiši sta bili pri cerkvi — in Šmidovi, p. d. Boštjanc na Pečeh. Izdelovanje kruhka naj bi segalo v začetek 19. stoletja, mogoče pa že konec 18. stoletja. Po pripovedovanju Dražgošanov naj bi prvi začeli z izdelovanjem kruhkov Kavčiči. Ukvarjali so se s čebelarjenjem in imeli toliko medu, da so v moko za navaden kruh, namesto vode zamesili kar med. Žal kompletnih arhivskih podatkov za to obdobje o teh družinah nimamo, ne smemo pa zanemariti ustnega izročila Dražgošanov, saj je prostoročno oblikovanje peciva ob ženitovanjih na Gorenjskem znano in dokazano že iz sredine 17. stoletja.<sup>7</sup> V Dražgošah je bila včasih božja pot in Dražgošani so pred cerkvijo prodajali romarjem kruhke. Po cele jerbese so jih prodali.

Dolgoletna je hišna dejavnost izdelovanja malega kruhka v družini Lotrič, p. d. pri Tinetu (hiša je stala pri cerkvi), saj sega v 20.—30. leta 19. stoletja in je živa še danes, Marija Jelenc, roj. Šolar, p. d. Dobrè, pravi, da so se z malim kruhkom ukvarjale v družini Lotrič poleg njene matere in sestre že sestre in tete njenega starega očeta Matevža. Njeno mater Marijo Šolar, roj. Lotrič (r. 1880, u. 1941) je naučil izdelovanja malega kruhka oče Ma-

te vž, kajzar (r. 1843, u. 1920). Materina sestra Frančiška (r. 1886), šivilja po poklicu, je prav tako znala izdelovati mali kruhek in je pomagala sestri Mariji vse dotlej, dokler se ni poročila. Tudi sestre Matevža Lotriča, Agata (r. 1841), Neža (r. 1849) in Mina (r. 1851) so se ukvarjale z malim kruhom. Naučila jih je njihova mati Marija Lotrič, roj. Kavčič, p. d. Kovačeva, ki se je poročila z Valentinom (r. 1805, u. 1868).

Agata Lotrič se je omožila z Rantom iz Železnikov, se preselila tja in nadaljevala s kruhki. Sestra Mina se je leta 1876 poročila z Jurijem Erzenom, p. d. Tmncem in tam pekla kruhek. Tudi Matevževe tete so bile Agata, Mina in Neža, ki so pekle kruhek. Verjetno so se tega naučile p. d. pri Zakališč. Morda pa se je katera od Matevževih tet, Valentinovih sestra, poročila s katerim od Kavčičevih p. d. Zakališč. Rojstne podatke premoremo le za Valentinove sestre: Marijo — Mico (r. 1788), Marijo — Mino (r. 1793), Marušo (r. 1799) in Heleno (r. 1801). Iz pripovedovanja svojih staršev se Jelenčeva spominja, da je največ kruhkov spekla stara teta Agata, sestra Matevža Lotriča, ki je bil Valentinov sin. Sedanjo izdelovalko Marijo Jelenc, roj. Šolar leta 1918 in njene sestre Matildo (r. 1907), Katarino (r. 1909), Pavlino (r. 1912) in Antonijo (r. 1914) je naučila izdelovanja njihova mati Marija. Začele so že zelo majhne, bolj za igro, delale so »ročce« in pekle »svoje kruhke« na majhnem »plehu«, ki ga jim je namenila mati. Marija Jelenc je bila stara devet let, ko je že pomagala materi. Od vseh sestra sta največ pekli kruhke Marija Jelenc in Pavlina, por. Ambrožič, ki je umrla leta 1979. Pavlina je po poroki živela na Pečeh, p. d. v Kajži, kjer se je ukvarjala s peko in prodajo malega krunka. Imela je tudi trgovinico. Matilda, por. Šurm, ga ni dosti pekla. Katarina, ki je nuna v Mekinjah, ga peče le občasno. Pred kratkim sta ga skupaj s sestro Marijo spekli za samostansko svečanost v Mekinjah. Mali kruhek so hodile



Polaganje testenih niti na srce



Srce pripravljeno za krasitev z »ročcami«



Polaganje rožic na srce pri Debeljakovih v Dolenji vasi

k njim kupovat dve do tri ženske, ki so ga prodajale po okoliških vaseh in bližnjih mestnih krajih. Prihajale so vse leto, največ pa pred Miklavžem, pred božičem in pred veliko nočjo. Jelenčeva se spominja, da sta po kruhke hodili Kavčičeva, p. d. Zakališč, in gluha Johanca iz Podblice. Nosile so ga celo na Bled, v Radovljico, Kropo, zlasti pa v Martinj Vrh in Davčo. Pravzaprav so ga po kmetih bolj malo prodale, saj so jim rekli »da še za ta velkga ni dnarja«. Pred drugo svetovno vojno so prodajale manjše kose po 25 par in večje po 50 par. Tudi Jelenčeva in njena prijateljica sta v košari nosili prodajat male kruhke, zlasti med šolskimi počitnicami na Bled in v Radovljico. Hodili sta po hišah, včasih sta veliko prodali, drugič pa skoraj nič. Marija se je začela ukvarjati s peko malega kruhka največ po osvoboditvi. Bila je vdova z otroki, nje-nega moža so Nemci ustrelili v znani dražgoški bitki januarja 1942 in ji je bil vsak dinar dobrodošel. Pekla je za prodajo in za domače. Največ je napekla za Miklavža, za božič razne figurice za na drevešček (angelčke, putke, ribce) in za veliko noč. Danes peče za rojstne dneve, godove, obletnice in druge sve-čarosti.

