

## Življenje kmetov v Ivanjkovcih med svetovnima vojnama

*Ivanjkovci so središče krajevne skupnosti v Občini Ormož, v osrčju Ljutomersko-Ormoških goric. V naših krajih so se ljudje v preteklosti večinoma ukvarjali s kmetijstvom in zaradi tega smo se mladi raziskovalci Hana Rakuša, Karmen Bogša in Tilen Rajh s pomočjo mentorja Boštjana Rajha, prof. zgodovine in nemščine na OŠ Ivanjkovci, odločili raziskati življenje kmetov v obdobju med obema svetovnima vojnama.*

### Uvod

Krajevna skupnost Ivanjkovci leži v Občini Ormož, v osrčju Ljutomersko-Ormoških goric. V naših krajih so se ljudje pred drugo svetovno vojno v veliki večini ukvarjali s kmetijstvom. Nekaj starejših krajanov, rojenih v obravnavanem času, starih več kot 80 let, se še zelo dobro spominja življenja v tistem času. Tudi njihovi otroci, naši stari starši, se še spomnijo, kako so živeli njihovi starši.

Glavni namen naše raziskovalne naloge, ki je nastala v okviru 21. regijskega tekmovanja mladih raziskovalcev Spodnjega Podravja in Prlekije, je proučiti vsakdanje življenje kmetov v Ivanjkovcih. Raziskali smo, kako je potekal običajen delovni dan kmetov od jutra do večera, kmečka dela v različnih letnih časih na polju, travniku, v vinogradu in v hlevu ter orodja, ki so jih uporabljali pri kmečkih delih.

Zanimalo nas je, kako so živeli kmečki otroci. Starejši krajan, s katerimi smo se pogovarjali, so bili pred približno 75 leti večinoma še otroci in so nam zelo doživeto pripovedovali o svojih otroških in šolskih letih.

Zelo nas je pritegnilo tudi težko in skromno življenje viničarjev, zato smo podrobno raziskali viničarske odnose med lastniki vinogradov in viničarji, ki so delali v vinogradih za skromno plačilo.

Opisali smo tudi kmečke in viničarske hiše ter pripadajoča gospodarska poslopja.

Spoznali smo še, da niso vedno samo delali, ampak so imeli tudi prosti čas, predvsem ob nedeljah in praznikih.

### Življenje kmetov na Slovenskem med svetovnima vojnama

V obdobju med svetovnima vojnama sta dve tretjini Slovencev živeli v Kraljevini SHS oz. po letu 1929 v Kraljevini Jugoslaviji, preostala tretjina pa še v Italiji, Avstriji in na Madžarskem. Slovenska Štajerska, in s tem tudi področje Ivanjkovcev, je pripadala Dravski banovini v okviru Kraljevine Jugoslavije.

Ljudje na Slovenskem so v tem obdobju v veliki večini živeli od kmetijstva. Po podatkih iz popisa prebivalstva leta 1931 se je s kmetijskimi dejavnostmi ukvarjalo 60,28% prebivalstva, z industrijo in obrtjo 22,15%, s trgovino, denarništvom in prometom 6,62%, z javnimi službami in svobodnimi poklici se je preživljalo 4,64% ljudi, z različnimi drugimi dejavnostmi pa 6,1% prebivalstva. Delež kmečkega prebivalstva se je vse do leta 1940 zmanjševal za nekaj manj kot odstotek na leto, delež industrijskega pa se je povečeval nekoliko hitreje.<sup>2</sup>

Slovenija je bila takrat dežela malih kmetij, saj je bilo skoraj 60% posesti manjših od pet hektarjev.

1 Hana Rakuša, Karmen Bogša, Tilen Rajh, dijaki Osnovne šole Ivanjkovci, Ivanjkovci 71a, 2259 Ivanjkovci.

2 Slovenska novejša zgodovina 1848–1992, 1. knjiga, Ljubljana 2006, str. 180.

Delež velikih kmetij z več kot 50 hektarji zemlje je bil izjemno majhen, saj je bil le malo večji kot en procent. Zelo pereča je bila tudi prenaseljenost podeželja. Na kvadratnem kilometru obdelovalne zemlje je povprečno živelo 190 prebivalcev, kar je med najvišjimi deleži tako v takratni Jugoslaviji kot tudi v Evropi. Po gostoti in deležu kmečkega prebivalstva so zlasti izstopali štajerski in prekmurski okraji.

Na teh dveh območjih so bile kmetije tudi najbolj razdrobljene. Preveč prebivalstva na podeželju je bila posledica nezadostnega razvoja drugih gospodarskih panog, predvsem industrije. Prenaseljenost podeželja je negativno vplivala tudi na tehnologijo kmetovanja, saj si zaradi veliko delovnih rok kmetje niso prizadevali za modernizacijo proizvodnje, ampak je še vedno bilo najpogostejše ročno delo, zato so bili fizično zelo obremenjeni. Razen tega so uporabljali zelo malo umetnih in drugih gnojil. Malo kmetijske mehanizacije in gnojil se je odražalo še v nizkem hektarskem donosu, predvsem v primerjavi s širšim evropskim prostorom.<sup>3</sup>

Vsi ti problemi so silili slovenske kmetije v zadolževanje. Med zadolženimi kmetijami je bilo kar 60% takšnih, ki so imele manj kot deset hektarjev zemlje. V dvajsetih letih 20. stoletja nikakor ni bilo mogoče preživeti na kmetiji z manj kot petimi hektarji zemlje, zato je bilo treba nujno iskati zaslužek zunaj kmetijstva. Na majhnih kmetijah ni bilo mogoče uvesti specializirane pridelave, saj so morali kmetje pridelovati vsega po malem, da bi preživeli svoje, večinoma velike družine. Izgubo na majhnih kmetijah so lahko poravnali le na dva načina – ali z zadolževanjem ali s postranskim zaslužkom. Tako so hodili na dnino k večjim kmetom ali pa so se ukvarjali z domačo obrtjo, si izposojali denar pri sorodnikih ali se znašli na kak drug način.<sup>4</sup>

Pri srednje velikih kmetijah, večjih od deset hektarjev, je v tem času že bila opazna specializacija pridelave na živinorejo ali kako poljedelsko dejavnost. Vse preostale panoge na srednje velikih kmetijah so bile dopolnilne in so bile namenjene zadovoljitvi lastnih potreb. Te kmetije so morale ob velikih sezonskih delih najemati delavce, ker sami niso zmogli vsega dela. Za opravljeno delo so dobili plačilo v denarju, v naravi oz. pridelkih ali pa jim je kmet namesto neposrednega plačila oral njihove njive, jim zvozil les iz gozda ipd. V času hude gospodarske krize in velikega padca cen kmetijskih pridelkov so v težave zašle tudi številne srednje velike kmetije. Niso imeli več tistega presežka v dohodkih, ki bi bil nujno potreben za povečanje pridelave, za uvajanje novih tehnologij in tudi izboljšanje življenjskega standarda.<sup>5</sup>

Kmečkega prebivalstva je bilo največ v severovzhodni Sloveniji. Delež kmečkega prebivalstva v Prekmurju je bil 85%, v Podravju pa 82-odstoten.<sup>6</sup>

Rezultati popisa prebivalstva leta 1931 povejo, da je bilo na območju Ljutomersko-Ormoških goric takrat 83,6% aktivnega prebivalstva. Poklicno strukturo aktivnega prebivalstva na celotnem območju Ljutomersko-Ormoških goric in na ožjem območju vzhodnih Ljutomersko -Ormoških oz. Jeruzalemskih goric, kamor sodi tudi območje Ivanjkovcev, pa prikazuje spodnja tabela<sup>7</sup>:

---

5 Prav tam, str. 444–445.

6 Prav tam, str. 180.

7 B. Belec, Ljutomersko-Ormoške gorice, Maribor 1967, str. 168 in 170.

3 Prav tam, str. 441–442.

4 Prav tam, str. 443–444.

	Kmetijstvo, gozdarstvo	Industrija, obrt	Trgovina, kredit, promet	Javne službe, svobodni poklici	Drugi poklici, neznano	Skupaj aktivnega prebivalstva
Ljutomersko -Ormoške gorice	83,6 %	9,2 %	1,9 %	1,7 %	3,6 %	15.265
Jeruzalemske gorice	90,6 %	5,4 %	0,8 %	1,0 %	2,2 %	3.897

TABELA 1: Poklicna struktura aktivnega prebivalstva leta 1931.

Iz podatkov v tabeli je razvidno, da se je na področju Ivanjkovcev daleč največ aktivnih prebivalcev v obdobju med obema svetovnjima vojnama ukvarjalo s kmetijstvom, z drugimi gospodarskimi panogami pa veliko manj.

Zanimiva je tudi razdelitev zemljiških kategorij leta 1900 za področje Ljutomersko-Ormoških goric in ožjega območja Jeruzalemskih goric. Prikazuje jih spodnja tabela<sup>8</sup>:

	njiva in vrt	sadovnjak	vinograd	travnik	pašnik	gozd	nerodovitno	skupaj
Ljutomersko -Ormoške gorice	10343 ha 35,6%	737 ha 2,5%	2446 ha 8,4%	3749 ha 12,9%	2028 ha 7,0%	8424 ha 28,9%	1359 ha 4,7%	29086 ha 100%
Jeruzalemske gorice	1632 ha 25,1%	325 ha 5,0%	1575 ha 24,2%	637 ha 9,7 %	499 ha 7,7%	1642 ha 25,2%	204 ha 3,1%	6514 ha 100%

TABELA 2: Zemljiške kategorije leta 1900.

