

## Obrtnijske raznoterosti.

**Nekoliko o bucikah.** Bucika ali „knoflica“ gre skozi mnogo rok, predno je dodelana. Za 100.000 bucik se potrebujejo nastopni časi:

Zravnanje drata . . . . .	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ure
Rezanje „ . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> „
Izdelovanje špic . . . . .	26 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
Porezanje po ošpičenji . . . . .	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
Tkanje dratu za glavico . . . . .	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> „
Rezanje glavie . . . . .	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
Prtrjenje glavie . . . . .	92 ur
Skupaj . . . . .	138 ur.

Ako hoče tovarna izdelati teh 100.000 bucik v enem dnevu, mora imeti 14 delavcev in 9 mašin za pritrjenje glavie. Ko so bucike izdelane, so navadno precej umazane. Zato jih še potem vse kuhajo v žvepleni kislini in konečno skrbno speró v čisti vodi. Navadno jih potem še pocinijo na razne načine, z otrobmi v usnjati vreči dobro zbršijo in v vrtečem se sodu tudi z otrobmi zlikajo. V papir jih vtikajo otroci, ki so tako vajeni, da jeden vtakne v jedni uri do 4800 iglic v papir.

**Rog zvariti.** Rog moremo variti ali „lotati“, kakor železo. To lastnost porabimo večinoma tedaj, kedar hočemo posamezne rožene ploče povečati. Ploče se vprežejo najprej v les (da se nam ne krivé), potem polože v vrelo vodo in konečno se jim robovi, katere hočemo zvariti, prav skrbno osnažijo in ostržejo. Ko je rob tako pripravljen, se ne sme več prijati s prstom ali s kako masno tvarino. Oba roba staknemo skupaj, vlijemo nekoliko čiste vode vmes in jih denemo med vroče bakrene klešče ali v vročo stiskalnico. Klešče ali stiskalnica naj bode le toliko vroča, da lepo zarumeni papir. Ko se ohladi, položimo rog v mrzlo vodo in ga osnažimo.

**Pokost (firnež) za gosli in sploh glasbeno orodje.** Vzemi 16 delov šelaka, 32 delov sandaraka, 8 delov mastiksa, 8 delov elemija, 16 delov beneškega terpentina, 4 dele zmajeve krvi, 1 del orleana in 256 delov vinskega cveta.

## Kmetijstvo.

### O izbiranju prašičev za pleme.

Pred vsem morajo seveda živali, ki se odberó za pleme biti zdrave, in pa lepo raslega trupla. Imeti pa morajo tudi vse znamenja, po katerih se da sklepati na veliko rodovitnost.

Mrjasec mora biti pred vsem močne rasti, zadnji del ne sme biti slabši od sprednjega. Stegna morajo biti dobro razvita, ker dajo najboljše meso pri prašiči. Vsa spolovila morajo biti normalno razvita. Glava bodi lepa. Rivec ne sme biti nagubančen, pa tudi niti predolg niti prekratek in mora v ravni potezi držati se čela. Prsi naj bodo široke, truplo razmerno dolgo, hrbet raven. Z jedno besedo, vnanost mrjaščeva mora biti lepa, ali vendar se mora že na prvi pogled poznati, da je samec. Biti mora pogumen in živ, pa ne hud.

Mnogi mislijo, da je mrjasec glavna stvar pri plemenenji, in ne gledajo na to, kakšna svinja se izbere za pleme. V resnici je pa svinja še večjega pomena za pleme. Zaradi tega se pa mora ravno tako gledati, da se izbere v to dobra svinja.

Truplo njeno mora biti ravno tako normalno, kakor mrjaščevo, samo, da mora imeti lastnosti samice, ne sme biti torej preveč zavaljeno. Da tudi svinja mora biti popolnoma zdrava, še praviti ni treba. Glava mora biti lepa, rivec raven, ne predolg ne prekratek. Prsi naj bodo široke in prostorne, truplo razmerno, hrbet raven, zadnji del močen in širok, noge močne, da svinja mora nositi precejšnjo težo, ko je breja. Spolovila in sesci morajo biti pri svinji dobro razviti.

Če ima svinja več sescev, moramo pričakovati, da bode tudi imela več praset. Zaradi tega ni dobro za pleme izbirati svinj z maloštevilnimi sesci. Če ima svinja malo sescev tudi ni za pleme, ko bi sicer kazala rodovitnost, ker bi bila velika neprijetnost, ko bi le imela več praset nego sescev. Skušnja uči, da skoro ni mogoče izrediti več praset, nego ima svinja sescev.

Po skušnjah imajo večje vrste več praset nego manjše in so torej boljše za pleme. Večje vrste imajo povprek po devet, srednje po osem in manjše po sedem praset.

Sicer pa ni vse le od vrste odvisno, temveč so sploh nekatere svinje vsake vrste rodovitnejše od drugih. Svinje, ki se odlikujejo z rodovitnostjo in z obilim mlekom, je dobro obdržati dlje časa za pleme, ker se te lastnosti podedujejo.

Navadno doseže svinja popolno rodovitnost, še le, ko se drugi ali tretjkrat oprasi. Jednako rodovitna potem ostane do četrtega ali petega leta, potem pa rodovitnost pojema, zato je ni dobro dalje imeti za pleme, temveč naj se odebeli in zakolje. Le posebno dobre svinje se morejo še dalje časa imeti za pleme.

## Poučni in zabavni del.

### Tristoletnica rojstva J. A. Komenskega.

Redka so stoletja, ki bi porajala take duševne velikane, kakoršen je bil J. A. Komensky, čegar tristoletnico rojstva je proslavila v dan 28. marca t. l. vsa izobrazena Evropa a istotako tudi Amerika. Slovan Komensky bil je sloveč reformator pedagogike, učenjak, ki je trdil, da se mora vzgoja naslanjati na naravni psihološki in fiziološki temelj ter da treba poučevati v materinskem jeziku.

Jan Amos Komensky se je rodil dné 28. marca 1592 v Nivnicah pri Ogerskem Brodu na Moravskem. Stariše je zgodaj izgubil ter tako v početku vžival slabo vzgojo. Še le v sedemnajstem letu vstopil je v latinske šole v Ivančicah. Po dokončani latinski šoli poslali so ga „Češki bratje“ — pripadal je njihovej sekti — v Herboru na Nasavsko in kasneje v Heidelberg na Badensko, kjer je študiral bogoslovje. Da bi svoje duševno obzorje razširil in dobil izkušenj, prepotoval je Holandsko in deloma Angleško. Ko se je vrnil v domovino, nastavil ga je Karol Žerotinsky voditeljem šole, čeških bratov v Prerovem. Kasnje je bil nameščen v Fulneku kot šolski voditelj in pridigar. Po osodepolni belogorski bitki dné