

vipavsko sadje v Ljubljani. To vendar ni ničemur podobno, da so v Ljubljani marelice po krajcarji ali po dve za en krajcar, kadar velja v Vipavi kilo marelic 5 do 6 krajcarjev ali 6 en krajcar. Tako je tudi z grozdem. Prodajajo majhen grozdič za 10 kr., kakeršnih gre 4 na en kilogram, v Vipavi pa plačajo cel kilogram po 10 do 12 kr., ali pa še ne. Način dovažanja in razprodaje sadja v Ljubljani ter s prevelika dobičkoželjnost prekupcev dela to visoko ceno vipavskemu sadju. Bog obvaruj, da bi Vipavcu ne privoščil dobička, saj ima ravno pri teh visokih cenah le izgubo, prekupci pa dobiček, ker Ljubljančani nočejo jesti dragega sadja, vsled česar ga Vipavci ne morejo prodati in mu doma, pa le doma ceno zmanjšujejo.

Zakaj je pa težavno dobiti v Ljubljani dobrega namiznega jesenskega sadja? Da ni veliko hrušek, vzrok je res, da je še malo drevja od res finih hrušek, da je pa jabolk malo, vzrok je pa nekaj drugega. Kar se vidi v Ljubljani na sadnem trgu, ali kar imajo branjevci, to je nakupljeno največ le od revnejših posestnikov in tudi le največ po ljubljanski okolici. Ti posestniki gotovo nimajo najlepšega sadja. Veči posestniki, zlasti od Ljubljane oddaljeni, pa nimajo prilike komu prodati svojega sadja, in tako njih najlepšega sadja v Ljubljani niti ne znamo. Dolenjske voščenske, žlahtne pisanke (Luiken), idrijskega mašanckerja itd. v Ljubljani niti za drage denarje ni dobiti, ako ravno prideluje dežela naša jabolk teh vrst na tisoče centov.

Razvidno je iz vsega tega, kako slabo je še s sadno kupčijo v Ljubljani, in to na škodo Ljubljančanom in sadjarjem. Čudno je, da se nihče ne loti lokalne sadne kupčije toliko intenzivno, kolikor se je g. V. H. Rohrmann izvozne sadne kupčije. Pravi sadni trgovec bi si gotovo prizadeval, da bi kupoval lepega sadja, ceno ga pripeljal v Ljubljano in s primernim dobičkom prodajal. O tej reči morali bi kaj ukreniti merodajni krogi, in to v korist deželi in ljubljanskemu mestu. Menim, da bi bilo tudi nekoliko naloga mestnemu zboru, da bi ljubljansko sadno trgovino oživil. Sadjarske zadruge, kakeršna je na Slapu, in še druge, katere naj ustanove, naj bi imele svoje prodajalne. Po teh prodajalnah bi prodajali zgodnje sadje iz Vipave, pozno sadje z Gorenjskega in Dolenjskega, razne sadne izdelke in, če treba, tudi pomaranče in limone. S tako urejeno sadno kupčijo bi Ljubljana mnogo pridobila, največ pa sadjarji sami, ker Ljubljana bi lahko to postala za našo sadno trgovino, kar je Maribor južni Štajerski. Pred vsem moramo pa urediti domačo kupčijo!

## Razne reči.

\* Močno krvavenje iz kake rane ustaviš najhitreje, ako položiš na rano košček vate, pomočene v vročo vodo. Sama vata, če je tudi v mrzlo vodo pomočena, ne koristi nič.

\* Kilava žrebeta, t. j. taka, ki imajo ob popku počen trebuh, pridejo navadno uže na svet taka. Ta napaka je sicer brez pomena, utegne pa vendar postati tudi nevarna. Kilavost se pokaže ob popku, v podobi okrogle, hruški podobne otekline, debele skoraj za en oreh ali eno pest, ne dela bolečin in je navadne toplote. Kilavost se redkokedaj sama od sebe ozdravi. Priporočajo precej pričeti zdraviti žrebe. Najpreprostejše zdravilo je zmes od enega dela žveplene kisline (hudičevega olja) in treh delov vode ali špirita, s katero je teden dni vsak dan po dvakrat oteklino mazati. Oteklina se skrči in slednjič izgine. Veče otekline je pa podvezati ali odšiti, kar naj pa vselej opravi izkušen živinski zdravnik.

