

O ŽGANJEKUHI V BREZNICI POD LUBNIKOM

Lovrenc Sušnik

Žganjekuha je pri nas precej razširjena, vendar pa še nimamo o njej nadrobnih opisov. Tako pravi R. Ložar v NS (Narodopisje Slovencev) I, Lj. 1944, 186: »Izrazov za posamezna opravila in priprave še nimamo zbranih.« Za Prekmurje jih je medtem nabral V. Novak.¹ — Morda je to vsaj deloma v zvezi z mislijo na škodljivost alkoholnih pijač oziroma razširjenost žganjepitja pri nas, saj je n. pr. značilno, da A. Mrkun, ki razna poglavja iz etnografije zelo obširno pretresa, kot borec proti alkoholizmu te točke tako rekoč ne omenja.²

Jasno pa je, da z opisom žganjekuhe borba proti alkoholizmu ne bo nič na škodi niti se ne bo zaradi tega pijančevanje bolj razširilo.

Zato priobčujem v naslednjem nekaj podatkov o njej iz svojega domačega kraja Breznice pod Lubnikom blizu Škofje Loke,³ ki veljajo podobno še za širši okoliš loških hribov, v več pogledih pa za Gorenjsko nasploh.⁴

Poleg mošta (sadjevca, tepkovca idr.), ki rabi le bolj za ugasitev žeje poleti, sicer pa ni posebno v čislih, ker ne daje »moči«, je žganje v tem kraju edina doma pridelana opojna pijača, zakaj trta tod dandanes ne uspeva; imajo jo le tu pa tam bolj zaradi lepšega ob prisojnih zidovih poslopij... Da je bilo to nekaj vsaj bliže ravnini drugače, pričajo še

¹ V. Novak, Ljudska prehrana v Prekmurju. Etnografska študija. Ljubljana 1947, 106—109.

² A. Mrkun, Etnografija velikolaškega okraja. 1. zv. Kmetijstvo. Lj. 1943. Tu (s. 47) pravi le: »Velika nesreča je, da mnogi sadje porabijo za kuhanje žganja, ki ga potem neizmerno popijo.« Podobno se izraža v Et (Etnologu) VII (1954), 55 v razpravi Narodopisno blago iz Dobrépoljske doline: »Iz sadja, posebno iz hrušk, skuhajo tudi veliko žganja, zlasti sedaj ko je žganjekuha prosta trošarine. Žganje ne hasne nič. Cukajo ga, dokler ga je kaj. Tako je dana prilika, da se ga polagoma privadijo. — Veliko bolj pametno je, da sadje suše. Krljji in suhe hruške so skuhane izvrstna hrana in s hruševo vodo se žeja prijetno ugasi.«

³ Opis sloni poleg lastnih opažanj na podatkih, ki so mi z njimi postregli domačini, posebno Pavle in Rozalka Križnar, Janez Košir, Francé Dolinar idr., za kar se jim topla zahvaljujem.

⁴ Na etnografski razstavi v Ljubljani 6. julija 1953 je bilo nekaj slik iz Pristavlje vasi, Petrušne vasi idr. (Št. Vid pri Stični), ki kažejo, da se tudi ondi kuha žganje (na prostem) podobno kot v loških hribih.

krajevna imena kot Vincarji ali Za brajdo pri Škofji Loki. — Če so delali kje doma iz soka borovnic in sladkorja pa kisline (vinskega kamna) tudi nekakšno umetno vino, je bila to le redka izjema. Pač pa se je zadnja leta pojavilo in kar udomačilo v tej okolici domače pivo, ki sicer po kakovosti ne dosega tovarniškega, je pa kar dobro pitno.⁵

Pripomnim naj še, da mnogo sadja, zlasti boljše vrste, shranijo za zimo, skuhajo za razne jedi, kot so jabolčnik (*jápčnk*), čežana idr., pa tudi posuše v sušilnicah, saj je n. pr. krhljeva ali hruševa voda imenitna pijača za ublažitev žeje.

I. Nazivi za vrste žganja

Žganje (*žyàine*) se pripravi lahko iz raznih vrst sadja in drobnih sadežev ter se po tem bolj ali manj loči po duhu in okusu. Najbolj običajen je *sádjuc* iz jabolk ali hrušk (*xrúšuc*)⁶ pa *čěšnuc* iz češenj in *čěšpuc* iz češp (češpelj); izraz *slívuka* je tudi znan, a manj navaden. Zelo čislana sta tudi *brínuc*⁷ iz brinovih jagod in *jáyaduc* iz črnih jagod ali borovnic (*borouñičar*), a sta dandanes že redkejša. Še redkejši so postali *bězyc* iz bezgovih jagod, *robíduc* iz robidnic in pa *xebátuc* ali *xebátučar* (nalika na borovničar) iz hebatovih jagod. Ponekod so včasih, kot sem slišal praviti, kuhali tudi *brěskuc* iz breskev in nekateri tudi *fíyc* — pač le iz kupljenih fig (smokev). *Tropínuc* iz vinskih tropin (drož) je tu sicer znan, a kot v nevinorodnem kraju ni v navadi.

Dve posebnosti sta *pelínuc* — s primesjo pelina in redkejša nasprotje temu *medén žyàine*⁸ — največkrat kot posladek pri kakem čebelarju — s primesjo medu. (Starodavna *medíca* pa je pozabljena.) A pri tem pride v poštev lahko že *navády žyàine*, ki se pripravlja iz *špíreta* in vode, posebno če ni bilo ali ne dovolj domačega pridelka, da so ga

⁵ Pripravljala se takole: Na 10 l vode se doda 13 dkg ječmena, 7 dkg zmlatega »Kneippa«, 15 dkg kuhane turščice, 10 dkg sladkorja, 2 dkg hmolja (iz lekarne) in 2 dkg kvasa (nekateri ne dajejo ječmena ali poskušajo še druge spremembe glede na okus). Vse to se da kuhati in naj vre 2 uri. Ko se ohladi, se precedi in nalije v steklenice — pa se lahko koj pije. Navadno tega piva kmalu zmanjka; nato je treba pripraviti novega. — Stare besede *ól* za pivo, ki še živi v narečni obliki ponekod, n. pr. v Rožu na Koroškem (gl. Pleč. s. v. pa Fr. Ramovš, Kratka zgodovina slovenskega jezika I, Lj. 1936, 119 idr.), tu nisem slišal.

