

Kmetsko delavstvo v Dobrépoljah in okolici

Mrkun Anton — Dobrépolje

1. Kosci

V prejšnjih časih niso kosci kosili samo dopoldne, ampak celi dan od zore do mraka. Samo opoldne po južini so malo ležali v senci in zadremali, potem pa zopet začeli s delom. Navadno je ta opoldanski odmor trajal dve uri. Kosci nekdam niso tako hitro kosili ko dandanes. Takrat je vsak kosec kadil tobak in je imel med delom zadaj za pasom neizogobni tobačni mehur. Takrat se še ni prodajal tobak v zavojih, temveč na tehtnico kot sedaj moka ali sol.

Ko je zjutraj prinesla gospodinja koscem zajutrek, ni smelo nikoli manjkati tobaka. Ako je bilo več koscev, je bilo treba tudi več lotov tobaka, da ga je dobil vsak svoj kupček. Tobak so prodajali na funte, unče in lote. Vselej po zajutreku je eden izmed koscev razgrnil po tleh svojo žepno ruto — prej so imeli namreč velike plave žepne robce — in nanjo je gospodinja vsula iz škrniceljna tobak. Eden izmed koscev je tobak razdelil tako, da je napravil toliko kupcev, kolikor je bilo koscev. Nato je vsak kosec vzel kupček tobaka in ga spravil v svoj mehur. Nazadnje je tisti, čigar je bil robec, tega skupaj zganil in stresel v svoj mehur. Tisti je bil vedno na boljšem, ker noben drugi ni mogel tako čisto pobrati svojega kupca z robca in je nekaj drobcev gotovo še ostalo na ruti v korist tistega, ki je pogrnil robec. Radi tega je vsak rad posodil svojo ruto, da so na njej delili tobak.

Vsak kosec je nosil s seboj v žepu kresilni kamen, gobo in nož, ki je imel hrbet tako narejen, da je bil primeren za kresanje ob kamen. Ko je izkresal iskro, je ta padla na gobo, ki je začela tleti. Tako je zanetil kosec ogenj v svoji fajfi.

Kosci so imeli rdeče rute okrog vratu, da jih ni sončna vročina tako pripekala. Imeli so za vratom srajco vedno odpeto. Opoludne je moral dobiti vsak kosec svoj šopek iz svežih cvetlic, ki rastejo na oknih v loncih. Ne samo fantje, tudi starejši možje so hoteli imeti

vsak svoj šopek, sicer je hudo zameril, če ga ni dobil. Ako gospodinja ni imela svojih cvetic ali se ni na to razumela, je morala naprositi kako deklo, ki je bila veščica v tem poslu in je naredila namesto gospodinje šopke za kosce. Kosec je torej nekđaj moral imeti pušlec za klobukom, ruto za vratom in tobačni mehur za pasom.

Tudi vriskali so vsi, stari in mladi, da je bilo veselje poslušati na naših senožetih vesele kosce.

Koscem so povsod gospodinje dobro postregle z jedili. Prej ni bilo kave zjutraj kot je to običajno v naših časih, ampak so imeli kosci zjutraj zelje z bobom in nato ajdove ali koruzne žgance, zelo dobro zabeljene. Po takih žgancih, so rekli kosci, se trava dobro reže, ko ima kosec tako trd trebuh, da bi lahko koso sklepal na njem. Opoludne za južno je moralo biti za kosca sedem »riht«, pa vse domačega pridelka, nič štacunarskega, n. pr. fižol in zelje, kašnata repa, ješprenj z gnjatjo, štruklji, žinkrofi, ajdov krompir, nazadnje pa še kuhane česplje ali tepke, kar je dobro vplivalo na žejne kosce v senci košatega hrasta sredi senožeti, ko so pili hruševno vodo. Popoldne za malico je bil pa kruh in jabolčnik in žganje. Za večero je morala biti gotovo mlečna kaša.

