

potem v zbornici, ki je isto tudi res vsprejela. Tako so trgovinski odnošaji mej obema državama zopet za deset let urejeni. Veliko se je delovalo od raznih strank nemškega državnega zbora proti pogodbi, a naposled je prodrila le stranka, ki je bila za toli potrebno pogodbo.

Srbija. — Dan 6 t. m. kot obletnica, kar je Srbija postala kraljestvo je minul, brez vsacega škandala. Pričakovanje, da bo kralj rehabilitiral Milana in ga imenoval srbskim generalom, a se ni izpolnilo. — Glede položaja v Srbiji se je Milan proti francoskemu časnikarju izjavil, da je kriza samo notranja, da gre le za gospodarstvo ene ali druge stranke. O vnanjih konfliktih ni govorjenja. Srbija ve dobro, da ji je treba prijateljskih odnošajev z Avstrijo, in da je dolžna hvale Rusiji. Radikalna stranka je spravila Srbijo na kant, treba je torej mlademu kralju dobrega sveta, da zamore zamotane razmere zopet urediti. Zato rekel je Milan, še ne ve, kedaj bo zapustil Srbijo.

Rusija in Francija. — Nasproti vestim, ki zadnji čas zatrjujejo, da se prijateljstvo mej Rusijo in Francijo ni nikdar pismenim potom, to je po kaki pogodbi potrdilo, zatrjuje neki francoski oficijozni list, da se je koj po toulonskih slavnostih podpisala vojaška konvencija, po kateri se obe državi zavezujejo druga drugi za časa vojne pomagati. Nemški časnikarji torej katerim je seveda rusko-francosko prijateljstvo trn v peti so se zopet enkrat opekli.

Anglija. — Te dni se je novo ministerstvo s prestolnim nagovorom predstavilo zbornici. Govori se pa, da ministerski predsednik v svojem govoru ni nikjer omenjal homerule, kar seveda je pri tleh in radikaleh vzbudilo senzacijo. Pozornost vseh je obrnena zdaj na to, bo li novo ministerstvo omenjalo kaj homerulo pri nagovoru gospodske zbornice. Če se bo nova vlada popolnoma opustila perečo irsko vprašanje je dvomno, če se bo mogla dolgo vzdržati.

Obrtnija.

Barve za likerje.

Likerji so sami po sebi brezbarveni ali rumenkasti. Kupci pa večkrat zahtevajo barvaste likerje, za to se pa morajo barvati z neškodljivimi barvili.

Za rudeče barvanje se najbolj rabi košenilke. To barvilo so neke vrste listne uši, ki se nahaja na nopalski rastlini (košenilnem kaktusu) in še na neke druge vrste kaktusa (*Cactus opuntia*). Te živalice se goje posebno v Mehiki, srednji Ameriki, Algieru in nekaterih krajih v južni Afriki. Loči se košenilka pred vsem v dve vrsti, fina košenilka ali mestika se dobiva s kultivirane nopalske rastline, dočim se slabša divja ali gozdna košenilka z divjega kaktusa. Živalice se pokončajo z vročim parom ali v pobeljeni peči in potem posuše.

Ker se ta barva večkrat ponareja, mora biti izdelovatelj likerjev jako previden. Dobre košenilke so okrogla, voglasta, nagrbančena telesa, velika kakor konoplja, in imajo srebrnosivo barvo, ki se spremeni v rudečerjavni lahek prah.

Košnilna tinktura v malem se napravi, v čašici za trenje barve se 100 gramov košenilk najfineje stere, dodavši 2 grama sode. Ta prašek se dene na precejujoči papir na steklenem lijaku in se gori vlije 2 litra 80 % vinskega cveta (špirita).

Košnilke se rabijo najbolj za rudeče barvanje likerov. Rabijo se pa tudi za tako barvanje likerov santelnov les, borovnice ali kermes, ki pa vendar ne pridejo toliko v poštev.

Rumeno barvajo likere z žefranom, kateri se dobiva od cvetja žefranovega. Francoski, španjski žefran v trgovini večkrat napojé z oljem, da je težji. Italijanski žefran je pa slabši in se za rabo ne priporoča. Dober žefran ima živo, temnopomerančasto barvo, dobro blago ima jako prijeten duh in je malo grenkega okusa.

Z žefranom se v trgovini gode razne sleparije in je zatorej potreba previdnosti pri kupovanji. Tako se za žefran prodaja večkrat cvetje mesečnika (*Calendula officinalis*), potem pa saflor. Da bi bil žefran težji, se deva na vlažen zrak, ali se pa napaja z oljem, kakor že zgoraj omenjeno.