⁶ Pripona *-ovec, -evac* da v tem govoru *-uc*.

⁷ Brinovec omenja mimogrede že Valvasor, Die Ehre des Herzogthums Krain, 1689, III, 354: »... gleichwie aus den Wacholderbeeren viel Brandweins und Oels gedestillirt und diß letzte in fremde Länder vertragen wird, denn deß Wacholder-Brandweins findt man anderswo gnug bey den Brandweinbrenñern«, več pa govori o tem, kako so na Kranjskem pripravljali posebno pijačo iz brinovih jagod in vode (pribl. vsakega pol), ki so jo pustili 2 do 3 tedne stati in jo potem lahko 6 do 7 mesecev odtakali ter spet svežo vodo dolivali.

⁸ Strdeno žganje (*strdénā žyáñe*) navaja (za terice) tudi J. Šašel in F. Ramovš, Narodno blago iz Roža, Maribor 1936 (AZN II), 95; sicer se tu omenja *žyáñā* za dopoldansko malico pri težkem delu (80) in »malísa pa vúštaq se v žyáñā namáqa« (91).

dajali za malico poslom ali delavcem. Žganju, posebej še takemu umetno narejenemu, se pravi tudi *šnòpc*.⁹

Od naštetih imen so splošno znana *brinovec*,¹⁰ *češnjavec*, *sadjevec*, *slivovka*, *tropinovec*, kot kaže pogled v Pleteršnikov slovar (gl. Plet., s. v., oziroma s. črešnjavec, brinjevec); tudi *breskovec* je po njem znan v tem pomenu še drugod (Cig.). *Slivovka* je po njem doma predvsem na Dolenjskem in jvzh. Štajerskem, *sadjevec* v tem pomenu pa na Gorenjskem (drugod je le mošt iz sadja). *Hrušavec* je pri Plet. samo mošt ali jed iz hrušk, *češpljavec* le češpljeva mezga ali češpljev vrt, *bezgovec* le bezgov grm in *figovec* le figovo drevo. Za žganje iz borovnic navaja Plet. izraz *borovničevac* (Cig., Kr.) — tudi A. Kump in Fr. Verbič (gl. zadaj op. 16 in 22) imata ta izraz —, medtem ko mu je *borovničar* nabiralec ali prodajalec borovnic. *Pelinovec* enači z »der Wermuttrank, der Wermutwein«. — Izrazov *hebatovec* ali kake druge tvorbe od hebata ali habata (neke vrste nizkega, smrdljivega bezga) pa *jagodovec* in *robidovec* Plet. za žganje nima, pač pa je zabeležen *jagodovec* (žganje iz jagod) v SP (Slovenskem pravopisu 1950). Potemtakem je precej teh vrst žganja in nazivov zanje omejenih na manjše ozemlje ali pa sodijo že bolj v preteklost.¹¹

Zvedel sem še, da poskušajo tu in tam kuhati žganje tudi iz jagod jerebike, ki pa ni kaj prida — tudi izraza *jerebikovec*, kot bi ga pričakovali zanj, nisem čul. *Višnjevca*, ki ga omenja Plet. (Cig., Dol.), tu ne kuhajo, ker ni dovolj višenj. Prav tako tod ni sledu o pripravljanju žganja iz divjih češenj, malin, kosmulj, jagod murve itd., ki je znano v raznih drugih deželah. Tudi Plet. nima izrazov za takšne vrste žganja.¹²

⁹ Iz nem. *Schnaps* z uporabo slov. pripone *-(ə)c*, prim. *čèpc*, *γòpc*, *slèpc* (analogija); prim. še obratno *skòpec* > *Schòps*.

¹⁰ V Spodnjem Rožu na Koroškem pa pravijo brinjevcu *smólovec* (smolje = brinje), gl. dr. J. Šašel, PV XXX (1950), 285, op. 16. Iz Ziljske doline je zabeležen zanj naziv *smrlinovec* (Plet. s. v.).

¹¹ R. Ložar, l. c., 186, navaja kot *žganice* slivovec, hrušavec, brinjevec, tropinovec; na str. 206 pa omenja poleg tega še žganje iz borovnic. Prim. zadevne izraze pri V. Novaku, l. c., 106 ss. (*žganica*, *pàlinka*, *tropinščica*, *slivoica*, *črešnjava*). Žganje iz borovnic pa iz tropin in brinja ter raznega sadja navaja tudi A. Melik, Slovenija I/2, Lj. 1956, 491, ibid., 416 pa slivovko, hrušavec in sadjevec.

¹² Fr. Marešič, DS VIII (1895), 384 prinaša iz Lipoglava *brènkovec*, »žganje izkuhano iz makovničnih jagod«. — E. Meyerhofer-C. Pirquet, Lexikon der Ernährungskunde, Wien 1926, 115—117 pa ima zabeleženih še več drugih rastlin, ki se njih plodovi uporabljajo za pripravo ali prirejanje žganja (encijan, koprca, rožmarin idr.), zlasti še razne vrste žita (žitno žganje — Kornbranntwein), prim. Plet. s. žgati: iz žita i palinko žgejo, ogr.-Valj. (Rad) in polj. žytniówka- ter krompir (posebno za industrijsko izdelavo špirita).

