

**NALOGA ZA 21. REGIJSKO TEKMOVANJE MLADIH
RAZISKOVALCEV SPODNJEGA PODRAVJA IN PRLEKIJE**

**ŽIVLJENJE KMETOV V
IVANJKOVCIH MED SVETOVNIMA
VOJNAMA**

**OŠ IVANJKOVCI
šolsko leto 2012 / 2013**

MLADI RAZISKOVALCI:

**Hana Rakuša (8.a)
Karmen Bogša (9.a)
Tilen Rajh (9.a)**

MENTOR:

Boštjan Rajh, prof. zgodovine in nemščine

NALOGA S PODROČJA ZGODOVINE

ZAHVALA

Zahvaljujemo se mentorju prof. Boštjanu Rajhu za pomoč pri izdelavi naloge, zbiranju podatkov in prevod povzetka v nemščino. Za intervjuje in fotografije se zahvaljujemo tudi gospodu Cirilu Meško, gospodu Francu Škrinjarju, gospe Mimici Feguš, gospodu Milanu Pučku, gospe Alojziji Pučko, gospe Frančiški Veber, gospe Angeli Rajh ter gospe Slavici Rajh.

Karmen Bogša, Hana Rakuša in Tilen Rajh

1. 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. Mladi raziskovalci OŠ Ivanjkovci smo se zato odločili raziskati življenje kmetov v svojem kraju v obdobju med obema svetovnjima vojnama.

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

Glavni namen našega raziskovanja pa je proučiti vsakdanje življenje kmetov v Ivanjkovcih. Zanimalo nas je, kako je potekal njihov običajen dan, kmečka dela v različnih letnih časih, orodja, ki so jih uporabljali pri delu ter življenje kmečkih otrok.

Največ ljudi v tistem obdobju na območju Ivanjkovcev je bilo 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.

2. ZUSAMMENFASSUNG

Ivanjkovci ist das Zentrum der Ortsgemeinschaft in der Gemeinde Ormož, im Herzen der Weingegend Ljutomersko – ormoške gorce. In unserer Gegend beschäftigten sich die Leute überwiegend mit der Landwirtschaft. Die jungen Forscher der Grundschule OŠ Ivanjkovci entschieden sich deshalb das Leben der Bauern in ihrem Ort in der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen zu erforschen.

In der Einleitung werden wir mit der Hilfe der Geschichtsliteratur das Leben der Bauern in Slowenien zwischen den beiden Weltkriegen beschreiben mit dem Hauptgewicht auf den Ereignissen in der Gegend von Slovenske gorice. Wir erforschten vorwiegend aufgrund der Interviews mit den älteren Ortsbewohnern, die uns dabei verschiedene Gegenstände, Werkzeuge und Fotos zeigten und beschrieben.

Der Hauptzweck unserer Forschung ist das Alltagsleben der Bauern in Ivanjkovci zu erforschen. Es interessierte uns, wie ihr gewöhnlicher Alltag war, Bauernarbeiten in verschiedenen Jahreszeiten, die Werkzeuge, die sie bei der Arbeit brauchten und das Leben der Bauernkinder.

Die meisten Leute in jener Zeit in der Gegend um Ivanjkovci waren Winzer, deshalb erforschten wir genauer die Winzerverhältnisse zwischen den Weinbergbesitzern und den Winzern, die in den Weinbergen arbeiteten und als Lohn von Weinbergbesitzern ein kleines Haus mit einem kleinem Garten und einen bescheidenen Lohn in Natur oder in Geld erhielten.

Prevod v nemščino:

Boštjan Rajh, prof.

KAZALO	stran
1. POVZETEK	3
2. ZUSAMMENFASSUNG	3
3. UVOD	5
4. METODE DE LA	6
5. ŽIVLJENJE KMETOV NA SLOVENSKEM MED SVETOVNIMA VOJNAMA	8
6. VINČARSTVO V SLOVENSKIH GORICAH.....	10
7. DELOVNI DAN KMETOV	13
8. DELOVNI DAN VINIČARJEV.....	15
9. OPRAVILA KMETOV SKOZI CELO LETO	16
10. ŽIVLJENJE KMEČKIH OTROK.....	22
11. KMEČKE HIŠE.....	25
12. ANALIZA HIPOTEZ.....	27
13. ZAKLJUČEK	29
14. VIRI IN LITERATURA	31
15. SEZNAM FOTOGRAFIJ	32

3. 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. Živi še nekaj starejših krajanov, starih več kot 80 let, ki so bili rojeni v tem času in se še zelo dobro spominjajo življenja v tem času. Tudi njihovi otroci, med njimi tudi naši stari starši, se še spominjajo, kako so živeli njihovi starši.

Glavni namen naše raziskovalne naloge 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 poljih, travnikih, v vinogradih 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 lahko zelo živo pripovedovali o svojih otroških in šolskih letih.

Zelo nas je pritegnilo tudi težko in skromno življenje viničarjev, zato smo podrobno raziskali tudi 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 tudi, da niso vedno samo delali, ampak so imeli tudi prosti čas, zlasti ob nedeljah in praznikih.



SLIKA 1: Svetinje, Trstenik in Ivanjkovci iz zraka

4. METODE DE LA

Najprej smo si določili temo raziskovanja in obdobje, ki nas zanima. Pred podrobnim raziskovanjem smo si postavili nekaj hipotez za kmečko življenje na območju Ivanjkovcev pred približno 80 leti:

Hipoteza 1: V času med svetovnimi vojnami so se kmetje v naših krajih največ ukvarjali z vinogradništvom, poljedelstvom in živinorejo.

Hipoteza 2: Delovni dan na kmetiji je trajal od zore do mraka.

Hipoteza 3: Nekoč je bilo na poljih veliko ročnega dela.

Hipoteza 4: Od orodja so uporabljali motike, grablje, lopate, plug in vile.

Hipoteza 5: Imeli so govedo, konje, prašiče, kokoši in ovce.

Hipoteza 6: Kmečke družine so imele veliko otrok.

Hipoteza 7: Dečki so pomagali na poljih, deklice pa v kuhinji.

Hipoteza 8: Nekateri kmečki otroci niso hodili v šolo, ker so doma pomagali staršem.

Hipoteza 9: Otroci in starši so imeli le dve oblačili.

Hipoteza 10: Prehrana je bila doma pridelana, meso so jedli ob nedeljah, glavni obrok je bilo kosilo.

Hipoteza 11: Kmečke hiše so bile iz naravnih materialov, majhne, z enim glavnim prostorom.

Hipoteza 12: Prostega časa na kmetih je bilo malo, družili so se s svojimi sorodniki ali prijatelji.

Do ustreznih podatkov za raziskovalno nalogo smo prišli na različne načine. Najprej smo si priskrbeli literaturo o kmečkem življenju na Slovenskem in v Slovenskih goricah v obdobju med obema svetovnimi vojnami, ki smo jo dobili v knjižnicah. Na ta način smo dobili predstavo o življenju kmetov v tem obdobju.

Že pri pregledu literature smo ugotovili, da so bili v naših krajih v tem času zelo razviti posebni viničarski odnosi med gospodarji vinogradov in delavci v vinogradih – viničarjih, zato smo podrobno proučili tudi viničarstvo. Veliko podatkov o viničarskih odnosih smo dobili iz viničarske knjižice.

Nato smo obiskali več starejših krajanov različnih kmečkih slojev (takratne viničarje, manjše kmete, srednje velike kmete in večje kmete), ki so nam pripovedovali o kmečkem življenju tik pred drugo svetovno vojno. Ti krajanje so miselno še vedno zelo dobri, med njimi celo krajan star 96 let. Med njimi so bili tudi krajanje, ki so stari okrog 70 let in naši stari starši, ki pa so nam predstavili življenje svojih staršev. V intervjujih smo jim zastavili naslednja vprašanja:

1. S čim ste se ukvarjali na vaši kmetiji ?
(Poljedelstvo, živinoreja, sadjarstvo, vinogradništvo)
2. Ste živeli na večji ali manjši kmetiji?
3. Katere poljščine ste pridelovali? Kaj pa na vrtu?
4. Katero živino ste imeli? Koliko?