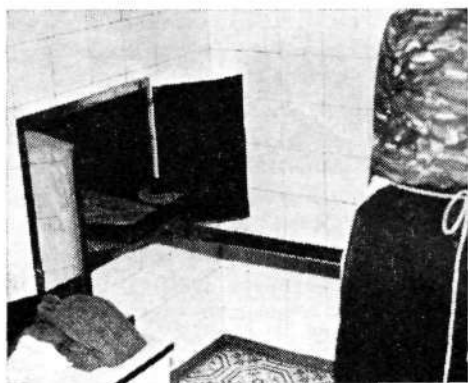
Tudi »pri Tinet« je njena mati včasih delala z modeli, sicer pa v glavnem le ročno. Modele sta rezljala materina brata Tone in Matevž Lotrič. Pri hiši so imeli tudi starejše modele, ki so se sčasoma porazgubili. Jelenčeva oblikuje kruhke samo ročno. Pravi, da se iz ržene moke kruhek ne da delati, ker je moka pusta in groba. Uporablja »ta belo moko«, ki mora biti mehka; včasih so uporabljali »cvajerco«. Za med pravi, da ni važno, kakšne vrste je, trenutno uporablja smrekovega, hojo. Popra danes ne uporablja več, ampak samo cimet in klinčke ter jelenovo sol. Včasih so namesto jelenove soli dali v testo pepeliko, »potoša« so jo imenovali. Testo je pri pepeliki počasi vzhajalo. Med najprvo segreje in ga vlije v moko, ki jo ima v skledi, ter meša. Istočasno da zraven cimet in klinčke. Ko je testo že do polovice zmešano, doda testu jelenovo sol, ki jo stopi posebej, ter nadaljuje z mešanjem testa. Testo meša uro in pol, nato ga takoj porazdeli na dele in začne oblikovati. Njeno orodje je kuhinjski nož, »šipovnik« (ščepalnik), zobotrebec in čopič. Z nožem reže testo na delce, s »šipovnikom« oblikuje robove kruhkov, z zobotrebcom si pomaga pri oblikovanju cvetov in lističev, s čopičem pomočenim v vodo maže po testu, da lažje oblikuje »ročce«. Pri njih so včasih mesili testo v mentrgi in pekli v krušni peči, kjer se je kruhek tudi lepše zapekel. Danes zamesi v skledi in peče v štedilniku na



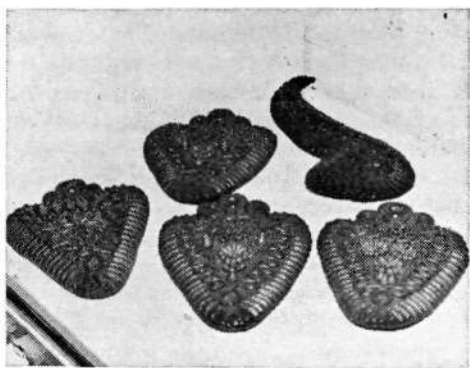
drva. Njeni kruhki so našli pot v Zambijo in ZDA. Že njena mati je delala kruhke za v Ameriko in škofove zavode v Št. Vidu. Dela predvsem večja in manjša srca, zvezde in fajfe. Večji kruhki se pečejo od pol do tričetrt ure, manjši pa so spečeni v petnajstih minutah. Ko so kruhki spečeni, jih premaže z razredčenim medom. Kruhke ponekod pojedjo, drugod pa jih imajo za okras. Da so kruhki obstojnejši kot okras, jih kupci dobro posušijo in premažejo z lakom. Tudi Jelenčeva meni, da bi bilo neumno skrivati recept za kruhke, saj ga je že njena mama rada povedala in tudi marsikatero dekle naučila izdelovanja. Za veliko srce porabi pol kg medu, malo manj kot kg moke, eno žlico jelenove soli in pol žličke cimeta ter prav toliko zmletih klinčkov. Tudi »pri Tinetovih« oziroma sedaj Dobretovih dražgoški kruhki ne bodo izumrli. Štirinajstletna vnukinja Milena se zanima zanje in jih tudi priložnostno izdeluje.

Druga znana hiša po izdelovanju malih kruhkov v Dražgošah je bila p. d. v Pstot na Pečeh, Marenki so se pisali. Helena Lotrič, p. d. pri Tinetu (r. 1801, u. 1894), se je poročila z Andražem Marenkom, kajzarjem, in je bila teta Matevža Lotriča, ki je bil stari oče Marije Jelenc. Po vsej verjetnosti je glede na tradicijo kruhkov pri Lotričevih zanesla Helena izdelovanje v to hišo. Njen sin Gregor Marenk (r. 1834, u. 1900) je bil poročen z Marijo Frakelj, ki je bila teta Jelenčevi materi Mariji. Njena sestra Neža Frakelj je bila poročena z Matevžem Lotričem. Marija Frakelj (r. 1841), por. Marenk, se s kruhki ni ukvarjala, pač pa njeni hčerki Marija in Rozala. Marija-Micka se je rodila leta 1863 in se leta 1891 poročila z Janezom Lotričem, p. d. pri Tinetu. Njena sestra Rozala pa se je leta 1903 poročila z Antonom Bercetom, p. d. Jožovcem. Po pripovedovanju njene, zdaj že pokojne sestre Rozale, se je Micka v letu 1881 naučila izdelovanja pri sosedih Šmidih, p. d. pri Boštjanc, saj njeni priletni stari materi Heleni ni bilo več do tega, da bi svojo vnukinjo naučila umetnosti izdelovanja.

