

glej, poln ves svatov dom je moj,
ker hčere, glej, moje svatujejo!

Desetnica.

Pustite me tukaj, žlahtna gospa,
da svatbo vašo videla bom
in luči razkošne in zali dom,
pustite me, prosim, žlahtna gospa!

Graččakinja.

Le pojdi, le pojdi v božjem imenu,
pri nas ne moreš ostati nocoj!

Desetnica

(se obrne in zaplače. S povzdignjenim glasom):

O, Bog vas obvaruj, mati moja,
in Bog vas obvaruj, devet sestrá,
in Bog vas obvaruj, otec moj,
in Bog te obvaruj, beli grad,
saj videla sem te zadnjikrat!

(Odide.)

(Graščakinja pade na tla kot mrtva. Graščak pade in omedli.)

Sestre

(preplašene zaplakajo):

Nazaj, nazaj, o, Alenčica,
nazaj, ti naša sestrica!

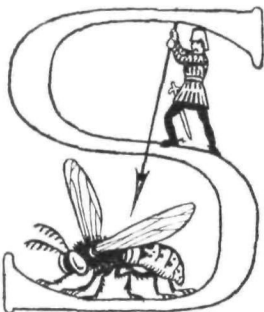
Desetnica

(odzunaj):

Jaz nikdar več nazaj ne grem!
Med veliko zmešnjavo pade zagrinjalo.

K. STR.:

Sladorni trs.



Sladorni trs je trava. Bičevju podobne bilke so 3 do 4, časih celo do 6 m visoke. Korenika je vozlasta. Iz nje izraste 10 do 12 bilk, ki so 3 do 5 cm debele in katerih celice so napolnjene s sočnatim mozgom. V tem mozgu je največ sladkorja, a tudi sok iz drugih delov rastline ima precej sladkorja. Domovina sladornega trsa je Vzhodna Indija. Od tu so ga razširili po vseh tropičnih deželah. Njegovo pridelovanje sega samo do 30° severne širine. Izjemo dela samo Španija, kjer ga pridelujejo celo do 37° severne širine. Vrste sladornega trsa so: vijoličasti, ki ga goje v Zapadni Indiji v svrhu pridelovanja ruma; otohaitični trs, ki je najbogatejši po sladorni vsebini.

Ta trs je prinesel Bougainville iz Otohaite na Antile. Najvažnejše dežele za sladorni trs so v Ameriki: Kuba, Portoriko, Brazilija, Združene države; v Aziji: Java, Prednja in Zadnja Indija, Kina, Filipini, Formoza; v Afriki: Egipet; v Avstraliji: Havai i. t. d. V Evropi ga sade samo na Španskem.

Prej so rabili samo sladorni trs za pridelovanje sladkorja, dandanes pa rabijo v veliki množini tudi sladorno peso, ki daje na leto 20 milijonov stotov sladorja.

Za sladorni trs mora biti gorko, vlažno podnebje in rodovitna, mokrotna zemlja, ki jo skrbno pognoje. Potem odrežejo od zgornjega steblo-



vega dela paličice, ki jih 20 cm globoko in 60 cm narazen potaknejo v zemljo. Iz teh vzraste nov trs, ki se drži več let, ako ne zmrzne.

Žetev se začne, preden začne trs cveteti, kar se pozna po tem, da postanejo spodnji listi rumeni. Najprvo potržejo liste, potem odrežejo stebela nad korenino in razrežejo. Tako razrezane vržejo v valjčne mline, kjer iz njih iztisnejo sladorni sok, ki ga potem navrnejo v kotle. Nato mu priliče nekoliko vapnovega mleka, da odpravijo beljakovino in razne kisline, ter se vse to kuha. Peno, ki ima mnogo nečistega, skrbno odpravijo. Gost sok je postal sirup, ki ga spravijo v lesene posode, kjer izkristalizuje sladkor. Tega denejo v sode z luknjastim dnom. Skozi luknje odkapa sirup ter ostane samo sladkor v sodu, ki ga potem dalje razpečavajo.

