



# TRTNIK

POSEBNA IZDAJA ŠOLSKEGA GLASILA

ŠOLARČEK IZPOD ČRNE PRSTI

ZAPIS LJUDSKEGA IZROČILA

TRTNIK NEKOČ

JEDLI SMO, KAR JE ZRASLO NA NAŠIH NJIVAH

HIŠNA IMENA OB ZAČETKU STOLETJA

PAPERKI

V hrib pripeta vas, kjer sonce tudi pozimi lahko razgne svoje žarke. Samo četrt ure navzgor, pa že ne čutiš utesnjenosti, odpre se čisto nov, drug svet. Pogled na Porezen, Slatnik, Lajnar... vsenaokrog strma pobočja, porasla z gozdovi in zaraščenimi travniki. Trtnik leži na nadmorski višini 656 m, pod Kalarskim brdom.



DANES pridemo v vas po asfaltni cesti, ki se od glavne odcepi v spodnjem delu Podbrda, pri stanovanjskem bloku št.44, in se od tam strmo dviga.

Pod cesto komajda še opazimo ruševine nekdanje *KLANČARJOVE* hiše. Nova je v Grapi. Prva trdna hiša je pri *URBENČKU*. Tik zraven nova, *NA GRIČU*. Malo dlje nastaja še nekaj novega. Stanovanjsko ali gospodarsko poslopje? Cesta naredi tu velik ovinek, steza pa nas pelje skozi *TELN*, hiša razpada. Naprej mimo korita na cesto, nad katero so le za poznavalca še vidni temelji nekdanje *RABIČKARJOVE* hiše. Pot nas pripelje do korita, ta del vasi domačini imenujejo *NA SREDE*. Cesta se razcepi v dva kraka, desnega in levega. Desni vodi do konca ali do začetka vasi, kot se vzame. Zadnja, *ŠIMANOVA* hiša ima novo številko 1. Zdaj smo *U KOTU*. Hišne številke si sledijo v cikcaku nazaj proti središču vasi. Mimo korita zavijemo v levi krak, lep je pogled na obnovljene domačije. Nato pod cesto kurnik, nekoč hiša, *UBAJTE*. Tudi *KAJŽARJOVE* ni več. Po kolovozu do zadnjih, trtnikarskih hiš: dve *TAMOUŽOVE*, stara in nova. Malo dlje v starajočem se sadnem drevju, trti in slaku skrite razvaline nekoč ene izmed najpremožnejših trtnikarskih hiš - *BAHINC*. Da se je Trtnik res začel tukaj, dokazuje ime tega dela vasi, *TA SPREJDN KONC*. In še naprej v zarasli divjini *KLOMA*.

Skupnih, javnih zgradb ni.

V Trtniku je danes 13 stalno naseljenih hiš, v katerih živi 35 ljudi. Nekaj več ob koncu tedna. Še ena izmed umirajočih vasi? Morda nam te boleče resnice le ni treba zapisati. Kajti v Trtniku še jočejo otroci, kar šest jih je, predšolskih, in še stirje, mlajši od osemnajst let. Deset mladih!

Bodo ostali? Bodo v svoj sončni svet zvabili tudi koga iz senčnih grap? So korenine njihovih dedov dovolj globoke?

O njih pripoveduje naše glasilo.

## TRTNIK NEKOČ

Bili so štirje Tirolici, ki niso ubogali škofa, zato jih je "nakuril". Prišli so do Trtnika, seveda so morali imeti tudi žene, in nastale so štiri domačije: *BAHINCOVA, KOSOVA, TUONDLOVA* in *ČUFROVA*. Vse so bile zgrajene na krajih, ki so varni pred plazovi. Prva na griču, ostale tri je varovala ravan nad vasjo.

Stari *BLOUŽ* je pripovedoval, kako so se kmetije razpolovile, ko so gospodarji domačije delili med sinove ali iz kakšnih drugih razlogov. Tako je *TAMOUŽOVA* nastala iz dela *BAHINCOVE, UALARJOVA* iz *KOSOVE*, *ŠIMANOVA* in *PJETRLOVA* iz *ČUFROVE*. Delitev se s tem ni nehala, nastajale so še manjše, bajte, na kar kažejo tudi nekatera hišna imena.

Vodo je bilo treba nositi od studenca navzgor. A sončna polja so dajala dovolj obilen pridelek in Trtnik je bil mogočnejša vas kot Podbrdo. Tako so trtnikarski gruntarji zahtevali, da cerkev zgradijo v Trtniku, na griču pod vasjo. Ko pa je prišel "inženir", je rekel, da svet ni varen, da se premika. Zato so cerkev zgradili v Podbrdu, v nižini, kjer se nič ne "premika".

Takrat, ko je vladala Marija Terezija, avstrijska, so hiše dobile številke. Takole je bilo: Nekdaj so mladeniče za vojsko le lovili, ko so jih ujeli, so morali služiti tudi po deset let. Marija Terezija je bila prebrisana ženska, ukazala je hiše oštrevlčiti in poslej so mladeniče v vojsko klicali, niso se mogli več izmikati, saj so vedeli za njihova bivališča.

Šteti so začeli pri *BAHINCU*, nato so si hišne številke sledile v smeri proti središču vasi. *KLOMA* je imela številko 3, kajti stala je med *TAMOUŽOVO* in *BLOUŽOVO* hišo. Šele ko jo je odnesel plaz, so jo zgradili na današnjem mestu.

Velika domačija sredi vasi, *UDOUCOVA* ali *KMETOVA*, je imela številko 7. Ko jo je lastnik prodal, so iz nje nastale kar štiri. *KARIČANOVA* je obdržala številko, *TOUNOVA*, *LUKOVA* in *ČMAŽOVA* so dobile precej višje. Najstarejše hiše so nosile prvih dvanaest hišnih številk, te so še danes jedro Trtnika.

A tedaj, v času Avstije, pa tudi pod Italijo in še nekaj časa po drugi svetovni vojni, je bil Trtnik mnogo večji, njegovi "konfini" so segali do dna doline, trtnikarska posest pa še na drugi breg Bače. Trtnikarska planina je na vrhu pobočja, ki ga Trtnikarji imenujejo *GONKREJ*. Tako so pod Trtnik sodile vse hiše od *PLUMFA* do *MAHORCA*. Spodnji del so imenovali *GRAPA*, prebivalci so bili *GRAPARJI*, uporabljali pa so tudi izraza *SPODNJI IN ZGORNJI TRTNIK*. Zgornji del Gape je precej spremenila gradnja železnice. Nasip, na katerem stoji železniška postaja, je zasul dve hiši, *MRAULIŠARJOVO* in *KOŠPARJOVO*. Prvo so na današnjem mestu zgradili kasneje.

## TAKO LJUDSKO IZROČILO. KAJ PRIPOVEDUJEJO STARE LISTINE ?

Trtnik je ena od štirih vasi, omenjenih v listini iz leta 1310, kjer neka priča govori o tem, kako so nemško govoreči naseljenci " pred več kot 60 leti " izkrčili gozdove v zgornjem porečju Bače in si tu ustvarili svoja domovanja. Te vasi so Koritnica (danes Rut), Stržišče, Loka (danes Obloke) in Trtnik. Slovenska imena krajev sicer govorijo o tem, da popolnoma neobljudene prisoje Črne prsti le niso bile, toda zares osvojili so vso nekdanjo divjino od globokih grap do visokih strmin šele tirolski kmetje iz Pustertala. Le ime Koritnica so prevzeli po dolinski Koritnici.

Najstarejši znani tolminski urbar iz leta 1377 nam pove, da so v Trtniku (Tertinich) takrat bile štiri kmetije, ki so jih obdelovali HENT, PETER, VORLICUS in HERICUS. Od vsake so letno plačevali zemljiskemu gospodu, oglejskemu patriarhu, po 32 denarjev. Kot vidimo, so naši predniki pred 600 leti nosili le enobesedna imena, priimkov še niso potrebovali.

Iz leta 1523 se nam je ohranil še en tolminski urbar. Takrat so bile kmetije v Trtniku že razpolovljene, kajti prebivalstvo je naraslo, obdelovalnih površin pa se bistveno ni dalo razširiti.

Sedem od osmih kmečkih gospodarjev je tedaj že imelo priimke:

Ahac MUSEL

Tonik JEBAJC

Jakob KOBLAR (pisano KHOFFLAR)

Andrej KAUFMAN

Matevž VOLF

Gregor RAINER

Andrej BROVČ (pisano BRETSCH)

V zgornji Baški dolini so se ohranili samo VOLFI in BROVČI, ostali so bodisi izumrli, bodisi se odselili v bližnjo in daljno okolico.

Tudi za naslednja stoletja lahko o Trtniku še največ izvemo iz urbarjev, vse dokler se v 18. in 19. stoletju ne pojavijo prvi zemljiski katastri. Poglejmo si (italijansko pisan) urbar iz leta 1677. Hišni gospodarji v Trtniku so tedaj bili:

Anže BROVČ (Anshe BRUZ)

Štefan TROJER (Steffano TROIER)

Ožbolt KOS (Osbolt COOS)

Anže TROJER (Anshe TROIER)

Anže KODER (Anshe CODER)

Peter BOLF

Lukež (Luches) KEMPERLE

Štefan RONAR (Stof RONAR; isto kot RAINER iz l. 1523)

Kajžarji, ki so izkrčili novine:

Gregor ŽNIDAR (SNIDAR)  
Valant ROVČ (BRUZ)  
Hilarij TROJAR (Eller TROIAR)

Ime Anže je bilo tedaj razširjeno namesto poznejšega Janeza.

