

koršen je bila poprej, ampak postane sama del novega zemljišča.

Iz teh ozirov si usojam prav toplo priporočati, da se visoka zbornica izreče za predlog častitega gospoda poslanca pl. Lenkha, oziroma da sprejme predlog upravnega odseka, ki se jednako glasi, namreč: Visoki deželni zbor skleni: Visoka c. kr. vlada se pozivlje, da dež. zboru v prihodnjem zasedanju predloži načrt zakona o zlaganju zemljišč.

Poučni in zabavni del.

Pomeranče.

Jedva rumenkaste, kakor bi jim nedostajalo krvi, pridejo prve pomeranče na evropska trgovišča.

Ljubitelji tega sadu, kateri ga pokusijo že v težkem pričakovanju, bi mogli pričati, da so odkritosrčni, da ga ni slabšega sadu na svetu. V naših severnih deželah niti pojma nimamo o tem, koliko je potrebno decembersko in januarsko solnce, da pomeranče popolnoma dozori, ravno tako potrebno kakor avgustovo za breskve in septembersko za grozdje.

Tu mislim decembersko in januarsko solnce teh dežel, v katerih zore pomeranče, kjer je zima le podaljšanje jeseni do pomladi. Zato se pa popolnoma zrele pomeranče morejo dobiti v trgovini samo proti pomladi.

Pomeranče najfinejšega okusa poznajo samo tisti, ki jih jedo popolnoma zrele kar z drevesa. Dninar v Andaluziji ali v Algiru nikakor ne vzame v usta pomeranče pred Božičem. Arabi v Biskri, ki se pečajo s pridelovanjem najzgodnejših vrst tega sadu, jih začno sami jesti jako pozno v februarju ali marcu.

Pridelovateli pomeranč, kateri hite s prodajo, obero popolnoma zelene, in tako odpošljejo sadnim trgovcem. Zore se le po poti in dobe zlato barvo, ki nas mika v prodajalnicah. Žal, da se pri takem zorenju ohrani nego trpka ostrota, katere so pa pri pomerančah že navajeni. Nam bi morda popolnoma zrele pomeranče na mestu se zdele celo prezrele in bi nam ne ugajale.

Naše občinstvo lahko prepričaš o čimer hočeš, trgovci uravnavajo njega okus po svoji volji. Tako misli večina izmed nas, da so kislaste in skominaste, tako imenovane valesinske pomeranče s tenko svetlo kožo najbolje. Pomeranče, ki so izrastle v južni Franciji ali Španiji, imajo navadno to lastnost, in trgovci, ki znajo hvalliti svoje blago, to proslavljajo za nekako prednost, kar je pa le pomankljivost. Niti maltijske, niti tudžiske in algierske pomeranče, katerim se mora po sodbi veščakov dati palmo prvenstva se ne odlikujejo s tanko in svetlo kožo, kakor pomeranče iz severnih krajev. Španske pomeranče z lugurijskega obrežja se niti primerjati ne morejo z onimi iz južnih krajev, katerim daje solnce dovolj svetlobe in gorkote.

Zato pa ni treba toliko gledati na vnanjost pomeranč, temveč na to, od kod so. Najboljše pomeranče pri-

bajajo s Malte, iz Bužija v Algieru in pa z Azorskih otokov. Potem pridejo na vrsto pomeranče s Krfa, Algarskih otokov in Zapadnega Algiera. Dosti slabše pomeranče še rode Italija, Balearski otoki in Španija (tako imenovane valenske v trgovini.) Kar se pa tiče pomeranč iz Toskane, Lombardije in južne Francije pa moramo reči, da je njih jedina dobra lastnost že imenovana tenka in gladka koža, kar jih dela, da so prijetne videti za oko.

Sedaj preidimo k porabi Maltijske in azorske pomeranče porabijo se največ doma, samo malo jih gre v London. Na Malti se jako malo pomeranč pridela in še angleška kraljica in bogatejši lordi morejo računati na to, da pojedjo po zimi nekaj maltijskih pomeranč. Pomerančni gozdiči na tem otoku so slabi videti, ker jim nedostaje vode in dobre zemlje. Otok je jako kamnit. Baš zato so pa pomeranče s tega otoka najboljše na vsem svetu. Tudžijske pomeranče so bolj rudeče kakor maltijske in rasto v Baborski Dolini v Mali Kabiliji. Okusa niso slabšega od maltijskih. Čudno je, da evropski trgovci zato nimajo pojma, samo Angleži jih pokupijo nekaj ladij, ker se na londonskem trgovišču te pomeranče pod imenom „afriške“ jako čislajo. Večina pa teh pomeranč pokupijo bogati Evropci in domačini v Algieru samem. Tudžijske pomeranče so čudo primerno male dežele, najlepšega kota v vsem v Algieru, katerega namaka reka Agren. Te vrste pomeranče se ne sme zamenjavati z raznimi vrstami, ki se privražajo iz algierskega mesta Blidaha in oranskih pristanišč. Tudžijsko pomerančno drevo je posebne vrste, jako porasteno s trnjem. To drevo se mora prirediti iz semena in se ne da cepiti.

