

Pri strojih, vlačilih in vozilih imajo navadno vsi mlinski delavci opravka in zatorej spadajo v eden nevarnostni razred. Drugače je, kar je bilo uže prej poudarjeno, z osebami pri motorjih, ki so večim nevarnostim izpostavljene, in zopet drugače z delavci po skladiščih in z drugimi pomagači, ki nimajo nič opraviti pri strojih ter so tudi zato malo ali celo nič v nevarnosti.

Na večo nevarnost vplivajo po mnenji veščakov mlinska poslopja sama. Delavci, ki delajo po mlinih, visokih 3, 4, 5 nadstropij, so gotovo bolj v nevarnosti, nego tisti, kateri imajo opravka po mlinih v 1 ali 2 nadstropji, ker kolikor više je poslopje, toliko težje je ljudi rešiti o požarih, razpokih itd. Tudi zaradi tega je po takih visokih mlinih nevarnejše, ker rabijo delavci vlačila in vozila, ki drže skozi vsa nadstropja.

Glede na te opomnje slovejo odgovori na vprašanja v vprašalni poli tako le.

K 1 a). Motor ne odločuje nevarnosti pri mlinih. Z ozirom na ta odgovor ni treba odgovarjati na vprašanje 1 b.

K 2.) V obče je mnenje, da ne bi bilo prav mlinov samo po njih obsegu razvrstiti.

K 2. a). Razločevanje med kmečkimi in umetnimi ali med mlini za plačilo in trgovinskimi mlini bi mlinov tudi po njih nevarnosti za nezgode ne ločilo prav, ker so mlini sedaj enako urejeni in ker ni glede nevarnosti za nezgode bistvenega razločka med omenjenimi mlini razen uže omenjenih kmečkih mlinov, v katerih ima največ eden delavec, pa še ta ne vse leto opravka.

K 2. b). Za merilo nevarnosti za nezgode bi bilo vzeti število nadstropij po mlinih.

K 2. c). Ako označimo nevarnost mlina, ki ga goni voda ali par in je v dve nadstropji, s 100, izražalo bi število 75 mlin v eno nadstropje, število 50 pritličen mlin, število 125 mlin v tri nadstropja in število 150 mlin v štiri nadstropja. Število 125 bi pomenilo nevarnost mlinov na veter in število 150 mlinov na ladijah.

K 3). Kakor je bilo omenjeno uže k vprašanju 2 a), imajo do malega vsi mlini enake stroje, t. j. valjarje in mlinske kamene. Ker oni nevarnost za nezgode najbolj odločujejo, ne bi bilo glede na notranjo uredbo mlinov delati razločka.

Za bolj nevarne bi bilo morebiti označiti le tiste mlina, ki imajo vozila ali vlačila.

K. 4.) Nevarnosti, katerim so izpostavljene poedine vrste delavcev, izražale bi se z naslednjimi razmernimi števili:

- | | |
|---|-----|
| 1.) Delavci pri motorji | 150 |
| 2.) Mlinski delavci | 100 |
| 3.) Skladiški delavci in drugi pomagači | 50 |
| 4.) Obratni uradniki | 50 |

Ob enem si usoja zbornica poudarjati, da so bili mlini doslej uvrščeni v previsoke nevarnostne razrede in da bi bilo le prav in pravično, če bi se pri novi določitvi nevarnostnih razredov ozirali na primitivne kmečke

mline ter jih ne postavili v eno vrsto z gori omenjenimi mlini.

Ker sta zbornici tudi došla odgovora od posestnika umetnega mlina v Kranji in Jaršah pri Mengši in od vojvodskega gozdarskega urada v Kočevji, čast ji je oba odgovora predložiti, ker zavzimata drugo stališče o največ točkah.

Poročevalec predlaga v imenu odseka: Častita zbornica naj poročilo odobri. — Predlog je bil vzprejet.

Poučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

232.

Vzgoja kokova; njeno uživanje v Ameriki.

