

Narodna in univerzitetna knjižnica  
v Ljubljani

68559

GOSPODARSKA KNJIŽNICA ZADRUŽNE  
ZVEZE V CELJU. ΔΔΔΔΔΔΔΔΔΔΔΔΔΔ I.

**KONSERVIRANJE SADJA  
IN POVRTOVINE  
VSAKOJAKE POVRTNINE  
ZA DOMAČO UPORABO.**

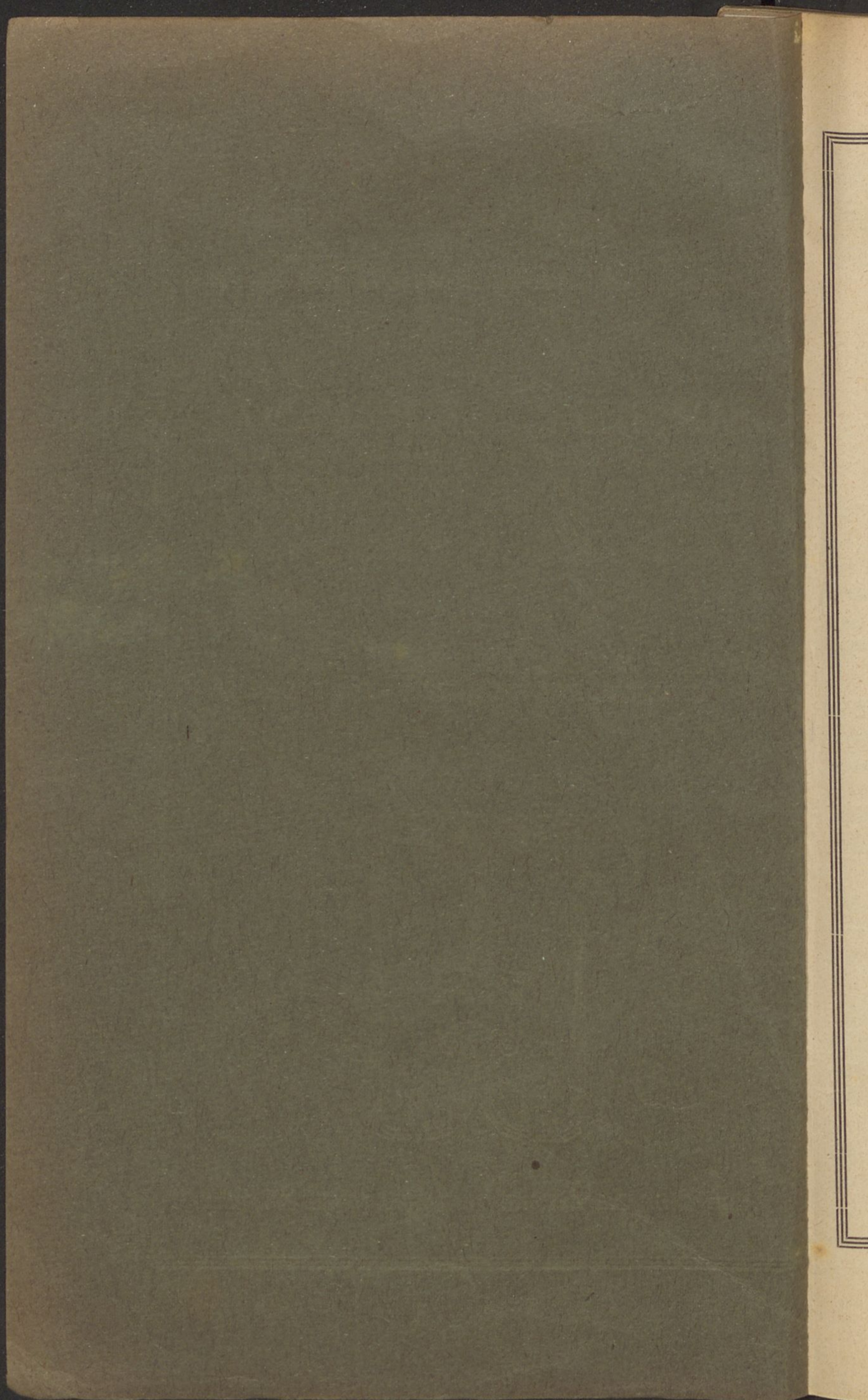
SPISAL **J. ZUPANC**, DEŽ. VINARSKI INŠTRUKTOR  
V PTUJU. ZAL. **ZADRUŽNA ZVEZA V CELJU.**

CENA 1 KRONA.



■■■■ TISKALA ZVEZNA TISKARNA V CELJU. ■■■■







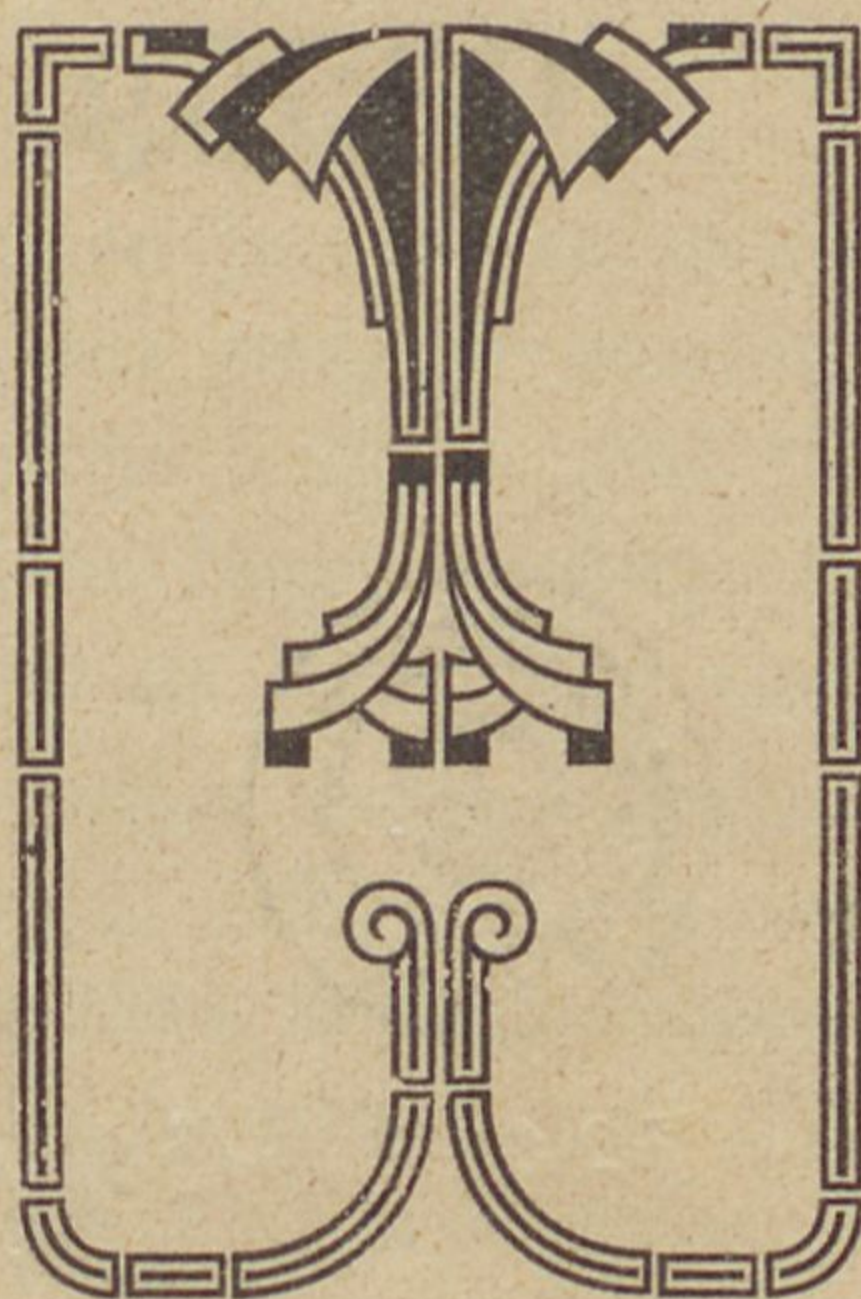
GOSPODARSKA KNJIŽNICA ZADRUŽNE  
ZVEZE V CELJU. ΔΔΔΔΔΔΔΔΔΔΔΔΔΔ I.

---

KONSERVIRANJE SADJA  
□ □ □ □ □ IN □ □ □ □ □  
VSAKOJAKE POVRTNINE  
ZA DOMAČO UPORABO.

SPISAL **J. ZUPANC**, DEŽ. VINARSKI INŠTRUKTOR  
V PTUJU. ZAL. **ZADRUŽNA ZVEZA V CELJU.**

CENA 1 KRONA.



■■■■ TISKALA ZVEZNA TISKARNA V CELJU. ■■■■

1911



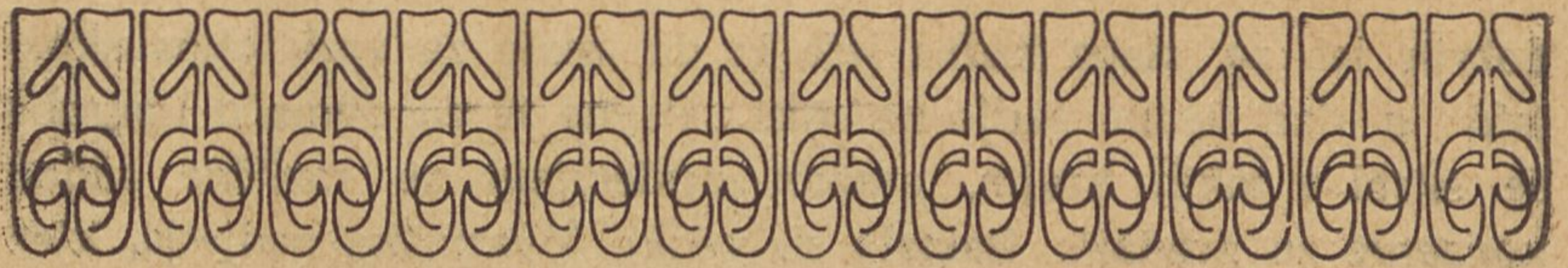
68559

68559



F2C 1439 / 1952





## Uvod.

---

Kdo se ne spominja one zlate dobe brezskrbne mladosti, ko se je doma kot mal paglavec smukal okoli matere, kadar je šla v čumnato. Saj je bilo navadno v čumnati tudi vse, česar si tak mlad sladkosnednež želi. Zame je imela takrat največjo privlačno silo velika skrinja, napolnjena s suhim sadjem. Bilo je v njej obilno suhih olupljenih in neolupljenih sliv, črešenj ter posušenih jabolčnih in hruševih krhljev.

Če obiščem sedaj svoj dom, rad stikam za starimi spomini. Tista skrinja še stoji na istem prostoru, ni pa v njej enakih sladkih grižljajev kakor nekdej, ampak jo napolnjuje druga vsakovrstna stara šara. Sadje, kolikor ga še nasuše, pa lahko spravijo v papirnate vrečice. Tudi ni videti, kakor nekdej, nikjer toliko takih les, kakoršne so rabili svoj čas za sušenje sadja. Edina zidana sušilnica v vasi, ki je stala na župnijskem posestvu blizu stare šole, je izginila brez sledu že zdavno. Če obrodijo slive pri nas, tedaj jih sicer pridejo lupit in sušit takoimenovani »slivarji« iz Goriškega. A posušeno blago pošiljajo ti slivarji v druge kraje, tam kjer je prirastlo, se ga bore malo zavžije.

Sušenje sadja je prišlo skoraj popolnoma iz navade; kakor v mojem domačem kraju, tako več ali manj povsod v naši ožji domovini. In vendar, koliko zaleže posušeno sadje, ker je bodisi surovo ali kuhano tečna in zdrava jed za mladino kakor za odrasle; posebno prija okrevajočim osebam.

V krajih, kjer znajo bolj ceniti vrednost zavživanja sadja, niso opustili sušenja, najstarejšega načina konserviranja sadja, ampak so to delo še z različnimi praktičnimi iznajdbami spopolnili.

Razven tega so se lotili konserviranja sadja in sadnih izdelkov na druge raznovrstne načine, da tako shranijo preobilico



dobrih let za slaba sadna leta in da imajo za vsak okus skozi leto in dan vedno sadje na mizi. Pa ne le za domačo uporabo se skrbi v takih krajih, ampak pridelujejo se različne sadne konserve za prodajo. Nastala so velika tovarniška podjetja, kjer se konservira sadje ter tudi razne povrtnine. S temi izdelki se pa oskrbljujejo mesta in industrijski kraji.

Tudi v Avstriji imamo že taka podjetja, ki pa ne napredujejo tako kakor v inozemstvu. Predpogoji za dober razcvit še tu niso dani. Glavna ovira bo menda, da so pri nas tvarine, ki se pri konserviranju rabijo, posebno sladkor, mnogo dražje kakor drugje.

Namen teh vrstic ni se baviti s temi velikimi podjetji, ampak opozoriti širše občinstvo na načine, potom katerih je mogoče v prid obrniti preobilico sadja in raznih povrtnin v domačem gospodinjstvu za zimo in vsako silo, torej za čas, ko teh jedil ni dobiti v prvotni sveži obliki in potom katerih je mogoče pomnožiti vsakomur dobrodejno spremembo na jedilnem listu. Kolikokrat pride gospodinja posebno v naših gostilnah po zimi v zadrego, ker nima postreči gostom s priličnim prigrizkom. Primerno pripravljeno, za zimski čas shranjeno sadje in sočivje jo lahko vedno reši iz te neprijetne zagate, kar je brez dvoma velike važnosti posebno v krajih, kjer je velik promet tujcev.

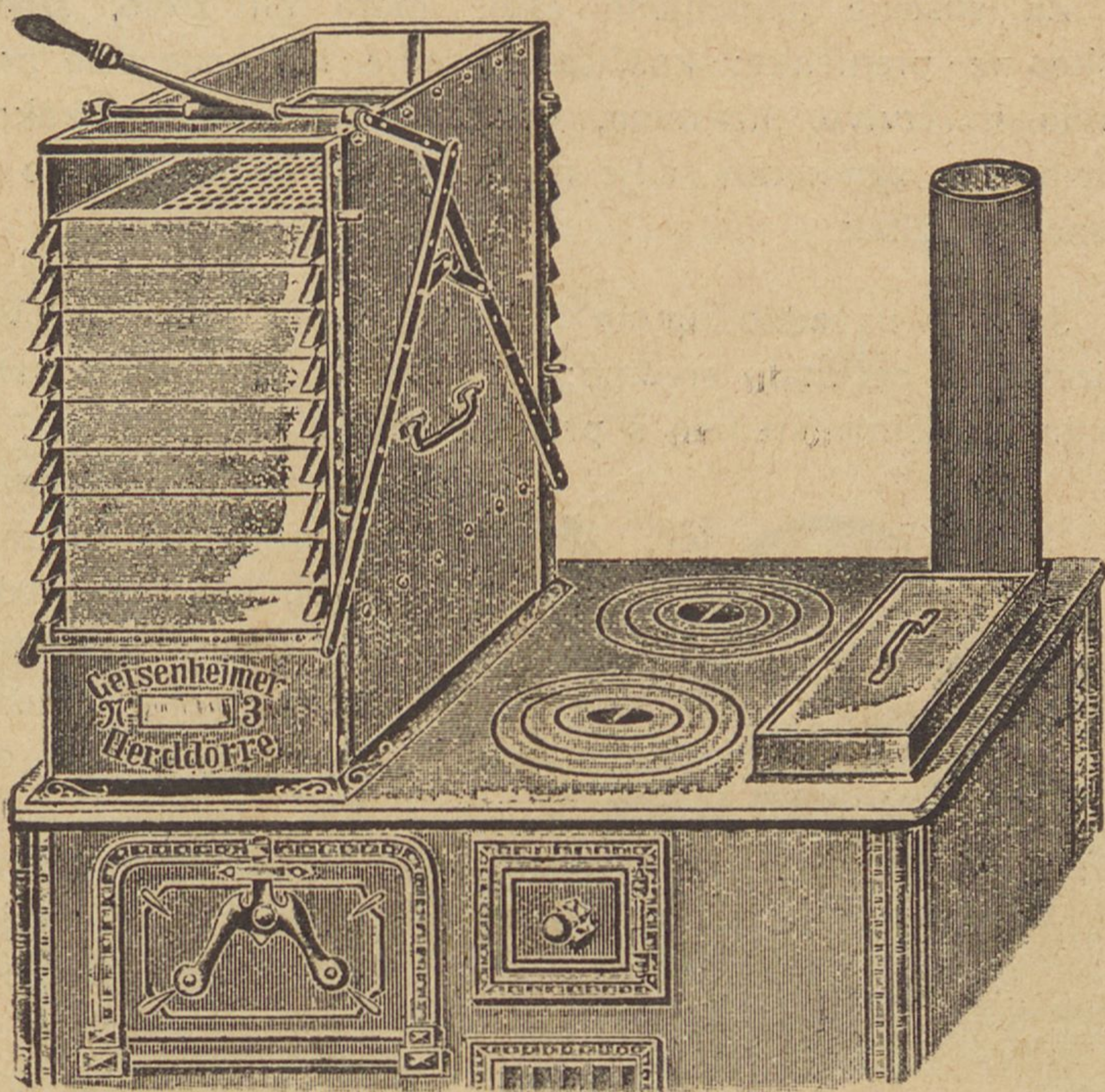
Bodisi posušeno sadje, kakor tudi druge na cen način pripravljene sadne in povrtninske konserve so zdrava, tečna hrana, vredna, da zavzema na mizi siromašnih kakor tudi boljših slojev prvo mesto in spodrine druga dražja jedila ter tako vsaj v gotovih slučajih ublaži vpliv vedno naraščujoče draginje živil.

Ugovor »to vse stane« ne velja nič, ker dandanes ni nič zastonj. Vsakdo se pač naj ravna po svojih razmerah. Eden si lahko privošči to, drugi ono; glavna stvar pa je, da vsakteri ve, kako je pripraviti to, kar si lahko privošči.

### Sušenje sadja in povrtnine.

Svoje dni so imeli šolarčki vsaj ponekod v času, ko ni bilo svežega sadja, za prigrizek h kruhu posušene slive, jabolčne ali hruškine krhlje. Te prigrizke, ki so gotovo mnogo zalegli, je sedaj redko videti, k večjemu kake orehe. Sicer bi se tudi odrasli zopet kmalu privadili posušenemu sadju, ko bi ga le imeli, pa že zaradi mladine bi kazalo se zopet lotiti sušenja sadja v domačem gospodinjstvu. V peči ali na peči ob času peke kruha in na solncu se lahko posuši mnogo sadja.





Podoba 1. Gajzenhajmska sušilnica, pripravna za štedilnik  
(Geisenheimer Herddörre).

Podoba 1. pa kaže takoimenovano gajzenhajmsko sušilnico za štedilnik, ki je zelo pripravna za sušenje sadja in povrtnine v domači kuhinji, ker jo je enostavno posaditi kakor lonec na štedilnik in ni treba zaradi sušila posebej kuriti, ampak se sušijo za sušenje namenjene stvari ali med kuhanjem, če je prostor, ali pa še po kuhanju, da se uporabi gorkota, ki še sije od štedilnika. Prekinjenje v sušenju ne škoduje okusu posušenih izdelkov. Če v štedilniku gori, kadar sušimo, je luknje z obročki pokriti, sicer bi se mogoče ožgale za sušenje pripravljene reči; vsak štedilnik pa ima, kakor trdijo gospodinje, svoje muhe in lastna skušnja kaže potem, kako in kaj je storiti, da se doseže okusen produkt, ki ni ožgan, ampak le toliko posušen, da se dobro drži.

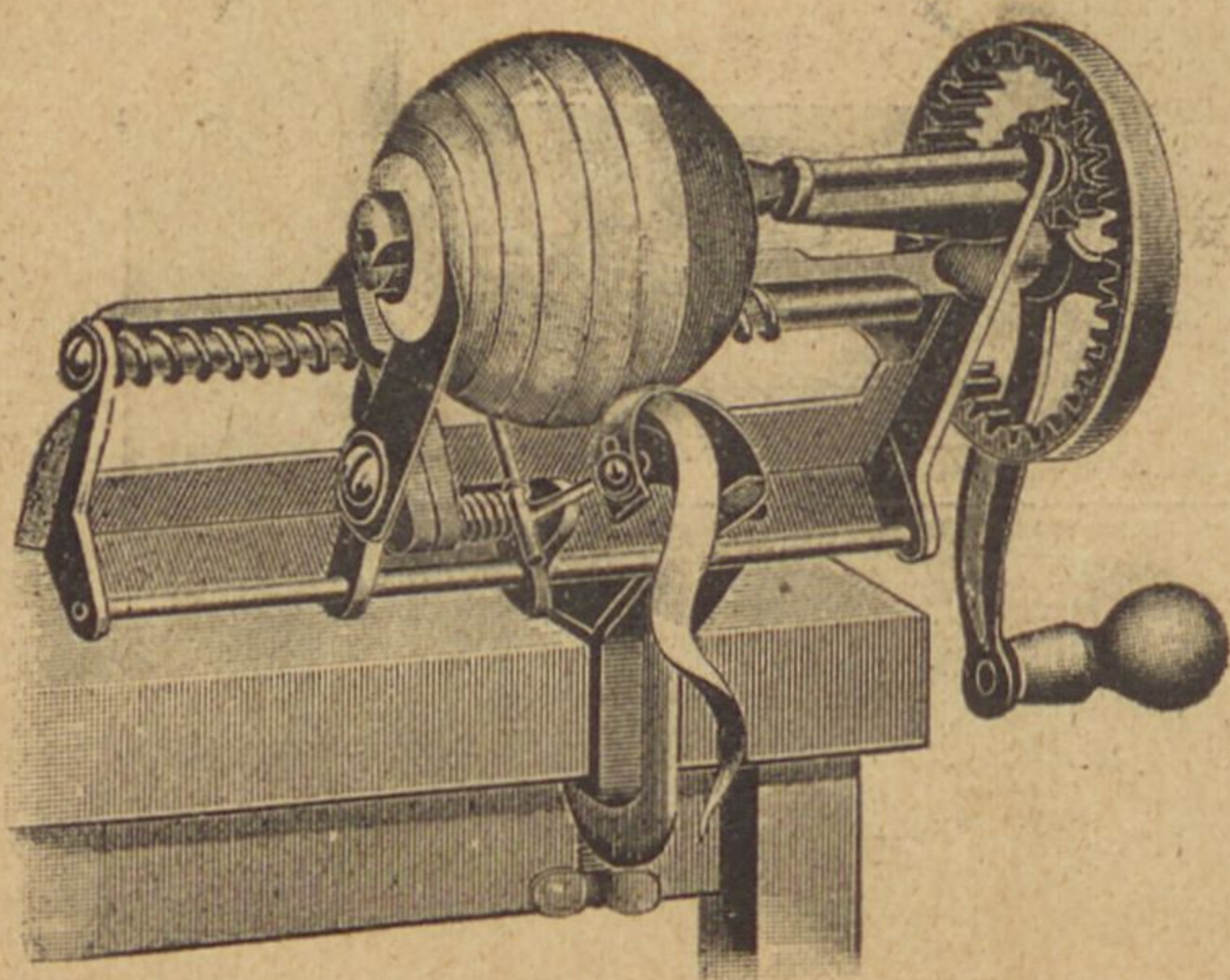
Tako sušilnico za štedilnik se lahko naroči v vsaki večji trgovini železnine ali pa pri tvrdki Rudolf Krá-a na Dunaju VII. Kirchengasse 29. Cena ji je po velikosti okoli 40—70 K.

