

kraf toliko kot ob začetku vojne, ko je stal 35 vinarjev), kg krompirja 1 krono 50 vinarjev, liter pšena ali ješprenja v Ljubljani 2 krone 50 vinarjev, kg slanine 50 kron, jajce 60 vinarjev, liter vina v gostilni 6 kron, liter sadjevca pri nas 36 kron; za 100 kg pšenice bi lahko dobil 100 lat za kozolec, to bi bilo 300 kron, saj so late po 2 kroni 40 do 5 kron; stebre plačujemo po 50 kron, m³ drv stane 20 do 30 kron; mernik prosa stane 80 do 100 kron; meso je v Loki po 5 do 6 kron, špuljca (vretence) cvirna (sukanca) je po 80 do 100 kron.

Ko je v oktobru avstrijska armada v Italiji odpovedala in je nastal preobrat, so hodili vojaki mimo nas domov. Tod sicer ni šlo mnogo drugega kot tren (pratež), veliko več se jih je vračalo skozi Poljansko in Selško dolino. Na škofjeloški postaji je bil velik naval konj in voz. Vojaški konji so se pasli po vseh travnikih in njivah, ljudje so jih lovili za klanje in za vprego. Mnogo jih je poginilo od žeje. Z vozovi so vojaki kar kurili. Kdor je hotel, si je prisvojil voz in konje brezplačno. Konjem je naenkrat cena popolnoma padla, pa tudi pridelkom, najmanj živini.

V tem letu sem kupil mlin in prešo (stiskalnico) za sadje za 1700 kron. Napravil sem dva kozolca, za opeko na »bertoh« (ven pomaknjeni del kozolca) sem dal 570 kron (kos po 4 krone) in vendar še nisem nikdar toliko prigospodaril, da sem imel prebitka 7000 kron.

LETO 1919: Zdaj se že zopet vse cene višajo, ker manjka vsega. Mleko se prodaja od 1 do 2 kron liter, vino stane 12 kron staro, novo 8 kron, špeh (slanina) 30 do 40 kron, jajce 60 do 70 vinarjev, maslo 30 do 50 kron kg, krompir 1 do 2 kroni, fižol 2 do 3 krone.

Ker je vlada zmerom delala papirnati denar, je nastalo med ljudmi toliko de-

narja, da ima zdaj denar vsak otrok in da bo prišlo do poloma vsak čas in bomo dobili nov denar. Zato pa ima vsaka reč tako visoke cene, ker naš denar nima v tujini nič vrednosti. Ljudje denar tako tratijo, da na veselicah dobijo godci vsak kar po 200 kron in se brezskrbno popiva, ker se boje, da bo denar ob vsi vrednost.

S 1. marcem 1919 je bilo odprto novo železniško postajališče za ljudi na koncu našega polja.

V juliju sem prodal pet let staro kobilko za 5.500 kron. Če bi ne imela ene noge poškodovane, bi bila pa veljala 10.000 kron.

LETO 1920: Zdaj cene gredo še zmerom kvišku. Boljši konji so že od 10.000 do 20.000 kron, voli od 6.000 do 7.000 kron. Moka je bila po 10 kron kila, pšenica od 6 do 7 kron, proso po 6, semenska detelja po 40 kron, krompir po 3, mleko po 1 krono. Upam, da bom — če ne bo kake nesreče — prigospodaril v tem letu kakih 15.000 kron.

Letos ni bilo ves čas do božiča nič snega in smo lahko zunaj delali. Zasuli smo veliko jamo zunaj ceste z lešom (ogorki), ki smo ga vozili od bivšega štacjona (postaje) na koncu poti. Zvozili smo več kot 500 voz z obeh njiv.

Dne 22. decembra nam je posvetila električna luč. Stane me več kot 3.000 kron.

V naslednjih letih do 1928 so zapiski o vremenu, letinah, cenah in prodaji živine in pridelkov.

France Planina

Pojasnila: 1. Goldinar in krona sta bila srebrna kovanca; goldinar je veljal za 100 krajcarjev ali za dve kroni; krona je bila vredna 100 vinarjev ali 50 krajcarjev. — 2. Jurcovo kmetijo je dokupil oče Franceta Hafnerja leta 1897 za 5.850 goldinarjev. — 3. V Trst so prekupčevalci pošiljali fožol v paketih po 5 kg.

