

nova kri v pljuča priteče, druga kervna žila, ki ji privodnica pravijo, jo pa iz imenovanih luknjic od vogelca očišeno, in s kislicam napito v serce nazaj pelje, od kodar po drugi serčni žili, ali odvodnici — ki se zmiraj na veje do nar manjših razdeli — se zopet po celim telesu razlije; iz vsih telesnih koncov in krajev pa leze nazaj, dokler po neki sami kervni žili ali privodnici v serce ne priteče.

Iz rečeniga je očitno, de gnjilogáz je v krotenje kislogáza vstvarjen, de bi nam tale preveč čist ne škodoval; de kislogáz razkrojivši se v gorkoto in kislic, nam daje gorkoto, ki se iz pljuč in po kervi v celo telo razširja. Nar menj je pride na telesne konce, torej nas nar hitreje v nós, roke in noge zebe; torej berže stare ljudi in mnoge bolnike zebe, kér kri po njih telesih veliko bolj počasi teče; mladi ljudje so pa veliko gorkeji, kér bolj hitro dihaajo in kri hitro po njih žilah teče, in jih tedej bolj greje. Ko dihanje neha, neha tudi v pljučah krotenje kislogáza v gorkoto in kislic; tu se fabrika ali malin vstavi, življenje vgasne, merlič postane merzel; kjer se več ne kuži, ogenj vgasne.

Iz tega je tudi očitno, de v majhni tikama zaperti stanici zamorejo ljudje, ko jih je več, clo v kratkim času dihaajo kislogáz v vogelnokisli gáz spremeniti, kjer pa ni kislogáza, se dihati ne da; v čistim gnjilo-vodeno- ali vogelnokislím gázú mora tedaj vsaka živa stvar zadušiti se, torej naj se človek taci gázov varno ogiba. Očitno je pa tudi, de v zraku zamorejo mnoge raztopljene in nam škodljive reči plavati; ktere, ko jih dihaajo v svoje pljuča potegnemo, pridejo tukaj s kervjo v dotikanje, po katerim bi zamogla mnoga huda bolezn na ravnost v kri zalesti; ogibati se je tedaj tudi taci nezdavih ali kužnih zrakov.

(Dalje sledi.)

Se nekaj od mizariskiga in tesarskiga lesá.

(Nadalje.)

Šramba in sklada lesovja.

Potem, ko si posekan les v gojzdi za pravo in potrebno sušilo pripravil, imej nar prvič skerb, de ga na suh, senčen in zračen tlan zložiš; ne vzemi ga v delo poprej, dokler popolnoma suh ni; pa tudi nar bolje storiš, de ga porabiš, berž ko je suh.

Ne imej delj kot dve leti v tlanici zloženiga lesá, in namésti podelaniga vsako leto z novič posekanim.

Práv koristne bi bile v vsakim kraji take po potrebi napravljene hrambe ali tlanice, v kterih bi se zloge lesá urno, vender pa ne prenaaglo sušile. Šrambe ali tlanice, v kterih lesovje spravljáš, morajo takóle napravljene biti:

1) de lesá sonce ne prepeka;

2) de je les v senci, pa v primerni gorkoti, in de ga sapa preletva;

3) de ga ne dež, ne sneg ne moči;

4) de ga vselej na podloge skladaš zató, de ne začne od tal gnjiti.

Kdaj je les suh, kakor je práv?

Ne smé se les takó zlo posušiti, de bi bil kot skorja, ali de bi se od prevelike suhote drobil, ampak les je zadosti suh, de le skozi in skozi prevlene.

Suh les se meri po letih trojnih stopnicah: Perva stopnica suhosti se šteje, kadar zunaj po lesu nič mokrote več občutiti ni; druga: kadar se les pri srednji toploti v senci takó posuši, de v sredi lesá, če ga razkolješ ali prežagaš, clo nič mokrote ne čutiš; tretja: kadar iz lesá skozi in skozi vsa mokrota čisto zgine; to se pa le o polétnim času v senci in pri stanovitni toploti zgoditi zamore.

Pozimi podert les se večidel v drugim leti po posekanji práv osuši; ta pa ni vselej taka, zakaj hitreje ali pa kasneje se suše lesovi po natori raznih plemen v lepšim ali v slabjim vremeni. Vsakdanja skušnja kaže, de se dilje v hišne pode vdelane še vselej zlo vsuše, čeravno so se pod streho skerbno špaljene pet do deset let sušile; zatorej se malokje najde lep, dobro stisnjen podnožni tlak (pod) v hišah, skorej vsak ima več ali manjši réže; to pride od tega, kér se pod večkrat zmoči in posuši.

Hočes iz dilj (žaganc) stanovitno delo imeti, sostávi na zrak koj sirovo vrézane ali nekoliko presušene, skozi pol leta takó, de jih bo dež po obeh straneh močil in sonce sušilo; takó se bojo práv strojile. Potem jih zloži pod streho, imej tam razšpaljene, dokler se za delo práv ne posuše.