Pripoveduje se, da je seme dobil neki mohamedanec, ki je kmalu po Mohamedovem času šel na romanje v Meko, od nekega Kitajca in domu prisedši ga posejal.

(Konec sledi.)

Novice.

— **Odlikovana vojaka.** Korporala ljubljanskega sanitetnega oddelka Ivan Slana in Ivan Zajšek, ki sta požrtovalno delovala za časa legarja (tifusa) v Pulju, sta dobila srebrni zaslužni križec s krono.

— **Županom občine blejske** je občinski odbor zopet soglasno izvolil dosedanjega župana g. Peternel-a. Nova volitev je bila potrebna, ker je g. Peternel odložil županski mandat.

— **Shod volilcev** v Kranju sta sklicala dne 25. t. m. posl. dr. Ferjančič in Viktor Globočnik. Volilci so poročili odobravalni in izrekli poslancema zaupanje.

— **Pri občinskih volitvah ljubljanskih**, ki se vrše ta teden zmagala je doslej v tretjem in drugem razredu narodna stranka. V III. re je imela boriti proti kandidatom nekega „meščanskega volilnega odbora“, v drugem razredu pa celo proti nemškonalijonale barve. Prodrila je v obeh razredih s svojimi kandidati z znatno večino. Danes voli prvi razred. Voliti je pet odbornikov. Nemška stranka je postavila dva kandidata. Upati je, da tudi v tem razredu narodna stranka spodbi tla gospodstva željnimi Nemcem in prodere z vsemi svojimi petimi kandidati.

Poučni in zabavni del.

Pomeranče.

(Konec.)

Kje je prvotna domovina pomeranč? Brez dvombe v Indiji ali Kitaju. Arabi so lepi sad pri svojih zavojevanjih razširili po vseh prisvojenih deželah okrog Sredozemskega morja in v Portugalijo so v 15. stoletju neki prinesli pomeranče iz Indije in je zasadili na Azorskih in Algarskih otokih. Homerova, pravljica o Hesperidnih zlatih jabelkih, katere so nekateri imeli za pomeranče, je samo pripovedka. Gotovo je, da stari Grki in Rimljani niso nikdar jeli tega sadu, ki je pri nas tako navaden. O pomerančah ne govori noben stari pisatelj, niti Plinij, niti Kolumelij niti z besedico ne omenjata pomeranč, dasi tako obširno opisujeta vsak drug še tako malo važen in priprost sad. Težko je misliti, da bi o pomerančah molčala, da sta je kdaj videla, in tudi Virgilij bi je gotovo opeval, kot je kostanje in jabelka v Mantovi. Jako verjetno je, da so dosti pozneje prinesli pomeranče iz Kitaja v Indijo. Sicer bi Grki, ki so bili z vojsko Aleksandra Velikega v Indiji, bili videli pomeranče na bregovih Inda in gotovo bi bila trgovina, ki se je pozneje začela mej deželami ob Gangu in rimskobizantinskim svetom prinesla pomeranče v Evropo. Še le Arabi so pridobili pomeranče. Znano je, da so Arabi hodili celo v Kitaj. Od ondu so najbrž prinesli pomeranče v vse kraje, koder bivajo mohamedani. Arabi so napravili lepe pomerančnike na Siciliji in na Španskem obrežju Sredozemskega morja. Zasadili so tudi prve pomeranče na Vzhodnih Pirenejah, na Hierskih otokih, na bregovih Provansa, na Korziki in Sardiniji. Pridelovanje pomeranč se ni nikjer tako dobro razvilo, kakor v krajih, koder so arabski Mauri dolgo gospodovali.

Glavnih vrst pomeranč je osem, izmed katerih ste najboljše malijski „kraljič“ in baborska „tudža“. Potem je pa kacij sto po vrst, ki so nastale s cepljenjem, da se drevo bolje prilagodi podnebjju krajev, v katere se je razširilo. Mornarji, ki so bili v Kitaju, trdijo, da kitajske pomeranče niso boljše od alžirskih ali malijskih, če so jednako zrele. Jako velika razlika je pa v tem, koliko izraste sadov na enem drevesu na vzhodu in na zapadu. Na Kitajskem je na enem drevesu do 6000 pomeranč, dočim jih je na Malti le 200, na Siciliji kacij 500. Pomerančno drevo v Kabiliji, v Algieru, ki je jako krepko in trdno, proti katerem so italijanske pomeranče samo kot oljkini grmiči, ima na leto do 3000 pomeranč. Kar se tiče maloazijskih, tako imenovanih jafskih pomeranč, imajo debelo in raskavo kožo, na pctu zgube svoj lepi duh, odlikujejo se s svojo sladkoto, a hitro venejo in zgubljajo sočnost. Vendar so pa zmiraj precej drage.

