

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 gospodinjjo 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 gospodinjje 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 gospodinjje 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