

vsprejel te dni v avdijenciji. Rusko časopisje piše jako laskovo o Bolgariji in posebno hvali lepi in pomenljivi govor metropolit Klementa, katerega je ta imel ob priliki, ko je deputacija na rakev carja Aleksandra III. položila venec. Rusko časopisje opravičuje Rusiji nasprotno postopanje Bolgarije v zadnjih letih. Vsekako pravi neki ruski list dalje, pa ni pri celi stvari nedolžna tudi Bolgarija sama in brezdvomno je, da se mora ta ponižati pred Rusijo in isto oprostitev prositi, ta se mora pa tudi prizadevati, da popravi napako, katero je napravila v Bolgariji. Vsi odnošaji kažejo zdaj, da je mogoče, da bo deputacija bolgarska napravila temelj sporazumljenju mej Bolgarijo in Rusijo.

## Obrtnija.

### Umetni led.

Led in umetno ohlajenje je poslednja leta si pridobilo jako velik pomen mnogobrojnih in jako različnih obrtnih strokah. Tukaj hočemo mi ob kratkem opisati nekatere umetne načine pripravljanja hladu, katerih število se vedno množi. Seveda se bode nekaterim čitateljem „Novic“ morda čudno zdelo, če jim povemo, da dandanes umetno pripravljajo led, a vendar je tako.

Po večjih mestih imajo povsod posebne priprave, da jedi in pijače ostanejo hladne, da se v vročem poletju ne spridijo. Pri mesnicah so obširne čumnate, skozi katere vedno vleče umetno ohlajen zrak. V taci prostorih tudi po letu ni nikdar več kakor k večjemu 3° toplote, navadno pa še manj. V Londonu imajo v ta namen narejeno veliko poslopje, v katerem je navadno po 6° mraza. Tukaj spravljajo ovčje in goveje meso, ki se pravaža iz Avstralije in južne Amerike. V tem poslopju se vsak dan uvozi in izvozi po kaci deset tisoč zaklanih goved in ovac, večkrat pa še več.

Za prevažanje mesa, sadja in drugih taci stvari, ki se rade spridijo po ladijah, je tudi treba skrbeti za umeten hlad, posebno če se te stvari vozijo iz vročih krajev.

Važen je hlad tudi za pivovarje. Hladu ne potrebujejo samo za ohranjenje piva, temveč je tudi potreben, kadar pivo vre.

Pa tudi po raznih tovarnah rabijo umetno ohlajenje, tako kjer delajo umetno surovo maslo, čokolado in parafin. Vidno je torej, da ima umetno ohlajenje še jako obširno polje.

Pa tudi v inženerskem poslu se vporablja že umeten hlad. Nedavno so na Švedskem morali delati prekop za železnico skozi neki hrib, na katerem so stale vile. Tla so bila ilovnata in bati se je bilo, da se bode zemlja usajala, kar bi oviralo delo, pa tudi bilo nevarno za vile. Inženier Lindmark se je poslužil pri tem umetnega ohlajenja. Ko so skopali meter na dolgo kanal, je dal vanj postaviti hladilni stroj. Ta stroj je deloval 60 ur in hrib je tako zmrznel v tem, da ni bilo prav nobene nevarnosti. Potem so pa delali po dnevu, po noči so pa postavili v prekop hladilni stroj in do družega jutra je toliko zmrznilo, da so delo lahko nadaljevali. Tako so v

80 dneh srečno naredili tunel. Na ta način se dajo kopat globoki vodnjaki in jame v nezanesljivih tleh.

Tudi gledališča v nekaterih krajih hlade z mrzlim zrakom, kar pa ni prav, ako je zrak premrzel. Bolje je dovajati več srednjehladnega zraka.

Umeten hlad je velike važnosti za znanost. Tako se je doseglo, da so se z umetnim ohlajenjem strdili nekateri plini, o katerih se je mislilo, da se morajo dobiti druge oblike kakor plinovo. Pa tudi za zdravilstvo in lekarničarstvo je umeten hlad velicega pomena. Kloroform napravljen na navaden način z vplivanjem klorovega apna na alkohol je navadno jako nečist. Primešane so mu razne celo strupene snovi. Če pa kloroform umetno ohladimo na 80° C zmrzne in naredi lepe kristale. Te kristale odberemo in jih stopimo. Na to kloroform zopet ohladimo do 100° C pod ničlo in dobimo kristale popolnoma kemično čistega krohoforma. S tem se je nevarnost kloroformiranja jako pomanjšala.

