

NAUK
klavno živino in meso ogledovati.

Po razglasu cesarske postave
poslovenil

Dr. Janez Bleiweis.

Šesti del
„Živinozdravstva“.

UVOD.

Meso naše domače živine je človeku potreben živež. Zato se ga na svetu toliko povžije, — zato je pa tudi drago.

Med mesom in mesom je pa pa velik razloček. Drugačno je meso po različnosti živinskega plemena, spola in starosti, — drugače je meso pitane in dobro gleštane živine kakor suhe in zanemarjene, — drugače zdrave kakor bolne, — drugače lepo zaklane in lepo razsekane kakor gerdo razmesarjene; drugače tako, ki je po klanji predpisani čas poležalo kakor tako, ki je berž povžito bilo; drugače je v čednih mesnicah kakor v umazanih, svinskih, — drugače pozimi kakor poleti i. t. d.

Vse to dela velike razločke, da je meso ali prav dobro, lepo in okusno, ali le srednje dobrote, ali slabo, gnjusno, škodljivo in celó strupeno.

Tarifa v mesnicah je le za dobro meso popolnoma zdrave živine postavljena in se le dela razloček med pitanimi voli in pa med kravami in biki. Ker je tedaj tarifa le za dobro meso zdrave živine postavljena, je očitno, da nobena druga živina ne smé na prodaj v mesnico, čeravno se za domačo rabo, kakor bomo slišali, včasih smé dovoliti, ako le ni zdravju škodljivo. Kdor pa v mesnici meso kupuje, ima pravico, za dnar dobro blago terjati.

Da se tedaj vsaka krivica in škoda odverne v kupovanji mesa, in še bolj, da se po mesu bolne živine kaka nesreča ne zgodi, je po vsih omikanih deželah že od starih časov ogledovanje klavne živine, mesa in vsega droba po postavah vpeljano, in, kjer koli le more biti,

so zvedeni možje izvoljeni, ki imajo nalogo, ogledovati klavno živino, meso in drob.

Kako naj se to opravlja, je ces. kralj. vlada razglasila podúk, in ker se nam je naj bolj koristno zdelo, te bukvice osnovati po tem poduku, smo ga poslovenili kar je naj bolj moč bilo, po domače, in ga v teh listih podamo ne le tistim, ki se z ogledovanjem klavne živine pečajo, temuč tudi vsim mesarjem, ki živino za prodaj koljejo, in pa vsim gospodarjem, ki pridejo včasih v take okolj-šine, da želé svojo živino zaklati, pa ne vejo: ali bo meso in drob za vžitek ali ne.

Podučenje

kako klavno živino in meso ogledovati.

§. 1. Opravilo mesogleda.

Mesogled, kateri je za svoj opravek od gosposke v prisego vzet, mora živino, preden se zakolje, meso in drob pa precej po klavšnji natanko ogledati, in zraven tega se tudi popolnoma prepričati, če so mesnice takošne, kakoršne morajo biti; gledati se pa tudi mora, kako se živina kolje in kako se hranuje meso in drob.

Da se ne bo meso holne živine prodajalo, mora skerbhen mesogled vsako živinče, dokler je še živo, zvesto pregledati, pri klavšnji pa pričijoč biti, in kader se meso razseka, ga mora zopet dobro pregledati, ali je zdravo ali ne; zato mora pa tudi mesár mesogledom dan in uro oznaniti, kdaj da bo klal, ali mora ura zato že sploh določena biti.

Nar boljši čas živo živino ogledati je predpoldan, preden se ji piča ali jed poklada; in nar boljši kraj za to opravilo je pa zaperto dvorišče, kjer se živina tudi prepeljati zamore. Ko je pa živina nepokojna, se mora privezati.

Mesarska živina se pa ogleduje vsaki dnevni čas, preden se zakolje.

§. 2. Znamenja zdrave živine.

Zdrava goveja živina derži vrat in glavo kviško, ravno stoji s sprednjimi nogami, zadnje pa eno poleg druge imá; gorka je po celem truplu enako, dlako ima gladko, in mehko kožo, tako da se lahko v gube dene; oko je čisto in bistro; smerček je rosen, merzel in svetel, nosnice so rudeče in vlažne, ravno taka je tudi kožica v gobcu in

okoli zob; jezik je moker, sivkastorudečkast, čist, poverh pa ojster; ušesa niso ne merzle pa tudi ne vroče, kviško stojé in migajo sémtertjé. Serce se na levi strani pers, koj za komolcom sprednjih nóg enmalo čuti, in lahko se šteje, če živinée mirno stojí, da v eni minuti le 40 do 50krat udari, kadar je živina zdrava. Ona lahko diha; sapa ni pregorka in nima tudi nobenega duha. Rada je in pije, in prezvekuje po redu. Ritnik je zapert in noter stisnjen. Rep se ne dá lahko kviško-vzdigniti; spolovila so čiste, blato gosto in tamnozeleno ali rujavo, scavnica je čista. Živina daje blato in vodo brez vse bolečine od sebe.

Ovca in koza, dokler ste zdrave, ste vseskozi vsele in na glas meketate; ovca ima brez pleš skoz in skoz gosto volno, ktera se prav terdno kože derží in se enmalo mastna ošlata in otiplje; koža pod volno je čista, rudečkasto-bela. Gorkota je po celem truplu enaka; oko je čisto in bistro, v beli kožici se tanke rudeče žilice vidijo; ušesa na kviško stojé in se dajo lahko sémtertjé gibati; nos je čist in suh, kožica v nosnicah kakor tudi v gobčiku je rudečkasta. Serce se na levi strani bolj čuti kot na desni in udarja v eni minuti 60 do 70krat, sapa je mirna, če ni poleti prehuda vročina; ovca malo pije, pa rada je in prezvekuje po redu; ovčje in kozje blato so tamnorujavkasti, okrogli bobki, ki se eden drugega deržé in kader na tla padejo, enmalo podolgasti postanejo; scavnica je čista, kakor pri goveji živini.

