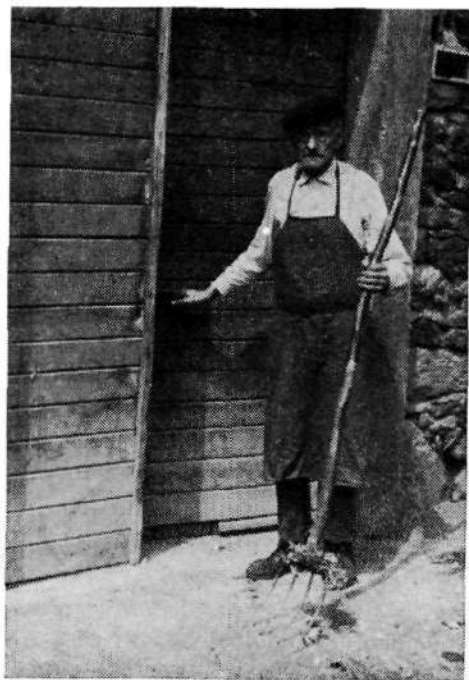


KMEČKA OPRAVILA V ZAČETKU NAŠEGA STOLETJA NA POLJANSKEM

Očetu v spomin ob petletnici smrti

Kmečko delo danes spet pridobiva na ugledu in pridobivanje hrane je postalo celo »strateško« pomembna zadeva. Seveda pa se je sodobno kmetovanje v primerjavi z nekdanjim zelo spremenilo, se mehaniziralo in preusmerilo na določeno kulturo, v hribih predvsem v živinorejo. Kako se je kmetovalo nekdanj, mlajši skoraj več ne vedo, zato naj opišem kmečka opravila ob začetku 20. stoletja v moji rojstni vasi Četena Ravan v Poljanski dolini (916 m nadmorske višine). V tej gorski vasi so le štiri kmetije s hišnimi imeni Tavčar, Nack, Ožbet in Davčen ter polkmet Košanc. Od Tavčarjevih izhajajo predniki pisatelja Ivana Tavčarja. Okrog leta 1880 pa je Tavčarjev rod v Četeni Ravni zaradi jetike izumrl in kmetijo je kupil moj ded Janez Dolenc, ki je bil doma pri sosedu Davčenu. Poročil se je z Grosnovo Micko iz Rovta, ki mu je rodila 10 otrok in umrla ob porodu zadnjega. Tretji otrok je bil moj oče Anton, rojen 1890, ki je v prvi vojni prestal ujetništvo v Rusiji, po dedovi smrti 1923 prevzel posestvo in se



Oče Anton Dolenc pred domačim hlevom, ko je pri 81 letih še skrbel za živino

poročil še istega leta z mojo mamó, Posečnikovo Maričko z Malenskega Vrha. Rodilo se jima je 9 otrok, jaz kot drugi, sedanji gospodar Pavle pa kot šesti. Sedaj delajo na kmetiji 3 ljudje, nekdanj pa 7 do 8.

Tavčarjeva kmetija meri približno 22 ha; glavne parcele z ledinskimi imeni *Plaz, Doline, Globoček, Kamnica, Goreljak, Zaklanec, Pikovec* in *Laz* so bile delno njivske, delno travniške, sedaj pa so le travniške zaradi preusmeritve kmetije v živinorejo in kmečki turizem. Hiša iz leta 1781 z baročnimi slikarijami je prenovljena in precej predelana, saj je že ded leta 1900 vzdal večja okna in slamnato streho nadomestil s skrilnimi ploščami z Zalega Loga. Nasproti hiše je poslikana kašča iz leta 1781, hlev iz leta 1843 je nadomeščen z novim poslopjem, prav tako kozolec; o sušilnici za sadje pod hlevom pa skoraj ni več sledu.

