

Država brez Boga.

(Pravlica.)

Bila je doba, ko so si ljudje pomagali s tem, kar je zemlja sama ob sebi rodila; živili so se ob želu in drugih tolstih natornih stvarih. Pride pa, kakor pravlica poveda, k ljudem iz tujega mož po imenu Ozir in jim reče: „Za človeka bi se boljše hrane našlo in težko bi ne bilo, pripravljati si je; skrivnost vam hočem razodeti, zato sem prišel k vam.“ In pokazal jim je skrivnost ter obdelal vpricho njih zemljišče in potem jim naročil: „Glejte, tako storite tudi vi; vse drugo opravi vpliv z nebá.“

Setev poganja kal, raste in dozori; ljudje so bili veseli lepega pridelka, so delali tako naprej z najboljšim uspehom. Toda kmalu se ljudje dela naveličajo, češ, da je preprosto; drugim je zopet solnce na polji preveč pripekalo, še drugim so bili vetrovi nadležni in premembe vremena in letnih časov. „Hajdimo“ — tako sklenejo — „postavimo krog zemljišča zidovje, pokrijmo ga z velikim obokom (velbom), in v hladni senci obdelujmo potem zemljo, pa bo! Vpliv nebá ni menda tako silno potreben, in če se ga enkrat odvadimo, ga tudi več želeli ne bomo.“ — Pametnejši so pa dejali: „Ozir je bil moder učenik ter je pustil nebo odprto, rekoč: To storite, drugo pa opravi vpliv z nebá!“

„Ej“ — rekó drugi — „to je Ozir naročil zato, da se enkrat poljedelstva lotimo; zdaj, ko smo v stavbarstvu že tako velik napredek storili, lahko vpliv z nebá pogrešamo; če pa že komu to v posebno tolažbo služi, lahko na obok nebó namalamo!“ Tako storijo. Zemljišče obdajo z visocim zidovjem, razpnejo ličen obok, nanj pa namalajo nebó. — Ali setev noče storiti. Orjejo, gnojijo, vlačijo in se trudijo desetkrat več od poprej; toda zemlja noče roditi — kljub namalanemu nebu in kljubu temu, da so ljudje proti solncu, mrazu, rôsi, vetrovom in deževji zavarovani bili. Pametnejši pa, katerih glas se ni poslušal, so rekli: „Prav vam je; brez vpliva z nebá — zemlja sadú ne da!“

To je podoba novošegne, brezbožne države! Novodobnim politikarjem mrzi vpliv z nebá, oni hočejo državo osnovati po svoji glavi; obdali so toraj državo z visocim — papirnatim — zidovjem brezštevilnih postav, so razpeli nad njim umeten obok, ki ne pušča nebeške luči skoz in dejali: „Le pogumno naprej; ne bo dolgo, in pogrešali bomo čisto lahko vpliv z nebá! In če se ljudstvu odmakne vera, cerkev in večnost, se bo kmalu vseh teh reči odvadilo in ne maralo več za nje. To vse je sicer bilo potrebno, da so se države osnovale in ljudstva strahovala; zdaj so pa države tako mogočne in vsestranski napredek tako silen, da čisto lahko podpora od vzgor pogrešamo. Če pa že kdo hoče, mu namalamo na državni strop nebó, to je: strahopetneže

potolažimo, rekoč: Sej mi krščanstva nočemo zatreti!“ — Tako delajo novošegni politikarji višje in nižje vrste. In uspeh? Državniki, ministri, poslanci in premnogi politikarji in zaslepljene trume ljudi delajo in skušajo na vse strani, toda kljub strašanskemu poganjanju in raznovrstnim iznajdbam nemajo države brez Boga uspeha; povsod hudo bide, dolgovi, in — ogoljene trume ljudstva, ki spričujejo na ves glas resnico Ozirjevih besed: „To storite Vi; kar pa Vi ne morete, to prepustite vplivu z nebá, vplivu sv. vere in sv. cerkve in pa — milosti Božje.“ (Po „Volksbl. f. Stadt u. Land.“)

Cerkvene zadeve.

Zgodovina lavantinske škofije.

