

laskavo in priznalno izrazil o njej. Tudi nas veseli, da je žel zavod toliko pohvale, ker nam to dokazuje, kako vrlo postopa učni zbor, kako pridna in nadarjena je naša mladina in kako se kapital, katerega sta dežela in država žrtovali pri ustanovitvi obeh zavodov, lepo in obilno obrestuje!

### Obrtnijske raznoterosti.

**Muzej za zgodovino avstrijskega dela.** O tej zanimivi napravi, o kateri smo že obvestili svoje čitatelje, se nam poroča, da zbirke toliko naraščajo, da uže nimajo več prostora v tehnologiškem muzeji na Dunaji. Zato je vodstvo najelo novih lokalov v Währingerstrasse števil. 68. na Dunaji. Muzej je obiskovalcem vsak dan razun sobote od 10. do 4. ure, v nedeljo pa od 9. do 1. ure odprt in sicer brezplačno.

**Ustanove za male obrtnike.** Odbor za obrtni ples na Dunaji je ustanovil 60 štipendij po 50 gld., da omogoči malim obrtnikom obisk dunajskih zbirk in gledališke in glasbene razstave. Samostojni mali obrtniki in pomagači v delarnicah in tovarnah naj se v ta namen obrnejo z navadnim pismom, katero pa mora biti potrjeno od kupčijske zbornice, ali od kakega obrtnega ali pa delavskega izobraževalnega društva, do predsednika omenjenega plesa, dvornega svetnika W. Exner, Wien, IX/2, Währingerstrasse 59. — Prošnje je treba vložiti vsaj do konca t. m.

**Raztopen les.** Listi poročajo, da je slavni francoski kemik E. Bizonard izumel sredstvo, po katerem se more les ravno tako topiti, kakor svinec, cin in druge kovine. Iz lesa litih izdelkov ne spremeni ne vročina ne moča. Tudi ogenj se z lepa ne prime. Barvati se morajo jako lepo in trpežno. Ako je vse to istina, potem bode nova iznajdba naredila velikanski prevrat v lesni industriji. V Parizu jo nameravajo najprvo porabiti za izdelovanje tiskarskih črk in drugih priprav v tiskarnah. Vender poskusi še niso povsem dovršeni.

### Kmetijstvo.

#### Mečkanje ovsa za konje.

V konjskem blatu se nahaja mnogo celega ovsa, katerega živali niso dovolj prebavile. Zaradi tega so nekateri konjerejci posebno na Francoskem in Angleškem jeli premišljati, kako bi se temu nedostatku odpomoglo. To se je tem potrebneje zdelo, ker so nekateri trdili, da se četrtnina ali celo tretjina ovsa tako pogubi.

Sprva so začeli oves konjem mleti, ali se je kmalu pokazalo, da zmlet oves, če tudi je debelo zmlet ni za konje. Prebavljenje se s tem posebno ne pospešuje, ker konj hrane dovolj ne oslini. Potem se je pa jelo priporočati mečkanje ovsa. Poslednje se je nekoliko bolje obneslo, ali vsaj slabe strani niso bile tako hitro vidne.

Pokazalo se je, da konji, ki jedo zmečkani oves, slabo prebavljajo in niso dobri za delo. Lepi so sicer videti, toda močni niso. Leni postanejo, radi se pote in radi padajo na kolena in se posebno hitro premikati ne hote. Zatorej posebno zmečkan oves ni za konje, katere rabimo za ježo ali hitro vožnjo. Posebno je pa to slabo, da konji, ki se zmečkanega ovsa navadijo, potem ne marajo celega jesti. Če jim zopet daš celega, pa zbole za

slabim prebavljanjem. Popolnoma mečkanje ovsa ni zavreči. Umestno je pa samo pri taci konjih, ki imajo slabe zobe, ali jih pa jim manjka in zatorej z zobmi ovsa zmečkati ne morejo, ali pa sploh slabo prebavljajo.

Drugim konjem, naj se pa daje mej oves rezanico s (skopo), potem bodo pa že oves dobro zvečli in oslinili in gotovo ne bode skoro nobeden neprebavljen ostal. Sploh je pa napačna misel, da se toliko ovsa zgubi vsled slabega prebavljenja konj. Kemične preiskave so pokazale, da oves, kateri se nahaja v konjskem blatu, ni ostal popolnoma neprebavljen, temveč je želodec že iz njega izvlekel skoro vse redilne snovi.

Mečkanje ovsa daje tudi dosti truda in redkokrat toliko koristi, nego imamo stroškov. Konje, ki so dosedaj jeli zmečkan oves, počasi privajaj, seveda, če imajo dobre zobe, na cel oves. Polagoma se bode na novo naravnejšo hrano že privadili. Hitro to seveda ne bode šlo. Ali to je že zaradi tega potrebno, ker pri vseh razmerah zmečkanega ovsa nimaš pri rokah in si prisiljen konjem dajati celega. Če ga niso vajeni, si v nevarnosti, da ti nevarno obolé.

### Poučni in zabavni del.

#### Potopisne črte.

#### Iz Ljubljane v Ljubljano.

Spisuje Jos. Levičnik.

(Dalje.)

Okoli 7. ure dospeli smo na postajo Brežice. Zdanilo se je bilo zdaj že popolnoma. Vstopilo je bilo več novih potnikov, ki so bili, kakor je bilo misliti, napolnjeni proti Zagrebu. Megla jela se je bila vzdigovati, ter vmikovati se prav hitro toploti solčnih žarkov. Nadjati se je bilo prelepega jesenskega dneva, kar je bil tudi v resnici postal, in kateremu je na moje veliko veselje in zadovoljnost sledil tudi enaki celi teden. Bolj rajskih in toplih jesenskih dni si človek ne more želeti, kakor so bili ravno oni mojega potovanja (od 11.—17. oktobra) Vrh tega je o večerih naraščal tudi mesec, kar mi je dva večera mojega daljnega potovanja posebno dobro služilo. V hitri vožnji približali smo se bili rečici Sotli, ki meji Štajersko in Hrvatsko, in ko se je vlak zopet vstavil, bili smo že v hrvatski zemlji, na postaji „Marhof“, kjer smo vender le toliko postali na tiru, da so zamogli potniki vstopiti ali izstopiti. Takih malih postanskih postaj, — Nemci zovejo jih „Haltestelle,“ — je zdaj na raznih železničnih progah že mnogo vstanovljenih, in so za občinstvo res na moč pripravne. Blizu stražnice ob desnej roki razprostirajo se poslopja obširne tovarne, v katerih se po mehničnem potu napravljajo, bi djal: novodobne kvasnice (drožje = Pressgerm), ki zlasti pri bolj finih pekarijah nadomestujejo nekdanjo òlovno (mé-dénce = Bierhefe). Pravijo, da ta tovarna preskrbi malo da ne vso Hrvatsko z imenovanim fabrikatom, katerega se tim več porabi, ker peki in tudi mnoge gospodinje