

## ĐURĐEVAČKO VINOGRADARSTVO I VOĆARSTVO DRUGE POLOVICE 19. STOLJEĆA

Vinogradarstvo je uz stočarstvo najstarija gospodarska grana kojom su se ljudi bavili na ovom području. Blagi brežuljci Bilogore bili su idealno mjesto koje su Đurđevčani izabrali za svoje vinograde, odnosno *gorice*, kako ih zovu. Vinova loza uzgajala se u ovom kraju još u srednjem vijeku kad je đurđevačko vlastelinstvo bilo u posjedu pečujskog biskupa Sigismunda Ernušta, što ne znači da se u ovom dijelu Podravine nije uzgajala i u rimsko doba. U povijesnim listinama zabilježen je 1490. godine spor između njega i zagrebačkoga biskupa Osvalda Tuza oko plaćanja desetine na tom području. Spomenuti je biskup sklopio ugovor s plemstvom Križevačke i Zagrebačke županije u kojem se plemići obvezuju da će njihovi kmetovi, od vinograda koje posjeduju na imanjima braće Ernušt, biskupu plaćati desetinu.<sup>1</sup> Iz ovog zapisa vidljivo je da su vinograde, osim plemstva i veleposjednika imali i kmetovi. Spomenutu desetinu plaćali su u vinu. Tako je na području Križevačke županije 1488. godine popisano 42.978,5 vedara (1 vedra - 50 litara) desetinskog vina, a žitarica samo 17.188,5 kupova što govori da se proizvodilo puno više vina nego žita, odnosno da je vinogradarstvo bilo i te kako razvijenije od ratarstva.<sup>2</sup>

Đurđevačko vinogorje najljepše su opisali supružnici Anka i Milan Poljak<sup>3</sup>, učitelji građanske škole: "Na zapadnoj, jugozapadnoj, južnoj i jugoistočnoj strani Gjurgjevca rasprostiru se polja, oranice, široke 1 sat hoda do ogranaka Bilogore, iz kojih se diže kao bedem rečena Bilogora, i pruža od sjeverozapada prama jugoistoku uz podravsku nizinu, te se spušta i gubi tuj svojim ograncima u rečena polja. Većina tih ogranaka zasađeno je vinovom lozom, a i voćkama, među kojima su najmnogobrojnije šljive bistrice. Popnemo li se na koji obronak Bilogore, npr. Kostanj, Čepelovečki breg itd., to se vidi Gjurgjevac kako leži u velikoj nizini kao u kotlini, koju sa sjeveroistoka ljubi Drava, preko koje se vide magjarski Pijeski i više od 10 magjarskih sela i grofovskih čardaka."<sup>4</sup>

Spomenute obronke Đurđevčani su uglavnom nazivali *bregima*: Veliki breg, Čepelovečki breg, Svetojanski breg, Mičetinski breg, Budrovečki breg, Lončarov breg, Kovačev breg, Stari breg, Plačibreg, Kendeličev breg, Jelin breg, Staro selo, Pri zvirišću, Belevine, Mali i Veliki kostajn i dr. Osim bregova tu su i neka druga mjesta gdje su imali vinograde. Uglavnom su to bili brežuljci ili padine između većih bregova ili rubna područja do kojih su sezale nizinske oranice ili livade (*Fučkarova gudura, Mijajlev dol, Šalatin jarek, Grabrovnak, Med Brezinami, Pri Majke Bože, Pri klenu*). Do vinograda se najčešće išlo pješice putovima, no najbrže se moglo stići utabanim stazama koje su se od zadnjih kuća pružale preko polja, po međama i puteljcima. Najpoznatija je bila Čepelovečka steza. Kolima se teško vozilo jer su uski kotači propadali u suhi pijesak, a za vrijeme obilnih kiša blato je itekako otežavalo vuču. U klancima bi se pak stvarale duboke pukotine koje su nastale spuštanjem oborinskih voda u nizinu. Vinograd je posjedovala gotovo svaka obiteljska zadruga, prosječno jedno do dva jutra. Prevladavale su stare sorte: *belina* (Heunisch weisser), *starina* (Mosler weisser), *crnina*, *imbrina*, *kadarka* ili bijela braničevka (Weisse Kadarka) i *beloliza* (izabela).<sup>5</sup> Pored trsja uzgajale su se razne voćke (breskve, orasi, trešnje, šljive, jabuke, kruške, dunje, mušmule, oskoruše i dr.), a uz klijet obavezno je stajao

veliki kesten. Oko vinograda prostirale su se male livade, takozvana *podojla*, s čijim su sijenom hranili konje ili krave. Na padinama i u dubljim jarcima i gudurama bili su mali *kolijnaki* (bagremove šumice). Dobiveno vino koristilo se isključivo za vlastite, zadružne potrebe, a nikako za prodaju.<sup>6</sup> Kakav je sortiment na kraju stoljeća imao jedan vinograd možemo saznati iz pisma Tome Jalžabetića<sup>7</sup> objavljenog 1899. godine u Gospodarskom listu. U nasadu mu je bilo zastupljeno 3/5 domaće crnine i 2/5 modre frankovke, braničevke, srijemske zelenike i talijanske graševine, koje su cijepljene na američku podlogu *Riparia portalis*. Naveo je da je prije tri godine od Gospodarskoga društva naručio i kupio bijelu plemenku koju je pocijepio i preporučio seljacima jer je dotad u đurđevačkim vinogradima nije bilo. Posebno je istaknuo da ljudi slabo cijepe na američku podlogu. Bila su tu za pokus i dva trsa crnine cijepljena na istu podlogu. Budući da je slovio za jednog od najnaprednijih seljaka u Đurđevcu možemo pretpostaviti da mu je i vinograd bio takav. Znači da je sortiment ostalih vinograda bio daleko siromašniji, odnosno prevladavao je *direktor*. Dakle, samo oni napredniji i imućniji su imali dobre vinograde, a takvih je bilo veoma malo.<sup>8</sup> Što se tiče sortimenta, teško je raspoznati sve stare sorte jer su nekad ljudi sve bijele sorte nazivali *belina*, a crne *crnina*, bez obzira što postoje i istoimene sorte. *Zobatica* je pak bila svaka stolna sorta, ali i ona vinska, ako je imala deblje i ukusnije bobice.

U svakom vinogradu obavezno se nalazila i *klet* (klijet) koja je služila za odmor, eventualni zaklon od nevremena, za spremanje alata, bačava i vina. Cijela konstrukcija klijeti bila je sagrađena od hrastovog drveta, bez ijednog metalnog dijela, osim kovačkih čavala kojima su zabijane letve. Klijet je počivala na hrastovim pragovima (*poceki*; visina oko 50 cm, širina oko 30 cm) koji su bili iz jednog komada po cijeloj dužini i širini klijeti. Na njih su okomito usađeni *podboji* (stupovi) visine oko 2 metra, a na međusobnoj udaljenosti od nekoliko metara. Prostor između dva *podboja* zatvoren je z *brvejnem* (kalane daske brvenice debele 3-5 cola) koje se vodoravno umetalo jedno na drugo. Na stupovima je postavljen vijenac nosećih greda (*nastejne*) međusobno povezanih veznim gredama. Stupove su učvršćivali *panti* (deblje daske) koji su ukoso sezali od grede do stupa. Na kraju su postavljeni *rogi* (rogovi), a na njih letve od grabovog pruća (*jedinci* - prutovi, motke približno debeli kao letve) tesane sa dvije suprotne strane. Klijet se pokrivala *ritkom*, za tu priliku očišćenom raženom slamom. Taj su posao obavljali posebni majstori - *škofari*.

