

sladko imé! katero v nobeniga praviga Slovence persih neznano ni — s katerim je nova d6ba slovenskiga pesništva zasijala!“ i. t. d. — Ser6no razveselil nas je tudi dopis naših dragih kmetovavcov v Kamnjim, in brihtniga kmetovavca A. B. iz Komna, ki 6eli, de bi vsaka tudi nar manjši vas saj ene Novice imela, ki bi se z velikim pridam ob nedeljah brale, namesto de marsikteri kmetje v ker6me, igre in druge slabe tovaršije zahajajo, premoženje zapravljajo, si pravde na glavo nakopujejo, svojiga bližnjiga obrekujejo in dragi 6as zapravljajo! — Práv ljub nam je bil tudi oglas 6astitih duhovnih mladen6ev iz Senja (Zeng), ki so nam med drugim slede6e verš6ice pisali: „6elimo pa tudi, da bi nam naše mile Novice v prihodnje, kakor do sadaj z lepim naukam plodile, vse Slavene, ki še spavajo, izbudile in svitlo lu6 jim pokazale; da bi mnogo mnogo prijatlov in bravcov dobile, med kterimi tudi mi na dalje ostati 6elimo. To so naše 6elje in naš pozdrav, kteriga Novicam za novo léto pošljemo!“ — Še več dopisov v tem prijateljskim duhu bi imeli svojim bravcam tukaj oznaniti, pa žal nam je, de nam prostor to veselje krati. — Naj bojo tedej te vošila dovelj, Slovincam pokazati, de Novice zmirej več prijatlov dobivajo, in de trud tistih pisavcov, ki za nje pišejo, ni zaverženo, temu6 visoko obrajtano delo. „Kako prijetno je“ — govori 6asti vredni kmetovavec A. B. v zgorej oznanjenim dopisu — „kako prijetno je, k6r ima po Novicah vsak bravec pravico, kakošno znajdbo, kakošen sv6t ali kar si bodi brez pla6ila o6itno oznaniti, ali pa za sv6t v potrebi poprositi in se z daljnimi prijatli pomeniti in soznaniti. Bog naj obilno pla6a blago delo tistim, ki so Novice Slovincam dali in tako nas tam6 rešili, v kteri smo poprej tavali!“

Kmetijska šola za mlade in stare.

Vpeljanje.

Ljubi Slovinci! „Dobro kmetovati — so rékli že gosp. J. P. Ješenak, prvi slovenski pisatelj kmetijskih bukev — je ena nar potrebniših vednost na svetu. Vsaka umetnost pa ima svoje postave: kmetovanje tudi svoje; zoper te postave grešiti, je sebe v veliko škodo pripraviti.“ Resni6ne so te besede.

Z velikim veseljem so naši kmetiški bravci v prvim in drugim te6aji Novic kmetijsko šolo brali in si tu dane poduke v svoj prid in dobi6ek obra6ali. Pa takrat nismo m6gli za6ete šole nadaljevati, k6r bi navadni kmetje ne bili m6gli naših podukov razum6ti, zat6 k6r niso clo nobeniga znanja od kemijskih resnic in natornih postav imeli, ktere se povsod s kmetijstvom vežejo.

Zdej pa je to vse druga6i. Naši pridni bravci, razjasnjeni po gospod Vertovcovi „kmetijski kemii“, niso več nevedni kmetje, ki brez pomislika zemljo obdeljujejo, ampak oni so umni kmetovavci postali, ki véjo, zakaj to tako in ne druga6i storiti morajo, in ki tudi spoznajo, zakaj se to tako in druga6i ne godi.

Gospod Vertovec so s svojo neprecenljivo „kemijo“ tako reko6 kvas postavili, ki bo slovensko kmetijstvo kviško gnal, de bo veselo kip6lo in na vse strani veliko dobi6ka prineslo. Zdej nam je lahko od marsiktere potrebne re6i govoriti, od ktere popred nismo m6gli ne besedice ziniti, k6r bi nas kmetje ne bili razum6li. Tudi pripravnih besedi imamo zdej za potrebo, kterih nam je poprej manjkalo, in omikani kmetovavci te besede zdej tudi umejo. Po vsim tem se je tedej — Bog naj bo zahvaljen — nova d6ba slovenskiga kmetijstva pri6ela!

