

3) Če ima kdor brizglo (Klysterspritze) pri rokah, naj se napeti živini pogostoma osoljena voda v ritnik brizga; take brizgle pomagajo vetrovam na dan.

4) Apnéna voda je nar boljši notrajno zdravilo. Raztôpi dve žlici živiga apna v enim maslicu vode in vlij to zmes napeti živini skozi gobec v vamp. Vsak četertlejš (firtele) ure ponovi ta pomoček, dokler napenjanje ne neha. Vsako apno pa za to ne veljá; mora živo apno biti. Živo apno vleče vetrove v se. Ni ga boljšiga notrajniga zdravila od tega.

5) Če pa vse to ni pomagalo nič in če napenjanje že delj časa terpi in če napeta živina že komej diha, ne obotavljaj se — primi za nož, kakoršniga na podobi *) vidiš in zasadi ga ročno v levo lakotnico; to storivši potegni nož vùn, nožnico pa v lakotnici pusti, dokler niso vsi vetrovi po ti poti iz vampa izferčali. Če bi treba bilo, ponovi popisan vbod. Nič se ni bati; rana se ob kratkim brez vsih zdravil zacéli. De vbodeno živinče muhe ne nadlegvajo, pomáži rano krog in krog (rane pa ne) z kolomazam (šmiram). — Ko bi imenovaniga noža z nožnico (kteriga Bauchtroakar imenujejo) pri rokah ne bilo, je vsak drug nož za to opravilo pripraven; zasajéni nož se mora pa potem, ko v vampu tiči, navkriž zasukati, de zamorejo vetrovi izferčati.

Popisani nož je za vsako živino pripraven, samó za konje ne, katerim se z gori popisanimi zdravili ventuje.

Naj bi saj vsaka vas toliko denarja skup zložila, de bi si imenovani nož napravila. Veljá le poldrugi gol-dinar, v nesreči pa zamore tavžentkrat poverniti, kar je veljal. V županovi ali v kaki drugi hiši naj bo spravljen, de ga bo vsakdor vedil v nesreči iskati.

Ljubi kmetje! lepo vas prosim, storite kar sim vam svetoval in kupite si skupej visoke hvale vredni nož. Verjemite mi, de se ne boste kesali.

Dr. Bleiweis.

Bog daj zdravje!

(Nadalje.)

II. Zdrava jed.

Lampica potrebuje olja, de gorí, človek pa hrane, de živi, naj že bo meso ali zelje, kruh ali pa sad. Nar vžitniši hrana je kruh, ako je dobro péčen. Kruh stare peke je zdrav, novopéčen škodljiv. Vsaka gospodinja naj skerbí, de bo za svoje ljudi še za dva dni stare peke kruha imela, kedar gre méstit. Otrokam toplih štručik ne dajaj. Ako so ravno zabeljene, želodec jih bo od njih bôlel.

Per neki hiši so masleniga kruha spékli, in hitro iz peči ptujimu možu na mizo prinesli, naj bi za malo južno imel. Mož pravi, de topliga kruha ne jé, ter svoj del razlômi in ga na okno hladit položi. „Jez in otroci pa novopečen kruh narbolj štimamo, dokler se maslo po njim topí —“ pravi gospodinja, in z otrocmi topel kruh povžije. Že tisti večer so otroci tožvali, de jih črevo bolí. Drugo jutro je nar mlajši umerlo, in dvoje drugih je močno zbolelo. Pogledali so, kaj je otroku bilo, in kaj najdejo? Kepo terdiga testa iz pretoplo vžitiga kruha. Ali se ne godí tudi per vas taka?

Meso je zdravo, dokler se ne osmradi; nar nevarniši so opolzle ribe, plesnove klobase, in pa meso bolne živine.

Zelje in sočiva zabeljena, kar je prav, človeku bolj tekne, kakor samo meso. Mesojedici ne včakajo starih let, ker se jim kerv pokvari.

Nar boljši kuhar je glad ali izstradan želodec; pa tudi kuharca mora dobro kuhati, naj si bo dekla ali gospodinja, kmétinja ali gospá. Ktera dobro kuhati zna, jo pametni ljudje več obrajtajo, kakor bi škrinjo dnarjev imela.

Vživaj po méri in počasi, dobro prežvečaj in po malim požiraj. Volčjimu kosilo še toliko dobro — slabo tekne. Jenjaj popréj, ko se nadovoliš. — Hočes prav in dolgo zdrav biti, vsak mesenc enkrat se prav izpôsti in izgadi. Pameten pôst je oče zdravja; zato so nekdanji pušavniki po sto let doživeli, kér so se radi postili.

Piskri, sklede in vsa posodva kuhinska naj bo čista in čedno pomita. — Varvati se je kuprastih in kositar-skih posód, če niso dobro z cinam oblíte; pa tudi piskrov, ki dobro lošani niso. Zelen volk (Grünspan), ki se v njih naredí, je nar hujši strup, od kateriga je že veliko ljudi zbolelo in pomerlo. Kedar kdo na strupi

zbolí, hitro naj topliga mleka, olja, ali pa mlačne z maslam zabeljene ali pa z milam (žajfo) zmešane vode popíje, kolikor je nar več more. Če pa kako strupno zel povžije, hitro naj kaj takiga popíje, de se iztergal bo in strup iz sebe pométal.

