

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrto leta 1 gold.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrto leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 12. junija 1878.

O b s e g: Velika vrednost tičjeka. — Pirnico na deteljščih pokončati. — Da svinja po porodu svojih mladih ne požre. — Občni zbor slov. čebelarškega društva. — Pivarne — kako se dela pivo v njih in kako koristijo tudi živinoreji. — Na Pehlicah. (Dal.) — Turki pred Dunajem 1529. leta. (Konec.) — Književstvo. — Govor grofa Hohenwarta o glavni razpravi nove Avstro-ogerske pogodbe v zbornici poslancev 29. maja t. l. — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Gospodarske skušnje.

Velika vrednost tičjeka.

Po skušnjah je dokazano, da naš domači tičjek (kokoš, golobov, puranov itd.) ima toliko gnojivno moč kakor Peruvijanski guano, in le o tem se razločuje od njega, da ima nekoliko vodenih delov v sebi. Zato naj naši gospodarji in gospodinje nikakor ne opusté s gipsum ali suho prstjo potresati tičjek v kurnikih ali kjer koli imajo kuretino, da se še bolje podela ta gnoj. Skušnje učijo, da kokoš v enem letu okoli 20 funtov gnojá naredí, ki se prileže vsem poljskim pridelkom. Zato, gospodarji, ne zanemarjate toliko koristnega tičjeka!

Pirnico na deteljščih pokončati

svetuje časnik Gornje-avstrijske kmetijske družbe žvepleni kalcium (Schwefelcalcium). Tam okoli, kjer se deteljšče pokosí, pokošeno mesto pa potrese s to soljo, v prah zmleto. Če po naključju še pohleven dež pomoči zemljo, je hipoma pirnica vsa pomorjena. 150 do 200 gramov žveplenega kalcija zadostuje za en štirjašk meter. Res, da tudi tista detelja pogine, na katero je ona sol padla, al to ni veliko škode memo tega, da je pirnica pokončana. — Tako poroča posestnik A. Mayr po lastnih skušnjah.

Da svinja po porodu svojih mladih ne požre, ni ga po nasvetu sl. gospodarske akademije v Hohenheimu bolj priproste pri pomoči kakor je to, da se svinji, ko je storila, najmanj pol funta surove slanine (surovega špeha) dá, katero ona brž požre, pa se potem ne dotakne mladih. — No, pol funta slanine so pač vredni mlada praseta, katera se mnogokrat požrešni materi kar nič ne smilijo.

Gospodarske novice.

* Državnemu zboru že predloženi načrt nove postave za uravnavo zemljiškega davka, po kateri bi se imela vcenitev zemljišč samo vladnim referentom po zaslišanju zaupnih soseskinih mož v roke dati in zoper katero so tudi „Novice“ v več listih glas povzdignile, je, kakor za gotovo slišimo, finančni minister nazaj potegnil, edaj ne pride v obravnavo. — Dobro!

Slovensko čebelarško društvo

je 6. dne u. m. imelo svoj občni zbor, o katerem obširno poroča 5. list „Slov. Čebele“, katero neutrudljivi družbeni predsednik preč. gospod župnik J. Jerič sam vredeje. V poročilu društvenega delovanja nahaja se precej „medú“, pa tudi „pelina“ se ne manjka; kakor skor vsako društvo ima se tudi čebelarško boriti z „nervusom rerum gerendarum“. Ker je nemila smrt društvu vzela izvrstnega odbornika gosp. p. Salvatorja Pintarja, je bil po nasvetu gosp. dr. Ahačiča na mesto njegovo izvoljen gosp. Jernej Jemec, trgovec in čebelar v Ljubljani; diplomo častnih udov pa je zbor podelil gospodu posestniku Fr. Souvanu v Ljubljani, gosp. župniku Antonu Jugovicu v Borovnici in pa dr. Jan. Bleiweisu. Po zboru si je več odbornikov ogledalo čebeljak gosp. Souvana.

* Čebelarško društvo v Celji napravi 16. junija, to je, prihodnjo nedeljo, podučni shod v Šmartnu v Rožni dolini, in sicer v šoli po popoldanski službi božji. Razlagalo se bode, kako naj čebelorejec ravna s panji s premakljivim satovjem. Na ogled se bota razpostavila dva taka panja (po Dzierzonovi osnovi), eden z letošnjim rojem, drugi s praznimi okvirji; razkazovalo se bo tudi različno orodje, katerega čebelorejec potrebuje. — Čebelorejci iz Šmartna, Galicije, Dobrne, Nove cerkve, Vojnika, kakor tudi iz Celjske okolice, vdeležite se v obilnem številu tega shoda! „Slov. Gosp.“

* Konjska dirka v Ljutomeru 19. maja t. l. je zopet več vrlim tamošnjim konjerejem donesla javno priznanje in odlikovanje. Deželno konjerejsko društvo je zastopal grof Henrik Attems. Svetinje so dobili: g. Blaž Babič v Branislavcih, g. Franc Kranjc iz Mute, g. Filip Vavpotič v Lukavcih, g. Andraš Rajč v Pristavi, g. Mat. Županec v Brkovcih, g. Martin Skuhala na Cvenu, — pohvalno pismo pa je prejel gosp. Jože Strasser, oskrbnik v Branislavcih. Srenjam: Branislavcem, Lukavcem in Gajšovcem se je odločilo vsaki po 25 gld. za napravo okolov za žebeta.

Pivarne — kako se dela pivo v njih in kako koristijo tudi živinoreji.

Večina ljudi je in gotovo tudi mnogo naših bralcev, ki pijó pivo (ol), a nikdar jim ne pride na misel, pozvedovati, kako se ta pijača dela, — kaj se godí, da

iz suhega ječmena dobimo dobro pijačo, in koliko trpi ubogi ječmen, predno je tako podelan, da se sok njegov v mokri obliki prilega suhim grlom.

Kdo je prvi kuhal iz ječmenovega zrna pijačo, se za gotovo ne vé. Pač figurira tu neki Gambrin, katerega so Nemci povzdignili do kralja — se ve da le do „kralja pivcev“; al znano je, da Nemci radi vse pomembnejše iznajdbe prisvojajo sebi; isto tako jim je Nemec vsak, kdor je kaj koristnega iznašel, če prav je bil po rodu Slovan, Francoz ali celó Kitajec. Le čast iznajdbe žganja prepuščajo Rusom, čeravno je gotovo, da pačijo ga oni in Francozi največ. Ruska „vodka“ je gotovo boljša od Nemškega „fuselna“ in Francoskega „likêra“.

Pivo mora biti že starodavna iznajdba, ker strokovnjaki kakor Balling, Habicht i. dr. trdijo, da so ga že stari Egipčani zeló obrabljali, da tedaj nikakor ni dokazano, da bi ga bil iznašel Gambrin, ki je bil neki Burgunški knez.

To le za uvod.

Moj namen nikakor ni, dražiti koga ali celó trditi, da je pivo iznašel kak Slovenec ali vsaj Slovan; jaz mislim le vstreči marsikomu s popisom, kako se napravljata ta dobra pijača v največji pivarni na Kranjskem, v pivarni bratov Kozlerjevih v Ljubljani, ki ni le na čast, temuč tudi na korist deželi.