Za rumeno barvanje likerjev že nekaj let rabijo ne kateri žefranov surogat ali Viktorjino rumenilo. To barvilo je rumenorudeči prašek, in ima veliko barvino moč. Ker pa ima zopern duh, to barvilo ni za fine likerje, ko bi tudi bilo dovoljeno. Natančnejše preiskave so pa pokazale, da je tudi to barvilo strupeno in se zatorej ne sme rabiti za barvanje živil.

Žefranova tinktura za barvanje likerjev se naredi, ako se 10 ur moči 50 g žefrana v $\frac{3}{4}$ l vode in vse to dobro zmeša. Čez nekaj časa se ta voda odlije in prilije nove ter pusti kake tri ure stati in se steklenica večkrat dobro pretrese, da se vse zmeša, potem se pa odlije ta voda k prejšnji in jej pridene $\frac{3}{4}$ litra 80 % nega vinskega cveta (špirita). Za prav fine likerje pa žefran vendar ni, ker ima prehud duh in grenek okus.

Nadalje rabijo za rumeno barvanje likerjev saflor, to je cvetje barvinega osata (*Carthamus tinctorius*), kateri izvira iz Vzhodne Indije, ali se prideluje tudi v vseh deželah okrog Sredozemnega morja, pa tudi na Ogerskem in semtertja v Nemčiji. Najboljši vrsti sta perzijski in kitajski saflor, pa tudi španjski je na dobrem glasu. Nadalje so znani v trgovini egiptovski, vzhodnoindijski in ogerski, poslednji je lepo rudeč.

Perzijski saflor je temnorudeč in se loči v dve vrsti, to je prvi in drugi cvet, poslednji je slabši in cenejši. Saflor ima v sebi rudečo v vodi ne razstopljivo in rumeno v vodi raztopljivo barvilo. Za barvanje likerjev ima le rumeno barvilno vrednost. To barvilo se z vodo izleče iz saflora. V trgovini se pa dobiva tudi že izprani saflor, kateri se rabi za rudeča barvila, ali tak ni za izdelovalce likerjev, ker v njem ni več rumenega barvila. Zatorej se mora vedno zahtevati neizprani saflor.

Modri likerji niso dosti v navadi. Kjer se pa rabijo, se pa barvajo z indignim karminom.

Indigni karmin se napravi iz indiga. Vzeti se pa mora za to najboljše indigo, kajti slabše vrste dajo rudečkasto barvo. V indigu, kateri se potopi v vodi, je apno, berlinsko modrilo, prst ali pa pepel primešan. Takega indiga ne sme rabiti izdelovatelj likerjev.

Da se napravi indigni karmin, se zmanje najboljšega

indigo v prah in razgreje na 100° C. Tako pomešan prah se dene v prostorno porcelansko čašo in nanj vlije nordhavske žveplene kisline. Ker se zmes močno speni, se dobro zmeša in postavi jeden dan na kak gorek kraj. Potem se k tej gosti tvarini predeva tako dolgo vode, da postane tekoča. Potem se pa vedno mešajoč prideva v prah zdrobljene krede, dokler tekočina šumi. Ko se kreda prideva, se tekočina zopet zgosti, ker se mavec izločuje. Sedaj se zredči tekočina z 80 %nim špiritom in preceji skozi cedilni papir. Precejena tekočina je indigo-karminska tekočina, katere je le malo kapljic treba, da jako modro pobarvamo liker.

Da se napravi ta tinktura, porabi se 75 gramov indiga, 470 gramov nordhauske žveplene kisline, 1 liter destilovane vode in 1 liter 80odstotnega alkohola.

Indigni karmin, kakeršen se nahaja v trgovini, je navadno vlažna testu podobna tvarina. Ker je v trgovini večkrat to barvilo popačeno z drugimi primesmi, ga s tem poskusiš, da ga nekaj deneš v vodo, dober indigni karmin se hitro v vodi razstopi.

Kdor hoče zeleno barvati likerje, naj pomeša dovoljeno rumeno barvilo z gori omenjeno indigno tinkturo (indignim karminom). Za zeleno barvanje se tudi rabi rastlinsko barvilo lekarnarja Schütza, ki ni škodljivo in mu ne škoduje svetloba. Vijoletno barvilo se pa dobi, ako se indigni tinkturi primeša kako neškodljivo rudeče barvilo.

Rujavo se barvajo likerji s karamelom, kateri se napravi, ako se slador razgreje na kacih 200° C. Karamel napravi vsakdo najbolje sam. V ploščinast lonec, ki drži kacih 8 litrov, dene se liter vode in 1 kilogr. sladorja. Lonec se dene na ogenj. Tekočina dobiva vedno temnejšo barvo. Ko se tekočina precej ogreje, se vzdiguje močno dišeči bel par in tekočina v posodi se vzdiguje. Tvarina v lonci se pridno meša. Večkrat se pa iz lonca vzame malo tvarine za poskušnjo in dene na mrzlo železno pločevino, kjer se hitro strdi v stekli podobno tvarino. Pokusi se, in kadar nima poskušnja več sladkega okusa, odstavi se lonec od ognja, in izlije njega vsebino na mrzlo pločvinasto pločo, kjer se hitro strdi v krhko črno maso. Ta masa se razdrobi in dene v kako steklenico, ker naliže nanjo toliko vode, da jo pokriva.

