

Lahko bi se naštelo — piše „Oesterr. Landw. Wochenblatt“ — še mnogo dobrih lastnosti (da je nekter osel svojeglaven in muhast, zato se ne sme ves oslovski rod obsoditi) na priliko, to, da veliko manj časa za spanje potrebuje, kakor kónj, in da se ne vtrudi tudi pri velicem in neprestanem delu, ako se le po potrebi s krmo oskrbuje in sicer dobro glešta; al naj zadostuje to, kar je bilo tû rečeno. Naj bi kmetijske družbe v tacih deželah, kjer imajo več oslov, na to delale, da se tudi za izrejo večih in močnejših oslov kaj storí, kakor se dela za povzdigo konjereje, govedoreje itd. Ko bi se iz Laškega, Francoskega, iz Heveške županije na Ogorskem itd. vpeljalo nekoliko krepkih oslov in oslic, ne bi bila ta skušnja brez koristi za kmetijstvo.

Prevdarite to kmetovalci, ki vprežne živine potrebujete za svoja gospodarska opravila!

## Torbica dobrih svetov za domače potrebe.

Nabral in zapisal Lampe v Kremsu.

*Kako iz steklenih posod plesnjobni duh odpraviti.*

Steklena (glažovnata) posoda, ki se dolgo ni rabila, se navzame zopernega duhá po plesnobi, ki se težko odstrani. V tako posodo deni stolčenega, ravno izžganega oglja in napolni posodo z vodo. Ko si zmes v steklu dobro vrtil, pusti jo stati nekoliko časa v steklu. Za ravno to rabo so izvrstni tudi ajdovi otrobi.

*Apno naredí les trpljiv in trd.*

M. Lostal, francoski železniški podvzetnik, zelo priporočuje živo apno za trpljivost lesá. Les, ki ga rabi, dene v jame, nameče na-nje živega apna, ki ga potem počasi gasí; kolikor ga v zemlji rabi, pusti ga kakih 8 dni ležati. Tak les postane zelo trden in menda nikoli ne segnjije. Bukov les, na ta način pripravljen, rabijo v mnogih železnih tovarnah (fabrikah) za kladve in je menda tako trd kakor železo, zraven pa ostane vlačén. V Strasburgu gasé apno s kloroapneno vodo, s tem močijo les, ki se ga celó ogenj ne prime.

*Lesena orodja trpé 10 do 15 let dalje,* ako se namažejo s kuhanim lanénim oljem, v katerem je stopljene 10 do 50 odstotkov smôle.

*Izvrsten prah za čiščenje kovinskega orodja*

naredi se iz 2 lotov oglenokislega amonijaka, ki se raztopi v pičlem maslicu vode in se primeša te kočini 1 funt dobro stolčene krede. Malo tega praha se dene na gobo ali mehko cunjico, s katero se lahko drgne kovinsko orodje; ko posušen prah obrišeš, se orodje lepo sveti.

*Lak za orodje iz dragega lesa*

se naredí iz 8 lotov sandaraka, 4 lotov šelaka, 2 lotov mastike, 2 lotov benzve smole, 4 lotov beneškega trpentina in 2 funtov špirita. Trdi kosci se stolčejo in v špiritu raztopé, potem se pridene trpentin in konečno se precedí skozi cedilni papir.

*Kit za lepljenje statev iz gipsa.*

V nasiteno galunovo raztopljino se dene kos gipsa, to se izžge in potem izmelje. Kedar hočeš prilepiti odbiti kos, naredí testó iz te moke in galunove vode. Tvarina postane trda kot kamen.

*Klepanje kôse se lahko opustí.*

7 lotov žvepljene kisline vlivaj s tankim curkom v 4 funte vode, ter vedno mešaj s stekleno palčico. V

to tekočino močena osla (brusilni kamen) nabrusi koso, ki dobro reže. Mešati se mora v lončeni posodi in hraniti v stekleni; paziti pa je treba, da otroci in drugi nevedni ljudje ne pridejo zraven, ker je ta zmes razjedna in strupna.

*Kako se mravlje iz stanovanj odpravljajo.*

Deni pižma (mošusa) v sobo, kjer so se mravlje pokazale, in kmalu bodo zapustile sobo.

*Dober kup rudeča tinta.*

8 lotov bražilike, 4 lote galuna, 1 kvart vode naj se kuha eno uro, potem precedi in prideneta 2 lota arabskega gumija.

*Barva za perilo štempljati.*

1 del cinobra,  $\frac{1}{8}$  zdrobljenega železnega vitrijola se zmeša z lanénim firnežem kolikor treba, da se lahko s štempeljnom na perilo pritiska. Tako znamenje se iz perila ne zbríše lahko.

*Galun v gorke vodi stopljen*

prežene grilje, pajke in druge mrčese. 1 funt galuna se polije z gorke vodo in kuha toliko časa, da se galun raztopi, z gorke raztopljino se močijo koti in luknje, kjer biva mrčes.

*Kako podgane pregnati*

Kakor kava pečen bob, kateremu si nekoliko masti pridejal, se zmelje in postavi na pripraven kraj; skrbeti je treba, da je tudi voda blizo. Podgane se najedó in napijejo, potem poginejo.

*Lep ali kit za navadno lončeno posodo.*

Enaki deli trde smole in voska se raztopé pri majhnem ognju, potem se pridene toliko stolčenega živega apna, da vroča zmes še tekoča ostane. S tem zakitana posoda drži.

## Kmetijski zgodovinski spomini vsega sveta vredjeni po mesecih.

Po „Oesterr. Landw. Wochenblatt.“

(Dalje.)

*Meseca junija.*

- | Dné | Leta  |   |
|-----|-------|---|
| 1.  | 1844. | so ustanovili prvo šolo za predivstvo v Simenau u pri Kreuzburgu na Nemškem.  |
| 1.  | 1848. | se je oklicala postava za odkup grajšinskih pravic v velikem vojvodstvu Sachsen-Weimar.   |
| 1.  | 1848. | se je oklicala postava za odpravo lovske pravice in vredbo varstva dreves proti oškodovanju divjaščine na Hesenskem.  |
| 1.  | 1850. | se je premenila postava o poljskem varstvu in dopolnil poljski policijski red na Pruskem.   |
| 2.  | 1628. | Wallenstein, zgodovinsko-znani vojvoda Friedlandski, ukaže, da se v Anklamu na Pomerskem mora pivo za njega iz pšenice kuhati, kakor so ga takrat navadno kuhali v južni Nemčiji, češ, da iz ječmena kuhanega (hmeljnega) piva, ki je bilo v severni Nemčiji navadno, ne more piti. |
| 2.  | 1750. | se je rodil Franc Huber v Genfu, ki je prvi temeljito preiskaval natoro čebel.  |
| 3.  | 1762. | je vlada na Bavarskem ukazala zložbo razkosanih zemljišč.   |