

## ŽRMLJE IZ BABNIH BRD

375

Žrmlje oziroma ročni ali domači mlin, kot je to napravo pojasnjevalno imenoval Franjo Baš<sup>1</sup> (ročni mlin je sicer prevod nemškega imena *die Handmühle*<sup>2</sup>), so skozi stoletja, ponekod celo do srede dvajsetega stoletja, rabili na mnogih kmečkih domačijah na Slovenskem. Posebej tam, kjer ni bilo v bližini mlinov na vodo, in tam, kjer se zaradi klimatskih in geoloških razmer ter oblikovanosti tal mlinarstvo niti ni moglo razviti. Raba žrmlj je izpričana zlasti v Beli krajini, v Prekmurju,<sup>3</sup> v Slovenskih goricah, v Halozah, na Dravskem polju in na Pohorju<sup>4</sup>. Za obrobje Dravskega polja žrmlje na primer sporočajo že prazgodovinske najdbe,<sup>5</sup> iz zadnje četrtine 18. stoletja je na primer zapis,<sup>6</sup> da so bile splošno v rabi tudi na Krasu in na Pivki, iz druge polovice 19. stoletja pa je sporočeno, da "večino zrnja v Istri žrmlje zmeljó".

Žrmlje so tako nedvomno eden izmed predmetov, ki so bistveni za muzejski prikaz vsakdanjega življenja na kmetih; ne le kot del hišnega inventarja mnogih domačij, temveč zlasti kot naprava, nepogrešljiva v procesu priprave osnovne hrane, kruha, saj "ž njimi so gospodinje mlele zrnje oziroma žito za sprotno potrebo"<sup>8</sup>.

V zbirkah Slovenskega etnografskega muzeja so bile do pomladi 1995, do nakupa žrmlj, ki jih je prodajala Tilčka Vračun iz Celja (Brodarjeva 29), hranjene le ene, nepopolne žrmlje. Nove pridobitve smo tako veseli iz večih razlogov: žrmlje so popolne, o njih je bilo mogoče zapisati kup povednih podatkov in njihova izvedba, oziroma izvedba miznega dela, omogoča dokaj natančno datacijo.

Žrmlje so iz vasi Babna brda, iz razloženega naselja na jugozahodu Zgornje-sotelskega gričevja, iz hiše št. 14, vulgo "pri Ciglarjovih", ki je bila prodajalkin dom. Starša Vračunove Tilčke, Volavškova, sta do leta 1978 gospodarila na srednje veliki kmetiji z okrog 6 ha zemlje in s petimi do šestimi glavami živine. Tilčka, rojena leta 1928, je domače

1 F. Baš, *Vetrenjače u Sloveniji*, Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu III, 1928, str. 66.

2 M. Pleteršnik, *Slovensko - nemški slovar*, II. del, Ljubljana 1895, str. 973.

3 R. Ložar, *Ljudska hrana*, Narodopisje Slovencev, I. del, Ljubljana 1944, str. 196.

4 F. Baš, navedeno delo, str. 66.

5 F. Baš, navedeno delo, str. 67.

6 B. Hacquet, *Abbildung und Beschreibung der südwest- und östlichen Wenden*, Illyrer und Slaven itd., Leipzig 1801, str.

7 M. Pleteršnik, navedeno delo, str. 973. Citat je iz Slovenskega Naroda, ki je izhajal od leta 1868.

8 R. Ložar, navedeno delo, str. 196.

376



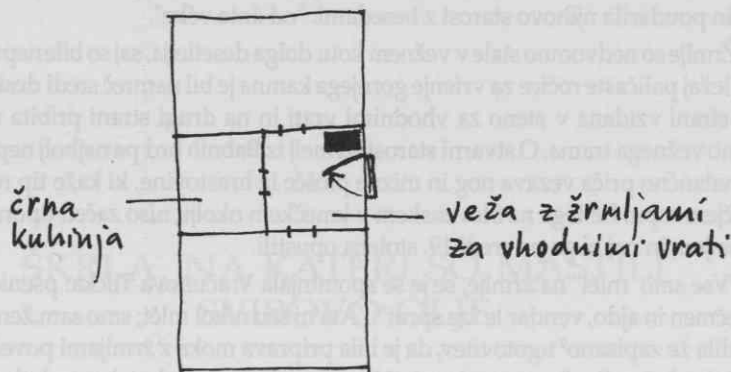
Vračunova Tilčka, prodajalka žrnelj, v veži starega doma, Babna brda 14. (Foto I. Smerdel, 1995)



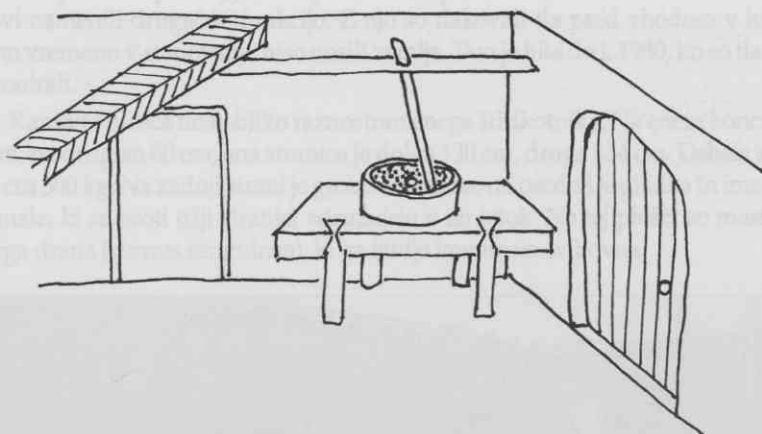
Bivši sosed, novi lastnik Volavškove domačije pred vhodnimi vrati, za katerimi so v kotu stale žrnelje. (Foto I. Smerdel, 1995)



