

SUŠILNICE ZA SADJE V POSOČJU

ANDREJKA ŠČUKOVT
Zavod za varstvo kulturne
dediščine Slovenije
Območna enota Nova Gorica
Delpinova 16, 5000 Nova Gorica
Slovenija

UDK: 634.1:39](497.4-3 Posočje)
Kategorija: Pregledni rad
Priljeno: 1.2.2006.
Prihvačeno: 1.6.2006.

Pri svojem terenskem delu sem se velikokrat srečala s sušilnicami za sadje, ki so bile v času od 19. do 1/2 20. stoletja, skoraj obvezen gospodarski objekt, na gorskih samooskrbnih kmetijah. Med leti 1950 in 1960 so sušilnice izgubile svojo primarno funkcijo, saj so v njih sušenje sadja opustili. Kljub temu pa so se sušilnice vse do danes ohranile v večjem številu. Evidentiral sem jih nad sedemdeset, vse so opuščene, le ena je še delujoča.

V prehrani je imelo sadje na slovenskem zelo pomembno vlogo. Razvijalo se je skozi stoletja in desetletja, čeprav vedno v povezavi s poljedelstvom in živinorejo. Zato je izročilo in dediščina o sadjarstvu pri nas pestra in bogata bodisi, da je povezana s sadjarskim poklicem ali dejavnostjo.

Na sadjarsko dejavnost se navezujejo tudi objekti, ki jih uvrščamo med najmanjša gospodarska poslopja. To so sušilnice za sadje ali pajštve, ki pa sodijo med našo najbolj ogroženo stavbno dediščino, saj jih večina ni več v prvotni funkciji.

V raziskavi sem se najprej usmerila v pregled virov in literature, ki predvsem obravnava sadne sušilnice in sušenje sadja. Pomembnejši avtorji so: P. Santonino, J.V. Valvasor, M. Pohlin, S. Rutar, A. Muznik ter Francijscejski kataster.

Geografsko obravnavam Posočje. To je svet na zahodu Slovenije, kjer so razmere za gojenje sadnega drevja dokaj ugodne. Sušenje sadja, hrušk, sliv ter jabolk, v sadnih sušilnicah ali krušni peči, pa pretežno v uporabi do 1/2 20. stoletja.

Posebnost sušenja sliv in fig so Goriška Brda, kjer so sušili in žveplali sadje v t.i. kasonih ali na soncu (zraku). Sušenje na soncu je bilo značilno tudi za Vipavsko dolino.

Sadne sušilnice sem evidentiral in inventariziral med leti 1999 in 2002. Glede na zastavljene kriterije in obdelavo podatkov, pa jih razvrstila v tabele.

Osrednji del raziskave pa je posvečen opisu ter tipologiji sušilnic /dimne, brezdimne, elektirične/, pripravam za shranjevanje suhega sadja in uporabi letega.

Ključne besede: sadjarstvo / Posočje / Slovenija

UVOD

Sadjarstvo je kmetijska panoga, ki se ukvarja s pridelovanjem, prodajo in predelavo sadja ter preučuje biološke in ekološke lastnosti sadnih rastlin ter tehniko pridelave (*Enciklopedija Slovenije*, 1996:364).

Pridelava in predelava sadja sodi v zelo staro človekovo dejavnosti. Sveže in suho sadje pa ima v prehrani, že od nekdaj pomembno mesto. Zlasti v zimskem času je, tudi tik po končani drugi svetovni vojni, nadomeščalo kruh.

V koledarskem letu se v kmečkem gospodarstvu zgodil vrsta različnih in pestrih opravil. Etnologi preučujemo sadjerejo /sadjarstvo/ v okviru kmečkega gospodarskega obrata. V Sloveniji je bilo gojenje sadnih dreves oz. sadja, do ½ 20. stoletja dopolnilna gospodarska panoga, ki se je vedno dopolnjevalo s poljedeljstvom ali živinorejo.

V raziskavi sem se osredotočila na proučevanje sadnih sušilnic – pajštev in izročila o sušenju sadja. Zanimale so me gospodarske stavbe, katerih osnovni namen je sušenje sadja. Izraz pajštva izhaja iz nemške besede "badstube". Raziskovalci menijo, da je to srednjeveški izraz za parno kopel, ki pa pri nas pomeni sušilnica za lan ali sadje (Bogataj, 1992:104).

Sadne sušilnice uvrščam med našo bolj ogroženo stavbno dediščino, ker zaradi opuščanja sušenja sadja v njih, izgubljajo funkcijo.



Kneške Ravne – sušilnica za sadje (foto A. Ščukovt)

Topografijo oz. evidenco in inventarizacijo sadnih sušilnic sem opravila med leti 1998 in 2000. Kasneje tudi ob sprotne terenskem delu.¹

Na terenu sem zabeležila tudi vse tisto izročilo, ki se navezuje na sušenje sadja. Zato v besedi in sliki, poleg tipologije sadnih sušilnic in tehnike sušenja sadja, predstavljam še stare sadne sorte, orodje, način prehranjevanja, kulinariko ipd. Torej vse to, kar zaradi sodobnega načina življenja, načina prehranjevanja in predelave sadja, počasi a vztrajno izginja in živi le še v spominu ljudi.

O razširjenosti določenega sadnega drevja pri nas kažejo krajevna imena. Npr. v Goriških Brdih Višnjevik, na Cerkljanskem Orehek, na Goriškem Orehovlje.

V virih zasledimo, da je na slovenskih tleh že od nekdanj raslo veliko vrst sadnega drevja. Vendar so gojili le po nekaj vrst, za lastne potrebe. Urejenih sadovnjakov kmetije niso poznale. Urejeni sadovnjaki so bili v okviru samostanov, graščin in ponekod župnišč.

Na Goriškem so gojili sadje, poleg trt, predvsem za domače potrebe, nekaj pa so ga namenili tudi trgu. Znano je, da so vipavski in tržaški kmetje že konec 17. stol. s sadjem zalagali ljubljanski trg. Vozili so jabolka, češnje, smokve, grozdje in agrume, ki so jih dobavili v južni Italiji (*Prehrana na Goriškem*, 2002:46).

Kakšen obseg in pomen je gojenje sadja imelo do konca 15. stoletja se ne da natančno presoditi, zaradi pomanjkanja virov (Makarovič, 1978:102). V urbarju Slovenskega Primorja M. Kos navaja, da so kmetje za desetino dajali tudi mošt. Isti avtor navaja, da naj bi bilo na Tolminskem sadno drevje precej razširjeno že v 14. stoletju in zato tudi dajatve sadja dokaj številne (*Narodopisje Slovencev*, 1944:185).

Pomemben vir, ki priča o razširjenosti sadja pri nas, je Santoninijev Popotni dnevnik (1485-1487). Poleg opisov krajev so zanimivi in v ospredju poročil opisi življenja plemičev in njihovih navad pri jedi. Santonino je ugotavlja, da se poje kar veliko hrušk, jabolk, pa tudi češenj in breskev (Santonino, 1991).

J. V. Valvasor v IX. poglavju Slave Vojvodine Kranjske (Rupel, 1969:102) piše, da uspeva pri nas nad sto vrst jabolk, ki se jedo presne, kuhane ali surove. Pravi, da mnoge vrste sušijo, za kar imajo posebne sušilnice. Poleg jabolk sušijo hruške, češnje, češplje in podobno sadje, ter celo breskve. Našteje vrste sadja: kostanje, debele lešnike, smokve, mandlje, jagode, maline, slive in grozdje (Bogataj, 1992:118). Ob morju in v Istri uspevajo še oljke, fige, murve in mandlji. Iz Valvasorjevega opisa se ne da ugotoviti deleža pridelave sadja na kmetijah, v primerjavi z graščinami ali samostani. Povdari pa, da posušeno sadje predstavlja važno dopolnilo kmečke prehrane (Makarovič, 1978:103).

¹ Popis sušilnic sem opravila v Zgornjem Posočju, v občinah Kobarid, Tolmin, Kanal, Nova Gorica, Cerklje in Idrija.

Od sadja, inu njegovega dobizhka.



Enu drevu
Vsad' jedernu

na f'hléht męsti
seb' k' obręsti.

Marko Pohlin, Kmetom sa potrebu inu pomzh, 1789

Leta 1789 je izšlo delo Marka Pohlina *Kmetom sa potrebu inu pomzh* (Pohlin, 1789:94). V poglavju *Od sadja inu njegovega dobizha*, Pohlin piše o pomenu sadja za prehrano in o sajenju sadnih dreves na kmetijah. Napiše tudi navodilo, kako naj sušijo sadje v peči ali pajštvi. Ta zapis uvrščam v najstarejšega o pajštvah, predvsem zaradi navodil o spravi posušenega sadja in njegovi uporabi v kuhinji.

Simon Rutar v *Pokneženi grofiji Goriški in Gradiščanski* (Rutar, 1997:44), v poglavju "Podnebje, živalstvo in rastlinstvo", piše o različnih sadnih vrstah, ki zlasti dobro uspevajo v Posočju. "Zlasti Brici in Kanalci goje in pridelujejo mnogo sadja ter ga prodajo daleč na okoli v severne dežele. V novejšem času so začeli umetnejše ž njim ravnati (n. pr. z olupljenimi češpljami). Zgodnjih češenj pridelujejo največ v Dornbergu, Pribačini in bližnjih vaseh. Za ta sad prihaja lep denar v deželo. Tudi v sadjereji leži torej velik zaklad, ki bi se moral še marljivejše vzdigati. Kmetijsko društvo skuša tudi tu pomagati s koristnim podučevanjem in plačuje celo male odškodnine poslušalcem" (Prav tam:74-75). Rutar tudi navede, da se iz Goriškega izvozi največ surovega (frišnega) sadja, a poleg tega "pride v kupčijo tudi 31.000 q suhega sadja" (Prav tam:76). Priloži še "Računu" cenilne komisije za ureditev zemljiškega davka. Ta plodno zemljo razdelili na

dvanajst kategorij. Zanimiva je kategorija Vrta za sočivje, sadje in zabavo, ki v tistem času obsegala okrog 877 ha oz. 0.29% obdelovalne zemlje (Prav tam:66).

