

Vse to do konca pretehtavši razumejemo brez težave, da tretji, na novo izkopani vodotoč ne more biti neogibno potreben, če tudi molčimo o njega obilih troških.

12. *Vprašanje.* Koliko bi se Ljubljani dala struga znižati, da ne bi kvare bilo mestnim poslopjem po nje bregovih ali obrežnemu podzidju, mostovom, ježam in podzemeljskim jarkom?

K temu vprašanju se zdaj ne more do konca odgovoriti, ker ni znano, kako globoko v zemljo sezajo mostni stebri in obrežno podzidje; vendar se zdi podpisanim veščakom, da bi se Ljubljani struga dala brez posebnega prenavljanja znižati do 1.0 m, ako bi se kopalo tako, da bi globanja bila nečkam podobna.

Samo ob sebi se razumeva, da bi potlej bilo ježe, kjer slone v strugi, treba utrditi in okovariti, ter podzemeljskim jarkom ustja toliko znižati, da bi jih tudi najplitvejša voda mogla dosežati.

13. *Vprašanje.* Ali jezovi povodnih stavbin doli pod Ljubljano kaj vstavljajo močvirska usuševanje, ter ali kaj branijo močvirski vodi odtekat, in kako bi te jezove zaradi močvirskega usušila bilo prenavediti?

Odgovor enajstega vprašanja in tudi glavni dolžinski pročet kaže, da zdanji Fužinski jéz nič ne brani, Ljubljani tako znižati povodnji, kakor je bilo rečeno v četrtem vprašanju; a Vodmotski jéz je treba podreti, ako hočemo, kar je bilo uže iz prvega svetovano, da se Ljubljani struga poniža od ustja Malega Grabna do ustja Cesarskega Grabna.

Ne more se zdaj še dokončno reči, ali bi tudi Hruševski jéz kaj branil odtekat povodnjim in malim vodam reke Ljubljanice, kedar bode nje struga ponižana, ker vse to se nam pokaže še le iz onih natančnih mér, po katerih je treba izdelati glavni črtež.

14. *Vprašanje.* Ali bode treba Ljubljano tudi niže pod ustjem Cesarskega Grabna uravnati, in kako?

Ljubljana ima tam doli tolik strmec, da tega dela ne bode treba.

15. *Vprašanje.* Po katerih načelih bi se Cesarski Graben znižal in razširil?

Nam bi se zdelo po teh načelih:

1. naj bi se Cesarskemu Grabnu uže tam, kjer se cepi od Ljubljanice, zdanja struga nekako 1.0 m znižala;

2. naj bi se mu tudi pri Dolenjskem mostu nekako 1.0 m znižala struga, ki je ondukaj s kamenjem pomoščena (flaštrana);

3. od tega mostu do Cesarskograbenskega ustja naj bi se strmec uravnali, kakor bi kazala potreba;

4. tem strmecem naj bi se dali taki prečni pročrti, kakoršni bi jim bili primerni, da bi Cesarski Graben o povodnjih potlej mnogo hitreje tekli in večjo obilico vode odnašal.

16. *Vprašanje.* Kake naredbe so potrebne, da bi Ljubljana tudi ob največi suši dobivala vendar toliko vode, kolikor je hoče imeti človeško zdravje? Ali bi se ne mogle na začetku Cesarskega Grabna storiti zatvornice, da bi se časih Ljubljani struga skozi mesto oprala ter nanesenih odpadkov otrebila brez kvare močvirskega usuševanja?

Ker je struga Ljubljani doli od ustja Malega Grabna ob uravnavanju 1860tnih let bila tako poglabljena, da je ležala 1 čevljev 8 palcev (0.527 m) niže od struge Cesarskega Grabna tam, kjer se cepi od Ljubljanice, zategadel je tudi ob največi suši voda tedaj še vedno tekla skozi mesto; a ustavljanje se je začela še le pozneje, od kar sta bila namreč Mali Graben in Gradaščica jela zasipati Ljubljano. A mi svetujemo, da bi se Ljubljana in Cesarski Graben tudi zdaj zopet oba znižala v tacem razmerju drug k drugemu, v ka-

koršnem sta bila ob tistih časih znižana, in zato bi tudi zdaj voda skozi mesto ob največi suši tekla spet vse tako, kakor je ona leta.

Zatorej, ako se struga Ljubljani in Cesarskemu Grabnu zniža, kakor svetujemo, in če potlej v mesto pride toliko vode, kolikor je hoče imeti človeško zdravje, ne bode treba nikakoršne zatvornice.

A napraviti bi se taka zatvornica na Cesarskem Grabnu res dala, in to tako, da ne bi nič kvare delala močvirskemu usušilu. (Dal. prih.)

Gospodarske skušnje.

Kako si Amerikanci za dom meso frišno hranijo.

V Ameriki meso veliko pojedó in ima tudi nizko ceno. Jedó pa večidel frišno, neokajeno in ga znajo dobro ohraniti. Pripravljajo ga tako: Zaklane živine meso se razseka kakor navadno na kose, naloži v kad, potem se vrela voda tako napoji s soljo, da jajce na vrhu plava; ta voda se mora popolnem shladiti, potem se vlije na meso v kadi, da stoji par palcev čez. Tako se drži meso frišno dve, tri leta, in kedar ga je treba, se vzame s kadi. Se ve, da je preslano, zato se dene dalj ali manj časa v navadno vodo, katera mu soli vzame, da je za rabo prav. Večidel se tako meso peče ali cre, pa je tudi za juho dobro.

Gnojite sadnim drevesom!

Temu klicu, ki so ga „Novice“ uže večkrat povzdignile in nedavno povedale, kako naj se gnojnica spušča do korenin drevesnih, dodamo danes po „Obstgartenu“ še to, da gnojica od goveje živine služi posebno dobro starejemu drevju, mlajšemu pa z vodo zelo stanjšana sekretnica.

Gospodarske novice.

Zakaj Nemčija tako visoko colnino naklada na avstrijsko-ogerska vina,

razvidno je iz „Jahresbericht des landw. Centralvereines für Rheinpreussen“, po katerem predsednik tega društva pruskemu ministerstvu poroča, da „v Avstriji in na Ogerskem je umetno ponarejanje vina v takem cvetju, da vino ponarejajo vinski trgovci in ga ponarejajo vinorejci sami; vsako čobodro prodajajo za čisto in pošteno vino!“ — No, v lepem kreditu so avstrijsko ogerska vina po svetu!

Konjskega mesa na Dunaji

povžijejo čedalje več. V družih kvatrih letošnjega leta so v mestni mesnici zaklali 864 kónj, v prvih kvatrih pa celó 1189. Se ve da se konji, predno se zakoljejo, zdravniško pregledajo. Kilo sprednjih četrt se prodaja po 20 do 24 krajc., zadnjih pa po 28 do 32 kr., suho konjsko meso je po 80 kr. Ker je cenejše, ga kupujejo manj premožni Dunajčanje.

Filoksera — nesrečna trtna uš,

se razširja. Došlo je „Novicam“ iz Zagreba iz prav zanesljivega vira 13. dne t. m. poročilo, da je „filoksera“ konstatirana v nekaterih vinogradih pri Zaprešiču na meji štajarski. Štajarci, pozor! a tudi kranjski vinorejci, pozor! Od gosp. Kuralta, ki se je 14. dne t. m. podal v okužene vinograde, željno pričakujemo nadrobne poročila.