Pivarna bratov Kozlerjevih je bila zidana leta 1867. in napravljena po najnovejših iznajdbah in skušnjah ter je v tem obziru izgledna lahko vsaki drugi, kar jih je v Avstriji. Poslopje obstoji iz srednjega dela, v katerem je varilnica (kjer se pivo kuha), zraven pa prostor za stroje (mašine), v katerem je parni stroj in parni kotli, in iz dveh postranskih delov; v desnem so hrami za ječmen in slad in cimnica, v levem pa kleti za ježanje ali madenje in nad temi hladilnice. Tik teh so podzemeljske kleti, kjer je pivo shranjeno v sodih, in ledenice.

Podajmo se zdaj v te prostore in pogledimo po vrsti, kako iz ječmena postane pivo.

Najprej je treba napraviti slad. Za to namenjeni ječmen se po vlakcu (ki se tudi po svoji podobi imenuje „pater noster“) in po porivalcih ali potiskalcih spravi kviško do čistilnega stroja. To je sila važen stroj, ki čisti ječmen in izvrže vse, kar ni pripravno za slad. Da se more napraviti enakoličen in dober slad, je treba le dobrega in težkega ječmena, ki tehtaja 74 do 76 funtov vagan in ki je rasel ves v enem kraju, skoro bi se reklo, na eni njivi. Čeravno se ječmen že pri mlatvi očisti s prevejenjem in retanjem, vendar ne odpadejo še vsa tako zvana gluha zrna. Taka, ker niso popolnoma dozorela, majhna, niso za seme in ne kalé, zato pa tudi za slad niso. Ta zrna mora previdni pivarničar odstraniti, in to opravlja čistilni stroj, ki obstoji iz vreten in drotenega sita; vretena izmečejo vsa predrobna in snitjeva zrna in tako pridejo le debela, težka in popolnoma zdrava zrna v zgornje shrambe ali skednje (kašče), kar pa odpade, je dobra krma za živino. Kar se ječmena za enkrat dene v sladenje, mora biti ves iz enega kraja, da ves ob enem kalí; če bi pa bil iz raznih krajev, bi ta kalil prej, oni pozneje prav po tem, kakor je dozorel tu ali tam, in tako bi se slad spridil.

Iz zgornjih shramb gre potem očiščeni ječmen po cevih do namaka, to je, kadí, kjer se namaka po 42 do 48 ur v čisti vodi; voda se mora večkrat odtočiti in ječmen zaliti z novo. Iz kadí se spusti namočen ječmen v cimnice pri tleh, kjer začne kaliti. V ta namen se naspé na kupe po 30 do 40 cm. visoke, pa ga je treba večkrat preobrniti, da ves enako kalí. To traja po 8 do 10 dni, potem je zrno popolnoma ska-

ljeno, naredí se koreninica in cim. Kar se naravno z vsejanim ječmenom godi v zemlji, to se godi tukaj na umetnem potu. Tako pripravljeno zrno se imenuje „zeleni slad“. Od tod se po posebnem vlakcu spravi na sušilnico, kjer se po hudi gorkoti kal umorí in se zrno tako pripravi, da se zamore hraniti do tje, ko se porabi. Sušilnica ima dva oddelka, drugega nad drugim; tla so železna in prevrtana, a luknice ne tako velike, da bi zrnje skoz padati moglo. Gorkota znaša 60 do 70 stopinj R. in prihaja iz peči pod sušilnico po železnih cevih in vzame zrnem mokroto. Da se pa slad še bolj posuši, se spusti čez kakih 24 ur iz zgornjega oddelka na spodnjega, se vsake 3 do 4 ure premeša in čez 24 ur je popolnoma posušen.

Po dosedaj popisanem ravnanji z ječmenom se iz kisline, ki je v zrnu, naredí sladkornina in odslej se ječmen imenuje slad, ker nima več kalilne moči v sebi. Slad se dá narediti tudi iz ovsa, pšenice, turšice (koruze), riža itd., vendar je ječmen najboljši za to, ker ima v sebi veliko več sladkorja, kakor vse drugo žito.

Pri sušenju že odpade od zrna koreninica in kal, vendar slad od tod gre po porivačih še do stroja za čiščenje sladu, kjer se popolnoma očisti.

Tu odpadle sladne kali so prav dobra piča za prešiče, še boljše pa za govejo živino, ker so sladke in imajo v sebi veliko beljaka; ravno zato so boljša krma ko otrobi. Po Nemškem in Českem živinorejci to prav dobro vedó, zato plačujejo sladne kali dražje ko otrobe. V Pragi na pr. zdaj veljá 100 kil 4 gold. 50 kr. do 5 gold., otrobi pa so skoro za 1 gld. cenejši. Za krmo je treba kali po 10 do 12 ur v čisti vodi namakati, da začno vreti, potem se dajo prešičem ali same ali pa med drugo krmo, goveji živini pa z rezanico (škopo) zmešane.

Vrnimo se nazaj k sladu. — Iz čistilnice pride slad, kar ga je namenjenega koj za kuho, po porivaču v mlin, ki je nad varilnico; tukaj se zmečká ali prelomi (a ne zmelje), potem se spusti dol v čebre za žontanje. V varilnici ali kuhinji (katere videti je prav zanimivo, ker je napravljena po najnovejših iznajdbah), se prične še le prava kuha. Najprej se slad v obširnem čebru dobro premeša in raztepe, da se naredí žonta, potem pride v kotel, kjer se kuha s hmeljem, na hladilnice in slednjič v klet, kjer se sam prekuha ali vre.

(Dal. prih.)

Popotne črtice.

Na Pehlicah.

(Dalje.)

Naj pri vasi Repnje nekoliko postojim. Vas se razteza o podnožji griča, v čegar sredi je videti cerkev sv. Tilna. Obdana je še zdaj z močnim zidovjem, ki je le proti jugu znižano. Tudi tu je bil nekdanj tabor v brambo Turkov, močni zvonik mu je bil vogel. Spodej pod cerkvijo je gradič, nekdanj gotovo pristava Repenjskega grada (Reitelstein), ki se v Valvazorju še vidi narisano. O začetku tega stoletja je ta grad še stal, pa so ga popustili, vaščani so zidovje razkopali in s kamnjem si zidali hiše. — Gradič pod cerkvijo je sedanja blaga posestnica Katarina Šporn (po domače Jerajeva) priredila za samostan oo. Jezuitov, zidala cerkvico tik njega in ga darovala jim v last, dokler bi v njem bivali. A „liberalna“ èra jih je pregnala iz dežele, zdaj stojita gradič in cerkvica osamljena. — Par sto korakov od gradiča je hiša Ocepkova, dom slavnega Kopitarja; rodovina se še zdaj tako piše. Pod

Senca, ki se tukaj opazuje, je dvojna: ena ležeča, druga stoječa. Ko se človek vstopi na rob hrbet proti solncu, pogled pa po dolini doli na meglo, pade po navadnih svitlobnih postavah človekova senca tako daleč doli v dolino, da stranske črte sence, ki gre od človeka, pridejo skupaj v špico. Ta senca leži, kakor lego kaže črta, katero si lahko mislimo potegnjeno doli od solnca skozi človeka v meglo. To lego imajo tudi sence družih stvari, ki so okoli opazovalca. Od vseh strani vse sence leté doli v isto središče. Na tem koncu — na špici sence — ko nastopi megla, zagleda pa človek še svojo skrajšano senco, ki stoji vertikalno po koncu, med tem ko prva ležeča še ostane, kakor je bila. Okoli te stoječe sence se v megli prikaže „glorija“ krog glave, kateri očesno središče dá črta, ki si jo mislimo potegnjeno od solnca doli skozi očesno središče opazovalca doli do senčine špice. Ta stoječa senca vpodobuje človeka zelo tako, kakoršen je v vseh anatomske delih, pa vsak opazovalec le svojo vidi, stoječe sence soopazovalca pa ne vidi, ravno tako vsak človek vidi „glorijo“ le okoli svoje stoječe sence, sosedove „glorije“ pa ne vidi, med tem, ko prvotne ležeče sence vsih okoli stoječih stvari vsacemu opazovalcu v njegovo središče — v središče njegove sence doli v špici držé in se vidijo.