Ljudsko izročilo pravi, da je cesarica Marija Terezija izdala ukaz, da mora vsak gospodar, ko se mu rodi otrok, posaditi drevo. Tisti, ki tega ni storil, naj bi bil zato "tepen". Od tod naj bi izhajalo ime za hruško tepko.

Med prvimi je o tem izročilu pisal M. Pohlin. Opisal je nekega Kranjskega župana, ki je vsakič, ko se mu je rodil otrok, okrog hiše posadil dervo. Vsak od teh otrok je imel nalogo, da skrbi za svoje drevo. Nekoč, ko je bil pri sosedu požar, pa naj bi prav ta drevesa, obvarovala ognja domačo hišo (Pohlin, 1789:96).

V 19. stoletju so za razvoj sadjarstva imele zelo pomembne zasluge Deželne kmetijske družbe, s sedežem v Trstu, Gorici, Ljubljani in Gradcu. Me drugim so odločale o uvajanju domačih in evropskih vrst jabolk. Goriška kmetijska družba je npr. v 2/2 19. stol. organizirala posebno terensko svetovalno delo in izobraževalno službo s potujočimi slovenskimi učitelji, ki so vzpodbujali razvoj modernega kmetijstva (*Prehrana na Goriškem*, 2002:61). Ustanavljali so družbene in šolske drevesnice. Mnogi učitelji in duhovniki so prirejali tečaje, kjer so izobraževali t.i. umne sadjarje.

Važen vpliv na kmetovo osveščenost o vzgoji in predelavi sadja je imelo še izobraževanje v šolah. Za Goriško, Deželna sadjerejska in vinorejska šola, ki so jo septembra leta 1873 odprli na Slapu pri Vipavi. Kot pričajo ohranjeni zapisi, so v šoli poučevali naravoznanstvo, vinorejo, sadjarstvo, svilorejo.

Vendar vidni rezultati omenjenih prizadevanj so se med kmeti pokazali šele konec 19. stoletja, ko so pričeli saditi nove vrste jabolk in hrušk (Prav tam). Kakše je bil pomen uvajanja novih vrst sadja za sušenje v pajštvah, pa ni neposrednih virov.

V Francijscejskem katastru iz dvajsetih let 19. stoletja, sadne sušilnice niso vrisane. Pri pregledu katastrskih map in protokola za leto 1822, za katastrske občine na Cerkljanskem in Idrijskem,² sem ugotovila popisane le tri pajštve.³ Sklepam, da so bile konec 18. in na začetku 19. stoletja, sadne sušilnice redke. Množično so jih pričeli uvajati šele v 2/3 19. stoletja, ki je za razvoj slovenskega kmečkega sadjarstva, nasploh zelo pomembno obdobje, saj je imelo svoj izvor v fiziokratskih načelih in upravnih reformah takratne monarhije. To dokazuje tudi italijanski popis stavbnih parcel iz začetka 20. stoletja.

² Francijscejski kataster iz l. 1822 in 1873 za Idrijsko in Cerkljansko hranijo na Območni geodetski upravi v Idriji.

³ Katastrski občini Dolenji Novaki in Bukovo.



Dolenji Novaki – domačija Podnjivči, italijanski kataster iz začetka 20. stoletja

Npr. v katastru, za katastrsko občino Bukovo je v zemljiškem protokolu vpisanih že 62 sušilnic.⁴

Natančne časovne opredelitve, kdaj so množično uvajali prve sušilnice še vedno ne poznamo.⁵

Topografija sadnih sušilnice sem opravila v izbranem prostorskem okviru in obsega alpski in predalpski svet, kjer so razmere za gojenje sadnega drevja dokaj ugodne. Na Idrijskem, Cerkljanskem in Tolminskem, dobro uspevajo jabolane, hruške, slive in orehi. V mediteranskem svetu, v Goriških Brdih, na Goriškem in v Vipavski dolini pa kostanj, češnje, breskve, fige, marelice in višnje.

Posebnost glede sušenja sliv in fig so Goriška Brda.⁶ Do začetka druge svetovne vojne so bila Brda po posušenem sadju znana daleč naokrog.

⁴ Katastrska občina Bukovo je obsegala naslednje vasi in zaselke: Bukovo, Zakojca, Krtečne, Selce, Kojca, Žabže, Urh.

⁵ Niti ena od evidentiranih sušilnic ni datirana.

⁶ Iz Goriških Brd se je dejavnost razširila na Bizeljsko in v Posavje.



Lupljenje *čješp* (Arhiv SEM)

Lupljenje *čješp* (Arhiv SEM)

Sušenje na zraku in soncu poznajo tudi v predalpsekm svetu, npr. v Breginju. V prostoru nad kuhinjo, ki je služil kot skedenj, so shranjevali in "pužili" koruzo, sušili fižol in sadje.⁷

Sušenje sadja v pajštvi, predvsem slive in hruške ter na krlje narezana jabolka v krušni peči, je bilo v Posočju v navadi še par let po drugi svetovni vojni. Celo tam, kjer niso premogli lastne sušilnice ali niso sušili v peči, so sušili pri sosedu ali pa so imeli skupno, vaško sušilnico.

Danes sadja v sušilnicah ne sušijo več. Opustili so ga sredi 20. stoletja. Tam pa, kjer ga še sušijo, ga v krušni peči. Ta način je bolj preprost. Vzrok opuščanja sušenja sadja, lahko iščemo tudi pri uvajanju novih sadnih vrst v sredini 20. stoletja, ker to sadje ni primerno za sušenje.

Na koncu uvodnega dela bi rada opozorila še na prireditev v Budanjah v Vipavski dolini, ki je potekala v okviru Vipavske vinske ceste, novembra 2003 leta. Gospa Kodrič Vera je demonstrirala proces sušenja sadja v električni sušilnici.

⁷ Dokumentacija ZVKD OE Nova Gorica.



Budanje – električna sušilnica (foto A. Ščukovt)

Sušila je avtohtone maralice, katere so v Budanjah sušili na soncu vse do srede petdesetih let 20. stoletja.

LEGA SADNIH DREVES NA DOMAČIJI

Sadna drevesa so na kmetijah sadili na bolj obrobna mesta. Rasla so brez reda. Lahko na robu njive, pašnika, senožeti in tudi za gospodarskimi poslopij. Orehi so navodno rasli na dvorišču, da so bili "bolj na očeh". Včasih so v vrsto vzdolž kolovozne poti, posadili tudi jabolane, hruške ali slive.

Čeprav brez reda, so istovrstno sadno drevje posadili skupaj na določeno mesto. Tako so slive, jablane in hruške rasle predvsem na travnatem mestu, v senožetih ali v bližini gnojne jame.



Krnice pri Novakih – sadovnjak (foto A. Ščukovt)

Simon Rutar v Pokneženi grofiji Goriški in Gradiščanski, v poglavju Vinarstvo in sadjarstvo (Rutar, 1997:74) piše, da sadnemu drevju ugajajo najbolj brajde. Čeprav sadna drevesa rastejo tudi po njivah, vinogradih in vrtih. Na Krasu in sploh po goratih krajih pa po travnikih. "Ima pa največjo vrednost tisto sadje, ki obrodi v brajdi, ker zaradi mehkega podnebja dozori zelo zgodaj" (Prav tam).

V Goriških Brdih so sadili med brajde ali na rob vinograda češnje, hruške in fige. Na travnatih površinah so zlasti rasle slive in marelice, jablane pa po senožetih (Reja & Sirk, 1997:79). Tudi v Brdih so nekdam prav vsa drevesa rasla brez reda. Prav ta ekstenzivna nesimetričnost še danes daje briški krajini v času cvetenja podobo, ki jo vsi občudujemo.

Do ½ 20. stoletja ni bilo v navadi, da bi sadna drevesa ograjevali, ker niso rasla v večjem številu. Zato so tako zasajenim drevesom pravili kar vrt. Sadni vrt je bil lahko v sklopu domačije ali izven nje in zopet nepravilno oblikovan (Makarovič, 1978:105).

Tudi v Francijscejskem katastru zasledimo, da so med obdelovalno zemljo, poleg njiv, travnikov, pašnikov in gozdov, uvrščali tudi vrtove.⁸ Npr. v Idriji so na vrtovih popisali vsa sadna drevesa. Na njih so našli polžlahtne sorte jablan, sliv, hrušk in orehov (Verbič:209). Ker pa v tistem času ni bilo na pretek različnih vrst sadja, so

⁸ Sadovnjaki.

obrodile predvsem take, ki so bile trpežne rasti in vsestransko uporabne za domače potrebe. Vse te lastnosti je imela takrat hruška tepka (Prezelj, 1994:75).

STARE SADNE SORTE IN IMENA

Imena različnih vrst sadnih dreves in sadja, so nastala so na podlagi barve, oblike ali meseca, ko je sadje obrodilo.

Pisatelj France Bevk, v knjigi *Moja mladost* piše: "V sadovnjaku so poleg češpelj in češenj na gosto stala debela hrušk in jablan s čudovitimi imeni, ki se jih danes vseh več ne spominjam. In kako raznolika je bila podoba njegovih tal" (Bevk).