DVA ETNOGRAFSKA ZAPISA IZ ŽABNICE

Trente

V mnogih krajih Gorenjske je običaj, da pripravijo pogrebščino v hiši umrlega, posebno za oddaljeno sorodstvo. »Pri fari« (Stari Loki) in njenih podružnicah, tako tudi v Žabnici, pa se je ohranil običaj

delitve trent.¹ Najprej so ožji sorodniki umrlega ugotovili, koliko sorodstva so povabili na pogreb, potem pa so v vaški gostilni naročili, da jim spečejo trente. V Žabnici smo pekli trente še med prvo svetovno vojno. Običajno smo napekli 50 do 80 trent (hlebčkov). Peka je bila zelo na-

tančna. Vsak hlebček je moral tehtati en kilogram testa. Pekli pa smo takole: iz bele moke smo zamesili kruh v mentrgi, čez tri ure smo ga v mentrgi še ponovno pregnetli in zakurili krušno peč. Nato smo čez eno uro dali testo v peharčke in ga v njih kasneje še enkrat pregnetli, tako da testo ni bilo dovolj vzhajano, ko smo ga vsadili v peč. Ko smo vsajali, smo testo po vrhu premazali z mlekom in naredili z nožem tri zareze v obliki trikotnika, kar je verjetno dalo tem hlebčkom ime: triendl-trenta. Po pogrebu so gostilniške pomočnice nesle v jerbasih pred pokopališče te napečene trente. Vsak sorodnik je dobil po eno. Vsi so imeli s seboj prtičke, da so jih zavili.

Ce je kaj trent ostalo, so jih razrezali in razdelili revežem, ki so vedno čakali ob pokopališču po pogrebu. Zadnje trente smo v Žabnici spekli leta 1915. V vojni je manjkalo moke, zato so običaj opustili in se po prvi svetovni vojni ni več obnovil. S tem je spet šel v pozabo več sto let star običaj.

Prešce

Prešce² so običajno na dan pred vsemi sveti (danes dan mrtvih) pobirali po hišah otroci, pridružili pa so se jim večkrat tudi odrasli in berači. Že prejšnji dan smo napekle kmečke gospodinje po 100 do 120 malih hlebčkov, težkih okoli 20 g. Pekle smo jih iz črne moke, v glavnem ržene, pa tudi ajdova in ječmenova je bila vmes. Odvisno od varčnosti gospodinje in letine.

Prvi otroci so prišli po prešce že zgodaj zjutraj ob pol šestih in že zunaj vpili: »Prosmo, prosmo prešce...« Imeli so majhne vreče in vanje metali prešce, se zahvalili z »Bog lonaj« in šli naprej k sosedu. Prvi so prišli v Žabnico iz bližnjih vasi, nato iz Bitnja, potem iz Stražišča in okoli desetih so prišli Ločani. Teh ni bilo več toliko, ker so verjetno že prej dovolj nabrali. Če je prešc zmanjkalo, kar se je skoraj vedno zgodilo, smo jim razrezali kruh od hleba.

Ta običaj je bil zelo star. Verjetno poteka iz časov, ko je nastalo kajžarstvo in gostači. Kjer je bilo več otrok, so nabrali tudi po dve vreči prešc. Te so potem v krušni peči posušili in tako so bili preskrbljeni s kruhom do Božiča. Kajžarji in gostači so bili večkrat brez kruha, saj ga je ob slabih letinah še kmetom primanjkovalo.

In kako smo pekli. Od peke je pustila gospodinja v mentrgi majhen hleb, da je čakal druge peke. Imeli pa smo tudi drožje, katerega smo pripravljali iz prose- ne moke in kisa. Tega smo zmešali med testo in še hlebček testa iz prejšnje peke smo primešali zraven. Tako pripravljen kruh je vzhajal več ur in je imel kiselkast okus, vendar se ni pokvaril ves teden ali pa še dlje. Bel kruh smo pekli v prejšnjih časih le trikrat na leto.

Običaj pobiranja prešc se je pri nas v Žabnici ohranil do konca druge svetovne vojne. Opustili smo ga v letih 1949/50.

Nekoč so ljudje kruh zelo spoštovali. Ze otroke so učili: »Če pade kruhek na tla, poberi in poljubi ga.« Otroci so se navadili, da so pojedli ves kruh, ki jim je bil dan. To jim je ostalo za vse življenje. Spoštovali so tudi slab, črn kruh, ker so bili tudi tega večkrat lačni.

Danes je drugače. Spoštovanja do kruha ni več, pa tudi stari običaji in navade so izginile. Zato ta zapis.

Antonija Šifrer

Zapis priredil in dodal opombe: Janko Krek.

1. TRENTA — die Reichensemmel, die Schichtssemmel — beraču vreči eno trento, hlebec kruha, ki se daje pogrebce (Valjavec), Gorenjska: ein Laib weisses Wirtshausbrot, bavarško: triendl (Pleteršnik - Wolf: Slovensko nemški slovar, str. 686). 2. PREŠCA — PREŠTICA: dem. prešta, ein kleines Brot, das zu Allerheiligen Betlern, Kindern u. andern gegeben wird, das Seelenweck, prešca Gorenjska, Notranjska, iz nem. Bretze. (O prešcah je pisal Strekelj v LZ IX, str. 230.)