

Davka na pivo plačujejo:			
Na Avstrijskem	vsaka oseba	markov	2-52
Nemškem	"	"	—71
Angleškem	"	"	6-50
V združenih državah	"	"	2-78
Davka na žganje plačujejo:			
Na Avstrijskem	vsaka oseba	markov	2-90
Ogrskem	"	"	3-81
Nemškem	"	"	2-65
Francoskem	"	"	6-78
Angleškem	"	"	9-13
V združenih državah	"	"	7-49

Davka na sladkor plačujejo:			
Na Avstrijskem	vsaka oseba	markov	3-59
Ogrskem	"	"	1-46
Nemškem	"	"	2-24
V Italiji	"	"	1-84
Na Francoskem	"	"	2-40
Angleškem (colnina)	"	"	3-11
V združ. drž. (colnina)	"	"	2-83

Davka na sol plačujejo:			
Na Avstrijskem	vsaka oseba	markov	1-53
Ogrskem	"	"	1-52
Nemškem	"	"	—87
Francoskem (colnina)	"	"	—71

Druge države nimajo davka na sol. Preležimo še nekaj direktnih davkov:

Zemljiškega davka plačujejo:			
Na Avstrijskem	vsaka oseba	markov	1-73
Ogrskem	"	"	2-90
Nemškem	"	"	—70
V Italiji	"	"	2-38
Na Francoskem	"	"	2-15
Angleškem	"	"	—38

Davka na poslopja plačujejo:			
Na Avstrijskem	vsaka oseba	markov	2-99
Ogrskem	"	"	1-13
Nemškem	"	"	—34
V Italiji	"	"	2-28
Na Francoskem	"	"	3-22
Angleškem	"	"	—93

Dohodninskega davka plačujejo:			
Na Avstrijskem	vsaka oseba	markov	1-92
Ogrskem	"	"	1-51
Nemškem	"	"	6-82
V Italiji	"	"	7-41
Na Francoskem	"	"	2-06
Angleškem	"	"	15-14

Obrtniškega davka plačujejo:			
Na Avstrijskem	vsaka oseba	markov	2-89
Ogrskem	"	"	2-53
Nemškem	"	"	—34
V Italiji	"	"	—42
Na Francoskem	"	"	2-82
Ruskem	"	"	1-20

Delegacije so sklicane za 8. oktobra t. l. v Budimpešti. Dnevni red je zelo važen. Gotovo se bodo tudi glede nemirov na sp. Štajerskem in Kranjskem govorilo.

Zopetno zvišanje cen premoga (Steinkohle) se zgodi s 1. oktobrom t. l. To zvišanje bode znašalo pri trboveljskem svitlem premogu 28 h. za met. cent, pri trboveljskem gris-premogu 24 h. V mali razprodaji bode torej znašala premogova cena 3 K odnosno 2 K 72 h za meterski cent (100 kilogramov). Pibersteinski premog se zviša za 28 h, grob-gris-premog za 32 h. Tudi premogovi kricketi se zvišajo za 10 h pri 100 kornadih. Kakor se vidi, rastejo cene vseh življenjskih sredstev na naravnost neznojni način. Ako pa kmet kaj zahteva, se pravi takoj, da je — oduh...

Deželno-zborska volilna preosnova za Štajersko je v načrtu že predložena. Glavne poteze načrta so: 1. Virilni glasovi se zvišajo za dva. — 2. Kurija voleposesnikov ostane kakor doslej. — 3. Zastopstvo trgovske in obrtne zbornice ostane kakor doslej. — 4. Mandati v razredu mest in trgov se zvišajo za 7, v onem kmetijskih občin za 4 in v splošnem razredu za 2. Število mest deželnih odbornikov se zviša za 1 na 7. To so poglobitve točke preosnove, skatero pač nobena stranka ne bode zadovoljna.

Preosnova žganjarine in kmetijstvo.