Velikokrat pa je bila Micka na obisku pri uršulinkah v Škofji Loki, odkoder je prinesla tudi dva modela, ki sta danes v Loškem muzeju. Micka je nekaj let po poroki živela z možem in štirimi otroki, ki so vsi razen enega že v zgodnjih otroških letih pomrli, v hiši svojih staršev. Potem pa se je z možem in hčerko preselila v svojo hišo na Pečeh, kjer je imela trgovino s špecerijo. Gričarci, kakor sta se po domače imenovali Micka in njena hči Genovefa (r. 1900),



Kruhki na »plehu«, pripravljani za peko v krušni peči



Malih kruhki — srca in fajfa premazani z medom

sta pekli mali kruhek. Pri peki jima je velikokrat pomagala nečakinja Pavla Marenk. Tudi h Gričarcam so hodile vedno iste ženske s koši po kruhke. Bile so to ženske iz Ševelj, Sorice, Lajš, ki so nosile kruhke po hišah. Zlasti so hodile prodajat kruhke v Lesce, na Bled in Bohinj. Pred drugo svetovno vojno so bila velika srca po 20 dinarjev, mala po 5 dinarjev, fajfice in cigarice pa po 50 par. Gričarci sta kruhke delali ročno, po modelih edino pred Miklavžem, ker so bile takrat tri do štiri peke na dan. Za Miklavža sta delali največ parkeljnov, pa tudi »pute«, cigarice in fajfice. Krajčke sta pekli ob treh kraljih, ob veliki noči pa pirhe. »Ta mal kruhk« sta prodajali v trgovini, pa tudi v »hiši« zlasti ob nedeljah. Mickini kruhki so sloveli kot najlepši. Gričarci sta bili žrtvi roparskega napada. V njuni hiši na Pečeh ju je leta 1932 morilec pobil s kolom. Micka je svojo sedemnajst let mlajšo sestro Rozalo naučila izdelovanja kruhkov. Rozala je po osvoboditvi živela v Lajšah, kjer je kot vdova umrla zaradi srčne kapi leta 1962. Še pri 72 letih je še izdelovala kruhke; v oblikovanju raznih motivov je bila pravi mojster, zlasti kvalitetni so njeni izdelki: »ta špičasta štruca«, na pet in šest roglov »zvezda«, »ta kriv srce«, »dva srceva vkup«, ki so v Loškem muzeju. Njen recept je bil: bela moka, med (razmerje za 1 kg medu 2,50 kg moke), jedilna soda in začimbe: poper, cimet in nageljnovc žbice. Moki je dodala stopljen, ohlajen med. Počasí je zamesila. Ko je bilo testo gosto, je dodala jedilno sodo, za začimbe pa ni bilo važno, kdaj so bile dodane testu. Delo obeh sester je nadaljevala njuna nečakinja Pavla Marenk, por. Lotrič, ki živi na Češnjici.

Mali kruhek so pekli tudi pri Šolarjevih, p. d. Mažovc (hiša je stala pri cerkvi). Pekla ga je Frančiška Šolar, roj. Habjan (r. 1873, u. 1954). Šolarjeva je bila sestrična Jelenčeve matere Marije, ki jo je tudi naučila izdelovati mali kruhek.

V Železnikih sta prostoročno izdelovala mali kruhek Smidova, p. d. Lukačeva. Valentin, hišar, je bil rojen leta 1845 v Železnikih in umrl za kapjo istotam leta 1927. Leta 1885 se je poročil z 42-letno Jero Hobjan, gostačko iz Selc, ki je umrla zaradi tuberkuloze leta 1904 v Železnikih. Živela sta sama, kajti dvojčka sta bila mrtvorojena. Kje sta se Lukača naučila izdelovanja, ni znano. Mogoče je Valentinovo sorodstvo doma iz Dražgoš, p. d. Boštjanc, saj je tudi rojstni priimek Valentinove matere Neže, Šmid. Železnikarji pravijo, da je prvi začel peči »ta mal kruhk« Lukač. Najstarejši Železnikarji se spominjajo samo Lukača in so bili prepričani, da je bil Lukač samski. Da je izdelovala kruhke tudi njegova žena Jera, je dokaz njeno prostoročno oblikovano svatbeno pecivo iz medenega testa, ki ga hrani Slovenski etnografski muzej v Ljubljani. Lukačeva hišica na Racovniku danes ne stoji več. Imel je kravo, malo vrta za hišo in travnike v bregu. Vse je opravljal sam, tudi kuhal si je. Lukač je bil majhen, sivolas možak, s širokimi velikimi »muštacami«. Bil je dobričina, pa tudi precej muhast. Otrokom je rad dal »kruhke«, ki so se mu zažgali, recepta pa ni hotel povedati. Sploh je bil pri izdelovanju in peki kruhkov zelo skrivnosten. V glavnem je delal ponoči za zagrnenimi okni, podnevi pa se je zaklenil, ker ni hotel, da bi se kdo od njega naučil. Delal je v »hiši«, testo je mesil v mentrgi, pekel pa v krušni peči v veži, kjer je bila črna kuhinja. Delal je zvezde, srca, krajčke, polmesece, cigarice, fajfice. Zalogo kruhkov je imel spravljeno v »komodi« v »hiši«. Železnikarji so pri njem kupovali zlasti za Miklavža in za godove (zvezde), otroci pa fajfice in cigarice. Cigarice so bile



Elizabeta Vidmar, roj. Demšar iz Zeleznikov

po 50 par, fajfice nekoliko dražje. Pravijo, da je bil »ta mal kruhk«, ki ga je izdelal Lukač, zelo lep: masiven, sivkastorjav in »mat«, ni bil pomazan z medom.

Dražgošanka Agata Lotrič se je poročila s čevljarjem Janezom Rantom iz Zeleznikov in tu nadaljevala s peko kruhkov. Umrla je leta 1901 v Železnikih zaradi vodenice. Njena hčerka Frančiška, roj. 1879, por. Globočnik, je prav tako izdelovala kruhek. Poročila se je v Poženk pri Cerkljah, kjer je nadaljevala s kruhki. Tudi hčeri Rozalo in Malko je naučila prostoročnega izdelovanja.