Koka je grm, ki vzraste do dobrih dveh metrov visoko. Cvetovi so mu drobni in beli kakor našemu belemu trnu, a perje je jajčasto in veliko kakor naše črešnje. Na lice je temnozeleno, spodaj pa nekoliko svetlejše. Samorasla koka se nahaja po obronkih andskih v Parovanski in Boliviji, no za žvekanje jemlje samo perje od vzgojene koke. Vzgoja kokova je mnogo bolje razširjena v Boliviji nego v Peruvanski, in najbolj se ukvarjajo z njo Indijanci plemena Ajmarskega. Ajmarci redko kedaj jedó živalsko hrano, in mora biti uže kaj posebnega, kedar zakoljejo ljubo lamo. Oni živé največ ob nekem grenkem korunu, ker po višinah, po katerih prebivajo, ne uspeva več navadni korun, ne kuruza, ne ječmen, in ni čudo, da ob taki slabi hrani žvekajo po cel dan koko in da se mnogo brigajo za vzgojo te preljubjene rastline.

Središče kokove kulture je v Boliviji v pokrajini Jongas. Iz semena vzgojé tu mlade rastlinice in jih potem presadé na primerna mesta. Po visokih gorskih obronkih, koder imajo še srednjo letno toploto od 18 do 20° C., nahajajo se še prekrasni nasadi koke. Z velikim trudom je napravil tu človek ravnico nad ravnico, kakor pri nas po mnogih gorskih krajih napravljajo vinograde. Tretjega leta se razvijejo grmi uže toliko, da se more perje odtrgavati. Ako imajo nasadi ugodno ležo in ako jih je moči zalivati, obero perje po trikrat, štirikrat na leto. Ne potrgajo pa vsega perja, temveč samo ono, katero je popolnoma razvito in se lomi, kedar je človek zviija. Kedar ženske in deca potrgajo perje, potem je na solnci posušé. Na oralu se na leto dobi samo 400 kg posušene perja. Posušeno perje diši kakor mlado seno, in ljudi, kateri niso koke vajeni, rada od tega duha boli glava. Dobro posušeno perje je svetlozeleno. Od vlage postane perje temno, slabjšega okusa in na trgu je precej ceneje plačujejo. V ustih perje ni zoprno, malo pogreni in podraži. Okus je dokaj slastnejši, ako se perje žveka z mrvico živega apna ali pepela.

Vlada v Boliviji je naložila davek na proizvodnjo koke, in zato se zná po priliki, koliko se perja na leto nabere in posuši, v Peruvanski pa nimajo nobenega davka. V celi Boliviji donaša davek od koke na leto 630.000 gld., in zato se ve, da se na leto nabere in posuši 6.000.000 kg perja. V Peruvanski pa komaj 3.000.000 kg perja na leto nasuše. La Paz v Boliviji je središče trgovine s koko. Sem se dovažajo silni svežnji koke in na debelo prodajajo, pa tudi v manjših mestih imajo vedno po cele tovore koke na prodaj. Vso trgovino na drobno vodijo ženske, katere prodajajo po javnih krajih suho perje na vago.

Indijancu, ki živi po visočinah andskih, je v koki vsa sreča in uživanje. Nikedar ga ne srečamo brez kožene torbice, v kateri nosi posušeno perje, in brez male bučice, v kateri ima živo apno ali pepel. Peruvanci jemljejo s perjem po malo apna, a v Boliviji najraje samo pepel od nekih rastlin. Kedar se Indijancu poljubi žvekati koko, hoče jo v miru. Ako se pod bremenom poti, položi je na stran, sede mirno na tla, vrže pred se torbico in jemlje veselega obraza pero za peresom. Na obrazu mu bereš, kako je srečen, da se mu pod prsti cel svitek perja giblje. Po skrbni pripravi in po veselem obrazu sodiš, da je Indijancu žvekanje koke res prava sreča in uživanje, a ne prosta navada. Po trikrat, tudi po štirikrat na dan popusti Indijanec delo, najsi bode v rudniku ali v tvornici, z motiko v roki ali s težkim bremenom, da v miru požveka dar božji. Mej delom, hojo in jahanjem nima žvekanje koke onega pravega učinka. Vsa slast in uživanje se čuti samo ob mirovanji in lenarjenji. V debelem hladu pod gosto krošnjo se najbolje uživa koka. Tu se mirno dve, tri peresa zvijejo v svalok in v usta porinejo, iz bučice pa se s koscem suhega lesa zajme malo apna in v usta nese. Apno da koki pravo slast, a tudi napravlja, da je v ustih veliko slin. Z žvekanjem postane slina zelenkasta, pa se je nekaj požre, nekaj izpljune. Kedar iz koke neha sok lesti, potem jo pa Indijanec izbrusi in novo v usta porine. Oddihljaj, ki ga Indijanec pri vsakem delu ima, traje $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ ure, in v tem času more po dva ali tri svalke koke požvekati. Gospodarji v rudnikih in na velikih gospodarstvih so uvideli že davno, da zaradi svoje koristi morajo delavcem po trikrat na dan dovoliti, da se oddahnejo. Vsak indijanski delavec bi kar takoj zapustil gospodarja, ako bi mu hotel oddih vzeti ali skrajšati. Mej oddihom in žvekanjem poloti se Indijanca taka brezskrbnost, kakor da ga ne briga ves svet. Naj ga draži ali jezi kdor hoče, on ne trene z očmi. Za starega kokarja velé, da ga, kadar žveka koko, ne vznemiri najbesnejša nevihta, katera mu nad glavo kreha veje in ruje drevesa; pravijo, da mirno gleda, kedar se mu približava besna divja zver, ki ga hoče na kose raztrgati, da brez skrbi počiva tudi takrat, kedar uže plamen po posušeni pustari na okoli liže, a se ne boji, da bi se opeknel ali zgorel.

