

tero hočemo spojiti. Dotični predmet se položi na košček lesnega oglja ali pa ga držimo s kleščami. Jako priročne so za male objekte tako zvane spajalne klešče (Löthröhre). Če se bojimo, da bi plamen poškodoval sosedne dele našega predmeta, jih pokrijemo z mokrim peskom.

e) Razgretje s spajalom (Löthkolben).

Pe teh splošnih opazkah o lotanji hočemo glavni skupini spajanja, namreč mehko in trdo lotanje, nekoliko poprobneje opisati.

#### Mehko lotanje.

Mehkega spajanja se tedaj poslužujemo, kedar lotamo stvari, ki ne prenašajo hude vročine. To velja n. pr. o lahko tekočih kovinah, o svincu, cinu, cinku, pocinjenem železnem plehu i. t. d., ali pa o izdelkih, ki nosijo razne okraske, katere bi ugonobili s hudim ognjem, kakor pri izdelkih iz dražih kovin, okrašenih s kamni, finimi ornamentami i. t. d. Tudi pri zelo velikih predmetih, katerih ne moremo na jedenkrat razgreti, uporabljamo mehko lotanje. Jako pogostoma pa segamo po mehkih lotih tudi vsled priročnosti in hitre uporabnosti njihove. Mehko spajanje izvršujemo večinoma s pomočjo spajala.

Če je spajalo novo ali pa sveže spiljeno, je moramo najprej prirediti za vsprejem lota. To se zgodi na razne načine. Nekateri spajalo lepo opilijo, potem ga vtaknejo v raztopljen, s kolofonijem potresen cin; drugi drgnejo razbeljeno spajalo po koščku cina, ki je potresen s kolofonijem; tretji razbelijo spajalo, drgnejo ž njim po kosu salmijaka, potem denejo nanj malo cina in vnovič drgnejo po salmijaku, cinjarji (Zinngiesser) pa vtaknejo spajalo brez kolofonije v raztopljen cin.

Spajalo se mora med lesnim ogljem razbeliti. Lotna ploskev naj bode pri tem obrnjena kvišku in paziti je, da ne pride v neposredno dotiko z ogljem. Ploskve, katere hočemo sciniti, treba poprej svetlo spiliti ali ostrgati, lepo prirediti drugo k drugi in potem s kolofonijem potresti. Nato se dene košček cinovega lota na dotično mesto, vzame razbeljeno spajalo in ž njim raztopi in zdrgne cinov lot. Ko sta obe ploskvi na ta način pocinjeni, se nad ogljem nekoliko segrejeta, skupaj stisneta in tedaj s spajalom spustimo nekoliko lota med razpoko. Ko je to delo dovršeno, odpilimo in odstranimo ves lot, kar ga je prišlo preveč na ploskve.

Navadno pa se vrši lotanje še bolj priprosto.

(Dalje prihodnjič.)

### Indiga.

Mej najvažnejše modre barve je gotovo šteti indigo. Ta barva se rabi jako v barvarstvu. Dobiva se iz raznih rastlin, katere največ rastejo v Indiji. V Evropi je jedini oblajst, iz katerega se ta barva dobiva. Nekateri mislijo, da se indiga rabi v barvarstvu najmanj že kacic 2000 let. Drugi pa mislijo, da je „indicum“, katerega omenja Plinij bila le nekaka slikarska barva. Od 16. stoletja Holanci iz Indije vozijo v velikih množinah indigo

v Evropo. To indijsko blago je kmalu izpodrinilo domače barvilo napravljeno iz oblajsta. Poprej so v Evropi v veliki množini pridelovali oblajst in iz njega delali modra in zelena barvila. Dobrih sto let posebno Angleži v Indiji goje razne rastline, iz katerih se indiga dela. Pa tudi v Ameriki se v gorkih krajih mnogo bavijo s pridelovanjem tacih rastlin.

Da je indiga tako hitro izpodrinila oblajstovo barvilo, moremo si tolmačiti s tem, ker pride mnogo cenejše in je jako izdatna. Vvažanja niso mogle preprečiti niti vlade z najstrožjimi prepovedbami.

Kar se tiče priprav indiga, moramo omeniti, da rastline, iz katerih se dela to barvilo, denejo se v vodo, v kateri je nekoliko apnenega apna, da se začne nekako vrenje. Zeleno-rumena tekočina se potem odtoči in z mešanjem, kolikor je moč, pripravi z zrakom v dotiko. Indiga se v vodi sesede in se izpere ter posuši.

Tudi se da indiga umetno napraviti, ali dotični načini so tako dragi, da smemo reči, da je vsa indiga, ki pride v trgovino, napravljena iz rastlin.

