

Za privoljenje, take jame odkopati, je treba politično (kantonsko) gosposko prositi, in kadar se taka jama odkopuje, mora vselej kdo nazoč biti, kterege ta gosposka pošlje. Ako se pokaže po tem, ko je bila jama odkopana, da ni v nji nič drugega, kakor same kosti brez ostankov mesa, ni treba kosti nič več razkuževati.

Da se pa ohranijo kosti cerknjene živine, ki je bila po dosedanjih postavah zakopana, ker se dajo za obertnijo dobro porabiti in kolikor to ni zoper zdravje ljudstva, je ukazalo c. k. deželno poglavarstvo sledeče:

1. Pripušeno je, suhe kosti živine, ktera je za navadnimi in ne nalezljivimi boleznimi poginila, za obertnijo rabiti.

2. Kostni goveje živine, ktera je za pljučno kugo poginila, se smejo rabiti za obertnijske namene, ako se ž njih posterže vsa mesnina, se dobro operejo in na zraku ali v sušilnici posušijo.

3. O goveji kugi se ne smejo kosti iz trupel jemati, kadar se dá res misliti, da se bo še malo razširjena kuga urno zaterla zavoljo tega, ker se bolna ali taka živina, ktera bi kugo imeti utegnila, pobije, njene iz kože djane trupla s kostmi vred odpeljejo in zakopljejo ter odpravijo vse reči, ktere so bile s tako živino v kaki dotiki. Ako je pa goveja kuga v kakem kraju že zlo razširjena in se dá res misliti, da je že mnogo govéd okuženih, se sme dopustiti, da se kosti iz trupel vzamejo, samo se mora to zgoditi na mestu, kjer je živina cerknila in kjer se imajo že tako koža, rogovi in parklji z živine jemati in salo topiti. Kostni, s kterih se je skerbno obrala vsa mesnina, se imajo potem eno uro v vrelem kropu kuhati, potem pa na zraku sušiti ali pa nad ognjem tako dolgo peči, da se mesnina, ki se jih še derži, dobro prežgè, kosti same pa po verhu oprazijo, in se tako okužnost iz njih odpravi.

Kosti je treba eno uro v kropu kuhati in potem na zraku sušiti, če se rabijo za košeno moko; če so pa za špodij namenjene, jih je treba nad ognjem žgati.

4. O prav hudem čermu ali vrančnem prisadu, ko bi bilo za zdravje ljudi silno nevarno se z merhami dalj časa pečati, se imajo merhe s kožo in kostmi vred zakopavati, kakor doslej. Kadar pa čerm ni tako hud in ni tako zlo razširjen, je pripušeno, kosti iz tacih trupel jemati in razkuževati, pa ravnati tako, kakor je bilo rečeno pri goveji kugi.

5. Živina, ktera pogine za steklobo, kakor tudi konji, kteri poginejo za smerkljem ali se zavoljo te bolezni pokončajo, se imajo po obstoječih postavah s kožo in kostmi vred zakopavati.

6. Za razkuževanje kosti komisija za to postavljena dá ali pa ne dá privoljenja. Ta komisija se ima verh tega tudi prepričati, ali so bile kosti skerbno osnažene in gleda na to, da se kosti ne odpravijo iz tistega kraja, preden ne mine kuga ondi popolnoma in da se dalje ne prestopajo postave, dane zoper razširjanje kake kuge, zlasti pa, da se ne jemljejo kosti iz trupel in se ne snažijo.

7. Kostni, tako dobljene, ostanejo gospodarju živine, kteri ima po postavi tudi skerbeti, da se kosti po pripravnih ljudéh na njegove stroške razkužujejo; to velja tudi za stran kože, rogov, parkljev in loja.

Coklje ali leseni čevlji najceneje in zdravju najugodnejše obuvajo.

Coklje nosijo v mnogih krajih; pri nas vidimo največkrat talijanske delavce, pa tudi v nekterih goratih krajih Koroškega itd. so zlo v navadi. Najbolj jih pa nosijo na Francozskem. Ondi je mnogo krajev, kjer ima vse coklje, mestjan in kmet, bogatinec in siromak. Al te coklje niso leseni hloodje, kakor jih mi poznamo. Naše so po več funtov težke, tako da je komaj mogoče, jih sabo vlačiti; francozke pa so komaj po 15 lotov ženske, možke malo čez funt težke. Da na nogah ostanejo, moramo v naše še

snop slame namašiti; francozke so tako lično po nogi izdelane, da se je dobro oklenejo.