II. Priprave in kuha

Žganje je destilat raznih skvašenih rastlinskih sokov (15—40° alkohola).¹³ Da ga pridobimo, je potrebno dosti dela in več različnih priprav za prireditev drozge iz sadja in nato še kuhanje samo. Pravzaprav bi po besedah žganje, žganica, palinka pričakovali, da ga bomo žgali ali palili, vendar ga pri nas le *kuhamo* (v Prekmurju n. pr. ga res *žgejo*, prim. V. Novak, l. c., 107 s., v Beli krajini pa tudi *palijo*, gl. Plet. s. žganje). Kdaj in zakaj je prevladal ta pojem, bi bilo zanimivo dognati.

Sadje, ki je namenjeno za kuhanje žganja — biti mora popolnoma zrelo in zdravo, nagnito ni za to rabo — je treba najprej zdrobiti ali zmečkati in potem okisati. Svoj čas so ga zato sekali s *sekáli* in stolkli s *tolkáči* v raznih posodah (n. pr. škafih) ali tudi v koritu — zdaj ga že zrežejo v *reporézenci* — ali pa so ga tudi stiskali v *préšah* (stiskalnicah) za mošt. Če je sadje boljše vrste, iztisnejo dandanes navadno najprej mošt (n. pr. iz tepk). Namesto starinskih domačih stiskalnic imajo zdaj večidel že tovarniške, ki napravijo lepe *koláče* ali *kòške*¹⁴ (okrogle gmote). Stolčno sadje ali pa stisnjeno zmečkanino denejo nato v *kàd*, da se *γodí* kakih 10 dni (poleti en teden, kasneje ob hladu ali v mrazu tudi 2—4 tedne; hebatove jagode, ki so prav izdatne, le 4 dni), dokler dobro ne prevre in je vse *γòdno* za kuho. *Γòšo* (t. j. goščo, drozgo, žonto ipd.) v kadeh je treba primerno zalivati z vodo in večkrat z *dróγom* premešati (nekdaj so mešali tudi kar z grebljico ali rovnico).¹⁵ — Pri drobnih vrstah sadja in drugih sadežih stiskanje ni potrebno; zadostuje le godenje ali kisanje. Če hočejo dobiti boljši pridelek, zdrobe (stolčejo) ali zmeljejo pri češnjah in češpljah tudi koščice (*pěčke*).

V kadi drozga ob kvašenju *vrè* ali kipi: pri tem vrenju povzročajo kvasne glivice (kvasovke) prehod sadnega sladkorja v alkohol, ogljikov dvokis pa uhaja v zrak.¹⁶

Nato sledi kuhanje (*kúχaine*), ki ga opravi v našem kraju vsaka hiša, kjer to delajo, posebej, sama zase, skladno z večidel samotno lego kmetij; posebnih stavb, žganjarn, kot so v Prekmurju, torej tu ni (tudi v strnjeh naseljih ne).

Najvažnejša priprava za kuhanje žganja je poseben bakren, večji ali manjši kotel (*kòtu*) — srednje velik drži ca. 40 l — ki se pokrije s *kápo*, iz katere držita dve *ceví* (vse iz bakra). Kotel, ki ima ob straneh *ročája*,

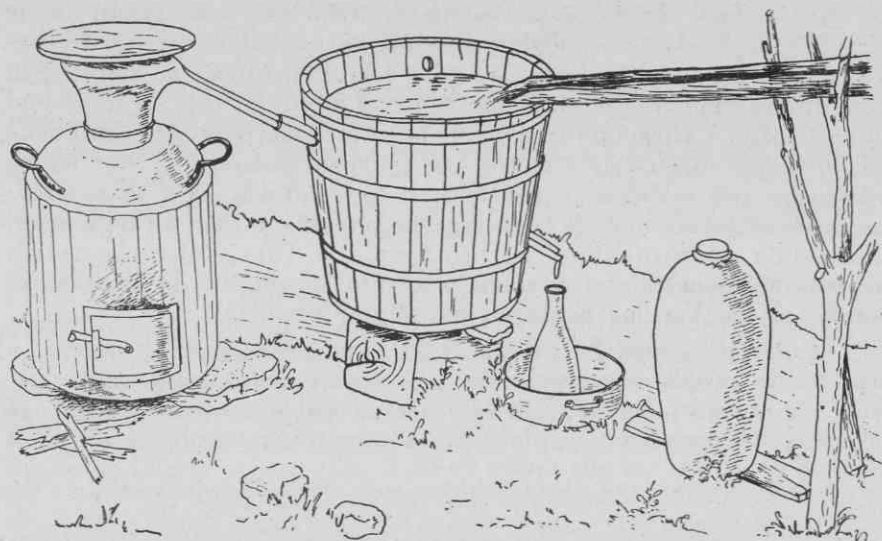
¹³ Gl. I. Zobec, Kemija z mineralogijo za nižje razrede srednjih šol, Lj. 1938, 111.

¹⁴ Gl. Plet., s. v.

¹⁵ Spričo drugega nujnega dela jeseni rado primanjkuje časa za kuhanje. Zato zdaj ponekod brozgo v kadeh stlačijo (brez zalivanja z vodo), jo pokrijejo in obtežé — torej nekakšno siliranje. Tako počaka, da se lahko kuha kadar koli pozimi, ko je za to več časa.

