

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

6. ne zamujajte ob pravem času setve, da ne boste škode trpeli s pičlimi pridelki.

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

8. Ne zamujajte ob pravem času setve, da ne boste škode trpeli po manjšem ali slabejšem 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.)

99.

Za mizo.

Peter silni, ruski car, imenoval je kuharskega dečka generalom, ministrom in knezom. Ludovik XIV. je odbral ministrom nekoga, o katerem ni vedel drugo, kot to da je napravil novo omako. Marsikdo je bil dober državnik, pa tudi izvrsten kuhar, če tudi ni sam kuhal. Prve in najvažnejše šarže dvorske so vzete s kuhinje in kleti. Dvorski nadkuhar je važna ekscelenca, in nadtočaj je bil mogočen kralj. Silni Conde, in vojvod Beaufort sta rada stregla kralju svojemu pri mizi, pa tudi na bojnem polji sta pokazala, da sta junaka.

Plutarh preslavlja Cezarja, ker je razumel pojedino isto tako dobro vrediti, kakor bojne vrste. Da je to Napoleon tako dobro razumel, gotovo bi si bil pridobil več prijateljev, in ne bi bil umrl na Šent Heleni. Znamo da je prevrnila pojedina kraljevino perzijansko. Sijajno sedmino je napravil v starodavnem času Abner. Pogoščeni so bili vsi velikaši, in tudi prosto ljudstvo, samo David ne. O najsijajnejši gostbi pa pripoveda Jožef Flavij, Herodov sin namreč je napravil po očetovi smrti sedmino, ki ga je stala toliko, da je do celega ubožal.

Strokovnjaki še niso dognali, kako in koliko upli-vajo razne jedi na pojedine ljudi, kakor tudi na pojedina ljudstva, in vendar je to izredne važnosti za celi organizem. Kakor si pojedini ljudje in kraji radi oči-

tajo, kaj jedó in pijó, tako tudi pojedini narodi. Markiz Caraccioli je bil napoljski poslanik v Angleškej. Nek pot so ga vprašali, kako se mu kaj dopada Angleška. In kaj je odgovoril! „Kako se mi dopada! Čudna ta Angleška! Ima ti do tristo nabožnih ločin, a le eno omako.“

Gotovo je, da upliva hrana mnogo na človeka in njega značaj. Angležu se prav podaje, kedar povživa velike mastne kosove mesa, kakor tudi nežnemu Francozu, kedar liže eterske omake, fine ragoute in druge jedi v malih porcijah. Holandezi so nekako tožljivi, ker povživajo preveč masti, pa suhega mesa, kar ovira prebavljanje. Španjolec pa je živ in okreten, in to nekda zato, ker povživa veliko čebula in korenčja. Starodavni Germani so obravnavali vse važnejše zadeve pri pojedinah, zato niso bile nikdar trezne. Starodavni Atenci niso nič radi hodili na pojedine po hišah, kakor dandanes ne hodijo nič kaj dosti Francozi. Ob takej priliki se dela sila želodcu, samo da se gostitelju ustreže. Čemu neki!

Pametne so one pojedine, pri katerih gosta nič ne silijo z jedjo in s pijačo. Vsak si izvoli, kar mu ugaja in kolikor mu ugaja. Ker pa ne kaže zaradi dobrega imena toliko jesti in piti, kolikor želodec potrebuje, torej se preskrbe fini gospodje uže doma s potrebnim materijalom. Ali ste künštini, rekel bi naš Ribničan.

100.

O razprostranjenju žitaric; žito v svetskej trgovini.