Lavantinsko škofijo je ustanovil solnograški véliki škof Eberhard II. 10. maja leta 1228. Že tedaj je omenjeni ustanovitelj za stolno mesto lavantinskemu škofu bil odločil mestice sv. Andraša na Koroškem v lavantinski ali labodski dolini; zatorej se je škofija tudi od nekdanj imenovala lavantinska ali labodska škofija.

Bila je pa izprva ta škofija ali vladikovina le mala, kajti je obsegala samo sledeče župnije (fare) in cerkve, namreč na Koroškem: 1. stolno cerkev sv. Andraša v Labodski dolini, 2. Laboto z njenimi kapelami, in 3. spodnji Dravberg; na sedanjem Štirskem pa: 4. župnijo sv. Jurja na Remšniku, 5. župnijo sv. Florjana za Laznico z njenimi kapelami, 6. kapelo sv. Petra poleg Limberga v sulmski dolini, 7. kapelo sv. Martina tudi v sulmski dolini in 8. kapelo „Suessenteller“ ali sv. Andraša v Suselji (Sausal).

Le 8 duhovnjí je tedaj izprva lavantinska škofija štela. Ali sčasoma se je pa bolj in bolj razširila. Že v 14. stoletju je tej škofiji pridružena bila tudi Marbeška župnija s svojimi podružnicami. Še bolj razširjeno najdemo vladikovino v 17. stoletju. Da se sprevidi, kako in kod je ona tačas že razširjena bila, hočemo tu naštetí vse župnije in cerkve te škofije, kakor jih zaznamovane najdemo v listinah leta 1655. Te župnije in cerkve so:

I. Na Koroškem:

1. Stolna cerkev sv. Andraša v labodski dolini s svojimi podružnicami: a) sv. Janeza Krst. v Beli (in Poellae), b) sv. Jurja na Lomu, c) sv. Ožbalda v Schönwegu, d) sv. Margarete v Čretu (in Schrieter), e) ss. Florjana in Pongracija v Koljnci, f) sv. Jakoba, g) ss. Filipa in Jakoba in h) sv. Martina v Fischeringu. — 2. Župniška cerkev sv. Marije Device v Rojah s kapelo sv. Roženkranca in s podružnicami: a) ss. Janeza in Pavla v Jaklinu, b) sv.

Urha poleg Mosern ali pri Hodinji (an der Goding), e) sv. Lorenca v Germersdorfu in d) sv. Sebastjana v Sibendingu. — 3. Cerkev sv. Urbana v Radebnu. — 4. Župnija sv. Jurja pod Kamnom (sub lapide). 5. Župnija sv. Martina v Gradnici (in der Graenitz) s podružnico Matere Božje v Bistrici (in Pustritz). — 6. Župnija Matere Božje v Laboti (Lavamtind) in nje podružnice: a) sv. Janeza Krst. v trgu, b) sv. Jakoba pod Vranjo pečjo (sub Rabenstein), c) sv. Lamberta, d) sv. Magdalene, e) sv. Marka v Etendorfu, f) sv. Lovrenca, g) sv. Križa v Amersdorfu, h) sv. Ožbalda poleg šent Pavla, i) sv. Neže v Podgorji in k) sv. Pongraca v Wunderstätten. — Proštija sv. Janeza Ev. v spodnjem Dravbergu s podružnicami: a) pri sv. Janezu Krst. na Ojstrici (in Kyenberg), b) sv. Duha na Ojstrici, c) sv. Lenarta v Bičji (in Witsch), d) sv. Vida v trgu, e) sv. Sebastjana pod Dravbergom in f) sv. Helene v Veliki. — 8. Župnija sv. Janeza Krst. za Gorčico ali pod mostičem, vdružena Dravberški proštiji, in nje podružnice: a) sv. Mihaela v Jezeri (in Gessering), b) sv. Jere v Beli (Poebling), c) sv. Dioniza v Železnem (in Seelissen), d) sv. Magdalene v Breslici (in Friesslizen), e) sv. Lorenca nad Šent-Janžem, f) sv. Urbana na šent-Janški gori, g) sv. Jurja za Krko in h) sv. Petra. (Dalje prih.)

Gospodarske stvari.

O vinstvu,

ali kako se vino v kleti oskrbuje.

(Spisal Franjo Jančar.)

Kako se sodi nalivajo?