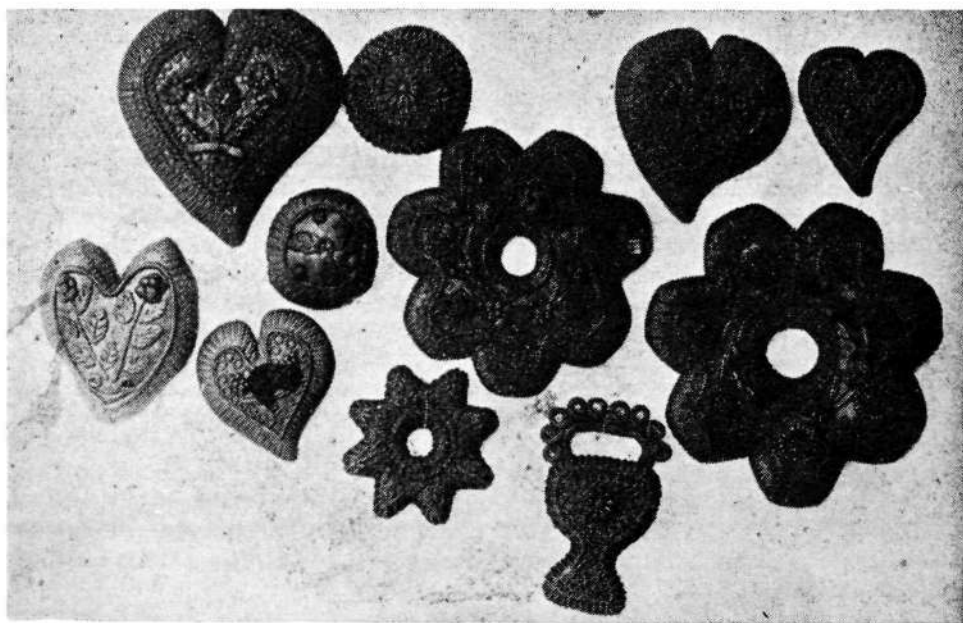
Pri Agati Rant se je naučila izdelovanja kruhkov Elizabeta Vidmar, roj. Demšar, klobučarjeva hči iz Železnikov, p. d. Nacetova, rojena leta 1873. Leta 1899 se je poročila s krojačem Francetom Vidmarjem. V zakonu ni bilo otrok. Umrla je leta 1948 zaradi oslabelosti srca. Elizabetin nečak in njegova žena pravita, da se je Elizabeta naučila pri Lukaču in Rantovi in da ji je Lukač zaupal recept in ji dal svoje orodje in železen model. Vidmarjeva je imela strojček za izdelovanje testenih niti »kačic« ter »šipovnika«, enega bolj redko in drugega bolj gosto nazobčanega, za robove pri kruhkih. Tudi Elizabeta je pekla kruhke v krušni peči. Otroci so pri njej kupovali zlasti fajfice in cigarice po 50 par, odrasli pa srčke, ki so bili po 2 dinarja, in zvezde, ki so bile po 5 dinarjev, 10 ali 20 dinarjev. Delala je tudi po naročilih, zlasti za godove. Bila je majhna ženica, precej slabotna, ki je poleg dela s kruhki pomagala svojemu možu »žnidarju« pri delu. Sama kruhkov po sejmih ali žegnanjih ni nikoli prodajala. S svojimi izdelki pa je sodelovala na obrtni razstavi v Škofji Loki leta 1936. Tudi Vidmarjeve hiše danes ni več.

Na Škovinah je bila doma Kattrafajfar, p. d. Krznarjeva, rojena leta 1843, ki se je ukvarjala s kruhki. Tudi njeni izdelki so bili prostoročni, največ je naredila cigaric in fajfic ter srčkov. Leta 1878 se je poročila z Jožetom Trpinom ter umrla leta 1911.<sup>8</sup>

Najmlajša izdelovalka in po vsej verjetnosti tudi zadnja je v Železnikih Betka Penič, roj. Berce leta 1925 na Češnjici. Izdelovanja jo je naučila

njena mati Ana. Po poroki se je preselila v Železnike. Poleg službe v tovarni je občasno pekla tudi kruhek. Pred dvema letoma je zaradi kapi popolnoma prenehala z izdelovanjem.

V Spodnji Sorici je prostoročno izdelovala mali kruhek Marija Trpin, Majerčkova Micka. Rodila se je leta 1844 v Zgornji Sorici kot nezakonska hči gostačke Maruše Trojar. Leta 1868 se je poročila z delavcem Jakobom Trpinom iz Spodnje Sorice. Imela sta številno družino, kar osem otrok. Vseskozi so gostovali v Spodnji Sorici, najprvo p. d. pri Kristanu in potem p. d. pri Hajžlarju. Micka je pekla kruh že pri obeh hišah. Pri Hajžlarju je bila lesena hiša, krita s slamo, s črno kuhinjo in tremi bivalnimi prostori; v enem od teh prostorov je živela Majerčkova s svojo veliko družino. Otroci so spali kar v »kevdru«. Umrla je leta 1920 za grižo. Kruhke je pekla v črni kuhinji v peči na »plehu«. Imela je »mašino«, v katero je natlačila testo in ven so prišle nitke, ki jih je rabila za okrasje. Debelejše nitke je posvaljkala z roko. Robove je okrasila z majhnimi kleščami, »šipovnikom«. Delala je srca, okrašena z raznimi rožami, krajčke, male in velike cigarice — okrog cigarice je ovila rumen papirček. Iz odpadkov je delala »putke«. »Putke« so otroci zelo kupovali, največkrat pa jih je otrokom kar darovala, zlasti če so bile zažgane. Kruhke so k njej hodili kupovat predvsem domačini, naročali so jih zlasti za godove. Na take kruhke je napisala imena in jih okrasila s trakci. Skrivala svojih izdelkov oziroma izdelovanja ni. Otroci so jo vedno gledali pri delu, ni pa pustila, da bi otroci prijemale testo ali kruhke. Veliko je pekla za Miklavža, za božič in veliko noč. Za veliko noč je delala pirhe, ki so bili okrašeni z »rožco«, obdano z nitkami ter okrašeni še z zlato peno. Zaloge s kruhki si ni delala, vse je šlo sproti. Kolikor jih je imela na zalogi, so bili spravljeni v mentrgi. Bila je majhna suhljata že-



Mali kruhki Elizabete Vidmar iz leta 1936

nica, ki je pekla kruhek še pri 70 letih. Verjetno se je Trpinova naučila izdelovanja v Dražgošah, kamor je velikokrat hodila. Ročno je izdelovala kruhke tudi njena hči Neža, poročena Kežar. Rodila se je leta 1879 v Spodnji Sorici, po poroki pa je živela v Zgornji Sorici. Kruhke je Neža pekla najprvo pri materi, tudi še po poroki, kasneje pa v Zgornji Sorici. Neža se je s kruhki ukvarjala nekako do druge svetovne vojne, potem pa vse bolj s klekljanjem. Umrla je v starosti 81 let zaradi srčne kapi.