Desetega dne julija t. l. predložila je vlada državni zbornici osnutek postavke, ki zadeva preosnovo žganjarine. Davčni nastavek je bil doslej v vseh državah polovicah različen in sicer je bil na Ogrskem za 10 kron

večji ko v Avstriji. Nameravana reforma pa hoče ta razloček izravnati na ta način, da se v Avstriji zviša žganjarina za 50 kron, na Ogrskem pa za 40 kron pri hektoltru; tako bi znašala davec v obeh državah polovicah za hektoliter enako, namreč 140 K. Tudi razloček med kontingentiranim in nekontingentiranim špiritom je v Avstriji in na Ogrskem enako velik; znaša namreč 24 K. Nadalje se bo dognal kontingent po obojestranskem konzumu. Tozadevne predloge so soglašale v načelih in tudi v podrobnostih.

Povdarjati je še treba, da se bodo dohodki iz zvišane žganjarine baje porabili za popravilo in zboljšanje posameznih deželnih financ. Posamezne kronovine so že sedaj dobivale določen del žganjarine. Ko se je namreč leta 1901, zvišala žganjarina od 70 do 90 v za liter, je prišel večji dohodek iz nje posameznim kronovinam v blagajne. Skupno je ta vsota vsako leto okoli 192 milijonov kron. Ta delež, ki ga naj dobivajo dežele, pa se hoče še zvišati in sicer na ta način, da dobijo dežele od vsakega litra 100%, alkohola po 50 v. Žganjarina naj znaša v bodoče za kontingentiran špirit 140 v za liter; od tega dobijo dežele 50 v ali 35-72 odstotkov, država pa ostalih 90 v ali 64-28 odstotkov.

To so na splošno temeljna načela nameravane preosnove. Kakor pa se mora priznati, da je poprava denarnega stanja posameznih kronovin nujno potrebna, tako je tudi potrebno, da zavzamejo zastopniki avstrijskega kmetijstva ob tej priliki stališče k vprašanju žganjarine in da zahtevajo, da vlada na tem polju upošteva njihove zahteve.

Osnredni odbor kmetijske družbe je to potrebo dobro spoznal in je s svoje strani storil potrebno v tej stvari, posebno, ker se je na vseh zborih in sejah govorilo o žganjarini in ker se gre tukaj res za vprašanje, ki je zelo važno in pomembno za veliko število kmetijskih gospodstev. Najbolj se pritožujejo kmetje zaradi tega, ker se določbe o izdelovanju davka proste žganjice za domačo rabo večkrat prestrogo rabijo in ker se jih pri tem večkrat naravnost šikanira. Vedne tožbe in pritožbe v tej stvari so imele res ta uspeh, da je finančna uprava navsezadnje dovolila pr. olajšav. Ali njih vrednost nikakor ni taka, da bi se z njimi odpravile vse nepravilnosti. Med zahtevami, ki se bodo morale najprej upoštevati, je posebno ona, ki govori o znižanju žganjarine za ono žganjico, ki se izdela iz doma pridelanega sadja in jagod; sem se po svoji snovi lahko štejejo tudi ostanki pri izdelovanju sadjevca in vina.

Da je ta zahteva popolnoma upravičena in v gospodarskih razmerah popolnoma utemeljena, to se takoj vidi če pomislimo, da se mora v zelo rodni letih — kakor letos, če ne pride kaj vmes — ono sadje, ki se, ker ga je pač preveč, ne more prodati, na nekak način porabiti. Ta potreba postane za nas tembolj nujna, ker je naš izvoz sadja na Virtemberško zaradi velikanskih voznih strokov popolnoma onemogočen. K temu še pride da bo nova vinska postava izdelovanje tropinskega vina ali pikole popolnoma onemogočila, ker popolnoma prepoveduje prodajo takega vina; na vsak način pa bo izdelovanje vina iz tropin zelo omejeno. Vinorejci so zaradi tega prisiljeni, porabiti ostanke pri izdelovanju vina za žganje, če nočejo teh ostankov kratkomalo vreči na gnoj.

Sirah finančne uprave, da bi se z znižano žganjarino pomanjšali državni dohodki, je že iz tega vzroka neopravičen, ker bi se potem danes popolnoma opuščen žganje sadja in vina začelo delati v mnogo večji meri, tako da bi se dohodki države nasprotno zelo povečali. Isto naziranje zastopa tudi spomenica mariborske podružnice kmetijske družbe, o kateri se je posvetoval sadjerejski odsek družbe.

