

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 dobi 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 hladí 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 povziva 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 povzije 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 povzilo 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 nega 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 Goronje 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 povzije, 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 povzije.

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.

Ves zbor je bil razdeljen v 11 odsekov, namreč v odsek za kmetijstvo, živinorejo, vinorejo, vrtnarstvo, kmetijsko tehniko, tehnične postranske obrtnije, svilorejo, čebelorejo in znanstvo zaželek, konjerejo, kmetijsko postavodajstvo in kmetijsko šolstvo. Dopoldne so odseki imeli svoje seje, popoldne so bili občni zbori.

Važnejše obravnave so se sukale okoli sledečih predmetov: kako zatirati živinske kuge, — kako pospeševati nauk v kmetijstvu posebno po popotnih učiteljih, — kako skrbeti za izrejo lesa, — o davku na špirit in sladkor, — kako se dá voda iz mestnih kanalov koristno porabiti, — o kmetijskih poskušalnicah, — o vvaževanju mesa iz Amerike in Avstralije, — o vpegljavi časom primernege zemljiškega katastra, — o konjereji, — o stanji vinoreje s posebnim ozirom na škodo po trtni uši. Razprava o filloxi (trtni uši) je trajala več dni in je razodela mnogo dobrih skušinj. Po končanem zborovanju so gospodje obiskali več odličnih posestev na deželi.

Slovansko slovstvo.

* Kojoj slovenskoj grani pripadalu Sdoveni u gorňoj Albaniiji i u Makedoniji. Pисао Деспот Бацовић из Македоније.

Pod tem naslovom je prišla nedavno v Belgradu iz državne tiskarne med svet brošura, ki na 48 straneh razpravlja s političnega in kulturnega stališča važno vprašanje: „kateri slovenski veji pripadajo Sloveni v gornji Albaniji in v Macedoniji. Duhoviti pisatelj pravi v predgovoru: „Da se more določiti, kateri národnosti pripada kak národ, treba je pred vsem poznati: 1) njegov máterini jezik; 2) njegove običaje; 3) njegovo zgodovinsko prošlost. V teh treh ozirih hočem jaz opisati slovenski národ v Macedoniji in gornji Albaniji, kateremu tudi sam pripadam.“ — Iz tega se razvidi vsebina in tendenca knjige, katera naj bi našla tudi v Slovenih mnogo prijateljev, a jezikoslovcem bi se, po naših mislih, smela še posebno priporočati.

* Старо-Срби. Написао Димитрије Алексијевић из Раосока (Уголими Дибре.)

Tudi ta brošura, tiskana, kakor zgoraj omenjena, v Belgradski državni tiskarni in ravno toliko strani imejoča, naj bi našla med inteligencijo slovensko kupovalcev in bralcev. Kar je opomnjenega o prvi, veljá skoraj o drugi, razven predmeta, ki je tudi važen v sedanjih dneb, ko so obrnjene vse oči na Slovane, dakle tudi na Srbe. — Tisek obeh knjig je jako ličen.

J. Charpentier.

* *Boris Miran's Gedichte.* Auswahl, aus dem Slovenischen übersetzt von J. S. Wien, 1877. Druck und Verlag von A. Keiss & P. Horn. 16°. 79 strani.

Razven nekdanjih naših pesnikov: Prešerna, Vilharja, B. Tomšiča, in v novejši dôbi Lujize Pesjakove, Sloveni sploh nimajo pesnikov, da bi se bavili z nemškim pesništvo. Nekaterim se zdí to potrata časa in dušnih kreposti, a drugi sodijo spet drugače: pesnik slovensk namreč pokaže v nemškem vèrzu svojo dušno ugibičnost in spretnost za prizvanje tujega jezika in njegovih svojstev. Tudi hrvatski pesniki: D. Dudumi, Milov i. dr. so znani med nemškimi pesniki po dobrem, kar služi v čest njim in národu.

Pri nas vsakdo, ki nima zaprtih očí, spoznava, koliko je storil Stritar do zdaj na polju beletristike naše. V obziru forme je on v novejši dôbi največ

uplival na mlade pesnike slovenske, ako tudi imamo že pred njim vzorov, toda on je učil in je učeč delal. A to miče.