Zdrav prešič je večidel na nogah; če le kakošen šum zasliši, pred duri šine in zarohnja, da je kaj. Njegove šetine so gladke in prav močno v kožo vperjene; koža nima nobene gole pleše in je rudečkastobela; ušesa, če so majhine, pokonci stojé; kjer so pa večí, tudi doli visé; oči so čiste in bistre; rivec je bolj hladan ko gorek in je vlažen, gohec in jezik sta vlažna in bledorudečkasta, rep je zavit; parklji so čisti pa ne pregorki; zdrav prešič lahko diha; ker je grozno nepokojna žival, se ji žila le težko ošlata, nar ložeje še pod repom ali na nogah nad parklji; bije pa 70 — 80krat v eni minuti. Glas je močan in čist; jed mu diši; blato je v gručah, rujavozelenkasto in prav hudo diši; scavnica je bledorumenkasta in čista.

§. 3. Znamenja bolne živine.

Da je živina bolehná ali bolná se spozná iz naslednjih poglavitniših zramenj, ktere pa niso pri vsaki živini enake, ampak različne potem, če je živina še le zbolela, ali če je že davnej bolná, in pa po natori te ali

une bolezni; včasí boš teh znamenj več skupej zbranih naletel, včasí manj.

Bolna živina je večkrat zlo nepokojna in dostikrat clo nevkrotljiva in nôra, z rogovi v zemljo bode, rjove in se vseskozi vije, da bi se od jasel odtergala; dostikrat je pa žalostna in klaverna, in ne da bi se ganila, na enem mestu stoji; včasí s prvimi, včasí pa z zadnjimi nogami široko stoji, ali pa eno zraven druge pod vamp skupej stekuje, in gerbo dela kot mačka; če se vleže, jo je težko zopet na noge spraviti; včasí posebno pri pljučnih boleznih se pa nikakor ne vleže.

Život bolne živine je kmalo vroč, kmalo pa merzel, to je, gorkota se vedno spreminja, včasí je pa brez spreminja merzel ko led, ali pa vroč ko ogenj; gorkota se posebno na rogéh, ušesih in nogah spreminja. Koža je zdaj suha, zdaj pôtna, je zvenjena, in če se po nji dergne, dostikrat zašumi, kakor da bi po popirji dergnil; včasí ima bule, ture, garje, rudeče ali černe pike, lise i. t. d. Dostikrat bolno živinče dlako zgublja ali mu pa naseršena pokonci stoji.

Okó je rudeče-svetlo, ne more luči prenesti, ali je pa motno, kalno in prašno-solzeče. Smerček je suh, vroč in spokan; nosnice so suhe, rudeče ali pa žlezaste, blede, višnjeve, iz katerih se dostikrat smerdljiv, zelenkasto-rumen gnoj cedí; gobec je hudo rudeč, vroč, suh ali pa bled in z gosto žlezo napolnjen; meso okoli zob in pa jezik sta dostikrat kot goba, otékla, mehurčasta i. t. d. Iz nosnic se mu smerkel, z gobca pa sline cedé; na jeziku se blato nabira. Vrat je včasí otekkel in boleč; če se živinče na persi pritisne, ga hudo zabolí.

Serce se komaj čuti, ali pa posebno v vročinskih boleznih hudo bije in veliko hitrejše, kakor smo bili od zdravega živinčeta povedali. Bolna živina dostikrat stoka, težko in hitro diha, večkrat tudi hudo kašlja; vamp je vpaden ali pa napet; spolovila so suhe ali pa vnete, otekle, žlezaste i. t. d. Ritnik je stisnjen ali pa vùn stoji, je otekkel, z blatom osvinjan; rep ji oterpnjen doli visi. Parklji in kopita so dostikrat vroči; nogé jo bolé; jéd ji ne diši, prežvekuje le poredkoma ali clo prejenja; žeja je dostikrat huda, včasí pa clo nič ne pije; težko požira; živina je zaperta in le težko blato od nje gré, ki je terdo in suho, kakor da bi bilo sožgano in pride v majhnih kosčikih od živinčeta, včasí ga pa driska naganja; tudi voda se mu večkrat zapira, scavnica je kalna, žlezasta, včasí clo ker-

vava i. t. d.; vime je otéklo, ali pa prazno oterpnjeno, mléko poide, je kervavo in slabo diši.

Še enkrat pa se mora opomniti, da imenovane znamenja od konca do kraja nikoli niso združene; včasih boš le kaki dve znamenji našel, včasih pet, deset ali pa še več.

§. 4. Ogleđovanje zaklane živine.

Pri ogleđovanji zaklane živine se morajo pregledati rogovi posebno na tistem koncu, kjer v glavi tiče, ali niso kervavi, sokrovčnati, če nimajo červov, i. t. d. Gledati se mora, kako se iz kože deva, ali lahko ali pa težko; kakošna je notranja stran kože; kakošen je gobec, nos, jezik, zobje, dlasna ali meso okoli zob in goltanec; pregledati se mora meso in mast.

Posebno natanko se morajo pregledati tri velike in poglobitve telesne dupljine, namreč: možganina, persna in trebušna dupljina in vse drobje, ki v imenovanih votlinah leži.

Znamenja zdrave živine.

Pri klavšnji se zdravje živine spozna po naslednjih znamenjih: Kri iz žile z močjo teče, in je lepo rudeča, če iz ciplje ali privodnice pride, ali pa je tamnorudeča, če iz odvodnice *) pride; je penasta, če se vjame; se kmalo sterdi, ako se ne meša. Okó ostane odperto in čisto; nos je merzel, vlažen in svetel; notranja kožica nosa in gobca je vlažna in bledorudečkasta; zobje terdno tiče; dlaka je gladka; volna je mastna, se terdno kože derži; koža je čista, se lahko od mesá loči, je na notranji strani bleđa in mastna; jezik, gerlo in goltanec je na vsih stranéh gladek, čist, bledorudečkast in vlažen; pri goveji živini je pa jezik po zgornji strani ali po herbtu ojster in sivkast; požiravnik, goltanec in gerlo so na unanji strani rudečkasti, na notranji pa bolj bleđi; persna kožica je rudečkasta; herbtni mozeg je bel; možgani so beli in z rudečimi žilicami prevlečeni; pljuča so rahlomehke, bledorudečkaste, gladke, svetle in v sebi enmalo penaste kervi derže; sapnik je zunaj bel, znotraj pa rudečkast in nadúnjen z žlezastimi penami; persna žlezica pri teletu in ovci je rudečkasta in čversta; serčni mehur je bel in svetel, in le celo malo čiste vode v sebi ima;

