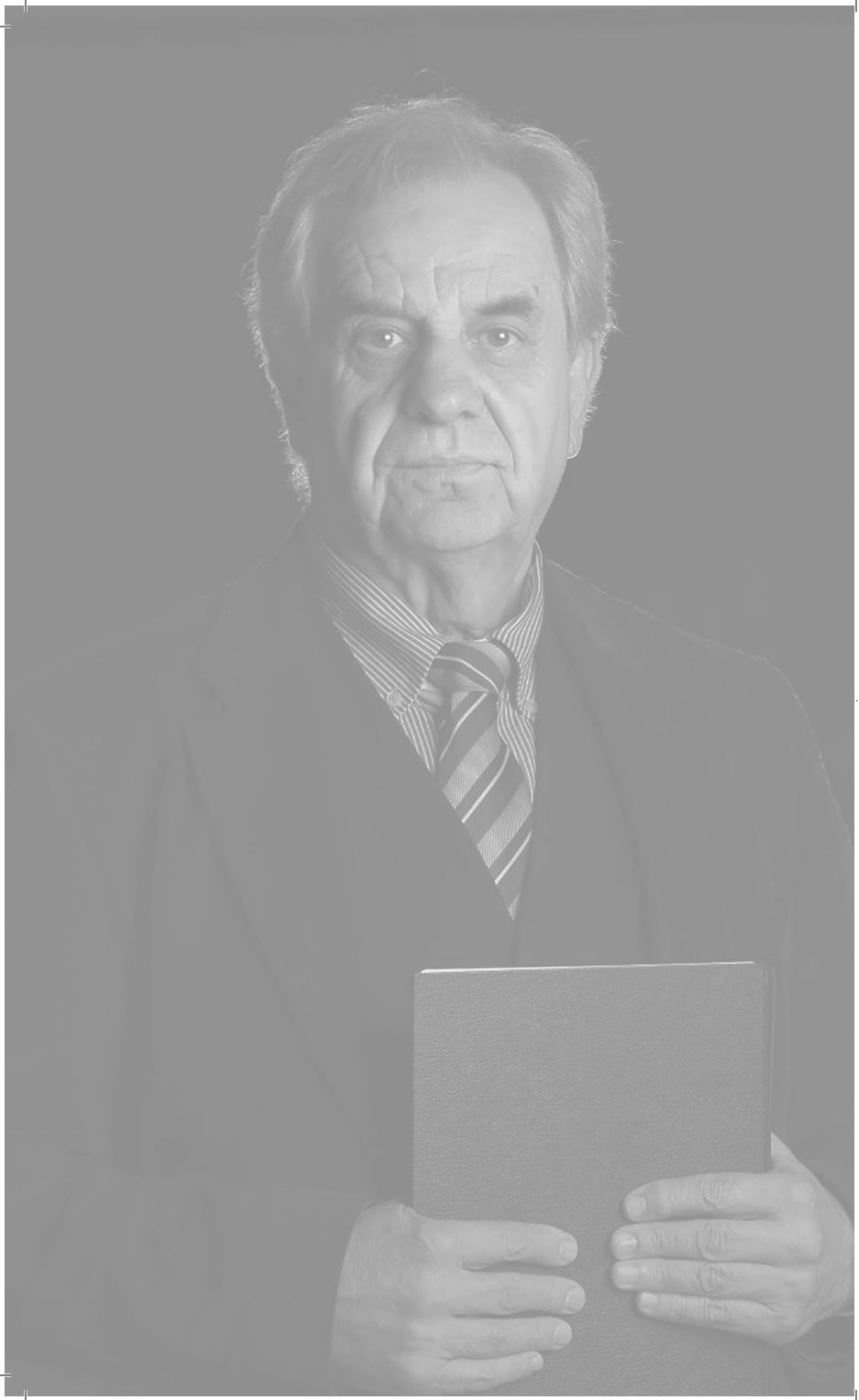


Jože Krajnc in Janez Dvornik

Jože Krajnc je bil novinar, ki je več let služboval pri tedniku Naš čas in Radiu Velenje, trinajst let pri mariborskem dnevniku Večer in nato petindvajset let na TV Slovenija. V razvedrilnem programu je kot urednik, redaktor in scenarist pripravil blizu 1500 oddaj. Več desetletij je bil aktiven ustvarjalec na področju ljubiteljskega gledališča. Kot igralec in režiser je deloval v gledališču v Šmartnem ob Paki, Vrbju, Preboldu, Galiciji, Izlakah, Velenju in Rogaški Slatini. Je prejemnik več nagrad za igro in režijo in drugih priznanj za delovanje v kulturi. Slovenija ga pozna tudi kot enega od dveh akterjev iz humorističnega para Strašna Jožeta.

Janez Dvornik je predsednik Kulturnega društva »Kraherl« v Šmartnem ob Paki. Je poznavalec sodavičarstva in procesa izdelovanja kraherlov. Je tudi hranitelj zapuščine šmarškega sodavičarja Ivana Miklavca. Po smrti Jožeta Krajnca je prevzel njegov nedokončani prispevek in ga uredil v končno obliko.

KRAHERL – PIJAČA DAVNE MLADOSTI

Uvod

Sledeči prispevek je sicer objavljen postuhmno, a njegova glavnina je nastala še za časa življenja Jožeta Krajnca.[1] *Prispevek, ki je pred nami, ohranja*

[1] *Jože Krajnc je do svoje smrti 27. julija 2024 deloval kot večletni sodelavec Knjižnice Velenje in kot avtor več prispevkov o zgodovini, ljudeh ter šegah in navadah v Šmartnem ob Paki. Tudi v letošnjem letu je Krajnc nameraval uredništvu te revije oddati prispevek o sodavičarstvu in kraherlih v Šmartnem ob Paki, a je njegova prerana smrt*

njegove misli karseda nedotaknjene, samo pri zaključnih mislih in stilistiki je prišlo do dopolnitve. Tako želimo, da se Krajnčeve misli na naslednjih straneh razodenejo v karseda neokrnjeni obliki, ki se glasi:

Najstarejši so ga z veseljem pili in še pomnijo njegov sladkoben okus, malo mlajši so še slišali zanj, najmlajšim pa je popolna neznanka. V zapisu Muzeja Velenje med drugim preberemo: *»Kraherl je zelo popularna brezalkoholna pijača, ki so jo ponujali v gostilnah. Bila je gazirana pijača z okusom malinovega sirupa.«*[2] Pijača je bila polnjena v posebnih tridecilitrskih steklenicah, ki jih je zapirala steklena ali gumijasta kroglica. To sladko in okusno pijačo so v naših krajih imenovali kraherl ali pokalica. To poimenovanje se je najbrž prijelo zaradi mehurčkov v pijači in zvoka kroglice, ki so jo potisnili navzdol v vrat steklenice, da je pijača lahko stekla iz nje. Kraherl so polnili v svojih delavnicah sodavičarji, polnilci soda vode. Sodavičar oziroma »proizvajalec« sifona in kraherla v naši dolini je bila od leta 1911 do leta 1959 družina Miklavc. Hiša, v kateri je bila polnilnica, stoji ob gasilskem domu v Šmartnem ob Paki in jo je do prenove na fasadi krasil velik napis: *»IZDELOVATELJ SODA VODE IVAN MIKLAVC«*.[3] Ker so za izdelavo kraherla večinoma uporabljali