Raspored prostorija u svim klijetima bio je uglavnom jednak. Prva, i najveća prostorija u koju se ušlo preko visokog *poceka*, bila je *prešnica* u kojoj je stajala velika preša i *gantari* (postolje za bačve) s praznim posuđem (*lagev* - velika bačva, preko 200 litara; *brenka* - manja bačva, do 200 litara; *kaca*, *beden* - badanj, *lakomica* - drvena posuda koja služi kao lijevak na bačvi, *puta* - brenta i dr.). Bačve različite zapremine imale su i svoja imena: *vedrenka* (bačvica od jedne vedre - 50 lit.), *dvojkina* (dvije vedre), *trojkina* (tri vedre), *petak* (bačva od 5 vedri), *šestak*, *sedmak*, *osmak*, *devetak*, *desetak*, *jedenajščak*, *dvanajščak* itd. Služila je ujedno i kao spremište raznog alata. Skroz na lijevoj, ili desnoj strani, već prema tome kako je koja klijet građena, nalazila se *ižica* (sobica) u koju se ulazilo iz prešnice. Pod sobice mogao je biti povišen pa se u nju ulazilo po drvenim stubama. Kod ulaza u sobicu bilo je smješteno *jognišče* (ognjište). Taj dio je natkriven daskama i *ocupan* (omazan) blatom da bi se slamnato krovište zaštitilo od mogućeg požara. Na daskama su bili odloženi *drogi* (dugačke motke) za stresanje voća ili oni koji su služili za podupiranje rodnih grana. U sobici je bio zemljani pod kao i u cijeloj klijeti, zatim jedan običan stol, klupe ili nekoliko stolica i krevet. Bila je to u stvari *jara*, priprosti ležaj sklepan od dasaka. Svjetlo je dopiralo kroz 3-4 mala prozora koji su s vanjske strane imali drvene zaklopce. Zidove sobice predstavljao je pleter od ljeskovog ili vrbovog pruća

omazan žutom zemljom u koju se radi veziva stavljala pljeva ili usitnjena slama. Desno od glavnog ulaza smještena je vinska klijet; prostorija u kojoj su se nalazile bačve s vinom. U nju se također ulazilo preko visokog praga. Tavan iznad nje, koji je bio od natkrivenih debljih dasaka, služio je za spremanje *goričkoga* sijena. Kraj klijeti nalazila se i *štala* (staja), pod istim krovom ili samo prigradna. Bila je velika toliko da u nju stane par konja ili krava. Ona nije bila uz svaku klijet, pa su u tom slučaju konji bili privezani uz kola, u kakvoj hladovini. Sličan je slučaj bio i sa sobicom tako da je klijet mogla biti i bez nje. Na glavnim vratima ugrađena je *klučenica z velikem klučom* (kovačka brava), a po mogućnosti i *riglin* (kračun, zapor) od drvene ili metalne poluge koja se završavljala posebnim klučćem u obliku kuke. Za otvaranje takvih vrata bilo je potrebno posebno umijeće koje je bilo poznato samo gazdi ili određenim pojedincima iz kuće. Vinska klijet je također imala veliku bravu. Na brvenicama pokraj ulaznih vrata nalazio se otvor nešto veći od stisnute šake kroz koji je *pudar* (čuvar vinograda), kad je obilazio vinograd, spremao prikupljeno voće.<sup>9</sup>

Loza je u vinogradu bila zasađena bez ikakvog reda, bez određenog razmaka, odoka. Ako je i bila u redovima, razmak između njih je bio premalen a čokoti u redu pregusti. Čovjek je mislio da će s velikim brojem čokota imati i veliki urod. Čokot se rezao na glavu, i to nisko da se mogao ogrnuti.<sup>10</sup> Uz svaki trs je nabijen *švarbom* (bradvom) istesan ili kalan bagremov *kol* (kolac) pribavljen iz *kolijnaka*. Kad je loza narasla prikupila se rukom, odrezala na vrhovima s *kosicom* (srpom) i privezala z *ličem* (lipovim ili bagremovim likom) uz kolac. O tome više saznajemo iz spomenutoga Jalžabetićevo pisma. U njem govori kako je počeo lozu prikraćivati na metar i pol visine, te zalamati zaperke jer je takva loza bila manje zaražena pepelnicom, što je i istina, budući da ona radije napada mlado lišće. Stoga iz pisma možemo zaključiti da je još 1899. godine većina ljudi lozu držala mnogo duljom.

U proljeće, trs se orezao na glavu, tj. ostavilo se 3-5 reznika sa po 3 pupa. Iz debele i okrugle nisko formirane glave narasle bi i mladice iz spavajućih pupova. Trebalo ih je ostaviti 5-6 komada da iz njih na godinu budu novi reznici. Takav uzgojni oblik formirao se tri godine tako da su se rezale sve rozgve a ostavljali samo najniži spavajući pupovi.<sup>11</sup> Vinograd se okopavao tri puta (*prva kop, druga kop...*) da se razrahli zemlja i uništi korov. Kopalo se motikom tako da se korov zatrpao zemljom da više ne raste. Bio je to najteži posao jer je zahtijevao puno težaka kopača, a obavljao se obično kao i berba; uz veselje i pjesmu, čak i putem do kuće. Trsje se nije gnojilo jer je gnoja tada bilo veoma malo, nedovoljno i za oranice. Tek kasnije, kad je bilo viška gnoja, koristio se i u vinogradu. Gnojilo se u jesen, tako da se oko trsa otkopala zemlja, i u tu jamu nabacao gnoj koji je tako ostao do proljeća. Kod prvog kopanja se zatrpavao. Ako se nije pognojilo u jesen, onda se to učinilo kod spomenutog kopanja. Isprva se *špricajne* (prskanje) uopće nije provodilo jer za to nije bilo ni potrebe, budući pa seljaci nisu ni znali za bolesti i štetnike.

Grožđe se bralo do zadnje bobice i odnosilo *f putaj* (brentama) do klijeti. Kad bi napunili badanj ono se *broždalo* (gnječilo) pomoću *broždalke* ili *broždalina*. Bio je to štap ili deblja motka, na jednom kraju račvast, a mogla je poslužiti i kakva toljaga, nešto deblja na jednom kraju. Zgnječeno grožđe prešalo se u velikoj drvenoj preši, nakon čega se mošt ulijevao u bačvu namijenjenu za vrenje. Trop se stavljao u drugu bačvu koja je bila okomito postavljena na postolju kako bi se mogla puniti kroz vrata. Tu se čuvalo za pečenje rakije. Ako se vidjelo da će ponestati vina, tada se nije pekla rakija, već se u trop nalila određena količina vode i nešto šećera. Takav se mošt otočio te se s njim uobičajeno postupalo. Dakako da je dobiveno vino bilo slabije kvalitete. Bio je to *delanec*, odnosno *svibajnac*, ako se to radilo s proljeća. Siromašniji *goričari*, koji nisu imale prešu, zbroždano su grožđe

metali zajedno s moštom u bačvu. Na donji čep mošt se je *otakal* (ispuštao) i ulijevao kroz lakomicu u drugu bačvu za vrenje. Nakon otakanja mošta trop je također mogao poslužiti za rakiju ili *delanec*. Pretakanje vina obavljao se za lijepih sunčanih dana, u onim mjesecima koji počinju slovom S, dakle; u studenom, siječnju, te eventualno svibnju i srpnju, ako je vina još bilo. Ispunjena bačva zatvarala se vratima, ako je stajala uspravno, u protivnom, zatvarala se prije ulijevanja vina. Rub vrata zamazao se lojem, ili su se vrata zasipala pepelom, ovisno o položaju bačve. Vino se ispuštalo na čep (drvena pipa) ili vadilo pomoću *cuka* (suhe šuplje tikvice dugog vrata). Ostali otvori bili su začepljeni s *pilki* (*pilek* - drveni čep) koji su se omatali rogozom.

Bačve su prali s *kropom* (vrelom vodom) koji se ulio u bačvu te se ona zatvorila i takva držala određeno vrijeme, odnosno *zaparila se je*. Ako je bila rasušena, hladna voda se držala 2-3 dana da se dužice napnu. Nakon toga se je oprala vrelom, a ispirala hladnom vodom. Vinski kamen se odstranjivao tako da se u vodu za pranje stavio lanac ili deblji šljunak, pa se kod kotrljanja on drobio i odvajao od unutrašnje stijenke bačve. Octikavost se rješavala s *kuvanemi valankami* (kuhanim bundevama) koje su onako vrele, uz dodatak *kropa*, odmah stavljali u bačvu koja se zatvorila i takva odstajala kraće vrijeme. U istu svrhu moglo je poslužiti i breskvino lišće. Zatim se oprala hladnom vodom. Postupak se ponavljao dok god bačva više nije imala neugodan miris.

Brigu o vinogradu vodili su uglavnom stariji muškarci koji više nisu bili sposobni raditi u polju, no u vinogradu su bili od koristi jer su tamo i spavali. Stoga su imali vremena sve poslove uredno napraviti. Jedino je kod kopanja i berbe trebalo više radne snage. Bio je i nemali broj slučajeva da su međaši znali više vremena provoditi uz čašu, pa su trsje zapustili. Nisu se sjetili one poslovice: *Gorice trebajo slugo, a ne gazdo!* Kad se loza razrasla došli bi kući po potrebnu hranu i rekli: *Treba je još čer težakov, gorice so vušle!* Ipak je vinova loza kultura koja zahtjeva najviše radne snage i brige. Običaji, kao što su *Vincekovo* i *Martijne*, nisu se obnašali na ovom području, barem ne kod seljaka, no veleposjednici su si to vjerojatno priuštiti.