*) Kervne žile so dvojne: ene peljejo kri od serca k vsim delom po celem truplu, tem pravimo ciplje ali privodnice (Schlag- oder Pulsadern); druge pa vodijo kri od vsih krajev trupa k sercu nazaj, tem pravimo odvodnice (Blutadern).

serce je lepo rudeče, z mastjo nekoliko pokrito; preponka je v sredi žilasta, bela, gladka, svetla, krog in krog pa mesenorudečkasta; mrena je bela in s terdo mastjo obložena; čeva so skozi in skozi bele, svetle, vlažne, od znotrej enmalo sape, žolca, žleze in več ali manj blata deržé; mezdra (rajželje) je bela, z lojem obložena, z žilicami preprežena; siršek, to je, četerti goveji, kozji in ovčji želodec je pri goveji živini bledorudečkast, mehak, svetalko žamet, zlo žlezast, ima vselej nekoliko kislatega soka v sebi; devetagub (preberavnik, ali naberavnik) to je, tretji želodec je od zunaj bel, okrogel, svetel, od znotrej ima pa veliko večjih in manjših predalčikov, ktere naredé kožnati listiki veči in manjši, belo-sivkasti, le malo vlažni, nekoliko hripasti, ki jih ima ta želodec pri goveji živini 96, pri ovcah pa okoli 40, in med kterimi prežvečena piča nekoliko časa tičí, preden v četerti želodec naprej gré; kapica (avbica), to je drugi želodec je bel, mehak, preprežen z veliko veliko predalčkiki, ki so satorvim piskricom enaki; vamp, to je, prvi ali velki želodec, je od zunej mehak in bel, od znotrej pa bel in gladek sêmtertjé pa bolj sivkast in hripast. Prešič ima le en želodec, ki ima znotranjo kožo večidel enmalo rudečkasto in žlezasto. Jetra so pri zdravi živini rudečorujave, gládke, svetle in čverste; žolčni mehur je nekoliko napolnjen, bel od znotraj, po verhu pa od žolca zelenkast ali rumenorujavkast; žolec rumenkast, zelenkast in tekoč; vranica svitlovišnjeva, gladka, srednje velikosti; trebušna žlezica ali mlečnjak je čversta in bela; trebušna kožica bela in svetla; ledice so z belo in terdo mastjo porašene, so rujavkaste, gladke, svetle in čverste; mehur je s čisto in čedno vodo napolnjen; maternica in jajčnjaki so beli in svetli.

Taki so posamezni deli tiste živine, ktera je zdrava bila, in ktera je bila pred kratkim časom zaklana; takošna bo tudi zdravo jéd dala. Res je, da se zamore meso brez nevarnosti za zdravje dostikrat tudi od take živine jésti, ktera sicer prav natanko vsih lastnost zdrave živine nima, ampak silno potrebno je, tiste bolezni dobro spoznati, zavolj kterih se meso ne smé jésti. K temu cilju in koncu bomo tedej te bolezni vsako posebej popisali, in njih znamnja na živi in mertvi živini, kolikor bo moč, razločili.

§. 5. Od bolezin, zavolj katerih se meso in drob ne smé ne prodajati pa tudi nikdar ne vživati.

Vrančni prisad ali čerm (Miltzbrand).

Poglavitne znamenja, po katerih se ta kužna bolezen spozna in lahko od družih bolezin loči, so:

Popada rada konje, goveda, drobnico in prasce, pa tudi kuretino in vso domačo živino sploh; nar rajše pa mlado, lepo, dobro rejeno.

Ni je bolezní, da bi bolj nagla bila, kakor ta; včasi živino napade, kakor da bi bilo va-njo trešilo; ona pade in cerkne. Zato so jo stari vražni Nemci tudi vragov ali coperniški strel, ali pa prekucljej imenovali. Včasi pa tudi en, dva, tri, k večem pet dni terpi.

Vročé in suho poletnisko vreme, ali pa močirni gorki kraji, in nečedni, soparni in vroči hlevi so poglavitni vzroki te bolezni. Pa tudi nalezljiva je včasih.

Taki bolni živini se spahnejo večidel pa ne vselej bule in otekljine po raznih krajih života, večé ali manje.

Meso in kar je od take živine je strašen strup za človeka.

Iz naglega cepanja se že vrančni prisad lahko pozna. Kader pa ta bolezen ni tako nagla, se živina začne, posebno v zadnjih nogah, tresti; truplo merzlo in vroče prihaja; živina je tôpa in žalostna, se trudno giba, glavo pobesi, zadnji konec omahuje, toliko da ne pade; vendar stoji rajši, skorej nič ne leži; vamp je napet, dlaka pokonci stoji; oči so od konca bistre in rudeče, pozneje po vodene in kalne prihajajo; suha vročina je po gobcu in po koži; dlasna je rumenkastorudeča; jezik je gerd; živina ne jé in ne prežvekuje; blata gré malo in poredkama v černih in večkrat kervavih kepcah od nje; scavnica je kalna, rujava in gré poredkoma od nje; sapa je nagla in težavna; lakotnice močno tolčejo; krava ne dá več mléka, in če ga ravno dá, je bolj vodeno ali clo rumenkasto. Včasi je nar huji otók na križu, glavi, vratu, persih, vampu, malokrat pa po vsem životu. Krí iz zile pušena je večidel černa, gosta, kolomazu (šmiru) enaka, ima včasi debelo rumenkasto žojce po verhu. Taka krí je tudi po vsih žilah.

Znamenja, da bo živinče poginilo, so te le: ciplja je skorej nečutna, slaba, tréplje sto — ali še večkrat v eni minuti; otóka na životu ali nič ni, ali se pa zgublja; sapa je hura, kratka, merzla, nosnice in ustnice višnjeve, blata ne gré od živinčeta clo nič, nič ne jé, ne pije. Tako ži-

vinče tedej ne preživi dneva, če se mu krepko, urno in prav ne pomaga, in bo cerknilo, če mu koža, ušesa in udje omerznejo; če se ciplja več ne čuti, in če se živinče, kader se mu perst v uho vlahne, kar nič ne zgame, in že na kup léze.