to skorajda preprečila. Skupaj z njegovo družino nam je uspelo pridobiti Krajnčeve še ne čisto zaključene zapiske o tej domoznansko zanimivi temi in smo poskusili prispevek dokončati ter ga narediti zrelega za objavo. V spoštovanju do Jožeta Krajnca njegovega članka nismo pretirano razširili, ampak smo ga poskusili ohraniti v karseda originalni obliki, v kakršni ga je avtor zapustil sam. Po premisleku smo se odločili le zaključiti Krajnčeve misli in s tem prikazati prispevek v avtorju karseda verodostojni obliki. Namen tega prispevka je tako dvojen. Na prvem mestu je prikaz zanimive obrti, ki se je v Šmartnem ob Paki razvijala več desetletij, a sočasno je ta prispevek namenjen temu, da počastimo spomin na izjemnega kulturnika, novinarja in gledališkega ustvarjalca, ki je več desetletij deloval kot osrednji gradnik kulturne scene v Šmartnem ob Paki. S posthumno objavo njegovega prispevka smo se tako tudi v uredništvu Šaleških razgledov želeli Jožetu Krajncu pokloniti in ga ohraniti v lepem spominu – kot prizadevnega kulturnega delavca in prijatelja na Šaleškem (op. odg. ur.).

2 Muzej Velenje, fotoarhiv razstave o sodavičarstvu; Muzej Velenje, zbirka starih steklenic.

3 Jože Krajnc, zasebni arhiv; Janez Dvornik, zasebni arhiv.

sadje iz Šmartnega ob Paki, so polnilnico Šmarčani vzeli za svojo. Pijača je bila zelo priljubljena zlasti med otroki. Starejši prebivalci doline se spominjajo, da so *»kot otroci že od daleč slišali žvenketanje steklenic, ko se je mimo pripeljal voz s kraherlom.«* ter da je bilo *»kraherl možno kupiti v gostilnah, mobilnih prodajalnah, poleti in ob birmah, pa tudi na sejmih pred cerkvami.«*[4]

Kraherl in sodavičarstvo na tujem in v Sloveniji[5]

Temu najbolj posplošenemu in v javnosti znanemu opisu kraherla je za popolnejše poznavanje njegove zgodovine in značaja potrebno dodati še kar nekaj podatkov iz različnih strokovnih zapisov. Proizvodnja kraherla je tesno povezana s sodavičarstvom. Soda voda oziroma sodavica je šumeča pijača iz vode, pomešane z ogljikovim dioksidom, sodavičar pa je oseba, ki se ukvarja z izdelovanjem in prodajo sodavice. Sodavico imenujemo tudi sifon in je s tem imenom znana predvsem v povezavi z vinom v obliki priljubljenega »brizganca«, »gemišta« ali po domače »špricerja.«

Iz sodavice in dodanih sladkih sirupov, skuhanih iz naravnih sadežev, pa so izdelovali kraherl. Najbolj priljubljen je bil sirup iz malin in bezga. Kraherl je bila prva gazirana brezalkoholna pijača, proizvedena na Slovenskem, prijetna predvsem zaradi tega, ker je bila sladka, zaradi mehurčkov pa te je tekočina prijetno žgečkala po požiralniku, kar te malinovec z navadno vodo ni.

Sodavico oziroma umetne mineralne vode so začeli izdelovati zaradi naraščajočih potreb po namiznih in zdravilnih vodah. Po številnih poskusih, katerih začetki segajo v sredino 13. stoletja, se je iznajdba ogljikove kisline šele leta 1610 posrečila Johannu Baptistu van Helmontu. Preteči pa je moralo kar 150

---

4 Jože Krajnc, zasebni arhiv.

5 Na osnovi zapiskov smo lahko ugotovili, da je Krajnc zgodovinski uvod v prispevek spisal po prispevku Sterle: »Sodavičarstvo na Loškem«, str. 112–127, ter po katalogu *V spomin na 25. letnico Zveze obrtnih zadrug v Ljubljani 1903–1928*. (op. odg. ur.).

nadaljnjih let, da je Antonio Laurent Lavoisier skonstruiral prvi aparat za izdelavo ogljikove kisline. Leta 1817 pa je dresdenskemu zdravniku Friedrichu Adolphu Struvu po dolgotrajnih poskusih uspelo izdelati mineralno vodo. Njen okus je bil zelo podoben originalni sestavini mineralnih vrelcev. Leta 1821 je v Dresdnu ustanovil prvo tovarno za izdelovanje umetne mineralne vode.

Po tem letu – predvsem okrog leta 1830 – so začeli izdelovati umetne namizne vode, sodavice in limonade različnih okusov, pa tudi vode, v katerih so bile raztopljene solne mešanice, impregnirane z ogljikovo kislino. Imenovali so jih »Selterswasser.« V Avstriji so pozneje opustili dodatek soli in vodo mešali samo z ogljikovo kislino. Prva tovrstna tovarna je bila zgrajena leta 1850 na Dunaju.



Primerek glinene posode za »Selterswasser« iz Nassaua s sredine 19. stoletja. Preden je steklo postalo norma zaradi večjega tlaka, so namesto steklenic izdelovali takšne posode iz žgane gline. (Knjižnica Velenje)

Izdelovanje osvežilnih pijač z ogljikovo kislino je bilo razširjeno predvsem v Avstriji, južni Nemčiji in na Madžarskem. Domneva se, da so takoj na začetku ali pa vsaj po desetih letih že uporabljali sifonske steklenice, saj so se že od leta 1866 pojavljale prednosti za izboljšanje sifonskih steklenic. Veliko sprememb so doživljali tudi stroji za polnjenje in zapiranje steklenic. Sifonske glave so morale biti izdelane iz kovine, ki ne

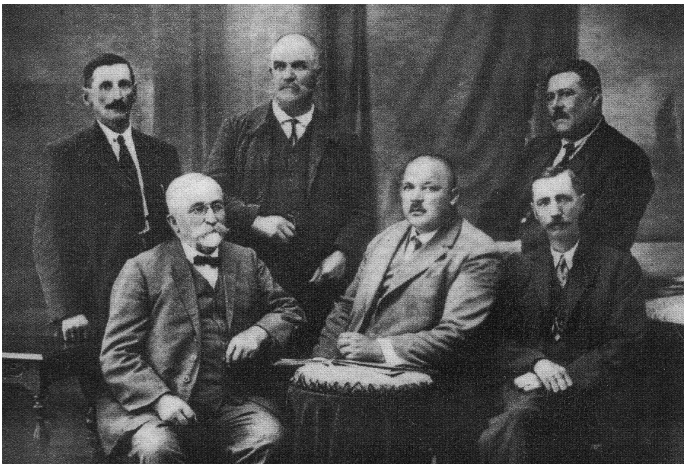
oksidira. Izdelovali so posrebrene, iz kositra, porcelana, kamenine, litega železa, trde gume, aluminija in stekla. Odredba iz leta 1897 je zahtevala, da material za sifonske glave ne sme vsebovati več kot en odstotek svinca in da mora biti cevka v steklenici izključno iz stekla. Toda težave so bile tudi s steklenicami. Steklenice so zaradi visokega pritiska med polnjenjem pogosto počile. Rešitev za to nadlogo so našli v tem, da so steklenice ovili z močno žico. Leta 1875 je dunajski podjetnik Stolzle začel izdelovati steklenice iz trdega stekla, dopolnila pa jih je tovarna Carla Pochtlerja na Dunaju. Po letu 1870 je Anglež Hiram Codd patentiral in izdelal steklenico s stekleno kroglico, ki so jo sodavičarji tudi na Slovenskem za polnjenje kraherla uporabljali vse do leta 1962. Po tem letu so z »zdravstvenim« zakonom prepovedali polnjenje brezalkoholnih pijač v te steklenice s kroglico. Sodavičarji so zato po uveljavitvi zakona pričeli polniti to priljubljeno pijačo v navadne steklenice, ki so bile takrat na trgu. Največ v steklenice priljubljene »cockte« z zapiranjem s kovinskim kronskim zamaškom. Takšno polnjenje je ostalo v uporabi vse do poznega začetka devetdesetih let, ko je steklenice zamenjala plastična embalaža.[6]