Iz teh podatkov je razvidno, da je bilo na območju Jeruzalemskih goric največ kmetijskih površin namenjenih poljedelstvu in vinogradništvu, veliko je bilo tudi travnikov in pašnikov. Podatkov za obdobje med svetovnjima vojnama nismo našli. Verjetno pa se niso veliko spremenili, glede na leto 1900.

## *Viničarstvo v Slovenskih goricah*

Na področju Ivanjkovcev je bilo med obema svetovnima vojnama med kmetijskimi panogami zelo pomembno vinogradništvo. Med lastniki vinogradov in delavci v vinogradih so se razvili posebni viničarski odnosi, ki jih najdemo le na področju Slovenskih goric.

Viničarji so bili delavci, ki so živeli v lastnem gospodinjstvu in so obdelovali delodajalčev (vinogradnikov) vinograd in včasih tudi drugo zemljo, delodajalec pa jim je dal na voljo manjšo stanovanjsko hišo in k njej pripadajoča poslopja z nekaj zemlje in živine.<sup>9</sup>

Med viničarji so bile razlike. Glede na svoje gospodarje, so se delili na gosposke in kmečke. Kmečki viničarji so delali na posestvih večjih bližnjih kmetov in so bili zaposleni samo takrat, ko je bilo v vinogradih največ dela. Bili so tudi slabše plačani od gosposkih viničarjev. Ti so bili stalno zaposleni na posestih velikih lastnikov vinogradov.<sup>10</sup>

Kmečki viničarji so leta 1938 dobivali plačo v naravi ali pa od 6 do 8 dinarjev na dan, gosposki viničarji pa od 8 do 12 dinarjev na dan. Kilogram sladkorja je takrat stal 16 din, kilogram kruha pa 4 oz. 5 dinarjev. Za golo preživetje je tako le malo viničarskih družin zaslužiло dovolj, preživeli so s pomočjo ohišnice, na kateri so pridelali poljske pridelke in krmo za kravo in nekaj prašičev.<sup>11</sup>

Lastniki vinogradov na območju Ljutomersko-Ormoških goric so bili avstrijski veleposestniki, samostani, župnije, večji kmetje in meščani bližnjih mest. Starejši krajani so nam v intervjujih povedali, da so bili na območju Ivanjkovcev lastniki vinogradov večji kmetje, svetinjska župnija, gospodje Fischerau iz Leobna v Avstriji

(tudi lastniki zidanice Malek), gospod Hans Halla iz Gradca v Avstriji, ki je imel zgradbo s kletjo na Svetinjah, gospod Gvido Pongratz iz graščine Dornava, premožnejši meščani iz Ormoža in Ljutomera ter drugi lastniki.

Na območju nekdanje mariborske oblasti v Kraljevini SHS so uporabljali uredbo o viničarskem redu z dne 20.7.1928. Viničarski red je bil tudi objavljen v viničarski knjižici, iz katere so bile razvidne pravice in dolžnosti viničarjev. Viničarji so bili tiste osebe, ki jih je vinogradnik najel za oskrbo vinograda

Za opravljeno delo so viničarji in vinogradniki sklepali delovna razmerja. Na podlagi posebne uradne pogodbe se je viničar zavezal, da bo stopil v viničarsko (delavno) razmerje na določeni viničariji. Pisna pogodba je podrobno določala seznam opravil, ki jih je moral viničar opraviti v času enega viničarskega leta, število oseb, ki jih je moral imeti viničar na voljo za viničarska dela, in število živine, ki jo je moral pripeljati s sabo. Za delovno silo v pomoč viničarju so se štele vse tiste osebe, ki so živele v skupnem gospodinjstvu z viničarjem in bile stare manj kot 16 let. Lažja dela (npr. paša, sušenje krme, spravljanje rozg, itd.) pa so lahko po dogovoru opravljale mlajše osebe, ki pa so tudi morale živeti v viničarskem gospodinjstvu.<sup>12</sup>

9 E. Korpič Horvat, Zaposlovanje in deagrarizacija pomurskega prebivalstva, Murska Sobota 1992, str. 62.

10 Prav tam, str. 63, 64.

11 Prav tam, str. 64.

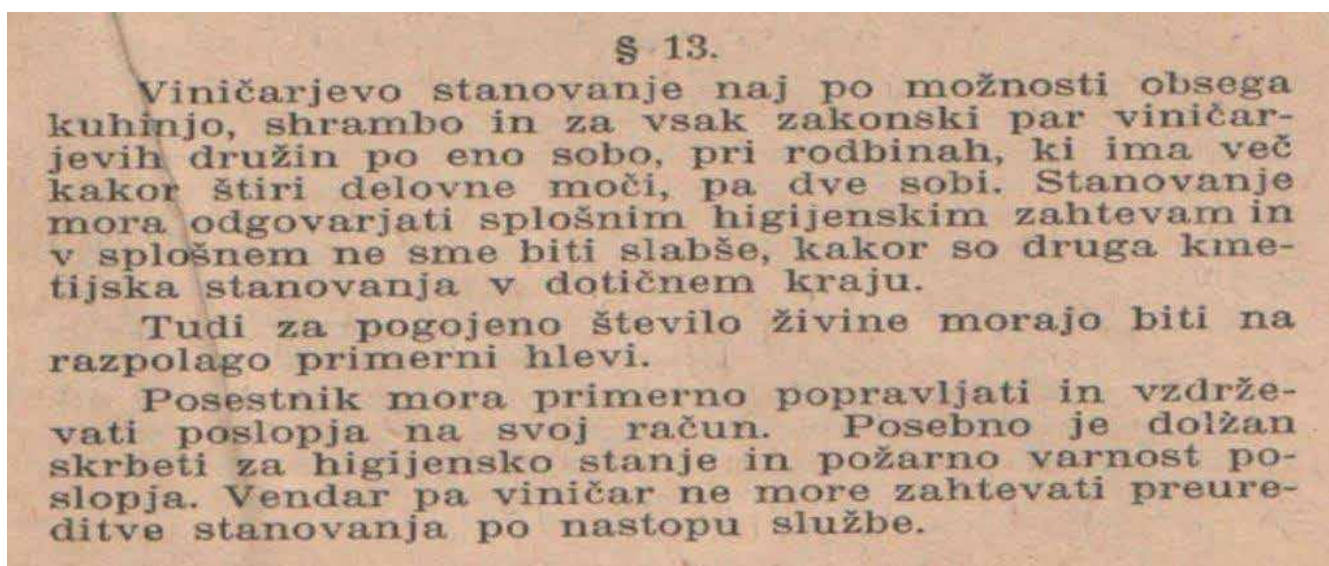
12 Viničarski red sprejet na seji oblastne skupščine mariborske oblasti dne 20.7.1928, objavljen na straneh 4–15 v viničarski knjižici iz leta 1932. Hrani jo Igor Jerebič iz Stanovna (dalje viničarska knjižica).



če je žalil gospodarja ali če je gospodar grdo ravnal z viničarjem, če mu ni plačeval) se je podaljšalo še za eno viničarsko leto.<sup>13</sup>

Za viničarje so veljale tudi dolžnosti. Službo je moral začeti ob določenem času z dogovorjenim številom živine in delovne moči, dolžan je bil vestno izpolnjevati vse gospodarjeve ukaze in strokovno, pravilno ter ob pravem času opraviti vsa dela v vinogradu. Do svojega gospodarja so se morali viničar in njegova družina vesti dostojno in mu izkazovati spoštovanje. Za škodo, ki jo je zakrivil, je bil odgovoren svojemu gospodarju, kar je zahteval tudi državni zakonik. Viničar je moral odgovarjati tudi za škodo, ki je bila posledica strokovno nepravilno opravljenega dela ali posledica zanemarjanje dolžnosti. Brez gospodarjevega dovoljenja viničar ni nikogar smel vzeti v podnajem.<sup>14</sup>

Viničarsko delovno razmerje je prinašalo dolžnosti tudi za gospodarja. Ta je moral viničarja sprejeti v službo ob določenem času, mu izročiti deputatno



*Naslovnica in stran 13 iz viničarske knjižice.*

Viničarsko delovno razmerje, ki ga je določala pisna pogodba, je trajalo eno viničarsko leto in se je začelo 1. novembra, končalo pa 31. oktobra. Če se to razmerje ni uknilo zaradi določenih razlogov (npr. grdo ravnanje z drugimi viničarji, zanemarjanje svojega dela, če je zagrešil tatvino,

zemljo in dogovorjeno stanovanje ter mu izplačati plačo vsak konec tedna. Do viničarja je moral imeti zelo dober odnos. Moral mu je izročiti stanovanje, ki je obsegalo kuhinjo, shrambo in eno sobo na viničarski zakonski par, če pa je bila viničarska

<sup>13</sup> Viničarska knjižica str. 6–8.

