

ničesar nima, dočim njegov dobro vzgojeni tovariš živi v najboljših razmerah in si s časom pridobi celo lepo premoženje. Da, brez duševnega tudi gospodarskega napredka ni in ne bode.

Krošnjarstvo s pecivom.

Na poslansko zbornico se odpošlje naslednja peticija:

Splošne in čedalje glasnejše so pritožbe obrtnikov zoper krošnjarenje, ker krošnjarstvo ves obrtniški stan najbolj oškoduje in je največ krivo njegovega propadanja.

Bili so pač časi, ko je bilo krošnjarstvo koristno, ker je olajševalo promet in bilo važen faktor za posredovanje mej producenti in konsumenti, ali dandanes, v dobi železnic in brzojavov, ko je razpošiljanje blaga za razmerno nizko ceno mogoče tudi do najoddaljenejših krajev, in ko se je obrtništvo tako razvilo, da v vsakem kraju domači obrtniki skrbijo za vse potrebščine, dandanes je postalo krošnjarstvo popolnoma nepotrebno in je le na škodo z davki preobloženim obrtnikom.

Kar velja v obče za vse obrtne stroke to velja glede krošnjarstva še prav posebno za pekovsko obrt, ker po nazoru obrtnih oblastnij spadajo izdelki pekovske obrti mej tiste vsakdanje potrebščine, za katere ne veljajo po § 60. obrtnega reda določbe o utesnitvi krošnjarstva. (Cesarski patent z dne 4. septembra l. 1852. dr. zak. št. 152. in ministrski ukaz z dne 23. decembra l. 1881. št. 2049.).

Vsled teh določb obrtnega reda ne uživa pekovska obrt prav nobenega zakonitega varstva in je razpostavljena uprav podivjanemu konkurenčnemu boju.

V nasprotju z določbami obrtnega reda se nosijo pekovski izdelki časih kar po več ur daleč, zlasti iz večjih mest, in se prodajajo tam od hiše do hiše na občutno škodo ondodnim domačim pekem. Občinstvo samo nima od tega krošnjarenja prav nobene koristi, ker dobiva za svoj denar navadno le manj vredno blago. Vrh tega pa se krošnjari s pomočjo vajencev, kar vendar ni dopustno.

Tem nedostatkom se ne pride drugače v okom, kakor če se krošnjarenje s pecivom sploh prepove in se odredi, da smejo pecivo prodajati samo dotični obrtniki in sicer samo v svojih prodajalnicah, katere morajo biti obrtnemu oblastvu naznanjene.

Kmetijstvo.

O vodi.

Voda se presoja s higijemičnega stališča po kemični, mikrokopični in bakteriološki preiskavi, in po duhu, okusu, čistosti in temperaturi vode, katera v posameznih letnih časih ne sme biti preveč različna, po letu ne pretopla, po zimi ne premrzla, toplota naj se

meri na mestu. Dobra pitna voda naj ima 8—12° C toplote. Če vsebuje malo množino proste ogeljne kisline, je okus vode prijetnejši, voda bolj sveža. Samo ob sebi se razume, da mora biti dobra pitna voda brez okusa in brez duha. Preiskava pitne vode mora biti trojna, ali se gre za to, če je voda uporabna za uživanje, ali je podati strokovnjško mnenje o sestavi vode pri napravi vodovodov, ali pa če je treba vzrok nastalih infekcijskih bolezni iskati v pitni vodi. V prvem slučaju zadostuje takozvana okrajšana preiskava pitne vode, drugim je treba natančnejše analize vode, v tretjem slučaju pa je treba razun natančne kemične tudi še bakteriološke preiskave.

Okrajšana preiskava omejena je na določitev množine mineralnih tvarin (amoniaka, soliterne in soliterjeve kisline itd.) in na mikrokopično preiskavo sedimenta. Natančnejša preiskava pa določa vso množino vodnega ostanka, organske tvarine, apno, magnezijo, gips, vezano in prosto ogeljsko kislino, množino soliterne in soliterjeve kisline in amonijaka, in obsega tudi mikrokopično in bakteriološko preiskavo. Dr. E. Kramer je govoril skoraj 1½ uro o različnih važnih načinih preiskavanja, in iste tudi razkazoval. Dobra pitna voda naj v 1 litru ne vsebuje red kakor 0.5 gramov mineralnih in organskih tvarin; množina apna in magnezija naj ne presega 0.2 gramov, množina žveplene kisline ne več kot 0.08 do 0.10 gramov brezvodne žveplene kisline; množina klora (računana na klornatrium) ne večja kakor 0.033 do 0.05. Za oksidiranje organske tvarine v 1 litru vode naj se ne potrebuje več kakor 0.008—0.010 gramov kalij hypermangana. Soliterjeve kisline in amonijaka naj ne bo v dobri pitni vodi prav nič, ali pa k večjem le mali sledovi. Sediment vode, kateri naj se mikroskopično preišče, sme sestojati le iz mineralnih snovi (peska, apna, gipsa) brez organskih tvarin; tudi ne sme biti v njem živalskih mikroorganizmov in odpadkov. V dobri pitni vodi ne sme biti nič gnjilobnih bakterij.

Bakteriološka preiskava na gotove patološke bakterije je jako težavna in je le malokdaj uspešna. Večina učenjakov-strokovnjakov je mnenja, da na pr. bacilno vročinske bolezni se skoraj ne da v vodi določiti, razun slučajno. Ta bacilus namreč že pogine v 4 do 6 dni v vodi, še predno je sum, da bi bil okužen nastal, ker človek šele 14—21 dni po uživanju take vode zboli.

Kako doseže kmetovalec največ koristi pri domačih živalih?

Pogostoma vprašujejo kmetovalci, kako to, da ima ta ali oni sosed, tako lepo, dobro rejeno živino, da dobiva toliko mleka od krav, in zakaj da mesar za teleta in prašiče iste starosti rad plača skoro dvakrat večji znesek, kakor za njihove, če tudi daje isto hrano.

Odgovor je čisto jednostaven, kmetovalec je napreden, čita kmetijske časopise in uporablja nauke v svojem gospodarstvu, in se ne briga za posmehovanje