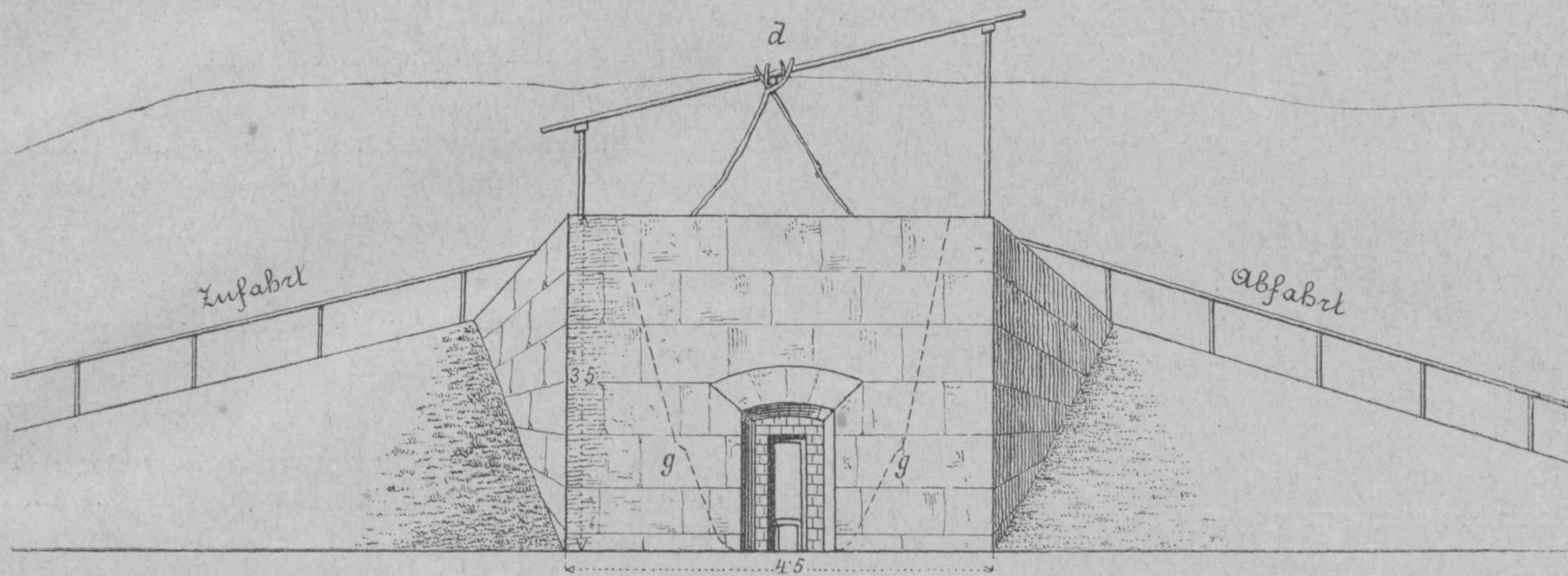