Tovarna Carla Pochtlerja na Dunaju je ustvarila številne patente, med drugim tudi napravo za polnjenje steklenic, kakršna je ponekod zunaj Evrope v uporabi vse do danes. (Knjižnica Velenje)

6 Sodavičarji v Sloveniji brezalkoholne pijače še vedno polnijo s podobnimi okusi kot nekoč, ni jih pa več veliko. V Mozirju deluje sodavičarstvo Marolt, v Ajdovščini sodavičarstvo Grum, na Brezju sodavičarstvo Vipi – Klajnšek, v Kranju sodavičarstvo Volk in še nekateri drugi.

Kako pa je potekal razvoj sodavičarstva na Slovenskem? 12. junija 1902 je bila ustanovljena deželna zadruga izdelovalcev soda vode na Kranjskem. Ob ustanovitvi je štela 38 članov. Z razširitvijo na vso Slovenijo se je preimenovala v Zadrugo sodavičarjev za Slovenijo. Leta 1933 je naziv spremenila v Združenje proizvajalcev umetnih rudninskih vod – sodavičarjev za Dravsko banovino s sedežem v Ljubljani. To združenje je bilo z odločbo Zbornice za trgovino, obrt in industrijo septembra 1936 ukinjeno. V njem je bilo tisti čas 76 sodavičarjev. Med izvoljenimi načelniki združenja je bil najbolj cenjen in dejaven ljubljanski sodavičar Emil More. Poleg sej načelstva nekajkrat na leto so imeli tudi letne zbore. Največkrat so jih pripravili v Kolodvorski restavraciji v Ljubljani ali v gostilni Nace v Ljubljani. Kdor se seje ni udeležil, ga je doletela denarna kazen. Izučene sodavičarje je zmotil nov zakon iz leta 1931. Po njem je sodavičarstvo postalo prosta obrt, kar je pomenilo, da je za nove sodavičarje zadoščala le prijava brez kakršnihkoli pogojev ali dokazil o ustrezni kvalifikaciji. Sodavičarji so se zavzemali za to, da bi ponovno bili rokodelska koncesionirana obrt, za katero bi bila potrebna tri leta učne dobe po zakonu iz leta 1910.



Skupinski portret načelstva Zadruge sodavičarjev za Slovenijo v Ljubljani, dvajseta leta. (V Spomin na 25. letnico Zveze obrtnih zadrug v Ljubljani)

Med obema vojnama je med sodavičarji vladalo precejšnje nesoglasje, grozila pa jim je tudi huda konkurenca tujih proizvajalcev brezalkoholnih pijač. Tuje tovarne so s svojimi izdelki postopoma izrinile domače proizvajalce kraherla oziroma pokalice. Okrog leta 1930 so potrošniki zaradi slabega okusa začeli čedalje manj kupovati obarvano sodavico, ki je bila osladkana s saharinom. Med prvo svetovno vojno in po njej je primanjkovalo sladkorja, zato so tedanje oblasti dovolile uporabo saharina. Nekateri proizvajalci brezalkoholnih pijač so ga zato še naprej s pridom uporabljali. Leta 1921 je bilo za kilogram sladkorja treba odšteti 50 kron, za 5 gramov saharina pa 12 kron. Proizvajalci so se nato usmerili v nove izdelke, najbolj iskana pa je bila šabesa. Šabesa se je polnila v steklenice, ki so imele porcelanast zamašek. Nekatere tuje tovarne so bile pripravljene posameznim slovenskim proizvajalcem sodavice dostaviti svoje specialne stroje celo brez plačila.

Še ena nevšečnost so bile uvožene »sparklet« steklenice in kapsule. To so bile steklenice s prostornino enega do dveh litrov. Opletene so bile z žico, v sifonski glavi pa so imele vdolbino, v katero so vstavili »kapsel«, napolnjen z ogljikovo kislino. Steklenico so napolnili z navadno vodo, pretresli in soda je bila narejena. Te steklenice so zasebniki kupovali za lastno uporabo. Za sodavičarje pa so postali neugodni tudi veliki pločevinasti »sparkleti«. Razpošiljali so jih v gostilne, restavracije, hotele in druge glavne odjemalce sodavičarjev. Ti »sparkleti« so imeli prostornino od 10 do 12 litrov in so bili izdelani tako, da so imeli vse podobne sestavne dele kot stroji za pripravo sodavice. Ti deli so bili manometer, varnostni ventil in priprava za mešanje. Zanje niso bila potrebna nikakršna obrtna dovoljenja ali pregledi kot za sodavičarje. Ti so morali vsako leto ali na tri leta opraviti pregled vode in strojev.

Predvsem v poletnem času pa je primanjkovalo tudi ogljikove kisline. Ker podjetje Teslić v Ljubljani ni imelo več skladišča, so slovenski sodavičarji kislino dobivali z Jesenic, kjer je imel svoje skladišče sodavičar Paar. Ta je po svoji volji z ogljikovo kislino dobavljal tudi cilindre (embalaža za ogljikovo kislino), ki jih je dobival iz Celovca. Če je sodavičar naročil

šest cilindrov, je lahko dobil le dva. Cene ogljikove kisline so skokovito naraščale. Desetkilogramski cilinder ogljikove kisline je pred prvo svetovno vojno stal 5 do 7 kron, leta 1916 15 kron, leta 1918 že 250 kron, leta 1919 že 450 kron, leta 1921 pa so zahtevali že 550 do 1100 kron. Mnenja o tem, kako pripraviti dobro vodo, so bila velikokrat deljena, leta 1934 pa so sodavičarji na zboru v Ljubljani določili stalno normo, po kateri se je iz desetkilogramskega cilindra z ogljikovo kislino naredilo 150 litrov sifona in 25 steklenic pokalice iz 1 kilograma sladkorja. Prvo domačo proizvodnjo ogljične kisline smo dobili iz kemične tovarne v Rušah.

Steklenice za sodavico in pokalico so dobavljale čehoslovaške tovarne stekla. Leta 1923 je poskusno proizvodnjo steklenic za sodavico in kraherl začela tovarna stekla v Hrastniku. Steklo pa je bilo slabo, zato so proizvodnjo teh steklenic ustavili. Leta 1928 je proizvodnja steklenic za sodavico stekla v Srbiji v Paračinski tovarni stekla. Te steklenice so bile cenejše od čeških, razlik v obliki in barvi ni bilo, ločile so se samo po tovarniškem znaku na dnu steklenice.