Popolnoma neopravičljiva pa je neprimerno zvišana žganjarina, ki zadene male kmetijske žganjarije v primeru z velikimi gospodarskimi žganjarijami in industrijskimi žganjarijami za špirit, dvakrat neopravičljiva za to, ker lahko te velike žganjarije porabijo vsa sredstva, da jim pride izdelovanje kolikor mogoče ceno. Kmetijske žganjarije pa si pomagajo le z zelo priprostim pomočmi in imajo že zaradi tega slabše stališče.

Par primerov iz prakse nam bo to dokazalo. 100 kg jabolk da v najugodnejšem slučaju 12 l žganjice s 50%. Davek za to žganje znaša šestkrat 90 v=5K 40 v. Če odračunamo od tega davek, ostane 9 K, a tudi ta vsota se zmanjša, ker moramo računati dva in drugo, kar se rabi za žganje. Rezultat pa je še mnogo slabši, če primerjamo gospodarske in industrijske žganjarije z malimi žganjarijami naših kmetov. Iz 100 kg pšenice se dobi povprečno 60 l žganjice s 50%, iz 100 kg krompirja 18 do 20 litrov 50% špirit. Če hočemo dobiti torej ravno toliko žganja, moramo zažgati petkrat več jabolk kakor pa pšenice. Če računamo za meterski stož pšenice 25 K, potem bi veljalo 5 meterskih stožov jabolk 25 K ali 100 kg jabolk imajo vrednost 5 K, če hočemo dobiti iz njih isto množino 50 odstotnega alkohola.

Da v takih razmerah kmet ne more žgati sadja, temu se pač ni treba čuditi.

Če primerjamo krompir in sadje, vidimo, da moramo vzeti za polovico več sadja ko krompirja, če hočemo z njega izžgati isto množino žganjice, torej dobimo iz 100 kg krompirja toliko žganja, kakor če zažgemo 150 kg sadja. Če računamo za 100 kg krompirja 6 K, potem znaša v tem slučaju vrednost jabolk 4 K.

Iz vsega tega se vidi, da se mora v obdačevanju žganja izravnati velik, neopravičen razloček med velikimi industrijskimi in malimi kmetijskimi žganjarijami.

To se glavne misli vloge, ki jo je izročil osrednji odbor naše domače kmetijske družbe o priliki pričakovanih pogovorov o predlagani reformi žganjarine v državnem zboru vodstvu proste agrarne zveze, vodstvu nemške agrarne stanke in vsem državnim poslancom štajerske dežele s prošnjo, naj uveljavijo pri posvetovanju

o nameravani predlogi postavbe upravičeno željo kmetovalcev, da se dosedanja, po vsebini alkohola zaračunjena žganjarina pri žganju doma pridelanih jagodnih sadežev, iz tolke in vina, iz ostankov pri stiskanju in vretju sadjevca in vina zniža na poprejšnjo vsoto.

V tej vlogi je osrednji odbor opozarjal tudi na to, da se naj pri tej priliki dela na to, da se v novi postavi kmetčke žganjarije (ali davka proste z določenim kontingentom, ki naj znaša, kakor na Tirolskem, po možnosti 112 l na leto, ali obdačene) ločijo popolnoma od gospodarskih in industrijskih žganjarij in naj se za kmetijske žganjarije ustvarijo posebni postavniki predpisi.

Sedaj pa je naloga državnega zbora in poslancev, da zastopajo agrarne zahteve na ta način kakor smo ga zgoraj opisali.

Gospodarske.

Donesek k rešitvi vprašanja o porabi sadja.

