

Iz teh kratkih podatkov je pač razvidno, da banka „Slavija“ po tolikih uspehih prvega četrstoletja svoje delavnosti more nadejati se povsem sijajne prihodnosti ter da bode, napredujoč tem korakom po nastopljeni poti ob svoji petdesetletnici dospela na jasni vrhunec blaginje.

Ker Slovenci nimamo lastnega zavoda, ko je „Slovenija“ vsled neugodnih razmer propala, priporočamo tukaj banko „Slavijo“ v Pragi, ko je vendar bolje, da podpiramo s svojim denarjem slovanske zavode, nego bi pa podpirali italijanske, nemške, madjarske, angleške in ameriške, da se potem z našim denarjem večkrat podpirajo naši narodni nasprotniki, ali pa mnogo denarja gre še iz naše države. Slovanska vzajemnost more veljati ne le na političnem, temveč tudi na gospodarskem polju, ako hočemo priti kedaj do kake veljave.

Omeniti moramo tudi, da je banka „Slavija“ pri-tekla na pomoč tudi našim slovanskim bratom v Istri, da se ložje gospodarski osvobode zavisnosti od Italijanov. Temu slovanskemu zavodu želimo pač, da se še bolj razvije do svoje petdesetletnice.

Črtice o kmetijski kemiji.

V o d a.

(Dalje.)

Na Ogorskem imajo izvrstno vino, če tudi imajo mrzlejšje zime, kakor na severnem Škotskem, kjer nobeno sadno drevo več ne uspeva. Ogorske zime so celo mrzlejšje, nego na Faroerskih otocih, kjer ne uspeva več hrast in bukev. V Astrahanu na Ruskem, kjer imajo tako mrzlo zimo, kakor na Severnem nosu, to je prav ob severnem robu Evrope, raste in dozori v gorkem poletju najlepše grozdje. Na Islandiji, kjer je letna srednja toplota mnogo višja nego v Sibiriji ne uspeva več nobeno žito, ker ni v nobenem meseci v letu tako gorko, da bi dozorelo. V Irkucku v Sibiriji, kjer je srednja letna toplota $8\frac{1}{4}^{\circ}$ pod ničlo, in imajo v januarju po 34° stopinj mraza, pa dozoreta pšenica in rž. Nasprotno pa uspevajo v Angliji in še v severni rastline, katere že pozebejo v družih mnogo bolj južnih krajih, če le za dozorenje ne potrebujejo velike gorkote, kakor mirta, camelia japonica in fuchsia coccinea.

Kraji z različno letno gorkoto bolj ugajajo za pridelovanje žita in sadja, dočim kraji s hladnimi poletji in toplimi zimami so bolj za živinorejo, ker imajo dovolj hrane in je živina celo po zimi lahko zunaj, kakor v Angliji.

Voda pa ne vpliva le na letno premembo gorkote vblažujoče, temveč tudi na razlike mej gorkoto po dnevi in po noči. V krajih, ki so daleč od morja, imajo mrzle noči, ali gorke dneve, blizu morja je pa to razmerje jako enakomerno. Tako imajo slano celo v nekaterih osrednjih delih gorke Afrike, kjer bi jo nikdo ne pričakoval.

Pri morju se opazuje, da po dnevu vleče hladna sapa od morja, ker se morje tako hitro ni ogrelo, kakor

pa suha zemlja, nasproti pa po noči vleče hladna sapa od suhe zemlje na morje, ker se je mnogo hitreje ohladila suha zemlja, nego morje. Marsikak čitatelj je že opazil, ako se je kopal zvečer, da je voda gorka še pozno v noč.

Voda na dva načina prehaja v plin. Prvi način imenujemo vrenje, drugi pa izhlapenje. Če vodo ogrejemo do 100° C. se začno delati v vodi parni mehurčki, ki se vzdigujejo na vrh, kjer razpočijo. V posodi nastane neko gibanje vode, to je voda vre. Kakor pri zmrznenji tako tudi pri vrenji opažamo, da voda ostaje pri neki gotovi temperaturi, katera se ne premeni, dokler se vsa voda ne premeni v plin. Vročina, ki se vedno dovaja, se porablja baš v to, da se voda spreminja v par.

Važnejše nego vrenje je pa za nas izhlapenje vode. Skušnje uče, da se voda ne spreminja v plin le pri vrenji, temveč tudi pri nižji gorkoti na površji. Ta sprememba vode v plin imenujemo izhlapenje, ali pa pravimo voda se je posušila. Izhlapeva voda tem hitreje, čim večja je gorkota in tem manjši je zračni tlak. Izhlapeva celo, če imamo tudi nekaj stopinj mraza, če tudi počasi, to je tudi led izhlapeva. Od tod prihaja, da se stvari posuše tudi po zimi pri hudem mrazu. Izhlapevanje je pa mnogo odvisno od tega, koliko je že vodne pare v zraku. Na zraku, ki ima dosti vodne pare, se stvari ne posuše. Posebno zelo izhlapeva pri suhih vetrovih, posebno če so še vroči, kakeršni vlečejo iz peščenih puščav. Tako vleče iz saharske puščave tak veter v Egipet, ki mu pravijo samum. Ta veter vse razsuši. Najboljše lesene posode začno puščati, ako ni vedno vode v njih. Skoro noben les ni tako presušen, da bi pri tem vetru ne razpokal.

Voda hitreje izhlapeva, če se zrak giblje, nego če ni nobene sapa. Pri hudih vetrovih se stvari razsuše. Pri izhlapenju se pa tudi porablja gorkota. Zaradi tega se nam zdi vsak veter bolj ali manj hladen, naj vleče tudi iz vročega kraja. Na našem telesu se voda namreč izhlapeva, ker nam odteguje gorkoto. Ker voda izhlapeva le na vrhu, izhlapeva tem hitreje, čim večja je njena površina. V škafu se voda dolgo ne posuši, ako jo pa vlijemo po tleh, pa dobi veliko površino, bode pa kmalu se popolnoma posušila.

(Dalje sledi.)

Kmetijske raznoterosti.

Dvojčki. Dvojčki se navadno pri goveji živini ne morejo priporočati za rejo, ker ne gredo radi po plemenu.

Kdaj naj se gonijo kobile k žrebcu. Najbolje je, če se kobile, ki so dobro razvite, gonijo k žrebcu, kmalu ko so izpolnile tretje leto.

Prilivanje kumaram. V suhih poletjih navadno ne uspevajo kumare. Tudi prilivanje večkrat ne pomaga. Priporočajo se pa, da se kumaram priliva le jedenkrat v tednu z vodo, v kateri je petina gnojnice, in potem pa še s čisto vodo, tako dolgo, dokler zemlja hoče popiti kaj vode. S prilivanjem vsak dan se zemlja preveč ohladi.

Češnje ostanejo dolgo sveže, ako se denejo v visoke steklenice, dobro zamaše in zapečatijo ter zakopljejo v zemljo. Češnje pa morajo biti trde, suhe in imeti peclje.