

ona mladočeška politika izjalovila, se bode namreč izgovarjal na narod, ki se ni ravnal po njegovih nasvetih.

**Bukovina.** — Deželni glavar bode baje Rumun Lupul. Sedanji deželni predsednik Pace bode prestavljen, ker se je onemogočil v deželi. Na njegovo mesto pride Plappart, ki je sedaj visok uradnik v ministerstvu.

**Sprememba denarne veljave** baje še ni zagotovljena. Vlada močno deluje na to, da se zlata veljava vvede, ali mej državnoborski poslanci je pa mnogo pomislikov. Mladočehi, protisemitje in pa nemški nacionalci so proti zlati veljavi. V Hohenwartovem klubu tudi večina baje ni posebno navdušena za zlato veljavo, da celo mej levičarji se najdejo možje, ki od zlate veljave nič dobrega ne pričakujejo.

**Italija.** — Ministerska kriza, ki je proti pričakovanju dolgo trajala, je srečno končana. Markiju Rudiniju posrečilo se je nasprotstva poravnati in stvar toliko urediti, da je odstopil le finančni minister Colombo, drugi ministri pa, da so ostali in obdržali dosedanje posle. Začasno prevzel je posel finančnega ministra državnega zaklada minister Luzzati. Da je kriza toliko časa trajala, kriva je okoliščina, ker se je pokazalo, da je finančno stanje države še slabše, kakor se je mislilo prvotno. Primanjkljaj sklenilo se je pokriti z novimi davki in raznimi prihranki. Opustilo se bode namreč več uradov in vseučilišč. V Italiji je sedaj sedemnajst vseučilišč.

**Francija.** — Vkljub temu, da je pariška policija pozaprla že veliko število anarhistov in se je sploh že mislilo, da je nevarnost pred anarhisti že pri kraji, javlja se iz Pariza vest, ki jasno kaže, koliko moč imajo ondi še anarhisti in ki je Parižane zopet z opravičenim strahom navdala. Gostilno, v kateri so prijeli anarhista Ravachol-a pognali so anarhisti dne 25. t. m. v zrak. Lastniku gostilne, Veryu razdrobljeni sta obe nogi, morali so mu jih odrezati. Več drugih je težko ranjenih. Natak, ki je izdal Ravachol-a je nepoškodovan, pač pa je ranjena njegova žena. Med eksplozijo je zaklical nekdo: Živela anarhija. Dotičnika so zaprli. Časniki zahtevajo reformo policije. Nekateri listi pravijo, da bi bilo umestno, da anarhiste sodi vojno sodišče. — Konečna porotna obravnava proti anarhistu Ravachol-u in tovarišem pričela se je dne 27. t. m. in je trajala dva dni. Ravachol je priznal, da je prouzročitelj atentata v St. Grmainu. ter je rekel, da je to zato storil, da je obrnil pozornost na slabo stanje anarhistov. Tudi anarhist Simon je obstal, da je bil soudeležen pri atentatu. Sodišče obsodilo je Ravachola in Simona na dosmrtno ječo, druge anarhiste pa oprostilo.

**Srbija.** — Srbske katolike, kateri spadajo pod dja-kovsko škofijo, hoče srbska vlada od te odločiti in napraviti z Rimom poseben konkordat. Ravno pred kratkim pritožili so se katoliški duhovniki srbski pri svojem škofu Strossmayru, da jim srbska oblastva prepovedujejo imeti sv. mašo in propoved v občinah, kjer ni posebnih katoliških cerkva.

**Amerika.** — Volitev novega predsednika zjedinjenih držav višila bode se v pozni jeseni. Agitacije pričenjajo pa že sedaj. Demokratična stranka kandidira Cleveland-a, republičanska dosedanjega predsednika Harisona.

## Obrtnija.

### Kako se dado cinku lepe barve?

Za to je treba imeti kolikor je moč, čist cinek, v katerem zlasti ni svinca primešanega. Poleg tega se pa cinkaste pločevine (plehi) in žice (drati) morajo lepo svetiti. Da se pa to doseže, naj se cinek, predno se rabi, močno izdrigne s kremenčevim peskom, malo namočenim s solno

kislino, potem naj se pomoči v vodo in nazadnje pa s pivnim papirjem lepo obriše. Tako pripravljenim cinkovim pločevinam ali žicam dá se lahko različna lepo-svetla spreminjasta barva s tem, da se pomoči v edno in isto tekočino in več ali manj časa drži v njej. Najpripravnejša tekočina za to je alkolična raztoplina vinokislega bakrenega kisa, ki se tako pripravi: Na tri dele suhega vinokislega bakrenega kisa se vlije raztoplivo iz 3 delov suhega živega natrona (Aetznatron) v 48 delov destilovane vode. Če se v tako tekočino vtakne cinkova pločevina, dobi ravno v dveh minutah vijoličasto barvo, v treh pa lepo temnovišnjevo. Če se drži pločevina v taki vodi  $4\frac{1}{2}$  minute, postane zelena, v  $6\frac{1}{2}$  minutah je zlatorumena in v  $8\frac{1}{2}$  minutah pa živorudeča. Če je tekočina gorkejša ali hladnejša, se pa barve hitreje ali počasneje preminjajo. Čudno je, da se barve preminjajo baš v isti vrsti, kakor so v prismaticnem spektrumu ali mavrici. Če se pločevina pusti dalje v raztopljeni, zgine rudeča barva in se zopet vrste omenjene barve z začetka ali niso več tako žive. Če se pa več dni pusti cinek v taki raztopljeni, se pa prevleče s bakrenim kiscem, ki pa nima lepe barve. Če cinek hitro potegnemo iz tekočine, ko dobi edno ali drugo omenjenih barv, in ga dobro izmijemo z vodo in dobro osušimo, dobimo na njem zares kaj lepe barve.