Za proizvodnjo pokalic, šabese in drugih brezalkoholnih pijač so uporabljali sirup ali sok. Večina izdelovalcev je namesto naravnih sadežev uporabljala esence. Predvsem so se odločali za malinovo, limonino, oranžno in mandarinino esenco. Kuhali pa so tudi svoj, lasten »zaft« iz naravnih malin. Maline so kuhali na »šporhetu« v kuhinji in jih ves čas pridno mešali, da se ni »zaft« prismodil, vseskozi dodajali sladkor in po potrebi vodo. Po končanem kuhanju so vse skupaj zlili v prešo, da so maline popolnoma stisnili, na loncu, v katerega je tekel malinov sirup, pa je bilo sito in v njem povoj, da se je sirup popolnoma očistil vseh primesi.

Ta priprava »zafta« je zahtevala zelo veliko časa, tudi maline niso vsako leto polno obrodile, pa tudi sirup se ni vedno najbolj »posrečil«, kar je bilo zelo odvisno od okusa kuharja, ki je dodajal sladkor po svojem okusu – otroci so imeli radi čimbolj sladek kraherl. Za »zaft« šabese so namakali in kuhali cvetove bezga, teh pa je bilo vsako leto v gozdu v izobilju.

Že takrat, pred več kot sto leti, so si sodavičarji olajšali delo tako, da so kupovali esence, ki jih je v Celju izdelovalo nemško kemično podjetje, predhodnik po vojni ustanovljenega podjetja Etol. Priprava »zafta« za vse vrste okusov kraherlov je bila podobna in je potekala po naslednjem receptu: *»60 kilogramov sladkorja so skuhali v 40 litrih vode v bakrenem kotlu pri umirjenem ognju. Mešali so, dokler se sladkor ni zapenil. Na liter vrele vode so dodali 30 gramov esence, premešali in pustili kipeti. Ko je bila esenca hladna, so jo takoj uporabili. Nato so 500 gramov vinske ali limonine kisline v prašku ali v kristalih raztopili v 550 gramih vrele vode. Ko se je voda ohladila, so jo precedili. Tako so dobili en liter raztopine.«*[7]

Po letu 1930 je večina sodavičarjev zaradi kisanja uporabljala mlečno kislino namesto limonine ali vinske. Pred prvo svetovno vojno so mlečno kislino uporabljali le za kemično oziroma tehnično uporabo. Med prvo svetovno vojno je primanjkovalo surovin za izdelovanje limonine in vinske kisline, zato so mlečno kislino uporabljali tudi v Sloveniji.

Seveda je bilo treba skrbeti za higieno steklenic. V mrzli vodi jih ni bilo prijetno pomivati. Marsikatera sodavičarjeva hči si je zato za vse življenje nakopala revmo. Sifonske steklenice se znotraj niso umazale, vseeno pa so jih morali od časa do časa odpreti, razstaviti sifonsko glavo in jih oprati, saj se je na nekaterih mestih nabralo veliko apnenca. Največ pozornosti pa so steklenicam za različne brezalkoholne pijače namenjali zaradi klic. Lotili so se jih tako, da so steklenice najprej za pol ure namočili v hladno vodo, če je le bilo mogoče, pa raje v toplo. Za kraherlove steklenice je bila najprimernejša ročna ščetka. Pri ostalih so uporabljali stroj za čiščenje na ročni pogon. Steklenice so nato dvakrat ali trikrat splaknili v čisti vodi.

Posebna oblika steklenice za kraherle je bila zasnovana tako, da je »kroglica« steklena ali gumijasta, ki jo je tlak CO_2 pri polnjenju pijače stisnil na tesnilo, to pa je bilo vstavljeno v vrh vratu steklenice in je s tem preprečilo iztekanje pijače. Da je bilo

7 Arhiv Kulturnega društva »Kraherl« Šmartno ob Paki.



Hiriam Codd, angleški inženir in izumitelj. (Knjižnica Velenje)



Pomembno vlogo sta v zgodovini šaleškega sodavičarstva odigrala Ivan Miklavc in njegov sin Drago Miklavc (na sliki). Fotografijo hrani Janez Dvornik.



Codd bottle (angleško za Coddovo steklenico), ki je omogočila razvoj sodavičarstva.
(Knjižnica Velenje)

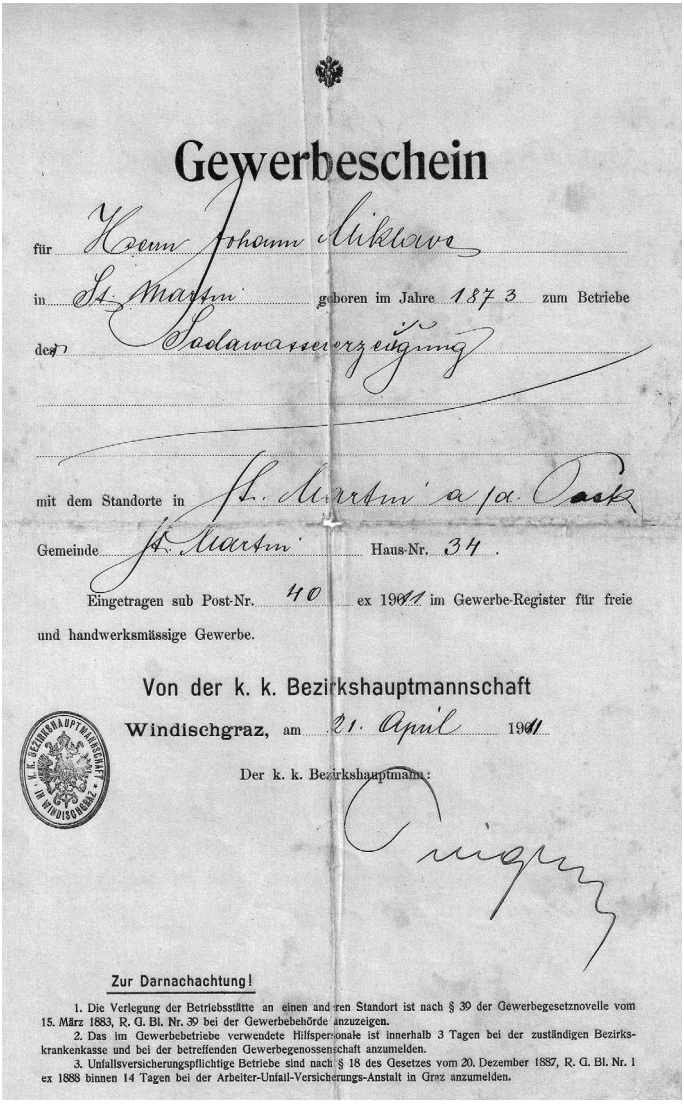
možno pijačo dobiti iz steklenice, je bilo potrebni kroglico potisniti v vrat steklenice v zato izdelan utor in je v posebnem položaju možen njen iztok. To steklenico je po letu 1870 izdelal in patentiral britanski inženir Hiram Codd iz Camberwella v Londonu. Steklenica je bila posebej zasnovana za gazirane pijače.

Sodavičarstvo v Šaleški dolini

Najbolj znano sodavičarstvo na območju Šaleške doline je delovalo v Šmartnem ob Paki. Obrtno dovoljenje za opravljanje te dejavnosti je dobil Ivan Johan Miklavc leta 1911. Na srečo se nam je vse do današnjega dne ohranil dokument, ki ga je izdalo avstro-ogrsko okrožno upravno glavarstvo v Slovenj Gradcu, ki daje Ivanu Miklavcu (na dokumentu Johann Miklavc) pravico do obrtnega poslovanja.