O zadevi lege kraja nam kaže naravna kozmološka postava to-le: Ako zjutranje solnce hoče vzrokovati senco, ta drugam pasti ne more, kakor na zapadno stran; toraj naj dolina v podnožji opazovalca leži od juga proti severu, ali nasprotno, opazovalec pa vselej pride s hrbtom proti vshodu, s pogledom pa proti zapadu.

Sklepati toraj smemo to-le: kjerkoli v hribih se nahaja taka lega, ako svet ni obraščen s hosto, in se dolina odprta razprostira tako, da jo o zjutranjem solncu napolnuje gosta vshajajoča megla, tam gori nad to meglo prijatelj narave lahko vesel opazuje zemeljsko „glorijo“.

Lovro Mencinger Golski.

Popotne črtice.

Na Pehlica h.

(Dalje.)

„Jaz prodajam srečke (loze) na obroke (rate)“ — mi odgovori tujec in začne razkladati, kako strašno dobro bi bilo, če bi vsak človek ali vsaj vsaka hiša imela par deležnic (Antheilscheine) na take srečke, ker le tako mu je mogoče brez truda obogateti ali vsaj pozneje mora kaj zadeti. „Po nemških krajih sem veliko takih listov spečal, tu pa že štiri dni hodim od vasi do vasi, pa ne enega nisem spečal.“

„Ljudje naši so pač preneumni“ — opomnim jaz — „drugače bi se sreče ne branili.“

„Je li, je li?“ — poprime tujec radosten besedo — „prenevedni so; in človek jim še nič razložiti ne more, ker ne umejo nemški.“

„Da, da“, priklimam jaz — „naši ljudje so pač preneumni, da bi svoje težko zaslužene krajcarje na cesto metali in hodili tujim judovskim sleparjem na limanice.“ Menite mar, da ne vem iz lastne skušnje, kako ravnajo take družbe? Vsilijo človeku delnični list, za katerega ima plačevati po toliko in toliko goldinarjev na mesec. Za to mu obljubijo, da bo dobil čez 20 ali 21 mesecev „izvirno srečko“ (Originallos), med tem pa igral na 20 sreček. Če kaj zadenejo, dobí on 20. del; ali ni tako?“

„Res je tako!“ — pritrdi možic — „je mar to goljufija?“

„To ne, ako bi se to res zgodilo. Zgodi pa se navadno dvoje. Prvo je to, da se vdeležnik naveliča ali ne more več plačevati, potem pa zapade ves vplačani denar vam. Drugo pa je to. Če kdo tudi do konca ostane natančen z vplačevanjem, mislite, da dobí obljubljeno izvirno srečko — da že o kakem dobičku ne govorim?“

„Jo mora dobiti po pravilih.“

„Res? Imenujte mi le enega, ki jo je dobil.“

„Vi ste predrzen, ne zamerite!“

„Ker take lumparije tako dobro poznam, menda? Naj vam vse povem, čeravno vam je to samim znano. Ko je deležnik plačal zadnji obrok, pošljejo mu mesto obljubljenega izvirne srečke kak nič vreden papir — tako so na pr. poslali nekaterim pri nas, ki so jim šli na limanice, Turške srečke (Türkenlose). — Ni li vse tako, prijatelj?“

„Sem ter tje že“, — se izgovarja možic v vidni zadregi — „a naša družba je dobro znana firma —“

„Gre na goljufijo, kakor druge. Glejte, ko bi po vsem tem kraju ljudje nemški znali, bi bili vi vsaj katerega vjeli. Tako pa niste nobenega. Zato je vsaj v tem slučaju dobro za naše kmete, da ne znajo nemški.“

Mož ni vedel, je li kuhan ali pečen. Brisal si je s čela pot, ki ga mu je izganjalo deloma solnce, deloma moje besede. Bil je v vidni zadregi in morda bi bil še iskal besedi za odgovor, kar zagledava Mengeš.

„Kaj je to?“ — me vpraša.

„Trg z imenom Mengeš“ — pojasnujem.

„No, v trgu bo vsaj kdo nemški znal“ — zdihne in pristavi: „mene je pot malo vtrudila. Bom tū nekoliko v senci.“

Ker pa moje noge še niso trudne bile, pustil sem „mučenika slovenske trdoglavnosti“ v senci, sam pa se pomikam proti Mengšu, kamor pridem okoli štirih popoldne.

Tega trga ne bom popisoval, vsaj je že kolikor toliko znan. Omenim naj pa — kar je jako veselo — da ta trg, ki je imel poprej več let župana nemškutarja, je zdaj, kakor lansko leto o deželni volitvah, pokazal se narodnega ter ima župana domačega, to je, Slovence vkljub silnim prizadevam necega možá, ki bi rad iz nas Slovencev Nemce naredil, pa bi bil tudi silno rad sam župan. (O tem pozneje še več.) Do lanskega leta so imeli Mengšani tudi svoje narodno „bralno društvo“; to je sicer propalo, a kar se je sejalo, zdaj zori.

Po prihodu poiščem prijateljev, ki mi tudi tukaj živé. Pri teh mi preteče večer v prijetni družbi med živahnimi razgovori še prenašlo. Zlezli smo tudi v veliki zvonik, kjer visé težki in dobri zvonovi (B, Des, E, As). S tega se vidi vsa Mengiška fara s Kamniškimi gorami in planinami ter veliko cerkvic po vrhah hribov in ob sredi; tudi Kamniško mesto se pokaže v severnem kotu. Razgled je bil čarobno lep, vsa narava zelena in v cvetji. Komaj sem se te lepote nagledal.

Drugo jutro mi predlaga prijatelj, naj bi se peljala v Kamnik. V popotnem programu mojem sicer Kamnika ni bilo, al vreme je bilo tako kislo, kakor obraz kakega kandidata, ki je pri volitvah zmagal z manjšino. O takem vremenu hoditi po svetu, ni prijetno, ker se vsak hip utegne dež vlti in potem si še z dežnikom v roki moker in umazan. Zato se udam prijatelju; sedeva na voziček in pohleven konjiček naju vleče proti Kamniku. Cesta je zelo nasuta, streseva se dobro, a pot nama vendar ni dolgočasna. Nad gorami visé sive megle prav do sv. Primoža doli. Ta cerkvice stoji nad Kamnikom v sredi gorá, nad njo je videti še kapelica. Tam je neka skala, ki ima podobo meniha in nune. Ljudska fantazija je krstila ti podobni za „Lutra Martina“ in „Katro njegovo“.

Na levi ob cesti je videti Križki grad, lastnina vodje nemškutarskih velikih posestnikov, barona Apfaltrerna.

Ob desni je videti nad Kamnikom še nekaj podrtij grada „Gallenberg“. Kdaj je postal razvalina, ne vem; pred 24 leti pa sem jaz videl še kapelico sv. Janeza, tudi že zelo razpadlo, in nekako ječo, v katero so jetnike spuščali po vrvih. Imela je podobo „šparovca“, v katerega se krajcar lahko dene, a sila težko zopet ven vzame. Zdaj neki že tudi teh dveh reči ni več videti.