Ko se cerknjena ali zaklana živina iz kože dne, se med mesom in kožo kervave lise ali rumena žojca nahaja; bule so s kervavo vodó ali rumenkastočerno sokrovico napolnjene; meso je černkasto ali rumenkasto, mehko in zvenjeno; čeva so po nekterih krajih rudeče ali černe; želodcova koža ima sèmtertjè rudeče ali višnjeve pike; vranica je velika in mehka, od znotrej černa in polna černe kerví, kakor bezgov podmet, na unanji strani je višnjevo in rujavkastoblekasta, dostikrat pa tudi s kervavimi bulami preprežena; jetra so večkrat ravno take; žolc je tenak in černkast ali svitlorumen; okoli ledic in mezdre se kervava ali rumena žojca napaha; pljuča so mehke, blede, zvenjene ali pa zlovelike, s černo kervjo napolnjene; serce je zvenjeno, mehko, ima večidel v eni dupljini černo, gosto krí ali pa rumene podolgaste klobasice; serčni mehur je poln rumene in žojčaste vode.

Ker zdravje in človeško življenje v nar večjo nevarnost pride, če se meso ali kak drug drob take živine jí, ktera je po vrančnem prisadu cerknila, zatega voljo je klavšnja in prodajanje take živine ojestro ojestro prepovedano *); grozno nevarno je tudi tako živino iz kože devati in razsekovati, zakaj človek, ki se pri takem opravilu na kakšnem ranjenem delu oskruni, za černim prisadom hudo zbolí in umerje. Zato morajo mesogledi posebno paziti, da nihče nobene take živine ne kolje, ne skrivaj, ne očitno; da mesá ne prodaja, ne vživa, ne drugam odnaša. Kervave klobase, narejene iz kerví tacih bolnih prešičev so že veliko veliko ljudi ob življenje pripravile!

Druga prav huda bolezen in pa žlahtnica vrančnega prisada je

rak na jeziku

ki ga sèmtertjè tudi sajevec ali ovčec v gerlu, kriba ali mramor na jeziku imenujejo. Napada posebno govejo živino; ima vse lastnosti vrančnega prisada, zraven

*) Žalostne prigodbe po več krajih po takem povžitem mesu se beró večkrat. Sto in sto ljudi je že naglo strašno smert storilo po vžitem mesu ali kakošnem drugem drobu take živine.

tega pa to posebnost, da se po verhu jezika bledorumenkasti, potem pa začernelo-višnjevi ali clo črni mehurji spahnejo. Po teh mehurjih, ki so večidel le na jeziku, in včasih le eden in velik, včasih pa dva, trije ali še več, se razloči jezični rak od navadne bolezní na gobcu.

Živina, ktere se ta bolezen prime, je nepokojna, se začne močno sliniti, šavsne naglo po piči in pijači, tode vender ne je in prav malo in težko pije; gobec je vroč; po verhu in ob kraji jezika se napravijo bledorumeni, rudeči, rujavi in višnjevi mehurji, ki v 12 — 24 urah črnkasti postanejo, kateri so grahove, včasi pa clo orehove velikosti; jezik je otekkel; mehurji so s strupeno sokrovico napolnjeni, ktera jezik razje tako, da še clo iz gobca pade. Nagla je bolezen, večkrat že v 24. urah umori.

Če se mertva živina ogleda, se vidi imenovana razjed in gnjiloba na jeziku in po gerlu; zraven tega pa se še večidel po celem truplu vse to narajma, kar smo od vrančnega prisada povedali, s katerim sta si v žlahti.

Bog obvari, take živine kaj povžiti: gotova smert bi bila.

Enaka bolezen dostikrat tudi ovce popada, s tem razločkom, da se pri teh večidel na dlasni po čeljustih vgnjezdi, od koder se mehurji sémtertjé po gobcu razširijo. Le sreča je, da se ta bolezen v naših krajih malokdej prikaže.

Ojstro je prepovedano, tako živino klati in meso prodajati in vživati.

Tudi pri prešičih se vrančni prisad dostikrat prikaže v podobi mehurja na nebésu ali na jeziku; spahne se okroglast, od konca belkast mehur, ki je grahove velikosti in kmalo črn postane. Živino nanagloma umori.

Vsa taka živina je strupena; se tedaj ne smé jesti ne prodajati.

Še večkrat pa

kužni kúšarji (kužna zadavica),

prešiče moré. Kužni kúšar, ki živinčé večidel v 24 urah zadavi, je vrančni prisad, ki vso svojo moč na vrat verže, takó da znotrej in zunej grozno otéče; zatéče mu pa tudi glava in otekljina seže dostikrat med sprednjimi nogami do pers in trebuha. Otok je vroč, terd, včasih rudeč, včasih pepélnate farbe; prasec divjá; komaj diha, le v mlako sili, ríje v tla, se opoteka in je vertoglav. Kadar mu na smert gré, dóbi vrat in trebuh vés rujav, vzame mu

nogé, oči mu izbuhnejo, zijá na vso moč z rivcom, moli jezik, sèmtertjè medli, in zaduší ga.

Ogleduješ mertvega in pregledaš drob, boš našel znamnja vrančnega prisada, namreč marogasto oserčje, veliko vranco, debele jetra, napet žolčnik, gnjile pljuča, razlito krí ali rumenkasto vodo po, možganih in po družih dupljinah i. t. d.

Prodaja in vžitek tacega mesá, špeha (slanine) i. t. d. je oostro prepovedana; mesogledi morajo tedej natanko paziti, da se to berž gosposki vediti dá, da tako živino konjederec koj koj pokončá in s kožo vred zakoplje.

Šèn, pereč ogenj, rudeča bolezen

je pri prešičih in ovcah dokajkrat nagla smertna bolezen in večidel žlahtnica vrančnega prisada. Ona se po naslednjih znamnjih spozná: prešič je klavern, neče jesti, ima hitro sapo, suh rivec, vnete oči, šetine mu pokonci stojé, je nepokojin; rudeč prisad se mu spervega po vampu in persih, po tem pa po celem truplu spustí. Če se mertev prešič ogleda, se na njem ravno to najde, kar smo od vrančnega prisada povedali.