V članku, *Kako so živeli Kosmačevi v Bukovici* (Dolenc & Kosmač - Hvala, 2001:161), se sestra pisatelja Cirila Kosmača še spominja različnih vrst sadja: "Oče je bil tudi dober sadjar. Posebno po Vrtačni je nasadil veliko jablan in hrušk. Najprej so jablane rodile šmahorke, kasneje gribnce in nazadnje sevke. Hruške so bile vrtlanke, iz tepk in poznic smo naredili mošt. Žganje se ni smelo kuhati, oče je v peči in na peči posušil veliko kašcev, suhih krljev in hrušk ter z njimi napolnil velike kvintalarske žaklje. Kašče smo kuhali tudi delavcem poleti".

Zzabeležila sem naslednja imena:

Jabolka

- ličke (rdeče), kosmačke (rjave), limonke (rumene) – Osek v Vipavski dolini.
- sivke, bobovc, mohorka, žbontarji in krivopeclji - Dolenji Novaki, Cerkljansko.
- drobivke, dunovke, sivke – Trebuša, Tolminska.
- režlavke, mušancarji /zimski jabolka/ - Otalež, Cerkljansko.

Hruške

- v Čadrgu so sušili naslednje sorte hrušk: leščevke, urance, arehavke, cipce, štrnejke.
 - za žganekuhno pa /šnopc/: štuca, karohe, stričkovke.
 - za mošt je primerna hruška tepka, ki so ji dodajali jabolka – belce, do 1/3. Zaradi čistejšega mošta so uporabili še sorto lušprna, ki odpade "ko jo dobi prva salana".
- na Šentviški planoti, v vasi Ponikve, je najbolj znana sorta pirčevka.
- v Otaležu na Cerkljanskem poznajo vrhovske in maštrance.
- v Dolenjih Novakih so se spomnili na staro sorto mičilarca.
- v Kneških Ravnah pa naj bi poznali kar dvanajst vrst hrušk: npr. raunčrske ali dramice, šmarnece, zgodnce, azmice, kaštajnrce, lušprne itd.

Slive

- v Dolenjih Novakih so prve obrodile t.i. laške češplje.

Fige

- prav tako kot češnje, so bile v Goriških Brdih zelo cenjene fige, ki jih je več vrst. Sveže fige so prodajali le tidte "spomladnaske" /cvetonske/ (Reja & Sirk, 1997:80). Debele črne fige – bonke, rjave ali zelene dolge fige – madone, belice, ki so svetle barve, črne dolge – kamberji ali medniče – drobne rjave (Brda, 1958:46) so v glavnem posušili in prodali pozimi.

PRIPRAVE ZA OBIRANJE, SUŠENJE IN SHRANJEVANJE SADJA

- Z dreves sadje spravljajo na dva načina. Z obiranjem in tresenjem.
 - Pri pobiranju sadja z dreves si pomagajo z lestvami ali s t.i. trgavko (Makarovič, 1978:110).
 - Sadje zlagajo v pleteno košaro, t.i. poberač, katerega so danes nadomestila plastična vedra.
- zrele tepke, npr. na Cerkljanskem otriesajo ali klatijo z veliko raklo, t.i. klativnico (Prezelj, 1994:75). Pomagajo si lahko tudi z greblco.⁹
- Za rezanje in lupljenje sadja rabijo t.i. nož fouč.

Posušenemu sadju v Goriških Brdih pravijo koščiče, na Cerkljanskem košče, v Vipavski dolini sušje. Ko govorijo o krljih, pa na narezana in posušena jabolka.

Do sredine 20. stoletja so na cerkljanskih, idrijskih in tolminskih kmetijah v pajštvi sušili največ hruške in slive. V glavnem pozno sadje, ker vsebuje manj vode. Sušili so celo sadje, olupili ga niso nikoli. Zato pa je bilo uživanje takega sadja precej grobo in trdo.

Danes največ sadja, predvsem orehe in jabolka, posušijo v krušni peči potem, ko spečejo kruh. Informatorji pravijo, da je ta način je preprostejši in z njim je manj dela.

Sušenje sadja v pajštvi je bil proces, ki je lahko trajal tudi do štirinajst dni.¹⁰ Odvisen je bil od količine pridelanega sadja. Sušenje ni bilo enostavno opravilo. Dan prej so morali sušilnico zakuriti, z bukovimi drvimi. Potrebno jo je bilo ogreti tako, da se je pajštva najprej osušila sama.¹¹ Nato so v njej vzdrževali toploto¹² in pazil, da ni prišlo do

⁹ Npr. v Kneških Ravnah na domačiji pri Francu.

¹⁰ Informator Šorli Avguštin iz Kneških Raven, pri Francu.

¹¹ Isti, pajštva se mora ogrevati vsaj 24 ur.

¹² Isti, ogenj vzdržujejo z drobnimi drvimi.

požara. Zato je moral vedno nekdo dežurati. Poleg vzdrževanja ognja,¹³ so predvsem bili pozorni, da se je sadje pravilno sušilo oz., da se ni osmodilo. Na te pasti je opozoril že M. Pohlin (Pohlin, 1789:98-99).

Lese na katerih se sadje suši je iz pletenih vrbovih šib ali srabota. Ogrodje, deske ob straneh pa so iz jesenovega ali bukovega lesa.

V pajštvi pri Francu vsako leto sušijo hruške. Hruške najprej posušijo na velbu kurišča, dokončno pa na lesah. Sadje obračajo in mešajo do trikrat na dan. Sušijo okrog tri dni.

Posušenemu sadju se volumen in teža zmanjša, od štiri do pet krat. Spremeni se mu oblika, sadje se naguba in skrči. A včasih je bila pri posušenem sadju pomembnejša prehrabena vrednost, manj videz in celo okus po dimu.

Na robu Cerkljanske vasi Zakriž, stoji obnovljena brezdimna pajštva, ki je v lasti devetih faranov. Pajštva ima deset les, na njih sušijo slive in jabolčne krhlje. Deseta lesa je vaška oz. v lasti tistega, ki skrbi za ogrevanje in sušenje.

Podatki o količini v pajštvi posušenega sadja se razlikujejo glede na velikost sušilnice. Npr. pri Francu v Kneških Ravnah, povprečno na eni lesi posušijo 25 kg hrušk. V Orehku na dva metra dolgi lesi pa okrog 40 kg hrušk.

Predno posušeno sadje shranijo, se mora ohladiti.¹⁴ Nekdaj so ga shranjevali tako kot ves pridelek, npr. žito, mesnine ali kislo zelje, v kašči v "kasonih".¹⁵ Zidana ali lesena kašča je bila središče domačije. Po zunanjem videzu vedno tudi prvi in pravi pokazatelj uspešne kmetije.

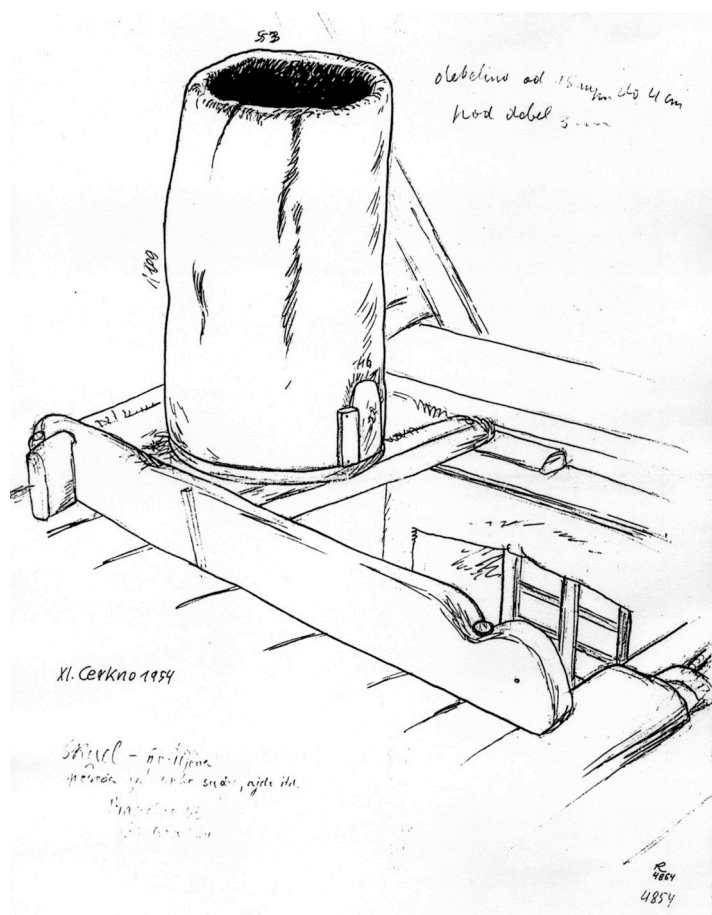
Kot posebnost bi rada opozorila na leseno posodo, t.i. "skuel" iz Prapetnega na Tolminskem, v katerem so hranili sadje. Dokumentirale so ga t.i. Orlovie ekipe,¹⁶ 1954 leta.

¹³ Navadno so podkurili dvakrat na dan, za sušenje hrušk pa trikrat.

¹⁴ O pomenu shranjevanja ohlajenega sadja je opozarjal tudi že Pohlin M.

¹⁵ Kasoni so imeli povprečno od dva do tri predale.

¹⁶ Original risbo hranijo v Slovenskem etnografskem muzeju.



"Skuel" risba iz leta 1954 – lesena posoda za shranjevanje sadja (original hrani SEM)

V Goriških Brdih so na krlje narezano sadje dali v peč ali posušili na soncu na lesah.¹⁷ Posušeno sadje so nato spravili na podstrešje v košare in zaboje, ali kar na tla na vrh fižola.

