

NOVIČE

gospodarskih, obertnijskih in narodskih stvari.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

Tečaj XIII.

V Ljubljani v saboto 21. aprila 1855.

List 32.

Kako z žbeti ravnati.

Angleški časnik „Farmer's Magazine“ razlaga v enem svojih naj novejših zvezkov živinorejcem nekatere poduke, kako naj ravnajo pri izreji žbet. Ker je marsikako dobro zernice v teh naukih, posnamemo našim gospodarjem nekatere v prevdark.

Ko smo žbeta prvo zimo v štali imeli, jim dobro tekne, ako jih denemo sred majnika pod milo nebo. Naj bolji prostor za nje je ograjen kraj, kjer majhna trava raste, ker se jim sicer še sena, nemške detelje, grahorce ali navadne detelje klasti mora. Nektarim se mora tudi ovsaj dajati.

Naj bolja mesca v 3. letu mlade žebčike rezati sta majnik in rožnik; skušnje učé, da taki žebci, ki se že pred režejo, to je takrat, ko so imeli še zimsko dlako, so potem vsako zimo bolj kocasti, ko so nasproti tisti, ki so rezani bili potem, ko so že zimsko dlako zgubili, zmiraj — tudi pozimi — bolj lepe, gladke dlake. Preveč proti poletji naj se pa ne odlašaj rezanje, da se koplenikom že pred nastopom hude vročine rana zacéli.

Gospod pisatelj dalje svetuje, naj se žbetom, ko so odstavljeni bili, ker se jim potem rade jetra zašabesjo in v svojih opravih otèrpnejo, enkrat ali dvakrat enmalo lopatike (aloe) dá, namreč 1 kvinteljc na enkrat. Da so jetra mladega živinčeta otèrpnila, se spozná iz napuhnjene kože in bolj kocaste dlake; tudi noge jim otekajo.

Žbeta, kterim se obilo frišne trave poklada, rade postanejo gljistave; naj bolji pomoček zoper gljiste je kalomel ali pa bljuvna sol, pa nikoli z mjlom (žajfo) ali kako drugo lugasto soljó, ker se sicer kalomel ali bljuvna sol razkroji. Konjem vsake starosti se pa gljiste takole naj gotovše odpravljajo: 6 ali 8 ur naj se konj posti, da se tudi gljiste bolj sostradajo; potem naj se mu v namočenih otrobih dá kalomela ali pa bljuvne soli 12 do 15 granov, leto staremu žbetu pa 15 do 20 granov. Po 10 ali 12 urah se to zdravilo še enkrat dá; v tem pa še nič klaje žbetu ne poklada. 6 ur potem naj se mu pol funta lanénega olja, ali pa en kvinteljc lopatike dá, da se živinče očedi. Za bolj stare konje se smé kalomela ali bljuvne soli vzeti 2 kvinteljca, za 2 ali 3 let staro žbe je pa že zadosti 20 do 30 granov.

Kadar pridejo žbeta spomladi na pašo, jih driska napade in včasih prav zlo; nekteri mislijo, da je to zdravo, — pa ni, zakaj rado jih začne tudi napenjati in klati in čeva jim potem zlo oslabé. Preveč frišne klaje (trave) nikdar ne tekne konjem, ker jim oslabí želodec in ovodeni želodčini sok. Tak konj pride ob moč. Oves, ki se konjem zobati daje, jim vselej več zaleže, če je pred zdrobljen (zmlet) bil; 3 maseljni zdrobljenega ovsaj konjem več zdájo kakor 4 maseljni celega.

Na noge in kopita mladih kónj naj gospodar vedno pridno pazi; kopito mladega živinčeta je kakor verbova vejica, ki se šibiti dá, kakor kdo hoče. Al

dosti gospodarjev je, ki se ne zmenijo za kopita pred, preden ne peljejo mladega konja podkovat. Kako rad se kruši mladi rog, kako rad raste na eni strani bolj kot na drugi, da se kopito zvegne ali sicer popači, če se o pravem času mu na pomoč ne pride. Tudi strela v kopitu začne rada gnjiti, če žbè preveč na mokrem ali v blatu stoji. Če pa to delj časa terpi, se popači rado kopito za vse žive dni.

Koristnost bezga.

Menda pozná vsakdo pohlevno bezgovo drevesice, ktero dobrotljiva narava skorej povsod redi in obilno množi. Nahaja se po lokah in berdih, ljubi pa posebno vlažne zavetja pri hišah in hlevih. Cvetje njegovo je rumenkasto belo, diši pa močno in prijetno. Dozori v tamno rudečkasto grojzdje, čigar sladko-kislaste jagode so sirove, še bolj pa kuhane, prav prijetnega okusa.

Mlade debla bezgove so mehko steržene, stareje dajo pa terd les, kterega mizarji pa strugarji zlo obrajtajo; čevljarjem služi za klince. Bezeg zraste 20 čevljev visok, doraste pa v 20 letih še le popolnoma. Bezga je mnogo verst; je namreč navadni, pritljčni, grozdati, španjski ali turški bezeg. Govorimo tukej le od navadnega ali domačega bezga.

Skorej vsi deli bezgovi so jako zdravilni: perje, cvetje, grojzdje in les. Zatorej je svoje dni nek vreden zdravnik na Holandskem rekel: „Memogredoči naj se odkrivajo bezgu!“

Notrajna zelena kožica in mlado perje potolažite včasih glavobol, če jih na čelo ali na senci polaga bolnik. Cvetje bezgovo, s kropom poparjeno, je dober čaj, ki hasni posebno v takih boleznih, ktere so po prehladu nastopile. Iz bezgovih jagod napravljajo lekarji vkuhani sok; to zamore pa tudi vsaka pridna gospodinja domá napraviti, če se tega lahkega dela takole loti: Naj vzame, kolikor je treba, zrelih bezgovih jagod; naj jim odpravi njih pecovlje, in jih dene v kotel, da se sogrejejo, potem jih dene v platneno vrečo in jih ožmè. Na drugo vižo utegne ona sok iz jagod iztlačiti tudi takole: V tlačivnico naj dene nekaj dolge pa snažne rezovnice, naj nasuje na njo sogrelih bezgovih jagod, čez ktere naj potlej slamnate kraje zavije, pa iztlačí sok iz jagod. Tako izprešani sok se vlije v dobro pocinjen kotel, ki se na pohleven ogenj postavi, naj se kuha tako dolgo, da mu vsi vodeni deli izpuhté, pa da sok se prav zgosti. Potem se vkuhani sok dene v kamnitne ali steklene posode, se dobro meša v tem ko se hladi, da se enakomerno vsede. Ko se je bil ohladil, naj gospodinja posode dobro zadela, ter naj jih hrani v suhi kleti. Tako vkuhani sok je krepko in prijetno zdravilo v mnogih boleznih; tedaj naj si ga pridne gospodnje na kmetih pripravijo dovelj, da imajo precej kaj v rokah ob času potrebe.

Bezeg pa nima le zdravilne moči v sebi, temoč on koristuje tudi kuhinji. Mlado cvetje njegovo