O sodavičarski dejavnosti Ivana Miklavca je nekoč na veliko pričal tudi napis *»Ivan Miklavc – izdelovatelj soda vode«*,[8] ki je krasil fasado njegove hiše v Šmartnem ob Paki. Rodil se je 23. aprila 1873, umrl pa 4. julija 1946. Sodavičarsko obrt je nadaljeval njegov sin Drago Miklavc vse do leta 1959. Da je lahko nadaljeval to obrt, se je moral dokazati z vpisom v zadrugo sodavičarjev in opravljeno triletno učno dobo. Učno dobo je opravljal pri očetu od jeseni 1941 do jeseni 1944. Za ta čas je bil v zadrugi sodavičarjev v Celju vpisan kot vajenec. Da je svojo učno dobo resnično opravil, je s pisno izjavo, ki sta jo podpisala Ivan Naraks, sodavičar v Celju, in Aleksander Radić, vojni upokojenec iz Šmartnega ob Paki, moral dokazati na zadrugi sodavičarjev v Celju. Za krajevni ljudski odbor Šmartno ob Paki je izjavo podpisal njen tajnik Avgust Rozman. Drago Miklavc se je rodil 17. novembra 1928, umrl pa je v nesrečnih okoliščinah 21. aprila 1959 v bolnici Celje. Z njegovo smrtjo leta 1959 je sodavičarstvo v Šmartnem ob Paki prenehalo. Njegov sin Drago, ki je bil ob očetovi smrti star štiri leta, je s pomočjo mame Vere skušal družinsko obrtniško tradicijo obnoviti, vendar mu to ni uspelo. Leta 2015 je sodavičarsko delavnico Draga Miklavca z vsemi stroji in ostalo opremo dedinja predala Janezu Dvorniku.

[8] Arhiv Kulturnega društva »Kraherl« Šmartno ob Paki.



Gewerbeschein

für Herrn Johann Miklavc

in St. Martin geboren im Jahre 1873 zum Betriebe

der Sodawassererzeugung

mit dem Standorte in St. Martin a/d. Paak

Gemeinde St. Martin Haus-Nr. 34.

Eingetragen sub Post-Nr. 40 ex 1901 im Gewerbe-Register für freie und handwerksmässige Gewerbe.

Von der k. k. Bezirkshauptmannschaft

Windischgraz, am 21. April 1901

Der k. k. Bezirkshauptmann:

K. K. BEZIRKSHAUPTMANNSCHAFT IN WINDISCHGRAZ

Zur Darnachachtung!

1. Die Verlegung der Betriebsstätte an einen anderen Standort ist nach § 39 der Gewerbegesetznovelle vom 15. März 1883, R. G. Bl. Nr. 39 bei der Gewerbebehörde anzuzeigen.
2. Das im Gewerbebetriebe verwendete Hilfspersonale ist innerhalb 3 Tagen bei der zuständigen Bezirkskrankenkasse und bei der betreffenden Gewerbegenossenschaft anzumelden.
3. Unfallsversicherungspflichtige Betriebe sind nach § 18 des Gesetzes vom 20. Dezember 1887, R. G. Bl. Nr. 1 ex 1888 binnen 14 Tagen bei der Arbeiter-Unfall-Versicherungs-Anstalt in Graz anzumelden.

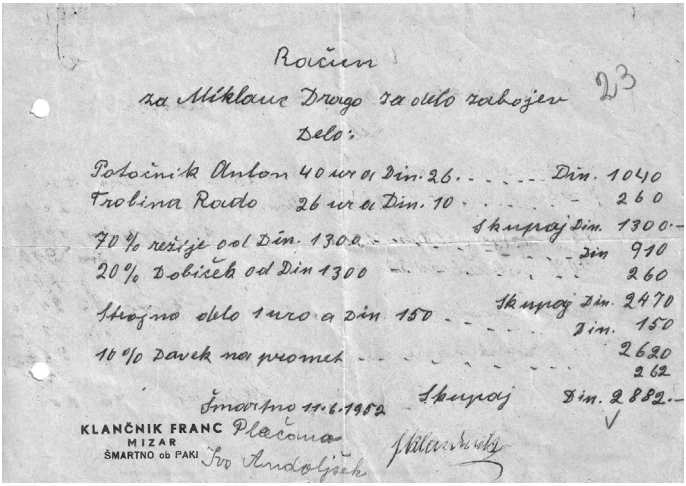
Gewerbeschein, s katerim je Ivan Miklavc lahko pričel s svojo obrtno dejavnostjo (arhiv Kulturnega društva »Kraherl« Šmartno ob Paki).



Hiša Ivana Miklavca v Šmartnem ob Paki z napisom »Ivan Miklavc – izdelovatelj soda vode«. (Jože Krajnc, zasebni arhiv)

Ivan Miklavc je svojo sodavičarsko delavnico oziroma polnilnico uredil v kletnih prostorih svoje hiše. Vodo za polnjenje soda vode, kraherla in šabese je pridobival iz štepiha, ki ga je zabil v zemljo v svoji polnilnici. Iz istega štepiha je črpal tudi vodo za kuhanje »zafta« in umivanje steklenic.

Steklenice za polnjenje soda vode so bile težke, saj so morale zdržat visok pritisk vsaj 9 barov. Zaradi tega so morale biti izdelane iz zelo debelega stekla. Steklenice so bile velikosti od pol litra ter vse do dveh litrov. Na vsaki steklenici je bil jedkan napis sodavičarja, ki jo je napolnil zato, da so se steklenice vedno vračale v isto polnilnico. Slednje je bilo potrebno, ker so bile steklenice zelo drage. Ravno tako je bil vtisnjen naslov sodavičarja tudi na sifonski glavi. Tudi steklenice za kraherle so bile izdelane iz debelega stekla, tlak v steklenici je bil namreč od 3 do 4 bare. Velikost steklenice je bila 0,3 l. Steklenice so imele na obodu jedkan, reliefen ali brušen logotip in naslov sodavičarja, ki jo je napolnil. Steklenice, ki so bile napolnjene z okusom šabese, so se zapirale s posebnim keramičnim zapiralom. Na vrhu tega je bil napisan naslov sodavičarja, ki jo je napolnil. Tlak v teh steklenicah je bil 1 bar. Gostilničarji so morali za zaboje in steklenice v njih sodavičarju plačevati kavcijo.



Račun

za Miklauc Drago za delo zabojev 23

Delo:

Potočnik Anton 40 ur a Din. 26 . . . . . Din. 1040

Trobina Rado 26 ur a Din. 10 260

Skupaj Din. 1300.–

70 % režije od Din. 1300 . . . . . Din 910

20 % Dobiček od Din 1300 260

Skupaj Din. 2470

Strojno delo 1 uro a Din 150 . . . . . Din. 150

10 % Davek na promet 2620

262

Šmartno 11.6.1952 Skupaj Din. 2882.–

KLANČNIK FRANC
MIZAR
ŠMARTNO ob PAKI

Plačano
Ivo Andoljšek

Primer na roke napisanega računa mizarja Franca Klančnika Dragu Miklavcu za izdelavo lesenih zabojev. (Arhiv Kulturnega društva »Kraherl« Šmartno ob Paki)

Premožnejši gostilničarji so si dali izdelati za kraherle svoje steklenice in nanje reliefen napis svoje gostilne. Na steklenice za soda vodo – sifon – so si dali izdelati jedkan naslov svoje gostilne, na sifonskih glavah steklenice pa je bil vedno naslov sodavičarja, ki jo je napolnil.