Iako prije devedesetih godina ovdašnji seljaci nisu imali većih problema u vinogradu, cjelokupno stanje ipak nije bilo idealno. Vidi se to iz članka u *Gospodarskom listu* u kojem izvjestitelj 27. rujna 1860. godine piše da se narod u Virju žuri sa berbom, te im uopće nije stalo do kvalitetnog vina, već do količine. Čim bi došlo Miholje (blagdan sv. Mihovila) odmah se kretalo u berbu, iako je grožđe bilo još nezrelo. Sami su vlasnici tvrdili da je mošt sladak, ali su ih žene odale potvrdivši da je ipak kiseo.<sup>12</sup>

Ponukane ovakvim stanjem u vinogradarstvu, ali općenito i stanjem cjelokupne poljoprivrede, vlasti su organizirale ophodnje putujućih učitelja i sastanke s veleposjednicima i seljacima na kojima se podučavalo i upućivalo u unapređivanju poljoprivredne proizvodnje. Veliku ulogu imalo je *Gospodarsko društvo* koje je organiziralo sastanak 6. lipnja 1877. godine u Đurđevcu. Na put je krenuo učitelj vinogradarstva Adalbert Štriga i tadašnji glavni urednik *Gospodarskog lista* Gustav Vichodil. Sastanak, koji je održan u prostorijama đurđevačke čitaonice, otvorio je župan i predsjednik bjelovarske gospodarske podružnice gosp. F. Reizner. Nakon Štrigina predavanja svi su sudionici, na čelu sa načelnikom đurđevačke općine, krenuli u obližnji Čepelovec gdje su posjetili vinograd majora Petra von Trezića. Stekavši velike zasluge u bitki kod Solferina (1859.) Trezić je dobio titulu viteza i taj posjed. Uz povećani vinograd, u kojem su najviše bile zastupljene sorte rajnska graševina, burgundac i kadarka, major je posjedovao vilu, odnosno dvorac Barnagor (građena između 1862. i 1867.), koji se tu i danas nalazi<sup>13</sup>. Tu se održao praktični dio prilikom kojeg se razvila vrlo živa rasprava. U izvještaju *Gospodarskom listu* Vichodil je naznačio da su svi pozorno pratili vrlo

jednostavno predavanje i lako shvatljivo tako da ga je razumio i obični puk. Sutradan su istim poslom nastavili u Pitomači, odnosno vinorodnom Aršanju. Ova akcija vjerojatno je neke ponukala da se ozbiljnije prihvate vinogradarstva, pa su neki 1891. godine čak sudjelovali i na gospodarskoj izložbi u Zagrebu. Bartolić Vido iz Čepelovca izložio je crna vina; izabelu i crni muškat, dok je Đurđevčan Josip Korlin predstavio svoju kadarku.<sup>14</sup> Zbog takvih i sličnih akcija sve veći broj vinogradara počeo je brati sve zrelije grožđe, a kvalitetnije sorte odvajao je posebno.<sup>15</sup> Naime, vlada je 1. kolovoza 1885. godine uvela i Vinogradarski red i poljsko redarstvo, zakon kojim je postavila pudare (čuvare vinograda) koji su trebali nositi službene oznake, pa čak i oružje. Uvedene su i skupštine vinogradara koje su određivale pudarske plaće, nadalje, zakon je nalagao općinskim poglavarstvima održavati vinogradske putove i staze, određivao vrijeme berbe, te sadržavao niz drugih odredaba. Premda su vlasnici vinograda uveli neke promjene u radu i štošta naučili, ipak se zakona nisu previše pridržavali, skupštine se skoro i nisu održavale, putovi su bili u lošem stanju, no pudara se stariji i danas sjećaju.<sup>16</sup> Upravo kad se osjetilo vidno poboljšanje nastupila je velika zaraza vinove loze filokserom (trsna uš) koja je zahvatila sjeverozapadnu Hrvatsku. U ovim se krajevima pojavila 1887. godine i ubrzo proširila tako da su propali čitavi nasadi.<sup>17</sup> Neprosvijeceni vinogradari nisu se znali boriti s filokserom jer je ona za njih bila novost, budući da dotad nisu poznavali nikakve štetnike. Stručnjaci su preporučali struganje trsove kore u proljeće kako bi se uništila zimska jajašca. Ta metoda baš i nije bila učinkovita. Tada je u Francuskoj poznato nekoliko kemijskih pripravaka (sumporni ugljik, sulfokarbonati), ali oni jedva da su bili dostupni i naprednim vinogradarima koji su imali velike vinograde. Križevačko Gospodarsko učilište je 1889. godine odmah prišlo rješavanju ovog problema osnivanjem loznjaka u kojima se počelo uzgajati američku podlogu na koju bi se cijepilo domaće sorte.<sup>18</sup> Dvije godine kasnije osnovala je zemaljska vlada veliki loznjak i u Đurđevcu.<sup>19</sup> Skoro istodobno je uslijedila i velika zaraza peronosporom koja je prvi puta primijećena 1888. godine.<sup>20</sup> Agronomi su, poučeni francuskim i njemačkim iskustvom, odmah preporučili prskanje modrom galicom i azurinom. O tome je bilo riječi i na glavnoj skupštini đurđevačke gospodarske podružnice održane 20. rujna 1892. godine.<sup>21</sup> Bila je to velika novost i nepoznanica za naše vinogadare jer se loza dotad uopće nije prskala. Zbog toga se 11. srpnja 1892. godine u Đurđevac uputio tajnik Hrvatsko-slavonskoga gospodarskog društva u Zagrebu, gospodin Franjo (Fran) Kuralt. U đurđevačkim je vinogradima nepobitno utvrdio prisutnost peronospore uslijed koje se osušilo lišće i loza. Tek je nekoliko pojedinaca počelo s prskanjem. Tu su rezultati bili povoljni pa je loza bila zdrava. Kod suhih je trsova uvidio da je korijen zdrav pa je preporučio da se na proljeće svaki otpili iznad zemlje na visini od 4-5 palaca kako bi iz korijena potjerala zdrava loza.<sup>22</sup> Upravo te godine peronospora je ubrala svoj najveći danak pa je, iako je godina za usjeve bila veoma povoljna, berbe nije ni bilo.<sup>23</sup> Da bi se što više približili seljacima sa svojim savjetima Gospodarsko je društvo izdavalo i pojedine aktualne članke u kalendaru "Danica", pa je u ovom slučaju, u istoimenoj publikaciji Kuralt dao detaljne upute za prskanje modrom galicom. Preporučio je prskanje prvi put prije cvatnje, drugi put nakon cvatnje (mjesec, do mjesec i pol kasnije), a treće po potrebi u rujnu, osobito po mladom lišću. Način pripreme ovako je opisao: "Nek se izmjeri jedan kilogram čiste modre galice, i to se neka raztopi u 8 litara vrele vode u zemljanom ili bakrenom loncu a nipošto u željeznu ili u loncu od koje druge kovine. Tu raztopinu treba odmah razriediti sa 70 litara vode u drvenoj kaci (badnju). Sada neka se izmjeri 35 dekagrama živog vapna (ako nema živog vapna, onda nek se uzme mješano vlažno vapno, kao gusta kaša 1 i pol kg), i u 22 litre vode dobro razriedi, a onda neprestano miešajuć neka se po malo ulieva ta vapnena kašica u kacu, gdje smo stavili raztopinu modre galice. Na taj način

dobiti ćemo 100 litara bākrene raztopine, koja će s početka biti mutna, no kasnije, čim se vapno slegne, liepe plave boje. Drugu jednu raztopinu modre galice u vodi brez vapna možemo vinogradarom preporučiti jer smo ju lani u dva vinograda blizu Zagreba dobrim uspjehom izkusili a ta se sastoji da se samo 30 dekagrama modre galice raztopi u 100 litara vode i tom raztopinom vinograd škropi. Ova bi se raztopina po našem mnijenju mogla rabiti, kad se drugi put škropi i to samo ranim jutrom i večerom, a nipošto kad sunce najviše grije.<sup>24</sup>