V začetku stoletja v vasi še ni bilo konja, pač pa so imeli kmetje po tri pare volov in jih vpregali po dva skupaj v jarem. V *Gmajno* (skupni pašnik) nad vasjo so vsak dan gonili past govejo živino in ovce; sedaj ovc ni več, *Gmajna* je razdeljena na parcele in paša opuščena. Kakšna so bila nekdanj glavna kmečka opravila, mi je pripovedoval oče par mesecev pred smrtjo leta 1976. Pripoved sem posnel na magnetofonski trak, jo sedaj prepisal na papir in priredil za objavo. Naj bo spoštljiv spomin na težko kmečko delo, ki ga je opravljal od otroških let skoraj do zadnjega diha. Spominjam se, kako je s posebno skrbjo in ljubeznijo vardeval (krmil) živino. Spoznali bomo, koliko težje, a veliko pestrejše je bilo tedanje kmetovanje v primerjavi z današnjim.

POMLAD

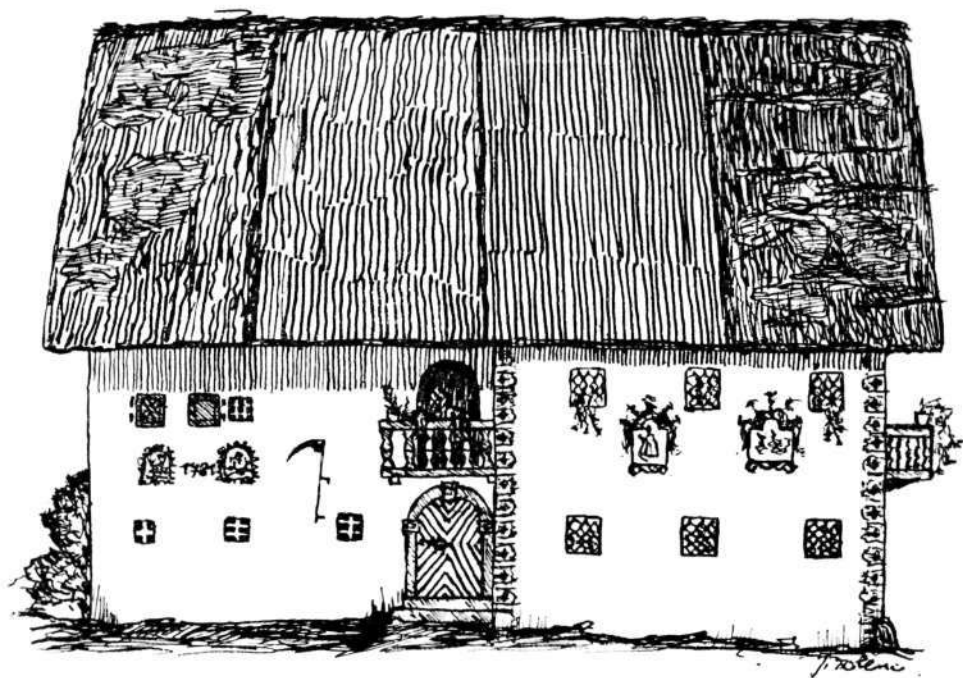
Ko je pomladansko sonce pobralo sneg, so ženske pri hiši trebile travnike in pašnike, da bi bilo delo koscev lažje. Moški smo s *k a r v a č i* sekali leščevje in drugo grmovje, ki je raslo ob kamnitih grobljah. Ženske so iz posekanega delale *b u t a r c e*, ki jih je bilo treba zvoziti domov in zložiti pod napušč pri hlevu, kjer so se dobro presušile. Z njimi so zakurili peči zlasti ob peki kruha.

Po njivah smo s koši na kolesih razvozili in z vilami raztrosili že pozimi navoženi gnoj. Za oranje smo uporabljali lesen *d r e u* (plug), ki je le črtalo in konico lemeža imel železno. Pripeli so ga na *k o l c a*, v katere so vpregli par močnih volov, pri trdi ledini pa tudi po dva para. Tedaj so bili potrebni kar štirje ljudje: prvi je vodil prvi, drugi pa drugi par volov; tretji je vodil kolca, četrti pa plug. Kdor je držal plug, je moral od časa do časa z njega počistiti zemljo z *o t k o*.

Orali smo navadno dopoldne; popoldne je oče sejal: z desnico je jemal žito iz *s j a u n c e*, ki jo je imel v levici, in z vajeno kretnjo metal zrnje po brazdah. Jaz sem mu navadno cilj al z vejicami, do kod je padlo seme, da bi ne bilo vsejano pregosto ali preredko. Potem smo njivo pobranali s parom lažjih volov in končno z *r o u n c o* pri krajih njivo čedno obrobili.