Plačo so imeli dvajsetico (cvančgarico) in še vsak pol hleba kruha, ki si ga je vsak kosec vzel zvečer domov. Ko je bila senožet pokošena, so vsi kosci kmalu zaukali. Sedanji kosci pa kose samo dopoldne. Nič več ni slišati po naših senožetih tistega ukanja kot je bilo to nekđanje čase. Tudi jedila dobe drugačna. Namesto prejšnjih mnogovrstnih močnatih jedil opoludne dobe sedaj juho z memesom in prikuho, kakor v mestni restavraciji. Mehur za pasom je izginil, istotako tudi pušlec za klobukom in ruto za vratom. Sedanji kosci kade rajši cigarete, ki si jih morajo sami kupiti. Tudi ne ukajo več kot nekđaj.

2. Mlatiči

Pred nekaj desetletji je bilo čuti po naših vaseh začetkom avgusta vsako leto »pika pok« mlatičev, ki so mlatili pšenico, rž in drugo žito. Sedaj se nikjer več ne sliši, da bi mlatili tako lepo ubrano v »četvero« kot nekđaj pika poka pika poka, a sedaj se glasi le včasih iz kakega skednja pika pok dveh mlatičev in to le včasih in le malo časa. Ko se malo premlati klasje, otepavajo le žito od snopa. Sedaj nikjer več ne mlatijo s cepci kot nekđaj, ampak se snopje otepava na kakem stolu ali pa se že mnogi naši kmetje poslužujejo motorne mlatilnice, ki jih je nekaj v našem okraju. Posebno kdor rabi pšenično ali rženo slamo za slamnate strehe, tisti rajše snopje

otepava, zato da se taka slama ne polomi kot se pri mlatvi in da lepšo škopo za kritje slamnatih streh. Dandanes se mlati samo še fižol, grah in bob, ako ga še kje sade. Bob se je tudi zelo opusti pri nas in ga le težko še kje zapaziš po našem polju.

Nekdanji mlatiči so vselej začeli zjutraj zgodaj s svojim delom, navadno še pred zoro. Mlatili so tako, da so najprej nanесли sredi skednja kup žita ali kakor so rekli »nasad žita«. Potem pa sta po dva in dva na vsakem koncu mlatila po kakih 10 snopov naenkrat, in sicer tako da se pika pok cepcev nikoli nehal, dokler ni bil cel nasad omlačен. Ko sta dva usajala ali obračala snopovje žita, sta morala druga dva sama tolči s cepci tako dolgo, da sta druga dva zopet začela mlatiti. Nato sta zopet prva dva uredila svoje snopovje, tako da sta se vedno vsaj dva slišaala mlatiti.

Ko je bil nasad omlačен, so iz omlačениh snopov, naredili otepe in škopo. Otepe so naredili tako, da so omlačene snope povezali v velik zavoj. Škopo pa so naredili tako, da so stresli iz omlačene slame zrnje z grabljicami in reto in ga zrinili v kot. Škopo so povezali v snope in jo spravili.

Nekdanji mlatiči so imeli na visokem drogu pri skednju privezan velik pušelec svežih cvetlic. Kjer je bilo v eni vasi več mlatičev hkrati in so vsaki mlatiči imeli svoj pušelec, so mlatiči eden drugemu nagajali na ta način, da se eden neopaženo skušali zbiti pušelec z droga na tla. Ako so pa tistega, ki je skušal zbiti, zasačili, so mlatiči planili kar s cepci po njem. Ako ni bil urnih krač, da je hitro skakal čez plotove, je dobil kako »gorko« a cepcem po glavi ali sploh, kamor je priletelo.

Mlatiči so si nagajali tudi na ta način, da so drug drugemu prinesli »metlo klepat«. Ko so šli v hišo k jedi, jim je sosedov mlatič neopaženo porinil brezovo metlo pod snopovje, da so je mlatiči, ki so se vrnili iz hiše od jedi, vso premlatili in jo šele tedaj opazili, ko so snopovje odstranjevali. Vsaki mlatiči so imeli to za veliko razžalitev. »Klepanje metle« so imeli za hujšo razžalitev, kakor če jim je kdo zbil pušelec z droga.