### Obrtnijske raznoterosti.

**Kako počrniti rumeno med (mesing).** Srebro ali pa baker raztopimo v toliko solitarne kisline, da ostane kislina v obilici. To raztopino razredčimo z dežnico, potem pa ž njo namažemo med. Posušimo jo nad ognjem. Ko je lepo črna postala, jo zdrgnemo še gorko s suhim usnjem ali s krtačo, ali pa s pivnim papirjem, ki je z voskom napojen.

**Mrzlo posrebrnenje kovinskih izdelkov.** Malim kovinskim izdelkom moremo na prav priprost način dati srebrno površino, ki je pa seveda manj trajna nego pri galvan-skem ali pa ognjenem posrebrnjenju. V ta namen je znanih več receptov. — a) Raztopi nekaj srebra v solitarni kislini, potem pa položi v raztoplino nekoliko svetlega bakrenega pleha. Takoj se ti bode srebro sesedlo na dno kot jako fin prah. Ta prah dobro zmij z vodo, potem ga pa posuši. Ako hočeš kaj posrebrniti, zmešaj v skledici ali pa na kamnu 1 del opisanega srebrnega prahu z 2 deloma vinskega kamna in 2 deloma kuhinjske soli, konečno pa še par kapljic vode pri-cikni, da nastane precej čista kaša. Okrog prsta se ovije košček finega in gostega platna, potem se pomoči prst v narejeno zmes, ter drgne ž njo bakrena ali pa medena ploskev, katero želimo posrebrniti. Ko se nam zdi dovolj posrebrnena, zmijemo predmet z vodo, obrišemo in konečno na gorkem posušimo. — b) Zmešaj 3 dele klorovega srebra, 6 delov potošlja ali pepelike, 2 dela krede in 3 dele kuhinjske soli v fin prah; vanj pomoči zmocen zamašek od probkovine ter ž njim zdrgni dotični predmet. Konečno ga obriši in posuši.

Tu omenimo tudi tako zvano ponarejeno posrebrnenje, pri katerem ne rabimo nič srebra, a v kljub temu dobé kovine, posebno baker in med, srebrno lice. V ta namen stôpi 1 del čistega cina in 1 del bismuta skupaj, prilij jima 1 del živega srebra in vlij vse skupaj na kamenito pločo. Ko se shladi, razbij vso raztopino, ter jo presejaj skozi naj-fineje sito, konečno pa temu prahu primešaj še  $1\frac{1}{2}$  dela

in skozi isto sito presajane krede. Ta prah se drgne z platneno cunjjo po ploskvi, katero hočemo posrebrniti.

**Lim za jermena.** Gonilna jermena zvežemo v različne načine; oba konca združimo z nitjo, z žebli, ali z drugimi vezmi, ki omogočijo trajno zvezo jermena. V novejšem času so jeli jermenova konca tudi limati, ker je zelo priporočila vredno. 100 delov navadnega lima se moči v vodi 10 ur; potem se ostala voda odlije, lim pa nad ne prehudim ognjem raztopi (ne kuha!). Pridene se mu 2 dela glicerina in 3 dele rudečega, kromovo kislega kalija. Konečno se vsa zmes še jedenkrat raztopi in gorka porabi. Jermenova konca treba poprej s pilo nekoliko razpraskati, potem pa se namažeta z opisanim limom in vprežeta med vijake. Lim je suh v 20—24 urah.

**Gasilna voda.** Za hitro pogašenje nastalega ognja v delarnicah priporočajo razne „gasilne vode“, ki dosežejo svoj namen na boljši ali slabši način. Tako vodo si lahko vsak mojster sam pripravi, ako zmeša 60 delov soli, 30 delov galuna in 10 delov sode, ter vse to raztopi v primerni množini vode. Če imamo v delarnici pripravljen jeden sodček te gasilne vode, smo varni pred vsakim ravnokar nastalim ognjem. Omenjene soli napravijo čez goreči predmet neraztopno in nezgorljivo skorjo in branijo ognja, da se ne širi dalje.