5. *Ste se ukvarjali tudi z vinogradništvom in sadjarstvom? Koliko ste imeli vinogradov in sadovnjakov?*
6. *Opišite običajen dan na kmetiji od jutra do večera!*
7. *Naštejte kmečka dela, ki ste jih opravljali po letnih časih in jih opišite:*
 - pomlad
 - poletje
 - jesen
 - zima
8. *Katera orodja ste uporabljali pri teh delih?*
9. *Katera dela so bila bolj težka? Kaj so bolj delali moški, kaj ženske?*
10. *Kaj ste jedli med tednom, kaj pa ob nedeljah in praznikih?*
11. *Kaj ste imeli oblečeno? Kje ste dobili oblačila?*
12. *Kako so živeli otroci?*
13. *Pri katerih delih so pomagali otroci?*
14. *Kako se spomnite svojih osnovnošolskih let?*
15. *Kakšne so bile kmečke hiše? Naštejte in opišite prostore v njej! Iz česa so bile zgrajene?*
16. *Še imate kakšne fotografije iz časa Kraljevine Jugoslavije oz. tik pred 2. svetovno vojno?*
17. *Nam želite povedati še kaj drugega o tem času, pa vas nismo vprašali?*

Ob pripovedovanju ljudi nismo dobili samo odgovorov na naša vprašanja, ampak so se spomnili še veliko drugih dogodkov, ki so pritegnili našo pozornost. Ob svojem pripovedovanju so nam pokazali tudi stare fotografije, kmečko orodje in drugo. Bili so veseli našega obiska. Radi so bili, da se še mladi zanimamo za življenje nekoč.

V intervjujih so sodelovali Franc Škrinjar iz Mihalovcev, Ciril Meško iz Lahoncev, Frančiška Veber in Slavica Rajh iz Ivanjkovcev, Angela Rajh iz Strezetine, Mimica Feguš iz Cerovca Stanka Vraza ter Milan in Alojzija Pučko iz Malega Brebrovnika.



SLIKA 2: Franc Škrinjar iz Mihalovcev, rojen leta 1916

5. 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 popisa prebivalstva iz 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.¹

Slovenija je bila takrat dežela majhnih kmetij, saj je bilo skoraj 60% posesti manjših od pet hektarjev. Delež velikih kmetij z več kot 50 hektarji zemlje je bil izjemno majhen, saj je bil le malo več kot odstotek. 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 kmetje 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.²

Vsi ti problemi so silili slovenske kmetije v zadolževanje. Med zadolženimi kmetijami je bilo kar 60% tistih kmetij, 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 nujno treba iskati zaslužek izven 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 se ukvarjali z domačo obrtjo, si posojali denar pri sorodnikih ali so se znašli kako drugače.³

Pri srednje velikih kmetijah, večjih od deset hektarjev, je v tem času bila že 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 zoral 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.⁴

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

² Prav tam, str. 441 - 442.

³ Prav tam, str. 443 – 444.

⁴ Prav tam, str. 444 – 445.

Kmečkega prebivalstva je bilo največ v severovzhodni Sloveniji. Delež kmečkega prebivalstva v Prekmurju je bil 85- , v Podravju pa 82- odstoten.⁵

Rezultati popisa prebivalstva leta 1931 povejo, da je na območju Ljutomersko – ormoških goric takrat bilo 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 tabela⁶:

TABELA 1: Poklicna struktura aktivnega prebivalstva leta 1931

	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

Iz podatkov v tabeli je razvidno, da se je na področju Ivanjkovcev daleč največ aktivnih prebivalcev v obdobju med obema svetovnima 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 tabela⁷:

TABELA 2: Zemljiške kategorije leta 1900

	njiva in vrt	sadovnjak	vino-grad	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 3,1%	6514 ha 100%

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

⁵ Prav tam, str. 180.

⁶ B. Belec, Ljutomersko – ormoške gorice, Maribor 1967, str. 168 in 170.

⁷ Prav tam, str. 129.

6. VINIČARSTVO V SLOVENSКИH GORICAH

Na področju Ivanjkovcev je med obema svetovnima vojnama med kmetijskimi panogami bilo 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 spadajoča poslopja z nekaj zemlje in živine.⁸

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.⁹

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 -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.¹⁰

Lastniki vinogradov na območju Ljutomersko – ormoških goric so bili avstrijski veleposestniki, samostani, župnije, večji kmetje in meščani bližnjih mest. Kot so nam v intervjujih povedali starejši krajani, so na območju Ivanjkovcev bili lastniki vinogradov večji kmetje, svetinjska župnija, gospodje Fischerein iz Leobna v Avstriji, ki so bili 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.



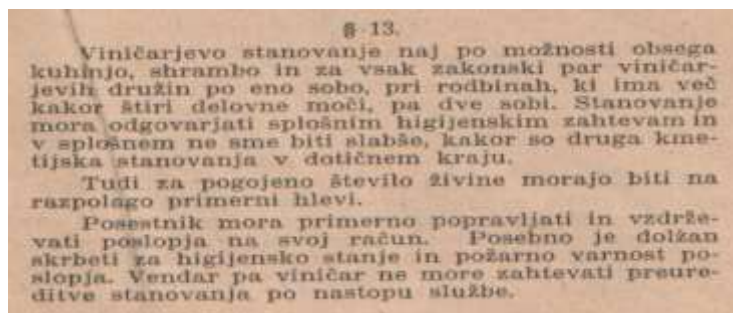
SLIKA 3: Svetinjska klet danes, do konca 2. svetovne vojne last Hansa Halle

⁸ E. Korpič – Horvat, Zaposlovanje in deagrarizacija pomurskega prebivalstva, Murska Sobota 1992, str. 62.

⁹ Prav tam, str. 63, 64.

¹⁰ Prav tam, str. 64.

Na območju nekdanje mariborske oblasti v Kraljevini SHS so uporabljali uredbo o viničarskem redu z dne 20.7.1928. Ta viničarski red je bil tudi objavljen v viničarski knjižici, ki so jo takrat izdajali viničarjem. V njej so si viničarji lahko prebrali svoje pravice in dolžnosti. Viničarji so bili tiste osebe, ki jih je vinogradnik najel za oskrbo vinograda. Za to delo so viničarji in vinogradniki sklepali delovna razmerja. To so bile posebne uradne pogodbe, s katero 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 razpolago za viničarska dela in število živine, ki jo je moral s sabo pripeljati. 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.¹¹



SLIKI 4 IN 5: Naslovnica viničarske knjižice in stran iz nje

Viničarsko delovno razmerje, ki ga je določala pisna pogodba je trajalo eno viničarsko leto, ki se je začelo 1. novembra in končalo 31. oktobra. Če se to razmerje ni ukinilo zaradi določenih razlogov (npr. če je viničar grdo ravnal z viničarjem, zanemarjal svoje delo, če je zagrešil tatvino, če je žalili gospodarja ali če je gospodar grdo ravnal z viničarjem, če mu ni plačeval) se je podaljšalo za še eno viničarsko leto.¹²

Za viničarje so veljale tudi dolžnosti. Službo je moral viničar začeti ob določenem času z dogovorjenim številu 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 se je moral 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 tudi odgovarjati za škodo, ki je bila posledica

¹¹ 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).