Razume se, da so bili mlatiči vselej dobro postreženi, kakor je že omenjeno pri koscih. Na večer je dobil plačo, vsak dan po eno cvancarico starega denarja in pol hleba in za v žep še nekaj štrukeljčkov, da jih je ponesel domov svojcem.

Menci, ki pridejo proso met na večer, pa ne dobe nikake plače, samo gospodinja jim napravi nekaj povečerka, ki ga po končanem delu zaužijejo. Nato se razidejo vsak na svoj dom. Nekdaj se

je vršilo metje prosa bolj hrupno s harmoniko in plesom v vsaki hiši, kjer so imeli mence. Pili so ob takih prilikah tudi žganje, včasih še dolgo čez polnoč. Sedaj se je to neumno rajanje, pitje in ples ob metju popoloma opustilo.

Istotako ko menci dobi tudi ličkarji v jeseni ob ličkanju koruze svoj povečerek, in sicer čaj ali kavo s kruhom, jabolka, hruške ali kaj drugega.

3. Gozdni delavci

Ko še ni stekla železnica na Kočevje, ni bilo pri nas skoro nič gozdnih delavcev. Le malo kje so delali drva za prodajo. V Ljubljano je bilo predaleč in se ni izplačalo. Ako je kdo naredil nekaj klafter drv, jih je imel že prej prodane kakemu zasebniku v domačem kraju ali šolam itd. Tudi niso prej delali tako dolgih polen, kot sedaj. Sedaj jil delajo po en meter dolge, dočim so bile prej le 24 col dolgi, t.j. 63 cm. Plače so dobili od take klaftre po 1 gl. ali 1 gl. 10 kr.

Meterska drva delajo brez izjeme povsod šele po svetovni vojski. Delavci dobe od takih drv navadno po 25 din za 4 m³. Delavci, ki sekajo smreke in napravljajo hlode za na žago, dobe za svoje delo po 4 din od kubičnega metra krlov. Tesači tramov, ki so imeli do te krize, od kubičnega čevlja po 1 din za tesanje, delajo sedaj po 50 par od čevlja. Istotako so tudi vozniki tramov prej služili za prevoz tramov iz gozda na postajo po 1 din od čevlja, sedaj vozijo za 50 par, pa še nimajo kaj voziti, ker je cena tramom tako silno padla.

Pred leti, ko še ni bilo tu železnice, so tudi nekateri posestniki dali izdelovati železniške prage iz hrastovega lesa. Te so potem vozniki vozili v Ljubljano. Delavec je dobil za svojo plačo po 10 krajcarjev od vsakega izdelanega praga. Ako je bil hrast grčast, se ni moglo veliko zaslužiti pri tem tesanju.

4. Oglarji

Oglarstvo se je pri nas razvilo šele potem, ko je stekla kočevska železnica. Prej so le malo žgali oglje pri nas; le toliko, kolikor so ga rabili domači kovači pri svojem obrtu. Večinoma so si naši prejšnji kovači sami žgali oglje, kolikor ga je kdo rabil zase.

Ko je stekla kočevska železnica, so pa prišli k nam italijanski trgovci, ki so seboj pripejali svoje oglarje »karbonarje« iz Gornje Italije. Šele potem se je začelo kuhanje oglja po naših gozdovih. Ti trgovci so pokupil cele gozdove in vanje nastavili svoje rojake, da so zanje žgali oglje. Ti delavci iz Italije so prišli s celimi družinami.