Sodoben način shranjevanja doma posušenega sadja je v steklenem kozarcu s pokrovom, ki dobro tesnit. Sadje se lahko hrani v platneni vrečki, kar pa to ni najboljši način, ker obstoja možnost, da se v sadju zaredijo molji in muhe.¹⁸

¹⁷ V Goriških Brdih lese imenujejo piconi.

¹⁸ Tako hrani suho sadje gospa Vera Kodrič iz Budanj.

SUŠILNICA ZA SADJE – PAJŠTVA

Med gosodarska poslopja štejemo vse tiste objekte objekte, ki so namenjeni živini, spravi ali hranjenju pridelka in orodja ali njegovemu sušenju. Pri nas so za sušenje pridelka so najbolj znani kozolci.

V skupino gospodarskih objektov s funkcijo sušenja pridelka, uvrščamo tudi sušilnice za sadje in lan. So naša najmanjša gospodarska poslopja, samostojno stoječi in zaradi požarne varnosti, vedno postavljeni nekoliko proč od ostalih objektov na domačiji.

Na prvi pogled so si sušilnice podobne. Sestavlja jo kurišče, ki je vir toplote in prostor za sušenje sadja.

Poznamo štiri vrste sušilnic in načine sušenja sadja:

- v dimnih sušilnicah
- v brezdimnih sušilnicah
- v t.i. „kasonih“ in
- na zraku



Šentviška planota – sušenje sadja na okenski polici (arhiv Goriškega muzeja)

Sadno sušilnico lahko opišem kot zidan pritličen objekt. Zgrajena je iz lokalnega materiala, največkrat je to kamen. Ostrešje ima leseno, streha je dvokapnica. Prvotno so bile pokrite s slamo, v nekaterih primerih tudi z deskami. V novejšem času je avtohtono kritino nadomestila opečnata ali salonitna.

Sušilnica ima v pritličju obokano kurišče, "žekno". Nad kuriščem je enoten prostor za sušenje sadja, t.i. sušilna komora. Zaradi vzdrževanja temperature je komora iz treh strani obzidana. Vhodno stran predstavljajo vrata. Pred vrati je ponavadi manjši predprostor z nadstreškom.

V sušilni komori so po dolžini ena na drugo postavljena stojala, tramovni skelet iz lesenih valjev, po katerih se premika lese. Lese so pletene iz vrbovih šib in z deskami ob straneh. Odvisno od velikosti sušilnice je odvisno število les. Srednje velika sušilnica ima okrog pet les. Večja dvokrilna vrata z nadstreškom pa služijo, da so lese lahko pod streho.



Kneške Ravne – priprava kurišča (foto M. Kunst)



Kneške Ravne – sušilna komora (foto M. Kunst)

Večina starejših sušilnic sodi v tip *dimne sušilnice*. Zanja je značilno, da ima kurišče majše odprtine, skozi katere doteka toplota v sušilno komoro. Ker pa hkrati s toploto v ta prostor doteka tudi dim, se sadje ne le suši, ampak tudi okaja. Zato je posušeno sadje črno in ima močan duh po dimu.



Temljine – dimna sušilnica pod kozolcem (foto M. Kunst)

A zaradi pomanjkanja hrane so nekdanj okus po dimu sprejeli kot nekaj običajnega. Dobra stran tako okajenega sadja pa je da odvrča molje.

Poleg samostojno stoječih sadnih sušilnic, ki so številčnejše, sem evidentirala tudi dve, ki sta v okviru kozolca – stoga.¹⁹

Pisatelj F. Bevk v knjigi *Moja mladost* (Bevk) opisuje kako je očetu pomagal pri sušenju sadja: "Jesenska jutra, ko sem zgodaj vstajal, sem pobral sadje za plotovi in me je rosa pekla v boste noge. Tresenje hrušk, ki so se šibile od plotov, mi je bilo v užitek brez primere. Kakor, da se je usula toča, mi je bilo po glavi, po rokah in ramenih in topotalo na trato. Temne noči, ko sva z očetom ob pozni uri hodila do pajštve, kjer se je na lesah sušilo sadje. Dim mi je izvabljal solze v oči. Izven ozkega, svetlobnega kroga je bila gosta tema, iz gozda se je v presledkih oglašal skovir":

Brezdimne sušilnice so novejšega tipa in datuma. Množično so jih uvajali pred drugo svetovno vojno. Po drugi svetovni vojni so dimne sušilnice preurejali v brezdimne. Sušilnice tega tipa imajo speljan odvod dima iz objekta in sadje se suši le s pomočjo toplega zraka.

¹⁹ Kozolec ima v podkletenem delu pajštvo.

Evidentirala sem kar nekaj sušilnic tega tipa, čeprav jih je manj v primerjavi z dimnimi. Po zunanjem izgledu se brezdimne sušilnice bistveno ne razlikujejo od dimnih. Zgrajene so iz kamna ali opeke. Stene so ometane. Bistvena razlika je, da so v stenah vidne prezračevalne line, nekatere imajo tudi dimnik.

Mojstri, ki so zidali sušilnice so anonimni. Sušilnico je lahko sezidal tudi sam gospodar oz. nekdo, ki je bil v bližnji okolici večč tega opravila. Lokalni mojstri naj bi bili predvsem zidarji. Znan tak zidar je živel v 1/2 20. stol. v Bukovem na Cerkljanskem. To je bil Andrej Mauri iz domačije Tesnikar, V Grapi.

Najstarejši način *sušenja* sadja je *na zraku, soncu*. Uveljavil se je predvsem v tistih okoljih, kjer so temperature dovolj visoke in je malo padavin ter je zrak bolj suh. Na ta način so sušili marelice, fige in slive v Vipavski dolini in Goriških Brdih. Tudi to sadje so sušili za domače potrebe, na plitvih lesah. Leso so namestili nekoliko dvignjeno od tal. Sušenje je trajalo od 10 in do 20 dni.

V Goriških Brdih je bilo na začetku 20. stoletja gospodarsko donosno in dobro organizirano sušenje sliv. Olupljene slive so naložili na lese, požveplali in posušili na soncu. Nato so posušene ponovno žveplali, razkoščičili, stisnili po dve skupaj in stlačili v lesene zaboje. Ko je slive prekril sladkor so prodali kot briške prinele (Reja & Sirk, 1997:81) trgovcem v Gorico in Krmin. Intenzivno briško sadjarstvo na začetku 20. stoletja je celo omogočalo, da so slive pošiljali v Nemčijo, Avstrijo, Skandinavijo in Ameriko (Makarovič, 1978:120).

V Brdih so poznali še en način sušenja. Olupljene slive so sušili v posebnih "kasonih", t.j. v lesenem zaboju, ki je imel na dnu manjše kurišče oz peč za žveplanje sadja. V ohišje so zložili po več piconov – les.

Električna sušilnica se je uveljavila v 2/2 20. Stoletja in jo sestavlja grelna naprava z ventilatorjem in pladnji za sadje. Rabijo jo za sušenje vseh vrst sadja in je primerna tudi za sušenje zelišč, zelenjave in dišavnic. V električni sušilnici se suši manjša količina sadja in jo predvsem priporočajo za sušenje novih vrst sadja ter zelenjave (Miklošič, 1988:52).

JERNEJČEVA PAJŠTVA

Na robu razložene vasi Zakojca nad Baško grapo, stoji ruševina nekdanje Jernejčeve pajštve. Jernejčeva pajštva je bila bajta, v kateri se je rodil in preživel prva tri leta življenja pisatelj France Bevk. Bajta je bila kombiniran zidan in lesen objekt. Zakaj so ji pravili pajštva ni pojasnjeno. Po pripovedovanju informatorkе,²⁰ naj bi bila v hiši tudi sušilnica za sadje.

France Bevk je rojstno hišo opisal v delu *Moja mladost*: "Tista bajta – imenovali smo jo Jernejčeva pajštva – je bila najmanjša v vasi, zdela se mi je lična kot škatlica.

²⁰ Informatorka iz bližnje domačije pri Jerneju, Zakojca 11.

Stala je na skrajnem robu kolena, ki je bilo na tistem mestu tako ozko, da je komaj imela prostora na njem. Pod njo se je začelo skalnato, gozdnato pobočje, ki je strmo padalo v grapo. Pod bajto je bila pod živo skalo vsekana klet. Kadarkoli sem šel mimo nje, sem se plaho ozrl na črna, prepelena vrata, ki so vodila naravnost v zemljo. Veža je bila zidana, ozka, vsa zakajena in sajasta od tal do nizkega stropa. Starinska omara in škaf za vodo, drugega ni bilo v nji; lestev je vodila na podstrešje. Stene so bile iz polbrun, vzkriž spetih na vogalih. Okna tako majhna, da je glava odraslega človeka težko šla skozi. V izbi sta stali peč in miza, postelja ne bi našla več prostora. Oče in mati sta si v tistih prvih dneh postiljala na podu na podstrešju. Še danes so mi živo pred očmi pisana vežna vrata in trš, ki je ves prerasel z bršljanom stal ob vogalu in zelene veje iztezal v okna. V tisto bajto, ki danes več ne stoji, so me neko jesensko noč 'prinesle lisice'" (Bevk).

Morda pa so ji pravili pajštva tudi zato, ker je bilo v veži in kuhinji tako črno, kakor v pajštvi.