Steklenice za soda vodo so bile za transport zložene v lesenih zabojih. Zaboji so bili izdelani iz lesa s pregradami, da se steklenice niso med sabo dotikale. V zaboj se je zložilo šest steklenic. Teža polnega zaboja, v katerem so bile steklenice z vsebino dveh litrov soda vode, je bila več kot petindvajset kilogramov. Pri sodavičarju v polnilnici si lahko kupil tudi posamezno steklenico soda vode, ki si jo odnesel domov. Pogoj, da si jo lahko odnesel, je bilo plačilo kavcije za steklenico. Ko si prišel ponovno po sifon s svojo sifonsko steklenico, si plačal samo soda vodo. Kavcija za steklenico je bila bistveno višja, kot je bila cena same soda vode.



Primer majhne in velike steklenice za soda vodo Ivana Miklavca. (Janez Dvornik, zasebni arhiv)

Steklenice kraherla se je ravno tako zlagalo v lesene zaboje. Zaboji so bili izdelani popolnoma zaprti, s pregradami, na vrhu je bil pokrov na »pantih«. V zaboju je bilo prostora za 20 steklenic. Zaboj je moral biti zaprt zato, da se na vrhu steklenice, na kroglici, nista nabirala prah in umazanija. Zaboj z napolnjenimi steklenicami je tehtal več kot deset kilogramov. »Kraherl« si

moral spiti takoj in steklenico takoj vrniti prodajalcu. Steklenice so bile zelo drage in tudi težko jih je bilo nabaviti. Na vseh zabojih je bil logotip oziroma napis sodavičarja »*TVP ŠMARTNO OB PAKI*«.[9] Izdelovalec zabojev je bil domačin, mizar Franc Klančnik, domačinom poznan kot organistov Franček. Po letu 1955 je zaboje izdelovala tudi mizarska delavnica gradbenega podjetja Oljka Šmartno ob Paki.

Na dvorišču pred Miklavčevo hišo je bilo vedno polno sosedovih otrok. Ti so vedno radi pomagali pri delu in obenem kontrolirali, ali je kaj »škartnih« kraherlov.[10] Te je Drago Miklavc vedno razdelil med otroke pomagače, ki so vrteli kolo polnilnega stroja, sam pa je skrbno nadziral tlak v steklenicah. Prav tako so otroci pripravili živ žav pred delavnico ob nedeljah po koncu desete svete maše, ko so ponavadi njihovi stari starši šli na »dva deci« v sosednjo stavbo, v gostilno »Na pošt«, otrokom pa namenili nekaj drobiža za kraherle, da so jih v miru počakali.[11]

Sodavičarstva se spominja tudi Franc Kačičnik, ki pravi: *»Besede kraferl, pokalica, sifon me spominjajo na moja otroška leta po letu 1950, ko so na Miklavčevi domačiji delali in prodajali te pijače. Otroška radovednost me je gnala tako daleč, da sem si upal stopiti na njihovo dvorišče in radovedno kukal v kletni prostor, kjer so delali kraherle. Ko je gospodar Drago opazil, kako zavzeto opazujem to čudo, me je povabil, da mu pomagam očistiti zaboje in prati steklenice. Večkrat mi je tudi zaupal, da sem ročno vrtel kolo, kar je bilo pomembno za delovanje polnilnega stroja. Najbolj pa sem se čudil, kako na koncu polnjenja kroglica zamaši grlo steklenice. Spomnim se tudi tistega žgečkljivega sladkega občutka ob pitju kraherla. Drago Miklavc je bil dober človek in mi je večkrat dal škart steklenice, ki niso bile dobro zaprte, da sem se posladkal s to pijačo. Spomnim se tudi*

9 Muzej Velenje, zbirka starih steklenic.

10 »Škartna« je bila tista napolnjena steklenica kraherla, ki je spuščala vsebino, ko so jo postavili na »glavo«, ker kuglica ni dovolj stisnila tesnila na vrhu vratu.

11 Vsestranska večletna pomoč Dragu Miklavcu pri njegovem delu je bila danes (2024) oseminosemdesetletna še živeča Dimčeva Mici iz Malega Vrha, uradno Marija Laznik, sedaj stanujoča v Podvrhu v občini Braslovče.

dveh lepih belih konj, s katerima je razvažal kraherl in sifon od gostilne do gostilne. Zgodba o kraherlu je ena lepših doživetij moje mladosti.«[12]

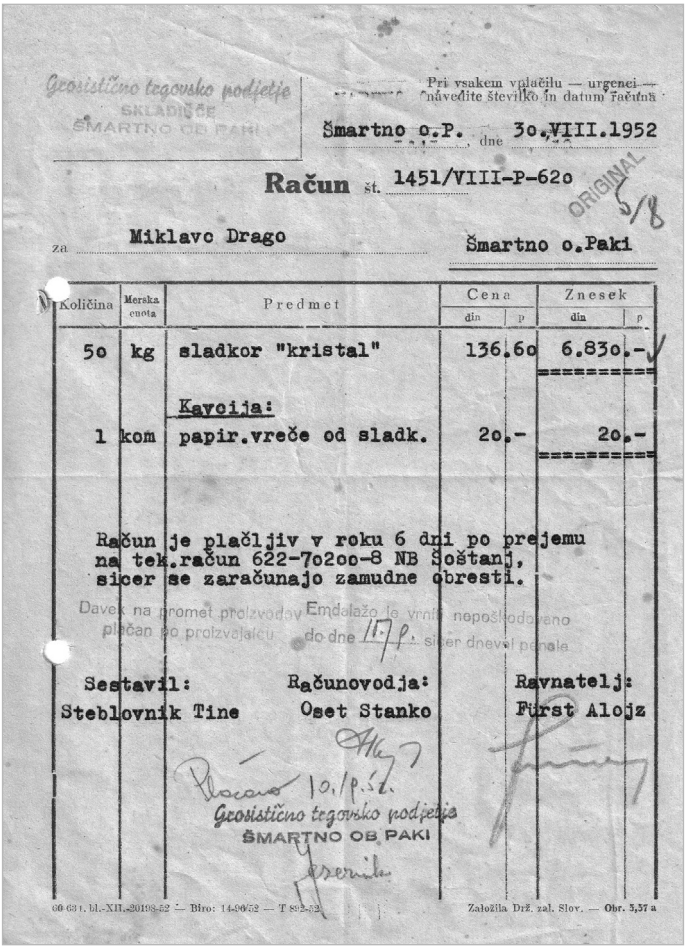
Podobno pripoved o kraherlu pa daje Dušan Banko, ki pravi: *»Seveda se spomnim na kraherl, sladko pijačo, ki je pobožala grlo, in še posebej na posebno steklenico s kroglico v njej. Moji starši so imeli gostilno »Na pošt« in smo bili sosedi z Miklavčevimi. V tistih časih starši niso imeli časa za otroke, še posebej, če so bili obrtniki kot moja oba starša. Vsak dan sem bil na njihovem dvorišču, včasih tudi večkrat na dan. Na dvorišču se nas je nabralo včasih več otrok, ki smo Dragotu vedno radi pomagali, saj smo vedeli, da bo naše delo poplačal s kraherlom, ki je imel »napako«, a je bil vseeno odličen. Pomagali smo mu pri vrtenju ročke, pri nalaganju steklenic v zaboje in pri razvažanju pijače. Razvažanje je bilo še posebej imenitno, saj je bila vožnja z vozom, ki ga je vlekel par konj, zelo nobel. V spominu mi je ostala tudi vožnja, ko je oče s svojim avtomobilom obnemoglega Dragota peljal v bolnico v Celje, kjer je po dveh dneh umrl. Moje otroštvo je zelo lepo in nepozabno in za vedno bo ostala v mojem spominu beseda kraherl. Še danes bi ga z veseljem spil.«*[13]

