

gospodarske, obrtniške in narodne.

zhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemaje za celo leto 3 gld. 40 kr. za pol leta 1 gld. 70 kr. za četrt leta 90 kr pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld., za pol leta 2 gld. 10 kr., za četrt leta 1 gld. 10 kr.

V Ljubljani 27. maja 1891.

Obseg: Nov aparat za kuhanje voska in medu. — Deset zapovedi o vzgoji žrebet v prvem letu. — Vprašanja in odgovori. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Novi čar.

Gospodarske stvari.

Nov aparat za kuhanje voska in medu.

Podoba 1. kaže nov aparat za kuhanje voska in medu, kateri ob enem tudi stiska. Ta aparat izdeluje tvrdka Kolb & Gröber v Lorch-u na Virtemberškem in



Podoba 1.

ga prodaja za nizko ceno 21 nemških mark t. j. 12 gld. Prednosti tega aparata so:

1.) Kuhaš lahko prazno satovje ter tudi polno. Da bi se satovje prismodilo, ni se bati, ker se delo vrši s parom.

2.) Vosek in pa med se sama od sebe odtekata, pri drugih zelo hvaljenih enakih aparatih moraš po vosek z žlico posnemati.

3.) Aparat dela popolnoma sam od sebe ne da bi bilo treba kaj pomagati, in z največo hitrostjo. Stiskanje se vrši med knho.

4.) Vosek se dobiva popolnoma očiščen.

5.) Med ohrani svojo finost, barvo, svit in fini duh.

Deset zapovedi v vzgoji žrebet v prvem letu.

1.) Pregovor slove: „Kobila ti da žrebe, konja pa moraš sam narediti.“ Pregovor ta hoče reči, da je zelo

važno, odbirati za pleme dobre kobile in žrebce, da pa to ni še vse, ampak da je od tebe zavisno, da vzgojiš iz lepega žrebeta tudi lepega konja. Ako imaš še tako lepo in za pleme sposobno žrebe, s slabo vzrejo, je lahko popolnoma pokvariš.

2.) Vzreja žrebetova se ne prične z dnevom, kadar ga kobila stori, ampak uže ob času, ko je še v materinem životu. Le če dobro in pravilno ravnaš s kobilo, storila ti bode lepo žrebe. Po nekaterih krajih naših, zlasti na Gorenjskem, delajo po zimi tako silno z brejimi kobilami, da skote potem medla žrebeta, ki največkrat kmalu poginejo, ako kobila morde uže poprej ni izvrgla. Dvajset goldinarjev, ki so jih z delom prislužili, petkrat potem izgube, ker niso odredili žrebeta.

3.) Posebno skrb imej o porodu. Kadar se kobili bliža čas, imej vedno blizu izkušenega človeka, ki pomaga, ako je potreba. Kobili nastelji dobro in mehko. Potrebno ni siliti kobile k porodu, zlasti ne daj prezgodaj predreti mehurja, ki dela pot mladiču. Ako je pa mehur prezgodaj počil in se kobila težko ožrebi, moči ji dotične dele z gorkim mlekom. Mehur je najboljši, da sam počí.

4.) Mladiča je počasi ven vleči in le takrat, kadar ima kobila popadke. Kadar je uže glava zunaj, zlasti počasi vleci, da se popkova vez prekratko ne odtrga, kar ima lahko zle nasledke.

5.) Posebno pazi na popek. Ako se popkova vez sama ni odtrgala, odreži jo mladiču 6 do 8 cm od trebuha in podveži jo s prav čistim, širokim in mehkim trakom. Ako popkovo vez odrežeš z umazanim trakom pritisne lahko prisad, ki je zelo nevaren. Popek bodi vedno snažen, in če je le mogoče, omivaj ga s karbolno vodo. Mnogo bolezni dobivajo žrebeta zaradi nesnage na popku, zlasti se vnamajo členi, pluča, oči in možgani

6.) Po porodu odrgni kobilo do suhega. Če posteljica ne gre od kobile v 24 do 36 urah, odstrani naj jo živinozdravnik.

7.) Mlezvo, t. j. prvo mleko po porodu, mora dobiti mladič, da si očisti čreva matrne smole.

8.) Če je vreme, morata starka in mladiči iti vsak dan na plano; ko kobila prične delati, naj jo mladič povsod spremlja, koder je mogoče. Kadar mladič prične jesti, prični mu pokladati zdrobljenega ovsa.

9.) Prvo leto žrebe najbolj poraste. Dobra krma je zatorej v tem času nad vse važna.

10.) Če se žrebe vsak dan ne pregiblje dosti, ne misli, da si vzrediš dobrega konja. Žrebe, ki je vedno v hlevu, dobi mehke kosti in nizka kopita, ki le navzpred rasto in bicelj vedno bolj k tlom tišče. Žrebe, ki živi vedno v hlevu, divja, kadar je pripelješ na plano, sem ter tja in si pri tem poškoduje ter dobi bolezni na kitah in v členih. Kadar je žrebe potno, glej, da se ne prehladi.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 105. Kupil sem sod vina, katerega Vam pošiljam majhen uzorec. Vino je lepo čisto, a ima nekakšen neznan mi duh ter dela v ustih nekako pekoč okus. Kaj je uzrok temu, in ali se dado te neprijetne lastnosti odpraviti? (G. L. v R.)