Indijanci po Andah so melanholične čudi in živé zelo tožno in enolično. Obitel, ki pod isto streho stanuje, kaže tako malo mejsebojne ljubezni, kakor da člani niso iste krvi. Kedar Indijanec nima dela, stisne se v kot svoje kočice ter mirno žveka koko. On je tih, a na obrazu se mu bere, kako da ga vedno neka toga mori. Ali ga boli srce za slavno prešlostjo, ali ga peče duša, ker mora gledati, kako se v njegovi domovini šepiri beli tujec, težko da bi to pogodili, ali od koke gotovo ni tako oslabel, ona mu je le še ediva tolažba in veselje. Koka mu je dedščina iz starih in srečnejših časov, ko mu v zemlji ni bilo drugega gospodarja razem Boga, njó ljubi nad vse na svetu.

Tu in tam tudi kuhajo koko in jo pijó kot čaj. Pijača taka človeka ugodno razdraži. Ako je pijača močna, vzdrži človeka dolgo, da ne čuti gladu, in kedar leze v breg, ne teži ga sapa tako. No na ta način se malo koke potroši, ker jo največ žvekajo. Žvekanje napravlja iste učinke kakor pitje, samo da je pri žvekanji delovanje počasnejše in dalje traje. Žvekanje imajo za prosto in neotesano navado, katera se Evrópcem gabi, ali vender je po peruvanskih mestih mnogo belcev, kateri se vsak dan po nekolikokrat stisnejo v kot, da kakor Indijanci svojo koko žvekajo. Kdor se koke navadi, nima več moči, da bi jo pustil, in zato ni sumnje, da mora biti v njej neka posebna dražest. Strastnega prijatelja koke nazivajo „kokero“. Kedar takega kokarja popade prava strast, gre iz hiše in se skriva za več dni v goščo, kjer v največem miru uživa koko. Pripovedajo, da taka strast prijema tudi mladino iz najboljših hiš, katera je potem zgubljena za hišo in rodbino. Pobegne ti iz mesta, zapusti najuglednejše društvo, pa se najpreje skriva v kaki indijanski vasi, a potem se umakne v gozd, kjer živi nenavadno življenje, prav po divjaško. Kadar o kom velé, da je beli „kokar“, to je toliko, kakor da so mu rekli, da je „propalica“, da je izgubljen.

Razne reči.

— Cesarjev rojstveni dan se je, kakor vsako leto, tudi letos praznoval v Ljubljani prav slovesno. Prejšnji večer je napravila godba domačega pešpolka mirozov. Dne 18. t. m. je pa naznanjalo zjutraj streljanje topov veseli praznik in vojaška godba svirala je po mestu budnico. Ob 8. uri dopoldne je bila v Latermanovem drevoredu vojaška maša, katere se je udeležila vsa garnizija. Pri glavnih delih sv. maše so vojaki streljali, z grada so pa odzdravljali topovi. Ob 10. bila je slovesna sv. maša v stolni cerkvi, katero je daroval prevzvišeni knezoškof. Navzoči so bili načelniki državnih, deželnih in mestnih oblastev in drugih korporacij, mnogo gospodov profesorjev, učiteljev in veliko občinstva. Popoldne so imeli častniki v kazini slavnosten banket, pri katerem se je napilo presvetlemu cesarju ter se je naznanila ta napitnica s streljanjem topov.