

Pšenice bo razun nekaterih deželá večidel prav lepe, ali vsaj lepe. Vendar pa je na Ogerskem precej snetnjave, rje pa je bolj v severnih krajih precej veliko, polegla je v goratih deželah.

Ogršice se bo z malo izjemami veliko in dobre pridelalo.

Ozimnega ječmena, katerega posebno veliko imajo na Krasu, na Kranjskem in v doljnem Štajarskem, se bode veliko pridelalo. Tudi jarega ječmena bo precej razen vzhodnih in severno-zapadnih deželá, kjer ga je suša vzela.

Za oves je letina bila večidel jako ugodna, manj pa na več krajih Českega in na velikih Ogerskih planjavah.

Sočivja se pričakuje povsod obilo.

Proso kaže na Hrvaškem dobro.

Koruzna je v več krajih vzhodnih dežela trpela po suši, v goratih deželah pa po mokroti, tudi jej je sem ter tje na Ogerskem črv škodoval; v večem delu deželá pa obeta dober pridelek, posebno lepa je na Štajarskem in Hrvaškem.

Zgodnjega in poznega krompirja se pričakuje obilo, le sem ter tje mu je črv in suša škodovala, na doljnem Štajarskem se kaže po več krajih krompirjevec zaradi prevelike mokrote kodrčast.

Zelje v doljni Avstriji prav dobro kaže, v vzhodni Galiciji pa slabo.

Lan kaže prav dobro na Koroškem in Moravskem, dobro na južnem Tirolskem, Kranjskem in v severnih krajih Ogerskega.

Detelje bo veliko, v nekaterih deželah pa prav veliko.

Sena je v goratih deželah in v doljni Avstriji veliko, v drugih deželah manj, posebno pa na Ogerskem.

Trta obeta skoro v vseh vinskih deželah obilen pridelek, le na Tirolskem in Predarlskem ne, kjer imajo ono trtno bolezen, katera že veliko let po mnogih vinskih deželah škodovala; tudi palež je tukaj, kakor na Štajarskem, precej trt osmodil.

Kar se tiče sadja, pričakujejo češpelj veliko na Hrvaškem in posebno v vojaški granici; kar pa se tiče družega sadja, bo pridelek skoro v vsaki deželi v nekaterih krajih dober, v drugih pa slab; v enih krajih bo jabelk veliko, hrušek pa malo, v drugih pa ravno narobe, v enih jabelk in hrušek veliko, v drugih pa skor nič hrušek in jabelk; z nekaterih dreves, ki so bila polna jabelk ali hrušek, pada sedaj sad. Na Ogerskem sem ter tje tudi sadje zeló gnjuje.

Sviloprejke so večidel dobro delale; na Goriškem so s kokoni prav zadovoljni.

## Gospodarske skušnje.

*Kedaj je pravi čas žito žeti?*

Ker eni pravijo, da je dobro, ako se žito, zlasti ozimino, še pol nezrelo žanje, drugi pa nasproti trdijo, da še le, kedar je zrnje že trdo, je neki učen posestnik večkrat nalašč oboje natanko poskusil.

Iz njegovih skušinj zdaj zvemo, da prezgodaj in prepozno je škoda. Pri prezgodni žetvi ne zaleže boljša (tečniša) slama toliko, kolikor gre na zroju v zgubo; pri prepozni žetvi je sicer zrnje težje, pa je slama lesena, tedaj netečna.

Pravi čas po Rohdetovih natančnih skušnjah žito žeti je takrat, kedar se v bilkah ne pretaka več žitni sok, kedar so tedaj bilke jenjale živeti in so že bele ali rumene, čeravno je zrno še mehko. O tem času požeto žito dá najboljši pridelek v zrnu in na slami.

## *Kako zatreti plevel na njivah.*

Od kod se zaseje plevel na njive? Seme plevelo je včasih v njivi sami, včasih pride od drugod. Rastline, ki jih kmetovalec šteje med plevel, zorijo že večidel pred žetvijo žita; zrelo njih seme se osuje in tako poseje po njivi. Ali pa zatrosi veter od bližnjih senošet, spašnikov itd. plevel na polje. Tudi živina, ki se po njivah pase, ga zaseje po gnoji, v katerem se dostikrat ne prebavljeno plevelno seme najde, ali pa ga kmetovalec z gnojem vred pripelje na polje.