U nastavku članka preporučuje štrcaljke (prskalice) od M. Druckera i Duška iz Zagreba jer kvalitetom nimalo ne odskaču, a jeftinije su od francuskih "Vermorel" i "Gaillot". Gospodarsko društvo je kasnije (1895.) vinogradare upućivalo na prskalicu tipa "Austria". Kako se pak pripremala galica 1898. godine opisano je u Gospodarskom listu. U uputama piše da se loza mora prskati tri puta, a ako je vrijeme vlažno i četiri puta. Prvo prskanje ima se obaviti prije cvatnje (100 l. vode, 1,5 kg modre galice i 2-2,5 kg negašenoga ili 3,5 kg gašenoga vapna), a drugo poslije cvatnje (2 kg galice, 3 kg nedušenoga ili 5 dušenoga vapna). Ista se smjesa koristila i za treće prskanje početkom kolovoza. Otopina se priređivala tako da se galica otopila u 10 litara tople vode, a vapno u preostalih 90 litara. Prije nego se galica ulila u vodu s vapnom morala se ohladiti, te se kod ulijevanja trebala stalno miješati da bude jednake svjetlo-modre boje. Prije punjenja prskalice moralo se obvezno promiješati. Umjesto vapna mogla se koristiti i kristalizirana soda. Na svaki kilogram galice trebalo se uzeti 1,25 kg sode. Tekućina pripremljena sodom koristila se uvijek svježja, jer se takva bolje pripijala uz list, a nije dolazilo ni do brtvljenja prskalice kao uslijed pijeska kojeg je bilo u vapnu.

Uvidjevši nastalu situaciju vlasti su naredile prisilno prskanje loze galicom koju se veoma jeftino prodavali, a općine su iznajmljivale i svoje prskalice uz simboličnu naknadu. Tim problemima učestalo se bavila gospodarska podružnica, pa nije prošla nijedna skupština ni sastanak a da ne bi bilo riječi o prskanju ili cijepljenju. Andrija Peršić<sup>25</sup> je tako 1892. godine govorio o prskanju na glavnoj i na izvanrednoj skupštini, a veleposjednik Đorđević o obrani vinograda od mrazeva i pozeba. Ponukan ovakvim neprilikama, blagajnik podružnice, učitelj Milan Poljak, objavio je 1893. godine članak u Gospodarskom listu u kojem iznosi svoje viđenje i stanje vinogradarstva na đurđevačkom području. Poučen iskustvom iz Ozlja, budući je tamo bio na učiteljskoj službi (1884.-1887.), zaključio je da će ovi vinogradi trajati najviše 5-6 godina, ako se ne poduzmu ozbiljniji koraci. Kako bi se seljaci riješili tih problema, radije okreću ratarstvu i stočarstvu zapostavljajući svoje vinograde, a pomanjkanje vina nadoknađuju rakijom. Neki čak nedostatkom šljivovice peku rakiju od *hebda* (bot. *abdočina*; *Sambucus ebulus*). Zaključak je to iz njegovog razgovora s jednim Đurđevčanom, koji je tekao ovako: "A što će te piti kad nestane naših goricah? Imam šljivovice. Ove je godine dobro urodila i moram je popiti, kad je nije 100 litara za prodaju, pa će je biti cijele zime za me i moju kuću."

Na kraju članka je predložio da sve gospodarske podružnice osnuju vinogradarske odjele, ali da oni istinski djeluju, a ne kako je slučaj sa đurđevačkim koji nikako ne radi. Te godine, kao i prošle, đurđevačke vinograde ponovno je obišao gosp. Kuralt i zaključio da su zaraze uništile gotovo sve vinograde. Tom prilikom je pregledao vinograde u cijeloj županiji. Rezultat je bio poražavajući: 5% nasada koji se prskaju unatrag nekoliko godina zdravi su, 5% nasada bi se još moglo spasiti jer su još mladi, a 90% ukupnih površina, kojih su dijelovi čak i iskrčeni, nalaze se u takovom stanju da su već propale i ne mogu se spasiti. Smatrao je da se s prskanjem krenulo dosta kasno, a jednim od uzroka drži i nizak položaj samih vinograda koji su zbog toga često izvrgnuti velikoj magli i rosi. Najgore je bilo i to što se peronospora proširila i na krumpir.<sup>26</sup>

Jedna od akcija gospodarske podružnice poduzeta je 16. ožujka 1893. godine na glavnoj skupštini. Tada je učitelj Poljak predavao o cijepljenju američke loze te pokazivao prisutnima kako se to radi u praksi, nakon čega je predložio da se idući put to obavi na terenu. Na skupštini je bio prisutan i gosp. Babić, zastupnik tvrtke "Mayfahrt" iz Beča, koji je prezentirao prskalicu tipa "Syphonia".<sup>27</sup> Isti problemi nisu mogli biti zaobidjeni ni na slijedećoj skupštini, na proljeće 1894. godine. Tada je gosp. Joso Katusić apelirao na domaće seljake, od kojih većina nikako nije htjela shvatiti nastalo stanje. Naime, oni su prskanje smatrali nekakvom mudrolijom u koju nisu vjerovali, misleći da će zaraza sama otići kako je i došla. Ako su neki i prskali, loše su pripremali modru galicu stavljanjem puno više vapna, te samo pretrčali vinogradom. Koji nije došao do prskalice škropio je lozu umakanjem metle u pripremljenu tekućinu. Neki su to činili i s *peruškom* (odrezanim kokošjim, gušćim ili purećim krilom), ili posebnim drvenim škropilom. Za filokseru također nisu vjerovali jer, kako je rekao Katusić, možda i bi da je velika kao zec. Isto je tako bilo otpora i prema sadnji američke loze, kao i prije prema sadnji krumpira dok je stigao u ovaj kraj. Na kraju je zaključio: "*Koliko je naših starih dobilo onako po krajiški odmjerenih fünf und zwanzig što ga nije htio saditi, a poslije su blagoslivljali onoga koji ih je na to tjerao.*"

Smatrao je da će se to dogoditi i sa američkom lozom. Nakon svega je predložio, kao i Poljak, da bi se u tu svrhu trebale osnovati vinogradarske udruge u kojima bi bili svi vinogradari, pa bi ih se na taj način prisililo da provode sve ove mjere s ciljem ozdravljenja cjelokupnih nasada.<sup>28</sup>

Positivniji pomaci zabilježeni su i u županijskom izvještaju za 1896. godinu gdje se navodi da se opaža preporod loze na području đurđevačkog kotara, isključivo zbog prskanja. Oni koji nisu prihvatili mjere zaštite prskanjem, obnovili su vinograde zamijenivši svoje stare sorte *direktorima*, križancima američke loze i europskih sorata. Činili su to zbog toga što se oni nisu trebali tretirati ni galicom, ni sumporom, odnosno bili su otporni na sve bolesti i štetnike.<sup>29</sup> Kao takvi, zadržali su se u nekim vinogradima i do današnjih dana. Te godine, kad se vidjelo da je došlo do poboljšanja, vinograde je u lipnju zadesila jaka tuča popraćena obilnom kišom. Potoci su se razlijevali, a cjelokupna šteta na poljoprivrednim površinama procijenjena je na oko 10.000 forinti. Berba je bila slaba, a grožđe kiselo. Ista je sudbina zadesila i loznjak na Peskima.<sup>30</sup> Slično se dogodilo i 7. srpnja 1900. godine kad je snažna oluja s tučom zahvatila Đurđevac, Molve, Mičetinec, Čepelovec i Budrovec. U Čepelovcu su porušene 23 gospodarske zgrade, a stradala je i crkva. U Budrovcu je oštećeno više kuća i školska zgrada u čijem su vrtu iščupana stabla zajedno s korijenjem. U svim mjestima iščupano je stotine voćaka, velikih kestenova, oraha, kao i mnogi jablanovi uz glavnu cestu kod Đurđevca. U polju i vinogradima sav je urod bio uništen u roku od samo sat vremena.<sup>31</sup>

