

GDK 902:89:283(045)=163.6

Želod in žir sta bila pomembna postranska gozdna proizvoda *Acorn and Beechnut were Important Forest By-Products*

Franc PERKO

Izvleček:

Perko, F.: Želod in žir sta bila pomembna postranska gozdna proizvoda. *Gozdarski vestnik*, 71/2013, št. 10. V slovenščini z izvlečkom v angleščini, cit. lit. 23. Prevod Breda Misja, jezikovni pregled slovenskega besedila Marjetka Šivic.

V preteklosti sta bila želod in žir pomembna postranska gozdna proizvoda. Ob obrodih hrasta in bukve so kmetje pognali v gozd prašiče in jih dodatno spitali. Želod so mleli tudi v moko ter pekli kruh; prav tako so ga žgali za pripravo nadomestka kave, pa tudi žganje – hrastovec – so delali iz njega. Iz bukovega žira pa so stiskali kakovostno jedilno olje. Bukov žir vsebuje 20 do 30 odstotkov maščob, sama jedrca pa celo 30 do 40 odstotkov. S stiskanjem izločimo do 80 odstotkov maščob. Iz 100 kg žira (70 kg ploda) dobimo okoli dvanajst litrov olja. Oblasti so nabiranje žira za jedilno olje posebej vzpodbujali in podpirali v času vojn in povojnih kriznih razmer, ko je bil nakup hrane omejen. Pri stiskanju olja ostanejo oljne pogače, ki so dobra krma za pitanje prašičev in perutnino. V manjši količini jih je dovoljeno uporabljati tudi za krmo govedo, za konje pa pogače iz bukovega žira niso uporabne. Dandanes, ko je vse večje zanimanje za ekološko pridelana živila, bi ob bogatih obrodih bukve lahko pridobivali kakovostno jedilno olje.

Ključne besede: bukev, hrasti, žir, želod, jedilno olje, svinjska paša, postranski gozdni proizvod

Abstract:

Perko, F.: Acorn and Beechnut were Important Forest By-Products. *Gozdarski vestnik (Professional Journal of Forestry)*, 71/2013, vol. 10. In Slovenian, abstract in English, lit. quot. 23. Translated by Breda Misja, proofreading of the Slovenian text Marjetka Šivic.

In the past, acorn and beechnut were important forest by-products. When oak and beech were bearing fruits, farmers drove pigs into forests and thus fattened them additionally. Acorn was also ground in acorn flour used for bread; it was also roasted and used as coffee substitute, acorn spirit "hrastovec" was also made from it. Beechnut was used for pressing quality edible oil. Beechnut contains 20 to 30 percent of fats, the cores even from 30 to 40 percent. By pressing we extract up to 80 percent of fats. From 100 kg of beechnut (70 kg of fruits) we become around twelve liters of oil. Authorities encouraged and supported gathering beechnut for edible oil especially in times of war and after-war crises, when purchase of food was limited. After pressing, oilcakes remain; they are good pig and chicken fodder. In small amounts they are also allowed to be used as cattle fodder, however, beechnut oil cakes are not usable for horses. Today, as the interest in ecologically produced foods is increasing, quality edible oil could be produced bearing in mind rich beechnut harvests.

Key words: beech, oak, beechnut, acorn, edible oil, pig pasture, forest by-product

1 UVOD

Postranski gozdni donos so po Lexicon silvestre, I. (str. 66) *vsi materialni donosi iz gozda, z izjemo glavnega proizvoda, ki je največkrat lesni donos*. Podobno je opredeljen postranski proizvod (Lexicon silvestre, III. (str. 76): *proizvod, ki se poleg glavnega gozdnega proizvoda (najpomembnejši proizvod, ki ga dobimo iz gozda, največkrat les) pridobiva iz gozda, npr. smola, jagodičje*.

V preteklosti sta bila tako pomembna postranska gozdna donosa hrastov želod in bukov žir. Medtem ko sta bila oba pomembna za svinjsko pašo, je bil žir v kriznih razmerah v vojnih in

povojnih obdobjih pomemben za proizvodnjo jedilnega olja.

Medtem ko je sedaj paša v gozdovih praktično prepovedana (dovoljena je le izjemoma, glej Zakon o gozdovih, 1993, in Pravilnik o varstvu gozdov, 2009), so bili v preteklosti gozdovi pomemben vir za prehrano živine. Zaradi ogroženosti gozdov so pašo od stoletja do stoletja vse bolj omejevali, poseben poudarek pa je bil namenjen prepovedi paše koz v gozdovih (Britovšek, 1964).

2 SVINJSKA PAŠA

Ločimo dve vrsti svinjske paše: paša na travnikih in gozdovih vsako in vse leto in svinjsko pašo ob semenskih letih (to je *leto*, v katerem drevesna vrsta obilno obrodi - Lexicon silvestre II. str. 26; oziroma *leto*, v katerem je obrod semen hrasta in bukve *nadpovprečen* - Lexicon silvestre II. str. 39). Sprva so prašiče redili predvsem na paši (Šalehar, 2012). Prehod svinjereje s pašniškega gospodarstva na hlevsko rejo je bil na Kranjskem izveden do druge polovice 19. stoletja (Britovšek, 1960). Nove agrarne razmere po marčni revoluciji in pospešena gojitev krmnih rastlin in okopavin so omogočile prehod svinjereje s pašniškega gospodarstva na hlevsko rejo. Ta prehod je finančno podpirala tudi država. Tako so Novice gospodarske, obrtniške in narodne, 1878, št. 43, str. 336, objavile: *Razpis premij za zboljšanje travnike in dobro gospodarstvo na planinah. Sl. c. kr. ministerstvo kmetijstva je v ta dvojni namen družbi kmetijski podelilo 500 gold. državne podpore. Take premije od 15 do 30 gold. morejo dobiti le kmetje, ki imajo manjša posestva, pa so zboljšali saj najmanj 2 hektara ali 3 orale skupaj ležečih travnikov (senožet) ali pa planin tako, kakor predpis ministerski veleva.* Tako je kmet dobil med drugim premijo, če: *je svinjsko pašo (pašo prešičev) ali popolnem odpravil ali jo vsaj na majhen okraj omejil.* V prispevku se bomo osredotočili na svinjsko pašo v hrastovih in bukovih gozdovih.

2.1 Svinjska paša v hrastovih in bukovih gozdovih

Želod in žir imata veliko hranilno vrednost, ob tem pa je žirova za dobro četrtno večja kot želodova. V prispevku *Nekoliko o reji prešičev* (Novice gospodarske, obrtniške in narodske, 1856, št. 87, str. 347–348) zasledimo podatek: *30 vaganov¹ želoda, ki ga dobimo od 24 do 40 hrastov, ali pa 22 vaganov žira je zadosti za popolno spitanje prešiča v gozdu in nadaljuje: Če so svinje na dobri paši v gozdih, v žiru ali kjer bodi pasejo, se večidel že na pol spitajo ali pa še bolj, in se za peršute precej lahko iz paše prodajo; če jih pa hočemo za boh obrniti, jih je treba z žitom ali drugo dobre rejo dognati.*

Cimperšek (2013) poroča: *Že Katon in Columella sta svetovala pašo svinj v hrastovih gozdovih.*

Na osnovi paše prašičev obstoja delitev dreves na plodonosne (fructiferae) in gluhe ali celo »škodljive« (non fructiferae). Med slednje so šteli mehke listavce in vse iglavce. Pred pričetkom paše, v mesecu septembru, so lastniki označili svoje živali, prašičem pa vstavili posebne rinke v nos, da niso preveč rili po zemlji ter uredili plačilo po številu in velikosti živali (navadno kot desetino). Čredo so zaupali samo zanesljivim pastirjem. Živali so držali v gozdovih dokler je bilo dovolj hrane, celo zimo če je bilo mogoče.

