

snovi dobro vkupe vzameti. Ob enem se pa v drugi posodi raztopi 83 g kristalizovane citronske kisline v 200 g gorke vode. Te tekočine se toliko prilije na oljnati sladkor v možnar, da nastane redka kašnata masa in to četrte ure dobro teri in mešaj. Potem pridene zopet nekoliko raztopljenine in zopet mešaj, tako pridevaj vedno več raztopljenine kisline, dokler nisi vsega zmešal. Na to se ta tekočina toliko časa preceja skozi cedilce ali sito, da je popolnoma čista. Ko je tekočina popolnoma s cedilca odtekla, se cedilce oplakne s 90 odstotnim špiritom in to tekočini primeša, dokler ne tehtja 500 g. Na to se pa ta tekočina zmeša z 8000 sladornega sirupa. Od te tekočine se vzame kacij 60 g za pol litra limonade.

Jako prijetno dišeč in držeč se citronim sirup dobimo, ako sveže citrone lupine polijemo z jednako množino špirta in pustimo jeden dan ležati, in potem špirit z destilovanjem odpravimo od lušin. Ta špirit potem spravimo, da ga imamo na razpolago, kadar ga potrebujemo. Od tega špirta vzame se 30 delov, da se pridene ohlajenemu sirupu (iz 500 delov sladkorja in 250 delov vode), hkrati se pa pridene tej tekočini 15 delov citronske kisline in 30 delov vode pomarančnega cvetja.

Esenco za citronino limonado ravno tako napraviš, kakor esenco za apfelsinsko limonado, samo, da se vzame namesto apfelsinskega olja 12 1/2 citroninega olja in narejeni esenci pridene nekaj čiste sladorne raztopljenine. Za napravo pijače je potrebno te esence ravno toliko kakor apfelsinske limonadne esence.

Metna esenca se napravi, ako se 20 g najfinejšega metnega olja raztopi v 67 g devetdesetodstotnega špirta in se dvajset kapljic te tekočine primeša 750 g raztopljenine citronske kisline. Za pol litra limonade je potrebno kacij 70 g te esence.

Izvleček za malično limonado se napravi, ako sveže malinje stolčemo in pustimo pet dnij stati, potem se sok iztisne in kam postavi, dokler se po končanem vrenji ne sčisti. V 10 kg soka se raztopi 10 kg finega sladkorja. Ko se izvleček jedenkrat prekuha, je napravljen.

Izvleček za breskvino limonado se napravi, ako se vzame 40 kapljic breskvinega etra, in zmeša s 40 g sladornega sirupa in 25 citronine kisline. Tega izvlečka je potrebno 70 g za pol litra pijače.

Izvleček za jako okrepčevalnino dobimo, ako zmešamo 20 g apfelsinske esence, 17 g vanilske tinkture, 33 g rumene esence, 17 g vode, 17 g vode grenkih mandeljnov, 133 g citronine raztopljenine, in 7500 g pravega sladornega sirupa. Kacij 80 g tega izvlečka je potrebno za pol litra limonade.

Obrtnijske raznoterosti.

Električna razsvetljava po kmetskih hišah. Občina Pergine na Južnem Tirolskem je vpeljala električno napravo z razmeroma malimi stroški. Več sto konjskih sil se je že oddalo v porabo obrtnikom. Občina pa tudi v kmečke hiše napeljava električno svetlobo. Za vsako luč, ki sveti z močjo petih sveč, bode plačevati 2 gld. 75 kr. na leto. Ker bode

električna luč ceneje od petroleja, je več kmetov se že oglasilo za nje vpeljavo

Za lekarničarje. Ministerstvo notranjih stvari je izdalo dva ukaza, po katerih se jako omejuje prodaja specialitet. Po enem tem ukazu sme lekarničar le to prodajati, kar zapiše zdravnik. Za to pa ne zadošča, če lekarničar dobi zdravnikov podpis za napravo kake specialitete, ker to ni redni zdravnikov podpis, v drugem ukazu je prepovedano vsako sporazumljenje mej lekarničarjem in zdravnikom.



Občni zbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

(Dalje.)

Občni zbor je potrdil ustanovitev podružnice v Črnem vrhu, Kovoru, Laškem potoku, Št. Petru na Krasu, Št. Jurji pri Kranji in v Srednji vasi pri Bohinji. Izrekel je posebno pohvalo v prosep kmetijstva gospodom: Jos. Koutnemu, nadzorniku in hišnemu posestniku, Mateju Lavrenčiču, županu na Vrhpolju, Anton Gvardjaniču na Slapu, Josipu Volku v Erzelji, Janezu Mohorčiču v Zgonah in Antonu Poharju v Poljčah.

Jako obširna je bila razprava o predlogah podružnic.

Hrenoviška podružnica prosi, da bi se biki-plemenjaki iz deželnega zaklada oddajali za tretjino cene. Hrenoviški podružnici naj bi se pa gledé na slabo gmotno stanje prebivalcev dalo dva bika brezplačno.

Logaška podružnica predlaga, da se glavni odbor pri oddajanju bikov vselej ozira na mnenje dotične podružnice.

Metliška podružnica predlaga, da bi se plemenski biki kolikor mogoče ceno oddajali.

Mokronoška podružnica predlaga, da bi se biki-plemenjaki pred vsem kupovali v domači deželi pri posestnikih, ki imajo čistokrvno pleme.

Obširno je ta predlog utemeljeval baron Berg, predsednik te podružnice: Dosedaj so se najbolj kupovali biki pincgavske in belanske pasme, kateri so se oddajali zlasti na Gorenjsko. Za Dolenjsko so se nakupovali zgolj biki muricodolske pasme. Tako dela kmetijska družba v deželi že 25 let. Po mnogoterih skušnjah se je prepričal, da so biki, ako se pleme čistokrvno ohrani, doma izrejeni ravno tako sposobni, kakor biki pripeljani iz tujine. Ko bi se biki kupovali v deželi, bi živinorejci imeli večji veselje za vzgojo bikov, kakor dosedaj. Najboljše teličke dobi sedaj mesar. Žalostno znamenje je pa, ako v kateri deželi mesar določuje ceno mlade govedi. Še na nekaj bi rad opozoril slavni glavni odbor. Priložnost ima vsako leto priti v muricodolsko dolino. Kot živinorejec se zanima za živino. Opazuje pa, da je muricodolsko pleme čim dalje slabejši. V sami muricodolski dolini to pripoznavajo in v novejšem času so začeli kupovati bike murbodenske in pincgavske pasme. Za Dolenjsko je spoznal po mnogoletnih skušnjah najspodobnejši murbodensko in labodsko pleme. Murbodensko pleme