Godine 1897. u većoj se mjeri pojavila i pepelnica koju su neki nazivali *lug*. Stručnjaci su upućivali na zaštitu sumporom u tri navrata: prije cvatnje za vrijeme formiranja grozdica, drugi put poslije cvatnje, a treći put kad su bobice sasvim razvijene, odnosno u srpnju. Kasnije prskanje nisu preporučivali jer bi ostatak sumpora dospio u vino i dao mu miris po trulim jajima (sumporovodik). Sumporiti se trebalo za lijepa i suha vremena, a ako je kiša isprala sumpor tretiranje se trebalo ponoviti. Sumpor se nanosio pomoću mijeha s limenom cjevčicom, no on je bio preskup za seljake pa su sumporili natresanjem jutene vrećice u kojoj je bio sumpor.<sup>32</sup> Iduće godine pojavio se i moljac pa je Gospodarski list preporučivao uništavanje gusjenica rukom. Bilo je to nepraktično jer su one bile sitne i teško ih je bilo naći, pa se loza i protiv njega trebala prskati. U 100 l. vode otopilo se 3 kg mekog sapuna te se u tu tekućinu ulilo 3 l. vode u kojoj se kuhalo 10% duhana. Takvom otopinom prskalo se po grožđu.<sup>33</sup>

## LOZNJAK

Budući je napad filoksera i peronospore opasno ugrozio vinograde u sjeverozapadnom dijelu Hrvatske, vlasti su odlučile osnovati loznjak na đurđevačkim Pijescima. Prvi radovi na poljoprivrednom kultiviranju Pijesaka počeli su još 1885. godine, da bi već 1887. u Gospodarskom listu bio objavljen prvi članak o vinogradarstvu na pješčanom terenu, u kojem autor Hrzić piše da je vlada osnovala loznjak kojeg kani na godinu zasaditi. Osobno preporuča saditi korjenjake, a za ogradu oko nasada bagrem. Slijedeće godine objavljen je članak u kojem stoji da je vlada kupila tlo i osnovala loznjak koji ima pogodno tlo i dobar položaj. Doduše, spominje se da je tlo neplodno ali se može zagnojiti. Iz ova dva članka možemo zaključiti da se s nekim radovima na formiranju loznjaka počelo, no Turković<sup>34</sup> navodi da je loznjak već formiran, i da se nalazi na površini od 10 jutara i da je te godine već pristiglo iz Francuske 30.000 komada američke izravno rađajuće loze. Istovremeno je u loznjak u Šenkovcu poslano je 3.600 komada, a u Samobor i Zemun po 10.400 komada. Stoga možemo utvrditi da je đurđevački loznjak bio najpogodniji, iako su ostali već odavno djelovali, pa ovo područje uistinu možemo zvati domovinom hrvatskog *direktora*.

Nastojanjem Mirka pl. Halpera Sigetskog, pročelnika Narodno-gospodarskog odjela Kraljevske zemaljske vlade, koji je provodio plan unapređivanja poljoprivrede, izdvojeno je 50 jutara površine za budući loznjak. Spomenute površine koje su bile u vlasništvu financijskog državnog erara, smještene su na sjeverozapadnom dijelu Pijesaka uz lokalni put koji je njihovim rubnim dijelom vodio prema Molvama, a s čije su lijeve strane livade zvane *Sračnice*. Iako prethodni podaci govore da je loznjak postojao nekoliko godina, on je službeno formiran 1891. godine, a u slijedeće četiri godine zasađeno je 23 jutra površine, i to hibridima u svrhu regeneriranja zaraženih nasada. Bile su to sorte: ezmelan (crna vinska sorta, veoma slatka, debele bobice), kunigham (crno grožđe, sitne bobice), jaquez (mali grozdovi, sitne bobice) i jorg madera. Kasnije su zasigurno pristigle i poznatije: noah, isabella, othelo, elvira, clinton i delaware. Uglavnom su to bili američki hibridi i *direktori* (nastali križanjem američke podloge i europske loze). *Direktori* su bili otporni na filokseru, ali su u većoj mjeri pokazivali svoje divlje podrijetlo nego osobine europske loze. Od američkih podloga najzastupljenije su bile Riparia, Rupestris, Berlandieri i Solonis. Uz ove sorte i podloge sađena je i plemenita loza, i to na tri vinogradske čestice. Zasađeno je 7.547 čokota rajnske graševine na površini od 2 jutra i 21 čhv, 1.431 čokot frankovke modre (600 čhv.) i 1.356 talijanske graševine (600 čhv.) Nakon 1895. godine zasađeno je narednih 17 jutara podloge. Sama sadnja vremenski se odužila zbog financijskih razloga, ali i zbog pripreme tla za sadnju.

Osim mehaničke obrade i gnojidbe, pijesku se morala dodavati i ilovasta zemlja. Đurđevački pijesak izuzetno je bio povoljan za uzgoj loze glede filoksera. Stoga je namjera Zemaljske vlade bila sačuvati i uzgajati bolje vrste domaće loze cijepljenjem na američku podlogu. Ustanovljeno je da je pijesak pogodan jer u njemu korijen duboko seže pa ga filoksera ne napada, a i ono malo humusa koji se stvori na površini kiše isperu u dublje slojeve dok pijesak ostane gore. Postojala je jedino bojazan od vjetra koji ga je odnosio, pa su se zbog nazeba prije svake zime čokoti morali ogrtati većim hrpama. U tu svrhu je preporučeno da se između čokota treba uzgajati drugo bilje koje bi zaustavilo kretanje pijeska. Prvi radovi koji su napravljeni da bi se pijesak zaustavio bilo je podizanje vjetrobrana pošumljavanjem, s ciljem da se zaštiti dio loznjaka. Vjetrobran je u stvari bio pojas šume zasađen običnim i crnim borom, dugačak 150, a širok 30 metara. Ujedno su to bili prvi radovi na pošumljavanju koji su poduzeti da bi se zaustavio pijesak na cijelom tom kompleksu. Slijedeći radovi



te vrste uslijedili su tek u jesen 1899. godine i to sa sjeverne strane, uglavnom zbog hladnoće koja je dolazila vjetrom od Drave.

U loznojku je, od plemenitih loza, bila zasađena srijemska zelenika, malvazija, rajnska i talijanska graševina, slatki zelenac, muškat žuti, žerjavina, traminac, srebrnina bijela, moslavec, muškat lunel, kraljevina, frankovka, braničevka, merlot i cabernet. Tako je, 1895. godine bilo već pedeset čestica ukupne površine od 24 jutra i 252 čhv. sa 73.550 čokota, a proizvedeno je oko 3.000 l. vina. Najviše je bilo frankovke modre (21.879 kom.), zatim talijanske graševine (18.250 kom.), rajnske graševine (8.610 kom.) i zelenog veltlina (5.773 kom.). Bilo je tu još žute malvazije (2.448 kom.), srijemske zelenike (1.649 kom.), slatkog zelenca (1.590 kom.), bijelog moslavca (1469 kom.), te 890 trsova žerjavine i 471 trs kraljevine. Loznjak je 1898. godine od financijskog erara kupila Zemaljska vlada, prema ugovoru od 15. listopada, da bi ga već iduće godine prodala za 15.000 forinti Đurđevačkoj imovnoj općini koja ga je otplaćivala po 1.000 forinti godišnje. Nakon kupoprodaje cijela površina posjeda povećana je na 73 jutra. Te je godine dobiveno 256 hektolitara mošta koji je prodan za 5.849 forinti. Napominje se da je grožđe bilo potpuno zrelo i zdravo. Od bijelih sorti najveći je urod imala srijemska zelenika a od crnih braničevka i domaća crnina. To i nisu bile baš kvalitetne sorte kao graševina, burgundac, malvazija, frankovka i slične, koje su rodile nešto manje. Prosječni je urod, preračunato u vino, bio oko 100 hektolitara po jutru. Trebalo je imati u vidu da su taj prosjek smanjivale sorte bijeli moslavec, zeleni veltlinac i žerjavina koje nisu bile pogodne za takvu vrstu tla, pa su brzo dotrajale. Vino iz tog vinograda ipak je bilo kvalitetno i traženo na tržištu. Matičnjak sa američkom lozom zauzimao je prostor od 5,62 jutra s kojeg su proizvedene ključice besplatno, a ponekad i za novac, davali vinogradarima.