<sup>14</sup> Viničarska knjižica, str. 10.

družina številčnejša, pa je moralo obsegati najmanj dve sobi.<sup>15</sup>

Poleg stanovanja je viničar dobil tudi deputatno zemljo (četrtno vse vinogradniške posesti, ki jo je obdeloval) ali 200 kg krompirja in 100 kg pšenice, na koncu viničarskega leta pa še 100 dinarjev nagrade na vsak oral vinogradniškega posestva, ki ga je obdeloval. Ob koncu leta je dobil tudi 25% dodatnega plačila na račun težjih del (rigolanje, škropljenje, cepljenje, žveplanje). Viničar je ta dela opravil v enem viničarskem letu, po delovnem času, ki je v letni dobi (od 1. aprila do 1. septembra) trajal od 7. do 12. in od 13. do 18. ure, v zimski delovni dobi pa od 8. do 12. in od 13. do 17. ure. Če so delali preko določenega delovnega časa, ob nedeljah in praznikih, se je to štelo za nadure. Za delo v vinogradu so morali viničarji opraviti viničarske šole, v katerih so pridobili strokovno izobrazbo. Za slednjo so dobivali viničarsko izkaznico, ki jo je izdala občina, v kateri je viničar živel.<sup>16</sup>

Takoj po drugi svetovni vojni so ostali brez vinogradov tuji, predvsem avstrijski lastniki vinogradov. Viničarji pa so kljub boljši zaščitni zakonodaji še vedno živeli v slabih razmerah. Tako je bilo vse do ukinitve viničarskih in podobnih razmerij leta 1953. Po tem zakonu je vsa zemlja (razen gozdov in poslopij) postala splošno ljudsko premoženje in prešla v kmetijski zemljiški sklad proti odškodnini. Viničarji, ki so bili zaposleni na tej zemlji, so se imeli pravico vključiti kot proizvajalci v kmetijske organizacije in še naprej uživati deputatno zemljo. Hiše na odvzeti zemlji so prepustili viničarjem proti plačilu, pripadajoče dvorišče in zemljišče pa so jim dodelili v trajno brezplačno uporabo. Kupnino za hišo so morali bivši viničarji poravnati v obrokih v dvajsetih letih.<sup>17</sup>

Starejši krajani, s katerimi smo se pogovarjali, so nam povedali, da so bivši viničarji v kmetijskih organizacijah – zadrugah dobili prvo redno službo. Plače so dobivali v denarju. Življenje bivših viničarjev in njihovih družin se je začelo postopoma izboljševati. Tisti, ki se niso zaposlili v vinogradništvu, so si poiskali delo drugje, na primer v tovarnah, in so se odselili v Ljutomer, Ormož, na Ptuj ali v druge kraje po Sloveniji.

### ***Delovni dan kmetov***

Delovni dan so opisali starejši krajani, s katerimi smo se pogovarjali.<sup>18</sup> Delovni dan je bil različno dolg, glede na letni čas in dela, ki so jih nameravali opraviti. Poleti, ko je bilo več dela in je bilo dalj časa svetlo, je bil daljši, pozimi pa nekoliko krajši. Vedno se je začel že ob jutranjem svitu. Po jutranjih opravilih v hlevu, paši in zajtrku so se odpravili k dopoldanskim opravilom na polje, vrt, travnik, v vinograd ali kam drugam.

Tem delom je okrog poldneva sledilo kosilo, ki ga je pripravila gospodinja. Med tednom so večinoma jedli žgance, kruh, zaseko, čebulo, zelje, repo in fižol.

Po kosilu so popoldne nadaljevali delo do večera, ko je bilo treba ponovno poskrbeti za živino. Za večerjo so največkrat jedli mlečne jedi – mlečno juho ali žgance z mlekom. Večkrat pa so imeli kakšna dela tudi zvečer.

Prav vsak dan so morali poskrbeti za svojo živino. Največ so imeli prašičev, goveda, večji in premožnejši kmetje pa so imeli tudi vole in konje. Na kmetijah je bilo tudi veliko kokoši, nekaj rac, gosi, koz, ovc, ponekod pa so imeli tudi purane in zajce. Seveda so imeli tudi pse in mačke. Gospa Alojzija Pučko se spominja, da so večkrat

15 Viničarska knjižica, str. 10.

16 Viničarska knjižica, str. 14.

17 E. Korpič Horvat, Zaposlovanje in deagrarizacija pomurskega prebivalstva, Murska Sobota 1992, str. 65.

18 Intervju z Alojzijo in Milanom Pučkom, Cirilom Meškom, Frančiško Veber, Francem Škrinjarjem in Angelo Rajh.





*Spravilo sena.*

na kmetijo prišle lisice in odnesle kokoši. Živali so imeli za to, da so jim pomagale pri različnih opravilih, npr. konji ali govedo. Krave in koze so jim dajale mleko, kokoši pa jajca. Prašiče, krave in kokoši so imeli tudi za zakol.

Opravljanje del v hlevu ali »štali« so imenovali »opravica«. Opravljali so jo zjutraj in zvečer. »Opravica« zajema hranjenje živali, nastiljanje, čiščenje in druga opravila. Delo v hlevu se je začelo že zgodaj zjutraj. Navadno je ta dela opravljal gospodar ali pa hlapec. Hlapec je bil človek, ki je pomagal pri delih na večji kmetiji. Tudi otroci so pomagali, zlasti so pasli živino. Zjutraj, preden so šli v šolo, so že eno uro prej morali biti na paši. Če niso šli na pašo, pa so morali dati konjem oves ali ječmen, kravam pa seno, slamo ali »koruznico« – posušena stebela koruze. Svinjam so dajali travo, kuhano repo, rumeno korenje, peso ali »runklo« (pesa, ki je prezimila) ter droben krompir tistim, ki so jih hoteli vzrediti za zakol. To so dajali v posebne posode, imenovane »kopaje«.

Živali je bilo treba tudi počesati. Zlasti so skrbeli, da so bili konji čisti, pa tudi krave so česali s

posebnimi kovinskimi »štrigli« in s krtačami. Za česanje konjev so običajno skrbeli le gospodarji. Viničarji so morali odstraniti tudi živalske iztrebke in »nastlati« z novo steljo, za kar so večinoma uporabljali gozdno listje, ki so ga domov pripeljali z vozom ali pa prinašali v posebnih koših za listje (koši so bili višji in izdelani iz debelih vej).

Živino so tudi »napajali«, ji dajali vodo. Živali so pile vodo tudi iz mlak ali potokov, v hlev pa so jim nosili vodo v lesenih škafih ali vedrih.

Krave so molzli dvakrat dnevno ročno, pri čemer so uporabljali majhen lesen stol, na katerega so sedli, in »žehtar«, v katerega so molzli. Otroci so večkrat čakali, da so lahko pili toplo sveže mleko. Največ mleka so porabili za pripravo otroške hrane, za izdelovanje skute, smetane, masla in suhega sira. Radi so pili tudi skisano mleko, »kislino«, zlasti v poletnih mesecih.

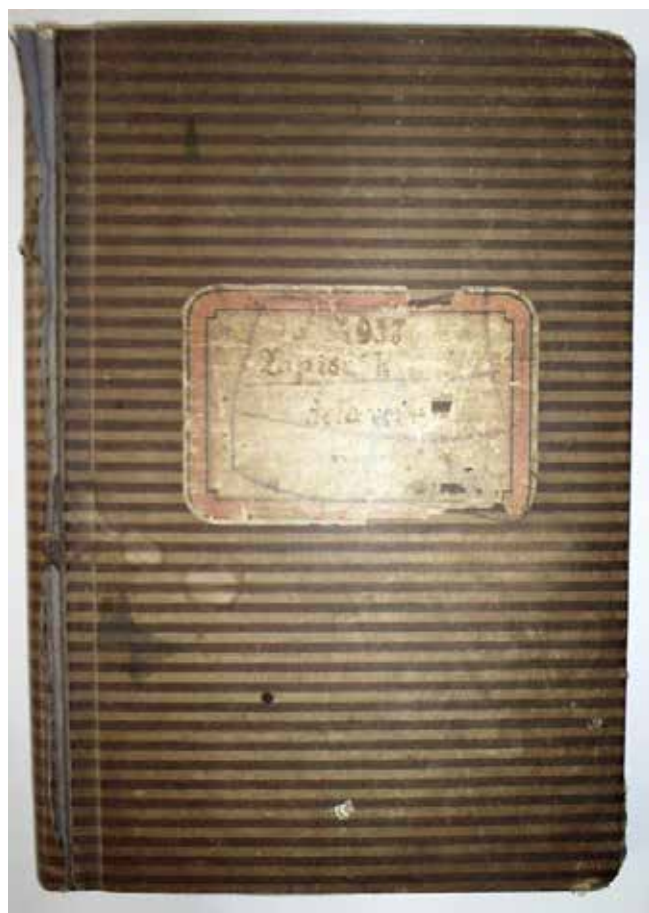
Gospodar pri Meškovich v Lahoncih si je vsak večer vodil seznam del, ki so jih pri njih opravili »težoki«. Največkrat so to bili vaščani, ki sami niso imeli veliko zemlje in so si z delom pri večjih kmetih kaj zaslužili. Gospodar si je vsa njihova dela

1937.		gung
14/3. Škrajč @ šibja / 10. junija /		1/2
14/3. Škrajč na Hujbarju	2. 2/5 1. 3/5	1 1/2
15/4. Škrajč na Hujbarju	2. 1.	2.
10/5. Škrajč @ o. v. na		3/4
13/5. Škrajč @ krompirja		1/4
10/5. Škrajč na Hujbarju	2. 1/2	1
21/5. " " " " " "	1/4	1 1/4
28/5. Škrajč @ Hujbarju		1/2
" " " " " "	2. 2.	4
2/6. Škrajč @		1/2
5/6. Okopavje @ krompirja in o. v. na Hujbarju	3. 1/2	1 1/2
8/6. Škrajč @ 1. šibja		1/2
9/6. Škrajč @ 2. šibja		1/4
11/6. Škrajč @		1/2
22/6. " " " " " "		2
28/6. Škrajč @		3/4
		<hr/> 1575

skrbno zapisoval v veliko knjigo. Občasna dela pri Meškovich je opravljalo od 10 do 15 vaščanov.

Za primer; neki vaščan je pri Meškovich spomladi leta 1937 delal 14-krat, od 16. marca do 28. junija. V tem času je pospravljaj šibje, rezal in kopal v vinogradu na Hujbarju, gasil apno, sadil krompir, kosil travo, okopaval koruzo, spravljaj seno in škropil v vinogradih. Za vse to si je prislužil v dobrih dveh mesecih 15.75 dinarja. Plačilo je dobil ob koncu junija, za pol leta nazaj.