Sicer pa pomen hrasta in bukve *svinjam za pitanje omenja že Valvasor v Slavi vojvodine Kranjske* (str. 419). Za Krakovski gozd pa Valvasor (str. 252) piše: *Kadar dobro obrodijo želodi, poženejo na tisoče svinj v ta gozd na pašo in pitanje.*

Svinjska paša je bila v preteklosti zelo pomembna na slovenskem ozemlju. Kmetovalcem je omogočala rejo živine, lastnikom gozdov pa je prinašala pomemben vir dohodkov. O tem poročajo številni viri. Šalehar (2012) takole predstavi svinjsko pašo na slovenskem ozemlju: *Prašiče so sprva redili predvsem na paši. Posebno važna je bila paša v hrastovih, cerovih in bukovih gozdovih, ki jih je bilo še v 17. stoletju dosti več, kot jih je danes. V teh gozdovih so se prašiči hranili z želodom in žirom. Prašiče so gonili na tako pašo tudi od daleč. Za pašo so gospostva dobivala žirovščino (glandaticum, ausrecht) v denarju, pa tudi v plečutih.* Šalehar še zapiše: *Posebno je narasel pomen prašičereje v 16. stoletju, ko so pričeli uporabljati mast.*

Britovšek (1960) poroča: *Med služnostne pašne pravice je spadala tudi pravica podložnikov do svinjske paše. Obseg svinjereje je bil v 16. in 17. stoletju odvisen predvsem od razprostranjenosti bukovih in hrastovih gozdov. Na podložnih posestvih so navadno redili le po nekaj svinj, na graščinah pa je njihovo število kolebalo od 10 do 20, v mnogih primerih je bilo to število preseženo.* Ponavadi so podložniki svinje pasli skupno s preostalo živino na pašnikih ali v gozdovih, kjer so imeli pravico do paše. V 15. in 16. stoletju so ponekod gospostva začela zviševati dajatve za svinjsko pašo, drugod pa jo celo omejevati. Britovšek (1960) nadaljuje: *Mnoge zemljiške gosposke so dovoljevale svinjsko pašo le, če sta želod ali žir dobro obrodila. Kot je razvidno iz številnih urbarjev iz 16. in 17. stoletja, so domači*

¹ prostorninska mera za žito, približno 61 l



Slika 1: Svinjska paša, upodobljena v znamenitem iluminiranem rokopisu Horarij vojvode Berryskega iz 15. stoletja (reprodukcija last M. Cimperšek)

Figure 1: Swine pasture, depicted in the famous illuminated manuscript *Très Riches Heures du Duc de Berry* from 15th century (reproduction owned by M. Cimperšek)

podložniki to pravico večinoma uživali, ne da bi zato plačevali posebne dajatve izven okvira rednih urbarskih dajatev; tuji podložniki so morali plačevati predpisane denarne ali naturalne dajatve, katerih višina se je ravnala predvsem po starosti svinj. Pravice do svinjske paše so nastale na osnovi dogovorov pogodb in zastaranih pravic. Delili so jih na določene in nedoločene. Določene so bile, če je bilo število svinj za pašo s predpisi točno določeno, v obratnem primeru so bile nedoločene.

Kos (1976) piše o svinjski paši na Pivškem v srednjem veku: *Gozdovi na Pivki so bili za kmečko gospodarstvo zlasti pomembni zaradi svinjske paše, seveda če in ko sta obrodila žir in želod. Velik gozd te vrste je bil na jugovzhodno strani, vanj so s Pivke gonile na pašo svinje njemu sosednje vasi, od Slavinj in Hruševja pa naokrog do Pivke (Šempetra). Za to pravico pa so morale domačije v teh vaseh dajati gosposki, nekatere po dve kupni meri ovsu male mere, dva kruha in pišče, nekatere pa le polovico te dajatve.*

O pomenu svinjske paše so bralce pogosto obveščale Bleiweisove Novice. Poznajmo nekaj zanimivih zapisov. Novice kmetijskih, rokodelnih in narodskih reči, 1850, št. 32 v prispevku *Vesela prihodnost Krasa* takole zapišejo, kako naj bi bil Kras nekdanj bogat: *Kdo ne pozna ali saj ni slišal od Krasa, ki, čeravno po nekterih krajih obdelan in rodovit, je vunder zdaj večidel nerodovito, skalovito morje; nekdanj (ob času Rimskima cesarja Augusta) je bilo gosto hrastovje, ktero je Rimu na tavžente prešičev, in za barke veliko lesa izredilo.*

Svinjska paša je prinašala številne prednosti živalim in gospodarjem. Tako Novice gospodarske, obrtniške in narodne, 1886, št. 12, str. 89–90, v prispevku *Nekaj besed o reji prešičev* prinašajo naslednje ugotovitve: *Na prostem zraku sprehoditi se, to svinjam mnogo koristi. Poleti se izganjajo na pašo, ker tako njih vzdrževanje menje stane. Pokončajo mnogo mrčesja, ogrcev. V bukov in želodov žir moramo svinje ugnati, kjer in kedar le mogoče. Močno se udebeline in posestnika to malo stane.*

Tudi drugi slovenski gospodarski časopisi so prinašali poročila in nasvete o pomenu svinjske paše v gozdovih. Tako Slovenski gospodar, 1875, št. 33, st. 68. v prispevku: *Nekoliko ravnil, po kterih gre pri izrejevanji svinj se ravnati*, piše takole: *Drevesni sadeži se kot svinjska piča vse premalo obrajtajo in vendar so pametno obrnjeni, zlasti pri pitanji, velike koristi. V prvo vrsto spada želod, ki je bil v prejšnih časih, ko je v naših krajih še veliko več hrastja rastlo, glavni del pitovne hrane. Z želodom in žirom dandanašnji na Ogerskem in Sedmograškem najbolj svinje pitajo. Živali se tam zaganjajo v razširjene gozde in se pod milim nebom po želodu in bukovim žirom v nedolgem času do dobrega opitajo. Na svinjo se rajta po 36 mecnov želoda in po 27 mecnov bukovega žira.*

Učiteljski tovariš, 1862, št. 9, st. 135–136 v prispevku *Drevje in germovje* takole na kratko opiše hrast in bukev: *Hrastov les se rabi za kurjavo, za tesarjijo in za mnoge orodja. Želod daje svinjam dobro pičo; sipke pa rabijo usnjarji. Bukva ima ravno in precej visoko deblo, okroglasto, svitlo in nekoliko zobčasto perje; bukovo cvetje ima mačice; sad pa se imenuje žir, kterega imajo polhi in svinje radi, pa tudi olje delajo iz njega. Bukove derva so*



Slika 2: Svinjska paša: novembrska ilustracija iz breviarija Grimani; 16. stoletje (last M. Cimperšek).