V Selcih sta bili poznani izdelovalki kruhkov Marija Grošelj in njena hči Tončka. Marija Grošelj, roj. Luznar, se je rodila v Dražgošah leta 1857, pri hiši se je reklo po domače pri Blaževcu. Kar 18 let je služila v Kropi, kjer se je poročila z mizarskim pomočnikom Jakobom Kavčičem. Leta 1919 se je v drugo poročila z Jožetom Grošljem, znanim podobarjem iz Selc, in se s hčerko Tončko preselila tja. Umrla je leta 1946 za naduho. Grošljeva se je naučila izdelovati kruhke v Dražgošah pri svojih sosedih Erženovih, p. d. Tminc, kjer so že zelo zgodaj pekli kruhek. Veliko ga je napekla kot mlado dekle in potem, ko je živela v Selcih. Hčerka Tončka, poročena Leben (r. 1914), je 35 let živela z materjo in očimom Jožetom Grošljem, p. d. Piltaverjem, v Selcih, potem pa se je z družino preselila v hišo, kjer živi še danes, p. d. pri Groslnovem Tonetu. Tončka je začela peči kruhke skupaj z materjo pred drugo svetovno vojno, največ v letih 1938 in 1939. Po osvoboditvi je spekla le enkrat in to za Miklavža. Danes ga ne peče več in tudi navdušencev za to zvrst dela pri hiši ni. Po kruhke sta hodili takrat dve ženski, ena je bila iz Selc, druga iz Sevelj. Nosili sta jih v košu in jih prodajali po obeh dolinah, zlasti veliko sta jih prodali na ohcetih, semnjih, žegnanjih in za Miklavža. Z materjo ga v hiši nista prodajali, le slučajno, če je kakšen povprašal zanj. Največ dela sta imeli pred Miklavžem. Takrat sta napekli največ »malga kruhka«. Tudi tri ali štiri noči sta pekli. Največja peka je pomenila 2 do 3 kg moke in za en koš sta bili potrebni dve takšni peki. Za Miklavža sta pekli Miklavže, parkeljne, jelenčke, zajčke in srčke. Za božič in veliko noč sta delali srčke in hlebčke, ob treh kraljih pa krajčke, ki so jih dajale dekleta fantom. Velika srca sta po naročilu pošiljali tudi v Ameriko. Obe sta delali v glavnem prostoročno, le nekaj kruhkov z modeli, ki jih je naredil Tončkin oči.

Za kruhke mora biti bela moka, ržena ne, ker kruhek rad spoka. Najboljši med je cvetličan, ajdov pogreni. Med sta kupovali pri medicarju Dolencu v Ljubljani. Od začimb sta uporabljali poper in cimet. Testu sta dodali pepeliko, kruhek po njej je bolj bel, medtem ko je po jelenovi soli malo bolj rjav. Kar se tiče vzhajanja testa, je učinek isti, naj bo to pepelika ali jelenova sol. Tončka je kasneje uporabljala namesto pepelike sodo. Pepeliko sta kupovali v drogeriji v Kranju ali v Ljubljani. Med je bilo potrebno le toliko ogreti, da je postal tekoč. Med oblikovanjem je bilo treba večkrat s čopičem, namočenim v vodi, premazati testo, da se je lažje delalo. Testene nitke sta delali ročno, edino orodje, ki sta ga imeli, je bil »šipovnik«. Ročno izdelani kruhki zahtevajo veliko potrpljenja. Tončka je delala zlasti srca in krajčke, ki jih je krasila z vrtnicami, nageljčki, planikami, žitnim klasjem in drugimi »ročkami«. Za veliko srce je potrebovala 30 dkg moke, 15 dkg medu, za polovico žličke cimeta in popra ter dve žlički sode. Sodo je bilo treba prej namočiti v mlačni vodi. Testo je gnetla eno uro. Testo je moralo biti trdo in gladko, takšno se je lepo svetilo. Oblikovano srce je bilo treba dati takoj v peč, ker je drugače spokalo. »Pleh« za peko je bil





Marija Grošelj, roj. Luznar s hčerjo Tončko, por. Leben iz Selc (levo); Pavlina Ambrožič, roj. Solar iz Dražgoš (desno)

premazan z mastjo. Peč ni smela biti prevroča. Srce se je peklo do 45 minut. Po peki je srce premazala s čistim medom.

Na Češnjici je prostoročno izdelovala mali kruhek Ana Berce, roj. Tolar. Rodila se je leta 1894 v Podlonku. Njena starša sta bila Fortunat Tolar, kočar, in Marija Šmid. Umrla je leta 1962 za kapjo. S kruhom se je začela ukvarjati po poroki leta 1920. Tudi svoje hčere, ki so se rodile na Češnjici, Antonijo (r. 1919), Marijo (r. 1922) in Elizabeto (r. 1925) je naučila umetnosti izdelovanja. Bercetova se je naučila delati kruhke pri Rozali Marenc, por. Berce. K Rozali sta večkrat hodila tako Ana kot njen mož Janez, ki so mu Dražgošani rekli kar »dašenjski Janez«. Ana je uporabljala moko »cvajerco« (današnji enotni je podobna), ki jo je kupovala v trgovini na Češnjici. Moko je kupovala za sproti, za eno peko. Na 1 kg medu je dala 2,50 kg »cvajerce«, v maso pa cimet, klinčke, poper ter jelenovo sol. Kruhke je oblikovala na mizi v »hiši«, pekla pa jih je v krušni peči. Ko so bili spečeni in premazani z medom, jih je ohlajene zložila v lesen kovček, ki ga je imela v »hiši« vedno zaklenjenega. Pekla je zlasti za Miklavža (Miklavže in parkeljne), za godove in poroke. Največ je naredila srčkov z rožami, cigaric in fajfic. Njeni kruhki so našli pot tudi v Nemčijo in v Ameriko. Verjetno je delala tudi z modeli, saj jih še danes hrani njena hči Milka.