Umetno ohlajenje je bilo že bolj ali manj znano že v starih časih. Tako so ljudje že vedeli, če se voda izhlaplja, da pri tem odtegne mnogo gorkote. Zato voda v glinastih neglaziranih vrčih ostane dolgo hladna. Skozi luknjice vrča vedno nekaj vode uhaja in se na njegovi vnanjščini izpariva. Tak vrč je zunaj vedno malo moker. Voda v njem je pa precej hladna. Take vrče za vodo imajo v vseh vročih deželah, kakor na Španjskem, v Egiptu, Indiji, na Grškem itd. Čim bolj suh je zrak, tem hitreje voda izhlapeva in tem bolj ostaja voda hladna v taci vrčih. V Kajiri v Egiptu so se prepričali, da voda v taci vrčih je imela le 18° gorkote, ko jo je zunaj bilo 42°. Pri taki vročini se človeku voda s 18° stopinjami zdi popolnoma mrzla.

Marsikdo bode vprašal, čemu je pač treba vrča. Voda bi izhlapevala tudi v odprti posodi. Res je to, a v odprti posodi bi se tako hitro ne. Potem je pa še nekaj družega. Okrog vrča se zrak ohlaja in pada na tla in pri tem na njegovo mesto prihaja drugi. Vsled te menjave zraka, je vedno zrak suh in vsled tega voda hitro izhlapeva. Pri odprti posodi pa voda le zgoraj izhlapeva, ohlajen zrak ne more padati, ker je spodaj voda in se ne menjava. Postane vlažen in hlapenje zadržuje.

Z glinastimi posodami delajo v Indiji celo led. V tej deželi nikdar ne pade toplota pod ničlo in torej naravnega ledu ni dobiti. Ker pa led potrebujejo za ohlajenje, postavijo v hladnejšem letnem času na reženo slamo po noči zunaj plitve posode iz gline. Zjutraj je v teh posodah led. Vsled izhlapenja se je ponizala gorkota. Iz zemlje pa gorkote niso dobile, ker so bile postavljene na rižovo slamo. Zjutraj nabirajo ljudje tako napravljeni led.

(Konec sledi.)

### Obrtnijske raznoterosti.

Krošnjarstvo v Opatiji. V številki uradne „Wiener Ztg.“ z dne 3. julija t. l. je objavljena naredba trgovskega ministerstva, izdana sporazumno z ministerstvom za notranje stvari in onim za finance, s katero naredbo je prepovedano krošnjarstvo v Opatiji.



**Orjaška steklenica.** V obrtni razstavi v Bordeaux-u je steklenica visoka 40 metrov. Seveda ta steklenica ni ulita iz jednega kosa, ampak zgradena je v obliki stolpa iz velikih plošč iz zelenega stekla, te plošče pa so zvezane med seboj svincom in železjem. Steklenica tudi ni napolnjena z zlato kapljico, ampak v njej je vse kaj drugega. Razdeljena je namreč v več nadstropij; v pritličju je restavracija. Stopniče vodijo do „zamaška“, ki ima obliko šampanjevih steklenic, ako ga vidiš od daljave. V resnici pa je ta „zamašek“ eleganten kiosk, v katerem ima prostora 35 oseb.

## Kmetijstvo.

### Spravljanje sena.

Vrednost sena je jako odvisna od tega, če se seno prav in ob pravem času spravlja. Pogosto ljudje napačno mislijo, da se več nakosi, če dalje ne začno s košnjo. Res je, da se pridobi več na množini, a se veliko več zgubi na kakovosti sena. Če je trava dozorela, je seno trdo in ni tečno. Živina bode suha, ako jo bodeš krmil s takim senom.

Najboljši čas za košnjo je, ko se rastline dobro razcveto in začno delati seme. Če so na travniku različne trave, ki ob različnem času cveto, kosi tedaj, kadar največ trave cvete.

Mlade rastline imajo mnogo redilnih snovij, zlasti beljakovin in sladornin, ki so lahko prebavljive in živini dobro teknejo. Čimbolj pa rastline dozore, temveč ginevajo iz njih te redilne snovi in rastline zlesene. Če kosimo seno, ko trava dozori, seno ni dosti boljše, kakor slama.

Če se prvokrat zgodaj kosi, zraste več otave, kar je zopet le v korist. Posebno travniki s kislavo travo naj se zgodaj kose, ker seno taci travnikov sicer nima najmanjše vrednosti.