Po tem, koliko dajatev (v denarju) vsakdo od naštetih plačuje, lahko sklepamo o velikosti posamezne kmetije. Trtnik je bil v tistih časih samostojna komuna (vaška občina), ki je plačevala posebne dajatve tudi od komunalnih zemljišč. Šele leta 1822 so Trtnik vključili v veliko novo katastrsko občino Podbrdo, kakršna je še danes. Niti eden izmed kmečkih podložnikov v Trtniku po urbarju iz leta 1677 ni plačeval dajatev v žitu, za razliko od velikih kmetov v Poreznu, Stržiščah, Rutu, Oblokah in še ponekod.

Iz popisa hišnih gospodarjev v letu 1794 izvemo, da je Trtnik takrat štel 24 hiš. Do leta 1827 je narasel na 28, do 1869 pa že na 41 hiš s kar 299 prebivalci.

Trtnik je prvotno, tja do 16. stoletja, obsegal obširno ozemlje ne le na pobočjih Črme prsti, temveč tudi na osojni strani Baške doline vse tja do vrha Porezna in Črnega vrha. Še danes je tam gori Trtnikarska planina. Sredi 16. stoletja so si na ozemlju pod Poreznom ustvarili nove rovtarske kmetije najbrž tako Trtnikarji kot tudi njihovi sosedje in nastalo je novo naselje Porezen. To je bilo prvo občutno zmanjšanje "velikega" Trtnika.

Ko so v začetku tega stoletja gradili železnico, so podbrško postajo postavili na trtnikarskem ozemlju. Največje skrčenje Trtnika pa se je zgodilo, ko so celotno Grapo priključili k Podbrdu in tako zožili Trtnik na golo vaško jedro.

"Veliki" Trtnik se je v stoletjih skrčil malodane na zaselek "velikega" Podbrda. Lega ob prometnicah je nekoč neznanemu kmetijsko šibkemu Podbrdu omogočila preživetje in prevlado nad starimi kmečkimi naselji na terasastih gorskih pobočjih, Trtnik pa je postal žrtev prehoda iz kmetijske v prometno družbo.

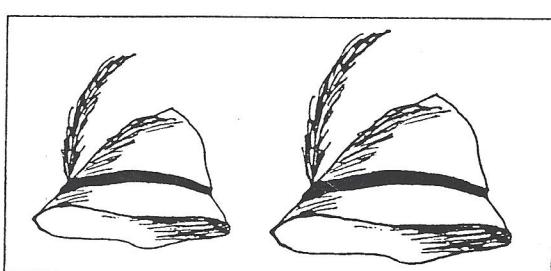
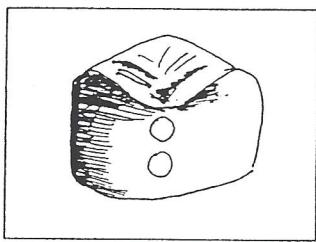
prof. Silvo Torkar

## TERTNIG    TERTNIK    TRTENICO    TRTNIK

Naši najstarejši informatorji se radi pohvalijo, da so živelji kar v širih državah: Avstriji, Italiji, Jugoslaviji in Sloveniji. Janez Trojer se takole spominja časov, ko sta se zamenjali prvi dve:

Vračal sem se nekega dne iz šole, mimo *MUNIHA*, kjer je bila tedaj gostilna. Na glavi sem imel avstrijsko kapo, na katero so mi doma prišili "dva knofa od avstrijskih vojakov". Ko so italijanski oficirji to videli, so me klicali k sebi. Malo se mi je sumljivo zdelo, pa sem začel "letet". A sta mi nasproti prišla dva alpina in sta me ujela. Še italijansko nisem znal, pa sta me kar prijela in odpeljala k oficirjem. Vzeli so mi avstrijsko kapo in mi dali dva alpinska klobuka, ker sem tako jokal.

Potem sem šel domov. To je bil ogenj v strehi. Moj oče, navdušen Avstrijec, se je kregal, češ: "*Či s' dabeu te štrace? S tem že na boš hodu u šola.*"



**OB ZAČETKU STOLETJA** je bilo na področju današnjega Trtnika blizu 20 hiš. Glede na to, da so bile družine zelo številne, v nekaterih hišah je živilo tja do 14 ljudi, skupaj z našimi informatorji sklepamo, da je vas imela okoli 150 prebivalcev.

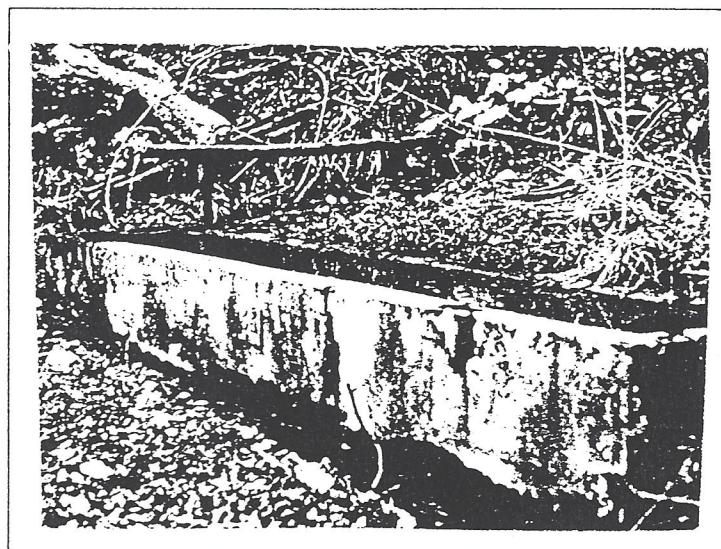
Ne bi mogli reči, da se je njihovo življenje bistveno razlikovalo od življenja v Poreznu ali na Bači. Nekoliko bolje je morda bilo le zaradi sončne lege, zaradi česar jim je dozorelo celo grozdje, čeprav malo kislo.

Močne kmetije so bile vidne že na prvi pogled. Hiša, kozolec, hlev, klet, drvarnica, ponekod še *pajštva*. Vsako poslopje zase, ločeno od hiše. Manjše kmetije so imele vse pod eno streho: največkrat spodaj hlev, nato stanovanjski del in na vrhu skedenj.



Trdo delo na poljih, v senožetih, vsaj nekaj glad govedi, pri najpremožnejših celo 15 - 20, nekaj drobnice, do 6 prašičev, do 30 kokoši sicer ni omogočalo udobnega življenja, ni pa se bilo treba batiti lakote. Dela ni nikoli zmanjkalo, zato si je lahko tudi tisti, ki svojega ni imel veliko, prislužil za preživetje.

## VODA



ŠIMANOVA hiša. Voda ni pritekla le do korita, speljana je v hiše. Kmalu po izgradnji železnice so svojo vodo imeli pri BLOUŽU in BAHINCU. Tudi ob koritu sredi vasi je bilo živahno že pred prvo svetovno vojno. Celo do hude krvi je prišlo včasih ob njem, saj so škafi morali stati v vrsti in zgodilo se je, da je kateri začel "prehitevati."

Ko so prišli Italijani, so Trtnikarjem obljudljali nov, skupen vodovod, v odškodnino za posekani les, a ostalo je le pri obljudbah. Prišla je druga svetovna vojna in čas po njej, a voda je v Trtniku bila še vedno težka, če je ni pobrala suša. Šele leta 1972 so se dokončno odprle pipe v vseh trtnikarskih hišah, potem ko so vaščani naredili skupen vodovod in vodo pripeljali iz HOLCTOLA.

Tako so Trtnikarji desetletja razkopavali strmine nad vasjo, ne da bi vedeli, da se nad njihovimi domačijami, globoko pod zemljo, skrivajo lončene cevi, po katerih je nekoč davno že tekla voda. Leta 1983 pa je Marko Trojer iz Trtnika št.3 v njivi nad hišo naletel na del vodovodne napeljave, ki je nekdaj služila ljudem v teh krajih. Dve približno pol metra dolgi cevi sta v Goriškem muzeju, eno nam je pokazal naš informator Janez Trojer, eno hrani njegov sin Janko Trojer, nekaj se jih je porazgubilo. V pobočju nad vasjo utegne biti še katera.

V spominu starejših vaščanov še živi *lempa*, v kateri so nosili vodo iz TELNA. To je bila prva skupna voda, ki jo pomnijo, ob njej naj bi se bili naselili prvi prebivalci. Najprej studenec, nato leseni koriti. Sedanje, zidano, nosi letnico 1933.

Kasneje so si posamezne domačije ali skupine hiš zgradile lastne vodovode, že pred prvo svetovno vojno so imeli svojo vodo pri ČUFRU, na isti vodovod sta se vezali tudi PJETRLOVA in



## JEDLI SMO, KAR JE ZRASLO NA NAŠIH NJIVAH

Na trtnikarskih poljih je rasla ozimna pšenica, rž, ječmen, , ajda - ajde je bilo največ. Sejali so deset mernikov in jih pridelali sedemdeset, osemdeset. Toliko je je bilo, da so se na njej pasle celo bohinjske čebele. Čez hrib so nosili panje, ko še ni bilo železnice. Za vsak panj so plačali krono. Krono za sem, krono za nazaj, pa je bilo nekaj zaslужka.