Letošnje sadno leto sicer povprečno ne bo tega držalo, kar je izprva obljubljalo. Povprečno bomo pa jabolkih imeli komaj srednje velik pridelek, pri hruskah pa celo precej slab. Dasi so bili sadni nastavki takobogati in gosti, da smo si bili že skoro v skrbih, kam s tolikim sadjem, vendar postaja ta skrb sedaj vedno manjša in bi, če prav premislimo vse položaje, bila celo nepotrebna. Ker je šlo precej drugih sadežev v nič, bi morali ravno od letošnjega sadja pričakovati, da nam ne bo le priboljšek, ampak naravnost hrana. Sveže sadje ima vendar skoro polovico toliko redilne vrednosti ko krompir, suho pa celo dvakrat toliko. Med sadjereji bi se ga moralo porabiti več, ko se ga je dosedaj, tako svežega, kakor suhega, ki je bilo nekdanjako važna domača hrana. V glavnem pa sedaj porabimo sadje na dva načina: ali sveže ali pa naredimo z njega sadjevec. Ker se sveže sadje vseh vrst, ki jih imamo na Štajerskem, dolgo sveže ohrani, lahko sveže sadje rabimo nač pol leta in ga v tem času porabimo velikanske množine. Pazite se mora tudi na to, da se postavi na trg le zdravo, sveže sadje in da se manj vredno, poškodovano porabi na drug način. S tem bi se doseglo več ugodnosti: 1. Ne bi se več ponujalo toliko svežega sadja in za ponujano, res dobro sadje bi se cena zvišala. 2. Za zdravo, trpežno sadje bi se lahko našli kupci, njegova vrednost bi se povzdignila in konzum bi se osiguril. 3. Mnogo tisoč meterskih stožov sadja, ki sedaj neizbrano gre v nič, bi se narodovemu gospodarstvu ohranilo. 4. Sadjariji bi imeli iz tega večji dohodek, ko pa če prodajo vse skupaj za mrtvo ceno.

Skrbno pobiranje in pazljivo izbiranje sadja sta torej prva pogoja, da se uredi sadjereja dobičkonosno. Boljše se porabi kot namizno sadje, slabše pa za sadjevec. Za vse slučaje pa bi gospodinjje lahko tudi manj vredno sadje ohranile dalje porabno, a o tem ne bomo govorili, ker je to stvar gosposojstva. O važnosti izdelovanja sadjevca je vsakdo prepričan, posebno če pomislimo, da velja v sadjevcu kilogram sadja povprečno 10 do 12 v, dočim prodajo kilogram svežega sadja v zelo rodni letih po 6, da celo po 2 v. Če se izvažajo sadjevec vagon za 600 K ali še manj, to nikakor ni na korist deželi. Že v deželi sami se porabijo velikanske množine sadjevca. Vsak gospodar rabi za svoje domače, za posle in delavce velike množine te pijače. Brez pijače danes v mnogih krajih ni mogoče dobiti delavcev in tudi ljudje pri hiši želijo, najsi se jim tudi pravi, da je alkohol strup, kako »močno« pitje. In tega jim ne bo nihče zanemarlj, kdor ve, koliko trpijo in kako se izpostavljajo raznim vremenskim neizodam. Osvežujoča pijača dene takim ljudem zelo dobro, zviša njihove moči in se na ta način izplača. To velja posebno o nekotiklo kislemat, ne močno alkoholizirani sadjevci. Sadjevca se torej že v kmetijskih obratih zelo mnogo porabi in lahko računamo na vsako kmetijo po 15 hl na leto. Ker si ga moramo oskrbeti povprečno za tri leta naprej, potem porabi vsaka kmetija v tem času 45 hl. Če štejemo samo število kmetij v c. kr. kmetijski družbi in teh je 10.000, potem porabijo te v dobrih, sadnih letih 450.000 hl sadjevca, za katerega treba okoli 9000 vagonov sadja. A s tem je še le malo število kmetij preskrbljenih in koliko jih še je! Razen tega porabijo zelo mnogo mošta krčmarji, tudi se ga precej izvažajo. Ali pa se s tem polkrije vsa potreba? Navadno pač ne. Če že ne prvo leto po rodni sadnem letu, gotovo pa primanjkuje drugo leto v vseh kmetijskih sadjevcih. Tako se oprimejo ljudje žganjice, ki njihove poželjenje po alkoholu sicer zelo ceno uteši, ki pa ima za to zelo hude posledice. Dokaz, da niti zase sadjerejec ne izdela dovolj sadjevca, je tudi v dejstvu, da se ravno kmetije, ki so za ničevno ceno zavrgli svoje sadje, zelo zanimajo za razna sredstva, s katerimi se narejajo vinske pijače, n. pr. letos za »mostin«, da nosijo denar špekulantom in na tak način oškodujejo prodajo svojega blaga in blaga svojih stanovskih tovarišev. Dokler se kaj takega godi, ni mogoče govoriti, da imamo preveč sadja in preveč sadjevca.