Sušimo lahko v njej skoraj vse sadne vrste, posebno pa jabolka, hruške in slive ter tudi črešnje, marelice in breskve.



Za sušenje namenjeno sadje mora biti zrelo, jabolka in hruške ne premehke; koščičasto sadje naj bode celo prezrelo. Nezrelo in črvivo, krastavo, nagnito ali natisnjeno, kakor tudi premehko in zanikerno sadje ni za sušilo, ker je ogavno in neokusno za užitek.

Jabolka navadno lupimo in če so velika, razrežemo v krhle, ter izrežemo pečknato sredino; pri manjših pa obelimo samo lupino in izdolbimo sredino s primernim orodjem.



Podoba 2. Stroj, ki lupi, izkroži pečke in če treba, razreže sadje. (Rud. Krása, Dunaj).

Podoba 2. nam pred-očuje stroj, ki ob enem lupi, odstrani sredino in če treba, vrtelasto razreže sadje. Hruške so okusne, če jih sušimo tudi neolupljene in če jim tudi ne izkrožimo pečk; k večjemu jih razrežemo po dolgem na dva ali štiri dele. Pač pa jih belimo tedaj, če imajo rjasto, nelepo lupino.

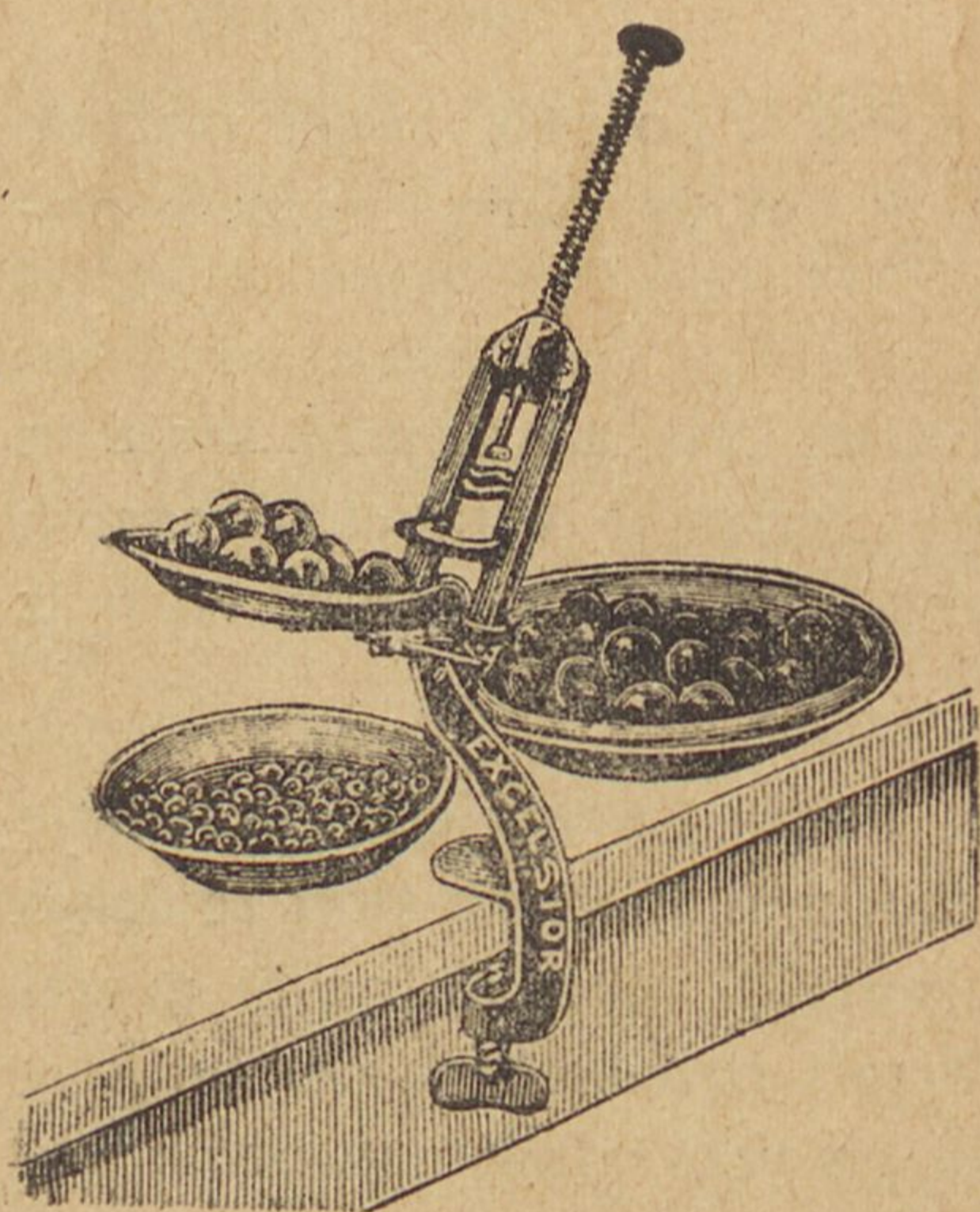
Posebno lep in okusen izdelek dosežemo, če

hruške neposredno pred sušenjem parimo v sopari tako dolgo, da postanejo na pol mehke. Sedaj jih vzamemo previdno iz sople in jih razložimo na lese. Za parjenje nam služi parni kotliček. Ako ga nimamo pri rokah, si lahko pomagamo tudi z žehtnim kotlom ali piskrom, v katerega postavimo trinogo; na trinogo denemo jerbasček s hruškami, sedaj nalijemo v pisker toliko vode, da ne doseže krop sadja; pokrov pa obvijemo ob robu z mokrimi cunjami, da tako preprečimo izhlapevanje sople.

Da obdrži sadje lepo svetlorumeno barvo, je treba vsak sad takoj po lupljenju ali razrezanju, predno nadevamo lese, dati v slano vodo. Ena žlička soli zadostuje za 1 l vode.

Slive in črešnje, katere ponekod tudi izkoščičijo, se naj pričnejo sušiti pri nižji toplini, da ne razpokajo in ne postanejo mehurčaste. Tudi nekatere vrste hrušk se rade zmehurčijo, če se jih postavi takoj izprva v preveliko vročino. Manj občutljiva so v tem oziru jabolka. Da dosežeš enakomerno posušeno





Podoba 3. Stroj za izkoščičenje črešenj in višenj. (Rud. Krása, Dunaj).

blago, moraš pri gajzenhajmski sušilnici vsake pol ure položiti spodnji dve lesi na vrh. Na zadnje je izbrati one posamezne kose, ki niso dovolj suhi, da jih je mogoče dalje sušiti na posebni lesi. Dovolj suho pa je sadje, ko ne izpusti več soka, ako ga stisnemo med prsti.

Iz sušilnice vzeto sadje je še treba, predno ga spravimo, nekaj dni hladiti in sušiti na zračnem prostoru. Tako posušeno sadje je spraviti v vreče ali zaboje, in se drži več let, če je na zračnem suhem kraju.

Na sličen način kakor sadje se suši tudi sočivje in druga povrtnina. Pred vsem je vzeti za sušilo zdravo, okusno in dobro osnaženo blago. Tudi to obdrži lepo belo, zelenkasto ali rumenkasto barvo, ako polagamo kose pred sušenjem takoj po lupljenju ali razrezanju v slano vodo.

Tudi parjenje v sopari po zgoraj opisanem načinu je potrebno pri sušenju povrtnine, ker se potem brže suši in doseže lepša in okusnejša roba. Pariti je tako dolgo, da je mogoče posamezne komade pretakniti s slamnato bilko.

Sušimo li sadje ali pa sočivje, vedno je potrebno zlagati na lese kos poleg kosa. Če jih le kar tja v en dan nasipljemo, se sušijo nejednako. Sušenje je eden najstarejših in povsod znanih načinov konserviranja, ki temelji na dejstvu, da se pri sušilu odtegne tista množina vlage, ki je sicer kriva, da sadje in druge reči pričnejo s časom gniti.

### Konserviranje v steklenicah.

Kvarjenje t. j. gnitje, plesnobo itd. povzročajo male, večinoma nevidno majhne rastlinice, glivice, ki jih je mogoče ugonobiti ali pa ovirati v razvoju, če jih izpostavimo veliki vročini. Ta okolščina nas je privedla na čisto nova pota konserviranja. Izkazalo se je, da se sadje in povrtnine ne pokvarijo več let, povrh pa še obdržijo prvotno barvo in okus, ako jih izpostavimo nekaj časa primerni vročini v takih posodah, v katere po vkuhanju nima zrak pristopa. Trose ali klice kvarjenje povzročajočih glivic,



ki so prišle s sadjem ali jedili sploh v posodo, uniči vročina. Novim, v zraku se nahajajočim pa je pot do sadja zaprta s pripravnim pokrovom.

In tako se je pričelo vkuhavati celo ali deljeno sadje in sadne izdelke ter sočivje in druge povrtnine v takoimenovanih patentovanih konservnih steklenicah in pat. konservnih vrčih iz kamenine.

Navadne kompotne steklenice, katere zavezujejo gospodinje s pergamentnim papirjem ali z mehurnimi kosi, so sicer že dolgo let v rabi; ker jih pa ni mogoče zamašiti tako, da ne bi mogel zunanji zrak v nje, se shranjene reči neredkokrat pokvarijo v veliko nevoljo gospodinje, ki izgubi po večkratnih neuspehah veselje do tega dela.

Te navadne steklenice lahko uporabimo za sadje in povrtnino le, če jih shranjujemo v močni sladkorni ali solnati raztopini, v kisu, v rumu ali finem špiritu in za mezge ali marmelade. Tu je ohranjajoči vpliv pripisati manje kuhanju, temveč močni sladkorni ali solnati raztopini, hudemu kisu ali močnemu rumu, oz. špiritu ter, recimo pri marmeladah, deloma lastni gostosti.

Čim manj moči imajo ti faktorji, tem slabeje konservirajo in jedila se hitreje kazé. Neugodno vplivanje zunanjega zraka pa se skuša preprečiti tudi s tem, da se na vrh sadja in sočivja nalije čisto olje, ali raztopljeni loj ali pa, da se površina pokrije s papirčkom, namočenim v čistem špiritu ali rumu.

Navadne kompotne steklenice so po ceni in, kakor rečeno, zadostujejo za shranjevanje gotovih jedil. Da se pa ta jedila res dobro drže, je umestno dati pod pergamentni papir, ki nam služi za pokrov, primerno velik kos čiste, to je sterilizirane vate, ki se dobi v vsaki lekarni in sličnih prodajalnah. S tem zamaškom se sicer ne prepreči zunanjemu zraku vstop v steklenice, a vata ga očisti glivičnih trosov, ki bi inače prišli na vkuhane stvari. Ti trosi, ki obvisijo na vati, pa začnejo cimiti in tako vseeno kvariti vsebino steklenic, če so te shranjene kje na vlažnem prostoru. Življenski pogoji so jim tu dani. Ta način shranjevanja zahteva zelo natančno delo in pa suho shrambo, sicer je neuspeh gotov. Pergamentni papir je pred uporabo zmočiti, da ga je mogoče tesneje pritrditi.

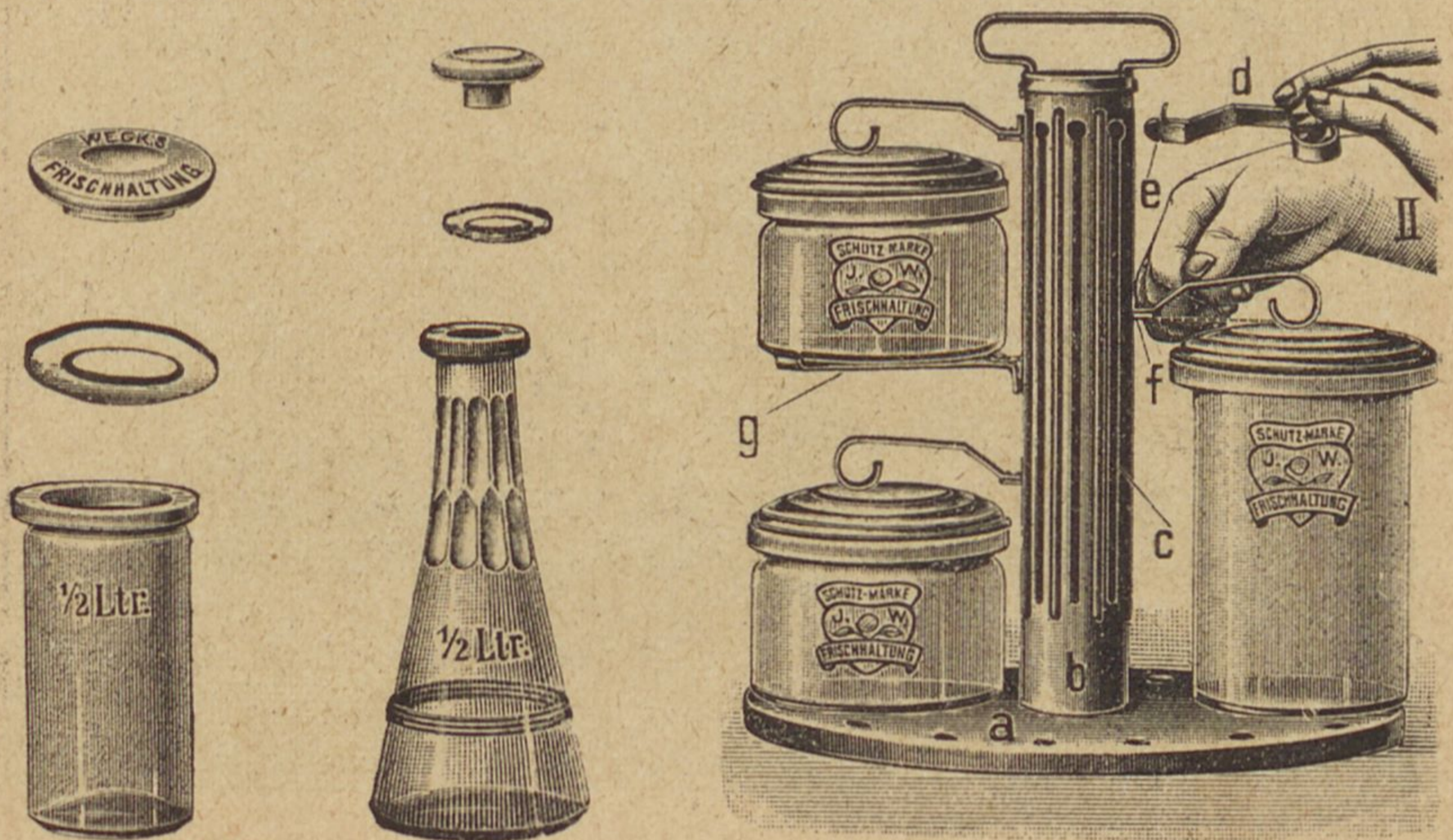


Kakor omenjeno, je treba pri navadnih kompotnih steklenicah za sadje veliko sladkorja; to pa močno podraži živila, ki vsled tega ne pridejo pri širših slojih v poštev. Razven tega presladka jedila človeku hitro presedajo; sadje zgubi povrh še prvotni naravni okus.

Vse drugače je pri uporabi patentovanih konservnih steklenic. Te so sicer dražje, a se izplačajo v kratkem, ker se tu lahko raba sladkorja ravna po okusu posameznika. V nekaterih slučajih, pri bolj sladkem sadju sladkorja sploh ni treba. Tako n. pr. tudi ne pri sadju, ki ga mislijo uživati osebe, katerim prepoveduje zdravnik uživanje sladkorja.

Pri patentovanih konservnih steklenicah se ne rabijo razni dodatki, kakor so: sladkor, sol, kis itd., da konservirajo, ampak so potrebni le toliko, da zboljšajo jedilom okus. Konserviranje temelji tu le na dejstvu, da z razgretjem udušimo kal kvarjenja v glažih in da preprečimo s primernim neprodušnim pokrovom vstop v steklenice zraku in tako tudi v njem se nahajajočim, kvarjenje povzročajočim glivičnim klicam.

V primeri z navadnimi kompotnimi steklenicami se pri patentiranih ne le prihrani lahko precej sladkorja in drugih inace potrebnih dodatkov, ampak sad ohrani tudi svoj prvotni prijetni okus; torej v teh pravilno ohranjena jedila ne presedajo zlahka.



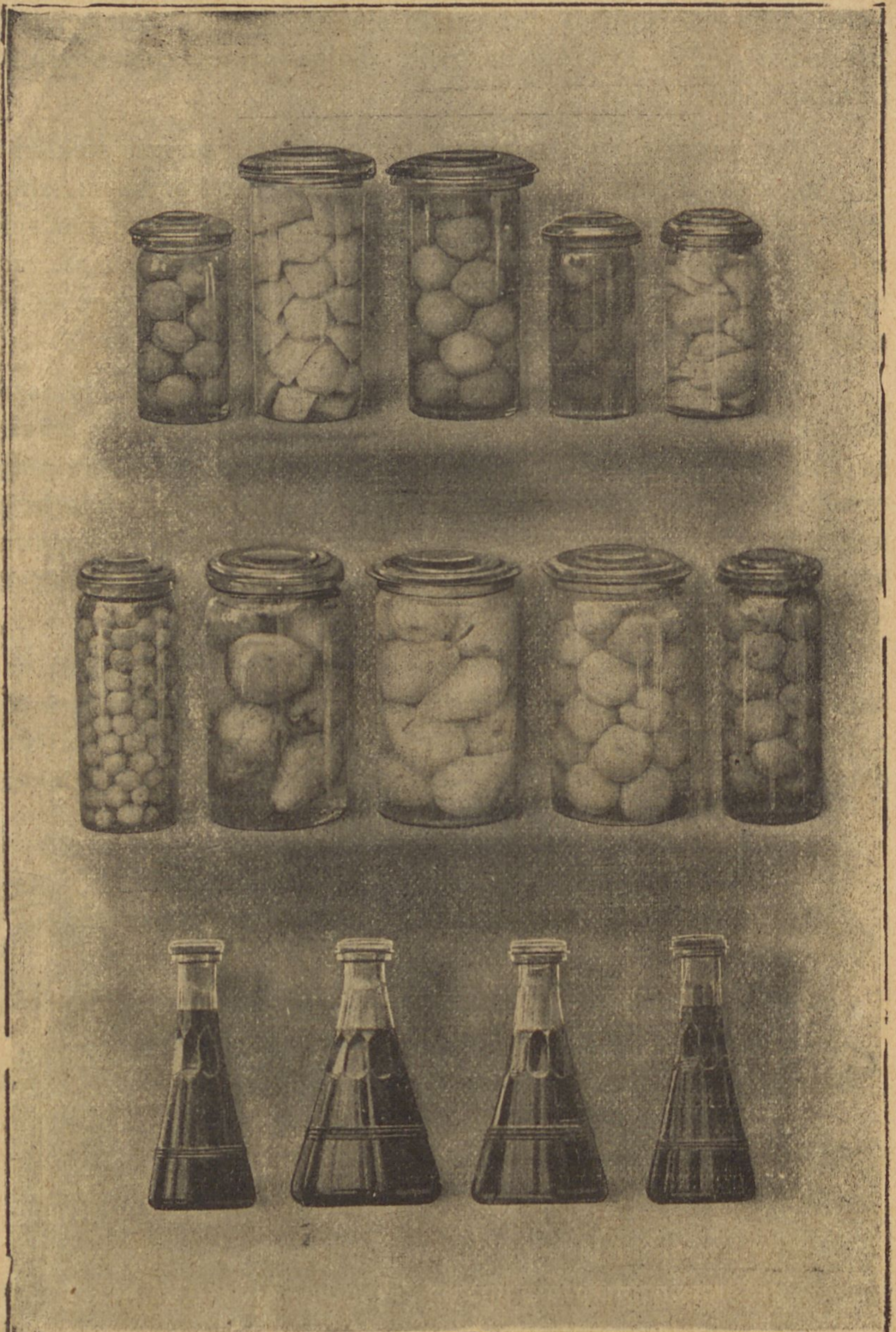
Podoba 6.