Nekaj let sem so začeli tudi v nekterih nemških deželah, zlasti na Virtemberžkem, v izdelovanju cokelj bolj napredovati in, kakor so nam še vedno zoperne, tako jih začenjajo ondi od leta do leta rajše nositi. Spoznali so koristnost primerno izdelanih cokelj, in kolikor ličneje izdelujejo, toliko več dobička jim prinaša kupčija z njimi.

„Kakošne so neki te coklje, da jih hvalijo „Novice?“ bo rekel marsikdo. Odgovor: Složne, lahke in lične! Z lastnimi očmi smo se tega prepričali, in vsako obuvalec, ktero ima te lastnosti, je tudi koristno. Navadno so pa černo lakirane ali sicer počernjene; z navadno mažo namazane se svetijo, kakor usnjati čevlji, tako da so tém prav podobne. Hoditi je prav lahko v njih in nog prav nič ne tišijo. Izdelujejo tudi s suknom ali kožuho podložene. Kakor so coklje, večje ali manje, menj ali bolj lično izdelane, po tem je tudi njih cena. Par tacih čevljev velja 20 kr., pa tudi do 30 grošev.

Dobro izdelane coklje so na dve strani hasnoviteje kakor usnjati čevlji, namreč: ceneje so in pa zdravju ugodnejše. Kar se njih cene tiče, ni treba obširneje govoriti, rečemo samo, da coklje iz dobrega lesa dobro izdelane ne jenjajo dosti usnjatim čevljem, kar njih terpež zadeva, zlasti če so čez gerlo s tankim kositarjem obložene. Največja koristnost cokelj je pa v tem, da so noge v njih tople in suhe. Kmet mora pri svojih vsakdanjih opravkih, posebno pa spomladi in v jeseni, skoraj celi dan po vlažni, merzli zemlji postajati in hoditi. Ako nima na polji in senožeti nič opraviti, ima na dvorišu dosti dela, kjer tla večidel niso vložene, in so toraj mokre in blatnate. Priložnosti, si noge premraziti, ima tedaj dosti, in ker iz prehlajenja, zlasti pa iz prehlajenja nog toliko in toliko bolezin izvira, posebno pa spomladanske bolezni, nahod, gripa, merzlica itd., bi pomoček zoper take prehlajenja utegnil kaj cene imeti in želeti je tedaj, da bi coklje pri kmetiških opravkih bolj kakor doslej obveljale. Se vé, da takih okornih, kakoršne so naše, nihče ne priporoča, ktere kakor leseni hloodje na nogah visé in ne dajo, da bi se v njih delavec urno obračal.

Ako bi bilo zgorej popisano lepo, toplo in nedrago obuvalec bolj znano in ako bi poskusili umni gospodarji, ga pri svoji družini vpeljati, bi kmali krive misli zginile. Cokljam bi se nihče več ne posmehoval in nihče bi več ne rekel: „Nosi naj coklje, kdor si ne more kupiti usnja za čevlje!“ Praktični in varčni Talijan se ne sramuje s svojimi res okornimi cokljami cokljati, in pri vsem tem je dosti dosti pridniši, kakor marsikter drug, kteri ima „zbi-ksane“ škorne, pa pije — tobak, namesti da bi delal in Bogu časa, drugim pa dnarjev iz žepa ne kradel.

Kratek popis kmetijstva po ribniškem okraju.

Spisal fajmošter Janez Ziegler.

(Konec.)

IV.

Vinoreja.

Vino tukaj ne raste, ker je obnebjje preojstro. Le ob prav gorkem letu se more na brajdi pri kaki hiši kak okusen grojzd dobiti.

V.

Vertnarstvo in sadjoreja.

Vertne zelenjave se dobí le pri grašjini ali pa pri farovžih za domače potrebe kaj, pa še le pozno spomladi, ker jim ojstre sape branijo, pred rasti.

Med sadnim drevjem češplje, hruške in jabelka prav rade rodé, pa tudi rade kmali poginejo, ker je tukajšna skalnata zemlja večidel povsod preplitva; zatoraj se tukaj malokje vidi kako staro češpljevo, hruševo ali jabla-