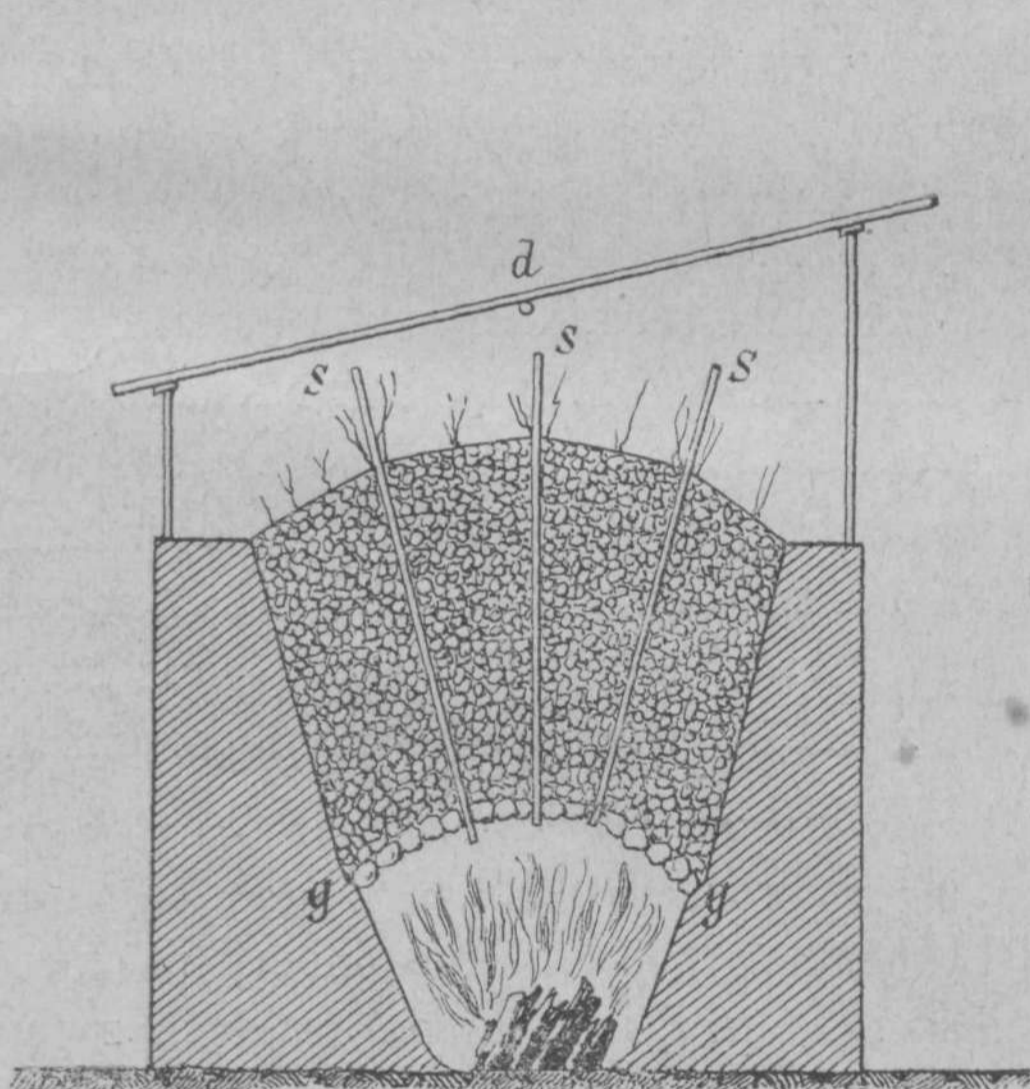