Spomladi smo najprej vsejali 7 do 8 mernikov ječmena in ga pridelali čez 50 mernikov. Prav toliko smo sejali in pridelali tudi ovsa. Pšenice in rži smo sejali manj; bili sta ozimni žiti, nekaj malega jare pšenice smo vsejali le v *Plazu* nad vasjo, kjer sta se ji pridružila še lan in bob. Nekaj jare rži je oče vsejal v *Boštu* in še graha vmes.

Semenski krompir so ženske razrezale v *š i f e l c e*, ki smo jih potem podorali na dobro pognojeni njivi. Med krompir smo posadili še fižol in fižolico. Le-ta je navadno posebno bogato obrodila.



Rekonstrukcija Tavčarjeve hiše z letnico 1781 pred prezidavo okrog leta 1900 (Risal J. Dolenc)

Za zelje so zgodaj posejali seme v flančnik na *Mali njivi*. Ko so do srede maja flance ali sadike zrasle, so jih presadili na *zjeunk*. Zelju so navadno pognojili z ovčjim gnojem in ga ogrebli, ko je pričelo delati glave.

Sejali smo tudi zgodnje korenje in mak vmes. Mak se je kmalu lepo razcvetel in v glavicah pripravil okusno *potresvo* za štruklje in potico. Pozno korenje smo pa vsejali med jari ječmen in je do žetve le malo zrasel.

Pevcarje, mlada sadna drevesa, je bilo treba vsaditi in cepiti do svetega Jurija (24. aprila). Cepit je prihajal sadjar Francon iz Zaprevala, ki je cepiče zavezal s trakovi, politimi z voskom in drevesno smolo.

Nazadnje smo sejali jari lan in proso — od srede do konca maja. Za proso smo pokosili deteljišče in ga dobro pognojenega preorali, ker je deteljišče najbolj rodovitno in ima najmanj plevla.

Ko je tako bilo v glavnem »ohmetvano«, smo se lotili priprave drv. Posekali smo nekaj starih bukev v *Boštu* ali na *Lužah* in debela ter debelejšje veje pripeljali domov. Na *doriš* (dvorišču) smo jih razžagali in nacepili dolga polena za v peč. Kuhalo se je tedaj namreč le v peči, štedilnikov še ni bilo. Drva smo lepo zložili v *skladunce* v *darunci* (skladovnice v drvarnici), kjer so se posušila. Grčasti deli debela so ostali nerazcepljeni *zlaunki*, katere so v zimskem mrazu cele potisnili v peč in so grel kar po več dni skupaj. Iz drobnih vej so ženske naredile butarice, poleg tega so v tem času imele mnogo dela s pletvijo žita in ogrebanjem krompirja. Kmalu je prišel tudi križev teden, ko so se opravljale procesije za dobro letino, še bolj pa za odvrnitev hude ure s točo.

S poletjem se je pričela košnja. O kresu smo kosili deteljo in jo obložili v kozolce, da se je počasi sušila. Travo smo pa pričeli kositi šele po svetem Petru (29. junija). Navadno smo kosili le domači, za večje in bolj oddaljene senožeti — npr. v *Črnah* — smo pa najeli 6 do 7 koscev. Kadar smo imeli kosce, je morala biti boljša južina: zelje s fižolom in prekajenim mesom pa ajdovi štruklji; za malico pa zaseka, mošt in žganje.

Za košnjo je bilo treba koso dobro sklepati na klepišnem stolu, potem pa jo še med košnjo brusiti z oslo. Oslo je imel kosce v osunku, obešenim za pas, v katerem je bila voda, pomešana s kisom. Najboljše osle so bile bergamaške. Kositi smo začeli zelo zgodaj, takoj ko se je zdanilo, saj kosa reže najbolje dotlej, dokler se rosa ne posuši. Pokošeno travo so razstiljali pastirji, ko so prignali živino s paše; travne rodovnice so razmetali z grabljami ali s palico. Ženske so pograbile travo izpod dreves in grmovja, da se je vsa sušila na soncu. Po južini jo je že bilo treba z grabljami obrniti. Proti večeru jo je bilo treba dati v kupe zaradi rose in naslednjega dne, ko se je rosa posušila, te kupe spet razstlati. Okrog enajstih je bilo treba skoraj suho travo še enkrat obrniti, da se je temeljito presušila.