Figure 2: Swine pasture: illustration The Month of November from the Grimani Breviary, 16th century (reproduction owned by M. Cimperšek)

terde, in so prav dobre za kurjavo.

Kmetovalec, 1918, št. 14, st. 106–107, je objavil daljši prispevek o pomenu bukovega žira pod naslovom *Bukov žir - dobra krma za prašiče: Slovenske dežele pokrivajo obsežni bukovi gozdovi, ki zakladajo v njih bližini prebivajoče kmetovalce z dobrimi drvami in bogato steljo. Toda bukev nam da tudi s svojim plodom bogat pridelek in znatne koristi, le ako ga znamo tudi primerno izrabiti. Kolikor se da soditi po popisih, ki prihajajo kmetijski družbi, je letos pričakovati dobra letina na žiru; te ugodnosti, ki mu jo nudi narava sama, pa ne sme kmetovalec zamuditi, ampak jo mora posebno v današnjih dneh, ko vlada povsod tako pomanjkanje krmil, izkoristiti, kolikor mu je pač mogoče. Kmetovalec nadaljuje: Najceneje izkoristimo žir, ako v jeseni, ko ta odpada, zapodimo prašiče v bukov gozd na pašo. Prašiči si sami poiščejo žira, kolikor se jim pač poljubi, zraven tega pa rijejo tudi po zemlji, pohrustajo tu enega črva, tam hrošča, glisto in polža, najedo se*

tudi v lažjo prebavo trave in celo zemlje. To je za te živali najprimernejša krma in najnaravnejša hrana, ob kateri se dobro debelijo in nastavljajo zadostno špeha.

Kmetovalec v nadaljevanju poroča, da so tudi vladni krogi spoznali veliko vrednost tega krmila in že l. 1916. je kmetijsko ministrstvo izdalo naredbo, s katero je urejalo promet z žirom ali bukvico, določalo pobiranje le-tega in oddajanje centrali za krmila, ki ga je plačevala po 85 K za 100 kg. *Ta visoka cena nam pojasni vrednost tega krmila v zadostni meri. Vsled tega priporočamo nujno vsem kmetovalcem, da izkoristijo letošnjo dobro žirovo letino, in zbirajo ta plod ali ga popasejo po bukovih gozdih s svojimi prašiči. S tem si prihranijo marsikatero brezuspešno pot k deželnemu mestu za krmila in mnogo denarja za malovredne krmilne nadomestke.*

Dolenjske novice, 26. september 1918, so začele akcijo za nabiranje žira: *Ker je letos žir (bukvice) dobro obrodil, je treba, da ga pridno nabiramo. Žir daje prašičem in goveji živini izvrstno močno klajo, ki ugaja zlasti pri pitanju. Gospodar, št. 15, leta 1928 (Domoljub) str. 502, je ob skopi kmetijski letini želel vzpodbuditi prebivalstvo, naj izkoristi obilen obrod žira: *Letos je izredno dobra letina bukovega žira ali bukvice, kakor je ni bilo že od 1918. leta. Ker pa bukev ne rodi redno kakor n. pr. hrast, zato se naši kmetovalci ne zanimajo mnogo za njen plod. In vendar je ta še bolj rodilen kakor hrastov želod. Da moremo dobro oceniti redilno vrednost bukovega žira, moramo poznati njegovo sestavino. Bukov žir neoluščen vsebuje približno 11 odstotkov tolsče, 13 odstotkov beljakovin, 28 odstotkov tolsče ali olja, 26 odstotkov škrobnih snovi, 18 odstotkov surovega vlakna in 4 odstotke pepela ali rudninskih snovi. Prebavnih beljakovin je nad 10 odstotkov in njegova škrobna vrednost znaša 86,5 točk. Če ga v tem pogledu primerjamo z drugimi krmili, vidimo, da jih v hranilni vrednosti znatno prekaša.**

Tudi Jerman (1953) med postranskimi gozdnimi proizvodi navaja pomen hrastovega želoda: *Hrastov želod obrodi najbolje, ako je zarast hrastovega sestoja 0,4. V tem primeru je obrod semena za nad 80 % večji, kakor v hrastovem sestoju z zarastjo 1. Pri nas zlasti v LR Hrvatski se želod največ uporablja za prehrano svinj. 12 litrov ali 9,5 kg želoda potrebuje svinja dnevno za*

prehrano. Jerman (1953) nadaljuje: V času ko pada želod z dreves na zemljo (okoli 66 dni), pasemo prašiče v hrastovih gozdovih. V tem času požre en prešič okoli 800 litrov želoda, kar je po hranilnosti enako 352 litrom rži. V plodnih letih dobimo na 1 ha bukovega sestoja okoli 400 do 800 kg žira, izjemoma pa celo 1.500 kg. Svinja rabi dnevno 6 do 8 kg žira. Hranilna vrednost 100 kg bukovega žira je enaka hranilnosti 40 kg rži. Lipoglavšek (2012) le mimogrede omeni svinjsko pašo v bukovi gozdovih.

2.2 Dohodki od svinjske paše

Gozdovi so dajali lastnikom od svinjske paše kar pomembne dohodke, ki so bili včasih celo pomembnejši od dohodka od lesa.

O finančnem pomenu svinjske paše za gozdne lastnike je pisal Terezijanski gozdni red za Kranjsko leta 1771. V 21. točki piše o problemu paše v gozdovih in nadaljuje v 22. točki o svinjski paši: *Vendar pa naj se (dvaindvajsetič) brez vseh pomislekov dodeli domačinom področje za pašo svinj, seveda proti pašnini, ker bi sicer zemljiška gospodstva kot imetniki gozdov utrpela preveliko izgubo in bi se skrčili njihovi dohodki; področja za pašo naj se dodele v visokoraslih hrastovih gozdovih in ne na pravih posekah ali tam, kjer je mladi gozd, da se prepreči vsaka možnost, da bi svinje požrle semenje za pomladek ali pa poškodovale mladje.*

Vilfan (1957) je predstavil podobe iz nekdanje živinoreje med Trstom in Slavnikom. Za pašo prašičev so uporabljali hrastove oziroma točneje večinoma cerove gozdove, ki jih je vsaj – glede paše – upravljala socerbska deželjska sodnija. Vilfan (1957) navaja: *Paša prašičev se je dajala v zakup proti plačilu »žirovščine« (v nekem viru iz leta 1573 »siruchina«). V Jeloviškem gozdu je znašala od odraslega prašiča 8 soldov, od mladega 4 solde. Žirovščina v Jeloviškem in Vodiškem gozdu je v celoti pripadala gradu Socerbu, v drugih gozdovih a je grad dobil le polovico, drugo polovico pa so dobile bratovščine (fradaie) sosednih vasi, to je Ocizle, Beke in najbrž Socerba. Žirovščino, ki jo je dobival socerbski grad, so komisarji leta 1573 ocenili povprečno na letnih 20 goldinarjev. Vilfan še pojasni: Žirovščina je prav tako kot travarina zelo stara ureditev vsaj zgodnje-srednjeveškega izvora, vendar se je do 16. stoletja že nekoliko bolj razkro-*



Slika 3: Bukev, poleti 2013. Foto: F. Perko

Figure 3: Beech, summer 2013. Photo: F. Perko

jila. Kako je prenehala, podrobneje še ni znano.