Indiga opisana na gori omenjeni način, je v kosih temnomodre ali pa vijolčaste barve. Če se drgne dobi bakreni lesk. Glavni sestavni del indige je indigo modrilo, potem je pa v njej še indigo rudečilo, indigo rujavilo in indigni lim. Potem so v njej še voda, razne soli in apno. Našlo se je pa že tudi, da je v indigo bilo primešano berlinsko modrilo, skrob, razne smole i. t. d., katere stvari so se seveda nalašč primešale. Vrednost indige ravna se potem, koliko je v njej modrila. V najslabših vrstah ga je komaj 20 %, v najboljših pa celo 80 %. Zatorej je cena indigi jako različna.

Za vsacega barvarja je velike važnosti, da zna dobro blago ločiti od slabega. Dobra indiga mora biti temnomodre barve, lahka in čista v prelomu. Če jo drgneš mora dobiti živ, kovinski lesk. Na vodi mora plavati in se v njej popolnoma razdeliti, ne da bi na dnu pustila kaj peska. Če dobro indigo poškropiš z vodo, popije vodo jako hitro, in se tudi jako rada razlomi.

Če se indiga v vodi potopi ali se nerada lomi, lahko zanesljivo rečemo, da jej je apna primešanega. Če indigo drgnemo s kako trdo stvarjo, pa se ne začne sveteti, in je njen prelom hrapav ali zrnat, je blago slabe vrste. Če se dobra indiga vžge, ostane razmeroma le malo belega pepela, če se hitro razbeli, se pa pokažejo rudeče pare.

(Konec nasl.)

### Obrtnijske raznoterosti.

**Prah za zlatenje kovin.** Kovine lahko pozlatimo, ako jih drgnemo z naslednjim prahom: 20 delov zlatega klorida, 60 delov ciankalija, 100 delov vode, 5 delov vinskega kamna in 100 delov krede. Kovina se poprej dobro osnaži in skozi kako kislino potegne, potem se pa navedena zmes z volnato cunjno drgne po njej. —

**Izdelovanje lima in gelatine** popisuje zelo primerno in pregledno knjiga: Die Leim- und Gelatin-Fabrikation von F. Dawidowsky. Hartlebens Verlag. Cena 1.65 gld. Posebno izdelovanje mizarskega lima je dobro popisano.

Staro olje odpravimo iz oslic in brusov, ako jih večkrat dobro speremo s petrolejem, če pa to ne pomaga, postopamo takole: V vodi namoči krede in jo dobro zmešaj, tako da ima toliko konsistence kakor navadni lim. Potem ogrej oslico na peči in jo s pomočjo krtače dobro namaži s kredo. Kreda se kmalo navleče olja. Ko se je to zgodilo, jo je treba ostrgati in kamen še enkrat ali dvakrat ž njo namazati. Končno je olje popolnoma zginilo.

**Ženski obrtni nadzorniki** se bodo vpeljali na Angleškem. Tam deluje mnogo žensk po tovarnah in za te bodo za poskušnjo imenovali dve nadzornici, kakor je obljubil minister notranjih zadev, Asqueth, neki deputaciji.

**Nov trnjek.** V Ameriki so izumili nov trnjek za velike ribe, sulce i. t. d., za katere sedaj ribiči vzamejo male ribice ali žabice. Uboga živalica je živa prebodena; vsled bolečin se meče v vodi sem ter tja, s tem pa zbudi pozornost velike ribe, katero hbejo vjeti. Amerikanec H. J. Welch pa dene ribico v stekleno cev, krog katere so privezani trije trnjeki. Ribica ostane brez muk živa v cevi in velika riba, katero love, vidi svoj plen še celo povečan, ker tiči v okrogli cevi. Zažene se nanj in vjame v trnjek. Ribico vabnico malokdaj požre, ker se poprej zamota v trnjek, tako da jedna ribica lahko služi za več slučajev.

## Kmetijstvo.

### Mestna hranilnica.

Slavni mestni zastop!

Po pravilih mestne hranilnice ljubljanske § 27. točka 5. in § 39. spada v delokrog občinskega sveta tudi pregled in potrditev vsakoletnega računskega zaključka za mestno hranilnico ljubljansko. — O računskem zaključku, ki ga je položila mestna hranilnica ljubljanska za tretjo upravno dobo: od dne 1. januarja do dne 31. decembra 1892. leta, poroča finančni odsek nastopno:

Zaključek sestavljen je v postavni obliki ter izkazuje denarni promet v prejemkih in izdatkih, bilanca aktivov in pasivov, račun izgube in dobička, efekte po naslovih in po kurzni vrednosti dne 31. decembra 1892. l. in promet ter uspeh mestne hranilnice ljubljanske od njega otvorjenja dne 1. oktobra 1889. l. do dne 31. decembra 1892. l. Pridejano mu je uradno poročilo, s kojim je v zvezi s pregledom prometa in uspeha za napominano dobo uprav vstreženo določbi § 39. hranilničnih pravil. Poleg tega ima računski zaključek izkaz, koliko je bila vsaka posamezna vložna knjižica vredna koncem leta 1892. z glavnico in obrestmi skupaj.