Tak prešič se nima klati in Bog obvari njegovega mesa jesti ali pa prodajati.

Kervavoritnica, kervava žabica, černina

je tudi večidel žlahtnica vrančnega prisada, ktera govejo živino in ovce popada, in se po zasadeni černi kervi v ritniku spoznava, pri kateri živina velike bolečine občuti, če se na herbet, lédje ali pa na križ pritisne. Ako pa te bolečine nanagloma pojenjajo, je znamnje, da je černi prisad pritisnil. V ti bolezní gré blato z velikimi bolečinami od živine, in je tudi vselej s černo gosto kervjo zmešano.

S to boleznijo je tudi vselej gnjila vročnica sklenjena, torej meso ni za jesti, ampak zatreti se mora. —

Terpi včasi le kakih 10—12 ur, včasi pa tudi 4—5 dni. Drob včaklane živine je ravno tak, kakor pri vrančnem prisadu; okoli ritnika je zlita rumena žojca ali pa černa krí, ritnik je večkrat od čemega prisadarazjeden.

Stekljina (bésnica),

živino napada, ki jo kak stekel pès, volk ali mačka vgrizne. Stekljina, pasja bolezen, popada prvotno ali sama po sebi le pasji rod vsacega plemena, spola in starosti, in vse živali

pasje natore, to je: lesjaka, lesico, volká, volkuljo i. t. d. Napade pa tudi in se včepi drugim ne pasjim živalim, in še ljudem po steklem vgrizku ali oblizku ali pa po oslinku ranjene kože. Stekla živina postane včasih prej, včasih pa pozneje, žalostna in klaverna, se komej okoli vlačí; kadder se bolezen prikaže, tistikrat pa obdivja, da je strah, oči so otekle, tamne, kermežljave in plašne. Stekla goveja živina rjoví, ovce blekečejo, prešiči krulijo; pri vsakem plemenu se lahko spozna, da je v ti bolezní natorni glas spremenjen. Govec je včasih penast, piča ji ne deši, žejo ima pa dostikrat prav hudo, pa požirati ne more. Hipoma začne divjati in noreti in popade kar ji naprej pride; okoli šebe maha in z rogmi v tla rije tako dolgo, da do dobrega oslabí, se zgrudi in cerkne. Če se merto truplo stekle živine ogleda, se večidel pri nji nič posebnega ne najde; volikokrat so pa možganine kožece s kervjo zalite, pljuča, serce, jetra in vranica pa polne černe kerví, devetogubec je s suho pičo napolnjen, njegova černkasto-prisadna koža se lupi, če se le kerma vñ vzame.

Meso stekle živine jesti je ojstro prepovedano; taka živina se mora s kožo vred, cela kakor je, globoko zakopati in z apnom potrositi; hlev pa in vse orodje, ki ga je bilo pri bolni živini potreba, se mora prav snažno očediti, kar je pa slabejega, clo sožgati, zato ker je stekljina huda kužna bolezen.

§. 6. Od bolezin, po katerih ni meso ravno strupeno, pa vendar za vžitek škodljivo.

Razun imenovanih bolezin so tudi še druge, pri kterih se meso brez velike nevarnosti ne smé jesti in prodajati, ali pri kterih je meso tako slabo in zoperno, da človeško zdravje v nevarnost pride. K tem štejem nalezljive kužne bolezni, kakor:

govejo kugo ali devetogúbnico,

ktera je med vsimi živinskimi kužnimi bolezni nar hujši.

Ona se ne pričinja pri nas po navadi družihgovejih bolezin in ni domača bolezen; iz ptujega jo занесеjo kakor človeško kugo od drugod. Eno samo kužno govedo iz ptuje dežele k nam prignano, ali le kaka mervica kužnega strupa po kakem blagu v naše kraje prinešena, kugo trosi, če se le bolno živinče z našo zdravo govejo živino na paši ali pa v hlevu snide, ali če se kužni strup kako

drugač zatrosi med zdrave goveda. Bolj ko se zdrava živina z bolno shaja, hitrejši se ta bolezen razprostruje od enega živinčeta do drugega, od enegakraja do drugega. Goveja kuga ima pa to lastnost, da se po tatinsko prikrade, in se v začetku le počasi razširja. Vrančni prisad seže ob enem po več hlevih; kuga se pa spervič le v enega zatrosi. Bolezen v gobcu ali slinavka zgrabi veliko živinčet v hlevu; kuga se začne pa le pri enem; potlej dva ali tri tedne počasi leze, tiho štapa od enega goveda do drugega, tako da kmetovavci sami nikakor ne mislijo, kako hudo bo ta kuga v kratkem času govedino morila. Dokajkrat jih od sto le kakih 5 ali 10 glav pri življenju ostane. Devetogubnica je kuga samih goved. Nima se je bati ne konj, ne druga živina, in še tudi človek ne. Zatrosi jo pa človek, druga živina in razno blago med goveda po raznih potih, ki smo jih že povedali. Goveja kuga napade le enkrat govejo živino; jo je živinče enkrat srečno prestalo, se mu nikdar več kaj takega pipetilo ne bo, ako je ravno v sredi med kužnimi in na pol cerknjenimi govedi.

Težka, včasih pa nemogočna reč je spoznati, kje in kdaj se je devetogubna kuga začela. Nje začetek je podoban začetku drugih manj nevarnih bolezin. Živinče pokušljuje nekako nenavadno, globoko in votlo, skorej po človeško, kader z zatisnjenimi ustmi kašlja; ni stanovitno pri jedi, hlastá zdaj po ti, zdaj pa po uni klaji, in se ne dotakne kake druge, ki jo je sicer rada jedla; govedo je čmerno in hujše kakor po navad. Krave pridejo kmalo bolj kmalo menj ob mléko; vse drugo je pa kakor pri zdravem živinčetu. Ali čez kake dni se kužne znamenja pri živini pokažejo, in sicer včasih čez 3, včasih pa čez 7 dni. Naročitniše znamenje devetogubne kuge je, če bolezen perve bolne živine po zdravih govedih ravno tistega hleva sega, ali pa kje drugod, kjer so ljudje pri bolnem živinčetu bili, ali kjer se je živina z bolno sošla; če tedej začnejo bolčhati zdrave živinčeta ne vse na enkrat, pa vendar eno za drugim, tako da v 10 — 14 dneh po smerti pervega goveda, kuga okoli sebe grabiti začenja, je to očitno znamenje začete devetogubnice.

