

referenčna točka, bi bilo bolj logično, če bi nam avtorica predstavila najprej pivško transhumanco, šele nato pa iskala analogij v literaturi. Induktivna metoda bi bolj ustrezala zaradi splošnega poudarka na življenjski tematiki, ki sicer veje iz obravnavane knjige. Dunareovi tipi namreč niso prav prepričljivi za pivško ovčerejo. So nekako kabinetni v primerjavi z materialom, ki ga ima v rokah avtorica. Kar sama od sebe se vsiljuje misel, da bi ravno pivška transhumanca lahko pripomogla h kritiki togih kabinetnih modelov. Pa tudi sicer bi se dalo morebiti v večji meri nasloniti na domače analogije. Na primer: Časovno in krajevno najbližja transhumanca pivški, so selitve ovčjih tropov s Travnika v Bosni na Vipavsko in na Kras. Dalje: zakaj primerjava 'sirnice' (str. 95) z Romunijo, ne pa s Krasom in Furlanijo? Ali ni začasnost ovčarskih bivališč pri roki analogija s trentarskimi planinami, kjer je tudi del objektov začasen, montažen?

Zelo lepo izhodišče za nadaljnje raziskave ovčarstva je avtorica podala v zaključnem poglavju, kjer na strani 128 govori o stikih pivških ovčarjev z drugimi etničnimi skupinami (Čiči, Istrani, Furlani). To je zelo bliskovit, vendar pronicljiv in pomemben delček knjige, kjer se nam transhumantni ovčarji pokažejo kot posredniki med različnimi kulturami. In to je menda tudi osnovno sporočilo knjige in celotne muzejske akcije okoli pivškega ovčarstva: prinašamo vam drugačen pogled na odnos med človekom in naravo.

Niško Križnar

Dušan Jakomin, *Škedenjska krušarica — Servola: La portatrice di pane. Ilustral — Illustrazioni Mario Sancin. Izdal in založil Dom J. Ukmarja (Trst) — Editò dall'Opera Triestale di Servola (Trieste). 2. izdaja, 1989. 168 strani, risbe in fotografije.*

Ta obsežna, lepo ter s fotografijami in risbami bogato opremljena knjižica nam dvojezično — slovensko in italijansko — predstavlja škedenjsko krušarico in z njo precej nevsakdanjo nekdanjo obrt.

Kratkemu zgodovinskemu orisu peke kruha po svetu v uvodu sledi nekaj najvažnejših podatkov o škedenjskih krušaricah, katerim avtor tudi posveča to knjigo.

V prvem poglavju ('Iz arhivov') navaja D. Jakomin bogat seznam arhivov, navodil in pravil, ki so shranjeni v Trstu in se nanašajo na peko in prodajo kruha. Zvemo, da so za prodajo (kot obrt ali dejavnost) pekle praviloma Slovenke v Škedenju in bližnjih vaseh. Kdaj so začele peči? Pisni viri jih omenjajo že v zač. 2. pol. 16. stoletja. Na vprašanje zakaj so se ukvarjale s tem, pa bi težko našli en sam zanesljiv odgovor. Sledijo kronološko razvrščeni dokumenti oz. pravilniki o nakupih pšenice in moke ter ne nazadnje o prodaji v vaških domovih spečenega kruha. Seveda pa so se večkrat pojavljali bolj ali manj hudi spori med zadrugo, ki je imela monopol pri peki in prodaji kruha in Brščicami. Tako je tržaška oblast stalno spremljala pripravo in prodajo domačega kruha in hkrati določala zanj težo in ceno ter nadzorovala zahtevano čistočo. To poglavje je v knjigi najobsežnejše prav zaradi že omenjenih številnih arhivskih podatkov.

Zapis o zaposlitvi žensk v tržaški okolici, kjer avtor omenja dejstvo, da so krušarice s svojo dejavnostjo vzpodbujale razcvet cele vrste obrtniških dejavnosti, hkrati ugotavlja, da so se s peko in prodajo kruha ukvarjale ženske v celotni tržaški okolici in tudi v nekaterih istrskih vaseh. Vendar pa so bile najbolj znane in priznane Škedenjke.

'Zaposlitev Škedenjk'. Ta odstavek pravi, da so bile krušarice vpisane celo v matične knjige v letih 1855—1927. Ostali poklici žensk v okolici Trsta pa so bili: kmetice, šivilje, hišne in dekle. Najpomembnejši viri za opisovano tematiko so: arhiv Higienškega urada, Državni in Diplomatski arhiv.

V poglavju 'Načini preživljanja' zasledimo, da so bile še v 1. pol. 19. stol. kmetijstvo, vinogradništvo, oljarstvo, gostilničarstvo (tudi osmice), ribištvo in gojitev ostrig — najpomembnejše dejavnosti na tem območju. Že v zač. 30. let pa se je tu začel razvijati t. i. industrijski pas. Škedenjski kmet se je začel spreminjati v delavca, prihajali so novi priseljenci, zidali so nove stanovanjske bloke — nastala je nova podoba vasi v bližnji okolici Trsta.

'Priprava kvasa'. Delo pri kruhu se je začelo že zvečer. Avtor nam v kratkem poglavju ob značilnih narečnih izrazih za posamezne predmete osvetli začetno fazo priprave kruha. Količina moke, ki jo je krušarica porabila za eno peko, nam nazorno pokaže, koliko dela je bilo potrebnega zanjo.