¹⁶ Gl. I. Zobec, l. c., 109 ss., Vl. Žitko, Kemija za višje razrede srednjih šol, Lj. 1938, 128, in A. Kump, Blagoznanstvo za pouk o obrti in industriji v III. razredu obrtno-industrijskih šol, Lj. 1959, 85 s.

se vstavi v *pečnico* v kuhinji ali še rajši v kakem drugem za to prirejenem prostoru (*žgáinarci*) ali pa sicer kje nad ogenj, lahko tudi zunaj na prostem, najbolje ob kakem studencu ali potoku; v tem primeru je pečnica le improvizirana (zasilna). Nedaleč od kotla v pečnici se mora postaviti *čebbar*, napolnjen z vodo, ki naj se z dotokom iz vodovodne pipe ali po žlebu in odtokom ali odvodom po cevi skozi luknjo pod robom čebra stalno obnavlja. Skozi vodo v čebbru gresta potem — kot podaljšek kapinih — dve cevi poševno navzdol, da se skoz nji odteka ob vodi ohla-



Kuhanje žganja na prostem v Breznici pod Lubnikom

jena para izpod kape na kotlu. Stik kapinega robu s kotlom se, če treba, pri drugi kuhi zamaže z ilovico ali apnom. Obe cevi, ki vodita skozi čeber, je treba pri stikališčih s cevmi iz kape previti z mokro cunjjo, da ne propuščata. Na koncu se v obe cevi vložita vrvc in povijeta skupaj, da odteka le en curek v podstavljeno steklenico.¹⁷ (Gl. sl. na str. 171.)

Brž ko so namreč pod kotlom primerno zakurili, začne izhlapevati iz gošče, ki so jo stresli vanj, z vodno paro vred alkohol; ta se v ceveh ob vodi z manjšo temperaturo zgoščuje v kapljice in se nato zbira v tekočem stanju v curek ter odteka iz cevi v posodo. Je to iz kemije znani proces destilacije ali prekapanja. Izmenjavanje vode v čebbru je potrebno zato, da se od cevi preveč ne segreje. Prav tako je treba dobro paziti, da

¹⁷ Pisatelj Fr. Bevč popisuje v povesti *Tuja kri*, Lj. 1954, 66 ss., v razvoju drugega dogajanja tudi kuhanje žganja. Potek dela je v njegovih krajih približno isti; tamkajšnji izrazi *luža* = gošča (»čeber luže«), *žekno* (»v žeknu je tlela žerjavica«) in *hram* pa pri nas niso v navadi.

bo ogenj vedno enakomeren. Če premočno gori, rado *kozlá*, t. j. začne iz cevi preveč (motno) teči, s čimer se proizvod skvari — pa je treba tisto znova kuhati. To se največkrat pripeti ponoči, če kuhar, utrujen kot je, malce zadremlje (kuha se namreč navadno nepretrgoma, dokler je kaj zaloge, tudi ponoči). Ko je vsa snov v kotlu dovolj prekuhana, vzdigne kuhar kotel iz pečnice (navadno še kdo pomaga), sname kapo in vso vsebino iztrese, kotel pa izpere in ga znova napolni ter spet kuha; to se ponavlja, dokler je kaj drozge.

Ko je tako vsa gošča pokuhana, je treba vse prvo žganje, to je *síraχko*¹⁸ ali *béuko*¹⁹ — podobno kot pravkar povedano — vnovič prekuhati; ker je te veliko manj, gre zdaj delo dosti hitreje od rok. Uspeh tega drugega kuhanja je v začetku (v prvih kozarcih) *cvét*, ki je prehud in ga izločijo v zdravilne namene, nato pa priteka normalno žganje; *ta zádnu* se pa vlije nazaj v sirotko za vnovično kuhanje. — Nakuha se žganja pri tem različno — pač po vrsti in kakovosti sadja ali sadežev: pri gošči od jabolk n. p. da srednje velik kotel do en liter, od tepk nekaj nad en liter, od češenj okrog dva litra žganja. — Tukaj kuhajo po navadi le dvakrat, ponekod pa prekuhajo žganje še enkrat, da dobe zares »hudo« pijačo, ker ima primerno več stopinj alkohola.

Vendar je žganje, ki ima 21 do 25 *gránov*²⁰ (= gradov, stopinj; v centigradih seveda sorazmerno več), že dovolj močno za navadne potrebe. Za izmero jakosti žganja rabi namreč tod še *váya za žyàine*.²¹ Je to areometru (gostomeru za določanje koncentracije raztopin) ali alko-

¹⁸ Prim. Fr. Ramovž, *Historična gramatika slovenskega jezika* II, Lj. 1924, 217 s.

¹⁹ Gl. Fr. Marešič, l. c., 224: »*belka* ... prvo žganje, ki se izkuha iz lange, imenuje se tako, ker je belo. Belke dá jeden kotel silo malo, in ne za rabo. Za belko priteče iz kotla cvet; cvet je čist ... Rabijo ga za mazanje proti trganju. Za cvetom šele priteče žganje, ki je za pijačo. Lipoglav.« — Prim. še: *belina* v Goriči vasi pri Ribnici, *bevka* v Horjulu, *bivka* (brinov cvet) v Kremeniku v Poljanski dolini pri V. Möderndorferju, Verovanja, uvere in običaji Slovencev V, Celje 1946, 185 in 191. Tudi pri Plet. je *belína* prvo žganje, der Lutter (V.- Cig., Gor.), isto *bélka* (Gor.), pri *cvétu* pa ima posebej še *beli* in *zeleni cvét* (gl. s. v.). — Fr. Erjavec je zapisal iz Vipavske doline za prvo žganje, ki je navadno motno in se zatorej vlije v kotel nazaj, tudi lep naziv *dímeč* (LMS za leto 1879, 136), ki je po Plet. znan tudi v Beli krajini. Za Prekmurje je zabeležil V. Novak, l. c., 108, v tem pomenu *plaviš*. Nekam v to vrsto nazivov sodi tudi *prunt* (pač iz srvn. *brün* [= braun] z anorganskim -t; prim. Plet. s. *prün*), ki ga omenja Ignac Koprivec. Kmetje včeraj in danes. Narodopisne črtice iz Slovenskih goric. Lj. 1959, 274: »Ko obesijo v pečno odprtino nadevan kotel tropin, se pocedi iz cevi curek žganjice, ki jo je treba spraviti v posebno posodo, zakaj to je prunt, za mazanje križa pri prehladu. Šele za pruntom priteče pitna žganjica.« — Kot vidimo, so pri takšnih nazivih odtenki v pomenu, ki so pač v zvezi tudi z različnimi načini kuhe.