¹² Viničarska knjižica str. 6 – 8.

strokovno nepravilnega izvršenega dela ali posledica zanemarjanje dolžnosti. Brez gospodarjevega dovoljenja, viničar ni nikogar smel vzeti v podnajem.¹³

Viničarsko delovno razmerje je prinašalo dolžnosti tudi za gospodarja. Ta je moral viničarja sprejeti v službo ob določenem času, mu izročiti deputatno zemljo in dogovorjeno stanovanje, ter mu izplačati plačo vsak konec tedna. Do viničarja je moral imeti gospodar 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 družina številčnejša pa je moralo obsegati najmanj dve sobi.¹⁴

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 imeti viničarji opravljene viničarske šole, v katerih so pridobili strokovno izobrazbo. Za slednjo so dobivali viničarsko izkaznico, ki jo je izdala občina, v kateri je viničar živel.¹⁵

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.¹⁶

Starejši krajan, 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. Nekateri pa se niso zaposlili v vinogradništvu, ampak so si poiskali delo drugje, na primer v tovarnah in se tudi odselili v Ljutomer, Ormož, na Ptuj ali v kraje drugod po Sloveniji.

¹³ Viničarska knjižica, str. 10.

¹⁴ Viničarska knjižica, str. 10.

¹⁵ Viničarska knjižica, str. 14.

¹⁶ E. Korpič – Horvat, Zaposlovanje in deagrarizacija pomurskega prebivalstva, Murska Sobota 1992, str. 65.

7. DELOVNI DAN KMETOV

Delovni dan so opisali starejši krajani, s katerimi smo se pogovarjali.¹⁷ Delovni dan je bil različno dolg glede na letni čas in dela, ki so jih nameravali opraviti čez dan. Poleti, ko je bilo več dela in je bilo bolj dolgo 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 opravili 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 z delom do večera, ko je bilo ponovno treba poskrbeti za živino. Za večerjo so največkrat jedli mlečne jedi – mlečno juho ali žgance z mlekem. Večkrat pa so imeli kakšna dela tudi zvečer.

Prav vsak dan so morali poskrbeti za živino, ki so jo imeli. Največ so imeli prašiče, govedo, 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 na kmetijo prišle lisice in odnesle kokoši. Živali so imeli za to, da so jim pomagale pri različnih opravilih, kot 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 jih zjutraj in zvečer. Pri tem mislimo 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 paslo živino. Zjutraj, preden so šli v šolo, so že eno uro pasli. Če pa živali niso pasli so dali konjem za jesti oves ali ječmen, kravam pa seno, slamo ali »koruznico«, posušena stebela od koruze. Svinjam pa 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 pa je bilo treba tudi počistiti. 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. Bilo pa je treba tudi počistiti gnoj izpod živali in »nastlati« z novo steljo. Za to so večinoma uporabljali listje iz gozda, ki so ga domov pripeljali z vozom ali pa prinašali v posebnih koših za listje. To so bili koši, ki so bili bolj visoki in narejeni iz debelih vej.

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



SLIKA 6: Leseni voz z govedom

¹⁷ Intervjuji z Alojzijo in Milanom Pučkom, Cirilom Meškom, Frančiško Veber, Francem Škrinjarjem in Angelo Rajh.

Krave so dojili ročno dvakrat dnevno. Pri tem so uporabljali majhen, lesen stol, da so lahko sedli h kravi in »žehtar«, kamor so tekli curki mleka. Otroci so večkrat čakali, da so lahko pili toplo sveže mleko. Največ mleka so porabili doma za hrano otrok, za izdelovanje skute, smetane, masla in suhega sira. Radi pa so jedli tudi skisano mleko, »kisilino«, zlasti v poletnih mesecih.

Gospodar pri Meškovich v Lahoncih si je vsak večer vodil dela, ki so jih pri njih opravili »težoki«. To so največkrat bili vaščani, ki sami niso imeli veliko zemlje in so si z delom pri večjih kmetih kaj zaslužili. Gospodar si je vsa dela »težokov« skrbno vodil v veliki knjigi. Občasna dela pri Meškovich je opravljalo od 10 do 15 vaščanov.

Za primer smo izbrali nekega vaščana, ki je spomladi 1937 pri Meškovich delal 14 krat od 16. marca do 28. junija 1937. 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 pa je pomagal osemkrat od marca do junija 1937. Pomagal je pri grabljanju listja, iskanju šibja, dvakrat pri kopanju v vinogradu v Hujbarju, sajenju krompirja, dvakrat pri okopavanju krompirja in še enkrat pri sušenju sena. Za vsa ta dela si je prislužil 6.30 dinarjev.¹⁸