U sklopu loznjaka nalazila se kuća sa stanom i službenom sobom, staja, spremište za alat, prešnica s podrumom i bunar. Podrum kapaciteta od oko 600 hektolitara bio je opremljen sa tri preše različitih veličina, muljačom, ručnom pumpom, a posjedovao je čak i dva topa "tučobrana". Na posjedu je bila čak podignuta i osmatračnica ili *vidok*, kako su ju zvali Đurđevčani, a služila je za čuvanje vinograda od nepoželjnih berača u doba zrenja grožđa. Bio je tu podignut i voćnjak na površini od 4 jutra, sa 650 komada voćaka. Uglavnom su bile zasađene jabuke i trešnje, no bilo je tu nešto i krušaka, šljiva, višanja, bresaka, kajsija, oraha i dunja. O svim nasadima brinuo je državni vinogradar Martin Ružman i *vinculer* Josef Agreš kojega je kasnije zamjenio Josip Piškorić.<sup>35</sup> Uz sve ove navedene parcele bile su još dvije po dva jutra na kojima su obojica, dozvolom Imovne općine, sijala heljdu za svoje potrebe.

Vinograd je bio od velike koristi za one najsiromašnije iz Đurđevca i Grkina jer im je bio izvor zarade. Sav posao obavljali su za nadnicu, a mogli su i dosta naučiti o vinogradarstvu i podrumarstvu. Mnogo je puta Đurđevčanima poslužio i kao izletišta jer se nalazio u neposrednoj blizini naselja. Za vrijeme prvoga svjetskog rata nasadi loze su zbog starosti bili skoro prepolovljeni, no su se pojavili i drugi problemi. Zbog ratnih prilika nedostajalo je muške radne snage, a pojavio se i nedostatak modre galice kao i kolaca koje su morali nabavljati čak iz Međimurja i Slovenije. Prije rata vinograd je bio redovito duboko prekopavan, ali je to nadalje izostalo, kao i gnojidba zbog pomanjkanja stajskog gnoja kojeg su u Đurđevcu pokupovali bogatiji posjednici. Kako su godine odmicale vinograd je sve više propadao, a Imovna općina nije imala tolika sredstava za njegovu obnovu. U takvim uvjetima 1925. godina je bila zadnja godina normalne proizvodnje. Đurđevačka je općina uporno tražila potencijalnog investitora, pa čak i u Ministarstvu poljoprivrede u Beogradu, ali rezultata nije bilo. Nakon svega, skupština zastupstva Imovne općine, održana 29. i 30. svibnja 1933 godine, donijela

je odluku o prodaji zgrade s podrumom, dok je stan *vinculera* ostao u njezinom vlasništvu za potrebe buduće lugarnice.<sup>36</sup>

## VOĆARSTVO

Voćarstvo je bilo nerazvijeno. Za vrijeme Vojne granice bilo je najnerazvijenije od svih poljoprivrednih kultura. Ondašnje su vojne vlasti nastojale, no ne baš uspješno, poticati sadnju voćaka osnivanjem pukovnijskih rasadnika. Iako su proizvedene sadnice besplatno dijeljene, ljudi se voćarstvom baš i nisu previše bavili.<sup>37</sup>

Uz nešto voćaka po vinogradima, dio se nalazio i na *gruntišću*, odnosno oko kuće. U dvorištima je najviše bilo *orejov* i *dud* (oraha i dudova) koje su ostale iz vremena kad su se uzgajale ličinke dudovog svilca. Nešto *jabok*, *sliv* i *ruški* (jabuka, šljiva i krušaka) bilo je zasađeno u produžetku iza gospodarskih zgrada, uz vrt i na *travniku* (manja travnata površina na kojoj se kosila trava za svakodnevnu ishranu stoke). Takvi se nasadi nikako nisu mogli nazivati voćnjacima, jer je u njima bilo zasađeno po desetak voćaka. Dobiveno voće odmah se trošilo i nije se čuvalo do proljeća, osim jabuka koje su mogle nešto dulje stajati. Dobar dio voća se i sušio (*slive*, *tepke ruške* i dr.). O nekoj prodaji nije bilo ni govora, jer viška nije ni bilo. Ako je bilo više voća, pravio se sok od jabuka (*jabočina*) i šljiva (*slivoš*), ali i ocat. Ipak, najveća korist od voća, barem što se muškaraca tiče, bila je rakija; poznata šljivovica (*slivofka*) i kruškovača od *tepki ruški*.<sup>38</sup>

O spravljanju domaćega octa saznajemo također iz jednog pisma koje je Jalžabetić uputio Gospodarskom listu u kojem traži savjet stručnjaka:<sup>39</sup> *"Ja pravim već više godina ocat iz jabukovače pa mi se svake godine pokvari kad vrućina nastane i koncem srpnja moram baciti ono što imam u zalih. Najprije se počinje vući slabiti a onda izgubi tek i počne zaudarati neugodnim vonjem. ja držim, da je krivnja u samom voću, jer moje su jabuke uzgojene na vrućem pjeskovitom tlu, pa plod prerano otpada i nema one slasti koje imaju voćke iste vrste na žilavijem zlu. Kad sam prije imao jabuke u vinogradu gdje je tlo žilavije onda sam mogao starog octa novim zalijati i bio je uvijek dobar. Prošle godine sam ulijevao dva puta octovu esenciju iz dućana u ocat I uzdržao se je nešto dulje, ali na konxcu ipak nije bio dobar. Molim za odgovor u vašem cijenjenom listu, čime bi se moglo octu pomoći, da se bolji duže održi."* U odgovoru urednika Frana Kuralta upozorava ga da sok mora dobro prevrjeti i da ne koristi samo slatke jabuke već i kisele, oko 5-6%, a da sok zaocti maticom vinskoga octa i onda stavi na toplo. Kad se sve zaocti, neka spremi na hladno.

Voće za rakiju je trebalo biti potpuno zrelo i zdravo. Prije spremanja moralo se *zbroždati* (zgnječiti) na isti način kao i grožđe, ili skosati s *kosalinom* (sječivo u obliku slova S u koje je usađeno držalo, a služilo je za usitnjavanje repe, krumpira i sl.). Spremalo se u toplu prostoriju u bačve ili kace da dobro provrije. Nakon petnaestak dana počelo bi vrenje koje je trajalo 6-8 dana, nakon čega se moglo početi s pečenjem tropa. Svakim daljnjim odlaganjem povećavala se opasnost od kvarenja. Da bi se to spriječilo posude su trebale biti dobro zatvorene a vrata omazana blatom. Zatvaranje kace se teže obavljalo jer se trebala blatom pokriti veća površina. U protivnom, ukiseljen i pokvaren trop davao je isto takvu i rakiju. Pečenje rakije obavljalo se je u bakrenom kotlu koji je mogao biti s ložištem, ili bez njega. Ako je bio bez ložišta, bila je to samo bakrena posuda koja se postavila na ložište napravljeno od cigle. Kotao se napunio tropom a na dno se obavezno stavila slama da ne zagori. Nastojalo se da se osim krutoga dijela tropa ulije i dosta tekućeg radi boljeg pečenja. Na kotao se stavljao poklopac u obliku kape. Iz njegovog tjemena savijena je cijev koja se blago spušta

prema *čeburu* (badnju) punom vode gdje se usađuje u okomito postavljenu spiralnu cijev. U početku se dobro naložilo dok trop ne bi zakuhao. Poslije se održavala lagana vatra. Para nastala u kotlu prolazi kroz cijevi i dolazi u onu spiralnu u badnju koji je morao biti ispunjen hladnom vodom. U toj cijevi para se kondenzira, stvorene kapljice rakije spuštaju se kroz cijev do dna gdje ona izlazi van, a rakija curi u posudu. Voda u badnju trebala se češće mijenjati jer se prolaskom vruće pare zagrijavala. Kroz drvenu cijevčicu, koja okomito seže do dna, hladna voda se uljevala, a kroz rupu pri samom vrhu badnja, vruća je voda istjecala van. Ako badanj nije imao spomenute otvore, voda se morala izgrabiti nakon ispečenog kotla, pa uliti hladna. Da se voda ne mijenja tekla bi topla i mutna rakija, a bilo bi je puno manje nego inače. Isprva je tekla slaba rakija, takozvani *plavič*, koja se odvajao i *nametal na prežig* (stavljao na ponovno pečenje u slijedeći kotao).<sup>40</sup>

Od jabuka, bile su zastupljene: podravska zelenika, engleska zlatna, crvena i zelena srčika, kožnjača (Lederapfel) i car Alexander. U vinogradima je prevladavala mošancika i tafetofka, trešnja hrvatska smeđa, i šljiva bistrica.<sup>41</sup> Krajem 19. i početkom 20. stoljeća sadene su sorte jabuka koje i danas susrećemo u vinogradima: *kuturača*, *reščica*, *šipulika*, *kanada*, *žetvenka* (crvena i bijela), *kralafka*, *krastača*, *slatkača*, *petrofka*, *pisanika*, *parmenka*, *medunika*, *belica* i dr. Ta naša narodna imena spominje i Bogoslav Šulek u Jugoslavenskom imeniku bilja iz 1879. godine, a neke i Kuralt u voćarskom priručniku iz 1884. godine.<sup>42</sup> Stoga te sorte možemo smatrati i starijima. Nažalost, za većinu tih domaćih jabuka ne znamo koje su sorte i kako se zovu.