Drugi vaščan je pomagal osemkrat, od marca do junija 1937. Pomagal je pri grabljanju listja, iskanju šibja, dvakrat pri kopanju v vinogradu na Hujbarju, pri sajenju krompirja, dvakrat pri okopavanju krompirja in še enkrat pri sušenju sena. Za vsa ta dela si je prislužil 6.30 dinarjev.<sup>19</sup>



Naslovnica knjige in podatki, kako je gospodar pri Meškovich v Lahoncih vodil evidenco o opravljenem delu.

19 Intervju s Cirilom Meškom.





*Odmor med delom v vinogradu v petdesetih letih.*

Po napornem delovnem tednu je bila nedelja dela prost dan. Zjutraj so se odpravili k maši, za kar so oblekli posebno, nedeljsko obleko. Okoli poldneva so imeli kosilo, ki je bilo boljše kot med tednom. Običajno so bili na jedilniku juha, meso, solata, spekli pa so tudi pogače. Po kosilu so počivali. Legli so kam v senco v sadovnjak ob hiši in se pogovarjali. Ob nedeljah so praznovali tudi osebne praznike družinskih članov. Takrat so bolj praznovali svoj god kot pa rojstni dan. Na praznovanjih je bilo zelo veselo, saj so peli, plesali, večkrat pa jim je pri praznovanjih zaigral tudi kakšen domači godec.

### ***Delovni dan viničarjev***

Starejši krajanji so nam opisali tudi delovni dan viničarjev.<sup>20</sup> Začel se je že navsezgodaj. Poleti so vstajali že ob jutranji zori, ob štirih zjutraj, pozimi

pa ob petih. Najprej so pozajtrkovali koruzne žgance in kavo, potem pa so se opravili še dela v hlevu (hranjenje živine). Zatem so odšli na »tabrh« oziroma v službo, kot so jo imenovali. Slednja je ob poletnem delovnem času trajala od 7. do 18. ure, pozimi pa od 7. do 16.. Če so imeli majhne otroke, so jih zaklepali v hišo, ob toplih poletnih jutrih pa so jih nesli s seboj na delo v košari na hrbtu.

Po prihodu v vinograd so že vedeli, kakšno delo jih čaka, kajti vsake toliko časa jih je namreč obiskal gospodar, ki jim je naročil, kaj morajo opraviti do naslednjic. V času malice (moralo so si jo priskrbeti sami, po navadi kakšno jabolko in majhen kos kruha) so ženske odhitele domov nahraniti otroke.

Po dopoldanskem delu je sledil čas kosila, ki je trajal od 12. do 13. ure. Gospodinje so smele domov že ob 11.30, da so pripravile kosilo (na primer juho in »šmorn«) na zidanem štedilniku (v njem so tudi otopile kruh, ki je pozimi zmrznil od mraza). Po kosilu so se ob 13. uri skupaj z ostalimi

<sup>20</sup> Intervju z Mimico Feguš, s Cirilom Meškom in Slavico Rajh.

člani družine vrnile na delo v vinograd, kjer je delo potekalo do 18., pozimi pa do 16. ure. Ko so ob določeni uri končali dela za ta dan, so se vrnili domov, kjer so jih čakala še domača opravila v hlevu. Običajno je viničarska družina imela eno ali dve kravi, tri do štiri prašiče in nekaj kokoši. Za živino so prinašali posušeno travo iz vinogradov, kjer so delali, ali pa so otroci pasli krave na »vojki« (vrvi). Pri paši so se otroci veliko igrali, peli ali pa kurili ogenj.

Ob večerih, potem ko so postorili vsa opravila okrog hiše in v hlevu, so sedli k večerji. Tudi ta je bila skromna, obsegala pa je le mlečno juho in »brasko solato«, solato iz regrata, motovilca ali druge solate, zabeljene z zaseko. Pozimi so namesto solate večerjali močnik.

Posebej veselo je bilo pri hiši takrat, ko so se opravljala različna dela: npr. luščenje fižola in bučnic, česanje perja... Slednje je bilo zelo priljubljeno opravilo. Pri tem delu so vsi člani družine z majhnimi nožki strgali kurja peresa. Ob tem in še ob mnogih drugih skupnih večernih opravilih je bilo velikokrat slišati petje in ples. Delovni dan se je končal najpozneje okrog 21. ure.

Viničarji so opravljali še mnoga druga dela: obdelovali so svoj košček zemlje, kjer so imeli krompir, koruzo in druge poljščine, tam je bil tudi majhen vrt.

Tudi sušenje trave je bilo njihovo vsakoletno opravilo, saj so morali za zimo priskrbeti hrano za živino. Travo so kosili ročno in jo nosili domov v velikih koših ali pa na »špici«. Na posebno koničasto palico so zložili seno, ga povezali z »vojko«, vrvjo, in ga tako nosili domov. V posebnih koših, ki so bili večji in pleteni z debelejšimi šibami, so tudi nosili iz gozda listje za živino.

## *Opravila kmetov skozi vse leto*

Manjše in večje kmetije na območju Ivanjkovcev so se ukvarjale večinoma s poljedelstvom in z vinogradništvom, zato je bilo največ dela prav v teh dveh dejavnostih. Dela so se pogosto delila na moška in ženska dela, pri večini del pa so pomagali tudi otroci.

Na poljih so pridelovali krompir, koruzo, kolerabo, peso, repo, rumeno korenje, in žitarice: rž, ajdo, ječmen, oves in pšenico. Poljščine so uporabljali za prehrano svoje družine ali pa so z njimi hranili živino.<sup>21</sup>

Zelo pomembna poljščina je bil krompir. Krompir so sadili okrog prvega maja. Za sajenje so pripravili najboljši domači krompir, z največ poganjki, »očesi«. Narezali so ga na dva do tri kose. Tisti kos krompirja, kjer ni bilo vidno »oko«, so shranili in ga kasneje uporabili za hrano prašičev. V koših so ga nato znosili na njivo. Običajno sta krompir sadila dva človeka, pri čemer je prvi z motiko naredil jamo in jo potem, ko je drugi položil noter krompir, ponovno zasipal. Paziti je bilo treba na sajenje v vrste, da so kasneje lahko krompir »osipavali«. Ko je bil krompir posajen, so počakali, da je zrastel do določene velikosti, nato so ga okopavali z motikami, da so odstranili plevel in prezračili zemljo.

Naslednje opravilo je bilo »osipavanje« krompirja; okrog sadik so nagnili zemljo, da so ga zaščitili pred sušo. Konec avgusta ali na začetku septembra so krompir pobirali oziroma »kopali«. Pred tem so sadike krompirja nad zemljo morale biti dovolj zrele, da so jih poželi. Kopanje krompirja je bilo ročno ali pa s pomočjo krav ali konjev, ki so orali s plugi. Ko so krompir pobrali, so ga hitro odnesli ali odpeljali domov v senco, kjer se je osušil, nato so ga spravili v klet ali »pivnico«. Pri tem so skrbno spremljali, da ne bi gnil, in ločili droben in debel

21 Intervju s Cirilom Meškom, z Alojzijo in Milanom Pučkom ter Angelo Rajh.

krompir. Debel krompir so uporabljali za prehrano ljudi, drobnega pa za prehrano živali, predvsem prašičev in kokoši.<sup>22</sup>

Jeseni je bilo pomembno opravilo tudi trganje koruze. Ko so jo potrgali, so jo odpeljali in jo na dvorišču pred kmetijo ličkali, »kožuhali«. To so delali ročno. Pri ličkanju koruze se je običajno zbralo veliko ljudi, ki so se tudi poveselili, saj so takrat dobro jedli, pili, peli, ponekod pa tudi zaplesali.<sup>23</sup>



*Kmetica in pisateljica Erna Meško iz Lahoncev,  
fotografirana leta 1998.*

Dela na poljih v naših krajih je zelo dobro opisala kmetica in pisateljica Erna Meško<sup>24</sup> iz Lahoncev v svoji knjigi *Še bi vam rada povedala*. Živela je na večji kmetiji v Lahoncih.

V knjigi je zelo nazorno opisala gnojenje in oranje polj. Nakladanje gnoja je bilo zelo naporno delo, saj ga je bilo treba ročno raztrositi. Na njivo je nato s konji prišel orač. Če je bila zemlja lepa, so se brazde kar razsipale. Včasih so bile velike težave pri oranju, zlasti tam, kjer je bilo prej kako deteljišče, takrat je bilo treba nasekovati. In ko so šli čez polje še z brano, je bilo treba še potolči grude, da niso ostale prevelike.<sup>25</sup>

Gospa Erna Meško se tudi spominja sejanja pšenice jeseni. To je bilo slovesno opravilo. Na vsakem koncu njive so imeli postavljene vreče, polne razkuženega zrnja. Najprej so si napolnili »sejačo«, nato so z desno dlanjo zgrabili zrnje in zamahnili s semenom. Paziti so morali, da se seme enakomerno razletelo in da katere brazde niso izpustili. Ročna setev je pri Meškovih trajala osem dni (od zamahovanja je že zelo bolela roka). Čez nekaj dni so že vzniknili rdečkasti kalčki in njive so hitro ozelenele. Pozimi je posevke po navadi prekril sneg. Če so bile zime brez snega, so setve slabo prezimile, ker so se zaradi mraza potrgale koreninice, če pa je bila setev previsoka, pa je pod snegom zgnila.<sup>26</sup>

22 Intervju s Slavico Rajh.

23 Intervju s Cirilom Meškom, z Alojzijo in Milanom Pučkom ter Angelo Rajh.

24 Erna Meško se je rodila 21. marca 1911 v Loperšicah pri Ormožu. Po osnovni šoli v Rušah je končala še srednjo trgovsko šolo v Ljubljani, zatem pa je bila nekaj časa bančna uslužbenka. Po poroki z nečakom pisatelja Franca Ksaverja Meška leta 1936 je ostala na kmetiji v Lahoncih in se posvetila devetim otrokom. Z možem jo je družila tudi ljubezen do gora in skupaj sta ustanovila Planinsko društvo Ormož. Erna je velik del svojega časa namenila pisanju. S prispevki se je oglašala v različnih časopisih, od Planinskega vestnika do Družine, večkrat je nastopila tudi na radiu ter v raznih državnih in cerkvenih ustanovah. Njeni zapisi so izšli v knjigah *Rada bi vam povedala* in *Še bi vam rada povedala*. Umrla je 11. oktobra 1999 v Lahoncih.