²⁰ Ob nenatančno dojeti tujki *Grad* je v izgovorjavi zobnik *d* zamenjal zobni nosnik *n*. — Drugače je *gran* drobna lekarniška utež (0,06 g) — iz lat. *granum* (= zrnce).

²¹ Prim. nem. *Branntweinmaage*.

holometru²² (za določanje odstotkov alkohola v alkoholni pijači) podobna priprava v obliki steklene cevke, ki je opremljena s stopinjsko lestvico s 40 oziroma 47° (torej ne s 100°, kot je n. pr. v rabi za gradiranje špirta in se ponekod zdaj uporablja tudi že za žganje), postavljeno na osnovi specifične teže ali pa prostornine — lahko tudi z dvema lestvicama hkrati; blizu spodnjega konca je cevka kroglasto izbočena in na dnu primerno obtežena s svinčenimi zrcni, da stoji v tekočini pokonci.

Kadar je dobra sadna letina ali dovolj drobnih sadežev, je treba precej posode, da se žganje lahko primerno spravi. Tedaj pridejo na vrsto razen navadnih steklenic še večje kroglaste *búče* (*balóni*) ali začasno celo sodčki.²³

Kakor je iz vsega tega razvidno, kuhanje žganja ni tako lahka in preprosta stvar ter je treba že nekaj vaje in precej pazljivosti, da se vse dobro izteče. Zato pa pristno kapljico tudi zelo cenijo in radi slišijo, če jim jo pohvališ.

III. Pomen in uporaba žganja

V teh krajih, kjer ni pri roki drugih alkoholnih pijač — razen v gostilni ali iz trgovine — ima pristno domače žganje večji pomen in svojo posebno ceno, saj se čuti potreba po njem ob raznih prilikah. In marsikom bo morda še znana trda borba kmetov za prosto žganjekuho, ki je igrala svojo vlogo celo v političnih bojih. Razni zakonski predpisi, ki so jo tako ali drugače omejevali, so jim delali zelo hudo kri. Dejali bi, da jim je bila to skoraj srčna zadeva, nekak izreden luksuz, ki so si ga kdaj pa kdaj mogli privoščiti ob svojem težavnem življenju. Nič jim ni bilo bolj zoprno, kakor tisti nekdanji »dacarji« ali »financarji«, ki so hodili pečatit kotle ali so stikali po hišah in okoli njih, če morebiti le kje kuhajo brez prijave ali po odjavi. Zdel se je sam sebi hudo prizadet, kogar so res zasačili pri skrivnem kuhanju, in nič se mu ni zdelo bolj imenitno, kakor če se mu je le kako posrečilo, da je nadležneža speljal na napačno sled ali se ga domiselno otresel — in več takih zabavnih zgodb slišite lahko še zdaj iz ust starejših ljudi. — Navajanje teh predpisov in njih sprememb pa ne sodi več sem. Pripomnim naj le, da je zdaj razen takse za kotel in eventualno prometnega davka ob prodaji žganja dovoljeno davščin prosto kuhanje žganja v določenih količinah, odmerjenih po številu družinskih članov.

Domače žganje se lahko porabi za razne namene in če ne varčujete z njim, bo kmalu po njem. Nekdaj, ko je imelo manjšo ceno, so ga brez pomislekov potrošili več, postavim, v družbi ob nedeljah in praznikih,

²² Prim. M. Adlešič in O. Sajovic, Fizika za sedmi in osmi razred srednjih šol in višje strokovne šole, Lj. 1939, 82 s., pa Fr. Verbič, Blagoznanstvo za dvorazredne trgovske šole, Del I, Lj. 1922, 71, s sliko gostomera, in Del II, 76, s sliko alkoholometra za špirit.

²³ Fr. Bevk, l. c., 67, omenja še *prstene krugle*. Tovrstni starinski visoki vrči se dobe pri nas že redko (na podstrešjih).

ko so prihajali znanci ali sosedje v vas. Dandanes pa ga trošijo le bolj po malem (če ni nuje, ga včasih raje kar zatajé), tako če imajo pri hiši najete delavce, za *recnije* v boleznih (z notranjo ali zunanjo uporabo), denimo: ob prehladu, zobobolu, kačjem piku, rani, bolečinah v križu itd., in še ob drugih posebnih prilikah, kot ob semnjih, svatbah ali ko pridejo iz okolice kropit mrliča ipd., največkrat pa, da postrežejo gostu (zraven običajnega kruha, da laže »prigrizne«). Tako tod tudi ni več slišati o raznih nezgodah in fantovskih pretepih, kot se je včasih kdaj, ko se je mladina ob preobilni meri žganja preveč razgrela.

In končno ne smemo pozabiti dobička pri prodajanju žganja. Odkar je začelo postajati dražje in dražje, ga je bilo čedalje lažje s pridom vnovčiti. Že prej so ga ponekod tudi prodajali, redko domačinom, pač pa, če je prišel kdo iz mesta (kak *městec*), ki mu je bilo veliko do te pijače. Nekaj let sem pa ga marsikje zaradi njegove visoke cene, zlasti če jim primanjkuje denarja, prodajajo tudi sami v gostilne idr., in pomeni tako lahko tudi domače žganje, če ga kaj več pridelajo, dobrodošel dodatni vir dohodkov.

IV. Za sklep

Podatki o žganjekuhi, ki smo jih nanizali zgoraj, nam dajejo vpogled v **sedanji nje način v enem kraju** — in samo to je bil v bistvu naš namen — a nam seveda ne dovoljujejo kakih širših zaključkov glede celotnega predmeta: so le izhodišče za nadaljnje raziskavanje predmeta v vsej njegovi krajevni in časovni obsežnosti.