Kaj in kolikšen je bil prispevek za svinjsko pašo, je bilo od gospodstva do gospodstva različno. Za pašo prašičev v grajskih gozdovih so morali oddati »revni ljudje« iz Laškega gospodstva gradu Zgornje Celje po en škof ovsu in eno kokoš na leto. Podložniki iz Žusma so za ta namen dajali po eno kokoš in eno klobaso, v Kozjem pa eno plečce od vsakega zaklanega prašiča (Cimperšek, 2013).

Kako pomembni so bili dohodki od svinjske paše v hrastovih gozdovih, priča tudi podatek, da je v nemškem Sollingu okoli leta 1600 žir navrgel 20-krat več denarja kot les (Cimperšek, 2013).

Tudi Maček (2007) je ugotavljal dohodke od svinjske paše za Gospodstvo Žiče, ki je imelo 2.365 oralov gozdov v trinajstih, večinoma majhnih kompleksih in v nekaj večjih. Gozdovi večinoma niso bili v posebno dobrem stanju, nekaj jih je bilo na zelo nerodovitnih tleh in v hribovitih strmih legah. Zato je bila sečnja lesa sorazmerno skromna, na leto ena klaftera hrastovega lesa, 40 klafter lesa iglavcev in 343 klafter bukovega. Gospodarjenje v gozdovih ni bilo mogoče po sodobnih načelih,

ker so bili še zelo obremenjeni s služnostnimi (servitutnimi) pravicami: brezplačno pridobivanje drv in drugega potrebnega lesa, paša živine, zlasti svinj in tudi pridobivanje stelje. *Denarne dohodke je imelo gospostvo Žiče od gozdov le iz dveh virov, iz prodaje lesa in dajatev za svinjsko pašo, ki je seveda bila odvisna od rodnosti hrastov in bukev za želod oziroma žir. Iz prvega vira so bili dohodki (po devetletnem povprečju) 87, iz drugega vira pa v povprečju 36 goldinarjev. V letih 1794 in 1797 pa so bili dohodki od dajatev za svinjsko pašo 113 oz. 166, od lesa pa 148 oz. 36 goldinarjev. Če seštejemo dohodke od gozdov in od njih odštejemo plačo za gozdnega hlapca, 100 goldinarjev ter še lesni deputat, je več kot razvidno, da žički gozdovi v obravnavanem času sploh še niso bili rentabilni (Maček, 2007).*

2.3 Plodove divjega kostanja, hrastov in bukve je odkupovala tudi vojska

Med prvo svetovno vojno je za potrebe prehrane vojaških konj in mul organizirala odkup divjega kostanja, želoda in žira tudi deželna vlada Kranjske.

Tako v dnevniku Slovenec, 1916, št. 232, str. 4, lahko preberemo poziv deželne vlade Kranjske:

Za nabiranje divjega kostanja, želoda in žira se obrača deželna vlada do vseh zemljiških in gozdnih posestnikov, prav tako vobče do prebivalcev dežele Kranjske z nujnim pozivom, naj nabirajo divji kostanj, želod in žir ali naj ga dovolijo nabirati ter ga oddajati nabiralnicam, določenim za prevzemanje. Za 100 kg čiste teže zrelega, zdravega sadeža, brez primesi prsti ali listja, se bodo plačevale v gotovini ali proti potrdilu, te-le cene: Za divji kostanj 20 K, za želod 35 K, za žir 85 K. Prevzame se vsaka, tudi najmanjša množina; vsakomur je dano na prosto voljo, da vreče, potrebne za dopošiljatev, po najbližji c. kr. orožniški postaji brzojavno zahteva pri c. in kr. vojaškem oskrbovališču v Ljubljani. Nakup, oziroma prevzem tega gozdnega sadeža je na Kranjskem poverjen:

1. c. in kr. vojaškemu oskrbovališču v Ljubljani (Cesta na Kodeljevo);

2. vsem c. in kr. vojaškim oddajališčem živil na Kranjskem;

3. c. kr. okrajnim glavarstvom dodeljenim kmetijskim častnikom.

C. kr. deželna vlada se obrača na patrijotično mišljenje prebivalcev dežele Kranjske, ki se je izkazalo že tolikokrat, da uvaža ta resni poziv v resnem času ter se udeleži nabiranja.

Poziv so objavili tudi vsi drugi tedanji časniki.

3 JEDILNO OLJE IZ ŽIRA

Bukov žir je bila zelo pomembna surovina za pridobivanje dobrega jedilnega olja. Tako je Kmetovalec 31. decembra leta 1894 takole ocenil njegovo kakovost: *Olje iz žira se ne suši, kakor se ne suši oljkino olje. Žirovo olje je redko, čisto, brez duha ter ima kaj nežen okus. Prilega se kaj dobro za pripravo živeža, zlasti zmešano s pomarančnim sokom je priznано kot najboljše olje za salato. Rabi se tudi namesto masla, in oni, ki so mu privajeni, imajo ga celo raje nego maslo.*

Da je bilo pridobivanje jedilnega olja iz žira aktualno še sredi petdesetih let dvajsetega stoletja, lahko sodimo iz Jermanovega dela (1953), ki navaja natančna navodila za nabiranje žira in dodaja: *Za proizvodnjo olja mora biti žir povsem zdrav in ne sme ležati dalj časa na zemlji. Bukov žir vsebuje 20 do 30 % maščob, samo jedro pa celo 30 do 40 %. S stiskanjem izločimo do 80 % maščob. Iz 100 kg žira (70 kg ploda) dobimo okoli 12 litrov olja. Suho leto povzroči večjo količino maščob v žiru.*

3.1 Pomen bukovega žira od prve do druge svetovne vojne

V obdobju vojn, pa tudi prvih poveljnih letih se države srečujejo s težavami pri oskrbi prebivalstva s prehrano in drugimi izdelki. Ob pomanjkanju maščob so se zato ob takih razmerah oblasti vedno spomnile tudi na bukov žir in spodbujale njegovo nabiranje za proizvodnjo jedilnega olja.

Tako piše v prispevku *Bukov žir - dobra krma za prašiče*, Kmetovalec, 1918, št. 14, st. 106–107: *Še drugo korist je zahteval kmet od bukovega žira, ne samo, da mu je opital prašiče. Potreboval je olja, ki je ni mogel tako lahko kupiti v vsaki trgovini kakor pred vojno. To olje je sam napravljal iz žira in se preskrbel v letih bogatega pridelka za več časa naprej. Da to ni nekaj novega, lahko sodimo iz nadaljevanja prispevka: Dandanes so izginile tudi te žirove oljarne. Tako opazimo, da gre po zlu na leto na stotisoče kron le v žiru, ki nam gnije po gozdovih*

in pride v korist le kot gnoj. Razumljivo je bilo to pred vojno, ko je bilo krme in olja v zadostni množini in se je zbiranje žira komaj izplačalo. Dandanes, ko tožimo povsod o pomanjkanju vsega, česar smo imeli preje v izobilju, moramo skušati izrabiti vse take vire hrane in krme, četudi so nam bili preje več ali manj nepoznani. Bukov žir vsebuje neoluščen približno 11 % vode, 13 % beljakovin, 28 % tolšče ali olja, 26 % škrobnih snovi, 18 % surovega vlakna in 4 % pepela. Prebavne beljakovine je nad 10 % in škrobna vrednota znaša 86,5 kg. Iz tega se vidi kako veliko krmilno vrednost ima žir. Še jasnejše se nam pokaže to, če primerjamo škrobno vrednoto želoda 52,4 kg, lanenih tropin: 71,8 kg, palmovih tropin: 78,8 kg.