Vse to naši kmetovalci sami dobro vedó, le o tem jih ima več krivo misel, da menijo, da moča in zmrzlina pokončá plevel. Al plevel je in ostane plevel, dokler bo svet stal. Kako rad marsikak plevel kalí in pa težko se pokončati dá, učé obilne skušnje. Resničen je pregovor, „da kopriva ne pozebe“.

Kako tedaj to nadlogo zatreti? Popolno in vselej je odpraviti ni mogoče. Dosti pa se vendar dá storiti o tem. Poglavni pomočki so ti-le:

1) preorji o pravem času večkrat in globoko plevelno njivo. Suho vreme je za to najbolje, ker solnce kal in mladike izoranega plevela hitro osuší, da zvenejo in poginejo;

2) semensko žito pridno čisti. V malih kmetijah zbirajo lahko otroci pozimi plevelno seme iz žita in ga tako čistijo;

3) dobro ravnaj gnoj. Kolikorokrat se gnoj iz hleva kida na gnojíšče, potrosi ga s prahom neugašene apna. Živo apno razjé deloma plevelno seme. Tudi pri napravljanji gnojnih kupov iz mešanega gnoja naj bi se tako z apnom ravnalo. Sploh smemo reči, da kmetovalci koristí apna za kmetijstvo še ne cenijo tako, kakor zasluži. Apno je kaj dobra stvar; naj bi se kmetovalci ne bali malih stroškov, ki jih jim apno prizadene, ker dobiček je velik in stroški se obilo splačajo s tem, da se plevel zatara in pridelek pomnoži.

## O kmetijskih nadaljevalnih šolah.

*Iz Štajarskega.*

O kmetijskih nadaljevalnih šolah se je tudi pri nas mnogo govorilo in pisalo, a vendar so te šole le sem ter tje zaželjeni vspeh imele. Pred nekimi leti je hotelo ministerstvo kmetijstva v soglasji z družbo kmetijsko v Gradcu na enkrat take dobro urejene šole imeti, zato so se nekaterim učiteljem, ki so komaj obljubili, da bodo take šole imeli, že dajale nagrade. Kasneje pa so začeli s temi nagradami varčnejši postajati, in znani so mi slučajji, da učitelji, kateri so se po 3 in 4 leta trudili v takih nadaljevalnih kmetijskih šolah, niso dobili za to niti „bog plati“. Toraj ni bilo pri tej reči nobenega pravila, nobene norme, in je še danes ni. V zadevi učne tvarine in učnega časa je deželni šolski svet lani izdal neko naredbo, katera se opira pa zopet le na teoretična vodila in nima nobene praktične misli.

Pri teh kmetijskih nadaljevalnih kursih nahajam jaz dvoje pomanjkljivosti: ena je v tem, da se učiteljem ne podaja dovolj zanesljivega upanja, da bode pri vspešnem podučevanju dobil kolikor toliko nagrade za svoj prostovoljni trud, — druga pomanjkljivost je pa v tem, da se ne pové učitelju gotov in dober način, po katerem bi učence skozi obaletna zimska tečaja šoli pridržati mogel. Učitelju naj bi se obljudil vsaj neka-košen minimum nagrade (recimo 15 do 25 gold.), kateri se more pri posebno dobrih vspehih tudi povekšati, učenci pa naj se deloma po postavah ali ukazih v te šole primorajo, ali pa naj se skuša privabiti jih na ta način, da se jim pri marljivem obiskovanju obljudi kaka nagrada s knjigami ali kakim gospodarskim orodjem. Obligaten pa naj bi bil ta kmetijski poduk na pr. za one

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. érnega 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 vžitnosa 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 zaslužek, 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 ravná 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 veljá 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 nerabljiva; 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 zasedanji državnega zbora Avstrijskega strokovnjak v narodnem gospodarstvu, vitez Proskovec, predlagal premembo sedanje naše fiskalne sisteme in vpeljavo Amerikanskega načina z znamkami. Ta predlog je vtemeljil z veliko strokovnjaško znanostjo in je posebno razložil napake sedanjega zadavkovanja piva s sledečimi besedami: „Povsod cveté pivno obrtnijstvo, 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 prevročé, po posebnih napravah ob ledu; če je pa dosti hladno, ob samem zraku. Ko je zadosti ohlajeno, se spustí 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 narjena, 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 večé skrbí,