Kuriva zadostuje preko 22 do 28 metrov 80 $\%$ dolgih mehkih a suhih drv. Kolikor bolj suha so drva in kolikor manjši je ognjišče, toliko manj se jih porabi; vendar pa peč ne sme meriti pod 40 $\%$. Z rastočo vročino zgorijo drogovci *s* in se naredo odduški za ogenj, skoz katere plamen šviga. Napol dogorjena polena se v peč potisnejo, ki naj je vedno polna.

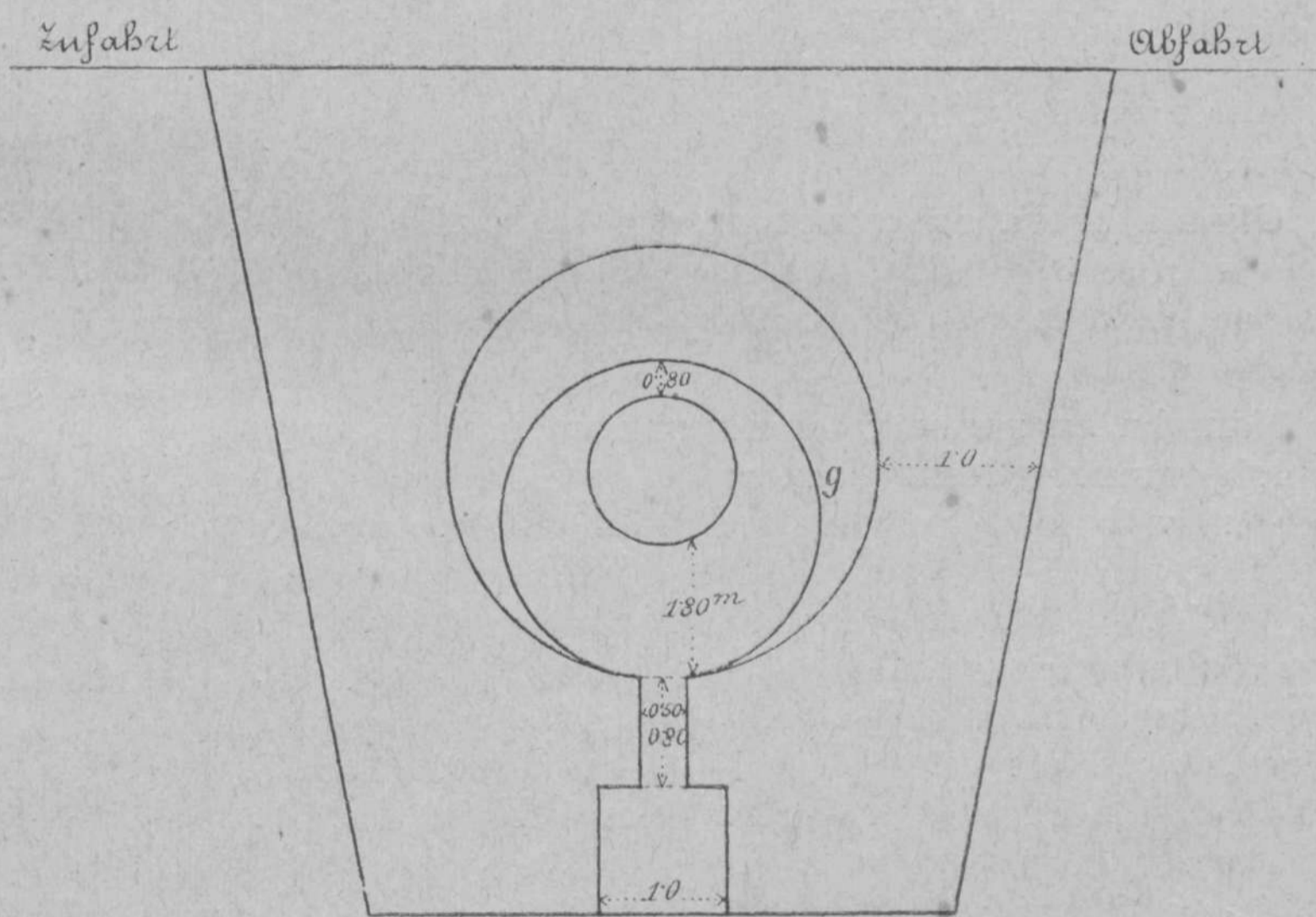
jeti, če imamo pripravne in hitre delavce i. t. d. Štirje pridni zidarji s potrebnimi denarji morejo narediti tako apnenico v teku enega tedna. Na vsak način je taka apnenica za razmere, kakor so pri nas, vsega priporočila vredna. Pred vsakim kuhanjem potrebno je notranje stene popraviti. Vse drugo razjasnjujejo podobe.



Pod. 1. Apnenica od spredaj.



Pod. 2. Navpični prerez apnenice.



Pod. 3. Vodoravni prerez apnenice.

Če so drva dobra, se apno kuha dva dni in dve noči in naj se ostavi kurjava še le takrat, kadar je apnenec razbeljen, t. j., če je vun švigajoč plamen bel. Dokler je pa plamen rudečkast, pa apno še ni kuhano. Če tedaj vemo, da je apno skoz in skoz razbeljeno, potem dobro zazidamo peč z opeko, da s tem preprečimo zračni vlak skoz apnenico, kateri kuhano apno prehitro shladi. Kuhano apno naj se potem več dni hladi. Ko se je to zgodilo prične se apnenca od vzgor prazniti in je dobro kuhano apno precej gasiti, ker le tako ima vse dobre lastnosti.

Kar se tiče stroškov take apnenice, zavisni so od mnogih rečij, zlasti pa od tega, če je gradivo daleč ali blizu, če je dobimo zastonj, ali jo moramo plačati, če imamo sami vprežno živino ali jo pa moramo še le na-

Obrtnijske raznoterosti.

Črni lak. Lak, ki se odlikuje s temnočrno barvo kadar je namazan na les, mesing, usnje i. t. d., se naredi iz enega dela črnega anilina, 60 kapljic koncentrirane solne kisline in poldruega dela špirta. S to temnoplavo tekočino zmešaj potem zmes od poldruega dela šelaka in šestih delov špirta. Če vzameš mesto zadnje zmesi poldrugi del arabske gume raztopljene v 6 delih vroče vode, dobiš pa lepo črnilo za pisanje, ki ne razjeda peres in se ne da uničiti na papirji.

