

* Najboljše vrste kutine so: Portugiška, jabolčna, nova de Bourgeaut in nova Meech Prolific.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 1. „Wiener landw. Zeitung“ št. 102. iz l. 1889. priporoča „Torfmull“, t. j. mislim, zdrobljena suha šota, katera je neki izvrstnejša za raskužanje stranišč, nego karbolna kislina ali železni vitrijol, ker ne le, da ne pokvari gnoja, ampak ga še izboljša. Aii je morda dobiti take šote na ljubljanskem močvirji ali sploh kje blizu in po kaki ceni? (R. Š. v B. na Štajarskem.)

Odgovor: Torfmull imenuje Nemec najvrhnejšo, t. j. najmlajšo šoto, kateri naši barjani cunja pravijo. Cunja od šote, dobro posušena in v prah zmleta je izvrstno razkužilo in izvrsten nastil. Na ljubljanskemu barji pričel se je pečati z izdelovanjem prirejenega šotnega prahu gospod Ivan Kosler v Cekinovem gradu pri Ljubljani. Za prirejanje takega prahu je treba velikih sušilnih shramb in pa strojev, ki drobe.

Vprašanje 2. Pri nas se močno pečamo z izdelovanjem škrlavnihih streh in rabimo pri tem mnogo raznih žeblicev. Blagovolite odgovoriti, katere domače tovarne izdelujejo žičaste (dratene) žeblice? (T. N. v D.)

Odgovor: Domači izdelovalci žičastih žeblicev (Drahtstift) so: Ivan Globočnik, tovarnar v Ljubljani, in Franca Pirca sinovi v Kropi.

Vprašanje 3. Ali je nemški „Weisser Winter Taffetapfel“ slovenski tofelj? Moti me, ker jabolka, katera smo imenovali pri nas doma za toflje, niso bila bela, ampak po eni strani rdeča. (M. H. profesor v R. na Ruskem.)

Odgovor: To jabolko, katero Nemci imenujejo „W. W. Taffelapfel“, pri nas povsod imenujejo tofelj. Res je, da tofelj ni popolnoma bel, vendar ima kožo tako blede rumeno, da je skoraj bela. Po solnčni strani je tofelj rožasto rdeč, a ta barva je nekako prozorna. Meso je trdo ter podobno belemu porcelanu. Tofelj je jako fino namizno jabolko, le zelo občutljivo je, ker uže najrahljši sunek naredi, da gnije.

Vprašanje 4. Kje je dobiti najbliže „tera“ in kako ceno ima? (D. S. v Sl. na Štajarskem.)

Odgovor: Ker je tér ali katran odpadek pri izdelovanju svetilnega plina, doboste ga v vsaki plinarni, n. pr. v Mariboru, v Ljubljani ali v Zagrebu. Cene mu ne vemo, a drag ni, skoro največ stoji vožnja.

Vprašanje 5. Imel sem cesarskega žrebca 8 let v zasobni oskrbi, ter je sedaj po tej dobi postal moja svojina. Ker je pa žrebec še dober za pleme, hočem ga spuščati, in zato Vas vprašam, ali ga moram vse e^g dati licencevati, če je bil tudi poprej cesarski? (Fr. N. v T.)

Odgovor: Žrebca smatrajo sedaj za zasobnega, in dokler ga spuščate, toliko časa ga morate dati vsako leto licencevati.

Vprašanje 6. Uže več let kuham žganje iz češpelj, a sedaj imam nekaj suhih, iz katerih tudi mislim skuhati žganje. Kako naj ravnam z njimi, da bodo pripravne za kuho. (And. Ž. v Š.)

Odgovor: Žganje, bodisi to ali ono, je vedno alkohol (špirit), kateremu so primešane razne druge snovi, ki so zavisne od tvarine, iz katere se žganje kuha. Kuhanje žganja ni nič drugega nego ločitev alkohola od kake zmesi s toploto. To delo je prekapanje (destilovanje.) Z njim se alkoholov par, zmešan z vodenim in nekaterimi drugimi pari, zopet izpremeni v hladilniku v tekočino, katero imenujemo žganje. Alkohol (špirit) se pa dela vsled kipenja samo iz slad. Zatorej pravimo: Slad ima lastnost, da poleg zraka in primerne toplote pokipi, t. j. izpremeni se v alkohol. Poznamo pa mnogo vrst sladov, katerih nekateri lahko, drugi teže in tretji prav nič ne pokipe. V svežih češpljah je slad, ki prav lahko pokipi, ter se naredi alkohol, od katerega postane s kuho slivovec. Drugače je pa s suhimi češpljami, v njih je tudi slad, a vsled sušila je z večine tak, da ne more več kipeti. Zaradi tega ne boste dobili iz suhih češpelj niti približno toliko žganja, kolikor iz svežih. Ako hočete narediti poskušnjo, češplje vse zmečkajte, koščice zdrobite (to da žganju dober okus) ter vse to z mlačno vodo zalijte. Zmes bodi v topli shrambi spravljena, in paziti je, da se ne skisa. Kadar je slad v tej zmesi pokipel, tedaj pa pričnite kuhati iz nje žganje.

(Dalje prihodnjič.)

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

148.

Beg s Kimberleya.

Keiskamma nad Vaalom 1880.

Ne morem Vam povedati, kako me je jeza porabila. Do sedaj sem popisaval svoja potovanja, zapisaval sem imena rastlin in sploh vse take stvari in reči, katere človeku rade iz glave uidejo. Prišel sem k Olifants-riveru, na čegar bregu sem prenočil. Ta reka je deroča in se izliva v Indijsko morje. Na misel so mi hodile vse neprijetnosti, ki sem jih pred leti užil v domovini svoje, ki je tako iskreno ljubim. A sedaj sem bil zopet na begu, pa v Afriki, da bi ušel zalezovanju, ki se mi je napravilo iz domovine. Vzel sem v roke vse popirje, raztrgal jih na drobne kosce in poslal po