1937		gung
15/4	delo na Hujbarju	2.5
16/5	delo na Hujbarju	2.1
17/5	delo na Hujbarju	2.1
18/5	delo na Hujbarju	2.1
19/5	delo na Hujbarju	2.1
20/5	delo na Hujbarju	2.1
21/5	delo na Hujbarju	2.1
22/5	delo na Hujbarju	2.1
23/5	delo na Hujbarju	2.1
24/5	delo na Hujbarju	2.1
25/5	delo na Hujbarju	2.1
26/5	delo na Hujbarju	2.1
27/5	delo na Hujbarju	2.1
28/5	delo na Hujbarju	2.1
29/5	delo na Hujbarju	2.1
30/5	delo na Hujbarju	2.1
31/5	delo na Hujbarju	2.1
1/6	delo na Hujbarju	2.1
2/6	delo na Hujbarju	2.1
3/6	delo na Hujbarju	2.1
4/6	delo na Hujbarju	2.1
5/6	delo na Hujbarju	2.1
6/6	delo na Hujbarju	2.1
7/6	delo na Hujbarju	2.1
8/6	delo na Hujbarju	2.1
9/6	delo na Hujbarju	2.1
10/6	delo na Hujbarju	2.1
11/6	delo na Hujbarju	2.1
12/6	delo na Hujbarju	2.1
13/6	delo na Hujbarju	2.1
14/6	delo na Hujbarju	2.1
15/6	delo na Hujbarju	2.1
16/6	delo na Hujbarju	2.1
17/6	delo na Hujbarju	2.1
18/6	delo na Hujbarju	2.1
19/6	delo na Hujbarju	2.1
20/6	delo na Hujbarju	2.1
21/6	delo na Hujbarju	2.1
22/6	delo na Hujbarju	2.1
23/6	delo na Hujbarju	2.1
24/6	delo na Hujbarju	2.1
25/6	delo na Hujbarju	2.1
26/6	delo na Hujbarju	2.1
27/6	delo na Hujbarju	2.1
28/6	delo na Hujbarju	2.1
29/6	delo na Hujbarju	2.1
30/6	delo na Hujbarju	2.1
1/7	delo na Hujbarju	2.1
2/7	delo na Hujbarju	2.1
3/7	delo na Hujbarju	2.1
4/7	delo na Hujbarju	2.1
5/7	delo na Hujbarju	2.1
6/7	delo na Hujbarju	2.1
7/7	delo na Hujbarju	2.1
8/7	delo na Hujbarju	2.1
9/7	delo na Hujbarju	2.1
10/7	delo na Hujbarju	2.1
11/7	delo na Hujbarju	2.1
12/7	delo na Hujbarju	2.1
13/7	delo na Hujbarju	2.1
14/7	delo na Hujbarju	2.1
15/7	delo na Hujbarju	2.1
16/7	delo na Hujbarju	2.1
17/7	delo na Hujbarju	2.1
18/7	delo na Hujbarju	2.1
19/7	delo na Hujbarju	2.1
20/7	delo na Hujbarju	2.1
21/7	delo na Hujbarju	2.1
22/7	delo na Hujbarju	2.1
23/7	delo na Hujbarju	2.1
24/7	delo na Hujbarju	2.1
25/7	delo na Hujbarju	2.1
26/7	delo na Hujbarju	2.1
27/7	delo na Hujbarju	2.1
28/7	delo na Hujbarju	2.1
29/7	delo na Hujbarju	2.1
30/7	delo na Hujbarju	2.1
31/7	delo na Hujbarju	2.1
1/8	delo na Hujbarju	2.1
2/8	delo na Hujbarju	2.1
3/8	delo na Hujbarju	2.1
4/8	delo na Hujbarju	2.1
5/8	delo na Hujbarju	2.1
6/8	delo na Hujbarju	2.1
7/8	delo na Hujbarju	2.1
8/8	delo na Hujbarju	2.1
9/8	delo na Hujbarju	2.1
10/8	delo na Hujbarju	2.1
11/8	delo na Hujbarju	2.1
12/8	delo na Hujbarju	2.1
13/8	delo na Hujbarju	2.1
14/8	delo na Hujbarju	2.1
15/8	delo na Hujbarju	2.1
16/8	delo na Hujbarju	2.1
17/8	delo na Hujbarju	2.1
18/8	delo na Hujbarju	2.1
19/8	delo na Hujbarju	2.1
20/8	delo na Hujbarju	2.1
21/8	delo na Hujbarju	2.1
22/8	delo na Hujbarju	2.1
23/8	delo na Hujbarju	2.1
24/8	delo na Hujbarju	2.1
25/8	delo na Hujbarju	2.1
26/8	delo na Hujbarju	2.1
27/8	delo na Hujbarju	2.1
28/8	delo na Hujbarju	2.1
29/8	delo na Hujbarju	2.1
30/8	delo na Hujbarju	2.1
31/8	delo na Hujbarju	2.1
1/9	delo na Hujbarju	2.1
2/9	delo na Hujbarju	2.1
3/9	delo na Hujbarju	2.1
4/9	delo na Hujbarju	2.1
5/9	delo na Hujbarju	2.1
6/9	delo na Hujbarju	2.1
7/9	delo na Hujbarju	2.1
8/9	delo na Hujbarju	2.1
9/9	delo na Hujbarju	2.1
10/9	delo na Hujbarju	2.1
11/9	delo na Hujbarju	2.1
12/9	delo na Hujbarju	2.1
13/9	delo na Hujbarju	2.1
14/9	delo na Hujbarju	2.1
15/9	delo na Hujbarju	2.1
16/9	delo na Hujbarju	2.1
17/9	delo na Hujbarju	2.1
18/9	delo na Hujbarju	2.1
19/9	delo na Hujbarju	2.1
20/9	delo na Hujbarju	2.1
21/9	delo na Hujbarju	2.1
22/9	delo na Hujbarju	2.1
23/9	delo na Hujbarju	2.1
24/9	delo na Hujbarju	2.1
25/9	delo na Hujbarju	2.1
26/9	delo na Hujbarju	2.1
27/9	delo na Hujbarju	2.1
28/9	delo na Hujbarju	2.1
29/9	delo na Hujbarju	2.1
30/9	delo na Hujbarju	2.1
31/9	delo na Hujbarju	2.1
1/10	delo na Hujbarju	2.1
2/10	delo na Hujbarju	2.1
3/10	delo na Hujbarju	2.1
4/10	delo na Hujbarju	2.1
5/10	delo na Hujbarju	2.1
6/10	delo na Hujbarju	2.1
7/10	delo na Hujbarju	2.1
8/10	delo na Hujbarju	2.1
9/10	delo na Hujbarju	2.1
10/10	delo na Hujbarju	2.1
11/10	delo na Hujbarju	2.1
12/10	delo na Hujbarju	2.1
13/10	delo na Hujbarju	2.1
14/10	delo na Hujbarju	2.1
15/10	delo na Hujbarju	2.1
16/10	delo na Hujbarju	2.1
17/10	delo na Hujbarju	2.1
18/10	delo na Hujbarju	2.1
19/10	delo na Hujbarju	2.1
20/10	delo na Hujbarju	2.1
21/10	delo na Hujbarju	2.1
22/10	delo na Hujbarju	2.1
23/10	delo na Hujbarju	2.1
24/10	delo na Hujbarju	2.1
25/10	delo na Hujbarju	2.1
26/10	delo na Hujbarju	2.1
27/10	delo na Hujbarju	2.1
28/10	delo na Hujbarju	2.1
29/10	delo na Hujbarju	2.1
30/10	delo na Hujbarju	2.1
31/10	delo na Hujbarju	2.1

SLIKI 7 IN 8: Naslovnica knjige in stran iz nje, kjer si je gospodar pri Meškovich vodil dela

Po napornem delovnem tednu pa je bil prost dan nedelja. Zjutraj so se odpravili k maši. Za mašo so imeli posebno, nedeljsko obleko. Nato so okoli poldneva imeli kosilo, ki je bilo boljše kot med tednom. Običajno je bila 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. Radi so peli, plesali, večkrat jim je pri praznovanjih tudi zaigral kakšen domači godec.

¹⁸ Intervju s Cirilom Meškom.

8. DELOVNI DAN VINIČARJEV

Tudi delovni dan viničarjev so nam opisali starejši krajani¹⁹. 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 7.00 – 18.00, pozimi pa od 7.00 – 16.00. Če so imeli majhne otroke so jih zaklepali v hišo, ob toplih poletnih jutrih pa so jih nesli s seboj v košari na hrbtu na delo.

Po prihodu na delo v vinograd, so že vedeli kakšno delo jih čaka. Vsakih nekaj dni jih je namreč obiskoval gospodar, ki jim je tudi naročil, kaj morajo opraviti do naslednjič. V času malice (to so si morali priskrbeti sami, po navadi je to bilo 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 topile kruh, ko je le-ta pozimi zmrznil od mraza. Po kosilu so se ob 13. uri skupaj z ostalimi člani kmečke 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.



SLIKA 9: Odmor med delom v vinogradu v petdesetih letih

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 pa so namesto le-te večerjali močnik. Posebej veselo pa je bilo pri hiši takrat, ko so se opravljala različna dela: npr. luščenje fižola in koščic buč, česanje perja,... Slednje je bilo zelo priljubljeno opravilo. Pri tem delu so vsi člani družine z majhnimi nožki strugali kurja peresa. Ob tem in še ob mnogih drugih skupnih večernih opravilih je bilo velikokrat slišati tudi petje in ples. Delovni dan se je zaključil najpozneje okrog 21. ure. Pred njimi pa je bil zopet nov.

¹⁹ Intervju z Mimico Feguš, Cirilom Meškom in Slavico Rajh.

Viničarji pa so še opravljali mnoga druga dela. Obdelovali so še svoj košček zemlje, kjer so imeli krompir, koruzo in druge poljščine. Imeli so tudi majhen vrt.

Tudi sušenje trave je bilo njihovo vsakoletno opravilo, saj so morali za zimo priskrbeti hrano za živino, ki so jo imeli. Travo so pa kosili ročno in jo tudi nosili domov. Običajno so jo nosili 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 listje iz gozda za živino.

9. OPRAVILA KMETOV SKOZI CELO LETO

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

Na poljih so pridelovali krompir, koruzo, kolerabo, peso, repo, rumeno korenje, od žitaric pa rž, ajdo, ječmen, oves in pšenico. Poljščine so uporabljali za prehrano svoje družine ali pa so z njimi hranili živino.²⁰

Zelo pomembna poljščina je bil krompir. Kot primer poljedelskih opravil bomo opisali vsa dela s krompirjem od pomladi do jeseni. Sajenje krompirja je bilo okrog prvega maja. Krompir za sajenje so si pripravili že doma. Vzeli so domači, najlepši 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. Nato so v koših nosili krompir na njivo. S seboj so vzeli motiko in košaro. Običajno sta krompir sadila dva človeka. Eden je z motiko naredil jamo in počakal, da je drug v tisto jamo takoj dal krompir, ki ga je nato zasipal tisti, ki je z motiko držal pripravljeno jamo. 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, ko so okrog sadik dali zemljo, da so ga zaščitili pred sušo. Konec avgusta, ali na začetku septembra pa 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. Tako so lažje prišli do krompirja v zemlji. Ko so krompir pobrali ni smel dolgo biti na soncu, ampak so ga hitro odnesli ali odpeljali domov na senco, kjer se je posušil. Nato so ga spravili v klet ali »pivnico«. Krompir so skrbno spremljali, da ne bi gnil, ločili so tudi droben krompir od debelega. Debel krompir so uporabljali za prehrano ljudi, droben pa za prehrano živali, predvsem prašičev in kokoši.²¹

Jeseni je bilo pomembno opravilo tudi trganje koruze. Ko so jo potrgali, so jo odpeljali in jo na dvorišču pred kmetijo ličkali, »kožühali«. To so delali ročno. Pri ličkanju koruze se je običajno zbralo veliko ljudi. Ob tem delu so tudi dobro jedli, pili, se veselili, peli, ponekod pa tudi zaplesali.²²

²⁰ Intervju s Cirilom Meškom, Alojzijo in Milanom Pučkom ter Angelo Rajh.