Po južini, ko je sonce najbolj žgalo, smo se lotili spravila sena. Če smo voz nakladali v strmini, je bilo treba skopati jame za zgornji kolesi, da voz ni bil preveč postrani. Z voza smo vzeli žart, ki se uporablja za povezovanje, in potem z lesenimi vilami pehali seno proti vozu. Oče je na vile nabiral plase sena in jih nakladal na voz tako, da je bil čimbolj trdno naložen. Jaz sem kot fantič navadno moral na vozu tlačiti seno, drugi pa so grabili in spravljali seno skupaj. Ko se je očetu zdelo dovolj visoko naloženo, je voz ograbil in povezal z žrdjo, pri čemer sem mu moral pomagati. Potem je voz še enkrat ograbil in vpregli smo vole. V strmini so moški morali voz dobro podpirati, da se ni prevrnil. Kdor je vozil, ni imel prijetnega dela, saj so bili voli zelo nemirni, ker so jih pikali brencli, poleg tega je moral doma seno zmetvat, z vilami zmetati v skedenj. Zadnji voz sena v vsej košnji so imenovali baba.

V prvi polovici julija so dozorele češnje, na katere smo posebno otroci radi zlezli in se jih najedli, a tudi nabirali za sušenje ali za žganje čiešnuc (najboljši je iz divjih češenj). Obiranje češenj je bilo zamudno in na starih, visokih drevesih tudi nevarno delo. Nanje so prislanjali visoko lestev, ki so ji rekli norec, veje so pripogibali z leseno kljuko, imenovano ključ, in češnje nabirali v pleteno cajno, obešeno okrog vratu.

Žetev se je pričela v tednu od svetega Aleša (17. julija) do svetega Jakoba (25. julija). Zele so žajnice s srpi in tudi same delale povresla ter vezale snope, možaki so le odvažali snuapje in ga obkladali v kozolec oz. po domače u kôzu. Oče je dajal snope na late v štantu (delu kozolca), jaz sem mu jih pa podajal najprej z roko, na višje late pa s podajačem (vilicami na koncu dolge palice). Poleg kozolca ob domu smo imeli še kozolca na biertah v *Zaklancu* in *Lazu*. Pri takem kozolcu je del strehe podaljšan skoraj do tal, da nudi zavetje ob slabem vremenu.

Ajdo smo pri nas sejali navadno tri dni pred svetim Jakobom in tri dni po njem, v nižjih vaseh pa še prej, saj so rekli:

*O svetm Aleš
mejh n polejž,
pol pa pejd jejda sjet!*

Vsejali smo jo do 8 mernikov, najraje na ječmenišče ali ržišče, ki je mehko in se da hitro preorati. Čez tri tedne je ajda že cvetela in nudila bogato pašo čebelam. Pa kako lepo rdečkasto je cvetela in dišala. Škoda, da so jo sedaj mladi opustili! Konec septembra smo jo poželi in namlatili do 60 mernikov. Ajdovih žgancev in štrukljev je bilo vse leto dovolj!

Že pomladi smo vsadili nekaj lanskih rep, da so obrodile seme. Za repo je bilo treba zelo dobro pognojiti in jo vsejati najkasneje do svetega Lovrenca (10. avgusta). Ker je seme zelo drobno, smo ga pomešali s pepelom, da setev ni bila pregosta.