25 E. Meško, *Še bi vam rada povedala*, Celje 1995, str. 42 in 43.

26 Prav tam, stran 43, 44.

Spomladi je žito dobivalo vedno večje klasje. Nekaj tednov pred žetvijo so se kmetje najbolj bali neviht, ker se je žito takrat poglelo in ga je bilo težko požeti. Čas žetve je prišel sredi julijske vročine. To je bilo težko, a svečano opravilo. Zgodaj zjutraj, ko je izginila rosa, so se ob njivi zbrali vsi člani družine in sosedje, ki so pomagali pri žetvi. Gospodar je razdelil delo. V starih časih so želi s srpi, kasneje pa že tudi s kosami. Na »ratišču«, na katerem je bila pritrjena kosa, so pritrjili še »rasohe«, lesene vile, ki so omogočale, da so bilke enakomerno padale in obstale, sloneč na še stoječem žitu. Za vsakim koscem so se zvrstile še tri žanjice. Najprej tista, ki je delala »povresla«, pasove iz žitnih bilk za vezanje snopja. Potem je sledila tista, ki je z velikim srpom pobirala pokošeno »silje«, nazadnje pa še tista, ki je vezala. Otroci so pomagali prenašati snopje v vrste, kjer sta dva postavljala kopice. Zadolženi so bili tudi za prinašanje pijače, saj so ob veliki vročini in težkem delu bili zelo žejni. Dan žetve so končali z dobro večerjo. Po zadnji jedi, ko je gospodinja na mizo prinesla pogačo, ji je najstarejša žanjica dala na glavo venec iz pšeničnega klasja, ki so ga žanjice spletle skrivaj na njivi.

Po žetvi je snopje v kopicah še dva ali tri dni ostalo na njivi, potem pa so ga pospravili. Zložili so ga na voz in ga shranili na skednju. Drugi dan se je začela mlatev. Veliko mlatilnico so si kmetje na vasi izposojali. Ko je bilo snopje omlačeno, je bilo treba zrnje »zvejati«. Treba je bilo previdno gnati »vetrnjak«, da ni šlo poleg zrnja tudi pleve. Očiščeno zrnje so sproti odnašali v žitnico, kjer je žito čakalo, da ga odpeljejo v mlin.<sup>27</sup> Kmetje so imeli tudi veliko travnikov in pašnikov. Travo so kosili dvakrat na leto. Prvo pokošeno in posušeno travo so imenovali seno in so ga spravljali konec junija. Druga pokošena trava se je imenovala otava in so jo spravljali septembra. Otave je bilo vedno manj kot sena, saj je bilo manj trave.

Na košnjo so se odpravili takoj, ko se je danilo. Kosci so se zbrali pri gospodarju in običajno so najprej spili malo žganja, nato so šli na travnik. Zjutraj, ko je bila še rosa, so kose tudi bolj rezale. Za košnjo so si kose pripravili že prej. Doma so jih »sklepali« na posebnem stolu, »klepoču«. Pri tem so uporabljali posebno kladivo. Paziti je bilo treba, da so enakomerno udarjali s kladivom po kosi, ki je bila naslonjena na poseben kovinski del na stolu. Če kosa ni bila dobro »sklepana«, so rekli, da ima »škrbotec« in takrat ni tako dobro rezala. Na travniku so imeli tudi brusni kamen, ki so ga dali v posebno posodo »voder«. To so imeli privezano okrog pasu s »šürcem«, moškim predpasnikom, ki so ga imeli moški oblečenega tudi pri opravljanju drugih del.

Kosci so se pri košnji postavili v vrsto, drug za drugim in enakomerno zamahovali s kosami v isto smer. Pokošena trava se je držala skupaj in jo je bilo treba nato raztrositi po travniku. To so običajno delale ženske. Nato so pustili travo sušiti. Ko je bila že delno posušena, so jo obrnili in spravili v »šajbe«, na manjše površine. Trava se je sušila dva do tri dni. Vmes so delno posušeno travo dajali na kupe, da je rosa ni preveč zmočila. Pri tem so uporabljali »rasohe«, večje lesene vile in grablje. Vsako jutro so te kupe raztrosili po travniku, da se je trava do konca posušila. Suho travo, krmo, so nato spravili v kupe, jih naložili na lesene vozove in odpeljali domov. Doma so krmo ročno pospravili na hlev ali v skedenj.<sup>28</sup>

Običaje ob košnji vsako leto, konec avgusta, prikaže Turistično društvo Klopotec Žerovinci (prikažejo priprave pred košnjo, način košnje, sušenje trave in spravilo sena z vozom).

Tudi v vinogradu je kmete in viničarje čakala vrsta opravil. Dela so bila v vseh letnih časih, velikokrat tudi ob slabem vremenu. Starejši krajan iz Ivanjkovcev se jih še zelo dobro spominjajo.

27 Prav tam, str. 45–47.

28 Intervju s Cirilom Meškom in Frančiško Veber.





*Košnja v petdesetih letih prejšnjega stoletja.*

Nekateri so nam tudi pokazali še dobro ohranjeno starejšo orodje, ki so ga sami uporabljali v vinogradih.<sup>29</sup>

Najprej je bila februarja in marca na vrsti rez, ki so jo morali opraviti najpozneje do 19. marca, praznika svetega Jožefa. Rezati so smeli le starejši viničarji, ki so se za to delo posebej usposobili. Na trti so običajno pustili le eno daljšo, močnejšo rozgo in dve do tri manjše rozge, dolge le okrog 10 centimetrov. Od rezi je bilo odvisno, koliko grozdja je pozneje imela trta, kajti trto bi prehitro izčrpali, če bi jo preveč obremenili z grozdem. »Rožje«, odrezane rozge, so koristno uporabili. Odnegli so jih domov, jih zložili ob zunanji steni hiše in z njimi kurili v štedilniku ali v peči, kar je dajalo veliko toplote.

Po rezi je čakalo vezanje, ki so ga opravljali prav tako le izkušeni delavci. Vezali so s slamo, ki je bila zvezana v snop, »ritko«. Dan prej so jo namočili v mlaki, da je slama postala bolj prožna. Pri tem delu so uporabljali »hlopce« in »klinec«. »Hlopce« so

<sup>29</sup> Intervju s Cirilom Meškom, Slavico Rajh in z Mimico Feguš.



*Klinec in »hlopec«.*

si sami izdelali iz drevesnih vej v obliki »škrake«, na katero so dali slamo in jo spodaj zavezali, da so vse skupaj lahko prenašali po vinogradu. Daljše rozge, »bike«, so prepognili in zvezali k majhnemu kolu, »prakolu«, ki je bil v bližini trte. Vezali so s »klincem«, lesenim pripomočkom. Kole so žagali in pripravljali v bližnjem gozdu.

Za vezanjem je prišlo na vrsto kopanje. To delo so opravljali vsi viničarji, tudi ženske. Kop je potekala trikrat na leto: prvič zgodaj spomladi, zatem v začetku junija, zadnja kop pa je bila v jeseni, ko so natrosili še gnoj. Delo je potekalo tako: najprej so okoli trsa odkopali zemljo za motiko in pol globine, nato pa so z nožki, »balažeki«, odrezali manjše odvečne koreninice. Gospodarji so jih večkrat nadzorovali, če so delavci res odrezali stranske koreninice, kajti ostati je morala le dolga, glavna korenina.

Pri kopanju so vinograd razdelili na posebne dele, »grabice«. Na koncu vsake grabice so naredili zaključek, »sep«, ki je bil nekoliko dvignjen, vmes je bil prostor, da je lahko odtekala voda. Najprej so kopali, nato so morali še vse poravnati. Trava in gnoj sta morala biti prekrita.

Sledila je pletev. Odstranjevali so odvečne poganjke z debelih delov trte, kasneje pa še »zalistnike«. Tudi to opravilo so morali dobro obvladati, da niso odtrgali poganjkov, kjer bi pozneje raslo grozdje.

Po drugi kopi je sledilo škropljenje. Škropili so štirikrat poleti z »galicijo«, kristali modre galice, ki so jih zvečer pred škropljenem zvezali v krpo in namočili v vodi v kadi. Škropivo so nosili v 20–25 litrskih vrčih. Modri galici so dodajali gašeno apno, ki so ga imeli pripravljenega v lesenih zabojih. Ko je bilo grozdje zrelo, so modri galici dodali žveplo v prahu. Škropili so s škropilnicami, »pütami«, ki so bile lesene, pozneje pa bakrene. Na odprtini na vrhu je imela škropilnica posebno mrežico, skozi katero so vlivali škropivo. To mrežico je bilo treba

skoraj pri vsakem polnjenju čistiti zaradi smeti v apnu in v vodi. Pri tem so morali biti zelo previdni. Zadnje škropljenje je smelo biti najpozneje 15. avgusta.

Po škropljenju je bila na vrsti trgategv, nekako okrog 15. oktobra. Vse delo je potekalo ročno in grozdje so nabirali v male lesene škafe ali kante. Nosači, »pütarji«, so ga nosili v lesenih brentah, »pütah«, v stiskalnice ali »preše«. Vsak nosač grozdja je imel palico, na katero si je z nožem vrezoval črte, ki so označevale število brent, ki jih je odnesel v stiskalnico.