Še obširnejši zapis je objavil Kmetovalec, 1918, št. 18, st. 143–144: Olje iz bukovega žira: Leta, ko bukev dobro obrodi, so le redka. Tekoče leto se smatra kot tako, in ker nam splošno primanjkuje surovin za pridelovanje olja, moramo ta blagoslov božji izkoristiti v čim največji meri. V nadaljevanju se Kmetovalec ozre po Evropi in tudi v zgodovino: Na Nemškem in Ogrskem so že davno stiskali olje iz bukovega žira, ki so ga rabili za zabelo. Tudi v vojnem času so Nemci uvidili važnost tega sadu za dobavo olja in njihove zbiralnice ga plačujejo zelo drago, kakor bomo spodaj opisali. Letos je pa žirovo leto in od vseh strani nam javljajo o posebni rodovitnosti bukve. Žir pa povečini ostaja v gozdu in gnije, ker se le malokdo zmeni, da bi ga izrabil za krmo in za pridelovanje olja iz njega. Taka rodovitna leta je treba izkoristiti, kajti tako bogato obrodi bukev le vsakih 10 do 12 let. Letos je pa še posebno dobra letina, ki je ne smemo zamuditi, ampak pripravimo si deloma krmo za prašiče, deloma olje za domačo rabo, ko nam tako silno primanjkuje zabele. Kmetovalec navaja tudi navodila, kako pridobiti dobro jedilno olje: Najboljše olje dobivamo iz žira, ako ga izluščimo in iztisnemo mrzlim potom brez tople vode. Malo neprijetnejši okus ima olje, ki ga pridobivamo iz neoluščenega žira in k temu upotrebimo še gorko vodo v svrhu lažje izločitve olja od žirovega sadu. Tako olje navadno rabimo za razsvetljava, ali za napravo mila in v druge svrhe. Kot zabela je manj vredno. Tudi žirove pogače iz neluščenega sadu so manj okusne kot krmilo in vežejo vsled večje množine čreslovine, ki se nahaja v žirovi kožici. Preden torej pripravimo žir za izdelavo olja, moramo izbrati

vse gluhe plodove, očistiti ga vse nesnage, oluščiti in najbolje je še odstraniti tudi rjavo vrhno kožico ploda, kar se da lahko napraviti. Ko smo tako pripravili bukov plod, ga zmeljemo na posebnih mlinih, oziroma zmečkamo, spravimo v posebne vreče in v teh v stiskalnico, da iztisnemo iz njega olje. V vrečah se napravijo iz ostankov žira pogače, ki jih je pa treba vsaj še enkrat pretresti in potem nanovo iztisniti, da se pridobi še ostalo olje iz njih. Ostale pogače so še vedno oljnat in jih porabimo kot izborno krmo za prašiče. To je v splošnem način pridobivanja olja iz žira.

Ne moremo pa izdelovati tega olja doma, ker nimamo za to primernih priprav, ampak je treba k temu uporabiti že obstoječe stiskalnice za olje. Najprimerneje je, če oddamo takim oljarnam (na Primorskem jim pravijo „torklje“) nabrani žir in se dogovorimo z njimi, da nam dajo primerno množino olja za to ali pa plačamo iztiskanje olja v denarju. Na Kranjskem se nahaja več oljaren v Medvodah na Gorenjskem.

V nadaljevanju Kmetovalec bralce seznanja, kako v so v tistem letu ravnali na Nemškem, ko je bukev obilno rodila:

Dne 30. julija t. 1. je izšla naredba, ki določa oddajo bukovega žira posebnim deželnim zbiralnicam, ustanovljenim po poslovalnici za krmila. Kdor odda bukvice tem zbiralnicam, ima pravico dobiti:

1. za vsak kilogram žira po 1,65 M. t. j. v naši vrednosti po K. 2,80;

2. razen tega kakor si pač izbere,

a) ali potrdilo, s katerim je pooblaščen v kaki javni oljarni podelati v olje za domačo porabo ravno tako množino bukovega žira, kakor ga je oddal zbiralnici;

b) ali pa potrdilo, na podlagi katerega mu mora občina izdati nakaznico na jedilno olje, in sicer za šest odstotkov težine oddanega žira, torej za 100 kg oddanega žira 6 kg olja.

V navadnem prometu pa je določena najvišja cena za žir M. 1,50 ali K. 2,55, nad katero ceno se ta ne sme prodajati. Tu vidimo slučaj, da vlada plačuje višje cene, nego so dovoljene v prostem prometu.

Posestniki bukovih gozdov morajo vsakemu dovoljevati prosto pobiranje žira in ne smejo pri tem nikomur delati težkoč.

Recimo, da delavec (tu prihajajo v poštev tudi ženske in otroci) nabere na dan 10 kg žira, dobi

za to množino M. 16,50 ali K. 28 in k temu si sme podelati 10 kg žira za olje, iz katerega dobi približno 1 ½ kg olja, ali pa dobi nakaznico na šest desetink olja. Tako skrbijo v Nemčiji za izrabljenje žira v svrhu dobave zabele.

Kmetovalec pa je – v nasprotju z razmerami v Nemčiji – negativno ocenil aktivnost v tedanji Avstriji: *Septembra 1916 je izšla naredba, ki določa, da se mora ves žir oddati centrali za krmila, ki ga je plačevala po 85 v. kilogram. Uspeh je seveda popolnoma izostal, ker tedaj tudi ni bilo posebnega žirovega leta. Naredba iz 1. 1917., ki se peča s prometom z divjim kostanjem in želodom, je bukov žir popolnoma prezrla. V letošnjem letu pa tozadevno ni še ničesar ukrenjenega in če se bo sploh kaj ukrenilo, bo to gotovo nezadostno in nepraktično, da bo uspeh izostal kakor navadno.*

Tako kot med prvo svetovno vojno tudi v obdobju med vojnami, kljub obilici bukovih gozdov in semenskim letom, na Slovenskem ni bilo posebnih uspehov pri zbiranju bukovega žira za proizvodnjo jedilnega olja. Narodna sloga, ki je izhajala v Ptujju, je 13. februarja 1932, št. 6, str. 1, v članku *Nekaj misli o krizi v kmetijstvu* napisala: *Raznega olja: iz bukovega žira iz maka, repnega semenja itd. smo uvozili za 720 milijonov din., izvozili pa komaj 31 milijonov.*

Kampanje za nabiranje bukovega žira so oblasti izvajale tudi med drugo svetovno vojno. Že takoj ob začetku vojne je bila uvedena racionalizacija prehrane, hkrati pa so se vrstile akcije, kako pridobiti več domačih maščob. Kot že tolikokrat dotlej v podobnih razmerah so se spet spomnili na bukov žir. Slovenec, 1941, št. 113a, st. 3, je objavil poziv, kjer med drugim lahko preberemo:

Povečajmo domačo proizvodnjo maščob.