Hči Milka, por. Sitar, živi v Križah pri Tržiču, prej je stanovala v Škofji Loki, kjer je delala kruhke po modelih. Milka je pomagala mami, dokler se ni poročila. Že kot dekle je hodila v Loko v tovarno. Ko se je poročila, je službo opustila in se ukvarjala s kruhki. Okrog 15 let ne peče več zaradi prometne ne-

sreče. Hčerka Betka, por. Penič, ki živi v Železnikih, je pekla za slaščičarno Homan v Škofji Loki. Tudi ona je kot dekle pomagala materi, danes zaradi bolezni ne peče več. Hčerka Tončka, por. Debeljak, ki danes nadaljuje hišno dejavnost Bercetovih v Dolenji vasi, je materi bolj malo pomagala, ker je služila po kmetih. Celo Anin sin Jože iz Dašnice je še pred kratkim pekel kruhek.

Na Kresu, p. d. pri Lojzetu, je novi dom Pavle Lotrič, roj. Marenk. Rodila se je leta 1910 v Dražgošah, p. d. v Pstoti, kajžarju Janezu in Mariji, roj. Bešter. Izhaja iz hiše, kjer so delali »ta mal kruhk«. Tudi njen mož Jakob je Dražgošan. Po dražgoški bitki je družina štiri leta živela v Ljubljani, po osvoboditvi so sezidali sedanjo hišo na Češnjici. Pavla se je kot mlado deklo naučila izdelovanja kruhkov pri svoji teti Mariji Lotrič, roj. Marenk, p. d. Gričarci v Dražgošah. Velikokrat je bila pri njej kar čez zimo, toliko dela je imela Gričarca s kruhki. Pavla se spominja, da so pri Šmidu, p. d. Boštjancu, pekli zlasti cigarice. Dvainštirideset let je pekla kruhek. S kruhki se je nehala ukvarjati po letu 1968, kljub bolezni pa je še občasno po tem letu spekla kaj malega, saj sta ji bila večkrat v pomoč mož Jakob, ki ji je pomagal pri gnetenju testa, in hčerka Anica (r. 1942), ki zna izdelovati kruhke, vendar se zaradi službe ne utegne ukvarjati z njimi. Poleg prostoročnega izdelovanja zna Lotričeva delati tudi z modeli. Pravzaprav je delala največ z modeli pri svoji teti in sestrični v Dražgošah in to ob Miklavževem, ko so imeli največ naročil. Model je bilo treba natanko premazati z oljem. Testo je moralo biti dovolj gosto, da je lepo »sedlo« v model in šlo iz njega. Teta je uporabljala za kruhke belo moko, imenovano »bda«, ržene moke niso nikoli uporabljali, ker je testo preveč »cmokasto«. Pred peko kruhkov je bilo treba »pleh« premazati s »putrom«. Takoj po pečenju so kruhke premazale z medom, ki so mu dodali malo vode. Tudi sama je uporabljala belo moko. Od medu pa je odvisno, kakšno barvo bo imel kruhek. S cvetličnim medom je »ta mal kruhk« bolj svetel, smrekov med da sivkast kruhek, malo bolj temen je; najlepši pa je kruhek, in tudi lepše se peče, če je med akacijev. Testu je dodala cimet, klinčke, poper in jelenovo sol, ki jo je kupovala v Kranju. Spominja se, da je teti Micki nosila iz Kranja »potošelj« za testo. Ko se jelenova sol ni več dobila, je uporabljala jedilno sodo. Delala je po naročilu za godove in poroke. Za veliko srce rabi: 30 dkg medu, 1 kg bele moke, pol žličke cimeta, malo manj kot pol žlice klinčkov in še manj popra ter žličko jedilne sode. Uro ali nekaj več mesi. Približno dve uri se je zamudila z okraševanjem srca, če je bilo zraven še posvetilo, se je s »pisavo« zamudila tudi uro ali dve.

V Dolenji vasi izdeluje kruhke prostoročno in z modeli hčerka Ane Berce s Češnjice, Tončka, poročena Debeljak, p. d. Mihova. Tončka se je po poroki preselila v Dolenjo vas. Ko je umrla njena mama Ana, je s peko kruhkov pri Mihovih prvi začel sin Viktor (r. 1946) kot šestnajstleten fant, ki ga je stara mati navdušila za to zvrst dela. Delal je vse do leta 1967, ko se je poročil in odselil v Podlubnik. Tončka je že na Češnjici materi le sem in tja zagnetla testo in hodila po potrebsčine za kruhke v trgovino. Za izdelovanje kruhkov jo je pregovoril sin Viktor. Za Miklavža je tako s kruhki razveselila svoje otroke. S kruhki se ukvarja že 16 let. Tudi njena hčerka Marija, por. Revodnik (r. 1948), je materi vseskozi pomagala, delala je zlasti »ročce«, ki jih Tončka ne zna lepo delati. Pred dvema letoma se je hčerka z družino odselila od doma v Podpulferco in je prenehala s kruhki. Danes dela Tončki »ročce« snaha, ki jo to delo zelo veseli in se ga je oprijela že pred 6 leti, ko se je