Pri stiskanju grozdja, »prešanju«, so grozdje najprej »stretali«, pohodili z bosimi nogami. Največkrat so to delali otroci. Skozi odprtino se je sok najprej stekal v kad pod stiskalnico, nato so ga v kantah nosili v sode v »pivnico«, v klet. Zmečkano grozdje, ki je ostalo, so naložili na kup, v »koš«. Okrog kupa so dali lesene obroče, na vrh pa močne dela lesa, »pejiče«, ki so jih položili navzkriž do »prešpena«, dela stiskalnice, ki je pozneje pritiskal na grozdje, ko so »vretenarili«, vrteli velik vinski kamen. Pri tem so morali paziti, da niso »prešpena« zavrteli previsoko, ker bi lahko padel dol, in da niso prehitro vrteli ogromnega vinskega kamna. Na tem kamnu so radi sedeli otroci, da so se lahko na njem vrteli. Nekaj časa so pustili, da se je sladki sok izcejal, potem so šli »prelagat«. Ves kup grozdja so preložili in ga potem ponovno zložili in ponovili stiskanje še nekajkrat. To so ponavljali tako dolgo, dokler niso skoraj popolnoma iztisnili grozdja, tako da so ostale le »tropine«. Tropine so pozimi žgali v posebnih kotlih in dobili žganje »tropinovko«.

Po 11. novembru, ko naj bi mošt počasi povrel v vino, je gospodarje čakalo pretakanje. To je bilo edino delo, ki ga je opravljal gospodar. Izkoriščal je majhne viničarske otroke, da so najprej očistili notranjost sodov. Morali so se splaziti v sod, nato so ga čistili le ob svetlobi sveče. Pretakanje je potekalo ročno s kantami in »lakvencami«,



*Po trgatvi.*

lesenimi posodami z luknjo na dnu. Dali so jih na sod in vanje vliвали vino, ki je hitro odtekalo v sod.

Proti koncu novembra in pozimi je viničarje čakalo še »regulanje«. To delo je potekalo tam, kjer so nameravali spomladi posaditi novo trsje. Skopati so morali 1 m globoko, 1 m široko in 2 do 3 m dolgo jamo. Izkopano zemljo so ponovno poravnali v prej izkopano zemljo, s čimer so zemljo zrahljali in jo pripravili za sejanje mladih trsov v spomladanskem času. Nato so se pomaknili naprej v naslednjo vrsto. Delo je potekalo tako, da so se vse viničarji razporedili po vinogradu in istočasno »regulili« celotno površino določenega dela vinograda. To delo je bilo velikokrat zelo težavno, saj so bila tla ilovnata ali lapornata. Takrat so bile tudi hude zime, ki so delo še dodatno oteževale. Snega je bilo veliko, zemlja je bila na površini zamrznjena, globoke jame pa jim je večkrat zasipal sneg. Morali so biti previdni tudi zato, da se jama ne bi zasula, ko so bili v njej ljudje, saj bi jih velike količine zemlje lahko poškodovale. Pri delu so si pomagali z motikami, lopatami in s »kranjcoki«. To je bilo orodje, podobno motiki, le da je bilo ožje

in dolgo, na koncu je imelo konico. »Regulanje« so opravljale tudi ženske, čeprav se ob tem lahko zamislimo in vprašamo, kako so to zmogle. S tem delom so viničarji končali delovno leto.

Kmetje so imeli delo tudi pozimi, saj so morali odmetavati sneg, ga čistiti s streh hiš in gospodarskih poslopij...

Zima je bila tudi čas, ko imeli moški več časa za izdelavo ali popravilo različnih kmečkih orodij. Večino orodja so si izdelali na vasi. Nekdo je dobro vedel izdelovati vile, drugi grablje, tretji košare. Doma izdelano orodje so si potem vaščani med seboj izmenjali.

Ženske so imele pozimi več časa za šivanje, za česanje perja, za luščenje fižola, koruze in za druga manjša opravila. Pri tem so jim pomagali tudi otroci.<sup>30</sup>

Pozimi je bilo najbolj veselo, ko so imeli koline. Mesar je bil največkrat spreten delavec, vendar ne poklicni mesar. Koline so potekale ves dan. Že

<sup>30</sup> Intervju s Cirilom Meškom, Frančiško Veber ter z Alojzijo in Milanom Pučkom.

zgodaj zjutraj so šli v hlev, pred tem pa so še spili žganje.

Svinjo so dali na »ploh«, leseno mizo. Zelo pozorni so morali biti pri snemanju kože, da je niso poškodovali z nožem, kajti taka preluknjana koža je imela zelo nizko ceno. Kožo so prodajali v Ljutomer v tovarno usnja. Zelo pomembno je bilo tudi, da je imela svinja »debeli špeh«, slanino, ker jo je, tako so dejali, gospodinja dobro nahranila. Otroci so komaj čakali na »ribice«, svinjske ledvice, ki so jih takoj dali kuhat in jih nato pojedli. Slanino so obarili (malo skuhalo), potem pa so iz nje naslednje dan naredili »zobl«, zaseko. Meso so posolili in ga pripravili za »tünko«, leseno posodo. Vanjo so dajali nasoljeno in popečeno meso, vmes pa zaseko (po plasteh). Naredili so tudi klobase, ki so jih posušili in dali na podstrešje v »slanijak«, zaboj, izdelan iz mreže in lesa.

Na kolinah so tudi za vse pripravili kosilo. Skuhali so juho iz kosti, pražena jetra, kašo in zelje ali krompir. Na večerjo so povabili tudi sorodnike, po večerji pa je mesar delil rep. Vsak je dobil košček repa. Gospodinja je največkrat dobila najdebelejši del repa. Večkrat so za šalo mesarju podtaknili žico v rep, da se je mučil z rezanjem, dokler ni ugotovil, da reže žico. Mesar je vsakemu dal tudi košček klobase. Po kolinah so se po navadi veselili še pozno v noč.<sup>31</sup>

Vsi starejši krajani so nam povedali, da so se ob koncu večjih del zvečer vsi zbrali, kaj pojedli, popili in se veselili, da so opravili pomembno delo. Večkrat so tudi zapeli in zaplesali.

## *Življenje kmečkih otrok*

Na osnovi intervjujev s starejšimi krajani iz Ivanjkovcev<sup>32</sup> smo si ustvarili sliko, kakšno je bilo otroštvo v kmečki družini v tridesetih letih prejšnjega stoletja. Večinoma je bilo pri vsaki hiši veliko otrok. Vsi so nam tudi povedali, da so takrat morali otroci veliko delati, predvsem tista dela, ki so jih zmogli. Zelo zanimivo je pripovedovala zlasti gospa Mimica Feguš iz Cerovca Stanka Vraza, ki hrani tudi nekaj pisnih spominov iz svojega otroštva.

Vsi otroci v kmečki družini so imeli skupno sobo, v njej je bilo mrzlo in temno.

Otroci so veliko pomagali pri delih na kmetiji. Ko so prišli iz šole, so naprej nekaj pojedli, največkrat je bilo to zelje, fižol, krompir, repa ali žganci. Po tem so naredili domačo nalogo, nato pa so šli pomagat staršem: kopali so z motikami, staršem so pomagali nositi pridelke ali orodje na njive, v koših na hrbtih so morali nositi pridelke, kar je bilo težko. Manjši otroci so v vinogradu ali sadovnjaku pobirali rozge in jih dajali na kupe, večji pa so jih odnesli domov, da so imeli s čim kuriti. Tudi vodo za pranje in kuhanje, ki je izvirala v dolini, so otroci prinašali na hrbtu.

Pozimi so luščili fižol, prebirali ajdovo kašo in česali perje. Ko so to naredili, so po navadi zlezli na peč ali pa na klop okrog peči.

Krave so večinoma pasli le otroci. Eden od otrok je moral že zjutraj na pašo, preden je šel v šolo, popoldne sta pasla njegov brat oz. sestra. Večinoma so pasli na travnikih ali v sadovnjakih. Težje je bilo pasti v sadovnjakih, ker so morali biti pozorni, da krave niso jedle jabolk, ker bi se lahko zadušile. Krave so običajno imeli zavezane z vrvjo. En otrok je lahko držal v roki vrv ene ali več krav.

31 Intervjuji z Mimico Feguš ter Alojzijo in Milanom Pučkom.

32 Intervjuji z Mimico Feguš, s Frančiško Veber, Francem Škrinjarjem, Slavico Rajh, z Angelo Rajh ter Alojzijo in Milanom Pučkom.





*Fotografija Frančiške Veber iz Ivanjkovcev s svojo družino.*

Včasih so kravi povezali skupaj nogo in glavo. To so naredili zato, da niso mogle tako hitro hoditi in pobegniti. Tako so lahko pasli več krav, med pašo pa so se lahko tudi več igrali.

Vodo so lahko krave pile v bližnji mlaki, ki se je nabrala ob večjem dežju. Med pašo so otroci radi peli, da se je slišalo daleč naokrog, in se tudi veliko igrali. Večkrat so si kurili in si pekli krompir, koruzo, kostanj in jabolka. Včasih so se z ognjem tudi igrali.

Gospa Slavica Rajh se spominja, da je neka deklica umrla zaradi opeklin pri skakanju čez ogenj. Njena oblačila so začela goreti, a deklica je tekla proti domu, kar je le še pospešilo gorenje. Morala bi se povaljati po tleh, da bi s tem zadušila ogenj.

Otroci so imeli malo časa za igro. Več časa je bilo jeseni, ko so se končala še zadnja dela.