Na Štajerskem se prideluje mnogo sadjevca, to se mora reči. Da pa se ga ne prideluje dovolj, za to imamo precej različnih vzrokov. Pred vsem je krivo tega večkratno pomanjkanje posode, glaven vzrok pa tiči v tem, da se izdeluje pri nas sadjevec, ki se ne drži dolgo in ki ni pripraven za promet. Tukaj hočemo govoriti samo o zadnjem vzroku.

Za hitro rabo zadostuje sadjevec, ki se, večkrat pomešan z vodo, izdeluje kakor doslej iz trebljenega in svežega sadja. Za klet in za prodajo pa moramo izdelati boljše in trpežno blago. Če prilijemo sadjevcu

vode, nam bo seveda posoda manjkala, sadjevec bo manj trpežen in manj sposoben za promet in to bo škoda, ki smo si ji naredili sami. Ker izdeluje manj trpežen sadjevec, ga tudi, češ, saj se ne bo dolgo držal, bolj hitro porabijo, ko pa bi bilo potrebno in primerno. Ker je tak sadjevec mnogi slabši, se zanj tudi težje najde kupec. Da pa bo sadjevec res vzoren moramo izpolniti natanko sledeče pogoje:

1. Sadje mora biti zrelo, torej ga moramo, posebno pozne vrste, pozno obirati.

2. Obrano sadje se mora vlečati in tako na kupu popolnoma dozoreti. Ta točka je jedna najvažnejših, ker je ravno od nje odvisna kakovost sadjeca.

3. Porabi se naj samo zdravo (ne gnilo) sadje, ki pa se naj prej opere.

4. Sadje se mora mešati, oziroma pridati se mu morajo one tvarine, ki naredijo, da je sadjevec trpežen, da se prej sčisti in da dobi prijeten okus.

Tukaj pridejo v prvi vrsti kisline vpoštev. Sladka jabolka in hruške, ki imajo medel okus in ki dajo malo trpežen, črnkast in sluzav sadjevec, se naj zmešajo s kislinami, naj se jim doda ribez, vinska kislina v napol zrelem grozdu (tudi martiščak je dober za to) ali čista vinska kislina, ki je računimo 100—250 g na hektoliter sadjeca. Plemenite vrste jabolk imajo navadno že po naravi malo črsovine, zato dodajemo bridko sadje jabolke, hruške, kutine brez lupin, nesplejle, trnoljice i. t. d. 5% ali pa dodamo čiste črsovine, ki je računimo 3 do 10 g na hektoliter. Ori drozganju se lahko ti sadeži prej zmešajo, ali pa se napravi posebe iz njih sok in tega se doda 5% sadjecu. Tak sadjevec je n. pr. iz lesnik, ki se dolgo drži, lepo izčisti in ki ima zelo prijeten okus. Čisto črsovine (kupljeno v taninu ali v izvlečku iz vinskih pečk i. t. d.) dodamo narejenemu sadjecu le tedaj, če je to potrebno.

5. Zelo se priporoča, da pustimo drozgo stati kakih 24 ur pri miru, posebno pri poznem sadju, in če ni vreme ravno pretoplo; to pa se ne sme nikdar zgoditi pri hruškah, ker so preobčutljive.

6. Če povzročimo krepko vretje s tem, da dodamo močan kvas, če pustimo, da dostopa zrak in da ima sadjevec dovolj toplote.

7. Če sadjevec pravočasno prečimo, ko je prvič povrel in pustimo, da potem stoji v velikih, a vedno vrhano polnih posodah na hladnem. Razume se samo po sebi, da moramo pri stiskanju paziti na snago.

Sadne tropine v zadnjem času po deželi precej žgejo, da dobijo žganjico za domačo potrebo. Tudi se v letih, ko je malo krme, lahko z uspehom skrmijo. Tako lahko ima ob znižanem izvozu dežela več koristi, kakor pa da gre kolikor mogoče mnogo sadja na tuje. V Mariboru, 9. julija 1908.

J. Belle.

Kako se sejejo jabolčne peške.

Piše Škerlec v Vičancih pri Veliki Nedelji na Spodnjem Štajerskem.

Previdno in pametno vsadi drevo, Ga skrbno obdelaj, hvaležno ti bo.

