

žavnemu zboru načrt o preuredbi vojaške predloge, po katerem bi se določilo mirovno stanje nemške vojske do dne 31. marca 1895. l. na 486 983 mož — Cesar in cesarica dospeta danes iz Rima domov.

Svetovno razstavo v Čikagu otvoril je dne 1. maja z največjo slovesnostjo Cleveland, predsednik Zjedinjenih držav. V razstavi zaradi velikih viharjev, ki so zadnji čas ovirali urejevanje zbirk in tudi porušili nekaj poslopij, ni še vse gotovo in se bode pomanjkljivo še le zdaj popolnilo.

Obrtnija.

Indiga.

(Konec.)

Da se natančno preišče indiga, se mora v zračni kopelji natančno pretehtana množina barvila pri vročini 100° posušiti, da se izve, koliko je vode v njej. Zračna kopelj je bakren kotel, v katerem je v polovici velikosti posebna priprava iz medne žice, na katero se postavi posoda, v kateri je indiga. Kotel ima pokrov, v katerem je termometer in odprta cev, da uhajajo pare. Zračna kopelj se razgreje s špiritno ali plinovo svetilnico. Pri tej operaciji indiga sme 3—6% na teži zgubiti.

Da se izve, koliko je v indigi rudninskih dodatkov, berolinskega modrila i. t. d. sežge se natančno pretehtana množina indige. Ostanek pri dobrem blagu ne tehta več kakor 7—10%.

V kadeči se žvepleni kislini se indiga popolnoma raztopi. Tuji dodatki, ki se ne raztope v kislini, kakor prst, pepel, puste dosti ostankov.

Če se misli, da je indiga popačena z berolinskim modrilom, se poskuša polije z razjedljivim lugom. Pristna indiga se nič ne spremeni, z berolinskim modrilom popačena indiga postane temnorujava, ker v lugu berolinsko modrilo preide v rujavi železni oksid.

Škrob tudi primešavajo indigi, ali to se da lahko dokazati. Indiga se zdrobi v prah in vlije se nanjo žveplene kisline. Če počrni, je v njej škrob, kajti škrob zgoljeni, če se prilije žveplene kisline.

Če je v indigi gumi ali druge slezaste tvarine, spoznamo lahko, če denemo tako indigo v vodo. V vodi se zmeči in postane slezasta.

Poleg tega je pa še več drugih metod, po katerih se poskuša indiga. Dobro je, če se vzame 10 gramov fino zmlete indige, 100 gramov čistega živega apna in kake tri kilograme destilovane vode. Najprej se ugasi apno z jednim delom omenjene vode, potem se pridene indiga in vse dene v steklenico, v katero se vlije tista voda, ki je še ostala. Ko je stala steklenica nekaj ur, se pridene še 200 gramov železnega vitrijola ali zelene galice, potem se pa pusti, da se goščava iz tekočine lepo odsede. Na to se tekočini, ki stoji nad ovsedlino, vzame četrtino tega, kar se je bilo v začetku vzelo vode. Sedaj se tekočini pridene nekoliko solne kisline, potem pa pusti na zraku, dokler se iz nje ne odloči indigo modrilo. Sedaj se ta indiga skrbno dene v lijak s papirnim cedilom, in se nekaj časa spira s pomočjo majhne brizgalnice. Nazadnje

se pa dobro posuši, najbolje v zgoraj popisani zračni kopeli. Dobljena indiga je četrtina indige, ki je v 100 gramih, katero smo vzeli.

Tukaj naposled opisana preiskava je precej težavna in se zatorej pri navadnih barvarjih ne more uporabljati, če tudi je jako zanesljiva. Druge metode pa navadno še več vaje zahtevajo in so mnoge le za kemičen laboratorij. Jako priprosta je pa taka preiskava, če tudi nikdo ve, kako natančna.

Vzameta se v jednaki množini dve vrsti indige, od katerih je nam jedna dobro znana, kaka je, drugo pa še le moramo preiskavati. Napravita se dve popolnoma jednaki raztopljeni in deneta v dva jednaka steklena cilindra, ki pa ne smeta biti polna. V cilinder, v kateri je že po kakovosti nam znana indiga, se vlije toliko vode, da je tekočina svetlo modra. Sedaj se pa v drugi cilinder priliva vode, da dobi tekočina popolnoma isto modrino. Ker je tista indiga, ki ima več modrila v sebi bolja, sedaj lahko po vodi, ki je v jednem ali v drugem cilindru, primerjamo kakovost indige. Tako smo ob kratkem naveli nekatere načine, kako se indiga poskuša, ker se to dragoceno barvilo v trgovini dostikrat pokvarjeno prodaja.

Obrtnijske raznoterosti.