Vsaka družina si je v gozdu postavila svojo kočo. Oglarji najprej posekajo gozd in napravijo iz debel in vej po meter dolga polena, jih razkolejo in puste, da se malo posuše. Med tem izravnavajo prostor, kjer bo stala kopa. Sredi tega okroglo izravnane prostora zabijejo v zemljo štiri kole, tako da tvorijo četverokot po 25 cm vsak sebi. Ako je kopa velika, morajo biti ti koli daljši. Navadno so po 2 m dolgi. Te štiri v zemljo zabite kole zvežejo na več mestih s trto. Nato začno okrog teh količev oglarji postavljati polena po koncu, in sicer debelejšje v sredo kope, tanjše in okrogle pa na zunanji strani kope, ker se rajše izoglenijo na strani, ker ni tako hude vročine, ko sredi kope. Tako zloži ogljar drva okrog kolov, nad koli pa pusti odprtino za ogenj. Navadno zloži dve vrsti polen, eno nad drugo, pri večjih kopah pa celo po tri vrste. Ko je kopa zložena, jo krog in krog obsuje s prstjo tako na debelo, da nikjer zrak ne uhaja. Samo na vrhu pusti odprtino med koli, kamor natrese suhe trave ali suhe stelje. Nato na vrhu zažge, da začne tleti. Potem se odprtina na vrhu zadela z zemljo.

Ko je na vrhu zadelal luknje, napravi na vrhnem robu krog in krog s kolom male luknjice, da ima ogenj le toliko zraka, da samo tli in ne more goreti s plamenom in tudi ne ugasne. Tako se kuha oglje v kopi. Ko ogljar vidi, da je gorenji del kope že dovolj kuhan, zamaši zgornje luknje in naredi spodaj kakega pol metra pod njimi nove luknje in kopa se naprej čedalje niže kuha. To se ponavlja toliko časa, da slednjič naredi ogljar luknje blizu tal, kar pomeni, da bo kopa prav kmalu kuhana. Skozi luknje se vedno kadi in po dimu spozna oglar, ali se kopa lepo kuha ali ne. Pri vsaki goreči kopi mora biti ogljar vedno poleg po dnevi in po noči. Večkrat se namreč pripeti, da se kje zemlja, s katero je kopa obsuta, sesede in mora takoj nastalo odprtino zadelati, sicer začne v kopi goreti s plamenom in bi vsa drva zgorela. Včasih se je že dogodilo, da je ogljar zadremal, pa je nastal ogenj in vsa kopa je zgorela.

Italijanski ogljarji so ostali v naših gozdovih samo poletni čas. Vsako jesen so se vrnili v svoje domovino, na pomlad so nazaj prišli ter zopet nadaljevali s kuhanjem oglja. V sedanjih časih se je trgovina z ogljem skoro popolnoma opustila. Le redkokdaj se pripeti, da bi kak domačin napravil kopo. Kovači še napravijo tuintam kako kopo za lastno potrebo.

5. Hrvatarji

Želo v navadi je bilo v našem kraju, da so hodili naši možje in fantje vsako leto v začetku oktobra v hrvatske in slavonske šume

sekat les. Vračali so se spomladi meseca aprila ali celo maja. Bilo je tudi več gospodarjev, ki so nabirali delavce za svojo kompanijo, ki je štela 30 do 50 glav..

Glavna taka dva gospodarja sta bila iz Ponikev Glačev Andrej in Burkukov Anton. Oba sta bila velikana po telesu. Vsako leto sta peljala svojo kompanijo mož in fantov v slavonske šume, sekat gozdove, tesat debelo tramovje, železniške prage in razne doge za sode in kadi. Še sedaj žive možje, ki so bili z njimi na Hrvatskem po 40 ali še celo več zim.

Hrvatarji — tako so jih imenovali — so različno zaslužili, včasih bolje, dostikrat pa malo ali celo nič. Ako je po dokončanem delu prišlo na vsakega po 100 gl., je bilo prav dobro. Zmenjeni so bili tako: Od kuharskih fantov je imel gospodar pol njegove plače, nekateri slabejši delavci so imeli tretjino plače, eno tretjino je pa vzel gospodar, dobri delavci so pa imeli polno plačo, posebno dobri delavci tesači tudi še nekaj čez. Včasih se je dogodilo, da Hrvatarji niso niti toliko zaslužili, da bi se mogli vrniti po železnici. Po 14 dni so hodili domov in prišli domov vsi strgani in lačni in trudni.

Od nas več ne hodijo na Hrvatsko ali v Slavonijo, pač pa hodijo še iz Loškega potoka in okolice in tam dalje iz Babinega polja in od Prezida.