Po letu 1950 je Miklavc ročno vrtenje polnilnega stroja predelal na pogon elektro motorja. Problem električnega pogona je bil doseči pravilno hitrost vrtenja stroja, da se je v steklenici ustvarilo pravilen tlak, in pogosto trganje pogonskih jermenov. Jermene je imel na začetku izdelane iz usnja, ki je bilo zelo drago. Ker so se pogosto pretrgali, jih je začel izdelovati sam iz starih gasilskih cevi, ki so jih gasilci zavrgli, ker so puščale vodo. Ti so se sicer radi cefrali in so imeli zato kratko življenjsko dobo, vendar pa so bili poceni. Sodavičarstvo Miklavc je oskrbovalo s sifonom in kraherlom vse gostilne na teritoriju od Letuša, Šmartnega ob Paki, Šoštanja do Velenja, vsaj enkrat tedensko.

---

12 Prepis pogovora s Francem Kačičnikom je hranil Jože Krajnc (op. odg. ur.).

13 Prepis pogovora z Dušanom Bankom je hranil Jože Krajnc (op. odg. ur.).



Grosistično trgovsko podjetje
SKLADIŠČE
ŠMARTNO OB PAKI

Pri vsakem vplačilu — urgenci — navedite številko in datum računa

Šmartno o.P. dne 30.VIII.1952

Račun št. 1451/VIII-P-620

ORIGINAL 5/8

za Miklavc Drago Šmartno o.Paki

Količina	Merska enota	Predmet	Cena din	Cena p	Znesek din	Znesek p
50	kg	sladkor "kristal"	136	60	6.830	-
		Kavcija:				
1	kom	papir.vreče od sladk.	20	-	20	-

Račun je plačljiv v roku 6 dni po prejemu na tek.račun 622-70200-8 NB Šoštanj, sicer se zaračunajo zamudne obresti.

Davek na promet proizvodov plačan po proizvajalcu

Emdalažo je vrniti nepoškodovano do dne 15/9. sicer dnevel penale

Sestavil: Steblovnik Tine

Računovodja: Oset Stanko

Ravnatelj: Fürst Alojz

Plačano 10./9.52.
Grosistično trgovsko podjetje
ŠMARTNO OB PAKI

60 631. bl.-XII.-20198-52 — Biro: 14-90/52 — T 892-52

Založila Drž. zal. Slov. — Obr. 5,57 a

Račun, ki ga je na Draga Miklavca izdalo Grosistično-trgovinsko podjetje Šmartno ob Paki za nakup petdesetih kilogramov sladkorja. (Arhiv Kulturnega društva »Kraherl« Šmartno ob Paki)

Dostavo svojih proizvodov je do konca druge svetovne vojne opravljal z vozom, ki ga je vleklo par konj. Otroci so hitro zaznali, kdaj se pelje po cesti voz z njim znanimi zaboji kraherla, saj so se zaradi makadamske ceste zaboji tresli tako močno, da

se je »*od daleč čul žvenket steklenic*«. Po drugi svetovni vojni so dostavljali v gostilne v Šoštanju in Velenju s tovornjakom gradbenega podjetja Oljka in avtoprevoznika Ivana Banka. Teritorij, ki ga je s svojimi proizvodi pokrival zadnji šmarški sodavičar Drago Miklavc, sta si po njegovi smrti leta 1959 v začetku leta 1960 dogovorno razdelila sodavičarja Marolt iz Mozirja in Naraks iz Žalca. Med sodavičarji je namreč veljalo strogo pravilo, da eden drugemu ne hodijo »v zelje«, na njegov teritorij.

Kaj je ostalo od sodavičarstva?

Ko sem leta 2015 prevzel v shrambo Miklavčevo polnilnico,[14] sem začel podrobneje razmišljati, kako naprej, kako predstaviti to, po pripovedovanju starejših zelo »dobro, lepo« zgodbo o kraherlu in sifonu. Pot me je najprej peljala do muzeja na gradu v Velenju, kjer imajo v svoji »gostilni« bogato zbirko starih steklenic in zabojev in veliko strokovnega znanja. Z njihovo pomočjo sem obiskal tudi Loški muzej, kjer je njihova kustosinja Meta Sterle v časopisu Loški razgledi leta 1985 podrobno opisala delo sodavičarjev v Škofji Loki in njeni okolici. Predvsem pa so bile zanimive fotografije Fušarjeve sodavičarske delavnice z zadnje polnitve sifona, ki so jih posneli sredi osemdesetih let v delavnici v Škofji Loki. Te delavnice sedaj ni več, ker so jo lastniki podrli.

Iz ogleda teh fotografij, listanja starih časopisov, ki so pisali o delu sodavičarjev, pogovorov z muzealci, pa pripovedovanja še živečih takratnih sosedov Miklavčevih in starejših krajanov, ki so se še spominjali polnilnice, sem si počasi začel ustvarjati sliko, kje in kako pričeti delo. Pot me je najprej vodila do Tinčeka Mandelca iz Rečice ob Paki, ki je konec devetdesetih let večkrat obiskal Miklavčevo polnilnico, kjer sta se Dragotom pogovarjala, kako bi obnovila proizvodnjo, vendar dalj kot do pogovora nista prišla. Tinček je vse stroje za proizvodnjo in polnitev zelo dobro poznal, zato sva se dogovorila, da sem polnilni stroj prestavil v njegovo delavnico v Rečico, kjer ga je potem