Iz priložnostnih pripomb je bilo razvidno, da je žganjekuha bolj ali manj v navadi pač v vseh krajih Slovenije; v kakšnih okoliščinah in v kaki meri, bo treba za posamezne kraje šele nadrobno ugotoviti, kot je na priliko storil za Prekmurje V. Novak (gl. op. 1). Bistvo bo verjetno povsod precej isto, ker je vezano na isti tehnološki postopek, vendar bo v nadrobnostih gotovo dokaj razlik, tako glede vrst sadja in sadežev, ki jih tu ali tam uporabljajo v ta namen, kakor tudi glede priprav, ki jih za to imajo, ali pa v tem, kolikokrat kuhajo in kako proizvod ob koncu in v raznih fazah kuhanja imenujejo — kot smo nekaj takih nazivov že zgoraj omenili (gl. n. pr. op. 19). — Podobno bo s krajem ali prostorom za kuho, kar tudi v enem kraju ni vedno nekaj stalnega. Tako v Breznici n. pr. večinoma ne kuhajo več zunaj in zdaj tudi le redki še v kuhinji — mesto s pečnico v njej je lahko z večjim pridom prevzel štedilnik — ampak raje v kakem drugem notranjem prostoru, ker so si oskrbeli tu kmetje pred nekaj desetletji z uporabo svinčenih cevi domače vodovode iz bližnjih in, tudi oddaljenejših studencev, tako da imajo zdaj tekočo vodo v hiši ali ob njej, v hlevu itd. Nekdaj so morali donašati vodo domov iz potokov, studencev, vodnjakov ali bečev, in so zato postavljali priprave za žganjekuho raje kar ob njih. Še zdaj store to včasih poleti, ako ob dolgotrajni suši napeljava ne daje več zadosti vode. Vendar je to bolj zamudno in naporno, ker je treba včasih precej daleč prenašati

ali prevažati goščo idr. Izhod iz takšne nevsečnosti je zdaj nekaterim »siliranje« gošče, ki omogoča kuhanje doma kadar koli, tudi pozimi.

Da se spreminja s časom še marsikaj drugega, je naravno in samo ob sebi umevno. Že iz našega pregleda smo mogli razbrati, da so svoj čas nabirali več vrst drobnih sadežev za kuhanje žganja, medtem ko se danes omejujejo bolj na samo sadje — bodisi, ker je teh sadežev zaradi zaraščanja nekdanjega sveta za pašo z gozdovi zdaj manj bodisi, ker primanjkuje časa in ljudi za njih nabiranje; že prej so se s tem poslom ukvarjali menda največ kočarski ljudje.

Prav tako pa se modernizirajo neke priprave za to delo — razen osnovnih seveda. Kotle in cevi pa vage za žganje so morali že tako zmeraj kupovati, ostalo pa so še nedavno vse izdelovali sami doma, saj je bil dober kmečki gospodar tod še pred kakim polstoletjem marsikje za domače potrebe tkalec, tesar, kolar, mizar, zidar, kovač, klavec itd. obenem in imel doma tudi za to potrebne naprave in orodje. To samosvoje neodvisno gospodarstvo se naravno ni moglo obdržati in zato ni čudno, da tudi v našem primeru srečujemo namesto nekdanjih doma izdelanih priprav take iz tovarn, kot reporeznice in stiskalnice, s katerimi je drobljenje in stiskanje sadja hitreje in bolje opravljeno. Vse to je v skladu s splošnim napredkom, ki ga že na zunaj kažejo tudi v teh hribih prezidane hiše, novi ali sodobno preurejeni hlevi in druga gospodarska poslopja. Tudi stanovanjska oprema in prehrana sledita čedalje bolj meščanski...

Ali naj iz tega zaključimo, da bo še žganjekuha sama počasi prenehala? Ne bi rekli, saj se tudi meščanstvo žganja ne brani in sega rajši po domačem kakor po tovarniškem. Res postrežejo gostu včasih tudi na kmetih že s čajem, vendar s poudarkom, da dodatek žganja ne bo škodoval — podobno kot v mestu. Zato skorajšnjega konca žganjekuhe pri nas pač ni pričakovati.

Kdor se bo pečal z vprašanjem žganjekuhe in vsem, kar je z njo v zvezi, v širokem obsegu, bo imel pred seboj zelo obširno in zapleteno problematiko, ker zadeva to kaj mnogovrstna področja. Naj omenim posebej le psihološki moment, t. j. kako vse to odseva v duševnosti ljudi v zadevnih predelih, saj tudi vino po svoje vpliva na prebivalstvo vinorodnih krajev — ali pa, kakšno mesto zavzema žganje v ljudski medicini v posameznih krajih: tudi takšna in podobna vprašanja bi bila vredna nadrobne in pregledne obravnave z narodopisnih vidikov.

Celotni prikaz problema se bo moral ukvarjati slednjič tudi z začetkom in razvojem naše žganjekuhe. Od kod in kdaj je prišla k nam? — Navrzimo še glede tega nekaj bežnih opazk.

Začetki pridobivanja alkohola so povezani z alkimijo in segajo daleč nazaj v srednji vek; v samostanih so ga destilirali iz vina, a le za zdravilo. Že v 14. stoletju je prišel kot tržno blago iz Italije čez Alpe in v 15. stoletju je bila njega uporaba v Nemčiji že splošno znana. A bolj razširilo se je žganje šele, ko so ga v 16. stoletju začeli kuhati iz žit, in ta panoga je ostala v severnih deželah edina v rabi kot mala obrt do

konca 18. stoletja. Pripravljanje žganja iz krompirja se omenja sicer že leta 1682 in prva taka žganjarna je nastala baje že leta 1750, a močno razširilo se je šele sredi prve polovice 19. stoletja, ko je prišlo iz mest tudi v agrarno industrijo, zlasti na vzhodu Evrope. Kuhanje žganja iz sadja je bilo omejeno prvotno na male mestne obrate in je bilo v Nemčiji v navadi v jugozahodnih pokrajinah.²⁴ Od tam do nas ni tako daleč...