PAJŠTVA PRI FRANCU V KNEŠKIH RAVNAH

Domačija pri Francu leži skoraj osemsto metrov visoko, v amfiteatru pod Žabiškim Kukom, Voglo, Rodico in pobočjem Masovnika, v razloženem naselju Kneške Ravne, na Tolminskem. Predniki naj bi se tod naselili že v 17. stoletju in objekte na domačiji postopno dograjevali. Danes ima Francova kmetija status ekološke kmetije. Obsega stanovanjsko hišo, ki so jo bili primorani po potresu leta 1976 na novo zgraditi, in več gospodarskih objektov.²¹ Je simbol preteklosti, vztrajnosti, tradicije in znanj. Gospodarski objekti, kot so kozolec toplar, žaga venezianka, lesena in zidana kašča, mizarska delavnica, kovačija in pajštva, so častitljivo stari. Ohranili so se v prvotni podobi in, kar je najbolj pomembno, še vedno so v funkciji.

Francovi kmetiji pripadajo še pašniki, senožeti in gozd. Na robu kmetijskih površin brez reda, pa rastejo stare drevesne vrste. Gojenje dreves se je razvijalo skozi stoletja, zato so danes njihove hruške, jabolane in slive častitljivo stare.

Sušilnica za sadje leži ob poti pod gručo gospodarskih objektov, zaradi požarne varnosti. Stene sušilnice so zidane iz klesanega lomljenega kamna. Pajštva je pravokotnega tlorisa, dimenzij 3.90 x 4.85 metra. Ostrešje je leseno in pokrito s slamo. Zatrepa opažena z deskami. Vhodna stran sušilnice je v celoti odprta in tako omogoča lažji dostop do kurišča oz sušilne komore.

Pajštva sodi v tip dimne sušilnice. Sestavlja jo obokano kurišče, *žekno*, in prostor za sušenje. V sušilno komoro so postavljene lese v dve vrsti, ena na drugo. Lese so spletene iz vrbovih šib in sroboti.

V letih 2002-2004 so na pajštvi potekala obnovitvena dela, pri katerih sem sodelovala kot odgovorna konservatorka. Saniran je bil kamniti velb in zid kurišča.

²¹ Na domačiji pri Francu so lesena kašča, zidana kašča, toplar in pajštva z občinskim odlokom razglašeni za /etnološki/ kulturni spomenik. Primorske novice, Ur. objave št. 35/ 2000, str. 141.

Obnovljena sta bila zatrepa. Zaradi dotrajanosti so bile na novo izdelane lese, iz tradicionalnih materialov. Zamenjana je bila z novo slamo, dotrajana kritina.



Kneške Ravne – pajštva pri Francu (foto M. Kunst)



Kneške Ravne – obnova slamnate strehe, september 2004 (foto A. Ščukovt)

Pri Francu je še vedno v navadi, da vsako jesen sušijo hruške: *tepke, azmice, zgodence, javoršce, pajštajnrce, šmarnce, rounčarske dramice*. Zo to opravilo je zadolžen stari oče Avguštin Šorli, ki ima največ izkušenj in modrosti glede pravilnega sušenja sadja.

Francova pajštva je bila v letošnjem letu vključena v Dneve evropske kulturne dediščine (DEKD). Cilj DEKD je bil širši javnosti približati pojem nesnovna kulturna dediščina in vzpodbuditi zanimanje zanjo. Nesnovna (nematerialna) dediščina se deli na več sklopov. Dva, znanja in prakse ter izročilo oz. večšine rokodelcev, pa sem predstavila prav na primeru Francove pajštve.

SUHO SADJE V PREHRANI

Kmečko prehrano v novem veku (*Prehrana na Goriškem*, 2002) je v Posočju dobro poznal goriški protomedik Anton Muznik, doma iz Mosta na Soči. Kot dvornega zdravnika ga je leta 1763 cesarica Marija Terezija poslala v Gorico. Ugotovitve svojega skoraj 20-letnega dela je A. Muznik opisal v knjigi *Clima Goritiense* (Goriško podnebje, 1781) (Prav tam:50-52). Med drugim knjiga prinaša tudi opis takratnega načina življenja in prehrano. Za zgornji del Soške doline piše, da je malo rodovitno in da se večina ljudi hrani s kozjim mlekom in sirom. Na Kobarškem in Tolminskem, kjer je več ravnice in zato tudi več polj in gozdov, da uspeva veliko sadnega drevja. Na Kanalskem, kjer se dolina prijazno odpre pa pravi, da že uspeva vinska trta, sadje, zlasti pa breskve in fige (Prav tam:51).



Budanje – doma in industrijsko posušene marelice (foto A. Ščukovt)

Glede na prehranjevalne navade je Muznik prebivalce Posočja razdelil v štiri stanovne. Znotraj nižjih stanov pravi, da so bile razlike tudi glede na pokrajine (Prav tam:52).

Vse do konca druge vojne je prehrana kmečkega prebivalstva slonela na domačih pridelkih. Nasploh je bila enolična in skromna. Suho sadje so na jedilniku imeli v zimskem času. Jedli so ga za malico in z njim predvsem otrokom lajšali lakoto.

V **Kneških Ravnah** so za večerjo pripravili skuto s krompirjem in suhimi hruškami. Jedilnik prazničnega nedeljskega kosila je bil sestavljen tudi iz suhega sadja. Suho sadje so jedli skupaj s kuhanim pršutom.

Na Francovi domačiji v Kneških Ravnah še vedno kuhajo iz suhih hrušk kompot. Skuhano sadje pojedjo doma. S hruškovo vodo pa si tešijo žejo pri delu v senožeti ali pri košnji.

- *Hruškov kompot.* Vodo segrej do 50° C in vanjo daj močiti suhe hruške. Čez čas, ko se hruške namočijo jih nato dobro ožamejo tako, da gre od njih umazanija. Hruške ponovno daj v čisto vodo. V njej naj vrejo še najmanj dobro uro.

V **Trebuši** so suho sadje kuhali skupaj s fižolom. Vse skupaj so nato zabelili in zgostili na masti s prepraženo moko (*Jedi na Goriškem*, 2002:105).

Na **Pečinah na Šentviški** planoti so za posladek poleti pripravili naslednjo jed:

- suhe krljce so skuhali in nato zabelili z vročim maslom ter pretresli s sladkorjem. Tako pripravljeno jed so nesli v njivo (Prav tam:217).

Suhe hruške so na **Bovškem** uporabili za praznično jed. Za božič so pripravili danes znane bovške krafe iz nekvašenega testa in z nadevom iz suhih hrušk, "kloce". Krafe kuhajo v slanem kropu in jih zabelijo z maslom.

- *Bovški krafi:* suhe hruške zmelji, lahko jim dodaš tudi zmlete suhe slive in rozine. Potenstaj jabolka in popraži čebulo ter kruhove drobtine. V zmes dodaj limonin sok, vanilijo in sladkor.
- *Testo:* ½ moke prelij s toplo vodo in malo kisa, dodaj sol in pusti testo stati neka časa.

Testo oblikuj na več manjših krogov, daj nadev, zapri in skuhaj v slanem kropu.

Tudi na **Cerkljanskem** so prehrano kmečkega prebivalstva narekovali domači pridelki, med njimi sveže in suho sadje.

Lahka kosila so bila npr. polenta s sirotko (siraka) ali enolončnice s fižolom, sadjem ali krompirjem. Med tipične cerkljanske jedi uvrščajo t.i. hruškovo župo (*Prehrana na Goriškem*, 2002:165).

Za praznike so spekli potico, ki je posebnost, ker ima nadev iz suhega sadja in je sladkana z medom (Prav tam:166).

Na **Vipavskem** so suho sadje – sušje, uporabili za pripravo čajev in kompotov. Ponekod so sadje zakuhavali v močnik ali jedli kar samega (Prav tam:170).

V **Goriških Brdih**, na **Liškem** ter **Kambreškem** so v zimskem času kuhali iz posušenih krljev t.i. koščičevo župo (Reja & Sirk, 1997:81).

V Brdih so poznali podobno češnjevo juho (*Jedi na Goriškem*, 2002:93). Posušene češnje so skuhali v vodi in vinu. Zmesi so dodali sladkor in cimet. Preden so juho ponudili so vmešali rumenjake z malo mleka.

OPUŠČANJE SADNIH SUŠILNIC

Razglogov je več. Novi prehrambeni proizvodi in predvsem industrijska prodaja posušenega in konzerviranega sadja je izpodrinila doma posušeno. Krivo je bilo tudi povojno uvajanje novih vrst sadja, ki za sušenje sploh ni primerno.

J. Jeram o tej problematiki pisal že leta 1976 v Idrijskih razgledih. "Letos, ko je bila nadpovprečna letina sadja, predvsem jabolka, je nastal problem, kam vsa ta jabolka spraviti. Povpraševanje za odkup pa je malenkostno. V preteklosti tega problema ni bilo, čeprav so zelo malo sadja prodali. Jabolka in sadje sploh, so mnogo več predelali na različne načine. Mnogo več kot danes so napravili mošta – jabolčnika, kuhali so tudi več žganja (med obema vojnama so bili Italijani to prepovedali). Največ sadja pa so posušili. Posušeno sadje je bilo pri revnejših in številčnejših družinah, edina jed za malico, nemalokrat pa tudi za kosilo. Kuhano sadje s fižolom je bila skoraj vsakodnevna hrana na kmetih."

Zaradi prenehanja sušenja sadja so pajštve izgubile primarno funkcijo. Začele so propadati. Le redkim sušilnicam so namenili drugo vlogo. V bistvu je sušilnica taka, da se njena zasnova težko spremeni. Če pa so ji le spremenili zasnovo in namembnost, se je spremenila v celoti.