Objektivne prilike u voćarstvu ukratko je prikazao novinar u županijskom "Tjedniku" (1890.) zaključivši da je voćarstvo slabo, da šljive i jabuke ne rode, osim oraha čija se stabla dosta sjeću a ne sadi se novi. Sadnica voćaka nije bilo na prodaji već su se dijelile iz školskoga vrta u kojem su ih učenici zajedno s nastavnikom cijepili i uzgajali. Upravo su ti školski vrtovi odigrali značajnu ulogu u razvoju voćarstva u hrvatskim krajevima, kao i gospodarstva općenito, koje je 1861. godine uvedeno u nastavni program. Dječaci su učili o uzgoju loze, dudova i voćaka, bavili se svilarstvom i pčelarstvom, dok su djevojčice učile osnove povrtlarstva i cvjećarstva.<sup>43</sup> Tako su nakon osnovnog školovanja djeca izašla iz škole sa zavidnim teoretskim i praktičnim poljoprivrednim znanjem, pa se od njih očekivalo da primjene svoje znanje i kod kuće. To je ono što njihovi roditelji nisu imali. Zato nisu ni mogli postići nekakav napredak, pogotovo što su odrastali i bili odgajani u vojnom društvu. Uspostavom civilne vlasti školski vrtovi postali su obvezni u svim školama, a iz svakoga vrta trebalo je godišnje podijeliti najmanje 500 sadnica, što baš i nije bilo malo za školsku djecu. Sadnice su se davale školskoj mladeži, pa se u dnevnik upisivalo tko je koliko dobio koje vrste za podijeliti.

Prvi školski vrt, površine 100 m<sup>2</sup>, bio je smješten pored Staroga grada ali je 1891. godine premješten na općinsko zemljište zvano *Dudara* gdje su vojne vlasti držale rasadnik za uzgoj dudovih cjepova. Tom prilikom podijeljeno je 277 voćaka, dok je u novom vrtu, u travnju iduće godine, u tjedan dana pocijepljeno oko 1.000 novih sadnica. Pjeskovito zemljište tu se nije baš pokazalo pogodno za potrebe školskoga vrta iako je prije bilo korišteno za uzgoj dudova i bilo podesno za obradu. Zbog toga su mjesne vlasti vrt preselile do zgrade kotarskog suda (bivši vrt orguljaša Kolar). Ponovno je cijeli nasad razdijeljen a pocijepljeno je novih 1.500 voćaka i oko 1.000 dudova.<sup>44</sup> Vlast je također nastojala pomoći, koliko je bila u mogućnosti. Još 1888. godine županijske su vlasti podijelile školskim vrtovima oko 15.000 divljaka i 16 litara sjemenki raznih plemenitih voćaka koje su nabavili od tvrtke Klement & Geiger iz Graza. To je činila i Imovna općina koja je, na primjer, na sjednici održanoj 3. ožujka 1896. godine pod predsjedanjem Andrije Peršića, odlučila također pokloniti oko 2.000 voćaka naprednim gospodarima i učiteljstvu.<sup>45</sup>

Iz ovog se vidi da je lokalno stanovništvo pridavalo veoma malo pozornosti voćarstvu, jer je ono svedeno na pojedinačna stabla o kojima čovjek nije brinuo, osim kad je došla berba. Jedino su učitelji, zajedno sa djecom, uzgajali u školskom vrtu voćne cjepove kojima se trebalo obnoviti postojeće nasade i podići nove. Sve je to ovisilo o sposobnosti i volji pojedinih učitelja koji su brinuli o školskom vrtu. Među njima se isticao Josip Maletić, koji je došao u Đurđevac 1893. godine iz Budrovca. Tamo je vodio školski vrt koji je u to doba slovio kao najbolji u cijeloj Podravini. Na đurđevačkom području djelovao je i školski vrt u Čepelovcu, budući je tamo bila škola. Maletić je i u Đurđevcu marljivo prionuo na posao. Već iduće godine primjetio je nekakvu bolest na jabučnim cijepovima koja se proširila na svih 900 komada jabuka. Na godinu je bolest još više napredovala, pa je zajedno s učenicima prao cijepove kuhanom sapunicom, zarazu strugao drvenim nožem, i brisao krpama. Poduzete mjere nakratko su dale rezultata, ali se tijekom 1895. godine bolest još više rasplamsala. Neznajući o kojoj se bolesti radi, zatražio je pomoć. Sa stajališta današnje zaštite voćaka, vrlo je zanimljivo kakvom se metodom Maletić tada poslužio. Po naputku vježbenika Matice, iz zemaljskog voćnjaka u Mlaci, pripremio je tekućinu za pranje cijepova koja se ipak pokazala korisnom. U kotao je nalio četiri škafa vode, a kad je ova zavrela, usipao je tri kilograma neizluženog pepela. Nakon što se pepeo prokuhao, narezao je kilogram prostoga crnog sapuna i sve to još kuhao pola sata. Tako pripremljenom i ohlađenom tekućinom ispirali su voćke.<sup>46</sup> Ovakvo stanje voćarstva nije se mnogo promijenilo ni u 20. stoljeću, osim što su se počele primjenjivati modernije agrotehničke mjere i kemijska zaštita protiv bolesti i štetnika, dok su nasadi uglavnom ostali isti.

## SVILARSTVO

Iako ono ne spada u voćarstvo, ipak indirektno ima određene veze preko duda, vrste voća koje je danas skoro izumrlo. Doduše, u ovom slučaju nije riječ o iskorištavanju ploda već lišća, iako treba napomenuti da se nekad pekla i dudova rakija, dok je drvo bilo idealno za rakijske bačve. Stoga nije suviše govoriti i o ovoj specifičnoj grani gospodarstva.

Svilarstvo je tek djelomično bilo prisutno u ovom kraju jer su se ljudi njim intenzivno bavili samo za vrijeme Vojne granice. Ono je graničarima bilo nametnuto od strane vojne vlasti koja je uz mala ulaganja dobivala poprilične prihode. Uzgoj dudovog svilca uveden je na području Varaždinskog generalata 1764. godine podizanjem dudinjaka iz kojeg su graničari uzgojene dudove sadili po dvorištima, vrtovima, ispred kuća i uz putove. Svilarstvom su se morale baviti sve obiteljske zadruge. Za to su bile zadužene žene, stari i djeca koji su obitavali u kući, budući da su se svilci morali držati na policama u toploj prostoriji i hraniti dudovim lišćem. Ličinke su tako hranili 5-6 tjedana nakon čega bi se čahure otpremale u svilane gdje su gušene u posebnim kotlovima. Odvojena svila slala se dalje u predionice u Bjelovar i Osijek.<sup>47</sup>

Župnik Franjo Milinković je zabilježio 1824. godine u župnoj spomenici da je svilana s primitivnim kotlovima bila smještena u dvorištu Staroga grada dok se dudinjak nalazio na općinskom zemljištu na rubu naselja koje ljudi i danas zovu *Dudara*.<sup>48</sup> Ukinućem Vojne granice seljaci su skoro prestali s uzgojem dudovog svilca, a uzrok je tome dioba kućnih zadruga koje su se raspadale na po nekoliko domaćinstava koja se s manjim brojem ukućana nisu ni mogla time baviti. Razne bolesti su desetkovale domaće svilce tako da se usljed svih tih nedaća sve manje ljudi bavilo svilogojstvom. Bilo je pojedinaca koji su još otkupljivali čahure i promicali svilarstvo, kao što je bio poduzetnik Bezeredi, no sa sve slabijim uspjehom. Među posljednjim aktivnostima zabilježen je obilazak Baltazara

Dombaya, nadzornika svilogojstva, koji je 1894. godine boravio na području đurđevačkog kotara te dijelio sjeme svilca nabavljeno iz Japana. Ono je trebalo zamijeniti domaće koje je propalo zbog bolesti. U takvim uvjetima na području đurđevačke općine dobiveno je samo 300 kg čahura, virovske 600, kloštranske 200, a ferdinandovačke tek 93 kilograma.<sup>49</sup>

Unatoč svim naporima svilarstvo je bilo osuđeno na propast. Cijene čahura su pale, broj uzgajivača se sve više smanjivao, ponestalo je i hrane jer se novi dudovi nisu sadili, a tu je već bila prisutna i umjetna svila. Do kraja 19. stoljeća svilarstvo je potpuno zamrlo. Dudovo stablo danas se rijetko gdje više može vidjeti, a djeca ni ne znaju kako izgleda to voće.