Kdaj pa se je razvila žganjekuha pri nas, se bo dalo natančneje dognati šele po nadrobnem študiju raznovrstnih pisanih in tiskanih virov, zakaj to vprašanje posega direktno ali indirektno na zelo različna področja hkrati (obrtno, industrijsko, kmetijsko, finančno, pravno, zdravstveno, vzgojno itd.), da splošnih migljajev, ki jih utegne dobiti raziskovalec v slovarjih, potopisih, časnikih itd., niti ne omenjam.

Ljudska tradicija v Breznici ve povedati le, da so kuhali ondi žganje, odkar najstarejši ljudje pomnijo. Vendar na Gorenjskem ta reč menda ne bo segala hudo daleč nazaj, če smemo verjeti raznim tujim potopiscem iz začetka 19. stoletja, ki trdijo, da se tod ljudstvo odlikuje po zmernosti oziroma da le redko pije žganje.²⁵

S tem bi se skladalo, da v urbarjih in registih za loško ozemlje, kar jih je objavil Fr. Kos (do leta 1793), nisem našel nobene omembe žganja, čeprav se v njih večkrat govori o vinu, o pivu, o krčmarini in celo o tem, da se mladeniči v Stražišču in Bitnem posebno ob nedeljah in praznikih radi opijanijo (za leto 1619).²⁶

Ker me je zamikalo, sem pregledal še, ali vsebujejo morda nekateri objavljeni inventarji iz 18. stoletja kaj zadevnega gradiva, a brez uspeha, ker je nekaj tam navedenih kotlov služilo v druge namene.²⁷

Podoba je torej, da žganjekuha takrat pri nas še ni bila kdo ve kako razširjena, čeprav seveda iz teh sporadičnih zapisov ne gre delati kakih določnih zaključkov. Ali se je morda omejevala sprva le bolj na brinovec ipd., ki ga omenja že Valvasor (1689) (gl. op. 7)?

Nasprotno pa je v Malovi Zgodovini slovenskega naroda ob opisu dobe 1813—1848 že precej govora o žganju in žganjekuhi. Dr. Lipič je n. pr. predlagal, »naj bi se naložile visoke naklade na žganje, ki bi ga ne smeli kuhati iz žita« (dr. Jos. Mal, l. c., 496). Ali pa: »Ol (doma varjeno pivo) je postajal redkejši gost. Pri povečanem zanimanju za sadjarstvo

²⁴ Prim. Der Große Brockhaus, Leipzig, 3. zv. (1929), 307, in 17. zv. (1934), 705 s.

²⁵ Prim. Dr. Jos. Mal, Zgodovina slovenskega naroda, Celje 1928 ss., 181 s.

²⁶ Prim. Fr. Kos, Doneski k zgodovini Škofje Loke in njenega okraja, Lj. 1894 (o pivu za vojake n. pr. 306 s., o omenjenih mladeničih 66, 76 idr.).

²⁷ Prim. A. Baš, Hišna oprema svobodnikov na Kr. v 17. in 18. stoletju, SE VI—VII; Orodja na kmečkih gospodarstvih pod Mariborom v 18. stoletju, SE VIII. — V. Steska, Inventar na Kureščku iz leta 1757, Et X—XI. — R. Andrejka, Star kmečki inventar iz 18. stoletja, Et VII. — J. Mantuani v Carnioli N. V. I, oziroma v GMDS IV—VI A.

so naprešali vedno več sadjevca, nagnito in manjvredno sadje pa so prekuhávali v žganje. Po prestani lakoti in ob trajno dobrih letinah je vlada dovolila kuhati žganje tudi iz žita in krompirja. Na Krasu (n. pr. v idrijskem okraju) so obirali brinjeve jagode za kuhanje brinjevca« (540). V zvezi s splošno užitnino (leta 1829 je bil uveden namreč enoten užitninski davek) je govora tudi o užitnini, ki jo je bilo treba plačati od kuhe žganja, sprva šele pri prodaji, kasneje pa že ob kuhi (580).

Da je postala stvar z žganjem proti koncu prve polovice 19. stoletja tudi pri nas že akutna, razvidimo še iz gibanja proti pijančevanju, ki je v štiridesetih letih seglo iz Amerike preko Irske v Srednjo Evropo (T. Mathew, H. Zschokke idr.). Pri nas se je zavzel za širjenje treznosti zlasti A. M. Slomšek, ki je spoznal nevarnosti žganjepitja na Koroškem in deloma na Štajerskem, med drugim s pobudo in sodelovanjem pri knjigi Fel. Globočnika (za naše razmere prirejenem prevodu Zschokkejeve »Die Brannteweinpest«) »Čujte, čujte, kaj žganje dela!« (iz leta 1847). Tu izvemo, da se je žganje posebno močno razširilo »ene leta sèm« ter da so ga tudi pri nas žgali (sic!) iz krompirja. V knjigi beremo n. pr. sledeče (22): »Po Koroškim toljko žganja napravijo, de bi lahko z njim celo našo deželo zalili, ako bi ga Lahji ne pokupili. Poznam imenitnih žganjarjev, ki celo polje z korunam, ali po naše z krompirjam nasadijo; po tem pa iz tiga božiga dara po pol leta ino še dalej žganje žgejo, ino ga dan na dan po polovnjaki, celo po šertinjaki napravijo. Po vedri žganja po tem na polje delavcem dajo, de ga na mesti vode pijó ...«²⁸

V teh nekaj navedkih vzbuja našo pozornost — poleg pričevanj, da se je razširila žganjekuha pri nas v splošno vidnem obsegu v prvi polovici 19. stoletja — zlasti to, da je bilo pred dobrimi sto leti znano na Slovenskem tudi kuhanje žganja iz krompirja, ki se je sploh udomačil pri nas šele nekako ob koncu 18. stoletja (prim. J. Mal, l. c., 112); danes je to menda čisto stvar industrije (veležganjarn). Kot iz krompirja pa so Korošci takrat kuhali žganje tudi iz rži (gl. J. Mal, l. c., 492); verjetno je bilo to v navadi tudi ponekod drugod, če je celo vlada oboje dovolila. Kako se je ta panoga razvijala in kakšna je bila njena usoda na deželi pa kakšno vlogo je imela pri vsem tem dobičkaželjna trgovina ali rastoča industrija, bi mogla ugotoviti v nadrobnem šele posebna raziskava.