Gojenje pomeranč se je razširilo na obeh zemljinih poloblah, po krajih, ki imajo zmerno, za pomeranče še dovolj toplo in vlažno podnebje. Španci so zanesli pomeranče na Antilske otoke in v tropično Ameriko v za-

četku sedemnajstega stoletja. Še ni dolgo tega, kar so napravili velik pomerančnik v Kaliforniji. Angleži zanesli so pomeranče v južno Ameriko in Avstralijo. V severnih krajih imajo pomeranče po rastlinjakih in jih k večjemu po letu postavljajo na prosti zrak, da lepšajo vrte s svojim zelenim listjem in lepo dišečim belim cvetjem. O kakem pridelovanju sadu, tu ni govora, drevesa imajo le za okras plesalnih in jedilnih dvoran. Poskušajo pomeranče udomaćiti tudi v Rusiji, a poskusi se nočejo obnesti. Samo na Krimu, na Kavkazu in zadnji čas v južni Sibiriji je upati nekaj uspeha. Pomeranče, ki izrastejo v Rusiji, so drobne in grenke.

Arabski pregovor pravi, da je pomeranča zjutraj zlata, opoldne srebrna in zvečer svinčena in jih Arabci največ dopoldne jedo. Pomeranče baje varujejo pred mnogimi boleznim. Zlasti nalezljive bolezni se veliko manje razširjene mej ljudmi, koder zelo jedo pomeranče. Pomeranče imajo v sebi neko olje, ki bolezni odganja.

Končno le izražamo željo, da bi prodajalci se manje bali, da se pomeranče spridijo in jih dovažali tudi zares zrele k nam, kajti še le potem bomo vedeli, kakšen okus imajo. Cene pomerančam so že tako nizke, da si jih tudi že vsak delavec lahko privošči.

Poučni in zabavni drobiž.

Vsako minuto umrje na celem svetu 88 oseb, torej 5300 vsako uro, 127.000 vsak dan in 46.300.000 vsako leto. Ta trditev se opira na matematičen preračunanji na sledeče: Na zemlji prebiva okroglo 1.530.000.000 ljudij, katerih povprečna življenska doba znaša 33 let. Če torej vsako leto umrje 46.300.000 oseb, v 33 letih ni napominanih 1.530.000.000 ljudi. Ker ima eno leto 525.600 minut, mora priti na vsako minuto povprečno 88 slučajev smrti.

Najnovejša iznajdba. Gumbe in biljardne kroglice iz krompirja izdelovati je najnoveje. Krompir dobi v zvezi z gotovimi kislinami tako trdnost, da je prav kakor kost, rog ali slonova kost in se morejo iz njega napravljati gumbi in biljardne kroglice. Ker ima slonovi kosti podobno barvo, in je sploh prav vsprejemljiv za vsako barvo, niti ne loči od prave slonove kosti. Če se iznajdba res obnese, se bo močno razširila.

— **Umrljivost v Avstriji.** Iz ravnokar objavljenega tedenskega izkaza statistične centralne komisije o umrljivosti večjih avstrijskih mest od 28. marca do 3. aprila t. l. posnemamo, da je najbolj zdravo mesto v Avstriji malo mesto Nusle pri Pragi. Tam je bilo umrljivosti število 82 mej 1000 prebivalci. Potem pridejo: Asch na Češkem z 88, Stanislav v Galiciji z 109, Kraljevi Vinogradi pri Pragi s 158, Olomuc z 181, Karlin z 188. Gablone z 197 in dr. Na Dunaju doseže 148. Največjo umrljivost ima Celovec (601); Gradec ima 336, Praga 363, Gorica 414, Trst pa 275.

Šolstvo v Rusiji. V Rusiji je 177 moških gimnazij, 58 progimnazij, 104 realke, 55 pravoslavnihih semenišč, 185 duhovniških šol, 163 ženskih gimnazij, 61 škofovskih dekliških šol, 60 zavodov carevue Marije, 34 vojaških šol. V 555 posvetnih zavodih je bilo l. 1893 in 1894 87.411 dečkov in 62.974 deklic. Na 405.000 ljudij pride jedna deška srednja šola, 1 dekliška srednja šola pa na 640.000 ljudij. Od leta 1880. se množe realke in je vsled tega na gimnazijah vedno manj dijakov. Množe se tudi dijakinje. Gimnazije obiskujejo večinoma sinovi uradnikov in grajščakov, sinovi kmetov in rokodelcev hodijo v realke.