Posebna skrb je bila posvečena spravilu prosa. Pri žetvi so ga vezali v debele in težke snope, na voz pa so dali spodaj veliko platneno rjuho, da se zrnje, ki se rado osipa, ni izgubljal. Na podu so snope postavili v krogu pokonci okrog prvega snopa, imenovanega *b a b a*. Potem so v krogu gonili po kopi snopja par volov, ki so proseno klasje bolj ali manj omeli. Ometo proso pa je bilo potem treba na *l o j t r i* otresti in včasih tudi nekoliko otepsti. To so opravili navadno zvečer, ko se je na podu zbrala vsa vaška mladina. Fantje so nosili snope na lojtre, kjer so jih dekleta podajala druga drugi in jih tako dolgo otrešala, dokler je bilo na njih kaj zrnja. *P r o s e n i c o* (proseno slamo) so nalagali na voz in jo odpeljali v kozolec. Ko se je posušila, so jo dodajali v rezanico. Zrnje so zveli in dali sušit na veliko *d e r o*, leseno sušilnico ob kašči ali kozolcu. Dera je bila na kolesih in se je čez noč dala potisniti pod streho. Med sušenjem je bilo treba proso dobro premešati. Iz prosa so v mlinskih stopah podvrškega *m a l n a* delali pšeno, po poljansko *u š e n*, iz katerega so kuhali mlečno kašo.

V avgustu je bilo treba požeti ječmen, med katerega je bilo posejano pozno korenje. Strnišče je bilo treba potem opleti, razen če nismo ječmena kar poruvali. Tudi lan so kar poruvali, ga *o r e f l a l i* na posebnem grebenu (populili glavice) in stebila razgrnili po travniku, da so se *g o d i l a* na soncu in dežju. Ko po treh tednih osivijo in preperijo, jih poberejo, povežejo v snope in spravijo pod streho, kjer čakajo na teritev. Glavice pa posušijo in omlatijo, da dobijo laneno seme. Iz njega so *p r e š a l i* laneno olje, ki so ga uporabljali za razsvetljava v leščerbah pa tudi za zdravilo.

Za žetvijo rži, ječmena in pšenice je po velikem šmarnu (15. avgusta) prišel na vrsto še oves. Tedaj se je pričela tudi mlačev (poljansko *m l ā t v a*) žita. Suhe snope je bilo treba spraviti iz kozolca na pod v lepem vremenu, mlatili so pa navadno ob slabem, deževnem vremenu. Takrat je po vasi odmeval pika-pok mlatičev. Mlatili smo po štirje na velikem podu s cepi od jutra do večera. Najprej smo *n a s a d i l i* dve vrsti snopov, potem je bilo treba odriniti po tri snope, ki sta jih po dva mlatiča omlatila. Premlačeno je bilo treba obrniti in spet premlati. Slamo smo potem z vilami pretresli in zmetali s poda, bila je dobra za rezanico, ki smo jo rezali na ročni slamoreznici.

Lepo rženo in pšenično slamo smo *š k o p a l i*. Nekoliko omlačene snope smo še otepli z leseno sabljo, imenovano *o t i e p u n k*, in jih zvezali v velike škopnike, iz katerih je *s t r e j h a r* naredil slamnato streho.

Ko so bili omlačeni trije nasadi snopja, je bilo treba omlačeno spraviti skupaj, *o š t e k l a t i* (še enkrat s cepom premlatiti, da so odpadle rese), potem zrejtati z veliko ribniško *r e j t o* in zveti. Veli so z *velnico* (poljansko: *v i u n - c o*) tako, da so z njo metali žito iz kota v kot tako dolgo, dokler niso izločili vse pleve. Kasneje smo pa dobili lesen stroj *v i u n k* (velnik), ki ga je bilo treba vrteti z roko in je pleve kar odpihal, obenem pa je zrnje čistil in sortiral.

Zrnje so potem še obrovnali (očistili) na rešetu, ga nasipali v mernike in znosili v prégrade (žitne shrambe) v kašči. Gospodar si je zapisal, koliko mernikov žita vsake vrste so pridelali (navadno v Mohorjev koledar).

Otavo smo pričeli kositi v svetem Tilhu (1. septembra), patronu javorske fare. Ker smo precej popasli, je bilo otave malo. Veliko smo pa obsekovali listnato drevje (jesen, javor, lipo, hrast in gaber) ter veje zložili in z jelševo trto povezali v vejčke. Ko so se vejniki posušili, smo jih spravili pod streho in z njimi pozimi krmili ovce.

J E S E N

V septembru smo izkopali krompir, pospravili fižol in fižolico ter posejali ozimino: rž, ječmen in pšenico. Zlasti pšenico je manj prizadela pozeba, če je bila zgodaj sejana.