Porzenkarji so jim oponašali, da jim je lahko, ker dvakrat žanjejo. V Poreznu namreč niso sezali toliko ajde, tam je preveč senčno in je le ponekod uspevala. Trtnikarji so jim kar hitro vrnili. Ali veste, zakaj so Porzenkarji tako rdeči v obraz? Ker sejejo oves. Oves neugodno vpliva na prebavo. "Posuši", zato je treba "pritiskati".

**PŠENICA** in RŽ sta dajali kruh. Pekli so ga pretežno iz "belega žita", dodajali so rž, včasih ajdo. Mleli so *na pajkelj*, da so dobili fino belo moko. Tak mlin so imeli v Grapi, pri **KUSTERLU**. Iz soržice, mešanice pšenice in rži, so pekli **soržičen kruh**.

Kruh je bil poleg tega, da je bil najosnovnejša hrana, tudi nekakšno merilo blagostanja. Kakšen je bil odnos do kruha, kdo ga je smel vzeti - po tem je bilo mogoče soditi, koliko je hiša premožna. Kmetje so imeli kruh v *ladlcu*, vsakdo je mogel do njega, ponekod celo hlapci in dekle. Povsod ni bilo tako. Kruh so zaklepali, zgodilo se je, da je gospodar odredil, koliko kruha se sme tega dne pojesti. Kruh je bil lahko celo priboljšek: ob poroki je nevesta narezala kose kruha in jih usula kar na tla pred otroke, ki so čakali nanj. Kdor je bil nagel, je dobil več, kdor ne, pa nič. Navada je celo v nasprotju z zanim spôštovanjem do kruha. Če je padel na tla, ga je bilo treba pobrati in poljubiti.

Pekli so doma, v peči. Testo so naredili v *binkli*. Znati ga je bilo treba mešati: rahlejša je bila roka, boljši je bil kruh. Kmečkega kruha ne smemo tlačiti, roke morajo biti mehke, soržice ne smeš pritisniti. Ko se je testo dvignilo, so naredili hlebčke, jih položili na pokrito desko in jih dali ponovno dvigati na peč, nakar so jih spekli. Oblikovali so hlebce, posebne lončene posode so imeli le za šarkeljne. Potice so pekli kot kruh.

Bile so skromne, malo jajc, za nadev le orehova jedrca, brez sladkorja. Tudi z medom niso sladili, ker niso imeli čebel. Kupovati jim je treba sladkor, v tem niso videli dobička.

Kvas je bil redkost. Šele kasneje, ko se je svet malo odprl, so ga kupovali. Nadomeščalo ga je drožje. Gospodinje so ga znale pripraviti same. Na različne načine: ko se je kvas dvignil, so pobrale pene, jih zmešale z moko, zmes posušile in jo uporabile za naslednje kvašenje. Posušile pa so tudi kar del testa, od povaljka so ga odtrgale, preden so naredile hlebe. Suho drožje so pred ponovno peko namočile v vodi in ga uporabile za naslednje kvašenje.

Drožje je bilo mogoče kupiti. Neporočenim tetam je bil to včasih skromen zaslужek .

Če je bilo veliko deklet in bi jim bili radi ponagajali, češ da se ne bodo poročile, so jih dražili: "To bo poceni drožje!"

Zlasti ob košnji je bilo treba pripraviti različne štruklje. Kvašeno testo, nadevano z orehi, so gospodinje zvile kot potico, jo zrezale, na koncih stisnile in štruklje skuhale v slanem kropu, kuhanja na pari najstarejše gospodinje še niso poznale. Namesto orehov so za nadev včasih uporabile tudi drobnjak ali luštrk.

Posebno cenjene so bile *gubančke*. Od štrukljev so se razlikovale v tem, da so gospodinje testo kot za potice *zariglate* z orehi, ga spekle in nato zrezale, poparile z vodo in zabelile z maslom.

Iz bele moke so pripravili *lizajna*. Rezance so kuhalili z vodo in mlekom in jih zabelili z maslom.

Mlince je gospodinja navadno pekla takrat, ko je pobrala iz peči *riglne*. Že poprej je prihranila za hleb testa. Na tanko ga je zvaljala v kose, velike kot lopar. Ko je pobrala potice iz peči, je dala vanjo mlince. Hranili so jih v *kruhnici*, prtu za kruh. Mlince so zdrobili v lonec, oparili in zabelili.

*Šunična župa* je lahko taka ali drugačna, odvisno od tega, koliko si gospodinja lahko privošči. V stepeno jajce vmešamo belo moko, da dobimo drobne svaljke. Zavremo pol mleka, pol vode, solimo. Zabelimo s segretim maslom. Ali pa: ni bilo ne jajca ne masla, le malo zaseke.

**AJDA** - V glavnem je "jejdova moka pela". Največkrat so jedli jedi, pripravljene iz ajdove moke. Ajde so imeli povsod veliko, še v ubožnejših hišah po dve skrinji: drobno in debelo. Debela je bila črna, drobna siva. Tudi sejali so vsako v svojo njivo. Debelo so šteli za boljšo, čeprav so jedi pripravljali iz obeh. In ni bilo vseeno, kako so jo mleli. Mleta na belem kamnu je bila lepa, mehkka. Lepa je bila tudi, če je bilo sito gosto, da so na njem ostali otrobi. Ponekod so sjali dvakrat, drugod le enkrat. Pojedli so vse, tudi črne otrobe v moki.

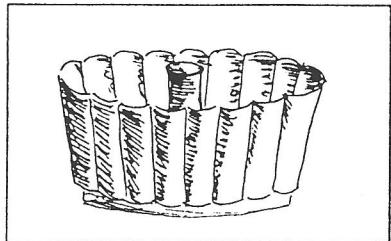
Med enostavnejše, vsakdanje jedi je sodil **ajdov podmet, polenta, žganci**.

Pogosto je bil na mizi tudi ajdov *moš*. V slan krop zakuhamo ajdovo moko, mešamo, da nastane jed, podobna mehki polenti ali gostejšemu močniku. Kuhano damo v skledo, v sredini naredimo vdolbino in vanjo vlijemo zabelo, največkrat zaseko. *Moš* zajemamo z žlico, sproti pomakamo v zabelo.

Starejše gospodinje se z nasmehom spominjajo **ajdovih petelinčkov**. Niso bili vsakdanja hrana in pripravljalje so jih na različne načine. Najenostavnejše tako, da so zamesile testo brez kvasa, ga razvaljale, zrezale na kvadratke, v sredi pritisnile, da so nastali "petelinčki", skuhale v vodi ali nad paro, potresle z orehi in zabelile z maslom. Zgodilo se je, da so v senožet prinesli petelinčke, zabeljene z žaltavo svinjsko mastjo, da jih nihče ni hotel jesti. Svinjska mast je bila na način, na kakršnega so jo hranili tedaj, res dobra le tja do pomladni. Ajdove petelinčke lahko pripravimo tudi drugače. Moko poparimo s slanim kropom, zmešamo testo in v ohlajeno zmes vmešamo stepeno jajce. Testo na prtiču razvaljamo na precej debele rezance. Razrežemo na kvadratke. Na vsakega položimo žlico nadeva - zmešamo orehova jedrca, drobtine in jajce. Testo zapognemo, stisnemo robove in zavitke skuhamo v slanem kropu. Zabelimo z maslom in drobtinami.

*Budla* je, sodeč po navodilih v kuharskih knjigah, v katerih je še nismo zasledili, res samo jed naših krajev, a tudi pri nas je mlajše gospodinje ne znajo več pripraviti. Zato natančno navodilo:

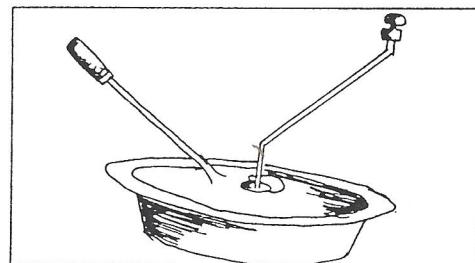
Potrebujemo: 1/4 kg ajdove moke, 1/4 kg bele moke, 1/4 kg zaseke, 5 dkg kvasa, malo soli, mlačno mleko ali vodo. Ajdovo in belo moko premešamo, zaseko raztopimo. Iz moke, tople zabele, soli, vzhajanjega kvasa in toplega mleka ali vode naredimo redko testo, da ga v pekač lahko vlijemo. Najbolje je, če imamo lončeno posodo, v kateri pečemo tudi potice. Ko se testo vzdigne, ga pečemo kot kruh. *Budlo* pečemo za pusta.



Tudi preše so pekli vsaj delno iz ajdove moke. Pravzaprav so poznali dvoje: kruhove iz navadne moke, ajdove iz ajdove in soržične. Preše so dajali žanjicam, za prvo žito kruhovo prešo, za ajdovo ajdovo. Preše so pekli pred vsemi svetimi, dajali so jih tudi otrokom, ki so prišli *pa pirta*, v dober namen.

V Trtniku je uspeval jesenski JEČMEN, *uazenc*. Olučili so ga v stopah, zrnje so uporabili za ješprenj. Kuhali so ga s suhim mesom, brez kakšnih posebnih začimb.