Podoba 7.

Podoba 8.

Weckov sistem: steklenice, stojalo,





Pod. 4.

Patentovana konzervna steklenica, napolnjena z različnimi jedili.





Pod. 5.

Patentovana konzervna steklenica, napolnjena z raznimi jedili.

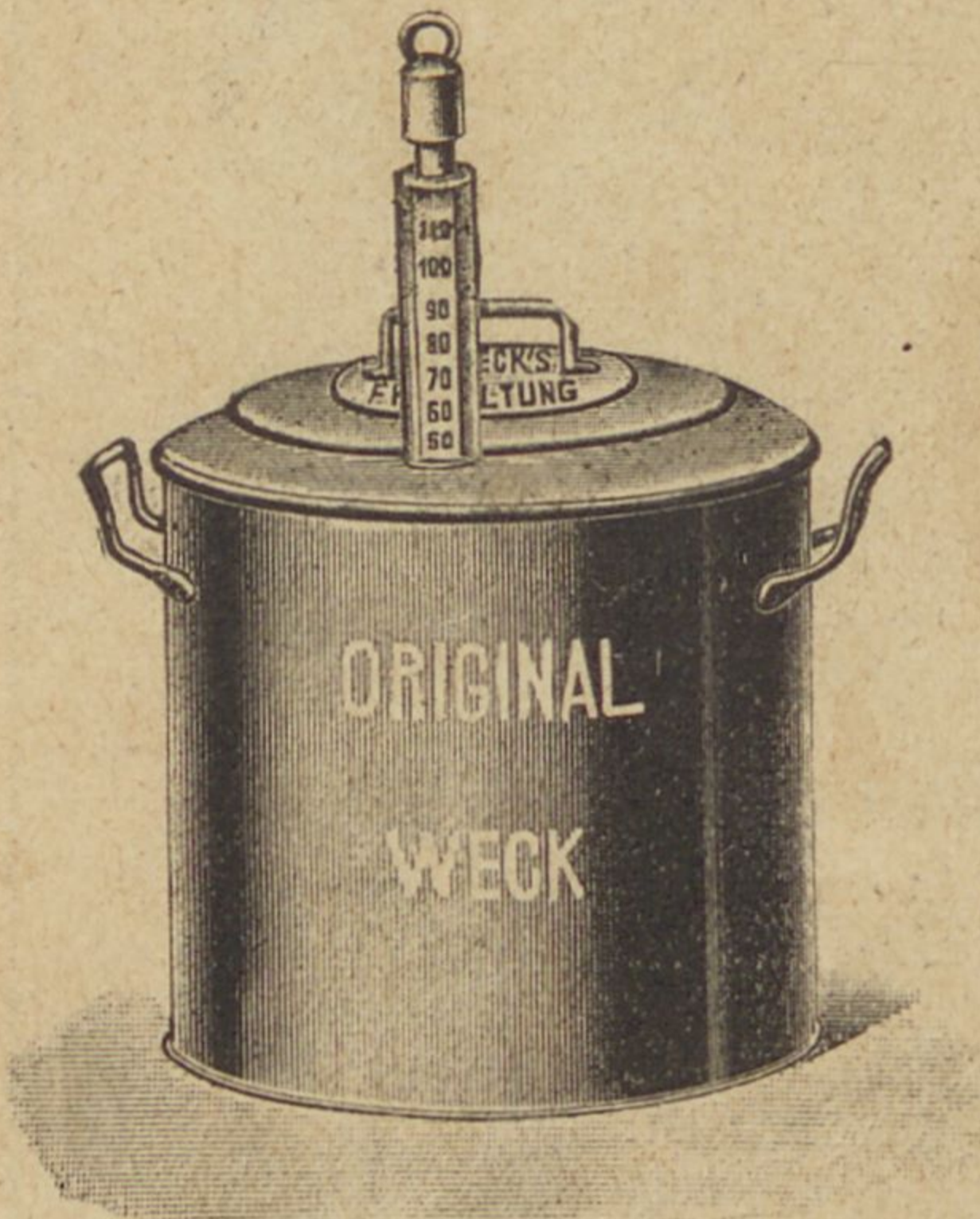


## Razni patentovani vkuhalni sistemi.

V novejšem času se izdelujejo take patentovane steklenice že v raznih steklarnicah.

Eden najbolj znanih sistemov so Weckovi aparati, ki ustrezajo v vsakem oziru. Prodaja jih Karl Müller v Moravskem Šenbergu (Mähr.-Schönberg).

Na podobah 4. in 5. vidimo steklenice, v katerih so konservirana razna jedila kakor: slive, jabolka, hruške, marelice, črešnje, razni soki, kumare, špargelj, fižol, grah, paradižnice, razno meso itd.

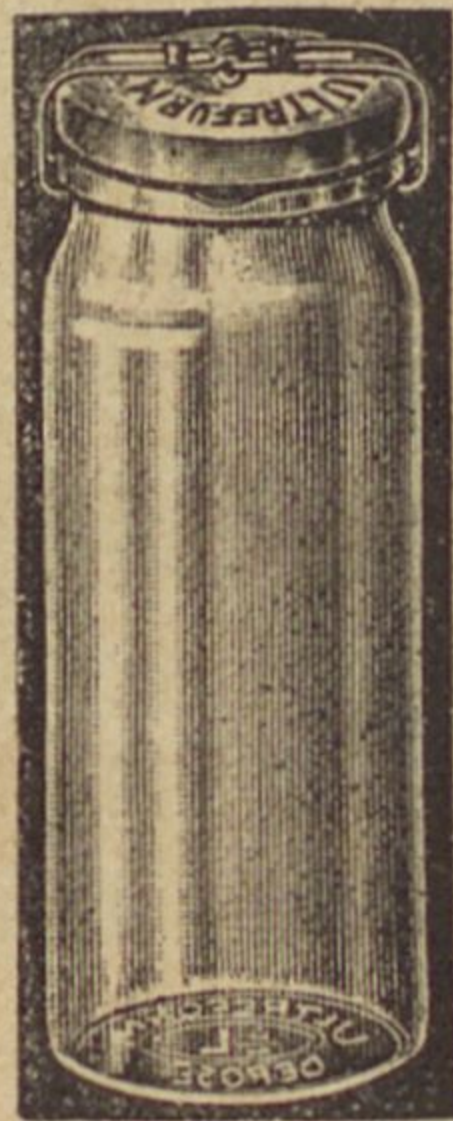


Podoba 9. Pisker s toplomerom.

Avstrijska tvrdka »Stölzle sinovi« na Dunaju (IV. Freihaus 7) izdeluje tudi patentovane konservne glaže razne velikosti, namreč od 0,3 l naprej do 5 l in jih daje v promet pod imenom »Ultreform«. Glej podobi 10 in 11.



Pod. 10.



Pod. 11.

Podobi 6. in 7. nam kažeta prazne steklenice, gumijeve obročke in steklene pokrove; podobe 8. in 9. pa stojalo, v katero se poklada polne steklenice ter pisker s toplomerom.

Pred vkuhavanjem je dati s polnimi steklenicami obloženo stojalo v pisker in ta se napolni z vodo. S toplomerom pa se določa tista vročina, ki je pri konserviranju posameznih jedil potrebna in je to na toplomeru že primerno označeno.

Ti glaži prav dobro služijo povsem svojemu namenu in imajo pred drugimi enakimi sistemi to prednost, da so mnogo ceneji.

Tudi jih ni treba vkladati pred vkuhavanjem v posebno stojalo, ker se pritrdi na vsak pokrov posebni rižnati oklephek. (Glej podobo 10.) Pri vkuhavanju pa se lahko uporablja vsak večji pisker. V tega postavimo napolnjene glaže, pri katerih smo pokrove pritrdili z oklepki. (Glej

Stölzlejeve steklenice »Ultreform«.



podobo 11.) Da se glaži ne potarejo, je pod in med nje djati nekoliko lesne volne ali pa kake snažne cunje.

Oklepki ene velikosti pridejo prav na vse steklenice enake širine, zato jih zadostuje primeroma malo število za večjo množino glažev, kajti po vkuhanju, ko so se glaži že ohladili, je odstraniti žičnate oklepke, ki jih potem lahko rabimo znova pri drugih steklenicah. »Ultransform«-steklenice je pa mogoče tudi vklati v vsako stojalo drugega sistema. V takem slučaju seveda niso potrebni oklepki.

Tvrdba »Stölzle sinovi« ima tudi na razpolago praktične za svoje glaže primerne piskre, žičnate podložke, priprave za parjenje in pri vkuhanju potrebne toplomere.

V novejšem času izdelujejo nekatere tvrdke tudi že takomenovane patentovane konzervne vrče iz kamenine.



Pod. 12.

Konzervni vrč iz kamenine tvrdke: ki se pripisuje vrčem, je, da niso M. Schleusener (Cüstrin-Neustadt.) občutljivi glede spremembe toplote tako kakor steklenice; neugodno pa je to, da ni mogoče videti in tako kontrolirati vsak čas njih vsebino. Na vsak način so jako trpežni, ker so iz kamenine. Tvrdba Maks Schleusener (Cüstrin-Neustadt) jih izdeluje v velikosti od 0,5 — 6 l. Večji vrči, ki bi bili primerni za restavracije ali kake zavode, so sicer razmeroma po ceni, ali podraži jih pri nas colnina.

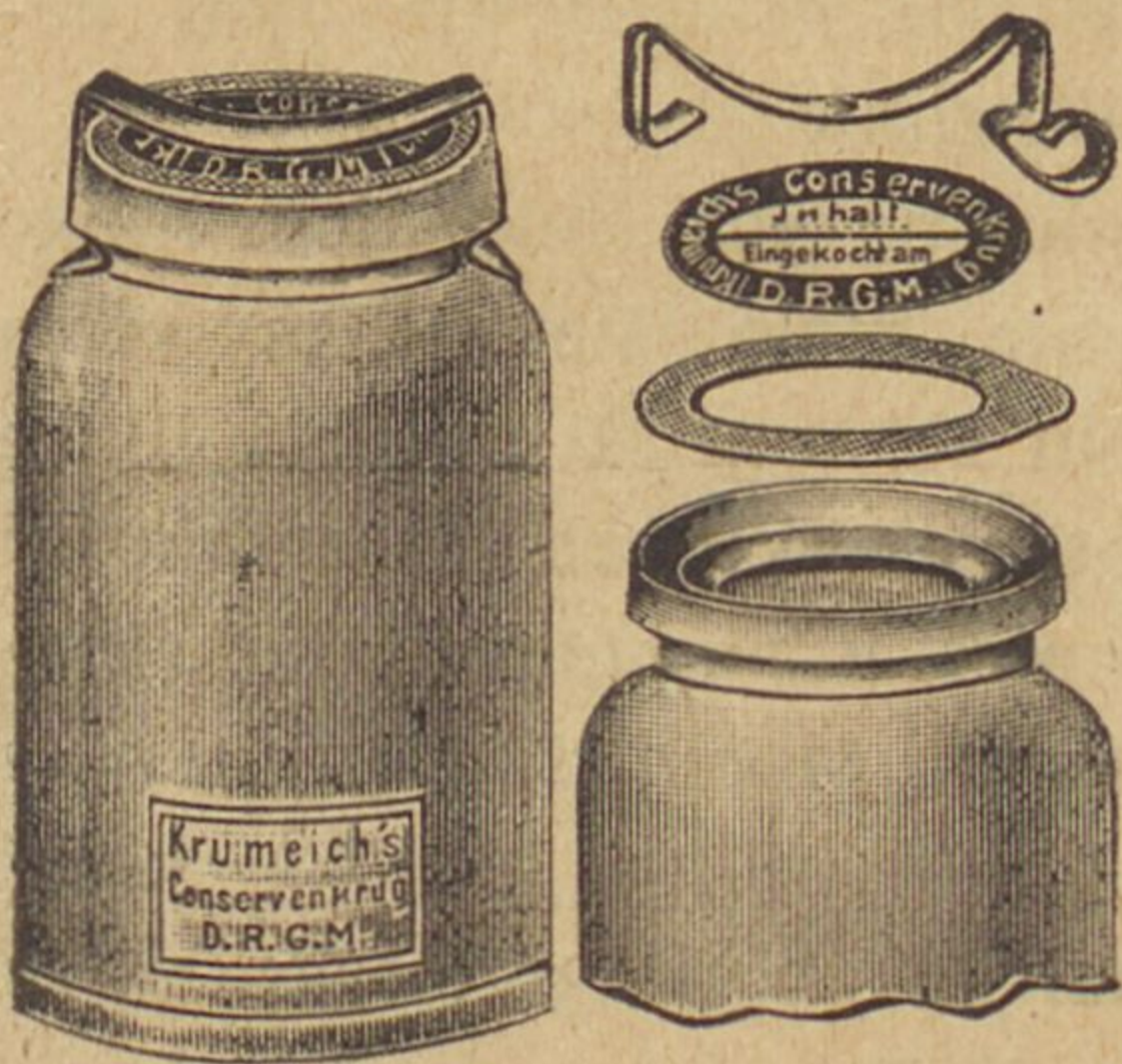
Mogoče je, da izdeluje že slične vrče tudi kaka avstrijska firma; piscu teh vrstic pa to sedaj še ni znano.

Znani in precej razširjeni so Krumeichovi konzervni vrči iz kamenine. Teh pokrov ni iz stekla, ampak iz kovine. Kovinsko ploščico, pod katero je djati gumijev obroček, se pritrdi s posebnim oklepkom. (Glej podobo 13.)

Ker je ploščica precej elastična, stisne trdno po zvršenem vkuhanju gumijev obroček ob rob vrča in tako varuje vsebino pred pristopom zraka, oziroma pred kvarjenjem.

Podoba 12. nam kaže tak vrč iz kamenine, ki ima steklen pokrov. Pod pokrov je djati gumijev obroček, pokrov pa se pritrdi s primernim oklepkom, sicer se pa vrši drugo delo tako kakor pri steklenicah. Pač pa naj traja pri uporabi teh vrčev vkuhanje nekaj minut več, ker se pozneje razgrejejo kakor glaži. Prednost,





Pod. 13. Konservni vrč iz kamenine  
tvrdke: Viljem Krumelch, Rannsbach,  
(Westerwald).

izdelke, ki se ponašajo s posebno prozornostjo.

Patentovane konzervne steklenice, ki naj ustrezajo v vsakem oziru, naj bodo prozorne, trpežne in gladke, torej znotraj brez robov, kjer bi obviseli znabiti ostanki jedil, da jih je lažje čistiti; one naj imajo primerno veliko odprtino, da je lahko vlagati v nje jedila; oblika jim naj bo lična, praktična; glavno pa je, da so po vkuhanju neprodušno zaprte.

To neprodušno zaprtje temelji na zračnem tlaku in se doseže takole: oklepki, ki pritiskajo na pokrov in gumijev obroček, so prožni (elastični) in igrajo vlogo zaklopnice. Zrak, ki je v steklenicah, se pri vkuhanju segreje in razteza ter sili vun. Ti prožni oklepki pa popuščajo toliko, da odhlapi vsled razgretja stanjšani zrak med gumijem in pokrovom, a tiščijo vendar pokrove tako, da ne prihaja v steklenice ne voda, ne zunanji zrak. Tako nastane v steklenici skoraj brezračni prostor; zunanji zrak pa, ker je težji, pritiska na pokrov s tako silo in zapre steklenico tako, da lahko privzdigujemo steklenice, ko so se ohladile in ko smo odstranili oklepke pri pokrovih, ne da bi se bilo bati, da nam ostane samo pokrov v rokah.

Če hočemo steklenico odpreti, potegniti je le za jezik, ki ga ima gumijev obroček na eni strani; sedaj sili zunanji zrak v steklenico in pokrov odstopi.

Da se pokrov zanesljivo trdno pritisne na steklenico, so deli, med katere pride gumijev obroček, natančno zbrušeni; gumijevi obročki pa morajo biti iz najboljšega blaga.

Kakor rečeno, tekmujejo razne steklarne med seboj; vsaka skuša ponuditi občinstvu kaj boljšega. Zadnja leta vzbuja pozor-

Trpežnost, razmeroma nizka cena in pa dejstvo, da so vrči manj občutljivi glede spremembe toplote: vse to govori sicer za uporabo vrčev; okolnost pa, da ni mogoče videti, oziroma kontrolirati vsak čas njih vsebino, je tako odločujoča, da ne bodo nikdar izpodrinili konzervnih steklenic, ker se zahteva celo od teh, da so kolikor mogoče iz čistega stekla tudi s tem, da postavijo na trg



nost neka tvrdka s svojimi »Rex« imenovanimi izdelki. Ti izdelki so skrajno praktične, prikupljive oblike in iz zelo prozornega stekla. (Glej podobe 14. do 19).

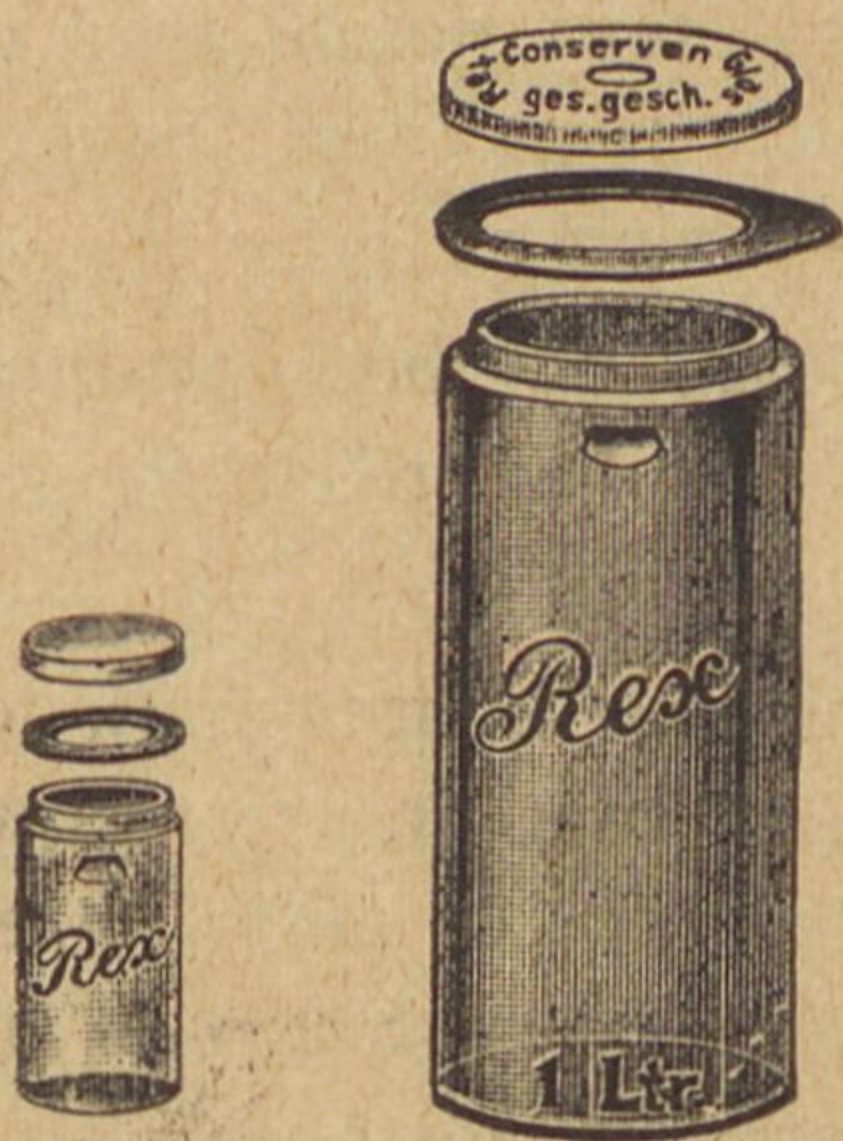


Pod. 14.

Pod. 15.

Pod. 16.

Pod. 17.



Pod. 18.

Pod. 19.

Podobe 14. do 19. nam kažejo izdelke tvrdke: Rex - Conservenglas-Gesellschafti. Homburg v. d. Höhe.

Ti aparati imajo primerno ceno in povrne ta firma avstrijskim odjemalcem colnino in voznino.

Da upelje čim hitreje svoje izdelke med občinstvo, omislila si je velikemu aparatu popolnoma sličen vzorec (glej pod. 14, 17 in 18), ki ga daje brezplačno raznim

gospodinjskim in dekliškim šolam v učne svrhe. Sicer je pa ta model tudi rabljiv za vkuhanje; posebno priličen je za paradiznično mezgo, ki služi kot izvrsten pridatek k juhi.

S tem naj bode končano opisovanje raznih priprav za konserviranje jedil. Vse opisane je pisec teh vrst sam preskusil in so se obnesle prav dobro.

Tvrdke rade pošiljajo na zahtevo cenike in sedaj ne bode težko si izbrati to, kar konju ugaja.

Tu in tam že uporabljajo patentovane konservne steklenice pri nas celo na deželi. Tako n. pr. sem videl po leti pri poštarju



in trgovcu g. L. Petovarju v Ivanjkovcih pri Ormožu polno shrambo različnih jedil, konserviranih v takih steklenicah in ima g. Petovar tudi sam zalogo neke vrste patentovanih konservnih glažev.

### **Splošne opazke za uporabo patentovanih konservnih steklenic.**

Konserviranje sadja in povrtnin, sploh raznovrstnih jedil v patentovanih konservnih steklenicah je lahko in enostavno. Uspeh je pa seveda le tedaj siguren, če se vršé razna opravila natančno po gotovih navodilih. Taka navodila priložijo navadno razpečevalci teh steklenic, oziroma priprav za konzerviranje naročenemu blagu.