Vzgoj žitaric se je ozko splel z življenjem človeškim. Težko nam je pomisliti, da je krajev na svetu, kjer mora človek tudi brez žitaric živeti. Ali človek se je posilil tako daleč na sever, da žitarice niso mogle povsodi za njim. Tudi tu človek živi, pa največ brez kruha. Poljedelstva ne pozna, prehranjujejo ga črede jelenov, lov in ribarstvo. Žitarice imajo svojo mejo, katere ne morejo prestopiti, in to mejo jim je potegnili solnce. Iz zemlje ne more pririti klica, ako je solčna toplota ne izmami, peresa ne morejo hrane prirejati niti zernje se polniti, ako jih ne ogreva solčna svetloba. Solncu pomagajo ali nasprotujejo vetrovi in morski tokovi, ter tako ali primičejo ali odmičejo mejo, do katere se pojedine biline morejo razširiti. Vsaka žitarica ima svoje potrebe, svoje pogoje življenja, in zato zaostajajo proti severu, ena preje, druga pozneje.

Ječmen je najzadovoljnejša žitarica, ki najmanj toplote potrebuje, in zato se je najdalje na sever razširil. Severna meja ječmenu pa ni ona ista, kakoršna bi bila, da je on divja bilina. Ječmen se ne more sam širiti, nikdar bi ne bil prišel do današnje svoje severne meje, da ga ni človek tje prinesel. V Evropi je prirnil človek ječmen do skrajne točke, Azija pa ima prav gotovo še na severu krajev, po katerih bi mogel uspevati, da mu človek na roko gre. Ali ljudje niso povsodi enaki, ni povsodi enake volje za poljedelstvo, pa tudi promet

in trgovina sta tu velika pospešitelja. V Norveške in Laplandske je krajev, kjer ječmen redno sejejo, dasi malokatero leto popolnoma dozori. Ali ljudje si pomagajo tudi s takim pridelkom. Pridelani ječmen pojedjo, a seme si kupujejo v južnih krajih. Tu so vrata kulturi tedaj na vse strani odprta, dočim je to v Aziji vse drugače. Severna meja drugih žitaric je še mnogo nenaravnejša. Tu ne deluje samo podnebje in zemlja, pogosto deluje tudi navada in predsodek.

Na zahodnej strani Evrope v Atlantskem oceanu stoji Island izven meje naših žitaric. Več potov so poskušali tu ječmen sejati, ali nikoli ni obrodil. Na Islandu je kraj, ki ga nazivajo Akra-Fiel (njiva), in trdijo, da je tu v desetem stoletju ječmen uspeval. Morda je tudi to bil samo jalov poskus. Dandanes tu ne uspeva nobena žitarica, kajti tudi sam korun ni debelejši od oreha, kedar ga kopljejo. Nekaj niže proti jugu na izhodnej strani zadenemo ob Tarsko Otočje, kjer jari ječmen sejejo, ali vsakega leta jim tudi ne dozori, toraj kupujejo seme na Danskem. Sejejo pa tu aprila meseca.

Ako stopimo z Atlantskega oceana na evropsko kopnino, tedaj bomo okoli Hammerfesta, najsevernejšega trgovskega mesta Norveške zastoj iskali sledove poljedelstva. Od tu se nam je treba dosti daleč na jug pomakniti, da zadenemo ob obdelano polje v Evropi.

(Dalje nasl.)

Trgovinska in obrtna zbornica.

(Dalje.)

III.

V. Gosp. zbornični svetnik Fr. Ks. Souvan poroča, da je izpražnjenih pet cenzorskih mest pri podružnici avstro ogrske banke v Ljubljani. Odsek nasvetuje, naj se predlagajo za popolnjenje izpražnjenih mest pri podružnici avstro-ogrske banke v Ljubljani naslednji gospodje: Josip Kordin, Jos. Kušar, Em. Mayer, Arthur Mühleisen, F. M. Regoršek, Julij Zeschko, Mihael Pakič. — Predlog je bil sprejet.

VI. Gosp. zbornični svetnik Oroslov Dolenec poroča, da je c. kr. deželna vlada poslala trgovski in obrtniški zbornici poročilo c. kr. okr. glavarstva v Postojini, ob ustanovitvi obrtnih zadrug v sodnem okraju vipavskem in njih okolišu z vabilom, da se o tej stvari izrazi.