\* Železo pritrdiš v kamen najceneje in najtrdneje s kitom od smole in opeke. V ta namen raztopi nad ognjem čiste smole in ji primešaj toliko presejane opečne moke, da je smola še vedno tekoča. Kadar vliješ tega kita med kamen in železo, deni potem vmes še zgrehtih koščekov opeke. Ta kit se izvrstno spoji s kamenom in železom, v vodi se ne raztopi, ne škoduje železu ni drugi kovini, po ceni je in vsekakor boljši nego žveplo, katero navadno za to reč rabi.

\* Okus po lesu odpraviš novim sodom, ako jih napolniš z apneno vodo, kateri dodaneš na vsak hektoliter 36 do 40 gr. solitra (potašla). Čez 6 do 8 dni izprazni sod, izmivaj ga toliko časa, dokler ne teče iz njega popolnoma čista voda, in delo je dovršeno. Tak sod ne daje v njem spravljenemu vinu nobenega okusa.

\* Deset zapovedi poljedelcem. 1. Sejte in sadite le to, kar se najbolj prilega podnebjju in legi; vašega kraja in njivi, katero obdelujete; potem ste si gotovi dobrega pridelka in največega dobička, ki vam ga more donášati polje.

2. Seme morate sejati le zdravo, težko, kaljivo in dobro očiščeno, tudi je morate večkrat premenjati: potem bo setev bogato plenjala in obvarovana bode mnogovrstnih boleznih in uim.

3. Ne sejte in ne sadite zmerom iste reči na isti njivi, temveč menjavajte žito, okopavino, klajo in druge rastline; potem le použiva zemlja enakomerno gnoj, in njivi se enostransko ne izpije rodovitnost.

4. Na nepodelan (frišen) gnoj ne sejte in ne sadite ničesar, potem ne boste plevela imeli na njivi, in gnoj se bode lahko razkrojil pod zemljo ter setvi dajal dobro pripravljenega živeža.

5. Ne skoparite s preoravanjem in okopavanjem, da postane njiva rahla in da morejo zemljo prešiniti zrak, dež, gorkota in mraz; tako obdelana zemlja pospešuje rast sejanih rastlin.

6. Ne zamujajte ob pravem času setve, da ne bode škoda trpeli s pičlimi pridelki.

7. Seme spravite, kakor treba, bolj ali manj globoko pod zemljo, kadar pa je rastline začela kaliti, oskrbujte jo marljivo: to ji pospešuje rast in zagotavlja njivi dober pridelek.

8. Ne zamujajte ob pravem času žeti, da ne boste škode trpeli po manjšem ali slabšem pridelku.

9. To, kar ste pridelali, skrbno pospravite in shranite, da se vam pridelek ne pokvari, predno ga začnete rabiti.

10. Ne zabite, da njiva po vsakem pridelku izgubi redilnih snovi, in da jej morate povrniti z gnojenjem, kar ste jej vzeli; le potem ostane leto za letom rodovitna, in vi in vaši otroci boste veseli njenih pridelkov.

## Podučne stvari.

### Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

102.

#### Ameriško meso na evropskem trgu.

V severnej Ameriki živi bizon ali američanski bivol. Predno so se Evropejci naselili, bile so neizmerne ravnine in velikanski gozdi polni bizonov. Sedaj se morajo pred človekom umikati vedno dalje na zahod in sever v kraje, ki jim niso ugodni. Res se pase po teh krajih še mnogo čred, vendar ginejo tudi te od leta do leta, morda pride celo čas, ko bodo strastni in dobičkazeljni lovci bizona zatrli.

Ker so se zelo skapljale črede bivolov po prerijah Zaveznih držav, udomačili so si Američani evropsko govedo, ki se je v malo letih ogromno namnožilo. In vse pokazuje, da se bode ta živa glavica še izdatno pomnožila, ker se čedalje več naselnikov obrača na prazne prerije. Ondotna zemlja ni ugodna poljedelstvu, pač pa živinarstvu, in ker reže sedaj pacifiška železnica nepregledne planote, torej se blago laglje in bolje spečava. Koncem leta 1882 je bilo v Zaveznih državah okoli 33 do 34 milijonov govejih repov, katere so cenili na 640 milijonov tolarjev. Čim bolje se množé črede, tem več je treba pastirjev. Leta 1870 se je 7723 ljudi s pastirstvom ukvarjalo, a leta 1882 uže 14768.