Prave znamenja goveje kuge ali devetogubnice so te le: živinče je klaverno, zbegano in vse pozabljeno; hodi leno in prav stežkoma, oči se lesketajo in močno solzijo („živinče se joka“ pravijo kmetovavci); nosnici ste bolj vroči kot rosnj; z glavo potresa, škriplje z zobmi, in pokušljuje; rogovj, gobec in ušesa so kmalo vroči, kmalo pa merzli; dostikrat živinče trepetá; dlaka se merši in po-

konci vstaja, se šetini, je resasta; meso se obeša, je vélo. Le mraz in vročina ga sprehajata; zdaj je mraz hujši, zdaj pa vročina; prežvekanje pojema; molzna živina vedno bolj zgublja mléko; jéd ji ne diši.

Ko bolezen hujša prihaja, takrat živinče nič več ne prežvekuje; skorej nič ne jé; pije še pije, ali krave pridejo zdaj ob vse mléko. Oči so motne in žlezaste; smerček je zunaj suh, znotrej pa smerkov, in gobec slinast. Polega, ležé težko diha, stoka in se ozira po trebuhu. Pošlataš ga po herbtu, se z lakočnikom globoko zgane in vidi se, da ga po herbtancu boli. Dostikrat je koža napihnjena in pošlatana šumi po pergamenovo; večkrat je polna spušajev ali mazoljev. Zdaj začne živina mehko in pogostoma iz sebe kidati in dobí dristo (poglavitno znamenje devetogubnice), ki jo tiši in boli. Pokašljeje, škriplje z zobmi, z glavo mahá, serce pa in ciplja naglo tolčete. Takole govedo viddoma hujša, in od dne do dne slaběji prihaja; vlačne in goste solzé oči zalivajo; smerkelj, slina, žleza in žolč se mu čedalje bolj trebijo in vhaajajo. Vés ta trebež je strupovit zdravim govedom, je nalezljiv in kužen, samo tistim ne, ktere so že enkrat kugo prebolele. Toliki trebež, tolika drista vzame bolnemu govedu vso moč, kri in meso, tako, da sam smerten kostjak naposled ostane. Prihaja že konec, se mu pristudi vsa klaja, vsa pijača; gnojne oči se zgublajajo v jamico in vpadejo. Šmerkov nos je zunaj véb suh in merzel; slinast gobec smerdí po mérhi, šoba in gobčnice omerznejo. Govedo stoka na glas pri vsakem dihleji, in ležé tako močno hripa, da bi se kmalo zadušilo. Bolezen mu nogé vzame, tako da komaj vstaja; ali če pa tudi vstane in zavoljo hude bolečine na noge plane, se zopet kmalo na kup zgrudi. Govna ali govedjek je dristna, kervava, černa, smerdljiva, strupena in kužna, dela živini hudo napenjanje, tako, da ji končnik (ritnik) na dan vhaaja. Glava in vrat sta okorna, kerčeva, stegnjena ali zvita. Ciplja se ne čuti več, samo serce še tolče. Na posled pa tudi serce, zastane; živinče sôpe z odpertim gobcom, šoba omerzne, omerzne tudi dlesna, jezik in celo truplo in potem živinče kmalo pogine. — Nektere živinčeta imajo take očitne znamenja bolezní po 2 ali 3 dni; narveč jih pa počepa 5. ali 7. dan po očitno začeti bolezní; malo jih doživí 10. ali 14. dan; redka je taka.

Pri ogledu takih goved, ki so po devetogubnici ali goveji kugi poginile, se vidijo te le znamenja: truplo ne gnjije in ne smerdí po devetogubnici tako naglo, kakor po vrančnem prisadu; trebuh je bolj vpaden, po bolni vranci

pa večidel silno napihnjen. Če se kužno truplo razreže, ne teče iz prerezanih žil še ne desetine toliko kervi, in še ta ni kakor pri vrančnem prisadu vsa črna, ampak je bolj rudeča; meso je rudečkasto; loja se pa skorej nikjer nič ne najde, in je voden, če ga je kolčikaj. Po trebuhu in pod persi ni nič razlite vode, tudi nič kervave sokrovce, kakor se je najde pri vrančnim prisadu. Da je goveja kuga bila, nar bolj pokazeta četerti vamp ali siršek in prvi konec tankih čev, k ga po njegovi dolgosti tudi dvanaajstoperstnik imenujemo; oba sta znotrej vselej prisadna, silno rudeča, dimasta ali pa zelenkastovišnjeva, žolčna in gnjila viditi. Žolčni konec moli proti dvanajstoperstniku, palca debel in dolg, je vès vnet in pa otèkel. Tretji želodec vamp ali devetogob je raztegnjen, od zunaj večidel vès vès terd; prerezan pokaže večkrat suho, terdo, opaljeno, kakor v peči posušeno, kepasto kermo ali pičo, ki se preberavnikov v kepah derži tako, da oderte notranjo mézro seboj olušijo; pod njimi je opaljen, rudečkast, marogast, bulast, mehurjast. Od todi je ta bolezen dobila imè, da je devetogùbnica, devetogùbna sušica, da si lih nima vselej teh znamenj, in včasì se clo v devetogobu mehkejši in bolj kašnata piča najde. Terd in suh ali pa mehák in vlažen devetogùb se ravná po zavžiti suhi ali pa bolj vodeni klaji in po naglosti in hudobi kužne bolezni. Tudi vse druge čeva so bolj ali manj vnete, vele, dostikrat clo gnjile. Huda kuga sega skoz in skoz do ritnika, tako da ga vnetega nekaj palcov dalječ iz pod repa na dan porine. — Na vranci se pri ti bolezni malo kaj pozna; jetra so rudečorujave, ali pa bolj svitlorujave ali pa gljenastorumene, so mehke, da razpadajo, da se drobijo; žolčnik je večidel silno velik; v žolčniku je žolč zvodenjen, rujav, višnjev ali pa ribjemu žlèu podoben. Serce je rado blede, velo in mehko; pljuča se zdrave zdé, in so vpadene, včasì so pa silno razpahnjene, terde, s kervjo nalite. Sapnik, golt in posnice so znotraj večidel rudečolisaste in nadunjenne z žlezastimi penami.