Ta izrek naj bi vsak zemljiški posestnik imel vedno pred očmi, kajti sadjereja je posebno na Spodnjem Štajerskem še komaj v začetku svojega razvoja. Zato nameravam spisati nekoliko stvkov iz lastnih izkušenj, kako se pride najceneje do sadnih dreves. Sicer ne trdim, da bi bila ta pisava za vsacega, kajti pregovor pravi: enemu se dopade črna, drugemu bela ali rdeča krava. Prepričan pa sem, da bodeš, dragi sadjerejec, ugodnejše uspehe dosegel, ako se bodeš ravnal po mojih lastnih dolgoletnih izkušnjah. Pomagaj si sam in božja roka ti bode delila obilnega sadu. Kraj, kateri je posajen s sadnim drevjem, je podoben zemeljskemu rajju; zemljišče, oziroma posestvo brez sadnih dreves pa puščavi. Brezne travnike in pašnike zasadi z drevjem in če ob stezah narediš drevored, ne bodeš s tem prikril nobenega prostora. Imel bodeš ravno tak travnik in pašnik; da, še veliko več pridelkov potegneš iz zemlje, ker spodaj prediše seno, zgoraj pa trgaš jabolke, katere za gotov denar prodajaš. Pomisli, kako dobra in zdrava hrana so jabolka v zimi. Tudi jabolčnica ti ne bode presedala. Navadno pa ti denarne moči ne dopuščajo, da bi si nakupil potrebnih dreves za saditev — ali kaj zato — saj si jih lahko doma vzgojiš.

Ravno tako sem delal tudi jaz, ker tudi jaz nisem kapitalist. Ali ne delaj tako, kakor sem opazoval nekatere kmetovalce. Posadil je kruljevo drevo, katerega je izkopal v gozdu, v tako majhno jamo, kakor bi hotel pokopavati crknjeno kuro. Ko je bil z delom gotov, je velel temu sirotnemu drevesu: ako hočeš rasti, rasti, ako ne, pa me piši v uho. Potem pa ga je prepustil vetrovom in božji volji. Kaj nastane iz takega drevesa in koliko bo koristilo, to si lahko vsaki sam izračuna. Zato pa pomni: ako hočeš imeti lepo in zdravo sadno drevje, mu stori vse, česar potrebuje in odstrani vse, kar mu škoduje.

Vsa jabolčna drevesa se razvijejo iz peške. Iz malega zraste veliko. Zato moramo peške

shranjevati, da jih posejemo ob ugodnem času. Ako pa si nameravaš napraviti večjo drevesnico (množina naj se ravna, kolikor ti čas dopušča drevesa skrbno in ob pravem času obdelati), tedaj presejaj jabolčne tropine od zrelega sadja z velikim rešetom. Tropine pa ne smejo biti užgane, kajti potem izgubijo peške življenjsko moč kaljenja. Ako so peške v sredini žolte, tedaj niso več za setev. Peške moramo hraniti na suhem in zračnem prostoru. Zemlja, kjer bodeš sejati peške, mora biti dobro obdelana in zagnojena. Najbolje bi ti kazalo, da jih posejaš na stare zeljate grede. Zelo dobro je, ako spraviš v zemljo kalij, fosforjevo kislino in apno, katero snovi posebno potrebujejo mlada drevesa. Zato posejaj na to že obdelano zemljo Tomažovo žlindro in kalijevo sol. Recimo za en ar kakih 5 kg vsakega.

Potem pa na drobno podkopli ta umetna gnojila. Meseca novembra, preden začne zemlja zmrzavati, zjamekaj po čez precej plitvo ter nasuj dobro sprnatega komposta. Jamice naj bodo kakih 20—25 cm druga od druge, potem pa posejaj peške na kompost in jih zasuj na prst debelo z zemljo. Da ti ne bodejo kure razdrapale zemlje, pokrij celo sadnico z borovico, katere lahko pustiš do spomladi. Tudi pred mišjim nosom so peške bolj zavarovane. Konci aprila bodeš z veseljem zagledal iz peške rojeno drevesce, katero ti poreče: „Tukaj sem!“