'Kako je škedenjska krušarica mesila kruh'. Krušarica navadno ni pekla sama. Zvemo veliko o njeni obleki, o čiščenju peči, o vkladanju in snemanju kruha — kar vse je bil poseben obred. V istem poglavju najdemo še podatke o količini kruha, pa o kaznih zaradi prodaje po hišah. Spet zasledimo številne narečne izraze, ki so skoraj vsi opisani in razloženi, in avtor omenja tudi mere. Škoda, da ni vsaj

približnih mer (velikosti) poleg številnih fotografij, saj bi s tem knjiga nedvomno veliko pridobila.

„Pomen moke.“ Krajše poglavje, v katerem vzemo, da je v okolici Trsta nekoč raslo žito in da so imeli mlino. Iz kupljene moke (veliko je bilo tudi iz uvoza) so si krušarce same pripravljale mešanico za peko. Značilno za škedenjski kruh je bilo, da je bil vedno bel, celo med vojno.

„Pomen vode.“ Poglavje je opisano zelo nazorno, z narečnimi izrazi za posamezne posode v gospodinjstvu (spet škoda, da ne vzemo nič o njihovi velikosti, iz kakšne vrste lesa so bile narejene, itd.), dalje govori tudi o pomenu vode za pranje perila.

Daljši zapis „Od kod drva“ pokaže, kam vse je posredno segala dejavnost Škedenjk — celo do Čičarije. In ne nazadnje so za etnologa zelo pomembni podatki o cenah posameznih fašin in kako je potekala njihova prodaja.

„Pot škedenjskega kruha v mesto“ in „Kako so Škedenjke nosile kruh v mesto“. Obe poglavji opisujeta, ob katerih urah so nosile ženske kruh v Trst, kar je bilo odvisno tudi od tega, komu so ga nosile. Vzemo o prijateljstvih med posameznimi, ne redko zelo uglednimi tržaškimi družinami in krušaricami in o tem, da so kruh včasih prodajale tudi ženske, ki se s peko niso ukvarjale. Kadar so oblasti prepovedale prodajo kruha, so vendar obstajale nekatere izjeme ali pa so se krušarice kako drugače znašle. Morda bi pripomnila tole: zdi se mi, da bi morali na tem mestu objaviti zemljevid Trsta z okolico; s tem bi nepoznavalci tega območja lahko nazorno spremljali vsakodnevne poti krušaric.

Krušarice so peklo »kruh na italijanski način«, kar pomeni, da je bil vedno narejen iz bele moke; v ostalih delih Avstrije so poznali namreč črnega.

„Trdo delo, zaslužek različen“ in „Krušarica in njen značaj“ — Dve manjši poglavji pripovedujeta o zaslužku, ki ni bil velik, pa vendar je precej prispeval k blagostanju družine in o milem značaju teh žensk, ki so se mnogo naučile pri plemenitih družinah Tržačanov. Tudi odstavek o materinstvu kaže odsev njihovega trdega dela.

Potem nam avtor našteje še vse ostale aktivnosti krušaric (sodelovanje v raznih združenjih, pevskih zborih, njihovo udeležbo na romanjih), nekako vrine poglavje o higienskih predpisih (to bi verjetno sodilo bolj v prvi del knjige), našteje razne obrtnike, ki jih je Škedenjka »zaposlila« ob svojem delu.

Sicer pa so se s peko kruha ukvarjale tudi priseljenke v te kraje. Prihajale so iz Istre in včasih jih je bilo celo več kot domačink. Ob tem je zanimivo, da so delo na polju opravljali moški.

„Krušarica in narodna noša“. Najprej bi se morali vprašati, kaj je to »narodna noša« in ali je termin sploh ustrezen. Ker pa tu ni prostor za takšne debate, menim da je najbolj ustrezen kar podnapis pod sliko (str. 111): »Nekatere škedenjske krušarice so imele svojo nošo.«

V obsežnem poglavju „Razni cerkveni in ljudski običaji“ vzemo veliko o praznikih in praznovanju v Škedenju. Spet spoznamo precej narečnih izrazov; škoda pa je, da za nekatere avtor ne pove, kaj pravzaprav pomenijo (npr. klepetci, škrebutulje — str. 114, ali dopler — str. 116). In še tole: imejmo raje ljudske »šege«, »običaje« naj uporabljajo drugi!

Da „Niso peklo samo Škedenjke“ smo spoznali že v nekaterih prejšnjih poglavjih. Tu nam avtor našteje še vse ostale vasi okoli Trsta in še nekatere v Istri — vse do Buj in Novega grada. To »krušno« tržaško zaledje pa bi si (vsaj tisti Slovenci, ki smo nekoliko oddaljeni od Trsta) bolje predstavljali z majhnim zemljevidom teh krajev.

Zakaj in kako se je končalo dolgo obdobje krušaric, spoznamo v „Koncu večstoletne tradicije“.

V sklepnem delu knjige najdemo še uporabljeno „Bibliografijo“ in „Osebna pričevanja“.

Dušan Jakomin nam s Škedenjsko krušarico odkrije neznano, a zato nič manj zanimivo stran tržaške zgodovine. Z natančnim delom in s številnimi podatki v besedi in sliki smo tako dobili knjigo, ki jo preberemo s zanimanjem in s spoštovanjem.

Sinja Zemljič-Golob

Ivan Sedej, *Sto najlepših kmečkih hiš na Slovenskem*, Ljubljana, Prešernova družba, 1989, 244 str., 243 barvnih in 10 črno-belih fotografij ter 6 risb tlorisov hiš.

V seriji *Sto slovenskih*, ki jo od leta 1987 pripravlja Prešernova družba v okviru svojih rednih letnih zbirk, je izšla tudi Sedejeva knjiga *Sto najlepših kmečkih hiš na Slovenskem*. S to serijo smo Slovenci dobili zanimive antologije, katerih