²¹ Intervju s Slavico Rajh.

²² Intervju s Cirilom Meškom, Alojzijo in Milanom Pučkom ter Angelo Rajh.

Dela na poljih v naših krajih je zelo dobro opisala tudi kmetica in pisateljica Erna Meško²³ iz Lahoncev v svoji knjigi *Še bi vam rada povedala*. Živela je na večji kmetiji v Lahoncih.



SLIKA 10: Kmetica in pisateljica Erna Meško iz Lahoncev, fotografirana leta 1998

Eno izmed del, ki ga je v knjigi zelo dobro opisala je bilo 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 pa so bile velike težave pri oranju, zlasti kjer je bilo prej kako deteljišče. Tedaj je bilo treba nasekovati. In ko so šli čez polje še z brano, je bilo treba še potolči grude, da niso ostale prevelike.²⁴

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«. Z desno dlanjo so zagrabili 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. Po toliko sejanja je tiste, ki so sejali, od zamahovanja že zelo bolela roka. Potem so že čez nekaj dni vzniknili rdečkasti kalčki in njive so hitro postale vse gosteje zelene. Pozimi je sneg prekril posevke, ki so tako lepo prezimili. Včasih pa so bile zime brez snega in takrat so setve slabo prezimile, ker so se zaradi mraza potrgale koreninice. Če pa je bila setev previsoka, pa je pod snegom segnila.²⁵

Spomladi so žitarice lepo rastle in dobivale vedno večje klasje. Nekaj tednov pred žetvijo so se kmetje najbolj bali neviht, ker so se žitarice poleggle in se niso več dvignile. Če je šlo vse dobro, pa je sredi julijske vročine nastopil čas žetve. To je bilo težko, a svečano opravilo. Zgodaj zjutraj, ko je minila 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 pritrčili 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

²³ 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 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. Skupaj sta ustanovila Planinsko društvo Ormož. Erna Meško je poleg tega 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 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.

²⁴ E. Meško, *Še bi vam rada povedala*, Celje 1995, str. 42 in 43.

²⁵ Prav tam, stran 43,44.

za vezanje snopja. Potem je bila tista, ki je z velikim srpom pobirala pokošeno »silje«, potem pa 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 spele že skrivaj na njivi. Po žetvi je snopje v kopicah še dva ali tri dni ostalo na njivi, potem pa so jih pospravili. Zložili so jih na voz. Snope so potem na skednju zložili tako visoko kot je dopuščala streha. Drugi dan pa so začeli mlatiti snope. Veliko mlatilnico so si kmetje na vasi sposojali. Ko je bilo snopje omlačeno, je bilo treba zrnje »zvejati«. Treba je bilo previdno gnati »vetrnjak«, da niso šle poleg zrnja tudi pleve. Ščiščeno zrnje so sproti odnašali v žitnico. Tako je žito čakalo, da ga odpeljejo v mlin.²⁶

Kmetje so imeli tudi veliko travnikov in pašnikov. Seno so uporabljali za prehrano živine. Travo so kosili dvakrat na leto. Prvo pokošeno in posušeno travo so imenovali seno. Spravljali so ga konec junija. Druga pokošena trava se je imenovala otava, ki so jo pospravljali septembra. Otave je bilo vedno manj kot sena, ker je bilo manj trave za kositi.

Na košnjo so se odpravili že ko se je danilo. Kosci so se zbrali pri gospodarju. Običajno so najprej spili malo žganja. Nato so šli na travnik. Zjutraj, ko je bila še rosa, so kose tudi bolj dobro rezale. Za košnjo so si kosci kose že prej pripravili. Doma so jih »sklepali« na posebnem stolu, imenovanem »klepoč«. 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 kosa »škrbotec« in takrat ni tako dobro rezala. Na travniku so imeli tudi kamen za brusiti, ki so ga dali v posebno posodo »voder«. To so imeli privezano okrog pasu s »šürcem«, moškim predpasnikom, ki so ga imeli moški oblečeno 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 je bila skupaj in jo je bilo potrebno nato raztrositi po travniku. To so običajno delale ženske. Nato so pustili travo sušiti. Ko je bila trava 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«, to so večje lesene vile in tudi grablje. Vsako jutro pa so te kupe raztrosili po travniku, da se je trava do konca posušila. Nato so suho travo – krmo spravili v kupe, jih naložili na lesene vozove in odpeljali domov. Doma pa so jo ročno spravili na hlev ali v škedenj.²⁷



SLIKA 11: Košnja v petdesetih letih prejšnjega stoletja

²⁶ Prav tam, str. 45 – 47.

²⁷ Intervju s Cirilom Meškom in Franciško Veber.

Običaje pri košnji vsako leto konec avgusta prikaže tudi Turistično društvo Klopotec Žerovinci. Prikažejo priprave kos pred košnjo, način košnje, sušenje trave in spravilo sena z vozom.



SLIKA 12: Prikaz košnje TD Klopotec Žerovinci

Tudi v vinogradu je kmete in viničarje čakala vrsta opravil. Dela so bila v vseh letnih časih, velikokrat tudi ob slabem vremenu. Starejši krajanji iz Ivanjkovcev se jih spominjajo še zelo dobro. Nekateri so nam tudi pokazali še dobro ohranjeno starejšo orodje, ki so ga sami uporabljali v vinogradih.²⁸

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

Po rezi je čakalo vezanje, ko so ga tudi opravljali izkušeni ljudje. 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 »klince«. Hlapce so si sami izdelali iz drevesnih vej. Imel je videz škrake, na katero so dali slamo in jo spodaj zavezali, da so vse skupaj lahko prenašali po vinogradu. Daljše rozge, »bike« so pripognili 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.



SLIKA 13: Klinec in hlopec

²⁸ Intervju s Cirilom Meškom, Mimico Feguš in Slavico Rajh.

Za vezanjem je hitro prišlo 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 še nanosili gnoj. Delo pa je potekalo takole: najprej so okoli trsa odkopali zemljo za motiko in pol globine, nato pa so z nožki »balažeki« zarezali manjše odvečne koreninice. Te nožke so zaprli in jih dali v žep.

Gospodarji so jih večkrat kontrolirali, če so viničarji res odrezali stranske koreninice. 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 voda odtekala. Najprej so kopali, nato so morali še vse poravnati. Trava in gnoj se nista smela nič videti.

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 litrnih vrčih. Modri galici so dodajali gašeno apno, ki so ga imeli pripravljenega v lesenih zabojih. Ko je bilo grozdje zrelo, so modri galici dodali tudi žveplo v prahu. Škropili so s škropilnicami, »pütami«, ki so bile lesene, pozneje pa bakrene. Na vrhu, v odprtini je škropilnica imela posebno mrežico, skozi kateri so vlivali škropivo. To mrežico je bilo treba skoraj pri vsakem polnjenju čistiti zaradi smeti v apnu in v vodi. Ko so vlivali škropivo v škropilnico so morali biti zelo previdni. Škropljenje je potekalo zelo počasi. Zadnje škropljenje je lahko bilo najpozneje 15. avgusta.