Imeli so igrače izdelane doma. Očetje so jim iz vrbe naredili »trompete in piščalke«. Iz »šprulic«, na katerih je bil sukanec, so naredili »kotoče«, kolesa, ali pa so izrezljali ptička ali pa kaj podobnega z nožem »balažekom«. Mame so jim naredile punčke iz krp. Pozimi so fantom izdelali lesene smuči, dekletom pa sani »krovčke«. Na snegu se niso dolgo veselili, čeprav ga je bilo običajno veliko. Ker niso imeli rokavic, so se grelji s približno 20 centimetrov predolgim »rokavom«.

Obute so bili v čevlje iz svinjskega usnja, ki so jih namazali s posebno mastjo. Čevljarji so čevlje tudi popravljali – krpali ali delali nove podplate. Otroci so nosili čevlje in oblačila drug za drugim, saj je bilo v družini več otrok. Čevlji so bili tako trdi, kot da bi bili iz lesa. Veselili so se pomladi, ker so takrat lahko odložili trde čevlje. Že po 25. marcu so začeli hoditi bosi. Rekli so, da »25. marca Marija zemljo odklene«.

Otroci so se najbolj veselili praznikov, predvsem miklavževega, tepežkanja, božica in kolin. Za miklavževo so si očistili čevlje in jih nastavili na okno. Za darilo so dobili suho sadje, orehe in nekaj kock sladkorja. Kdor ni bil priden, je dobil repo in palico.

Za božič so dobili nova oblačila, obiskali pa so jih tudi sorodniki. To je bil za otroke srečen dan. Za »pametivo« so otroci hodili po vasi in za zdravje »tepli« odrasle. Za darilo so največkrat dobili sadni kruh in jabolko. Vsakega darila so bili zelo veseli.

Zelo so se veselili tudi trgatve, ker so takrat lahko pojedli veliko grozdja. Prej ga niso smeli jesti, saj so jim rekli, da so v grozdju kače. Starši so se vsako jesen bali, da kaj ne bi bilo v redu v vinogradu ali z vinom.

Gospa Mimica Feguš se zelo dobro spominja svojih osnovnošolskih dni pri Svetinjah. V razredu je bilo tudi do 42 učencev. Pouk se je začel ob 8. uri. Ko je v razred stopila učiteljica, so jo učenci stoji pozdravili s »Hvaljen Jezus« in zmolili »Oče naš«. Šolske potrebščine otrok so bili skromne. V platnenem nahrbtniku so imeli tablico, lesno škatlico s kamenčkom in gobico za brisanje tablice. Šele v 2. razredu, ko so poznali črke in številke, so dobili tri zvezke, enega za računstvo, drugega za lepomisli in tretjega za domače naloge. Pisali so s peresi, za katera so bili v klopi vgrajeni črnilniki. Pri uporabi črnila so morali biti zelo previdni, da ni nastala packa, saj so zaradi nje dobili slabšo oceno. V četrtturnem odmoru so pojedli skromno malico, kruh ali jabolko, večkrat pa so bili tudi brez malice.

Disciplina v šoli je bila zelo stroga. Učenci so morali mirno sedeti z rokami na hrbtu. Za neposlušnega učenca je učitelj poklical upravitelja, ki je zanj odredil kazen. Dobil je s palico po prstih, z leskovo šibo po zadnjici ali pa je moral v kot klečat.

Pot do šole na Svetinjah je bila za večino otrok dolga in zelo blatna, zlasti ob dežju. V zimskih

mesecih jih je takrat, ko so imeli pouk popoldan, na poti iz šole že dohitel mrak in težave jim je povzročal tudi sneg, kajti poti velikokrat niso bile očiščene. Vendar pa so otroci pot iz šole velikokrat izkoristili za razne igre, prišli domov prepozno in takrat je doma pela šiba.

Otroci so hodili v šolo v glavnem bosi in oblečeni v skromna oblačila. Deklice so nosile doma sešite obleke. Eno so imele za mašo, drugo za šolo in tretjo za dom.

Če gledamo nazaj, se nam zdi, je bilo življenje kmečkih otrok zelo težko in neprijazno. Vendar so otroci radi hodili v šolo, bili so zelo vedoželjni, doma so radi pomagali pri različnih delih in spoštovali so svoje starše in učitelje. Starše so večinoma tudi vikali.

### ***Kmečke hiše***

Kmečke hiše so bile večinoma kar velike. Imele so stanovanjski in gospodarski del, pred hišo pa je bilo tudi večje dvorišče. Hiše so bile zidane, večinoma že krite z opeko. Zunaj in znotraj so bile pobeljene z apnom. Okna na hiši pa so bila srednje velika.

Stanovanjski del je običajno obsegal večjo sobo, manjše sobe in veliko kuhinjo s krušno pečjo in z velikim zidanim štedilnikom na trda goriva ter mizo s stoli ali klopmi. V kuhinji so jedli »težoki«, ljudje, ki so pomagali pri različnih delih. Kmečka družina pa se je običajno zbrala v veliki sobi ob krušni peči, ki je tudi ogrevala prostor. Okrog peči so bile lesene pritrjene klopi, na peči pa so se sušili orehi, semena ipd. V sredini sobe je bila velika miza, zraven pa klopi ali stoli, kjer so pozimi opravljali manjša dela, kot luščenje fižola ali koruze, česanje perja, šivanje in drugo. Tla v veliki sobi so bila lesena, zato so jih morali »ribati«, čistiti s krtačo. Hiše so osvetljevali s petrolejkami. Pogosto so morali čistiti cilinder pri luči, ker se je



*Viničarska hiša iz Lahoncev.*

hitro zakadil, potem pa je bila svetloba še slabša. Prostori v stanovanjskem delu hiše so bili med seboj povezani s hodnikom.

Gospodarski del je obsegal hlev, svinjsko kuhinjo ter skedenj za listje in slamo. Ob njem je bila tudi jama z gnojem. Nad hlevom je bil prostor za seno. V skednju so navadno ličkali koruzo in obrezovali repo in peso. V njem so shranjevali tudi različna orodja in leseni voz. Kmetije so imele še svoje »preše«, stiskalnice za grozdje in jabolka. Pri svinjski kuhinji je bil še prostor za repo, peso in krompir. Repo in krompir za prašiče so kuhali v velikem kotlu, ki so mu rekli »alfa«. Pozimi so ta prostor uporabljali tudi za žganje sliv ali »tropin« iz jabolk. Tako sta nastali slivovka in tropinovka, ki je bila manj kvalitetna.

Nad bivalnim delom hiše je bil »nohiš« ali

podstrešje, kjer so hranili moko, suho meso v mrežasti skrinji – »slanijaku«, pšenico, koruzo in drugo. Stranišča so bila večinoma med stanovanjskim in gospodarskim delom. Bila so lesena, »na štrbunk«. Klet ali »pivnico« so večinoma imeli pod stanovanjskim delom hiše. Klet je bila temna, brez oken in hladna v vseh letnih časih. Tam so imeli sode z vinom in jabolčnikom, večkrat so tam shranjevali tudi krompir.

Tisti kmetje, ki so imeli več vinogradov, so imeli postavljene še manjše zidanice ob vinogradih. V njih ni stanoval nihče, te prostore so uporabljali za shranjevanje večjih količin vina, zgoraj pa je bil prostor, kjer so ob delih v vinogradih lahko kaj pojedli.

Viničarji so običajno živeli v preprostih hišah. Viničarske hiše so bile nizke, krite s slamo, in z



majhnimi okni s »križi«, križnimi letvami. Hiša je bila zgrajena iz lesa in ometana z blatom. Ko so hoteli hišo malo obnoviti, so vzeli ilovico in ji dodali pleve ter s tem mazali poškodovano steno. Stene so zelo rade poškodovale kokoši. Prebelili so jih z apnom, spodaj, približno 70 cm od tal, pa je bil pas imenovan »podmet«, običajno obarvan sivo, saj so dali med apno črne saje. Pred hišo je bilo meter široko »podstje« iz blata, pas, po katerem so lahko ob hiši hodili.

Bivalni del hiše je imel dve sobi (prednjo in zadnjo hišo) in kuhinjo, ponekod tudi predprostor ali »priklet«. Vsaka hiša je imela tudi peč, kjer so pekli kruh, ob njej pa so se pozimi tudi gredli. Zidan štedilnik je bil nepogrešljiv tudi v kuhinji.

V sobi so navadno imeli postelje, omare in »kasl«, predalnik za perilo ali druge stvari, in »kinderpet«, posteljo, kjer so spali majhni otroci. V postelji so imeli »štrozoke«, »vreče«, napolnjene s koruznim ličjem, nanj pa so dali trde in grobe lanene rjuhe. Ko so spali, se je ličje sprijelo in je postalo zelo trdo, zato so si zjutraj postiljali tako, da so segli v vrečko in rahljali ličje. Kasneje so si na »štrozoke« že dajali blazine, napolnjene s perjem.

Tla so bila večinoma iz blata. Enkrat tedensko so jih mazali z vodo in blatom. Pri tem so uporabljali »ometih«, krtačo z daljšim držajem. To so delali zato, da se ni kadilo. Na ta način so preganjali in uničevali tudi bolhe, ki so se rade zadrževale v prahu. Svetili so si z lučmi na petrolej.

Razen stanovanja so imeli v hiši še hlev za krave in prašiče, skedenj za krmo in »listjak«, shrambo za listje. V sklopu te hiše je navadno bilo tudi leseno stranišče. Zraven hiše je bila na eni strani še gnojna jama, na drugi pa so skopali mlako. Nad bivalnimi prostori je bilo podstrešje, kjer sta bila spravljena moka v posebnih lesenih skrinjah in suho meso. Iz podstrešja so vodile v stanovanje lesene stopnice, največkrat kar v kuhinjo.