Sploh bi bilo zasledovanje vseh strani našega problema ter zbiranje vsakovrstnega zadevnega gradiva za vpogled v materialno kulturo in življenje ljudstva v preteklosti v mnogih pogledih zanimivo in bo vsekakor potrebno za celotni prikaz vseh strani žganjekuhe na Slovenskem.

²⁸ Prim. Dr. F. Ilešič, Anton Martin Slomšek v pokretu proti pijančevanju v ČZN XXVI (1931), 1—22, posebej 9. Tu (1 oziroma 21) je razvidno še, da so n. pr. v Šleziji plemenitaši sami žgali (kot se izraža avtor) žganje in od žganjepitja kmetov imeli dobiček; na Ogrskem pa so vlastelini po zakonu edini imeli pravico, žgati žganje in se je žganje začelo žgati iz krompirja, ne samo iz žita.

Zusammenfassung

VON DER BRANNTWEINBRENNEREI IN BREZNICA BEI ŠKOFJA LOKA
(OBERKRAIN)

Der Verfasser beschreibt in seinem Beitrag die Art und Weise der Branntweingewinnung bei den Bauern im oben genannten Dorf Breznica. Er führt die ortsüblichen Benennungen an, mit denen die Trinkbranntweine aus verschiedenen Obstarten u. a. daselbst bezeichnet werden. Verwendet werden hiezu vor allem Apfel, Birnen, Kirschen, Zwetschken, seltener Pfirsiche und Feigen, dann Heidelbeeren, Wacholderbeeren, Brombeeren, auch Attich- und Holunderbeeren u. a. Korn-, Kartoffel- und selbst Tresterbranntwein wird hierorts nicht erzeugt. Auch gemeinschaftliche Brennereien gibt es da nicht, vielmehr besorgt jede Bauernfamilie das Brennen eigenwirtschaftlich ohne fremde Beihilfe.

Des weiteren berichtet der Autor über die Geräte, den technologischen Prozess und die hiebei erforderlichen Arbeiten. Gesundes Obst wurde ehemals mit Obststösseln in Trögen oder anderen Gefässen klein gestossen oder mit Hackmessern zerkleinert; heutzutage verwendet man hiezu eher Rübenschneidemaschinen. Dann wird es gepresst, wobei zuerst Ostmost gewonnen wird, die Obstkuchen aber werden in grosse Bottiche geworfen, in welche noch Wasser zugegossen wird. Bevor die Maische zum Brennen benützt werden kann, muss sie etwa 2 Wochen der Selbstgärung überlassen bleiben. In der neuesten Zeit kommt auch ein anderes Verfahren auf, das an jenes bei den Silos erinnert (ohne Wasser), so dass dann zu jeder Zeit, z. B. auch im Winter, das Brennen vorgekommen werden kann.

Zum Brennen gehört vor allem ein mit einer Kappe versehener kupferner Kessel, der über einen Branntweimbrennofen gestellt wird, und zwei Rohre, die durch einen mit Wasser angefüllten Zuber geleitet werden — zum Destillieren der Maische und Abfliessen des in den Rohren angesammelten und durch steten Zufluss frischen Wassers abgekühlten Alkohols in ein dazu bestimmtes Gefäss.

Das Brennen selbst wird in Küchen oder nunmehr lieber in anderen geeigneten Räumen, wo die Wasserleitung zur Hand ist, vorgenommen oder, wie das besonders ehemals üblich war, im Freien an einer Quelle oder an einem Bach, wobei ein eigens dazu dienender Ofen improvisiert wird.

Das Produkt der ersten Brennung, der Lutter, wird noch einmal gebrannt. Der Alkoholgehalt des so gewonnenen Getränks wird mit einer Branntweinaage gemessen. Diese sowie der Kessel samt Zubehör und ev. Fabrikspressen müssen durch Ankauf erworben werden, während die übrigen zur Prozedur notwendigen Gerätschaften meist daheim hergestellt werden.

Zur Aufbewahrung von Branntwein dienten seinerzeit irdene Krüge (Kruken), die aber nunmehr durch Flaschen oder andere Glasgefässe und, wenn nötig, zeitweilig sogar durch Fässlein ersetzt werden.

Der Autor befasst sich ferner noch mit der Bedeutung und Verwendung dieses Getränks im Leben der ländlichen Bevölkerung der erwähnten Gegend, indem er dessen Rolle bei der Bewirtung von Gästen, als Heilmittel in der Volksmedizin und als Erwerbsquelle hervorhebt, um dann mit einigen Hinweisen auf die Probleme bei der Bearbeitung dieses Gegenstandes in weiterem Umfang unter Beachtung der Fragen nach allgemeinem Aufkommen, Entwicklung und Verbreitung dieses Zweiges der materiellen Volkskultur (Erwähnung bei Valvasor 1689, sichtlicher Aufschwung in der ersten Hälfte des 19. Jhts. u. ä.) zu schliessen.

Eine zusammenfassende Darstellung des Gegenstandes für das Gebiet von ganz Slonienien steht noch aus; der obige Artikel steuert nur einen Baustein zu einer solchen bei.