Kot nekako navodilo naj služijo tudi sledeča pojasnila: Eden glavnih pogojev za dober uspeh je tudi tu, kakor vsepovsod v življenju, stroga snaga. Snažne naj bodo stvari, katere mislimo konservirati in čisti naj bodo pripomočki, ki jih rabimo pri konzerviranju, kakor n. pr. steklenice, gumijevi obročki, piskri in drugo orodje, ter razni pri konzerviranju rabljivi dodatki. Nikdar ni odveč ponovno opozarjati, da je pri vsem opravilu snaga potrebna in razočaran bo tisti, ki ne upošteva dovolj tega dejstva.

Poškodovane konservne steklenice in pokrovi, poškodovani gumijevi obročki in neelastični oklepki niso za rabo.

Jedila, katera hočemo konservirati, naj bodo vedno sveža, ker se blago, o katerem sodimo, da se je pričelo kvariti, tudi po vkuhavanju rado naprej kazi.

Sadje ali povrtnine, kar pač mislimo konservirati, je tesno in enakomerno vlagati v steklenice, ker se n. pr. prerahlo vloženo sadje po vkuhavanju vzdigne v steklenicah; če stopi iz tekočine, pa rado spremeni barvo ter deloma tudi okus. Sadje je navadno zaliti s sladkorno, povrtnino pa s solnato raztopino ali s prekuhano vodo.

Pri zalivanju je držati steklenice nekoliko poševno, da teče raztopina po eni strani, ker na ta način bolj s gurno izpodrine med sadjem ali sočivjem se nahajajoči zrak.

Zelo važno je, da niso steklenice prepolne, 4—5 cm naj ostane praznega prostora. Če so steklenice prepolne, lahko potisne pri vkuhavanju izhlapevajoči zrak nekoliko steklenične vsebine med gumijev obroček in pokrov. Posledica temu je, da se pokrov ne pritrdi neprodušno, zrak ima pristop in vsebina steklenic se lahko skazi; pri vsem tem pa je pokrov v mnogih slučajih navidezno dobro pritrjen in sicer tedaj, ako so stvari, ki



so prišle med obroč in pokrov, lepljive, kakor je n. pr. sladkorna raztopina.

Predno polagamo na steklenice gumijeve obročke in pokrove, se moramo prepričati, če so čisti.

Ako je prišla pri vlaganju sadja kaka tvarina na gornji rob steklenice, moramo ta rob snažno obrisati. Sedaj še le je položiti na steklenico gumijev obroček in pokrov.

Tako opremljene steklenice vkladajmo ali v kuhalni aparat (glej sistem podoba 8 in 9), ali pa pritrdimo pokrov s takoimenovanim oklepkom (glej sistem podobe 10 in 11) in vložimo steklenice v navadni pisker. Če si pa pomagamo z navadnim piskrom, denimo pod in med steklenice čisto, lesno volno ali snažne cunje, sploh kaj enakega, sicer bi se steklenice potrle pri vkuhavanju. Način vkladanja je torej odvisen od sistema, ki ga rabimo.

Konserviranje jedil dosežemo z vkuhavanjem ali segrevanjem in imenujemo to delo tudi šteriliziranje.

Gotova vročina torej zadostuje, da se zaduše kvarjenje povzročajoče glivice ali se vsaj ovira njih razvoj. Važno je tedaj, da vemo, kako dolgo in kolika vročina naj vpliva na jedila, ki jih mislimo uspešno ohranjovati, ker le dobro zaprta in primerno vkuhana jedila se ne kazé, ampak se dobro držé neomejen čas.

Izkušnja je določila za razne vrste sadja ali povrtnin ter drugih jedil posebno toplino in pa čas, kako dolgo naj ta toplina upliva, da ostanejo vkuhane reči neizpremenjene, a pri vsem tem vendar konservirane.

Tako n. pr. je šterilizirati jagode 15 minut pri  $75-80^{\circ}\text{C}$ , hruške 30 minut pri  $90^{\circ}\text{C}$ , grah, fižol  $1\frac{1}{2}$  ure pri  $100^{\circ}\text{C}$  itd. Prekoračenje teh določenih mej se lahko maščuje. Ako segrevamo premalo, ne preprečimo kvarjenja; ako pa segrevamo preveč ali predolgo, se nam lahko gotove stvari popolnoma razkuhajo in zgube na ta način prvotno obliko, v nekaterih slučajih tudi prvotni prijetni okus, kar nam seveda ni po volji in česar ne želimo doseči.

V večjih steklenicah je kuhati par minut deli, kakor v malih; istotako v kameninskih vrčih dalje nego v steklenicah, ker se prvi bolj polagoma segrejejo. Izkušnja tudi uči, da je dobro in pri gotovih jedilih n. pr. pri povrtninah celo neobhodno potrebno, da se vrši po prvem za 3—4 dni drugo šteliziranje, za katero pa se rabi polovico manj časa. Prvo segretje (šteriliziranje)



zaduši sicer kvarljive glivice in bakterije, ne pa vedno njih trose ali klice, katere se v par dneh razvijejo v glivice ali bakterije, in te zatremo z drugim vkuhavanjem t. j. šteriliziranjem.

Čas vkuhavanja se ne računa od tistega trenutka, ko smo pristavili posode k ognju, ampak še le od tistega, ko se je dosegla predpisana toplina. Ako kaže toplomer, da se toplina zvišuje čez določeno mero, tedaj je treba samo posodo nekoliko odmakniti od ognja. Z odmikanjem in primikanjem k ognju je torej lahko mogoče regulirati toplino.

Vkuhava se naj počasi, to se pravi, paziti je na to, da voda ne vre valoma.

Dalje ne velja mrzle steklenice napolnjevati z vročimi, oziroma vroče steklenice z mrzlimi rečmi; kakor tudi ne gre vroče steklenice polagati v mrzlo, oziroma mrzle steklenice v vročo vodo. Tudi ne jemljimo steklenic prej iz vode kakor takrat, ko so se že ohladile.

Steklenice po konserviranju shranimo na snažnem, hladnem in suhem prostoru, kateri naj ne bo presvetel in prepihu izpostavljen. Prevelika svetloba povzroči, da konserve pobledé; posledica prepiha pa je menjavanje temperaturne višine. Če tudi na pravilno konservirana jedila ta menjava ne more uplivati, bi jim vsekakor znala prej škodovati, kakor hasniti.

Sedaj se je treba posebno v prvem času večkrat prepričati, če pokrovi dobro držé. Ako se da kateri kratkomalo privzdigniti, je to znamenje, da ni bilo šteriliziranje popolnoma pravilno izvršeno. Vkuhavanje je v takem slučaju ponoviti, če se jedila že niso pokvarila do nevžitnosti. Čim natančneje se opravi vse delo pri konserviranju, tem redkejši so taki slučaji.

Hitro se lahko prepričamo, če so konserve dobro pripravljene ali ne, ako jih denemo prve dni na kak topel prostor. Tu se začnejo kvarjenje povzročajoča bitja v steklenicah naglo razvijati, ako imajo še sploh kaj življenske moči v sebi. V takem slučaju odstopijo v par dneh pokrovi. Tu se mora šteriliziranje ponoviti. Ako pa drže pokrovi prej ko slej dobro, je znamenje, da se je konserviranje popolnoma pravilno vršilo.

To so torej v kratkem nekaka splošna navodila, ki jih je treba upoštevati, ako se konservira v patentovanih konservnih steklenicah in vrčih.

Kako se je pa ravnati pri posameznih sadnih in povrtinskih vrstah, bode opisano v receptih, ki sledijo.



## Sadne konzerve.

### a) Splošne opombe.

Sadje konserviramo ali celo ali deljeno (to imenujemo vkuhano sadje ali sadne kompote), ali pa v raznih izdelkih kakor so: sadni soki (Obstsäfte), sadne strjenine (Obstgelée), sadne mezge ali marmelade (Obstmarmeladen), sadne testenine (Obstpasten), sadni siri i. dr.

Konservirano sadje bodisi celo ali deljeno ali pa v raznih izdelkih je priljubljena in pred vsem jako zdrava jed.

Vkuhavanje v navadnih kompotnih glažih je znano in se poslužujejo naše gospodinje tega načina z jako premenljivim uspehom. Za to je sličnih opazk, kakor: lani se mi je posrečilo, letos pa ne, slišati mnogokrat.

Kar pri sadju čislamo, je njegov fini aroma, njegova naravna sladkost in kislina. Te dobre lastnosti pa odvzame, ozir. prikrije sladkor pri uporabi navadnih kompotnih steklenic, ker ga je treba precej, ako hočemo v njih sadje ohraniti zdravo. Čim manj sladkorja uporabimo, tem prvotnejši ostane okus sadja, pa tem lažje se to skazi v navadnih glažih.

Če rabimo pri običajnih steklenicah toliko sladkorja, da se sadje sigurno dobro drži, tedaj preseda kompot marsikateremu, ker je presladek; razven tega je tudi za širše sloje predraga hrana.

Pri uporabi patentovanih konservnih steklenic pa ne potrebujemo sladkorja, da konservira sadje, ampak le, da ga zboljša; zato se ravna tu uporaba sladkorja po okusu posameznika. Za osebe, ki ne smejo uživati sladkorja, se lahko vkuhava tudi v čisti kuhani vodi ali v kakem naravnem sadnem soku brez sladkornega dodatka.

Za druge slučaje pa se priporoča rabiti primerno sladkorno raztopino, ker ona zboljša ne le okus, ampak ohranjuje tudi prvotno barvo sadja.

### b) Sladkorna raztopina.

Koliko je treba sladkorja, se ravna po sladkosti za konserviranje namenjenega sadja in po okusu oseb, ki uživajo te konzerve. Za bolj sladke vrste kakor so n. pr. jagode,<sup>a</sup> maline, črnice (borovnice), murve, mirabele, črešnje in hruške, zadostuje približno 25 do 30 dkg na liter vode. Kislejše vrste n. pr. marelice, breskve, slive itd. so okusnejše, če vzamemo okoli 50—75 dkg na liter vode. Pri jako kislem sadju n. pr. pri višnjah, ribezlju,



kosmuljah ali kosmatem grozdju, brusnicah, jabolkah, kutinah itd. pa je treba že blizu 75 in več dkg sladkorja na liter vode. Te množine se lahko znižajo ali zvišajo, kakor pač kdo želi po svojem okusu ali kakor komu razmere dopuščajo.

Za sladkorno raztopino rabimo čisti, navadni beli sladkor; še boljši je takoimenovani kristalni sladkor.

Sladkor raztopimo nad pohlevnim ognjem v čisti vodi, pri tem pa raztopino čistimo t. j. posnemajmo pene, oziroma nesnago, ki se zbira na površju. 1 liter sladkorne raztopine zadostuje za 3—6 polliterskih steklenic.

Sladkorne raztopine si lahko pripravimo več skupaj, ker se da ohraniti v dobro zamašenih steklenicah. Še boljše je seveda, če jo šteriliziramo.

#### A. Razno vkuhano sadje ali sadni kompoti.

##### a) Splošna navodila.

Navadno vkuhavamo tako sadje, ki je prijetnega aromatičnega okusa in katero se ne da drugače dolgo ohraniti v sveži obliki. Posamezne vrste zahtevajo posebne priprave. Ene vkuhavamo take kakoršne so, druge preje delimo, oziroma razrežemo; zopet druge preje lupimo ali jim izkrožimo pečke, osredek. Nekatero pa tudi pustimo preje nekoliko prevreti v čisti vodi, v sladkorni raztopini ali pa v sladkem kisu.

Vse brez razločka je pred rabo temeljito umiti v čisti studenčnici.

Sadje, ki ga mislimo vkuhavati, naj bo sicer zrelo, vendar ne prezrelo, oziroma premehko. Pri nekaterih vrstah, posebno takih, ki se rade razkuhajo, niti ne kaže čakati, da dozore. Pripomniti je še, da ohrani sadje, katero pred vkuhavanjem lupimo ali delimo, svojo lepo, prvotno barvo le tedaj, če namočimo posamezne kose takoj, kakor hitro so pripravljene, v mrzlo vodo, v katero smo stisnili nekaj kapljic limonovega (citronatnega) soka ali pa dodjali nekoliko soli, n. pr. eno malo žličko na 1 liter vode.

Po tej pripravi je sadje tesno vložiti v steklenice tako, da ostane 4—5 cm praznega prostora; sedaj je sadje zaliti s sladkorno raztopino (oziroma s čisto kuhano vodo) in robe steklenic in pokrovov zbrisati, če niso čisti. Nato je pritrditi gumijev obroček in pokrov z oklepkom, oziroma je položiti pripravljene steklenice v kuhalni aparat in v pisker. V pisker je vode naliti toliko, da so patentovane konzervne steklenice pod vodo. Pri navadnih



kompotnih steklenicah se to seveda ne sme zgoditi, sicer bi se voda zmešala z vsebino. Pisker z vsebino je postaviti na štedilnik, vkuhavanje se prične.

#### b) Navodila za vkuhavanje posameznih sadnih vrst.

Kateri od sledečih receptov ni za splošno uporabo, je sprejet v ta spis le zaradi popolnosti in je morebiti s tem vendar komu vstreženo.

### 1. Vkuhana jabolka.

Jabolka vkuhamo le izjemoma, ker jih je mogoče imeti pri pravilni izbiri vrst sveže skozi leto in dan.

Jabolka je lepo olupiti, velika je deliti in jim izrezati pečke; pri manjših pa izdolbimo po lupljenju samo sredino, kar se lahko zgodi s posebnim sredstvom.

Posamezne kosce je takoj namočiti v vodo, pripravljeno po že opisanem načinu.

Lepotična jabolka, imenovana »acerol«, ki so podobna črešnjam, lahko vkuhavamo tako, kakoršna so, samo da jih preje umijemo. Jabolčne, kakor tudi hruškine kosce se priporoča pred vlaganjem v steklenice kuhati v čisti vodi tako dolgo, da jih je mogoče predreti s slamnato bilko. Če se to kuhanje opusti, tedaj se sadje lahko vzdigne v steklenicah, kar pa sicer škoduje samo očem.

V steklenice vložena in s sladkorno raztopino zalita jabolka je sterilizirati 20—30 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 75—100 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Za vkuhavanje so pripravne vse vrste, ki so finega, aromatičnega okusa.

### 2. Vkuhane hruške

so zelo priljubljen kompot. Sad, ki naj ne bo prezrel, oziroma mehke, je olupiti in, če je velik, razrezati v dva ali štiri dele; pečke je izkrožiti, peceljne ostrgati in posamezne komade takoj namočiti v čisto vodo, v katero smo stisnili nekoliko limonovega soka, sicer hruške hitro porjavé. Vkuhavanje v steklenicah traja 30 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 25—50 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Za vkuhavanje so posebno sposobne: rumena jesenska maslenka, dobra Lojza in pa pri nas precej razširjena ovsenka, tudi štučka ali jakobšca imenovana, ter sploh hruške, ki so slastnega, sladkega, aromatičnega okusa.



### 3. Vkuhane kutine.

Ker so kutine nekako kosmate, je dobro obrisati volnato prevleko, nato jih je lepo olupiti, razrezati, izkrožiti pečke; sicer je postopati ž njimi kakor z jabolkami ali hruškami.

Ako želimo lep bel kompot in da se ne vzdiguje v steklenicah, tedaj je pripravljene kutine še prej nekoliko časa kuhati v vodi, predno napolnimo steklenice, kakor je bilo to navedeno tudi pri jabolkah. V ta namen naj se rabi vedno medena (mesingasta) ali bakrena ali pa lončena posoda, nikdar pa železna brez vsake ali z poškodovano prevlako.

Vkuhanje ali steriliziranje traja 30 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 75—100 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Za vkuhavanje so sposobne vrste, ki so podobne jabolkam, kakor tudi one, ki so enake hruškam.

### 4. Vkuhane marelice

so izvrsten kompot, kateri je finega, aromatičnega okusa. Majhne marelice vkuhavamo lahko cele, večje pa lupimo in razpolovičimo.

Priporoča se jih lupiti z roženim ali bronastim nožem, sicer rade zgubé lepo, rumeno barvo. Tudi jih je takoj polagati v že opisano citronatno vodo.

Za trenutek v vrelo vodo namočene in takoj v mrzli vodi ohlajene marelice se dajo baje hitreje lupiti.

Za vkuhavanje namenjene marelice naj ne bodo prezrele, sicer bi se razkuhale.

Zaradi lepšega je vlagati v steklenice posamezne komade tako, da se prerezana znotranja stran sadu prikrije očem.

Posebno fini kompot dosežemo, če denemo v vsako steklenico 5 do 6 olupljenih, mareličnih jedrc.

Cele marelice je vkuhavati 25, deljene pa 20 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 50—75 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Za vkuhavanje so sposobne vse vrste, ki se dajo lahko izkoščičiti.

### 5. Vkuhane breskve

so nekaterim celo ljubše, kakor marelice. Kar je bilo omenjeno pri mareličnem kompotu, velja tudi za breskve; pač pa se priporoča breskve vedno obeljene vkuhavati, ker imajo neokusno lupino.

Če hočemo pri marelicah in breskvah preprečiti, da se vkuhani kompot ne vzdigne v steklenicah, tedaj moramo pri-



pravljene kosce pred vlaganjem v steklenice politi z razgreto očiščeno sladkorno raztopino in jih pustiti čez noč v tej raztopini.

Drugi dan je vse skupaj malo segreti, kosce pobrati iz posode, jih vložiti v steklenice in zaliti z novo raztopino; prvo pa je porabiti za mezge (marmelade) ali kaj enakega, ker je dobila nelepo barvo in postala kalna. Breskve je sterilizirati v steklenicah 20 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 30—60 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Breskve-koščenice, ponekod imenovane dranceljni, niso sposobne za vkuhavanje; pač pa vse breskve-kalanke, ker jih je lahko izkoščičiti.

### 6. Vkuhane slive ali češplje.

Iz navadnih, domačih sliv in tem sorodnih sadnih vrst, ki so razširjene po naših krajih, je mogoče narediti prav okusen kompot in bi bilo le želeto, da bi se posebno vkuhavanje domačih sliv bolj udomačilo, ker dajo te izvrsten, ob enem cen in zdrav prigrizek.

Rabi se naj lep, zdrav in ne prezrel sad.

Navadne slive lupimo ali tudi ne, ter jih vkuhavamo cele ali razpolovičene in izkoščičene.

Če jih pred lupljenjem namočimo v vrelo vodo in takoj ohladimo v mrzli, tedaj se da potegniti samo tanka kožica ž njih, pač pa dobé v tem slučaju rudečkasto barvo, sicer pa ostanejo lepo rumene.

Mirabele in renklode (žlahtnejše vrste češpelj) vkuhavamo navadno neobeljene.

Vkuhavanje traja pri vseh vrstah 20 minut pri 80° C.

Kako močna naj bo sladkorna raztopina, se ravna po kislini posameznih vrst in po okusu, še bolj pa po — cvenku. Vzame se navadno 25 do 75 dkg na 1 liter vode.

Za češpljeve cmoke je mogoče shraniti češplje v patentovanih steklenicah skozi leto in dan po ceni na sledeči način:

Češplje je s snažno cunjo čisto obrisati, razpolovičiti, izkoščičiti, položiti trdno v steklenice in brez vsacega dodatka sterilizirati 20 minut pri 80° C.

### 7. Vkuhane črešnje

bi lahko imeli povsod, kjer raste ta sad. Izbrati je lepe, nepoškodovane, zrele, vendar ne premehke črešnje, katere je pred vkuhavanjem snažno umiti. Nekateri jih tudi izkoščičijo. To



storiti se priporoča posebno tam, kjer so namenjene otrokom. Vkuhava se jih 20 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 25—50 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Posebno pripravne za vkuhavanje so srčice in hrustavke, sploh črešnje, ki so bolj mesnate in se odlikujejo po velikosti, a imajo ob enem male koščice.

### 8. Vkuhane višnje.

Enako kakor črešnje je vkuhavati višnje, ker so pa kislejše, je vzeti za sladkorno raztopino 75 do 100 dkg sladkorja na 1 liter vode.

### 9. Vkuhani, zeleni orehi

so slasten kompot. Njegovo pripravljjanje pa da precej dela.

Snažne, nezrele, zelene orehe brez madeža, pri katerih se pa že da razločevati notranje jedro, je s špičastim lesom prebosti na več krajih ter namakati v čisti vodi tako dolgo, da počrné; to traja kakih 14 dni. Vodo je pa vsaki dan izpremeniti.

Orehi izgubé na ta način vso grenkobo. Sedaj jih je kuhati v vreli vodi, da postanejo nekoliko mehki, potem jih je vsuti v rešeto, da se voda odcedi. Med tem je pripraviti sladkorno raztopino iz 1 kg sladkorja in 1 litra vode za vsak kg sadu. Ko smo pene raz-vrelo tekočino posneli, vsipljemo vanjo orehe, da nekoliko prevrejejo. Sedaj je vse skupaj postaviti v loščasti lončeni ali porcelanasti posodi na hlad. Nato je pet dni zaporedoma sladkorno raztopino odcediti, prevreti, da se nekoliko zgosti in zopet na orehe zliti. Pri zadnjem prekuhavanju raztopine je treba še tudi orehe v njej prevreti. Če dodenemo še nekoliko cimeta, klinčkov in pomorančnih ali limonovih lupin, zboljšamo orehom okus.

Tako pripravljene orehe je zložiti v steklenice in zaliti z zgoščeno, sladkorno raztopino.

Pri uporabi patentovanih konservnih steklenic pa ni potrebno sladkorno raztopino močno zgostiti, ker je v njih orehe šterilizirati 20 minut pri 100° C.

Močno zgostiti sladkorno raztopino je treba, ako rabimo navadne kompotne steklenice, sicer se orehi ne držé dobro. Če se lahko sodi, da bode primanjkovalo raztopine, je med prekuhavanjem primerno dodjati sladkorja in vode.



### 10. Vkuhani kostanji.

Debele kostanje olupimo, enkrat prevremo v čisti vodi, nato obelimo spodnjo kožico. Sedaj jih kuhajmo do mehkega v vodi, kateri smo dodjali nekoliko limonovega soka.