Te nemške pesmi nam sicer niso nove — poznamo jih po nekoliko iz B. Miránove zbirke in iz „Zvona“, vendar zanimajo nas, ker jih vidimo v nemški besedi in dovršeni obliki. Slučajno so prišle te poezije — izvzemši obé pesmi iz cikla „Raja“ in odlomka „Oresta“ — še v rokopisu pred oči slavnemu nemškemu pesniku Anastaziju Grünu, kateri je pisal o njih Jos. Cimpermanu iz Šrajbarskega Turna v pismu dné 23. junija 1874. leta med drugim: „Neben der echt poetischen Stimmung, welche in diesen Dichtungen vorwaltet, war ich auf's erfreulichste überrascht durch die fast Platen'sche Correctheit, mit welcher (ein paar kleine Ausnahmen abgerechnet) Stritar sowohl in sprachlicher wie in rythmischer Beziehung seinen deutschen Vers behandelt.“ To je lepa in veljavna pohvala, kateri ni dodati družega, nego, da Sloveni svoje knjigarne pomnože tudi s tem najnovejšim delom Stritarjevimi. — Cena elegantni knjižici je 50 kr. in dobiva se pri izdatelju: Währing, Zellerhof 6, na Danaji.

J. Charpentier.

Ozir po domovini.

Popotne črtice.

(Dalje.)

Po težavnem, le zarad narave še prijetnem potu dospem v dolino. Tu so hiše le posamezne, preko pota večidel le grmovje in obilna, a močvirska, tedaj ne pre-dobra trava. Griči pa so povsod lepo zeleni, čeravno oko pogreša večega, čvrstega drevja. Sila je najbrže prignala posestnike, da gozdom niso prizanašali.

Ker je v tem jela hladna noč spuščati svoj temni plašč nad zemljo, nisem mogel gledati družega, kakor še razsvetljene vrhove gorá. Če pa človek le na vzgor gleda, se lahko na zemlji spodtakne; to se je tudi meni zgodilo in padel sem nad kamnom, da je vse od mene odletelo. Ko sebe in svojo robo pobiram in tepem prah, priteče pes bližnje hiše in se mi zaleti pod noge. A bunka moje palice ga podučí, da nisem zajec ali kaka enaka zver; rep stisnjen med nogami teče cvileč nazaj proti hiši, med katere vratni se pokaže zdajci ženska, ki jame lajati nad mano še bolj, kakor prej pes. Jaz pa grem mirno svojo pot in kmalu babe ni več slišati.

Zopet grem v rebro in pot mi stopi na čelo. Ker ni družega, pride mi na misel krčmarica, kateri je bil ideal učitelja ta, „da otroke tepe in za ušesa vleče.“ To se je ženi gotovo naravno zdelo. Da, da, šiba, šiba v šoli! Škoda za njo, da je ni več. Mnogo starišem bi bila prihranjena žalost nad otroci, mnogo učencem bi koristila, spravila jih do kaj koristnega. Veliko manj spridenih mladih ljudi bi bilo na svetu, če bi v šoli še pela šiba, kakor je pela nekdanj.

V teh mislih srečam moža z motiko na rami, ki mi prav prijazno želí „dober večer“. Odzdravivši mu ga prašam za pot proti Št. Vidu. Brž se mi ponudi za spremljevalca po stranski poti, a jaz mu rečem, da bom že sam prišel, če mi jo le pokaže. Mož mi vstreže in tako pridem preko zelenih logov in obilnega polja že o mraku do Št. Vida pod Zatičino, kjer sem namenil svoj šotor postaviti za to noč.

Št. Vid je lepa vas, ima lepo cerkev s krasnim zvonikom, ki se že od daleč blišči. Hiše so vse zidane, tako, da je vas podobna trgu. Z velike ceste se prav lepo vidi, ker stoji na gričku; zato so tudi ceste po nji neravne. Tu so trije duhovni, ljudska šola, za katero