Snazilno sredstvo za med (mesing) je testo, narejeno iz krede, žvepla in jesiha. Ta zmes ne osnaži samo prav lepo vse medene reči, ampak jim tudi da posebno lepo zlato-rumeno barvo.

Papir, ki je nepredorn za vodo se dobi, ako se ga pomoči v nastopno zmes: $\frac{3}{4}$ $\frac{h}{g}$ belega mila raztopljenega v 1 litru vode, potem 125 gramov arabske gume in 375 gramov lima oboje raztopljeno tudi v enem litru vode. Obe razstapljeni

se zmešate še vroči. S to zmesjo napojen papir se pusti odteči in se potem posuši pri mali toploti.

Podplati na čevljih se naredijo štirikrat trpežnejši, ako se še novi namažejo z lanenem oljem ter potem postavijo na sonce ali blizu peči, da je olje vanje potegne. To delo naj se dvakrat ali trikrat ponavlja. Taka podplata so žilava, a vendar mehka in se štirikrat dlje drže nego nenamazana.

Spajanje (lotanje) litega železa se ne vrši tako rado, kakor spajanje pocinjenih ploskev. Na nastopni način pa se more lito železo prav hitro in trpežno spojiti. Površina se najprej dobro odrgne, očisti in v kalijevi vodi zmiže; potem potopimo železo za jeden trenotek v čisto vodo, a konečno ga hitro zmižemo v navadni solni kislini. Koj za tem ga je treba potresti s stolčnim kolofonijem in spajati z navadnim spajalom (Löthkolben), predno se površina železna posuši. Prav mehko, sivo lito železo se tudi spaja, ako ga očistimo, kakor smo ravno povedali, potem ga pa namažemo z raztopljeno cinka v solni kislini, kateri smo prilili jednako množino vode. Nato potresemo dotično mesto s stolčnim salmijakom in razgrevamo toliko časa nad ogljem, da se je jame salmijak kaditi. V tem trenotku pomočimo cel kos v raztopljen cin, ki se samo tam prime, kjer je bilo železo namazano.

Pozlačenje mramorja in peščenca. Kamena v obče ne zlatimo, le črke in druge malenkosti prevlečemo časih z zlatom. To se zgodi na najbolj priprost način, ako napojimo dotično mesto večkrat z navadno polituro, to je raztopino šeleka v špiritu. Ko se posuši, prevlečemo z navadnim zlatim dnem, namreč z oljnato ókrovo barvo, kateri smo pridjali še nekaj kromovo rumene, da je podlaga bolj podobna zlatu. V sobi je to namazilo v 10 do 18 urah, na prostem pa v 6 do 8 urah toliko suho, da lahko začnemo polagati zlato nanj.

Oljnata barva na cementu rada odpade. Ako pa namažemo cement 3 do 4krat z jesihovo kislino (Essigsäure), predno ga začnemo barvati z oljnato barvo, tedaj se barva jako dobro drži.


Namaka za nesvetlo hišno opravo iz orehovega ali sploh temnega lesa. V sedanjem času je najbolj priljubljeno nesvetlo in motno pohištvo. Mizarji rabijo za namako večinoma brunolein, ki naredi sicer jako lepo površje, a ni kaj trpežen. Vsaka kaplja vode se pozna na opravi, ki je napojena z brunoleinom. Dokaj boljša je naslednja namaka: 2 litra lanenega olja in $\frac{3}{4}$ kg loja treba kuhati pol ure skupaj na neprehudi vročini; potem se lonec odstavi od ognja in pridene se počasi 20 gramov stolčnega goluna. Na to se zopet $\frac{1}{4}$ ure kuha, v novič od ognja vzame in 29 gramov kisavnatega svinca (Bleizucker), fino stolčnega počasi pridene, potem pa zopet $\frac{1}{2}$ ure kuha. Ko se shladi, je takoj za rabo. Pomniti je, da lonec ne sme biti poln, kajti pri vmešavanju gošuna in kisavnatega svinca jame zmes kipeti in bi šla čez, ko bi bilo preveč olja in loja v lonecu.

Kmetijstvo.

Cepljenje krompirja z očesi.