Kalifornija in Oregon imata najrazvitejše in najogromnejše živinarstvo mej vsemi Zaveznimi državami. Govedo ameriško je sploh dobrega plemena in se rado spita. Pa jih tudi ni boljših pašnikov kakor so nepregledne planote zahodnih, severnih in južnozahodnih krajev v Zaveznih državah. Le to je škoda, da ondi nimajo zakonito urejenih pašnikov, zato so vedni prepiri in pretepi mej pastirji. Mnogo škode pri čredah naredo posestnikom tatinski Indijanci in drugi poteznjači; potem grozno besneči prerijski viharji; dolge, včasih nenavadno mrzle zime, pa pogostne kužne bolezni, vsled katerih mnogo repov pocepa.

Tako na daleč ne prevažajo pitane goveje živine pač nikjer kakor v Ameriki. S Tehasa, Nove Mehike,

južno-vzhodnega Kolorada in južno-zahodnega Kansasa gonijo jo v Dalas v severnem Tehasu, kjer jo porinejo na železnico in odpeljejo naravnost v Čikego 1500 milj dalje. Mesarija v Čikegi je jako razvita in na dobrem glasu, toraj mnogo glav tu pobijejo za razne svrhe, ostalo govedo razpošljejo v druge kraje.

Pred leti so začeli Američani sveže meso tudi v Evropo dovažati. Podjetne parobrodne družbe so zgradile posebne brodov z jako umno urejenimi shrambami, v katere vedno prihaja enakomerno topli zrak, da se meso ne usmradi. Ob enem so zgradile tudi podobnih vagonov, v katerih dovažajo sveže meso z velikanskih mesnic k parobrodom. Meso je popolnoma sveže in zdravo, dokler visi v omenjenih shrambah, ali se koj spremeni, kedar je v Evropi snamejo in na trg obesijo. Kakor hitro namreč začne navadni zrak vplivati na meso, kmalu obledi, usmradi se in začne gnjiti. Takega mesa ne kupujejo kolikaj trdne hiše, pokupijo ga edino le ubožne rodovine, pa nepošteni gostilniki po znižanej ceni. In to je krivo, da se trgovina s svežim mesom ni tako razširila, kakor se je s početka pričakovalo. Zategadelj so podjetni glavničarji se oprijeli druge misli: začeli so živo govedo na evropski trg dovažati.

Da so Američani praktični, pokazali so tudi tu. V Evropo pripeljejo cel brod goved, nazaj cel brod izselnikov. Ker se ljudje z Evrope čimdalje bolje selijo v Ameriko, zgradile so parobrodne družbe izredno velikih brodov, ki so mogli na en pot po 1500 izselnikov sprejeti. Ti parobrodi pa za druge svrhe niso bili dosta prikladni, ker so bili preobširni, prav tako tudi navadni parobrodi niso bili prikladni za prevažanje goved, toraj so si lastniki obeh podjetij podali roke. Zgradili so novih brodov in obširne stare so predelali tako, da služijo obema svrhama. Na takih brodovih sedaj prevažajo govedo v Evropo in izselnike v Ameriko. Pa tudi potnike sprejemajo, kedar vozijo govedo z Amerike v Evropo. Ali milujemo potnika, ki se na takem brodu vozi. Res so saloni in kajite gizdavo opravljeni, kuhinja in postrežba je izborna, tudi vozijo še dosta brzo, ali je na takem brodu prehud smrad in vedno mukanje na palubi natlačene živali tudi ni prijetno. Pa tudi to podjetje se ni obneslo tako, kakor so pričakovali. Res je žival na brodu zavarovana kar je le moči proti vremenskim neizgodam, toda kedar morje kipi in valovi pluskajo čez palubo, kedar brod pleše kot orehova lupinja, da celo najspretnější matrozi komaj morejo po koncu stati, takrat je hudo za žival. Ker na tesnem stoji, ne more leči po več dni ne, nekatera se ne vleže ves čas dokler se vozi. Dostikrat je žival premočena, in če potem potegne mrzel veter po njej, začne se tresti, in ni čuda, če je mnogo pocepa.

Ostala žival pa zelo upade radi prehudega trpljenja na morju kakor tudi popreje na suhem za dolge vožnje in hoje. Zato je dobiček podjetnikov mnogo manjši, kakor bi mogel biti. Po vrhu meso te izmučene, bolehave živine ni in ne more biti okusno in zdravo. Zato je v evropskih pristaniščih koj pobijejo. Skušnja jih je izmodrila. Žival namreč v malo dneh shujša do kosti,