Da takošno meso ni za vžitek in da je celo nevarno zdravju, vsak lahko spoznava.

Kozé, grinte in ušivca

vsak lahko spozná. Te bolezni so tako ostudne, da se nikdar ne smé pripustiti, mesa take živine prodajati. Za dom bi se smela porabiti malo grintova ali ušiva živina, če je sicer še dobro rečena.

Pljučna gnjiloba

je bolezen, ktera se spozna iz poslednjih znamenj: sapa je težka; ko se živina na persi poterka ali pritisne, jo hudo zaboli; kašelj je puhel in hud; koža je suha; z nosnic in z gobca se dostikrat smerdjljiva sokrovca cedi; noge otekajo; živina je vpadla, večidel stoji, ker zavolj hude sapa le težko leži. Ko se truplo mertve živine ogleduje, se vidijo pljuča velike in vtiski se zagledajo, ktere so rebra storile; sicer so pa pljuča s kervjo ali gnojem napolnjene in večidel težke, terde in pisane. Taka živina ne smé nikakor v mesnice priti; meso je človeškemu zdravju hudo škodljivo.

Še več tacih bolezin je, ktere meso zoperno in škodljivo storé. Take so vse vročinske bolezni in tiste, pri kterih so drob, kakor: jetra, vranca, ledvice i. t. d. gnjile ali vodenične. Šaj vsak lahko razume, da se gnjilih in družih bolnih sokov berž krina-vzame in po kervi pride v meso i. t. d. in potem škoduje. Razločiti je pa vendar pri tacih boleznih, pri kterih je živina od zunaj popolnoma zdrava viditi in je dobro rejena: alini le na kakem majhnem prostorčku kaka posamna gnojna bulica ali kaka gljista: zavolj take malenkosti sicer zdrave živine ni ne vžitek ne prodaja prepovedana. Popisati tacih bolezni treba ni, ker vsak mesogled, kteri zdravo živino pozná, jih tudi prav lahko spozná.

Francozi ali pojatnica.

Kader se pri zaklani goveji živini v persih in trebuhu mehurčiki in bradovice razne velikosti in barve najdejo, pravijo živinski zdravniki, da ima živina francoze. To imé je sicer navadno, pa je grozno napéno zato, ker francozje pri človeku so vse druga bolezen, kakor ta, od ktere tukej govorimo; mi jo bomo torej raji notranje govejne bradovice imenovali. Večidel se ta bolezen le pri kravah prikaže, ki se rade pogostoma pojavijo, manjkrat pri bikih, prav poredkoma pa pri volih. V začetku te dolgo dolgo terpeče bolezni je živina dobro rejena, potlej pa shujša: uni se imenujejo tolsti ali debeli francozje, ti pa suhi ali kumerni, ker živina tudi pri nar boljsi klaji hujša.

Imenovani mehurčiki ali bradovice, bule in gerče imajo svoj sedež v persih in trebuhu, kjer se po raznih krajih na pljučah, na persni koži, po zunanji koži čev, na trebušni koži, po mreni i. t. d. posamezno ali na

kupih najdejo; zdaj bele, zdaj rudečkaste, zdaj rumene, zdaj pepelnate; kakor konopno ali proseno zerno, ali pa kakor oreh velike in včasih še večji; na stebelu viseče ali na koži perrašene, večidel terde, včasih z vodo napolnjene in vodenim mehurčikom enake. Drob, na katerem te bradovice sedé, se spridi, meso se po dolgočasni bolezni umehča, je za živež zoperno, vodeno, slabo in za prodaj prepovedano. Če pa živina še ni shujšala in je sicer zdrava, se smé vžitek dovoliti za dom, le tisti del, na katerem so mehurčki ali bradovice, se mora zavreči.

Gnjiloba šetin

pri prešičih se pozná potem, da so šetine na raznih krajih života terji in krepkeji od zdravih, da rade ven padajo in da imajo kervave korenine: večidel tudi farbo spreminijo ter postanejo sploh blede. Ta bolezen na koži in v šetinah je pa le prikazik hude notrajne bolezni, ki je ali notrajna gnjiloba ali pa vrančni prisad. Zatorej se bojo pri klavsnji vselej še druge znamenja po drobji našte, špeh je slab in meso take živine je blede, ohlapno in je za živež škodljivo.

Ikre ali šenki

so tudi le prešičja bolezen, ktera se dostikrat v življenji živine spoznati ne dá. Ta bolezen v tem obstoji, da se po raznih krajih života, v očéh, v gobcu, v mesu in špehu, in clo v sercu mehurčki najdejo, ki so neki červički večji ali manjši velikosti. Mesarji te mehurčike sploh le pod jezikom in v očéh išejo: to pa ni prav, zakaj dostikrat je živinče ikrasto, pa pod jezikom ali v očéh takih mehurčikov ne zapazijo. Včasih so ti červički tako v mesu skriti, da jih človek še le takrat narajma, kadar kuhano meso reže ali jé, ker se pri kuhanji imenovani vodeni mehurčki napnéjo in potem pod nožem ali zobmi pokajo, kakor da bi lešnjike grizel.

Akoravno tako meso ni posebno škodljivo in se brez nevarnosti vžiti smé, če se le ikreni deli izrežejo in proč veržejo — je vendar ojstro prepovedano, v mesnicah meso in špeh take bolne živine prodajati zato, ker je za vžitek ostudno in ker ima kupec pravico, za svoj denar zdravo in lepo meso terjati.

§. 7. Od prestare in premlade živine.

Če je živina prav stara merha in zraven še shujšana je meso malopridno, terdo, suho ali pa vodenčasto. Tako meso zna mesar ali gospodar sam jesti, v mesnici pa se ne sme prodajati, ker tarifa mesa ni postavljena za merhovino, ampak za dobro meso. — Tudi premlade teleta in jagneta se ne smejo prodajati, ker tako meso še nič v sebi nima, rado drisko napravlja ljudem in je tedaj škodljivo. Pred 3 mesci ni nič za mešnico.