Iz ječmena so pripravili tudi kavo. Zrna so prepražili, za to so imeli posebno pokrito posodo, *mašina za kafe* so ji rekli, v kateri so zrnje mešali, nato so ječmen zmleli. V liter vrele vode so vsuli nekaj žlic ječmena. Ko se je gosta zmes posedla, so tekočino odlili in ji dodali mleko. To je bila bela kava. Šele kasneje so ječmenu dodajali v trgovini kupljeno cikorijo.



Prava kava je bila velika redkost. Matere so jo stiskale in skrivale kot cekine, ponudile so jo le najuglednejšim gostom.

Iz pomladanskega ječmena so zmleli moko, iz katere so pekli *prašičov kruh* za mlade prašičke. Namočen v mleku je bil odlična hrana, prašički so bili po šestih tednih prav gladki, tako lepo so bili rejeni.

Najstarejši se spominjajo, kako so v njihovi mladosti pripovedovali, da je bila v Trtniku lakota, dokler ni prišel KROMPIR. Prvega, *šmahorskega*, so sadili med korenje in so ga skrbno, steblo za stebлом, kopali že ob košnji. Sicer pa je bil krompir enkrat na dan skoraj zagotovo na mizi. Kjer je primanjkovalo kruha, že zjutraj, kot *koščova župa*. Gospodinja je zvečer olupila veliko skledo krompirja; zjutraj za to ni bilo časa. Na koščke zrezan krompir skuhaš, odliješ vodo, zaliješ z drugim kropom, malo zabeliš -to je zajtrk.

Krompirjeva polenta je polenta samo po imenu. Skuhamo olupljen krompir, odlijemo vodo, krompir zmečkamo, zabelimo z zaseko, v katero smo zapražili malo moke. Krompirjevo polento so jedli s sirotko.

*Tenstan* krompir - kuhan, olupljen, zrezan v zabelo.

Krompirjeva solata - krompir, zabeljen z ocvirki in domaćim kisom.

Krompir v oblicah so vsuli v skledo, lupil je vsakdo sam. Ponudili so ga k skledi solate, jedli so ga s kuhanimi hruškami ali z repo v oblicah.

Pripravljen skupaj z drugimi poljščinami je bil krompir sestavni del vrste jedi, ki so jih poimenovali s skupnim imenom - *moš*. Tako so pripravljali fižolov *moš*, *jabkov moš*, *karejnov moš* ... Naj bodo sestavine take ali drugačne, skuhamo jih posebej. Vode je treba odliti toliko, da jed ni ne pregosta ne preredka.

Tudi moš so belili z zaseko, ocvirki ali z žmavcem. Ta ni bil najboljša zabela, pripravili so jo tako, da so s prašičjega črevesja postrgali loj, ga zmleli in stopili. Zabela je marsikdaj pokvarila jed, zlasti poleti, ko je bila že vsa sevna. Maslo, ki so ga pripravljali tedensko, so si kot zabelo lahko privoščili le najpremožnejši.

Za vse jedi iz časa ob začetku stoletja in še tudi nekaj kasneje pa je morda najbolj značilno, da razen soli, ki je nismo posebej omenjali, začimb niso uporabljali. Vrtov v današnjem pomenu besede ni bilo. Ob robovih njiv je rasel DROBNJAK, LUŠTREK, HREN. Tudi če so ženske nagovarjale, da bi kaj vsjale, so jih moški zavračali, češ, kam bomo sejali pa žito. Polja je bilo za gredice škoda. Čebula, česen, poper so prišli k hiši, ko so klali. Res pa je, da so začimbe, vmešane v zaseko ali ocvirke, izboljšale hrano.

Kljub vsemu so v Trtniku sejali SOLATO. Med korenje, tako kot prvi krompir. Odlično je uspevala na dobro pognojeni zemlji. Krhke, debele glave solate so bile med korenjem videti kot velike zelene kure.

Šele mlajši rodovi se spominjajo, da je na prvi njivi ob hiši rasla čebula, česen, petersilj.

### ZELJE in REPA sta tudi bili osnova celi vrsti jedi.

Jeseni so iz velikih *kapsovih* glav delali belo zelje. Zelje, krompir - kuhan posebej, pretlačeno, zabeljeno. Najboljša priloga mulcam ali klobasam.

Sladka repa - olupljena, rezana, kuhanata; par krompirjev, zmečkano, zabeljeno z zaseko. Tudi to sodi k mulcam in klobasam.

In še posebna jed, povezana z veliko nočjo, aleluja. Repo so olupili in olupke posušili. Ob veliki noči so jih skuhali, zabelili in jed je bila pripravljena.

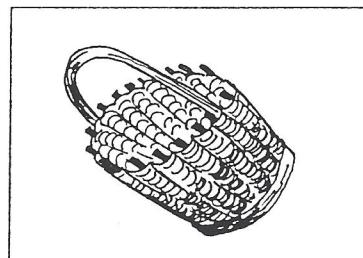
Zelje in repo so kisali in hranili v velikih dežah. Oboje so pripravljali zlasti s krompirjem po ustaljenem receptu; zabela in tisto, kar se je jedlo zraven, je naredilo jed boljšo in izdatnejšo.

### FIŽOLA so pri nekaterih hišah pridelali veliko, tudi po deset mernikov, morda celo več.

Poleg že omenjenih in več ali manj znanih jedi so iz njega pripravljali jed, ki je veljala za posebno dobro, čeprav nismo mogli ugotoviti, da bi bila imela kakšno posebno ime. Fižol s krhlji naredimo tako, da posebej skuhamo fižol in jabolčne krhlje ali suhe hruške. Odcedimo, vendar vode ne zavržemo. Na maslu pripravimo redko prežganje, zabelimo. Jed razredčimo s fižolovo ali hruškovo vodo.

Fižol so kuhalili tudi s suhimi češpljami - v dveh loncih - zamešali, malce zapražili, zabelili. Ko so jedli, so tekmovali, kdo bo imel več *pilkov*.

Poljski pridelki niso bili namenjeni samo ljudem. KORENJE, KOLERABA, PESA - to je bila *kuhinja* za prašiče.



Pomemben del prehrane je bilo SADJE. Orehi, hruške, jabolka, slive, češplje; celo trta, *katajna*.

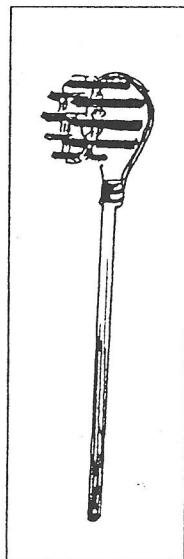
In cela vrsta imen zanj. Jabolka: *špukle, dunavke, letnke, sevke, čoubarje /* posebno debela rdeča jabolka, hranili so jih za Miklavža/. Hruške: *tepke, žbontarce, ušjenke, zgojdnce, šuničnace, štmarnce, maslenke.*

Slive: bele in *plave*.

Veliko je bilo sadja, a niso ga imeli vsi, pri nekaterih hišah sploh ne. Otroci so ga bili tako željni, da so pobirali vsepovsod, še z gnojišč, nič jim ni bilo mar.

Sadje so sušili. Premožnejši kmetje v pajštovah. Na velike lese naložene češplje, krhlje jabolk in hrušk je sušil vroč dim. Na pol posušenim hruškam so rekli *smojke*. Bile so posebno dobre, mehke in sladke, čeprav malce odimljene. Kdor je imel manj sadja, je sušil kar v peči. Gospodinja je zakurila, ko se je peč segrela, je iz nje pobrala žerjavico, pometla; v peč je nametala cel koš hrušk. Ko je bilo treba hruške pobrati iz peči, so to storili otroci, ti so bili dovolj drobni, da so zlezli vanjo.

Trdo sadje, jabolka in tepke, so prešali za mošt. Iz kislih jabolk in včasih tudi iz grozdja so delali *kis*. Dokler niso prišli Italijani, so kuhalili *žganje*, a ti so kuho strogo prepovedali, kotle so pobrali ali zapečatili. Če ga je kdo v Trtniku kuhal, ga je le škrivaj. Na sončnih legah je dozorelo kar precej grozdja, vendar vina v Trtniku niso pridelovali. Pojedli so ga, malo otroci, malo ptiči.

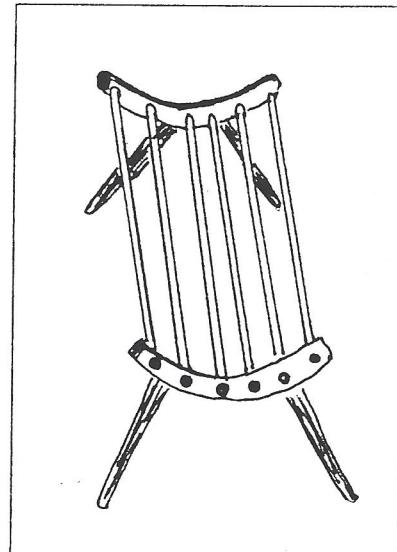


### MESO JE BILO REDKO NA MIZI

Kljud temu da je bilo v vasi precej govedi, nekaj drobnice, da so povsod imeli nekaj perutnine, da je bila morda delno dosegljiva tudi divjad, je bila glavna mesna hrana SVININA. Močnejši kmetje so imeli po šest prašičev, dva so zaklali, dva prodali, dva so imeli "za naprej".