sem primožila iz Cerkelj pri Pšati. Tončka uporablja danes moko tipa 800. Moka ne sme biti kisla, z njo se ne da delati, naredi se »žganc«. Cvetlični med kupuje pri Medexu v Ljubljani. Poleg sode uporablja klinčke, poper in cimet. Kruhke dela le v začetku tedna, ker poleg gospodinskega dela tudi kmetuje. Poraba: za 6 srednjih srčkov (z modelom), 5 srednjih fajf in za veliko srce potrebuje 1,80 kg medu, okrog tri do štiri kg moke, zavitek cimeta, žličko zmletih klinčkov in popra. Testo mora biti trdo kot za ribano kašo. Gnete po celo uro, najprvo s kuhalnico, da postane gosto, potem še z roko. Testo ne počiva. Naredi štruco in zreže na enake koščke. Za veliko srce porabi 14 koščkov. Testene niti »žnorce« svaljka na deski. Ko so kruhki spečeni, jih premaže z medom. Kruhek naročajo za godove, rojstne dneve, poroke, za učitelje, za duhovnike, ob novem letu, takrat naredi podkvice z napisom srečno in letnico. Dela srca, zvezde, fajfe, podkvice različnih velikosti. Z modelom dela samo srce z napisom Škofja Loka. Tudi njeni izdelki so v Ameriki in na Siciliji. Naročajo jih domačini za svoje sorodnike v tujini.

V Poljanski dolini se v preteklosti, razen redkih izjem, niso toliko ukvarjali z izdelovanjem malega kruhka, kot se v današnjem času. Tudi sedanje priprave malega kruhka na Poljanskem se precej razlikujejo od izdelkov v Selški dolini in drugih krajih.

V Gorenji vasi je prostoročno izdelovala mali kruhek in lect Marijana Ramovš, roj. Pintar. Rodila se je leta 1836 v Žabji vasi Matevžu Pintarju, kajzarju. Poročila se je leta 1896 z Nikolajem Ramovšem, novohišarjem iz Gorenje vasi, in je živela na Trati št. 41 (stara številka), p. d. pri Mihevk. Umrla je leta 1927. V popisu prebivalcev za leto 1890 je označena pri poklicu kot lectarica. Njena nezakonska hči Marijana Pintar se je rodila leta 1867 in živela prav tako na Trati 41. Umrla je pred drugo svetovno vojno, med leti 1936—1940. Marijani Pintar so domačini rekli Mihevka ali Miklavževka. Prodajala je ob nedeljah v Gorenji vasi mali kruhek in lect ter na sejmih, ki so bili v Gorenji vasi dvakrat na leto, spomladi ob Janezu in jeseni ob Jerneju. Imela je svoj »štant«, kjer je prodajala že v zgodnjih jutranjih urah, tja do dveh ali treh popoldne. K nakupu je vabila fante z besedami: »Fantje kar po punčkah.« Svoje izdelke je nosila v košu prodajat tudi v Javorje, Malenski Vrh in na Hotavlje. Pintarjeva je bila zelo skrivnostna pri svojem delu. Nobenega ni hotela naučiti ali mu povedati recept.

V Gorenji vasi, p. d. pri Regnu, so prav tako pekli kruhek. Ročno ga je oblikovala Frančiška Peternelj, roj. Regen leta 1892. Regnovi so imeli branjarijo, kjer so prodajali tudi kruhke. Regnova je na sejmih in ob nedeljah v Gorenji vasi prodajala ocvrte štruce ter mali kruhek. Malo pred osvoboditvijo se je družina izselila v Ameriko. Doma je ostal sin Leopold.

Mali kruhek sta izdelovali na Gorenji Dobravi pri Gorenjem Povhovanu gostački mati Uršula Kavčič in njena hči Klara. Klara se je rodila leta 1887 in umrla leta 1981 v domu upokojencev v Škofji Loki.

V Logu ročno izdeluje male kruhke Albina Kokalj, roj. Trpin. Rodila se je leta 1913 na Volči pri Poljanah. Pri devetnajstih letih je že pekla kruhke, naučila pa jo je Marija Tavčar, p. d. Mojškrna Micka iz Zetina, ki je umrla leta 1973, stara 90 let. Po poroki leta 1945 je nekaj časa živela v Žireh, tu je imela gostilno, vendar kruhkov v Žireh ni izdelovala. Že kmalu po osvoboditvi in še do pred kratkim je vodila kuharske tečaje v Poljanah,

Starem vrhu, Gabrku in drugod, kjer je tečajnice naučila izdelovati tudi mali kruhek. Prav njena zasluga je, da v Poljanski dolini izdelovanje kruhkov ne bo padlo v pozabo. Kokaljeva je sprva uporabljala rženo moko in cvetlični med, ker je mehak, kostanjevega ne mara, ker je pust. Testu je včasih dodala »potoše«, ki ga je kupovala v Ljubljani, nato pa je namesto njega uporabljala jele-novo sol, ki pa ni bila tako kvalitetna, ker je imela nekakšen duh. Danes upo-rablja sodo. Poleg že znanih začimb uporablja domače žganje. Testo počiva pol ure, nato ga oblikuje. Kruhki počivajo 24 ur, preden jih da v peč. Včasih je pekla v krušni peči, danes v električnem štedilniku pri 70<sup>o</sup> ali 60<sup>o</sup> približno dve uri. Po takšni peki postanejo kruhki lepo temno rjavi. Za okraševanje src ali zvezd dela planike, marjetice, nageljčke in razne sadne cvetove. Včasih je de-lala po naročilu, danes dela le za sorodnike. Tudi njeni kruhki so med ameriški-mi rojaki. Njen recept je: 1 kg moke, 30 dkg medu, žličko zmletih klinčkov, po-lovico žličke popra, 2 žlici sode in dol žganja. Za veliko srce porabi: 30 dkg moke, 15 dkg medu, 1/16 domačega žganja, 1 malo ali veliko žlico sode, malo popra in zmletih klinčkov.