Lahko bomo tedej zdaj svoje bravce v kmetijsko šolo peljali, in jim tu zaporedama veliko koristnih naukov razlagali. Deržali se bomo pa v tem nauku bukev slavniga u6enika kmetijstva, gosp. Hlubeka, in kjer bo treba, bomo svoje podu6enje tudi s podobami razjasnili.

U6ili pa bomo v kmetijskih šoli: kak6 z mnogoterimi sadeži ali rastlinami od sejanja ali sajenja noter do pridelovanja ravnati, de se bo na odlo6enim krajih nar več pridelka dobilo, de se bo rast pospešila ali pohitrila, in sadeži poboljšali in požlahtnili. Govorili bomo tedej od pomnoženja sadežev, od oskerbovanja rasti in od pridelovanja sploh; potem pa posamezno od obdelovanja žita in vsih družih rastlin in sadežev.

6e bo le mo6, bo sleherni list prinesel en

sostavek kmetijske šole, pa vse bolj ob kratkim, de bojo naši bravci vedno z veseljem te poduke brali in si jih dobro v glavo vtisovali. Pripravite se tedej, dragi prijatli, stari in mladi, moški in ženske, de boste ukaželni in dobrovoljni v kmetijsko šolo stopili, ktera se bo v prihodnjim listu za6ela.

(Dalje sledi.)

Za rokodelce

in mnogotere lišne potrebe.

(Lepilo ali p6p za bukoveze.) Pruskimu umetniku, K6hle po imenu, je podarila Pruska obertniška družba 100 tolarjev za razod6vo naslednjih lepil: Pervo obstoji iz 4 lotov š6erke, 6 lotov v práv drobno štupo stol6ene kr6de, iz 2 lotov dobriga lima, 2 lotov beneškiga terpentina, 10 lotov žganja in pa 13 lotov vode. Napravi se pa lepilo tak6le: vzemi žganja in vode toliko, kolikor je potreba, de š6erka in kreda skupej zmešana postanete gost mo6nik; v vodi in žganji pa, kar ju še 6ez ostane, naj se lim pokuha, in med kuhanjem naj se prideva terpentin; — potem ko sta lim in terpentin dobro raztopljena, naj se jima med vednim mešanjem prideva g6ri imenovana zmes iz š6erke in krede. — Drugo lepilo se pa tak6le napravi: 6 lotov š6erke naj se podela z vod6 v ne preve6 gost mo6nik; na 3 lote lima in 3 lote beneškiga terpentina naj se pa vlije 28 lotov in pol vode; vse to naj se pri ognji polagama kuha, potem naj se pa, kakor g6ri pri prvim lepilu, po6asi prideva iz š6erke in krede napravljena zmes. — To lepilo je mo6nejši kakor prvo, in je posebno pripravno za bukovezke li6ne (Galanterie) in usnjate izdelke. Ob6 lepili se naglo posušite, in naj se merzli rabite.

(Vinski kis ali jesih) se da v malo dn6h napraviti, 6e se žganja ali pa treš6ic brinjeviga lesa v vino dene.

(Ilo za pe6arje), ki práv dobro derži, se naredi, 6e se trem delam ila prid6ne en del kalafonje (goselne sm6le).

(Za podplate škorinj ali 6evljev) ni boljšiga, jih práv ter dne narediti, kakor jih z lan6nim oljem práv dobro namazati, de se ga práv napijo. Vari se pa, de urbasov ž njim ne namažeš, k6r potem radi p6kajo in se lomijo. Za podplate pa ni nič boljšiga; 6eravno gib6nost zgube, so pa tako ter dni, de jih ne boš lahko stergal, posebno 6e enimu funtu lan6niga firneža, neprenehama mešaje, pol funta v štupo stol6ene kalafonje prid6neš, in s tem gorkim firnežem podplate namažeš, in kadar se je mazilo posušilo, še enkrat, dvakrat in trikrat, de se podplatje mazila práv dobro napijo.