Tako pripravljene kostanje je enkrat prevreti v ščiščeni sladkorni raztopini, v katero smo tudi iztisnili nekoliko limone. Sedaj se vse skupaj previdno strosi v kako loščasto lončeno ali porcelanasto posodo in se pokrije ter postavi na hlad. Potem tri dni zaporedoma raztopino odcedimo, s primernim prekuhavanjem zgostimo in vsakokrat kostanje v isti raztopini enkrat prevrimo.

Zadnjekrat je sladkor tako dolgo vkuhavati, da pada od žlice v kapljah. Da raztopine ne zmanjka, je sladkorja in vode dodjati, kolikor je potrebno.

Ko so se kostanji ohladili, jih vložimo v steklenice, zalijmo s sladkorno raztopino in steklenice primerno zamašimo.

Šterilizirati ni treba, ker je sladkorna raztopina gosta dovolj, da konservira.

Računi se na 1 kg sadu 1 kg sladkorja in 1 liter vode. Če rabimo patentovane konservne posode, je lahko raztopina bolj redka, pač pa se mora v tem slučaju šterilizirati okoli 20 minut pri 80° C.

### 11. Vkuhane jagode.

Ne prezrele, torej še nekoliko trde jagode denimo v rešeto in splahnijmo z mrzlo vodo tako dolgo, da se jim zemlja ali pesek ali druga nesnaga izpere; potem peceljne in muhe izvijmo, a ne iztrgajmo.

Pred vlaganjem v steklenice jih polagoma segrejmo v sladkorni raztopini nad pohlevnim ognjem prilično do 80° C. Pri tem se naj rabi loščasta, lončena ali pa mesingasta, oziroma bakrena posoda.

Isto velja za vsa navodila, kjer je govor o kuhanju sadu pred vlaganjem v steklenice.

Računa se na 1 kg jagod okoli 25 dkg sladkorja in 1/4 litra vode. Po primernem segretju je postaviti pokrito posodo čez noč na hlad. Drugi dan je napolniti steklenice z jagodami in te zaliti z isto tekočino, v kateri so se parile. To tekočino lahko prej nekoliko zgostimo nad ognjem, sicer je zna preostajati, kar pa itak nič ne dene, kajti mogoče jo je uporabiti tudi v druge svrhe.

Jagode v steklenicah je potem šterilizirati 15 minut pri 75—80° C.



Pred vlaganjem v steklenice, oziroma šteriliziranjem je pa segrevati jagode zato, da izpuste nekoliko soka.

Jagode, katerih prej ne segrevamo, ampak vlagamo takoj v steklenice, vpadejo po šteriliziranju zelo in steklenice so samo napol napolnjene.

Za vkuhavanje so pripravne bolj mesnate, trde vrste, ki se odlikujejo po velikosti.

## 12. Vkuhane maline.

Iz malin se večinoma napravi malinovec ali malinov sok, če pa kedo želi vkuhati tudi cele maline, mu lahko služi sledeče navodilo:

Skrbno obrane in snažne maline je pred vlaganjem v steklenice segreti tako, kakor je opisano pri jagodah.

Vzame se pa za 1 kg malin 15 dkg sladkorja in  $\frac{1}{2}$  l vode.

Posodo z malinami je po segrevanju pokrito postaviti čez noč na hlad.

Drugi dan je napolniti steklenice z malinami in te zaliti z že rabljenim, prej nekoliko zgoščenim sokom.

Zalivati je maline, kakor vse druge mehke, sočne jagode v presledkih med vlaganjem sadu v steklenice. Če bi zalivali še le po že končanem vlaganju, bi se mogoče maline, kakor druge enako mehke jagode zmečkale vsled lastne teže. Šteriliziranje v steklenice vložnih malin traja 20 minut pri  $75^{\circ}$  C.

## 13. Vkuhane kopinščnice.

Za kopinščnice velja tisto navodilo kakor za maline.

## 14. Vkuhane murve.

Enako kakor maline je vkuhavati tudi murve.

Kompot iz črnih murv je okusnejši, kakor iz belih, ker imajo črne murve nekoliko več kisline kakor bele.

## 15. Vkuhani ribizelj

je baje izvrstno zdravilo proti trganju po udih.

Grozdičje je naglo sprati in djati v rešeto, da se voda odcedi; potem je jagode osmukati. Pri osmukanju se lahko poslužujemo lesenih ali srebrnih vilic. Nato je jagode polagoma segreti v sladkorni raztopini na  $90^{\circ}$  C.

Po zadostnem segretju jih pokrite postavi čez noč na hlad. Drugi dan napolni steklenice in šteriliziraj 20 minut pri  $80^{\circ}$  C.

Sladkorna raztopina: 75 dkg sladkorja na 1 liter vode.



Za vkuhavanje so posebno sposobne vse vrste, katere imajo velike jagode.

### 16. Vkuhane kosmulje ali kosmato grozdje.

Izmed vseh jagod je kosmulja za vkuhavanje najpripravnejša in je njen kompot pikantnega, prikupljivega okusa.

Deloma dozorelemu sadu odstrani pecelj in muho, potem jagode umij in na več krajih prebodi z leseno iglo ali navadno knoflico, sicer razpoči koža pri vkuhavanju. To napikavanje se lahko naglo vrši s pripravo, obstoječo iz več skozi kak zamašek prepiknjenih knoflic.

Napiknjene kosmulje tesno vloži v steklenice in zalij s sladkorno raztopino ter šteriliziraj 20 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 50—75 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Pri vkuhavanju popolnoma zrelih kosmulj zadostuje 30—40 dkg sladkorja na 1 liter vode. Teh kompot pa ni tako okusen, kakor oni iz nezrelega sadu.

Za vkuhavanje so posebno priporočljive vrste s tanko, gladko kožo.

### 17. Vkuhane črnice ali borovnice.

Povsod, kjer rastejo borovnice, bi si lahko pripravile gospodinje ta izvrsten in zdravilen kompot; saj je po ceni, ker je treba le malo sladkorja; nabirajo pa črnice lahko deca.

Tudi brez vsakega dodatka vkuhane črnice so dobre. Lepe, zbrane jagode večkrat splahni v čisti vodi. Ko se je voda odcedila, jih vlagaj v steklenice. Med vlaganjem v steklenice potrosi jagode z zdrobljenim sladkorjem. Računa se na 1 kg sadu 14 dkg sladkorja. Sladkorja torej ni treba preje v vodi raztopiti, ker so črnice močno sočne in izpuste pri vkuhavanju dovolj soka.

Šteriliziranje traja 20 minut pri 80° C.

Črnicam se pripisuje zdravilna moč zoper želodčne bolezni, drisko itd.

### 18. Vkuhane brusnice.

Brusnice ali rudeče borovnice so povsod znan in zelo razširjen kompot, neredkokrat edini, ki ga je mogoče dobiti tudi še v vaški gostilni. Brusničnin sok se rad strdi in je precej kisel. Tej kislini in pa lastnosti strjenja soka je pripisati, da se ta kompot sploh ne kazi. Zavaljo tega je tudi tako razširjen in priljubljen.

Priporoča se vzeti za vkuhavanje le blago prve kakovosti. Nezrele in slabe jagode je izbrati.



Brusnice snažno umij, kar se lahko hitro vrši, če jih primerno mešamo v situ, katero držimo v škafu vode.

Brusnice vkuhavajo po različnih receptih. Nekateri rabijo poleg sladkorja še vino, cimet, klinčke i. t. d. Drugi jih zopet vkuhavajo brez vseh dodatkov.

Sledeča navodila so precej enostavna in lahko izpeljiva. Lepo izbrane in snažno splahnjene brusnice pomešaj, kakor hitro se je voda odcedila, s stolčenim sladkorjem in kuhaj nad pohlevnim ognjem tako dolgo, da se iz jagod izstopivši sok nekoliko zgosti. Brusnice predolgo kuhati tudi ne velja, ker zgube tedaj prvotno, rdečo barvo.

Vkuhavamo pa brusnice lahko tudi tako, da sladkor preje nad pohlevnim ognjem raztopimo. Ko smo pene posneli, vsipljemo brusnice v raztopino in jih kuhamo tako dolgo, da se nekoliko zmehčajo.

Za 1 kg brusnic zadostuje 50—75 dkg sladkorja.

Brusnice, ki jih kuhamo brez vseh dodatkov, je segrevati tako dolgo, da se začnejo posamezne jagode grbančiti. Med segrevanjem je posodo neprenehoma stresati, da se jagode dobro premešajo in enakomerno pregrevajo.

Komur ne prija brusnicam lastni oster okus, ta naj kuha med 1 kg brusnic približno  $\frac{1}{2}$  kg olupljenih, izpečkanih in razrezanih hrušk. Pri napolnjevanju v steklenice je djati hruške spodaj, ker se kompot boljše ohrani, če so brusnice zgoraj. Po tem načinu pripravljen kompot je izvrsten. Hruške dobé pikanten, brusnice pa zgube svoj bridek okus.

Kakor rečeno, se kompot iz brusnic ne kazi zlahka, zato je ga lahko brez skrbi spravljamo v navadne kompotne steklenice in ga ni treba še posebej segrevati ali šterilizirati v steklenicah.

### 19. Vkuhane bezgove jagode.

Kakor shranjujejo gospodinje bezgovo cvetje, ker daje zdravilen čaj, bi lahko iz istega vzroka vkuhavale zrele bezgove jagode in to tem bolj, ker ni treba mnogo sladkorja.

Za 1 kg jagod je treba vzeti 10—15 dkg sladkorja; vode pa le toliko, kolikor je potrebno, da se sladkor lahko raztopi. Če še dodenemo nekoliko cimeta, klinčkov in limoninih olupkov, zboljšamo okus bezgovemu kompotu. Vse skupaj je segreti nad pohlevnim ognjem tako dolgo, da se prične gibati v posodi. Potem postavi posodo na hlad.



Ohlajene jagode deni v steklenice in šteriliziraj 20 minut pri 75° C.

### 20. Vkuhane drnulje.

Snažne, zrele, vendar še trde drnulje je najprvo djati za kratek čas v vročo vodo. Potem odcedi vodo, drnulje pa vsiplji v vrelo, očiščeno, gosto sladkorno raztopino in kuhaj okoli 15 minut.

Nato jih zajmi iz posode, deni v drugo snažno posodo in polij z isto vročo raztopino, v kateri si jih kuhal; preje pa jo pusti še znova nekoliko prevreti. Sladkorno raztopino naslednje dni še dvakrat odcedi, prevri in ž njo sadje vedno zopet polij.

Ta kompot lahko shranjujemo v navadnih kompotnih glažih. Tudi šteriliziranje ni neobhodno potrebno.

Sladkorna raztopina: 50—70 dkg sladkorja na 1 kg sadu.

### 21. Vkuhane šipovke.

Velike, bolj mesnate, zrele, a vendar še trde šipečje jagode je na eni strani previdno razklati, iztrebiti pečke z lasci, nekolikokrat umti ter vsipati v vročo, očiščeno, sladkorno raztopino. V tej jih je kuhati tako dolgo, da se zmehčajo. Nato jih je vzeti iz posode, vložiti v glaže in zaliti s sladkorno raztopino, katero smo že prej nekoliko zgostili potom kuhanja.

Šteriliziranje traja 10 minut pri 90° C.

Sladkorna raztopina: 40—100 dkg sladkorja na 1 liter vode.

Šipečje jagode so baje dobro zdravilo zoper kašelj.

### 22. Vkuhane jerebike.

Ne prezrel sad je umiti, vodo odcediti, muho in pecelj odstraniti, primešati enemu kilogramu sadu 50 dkg sladkorja in kuhati tako dolgo, da začne vreti. Ohlajen kompot daj v steklenice in šteriliziraj 20 minut pri 90° C.

### 23. Vkuhane čežminove jagode.

Snažen, dobro dozorel sad, katerega je že mraz omehčal, vloži tesno v konservne steklenice, zalij s sladkorno raztopino in šteriliziraj 20 minut pri 90° C.

### 24. Vkuhane trnoljice.

Trnoljice ali sad črnega trna postane vžiten, če ga dohiti mraz. Tedaj ga tudi lahko vkuhavamo.

Sad je enkrat prevreti v čisti vodi, potem vložiti v steklenice, zaliti s sladkorno raztopino in šterilizirati 20 minut pri 80° C.

Sladkorna raztopina: okoli 50 dkg sladkorja na 1 liter vode.



(Opomba: Vzrok, da so tu navedeni tudi recepti za vkuhavanje manj pomembnega sadu, kakor so trnoljice, čežminove jagode, jerebike i. dr., izvira iz dejstva, da niso redki oni, ki mislijo, da je ta ali oni omenjeni sad strupen, oziroma nevžiten. To mnenje je torej treba izpodbiti.)

### 25. Vkuhane dinje.

Iz nekaterih povrtnin n. pr. iz dinj, buč, rabarbare se da pripraviti kompot, ki je sličen sadnemu in ker je način pripravljanja skoraj isti, naj sledé ta navodila na tem mestu.

Dinje je olupiti in jim izrezati osredeček, potem jih je razrezati v koščke. Te je djati v loščasto, lončeno ali porcelanasto posodo in med polaganjem močno potrositi s stolčenim sladkorjem.

Črez 24 do 48 ur je vložiti dinje v patentovane konzervne steklenice in zaliti s sokom, ki so ga med tem izpustile.

Šteriliziranje traja 15 minut pri 100° C.

Sladkorja je vzeti okoli 50 dkg na 1 kg sadu.

Prav okusen kompot iz dinje si napraviš tudi na sledeči način:

1 kg dinjinih koscev namakaj črez noč v pol litra vinskega kisa. Drugi dan kis odcedi, mu primešaj 30—50 dkg sladkorja in dobro razrezane olupke ene limone. Vse skupaj pristavi k ognju in ko začne vreti, prideni dinje, da zraven vrejo kakih 10 minut. Nato dinje poberi s cedilom iz kisa, vloži v steklenice in zalij z ravnokar rabljenim sladkornim kisom, katerega pa še preje nekoliko zgosti s kuhanjem.

Napolnjene steklenice šteriliziraj 15 minut pri 100° C.

### 26. Vkuhane buče.

Kakor dinje je pripravljati tudi buče. Zaradi zboljšanja okusa se doda tem pri vlaganju v steklenice še nekoliko cimeta, klinčkov, ingverja in limoninih ali pomorančnih olupkov.

Za vkuhavanje je rabiti le boljše, sladke vrste.

Kakor dinje in buče vkuhavajo nekateri tudi murke ali kumare.

### 27. Vkuhana rabarbara

je pri nas še precej neznana hrana; vendar je ta kompot iz boljših vžitnih vrst okusna in zdrava jed, ki spominja tako močno na jabolčni kompot, da ga lahko nadomestuje.

Rabarbara je trajno rastoča zelenjad. Par rastlin zadostuje za eno obitelj. Za kompot se uporabljajo peceljni mladih ne še popolnoma razvitih perink. Konservira pa se te peceljne v patentovanih konzervnih steklenicah na sledeči način:



Umite peceljne je nekoliko obeliti, zrezati v kocke in kuhati v sladkorni raztopini tako dolgo, da se zmehčajo. Potem jih je previdno vložiti v steklenice, zaliti z isto raztopino in šterilizirati 20 minut pri 100° C.

Sladkorna raztopina: 15—25 dkg sladkorja na 1 liter vode.

### c) V sladkem kisu kuhano sadje

se lahko pripravlja skoraj na isti način, kakor je opisano v predstoječih navodilih. Razlika je ta, da je tukaj sladkor raztopiti v čistem okusnem sadnem ali vinskem kisu, ne pa v vodi.

Navadno se pridene tudi v snažno belo capico zavito nekoliko cimeta, klinčkov ter tuintam nekaj limoninih ali pomerančnih olupkov.

Pri kuhanju raztopine jo je čistiti, to je pene in drugo na površju se zbirajočo nesnago je posnemati. Računi se pa na 1 kg sadu približno 25—50 dkg sladkorja in 1 liter kisa.

V sladkornem, oziroma sladkem kisu je mogoče konservirati črešnje, višnje, slive, mirabele, hruške, razne jagode, dinje, buče i. dr.

Ta kompot je po nekod prav priljubljen. Ker pa ima kis že sam ob sebi ohranjajočo moč, ni šteriliziranje neobhodno potrebno; istotako ne raba patentovanih konservnih steklenic. Tu zadostujejo tudi navadni kompotni glaži, ako se jih primerno zamaši po že opisanem načinu.

Če pred vlaganjem sadja v steklenice kis parkrat odcedimo in prekuhamo, je sadje okusnejše in se bolj drži.

## B) Sadni soki ali odcedki.

### a) Splošna navodila.

Sadni soki ali odcedki so zmešani s studenčnico, s kislico ali s sodavico dobrodošla namizna pijača vsem onim, ki nečejo ali ne morejo uživati alkoholnih pijač. Alkohola ti soki nimajo ali pa tako malo, da sploh ne pride v poštev.

Sadni odcedki so prijetnega okusa in osvežujoča hladilna pijača, blagodejna za vsakega, posebno pa izvrstno krepčilo za bolnike. V kuhinji se jih rabi kot polivke k raznim močnatim jedilom.

Pripravljanje teh sokov je enostavno in po ceni, ako se raba sladkorja omeji na neobhodno potrebno količino.

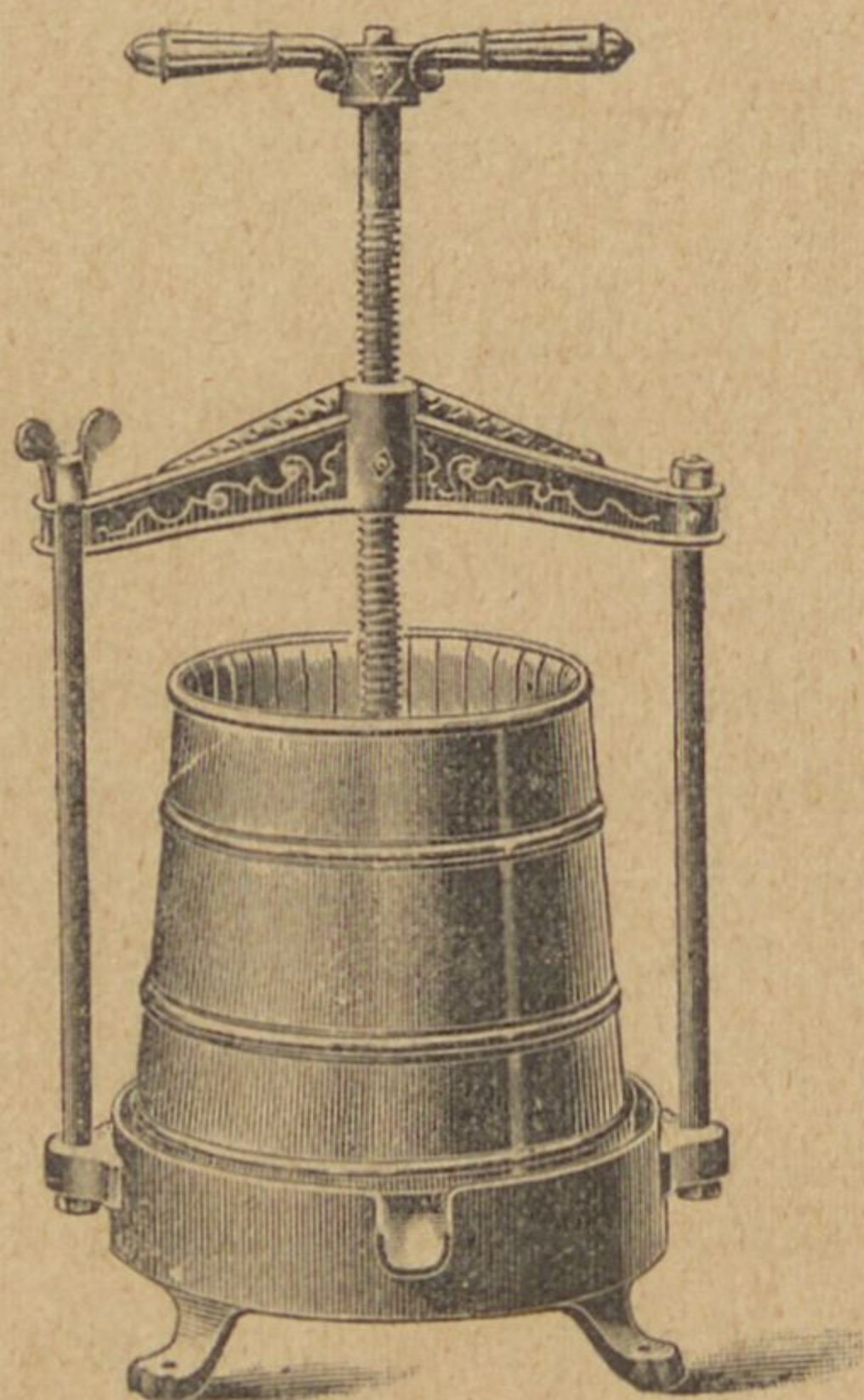
Sadje, iz katerega hočemo pripravljati soke, naj bo zrelo, vendar ne prezrelo. Odstraniti je pa peceljne, nesnago, nagnite dele, sploh vse, kar bi utegnilo poslabšati čisti sadni okus.



Nekatere sadne vrste n. pr. maline se rade začno že v par urah kaziti. Da se to prepreči, jih je takoj po nabiranju dobro zmastiti ali zmečkati in potlačiti, da stoji sok črez drozgo, kajti sedaj ne morejo v zraku se nahajajoča bitja povzročiti plesnenja, kakor sicer.



Pod. 20.



Pod. 21.

Iz osnaženega in zmečkanega sadja stisnemo sok s pomočjo snažnega prta ali pa s posebnimi stiskalnicami (glej podobe 20, in 21), ki jih je dobiti v vsaki trgovini železnine. Iztisnjen sok puste nekateri v z vato rahlo zamašenih steklenicah ali v lončenih posodah nekaj dni kvasiti in ko se po burnem vrenju gošča vsede, odcedijo čisti sok, mu primešajo primerno množino sladkorja in ga vkuhajo.