## **Sklepne misli**

V obdobju med obema svetovnimima vojnama je velika večina ljudi na Slovenskem živela od kmetijstva. Po velikem deležu kmečkega prebivalstva so odstopali prav naši kraji. Kmetije so bile tukaj tudi najbolj razdrobljene. Prenaseljenost je vplivala na tehnologijo kmetovanja, saj si kmetje zaradi veliko delovnih rok niso prizadevali za modernizacijo.

Na področju Ivanjkovcev je bilo med kmetijskimi panogami najbolj pogosto vinogradništvo. Med delavci v vinogradih in lastniki vinogradov so se oblikovali posebni viničarski odnosi, značilni le za območje Slovenskih goric. Viničarji so živeli v lastnem gospodinjstvu ter obdelovali delodajalčev vinograd. Delodajalec jim je dal na voljo manjšo bivališče s pripadajočimi poslopji in manjšim zemljiščem. Na območju Mariborske oblasti v Kraljevin SHS je 20.7.1928 začela veljati uredba o viničarskem redu. Objavljena je bila tudi v takratni viničarski knjižici. Viničarsko delovno razmerje je trajalo eno viničarsko leto in se je lahko podaljševalo vsako leto.

Delovni dnevi so se za kmete in viničarje začeli že zelo zgodaj zjutraj, po jutranji oskrbi živali so kaj skromnega pojedli (npr. žgance in mleko) in se odpravili na delo na polje, vrt, travnik, v vinograd ali še kam drugam. Manjše otroke, ki še niso mogli pomagati, so velikokrat zaklenili v hišo ali pa so jih nesli s sabo na delo. Po dopoldanskih delih so imeli kosilo, nato so se popoldne spet odpravili delat. Proti večeru so ponovno morali poskrbeti za domače živali. Pogosto so imeli kakšna dela tudi zvečer.

Po napornem delovnem tednu je bila nedelja prost dan. Najprej so se odpravili k maši, nato so okrog poldneva imeli kosilo, ki je bilo boljše kot med tednom. Nedeljski popoldan je bil namenjen počitku.



Podrobno smo spoznali opravila v vinogradih, na poljih, travnikih in v hlevu v vseh letnih časih.

Manjše in večje kmetije iz okolice Ivanjkovcev so se veliko ukvarjale tudi s poljedelstvom.

Na poljih so pridelovali koruzo, žito, peso, repo...

Pomembna poljščina je bil krompir. Za prehrano ljudi so uporabljali debel krompir, drobnejšega pa so dajali predvsem svinjam in kokošim. Na poljih so že zgodaj spomladi orali in gnojili, kasneje so sejali ali sadili poljščine, sledilo je okopavanje, sredi poletja je bila žetev in jeseni spravilo poljščin.

Košnja, sušenje in spravljanje sena je bilo dvakrat na leto. Prvo pokošeno travo konec junija so imenovali seno, druga pokošena trava se je imenovala otava in so jo spravljali v septembru.

Tudi v vinogradih je med letom čakala vrsta opravil. Nekatera dela, npr. rezanje in vezanje, so smeli opravljati le izkušeni ljudje. Po teh opravilih je prišlo na vrsto še kopanje, ki pa so ga opravljale tudi ženske. Prva kop je bila zgodaj spomladi, zadnja pa jeseni, ko so nanosili še gnoj. Vinograde so štirikrat letno škropili proti škodljivcem, zadnjič v letu malo pred 15. avgustom. Škropili so z modro galico, ki so ji dodali apno. Vsaka škropilnica, s katero so škropili, je imela mrežico, skozi katero so vlivali škropivo. Ta se je velikokrat napolnila z različno umazanijo, zato je škropljenje potekalo zelo počasi. Okrog 15. oktobra je bila trgategv, ki je potekala ročno. Ko je do 11. novembra mošt prevrel, je gospodarja čakalo še pretakanje. Proti koncu jeseni in pozimi je v vinogradih še bilo »regulanje«. To so delali tam, kjer so nameravali spomladi posaditi novo trsje.

Na osnovi intervjujev smo si ustvarili sliko o otroštvu pred osemdesetimi leti. Kmečke družine so imele veliko otrok in vsi skupaj so imeli le eno sobo. Otroci so na kmetiji morali veliko pomagati. Velikokrat so že, preden so šli v šolo, pasli krave,

po šoli so napisali domačo nalogo in takoj zatem odšli pomagat staršem. Delali so skoraj vse: dela na polju, v vinogradu, na travniku, v hlevu ali hišna opravila, razen del, ki bi bila zanje pretežka. Igrali so se z doma narejenimi igračkami. Veliko so se igrali in družili med pašo.

Kmečke hiše so bile dokaj velike. Imele so stanovanjski in gospodarski del. Pred hišo je bilo pogosto večje dvorišče. Hiše so bile zidane in večinoma že krite z opeko. Pobeljene so bile z apnom. Okna so bila srednje velika. Glavni prostor je bila večja soba, v stanovanjskem delu je bilo sta bili še kakšna manjša soba in večja kuhinja. Petrolejke so bile glavni vir svetlobe. Gospodarski del hiše je zajemal hleve, svinjsko kuhinjo in skedenj, pri hiši pa je bila tudi jama z gnojem.

Viničarji so živeli v preprostih hišah. Njihove hiše so bile nizke, krite s slamo, in z majhnimi okni, ki so imela križe. Hiša je bila zgrajena iz lesa, ilovice ali blata. Bivalni del hiše je imel dve sobi (prednjo in zadnjo) in kuhinjo. Ponekod pa še predprostor ali »priklet«. Vsaka hiša je imela še peč za kruh, kjer so se pozimi tudi grel.

Pri raziskovanju življenja kmetov med svetovnima vojnama v naših krajih smo spoznali veliko novega in zanimivega. Ob razmišljanju o otroštvu v preteklosti se nam venomer porajajo enake misli. Zdaj pa spoznavamo, da so bili nekoč kljub težkemu delu ljudje bolj odprti in veseli. Danes, ko otroci skoraj več ne pomagajo doma, se vse bolj prepiramo zaradi nepomembnih reči, namesto da bi cenili, kar imamo. Morda bi se bilo dobro za mesec ali dva vrniti v preteklost in spoznati prave vrednote, kot so prijateljstvo, spoštovanje, pomoč pri delu...

## **Ključne besede**

Viničarji, kmetje, Ivanjkovci.

## **Viri, literatura**

- Borut Belec: Ljutomersko-Ormoške gorice, Založba obzorja Maribor, Maribor, 1968.
- Ilustrirana zgodovina Slovencev, Mladinska knjiga, Ljubljana, 1999.
- Erna Meško: Rada bi vam povedala, Mohorjeva družba, Celje, 1985.
- Etelka Korpič Horvat: Zaposlovanje in deagrarizacija pomurskega prebivalstva, Pomurska založba, Murska Sobota, 1992.
- Erna Meško: Še bi vam rada povedala, Mohorjeva družba, Celje, 1992.
- Peter Klasinc(ur.): Ormož skozi stoletja II, Skupščina občine Ormož, Ormož 1983.
- Peter Klasinc (ur.): Ormož skozi stoletja III, Skupščina občine Ormož, Ormož 1988.
- Ervin Dolenc, Aleš Gabrič, Marjan Rode: 20. stoletje. Zgodovina za 9. razred devetletke, DZS, Ljubljana 2008.
- Slovenska novejša zgodovina 1848–1992, 1. knjiga, Mladinska knjiga, Ljubljana, 2006.
- Viničarska knjižica iz leta 1932. Hrani Igor Jerebič, Stanovno.
- Ciril Vnuk: Slovar severovzhodnega ormoškega govora s kratkim opisom, Zgodovinsko društvo Ormož, Ormož 2012.

## **Ustni viri**

- Intervju s Cirilom Meškom, Lahonci.
- Intervju s Francem Škrinjarjem, Mihalovci.
- Intervju z Angelo Rajh, Strezetina.
- Intervju s Frančiško Veber, Ivanjkovci.
- Intervju z Milanom Pučkom, Mali Brebrovnik.
- Intervju z Alojzijo Pučko, Mali Brebrovnik.
- Intervju z Mimico Feguš, Cerovec Stanka Vraza.
- Intervju s Slavico Rajh, Ivanjkovci.

## **Povzetek**

*Ivanjkovci so središče krajevne skupnosti v Občini Ormož, v osrčju Ljutomersko-Ormoških goric. V naših krajih so se ljudje v preteklosti večinoma ukvarjali s kmetijstvom in zaradi tega smo se mladi raziskovalci Hana Rakuša, Karmen Bogša in Tilen Rajh s pomočjo mentorja Boštjana Rajha, prof. zgodovine in nemščine na OŠ Ivanjkovci, odločili raziskati življenje kmetov v obdobju med obema svetovnima vojnama.*

*V uvodu smo opisali življenje kmetov v Sloveniji v času med svetovnima vojnama s poudarkom na dogajanju v Slovenskih goricah. Raziskovali smo večinoma na osnovi intervjujev s starejšimi krajani, ki so nam ob tem tudi pokazali in opisali različne predmete, orodja in fotografije.*

*Glavni namen našega raziskovanja je bilo proučiti vsakdanje življenje kmetov v Ivanjkovcih. Zanimalo nas je, kako je potekal njihov običajni dan, katera kmečka dela so opravljali v različnih letnih časih, katera orodja so uporabljali pri delu in kakšno je bilo življenje kmečkih otrok. Največ ljudi na območju Ivanjkovcev je bilo v tistem obdobju viničarjev, zato smo podrobno raziskali tudi viničarske odnose med lastniki vinogradov in viničarji, ki so delali v vinogradih in za svoje plačilo od lastnikov dobili manjšo hišo z vrtom ter skromno plačilo v naravi ali denarju.*