Npr. v vasi Čadrg na Tolminskem so "Tončkovo pajštv" predelali v počitniško hišo.

Med drugo svetovno vojno so partizani tudi v Čadrg, pajštvo pri Seljanu preuredili v kovačijo.²² Danes je ta objekt porušen. Lastnik g. Ludvik Janež je ohranil vrata pajštve na katerih je vrezana letnica 1915. To je edina evidentirana letnica na kateri koli pajštvi sploh.

Večina ohranjenih pajštjev, pa čeprav v ruševini je le obdržala prvotno stanje. Če pa se je na njej kaj spremenilo, se je le strešna kritina.

ZA KONEC ŠE ANEKDOTA O SUHEM SADJU

V slovenskem ustnem izročilu sem našla zgodbo v kateri "nastopa" suho sadje.

"Umrli je mož iz Bohinja, ki pa ga zaradi visokega snega, niso mogli prinesli pokopat na pokopališče v Volče pri Tolminu. Pri hiši so imeli pripravljene dve trugi. V eni so imeli suhe hruške, v drugo so dali umrlega in oboje shranili na podstrešju. Na pomlad so eno trugo prinesli v Volče. Toda pokopali so tisto v kateri so bile suhe hruške, truga z mrtvim možem pa je ostala doma" (Dolenc, 1987:232).

²² Kovačija je omenjena v razstavnem katalogu Partizanske delavnice na Slovenskem. Kovaške delavnice in žebjarjenje.

POPIS SADNIH SUŠILNIC

Seznam evidentiranih in inventariziranih sušilnic je predstavljen v obliki tabele. V tabelo sem vpisala obstoječe, tiste ki so že delno podrti in tudi pajštve za katere vemo, da so obstajale, a jih ni več. Podrte sem popisala predvsem zaradi splošne preglednosti stanja. Tak pregled fizičnega stanja, razširjenosti in tipologija sušilnic je smislen, ker omogoča hitro in sprotno preverjanje pokritosti območja z njimi. Vrisala sem jih na topografsko karto: TTN5 ali TTN10.

V tabeli so predstavljene rubrike o posamični enoti in njene glavne značilnosti. Obstaja še vrsta drugih, ki so zabeležene v terenskem zvezku za vsako enoto posebej.

Legenda:

1. - V primeru, da je evidentirana sušilnica ovrednotena kot kulturna dediščina ali kulturni spomenik je

navedena evidenčna številka dediščine (EŠD).

2. - Ime enote

3. Stopnja ohranjenosti: + podrta (o njem ni več materialnih ostankov)
 ++ delno ohranjena
 +++ ohranjena

4. Valorizacija: enota kulturne dediščine KD

5. Tipologija sadnih sušilnic:

DS – Iz kamna zidana sušilnica, imenovana tudi pajštva. Ima obokano kurišče - žekno. Od tu se dim dviga v sušilno komoro oz prostor z lesami in sadjem. Sušilnica ima večji ali manjši predprostor v obliki nadstreška.

BS – brezdimna sušilnica, pajštva. Zgrajena je iz kamna ali opeke. Ima obokano kurišče, nad njim je sušilna komora. Dim je speljan po dimnih ceveh iz sušilnice. Sadje se suši s pomočjo toplega zraka.

SGP - sušilnica v okviru gospodarskega poslopja.

6. Karta TTN 1:5000, TTN 1:10000

7. Občina v kateri sušilnica leži.

Upoštevala sem torej tri glavne kriterije:

1. fizično stanje
2. tipologijo
3. razširjenost

EŠD (1)	IME ENOTE (2)	(3)	(4)	(5)	TTN (6)	(7)
	Bača pri Podbrdu – Pajštva pri Pajšterju (Jolpak)	+	/	/	TTN10 : Boh. - Bistric. 23	Tolmin
	Bača pri Podbrdu - Pajštva V Ejbrat	+++	/	BS	TTN10 : Boh. - Bistric. 23	Tolmin
	Bukovo - Žabče - Pajštva pri h.št. 64	+++	/	DS	TTN10 : Cerčno 2	Cerkno
	Bukovo - Pajštva pri Jeramu	+++	/	BS	TTN10 : Cerčno 2	Cerkno
	Bukovo - Pajštva na domačiji pri Korenincu	+++	/	DS	TTN10 : Cerčno 2	Cerkno
	Bukovski vrh - Ruševina pajštve pri Selaku	++	/	/	TTN10 : Cerčno 1	Cerkno
	Cerkno - Pajštva na domačiji pri Kacinu	+++	/	BD	TTN10 : Cerčno 3	Cerkno
	Čadrg – Tončkova pajštva	+ počit. hiša	/	/	TTN10 : Tolmin 24	Tolmin
	Čadrg – Loučeva pajštva	+	/	/	TTN10 : Tolmin 24	Tolmin
	Čadrg – Kašanova pajštva	+	/	/	TTN10 : Tolmin 24	Tolmin
	Čadrg – pajštva pri Seljanu	+	/	/	TTN10 : Tolmin 24	Tolmin
	Čadrg – pajštva pri Križarju	+	/	/	TTN10 : Tolmin 24	Tolmin
	Čeplez – Pajštva pod vasjo	+++	K D	BS	TTN10 : Cerčno 3	Cerkno
	Daber - Pajštva V Nart	+++	/	DS	TTN10 : Cerčno 6	Tolmin
	Daber - Pajštva na domačiji Daber 7	+++	/	DS	TTN10 : Cerčno 6	Tolmin
	Dol. Novaki - Ruševina pajštve V Bregu	+	/	/	TTN10 : Cerčno 4	Cerkno

	Dol. Novaki - Pajštva pri Cmelku	+++	/	DS	TTN10: Cerčno 4	Cerkno
	Dol. Novaki – Pajštva na domačiji Dolenji Podnjivčan	+++	K D	DS	TTN5: Cerčno 7	Cerkno
	Dol. Novaki – Pajštva na domačiji Gorenji Podnjivčan	+++	K D	BS	TTN5: Cerčno 7	Cerkno
	Dol. Novaki - Pajštva pri h. št. 16	+++	/	DS	TTN10: Cerčno 4	Cerkno
	Dolenji Novaki – Pajštva v Lazu	+++	K D	BS	TTN5:	Cerkno
	Dol. Trebuša - Pajštva na domačiji Obrekar	+++	K D	DS	TTN10: Cerčno 6	Tolmin
	Dol. Trebuša – Pajštva na domačiji Rob	+ garaža	/		TTN10: Cerčno 6	Tolmin
	Dol. Trebuša – Klet s pajštvo na domačiji Čelk	++	K D	SGP -DS	TTN10: Cerčno 11	Tolmin
	Dol. Trebuša – Pajštva na domačiji Na pretokih	+++	K D	DS	TTN10: Cerčno 6	Tolmin
	Dol. Trebuša – Pajštva na domačiji Stinar	+++	7	DS	TTN10: Cerčno 6	Tolmin
	Gorenje – Pajštva I.	+++	/	DS	TTN5: Cerčno 6	Cerkno
	Gorenje - pajštva II.	+++	/		TTN5: Cerčno 6	Cerkno
	Gor. Novaki – Pajštva pri št. 29	++	/	DS	TTn10 : Cerčno 4	Cerkno
	Gor. Novaki – Pajštva na domačiji V potoku	+++	K D	DS	TTN10: Cerčno 4	Cerkno
	Gor. Novaki – Pajštva na domačiji V črni	+	/	DS	TTN10: Cerčno 4	Cerkno
11261	Gor. Kanomlja - Pajštva na domačiji Za Klavžami	+++	K D	BS	TTN5: Idrija 5	Cerkno
	Gor. Kanomlja - Pajštva na	+	K	DS	TTN5: Idrija 4	Cerkno

	domačiji Šturmovec		D			
	Gor. Trebuša - Pajštva na domačiji Felc	++	/	DS	TTN10: Idrija - Cerkn0 11	Tolmin
	Gorenja Trebuša - Pajštva pri Makcu	+++	/	BS	TTN10: Idrija - Cerkn0 11	Tolmin
	Gorenja Trebuša - Pajštva pri Mrcini	+++	K D	DS	TTN10: NG- Kanal 15	Tolmin
	Gor. Trebuša - Pajštva na domačiji V Rižu	+++	K D	BS	TTN10: Idrija - Cerkn0 11	Tolmin
	Gor. Trebuša - Pajštva na domačiji Potrebč	++	/	DS	TTN10: Idrija - Cerkn0 11	Tolmin
	Gor. Trebuša - Pajštva na domačiji Zagrapar	++ +	/	DS	TTN10: Idrija - Cerkn0 11	Tolmin
	Gor. Trebuša - Pajštva na domačiji Pršjak	++	/	DS	TTN10: Idrija - Cerkn0 11	Tolmin
	Gor. Trebuša - Pajštva na domačiji Pod Robom	+	/	/	TTN10: Idrija - Cerkn0 11	Tolmin
	Grahovo ob Bači - Pajštva pri Kobalu	+++	/	BS	TTN10: Cerkn0 1	Tolmin
	Grant - Pajštva pri Lončerju	++	/	DS	TTN10: Boh.Bistic 21	Tolmin
	Idrija - Pajštva na domačiji Češnjice	+++	K D	SGP , DS	TTN5: Idrija 16	Idrija
	Idrija - Pajštva na domačiji Ljubevč	+	K D	/	TTN5: Idrija 18	Idrija
	Idrijske Krnice - Pajštva v Podbrd pri Lojsku	+	/	/	TTN5: Cerkn0 44	Idrija
13243	Idrijske Krnice - Pajštva na domačiji Jurice	+	K D	/	TTN5: Cerkn0 45	Idrija
	Idrijske Krnice - Pajštva na domačiji Kogej	+++	K D	BS	TTN5: Cerkn0 35	Idrija
	Idrijske Krnice - Pajštva na	+	/	/	TTN5: Cerkn0 46	Idrija