O Kamniku naj povem le to, da sva se podala v ondotni samostan, kjer me je veselilo posebno dvoje: izvrstne orglje Ljubljanskega mojstra Goršiča, ki so res mogočno, umetno delo, in prijaznost častitih gospodov očetov Frančiškanov.

Tu je mir, ki človeku posvetnega ropota nevajenemu ali celo že presitemu prav dobro dé. Zabavali smo se prav prijetno; prekmalu je bila ura dve, ki je klicala častite očete v šolo. Gospodje so učitelji glavne šole, gotovo boljši kakor marsikateri drugi posvetni novošègñi. Kamnik je tedaj srečen zato, da ima tako dobre učitelje in tako po ceni. Ta sreča vsaj nekoliko zmanjša nesrečo, da župan „Johan“ Kecelj spada v red nemčurjev.

A propos, Kecelj! Tam-le je, ravno pred svojo štacuno pipe tobak, ko greva memo. Jaz ga poprej nisem poznal; misli si pa, dragi čitatelj, človeka s zabuhlim obrazom, debelim vratom, obilnim trebuhom in sicer čokastim životom, pa imaš fotografijo župana Kamniškega. Morda ga bo „Brencelj“ kdaj namalanega pokazal svetu. (Dal. prih.)

Mnogovrstne novice.

* *Osnova judovskega kraljestva v Palestini.* Da Magjari ne skrbijo samo za Turka, ampak tudi za juda, kazal je predlog poslanca Viktora Itóczyta v seji Oggerskega zbora 12. dne t. m., ki vladi naklada, naj gleda na to, da zdaj, ko se rešujejo zadeve jutrovihi dežel in se krščanskim narodom pripravlja svoboda, ob enem tudi povrne pravica judovskemu narodu, ki je pred 1800 leti pregnan bil iz svoje domovine. Palestina — je rekel — je gorko ljubljena prvotna domovina judov, zato naj postane ona sedaj posebno kraljestvo pod oblastjo ali odvisnostjo Turčije, ali pa kot samostalna judovska država, tako bi se judovski narod samemu sebi nazaj dal, pod blagim delovanjem svoje lastne narodne vlade in narodnih institucij. — Zbora predsednik je po pravilih zborovih odložil motiviranje tega predloga na tisto sejo, ko se imajo razpravljati osnove o pogodbi in budgetu, čeravno je poslanec Istoczy zelo tišal na to, da se stvar kar brž v tej seji reši. — Vsaj bi res ne škodovalo, da bi se vsi judje preselili tje, od kodar so se po svetu razkropili in tako premožni postali, da si lahko lastno „kraljestvo judovsko“ kupijo in Rothschild postane njih kralj.

* *Statistika nekršènih otrok v Berlinu.* — Kar so na Pruskem ljudje po glasoviti postavi pred 4 leti dobili popolno svobodo v tem, da dado kristjani svoje otroke krstili ali ne, judje svoje otroke obrezati ali ne, ali pa jih upisati v vrsto tako imenovanih „svobodnih občin“, se strašno zmanjšuje vsako leto število kršènih otrok, in sicer se je v preteklih 4 letih, kar omenjena svobodna postava velja, zmanjšalo tako, da je cela tretjina novo rojenih otrok nekrščena. — Ali je po takem čuda, da se slišijo take grozovitosti v Berolinu, kakor smo jih zvedili zadnji čas „aus dem Lande der Gottesfurcht und frommen Sitte“, pa jih bomo slišali še čedalje več!

Naši dopisi.

Iz Istre 16. jun. — Ker dosihmal še nikdo ni poročal „Novicam“, kar so drugi časniki že poročali o veleizdajni demonstraciji isterskih italianissimov, naj jim jaz povem. *) 2. dne junija zjutraj videle so se italijanske trikolore razobešene po mestnih ulicah v Kopru, Rovinju, Vodnjanu, Pazinu in menda še tudi drugod, našemljene z veleizdajnimi plakati, ki so bili na hišne zidove prilepljeni. Plakati so se glasili: „Viva Umberto I. nostro re, fuori lo straniero!“ to je: „živijo Hubert I. naš kralj, preč s ptujcem!“ — S tako prekucijsko demonstracijo slavili so tisti dan Italijani in poitalijančeni domačini „Statuto italiano“ in razodeli, kako zavzeto je njih lahonsko srčice za „blaženo Italijo“, od kodar vedno več razdropanih in lačnih ubožcev v „ptujo“ Avstrijo, zlasti v Istro, prihaja, da vsaj kaj dela dobijo; sicer bi morali v „blaženi Italiji“ v največi revščini glada poginiti! Ta veleizdajni čin, dasiravno po mislih nekaterih „zvestih“ Karnjelo-lahov, smešen in brez pomena (?!), vznemiruje in bitko žali zvestobo in lojalnost vsacega pošteno mislečega Istrana, sosebnost Slovana, **) ki lahko možato z nogo ob tla vdari in ponosno reče: zemlja, na kateri stojim, katero se svojim potom obdelujem, — je naša — slavjanska in našega svitlega cesarja, a nikakor ne italijanska, kakor bi vi, šanjaški izdajavci, radi hoteli! Kdor razmere v Istri dobro pozná, se pa takim hudobnim demonstracijam lahonstva nikakor čudil ne bo. Lahko bi na vsa usta povedal, kdo je lahonstvu v Istri do take predrznosti pot ugladil, — al gospá policija je za mano, in — „quod licet Jovi non licet bovi“ — zato moram molčati. Kar pa v vsakdanjo kroniko spada, mislim, da smem govoriti tudi na papirji. — Odkar je častita glagolitica v slovanski Istri propala, ni menda nobena sodnija, nobena županija, sploh: noben ured več javnega pisma slovanski napisal. Vse slovansko v Istri prezirajoča in črteča „sladka“ italijanščina ***) od drugod podpirana, začela je polagoma v Istri šopiriti se in povsod gospodovati, ter je celo mnogo poštenjakov domačinov okužila in domačemu ognjišču odtrgala. Častiti domači jezik moral se je tujcu umakniti in poskriti se v kmečke hiše. Ohranil se je bil še sèm ter tje nekoliko po cerkvah; toda ne več v prejšnji časti. Našli so se celo tako „pravični“ in „sveti“ možje, da so ga začeli tudi iz cerkve poditi in neusmiljene zaušnice mu davati. Nekateri so se celo tako izpozabili, da so se drznili imenovati jezik ljudstva, med katerim in od katerega živijo, psovaje ga: „lingua dei cani“ = „pasji jezik“. Slovan pa, ki je po svoji natori pohleven, je vse to voljno trpel. Kakor se je pa od Boga Istranu podeljena slovansščina pregnala iz uradov, ravno tako neusmiljeno, da ne rečem barbarsko preganjala in pregnala se je tudi iz šole. Pred dvema letoma izrazil se je v Poreškem deželnem zboru dr. Stradi zoper tobožnje germanizovanje v Istri rekoč: „Cesarska vlada bi utegnila morebiti položiti drugo govorico ljudstvu v usta, al družega čutja v srce nikdar. Istra je bila, je in bode vedno podučevana v šoli tiste dežele, katero je oddelila na-

*) S presrčno zahvalo združujemo prošnjo, da bi blagovolili sedanji čas, ko je tudi v Istri nevarno se začelo šopiriti lahonstvo, „Novicam“ poročali o važnejših dogodbah.