Odgovor: Vašemu vinu ni odločno nič drugega, nego da je bilo prav močno zažveplano. Duh in okus vina prihajata od obilice žveplene sokisline. Vino popravite, ako je večkrat tako pretočite, da pride med pretakanjem v zelo veliko dotiko z zrakom.

Vprašanje 106. Mnogokrat sem čul, da je krmljenje s korenjem prav dobro za konje. Rad bi vedel o tem Vaše mnenje, ker pri nas pridelujemo zelo veliko korenja, ki bi bilo cenejše nego oves. (Š. T. v D.)

Odgovor: Korenje je izvrstna klaja konjem, ker ni samo tečna, ampak tudi pospešuje zdravje. S korenjem tako krmijo konje, da nadomestijo polovico ovsa ž njim. Kadar konji ne delajo, lahko dobivajo tudi po več korenja. Žrebetom se sme dati na dan po 2 do 3 $\frac{1}{2}$ g korenja.

Vprašanje 107. Skoraj vsako leto redim po 2 žrebeti, ki dovolj po planem letata in skoraj vedno kobili spremljata. Vzlic temu, da dobivajo le oves in malo sena, imajo moja žrebeta večinoma udrta hrbeta. Od kod prihaja to, in kaj naj naredim, da vzredim žrebeta z ravnim hrbtom? (Š. T. v D.)

Odgovor: Udrta hrbeta prihaja od slabih kosti, slabe kosti pa od take krme, ki ima v sebi premalo apna. Še večkrat pa dobe žrebeta udrta hrbeta, če morajo jesti iz previsokih jasli. Za žrebeta je najboljša, če se jim krma na tla postavlja, taki konji se tudi nikdar ne navadijo jasli gristi.

Vprašanje 108. Imam šestletnega konja, ki je uže nekaj časa vsak dan zjutraj po vsem životu potan, posebno po prsih in po vratu. To se kaže, naj si je konj prejšnji dan delal ali ne. Konj je drugače zdrav, rad je in dela. Kaj je vzrok temu potenju in kako je odpraviti? (E. B. v L.)

Odgovor: O vzrokih nenavadnega potenja živine je še veliko nejasnega. Ako je konj drugače zdrav, kar kaže to, da rad je in dela, potem ne more biti drugega vzroka kakor nenavadno vznurjanje živcev, ki vzbujajo potenje. Ne vemo drugega priporočati, kakor drgnite konja vsak dan nekaj tednov s slamo, ki jo pomočite v mrzlo vodo, in potem ga drgnite zopet s suho slamo. Pomagati utegne tudi drgnjenje s tekočino, sestojajo iz polovice jesiha in špirita.

Vprašanje 109. Svetujte nam, kako naj ravnamo s cevmi, katere ima naša požarna straža, da bodo bolj trpežne. Naše društvo obstoji uže osem let, na leto imamo največ po 2 požara, cevi torej ne trpe veliko, in pri vajah pazimo. Vzlic temu smo morali sedaj uže tretjič kupiti nove cevi. Cevi so od konopnine. (L. E. v H.)

Odgovor: Vaše cevi gotovo prepere, ker so shranjene v kaki zaduhli shrambi. Kadar ste cevi rabili, morate jih, predno jih shranite, prav do dobra posušiti in potem imeti shranjene v kakem prav suhem, zračnem prostoru. Take cevi so dokaj trpežnejše, ako se namočijo v vodi, v kateri se je kuhala hrastova lubad.

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

223.

Kako opij na vzhodu jedó; nasledki tega uživanja.

Kakor je poraba opija v kulturnih zemljah evropskih neznatna, tako je na vzhodu nasproti zelo razširjena. Kar sta pri nas vino in žgane pijače, to je na vzhodu opij. Miljoni ga trošijo dan na dan, in danes ni državne moči, ni kulture, katera bi mogla temu zlegu na pot stopiti. V Evropi sta Tnrška in Grška, v Afriki je Egipet, v Aziji so Perzija, Indija, Kitaj in Otočje Indijsko, kjer je opij ljudem potreben kot vsakdanji kruh. V teh krajih troši se opij na dva načina, jedniga jedo, a drugi ga kade. Za jed zvaljajo opij v malo zrnje, v pile, za kajenje pa se na poseben način prireja. Mohamedovska plemena jedo opij, a v Kitajski in na obližjem otočju ga najraje kade.

Gotovo se je opij pri mohamedovskih plemenih najboljše zbog tega razširil, ker jim vera brani vino piti. Ker Mohamedovci opij jedo, to jim manje škoduje in počasneje jim telo ubija, kakor če bi ga kadili. Ljudje, kateri opij v malej množini uživajo, shajajo še dosta