Obrali smo bezeg, jagode sprešali in v bakrenem kotlu tako dolgo kuhali, da je ostal gost sirup, ki mu pravimo tarjak in je razredčen z vročo vodo zelo dobra in zdrava pijača. Kmalu dozorevajo tudi hruške, najprej preseedovke, ki močno presedajo, ko jih poješ, a so vseeno dobre, dokler ne dozoriijo žlahtnejše ušeničnice, rdečke, gospodične in tagrajske hruške. Tepke so bile najboljše za mošt, rumenke za sušenje, divje (necepljene) drobnice pa za žganje. Jabolk je bilo malo, največ čebularjev. Bogato so rodile slive in češplje. Orehe in kostanj je bilo treba klatiti, potem pa orehe izluščiti iz zelenih luščin, ki so puščale na rokah skoraj neodstranljive madeže, kostanje pa iz ostrih ježic (bodice).

Veliko hrušk, jabolčnih krljev in češpelj so zložili na pletene lese in jih potisnili v sušilnico, spodaj zakurili in jih posušili ter z njimi napolnili skrinje. Kuhali so jih potem za malico, posebno hruševa voda je dobro odžejala. Posušili so tudi orehe, ki jih pri nas ni bilo veliko, pa tudi lešnike, kolikor se jih je pastirjem ljubilo nabrati.

Ob koncu meseca (29. septembra) je sveti Mihael in tedaj pravijo na Poljanskem: »*O svetm Mehil je use zril!*« Vendar šele sredi oktobra spravljajo kuhno: repo, korenje in peso. Za repo so nekdam rekli:

*Svet Luka (18. X.) riepa puka,
svet Gou (Gal, 16. X.) ja je u jama ugnou,
sveta Uršla (21. X.) ja je zarušla!*

To pomeni, da so repo nekdam zakopavali na njivah, pri nas pa smo vso repo, korenje in peso zvozili domov, obrezali zelšee, oprali in spravili v kieudar (klet). Zeljnate glave smo pa kar v hiši zribali na velik ribežen in ga stlačili ter nasolili v zeljno kad v kleti. Otroci smo ga radi tlačili z bosimi nogami. Treba ga je bilo tudi obložiti z deskami in kamni.

Misliti je bilo treba tudi na steljlo (steljo) za zimo. Najprej smo pokosili praprot, jo posušili in zvozili v hlev — bila je zlasti za nastilj prašičem. Ko je v novembru odpadlo v gozdu bukovo listje, smo ga ob lepem vremenu grabili in ga nosili domov v velikih listnatih koših. Za steljo smo zlasti spomladi pokosili praprot, jo posušili in zvozili v hlev — bila je zlasti za nastilj prašičem. Ko je v novembru odpadlo v gozdu bukovo listje, smo ga ob lepem vremenu grabili in ga nosili domov v velikih listnatih koših. Za steljo smo zlasti spomladi nasekali tudi smrekove in jelševe veje, ko je druge stelje zmanjkovalo.

Bolj skrivaj — v kakšni grapi — smo kuhali žganje, kar je bilo v stari Avstriji strogo prepovedano. Sadje je vrelo v velikih kadeh, pri kuhanju je najprej pritekla b i u k a , potem je pa bilo treba zelo paziti, da ni kozlalo. Kuhano žganje so shranili v 10- do 20-litrске steklenice.

Jeseni so trli tudi lan. Ko so prišle terice, ki so veljale za snedene in opravljive, so v t a r n i c i postavile trlice, moški so pa v posebni jami sušili lanena stebila in jih prinašali tericam, ki so jih trle tako, da so ostala sama vlakna, p e z d i r pa je odpadel. To delo se je včasih zavleklo tja v zimo.

Z I M A

V drugi polovici novembra ali v decembru je navadno že zapadel sneg in dnevi so se zelo skrajšali. Delo se je preneslo v h i š o , kar je pomenilo v prostorno dnevno sobo, ki jo je grela velika kmečka peč. Pozimi so v hiši brneli po trije kolovrati in predli laneno prejo; če so pa prišle na prejo predice še od sosedov, je bilo kolovratov še več. V hiši je stalo tudi veliko motovilo za navijanje preje v štrene. Štrene so prali na koritu ob izviru vaškega potoka Lipnika, kjer sta bili tudi dve veliki skali, ob katere so s štrenami tolkli. V hiši so bile tudi velike statve za tkanje platna. Vendar so v moji mladosti tkanje že opustili in statve spravili na podstrešje.