#### **Bilješke:**

1. Ranko Pavleš, Koprivničko i đurđevačko vlastelinstvo, Koprivnica 2001, 144.
2. Hrvoje Petrić, Srednjovjekovno vinogradarstvo Podravine i Prigorja: Podravski zbornik 1993/94, Koprivnica, 1994, 53.
3. Đurđevčanka Anka Šostarec (13.1. 1855. - 29.8. 1916.) počela je službovati kao učiteljica u Đurđevcu od 1876, a udala se 1889. za Poljak Milana (Emilijan) koji je došao u Đurđevac 1887. iz Ozlja, zamijeniti bolesnog učitelja Zlatec Boltu. Bio je vrlo aktivan u školi i u gospodarskoj podružnici u kojoj je obnašao dužnosti tajnika i predsjednika. Od 1894. bio je i povjerenik Matice hrvatske za Đurđevac.
4. Poljak, n.dj, 157, 160.
5. Gospodarski list, glasilo Hrvatsko-slavonskoga gospodarskog društva, br. 43, 25. X. 1860. (dalje Gospodarski list); Dragutin Feletar, Podravina, Koprivnica 1988, 145.
6. Ivo Kranjčev, Ekonomski razvitak Đurđevca i đurđevačkih konaka, doktorska disertacija, Zagreb 1926, 15, 16.
7. Tomo Jalžabetić (1852-1937), napredni đurđevački poljoprivrednik, napose stočar, osnivač Hrvatske seljačke gospodarske udruge (1904) i stočarske udruge (1908) u Đurđevcu. Jedan je od prvih pristaša seljačkog pokreta i HSS-a, saborski zastupnik i političar.
8. Gospodarski list, br. 22, 20. XI. 1899.
9. Prema svojem sjećanju obiteljske klijeti srušene 1984. - tada stare 195 godina; Dolenec Dravski, n.dj, 26-28; Marko Vidaković, Analiza strukture i predlog za regulaciju podravskog Đurđevca, doktorska disertacija, Beograd-Zagreb 1939, 43; Josip Turković, Podravsko rukotvorje, Koprivnica 1978, 7.
10. Gospodarski list, br. 7, 5. IV. 1888.
11. Fran Kuralt, Vinogradarstvo i pivničarstvo za puk, Zagreb 1882.
12. Gospodarski list, br. 43, 25. X. 1860.
13. Tomislav Đurić/Dragutin Feletar, Stari gradovi, dvorci i crkve sjeverozapadne Hrvatske, Koprivnica 1992, 233, 234.
14. Marko Bedić, Zapis iz gospodarskoga života đurđevačkog kraja tijekom 19. stoljeća, Đurđevački zbornik, Đurđevac, 1996, 184, 185, 187.
15. Izvještaj Bjelovarsko-križevačke županije za 1888. (dalje Izvještaj)
16. Zdenko Turković, Sto godina vinogradarstva Hrvatske, Zagreb 1982, 103; Gospodarski list, br. 3, 5. II. 1890.
17. Izvještaj za 1893; Tjednik bjelovarsko-križevački, Bjelovar, br. 6, 6. XII. 1890. (dalje Tjednik)
18. Feletar, n. dj, 146.
19. Izvještaj za 1891.
20. Školska spomenica za šk. god. 1888/89. (dalje Spomenica)
21. Gospodarski list, br. 18, 20. IX. 1892.
22. Tjednik, br. 42, 20. X. 1892.
23. Spomenica za šk. god. 1891/92.
24. Danica-koledar i ljetopis Društva svetojeronimskoga za 1891, Zagreb 1890, 137, 138; (dalje Danica)
25. Andrija Peršić (rođ. 18. IX. 1861.) državni odvjetnik, od 1895. javni bilježnik u Đurđevcu, županijski zastupnik, blagajnik i podpredsjednik gospodarske podružnice, te načelnik općine 1907. godine.
26. Gospodarski list, br. 17, 5. IX. 1895; br. 10, 20. V. 1892; br. 18, 20. IX. 1892; br. 41, 20. IV. 1893; br. 17, 5. IX. 1893.
27. Tjednik, br. 22, 1. VII. 1893.
28. Gospodarski list, br. 8, 2. IV. 1894.

29. Feletar, n. dj, 146.
30. Podravac, br. 23, 6. VI. 1896; Izvještaj za 1896.
31. Tjednik, br. 38, 21. VII. 1900.
32. Gospodarski list, br. 9, 5.V.1898.
33. Gospodarski list, br. 14, 20.VII.1898.
34. Turković, n. dj, 89.
35. Ružman je rođen u Donjim Mostima (18. IX. 1872.), a Agreš je rodom iz Slovenije, iz okolice Brežica (rođ. 1849.)
36. Izvještaji za 1893. i 1895; Gospodarski list, br. 22, 20. XI. 1887; br. 7, 5. IV. 1888; br. 21, 5. XI. 1895; Ivan Šavor, Đurđevački pijesci: Sto godina šumarstva bilogosko-podravske regije, Bjelovar 1974; Blašković, n. dj; Turković, n. dj.
37. Alexander Buczynski, Gradovi Vojne krajine, sv. II, Zagreb 1998, 199.
38. Kranjčev, n. dj, 17, 18.
39. Gospodarski list, br. 7, 5. IV. 1899.
40. Danica za 1892, Zagreb 1891, 96-104.
41. Podravac, br. 2, 1894; Gospodarski list, br. 24, 20. XII. 1893.
42. Gospodarski list, br. 4, 20. II. 1880; Fran Kuralt, Voćarstvo za puk, Zagreb 1884.
43. Dražen Podravec, Povijest virovškoga školstva (1759-1999), Virje 1999, 231-241.
44. Spomenica za šk. god. 1886/87, 1891/2. i 1893/94.
45. Izvještaj za 1888; Podravac, br. 10, 7. III. 1896.
46. Gospodarski list, br. 24, 20. XII. 1893; Tjednik, br. 40, 1. VIII. 1896.
47. Buczynski, n. dj, sv. 1, 37-44; Krunoslav Tkalac, Babogredska kompanija, Vinkovci 1994, 84-86.
48. Paškal Cvekan, Đurđevac-kakav nije poznat, Đurđevac 1991, 118; Spomenica za 1891/2.
49. Izvještaji za 1893. i 1896; Podravac, br. 7. 11. 1894.

## SUMMARY

Vladimir MIHOLEK

### WINE AND FRUIT GROWING IN ĐURĐEVAC AREA IN THE LATE 19TH CENTURY

*The major year for wine and fruit growing in Đurđevac in the late 19th century was 1887. The first half was relevant because of exemplary wine-growing, good vintages and good quality wines. The second half of this period was completely opposite. There was a massive break out of phylloxera and peronospora on the planted areas, which almost devastated all vineyards. The man of the time was not able to fight those misfortunes because diseases and pest were the latest news not only in wine-growing, but also in other branches of agriculture. People, stubborn as they are, accepted suggested and offered measures of protection only after much difficulty and took much time to withstand their own character. The majority did not accept the measures at all, but they simply planted American vine as fruit-bearing although it was only provided for grafting, in order to continue growing vineyards as usual. Nevertheless, we can say that in the '90ties of the 19th century vineyards suffered heavy losses, the size of properties was diminished due to communal household breakdown, while the quality of sorts was decreased. Many years were needed to renew and regenerate, although the vineyards have never again been brought back to their original condition. One of the main roles in saving the planted areas was taken by the vine-garden of Đurđevac. If it had not been for it, who knows what sort of vineyards would there be around Đurđevac today.*

*Fruit-growing was literally undeveloped. Orchards were almost non-existent, except for individual trees in the yards, gardens or vineyards. Fruit was produced exclusively for one's own needs: for consumption, vinegar, drying and fermentation of brandy. The greatest contribution to such fruit-growing was achieved through school-gardens together with teachers-leaders and school children. Grafted and grown seedlings were delivered to farmers without charges. This was the way fruit-growing persisted in Đurđevac as well as other places in the area.*