Kakor je ravnati z malim otrokom, tako moraš ravnati tudi z malim drevescem. Samo si ne more pomagati. Ako opustiš dobro vzgojo pri malem otroku, pri mladi živini in malem drevesu ne bodeš imel zdravega, čvrstega človeka ne močne živine in lepega trznega drevesa. — Izravnaj plevel skoz celo leto pri mladih drevesih in imej jih v snagi. Odkopavati moraš večkrat v letu ob suhem vremenu, da spraviš zrak k koreninam, ki ga željno pričakujejo. Varuj pa te bog, da bi smukal listje s teh dreves. Kar so pri tebi pljuča, to je listje na drevesih. K tako lahkim delom si lahko privadiš otroke. Ali vadi jih po malem, da jih ne spaciš. Dovolj vsakemu posebej mali del grede in s tem jim vsadiš v srce ljubezen do sadjarstva. Ako ti otrok delo dobro opravi, pohvali ga. Na ta način se bode sadjereja razširila in bode nam in našim potomcem prinesla veliko sreče.

Vsako dobro delo ti bog že na tem svetu obilno poplača. Imej vedno pri sadjereji misel: „kar bom delal, naredim dobro.“ Površno obdelovanje je samo napol storjeno delo in boljše je, da se nič ne stori. Sedi med tem časom raje za peč ali pa v senco kakega divjega drevesa, kajti ako ne delaš dobro, si nakopavaš jezo in sam sebi škodo, drugim pa iztrgaš iz srca ljubezen in veselje do drevesnice. Potemtakem bi prišla sadjereja na najnižjo stopinjo. Dobro storiš, ako zalivaš drevesa z gnojnic, kateri primešaj polovico vode; ali tega ne delaj ob vročih urah. Ako pa zapaziš na drevju listne uši (grinto) in krvne uši, poškropi jih takoj z škropivom, katerega naredi tako-le: 1½ kg mazljivega mila [Schmierseife] (ne navadno milo) in 1 kg tobakovega izvlečka (Tabakextrakt), katerega dobiš v glavnih prodajalnah duhana. To zmešaj s 100 l vode. Dobro za škropljenje so vinogradeške škropilnice. Dokler se kažejo še ušice, ponovi škropljenje vsakih 3—4 dni. Na vsak način pa moraš škropiti tako, da zadeneš listje od vseh strani; drugi dan pa poškropi listje z navadno vodo, da ga opereš.

Ako bodeš z drevesi pravilno ravnal, bodeš imel že isto jesen do en meter visoka drevesa, katera se bodejo veselo smehljala vsakemu, ki jih bode gledal. S tem bi bila dela v prvem letu dokončana.

Sadi fant v mladosti dreva,
Da na starost te ne žuli reva.

Loterijske številke.

Gradec, dne 5. septembra: 39, 16, 89, 15, 90.

Trst, dne 12. septembra: 35, 89, 82, 83, 86.

Listnica uredništva in upravnistva.

D. K. P. štev. 12904. Plačano do 1. 12. 1908
Lepa hvala! — St. F. štev. 4695. Svoto 4 k dobili.
Plačano do 1. 11. 1910. — Štev. 14908 Trst. Plačano do 1. 4. 1909. Lepa hvala. — A. Jontez, Osterfeld: Plačano do 1. 2. 1909. — Kuder Jos. Ernj:

Plačano do 1. 9. 1908. — Potisek Jos. Gladbe 16805: Dne 26. junija poslano 2 k smo vpisali za leto ročino, ker ni bilo označeno na poštni nakaznici, za naj bode denar. Plačano do 1. 2. 1909.

Na prodaj

posestvo v najboljšem stanu, vse zidano, meri 10 oravov gozda, njiv, travnikov; lep sadonosnik, se naredi lahko 10 polovnjakov mošta; cena 5.400 kron. — Proda Lenart Gampol v Podgorju pri Slov. Gradcu 672

Sodi,

dobri (weingrün) 600 do 700 litrov se prodajo za 8 vinarjev pri litru pri J. Gedliczka v Ormužu. 671

Viničarska družina

z 4 do 5 delavskimi močmi se sprejme za vinograd v spodnjem Leskovcu. Vpraša se pri upravnistvu „Štajerca“. 670

Mlinarski pomočnik,

pridni, kateri razumi vse na paromlini, z dobriimi spricvali se takoj sprejme v Veliki Nedelji; plačilo ugodno. — Tudi učenc 674

se takoj sprejme; biti mora od dobrih staršev. Več se izve pri upravn. „Štajerca“.