SLIKA 14: Škropljenje v vinogradu v petdesetih letih

Po škropljenju je bila na vrsti trgatve. Bila je okrog 15. oktobra. Vso delo je potekalo ročno, grozdje so pobirali 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 delal 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 je sladki sok odtekal v kad pod stiskalnico. Ta grozdni sok so 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 dali navzkriž do »prešena«, dela stiskalnice, ki je pozneje pritiskal na kup grozdja, ko so »vretenarili«, vrteli velik kamen. Pri tem so morali paziti, da niso »prešena« zavrteli previsoko, ker bi lahko padel dol in da niso prehitro vrteli ogromnega kamna. Na tem kamnu so radi sedeli otroci, da so se lahko z njim vrteli. Nekaj časa so potem 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«.



SLIKA 15: Po trgatvi

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 čistili notranjost sodov tako, da so se morali splaziti v sod in jih potem čistili ob luči sveče. Pretakanje je potekalo ročno s kantami in »lakvencami«, lesenimi posodami z luknjjo. Te so dali na sod in vanjo vlili 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 trstje. 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 tem so zemljo zrahljali in jo pripravili za sajanje mladih trsov spomladi. Ko so to naredili so se pomaknili naprej po vinogradu v naslednjo vrsto. Dele je potekalo tako, da so se vse viničarji razporedili po vinogradu in istočasno »regulili« celotno površina 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, saj je bilo veliko snega, pa tudi zemlja je bila na površini zamrznjena, globoke jame jim je večkrat zasipal sneg. Morali so biti previdni tudi zato, da se jama ne zasipala, ko so bili v njej ljudje, saj bi jih velike količine zemlje lahko poškodovala. Pri delu so si pomagali z motikami, lopatami in »kranjcoki«. To je bilo orodje, podobno motiki, le da je bilo bolj ozko 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 nekaj dela imeli tudi pozimi. Pozimi je večinoma bilo veliko snega, zato so morali metati sneg in spravljati sneg s streh hiš in gospodarskih poslopij, da se pod težo snega ne bi strehe uničile.

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 izdeloval vile, drugi grablje, tretji košare. Doma izdelano orodje so si potem vaščani med seboj zamenjali.

Ženske so imele pozimi več časa za šivanje, za česanje perja, za luščenje fižola, koruze in druga manjša opravila. Pri tem so jim pomagali tudi otroci.²⁹

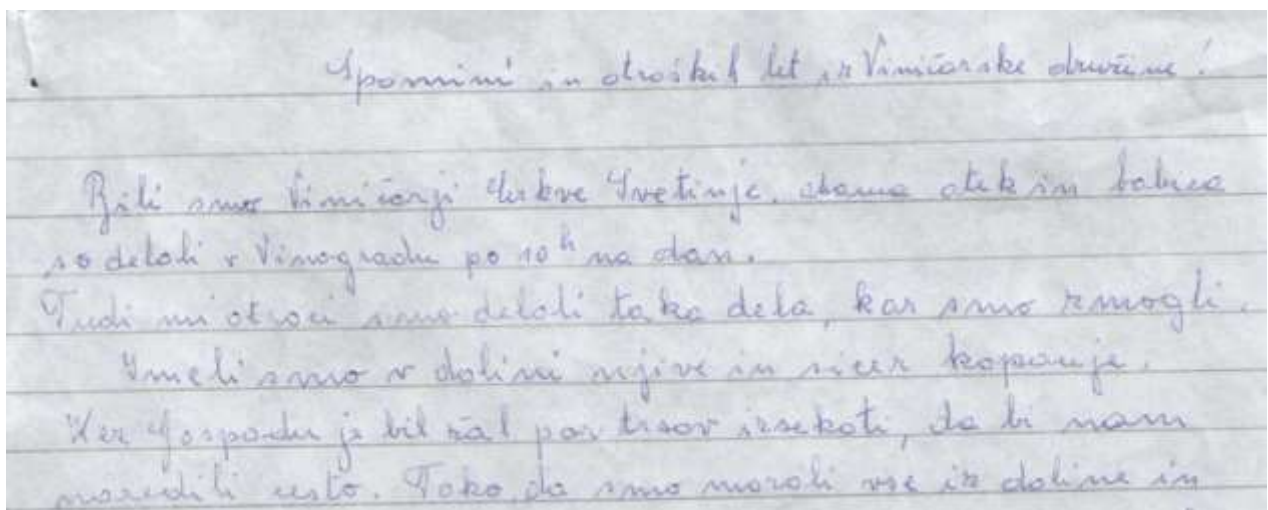
²⁹ Intervju s Cirilom Meškom, Franciško Veber ter Alojzijo in Milanom Pučko.

Pozimi pa je bilo najbolj veselo, ko so imeli koline, Mesar je največkrat bil domači, ne poklicni mesar. Koline so bile cel dan. Že zgodaj zjutraj so šli v hlev. Prej 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 svinja imela »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 skuhali), potem pa so iz nje naslednje dan naredili »zobl«, zaseko. Meso so posoli in ga pripravili za »tünko«, leseno posodo, kamor so dajali posoljeno in popečeno meso, vmes pa zaseko. Naredili so tudi klobase, ki so jih posušili in dali na podstrešje v »slanijak«, zaboj izdelan iz mreže in lesa. Na kolinah so tudi imeli kosilo. Skuhali so juho iz kosti, pražena jetra, kašo in zelje ali krompir. Na večerjo so povabili tudi sorodnike. Po večerji je mesar delil rep. Vsak je dobil košček. 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 vsakomur dal tudi košček klobase. Veselili so se pozno v noč.³⁰

Vsi starejši krajanji 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.

10. ŽIVLJENJE KMEČKIH OTROK

Na osnovi intervjujev s starejšimi krajanji iz Ivanjkovcev³¹ smo si ustvarili sliko, kakšno je bilo otroštvo v kmečki družini v tridesetih letih prejšnjega stoletja. Večinoma je pri vsaki hiši bilo veliko otrok. Vsi so nam povedali, da so otroci takrat morali 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.



SLIKA 16 : Odlomek iz Spominov iz otroških let v viničarski družini Mimice Feguš

³⁰ Intervjuji z Mimico Feguš ter Alojzijo in Milanom Pučko.

³¹ Intervjuji z Mimico Feguš, Frančiško Veber, Francem Škrinjarjem, Slavico Rajh, Angelo Rajh ter Alojzijo in Milanom Pučko.

Vsi otroci v kmečki družini so imeli skupno sobo. V sobi je bilo mrzlo in temno. Otroci so veliko pomagali pri delih na kmetiji. Ko so prišli iz šole, so naprej nekaj pojedli. Največkrat so našli zelje, fižol, krompir, repo in žgance. Nato so naredili domačo nalogo. Potem so šli pomagat staršem. Kopali so z motikami. Staršem so pomagali nositi pridelke ali orodje na njive. Pridelke so nosili v koših na hrbtih, 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 otroci luščili fižol, prebirali kašo iz ajde in česali perje. Ko so to naredili so zlezli na peč ali pa na klop okoli peči.