	domačiji V Logu					
	Idrijske Krnice – Pajštva na domačiji pri Močniku	+++	K D	BS	TTN10: Cerčno 7	Idrija
	Idrijske Krnice – Nekdanja pajštva Na kališah	+	/	/	TTN5: Cerčno 44	Idrija
	Jagršče – Nekdanja pajštva pod kozolcem pri Bridniku	+	/	/	TTN10: Cerčno 7	Idrija
	Jagršče – Pajštva na domačiji v Melinah	+++	/	BS	TTN10: Cerčno 7	Idrija
	Jazne – Pajštva	+++	/	DS	TTN5: Cerčno 37	Cerkno
	Jazne - Pajštva	+++	/	DS	TTN: Cerčno 37	Cerkno
	Jesenica - Pajštva v vasi	+++	/	DS	TTN10: Cerčno 3	Cerkno
10874	Jelični vrh - Pajštva na domačiji Kališe	+++	K D	VD S	TTN5: Idrija 29	Idrija
10875	Jelični vrh - Pajštva na domačiji Markič	+	K D	/	TTN5: Idrija 29	Idrija
11268	Kambreško - Paulnova pajštva	+	K D	/	TTN5: Kanal 14	Nova Gorica
11267	Kambreško - Nova Paulnova pajštva	+++	K D	BS	TTN5: Kanal 14	Nova Gorica
	Kambreško - Bevčarji – Pajštva pri Leščarjih	++	K D	DS	TTN5: Kanal 14	Nova Gorica
	Kambreško - Bevčarji - Pajštva pri Jurčkovih	++	/	DS	TTN5: Kanal 14	Nova Gorica
	Kanalski Kom – Pajštva hiše št. 14	+++	/	DS	TTN10 : Kanal 4	Tolmin
11272	Kneške Ravne - Pajštva pri Jaklnu	+	K D	DS	TTN5: Tolmin 40	Tolmin
10277	Kneške Ravne - Pajštva na domačiji Mohor	+++	K D	DS	TTN5: Tolmin 40	Tolmin
	Kneške Ravne - Pajštva na	+++	/	DS	TTN10: Tolmin	Tolmin

	Pologu				25	
11269	Kneške Ravne - Pajštva na domačiji pri Francu	+++	K D	DS	TTN10: Boh.Bistrica 21	Tolmin
	Kneške Ravne - Pajštva	++	/	DS	TTN10: Tolmin 25	Tolmin
	Krn – Ruševina pajštve na domačiji pri Konjedercu	+	/	/	TTN10: Tolmin 18	Kobari d
	Krn – Pajštva pri Pologarju	++	/	DS	TTN10: Tolmin 18	Kobari d
	Labinje – Predelana pajštva	+	/	/	TTN5: Cerčno 16	Cerkno
	Labinje – Pajštva I	+++	/	BS	TTN5: Cerčno 16	Cerkno
	Labinje – Pajštva II	+++	/	BS	TTN5: Cerčno 16	Cerkno
	Libušnje - Pajštva	+++	/	DS		Kobari d
	Lig – Markiči - Pajštva na domačiji pri Rokcetu	+++	K D	BS	TTN5: Kanal 22	Kanal
	Logaršče (Rakovec) – Pajštva na domačiji pri Leskarju	+++	K D	DS	TTN5: Kanal 5	Tolmin
	Logaršče (Rakovec) – Pajštva na domačiji pri Šornu	+++	K D	DS	TTN5: Kanal 5	Tolmin
11273	Mrzli Vrh – Pajštva na domačiji Sp. Kamnik	+++	K D	DS	TTN5: Cerčno 47	Idrija
11276	Obloke - Skupina treh pajštev južno od vasi	++	K D	DS	TTN5: Boh. Bistrica 43	Tolmin
11274	Obloke - Pajštva pri Mavžarju	+++	K D	DS	TTN5: Boh. Bistrica 43	Tolmin
11275	Obloke - Pajštva pri Tončku na Mavži	+++	K D	DS	TTN5: Boh. Bistrica 43	Tolmin
	Orehek - Pajštva Zabrado	+++	/	DS	TTN10 : Cerčno 2	Cerkno
	Orehek - Pajštva pri Hčaju	+++	/	DS	TTN10: Cerčno 2	Cerkno

	Orehek - Pajštva pri Joški	++	/	DS	TTN10: Cerčno 2	Cerkno
	Orehek - Pajštva pri Močniku	+++	/	DS	TTN10: Cerčno 2	Cerkno
	Orehek - Pajštva na Zabreznci	+++	/	BS	TTN10: Cerčno 2	Cerkno
	Orehek - Pajštva pri Urbanu	+++	/	DS	TTN10: Cerčno 2	Cerkno
	Orehek - Pajštva pri Abramcu	+++	/	BS	TTN10: Cerčno 2	Cerkno
	Orehek - Pajštva u Podrodne	+++	/	BS	TTN10: Cerčno 2	Cerkno
	Orehek – Mežnarjeva pajštva	+++	/	BS	TTN10: Cerčno 2	Cerkno
	Otalež – Pajštva V bregu pri Brejcu	+++	/	BS	TTN10. Cerčno 8	Cerkno
	Pečine - Pajštva na domačiji v Murovcih	+	/	/	TTN10: Cerčno 1	Tolmin
	Pečine - Ruševina pajštve na domačiji pri Matevžu v Kal	+	/	/	TTN10: Cerčno 1	Tolmin
	Pečine - Pajštva na domačiji pri Petru v Kal	++	K D	DS	TTN10: Cerčno 1	Tolmin
	Pečine – Ruševina pajštve na domačiji Jeklin	+	/	DS	TTN10: Cerčno 6	Tolmin
	Pečine – Pajštva hiše št. 72	++	/	DS	TTN10: Cerčno 6	Tolmin
	Planina pri Cerknem – Pajštva pri h.št. 15	+++	/	DS	TTN10: Cerčno 4	Cerkno
	Podlanišče – Pajštva na domačiji Gopalše	+++	/		TTN10 : Cerčno 8	Cerkno
	Podmelec – Pajštva na domačiji pod Robom	+++	K D	DS	TTN10: Kanal 5	Tolmin
	Polje - Pajštva pri Azebku	+++	/	DS	TTN10: Cerčno 6	Tolmin
	Poljubin (Ravne) – Ruševina pajštve domačije Mlakar	+	/	/	TTN10 : Tolmin 24	Tolmin
	Ponikve - Pajštva pri Jeraju	+	/	DS	TTN10: Kanal 5	Tolmin
	Ravne pri Cerknem - Pajštva Navaška	+++	/	BS	TTN10: Cerčno 3	Cerkno
	Ravne pri Cerknem –	+	/	/	TTN10: Cerčno 3	Cerkno

	Ruševina pajštve pri Štrausu					
	Ravne pri Cerknem - Pajštva v Dovcah	+++	/	BS	TTN10: Cerkno 3	Cerkno
	Ravne pri Cerknem – Nekdanja pajštva - drvarnica na domačiji pri Krajncu	++ - garaža	/	/	TTN10 : Cerkno 2	Cerkno
	Reka - Pajštva	+	/	/	TTN10: Cerkno 7	Cerkno
	Sp. Idrija - Pajštva na domačiji Trnovše	+++	K D	DS	TTN5: Idrija 7	Cerkno
	Sp. Idrija - Pajštva	/	/	/	/	Cerkno
	Sr. Kanomlja – Ruševina pajštve na domačiji Obidovše	+	/	/	TTN5: Idrija 6	Cerkno
11278	Stopnik - Pajštva pod domačiji pri Vojsku	+++	K D	DS	TTN5: Cerkno 23	Tolmin
	Stopnik – Pajštva na domačiji Tilnik	++	/		TTN10 : Cerkno 7	Tolmin
	Straža – Pajštva na domačiji v Rovtu	+++	K D	DS	TTN5 : Cerkno 35	Cerkno
	Straža – Pajštva na domačiji Sovodenj	+++	K D	DS	TTN : cerkno 35	Cerkno
	Stržišče – Pajštva domačije pri Pajntarju	+++	/	BS	TTN10: - Boh. Bistric 22	Tolmin
	Stržišče – Pajštva domačije Lonik	+++	K D	BS	TTN10: - Boh. Bistric 22	Tolmin
11279	Šebrelje - Pajštva na domačiji Šebrelje 20	+++	K D	DS	TTN5: Cerkno 34	Cerkno
	Šebrelje - Pajštva pri Ponikovcu	++	/	/	TTN5: Cerkno 34	Cerkno
11280	Šebrelje - Pajštva pri Mlakarju	+++	K D	DS	TTN5: Cerkno 34	Cerkno
	Šebrelje - Pajštva pri hiši št. 59 - kokošnjak	++	/	/	TTN5: Cerkno 34	Cerkno