Restavrirane in konzervirane žrnelje v depozu SEM. Namesto recentnega pločevinastega oboda je kamna prvotno obdajal lesen obod. (Foto I. Omahen, 1995)



377



- višina miznega dela je 70cm, širina 90cm, globina 47cm
- premer obeh kamnov je 44cm; višina spodnjega kamna je 13cm in zgornjega od 8-11cm
- premer pločevinastega obroba je 45cm in višina 24cm

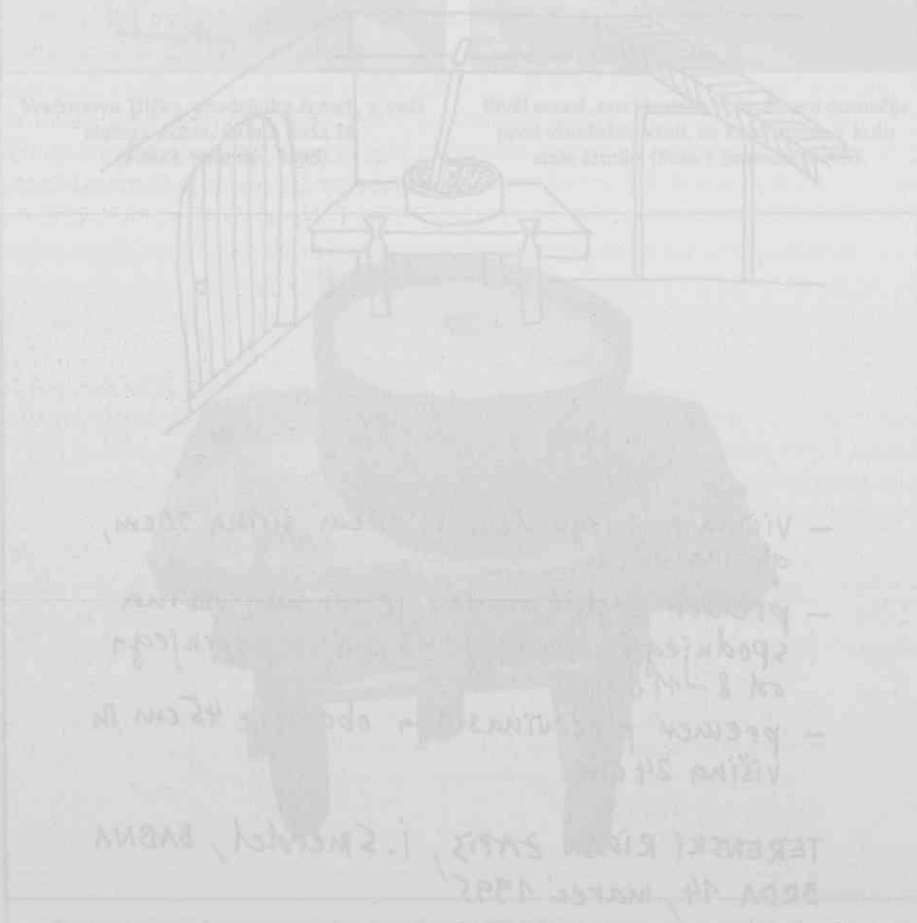
TERENSKI RISAN ZAPIS, i. Smerdel, BABNA  
BRDA 14, marec 1995

žrmlje še uporabljala. "Večinoma vsaka hiša je mela take žrmlje." Njihove so stale v kotu veže, za vhodnimi vrati. "Mende kar svet stoji, je to not", se je ob žrmljah spominjala Tilčka in poudarila njihovo starost z besedami: "od ánte véke".

Žrmlje so nedvomno stale v vežnem kotu dolga desetletja, saj so bile nepremestljive. Gornji ležaj paličaste ročice za vrtenje gornjega kamna je bil namreč sredi deske, ki je bila na eni strani vzdana v steno za vhodnimi vrati in na drugi strani pribita na spodnjo površino vežnega trama. O stvarni starosti žrmlj iz Babnih brd pa najbolj neposredno in dokaj natančno priča vezava nog in mizne plošče iz hrastovine, ki kaže tip rogljičenja v lastavičjem repu. Le-tega na Slovenskem v kmečkem okolju niso začeli uporabljati pred 18. stoletjem in naj bi ga po sredi 19. stoletja opustili.

378 "Vse smo mlél" na žrmlje, se je še spominjala Vračunova Tilčka: pšenico, koruzo, oves, ječmen in ajdo, vendar le "za sprot". "Ata ni šeu nikol mlét; smo sam ženske mléle", je potrdila že zapisano<sup>9</sup> ugotovitev, da je bila priprava moke z žrmljami povečini žensko delo. Za kruh, "na fino", so morale vrteti kamen pol ure, če so hotele namleti en kilogram moke.

Inja Smerdel



<sup>9</sup> R. Ložar, navedeno delo, str. 196.