**) Sliši se, da bodo zoper to slovesno protestirali. Prav tako! Vred.

***) V Istri (brez Trsta) bivajo 3 narodi: Hrvati, Slovenci in Italijani. Hrvatov je blizo do $\frac{2}{3}$ celega prebivalstva, Slovencev 30—40.000, ostali so Italijani. Italijani so v veliki manjšini, vendar oni gospodarijo!! Narobe svet tedaj tudi tu.

učence, kateri so v vsakdanjo šolo le 6 let hodili, ali za take, kateri so bili v poslednjih dveh letih šolske dobe šole oproščeni.

To so moji nasveti; naj bi se še drugi izvedenci oglasili, da bi prišli do tega, da ne ostanejo te naše šole samo na papirji, ampak se oživijo tudi v djanji.

Pivarne — kako se dela pivo v njih in kako koristijo tudi živinoreji.

(Nadaljevanje iz 25. lista.)

Po postavi od 18. maja 1875. leta je od vsakega hektolitra (100 litrov) in od vsake stopinje sladkoma pri žonti (skuhani juhi) plačati po 16.7 kr. êrarnega davka, tedaj od piva, ki je 13 stopinj močno, 2 gold. 18.5 kr. od 15 stopinj močnega 2 gold. 50.5 kr. itd. V nobeni deželi Evrope ta davek ni tako velik, kakor v Avstriji, ker je trikrat, štirikrat viši, kakor po drugih Evropskih državah; če se k temu računa še po več krajih vpeljana vžitninska priklada (v Ljubljani na pr. po 2 gold. 9 kr. na hektoliter), pride plačati od hektolitra samo davka in priklade po 4 gold. 27.5 kr., tedaj je liter dražji za več ko 4 kr., močnejše pivo celó za 5 in 6 kr.

Ta visoki davek, naložen na to življenje zdaj že potrebno pijačo, ki jo zeló podražuje v primeri z drugimi kraji, je silno napoti povzdigi tega obrtništva; škoduje pa tudi v tem, da zavoljo slabega zaslužka pri vseh strokah ljudje ne morejo toliko lotiti se zdrave pijače — kakoršna je dobro pivo, ker jim je predrago. Zato se lotijo ceneje pijače, škodljivega žganja in narjenega vina, kar je — se ve da — telesu in duhu škodljivo. Take pijače niso v stanu nadomestiti piva; pivo je redivno, po vsaki drugi slabi pijači pa truplo slabi in organizem gre v nič. Ni izmišljen izrek: „da pivo je kruh v tekoči podobi.“ — Davno je že dokazano, da je žganje, ki se čedalje bolj razširja zlasti pri nižem ljudstvu, hudo zló v zdravstvenem, družbenem in gospodarskem obziru. Zdrave, urne in trdne delavce najdeš le med tistimi, ki se piva drže — med žganjarji ne, ti hirajo kar vidno na telesnih močéh, katere razdeva špirit. Temu je pripisati to, da se celó po vinskih krajih pivo širi bolj in bolj; naj bo tu še omenjeno, da modra vlada Norveška na vso moč gre pivarnam na roko, da bi s pivom pregnala škodljivo žganje.

Pri nas pa gre v tem obziru vedno le navzdol. Visoki davek je ceno piva kviško pognal, zato se ga veliko manj popije. To kažejo tudi statistični izkazi, iz katerih je razvideti, da vsako leto po 318 do 424 pivarn — tedaj 14 do 19 odstotkov od vseh — ne dela, več pa jih popolnoma neha. Zadnja tri leta je šla kuha piva nazaj za 1,271.791 hektolitrov (2,119.651 veder), državi pa je odšlo 4,361.623 gold. pivnega davka; ta davek ima nadomestiti zdaj davek na kavo in petrolej.

Tej rakovi poti je pa — ne gledé na slabi zasluček, zaradi katerega se piva manj popije — deloma vzrok tudi naš nepraktični davkovski sistem pri pivu in ž njim zvezano nadzorstvo (kontrola). Po drugih deželah plačuje pivo veliko manj davka, pa tudi način, po katerem se določuje in pobira, je veliko boljši od našega. Na Nemškem se plača davek le po hmelju, kolikor se ga porabi, od centa po 2 marki (1 gold.); na hektoliter 13 stopinj pride le po 41 kr., tedaj 400 do 600% manj, ko v Avstriji. Na Angleškem se proračuna davek le po namočenem ječmenu, na Francoskem, v Belgiji in Holandiji le po večini ali obsegi kadi ali kotlov, v katerih se kuha, na Ruskem tudi po kotlu in žontnih kadéh, po 6 kopek (9 kr.) od Ruskega vedra (29.5

kopek od Avstrijskega vedra). Od gotovega piva 15 stopinj se plačuje tedaj po 75 kr. na hektoliter. Še manjši je davek na Švedskem in Norveškem.

Iz tega je razvideti, da ni davek od piva nikjer tako visok, kakor v Avstriji. Po tem se ravna pa tudi cena piva in po tej pivci; počez pride namreč v Avstriji le po 33 litrov na leto na vsakega človeka (na Ogerskem celó le po 3 litre), na Nemškem pa po 63, na Bavarskem po 216, na Virtemberškem po 228, v Alzaciji po 54 litrov.

Po Amerikanskih državah, v deželi največe svobode, se ni mogel vdomačiti fiskalni sistem Evrope. Če more shajati posamezni, lahko shaja vse, ker svota je le produkt iz posamesnih stvari. V severni Ameriki velja davek le od tega, kar se povzije. Od piva se davek plačuje še le, kedar in predno se res povzije, tedaj toči. Tam imajo pivne znamke (marke). Pivarnar namreč pritisne na luknjo soda, ki se ima iztočiti, posebno kolekovano (štempljano) znamko, katero je bil kupil pri finančnem uradu po tem, kolikor sod drži. Skoz to znamko mora vtakniti pipo v sod in tako postane znamka nerabljava; da se to na tanko zgodi, je odgovoren pivarnar in vsak, ki toči pivo. Ali ni ta Amerikanski način ravno tako priprost in jasen, kakor kontrola lahka? Prav tako priprosta je dotična postava — brez vseh pozneje pritaknjenih ukazov, paragrafi se ne dajo sukati, kakor drugej.

Davkar se pri nas pač raduje velikega davka na pivo, ki znaša še zmiraj čez 20 milijonov, a žalibog ni sluha ne duha o kakih naredbah za varstvo in pospeševanje pivne obrtnije, čeravno ima ta vso pravico zahtevati jih. Tedaj je vse hvale vredno, da je o razpravi zaradi državnega proračuna v preteklem zasedanju državnega zbora Avstrijskega strokovnjak v narodnem gospodarstvu, vitez Proskovec, predlagal premembo sedanje naše fiskalne sisteme in vpeljavo Amerikanskega načina z znamkami. Ta predlog je vtemeljel z veliko strokovnjaško znanostjo in je posebno razložil napake sedanjega zadavkovanja piva s sledečimi besedami: „Povsod cvetê pivno obrtništvo, povsod se vzdiga: v Ameriki, na Laškem, Nemškem, Francoskem; le v Avstriji vidno propada, dohodki iz pivne obrtnije so čedalje manjši, pri tem pa se kuha čedalje manj piva, ki je tudi čedalje slabše.“ — Daljni njegov predlog: naj bi vlada po nasvetu posebnega shoda predložila v ustavi primerno obravnavanje postave na podlagi Amerikanskega zadavkovanja piva po znamkah (markah), je bil sprejet z veliko večino. Toraj je upanje, da bo tudi v Avstriji vpeljala se postava manj trda. —

Po teh razpravah vrnimo se nazaj k hladilnicam. Pivo, zdaj po financi gledé množine in moči natančno pregledano, ki je bilo od 70 do 75 stopinj R. hladno speljano na hladilnice, se mora kolikor mogoče ohladiti, navadno do 10° R. Hladí pa se, če je vreme prevroče, po posebnih napravah ob ledu; če je pa dosti hladno, ob samem zraku. Ko je zadosti ohlajeno, se spusti v kadi, ki so postavljene po vrelni kleti. Te kleti so v Kozlerjevi pivarni zeló prostorne, z obokom na železnih tramovih, tla pa so iz Portlandskega cementa tako narajena, da se mokrota ne more odcejati skozi do kleti, ki so pod njimi.