Impregnirane brisalke. Prah brišemo v naših stanovanjih na jako nepopolen način. S suhimi cunjami oplazimo našo opravo, potem pa cunjo pri kakem oknu ali pa kje drugod zopet stresemo. Velik del prahu pride pri odprtem oknu nazaj in se vnovič vleže po sobi, tako da jo bilo delo večinoma zastoj. Z mokrimi cunjami bi se stvar bolje vršila, a po opravi ne smemo drgniti mokrih brisalk. Zato pa v novjšem času izdelujejo impregnirane brisalke, ki izvrstno ustrezajo svojemu namenu. Tovarna Roberta Kleyhonza na Dunaji (XIII/2, Ameisengasse 5) prodaja cunje, ki so napoljene z neko smolnato tvarino, katera povzame ves prah, opravi ne škoduje prav nič. Če je taka brisalka uže preveč napolnjena s prahom, se vrne tovarni, ki jo izpere in vnovič impregnira. Dunajski dvorni muzeji uporabljajo samo take brisače.

Lesena poslopja in strehe prevleči s cementom! Dosedaj so se lesene stvari malo kdaj prevlekle s cementom, ker se je občno mislilo, da se cement lesa ne prime. Ta misel je pa napačna, samo da je treba prav ravnati. Vzemi jeden del cementa, dva dela prav drobnega peska, jeden del iztisnjene sirne snovi iz svežega mleka in pa $\frac{3}{4}$ dela pinjega mleka in to zmešaj. Tega pa smeš napraviti le toliko, kolikor porabiš v pol ure. Ko rabiš to zmes, jo moraš vedno mešati, da se pesek ne vsede na dno. Les, ki ne sme biti gladek, nabolje če je zažgan, prevleči s to zmesjo s čopičem in sicer dvakrat, naposled pa še z zelenim prstenim firnežem. Tako prevlečeni les je varen pred ognjem in vremenske nezgode ga ne poškodujejo.

Kmetijstvo.

Majski keber.

Vsakemu kmetovalcu je znano, da kebrile na gotovo število let nastopijo v veliki množini, ravno tako

niki in uradniki močno zastopani mej bolgarsko inteligenco. tudi črv le v gotovih letih dela veliko škodo. Sicer pa tudi druga leta letajo majski kebrji, pa le v neznatnem številu, in tudi črv je slednjo leto, toda ne toliko.

Učenjaki so si že dolgo belili glave, od kod to prihaja, da se druga leta kebrji oziroma črvi ne pomnože tako, da bi postali škodljivi. Natančneje preiskave so pa pokazale, da to prihaja od tod, ker veliki črvi majskega kebra pojedjo manjše. Tako pojedjo odrasli črvi tistih let, ki so v veliki množini, manjše za jedno leto mlajše črve. Tako se zarod poslednjega leta nikoli ne opomore.

Na podlagi teh skušenj se priporoča, da se v kebrovih letih kebrji pridno pobirajo, da se tako pomanjša škoda, ki jo delajo kebrji in pozneje črvi. Puste naj se pa kebrji družih let. Njih črvi bodo, v kolikor se jih ohrani s tem več koristili, da bodo pokončali mnogo manjših črvov, nego pa bodo naredili škode. Na ta način pripomoremo, da se pomanjša keberska nadloga v kebrovih letih.

Sicer se pa kaže, da bode znanost v kratkem ponudila novo sredstvo za zatiranje majskih kebrov, oziroma črvov. Učenjaki so zasledili, da neka majhna glivica *Botrytis tenella* mej črve majskega kebra zanese nalezljivo bolezen, katera jih pokonča. Ta glivica je že večkrat prouzročila, da so kebrji oziroma črvi, v kakem kraju kar zginili, ne da bi bil kdo vedel, kaj je temu krivo. Sedaj ostane le še nadloga, kako bi se ta glivica dala umetno gojiti in potem prenesti na njive. Poskusi to glivico gojiti na kuhanem mesu, malo namočenem v kakem sladkem rastlinskem soku, so se dobro obnesli. Taki kosi mesa se potem preneso na njive, na katerih je črv.

Še boljše je pa, če se nabere živi črvi. V čašo se dene centimeter na debelo vlažne prsti toliko, da se v njo morejo zariti črvi. Na to prst se denejo črvi in posujejo s klicani omenjene glive. Potem se dene na posodo pokrov in se čez naloži vlažnega mahu. Čez 6 ur so črvi našli bolezn, se vzamejo iz čaše in denejo v lonce s prstjo. Čez 10—14 ur so mrtvi in na njih se glivice lepo razvijejo. Sedaj se neso na polje in na več krajih malo v zemljo zagrebo. To se mora zgoditi od aprila do oktobra.