Takoj ob zakolu so si morda še privoščili nekaj svežega mesa, potem pa so meso prekadili ali predelali. Naredili so zaseko, ocvirke, *žmavc* in tako pripravili zabelo za celo leto. Tudi klobase in želodce so spravili za kasnejše čase.

Ko so klali, so zmeraj pripravili jetrca. Še najhitreje so pojedli mulce, posebej še, ker je bilo te treba dati tudi klavcu, pa tistemu, ki je prašiča držal in še komu. Mulce so naše krvavice. Od krvavic v drugih slovenskih krajih se razlikujejo zlasti v tem, da je vanje vmešana ajdova moka. Pripravimo jih takole: prašičjo kri solimo; segregemo zaseko, mast; dodamo čebulo, meto in poper; skupaj z ajdovo moko vse vmešamo v kri. Z zmesjo napolnimo prašičja čревa. Kuhamo, vreti morajo počasi, da ne počijo. Nekdaj so krvavice pekli v peči, take so najboljše. *Suha župa* je bila najpogostejsa jed, pripravljena iz prekajenega mesa. Kuhali so ga v vodi, brez posebnih začimb, dodali so posebej kuhan krompir. Jedli so najprej juho, z mesom pa še *tenstan* krompir.

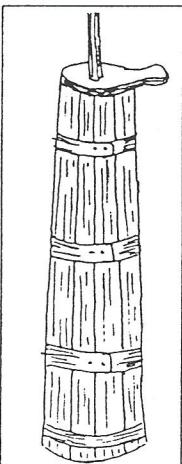


Ob porodu so za porodnico zaklali **KOKOŠ**. Kokošja juha je bila ob tej priložnosti najbolj cenjena, seveda je porodnica pojedla tudi meso. Tako se najstarejša hči spominja, da je mati ob rojstvu zadnjega otroka pojedla kar štiri kokoši in potem dejala, da jih ima sedaj dosti. Sicer pa kokoši za domačo rabo niso klali, raje so jih prodali, manjkal je denar. Prav tako so prodali jajca, kupiti je bilo treba vsaj sol in *mašince*. Tudi do 30 kokoši so imele nekatere gospodinje in jajca so bila dober vir zaslужka.

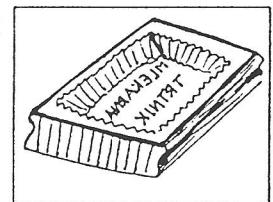
## MLEKO

Kadarkoli se starejši pripovedovalci spominjajo mleka iz svojega otroštva, omenjajo posneto mleko. Posneto ali neposneto, celo mleko? Podobno kot kruh. Na razpolago vsakomur ali zaklenjen?

Pri ČMAŽU je bila mlekarna. Delati je začela že kar kmalu po prvi svetovni vojni. Tja so nosili mleko. Posnemalnik ga je tako posnel, da je bilo ob robu skodelice prav modro. Zelo rado se je prismodilo. Ponekod so pili takega. Če so posnetemu mleku lahko dodali nekaj neposnetega, je bil to že priboljšek. Zgodilo se je, da so za malico dali samo posneto mleko.



V mlekarni so delali maslo, prodajali so ga v Trst. Velike, trde štruce. Več deset kilogramov tedensko. Maslo so naredili iz sметane, ostalo je posneto mleko. Če so iz njega naredili skuto, je bila tako pusta, da bi jo bil veter lahko odnesel, če bi bil v senožeti, ko so jo prinesli za malico, malo bolj zapihal.



Gospodinje so maslo pripravljale tudi doma. Pomolzle so in mleko natočile v velike, ploščate sklede. Na toplem je moralo stati dva dni, da se je *sčisalo*, nastalo je *userjeno* mleko. Potem so kar odpihnile na vrhu nastalo smetano. V pinji so iz nje naredile maslo. Ostalo je *pinjano* mleko. Če so to ali *userjeno* mleko zavreli, je nastala tako pogosta pijača tedanjih časov, *sirahka*.

Vsakdanje trdo delo je kmečkega človeka tako zaposlovalo, da se ni utegnil ozreti okoli sebe in da ni izkoristil vsega, kar mu je nudila narava.

Tako ljudje niso nabirali in seveda niso poznali gob. Nekatere stvari pa so vendorle pripravljali iz divjih sadežev. Še najbolj je bil cenjen *trjak*. Obrali so zrele bezgove plodove, jih sprešali, skuhalni v velikem kotlu, dokler zmes ni bila gosta, skoraj trda. Pijačo so pripravili tako, da so jo redčili z vodo, menili so, da je zdravilna in da pomaga proti vsem boleznim. Kuhali so tudi lipov čaj, kamilice. Kamilice so uporabljali tudi za zdravljenje živine, sicer pa so bile primerne za otroke, zlasti za deklice, za dečke je primernejši *kamaroč*. Zdravilen je čaj iz posušenih borovnic. Matere so jih skrivale, sicer bi jih bili otroci pojedli še pred boleznijo. Rane je zdravila arnika, namočena v žganju. Iz *lesnk* in iz *krnoul* so pridelovali kis.

Jesenji je bilo treba pridelek spraviti. Celo leto bi bile morale trajati zaloge. V šrajnah, velikih skrinjah, v katere je lahko zlezel človek, so hranili zlasti žita: v enem ajdo, v drugem pšenico, ječmen, ... pa tudi suhe hruške, po dvajset košev jih je bilo, in nekaj vreč orehov... Svinino so na večjih kmetijah spravljali v kleteh, grajenih zraven hiš.

Če kleti ni bilo, so vse hranili *na jezbe*, morda v manjših šrajnah, ti so bili razdeljeni na predale, kamor so vsipali različne vrste blaga.

V kuhinji so hranili le najnujnejše, kruh je bil *v truge, v hiše*.

## OBROKI

Kaj in kolikokrat dnevno so ljudje jedli, je bilo odvisno od marsičesa, najbolj od tega, koliko je hiša premogla. Na prehrano so vplivali letni časi. In seveda težko delo, pa tudi posebni prazniki.

Najstarejši še pomnijo, da so zajtru nekoč rekli *KASILA*, šele kasneje se je obroka prijelo ime *FROŠTK*. Na mnogih mizah je bila zjutraj najprej *koščova župa*. Mleko, morda posneto, ali pa tudi ne, ječmenova kava, kruh, ajdovi žganci.

*FRAJAZŽN*, dopoldansko malico, so ljudje dobili zlasti ob večjih delih, ko so začeli delati že v zgodnjih jutranjih urah: skuta, zaseka, kruh, lonec kuhanih suhih hrušk.

*JUŽNA* je bila glavni obrok in tedaj so se jedilniki najbolj razlikovali drug od drugega. Najpreprostejši žličniki in petelinčki, narejeni samo iz moke in vode. Zelje s krompirjem, sladko ali kislo, odvisno od letnega časa. Krompirjeva polenta, sirotka. Sladka ali kisla repa. Različni moši. Ajdovi žganci, mleko.

Ob nedeljah malo drugače: *suha župa, tenstan krompir, suho meso, glacina*.

Za veliko noč prašičeva glava, k njej so naribali hren. Želodec. Pirhi. Aleluja. Morda so spekli šarkelj. In seveda potica.

Potico so pekli tudi za božič, ponekod so jih spekli celo več, zadnjo je gospodinja prinesla na mizo za novo leto.

Najbolj se je morala gospodinja izkazati ob košnji. Kako dobra kuharica je, pa tudi koliko je odprtih rok. Ko je bilo treba kuhati za veliko ljudi, je bilo mogoče tudi kaj prihraniti. Vendar so veljala pravila. Samo ena *rihta* ni bila dovolj. Najprej kislo zelje, nato *lizajna, gubančke*, vzdignjeni štruklji, iz ajdove ali bele moke, ajdovi petelinčki. Pili so sirotko, največkrat pa kar vodo.

*KOBŠK* tako kot dopoldanska malica ni bil reden obrok. Po svoji sestavi se od nje ni mnogo razlikoval. Največkrat skuta. Morda zaseka. Lahko tudi samo posneto mleko. Kuhanje suhe hruške. Za gospodarja ječmenova kava. Želodci, klobase - te jedi so večinoma ostale na domačih mizah - *uanajnim* niso bile namenjene.

*VEČERJA* je bila praviloma še enostavnejša kot običajno kosilo. Jeseni kuhanje hruške, krompir v oblicah, repa v oblicah, pšenična juha, ješprenj, ječmenova kava, kruh. Pozimi kisla repa, zelje, suhe hruške.

Zlasti poleti, ko so ljudje prišli iz senožeti, so bili predvsem žejni. Postregli so jim z veliko skledo solate, zabeljene z zaseko.

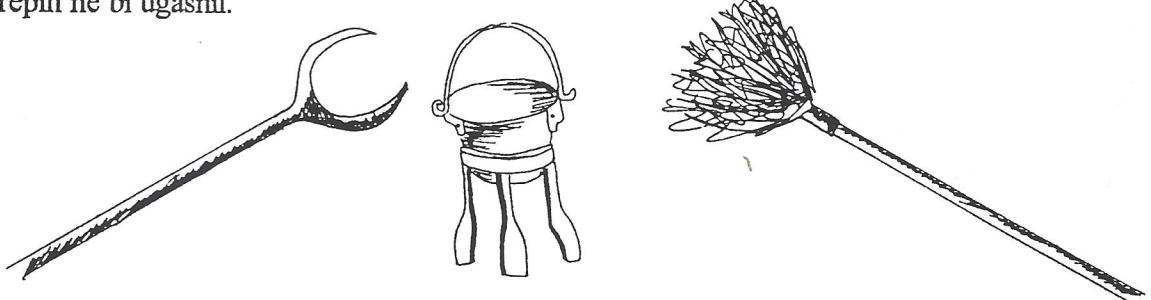
## KAR SVETILO SE JE OD SAJ

Najstarejši spomin seže v čase, ko so se kuhinje kar svetile od saj, ki so se nabirale ne samo pod velbanim stropom, pač pa tudi po redkem pohištву. Vse je bilo tako črno, da si moral, ko si se v nedeljo preoblekel, kar bežati.