11282	Šebrelje - Pajštva v Gorenji vasi	++	K D	BS	TTN5: Cerčno 34	Cerkno
	Šentviška gora - Pajštva na Presišču	+++	/	BS	TTN10: Cerčno 6	Tolmin
11287	Temljine – Pajštva od Agradnja	+++	K D	DS	TTN5: Kanal 10	Tolmin
11285	Temljine – Pajštva na domačiji pri Jerneju	+++	K D	DS	TTN5: Kanal 10	Tolmin
11286	Temljine – Pajštva na Plečih pod kozolcem	+++	K D	DS	TTN5: Kanal 10	Tolmin
11284	Temeljine – Klenkonova pajštva	++	K D	BS	TTN10: Bohinj. Bistrica 21	Tolmin
	Vrsno – Abrigarjeva pajštva	+++	/	BS		Kobarid
	Zakojca – Pajštva v Srednji vasi	+++	/	DS	TTN10: Cerčno 2	Cerkno
	Zakojca – V Pajštvi ali Jernejeva pajštva, roj.h.F. Bevka	++	/	/	TTN10: Cerčno 2	Cerkno
	Zakojca – Pajštva na domačiji pri Jerneju	+++	/	DS	TTN10: Cerčno 2	Cerkno
	Zakojca – Pajštva domačije V Rupi	+++	/	DS	TTN10: Cerčno 2	Cerkno
	Zakojca – Pajštva V Pstin	+++	K D	DS	TTN10: Cerčno 2	Cerkno
	Zakojca – Pajštva domačije št. 41	/	/	/	TTN10 : Cerčno 2	Cerkno
	Zakraj - Pajštva pri Jovanu	++	/	/	TTN10: Cerčno 6	Tolmin
	Zakriž - Abramova pajštva	+++	/	BS	TTN10 : Cerčno 3	Cerkno
	Zakriž – Komunska pajštva	+++	/	BS	TTN10: Cerčno	Cerkno
	Zakriž - Rajhova pajštva	+++	/	BS	TTN10: Cerčno 3	Cerkno

	Zakriž - Hdlinova pajštva	+++	/	BS	TTN10: Cerčno 3	Cerkno
	Zatolmin – Pajštva v Ledinah	++	/	BS	TTN10: Tolmin 24	Tolmin
	Zavratec – Pajštva na domačiji pri Možinotu	+++	K D	DS	TTN5: Vrhnika 11	Idrija
10878	Zavratec – Pajštva na domačiji Matjaž	+++	K D	DS	TTN5: Vrhnika 11	Idrija
	Znojile – Pajštva pri Koštnarju	++	/	DS	TTN10: Boh. Bistric 22	Tolmin

VIRI IN LITERATURA

BRDA 25. MAJ (1958): Izdal Odbor za postavitve spomenika Srečku Kumarju. Šolska tiskarna na Tehniški srednji šoli, Ljubljana.

BOGATAJ, Janez (1992): *Sto srečanj z dediščino na Slovenskem*. Prešernova družba, Ljubljana.

DOLENC, Janez (1992): *Zlati Bogatin. Zbirka glasovi (4)*. Kmečki glas, Ljubljana.

DOLENC, Janez, **KOSMAČ-HVALA**, Ivanka (2001): Kako so živeli Kosmačevi v Bukovici. Ob 90-letnici rojstva Cirila Kosmača. *Glasnik S.E.D.* 41(3, 4), Ljubljana, str. 160 -161.

ENCIKLOPEDIJA SLOVENIJE (1996): Knj. 10 – PT/Savn. Mladinska knjiga, Ljubljana.

GOSPODARSKA IN DRUŽBENA ZGODOVINA SLOVENCEV I (1970): Agrarno gospodarstvo, Ljubljana.

Hruške, jabuke, slive... (1996): Priloga Gea L (6). Ljubljana.

JERAM, Janez (1976): Pajštve. *Idrijski razgledi XXI*. Idrija.

JEDINA GORIŠKEM (2002): Knj. 1, 2, 3. Goriški muzej, Nova Gorica.

LOŽAR, Rajko (1944): *Narodopisje Slovencev*. Klas znanstvena knjižnica, Ljubljana.

MAKAROVIČ, Marija (1978): *Kmečko gospodarstvo na Slovenskem*. Mladinska knjiga, Ljubljana.

MIKLOŠIČ, Marjan (1998): *Sušenje sadja in zelenjave (njihove zdravilne lastnosti)*. Samozaložba, Izola.

MUZNIK, Anton (2000): *Clima Gortense /Goriško podnebje/*. Inštitut za zgodovino medicine Medicinske fakultete. Znanstveno društvo za zgodovino zdravstvene kulture Slovenije, Ljubljana.

NOVAK, Vilko (1960): *Slovenska ljudska kultura*. D.Z.S., Ljubljana.

PARTIZANSKE DELAVNICE NA SLOVENSKEM (s.a.): Katalog razstave izdal in založil Muzej ljudske revolucije Slovenije. Tiskarna Tone Tomšič, Ljubljana.

PIRC, Alojz (1990): *Sušenje sadja za vsakdanjo rabo in posebne priložnosti*. ČZP Kmečki glas, Ljubljana.

POHLIN, Marko (1789): *Kmetom sa potrebu inz pomozh*.

PREHRANA NA GORIŠKEM (2002): Goriški muzej, Nova Gorica.

PREZELJ, Viktor (1994): *Od kdaj in od kod Kofolov rod? H koreninam Coffou-Kaffou-Kafol-Kofol-ovega rodu iz Lazca, Pečin, Cerknega, Čepovana, Volč in Belgije*. Založba Bogataj, Idrija.

REJA, Magda, **SIRK**, Tatjana (1997): *Briška kuhinja. Kuhinja in kulinarična kultura Goriških Brd*. Viharnik, Ljubljana.

RUPEL, Mirko (1969): *Valvasorjevo berilo*. Druga izpopolnjena izdaja. Mladinska knjiga, Ljubljana.

RUTAR, Marija (2000): *Tolminska je pesem. Zbrana objavljena in neobjavljena dela*. Tolminski muzej, Tolmin.

RUTAR, Simon (1882): *Zgodovina Tolminskega. Zgodovinski dogodki sodnijskih okrajev Tolmin, Bolec in Cerkno*. Gorica.

RUTAR, Simon (1997): *Poknežena grofija Goriška in Gradiščanska. Faksimile s spremno besedo*. Nova Gorica, Ljubljana.

SANTONINO, Paolo (1991): *Popotni dnevnik*. Celovec, Dunaj, Ljubljana.

SLOVENSKO LJUDSKO IZROČILO (1980): Mladinska knjiga, Ljubljana.

ŠČUKOVT, Andrejka (1998-2003): Terenski zapiski.

VERBIČ, Marija (1967): Idrija okoli leta 1830. *Idrijski razgledi (4) XIV*. Idrija.

VIPAJSKI IZBOR (1994): Zbornik spisov ob stoletnici Vinarske zadruga. Agroind Vipava 1884, Vipava.

Informatorji

JANEŽ, Viktor – Čadrg, pri Seljanu

KODRIČ, Vera – Budanje 1f

MLAKAR, Nirko – Porezen

ŠORLI, Avguštin – Kneške Ravne, pri Francu

ŠORLI, Slavko – Kneške Ravne, pri Francu

DRYING-HOUSES FOR DRYING OF FRUIT IN POSOČJE REGION

Summary

From the historical point of view fruit has always had an important role in nutrition.

Up to the mid 20th century fruit-growing was a complementary activity to cultivation of crops and to stock-farming.

The tradition and the heritage of fruit-growing are varied and rich, either those relative to the profession of the fruit-grower and to the activities of fruit-growing or to those relative to the buildings – drying-houses, which are the smallest farm-buildings in Slovenia.

From 19th century to the mid 20th century the drying-house or "pajštva" was an indispensable part of mountain self-sufficient farms. Drying-houses lost their basic function between 1950 and 1960 when farmers stopped using them for drying fruit.

In the introduction of my paper I present the sources and the literature that treat the subject of fruit-growing and drying-houses. Among the most important authors emerge P. Santonino, J. V. Valvazor, M. Pohlin, S. Rutar, A. Muznik and the 19th century Austro-Hungarian cadastre.

For the topography resp. for the recording of drying-houses I chose the region of Posočje. The land of Posočje is rather suitable for fruit-growing and the drying of fruit – pears, prunes and apples – in drying-houses or ovens for baking bread was extensively practised till the mid 20th century. A peculiar method of fruit-drying was in use in the area of Goriška Brda. There, fruit was dried and smoked with brimstone in "keson" or air-dried. Air-drying was in use also in the Vipava valley, for ex. apricots in the village of Budanje.

I carried out the registration and the inventory of drying-houses between 1999 and 2002.

After processing the data I classified the drying-houses and entered them in a table according to the set criteria. In order to make the survey more complete I entered the ruined and the partly ruined drying-houses as well.

The table contains the following data:

- EŠD (code number of the cultural heritage item if considered cultural heritage or a monument)
- name of the drying-house
- degree of preservation
- typology
- TTN (topographic plan)

The paper is divided in several chapters. Besides the typology (drying with smoke, without smoke, electrically heated) I also described some old sorts of fruit trees, tools for

gathering, picking, drying and storing of fruit and added some recipes for dishes with dried fruit.

In the conclusion I describe the only drying-house still in use, namely the one belonging to the farm called "Pri Francu" in Kneške Ravne. The farm lies in an amphitheatre formed by the mountains Žabiški Kum, Vogel and Rodica and the slopes of Masovnik. The farm is situated higher than any other and its owners are proud and faithful to the traditional way of life. Their farm is a symbol of the past, perseverance, tradition and knowledge. The farm-buildings such as the "Kozolec toplar" (double roofed ridge top hay rack), the saw "venecijanka" (vertical frame one band blade saw), the wooden and the stone/brick barns, the basement with a smithy, the joiner's workshop and the drying-house are venerable buildings and conceal extraordinary technical achievements. The farm is surrounded by meadows, pasture-grounds and woods. At the border of the farm-grounds grow, scattered, old sorts of fruit trees of venerable age for the fruit-growing has been a tradition of the farm for centuries.

Key words: fruit-growing / Posočje / Slovenia