§. 8. Ktero meso je dobro, ktero slabo?

Da bo vsak mesogled še bolj natanko svojo dolžnost opravljal, se mora, verh popisa živinskih bolezin, tudi podučiti, kakošne lastnosti ima zdravo, potem pa tudi, kakošne ima slabeje ali clo škodljivo meso.

Zdravo meso, primši ga, je terdo, krepko in lepo rudeče, je z mastjo prepreženo in prijetnega duha, mast je pa bela in terda. Če je meso pa mehko, vodeno, blede ali pa terdo, zatemnelo ali clo černo, smerdljivo, i. t. d. ni za prodajo pripušeno, zato ker je slabo in škodljivo.

§. 9. Mesogled mora čuti nad mesnicami.

Skerben mesogled mora tudi večkrat v mesnice stopiti, da vidi, kako se meso hrani in prodaja. Torej mora poskerbeti, da bodo mesnice vedno snažne. Poleti v hudi vročini naj se zjutrej za hlada kolje. Tudi vse orodje, kakoršnega mesarji potrebujejo, namreč: sekire, noži, mize, klopi i. t. d. morajo čiste in snažne biti.

§. 10. Kdaj se po klavšnji sme meso prodajati?

Mesa ne gré precej po klavšnji na drobno sekati in prodajati, ampak čez nekaj časa in sicer goveje čez 24 ur; kostrunovo in svinjsko čez kakih 12 ur; telečje in ovčje pa čez kakih 6 ali 8 ur.

Letni čas in vreme storita, da se meso manj ali delj časa ohraniti dá. Goveje in prešičje meso se poleti komaj derži 3 dni, pozimi k večjem 6 dni, telečje poleti 2, pozimi 4 dni, kostrunovo poleti 2, pozimi 3 dni. Če meso zaklane živine neutegoma po klavšnji zmernje, začne precej, ko hudi mraz odjenja, gnjiti; zmernjeno meso je ohlapno, mehko in slabo. Ob deževnem in soparnem vremenu meso hitro gnjije.

Nar boljši mesto, v katerem se meso hrani, je suh, hladan, čeden in zračen kraj; v nesnažnem hranišču, kjer je spriden zrak, ali v tamnih in pretuhnjenih kotih knalo gnjije; če se pa pred hiše na ceste obeša, ga prah, blato in muhe oskrunijo.

Tudi na to, kdaj je živina za klavšnjo nar godniša, je treba dobro paziti. Strudena, od deleč prignana in vroča živina ni za klavšnjo; dobro se mora počiti, preden se zakolje, sicer meso terdo ostane in rado gnjije. Zaklanemu živinčetu mora kri čisto odteči, in kader se meso razseka, se mora čedno hraniti, ker snažno neso dalje dobro ostane.

§. 11. Čuvanje nad klobasami.

Nar bolj mora pa mesogled na to paziti, kako se klobase delajo. Brezvestni mesarji jemljejo k temu delu dostikrat gnjile kervi in že spridenih ostanjkov starega mesa, in še drugih reči, ki niso za jéd; meso od živine dobro nasolé, z dišečimi štupami namešajo in v klobase podelajo, jih posušé in za dobro blago prodajajo. Nar bolj škodljive so pa slabo narejene in prestare kervave klobase, v katerih se neki hud strup napravi, ki je že silno veliko ljudi pomoril, *) in ki se mu klobasji strup pravi.

Klobase se poleti ne dajo veliko čez 24 ur hraniti; pozimi pa ne čez 4 do 6 dni. Če se delj hranijo, postanejo znotrej zlezaste, mehke, bléde, kise, smerdljive in gnjušljive. Kervave klobase se ne smejo iz druge kervi delati, kakor iz čiste in čedne ravno zaklanega zdravega živinčeta. Od več klavšinj prihranjena kri ni zdrava, torej jih tudi poleti delati in prodajati ni varno.

Mesogled mora tudi na to gledati, da se ne jemlje za jeterne klobase drobú, pljuč, jeter, ali mastí od bolne živine; to je človeškemu zdravju neizrečeno škodljivo, in take klobase prodajati je oestro prepovedano. Mesene klobase za pečenje ali pečenke začno kmalo gnjiti, torej se morajo v 24. urah spečati. Ker se je že večkrat semertjé pripetilo, da so goljufni mesarji mastne klobase (Cervelat-Würste) iz na pol gnjilega mesa in iz drugih slabih ostanjkov napravljali in jih z razno močno dišavo ali česnom pomešali, morajo mesogledi posebno paziti, da se kaj tacega ne perpeti!

*) Naj nikar nobeden človek kervavih klobas ne jé, od katerih ni na tanko prepričan, da je bil prejšé čisto zdrav in da klobase niso stare.



K a z a l o.

Stran.

Podučenje, kako klavno živino in mesó ogledovati.

Uvod	3
§. 1. Opravilo mesogleda	5
§. 2. Znamenja zdrave živine	5
§. 3. Znamenja bolne živine	6
§. 4. Ogledovanje zaklane živine	8
Znamenja zdrave živine	8
§. 5. Od bolezin, zavolj katerih se meso in drob ne smé ne prodajati pa tudi nikdar ne vživati	10
Vrančni prisad ali čerm	10
Rak na jeziku	11
Kužni kúšarji, (kužna zadavica)	12
Šèn, pereč ogenj, rudeča bolezen	13
Kervavoritnica, kervava žabica, černina	13
Stekljina (bésnica)	13
§. 6. Od bolezin, po katerih ni meso ravno strupeno, pa vendar je za vžitek škodljivo	14
Goveja kuga ali devetogúbница	14
Kozé, grinte in ušivost.	17
Pljučna gnjiloba	18
Francozi ali pojatnost	18
Gnjiloba šetn	19
Ikre ali šenki	19
§. 7. Od prestare in premlade živine	20
§. 8. Ktero meso je dobro, ktero slabo?	20
§. 9. Mesogled mora čuti nad mesnicami.	20
§. 10. Kdaj se po klavšnji smé meso prodajati?	20
§. 11. Čuvanje nad klobasami.	21