Eni pa soka ne kvasijo, ampak ga precedijo takoj po stiskanju skozi precejalni klobuk ali pa skozi čist, gosto tkan prt in ga vkuhajo, ko so mu dodjali potrebni sladkor.

Kvašen sok je bolj aromatičen in čist ter se bolje drži; pri nekvašenem se kaj rada dela gošča na dnu posode.

Pri nekaterih sadnih vrstah, n. pr. pri malinah in jagodah se doseže bolj slasten, aromatičen sok, ako iste pred stiskanjem polagoma segrevamo prilično do  $90^{\circ}\text{C}$  in pustimo potem en dan stati; sicer se pa splošno ne priporoča, sadje segrevati pred stiskanjem, ker postane sok v tem slučaju rad sluzast.



Da dobe sadni odcedki bolj prijeten okus, jim je dodjati primerno množino sladkorja, ki pa ne sme presegati gotove meje. Če dodamo preveč sladkorja, prikrije ta ono sadju lastno vonjavo in njegov fini okus. Navadno se računa pri sladkejšem sadju 20 do 50 dkg, pri kislejšem pa čez 50 dkg sladkorja na 1 liter soka.

Da se sadni soki dobro držijo, jih je potem, ko smo jim dodali sladkor, kuhati nad močnim ognjem; pene pa, ki se zbirajo na površju, je neprestano posnemati. Priporoča se hitro kuhati, kajti čim dalj časa se sadni sok kuha, tem več zgubi na okusu, oziroma vonjavi in dobi povrh še neznatno rjavavo barvo; vendar ga je kuhati tako dolgo, dokler se peni, ker čist je šele potem, ko ni več pen.

Prevreti, kolikor mogoče vroči sok vlijemo v dobro segrete, čiste, bele steklenice; te pa takoj zamašimo s snažnimi plutovimi zamaški, katere smo preje parili v kropu. Da preprečimo zraku vstop v steklenice skozi zamaške, zalijemo zgornji del steklenice s pečatnim voskom ali pa s parafinom.

Še bolj priporočljivo je sadne odcedke ali soke konservirati v patentovanih konservnih steklenicah (glej podobe 4 in 7), kajti pri uporabi teh se lahko raba sladkorja še bolj omeji ter obdrži sok vsled tega svoj naravni okus in aroma, razven tega se pa sigurno prepreči kvarjenje; soki se v teh dobro držijo neomejen čas. Postopa se pa tu kratkomalo tako-le: Zrelo sadje je očistiti, zmečkati in stisniti; sok je nekaj časa kvasiti, potem je čisti sok odcediti, goščo pa precediti. Na to je sok po dodatku sladkorja nad živahnim ognjem par minut kuhati, pene posnemati in še vroči sok v preje segrete steklenice naliti. Sedaj je šterilizirati 10 minut pri 90° C.

V patentovanih konservnih steklenicah je pa mogoče ohraniti tudi nekvašene, precejene sadne soke. Te alkohola proste pijače ni treba slajšati in ne kuhati, ampak le dobro precediti in napolniti v patentovane konservne steklenice. Da se dobro držijo, jih je šterilizirati dvakrat, prvokrat 25 — 30 minut pri 60 — 65° C in čez par dni pa 20 — 25 minut pri isti toplini. Če šteriliziramo pri večji toplini, tedaj zgubi sok na okusu; pri manjši toplini šterilizirani sok pa ne ostane stanovit, se torej kazi.

V slučaju, da se tekom časa vsede na dnu kaka gošča in jo hočemo odstraniti, tedaj je steklenice previdno odpreti, da se gošča ne dvigne; potem je čisti sok odtočiti v druge steklenice in zopet šterilizirati 20 — 25 minut pri 60 — 65° C.



Omeniti je še, da se ne smemo pri pripravljanju sadnih sokov posluževati železnih posod, ker bi dobili odcedki okus po železu in motno črnkasto barvo. Za rabo je le dobro posteklena ali pa rumena, oziroma bakrena posoda ter tudi lončena, ki pa ne sme biti mastna.

b) Navodila za pripravo posameznih sadnih sokov.

Po ravnokar opisanem načinu je mogoče pripraviti odcedke iz vseh sadnih vrst n. pr. iz malin, rudečih jagod, ribizlja, borovnic, brusnic, kopinšnic, višenj, jabolk, hrušk itd. Tozadevnih receptov je v raznih variacijah nebroj. Tu naj sledijo le nekateri.

### 1. Malinov sok

ali malinovec se pripravlja takole: Izbrane, zrele in snažne maline je zmečkati in iztisniti. S sokom napolnjene steklenice je narahlo zamašiti z vato in postaviti na prostor, ki ni prehladen, da lahko prične vrenje ali kvašenje. Po burnem vrenju se začne sok čistiti, sedaj ga je odtočiti, goščo pa precediti. Potem je enemu litru čistega soka pridjati 50—75 dkg sladkorja in pustiti to par minut nad živahnim ognjem vreti; med tem kuhanjem pa je pene marljivo posnemati. Še vroči sok je naliti v segrete steklenice; te pa je zamašiti, kakor je bilo opisano.

Pri uporabi patentovanih konservnih steklenic je pa šterilizirati 10 minut pri 90° C.

Nekateri puste zmečkane maline pred stiskanjem par dni kvasiti in jih med kvašenjem večkrat premešajo. Na ta način dobi sok lepšo barvo in finejši aroma. Isto dosežemo tudi, ako maline pred stiskanjem, ko smo jim dodali sladkor in malo vode, segrejemo polagoma na 90° C. in jih pustimo na to 24 ur stati. Potem je pa sok iztisniti, precediti in kuhati po že opisanem načinu.

Sicer je še več receptov za pripravo malinovca, ki se pa bistveno ne razlikujejo.

### 2. Sok iz rudečih jagod.

Snažne, prebrane jagode, katerim smo odstranili peceljne in muhe, je potrositi s sladkorjem in politi z malo vode. Na to jih je segreti polagoma do 90° C. in pustiti v pokriti posodi en dan. Potem je sok iztisniti, precediti, kratek čas kuhati, med kuhanjem posnemati in še vročega naliti v steklenice. Na 1 kg sadu se vzame 25—50 dkg sladkorja.



Drugi način je ta: Jagode je potrositi s stolčnim sladkorjem, potem premešati in postaviti par dni na hladen prostor. Sedaj je odcediti in precediti sok in napolniti steklenice. Napolnjene steklenice je vložiti v lonec in da se med kuhanjem ne poterejo, jih je podložiti in obložiti z lesno volno, oziroma s sličnimi pripravnimi rečmi. V lonec pa je naliti toliko vode, da pri vrenju ne more voda v steklenice. Ko je voda vrela kakih 10—15 minut, prenehamo kuhati in zamašimo steklenice s snažnimi skuhanimi zamaški ter jih zalijemo zgoraj s pečatnim voskom ali parafinom.

V patentovanih konservnih steklenicah konservirani sok iz rudečih jagod je šterilizirati dvakrat, prvokrat 25—30 minut pri 60—65° C. in čez par dni pa 20—25 minut pri isti toplini. Tu pa naj sega voda v loncu čez steklenice, ker se ni bati, da bi prišla v nje, kajti oklepki popuščajo sicer toliko, da lahko izhlapeva pri kuhanju segreti notranji zrak, vendar tiščijo pokrove tako dobro, da ne more voda vhažati v steklenice.

Sprešani ostanek jagod se pa pretlači skozi sito in napravi iz njega jagodna mezga ali marmelada.

### 3. Ribizljev sok.

Snažno, zrelo, vendar ne prezrelo grozdičje je zmečkati in stisniti. Sok je par dni kvasiti. Enemu litru čistega soka je dodati 50—100 dkg sladkorja. Po kratkem kuhanju in posnemanju pen je še vroči sok naliti v segrete steklenice.

Eni kvasijo zmečkani ribizelj pred stiskanjem. V tem slučaju je drozgo večkrat premešati in tako potlačiti, da stoji sok črez, sicer prične cikati. Tako pripravljeni sok je baje lepše barve in bolj vonjav.

### 4. Borovničev sok.

Enemu kilogramu zmečkanih borovnic je dodati 25 dkg sladkorja in da bo sok okusnejši, nekoliko limonovega soka ali pa 2—3 g vinske kisline, ki se dobi v lekarnah. Drozgo je pustiti kvasiti in ko je sok čist, ga je naliti v steklenice, te pa postaviti po konci na hladen prostor. Če ga pa shranjujemo v patentovanih konservnih steklenicah, je šterilizirati 10 min. pri 90° C.

### 5. Sok iz brusnic.

Dobro očiščene in zbrane brusnice je z malo vode kuhati tako dolgo, da razpokajo vse jagode. Potem je brusnice stisniti,



sok precediti skozi flanelno tkanino in mu primešati na 1 liter 50—75 dkg sladkorja ter pustiti vreti kakih 10 minut. Med kuhanjem je pene marljivo posnemati. Še vroč sok je naliti v segrete steklenice, te pa je zamašiti in zaliti s pečatnim voskom, oziroma parafinom.

### 6. Sok iz kopinšnic.

Kopinšnice je iztisniti in sok precediti. Enemu litru soka je pridjati 50 dkg sladkorja. Po kratkem kuhanju in posnemanju pen je še vroč sok naliti v steklenice, sicer pa delo zvršiti kakor v drugih slučajih.

### 7. Višnjev sok

se pripravlja iz prav zrelih višeni, katerim je peceljne iztrgati. Sad je zmečkati in sprešati, sok pa kvasiti, precediti, poslajšati in zakuhati, kakor je bilo opisano pri drugih sokih. Na 1 l soka se računa 20—50 dkg sladkorja.

Višnjev sok dobi posebno fini okus, če pri zmečkanju zdrobimo tudi nekaj koščic.

### 8. Hrušev sok

se nareja le iz vrst, ki so aromatičnega okusa. Sad je osnažiti in zrezati na kosce ter z malo vode kuhati ali pa pariti do mehkega. Na to je sok precediti skozi flanelno platno, poslajšati, zakuhati in pri tem pene posnemati.

Na 1 l soka se vzame 20—50 dkg sladkorja.

### 9. Jabolčni sok.

Za jabolčni sok velja isti recept kakor za hrušev. Nekateri ne kuhajo hrušk in jabolk, ampak jih samo sprešajo take, kakoršne so. Precejeni sok pa šterilizirajo 30 minut pri 65<sup>0</sup> C. Ker se pa vsede tekom kakih 8 dni še nekaj gošče na dno, odcedijo sedaj čisti sok v druge steklenice in ga šterilizirajo še enkrat 30 minut pri 60<sup>0</sup> C.

\* \* \*

Pripomniti je še, da je vse sadne soke, posebno pa one, ki niso v patentovanih, konservnih steklenicah, shraniti na hladnem, bolj temnem prostoru in je postaviti steklenice po konci.

### C. Sadne strjenine.

#### a) Splošna navodila.

Sadni soki iz neprezrelega sadja imajo lastnost, da se v gotovih slučajih, to je po primernem pripravljanju, oziroma ku-



hanju strdijo, da postanejo žoličasti in te sadne izdelke imenujemo sadne strjenine ali žolice (Obstgelee).

Sadje, iz katerega menimo napraviti sadne strjenine, naj bo sicer zrelo, a ne prezrelo, oziroma že mehko, ker le v trdem sadju je veliko onih snovi, ki jih imenujemo pektinove snovi in katere v zvezi s sadnimi kislinami po primernem segretju povzročajo strjenje soka.

Sadje je pred sprešanjem z nekoliko vode kratek čas kuhati, da postane mehko. Iztisnjen sok je skozi gost snažen prt precediti in ko se ohladi, primerno poslajšati. Uporaba sladkorja naj se omeji le na tisto množino, ki je potrebna, da se zboljša pridelku okus. Pri presladkih strjeninah prikrije sladkoba sadni aroma, razven tega so precej dražje.

Pripravljeni, poslajšani sadni sok je potem kuhati v primerno veliki in plitvi posodi nad živahnim ognjem. Med kuhanjem je pene posnemati.

Pri napravi sadnih strjenin ne gre kvasiti soke, ker kipenje prepreči strjenje.

Tudi je pri vkuhavanju paziti na to, da se ne zamudi pravi trenutek strjenja, kajti predolgo kuhani soki se ne strde ali pa postane strjenina zopet redka, tekoča. Čim hitreje se kuha, tem boljše se soki strde in tem sigurnejše obdrže prvotno barvo in prvotni sadni okus. Da se pa pravi trenutek strjenja lahko določi, je takoj po začetku kuhanja, oziroma vretja večkrat spustiti par kapljic na mrzel krožnik in ko se te kapljice strde ter se naredi črez takorekoč tanka kožica, je čas, da se potegne posoda od ognja. Sedaj je še vročo tekočino zliti v primerne preje segrete posode in ko se je ohladila, postane žoličasta. Pri uporabi navadnih kompotnih posod ali glažev se priporoča površino strjenin pokriti s papirčkom, namočenim ali v rum ali v čisti špirit; pod pergamentni papir, s katerim se zavežejo steklenice, je pa dati primerno velik kos vate in sicer iz vzrokov, ki so bili navedeni že v začetku tega spisa.

Na vsak način je pa najbolje, ako shranjujemo tudi sadne strjenine v patentovanih konservnih steklenicah in vstrežajo temu namenu najbolj tiste, ki so zgoraj nekoliko širje, kakor spodaj, ker jih je lažje izprazniti. V patentovanih konservnih steklenicah se sadne strjenine dobro drže neomejen čas. Da se tu prepreči kvarjenje, oziroma doseže neprodušno zaprtje steklenic, je treba sterilizirati 10—15 minut pri 80—90<sup>0</sup> C.



## b) Navodila za pripravo posameznih sadnih strjenin.

Sadne strjenine ali žolice se dado napraviti iz različnih sadnih vrst. Vendar ni lastnost strjenja pri vseh sadnih vrstah enako velika. Nekatero sadje ima malo pektinovih t. j. strjenje povzročajočih snovi; sok iz teh se nezadostno ali sploh ne strdi, če se mu ne doda nekoliko soka od takih vrst, ki imajo precejšnjo množino pektina. Zelo hitro se strdi n. pr. sok iz napol zrelih jabolk ali pa tudi ribizljev sok.

Naglo strjenje sadnih sokov se tudi lahko hitro doseže z dodatkom želatine ali drugih sličnih žoličastih snovi, vendar se ta način v navadnem gospodinjstvu le izjemoma prakticira, pač pa mnogokrat v konservnih tovarnah in enakih za kupčijo urejenih podjetjih.

Sadne strjenine se rabijo v različne namene; namazane na kruh lahko nadomestujejo sirovo maslo in strd. Med nami, ki smo navajeni bolj na suho skorjo, so seveda še skoraj nepoznana jed; pač pa so zelo čislane v Nemčiji, kjer se jih zelo veliko povžije in se jih prideluje na veliko v mnogih tovarnah.

### 1. Jabolčna strjenina.

Ne prezrela, torej še trda jabolka vseh vrst, bodisi sladka ali kislja, pa tudi nezrela, to je ona, ki se trebijo, so porabna za strjenine. Sok iz nezrelih se še rajši strdi, pač pa je temu zaradi zboljšanja okusa dodati nekoliko cimeta in več sladkorja, kakor onim iz zrelih jabolk.

Oprani in neolupljeni sad je zrezati v kosce in z nekoliko vode kuhati ali pa, če je mogoče, samo pariti v sopari tako dolgo, da postane mehek, vendar ne razkuhan. Sedaj je sok iztisniti in precediti skozi čist gost prt. Na to je primešati enemu litru soka 15—50 dkg sladkorja. Ko se je sladkor raztopil, je sok naglo kuhati in pene posnemati. Kakor hitro pa postane tekočina žoličasta tako, kakor je bilo opisano v splošnem navodilu, je prenehati s kuhanjem.

### 2. Kutinova strjenina.

Iz kutin pripravljati strjenino ni težko, kajti kutinov sok se kaj rad strdi.

Sadju je dobro zbrisati njemu lastno volnato prevleko, potem ga je razrezati na kosce, sicer pa je nadaljna priprava ista, kakor pri jabolčni strjenini. Vzame se tudi enaka množina sladkorja.



### 3. Češpljeva strjenina.

Zrele češplje je z nekoliko vode kuhati do mehkega. Na to je odcediti sok skozi žimnato sito. Če bi češplje sprešali, bi ne dobili čistega pridelka. Enemu litru ohlajenega soka je primešati 50 dkg sladkorja, in ko se ta raztopi, vse kuhati in pene posnemati. Za kakih 15—20 minut postane sok žoličast. Druge podrobnosti so opisane v splošnem navodilu.

### 4. Ribizljeva strjenina.

Bodisi iz rudečih, belih ali črnih ribizljevih jagod se lahko pripravlja okusna strjenina. Osmukane jagode je kratek čas kuhati, potem sprešati in sok precediti. Na 1 liter precejenega soka se računa 50—75 dkg sladkorja. Drugo delo se nadaljuje, kakor pri že navedenih strjeninah.

### 5. Kosmuljina strjenina.

Neprezrele kosmulje, katerim iztrgamo peceljne in muhe, je kuhati z malo vode do mehkega. Na to jih je stisniti; sok pa precediti in poslajšati ter naglo kuhati, dokler ne postane žoličast. Sladkorja je vzeti toliko, kakor pri ribizlju.

### 6. Malinova strjenina.

Le sveže nabrane in ne prezrele maline je, ne da bi se jih preje kuhalo, sprešati, sok precediti, poslajšati in kuhati kakor druge soke. Ker se pa malinov sok rad ne strdi, se priporoča mu priliči nekoliko ribizljevega soka ali sploh tacega, ki se rad strdi. Na 1 liter soka je vzeti 40—50 dkg sladkorja.

\* \* \*

Na sličen način je mogoče pripraviti tudi strjenine iz rudečih jagod, kopinšnic, borovnic, brusnic, jerebik itd.

Čim manj se stiska ali preša, ampak sok samo odceja, tem čistejše so strjenine ali žolice. Iz ostankov se pa lahko s primernim dodatkom sladkorja in svežega sadu naredi navadna sadna mezga ali marmelada.

\* \* \*

Sadnim strjeninam so slični oni sadni izdelki, ki jih pripravljajo po nekod na ta način, da kuhajo nad živahnim ognjem sadne soke tako dolgo, dokler niso tako gosti, da se potegnejo, ko kanejo od žlice. Tu se gre torej za zgoščenje in ne za strjenje. Sladka jabolka dajo baje najboljše take izdelke.



## Č. Sadne mezge ali marmelade.

### a) Splošna navodila.

Sadne mezge ali marmelade so sadni izdelki, dobljeni na ta način, da se zrelo, do mehkega kuhano ali parjeno sadje pretlači skozi sito ali kako drugo prežemalno pripravo in da se potem pretlačena mezga s primernim kuhanjem zgosti.

Da pa postanejo mezge okusnejše, jih je poslajšati, vendar se sme sladkor še le proti koncu kuhanja dodati, sicer zgube marmelade svojo prvotno, lepo barvo in postanejo rujavkaste. Iz istih vzrokov bo mnogokrat celo umestneje kuhati sladkor in mezgo v posebnih posodah ter jih skupaj zmešati in dobro premešati šele proti zgotavljanju marmelad. Drugih dodatkov sadne marmelade navadno ne rabijo; saj je naravni, sadni okus sam ob sebi nekaj izvrstnega. Nekateri pa vse eno pridevajo raznim marmeladam vanilijev, limonov ali cimetrov okus.

Čim bolj je sadje zrelo in aromatično, tem okusnejše so iz tega napravljene marmelade.

Sadje je seveda pred rabo dobro osnažiti, oziroma umiti.

Da dobimo čisto, okusno marmelado, je treba sadje, kakor že rečeno, pretlačiti skozi primerne priprave. To pa je mogoče le, če sadje preje kuhamo z malo vode do mehkega. Še bolj priporočljivo je parjenje v sopari, kar se lahko zgodi na enak način, kakor je bilo opisano v začetku tega spisa pri razlaganju sušenja hrušk. Ker nima parjeno sadje toliko vode, kakor kuhano, se pretlačena mezga pozneje pri vkuhavanju hitreje zgosti. Pri vkuhavanju je mezgo z leseno kuhačo ali lopatico neprestano mešati, sicer se prismoji. Dovolj gosta pa je, ko ostane vidna brazda, če potegnemo lopatico naglo črez mezgo ali pa, če kaplja v kepah od kuhače.

Koliko je sladkorja pridjati, se ravna po okusu, sicer velja tudi tu to, kar je bilo že rečeno pri drugih sadnih izdelkih, namreč, da prikrije prevelika sladkoba sadnim marmeladam njih prvotni, sadni okus in vonjavo; vendar čim slajša in gostejša je marmelada, tem manj se je bati, da bi se kazila.

Sadne mezge je še vroče djati v dobro očiščene, preje segrete steklenice ali lončene, oziroma kamenitaste, ter porcelanaste posode in ko so se nekoliko ohladile, je pokriti površje s papirčkom, namočenim v rumu ali čistem špiritu. Na to je posode zavezati s pergamentnim papirjem in shraniti na hladnem, zračnem prostoru.



V slučaju, da bi se mezge kazile, je posode izprazniti in znova prekuhati. Če pridenemo sedaj še nekoliko sladkorja, se potem mezge bolje drže.

Navadne kompotne posode je pred rabo malo izžveplati.

Kdor se hoče sigurno izogniti kvarjenju marmelad, oziroma kdor želi rabo sladkorja kolikor mogoče omejiti, temu se ne more dovolj priporočati, da si nabavi patentovane konsevrne steklenice. V teh steklenicah 15 minut pri 80 do 85<sup>0</sup> C. šterilizirane marmelade se dobro drže neomejen čas.

b) Navodila za pripravo posameznih sadnih mezg ali marmelad.