Dne 27. avgusta l. l. zbrali so se skoraj vsi obrtniki in trgovci sodnega okraja vipavskega v Vipavi, ker je poslanec zbornični natanko razlagal pomen in smoter zadrug. Po daljni razpravi izrekli so se navzočni za naslednje zadruge:

1. za zadrugo gostilničarskih in krčmarskih obrtov ter mesarjev,

2. za zadrugo vseh rokodelskih obrtov, izimši mesarje in vojeninarje, nadalje staviteljskih obrtov (mojstrov staviteljev, zidarjev, kamenarjev in tesarjev), dimničarjev in podkovstva,

3. za zadrugo vseh obrtov na vodi in sicer mlinarjev, žagarjev in stop za čreslo,

4. za zadrugo trgovskih in vseh drugih v prejšnjih zadrugah neimenovanih svobodnih in dopuščenih obrtov,

Odsek se je uveril, da so se obrtniki in trgovci vipavskega sodnega okraja ozirali na določbe zakona in si uredili zadruge tako, da bodo brez ovir lahko uspešno delovale, ako bodo le odbori prav tolmačili zakon in pravila, o čemer pa ni dvojiti, ker so obrtniki kazali veliko zanimanje za snovanje zadrug. Ker je okoliš posamičnih zadrug primeren razmeram sodnega okraja vipavskega, nasvetuje odsek: „Slavna zbornica naj se v svojem poročilu do visoke c. kr. deželne vlade izreče za to, da se zadrugam v sodnem okraju določi oni okoliš, kateri so si vdeleženci dne 27. avgusta 1888. l. izbrali. — Predlog se sprejme.

VII. Gosp. zbornični svetnik Makso Krenner poroča, da je c. kr. deželna vlada poslala zbornici semenjski cenovnik v izjavo, ki ga je predložilo cerkveno predstavništvo v Bučki za tamošnje semnje z živino in blagom.

Z listino od 30. aprila 1842. leta priznal je Njega Veličanstvo Ferdinand I. občini Bučki, v političnem okraju krškem, staro pravico, da sme na leto obdržavati pet semnjev za živino in blago.

Semenjsko pravico v Bučki imeli sta pred letom 1809. graščini v Pleterjah in Ruckenstein.

Z dekretom okrožnega oblastva novomeškega od 10. decembra 1825. leta, števil. 11.060, bila je ta pravica župni cerkvi v Bučki na podlagi §§ 20 in 21 organizacijske naredbe od 23. junija 1814 (P. G. S. zvez. I., del II, p. 115) in gubernijalne kurende od 18. novembra 1824, števil. 16.120 (P. G. S. zvez. 6, p. 462) priznana iz pravnega vzroka, ker je oddajala stajališča na župno cerkvenem zemljišču, in župna cerkev se je te pravice tudi res posluževala.

Da je bila rečena listina napisana na ime občine Bučke, a ne na ime tamošnje župne cerkve, zgodilo se je bržkone zaradi tega, ker niso tedanji občinski zastopniki podali pravih podatkov o semenjski pravici, in zaradi tega tudi občina ni nikoli zahtevala tržnine.

Po zakonu o zatiranju in odvrčanju kužnih bolezni pri živalih od 29. februarja 1880. leta, drž. zakona št. 35, morajo tisti, ki imajo pravico, obdržavati semnje sami poravnati troške za zdravstveno nadzorstvo živinskih semnjev. Ti stroški so znašali leta 1886 za živinske semnje v Bučki 61 gld. 93 kr. Po tarifu od 25. novembra 1839 pobiralo se je tržnine:

Za veliko tržno lopo 20 kr. k. d. ali 35 kr. a. velj.

Za srednjo ali malo tržno lopo 6 kr. k. d. ali 10½ kr. a. v.