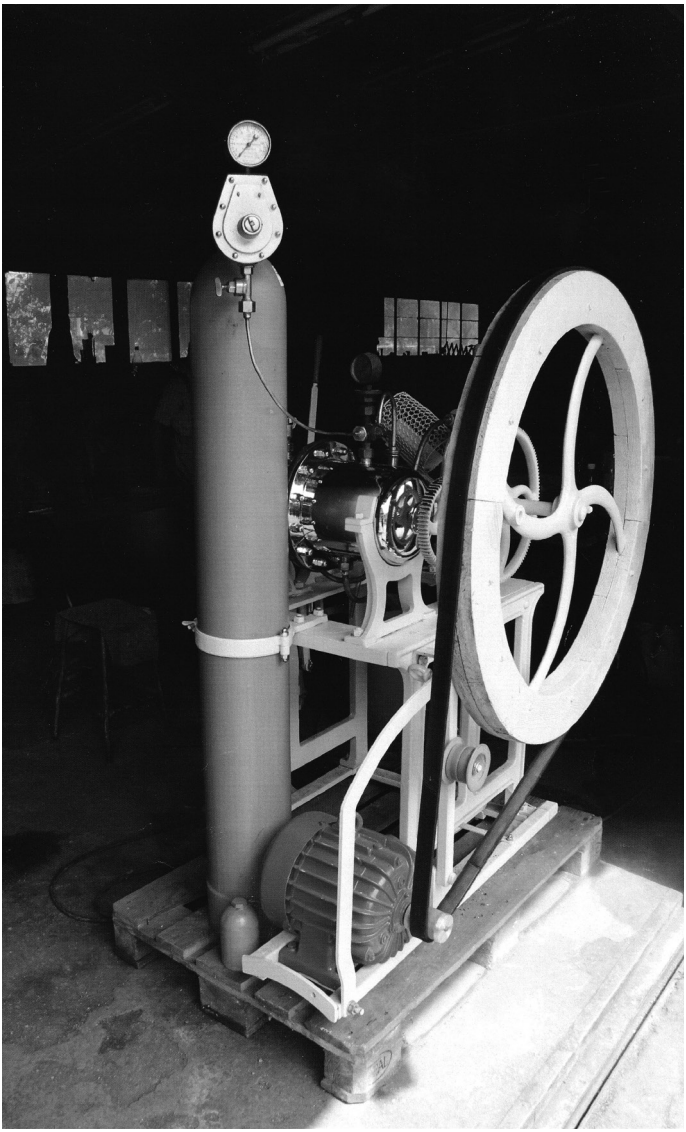
[14] Piše Jože Krajnc (op. odg. ur.).

začel obnavljati. Po zaključku obnove smo izvedli »probno« polnitev, ki je uspela. Kot nadzornik, ki je na podobnem stroju izvajal polnitve kraherla in sifona desetletja, se nam je pridružil Štefan Marolt, sodavičar iz Mozirja. Štefan je svojo obrt po upokojitvi predal sinu Juretu, ki uspešno nadaljuje sodavičarsko obrt, seveda pod pogoji, ki jih narekuje današnji čas.

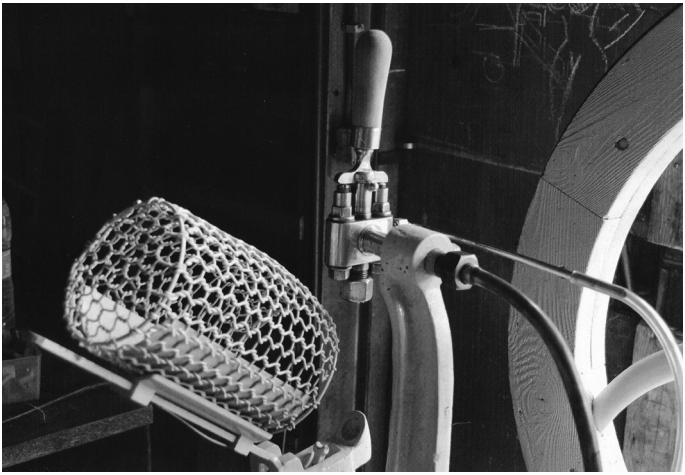
Delovna skupina, ki smo jo sestavljali člani kulturnega društva »kraherl« – Tinček, Jože, Damjan in jaz –, smo obiskali sodavičarje v Srbiji. Najprej smo obiskali sodavičarstvo »Cega-Gaga« Krstič v Somboru, ki obratuje brez prekinitve že od leta 1906 in je imelo zaposlenih šest delavcev. Ob drugem obisku sodavičarjev v Srbiji smo obiskali sodavičarstvo Lazič v Valjevu in sodavičarstvo Petka v Jagodini. Stroja za proizvodnjo sifona sta bila v obeh delavnicah podobna, kot je naš. Kraherle je polnila le »sifonarija« v Jagodini. Okusov kraherla niso spreminjali, polnitev pa opravljajo v popolnoma drugačne steklenice. Iz sodavičarske delavnice v Trsteniku, ki pa je prenehala polnjenje, smo pripeljali večje število še uporabnih steklenic za polnjenje sifona.

Hkrati z obnovo stroja za polnjenje sem v kletnih prostorih svoje hiše zgradil prostore za novo polnilnico v velikosti osemnajst kvadratnih metrov.[15] V prostor smo postavili povsem obnovljene stroje in naprave, ki so potrebni za zagon polnitve sifona in kraherla. V polnilnico je postavljen tudi stroj za polnjenje, ki sem ga pritovoril iz Indije, kamor sem si šel ogledat polnilnico soda vode in način mešanja soda vode ter njihovih sadnih sirupov, ki se izvajajo kar na ulici. Konec prejšnjega stoletja so se namreč v Indijo selili vsi stroji za polnjenje soda vode iz zahodne Evrope. V Indijo se je preselila tudi proizvodnja steklenic za kraherle, v katere tam polnijo soda vodo in jih izdelujejo v njihovih steklarnah. Steklenice so popolnoma enake, kot so bile v uporabi pri nas že več kot pred stotimi leti. Res zelo zanimivo. Sedaj v Evropi polnijo soda vodo v plastične »steklenice« le še v nekaterih državah bivše Jugoslavije, na Madžarskem in v Bolgariji.

15 Piše Janez Dvornik (op. odg. ur.).



Približje stroj za polnitev sifona in kraherla.
(Zasebni arhiv Janeza Dvornika)



Prenovljena delavnica in stroji za sodavičarstvo.
(Zasebni arhiv Janeza Dvornika)

Viri in literatura

- Dušan Banko, intervju.
- Franc Kačičnik, intervju.
- Jože Krajnc, zasebni arhiv.
- Janez Dvornik, zasebni arhiv.
- Knjižnica Velenje, arhiv.
- Kulturno društvo »Kraherl« Šmartno ob Paki, arhiv.
- Meta Sterle. »Sodavičarstvo na Loškem«. *Loški razgledi*, let. 32 (1985), str. 112–127.
- Muzej Velenje, fotoarhiv razstave o sodavičarstvu.
- Muzej Velenje, zbirka starih steklenic.
- *V spomin na 25. letnico Zveze obrtnih zadrug v Ljubljani 1903–1928*. Ljubljana: Zveza obrtnih zadrug v Ljubljani, 1928.

POVZETEK

KRAHERL – PIJAČA DAVNE MLADOSTI

V devetnajstem stoletju se je popularizirala pitje soda vode oziroma sodavice tako zaradi okusa kot prijetnega ščegetanja ob pitju, a navsezadnje tudi zaradi zdravilnih učinkov. V dvajsetem stoletju (1902) se je sodavičarstvo pojavilo tudi na Slovenskem kot oblika obrtništva oziroma kot del Zveze obrtnih zadrug Slovenije. Sodavičarstvo se je pojavljalo na vseh koncih Slovenije, tudi na Šaleškem, kjer je Ivan Miklavc ustanovil svojo obrt in postal sodavičar oziroma »izdelovatelj« soda vode. Šmarška sodavičarska obrt se je usmerila v proizvodnjo sladkega gaziranega napitka z okusom po malini, ki je v času pred drugo svetovno vojni in v prvih desetletjih po vojni postal nekakšen »lokalni hit«. V tem prispevku je prikazan razvoj sodavičarstva tako v širšem evropskem prostoru kot tudi v Sloveniji, nadalje pa je podan opis te dandanes skorajda pozabljene obrtniške dejavnosti v Šmartnem ob Paki.