Tu žonta (zdaj že pivo) vre. Po tem vrenji se spremeni sladkor v vinski duh in ogljeno kislino, tudi se izvržejo vse zadušne stvari v smetano ali pene. Vinski duh (ali vinska moč, cvet) ostane ves, ogljene kisline pa le nekoliko v pijači. Več ko ima pivo ogljene kisline v sebi, boljše je; ta kislina pa se sčasoma izkadi, če tudi počasneje ko pri vinu, še celó iz zabitih sodov skoz luknjice v dogah in pivo postane potem jalovo, neokusno, prazno. — Nikjer ni treba več skrbi,

kakor tu, ko pivo vre; vse mora redno goditi se, vse z največjo pazljivostjo. Temu pa je kos le skušen mojster kuhe, kateremu morajo biti dobro znana vsa pravila kemije.

Ko je pivo izvrelo, kar trpi 16 do 22 dni, se pretoči po cevih pivo v spodnje kleti ali shrambe. Razen prostorne kletne veže je v Kozlerjevi pivarni še 9 vložnih shramb z ledenicami. Vložé se sodi tako, da se jih spravi kolikor mogoče v vsako klet. Zato je v vsaki kleti po 3 vrste velikih sodov, vsak drži po 100 — 120 veder; na te pa ste položeni na sedlo dve vrsti manjših sodov po kakih 60 veder; tako se zamore spraviti v vsako klet po kakih 4000 veder. V teh sodih se mora pivo vsaj po 3 do 4 mesece vlegati (maditi), da med tem časom popolnoma izvire; tako pivo se imenuje „vležano pivo“ za razloček od „mladega piva“, ki ga manjše pivarne prodajajo in točijo že čez 3 do 4 tedne, ko je prišlo v sode, in ki tedaj ne more biti tako okusno in se tudi tako dolgo ne drži, kakor vležano.

Za vsako vložno kletjo je ledenica enako široka, a za 2 metra višje od tal; v to se naloži čez 5000 centov ledú, da je povsod enako hladno (1 do 2° R. gorkote). Ker je tudi za vrenje treba ledú, so preko vrelnic tudi majhne ledenice; v vse te gre 6000 do 7000 centov ledú. Vse te kleti so pod zemljo s sila trdnimi oboki, da morejo držati nasip iz 6 cm. debele in stlačene gline in skoro dva metra visoke zemlje in šodre; ta nasip je namreč zato, da so kleti hladne in unanja gorkota ne more do njih. Tu je popolna tema, kakor v podzemljski jami, da človek more le z lučjo noter. —

Ko smo tako če tudi le površno, ogledali vse shrambe in priprave, po katerih pride surovi ječmen do okusnega piva, nam bo dovoljenih še nekoliko opazek.

Po vseh popisanih prostorih so v Kozlerjevi pivarni vodovodi za gorko in mrzlo vodo, pa tudi cevi za pivo in par tako napeljane, da niso nikomur napoti in zveze ne motijo, pa tudi tako, da se voda in par dobi naglo tje, kjer se potrebuje. (Dal. prih.)

Šolske stvari.

0 prestroji srednjih šol.

Die Schulen sind schlechter geworden.

„Neue Fr. Presse“ 14. Jänner 1878.

(Konec.)

Ker so, kakor tožijo sami možje današnji vladni sistemi Avstrijski udani, vse nade na večjo naobrazenost in prosveto utonule, čeravno se šolska mladež prenapenja z nauki, zato je čisto naravno, da tudi zunaj ministrove pisarne so se izvedeni prijatelji šolstva poprijeli razprave, kako naj bi se presilno breme učencem olajšalo, pa bolji uspeh študij dosegel. Osebito obravnavajo zdaj različni časniki to važno vprašanje. Njihove razprave se sučejo okoli tega, ali bi se ne dali nekateri predmeti gimnazij popolnem odpraviti, drugi skrajšati, in v obče nekoliko spremenila metoda v učenju.

Naj tudi mi svojo rečemo.

Mi ne stojimo v vrsti tistih, ki se za to potegujejo, naj bi se ta ali uni učni predmet popolnem odpravil; al tista strašanska obširnost, s katero se obdelujejo dandanes posamezni predmeti, naj se odstrani.

Čemu, na priliko, prirodopis v takošni prostranosti, v nižji in višji gimnaziji, kakor da bi vsak gimnazijalec že moral učenjak biti v prirodopisji? Dobra podlaga naj se dade temu nauku, da jo ima, kdor se pozneje ukvarjati hoče s to specialiteto. Naj bi šolski možje vsaj to zmirom v spominu imeli, da

gimnazija ni „ein Fachstudium“, ampak le pripravljavnica za višje študije!

In kar velja o prirodopisji, velja tudi o drugih predmetih, na pr. računostlovskih itd.

Latinščina in grščina imate mnogo nasprotnikov, češ, naj se mladina raji bolje uči živih, kakor mrtvih jezikov, s katerimi ne prideš daleč po svetu. Tudi s tem mnenjem se ne vjemamo mi: latinščina in grščina — tako imenovana „klasična jezika“, — ste potrebni, in brez njih tudi dandanes ne more biti nihče, ki se šteje med višje izobražene ljudi. Al zoper to, kakor si danes morajo dijaki že nižje gimnazije vtepati v glavo grščino, zoper to mora odločno biti vsak, kdor vé, da naposled skor vsak jurist, zdravnik, bogoslovec itd. grščine komaj toliko zna, da si vé kako tehnično imé razvozljati. Tedaj toliko truda in dela le za malo zrn na koncu! Čemu tedaj toliko čisto prazne slame? Z grščino za vse dijake je blizo taka, kakor s hebrejščino pri bogoslovcih: učenja in truda veliko, znanja pa na zadnje celó celó malo, res tudi malo brez škode. Latinščino znati je še marsikomu potreba, — grščino znati — nikoli, ker še nismo čuli in celó učenjakov ne kramljati grščino. Z latinščino je druga; brez temeljitega znanja latinščine ne more biti bogoslovec in ni mogel prejšnji čas biti noben zdravoslovec, kajti še pred kakimi 25 leti so se učili še skor vsi medicinski nauki — razun kemije in naravoslovja — v latinskem jeziku, dandanes so ga pa tudi zapodili iz vseh medicinskih predmetov, češ, da ovira napredek teh študij.

Čemu po vsem tem tedaj toliko preobloženja šolske mladine z mrtvimi jeziki dandanes, ko jej je treba učiti se živih jezikov, česar nekdanj v gimnazijah ni bilo treba.