(Dalje sledí.)

Kmetijske drobtince pobrane po raznih časopisih.

(Žarkovo olje zopet dobro napraviti.) Ako ni olje močno žarko, se da zboljšati, če se le vode, ali pa kar je še boljši nekoliko vinskiga cveta (spirituza) va-nj vlije in eno z drugim dobro zmeša. Ako je pa olje močno žarko, se vlije na stolčeno oglje v kako skledo ali drugo posodo in sicer na en funt olja se vzame 3 ali 4 rezí (unče) oglja; čez kaka 2 ali 3 dni se imenovana mešanica skozi platnen pert precedí, in olje bo čisto in zopet práv dobriga okusa. — Olje se tudi zboljša, če ga zavreš in med vrenjem s hudim jesiham zaliješ, pene pa počasama, kolikor se jih naredí, s kako žlico ali penenco doli pobereš.

Oginj v Orehku.

12. dan pretečeniga mesca ob dveh popoldan, ko so ravno ljudje večidel na polji delali, je začela vas v Postojnski komisii — Orehek imenovana — goreti. Med 26 hišami, ki so pogorele, jih je 25 pri Graški družbi zavarvanih. Cerkev sv. Florjana, ki je tudi zavarvana, je le malo poškodvana, zvonik je pa takó hudo razdjan, de so zvonovi doli padli. Farovž, ki ní zavarvan bil, je do tal pogorel. — Z veseljem smo v ti veliki nesreči brali, de imajo skorej vsi pogorelci svoje pohištva zavarvane, ki bodo zdaj pač Bogá za pomoč hvalili, ktero jim bo družba sv. Florijana v nesreči podelila.

Vodstvo imenovane asekurancije za Krajsko deželo, ki nam je pričijoči popis poslalo, nam bo odslej vsak pogór na Krajskim na znanje dalo in na tanjko povedalo, kaj je bilo zavarvaniga, kaj pa ne. Ker vsak hišni gospodar lahko te krajcarje skupej spravi, s kterimi svoje pohištvo škode ognja obvarje, bomo po teh oznanilih lahkó presodili, ktera vas, kteri terg ali ktero mesto ima bolj skerbne in marljive hišne gospodarje od družih.

V spomín slavniga Krajnca.

3. dan tega mesca obhajamo stoletni rojstni dan Njih ekscelencije gospoda Antona Pfliegerja, viteza

*) To podobo nam je za natis slavna c. k. česka kmetijska družba poslala. Vredništvo.

Wertenava, predsednika c. k. vikši sodnje gospóske na Dunaji, cesarskiga skrivniga svetovavca, kancelarja reda zlatiga runa i. t. d. Slavni mož, kteriga sta bistra glava in blago sercé od uboziga šolarja Ljubljanskiga učiliša na tako visoko stopnjo imenitosti povzdignila, je bil 3. dan Rožniga cveta leta 1746 v Železnikih na Gorenskim od fužinarskih staršev rojen. Že v 28. leti svoje starosti je bil za učenika pravice v Lvovi (Lemberg) izvoljen, v leti 1801 za c. k. dvorniga svetovavca na Dunaji postavljen, in v leti 1806 zavoljo velikih zaslug v žlahten stan povikšan. V leti 1811 so mu rajniki Cesar Franc izročili dognanje deržavne zakonske knjige (bürgerl. Gesetzbuch), katero je on tudi dokončal. V leti 1817 je postal predsednik vikši sodnje gosposke na Dunaji; 27. dan Rožniga cveta v leti 1820 je končal svoje slavno življenje. Visoka učenost, goreča pobožnost in neomajljiva nepristranost so bile lastnosti, ktere so blagiga rajnkiga skozi celo njegovo življenje in v vsih opraviilih spremljale. Še na smertni postelji je rekel nekemu svojih prijatlov: „Ko bi bil vedil, de bom v svoji službi kadaj tako visoko stopnjo dosegel, bi bil vedno Bogá prosil, de naj se to le zgodi, če je moji duši in občinstvu v prid“.

Blagor trikrat sercu, blagor glavi,
Kér se učenost s krepóstjo objéma!
Njegov véneec v nevenljivi slavi
K slavnim djanju pozne vnuke vnema.

Ž.

Poslavljenje.

Njih ekscelencija, milostljivi Ljubljanski knez in škof Anton Alojzi, patron Braslovške fare in več družih far v Lavanški škofii, so dozrajniga Gomilskiga fajmoštra, visoke časti vredniga gospoda Mihela Stojana za fajmoštra in tehanta v Braslovčah (Frasslau) izvolili. Binkuštni ponedlek so bili častno inštalirani. — Srečna srenja, ki taciga pastirja dobí!

Slovenski oglednik.

2. list.

Ravno tistimu.