Sadne mezge so izvrstna jed, tako namazane na kruh, kakor kot nadev pri finem pecivu. Pri nas jih sicer še malo poznamo, med tem ko so n. pr. v Angliji stalna hrana na mizah vseh slojev.

Sadne mezge ali marmelade lahko pripravljamo iz različnih sadnih vrst, bodisi vsako za se ali pa tudi mešane. Tako n. pr. mešajo neki maline in ribizelj, maline in kosmulje, kopinšnice in jabolka itd.

Tudi iz nekaterih povrtnin n. pr. iz paradižnic in rabarbare narejajo eni prav dobre marmelade.

### 1. Marelična mezga

je izmed vseh mezg ena najboljših. Prav zrele, torej že mehke marelice je v mrzli vodi umiti in potem razpolovičiti in izkoščičiti. Na to jih je ali kuhati z malo vode ali pa pariti v sopari. Lahko se jih pa tudi obesi zvezane v snažni cunji nekaj minut v krop. Ko postanejo dovolj mehke, jih je pretlačiti skozi sito ali prežemalno pripravo. Sedaj je mezgo kuhati v lončenih ali emajliranih plitvih kozicah. Med kuhanjem je neprestano mešati, da se mezga ne prismoji. Ko je ta že precej gosta, ji je primešati na 1 kg okoli 50 dkg zdrobljenega sladkorja. Ko vse skupaj še enkrat prevre, bode tudi mezga že gosta tako, da kaplja v kepah od kuhače, oziroma da se pozna brazda, če potegnemo leseno lopatico črez mezgo.

Tako pripravljeno mezgo je sedaj shraniti po načinu, opisanem v splošnem navodilu.

### 2. Breskova mezga

ni nič manj čislana, kakor marelična. Nareja se pa ravno tako. Nekateri ji pridenejo med vkuhavanjem še nekoliko limonovga soka; sicer so pa vsi ti razni pridevki stvar okusa.



### 3. Črešnjeva mezga.

Zrele črešnje je z nekoliko vode kuhati in potem pretlačiti, da se izločijo koščice. Enemu kilogramu mezge je med vkuhanjem primešati okoli 25 dkg sladkorja pri slajših in okoli 50 dkg pri kislejših vrstah.

### 4. Češpljeva mezga ali češpljevec

se pripravlja iz prav zrelih češpelj na isti način kakor marelična mezga. Kdor hoče fino blago, jih mora preje olupiti.

\* \* \*

Za navadno domačo uporabo pa zadostuje, če izkoščičene, zrele češplje ali slive razkuhamo in mezgo zgostimo, ne da bi slive pretlačili in mezgo slajšali. Ta na cen način narejen češpljevec bi bil lahko stalno tudi na najskromnejši mizi, kjer rasto češplje. Pa celo v letih, ko pri nas slive obrodé tako, da nimajo prave cene, jih malo kedo suši, še manj se napravlja iz njih češpljevec, ampak jih večinoma porabijo za slivovko, čeravno bi posušene slive, kakor tudi češpljevec mnogo zalegle v domačem gospodinjstvu, posebno pa še tam, kjer je deca.

### 5. Jabolčna mezga

je posebno iz dišečih jabolčnih vrst prav okusna. Pa tudi iz sladkih in drobnih ali obtolčenih jabolk, ki niso za prodajo, se da napraviti dobra marmelada.

Čim bolj je sadje zrelo, tem več vsebuje sladkorja in vonjave in tem boljša je mezga.

Nekatero jesen segnije pri nas vsled brezobilja več jabolk, kakor jih v drugih letih priraste. V takih časih bi si lahko naše gospodinje napravile obilo jabolčne mezge za dom in še za prodajo. Če je drv in denarja za kuhanje jabolčne tropinovke, še jih bode za napravo jabolčne mezge in to tem preje, ker se ta lahko napravlja med običajno kuho.

Jabolko je pred rabo čisto umiti in razrezati. Zrezane kosce je kuhati z nekoliko vode do mehkega in med tem večkrat premešati, da se ne prismodijo. Še boljše jih je pariti v sopari. Za parjenje nam služijo lahko parni kotlički, kakoršne rabimo za parjenje svinjske reje in katere ravno v sedanjem času naši kmetovalci prav pridno naročajo. Treba jih je le dobro osnažiti. Kjer pa ni parnega kotlička, si lahko pomagamo z navadnim kotlom ali žehtnim piskrom na ta način, da postavimo v njega trinogo ali kako drugo primerno stojalo; na trinogo oziroma stojalo pa



denemo jerbas z jabolčnimi kosci; sedaj nalijemo v pisker toliko vode, da ne doseže pozneje krop sadja; pokrov pa obvijemo ob robu z mokrimi cunjami, da tako preprečimo izhlapevanje sopare. Kakor že rečeno, ima parjenje pred kuhanjem to prednost, da se ni bati, da bi se sadje prismodilo in sadje se ne napije toliko vode; pretlačena mezga se torej pri vkuhavanju hitreje zgosti. Do mehkega parjene ali skuhane kosce je pretlačiti (pasirati); pretlačeno mezgo je pa potem v velikih plitvih kozicah kuhati tako dolgo, da se tako zgosti, da kaplja od kuhače. Med kuhanjem je mezgo marljivo mešati, da se ne prismodi; proti koncu kuhanja jo je pa slajšati. Računa se 25 — 50 dkg stolčenega sladkorja na 1 kg mezge. Čim bolj je mezga gosta, tem boljše se drži.

\* \* \*

Kakor iz jabolk se lahko napravi marmelada tudi iz hrušk in kutin.

### 6. Jagodna mezga.

Očiščene, prav zrele, rudeče jagode, katerim smo izpuknili muhe in peceljne, je z nekoliko vode popolnoma razkuhati in potem skozi sito pretlačiti. Na 1 kg pretlačene mezge se računa 25 — 50 dkg sladkorja. Sladkor in mezgo je posebej kuhati in proti koncu vkuhavanja skupaj zmešati, ker le tako obdrži ta mezga lepo barvo, sicer bi postala rujava.

### 7. Ribizljeva mezga.

Zrelo grozdičje je umiti in jagode posmukati, kar se lahko hitro vrši z lesenimi ali srebrnimi vilicami; navadne železne niso za rabo, ker železo slabo vpliva na barvo izdelka. Do mehkega kuhane jagode je pretlačiti in mezgo potom kuhanja zgostiti. Med kuhanjem je enemu kilogramu mezge primešati približno 75 dkg stolčenega sladkorja.

### 8. Malinova mezga.

Zrele maline je nekaj časa kuhati, potem pretlačiti, sicer se pa delo nadaljuje kakor pri mezgi iz rudečih jagod.

### 9. Kosmuljina mezga

iz rudečih vrst dobi lepo rudečo barvo. Prav zrelo kosmato grozdje ali kosmulje je osnažiti in kuhati v vodi do mehkega. Na to je jagode pretlačiti in mezgo vkuhati, da se zgosti. Na 1 kg mezge se računa 50 dkg sladkorja.

\* \* \*



Na sličen način se pripravljajo tudi mezge iz kopinšnic, borovnic, bezgovih, češminovih in šipečjih jagod. Šipečjim jagodam, ki so pa porabne za mezgo še le potem, ko jih je že mraz omehčal, je iztrebiti pečke z lasci.

### 10. Paradižnična mezga.

Prav zrele paradižnice je dobro umiti in zrezati ali prelomiti v kosce ter pristaviti brez vode k ognju. Ko so se popolnoma razkuhale, jih je pretlačiti skozi sito. Mezgo je potem kuhati in pridno mešati tako dolgo, da se zgosti.

Enemu kilogramu mezge je primešati med vkuhavanjem 40 — 100 dkg sladkorja. Še vročo mezgo je djati v posode, katere je primerno zamašiti.

Za navadno kuhinjsko rabo se lahko pripravlja paradižnična mezga tudi brez sladkorja.

V patentovanih konservnih steklenicah konservirano paradižnično mezgo ni treba ne slajšati, ne zgostiti, ampak je pretlačeno mezgo napolniti takoj v steklenice in šterilizirati približno 30 minut pri 100° C. Na ta način konservirana mezga je bolj aromatična, kajti pri zgoščenju zgubi mezga na vonjavi.

### 11. Rabarbarna mezga.

Tam, kjer se je udomačila naprava kompota iz vžitnih rabarbarnih vrst, narejajo tudi iz njih prav okusno marmelado, ki je glede okusa slična jabolčni mezgi, kajti peceljni od rabarbare vsebujejo precej jabolčne kisline.

Oснаžene, olupljene in v kosce zrezane peceljne je kuhati brez vode tako dolgo, da se popolnoma razkuhajo in da se razkuhana mezga zgosti tako, da se vleče. Pretlačiti torej te mezge ni treba. Med kuhanjem je marljivo mešati in pridjati 1 kilogramu mezge okoli 30 dkg sladkorja ter nekoliko vanilije in pomerančnega soka. Po vkuhavanju, ki traja komaj kacic 20 minut, je mezgo shraniti po načinu, opisanem v splošnem navodilu.

\* \* \*

Načinov za pripravljanje sadnih mezg ali marmelad je še mnogo. Vsaki kraj, kjer se je udomačilo pridelovanje sadnih mezg bodisi za domačo uporabo, kakor tudi za prodajo, ima svojo posebnost, svojo specijaliteto, ki gre pod posebnim imenom med svet.

V Angliji n. pr. ne pretlačijo sadja pri napravljanju marmelad, ali pa vkuhavajo pol pretlačenega pol celega skupaj in imenujejo taki izdelek »Jam«.



V Šleziji se napravi za prodajo veliko mezge iz črešenj in višenj, takoimenovanega črešnjevega ali višnjevega pekmeza.

Na Češkem zopet pridelujejo površno pretlačen češpljevec brez sladkorja, ki je znan pod imenom »povidel«. Velike množine češpljevca, imenovanega »lekvar« ali »pekmez« nakuhajo tudi v Bosni, kjer je produkcija sliv tako znatna, da se je n. pr. leta 1904/05 izvozilo okoli 4275 vagonov posušenih sliv in 500 vagonov češpljevca. Razven tega nakuhajo Bosanci še precej slivovke. Saj imajo v krajih, kjer se neguje sliva, približno 10.000 kotlov.

Pa ne samo v Bosni, ampak tudi v sosedni Slavoniji se pridelava veliko pekmeza, kajti to delo pride ceneje, kakor kuhanje slivovice ali pa sušenje sliv.

Slive kuhajo na prostem v velikih bakrenih kotlih. Skuhane slive pretlačijo skoz sito, da na ta način odstranijo kožo in koščice. Pretlačeno kašo t. j. mezgo vsipljejo zopet nazaj v kotle, ji pri-denejo nekaj zelenih orehovitih in limonovitih lupin ter nekoliko cimeta ali klinčkov in jo kuhajo tako dolgo, da ne teče več od lopatice, s katero med kuhanjem neprestano mešajo, da se mezga ne prismodi.

Za prodaj namenjeni pekmez pride v male sodčke, za domačo rabo pa v lonce ali steklenice, katere se zaveže s pergamentnim papirjem.

Ni dvoma, da bi se kaj sličnega dalo vpeljati tudi pri nas, če že ne za prodaj, pa vsaj za dom.

V dobrih vinskih in ob enem sadnih letih, ko nima sadje prave cene in se zaradi pomanjkanja posode ne da napraviti iz vsega sadja sadna pijača, bi bilo priporočljivo tudi pri nas napravljati pekmezu slične izdelke iz jabolk, hrušk, sliv, črešenj itd. posebno pa v krajih, ki so izven pravega prometa in kjer zavoljotega še težje spravijo sveže sadje v denar.

#### **D. Sadne testenine ali paste.**

Sadne testenine ali paste so prav za prav potom kuhanja močno zgoščene in potem v ploščatih oblikah posušene sadne mezge.

Ker zgube ti izdelki vsled sušenja veliko vlage, se dobro drže mnogo let, ako so shranjeni na zračnem, suhem prostoru.

Sadne testenine je mogoče napraviti iz vseh sadnih vrst. Tudi malovredne kvalitete sadja se uporabljajo v ta namen. Če jih je tudi slajšati in koliko, to določa okus.



Najboljše paste so one iz marelic, breskev, mirabel in kutin; pa tudi jabolke, hruške, slive, črešnje in raznovrstne jagode dado prav dobre paste ali testenine.

Za paste je treba sadne mezge tako dolgo kuhati, da obstane v nje postavljena kuhača po konci. Potem jih je namazati prilično 1 cm debelo na olnat ali pergamentni papir. S papirjem vred jih je djati na lese ali tudi ponve in sušiti polagoma. Pri naglem sušenju se prehitro napravi zunaj skorja, ki ovira znotraj sušenje.

Paste lahko sušimo v peči ali v štedilniku. Priročna je tudi sušilnica, opisana v začetku tega spisa (glej pod. 1). Sušenje past se lahko tudi brez slabih posledic večkrat prekine. Ko dobe paste nekako podplatasto obliko, so dovolj suhe. Sedaj je papir odmočiti, paste pa zrezati v male kocke. Dobro je, če še te kocke, predno jih spravimo, sušimo nekaj časa na zraku.

Za kuhinjsko rabo je paste namočiti in razkuhati, sicer so pa tudi kot suhe priljubljena otročja slaščica. Sadne testenine ali paste so brez dvoma v slabih sadnih letih in v gotovih slučajih n. pr. na ladjah izvrstno nadomestilo za sveže sadje.

### **E. Sadni siri.**

Iz sadnih vrst, katere vsebujejo precej strjenje povzročujočih pektinovih snovi, je mogoče narediti takoimenovane sadne sire. Pri nas precej znan je kutinov sir. Delajo pa ponekod tudi sire iz češpelj, jabolk itd.

#### **1. Kutinov sir.**

Dobro obrisane in neolupljene kutine je z nekoliko vode kuhati do mehkega. Potem jih je pretlačiti skoz sito. Enemu kilogramu mezge je pridjati 50 dkg sladkorja in polovico soka od ene limone. Na to je mezgo kuhati in pridno mešati, dokler ne pada v kepah od kuhače. Sedaj je mezgo djati v primerne oblike, katere pa je preje namočiti v vročo vodo. Napolnjene oblike je postaviti na gorko, da se sir nekoliko osuši; potem je potrositi površje s stolčenim sladkorjem in sir zvrniti na s sladkorjem potrošeni papir. Da se sir osuši tudi na drugi strani, ga je pustiti še par dni na gorkem. Tako pripravljen sir je zaviti v bel papir in shraniti v škatljah ali lončenih posodah.

Pripomniti je še, da se ne sme vode, v kateri so se kutine sprva kuhale, priliti k mezgi, kajti sir bi postal v tem slučaju pretrd; pač pa se da iz nje narediti kutinova strjenina.





## 2. Češpljev sir.

Izkoščičenim češpljam je priliti toliko vode, da so ravno pod vodo in ko so se razkuhale, jih je pretlačiti skozi sito. Enemu kilogramu mezge je primešati 50 dkg sladkorja. Kuhati in pri tem pridno mešati pa je mezgo tako dolgo, da stoji kuhača v njej. Sedaj je napolniti oblike in te postaviti v peč ali štedilnik, da se vsebina nekoliko popeče.

## 3. Jabolčni sir

se napravlja na isti način, kakor kutinov, samo s to razliko, da je tu tisto vodo, v kateri so se jabolka kuhala, priliti k mezgi, sicer bi ne postal dosti čvrst.

## F. Razna jagodna vina.

### Splošna navodila.

Dobro pripravljeno vino iz raznih jagod je zelo okusna in hladilna pijača, osvežujoča in krepčalna radi sadnih kislin, ki jih vsebuje. Razven tega se nekaterim pripisuje zdravilna moč; tako n. pr. je borovničevac izvrstno zdravilo za želodčne ali črevesne bolezni, zlasti če so v zvezi z drisko.

Jagodna vina narejamo lahko iz ribizlja, kosmatega grozdja ali kosmulj, borovnic, kopinšnic, malin itd. Jagode naj bodo zrele in snažne. Odbrati je tudi vse gnile jagode, listje in druge enake primesi. Zaradi boljše izrabe je pred stiskanjem jagode v leseni ali lončeni posodi zmečkati (zmastiti), posodo pokriti in pustiti 2 dni na hladnem prostoru. Da se ne dela na površju klobuk, oziroma, da se prepreči kazenje, je drozgo večkrat premešati. Po preteku dveh dni je drozgo sprešati, kar se lahko zgodi v snažni platneni vrečici ali pa v posebnih stiskalnicah (glej podobe 20 in 21).

Ker pa vsebujejo jagodni soki večinoma preveč kisline in premalo sladkobe, jim je primešati primerno množino vode in sladkorja, da se na ta način razmerje med kislino in sladkostjo zravna, vsled česar se pijača bolje drži in sploh zboljša na okusu. Brez teh dodatkov bi bilo jagodno vino večji del prekislo, oziroma nestanovitno. Vzame se pa navadni beli sladkor, katerega je raztopiti v topli vodi.

Poslajšani in z vodo razredčeni sok je naliti v primerne posode, bodisi v sodčke ali pa v steklenice (glej pod. 22 in 23), vendar ne do vrha, sicer bi pri vrenju metal mošt drože iz posode.





Pod. 22.

Pod. 23.

Posode s kipelnimi vehami.

Samočiste vinske kvasnice in navodilo o porabi teh je vedno dobiti pri vseh kmetijskih kemičnih preskušališčih.

Ako preneha vrenje pri še sladkem moštu, tedaj je pijačo zmešati, da se drože vzdignejo in zopet oživijo; ob enem se je prepričati, če je v prostoru potrebna toplina.

Ko se začne po burnem vrenju pijača čistiti, jo je pretočiti in za tri do štiri tedne t. j. po takoimenovanem tihem ali drugem vrenju zopet. Sploh se pa z večkratnim pretakanjem doseže, da jagodna vina popolnoma dozore t. j. da ostanejo stanovitna na okusu in barvi tudi, ako jih napolnimo v buteljke (turnčke). Polne buteljke je dobro zamašiti s snažnimi plutovimi zamaški in shraniti ležeče položene v suhi, hladni kleti. Priporoča se tudi zaliti zgornji del buteljk s pečatnim voskom ali parafinom. V tem slučaju lahko stojé steklenice tudi po konci v kleti. Pri narejanju jagodnih vin se je kolikor mogoče ogibati rabi železnega orodja, kajti železo spremeni vinu barvo. Da je po burnem vrenju posode vedno zapolnjevati, se samo ob sebi razume.

### 1. Ribizljevo vino.

Iz ribizlja se da napraviti po opisanem načinu prav dobro vino, ki je izmed vseh jagodnih vin najbolj slično onemu iz trsnega grozdja. Na 1 l soka se računa vedno 2 litra vode in 45 — 50 dkg sladkorja za navadno pijačo, 70 — 80 dkg za boljše namizno in 1 kg za likerno vino. Po tem receptu pripravljeno vino ima okoli

Da se prepreči ciknenje jagodnih pijač, se priporoča raba kipelnih veh ali pilk (glej pod. 22. in 23). Mošt dobro vre, če je na prostoru, ki ima 15 — 20° C.

Vrenje se tudi pospeši, če se doda že kipečega mošta ali pa samočistih vinskih kvasnic.

Raba samočistih vinskih kvasnic se priporoča sploh pri vseh jagodnih vinih, kajti one pospešujejo vretje; vino se torej preje sčisti in hitreje dozori, ie bolj stanovitno in dobi čistejši okus.



7 tisočink kisline in približno 8, oziroma 11 ter 16 odstotkov alkohola. Priporoča se tudi pri pridelovanju ribizljevega vina jagode osmukati t. j. ozobke izločiti in pri zmečkanju in prešanju paziti, da se pečke preveč ne stiska, ker dobi v nasprotnem slučaju vino lahko trpek okus.

## 2. Vino iz kosmatega grozdja.

Kosmato grozdje ali kosmulje dado prav fino desertno vino, ako se primeša 1 litru soka  $1\frac{1}{2}$  l vode in 75—100 dkg sladkorja.

## 3. Borovničevец.

Borovnice ali črnice je pred stiskanjem kuhati. Ker se pa pri kuhanju zamorijo one kvasne glivice, ki so bile prvotno na jagodah, je pridjati borovničevcu nekoliko vinskih droži, še boljše samočistih vinskih kvasnic, sicer ne more vreti. Da se kvasnice bolje razvijajo, t. j., da se vrenje pospeši, je pridjati na 10 litrov tekočine 2 grama salmijaka ali pa 8 dkg sladne moke (Malzmehl). Če bi pa sedaj borovničevец še vse eno ne pričel vreti, ga je zračiti t. j. razpršeno pretočiti in paziti na to, da ima prostor, kjer stoji posoda,  $15 - 20^{\circ}$  C.

## 4. Kopinovec.

Če vzamemo 1 l kopinovega in 1 l ribizljevega soka ter primešamo 2 litra vode in 1 do  $1\frac{1}{2}$  kg sladkorja, dobimo izvrstno pijačo. Napravi se pa lahko tudi kopinovec brez dodatka ribizljevega soka tako, da se primeša enem litru kopinovega soka 1 l vode, 50 dkg sladkorja in 2 do 3 g v prah stolčenega vinskega kamna.

## 5. Malinovo vino.

Mešanica iz 1 litra malinovega soka,  $1\frac{1}{2}$  l vode in 80 do 90 dkg sladkorja da dišeče desertno vino.