6. Kostanjarji

Iz našega okraja so hodili na Dunaj vsako jesen začetkom oktobra kostanj peč. To je bilo nekako od leta 1880 pa do prevrata 1918. Od tega leta dalje so ostali na Dunaju samo tisti, ki imajo tam domovinsko pravico. Nekateri naši ljudje so se popolnoma naučili nemščine in so dobili v kaki ulici pravico, da smejo na tistem kraju od 1. okt. do 31. marca peči kostanj, jabolka in krompir. Takih prostorov so si znali nekateri pridobiti več. Vsak tak prostor pa je moral biti pisan pri magistratu na drugo ime. Ti ljudji so potem na svoje prostore najemali mlade fante, ki so za malenkostno plačo prodajali kostanj in drugo. Prvo zimo so imeli 40 gl., drugo 50 gl. itd., dokler ni tak »hlapec« postal samostojen in si znal dobiti sam svoj »prostor« in začel peči na svoje ime.

Omenjeni fantje »hlapci«, ki so za svoje gospodarje pekli kostanj v zimskem času na mrzlih dunajskih ulicah in trgih, so bili res pravi sužnji svojega gospodarja. Vsak dan, naj je bilo vreme lepo ali slabo, so morali iti s »putno« (brento) na rami na svoj prostor, onda stati in peči kostanj od 8 ure zjutraj do 9. ure zvečer. Če je bila dnevna trgovina dobra, je že še bilo in je zvečer prinesel

nekaj skupička svojemu gospodarju. Ako se je pa slabo prodajalo, se je dolgočasil in prezebaval na svojem prostoru. Zvečer se je bal priti domov, ako je malo stržil. Gospodar ga je oštel kot zanikrneža, da ne zna dobro peči in ljudi privabiti, da bi kupovali.

Tak »hlapec« je dobil za zajutrek čašo kave in žemljo, opodne staropečen in trd kostanj, ki ga ni mogel prodati, kak pečen krompir ali jabolko. Ko se je tak fant kostanjar na Dunaju toliko udomačil in že malo priučil nemškemu jeziku, se je skušal vsak osamosvojiti in si pridobiti od mestnega magistrata lastni prostor. Potem si je zaslužil vsako zimo lepe denarce. Veliko je sedaj v našem okraju lepih domačij, ki so si jih kupili za denarje, katerega so si prislužili kot nekdanji kostanjarji na Dunaju.

Poleg kostanja so pekli naši ljudje tudi jabolka in krompir.

Prodajali so po dva kostanja za en krajcar, pečena jabolka ali pečen krompir pa po krajcarju. Vsak pečen krompir je moral kostanjar čez pol prelomiti, ga potrositi s soljo, ga nato zopet stisniti skupaj in ga dati v roke kupcu.

Veliko naših zimskih kostanjarjev je ostalo tudi čez poletje na Dunaju ter so v letnem času prodajali sodavico, limonado in razne sladkarije. Vsak tak prodajalec je imel ličen dvokolesni voziček, ki je bil lepo rdeče lakiran. Na takem vozičku je moralo biti vse lepo čisto in snažno, sicer ne bi prodajalec nič prodal. V vozu je moral biti vedno led, da je bila sodavica vedno mrzla. Tudi kozarci so morali biti vedno čisti in ležati v mrzli vodi. Poleg voza je imel vsak tak prodajalec velik bel dežnik. Prodajalec je imel stol, da je ob prostem času sedel in čakal kupcev. V lepem belem predalu je imel lepo razložene sladkarije. Prednji del je bil pokrit s steklenimi vratci.

Tudi pri tem poslu so nekateri zaslužili lepe denarje.

Poleg kostanjarjev in sodovičarjev so bili pa še tretji naši ljudje ki so bili na Dunaju po zimi in po letu, namreč krošnjarji s pomorančami in limonami. Ti so zjutraj vselej zelo zgodaj vstali, zadeli vsak svojo košaro na rame in šli ponujat svoje blago: pomoranče in limone, in sicer po kuhinjah raznih kavarn, gostiln in hotelov, zvečer pa gostom v kavarnah, gostilnah, hotelih in restavracijah, ter po gostilniških vrtovih. Ti krošnjarji so si zaslužili precej denarja.