Pri učenju vseh predmetov pa je treba, da se zljajša tudi metoda učenja. Kdor dandanes kake bukve piše, da bi za-nje veljavo šolske knjige dobil, da jej po sto drugih knjigah tak obraz, da se sam čudi „mojsterskemu delu“. In tako se leto za letom šolam vrivajo nove knjige, teške za učenje, težavne pa tudi za stariše, ki morajo dandanes že kapitalisti biti, da zmorejo novcev, ki jih njihov sin potrebuje za šolske knjige.

„Festina lente“! bila je deviza nekdanjih šol, in vspeh je bil dober. „Mit Dampf vorwärts“! je načelo današnjih šol, in „die Schulen sind schlechter geworden“, je glas od vseh strani, konservativnih in liberalnih.

Slovansko časništvo.

* „Branislav“ se zove list za politiko in narodno gospodarstvo, ki je v Oseku — menda namesti prestalega „Primorca“, vsaj izdavalec in vrednik mu je gosp. M. Polić, vrednik „Primorčev“ — začel izhajati po trikrat na teden. „Branislav-a“ glavni program je, naj dozda le po imenu trojedna kraljevina postane v resnici trojedna s privzeto vojaško Krajino in Reko. Ta lepa načela hoče „Branislav“, stoječ v vrsti državopravne opozicije, braniti krepko. Cena mu je 12 gold. za celo leto, 6 gold. za pol in 3 gold. za četrt leta.

Mnogovrstne novice.

* Največi časnik na svetu imajo v Ameriki. Vsak list tega časnika vaga malo manj kot pol funta, in če ga odpreš, meri cele 4 štirjaške metre. Na 8 stranéh, katerih vsaka ima 12 oddelkov in vsak oddelk 267 vrstic, je skupaj 35.232 vrstic ali na vsaki strani 4400. Od vsacega lista tega časnika bi se moglo napraviti 5 knjig po 300 strani.

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pōli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrt leta 1 gold.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 24. julija 1878.

O b s e g: Kukavica, kako je ustvarjena in zakaj je posebno koristna gojzdom. — Pivarne — kako se dela pivo v njih in kako koristijo tudi živinoreji. (Konec.) — Shod kmetovalcev v Parizu. — Slovansko slovstvo. — Popotne črtice. (Dalje.) — Z globočine morjá. (Dalje.) — Pogled na Oggersko, kako se Magjari pripravljajo za nove volitve poslancev v državni zbor. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Kukovica, kako je ustvarjena in zakaj je posebno koristna gojzdom.

Kukovico vsak pozna po njenem petji, ki ima samo dva glasa. Al korist njena gozdnemu drevju se premalo ceni. Zato naj spregovorimo o tej koristni tici kaj več.

Kukovica leže jajca od srede meseca velikega travna (maja) do srede rožnika (junija) in sicer vsacih osem dni po eno majhno skor vsakrat drugače pisano jajce v gnjezdo kake druge male tice, na primer, tašice, pastaričice, penice, palčka itd. Ta čudna prikazen se popolnem vjema z njenim želodcem in življenjem. Ona se namreč redí skoro samo od kosmatih gosenic, katerih se celó malo takih tic loti, ki živijo od črvov. In prav zato je kukovica res velika dobrota našim gozdom, kajti ravno take gosenice so največje sovražnice gozdnih dreves. Ker kukovica od tatich zeló kosmatih gosenic živí, katere imajo več kocín kakor pa družega života, zato je lahko umljivo, da si mora želodec svoj zeló nabasati z gosenicami, da dobiva od njih kaj živeža. V želodcu ene same vjete kukovice se je našlo poleg družega živeža 97 že precej odraščanih prehodnih gosenic (Processionsraupen), katere je le malo minut poprej pozobala, — v drugi pa 43 popolno odraščanih, — v želodcu še druge kukovice so našli celó 173 majhnih gosenic. Zarad tega je pa želodec njen nenavadno velik in od znotraj kožuhu podoben po kocinah, ki so se va-nj vbodle. Zarad tega velikega želodca, ki zaseda velik del kukovičnega trebuha, ostaja za jajčnjak (Eierstock) prav malo prostora. Po tem pa je tudi jasno, zakaj so jajca kukovična v primeri z njeno velikostjo le majhna, in zakaj jih tako počasi leže, kakor je bilo gori rečeno, vsak teden le eno. Zanimivo je tudi to, kako kukovica svoja jajca poklada v taka tuja gnjezda, kedar se v njih votlino vsesti ne more. Po natančnem opazovanji se pa godí to tako-le: Kjer kukavica zapazi tako ptuje gnjezdo, v katero kar naravnost svojega jajca položiti ne more, ga znese tikoma gnjezda na zemljo, potem ga pa rahlo prime s kljunom in ga spustí v gnjezdo.

Gotovo po vsem tem ni odveč, da bolj natanko poznamo veliko dobrotnico gozdov — kukovico.

Pivarne — kako se dela pivo v njih in kako koristijo tudi živinoreji.

(Dalje in konec.)

Razen tu omenjenih prostorov so pa v poslopji še vsi drugi, kar jih je treba za delovanje pivarne; tu je pisarna, stanovanjšča za kuharsko osobstvo, za ključarje, sodarje in za smolenje sodov. Predno pride pivo v veči ali manjši sod, vselej se mora zasmoliti. To dela posebna po najnovejših iznajdbah izdelana smolna osnova, po kateri se stara smola v sodih po vročem zraku raztopi in iz sodov spustí; tako očisteni sodi se zalijó potem z novo smolo. Ko se je to zgodilo, pridejo na stroj z valerji, da se smola po vsem sodu enako razdeli. Smolé pa se sodi zato, da je sod čednejši in in les ne gnjije ter da se pivo dalje drží. Prav tako se smolé tudi manjši sodi, predno se napolnijo in kam pošljejo.

Tudi potem še, ko se pivo dobi iz pivarne, je treba ž njim skrbno ravnati in nikakor ga prepustiti samemu sebi. To se pa le redko zgodi, kajti na kmetih ima malokater krčmar mrzlo klet, še manj je takih, ki imajo ledenice, v katerih bi se pripeljano pivo vleglo in hladno ohranilo. Zato zgubi ogeljne kisline in postane slabše, in v marsikaterem kraju skoro ni za pijačo, čeravno je morda samo na sebi najljubše in iz dobro znane pivarne; to se godí posebno, če pivo ne teče naglo in sod po več dni stoji na pol prazen, predno poteče pivo.

Da se toraj pivo dobro ohrani, je vsakako treba mrzlih kleti ali pa ledenic. Ledenico napraviti ni težko; če je klet količkaj prostorna, se naredí 10 do 15 cm. od zida stena iz desk: prostor med zidom in steno iz desk se napolni s stolčenim ogljem, žaganjem, listjem ali slamo; te reči zabranijo, da ne more zračna ali zemeljska gorkota blizo. Prav tako se zadelajo tla in oboki ali strop. V tak prostor se navozi ledú, katerega je najbolje stleči, a ne v velike skladovnice zložiti; led se namreč potem vsede in stopí v veliko kepo, ki se dolgo ohrani. Zraven tega prostora se naredí drug, isto tako zadelan, za pivne sode.

Ako ni lahko ali celó nemogoče napraviti takih kleti z ledenicami, so dobre posebno tako imenovane ameriške ledenice. Te se napravljajo na naravnih tleh po gori popisanem navodu, le je treba dvojne stene iz desk; prva unanja je namreč na mestu zida. Če so take shrambe za led dobro narejene, se v njih

mrzlota in led še dalje držita, kakor po podzemeljskih ledenicah.

