

# PODVUZHENJE

kako se lehko per svinjah pomaga, de ne bojo v' bolesni poginvale, katera se pirezh ogenj, shenj, alj jeternino vranzhni prisad imenuje.

## Urshahi te bolésni.

**L**e ta bolesen je nar strashneji kuga med svinjami; v' kratkim jih lehko zela trôpa alj zheda od nje pogine, zhe se ji hitro naproti ne pride.

Ta bolesen se pa sazhne od stano-vitne vrozhine, v' kateri svinje sadosti vîde piti, ino mokriga blata (mlake) alj ritja sa ohladiti se, nimajo; od mrasa, alj zhe take selisha jejo, ki jim vrozhino dêlajo.

# Snaminje bolesni.

---

Svine tako boleno nozhe jesti, sazhne hrepati; otékati na vratu alj pa na sadnim konzi, ino kosha rudezhkašta (flerašta) postaja. — Zhe se poginjeno svine narasen vsame, se najde v'njem kri oterpnena, shelodez kakor natlazhen, is kateriga velik smrad pride, zhe ga kdo prereshe.

## Varvanje ino sdravila proti bolesni.

Svine, katero na le ti kugi sboli, se zelo nizh, alj malokdaj osdravi. Pa priden gospodar alj gospodinja si lehko svoje she sdrave svinje tako le pred toj kugo obvarje:

1. Zhe v' svinjaku na ti kugi svinje sbolijo, ino noter bolane leshijo, alj zlo poginejo, tako je tisti svinjak



she kushen; tudi druge svinje bojo v' njemu kugo dobole ino poginile. Sa-kushen hlev alj shtala se more na to visho kuge ozhititi. Stene ino strop se morejo s' shivim apnam prav prebeliti, na podu alj tleh perft postergati ino se isnositi. Zhe ima svinjak lesén pod, tako se more tajisti prozh vrezhi, ino nov narediti. Korita se morjo obribati alj obtesati, alj pa nove narediti. Kushno, shivo alj mertvo svine more posebej na takim kraji leshati, de sdrave do njega priti ne morjo, ker bi she zhres dolgo po tem kugo lehko dobole. Vsako mertvo svine se more s' vsemi svojimi ostanki glaboko pokopati.

2. Svinjaki morjo biti prostorni, luftni; bliso njih naj ne bojo smerdlive, gnojne mlake, alj druge gnile rezhi, od katerih luft nesdrav ino kúshen postane. Ispod svinj se more

gnoj pogosto iskidati, ino se jim smirej tako naftlati, de na suhim leshijo.

3. Futer alj kerma se svinjam daja frovo alj kuhano. Kar je froviga, ne smé predolgo na kupi leshati, de se ne vpari, ker po taki kermi svinje sblévajo. Kar bo sa svinje kuhaniga, se more od persti ino blata ozhediti, de jes hizhne (jeshe) svinje tiga v' shelodez ne dobijo, in ne sbolijo. Pomije alj kuhana kerma ne smé predolgo v' pominjaku stati, de se ne vsmerdí, alj ne vkifa. Korite se morjo vsakokrat ozhediti, poprej de se svinjam v' nje jesti da. Svinje bojo smiram bolj sdrave, ako se vezh s' pitjam kakor s' go shayo redijo.

4. Naj se svinje is hleva ne spuspha jo na merslo roso, na slano, desh, sneg, mras alj vrozhino. Svinški pa sovniki (spashniki) naj imajo hladne,

senzhne kraje sa ohladenje, ino frishno vodo sa piti. Zhe je svinjam vrozhe, se naj prenaglo ne ohladijo; pa tudi premersle prehitro ne vgréjejo. V' gorizah ino ogradaх se naj svinjam sa frishno vodo ino sa hladen senzhen kraj k' pozhitku fkerbi:

5. Zhe svine na kushni bolesni sboli, se naj hitro ismed sdravih odlozhi; tudi ljudjé, kteri se s' bolnim svinetam pezhajo, se popréj do sdravih svinj perblishati ne sméjo, dokler se ne vmijejo, ne preoblezhejo, ino kushniga slaba alj sopoha od sebe ne spravijo, de kuge do njih ne sanefó.

Sdaj je potrebnejš he sdrave svinje pred kugo ovarvati, kakor she bolno sdraviti, zhe she vezh jesti nozhe. Pred rasfhíranjam pirezhiga ognja med sdravimi svinjami se pa na to višho varje: Sa vsako, dve alj eno leto

staro, svine se sa enkrat vsame en lot glauber solí (1 Lth. Glaubersalz) ino pol lota ozhistenga solitarja (1½ Lth. gereinigten Salpeter) katere rezhi se v' shtazunah kupijo. Sa eno pol leta staro svine se vseme pol manj, ino sa eno prase tretji del; to je, sa dvoje povletnih svinj toljko, kakor sa eno veliko; ino sa troje praseta (praszov) toljko, kakor sa eno veliko, alj pa sa dvoje povletnih svinj. En lot te solí je pa per eni glihi, kar s'malim verham v' eno zinaсто alj rosheno schlizo gre.

Te obdvojne solí se v' kropu (vredi) sa vsake starosti svinje posebej stajate; osolen krop se v' eno spet sa vsake forte svinj is mleka alj dobro podmetenih (samedenih) pominj prepravleno pitje vlije, ino svinjam piti da. Le to s' glauber soljó ino s' soltarjam osoleno pitje se naj svinjam

shtir dni sjutraj ino svezher perpravi. Mnoga gospodinja je she na to visho med svojim svinjami rasfhiranja te bolesni ino krepanja ovarvala.