Poleg ognjišča je bil v kuhinji ponavadi tudi kotel za prašiče, morda manjša *marajna z ladlci*, sklednik. Voda je bila v veži, v škafu. Družina je jedla v *hiši*.

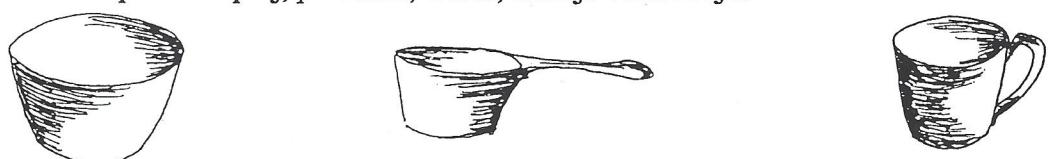
Štedilniki so ponekod zamenjali ognjišča že kmalu po prvi svetovni vojni, ko so obnovili hiše, ki so bile zgorele. Docela so črne kuhinje izginile šele po drugi svetovni vojni.

Za razsvetljavo je poskrbela kar kakšna trska, le v *hiši* so svetili s petrolejko. Ko so leta 1935 dobili elektriko, so spočetka ravnali z njo kot s svečo. Bali so se odpreti vrata, da je preprih ne bi ugasnil.



Posode ni bilo veliko. Povsod so imeli kotel za polento, prsten lonec za krompir, kakšno ponev, manjšo za zabelo, z dolgim ročajem. Prav tako so povsod imeli sklede, več jih je bilo, kjer je bilo več živine in mleka.

Jedli so iz skupne sklede, to navado so opustili šele po drugi svetovni vojni. Krožnikov je bilo malo, le kakšen tu pa tam, bili so rijavi, prsteni, aluminijasti so se šteli že za boljše. Še se spominjajo, kako so, ko so dekleta dorasčala, kupili prvih šest krožnikov. Šalce so bile pri hišah prej, *plehnate*, z uha, imel je vsak svojo.

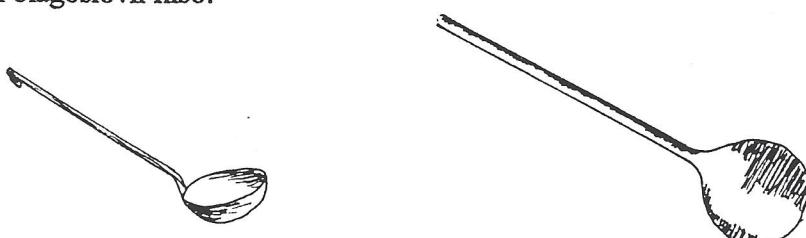


Od jedilnega pribora so uporabljali lesene žlice in vilice, nožev je bilo malo, a ti so bili veliki in so jih potrebovali predvsem, ko so klali.

Pri vsaki hiši je bil tudi *čorkar* ali *žokanc*, z njim so tlačili krompir. In seveda kakšna *šefla* in *kela*.

Premožnejši so imeli vsega več, tudi več škafov za vodo, za pranje.

Prt, bel, je bil na mizi samo ob posebnih prilikah, ko je prišel *fajmaštr*, da bi spovedal umirajočega ali blagoslovil hišo.



## ČAS PRINAŠA SPREMEMBE

Po prvi svetovni vojni so prišli Italijani. S seboj so prinesli svojo hrano: riž, makarone, olje. V trgovini je bilo vsega dovolj, le *soudou* ni bilo.

Za osemčlansko družino so kupili pol kilograma makaronov in žlico paradižnikove mezge, zavili so jim jo kar v povoščen papir. Mati jo je zamešala v zabelo in z omako oblila makarone. Pred tem krompirjeva juha, k makaronom solata - pa je bilo nedeljsko kosilo. In bilo je dobro.

Sprva novih jedi včasih tudi niso znali skuhati, spominjajo se, da so makarone zakuhali kar v mleko.

Kljub vsemu pa se je hrana s prihodom Italijanov izboljšala. Domačini so lahko svoje pridelke prodajali, v Podbrdu je bilo veliko vojske, obmejnih uradnikov, njihovih družin. Kakšna lira je le prišla k hiši in zanjo so kupili olje, riž, koruzno moko. Stari jedilniki so se začeli umikati in so do danes marsikje ostali le še spomin.

Nismo dobili odgovora na vprašanje, katera je bila najljubša jed iz davnih otroških dni, kajti

**VČASI**

**JE BILA TAKA RÉVŠČINA,**

**DA SMO BILI VESELI**

**VSAKEGA PRIBOLJŠKA.**

## PĀBERKI ...

Soštar je bil, z vejo je muhe podil.

*Rajnke Toune gre na roune, nesa u hrtu žaku uoune.*

*Smojke* niso bile samo na pol posušene hruške.Tako se je reklo tudi čednemu mlademu dekletu, sladkemu, malce zapeljivemu.

Dekle je lahko tudi tepka, primerjava se nanaša na eno izmed najtrših hrušk. Beseda ni zelo ostra, a ravno naklonjenosti ne izraža.

Tudi prešca ima več pomenov.Glej no, glej, kakšne prešce ima, pomeni, da ima dekle ali žena malce obilno zadnjo plat.

V več rodovih zapovrstjo je bilo kar desetim sinovom ime TOMAŽ, zato hišno ime **TAMOUŽ**.

Ko je plaz odnesel hišo, je žena sedela v ždiču. S hišo vred jo je odneslo do doline.Ostala je živa. Z metlo je namreč žokala skozi plaz. Opazili so jo in jo rešili.

Plaz je nekoč "vzdignil " tudi dva kontrabantarja.Odsedeti bi bila morala šest mesecev zapora, pa je sodnik rekel: " Nič ne bosta sedela, sta bila že dovolj kaznovana."

Najstarejša letnica v Trtniku? Jože Trojer se spominja, da je bila na tramu v kleti vžgana letnica 1833. Ohranjena je skrinja z isto letnico.

Premožni kmet *UDOUC* , katerega domačija je stala sredi vasi, ni imel lastnih otrok, tuji so mu "šli na živce", zato je premoženje prodal in se odselil.

Kmetje so morali dati župniku po 25 kg in kaplanu po 10 kg pšenice.

Nekateri domačini povezujejo ime svoje vasi z vinsko trto, slišali pa smo tudi, da se vas tako imenuje po trdem živiljenju, ki so ga imeli Trtnikarji.

Hišno ime *UALAR* je iz časov, ko je gospodar skromne bajtarije služil kruh takо, da je na Trtnikarski planini uole pasel.

Med prvo svetovno vojno je zgorelo enajst hiš, od teh deset v današnjem Trtniku ter *GLEDIČOVA* v Grapi. V drugi vojni sta zgoreli dve: *KLANČARJOVA* - ta že drugič - in *URBENČKOVA*.

RAZLAGA še nepojasnjenih narečnih besed, v takem vrstnem redu, kot so se v tekstih pojavljale

- gonkrej* - oni kraj
- knof* - gumb
- či* - kje, kod
- dabeu* - dobil
- štrace* - cunje
- pajštya* - \*preprosta stavba za sušenje lanu, sadja
- lempa* - \*lesen ročni sodček, zlasti za vodo
- marajna* - omara
- ladlc* - predal
- hiša* - \*glavni stanovanjski prostor v kmečki hiši
- šalca* - skodelica
- čorkar* ali *žokar* - lesen bat, s katerim tlačimo krompir in drugo kuhanohrano
- šefla* - zajemalka
- kela* - kuhalnica
- pajkelj* - \*stroj ali naprava za odstranjevanje plev in primesi pri žitu; vejalnik // priprava za odstranjevanje otrobov iz moke; tresilnik
- binkla* - mizi podoben del pohištva, zgornjo ploskev je mogoče dvigniti, pod njo je *truga*
- truga* - \*zgoraj odprta, zaboju podobna priprava
- gubančka* - potička
- rigl* - zvitek, zavitek; potica je *zariglana*
- kruhnca* - prt za kruh
- šunična župa* - pšenična juha
- jejda* - ajda
- pirta* - pehtra - \*po ljudskem verovanju bajeslovno bitje, ki nastopa v podobi hudobne ali prijazne starke (gl. perta, Pleteršnikov slovar)
- šmahorski* - krompir, ki je dozorel sredi meseca julija
- koščova župa* - krompirjeva juha
- tenstan* - pražen
- jabkov* - jabolčni
- karejnov* - korenjev
- sevna* - sivna, žaltava
- kaps* - zelje
- pilk* - peška
- mašince* - vžigalice
- sčisalo* - skisalo
- kamaroč* - koromač
- lesnka* - lesnika
- krnoula* - dren
- jezba, na jezbe* - podstrešje, prostor nad stanovanjskim delom hiše
- rihta* - \*ena ali več jedi, zlasti kuhanih, ki tvorijo samostojen del v okviru enega obroka

*uanajn* - zunanji, ne del družine  
*soud* - sold  
*rouna* - ravnina, ravan  
*nesa* - nese  
*žaku* - žakelj, vreča  
*uouna* - volna  
*ždič* - lesen sedež ob kmečki peči, v njem so ždeli zlasti starejši ljudje  
*uole, ualar* - vole, volar

\* - Slovar slovenskega knjižnega jezika

Vse poševno tiskane besede v glasilu so narečne. Posebnih znakov za njihov zapis nismo uporabili, ker bi morda nestrokovnjaku ne bili razumljivi. Tudi slekanja /izgovora glasov c č, s š, z ž, ko se za oboje izgovarja enak soglasnik / nismo posebej označili.