Glivice se v tleh dalje razvijejo. Vse kaže, da dobimo tako precej zanesljivo sredstvo proti kebrju oziroma črvom. Stvar pa nikakor ni dognana in je želeti, da se ž njo pridno pečajo kmetijska poskuševališča in če se stvar dobro obnese, potem izdajo točni navodi.

Kmetijske raznoterosti.

Kupčija s Švico. Do letos so Švicarji dobili največ živil iz Francije, ali sedaj so se pa razmere jako premenile. Ker Francija ni hotela skleniti trgovske pogodbe, stopil je v veljavo generalni tarif, ki je pa jako visok in sedaj dobivajo Švicarji že mnogo živil iz Avstrije in jih bodo s časom še več dobivali. Od 100 kilogramov surovega masla je iz Francije plačati 12 frankov, iz Avstrije pa le 7 frankov. Od svežega mesa se iz Francije plača 10, iz Avstrije 4 $\frac{1}{2}$, od sira

iz Francije 25, iz Avstrije 4, od naravnega vina iz Francije 25, iz Avstrije 3 $\frac{1}{2}$ franka za 100 kilogramov. Od vola ali krave je iz Francije plačati 40, iz Avstrije 18, od mlade živine iz Francije 30, iz Avstrije 12, od teleta iz Francije 12, iz Avstrije 5, od ovce iz Francije 4, iz Avstrije pa $\frac{1}{2}$ franka. Pri tacih razlikah je pričakovati, da se izvoz kmetijskih pridelkov iz Avstrije v Švico pomnoži. Avstrijski trgovski muzej je v Curihu osnoval podružnico, ki ima jedino namen posredovati mej kupovalci in prodajalci.

Smrekove vejice kot krma za ovce. Če se dajo ovcam jedenkrat ali dvakrat na teden smrekove vejice, potem rajši jedo in so bolj zdrave, kakor so pokazale mnogobrojne skušnje.

Čebula za seme. Če se sade čebule za seme, je bolje vzeti dobljene iz semena, kakor pridelane iz čebulic. Poslednje rajše gnijejo in poginejo. Za seme se izbere čebule dobre vrste, lepe in popolnoma zdrave. Posade se se pomladi, 10 do 25 cm narazen v močno pa vendar na sveže pognojena tla.

Poučni in zabavni del.

Balkanska mesta.

Stara Zagora.

Na južni strani Srednje planine ali Karadžadago v nekdanji Vzhodni Rumeliji so z vinogradi pokrita jugovzhodna, proti Marici nagnjena brda. V tem lepem kraju je lepo mesto Stara Zagora. Prebivalstvo peča se v prvi vrsti z vinstvom, potem pa z izdelovanjem robcev in pa bakrenih posod ter s strojarijo. V dolini na zapadni strani mesta je kopališče z gorkim vrelcem. Proti jugu in vzhodu je jako lep razgled na Zagorsko polje, posejano s pšenico in koruzo, ki je žitnica Vzhodne Rumelije. Mej njivami stoje dolge vrste orehovih in mandelnovih dreves. Ogledujoč to polje, mislil bi človek, da je kje v Lombardiji.

Podnebje je jako milo in sploh spominja na Italijo. Posebno poletne noči so prijetne in gorke in oživlja jih čvrčanje murnov. V daljnem vzhodu vidi se vrh Velikomonastirske gore, na desni pa dolgi hrbet Sakarske Planine. Proti jugu se vidijo ob nebosklonu Rodopske gore.

Mesto je jako razprostrano, ali je v zadnji rusko-turški vojni bilo popolnoma razdejano. Mesto se je polagoma obnovilo. Zidalo se je po trdnem načrtu s širokimi ravnimi ulicami, z velikim štirivoglatim trgom v sredi, in nekaterimi večjimi javnimi poslopji. Temeljni kamen za obnovo mesta sta položila knez Vogoridi in trnovski metropolit Klemen.

Po ljudskem popisovanju 1888. leta je bilo v Stari Zagori 16.039 prebivalcev; mej njimi 13.133 Bolgarov, 2071 Turkov, 254 Ciganov, 415 Židov, 9 Rusov, 1 Srb, 4 drugi Slovani, 61 pa družih narodnostij. Prebivalstvo je torej skoro čisto bolgarsko, zlasti grški živelj ni tako mnogobrojno zastopan, kakor v drugih vzhodno rumelijskih mestih.

Poleg ljudske ali deške šole je v Stari Zagori še dekliška gimnazija z 9 učnimi močmi, ki je še precej dobro obiskana. Sploh se prebivalstvo jako zanima za duševni napredek. Staro-zagorjanci so kot učitelji, zdrav-