Pekovski učenc 640

se takoj sprejme. Plača 1 K na teden. Pekarja Ant. Gotthardt, Gradec, Leadpl. 28.

Iščem

manjše gospodarstvo blizu železnice postaje, v najem. Pismene ponudbe pod J. G. 42, poste restante, Laporja. 668

Klosterneuburske

mostne tehnične 637
od 80 vin. naprej se dobivajo pri J. Špahl, zlatar in optik v Ptuj.

Pridni viničar

z 4 do 6 delavskimi močmi, se sprejme pri vinogradekem oskrbnistvu g. Karola Seherbaum v Framu. Več se izve pri g. Jožetu Wratschke, trgovcu v Ptuj. 675

Malo posestvo

blizu cerkve, obstoječe iz b. sadonosnika in nekaj orav zemlje, v dobrem stanu, prodaja zaradi odhoda. Kni pogoji se izvedo pri Vida Klončarju na Hajdinu pri Ptuj.

1 kolarski učenc

2 pivovarska

učenca
iz dobrih družin, se takoj sprejmejo. Vpraša se pri kmetijskih zadruhi (Landwirtschafts Genossenschaft) v Velikoni

V Sevnici!

Mešetar dal se je razglasil, mešetarji za grunte, bise, mlino, pa nima pravice, nima koncesije. Nima pravi od nobene kupčije nič računa.

Posestvo

na Pragerskem (Pragerhof) prodaj, blizu kolodvorske postojanke z 4 sobami, splošno za vsako obrt, 1 job zemljep vrt. Cena 8000 K. — travnik zraven. Dopise sprejme F. S. št. 55 Pragerhof post. restante. 67

Lepa gostilnica v

Gradcu

v neposredni bližini „Industrie halle“ z vrhom za sedeti in zelenjavo, z mesno zeljarijo, itd., dobri položaj, se zaradi bolezni s koncesijo in polštrom po ceni prodaja. Kar Fuchs, Graz, Steyrergasse 61

Pohištva!

v veliki zalogi, kakor tu matrace, divani, otroške strelje, postelje vloge, poglavke itd. itd. po najnižji ceni, tudi na obroke, priročno P. Srebrne v Maribor. Tegelhofova cesta 23. 64

Mlinsko orodje.

Prodaj za mlino, ki se sam na kamenje mele, vsakovrstno orodje, kamene, kolese, kisa za mlo, stange itd., vse kar se potrebuje za mlino. Kozar Wernig, mlinarski mojster Ormužu (Friedau). 67

Gostilna z mesarijo

se s 1. novembrom da v najem. Vpraša se pri g. Johann Sauer, Hotel Meran, Maribor. 67

Sode

dobre, brez napake, transportne sode od 600 do 700 litrov, prodaja

C. Fürst & Söhne

v Ptuj. 67

Dobra gostilna

se da izobraženi, oženjeni dvojici z malo obitelji, katera je nemškega in slovenskega jezika zmožna, ima veselje do gostilniške obrti in kavčijo, podjako ugodnimi pogoji na račun. — Dopisi se naj pošljejo na lastnico gospo Amalijo Rupnik, nadučiteljevo soprogo v Vitanji pri Celju. 68

Sladki vinski mošt

grafičinsko blago K 24—
risling K 42—
kmetško blago K 18—
stara vina K 40—
50% pristna slivovka in tropinovec . . K 98—
pri 100 litrih.

Tudi se prodaja stare

dobre sode

od 300 do 900 litrov po nizki ceni pri

J. Kravagna, Ptuj.

Prilična prodaja!

Prodaj svoj umetni mlin, zvezan z žago za dile in kovačnico, zelo krepka vodna moč na reki Labudski (Lavantfluss), 15 minut od železnice. Nadalje drugo posestvo na istem potoku, kjer je dobiti istotako krepka vodna moč. Nadalje gospodarsko posestvo, 3 minute od železnice, 50 oravov zemlje z stavbiščem za kolodvorsko restavracijo. Vse z »fundus instructus«, tudi vsako posestvo samo. Vpraša se pod »Gute Existenz«, poste restante, Lavamünd, Koroško. 438