Kakor je iz vsega tega razvideti, je led silno važna stvar pričenši z vrenjem do tje, ko se pivo toči; zato mora skrb za-nj pivarnarjem kakor krčmarjem vedno živa biti. Po naših deželah se — izvzemši kako posebno gorko zimo — led ne dobí težko, tudi so v rabi že stroji (mašine), ki led delajo po umetni poti; ta led je prav tako dober, kakor oni, ki se sam naredi. Taki stroji pa, ker se splačajo le, če se ima narediti veliko ledú na enkrat, so pri nas predragi; imajo jih zato le po vročih deželah, kjer ledú po naravnem potu ni dobiti.

Ko gostilničar prejme pivo iz pivarne, naj sode postavi v svojo ledenico, — če pa za-nje nima posebnega prostora v nji, nikakor ne naravnost na led ali tik njega, temveč nekoliko v stran. Vsakako naj pa bo sodček 20 do 30 ur tu pri miru, da se pivo dobro vstavi. Tudi se sodček tje, kjer se ima točiti pivo, ne sme valiti, ampak prenesti, kar se stori lahko na drogu z dvema kljukama — tako, da je pušna luknja zgorej. Za tok se položi potem naravnost v omaro z ledom, ki jo ima dandanes že vsak krčmar, kateremu je na dobrem pivu kaj ležeče. Taka omara potrebuje malo prostora, napravljena je za 4, 2 pa tudi le za 1 sodček, in se postavi kamor koli. Znotraj je podložena s kositarjem ali plošami iz cinka, ima za sodčke odločen prostor tudi iz cinka, zraven katerega je oddelek — tudi s cinkom ograjen, ki se po luknji vrh njega vsak dan dopolnjuje po potrebi z ledom, kateri hladi pivo v sodu. Pipa mora biti primerno dolga in se zabije v točno luknjo sodčka; po tej naj teče pivo.

Ko se sodček dene v omaro z ledom, se zgornja luknja ne sme odpreti ali prevrtati, da skoz njo ne uide preveč ogeljne kisline in pivo ne postane jalovo. Zato imajo že sploh mesingaste peteline s spuščkom, katere zabijajo v zgornjo luknjo. Spušček se odpira le takrat, kedar se odpira pipa. Na ta način se ogeljna kislina, glavna dobrota piva, najdalje ohrani v sodih. Po tem lahko razvidi vsak, da je treba skrbno ravnati tudi z majhnimi sodi, ki se dobé iz pivarn, da pivo ostane dobro in ne zgubi svojega prvega okusa.

Predno pridemo do konca, zdi se nam prilično, črhniti nekoliko še o tem, koliko se povžija piva po naših slovenskih deželah, po našem cesarstvu in po Nemškem — in to po natančnih uradnih zapiskih. Po teh izkazih je razvidno tudi to, da se po deželah z velikim obrtnijstvom povžije mnogo več piva, kakor po drugih. Ali ne sledi iz tega, da je pivo res redivna pijača?

Naslednji izkaz spričuje, koliko se je po posameznih deželah piva kuhalo in povžilo leta 1876. in koliko ga je prišlo poprek na eno osebo. Pristaviti bi bilo le še, da l. 1877. v tem obziru ni bilo skoro nič drugače.

Dežela	Število		Leta 1876 pridelane piva hektolitrov	Davka v goldinarjih	Na vsakega človeka litrov
	prebivalcev	pivarnic			
Dunaj in okolica	1,014 000	23	2,373.541	5,023.121	234
Štajarsko	1,160.000	86	547.236	1,180.690	41
Koroško	344.000	123	103.313	169.073	30
Kranjsko	481.000	11	35.313	77.736	7
Primorsko in Dalmacija	634.000	2	1116	10.677	$\frac{2}{10}$

Iz tega izkaza, ki obsega razen Dunaja in njegove okolice (brez Doljno-Avstrijske dežele) le one kraje, po katerih prebivajo Slovenci, je razvideti, koliko različka je med njimi gledé povžitja piva. Na Dunaji z okolico vred pride na osebo po 234 litrov na leto, na Kranjskem pa le po 7 litrov. Za Primorsko in Dalmacijo ni vračunjena Dreherjeva pivarna v Trstu, ker je zunaj colnih mej; ona kuha leto in dan po 30.000 do 35.000 hektolitrov, a pošilja svoje blago večidel v tuje dežele; zato se sme za Primorsko in Dalmacijo s Trstom vred računati komaj po 1 liter na enega človeka za leto in dan.

Nasproti temu je opomniti, da je leta 1876. prišlo na Solnograškem (Salcburškem) po 187, na Gorinje Avstrijskem po 104, na Českem po 96, na Moravskem in Šlezkem po 46, v Bukovini pa po 8 litrov na enega človeka. To je pač dokaza dovolj, da na Kranjskem in Primorskem pivo še ni splošno razširjeno, toraj tudi svojih pivcev nima. Nekaj je temu krivo vino, katerega se tu veliko prideluje, še več pa žganje, ki se čedalje bolj razširja posebno med ubožnejšim prebivalstvom. Res zadnji čas je, da se prodaja te škodljive pijače ustavi ali vsaj omeji!

Na Koroškem je bilo 1867. nič manj ko 123 pivarn, med temi pač večina majhnih, napravljenih le za lastno potrebo ali k večjemu za kako občino in njeno okolico. Letos bo tudi teh gotovo že veliko manj, ker tudi na Koroškem je jelo prevagovati žganje.

Največi razloček gledé povžitja piva je pa med Avstrijskimi in Ogerskimi deželami. Za 20 milijonov in 984.000 prebivalcev Avstrijske strani se je l. 1876. skuhalo 11 milijonov in 671.378 hektolitrov piva, to je, po 33 litrov na osebo; na Ogerski strani, ki ima 15 milijonov in 509.500 prebivalcev, se je pa skuhalo le 505.507 hektolitrov, tedaj je prišlo na enega človeka le po 3 litre. Temu pičlemu številu vzrok so največ žganjarije, katerih imajo po Ogerskem judje vse gostó.

Davka od piva se je plačalo leta 1876. po deželah Avstrijskih 21 milijonov in 734.660 gld., po Ogerskih pa le 995.051 gold. Kak velikansk razloček!

Če po vsem tem pogledamo v druge države, koliko se ondi piva povžije, posebno v Nemčiji, se pokaže razloček neprimerno velik. V najbližnji nam deželi Bavarski pride na osebo po 216, na Virtemberškem po 228, na Saksonskem po 118 litrov na leto; sploh pa v nobeni nemški državi ne pride manj ko po 40 litrov piva na osebo. Čeravno je davek od piva nižji, ga države vendar več dobivajo, ker se ravno zavoljo manjšega davka in po tem vravnane nižje cene več piva povžije.

Slednjič bi bilo le še opomniti to, da se je za kuho piva l. 1876. porabilo 3 milijone in 226.898 metričnih centov ječmena, hmelja pa 21.927 metričnih centov. Po vsem tem je lahko razvideti, koliko pivarstvo koristi kmetijstvu. Čem več se tedaj ljudje lotijo piva, tem več bo koristi za kmetijstvo.

Gospodarske novice.

Shod kmetovalcev v Parizu.

Med veliko svetovno razstavo je bil v Parizu tudi shod kmetovalcev iz vseh krajev svetá, ki je trajal od 11. do 20. junija. Razen Francoskega je bilo v tem shodu zastopanih 22 držav. Vseh skupaj je zbor štel 150 odličnih glav. Med Avstrijanci so bili c. k. dvorni svetnik dr. vitez Hamm, vitez Komers, grof Henrik Wodiczki in dr. Millé.