Sicer pa tudi karamel delajo posebno tovarne in pride v trgovino navadno z imenom sladorni koler. Ta se raztopi v vodi v rujavočrno tekočino. Če le nekaj kapelj tekočine pridenemo likerju, dobi rumeno, če je pa pridenemo več pa rujavo barvo. Čim več se pridene te tekočine, temnejši barvo ima.

Za barvanje esenc, močnega ruma in podobnih pijač, je najbolje, da se tekočina barvilna tako le pripravi. Vzame se 2 kilograma koterja, 2 kilograma tople vode in 2 kilograma sčiččenega špirta. Vse to se dobro zmeša. Od te tekočine se potem esenci toliko prilije, da dobi zaželeno barvo. Tako pripravljena tekočina za barvanje, ima to prednost, da se dolgo ohrani.

Obrtnijske raznoterosti.

Stenografski stroj. Stenografska pisava je večkrat težko raztolmačljiva. Večkrat se pripeti, da se niti stenografi ne izpoznajo. To se hoče odpomoči z nekim stenografskim strojem, katerega je izumil neki Amerikanec. Ta stroj piše zloge. Nanj se nauči pisati v šestih tednih. Inštrument je majhen, malo večji nego operno kukalo in je z njim mogoče pisati 100 besed vsako minuto.

Rja se odpravi z jekla, če dotični predmet položiš v posodo, v kateri je kerosinovo olje, ali ga pa zaviješ v robec napojen s tem oljem in 24 ur v njem pustiš. Potem pa drgni dotično stvar z zmleto opeko, ali pa še bolje s soljo in vročim jesihom. Ko si dobro zdrgnil, operi predmet z vročo vodo, dobro posuši in naposled zdrgni še s flanelo in laškim oljem.



Kmetijstvo.

Črtice o kmetijski kemiji.

Svojim čitateljem smo bili obljubili, da bomo priobčevali nekaj naukov o kmetijski kemiji. Kmetijstvo je brez dvombe poslednja desetletja napredovalo, kakor tudi obrtnija, največ tega napredka se je pa zahvaliti napredujoči prirodznanski znanosti, zlasti kemiji. Seveda tudi skušnje so mnogo pripomogle k izboljšanju kmetijstva, ali vendar te skušnje morejo prav še le koristiti, ako so oprte na trdno znanstveno podlago. Takó skušnje le prerade varajo.

Za umno poljedelstvo je potrebno, da kmetovalec pozna, iz katerih snovi obstoji zemlja in iz katerih snovi obstoje rastline. Le tako mu je mogoče urediti umno gnojenje. Z gnojenjem moramo namreč na njivo pripekljati vse tiste snovi, katere so potrebne rastlini v rast, ali jih ne najdemo v zemlji. To vse pa nas uči kemija, katera je torej prav za prav podlaga umnemu gnojenju.

Kemija nas tudi uči spoznavati vrednost krme, ki jo dajemo živini in le potem moremo uravnati umno krmljenje živine. Dala je nam kemija mnogo sredstev, da izvemo, kaka krma je boljše za pitovno, kaka za plemenito in kakošna zopet za molžno živino.

Pa ne le za živinorejce in obdelovalce polja je kemija velicega pomena, temveč tudi za sadjarja in vinščaka. Sadjar mora ravno tako poznati zemljo, kakor tisti ki obdeluje njivo. Kemija mu daje navodila, kako je treba izboljševati prst v drevesnicah in vrtih, kaka prst mu je potrebna pri presajanju sadnega drevja. Mnoge prikazni, katere si ne moremo lahko pojasniti, nam raztolmači kemija. Tako nam da kemija jasen odgovor, zakaj da ne rasto in rode več drevesa na starih sadnih vrtih. Posebno je pa kemija mati umnega kletarstva. Še le, od kar smo se seznanili z zakoni vrenja, je mogoče vina izboljšavati, kakor zahteva sedanji čas. Res je sicer tudi, da je kemija na drugi strani škodovala baš vinogradnikom, ker je tudi naučila, kako se nareja umetno vino. Zaradi tega pa nikdo še kemije obsojevati ne sme, ako neče sebi škodovati, temveč porabi naj le njene nauke v svojo korist.

Pa ne le gospodar, temveč tudi gospodinja ima