Že iz zgoraj povedanega je različnost mošta očitna. Ni torej prav, ako bi se sodi zaporedoma napolnjevali z moštom, ko začena po cevi v kad teči. Po takem bi tudi vino bilo v vsakem sodu jako različno, in ni ga lahko med ljudi spraviti; saj kupec bi veliko ugovarjal. — Ker se po priliki itak že vé, koliko bo sodov napolnjenih od grozdja, kterega se je do poldne do neke številke natrgalo, se zamorejo torej tudi sodi že iz začetka nalivati, ako je kad premajhna; in sicer se vlije v vsak sod kakih 10 do 12 škafov od prvega mošta; od drugega mošta pa, ki priteče po zgotovljenem drugem košu v kad, se vlijejo v vsak sod le 4 škafi. Tako je sedaj v vsakem sodu 14 do 16 škafov mošta; mora se pa vselej od prvega sode zaporedoma nalivati, a ne zdaj v tega zdaj v unega; in sicer spet ne bi bilo v vsakem sodu jednako vino. Od tretjega koša se pusti ves mošt v kadi, kakor tudi tisti, ki ima še od ostalih treh košov priteči; potem še le se napolnijo sodi po redoma do dva palca pod piliko; drugače bi mošt izmetaval, in ga veliko v zgubo šlo, ko začne

vreti, tako pa pod se meče, ko vre. Vendar se je tega bolj držati v prvem pretakanji, ktero se godi prihodnjo noč ali drugo jutro. Tako pri sodih, ki držijo 5 avstr. veder; škafi pa naj so srednje velikosti, kteri se tudi lože vzdigujejo.

Rudeče vino.

Govorili smo že o sladinu, in ob kratkem povedali, kako se dela; naj se torej tudi rudeče vino v misel vzame in pové, kako se dožene. Rudeče vino se naredi, ako se rudeče grozdje ali tudi modro in črno pusti nekaj časa stlačeno na tlačilnici; še bolj pa je stlačeno grozdje v kadi ali kakem razdnitem sodu stati pustiti, in ga večkrat dobro pomešati, ter vselej sod ali kad dobro pokriti, in sicer bi se izhlapilo. Ako je za to posebna kad ali sod, ki ima nad stlačenim grozdem za se luknjast kolobar, skozi kterega samo mošt vstaja, je tim boljše. Zgoraj se sod, v kterem se rudeče vino dela, s posebnim pokrivalom pokriva. Kedar se mošt že dovolj rudeč kaže, se v drug sod pretoči; ostalo pa navadno stlači in porabi.

Črno vino.

Črno vino se na isti način nareja kakor rudeče; treba pa je stlačeno grozdje dalje pustiti v sodu in ga tudi večkrat pomešati. Od modrega in črnega grozdja se črno vino najbolje naredi. Le od mehulj dobi vino rudečo ali črno barvo; sicer pa tudi to le belo ali nekaj bolj visoke barve vino dá, kedar se navadno stlači. — Včasih se črno vino 14 dni do 3 tedne kuha in meša. Od zgol črnega grozdja pa se tudi v 8 dneh že serni. Toda trpeče ni ne rudeče niti črno vino, in ga je skrbno pretakati, ali v krajšem času povžiti.

Dišeče vino.

Tako vino se pridela samo od malega rivčeka, od muškarnega grozdja in dišečega traminea; toda kakih 48 ur je treba stlačeno grozdje na tlačilnici pustiti, še bolj pa v zgoraj omenjeni kadi ali sodu. Oskrbuje se na isti način, le tako dolgo ne. Od mehulj, ki imajo dišavo v sebi, se je mošt navzame. Združgano grozdje se potem stlači in sod nalije. 20 bokalov je zadosti od tega dišečega mošta ali vina drugemu nedišečemu vinu priliti, ktero je v sodu peterih veder, pa bo vse dišeče.

Opazka. O drugih umetnih vinih ne bomo govorili, ker ne spadajo v naš predmet, in ne v navadno kletarstvo, o kterem tukaj govorimo. Tudi o popravljanju pokvarjenih vin ne moremo obširno govoriti, kakor tudi ne o prenašanju vin; ravno tako preskočimo vse umetne pripomočke, ker nam jih ni treba, če tako vino oskrbujemo, kakor nas skušnje učijo, in vinska narava dosega spoznana tirja. Zato se podamo k najpogotnejšemu in najgotovejšemu pomočku,