Tudi misel, da bode trava bolj gosta, ako pozno kosimo, je napačna. Večina travenskih rastlin se pomnožuje le po koreninah. Če pa pustimo rastlinam, da delajo seme na travniku, zemljo tako izmolzejo, da bode potem zares rasla le redka trava. Vsaj vidimo na njivi, kako rastline, ki dozore, zemljo izmolzejo, da moramo vedno gnojiti. Na takem travniku trave tako hirajo, da naposled raste sam mah.

Seveda prezgodaj se pa tudi ne sme kositi. V tem slučaju nakosi se premalo krme. Premlado travo tudi težko posušimo, ker ima preveč vode v sebi in se močno usuši.

Najboljši čas za košnjo je zjutranji čas, dokler je rosa. Tedaj kose najrajše režejo.

Pri sušenju je pa tudi treba gledati, da se ne zgubi preveč redilnih snovij. Posebno tečni so listi rastlin. Če se seno preveč posuši, se listi radi zdrobe in seno ni potem tečno. Zato naj se seno preveč ne suši.

Dobro seno mora biti zeleno in prijetno dišati. Tako seno dobimo le pri lepem vremenu. Najbolje je, če se seno posuši na zraku. Če seno preveč popekajo solnčni

žarki, ali pa če ga moči dež in seno zgubi mnogo na dobroti.

Če leži seno dolgo na travniku in ga večkrat zmoči rosa in dež, zgubi še četrtno ali pa še več redilnih snovij.

Ko se seno pokosi, naj se redovje raztelje, da ne leži predebelo. Dvakrat se po dnevi seno obrne in zvečer spravi v kupe, predno pade rosa. Drugi dan se kupi zopet razteljejo, dvakrat se potem še seno obrne in spravi predno zvečer začne padati rosa. Če pa vreme ni ugodno, se drugi dan seno dene v večje kupe, nego prejšnji dan in se tretji dan potem suši. V taci kupih ostane seno popolnoma suho, tudi ko bi deževalo. Če pa dalje dežuje, se morajo kupi včasih preložiti, da seno ne jame plesniti ali gniti.

Če je vreme jako neugodno in se menja dež in solnce, je svetovati, da se kupi puste na miru, ker seno veliko zgubi, če se zmoči in zopet posuši. Bolje je temno seno, kot izprano in izžeto.

Seno mora biti suho, ko je spravimo, a presuho ne sme biti. Če je seno vlažno, in se je bati, da se pregreje, se pomaga, če se malo posoli.

Posebno naj se zelo vlažno seno ne spravlja, ker začne plesniti in se ugreje. Ko začne padati rosa, sena več ne spravlja.

### Kmetijske raznoterosti.

**Sadje in zelenjava** naj se vselej dobro očisti, predne se je, ali rabi v kuhinji. Da se pa opere, ni treba jo dolgo pustiti v vodi, ker sicer zgubi dober okus. Z neosnaženim sadjem ali zelenjavo se lahko zaneso kake bolezni.

**Dobro krmljenje kokošij.** Vsaka kokoš znese neko gotovo število jajec, potem pa več ne nese. Navadno kokoši nehajo nesti v sedmem letu. Ako se pa kokoš dobro krmi, pa že v štirih ali petih letih znese toliko jajec, kakor bi jih bilo sicer v sedmih in jenja nesti. Potem jo seveda zakoljemo. Pri dobrem krmljenju torej privarujemo krmljenje za dve leti in imamo od kokoši boljše meso, ker mlajšo zakoljemo.

## Poučni in zabavni del.

### Deset let v Ameriki.

(Iz osebnih spominov Rusa P. Tverskega.)

X.

(Dalje.)

Pred vsakimi političnimi volitvami zlasti pred volitvami predsednika, vse glavne stranke izdajajočasne časopise in jih razpošiljajo zastonj. Ti časopisi, če tudi so navadno najbolj strankarskega značaja, vendar pripomorejo k razširjenju načel stranke in pojasnijo preporna vprašanja v toliko, da ima vsak volilec priložnost seznaniti se z nasprotniškimi nazori in jih presoditi, ne da bi ga kaj stalo, če zna hladnokrvno presoditi vse gradivo, s katerim vsaka stranka preplavi deželo.

Poleg tega vsak ameriški list sploh, a večje časniki posebno zmatrajo za svojo dolžnost spuščati se v vsak bodi si zaradi katerega koli si uzroka važnejši do-