6. Ker pa le ta kushna bolesen per svinjah nar huji sazhenja, kedar mras nehava ino toplo postaja (v' spomladи, vigredi), alj pa kedar toplota nehava, ino hujshi mras vstaja (v' jesen) pa tudi v' vrozhih mesenzah po leti, tako naj vsak skerben gospodar alj gospodinja kak funt (libro) te dvojne soli smiraj doma ima, ino v' teh bolj nevarnih zhasah svojim svinjam vsak teden enkrat, kakor je sgoraj rezheno, piti da. — Zhe se pa kdo nesrezhe poprej varyati nozhe, dokler de she pride, tako si s' tem sdravilam svinje naj varje, kakor hitro se v' enim kraji od svinske kuge saflishi; alj saj, kedar je tista she per njegovih svinjah.

Zhe bi ogenj na enim kraji gasil,  
 kdo drugi pa na drugim kraji hisho  
 pershigal, ga bosn teshko pogasil;  
 ravno tako, zhe bo kdo svinje sdra-  
 vil, pa urshahov, od katerih bole-  
 sen pride, ne bo pregnal, ne bojo  
 sdravile nizh pomagale. Sa to naj  
 vsaki regelze dobro prebere, ino na  
 tenko dopolni, kdor svoje svinje pred  
 pirezhim ognjam obvarvati hozhe.

Nach dem Vieharzneibuche des Herrn Nicol.  
 Kohlweß; 12te Auflage, Berlin 1828. Sei-  
 te 261 — 264; versucht und übersezt von Herrn  
 Georg Plešnik, Kuraten zu St. Ulrich bei  
 Windischgrätz.

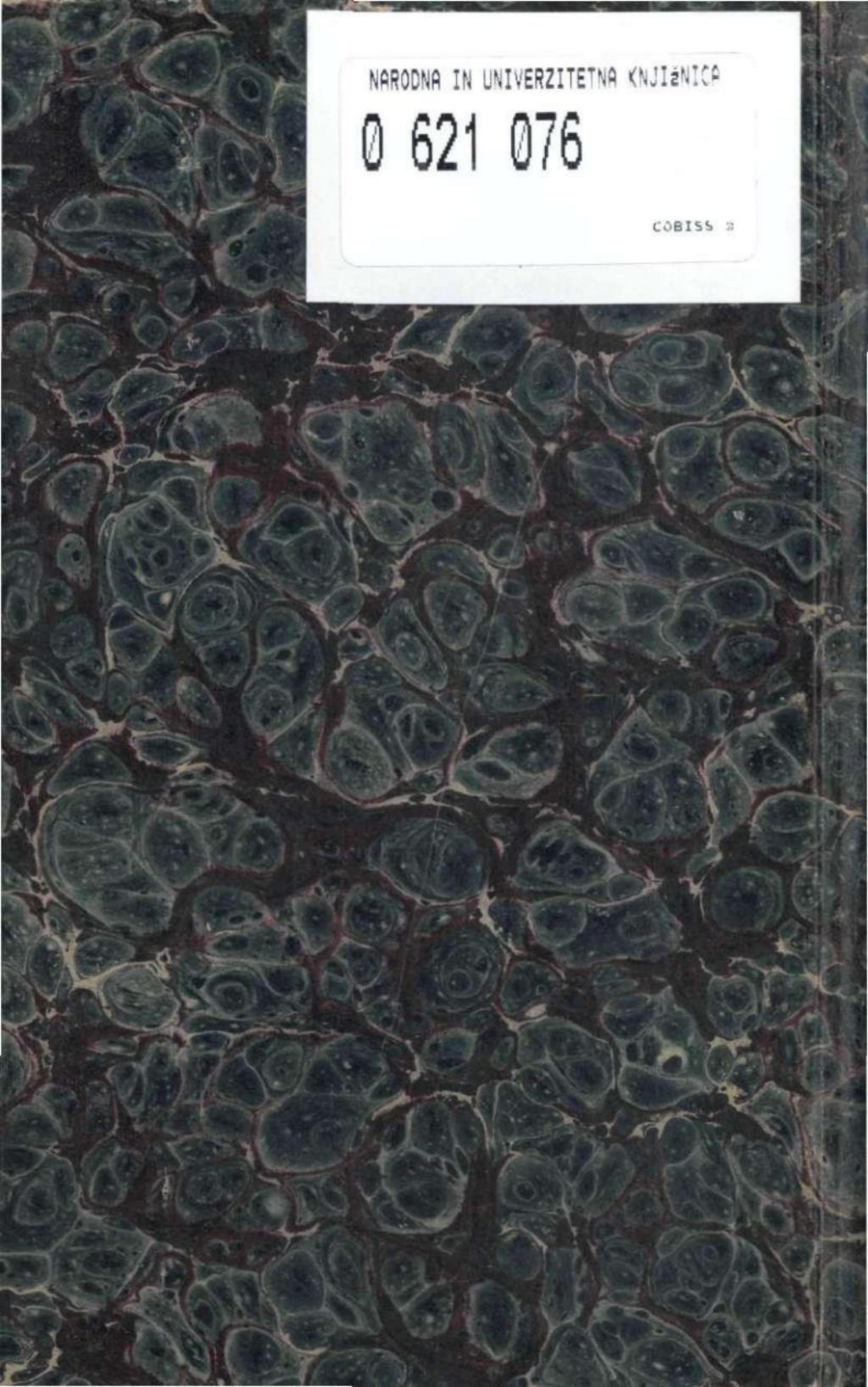


NARODNA IN UNIVERZITETNA  
KNJIŽNICA

COBISS



00000390012



NARODNA IN UNIVERZITETNA KNJIŽNICA

0 621 076

COBISS S