Poleg masti je gotovo najvažnejša maščoba za ljudsko prehrano olje. Primeri številnih držav nam kažejo, da se da mast v veliki meri nadomestiti z oljem. Kajti lažje je pridelovati oljarice kot gojiti tako živinorejo, ki bi nam dajala dovolj masti. Zaradi tega je treba stremeti za tem, da se poveča naša proizvodnja onih rastlin, ki nam dajejo iz svojih semen jedilno olje. Pri nas se že prideluje mnogo oljaric, vendar vseh ne izkoriščamo popolnoma. Zlasti pa jih ne izkoriščajo v izdelavo jedilnega olja! Tako imamo v mnogih krajih Ljubljanske pokrajine mnogo bučnic, vendar jih ne izkoriščamo industrij-

sko za izdelavo olja, temveč se ponavadi pokrmijo svinjam. Vsekakor se bo za dobro hranilo svinjam gotovo našlo še mnogo drugega, tako da bodo bučnice lahko šle v podjetja, kjer bodo izdelovali iz njih olje za ljudsko prehrano. Poleg tega imamo v naših krajih mnogo bukovih gozdov, bukev pa nam daje kot znano mnogo žira. Žir vsebuje do 15 % olja in ta količina bi se dala vsekakor izkoristiti, da bi prišla pomembno v poštev za našo preskrbo z oljem. Nadalje bi se dala povečati naša proizvodnja sončnic. Kajti v razorih in ob mejah njiv bi lahko posadili mnogo bučnic, ki dajejo izredno mnogo dobrega olja. Z racionalnim izkoriščanjem bučnic, s spretno organizirano nabiralno akcijo bukovega žira in s povečanjem proizvodnje sončnic bi lahko dobili znatne količine oljnatih rastlin, iz katerih semena bi lahko predelovali znatne količine olja v industrijskih obratih na našem ozemlju. Ker je čas še za organiziranje teh akcij, naj bi zlasti zasebniki skušali pridelati čim več oljaric, ki jim bodo ob pridelku dale znatne količine jedilnega olja, ki je izredno važna maščoba za našo prehrano.

Prispevki o večnamenski uporabnosti bukovega žira so se med drugo svetovno vojno kar vrstili. Tako je Slovenec 3. julija 1942 zapisal: *Bukov žir daje izvrstno olje. Med našimi gozdnimi sadeži je žir, to je sad bukve, tisti, ki ima v sebi največ maščob in je najbolj pripraven za predelavo v olje. Želod, sad hrasta, na primer ima več škroba ter za olje ni uporaben. Oba, žir in želod, pa sta izvrstno krmilo za prešiče in tudi drugače uporabna v industrijske namene. Želod prav s pridom uporabljajo milarji, izdelovalci kavinih nadomestkov in drugi.*

Za žir pa so že naši predniki vedeli, da se da iz njega napraviti izvrstno olje, ki je celo boljše od olivnega, bučnega in od olja iz semena sončnic.

Slovenec se je 25. avgusta 1942 povrnil v čas prve svetovne vojne:

V prejšnji svetovni vojni, med leti 1914 in 1918. jo primanjkovalo olja. Naši kmetje so upali, da bo žir dobro obrodil. Toda obrodil je šele v jeseni 1. 1918., ko je bilo vojne skoraj konec. Tedaj je imelo naše podeželsko prebivalstvo dovolj žirovega olja — in tudi dovolj polhov. Letos je 24 let po 1. 1918., torej tri letne osmice. Naše podeželsko prebivalstvo, predvsem otroci in ženske, so samo sebi napravilo veliko uslugo, ako bo letošnje izdatno letino žira

izkoristilo, ga pobralo in odneslo v najbližji mlin in stiskalnico. Žirovo olje bo letos zelo dobrodošlo. Lani je na primer Prehranjevalni urad vprašal razna večja posestva v pokrajini, kako je žir obrodil, odgovor pa je bil tak, da žira sploh ni mogočo nabirati, ker ga nikjer ni. Letošnjo jesen bo to drugače.

Jeseni leta 1942 je Jutro objavilo poziv Visokega komisarja Ljubljanske pokrajine:

Zbiranje bukovega žira. Po nalogu Visokega komisariata se bo vršilo v naši pokrajini zbiranje bukovega žira za predelavo v olje. Po dogovoru, sklenjenem med tvrdkama, ki bosta seme predelovali v olje, se pooblaščata Gospodarska zveza in Kmetijska družba, da določita kraje, kjer se bo seme zbiralo in oddajalo, in sicer po 80 lir in 4 litre olja za vsakih 100 kg zbranega žira. Olje se bo razdeljevalo na podlagi bonov, izdanih ob oddaji žira, najkasneje v roku treh mesecev. Žir mora biti zdrav suh in brez luščin. Zbiralni kraji so določeni v vseh občinah, kjer se nahajajo bukve. Tvrdko, katerima se bo seme oddalo v predelavo v olje sta: tvrdka Hrovat iz Ljubljane in tvrdka Gaslini iz Genove, ki bosta poleg plačila v gotovini dobavili zbiralcem tudi olje. Z ozirom na to, da je letošnji pridelek bukovega žira velik, je potrebno, da se zbiranje vrši čim intenzivneje, da se preskrbi na ta način naši pokrajini znaten del potrebe dobrega olja.

Aktivnosti za nabiranje bukovega žira so se nadaljevale vsa vojna leta. Tako je Jutro 18. oktobra 1944 objavilo prispevek:

Zbiranje bukovega žira. Kakor lani je nemški državni gozdarski mojster izdal tudi letos oklic za zbiranje bukovega žira. Znano je, da se lahko iz bukovega žira pridobi prav dobro jedilno olje. Da bi se letos povečalo zbiranje žira, bodo dobili zbiralci poleg denarne odškodnine v višini 0,50 marke za kilogram žira še posebna nakupna dovoljenja za olje. Tako bo dobil zbiralec, ki odda 5 do 10 kg žira, nakupnico za 1 kg margarine ali olja, pri oddaji 50 do 60 kg žira pa se izda nakupnico za 4,5 kg margarine ali jedilnega olja. Posebne nagrade so predvidene za primere, če zbira bukov žir šolska mladina.

Pa si pogledajmo še zapis v reviji Gospodar, ki je nastal 1. novembra 1944: Bukov žir tudi za olje

Oluščeni bukov žir vsebuje okrog 25 odstotkov olja. Domače stiskalnice iztisnejo iz 100 kg izlu-

ščenih jedrc 10 do 20 kilogramov olja. Odvisno je od popolnosti stiskalnih naprav. Za luščenje imajo ponekod v mlinih posebne luščilnice. Lahko ga oluščimo tudi sami. Bukov žir v ta namen segrejemo in segretega poškopimo z vodo. Luščine popokajo, nakar jih z lahkoto odstranimo. 100 litrov bukovega žira tehta 40 do 50 kg, kar nam da do 10 litrov olja. Izluščena jedrca v mlinih zmeljejo, nekoliko segrejejo, denejo v platneno ruto, tolčejo in nato stisnejo. Dobimo rumenkasto, precej gosto in prvovrstno namizno olje. Nekako po 14 dneh začne kipeti, nakar se kmalu očisti. Na dnu posode se nabere slabše olje, ki je kalno in uporabljivo za razsvetljavo. Pri stiskanju olja ostanejo oljne pogače, ki so dobra krma za pitanje prašičev in za perutnino. Tudi kot dodatek h krmi za govedo jih smemo uporabljati v manjši količini. Za konje pa pogače bukovega žira niso uporabne. Izluščena jedrca so svetle barve in imajo dober okus. V gospodinjstvu jih uporabljajo podobno kot orehova jedrca.