## INFORMATORJI

Franc ČUFER, r. 1932  
 Jože ČUFER, r. 1925  
 Karel KOS, r. 1919  
 Adolf TORKAR, r.1912  
 Marija TORKAR, r.1913  
 Francka TROJER ZGAGA, r.1923  
 Ivanka TROJER, r. 1909  
 Janez TROJER, r.1910  
 Jože TROJER, r.1909  
 Terezija TROJER, r.1920  
 Zofija TRPIN, r. 1904

ŽUPNJSKI URAD PODBRDO - STATUS ANIMARUM / hišna imena in številke za konec 19. in začetek 20. stoletja /

POLEG OMENJENIH NAM JE PRI RAZISKOVALNEM DELU POMAGALO ŠE VELIKO DRUGIH KRAJANOV, TEŽKO BI VSE NAŠTELI.

VSEM SE ZAHVALUJEMO, BREZ NJIHOVE POMOČI NAŠEGA GLASILA O TRTNIKU NE BI BILO.

**POSEBNA ŠTEVILKA ŠOLARČKA IZPOD ČRNE PRSTI JE REZULTAT  
DELA RAZISKOVALNEGA KROŽKA**

**ZATO BESEDA ČLANICAM**

Štiri leta sem sodelovala pri raziskovalnem krožku.  
Kaj so mi prinesla?

Veliko sem izvedela o nekdanjem življenju v naših krajih, o običajih, praznikih, opravilih, jehch ... Spominjala se bom prijaznih ljudi, svetlih oči in živahnih pogovorov. Presunili sta me skromnost in preprostost. Ljudje, raztreseni po hribih okoli Podbrda, znajo ceniti tišino, znajo pa si tudi krajšati čas s pogovorom in smehom.

Ana Beguš

Živimo na demografsko ogroženem področju. Stoletne vasi se praznijo, ljudje zapusčajo domača ognjišča in pozabljajo stare običaje in navade, skušamo jih zapisati, tako kot o njih pripovedujejo naši informatorji, pravi "živi leksikoni".

V zadnjih letih smo obiskovali najbolj ogrožene vasi, razstavljalci stare predmete, zbrane zapise smo objavili v nekaj številkah Šolarčka. S številko o Trtniku je naše večletno delo zaključeno. Kar smo zapisali, bo ostalo rodovom za nami. Tudi to je del slovenske kulture. Vesela sem, da sem prispevala svoj delež.

Nina Leban

Po pravici povedano, se nikoli nisem posebno zanimala za stare običaje in prav nič me ni zanimala zgodovina okoliških vasi. Zakaj sem se sploh vpisala v raziskovalni krožek?

Najbrž me je vodila želja po nečem novem. Raziskovalno delo je zanimivo, a izredno naporno. Kljub temu, da mi je vzelo toliko časa, mi nikoli ni prišlo na misel, da bi se iz krožka izpisala. Navsezadnje sem izvedela veliko novega in pridobila sem nekaj izkušenj.

Upam, da se bo našel kdo, ki bo nadaljeval naše delo in bo bogato izročilo predal naslednji generaciji.

Jerneja Kos

Moj prosti čas. Raziskovalni krožek "Naši kraji". Tako domač mi je postal v teh letih.

Novi način življenja pometa s starim, zato nas je zanimalo, kako je bilo včasih, kako si ljudje razlagajo nastanek svojega kraja, zaselka, kako so nekdaj rekli nekaterim stvarem. Veliko smo spraševali in vaščani so radi odgovarjali. Imeli smo polne roke dela, pa tudi hudomušnega smeha ni manjkalo.

Menim, da smo svoje delo dobro opravili in upam, da bodo zanamci, če bodo prebirali naše zapise, odkrili del zgodovine že zdaj skoraj pozabljenih vasi.

Katarina Jensko

Krožek. Ob tej besedi marsikdo pomisli na sprostitev. Raziskovalni krožek ni ravno to.

Na teren smo šle ob vsakem vremenu, katerikoli dan v tednu, četudi se nam ni najbolj ljubilo, kadarkoli smo bile pač dogovorjene z informatorji. Treba je napisati članek. Dve uri na terenu, dve uri za članek, preden ga izročiš mentorici. Pomladansko sonce vabi v naravo, jaz pa sedim in razmišlam o ajdi, budli, starih hišah...

Potem izide Šolarček. Moje ime je napisano v njem, kajti tu je moje delo. In ko preberem naše glasilo, mi postane bolj jasno, kje sem doma.

Špela Bizjak

Zato svoje delo lahko zaključimo z besedami Evalda Flisarja

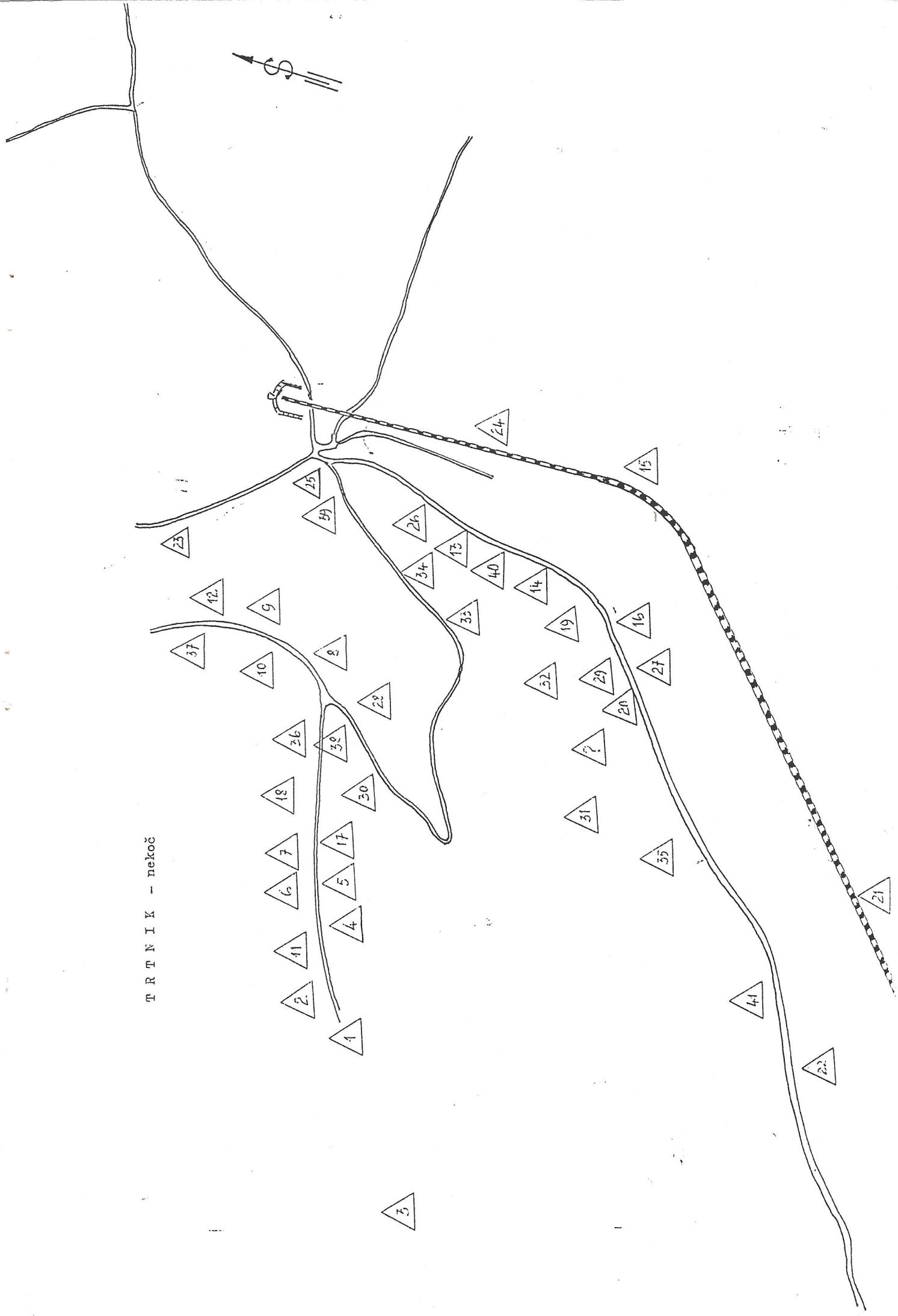
Dom je mnogo več kot kraj,  
v katerem si se rodil in odrasel;  
dom je nekaj,  
kar odneseš s seboj po svetu,  
neviden plašč,  
ki si ga ne moreš sleči,  
tvoj svet spominov,  
odzivov,  
domišljije.