(Dalje sledi.)

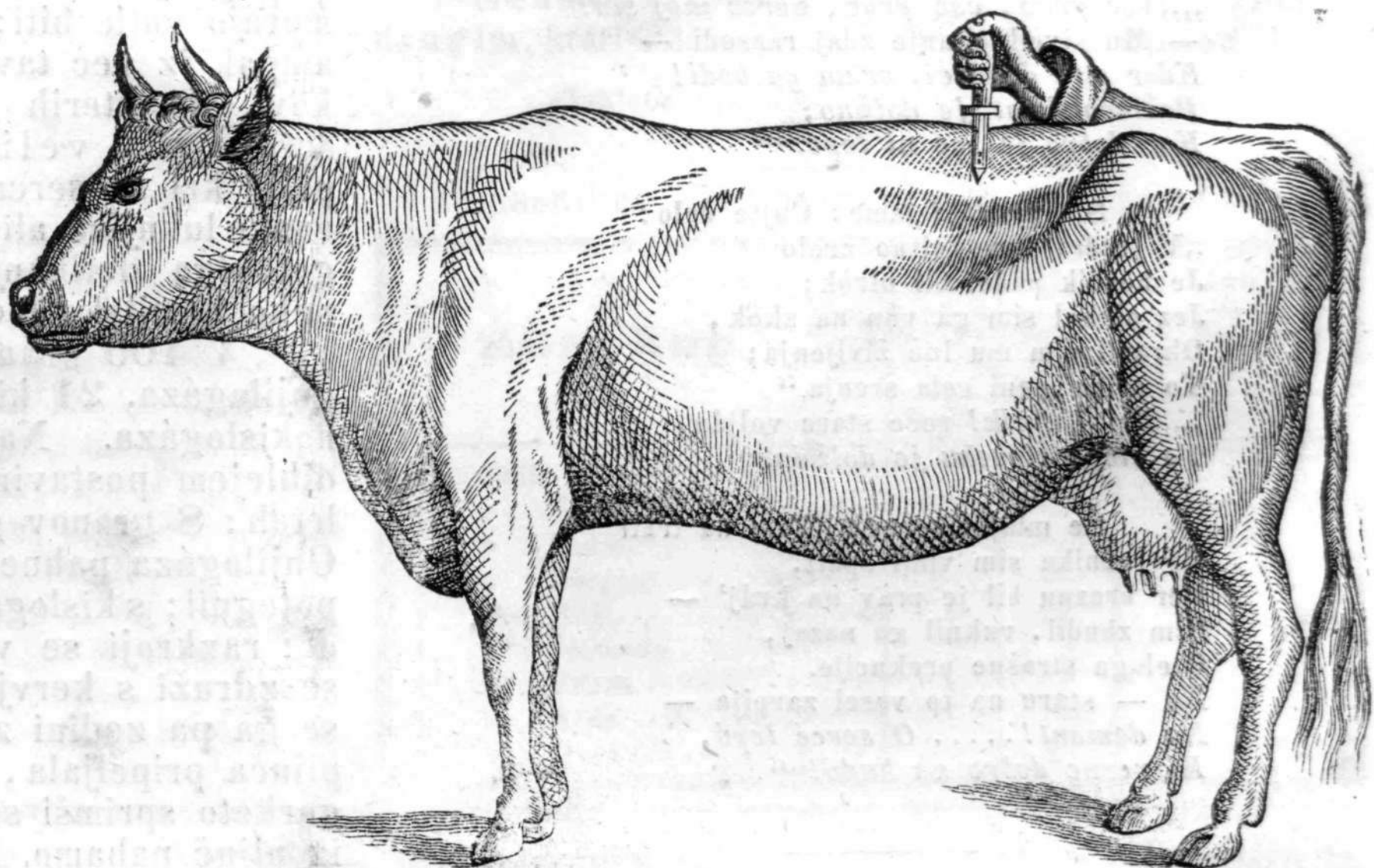
Vbod vampa, kadar živino napenja.

Približal se je čas, ko je jela sirova klaja, posebno pa detlja živino napenjati in moriti. V 28. listu Novic od 1844. leta smo na tanjko povedali, kaj je storiti, kadar živino napenja; torej tukaj svoje drage brave le opomnimo, de naj berejo, kar smo tamkej pisali. Saj bo le k njih pridu, ko bi vtegnila ta nesreča njih krave, vôle, koze ali ovce zadeti.

Nar bolj poterjeni pomočki zoper napenjanje so:

1) Naj se živina počasi sprehaajo; sprehaanje vetrove žene, naglo jahanje pa stori, de ji vamp počí.

2) Naj se živini z mastno roko v ritnik seže in iz njega blato iztrebi; to rokodelo vetrovam pot iz trebuha odpre.



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. Volčjemu 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.