SLIKI 17 IN 18: Fotografiji Frančiške Veber iz Ivanjkovcev s svojo družino

Krave so večinoma pasli le otroci. Eden izmed otrok v družini je moral že zjutraj na pašo, preden je šel v šolo. Popoldne je šel na pašo drugi. Večinoma so jih 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. Eden otrok je lahko držal v roki eno ali več krav. Včasih pa so krave privezali za njeno nogo in glavo. To so naredili zato, da niso mogle tako hitro hoditi in tako pobegniti. S tem so lahko pasli več krav, med pašo pa so se lahko tudi več igrali. Krave so bile večkrat svojeglave in bi se raje pasle kje drugje ali pa niso hotele iti nazaj domov. Vodo so lahko krave pile v bližnji mlaki. Voda je v mlako pritekla ob večjem dežju. Med pašo so otroci radi peli, da se je slišalo daleč naokrog in se tudi veliko igrali. Večkrat so si tudi 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 skakanja čez ogenj. Njena oblačila so začela goreti, tekla je proti domu, kar je le še pospešilo gorenje. Ni se valjala 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. Igrače so izdelali doma. Očetje so jim je iz vrbe naredili »trompete in piščalke«. Iz »šprulic« na katerih je bil sukanec so naredili »potoče«, kolesa, ali pa so izrezljali ptička ali pa kaj podobnega z nožem »balažekom«. Ženske so jim iz krp naredili punčke. Pozimi so fantom naredili lesene smuči, dekletom pa sani »krovčke«. Na snegu pa se niso dolgo veselili, čeprav ga je bilo običajno veliko. Niso imeli rokavic, ampak so se greli v posebnem, približno 20 centimetrov dolgem »rokavu«.

Obute so imeli 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, ker 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 bos. Rekli so, da »25. marca Marija odklene zemljo«.

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 so jih sorodniki. To je bil za otroke srečen dan. Za težkanje so otroci hodili po vasi in »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 niso smeli jesti grozdja, ker so 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 tudi svojih osnovnošolskih dni pri Svetinjah. V razredu je bilo tudi do 42 učencev. Pouk se je začel ob 8. uri. Ko je v razred vstopila učiteljica, so jo učenci stoji pozdravili »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 lepomis in tretjega za domače naloge. Pisali so s peresi, za katera so bili v klopi vgrajeni črnilniki. Pri uporabi črnila so morali biti zelo pozorni, da ni nastala packa, za katero so dobili slabe ocene. V četrtturnem odmoru so otroci pojedli skromno malico, kruh ali jabolko, večkrat pa so bili sploh brez malice.



SLIKA 19: Šolski tablici iz etnološke zbirke OŠ Ivanjkovci

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, domov prišli prepozno in takrat je doma pela šiba.

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

Če gledamo z današnjimi očmi, 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.

11. KMEČKE HIŠE

Kmečke hiše so večinoma bile 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. Hiše so zunaj in znotraj bile pobeljene z apnom. Okna na hiši so bila srednje velika.

Stanovanjski del je običajno obsegal večjo sobo, manjše sobe in veliko kuhinjo s krušno pečjo in 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, ki so jih »ribali«, čistili s krtačo. Hiše so osvetljevali s petrolejkami. Pogosto so morali čistiti cilinder pri luči, ker se je hitro zakadil, potem pa je bila svetloba še slabša. Prostori v stanovanjskem delu hiše so med seboj bili povezani s hodnikom.

Gospodarski del pa je obsegal hlev, svinjsko kuhinjo ter škedenj za listje in slamo. Ob njem pa je bila tudi jama z gnojem. Nad hlevom je bil prostor za seno. V škednju so navadno tudi 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 tudi prostor za repo, peso in krompir. Repo in krompir so za prašiče kuhali v velikem kotlu, ki so mu rekli »alfa«. Pozimi so ta prostor uporabljali tudi za žganje sliv ali »tropin« iz jabolka. Tako sta nastali slivovka in tropinjevka, ki je bila manj kvalitetna. Nad bivalnim delom hiše je bil tudi »nohiš« ali podstrešje, kjer so hranili moko, suho meso v mrežasti skrinji – »slanijaku«, pšenico, koruzo in drugo. Stranišča so večinoma bila 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 koristili za shranjevanje večjih količin vina v kleti, zgoraj pa je bil prostor, kjer so ob delih v vinogradih lahko kaj pojedli.



SLIKI 20 IN 21: Srednje velika kmetija Ozmečevih v Veličanah (levo) in večja kmetija Meškovih v Lahoncih (desno)

Viničarji so običajno živeli v preprostih hišah. Viničarske hiše so bile nizke, krite s slamo in z majhnimi okni, ki so imela križe. Hiša je bila zgrajena iz lesa in blata. Ko so hoteli hišo malo obnoviti so vzeli ilovico in vmes 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 bila en meter široko »podstaje« iz blata, pas, po katerem so lahko ob hiši hodili.



SLIKA 22: Viničarska hiša iz Lahoncev

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, v sobi pa so se ob njej grel. Tudi zidan štedilnik je bil nepogrešljiv 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 z ličjem z koruze, na njega so pa dali rjuhe iz lanu, ki so bile trde in grobe. 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 tudi hlev za krave in prašiče, škedenj za krmo in »listjak« za listje. V sklopu te hiše pa 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 je bila spravljena moka v posebnih lesenih skrinjah in suho meso. Iz podstrešja so vodile dol v stanovanje lesene stopnice, največkrat kar v kuhinjo.



SLIKA 23: Dodatni prostori viničarske hiše za živino in shranjevanje listja in sena

12. ANALIZA HIPOTEZ

Po končanem raziskovanju smo pregledali, katere hipoteze, ki smo si jih zastavili pred raziskovanjem so se izkazale za pravilne, katere držijo deloma in katere smo lahko ovrgli.

Hipoteza 1: *V času med svetovnim vojnama so se kmetje v naših krajih največ ukvarjali z vinogradništvom, poljedelstvom in živinorejo.*

Naše domneve so se izkazale za pravilne, saj so se kmetje v naših krajih res ukvarjali predvsem z vinogradništvom, poljedelstvom in živinorejo.

Hipoteza 2: *Delovni dan je trajal od zore do mraka.*

Dolžina delovnega dneva je bila odvisna predvsem od letnega časa, poleti je bil ta zaradi dolžine dneva najdaljši. Pozimi pa so ob večerih imeli več prostega časa ali pa so se lotili raznih opravil v hiši.

Hipoteza 3: *Nekoč je bilo na poljih veliko ročnega dela.*

V naših krajih je bilo veliko prebivalcev kmetov, posledica tega je to, da je vedno bilo na voljo veliko rok, ki so poprijele za delo. Tudi zato si kmetje niso prizadevali za modernizacijo in se je ročno delo še dolgo ohranjalo.

Hipoteza 4: *Od orodja so največ uporabljali motike, grablje, plug in vile.*

To so res bila glavna orodja. Uporabljali pa so še kose, srpe in številna druga orodja, ki jih danes več niti ne poznamo.

Hipoteza 5: *Imeli so govedo, konje prašiče, kokoši in ovce.*

Na kmetijah iz naših krajev so se največkrat znašle zgoraj naštetih živali. Na dvorišču pa so se sprehajale še gosi, race, pure, nemalokrat pa so imeli tudi zajce.

Hipoteza 6: *Kmečke družine so imele veliko otrok.*

Kmečke družine so bile večinoma zelo velike. Manjše kmečke družine pa so se redkeje pojavljale. Več otrok je na kmetijah vedno pomenilo več delovnih rok, ki so bile še kako potrebne.

Hipoteza 7: *Dečki so pomagali na poljih, deklince pa v kuhinji.*

Otroci obeh spolov so načeloma pomagali pri skoraj vseh vrstah opravil, ne samo na poljih. Njihovo vsakodnevno opravilo je bila paša, za kar odrasli ob obilici drugega dela niso imeli časa. Dekleta pa so še dodatno pomagala v kuhinji.

Hipoteza 8: *Nekateri kmečki otroci niso hodili v šolo, ker so doma pomagali staršem.*

Vsi otroci so takrat morali hoditi v šolo. V šoli so pa res pogosteje manjkali ob kakšnih večjih opravilih doma.