Vsak ve, da stare vrste krompirja s časom oslabe in sicer toliko hitrejši, kolikor manj jim prija zemlja. Krompirjeva vrsta obdrži svoje dobre lastnosti veliko dalje čase v rahli peščeni zemlji, a v težki ilovnati postane kmalu nerodovitna, drobna in gnilobi podvržena. Iz tega vzroka skušajo delati vedno nove vrste, od katerih mnoge niso veliko ali nič vredne, a druge so pa zopet izvrstne. Nove krompirjeve vrste delajo na ta način, da

vzgajajo krompir iz semena in sicer iz semena, ki je vzrasel na rastlinah, ki so bile umetno oplojene od druge vrste. Tako tvorjenje novih vrst pa ni lahko, treba je mnogo znati in imeti razven tega veliko potrpljenja, časa in denarja. So podjetniki, ki se žive od tvorjenja novih vrst, njim je to poklic, kateremu so svoje življenje posvetili. — V novejšem času izumili so pa nov način tvoriti nove krompirjeve vrste in sicer s cepljenjem krompirja. Ta način izumili so na Angleškem, in ko se je pri nas o njim čulo, nihče ni hotel verjeti o njega resnici. In vendar je vse res, kajti izkušnje zadnjih let so tudi pri nas dokazale, da je vse res. Ker ta način ni težak za izvršiti, popisati ga hočemo, in sicer zato, da se tudi naši gospodarji pouče o tem napredku in da posamezniki iz med njih, katere to veseli, naredijo pokušnje.

Način, s cepljenjem nove vrste krompirja vzgajati, je naslednji: Vzamete se dve gomolji dveh različnih krompirjevih vrst, kojih dobre lastnosti hočemo pomnožiti, oziroma spojiti. Vzemimo na pr. jako izvrstni krompir „onejidovec“, ki silno rodi, dela lepe, velike gomolje, ki je zelo okusen ter prav nič ne gnije, kateri bi nam bil pa ljubši, če bi imel rumeno meso ter grampasto kožo. Kot drugo vrsto vzemimo potem „ribničana“, ki je sedaj tako oslabel, da nima druge dobre lastnosti, kakor da je zelo okusen, ter ima rumeno meso in grampasto kožo, kar je dobro za trgovino. Iz vsake teh dveh gomolj se izrežejo potem dve do tri očesa v obliki zornega dela lija in ne preblizu obeh. Oblika naj bo taka a vsi ti izrazki morajo biti popolnoma enaki.  Vsa druga očesa se izrežejo in se proč zaženo.

Očesa naj se izrezujejo z dobrim ter prav snažnim in ojstrim malim nožem. Izrezki naj niso čez 3 cm visoki, zgoraj malo manj široki in spodaj rtasti (špičasti). Sicer je pa velikost zrezka zavisna od velikosti gomolje in je najvažnejši, da se izrezek natanjko poda v jamico, ki se je dobila pri izrezovanju na drugi gomolji.

Najlepša in najmočnejša očesa odberi za menjavo t. j., da jih iz ene gomolje vsadiš na drugo in zopet narobe. Oko pritrdi v tako cepljeno gomoljo z navadno bucko (knoflico) ter je potem preveži z mehkim lipovim ličjem ali z volno. Koža vdejanega izrezka mora se natanjko podati k koži gomolje, t. j. ne sme biti previsoko, ne pregloboko. Vso to delo zvrši tako hitro, kakor ti to celo prav izvršeno delo sploh dopušča; cepljeno gomolj precej v zemljo vtakni, ker se lahko na zraku posuši. Priporočajo nasuti okoli gomolje nekoliko sviža, ali vsaj svižaste zemlje. Jeseni se vzrasli krompir pazljivo pobere, se zaznamuje od kakih starišev je in se potem pomladi zopet pravilno zaznamovan vsadi. Še le iz teh mladih gomolj vzrasli krompir pokaže, če ima nova vrsta kake prednosti in katere. Zlasti je paziti, da se odločuje nove zgodnje od novih poznih vrst. Omenjamo, da morejo pokušnje, katere bode eden ali drug izmed naših čitateljev naredil, zarad tega prav lahko spodleteti, ker ni izrezek prav natanjko se podal v jamico, kar naredi, da gomolj z vdejanem očesom vred pogine. Za cepljenje krompirja