Evald Flisar

Mentorica raziskovalnega krožka

Marta Berginc

T R T N I K - nekoč



HIŠNE ŠTEVILKE stare	HIŠNE ŠTEVILKE nove	HIŠNO IME	PRIIMKI	OPOMBE
1	15	<i>BAHINC</i>	Medja Trojer Jensterle	hiša je razpadla
2	14	<i>TAMOUŽ</i>	Trojer	
3	18	<i>KLOMA</i>	Dakskobler Drole	ni stalno naseljena
4	13	<i>BLOUŽ</i>	Trojer	ni stalno naseljena
5	12	<i>RUSC KAJŽAR</i>	Valentinčič	hiše ni več
6	11	<i>TUONDL</i>	Torkar Pajntar Trojer	
7	9	<i>UDOUC KARIČAN</i>	Torkar Drole	
8	5	<i>KOS</i>	Kos Medja	
9	4	<i>Pr'IUANČKU BLAŽU ŠPELKE HIŠARJU</i>	Kos	
10	3	<i>UALAR</i>	Trpin Trojer	
11		<i>Pr'PJETRLU</i>	Gatej	hiše ni več,danes kozolec
12	2	<i>ČUFR</i>	Čufer	ni stalno naseljena
13	52P	<i>KAUAČ</i>	Burgar Purgar	prvotne hiše ni več
14	54P	<i>ŽNIDAR</i>	Kos Medja	
15		<i>KOŠPAR</i>	Dakskobler	zasuto ob gradnji železnice
16	69P	<i>PRAJDAR</i>	Torkar Čufer	

17	10	<i>Pr'BAJTE BAJTN TAMAŽ</i>	Pajntar	hiše ni več
18	8	<i>TOUN</i>	Trpin Torkar	
19	55P	<i>KARIČAN</i>	Torkar Drole Oman	
20	57P	<i>CVEK</i>	Trojer Perhaj	
21	66P	<i>MILAUA</i>	Pajntar Torkar Trojer Čufer	prvotne hiše ni več
22	65P	<i>MAHORC</i>	Torkar Čufer	
23		<i>PLUMF</i>	Kovač Pajntar Bizjak	hiše ni več
24	72P	<i>MRAULIŠAR</i>	Torkar Dakskobler	hišo so ob gradnji železnice zasuli, današnja je bila zgrajena kasneje
25		<i>FOK</i>	Brelih	hiše ni več, stala je, kjer je danes stanovanjski blok št.44, hišno ime se je preneslo na št.42, Podbrdo, tudi te hiše ni več
26	50P	<i>RIBNČAN</i>	Kos Žnidar Dakskobler	
27	68P	<i>MAJDNK GLEDIČ</i>	Šorli Torkar Trpin Gledič	
28	16	<i>URBAN TELNAR</i>	Bizjak Trojer Kosmač	hiša razpada
29	56P	<i>U ŽAGE Pr'KUSTRLU</i>	Pajntar Valentinčič Kusterle	prvotne hiše ni več
30		<i>NA RABIČKU</i>	Ortar Trojer	hiše ni več

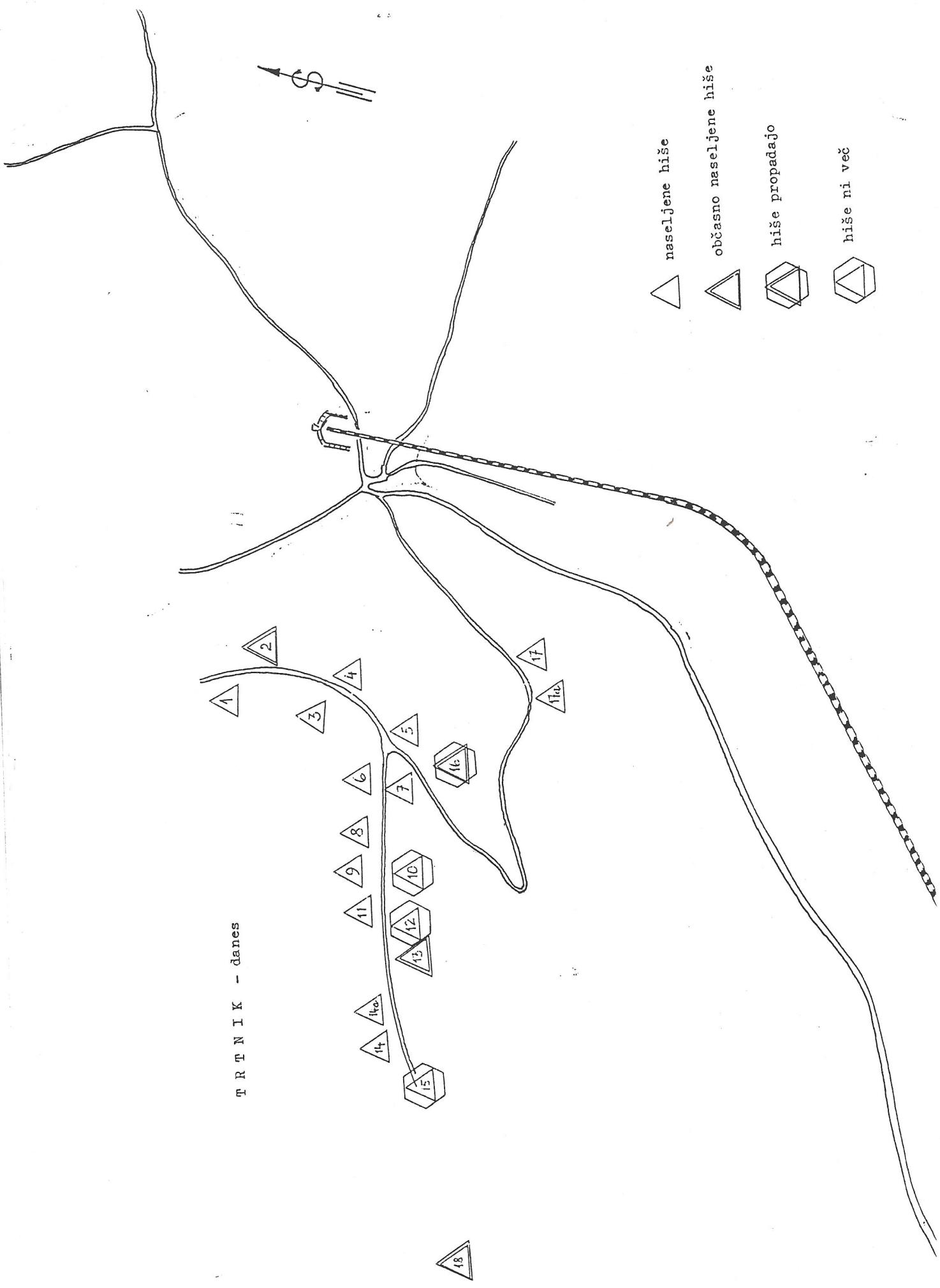
31	62P	<i>Pr'MEDVEDU PERU</i>	Gatej Grohar Frelih	
32		<i>NA REJBRATU</i>	Koder Zgaga	hiše ni več
33	17	<i>URBAN URBENČK</i>	Dakskobler Čufer Torkar	
34		<i>NEJČK KLANČAR</i>	Torkar Dakskobler Kos	vidne le še ruševine
35	61P	<i>ŠNAJC</i>	Torkar Kemperle	
36	6	<i>Pr'LUKU</i>	Torkar Trpin	
37	1	<i>ŠIMAN</i>	Gatej Torkar Trojer	
38	7	<i>TAMAŽ ČMAŽ</i>	Torkar Kogoj Štendler	
39	46P	<i>Pr'METE</i>	Torkar Ortar	
40	53P	<i>Pr'PETELINČKU</i>	Trpin Drole Valentinčič	
41	64P	<i>Pr'KAZINCU</i>	Torkar Drole	hiše ni več
?		<i>ČEPUANC</i>		

OPOMBA: P pri novih hišnih številkah pomeni, da sodi hiša danes pod Podbrdo.

OPOMBA : Dodatna informacija  
Mlan Valentinčič,  
n. 1929

Prestavljeni tudi Žnidarskeva  
in Magdunkova; ob gradnji  
Železnice!

TRNICK - danes



ŠOLARČEK IZPOD ČRNE PRSTI je glasilo učencev OSNOVNE ŠOLE SIMONA  
KOSA PODBRDO

LETNIK: XXXI

ŠOLSKO LETO: 1993/94  
ŠTEVILKA: 3, posebna izdaja - TRTNIK

Podatke so zbrale, jih zapisale in uredile članice RAZISKOVALNEGA KROŽKA Ana BEGUŠ, Špela BIZJAK, Katarina JENSKO, Jerneja KOS in Nina LEBAN

FOTOGRAFIJE: Ana BEGUŠ, Aljoša BERGINC  
ILUSTRACIJE: Ana BEGUŠ, Jernejka ŠORLI  
ZEMLJEVIDI: Aljoša BERGINC, Nina LEBAN

TIPKANJE: Marta BERGINC  
FOTOKOPIJE : Aljoša BERGINC

MENTORICA GLASILA: Marta BERGINC

V Podbrdu, junija 1994