Odlikuje se ta računski zaključek po svoji sestavi in vsebini od dosedanjih zaključkov mestne hranilnice ljubljanske zlasti v tem, da prinaša pregled prometa in uspeha mestne hranilnice ljubljanske za celo dobo njenega obstanka do 31. decembra 1892. l. Na ta način je jela hranilnica popisovati po številkah svojo zgodovino, oziroma svoj razvitek in napredek. — Dalje se odlikuje ta računski zaključek od prejšnjih tudi v tem, da izkazuje prvokrat račun o rezervnih zakladih.

Vsled sklepa slav. občinskega zastopa z dne 17. maja 1892. l. ustanovila sta se v zmislu hranilničnih pravil (§§ 4. in 5.), dva rezervna zaklada, in sicer jeden

splošen in jeden poseben, katerima se je od predlanskega dobička odmerilo 669 gld. 8 kr., oziroma 226 gld. 57 kr. skupaj 895 gld. 65 kr.

Uprav zadnji stavek § 4. hranilničnih pravil določuje, da se o rezervnej zakladi mora voditi poseben račun. Tej določbi ustregla je hranilnica s tem, da je izločila navedenih 895 gld. 65 kr. iz prometnega imetja hranilnice v ožjem pomenu besede, napravila iz njih kakor rečeno, dvojno reservo, ter vpeljala za vsako posebej svoj račun oziroma svojo upravo, kakor nam dokazuje to računski zaključek leta 1892. na strani 9. in 10. — Bistveno pa se razlikuje ta zaključek mestne hranilnice ljubljanske od onega za leto 1891. v tem, da se je odstranil prehodni račun, ki je izkazoval na posebnem mestu bilancije za leto 1891. razliko izgube in dobička vsled kurznih diferenc v vrednosti efektov pri nakupu in pa po borznem kurzu zadnjega dne upravnega leta ter se spojil z računom izgube in dobička, ki se pokaže v vsem obsegu glavne bilance.

Po takej obliki in vsebini zadostuje računski zaključek vsestranski.

Finančni odsek pregledal ga je natanko ter se preveril, da so vsi v njem nahajajoči se podatki resnični, da so števila prava, sklepne svote veljavno zračunane, da se vsi sestavki v bilanci med seboj pravilno vjemajo, in da so izkazani zneski v popolnem soglasji z onimi v dotičnih knjigah. Finančni odsek se je dalje prepričal, da je tudi škontrujoči odsek hranilničnega upravnega odbora tekom leta 1892 večkrat škontroval pokladnice v mestni hranilnici in vse gotovine, efekte in vrednostne predmete sploh našel vedno v vzornem redu.

Isto tako je ta odsek večkrat v letu pregledoval hranilnične knjige in račune, ter po mnogobrojnih preskušnjah se osvedočil, da je vknjižba pravilna in da so računi natančni. Zlasti pa je še začetkom letošnjega leta s posebno marljivostjo in podrobnostjo pregledal vse blagajniške in računske beležke in predmete mestne hranilnice iz-za leta 1892. ter tudi takrat našel vse v redu.

(Dalje prihodnjič.)

### Kmetijske raznoterosti.

**Varujte pajke.** Navadni ljudje zmatrajo pajke za škodljive živali in jih pridno pokončavajo. Kdor pa pajke bolje opazuje, se je pa že prepričal, da so na polji in v gozdu jako koristne živali. Polove v svoje mreže neštvisno škodljivih mrčesov, posebno listnih ušij.

**Obrezovanje živih meja.** Mnogi priporočajo, da se naj meje obrezujejo v pozni spomladi. To je pa vsekako jako škodljivo. V mejah gnezdi jako mnogo koristnih ptičev, in pri obrezovanji se mnoga gnezda poškodujejo, ali pa stari tiči odpode, da popuste mladiče. Pa če tudi stari tiči mladičev ne puste vselej, je obrezovanje v škodo, ker po odstranjenji listja lažje vjede pridejo do mladih tičev in jih pokončajo. Meje naj se torej obrezujejo od avgusta do konca februarja, kadar tiči ne gnezdi.

**Ohranjenje grozdja.** Da imaš dolgo sveže grozdje po zimi, zakapaj pecelj, kjer si ga odrezal s pečatnim voskom in grozdje obesi v kak suh, zračen, nemrzel prostor. Na tak način lahko grozdje dolgo po zimi ohraniš.