Že v novembru je navadno zmanjkalo prekajenega mesa in smo zaklali kakšnega kostruna; za božič so pa bile prave koline, ko smo zaklali po dva prašiča hkrati. Pripravili smo krvavice, ki se jedo sveže, jetrnice, mesene klobase, nasoljeno meso in špeh smo pa obesili na v e l b (obok) črne kuhinje, da se je dobro prekadiło.

Ce zunaj ni bilo preveč mraz in če ni snežilo, smo iz štale s s e n i u c i (sanmi) samotež vlačili gnoj na njive. V mrazu smo pa raje bili v hiši, kjer je stal tudi v e š t a r t (mizarska miza), na katerem sem tudi jaz rad delal. Popravljaj sem orodje in naredil sam nov voz, ker me je veselilo b o g n a r s k o (kolarsko) delo, vendar me oče ni hotel dati v uk.

Pozimi je bilo tudi veliko kmečkih praznikov, ko je bilo treba le povardevati živino, potem pa na gorko peč! Tam je bilo tako prijetno brati večernice in druge mohorjevke, ki so bile že od nekdaj pri hiši. V hišo je tudi prihajalo mnogo ljudi. Skoraj ni bilo dneva, da se ne bi oglasil kak berač ali beračica. Odrajtalí smo jih navadno s peharjem žita, saj je bilo treba varčevati denar za dote. Po novem letu so v veliko veselje otrok začeli prihajati koledniki s citrami, harmonikami in drugimi inštrumenti; njim je pa bilo treba dati »v gosli« klobaso. Prišli so tudi ljudje, ki so bili na srenji; hraniti smo jih morali 14 dni. Radi so imeli nas otroke in eden od njih nam je naredil majhen voziček. Prihajali so kramarji, posebno Dalmatinci, ki so nosili t r u š c o na prsih, polno lepe šare, ki je mikala nas otroke. Vipavci so prodajali kavo in kupovali kure za v Trst. Prišla sta župnik in mežnar ter pobrala žito za biro, po merico žita so prišli tudi kapucinari iz Loke. Z Dražgoš so prinesli naprodaj lect, s Tolminskega pa nožičke in l e c j a n o v e (encijanove) korenine za zdravljenje živine. V predpustu so prišle naokrog pustne šeme, velik dogodek je bila tudi kakšna ohcet. Od časa do časa so prišli naokrog cigani ter opravili kakšno kovaško delo ali pa zvezali kakšen počen lonec, ciganke so pa nam iz rok vedeževale in za en groš napovedale še veliko lepega v našem življenju. Seveda pa se življenje ni oziralo na prerokovanje cigank in nas je vsakega teplo po svoje. No, kljub dvema svetovnima vojnama sem dočakal lepo število let. Umreti pa tako moramo vsi.

Zusammenfassung

LANDWIRTSCHAFTLICHE ARBEIT AM BEGINN UNSERES JAHRHUNDERTS IM POLJANEGBIET

Der vorliegende ethnologische Artikel beruht auf Erzählungen des verstorbenen Vaters des Autors Anton, Bauern aus dem Bergdorf Četna Ravan im Poljanetal. Der Bericht umfaßt eine Übersicht der in allen Jahreszeiten auf einem heimischen Bauernhof anfallenden landwirtschaftlichen Arbeiten am Beginn unseres Jahrhunderts. Der Bauer stellte damals wie schon durch frühere Jahrhunderte alles Lebensnotwendige in der Hauptsache selbst her und erzeugte deshalb eine ganze Reihe landwirtschaftlicher Kulturen mit recht einfachen Werkzeugen und mit Hilfe sehr zahlreicher Arbeitskräfte. Erst in neuerer Zeit ist die landwirtschaftliche Arbeit auch hier mechanisiert und zu einer Monokultur ausgebildet worden (Viehzucht), zugleich fand sie auch eine ergänzende Tätigkeit im Bauertourismus.