Hipoteza 9: *Otroci so imeli le dve oblačili.*

Otroci niso imeli le dveh oblek, večinoma so imeli tri obleke. Eno k maši, torej nedeljsko, eno šolsko, ter obleko s katero so vsak dan pomagali doma. Pri hiši, kjer je bilo več otrok, pa so mlajši otroci nosili oblačila in obutev, ki so jih prej že imeli njihovi starejši bratje ali sestre.

Hipoteza 10: Prehrana je bila doma pridelana, meso so jedli le ob nedeljah, glavni obrok je bilo kosilo.

Kmetje so jedli doma pridelano sezonsko hrano, meso so večinoma jedli le ob nedeljah in večjih praznikih ter ob zaključku večjih opravil. Osrednji obrok pa je bilo kosilo, kot smo pravilno domnevali.

Hipoteza 11: Kmečke hiše so bile iz naravnih materialov, majhne, z enim glavnim prostorom.

Kmečke hiše so bile povečini že zidane in krite z opeko. Vendar niso bile tako majhne kot smo sprva predvidevali, bile so kar velike. V stanovanjskem delu je bila večja soba, manjše sobe in večja kuhinja. Viničarske hiše pa so bile res majhne, z enim glavnim prostorom, zgrajene iz lesa, ilovice in blata in krite s slamo.

Hipoteza 12: Prostega časa na kmetiji je bilo malo, družili so se s svojimi sorodniki ali prijatelji.

Prostega časa je vsaj v času večjih del res bilo malo, vendar so se znali poveseliti tudi med delom. Takrat so se družili s sorodniki in prijatelji. Po delu, pa če je le ostal čas, so tudi zapeli in zaplesali.

Pred raziskovanjem smo večinoma razmišljali v pravo smer, kar se vidi tudi v postavljenih hipotezah, ki so se izkazale za dokaj pravilne. Zmotili smo se namreč le pri kmečkih hišah, ki niso bile tako majhne kot smo predvidevali. Res pa je, da so bile majhne in skromne hiše viničarjev. Pri postavljanju hipoteze o delu otrok se tudi nismo spomnili, da je najpogostejše delo kmečkih deklic in dečkov bila paša.

Seveda pa smo šele med raziskovanjem dobili širšo predstavo o kmečkem življenju in delih v času med obema svetovnima vojnama v Ivanjkovcih in v sosednjih vaseh.

13. ZAKLJUČEK

V obdobju med dvema svetovnjima vojnama je velika večina ljudi na Slovenskem živela od kmetijstva. Po velikem deležu kmečkega prebivalstva od vsega prebivalstva so odstopali prav naši kraji. Kmetije so tukaj tudi bile najbolj razdrobljene. Prenaseljenost pa je vplivala tudi 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. Ta pa jim je dal na voljo manjšo bivališče s pripadajočimi poslopi in manjšim zemljiščem. Na območju Mariborske oblasti v Kraljevin SHS je s 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 v nesli s sabo na delo. Po dopoldanskih delih so imeli kosilo. Potem pa 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 pa je bil prost dan nedelja. Takrat so se odpravili k maši. Nato so okrog poldneva imeli kosilo, ki je bilo boljše kot med tednom. Nedeljski popoldan pa 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, žitarice, peso, repo... Pomembna poljščina pa 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 so smeli opravljati le izkušeni ljudje. To sta bila rezanje in vezanje. Po teh opravilih je na vrsto prišlo 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 trgatev, ki je potekala ročno. Ko je do 11. novembra mošt prevrel, je gospodarja čakalo še pretakanje. Proti koncu jeseni in pozimi pa je v vinogradih še bilo regulanje. To so delali tam, kjer so nameravali spomladi posaditi novo trsje. Bilo je težko opravilo, ker so kopali globoke jarke, ki jih je občasno tudi zasipala zemlja.

Na osnovi intervjujev smo si ustvarili sliko o otroštvu pred osemdesetimi leti. Kmečke družine so imele veliko otrok. Vsi skupaj so imeli le eno sobo. Otroci so na kmetiji morali veliko pomagati. Velikokrat so namreč že preden so šli v šolo pasli krave. Po šoli so napisali domačo nalogo in takoj odšli pomagat staršem. Delali so skoraj vse, kar zanje ni bilo pretežko. To so bila dela na polju, v vinogradu, na travniku, v hlevu ali hišna opravila. Igrali so se z doma narejenimi igračkami. Veliko so se igrali in družili med pašo.

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

Pri raziskovanju življenja kmetov med svetovnima vojnoma v naših krajih smo spoznali veliko novega in zanimivega. Ob razmišljanju o otroštvu v preteklosti se nam venomer porajajo enake misli. Menimo, da so nekoč kljub težkemu delu bili ljudje bolj odprti in veseli. Danes pa, 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 in druge.

14. VIRI IN LITERATURA

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

15. SEZNAM FOTOGRAFIJ

SLIKA 1: Svetinje, Trstenik in Ivanjkovci iz zraka (dostopno 10.3.2013 na: http://www.slovenia.info/?_ctg_kraji=3522&lng=1)

SLIKA 2: Franc Škrinjar iz Mihalovcev, rojen leta 1916 (hrani Franc Škrinjar, Mihalovci)

SLIKA 3: Svetinjska klet danes, do konca 2. svetovne vojne last Hansa Halle (hrani Boštjan Rajh, Ivanjkovci)

SLIKA 4 : Naslovnica viničarske knjižice (hrani Igor Jerebič, Stanovno)

SLIKA 5: Stran iz viničarske knjižice (hrani Igor Jerebič, Stanovno)

SLIKA 6: Leseni voz z govedom (hrani Franc Škrinjar, Mihalovci)

SLIKA 7: Naslovnica knjige, kjer si je gospodar pri Meškovih vodil dela (hrani Ciril Meško, Lahonci)

SLIKA 8: Stran iz knjige, kjer si je gospodar pri Meškovih vodil dela (hrani Ciril Meško, Lahonci)

SLIKA 9: Odmor med delom v vinogradu v petdesetih letih (hrani Slavica Rajh, Ivanjkovci)

SLIKA 10: Kmetica in pisateljica Erna Meško iz Lahoncev, fotografirana leta 1998 (hrani Ciril Meško, Lahonci)

SLIKA 11: Košnja v petdesetih letih prejšnjega stoletja (hrani Slavica Rajh, Ivanjkovci)

SLIKA 12: Prikaz košnje TD Žerovinci (hrani Boštjan Rajh, Ivanjkovci)

SLIKA 13: Klinec in hlopec (hrani Slavica Rajh, Ivanjkovci)

SLIKA 14: Škropljenje v vinogradu v petdesetih letih (hrani Mimica Feguš, Cerovec Stanka Vraza)

SLIKA 15: Po trgatvi (hrani Mimica Feguš, Cerovec Stanka Vraza)

SLIKA 16: Odlomek iz Spominov iz otroških let v viničarski družini Mimice Feguš (hrani Mimica Feguš, Cerovec Stanka Vraza)

SLIKA 17: Fotografija Frančiške Veber iz Ivanjkovcev s svojo družino (hrani Frančiška Veber, Ivanjkovci)

SLIKA 18: Fotografija Frančiške Veber iz Ivanjkovcev s svojo družino (hrani Frančiška Veber, Ivanjkovci)

SLIKA 19: Šolski tablici iz etnološke zbirke OŠ Ivanjkovci (arhiv OŠ Ivanjkovci)

SLIKA 20: Srednje velika kmetija Ozmečevih v Veličanah (hrani Slavica Rajh, Ivanjkovci)

SLIKA 21: Večja kmetija Meškovih v Lahoncih (hrani Ciril Meško, Lahonci)

SLIKA 22: Viničarska hiša iz Lahoncev (hrani Marta Magdič, Lahonci)

SLIKA 23: Dodatni prostori viničarske hiše za živino in shranjevanje listja in sena (hrani Marta Magdič, Lahonci)