Ročno izdelujejo kruhke po podobnem receptu in postopku njene nekdanje tečajnice. Predvsem delajo velika srca, okrašena z raznimi cvetovi in listi ter žitnim klasjem. Prevladujejo planike, nageljni, šopki, vrtnice, pa tudi grozdje in teloh sta med njimi. Predvsem delajo za sorodnike, pa tudi po naročilu za razne obletnice, rojstne dneve, poroke, za novomašnike in druge priložnosti; tudi za zdomec v različnih krajih sveta. Nekatere so s svojimi izdelki sodelovale na razstavah v Škofji Loki (8. marec), Poljanah, v Kranju (Gorenjski sejem). Delajo iz bele moke, uporabljajo cvetlični med. Pri oblikovanju cvetov si pomagajo s kozarčki, noži, zobotrepci; robove oblikujejo s »šipovnikom«. Srca krasijo dve, tri ali pet ur. Pekač namažejo z oljem. Po pečenju kruhke nekatere premažejo z medom, druge pa kar z oljem.

V Brodeh pečejo kruhek po tem receptu Cirila Prevodnik, v. Brdar (r. 1931), njeni hčeri Urška (r. 1959), ki se je poročila v Gorenjo vas, in Dragica (r. 1956).

V Poljanah ga dela Cilka Krek (r. 1930), šivilja po poklicu, in v Škofji Loki Jožica Kržišnik, roj. Peternelj v Gorenji Žetini leta 1934.

#### Opombe in viri

1. *Stajerski lectarji in svečarji*, Ljubljana 1971 (katalog), str. 3 in 7. — 2. Gorazd Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, Ljubljana 1981, str. 392. — 3. Zgodovinski arhiv Ljubljana — oddelek Škofja Loka, Fond občine Škofja Loka, t. e. št. 133. — 4. Zgodovinski arhiv Ljubljana — oddelek Škofja Loka, Dnevnik Jerneja Gašperina (1861—1865). — 5. Sestra Ljudmila, Ajmanov grad, Sv. Duh 54. — 6. Doroteja Gorišek, Mekinje. — 7. G. Makarovič, *Slovenska ljudska umetnost*, str. 385. — 8. R. Ložar, »Mali kruhek« v Škofji Loki in okolici, *Etnolog* 9-10, 1937—39, str. 11.

*Informatorji*: Polonca Benedičič, Zelezniki; Marija Blaznik, Zelezniki; Frančiška Bogataj, Dolenja Dobrava (pok. — zapiski); Tončka Debeljak, Dolenja vas; Jože Demšar, Gorenja vas; Marija in Drago Dolenc, Zelezniki; Doroteja Gorišek, Mekinje; Marica Grašič, Stara Loka; Marija Habjan, Dražgoše; Marija Jelenc, Dražgoše; Peter Jovanovič, Gorenja Zetina; Janez Kejžar, Spodnja Sorica; Svetko Kobal, Ljubljana; Valentina Kobal, Škofja Loka; Albina Kokalj, Log; Jožica Kržišnik, Škofja Loka; Tončka Leben, Selca; Marija Lotrič, Dražgoše; Pavla in Jakob Lotrič, Češnjica; Marija Luznar, Dražgoše; Alojzija Osredkar, Gorenja vas; Cirila Prevodnik, Brode; Angela in Janez Trojar, Zelezniki; Uršulinski samostan (s. Ljudmila), Sv. Duh; Pavle Zontar, Sv. Duh.

*Biografski podatki:* Kartoteka »Mali kruhek« v Loškem muzeju v Škofji Loki. Podatki zbrani iz krstnih, poročnih in mrljiških knjig ter *Statusov animarum*, ki so v Nadškofijskem arhivu »Matic« v Ljubljani ter v Župnijskem uradu v Stari Loki. V Zgodovinskem arhivu Ljubljana — oddelku v Škofji Loki pregledani Statusi, zemljiške knjige in »Knjiga hiš« (v rokopisu, avtor Franc Štukl).

### Zusammenfassung

#### DAS PFEFFERBROT IM GEBIET VON ŠKOFJA LOKA

Die Erzeugung des eßbaren Pfefferbrots im Gebiet von Škofja Loka war am stärksten in der Stadt und ihrer Umgebung sowie im Selcatal verbreitet, besonders in Dražgoše und Zelezniki. Das Pfefferbrot wurde mittels Modellen und auch aus freier Hand hergestellt. Die Pfefferbroterzeugung als Hausbetrieb verfolgen wir nachweisbar vom Beginn des 19. Jh. bis auf unsere Tage. Wir vermuten, daß diese Tätigkeit schon älteren Datums ist, beschäftigten sich doch die Klarissinen spätestens im 18. Jh. und nach ihnen die Ursulinen in Škofja Loka mit dem Backen des Kleingebäcks, das sie Pfefferbrot nannten. Die Namengebung des Pfefferbrots und des Lebkuchens wird im Gebiet von Škofja Loka streng unterschieden. Das Pfefferbrot gilt als feines Gebäck, während der farbige Lebkuchen für ein nur geringwertiges Gebäck gehalten wird. Die Pfefferbrote werden aus Roggen- oder Weißmehl und Honig hergestellt und mit Pfeffer, Zimt und Gewürznelken gewürzt. Dem Teig wurde Pottasche oder Hirschhornsalz, später Speisesoda beigemischt. Die Pfefferbrote wurden besonders zum Nikolaustag gebacken (Nikolaus- und Krampusfiguren, verschiedene Kleintiere), ferner zu Weihnachten (Sterne), zum Dreikönigstag (Brotränftchen) und zu Ostern (Laibchen und Ostereier). Auf Bestellung wurden Pfefferbrote für Namenstage und Hochzeiten gebacken (Herzen verschiedener Größe); heute werden Pfefferbrote nur aus freier Hand hergestellt, und zwar zu Geburtstagen, Hochzeitsjahresfeiertagen, für Priester und Lehrer und bei noch anderen Gelegenheiten. Viele Pfefferbrote gelangten auf diese Weise in der Vergangenheit und Gegenwart in verschiedene Weltgegenden, besonders nach Amerika.