3.2 Obdobje po drugi svetovni vojni

Prava kampanja za nabiranje bukovega žira za proizvodnjo jedilnega olja je v tedanji Jugoslaviji nastala po koncu druge svetovne vojne, leta 1946. Že 3. julija 1946 je bila sklicana Konferenca radi organizacije zbiranja in predelave bukovega žira v ministrstvu za trgovino in preskrbo. Navzoči so bili predstavniki ministrstva za kmetijstvo in gozdarstvo, ministrstva za industrijo in rudarstvo, komisije za gospodarski načrt, ministrstva za trgovino in preskrbo ter tvrdke Hrovat&Comp.

Ministrstvo za trgovino in preskrbo Ljudske Republike Slovenije je 14. avgusta 1946 z dopisom naložilo okrožnim in okrajnim ljudskim odborom, da (AS 230, t.e. 17): *Obilni rod bukovega žira v letošnjem letu omogoča vsakemu posamezniku zadostno preskrbo z oljem, s katerim bo rešen problem pomanjkanja enega od najvažnejših živil. Zaradi izredne važnosti in izkoriščanja bukovega žira je pri tukajšnjem ministrstvu osnovan propagandni odbor, katerega naloga je, reševanje vseh problemov splošnega značaja, popularizacija zbiranja ter postavljanje predlogov glede načrtnega zbiranja in izkoriščanja nabranega žira.*

Analogno morajo okrajni odbori pristopiti k takojšnji sestavi akcijskih odborov za zbiranje žira, katerega naj sestavljajo sledeči člani: član okrajnega

ljudskega odbora, član OF organizacije, članica AFŽ, član ZMS, prosvetni poverjenik, poverjenik za gozdarstvo in združni referent oziroma zastopnik NAPROZE.

Prav tako so morali tudi Krajevni ljudski odbori (KLO) onih krajev, kjer je večje število bukovih dreves, ustanoviti svoje odbore.

Na poziv oblasti so se v kampanjo zbiranja bukovega žira vključili vsi tedanji časopisi in tudi radio. Aktivnosti za nabiranje bukovega žira so se kar vrstile. Časopisi in radio so sproti poročali, kje je žir že dozorel in tako usmerjali nabiralce.

Časopis *Na delo*, št. 18/1946, str. 6, je objavil prispevek *Nabirajmo bukov žir*, kjer med drugim lahko zasledimo:

Letos je bukev izredno polna, kar šibi se od preobilice žira. To je izreden dogodek, ker tako obilno rodi bukev le vsakih 8 — 10 let. Tako bogatega bukovega leta kot je letos, pa ne pomnijo niti naši najstarejši očanci. Nikakor ne smemo zamuditi te izredne prilike, ki se nam nudi, kajti z gotovostjo

V Sloveniji lahko naberemo 800 vagonov bukovega žira.

Iz tega bodo naše tovarne predelale več kot 100.000 kg olja.

Akcijски odbori in množične organizacije organizirajte takoj in v zadostnem merilu nabiranje bukovega žira!

Kako bomo zbirali bukov žir? (Na delo, 1946, št. 23, str. 2.)

računamo, da bo dal letos 1 ha bukovega gozda skoro 800 kg žira, iz katerega se da pridobiti 160 kg najfinejšega jedilnega olja in olja za izdelavo mila. Po pridobivanju olja iz bukovega žira nam ostanejo še oljnate pogače, ki so izredna hrana za svinje in perutnino.

Množične kampanje nabiranja bukovega žira prepogosto niso bile ustrezno organizirane. Tako so v oktobru 1946 številni časopisi (Naše delo, Slovenski poročevalec pa tudi drugi) poročali o slabo pripravljenih in organiziranih kampanjah, ki niso obrodile sadov in so veliko pripomogle, da odziv za zbiranje žira ni bil tak, kot bi lahko bil in kot je oblast pričakovala.

In kakšen je bil rezultat vseh teh aktivnosti? V poročilu o delu Ministrstva za trgovino in preskrbo LR Slovenije za februar 1947 (AS 230; t.e. 17) najdemo podatek o tem, koliko žira za predelavo v jedilno olje so zbrali v letu 1946: *Tovarna Hrovat&Co. je prevzela do 3. III. t. l. 200.302,80 kg žira.* Tako so nabiralci zbrali in oddali dvajset vagonov žira ali le okoli četrtno razpoložljivih količin.

Tudi v obdobju, ko so jugoslovanski narodi izpolnjevali petletni plan (1947–1951), razmere v državi pa so bile vse prej kot spodbudne, je leta 1951 bukev spet dobro obrodila. Spet so potekale kampanje za nabiranje bukovega žira. Dolenjski list, 13. oktober 1951, št. 41, str. 1, je objavil zapis: *Zdaj nas vabi bukov žir! Bukov žir je dozorel. Letos ga je v naših gozdovih toliko, da se nam dobesedno ponuja prvovrstno jedilno olje kar samo. Čim se bo vreme zjasnilo in zemlja nekoliko osušila, moramo pohiteti, da bomo bukov žir pograbili izpod dreves ali pa otresli polne bukove veje na pogrnjene plakte. Na dan lahko nabere priden nabiralec tudi do 30 kg čistega žira. Vzemimo, da gre nabirat žir družina*



Slika 4: Plakat Zberimo bukov žir (leto 1946). Vir: NUK, dLib.si.; avtor: Rado Krošelj

Figure 4: Poster "Lets gather beechnut" (year 1946). Source: NUK, dLib.si; author: Rado Krošelj

KALKULACIJA

proizvodnih stroškov za predelavo bukovega žira v jedilno olje po sejnem zapisniku z dne 7. avgusta 1946.

Iz 100 kg suhega žira se dobi cca 17 kg olja. Uradna cena olja znaša danes cca 30.- Din.

Dohodki:

100 kg žira = 17 kg olja po Din 30.- za kg	Din 510.-
50 kg tropin po ceni Din 1.- za 1 kg	Din 50.-
	Skupaj Din 560.-

Stroški:

Za 100 kg bukovega žira po Din 3.- za 1 kg se plača	Din 300.-
»Naprozi« za ubiranje, prevoz in manipulacijo	Din 100.-
Za predelavo v tovarni	Din 150.-
Ostanek kot rezerva radi nesigurne kalkulacije	Din 10.-
	Skupaj Din 560.-

Razdelitev olja:

17 kg olja odgovarja cca 18,7 litrov olja.

10 kg (11 l) dobi nabiralec

5 kg (5,5 l) dobi oljarna

2 kg (2,2 l) dobi »Naproza«

Razliko do Din 100.- za manipulativne stroške dobi »Naproza« v gotovini od oljarne.

Kalkulacija izdelana s predpostavko, da se nabiralcu za oddani žir plača v naturi, t.j. v olju.

Ljubljana, dne 27. VIII. 1946.