Spet jo imam novico, ljubi Jurče, in ne hipice nečem zamuditi, ti jo v Novicah poslati, akoravno Tebe ne zadeva takó zlo, kakor kramarje, kterih nekteri mi clo žugajo perste porezati, kadar me v pest dobijo, kér sim Ti unidan od nečimerne noše žensk pisal. Pravijo, de jim jamo kopljem in jim ne prvošim kosčika kruha, kteriga si s svojo kramarijo zaslužijo. Star je sicer pregovor, de dvema gospodama nihče ne more služiti, in ovréci ga ne mórem. Tebi sim hotel vstreči, razžalil sim kramarje in kupcè. Pa tudi med temi so še ení, ki so možjé stare korenine in mi práv dajo. Tistim pa, kteri so zoper mene, bom pezdír iz oči potegníl s sledečo resnično prigodbo, ki se je pred kratkim prigodila. — Bil sim v nekim mestu na deželi na somnji, ne de bi bil kaj kupil ali prodal, ampak de bi bil kaj noviga vidil in zvedel in za svoje ljube Novíce zapisal; in zadel sim jo, de jo zdej marsikterimu na serce položim.

Gola resnica je. Bil sim, kakor sim že rekel, na somnji in sprehajaje se med štanti obstojim pri nekim znancu, ki s platnam kupčuje. Tik njega je imel drugi kramar s svojim blagam štant; štant je imel prostóren, blagá ne veliko, takó de je imel polovico štanta prazniga. On in njegova ženica sta v štantu sedela, kar reče on: „Ljuba moja, tú se ne da kaj dosti zvěsti, grem in bom na gornji strani nekaj blaga na ogled postavil.“ „Le pojdi, le; morde je tam bolji prodaja, ko tú.“ To slišati se moj znanec k temu kramarju oberne ter reče: „Priatelj, pol štanta imaš prazniga, ali smem jez kaj svojiga blagá v tvoj štant djati?“ — „Zakaj ne, kolikor hočeš!“ Reče in gré s kosam platna, — poldan zazvoní in želodec se oglasi, de tudi kaj potrebuje. Ženica našiga kramarja to čuti in se ne da dvakrat opomniti. Reče tadaj sosédu: „Prosim, glejte nekoliko na moje blagó in če kdo pride kaj kupovat, mu pa vi postrezite. Vzela bom te rute sebój; kerčmarica, pri kateri bom kosila, mi je naročila jih prinesiti; jih bo kupila.“ Reče in gré tudi. Kam neki — ljubi Jurče boš vprašal — je šel on prodajat, kam je šla ona kósit? On je šel v en konec mesta s svojim platnam, ona v drugi konec z rutami in ostala sta, kamor sta se vsedla, toliko časa, de je kerčmar njemu toliko s kredo narajtal, kolikor je platno vredno bilo; nji pa kerčmarica toliko in še več, kolikor so bile rute vrédne. Takó ravna je sta svoje blago pognala; kos za kosam je šel rakam žvižgat, de je bila njih štacuna od tedna do tedna bolj prazna — in čez malo časa je boben zapél. Glej, Jurče, takim kramarjem ni treba jame kopati in fabrikantam tudi ne po njih jokati. — Drugi pot kaj več

od

Tvojiga Mihela v Ljubljani.

Teržaška asikurancija,

ki zavaruje polje in nograđe proti škodi toče, da na znanje, de bo koj koj po precenjeni škodi zavarvancam deseti del škode v denarjih povernila. To je nova očitna priča skerbniiga ravnanja imenovane družbe, kmetovavcam nadloge po toči neutegama polajšati.

Jožef Karinger,

velki opravnik te družbe za Krajnsko deželo v Ljubljani.

Žitni kup.	V Ljubljani		V Krajnju	
	30. Velkitravna.		25. Velkitravna.	
	gold.	kr.	gold.	kr.
1 mernik Pšenice domače...	1	57	2	6
1 » » banaške...	2	5	2	8
1 » Turšice.....	1	6	1	6
1 » Soršice.....	—	—	1	27
1 » Rěži	1	28	1	39
1 » Ječmena	1	8	1	12
1 » Prosa	1	8	1	15
1 » Ajde	1	—	1	5
1 » Ovsá	—	40	—	53

Povabilo.

Z začetkam prihodnjiga mesca se začnè druga polovica tekočiga leta. Naj torej tisti častiti prejemniki Novic, ki so le za pretečeniga pol leta plačilo odrajtali, še ta mesec naročilo po navadni poti ponovijo, de bodo brez zadržka sledeče liste dobivali. Kdor hoče v novič perstopiti, zamore Novice tudi od začetka tekočiga leta dobiti, kér imamo nekaj iztisov odveč za nove pristopnike pripravljenih. Žal nam je, de smo prvo in drugo leto le ravno toliko iztisov napraviti dali, kolikor je tačas prejemnikov bilo in de nam jih zdej popolnoma manjka. — Denarje in pisma pa prosimo, naj nam brez potroškov (frankirane) pošiljajo, sicer se nam prevelika škoda godí.

Vredništvo.

Vrednik Dr. Janex Bleiweis. — Natiskar in založnik Jožef Blaznik v Ljubljani.