Nekateri naši ljudje, kostanjarji, sodovičarji, krošnjarji, so se popolnoma udomačili na Dunaju in so postali dunajski meščani ter sedaj pridejo samo na obisk v domovino. Nekaj pa je tudi takih, ki hodijo še sedaj na Dunaj kostanj peč in so nemški državljani.

7. Izseljenci

Preseljevanje v Ameriko se je pri nas začelo okrog 1890. leta pa je trajalo do svetovne vojne 1914. leta. V teh letih je ostalo malo moške mladine doma. Premnogi fantje so odšli v Ameriko še pred vojaškimi leti skrivaj in brez potnega lista. Pa tudi mlajši oženjeni moške so tja odšli. Marsikateri mož si je v Ameriki toliko prislužil, da je rešil svojo domačijo, ki bi sicer prišla na boben. Tudi premnogo deklet je odšlo v Ameriko, zlasti tiste, ki niso imele po svojih starših toliko pričakovati, da bi se doma lahko omožile. V Ameriki je potem vsaka lahko dobila svojega moža. Nekateri so odšli z družinami v Ameriko. Ostali so ti stalno v Ameriki in se skoro nihče ni več vrnil v domovino.

Nekateri so našli v Ameriki srečo. Pošiljali so denar in so se po nekaj letih vrnili sami v domovino. Poplačali so dolgove, popravili svoja poslopja, izboljšali zemljišča. Nekateri izmed onih, ki so se stalno naselili v Ameriki, so si znali pomagati s pridnostjo in varčnostjo do lepega premoženja in do uglednih mest kot trgovci, gostilničarji, mesarji, kot uradniki, mehaniki, strojniki itd.

Pred svetovno vojno je prišlo veliko denarja iz Amerike. Z denarjem ki so ga prinesli iz Amerike, so doma kupili mnogi lepa posestva, se oženili in so sedaj doma ugledni moške, ki bi brez Amerike nikdar ne mogli priti do sedanjega blagostanja.

Srečni so bili tisti izseljenci, ki so se oženili in dobili skrbno ženo, da sta imela na hrani in stanovanju druge naše rojake, po 15 ali po celo 20 fantov za primerno mesečno odškodnino. Mož je pridno delal in mlada dva sta si v nekaj letih prihranila lep denar. Morda sta se vrnila domov, kupila tu primerno posestvo, kjer morda še sedaj srečno in zadovoljno gospodarita. Največ naših izseljencev je pa v Ameriki ostalo in se ne bodo nikoli vrnili domov, bodisi da so si ondi ustanovili svoje ognjišče bodisi, da nimajo nikoli toliko v žepu, da bi bilo za vozni listek v staro domovino. Tako jim je vrnitev v domovino onemogočena, čeprav bi se nekateri zelo radi vrnili. Preveč so vdani alkoholizmu in si ne morejo prihraniti toliko, da bi imeli za pot. Tako zgubljen človek tava v Ameriki iz kraja v kraj, tuptatam poskusi malo z delom, pa mu ne ugaja in gre zopet dalje. »Goste službe redke suknje«, tako pravi pregovor. Potrebno je, da se za izseljence bolj zanimamo.

Résumé

Die Bauernarbeiterschaft in Dobrépolje und Umgebung.

Im Aufsätze werden das Leben und die Gewohnheiten aus der Zeit vor dem Weltkriege beschrieben und zwar von folgenden Arbeiterarten, die am Lande, besonders in Dobrepolje (Unterkrain) vorkommen: die Mäher, die Drescher, die Waldarbeiter, die Kohlenbrenner, die sgn. Hrvatarji (das sind Arbeiter die über den Winter in Kroatien in den Wäldern beschäftigt waren), „Kastanier“ Kastanienröster (das waren unsere Landsleute die über den Winter in Wien und anderen österr. Städten heisse Edelkastanien und auch Erdäpfel verkauft haben) und schliesslich die Auswanderer.