Ministrstvo za trgovino in preskrbo LR Slovenije (AS 230).

petih ljudi; v dobrem tednu ga z lahkoto nabere do 800 kg, za kar bo dobila 65 kg jedilnega olja! 60 kg jedilnega olja predstavlja vrednost 60 kg masti! Nabiranje žira pa bo trajalo samo kakšnih 15 dni, ker bo pozneje žir začel kaliti ali pa ga bodo uničili polhi in miši. Pohitimo v gozdove zdaj, ko je čas! Izkoristimo izredno ugodno letino, poberimo bukov žir in ga zamenjajmo za jedilno olje.

Zanimivo je, da tega, mnogokrat v preteklosti tako pomembnega postranskega proizvoda iz bukovih gozdov Lipoglavšek v prispevku *Postranski proizvodi iz bukovih gozdov* (2012) sploh ne omenja.

4 ŽELOD SO UPOPRABLJALI TUDI ZA RAZLIČNE NAMENE

Uporabnost želoda in žira je bila večnamenska. Novice gospodarskih, obertnijskih in narodskih stvari, 1855, št. 59, st. 233, so v prispevku *Nasadba in reja hrastovega drevja* zapisale:

... in želod njegov je prav redivna hrana živini. Po Norvegii meljejo želod v moko, ter pečejo kruh

iz nje. O novejih časih žgejo ta želod, ter ga priporočajo namesto kave.

V nadaljevanje lahko preberemo: *Sad obojih plemen — želod namreč — služil je mnogokrat ljudem za hrano, posebno v časih hude lakote. Kronikarji pa pripovedujejo, da to jedilo vživavcom ni dobro teknilo, temoč da jim je mnoge bolezin uzrokovalo. Znana hasnjiva hrana je pa želod prešičem; tudi žganje —hrastovec — napravijajo iz njega.*

Želod so prav s pridom uporabljajo pri izdelavi mila.

O uporabi želoda za gospodinjstvo piše tudi Jerman (1953): *Ponekod uporabljamo želod tudi za kavni nadomestek, če se primerno predela. Zaradi vsebine tanina ima hrastov želod grenak okus. Če ga pa namakamo 12 ur v slani vodi, izgubi taninske primesi.*

Žir daje tudi prav dobro olje, uporabno za svečavo.

5 ZAKLJUČKI

Svinjska paša v hrastovih in bukovih gozdovih postaja kljub nekdanji pomembnosti gotovo le še del naše zgodovine. Med služnostne pašne pravice je spadala tudi pravica podložnikov do svinjske paše. Že v 15. in 16. stoletju so začela gospodstva ponekod zviševati dajatve za svinjsko pašo, drugod pa jo celo omejevali; mnoge zemljiške gosposke so dovoljevale svinjsko pašo le, če sta želod ali žir dobro obrodila. V 16. in 17. stoletju je bil obseg svinjereje odvisen predvsem od razprostranjenosti bukovih in hrastovih gozdov. Svinjska paša se je skozi zgodovino zmanjševala, vzrok pa je povezan s povečanjem pomena gozdov za proizvodnjo lesa, vse večjim poudarkom za varstvo gozdov, odpravo servitutov in prehodom svinjereje na hlevsko rejo v drugi polovici 19. stoletja.

Bukov žir pa je bil dolgo obdobje pomembna surovina za izdelavo jedilnega olja. Njegov pomen se je povečal v času vojn in povojnih kriznih razmer, ko je primanjkovalo prehrane, posebno še maščob. O pridobivanju olja iz bukovega žira pa bi ob vse večjih željah in potrebah po ekološko pridelani hrani veljalo to dejavnost obuditi ob obilnih obrodih bukve.

Uporaba želoda in žira za druge namene, ki so ju v času kriz in lakote iz nuje uporabljali prebivalci (moka, kavni nadomestek, žganje, olje za svečavo ...), je prav tako že del zgodovine, saj je dandanes trg preplavljen s tovrstnimi izdelki vseh cenovnih kategorij.

6 VIRI

- BRITOVŠEK, M., 1960. Razkroj fevdalne agrarne strukture in prehod na individualizirano kmetijstvo na Kranjskem. Kronika. Časopis za krajevno zgodovino, letnik 8, št. 2. Str 81–90.
- BRITOVŠEK, M., 1964. Razkroj fevdalne agrarne strukture na Kranjskem. Slovenska matica v Ljubljani. 430 s.
- Bukov žir – dobra krma za prašiče. Kmetovalec, 1918, št. 14, st. 106–107
- CIMPERŠEK, M., 2013. Pravna zgodovina slovenskega gozdarstva. Neobjavljeno.
- CIMPERŠEK, M., 2001. Gozdarstvo na Celjskem – pol

- stoletja Gozdnega gospodarstva Celje. Samozaložba, Rogaška Slatina. 192 s.
- Drevje in germovje. Učiteljski tovariš 1862, št. 9, st. 135–136.
- JERMAN, J., 1953. Izkoriščanje gozdov. Založba Kmečka knjiga, Ljubljana. 432 s.
- KOS, M., 1976. Pivka v srednjem veku. Kronika, letnik 24, št. 1, str. 5–10.
- Lexicon silvestre. Gozdarski slovar z razlagami, I. del. 2001. Zveza gozdarskih društev Slovenije – Terminološka komisija. Lipoglavšek M. (ur.). 92. s.
- LIPOGLAVŠEK, M., 2012. Postranski proizvodi iz bukovih gozdov. V: Bukovi gozdovi v Sloveniji. Ekologija in gospodarjenje. Bončina A. (ur.). Ljubljana. Biotehniška fakulteta Oddelek za gozdarstvo in obnovljive gozdne vire: s. 389–396.
- MAČEK, J., 2007. Die Wälder der Herrschaften Žiče und Frajštanj und ihre Bewirtschaftung im Übergang vom 18. ins 19. Jahrhundert. Acta agriculturae Slovenica, 89 - 1, avgust 2007 str. 189–206
- Nekaj besed o reji prešičev. Novice gospodarske, obrtniške in narodne, 1886, št. 12, st. 89–90.
- Nekoliko o reji prešičev. Novice, gospodarske, obrtniške in narodne, 1856, št. 87, st. 347–348.
- Razpis premij zaboljšanje travnike in dobro gospodarstvo na planinah. Novice gospodarske, obrtniške in narodne, 1878, št. 43, str. 336.
- Vesela prihodnost Krasa. Novice kmetijskih, rokodelnih in narodskih reči, 1850, št. 32, str. 134.
- Olje iz bukovega žira. Kmetovalcu, 1918, št. 18, st. 143–144.
- Povečajmo domačo proizvodnjo maščob. Slovenec, 1941, št. 113a, st. 3.
- Pravilnik o varstvu gozdov št. 007-6/2009 Ljubljana, dne 28. decembra 2009 EVA 2009-2311-0052
- ŠALEHAR, A., 2012. Prispevki k zgodovini razvoja reje in pasem prašičev v Sloveniji. Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko. 120 s.
- VALVASOR, J. V., 2009. Slava vovodine Kranjske I. Zavod Dežela Kranjska, Ljubljana. 828 str.
- VILFAN, Sergij, 1957. Podobe iz nekdanje živinoreje med Trstom in Slavnikom. Kronika. Časopis za krajevno zgodovino št. 2, stran 69–87
22. Terezijanski gozdni red za Kranjsko 1771. 1985. Viri za zgodovino gozda in gozdarstva. Univerza Edvarda Kardelja v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, VTOZD za gozdarstvo.
- Revije, časopisi, ki so kot vir zabeleženi med tekstom: dLib.si.