

Briáreja *) storóčniga si vkrótil,
Močirje vekolétno je pregnáno,
Meglò slovó si vzét' od nas zarótil.
Z mostóvmi zálšas nòvimi Ljubljáno,
Bogástva víre nòve ji odpéras;
Sercé za célo je dežêlo vžgáno.
Kmetíjske družbe ud nje zbor podpéras,
Podpéras z njim domáče Ti »Novíce«,
Zahvale vsih Slovéncov si nabéras,

Ki bratov tihotijo zabavljíce,
De smo zarés mi Kranjci pozabili
Že Slave mátere, nje govoríce,
Ki stála v brán je Atilovi síli,
Ki preživéla mnóge je naróde,
Ki naj napréj ohrani Bog jo mili!
Zató naj 'Ti zahvála naša bóde
V del Tvójih naj spominj Ti tá bo čása,
Pi domorodec zdrávje 'z té posóde!

Naj Tvójih dní števílo se naráša,
Naj vse britkósti Têbi Bog odvérne,
Vsih méstnjanov je, in je prôšnja naša,
Podóbo Tvójo, ki se zdej odgérne,
Částí naj pòzni vnuk, Nepozabljvi!
Ko dávnò bómo róp mi zêmlje černe,
Ki klícemo iz serca: Bog Te žívi!

*) Briarej, velikan, je imel po gerški pravlici 50 glav in 100 rok.

Kaj je živini po leti nar bolj potreba?

Vročje poletje živini veliko bolezin naključí. Ložej je pa večkrat bolezin odverniti, kakor jo ozdraviti. Zatorej je po leti nar bolj skerbéti, de živina pomanjkanja hladne pijače nikoli ne terpi. To je poglobitna reč za odvernjenje marsikake bolezni, ktere včasí vsi zdravniki skupej premagati ne morejo. Strašni vrančnji prisad (Milzbrand) poterdi resnico mojih besedí.

Kdor je v stanu, ob hudi vročini svoji živini vsak dan kako pést solí med pijačo dati, ta pa še bolj storí in zares živini zdravje v kri vljiva.

V hudi vročini je tudi dobro, živino večkrat kopati; pri tem se mora pa na to paziti, de živina ni od dela vroča in pòtna. Kjer kope ni, naj jo včasih z vodo po celim truplu polivajo, kar živino po leti poséбно oživí.

Soparčni hlevi nej bodo odperti, de uboga živina vročine nepotrebno ne terpi in ji čistiga zraka ne manjka.

Zraven suhe klaje živini tudi zelenjave dajati priporočimo vsim kmetam.

Pretežke dela so živini v hudi vročini grozno škodljive. Kmetovavci! verjemite mojim besedam, de se ne boste prepòzno za ušesi praskali.

Dr. Bleiweis.

Kakó se da sadje čez zimo ohraniti?

Kdor nima taciga kraja, kamur čez zimo hud mraz ne zahaja, ne more nikakor sadja čez zimo ohraniti, kér mu ga hudi mraz kmalo pobêre, dostikrat na enkrat v enim dnevu ali v eni noči.

Klet ali shramba za sadje nima pa tudi pregorka biti. Če je pregorka v nji sadje prehitro dozori; torej se tudi dolgo časa hraniti ne da, temuč se mora, de pod škodo ne gre, urno pojesti ali pa poprodati.

To, kakó velik hram se mora za sadje napraviti, se po sadju razsodi, več ko je sadja, večí mora shramba za-nj biti. Razun tega mora tudi obilo pripravnih predalov ali polic imeti, ktere so po čevlju ali pa po poldrugi čevelj ena od druge napravljene.

Predej se sadje v imenovano shrambo dene, se mora vse obtolčeno, obtisnjeno ali objedeno, odbrati, drugo pa, potem ko se je po potenju zopet osušilo posameznim po policah lahko eno zraven drugiga razstaviti. Če je pa sadje práv žlahtniga plemena, se ne sme sad sadu tišati. Kjer pa v več krajih nimajo také prostornih shramb, ondi naj po dva ali pa tudi po tri sade na policah eniga verh drugiga položijo.

Sadje se mora v hramu nar manj vsak teden enkrat skerbno prebrati, in kar je še semtertje obtišaniga ali ognjitiga, odbrati; zakaj gnjilo sadje kmalo tudi zdravo oskruni, de gnjiti začne.

Pri začetku zime se morajo okna ali druge luknje in špranje, skozi ktere zrak vleče ali sapa v hram piha, zapreti in dobro zamašiti, de mraz

va-nj ne zaide. Noter in vùn gredé se morajo clo vrata hitro zapirati, de gorkeji ali mokrotni zrak h sadju ne dojde. Sadje mora vedno enako mero gorkote in mraza imeti; in ravno v tem je prava umetnost in skrivnost sadje dolgo ohraniti.

Pri hujim mrazu se mora sadje iz premerzliga hrama v topleji klet prenesti, ali pa z slamo 6 do 8 palcov na debelo pokriti, de se pred mrazam obvarje.

Žlahtne jabelka in hruške se nar ložej v prostornih skrinjah v ovseni slami ohranijo. Ako jih hoče kdo v daljne kraje poslati, jih mora posameznim v popir zaviti.

Kdor hoče nar bolji sadje jesti, mora čakati, de se do dobriga vleží. Duh in farba mu bosta tega nar bolj razodéla, kdaj je sadje popolnoma zrelo. Hruške so večidel takrat nar bolji, kader se njih serdica pod palcam vdajati jame. Skorej ravno taka je tudi pri jabelkih. Kdor nemore dočakati, de bi se sadje vležalo do dobriga, bo gotovo tudi dostikrat slabe jabelka in hruške grudil, ktere bi bile prav dobre, če bi jih bil le dalje v meči pustil, dokler bi ne bile popolnoma dozorele.

Od druge strani je treba ravno také paziti, de sadje prezrelo ne postane, če se to pripeti, na enkrat vso dobro slast zgubi. Prezrele jabelka jamejo, ako predolgo ležé, znotrej gnjiti, niso dobriga pokusa, hruške pa postanejo močnate in zgubijo vso slast. Vsaka reč ima svoj čas; ravno také tudi sadje.

Nekterim jabelkam, poséбно pa gambovcam (mušanekarjem), se zamore práv prijeten duh nakloniti, če se kake tedne, predej se jedó, v kako škatlo denejo, in na suho bezgovo cvétje postavijo.

Kutne se morajo, kakor hitro se iz drevesa vzamejo, na solnce djati, dobro obrisati, od drugiga sadja odločiti (kterimu duh od kutin škodje) in potem na suh kraj prinesti, in pred ko se da porabiti; zató, kér se ne dajo dolgo časa hraniti, temuč kmalo gnjiti začno.

Avstrijska obertniska razstava.

(Konec.)

Iz Krajnskiga so poslali: Sladkorna fabrika v Ljubljani več sort sladkorja (cukra); od Zagorske fužine se vidi tu mnogo rudarskih pridelkov, cinka, glina, opeka, premoga; od Antona Zamasata iz Ljubljane 3 bronaste mašine, ki od njegove umetnosti častno pričujejo; Anton Loker iz Krajnja in Anton Globočnik iz Stražiša poleg Krajnja sta poslala prav prav lepih žimnatih sit in drugih žimnatih izdelkov v razstavo; Janez N. Dolenc iz Ipave je poslal več steklenic dobriga vina; Juri Blažir iz Garjuš pa krajnskih dimk ali faif; M. Primožič od sv. Katarine poleg Teržica pa furnirov. Imenitna fužina kneza Turjaškiga v Dvoru zraven Žužemberka je po-