## Kmetijstvo.

### Kako ohraniti jajca, da se ne spridijo?

Velikega pomena za vsako gospodinjo so jajca. S tem, kar skupi za jajca, poravnava male potrebščine za kuhinjo in pa obleko. Jajca so pa tudi velike važnosti za meščana. Njemu ne more biti vse jedno, ali dobi zdrava jajca, ali pa spridena. Za gospodinje je velika nadloga, da se jajca hitro spridijo zlasti ob vročem poletju. Kokoši navadno neso po leti. Ta jajca pa mora gospodinja hitro prodati, da se ne spridijo. Ker pa pride veliko jajec po letu na prodaj, so pa jako ceni. Koliko bi imela dobička gospodinja, ko bi mogla jajca spraviti do srede zime.

Poskušalo se je z raznimi sredstvi ohraniti jajca. Tako so se devala v steljo, rezanico, žaganje, oves ali pepel, da zrak ne pride tako lahko do njih. Vsa ta sredstva pa le nekoliko pomagajo, ker dostopa zraku popolnoma ne zadržujejo. Na ta način se dajo le večjemu za zimo ohraniti jajca, kar jih nanese kokoši jeseni, po Malem Šmarnu, ko že hladneje postaja.

Priporočalo se je tudi že, da bi se jajca namazala z oljem ali tolščo. To sredstvo se pa ni obneslo, ker olje in tolšča samo postaneta žaltova, in potem le še pospešujeta sprijenje jajec. Z voskom bi bilo pač dobro jajca prevleči, ali to je predrago.

Omeniti še moramo, da se jajca manj spridijo, če se pri shranjevanju postavljajo na široki konec, nego na ozki, tako da je zrak v jajci na ozkem koncu in je z manjšo površino s tekočino v dotiki.

Priporočalo se je tudi, da se jajca denejo malo v gorko vodo, da se strdi beljak in se tako naredi kožica, ki varuje jajce spridenja. Skušnje so pa pokazale, da se ta kožica ne naredi na zgornji strani jajca, kamor stopi

rumenjak, ki se najrajši spridi. To sredstvo torej ne pomaga.

Angleški kmetijski list pa sedaj priporoča: Raztopi kilo soli v 5 kilo vode. To kuhaj pet minut, potem pa prideni nekaj apna. Ko se ta tekočina ohladi, deni vanje jajca. Ohranile se bodo sveže in okusne celih šest mesecev. Želeti je, da bi se to tudi pri nas poskusilo.

Tudi je dobro jajca pomoči v vodo, v kateri se je delo sveže žganega mavca.

V začetku tega stoletja je že francoski kemik Parmentier opazil, da se oplojena jajca manj časa ohranijo nego druga. Zaradi tega naj gospodinje odpravijo peteline od kokoši, predno začno spravljati jajca za zimo.

## Poučni in zabavni del.

### Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

251.

#### 8. Svojstva kaučukova; prvo izdelavanje njegovo. Vulkanizovanje kaučuka. Kaučuk v obrtu.

Kaučuk, kakoršen na trg prihaja, razne je boje, ker mu je priprava različna. Kaučuk ima poseben duh, ki se ne dá točno popisati. Najglavnejše svojstvo kaučuka je elastičnost. Čim je toplina večja, tem manjša je elastičnost kaučukova. V toplini 120° C. se raztopi kaučuk, in kedar se ohladi, nič več ni elastičen. V mrazu postane kaučuk trd in se ne dá raztezati, ako se pa ogreje, z novega je elastičen. Ako kaučuk raztegnemo in potem zelo ohladimo, ostane tako raztegnjen tudi pri navadni toplini, in ako ga na to ogrejemo, zopet je elastičen. Na ta način napravljajo od kratkega debelega kaučukovega konca dolge in tanke niti. Ako kaučuk dalje časa na zraku stoji, otrdne mu zunanje površje. Kaučuk se ne topi ne v hladnej ne v gorkeji vodi. V alkoholu se nekoliko napne. V terpentinovem olji, žveplenem ogljenci, eteru in benzinu se kaučuk najpreje zelo napne, a potem se razide v najfinejše čestice, kakor da se je raztopil. Mnogo laglje topi kaučuk olje kaučukovo, katero se z destilacijo iz kaučuka dobiva, a najhitreje se raztopi v žvepljenem ogljenci. Ako s tako raztopino namažemo kakov predmet, brzo nam izhlapi žvepleni ogljenec, a na predmet se vsede tanka prevlaka kaučukova. Na ta način izdelavajo dandanes mnoge predmete od kaučuka.

Kaučuk prihaja na trg takov, da ga ne morejo koj upotrebljati. Kosovi so nepravilni in tudi nesnažni. Zato je treba najpreje, da se kaučuk prečisti in v primerne kosove vobliči. Kaučuk se dá kot testo gnjesti, in zato se mu more dati poljubna oblika. V posebnih strojih kaučuk drobno razrežejo, pri tem delu neprestano teče voda, da vso nesnago odnese. Zrezani kaučuk se v posebnih napravah zgnjete in v večje kosove stlači. Za velike kosove imajo železne kalupe, v katerih razrezani kaučuk gnjetó. Velike kosove potem z navlaženimi noži