## G. Sadni likerji.

### Splošna navodila.

Sadje vseh vrst se lahko uporabi tudi pri napravi raznih likerov in so ti sadni likerji precej udomačena in priljubljena pijača, ki je tem okusnejša, čim bolj je sadje aromatično. Sadnim likerom se tudi ne more odrekati neka lečilna vrednost, seveda v gotovih slučajih pri zmernem uživanju. Za prirejanje teh likerov, ki je precej enostavno, je navodil nebroj, kajti tu je merodajen okus posameznika, ki želi ali zelo ali manj sladko, oziroma močno ali lahkejšo pijačo. Tudi dodatki kakor: limonovi olupki, cimet,



klinčki, muškato cvetje, grenki mandeljni itd. so stvar okusa. Glavne snovi, iz katerih ti likerji obstoje, so: voda, sladkor, sadje, ki naj da vonjavo in alkohol, katerega dodamo bodisi v finem, čistem špirtu ali v konjaku, slivovki itd. Čisti, močni špirit je z isto množino prekapane (destilirane) ali prekuhane vode razredčiti. Čim finejše je žganje, tem boljši bo liker. Nečista roba, ki ima v sebi fuzel, ni za rabo. Priporočljivo je, da je voda, ki se rabi pri narejanju likerov, prekapana (destilirana); kjer je pa težko dobiti to, je navadno studenčnico dobro prekuhati, da se vsedejo apno in druge rudninske snovi na dno, in da te snovi, ki bi sicer slabo učinkovale na okus in barvo likera, sigurneje izločimo, odlijemo previdno in rabimo le nekaj nad polovico prekuhane vode. Sladkor naj bo čist, kristalni ali navadni beli sladkor, kakoršnega uživamo v kavi. Razsekati ga je pred rabo v koščke. Najnavadnejši način prirejanja sadnih likerov je ta, da napolnimo primerno velike bele steklenice z dobro osnaženim sadjem in potrebnim sladkorjem, oziroma še z drugimi dišavnimi dodatki in da zalijemo vse skupaj z alkoholom. Dobro zamašene steklenice pa postavimo 2, 3 ali še več tednov na topel n. pr. solncu izpostavljen prostor in jih med tem večkrat na dan stresamo, da se vsebina dobro premeša. Potem je tekočino odtočiti, precediti v primerne steklenice in shraniti na hladnem, temnem kraju. Pri nekaterem sadju je pa zopet bolj priporočljivo namesto celega sadja, raje izprešani sok zmešati z alkoholom, sladkorjem in vodo. V tem slučaju je sladkor preje v vodi kuhati in pene posnemati. Sadni likerji dobe finejši okus, čim stareji so. Kdor želi zorenje likerov pospešiti, mora dobro zamašene steklenice segrevati v vodi 2 uri pri 60° C in jih na to polagoma ohladiti.

### 1. Črešnjev in višnjev liker.

Na 1 kg sadja, kateremu je izpukniti peceljne, se računa 1 liter žganja, 75 dkg sladkorja ter nekoliko cimeta in klinčkov. Steklenica naj stoji tri tedne na solncu; sicer se je ravnati po splošnem navodilu.

### 2. Marelični in breskov liker.

Enemu kilogramu razrezanih, zrelih marelic, oziroma breskev je primešati  $\frac{3}{4}$  l žganja in 50 dkg sladkorja ter kakih 10 zmečkanih grenkih mandeljnov in nekoliko pomerančnih olupkov. Za 2 ali 3 tedne je liker odtočiti in precediti. Če vzamemo fini močni špirit, ga je z isto množino vode razredčiti.



### 3. Kutinov liker.

Zrele, dobro zbrisane in na emajlirani strgači nastrgane kutine je, ko so en dan stale, sprešati; 2 litrom soka je pridjati  $1\frac{1}{4}$  l dobrega žganja, 75 dkg sladkorja, 1 gram cimeta, 1 g klinčkov, in 4 g zdrobljenih, grenkih mandeljnov. Za 3 do 4 tedne je liker precediti v male steklenice in shraniti na hladnem prostoru.

### 4. Jabolčni liker.

Dišeča jabolka, kakor so: zimski parmena, ananasov kosmač itd. je nastrgati kakor kutine in sprešati. Iztisnjen sok je precediti in 10 minut kuhati. Med kuhanjem je pene posnemati. Za 1 l soka se vzame  $\frac{3}{4}$  l žganja in 50 dkg sladkorja, katerega je pa preje v  $\frac{1}{4}$  litru vode kuhati in očistiti pen.

\* \* \*

Na isti način se nareja tudi hrušev liker.

### 5. Orehov liker.

1 kg zelenih orehov, pri katerih se še notranja trda luščina ne čuti, je zrezati in zaliti s poldrugim litrom žganja. Dodati je še nekoliko cimeta in klinčkov, limonovih olupkov in muškatnega cvetja. Ko je ta mešanica stala kakih 4 do 6 tednov na solncu, je tekočino precediti in ji pridjati 80 dkg v prekapani ali skuhani vodi raztopljenega sladkorja.

### 6. Jagodov liker.

1 kg rudečih jagod,  $\frac{3}{4}$  l žganja, 50 dkg sladkorja, nekoliko cimeta in klinčkov je postaviti v svetli, dobro zamašeni steklenici 3 tedne na solnce in potem precediti tekočino.

\* \* \*

Enako se prireja malinov liker.

### 7. Ribizljev liker.

Jagode zrelega ribizlja je osmukati, zmečkati in sprešati. Enemu litru soka je primešati 1 liter finega špirita ali konjaka in 50 — 75 dkg sladkorja.

### 8. Borovničev liker.

1 kg borovnic, par gramov cimeta in klinčkov,  $\frac{1}{2}$  l destilirane ali pa vsaj prekuhane vode in 1 liter finega špirita ali slivovke postavimo v primerni steklenici na okno in večkrat premešamo. Črez 3 tedne odtočimo in precedimo tekočino ter ji pri-



lijemo sladkorno raztopino, ki smo si jo pripravili na ta način, da smo 75 dkg sladkorja kuhali v  $\frac{1}{2}$  litru vode in pri tem pene posnemali.

### 9. Brinjev liker.

$\frac{1}{2}$  do 1 kg zmečkanih brinjevih jagod je namakati 2 dni v mešanici iz 5 l finega špirta in 5 l vode. Slajšati je po okusu. Potem je liker precediti in natočiti v manjše steklenice.

### 10. Šipečji liker.

Prav zrele, že od mraza omehčane šipečje jagode je zmečkati in zaliti z žganjem ter postaviti na solnce ali pa k peči. Računa se na 1 kg sadu 3 l žganja. Črez 14 dni je tekočino odtočiti in precediti ter poslajšati s sladkorno raztopino, ki se pripravi tako, da se 75—100 dkg sladkorja kuha v  $\frac{1}{2}$  litra vode.

Vedno večje in večje spoznavanje dobrih lastnosti sadja je veliko pripomoglo k razširjanju sadjarstva. Osvežujoči, prijetni okus in redilna vrednost sadja ter njegova vrednost v zdravstvenem oziru so in bodejo še pripeljali ljudi na najrazličnejša pota konserviranja.

Od tu opisanih načinov zaslužijo najširše uvaževanje sledeči: sušenje sadja, priprava sadnih kompotov in narejanje sadnih mezg.

## Povrtninske konzerve.

### Splošne opombe.

Znanstveno dognana stvar je, da je zelenjava zelo redilna in človeškemu zdravju posebno dobrodejna hrana, kajti ona ima večinoma vse važne snovi, ki so potrebne razvoju človeškega telesa v lahko prebavljivi obliki.

Briga vsake gospodinje bi torej morala biti, skrbeti za to, da je pri hiši vedno dovolj sveže vžitne zelenjave in sicer ne samo v času, ko ta raste, ampak tudi po zimi.



Marsikatera povrtnina se dobro drži čez zimo brez posebnih priprav; še več pa se jih hitro pokvari, posebno še, če jih potrgamo v času, ko so najokusnejše, nezrele.

#### A. Konserviranje povrtnin v patentovanih konservnih steklenicah.

##### a) Splošna navodila.

S pomočjo konserviranja v patentovanih konservnih steklenicah je mogoče sveže ohraniti tudi drugače lahko kvarljive povrtnine neomejen čas.

Prilika je nam torej dana, da si lahko privoščimo tudi po zimi n. pr. zelenega graha, fižola, špinače, špargeljna itd. prav tako, kakor po leti. V obeh slučajih pa sta okus in priprava jedi enaka; jed, ki jo uživamo po leti, se v ničem ne razločuje od one, ki nam je na razpolago v patentovanih konservnih steklenicah po zimi.

Konserviranje povrtnin v teh steklenicah je prav priprosto delo in temelji na uničenju kvarjenje povzročajočih bitij ter na preprečenju ponovne okužbe. Ker je pa življenska žilavost teh na povrtninah se nahajajočih, nevidnih kvarljivcev zelo velika, je v dosego namena potrebno, da se povrtnine šterilizira dalj časa in pri večji vročini, kakor je bilo to opisano pri sadju.

Šteriliziranje povrtnin naj traja pri  $100^{\circ}\text{C}$   $1\frac{1}{2}$  ure; za 4 do 5 dni je pa šteriliziranje vedno ponoviti, sedaj zadostuje  $\frac{1}{2}$  ure pri  $100^{\circ}\text{C}$ .

Povrtnine, katere namenimo konservirati, morajo biti sveže in dobro osnažene, sicer je neuspeh gotov. Na preveč bohotni t. j. pregnojeni zemlji zrastle povrtnine niso za konserviranje, ker dobé konserve neprijeten okus.

Ako je potrebno povrtnine, katere menimo konservirati, razrezati ali lupiti, jih je takoj po tem delu polagati v slano vodo, da obdrže prvotno lepo barvo.

Pred šteriliziranjem, oziroma vlaganjem v steklenice je povrtnine par minut pariti v sopari ali prevreti v čisti vodi, kateri smo pridjali na 1 l eno žličko soli. Preje oparjene ali malo prevrete povrtnine se bolje držé, so bolj mehke in okusnejše, kakor one, pri katerih to delo opustimo.

Oparjene, prevrete povrtnine je navadno strositi v rešeto in politi z mrzlo vodo, da se ohladé, potem jih je vložiti v steklenice in zaliti s slano vodo ter takoj šterilizirati.



Slano vodo si pripravimo na ta način, da raztopimo v enem litru skuhane vode 1—2 žlici soli.

Zelenjave, ki jih hočemo uživati kot salato, zalivamo s kisom, kateremu smo pridjali polovico slane vode.

Vse drugo delo se vrši tako, kakor je bilo opisano pri vkuhavanju sadja v patentovanih konzervnih steklenicah. Tudi tu se določa čas vkuhavanja še le od tistega trenutka, ko je dosegla voda ono toplino ( $100^{\circ}\text{C}$ ), ki je predpisana za šteriliziranje povrtnin.

#### b) Vkuhavanje posameznih povrtnin v patentovanih konzervnih steklenicah.

Zelen grah, fižol v stročju, špargelj, karfijol, špinača, paradiznice itd. so povrtnine, ki jih čislamo zaradi njih finega okusa in velike redilnosti ter lahke prebavnosti. Kar se nam nudi poleti v brezobilju, lahko shranimo po zgorajšnjem načinu za zimo.

Vkuhavanje je prav enostavno in lahko, vendar se ne sme smatrati za preenostavno delo. Nikakor ne velja predpise glede svežosti in čistosti povrtnin in drugih pripomočkov prezirati; še manj pa glede časa šteriliziranja. Moti se oni, ki skuša varčevati pri kurivu na ta način, da šterilizira n. pr. grah samo  $\frac{1}{2}$  ure pri  $100^{\circ}\text{C}$ , namesto  $1\frac{1}{2}$  ure kakor je predpisano. Posledica takih samolastnih poizkusov je skoraj vedno neuspeh, jeza in škoda. Določba časa za šteriliziranje te ali one jedi temelji na večletnih izkušnjah in to je treba upoštevati, sicer je razočaranje gotovo. Sploh naj bo dovoljeno na tem mestu še enkrat opozoriti na »splošne opazke za uporabo patentovanih konzervnih steklenic«.

#### 1. Zelen grah.

Zelen grah z naspol razvitim zrnjem je najpripravnejši. Sveže natrgan grah je takoj izluščiti in zrnje skrbno prebrati. Črvivo in čisto drobno zrnje je odstraniti. Prebrano zrnje je umiti in potem 5 minut v sopari ali pa v nekoliko slanem kropu pariti. Na to je vodo hitro odcediti in grah takoj v mrzli vodi ohladiti. Sedaj je napolniti steklenice z grahom in tega zaliti s slano vodo, seveda ne s tisto, v kateri se je preje paril, ampak s sveže pripravljeno, ki se pa naj pred uporabo ohladi. Kakor omenjeno, zadostuje ena zvrhana žlička soli na 1 liter skuhane vode in ta raztopina zadostuje za 5—6 polliterskih steklenic. Da ne smejo biti steklenice prepolne, je bilo povedano že v »splošnih opazkah«. Napolnjene steklenice je po opisanem načinu zapreti in vložiti v lonec. V lonec je naliti toliko vode, da stoji črez ste-



klenice. Vkuhavanje ali šteriliziranje traja  $1\frac{1}{2}$  ure pri  $100^{\circ}$  C. Za 3—5 dni je vkuhavanje  $\frac{1}{2}$  ure pri  $100^{\circ}$  C. ponoviti.

Pri vkuhavanju graha je vsa dela zaporedoma naglo zvršiti, ker se grah sicer rad skiše.

Grah, ki je rasel na sveže pognojeni zemlji, ni za konserviranje, ker dobi neprijeten okus in se ne drži sigurno; sicer se pa pri pravilnem vrtnarstvu ne seje grah v sveže pognojeno zemljo.

## 2. Fižol v stročju.

Na sličen način kakor grah, se konservira stročnat fižol. Najboljše je stročje brez niti in z malo razvitim zrnjem. Ko se stročju konci odrežejo, ga je umiti in potem pariti v pari ali pa v nekoliko slanem kropu 5—10 minut, da postane mehko in se mu odtegne grenkoba. To parjenje povrtin pa ima tudi namen te vsaj deloma razkužiti in tako prav za prav poznejše šteriliziranje pospešiti. Po parjenju je vodo odcediti in fižol takoj v mrzli vodi ohladiti ter vlagati v steklenice in zaliti s slano vodo. Šteriliziranje in ponavljanje šteriliziranja se vrši kakor pri grahu.

Tudi tu je vsa dela naglo vršiti, ker sicer dobi fižol neki grenkokisli okus.

## 3. Cvetni kapus ali karfijol.

Po kuhinjski navadi pripravljen cel karfijol ali pa razdeljen v male cvetke je par ur namakati v mrzli, nekoliko slani vodi in to večkrat premeniti. Potem je karfijol pariti okoli 5 minut v slanem kropu, katerega pa je pokriti in potegniti od ognja, kakor hitro je karfijol v njem. Na to je karfijol s penavko pobrati iz vode, ohladiti v mrzli vodi, vložiti v steklenice, zaliti z običajno slano vodo in šterilizirati 60 minut pri  $100^{\circ}$  C. Za 3 do 4 dni je šteriliziranje ponoviti in sicer 15 minut pri  $100^{\circ}$  C.

## 4. Špargelj.

Špargelj, ki ga prištevamo med najimenitnejše zelenjadi, zahteva pri konserviranju posebno pozornost. Začetnikom se priporoča, ga še le potem v večji meri konservirati, ko dobe nekoliko vaje v tem delu, kajti, če ni špargelj popolnoma svež in če je prenegoden, se kaj rad skvari.

Najboljši špargelj je oni, ki je neposredno pred konserviranjem potrgan in ki je zrastel na zemljišču, katero je bilo že v jeseni pognojeno.

Špargelj je spodaj prerezati tako, da so vsi kosci ene dolgosti, potem je olupiti kožo pod nežno glavico. Obelene kose je



polagati takoj v nekoliko slano vodo, da ne porjave. V vodi ostanejo kakih 40 minut in se priporoča vodo vsakih 10 minut premeniti. Med tem je pristaviti k ognju v bolj ozki posodi nekoliko posolene vode in ko začne ta vreti, je zdevati špargelj pokonci v pisker tako, da mole glavice iz vode. Ko je vrel v pokritem piskru 5 minut, ga je takoj ohladiti v mrzli vodi in potem polagati v steklenice z glavico navzdol, zaliti z po opisanem načinu pripravljeno slano vodo ter šterilizirati 90 minut pri  $100^{\circ}$  C. Za 4 dni je še enkrat šterilizirati 20 minut pri  $100^{\circ}$  C.

### 5. Špinača.

Vzeti je nepremlado, a vendar tudi ne prestaro, pač pa skrbno izbrano in očiščeno perje, katerega je v slani vodi nekoliko prekuhati. Potem ga je stresti v rešeto, ohladiti v mrzli vodi, dobro ožeti, fino razsekati s sekljačem, zložiti v steklenice in šterilizirati 60 minut pri  $100^{\circ}$  C. Ponovno šteriliziranje za tri dni naj traja 30 minut pri  $100^{\circ}$  C.

Na enaki način se konservirajo tudi vse druge zelenjave, ki se prištevajo k špinačnicam.

### 6. Pesa ali rona.

Za konserviranje so najboljše one vrste, ki pri kuhanju ne poblede, ampak ki ostanejo lepo rudeče. Sveže rone, katerih se ne sme nič narezovati, ampak jim je perje le z roko osmukati, je dobro umiti in neolupljene kuhati do mehkega. Potem jih je ohladiti v mrzli vodi, olupiti, zrezati v liste, zložiti v steklenice, zaliti z nekoliko slanim in z vodo zredčenim kisom ter po okusu poslajšati in šterilizirati 10 minut pri  $80^{\circ}$  C.

### 7. Kumare ali murke.

Ljubiteljem murkine solate je prilika dana potom šteriliziranja v patentovanih konservnih steklenicah si privoščiti to jed tudi po zimi.

Umite kumare je olupiti in zrezati v listke tako, da ne pridejo koščice vmes. Na to jih je po potrebi osoliti in vodo, ki jo izpustè, je odcediti. Sedaj je listke zložiti v steklenice in zaliti z ne premočnim, prekuhanim ter zopet ohlajenim kisom. Šteriliziranje traja 20 minut pri  $80^{\circ}$  C. Priporoča se ne pretrdno vlagati listke v steklenice, da se lahko enakomerno navzamejo kisa.

### 8. Paradižnice.

Bolj male, dobro dozorele in umite paradižnice je tu in tam predreti s tanko leseno iglo, da pozneje pri kuhanju ne razpokajo.



Potem jih je tesno vložiti v steklenice, zaliti z običajno slano vodo in šterilizirati 40 minut pri 90° C.

Paradižnično mezgo ali pire je šterilizirati 30 minut pri 100° C.

## 9. Gobe.

Vse vrste užitnih gob je mogoče v patentovanih, konservnih steklenicah ohraniti tako, da ostanejo okusne, kakor bi bile sveže nabrane.

Za konserviranje je izbrati bolj male, zdrave in sveže natrgane gobe, katere je dobro očistiti. Priporoča se konservirati le kapice, ker so koceni navadno tudi pri mladih črvivi.

Na kosce zrezane gobe je brez vseh dodatkov nekoliko kuhati v lončeni posodi, po potrebi osoliti, ohladiti, vložiti v steklenice ter zaliti s sokom, ki so ga med kuhanjem izpustile in šterilizirati 90 minut pri 100° C.

Steklenice naj ne bodo prepolne. Če zmanjka gobovega soka za zalivanje, se naj vzame kot nadomestilo slana prekuhana voda.

Da ostanejo gobe lepe bele, oziroma da obdrže svojo prvotno barvo, jih je tedaj, ko se jih reže, polagati takoj v nekoliko slano ali pa z limonovim sokom okišeno vodo.

Prvih 14 dni po šteriliziranju se je večkrat prepričati, če pokrovi trdno drže; steklenice, pri katerih je morda pokrov odstopil, je še enkrat šterilizirati.

## B. Konserviranje povrtnin v kisu.

Konservirati nekatere povrtnine v kisu je že precej udomaćena navada, kajti kis je dobro ohranjevalno sredstvo in se v njem pravilno vložene jedi zlahka ne skazé.

### 1. Kumare ali murke.

Izmed vseh povrtnin se menda pač največ kumaric vloži v kis; saj so kisle kumare tudi prav priljubljen, osvežujoč prigrizek k raznim mesnatim jedilam. Za vlaganje v kis so najsposobnejše prav male, sveže kumare brez napak in poškodb. Oprane murke je dobro osoliti in po preteku kacij dvanajst ur tesno vložiti v steklenice ali lonce. Vmes med kumare je djati nekoliko višnjevih listov, kozjeka, popra, kopra, torkanjevega listja in zelene paprike. Sedaj je kumare zaliti z dobrim vinskim kisom. Črez osem dni je kis odliti, prekuhati in pri tem pene posnemati. Ohlajen kis je zopet naliti na kumare. Steklenice je potem zavezati trdno s pergamentnim papirjem in shraniti na suhem, hladnem prostoru.



Kdor nima vinskega kisa, lahko rabi tudi hud sadni kis. Če se kisu pridene nekoliko esence, se kumare bolje držé.

Nekateri pa namakajo kumarice pred vlaganjem nekoliko časa v čisti vodi, da jim odtegne grenkobo, jih obrišejo do suhega s čistim robcem in jih neosoljene vlagajo z različnimi dodatki v steklenice; sol pa, ki je potrebna, pridenejo kisu, katerega potem prekuhajo, posnemajo in ohlajenega nalijejo na kumare, ko so že vložene v steklenice.

## 2. Fižol v stročju.

Zelenemu stročju z malo razvitim zrnjem je odrezati konce in odstraniti nitje. Potem ga je kuhati 5 minut v slani vodi. Sedaj je fižol stresti v rešeto, da se voda odcedi. Na to ga je djati v skledo in politi z vrelim kisom. Drugi dan se vlaga stročje v steklenice in zalije s kisom. Med stročje se dene nekoliko kozjeka, popra in lavorjevega listja. Da se fižol bolj sigurno drži, je naliti navrh nekoliko namiznega olja, ker to zabranjuje zraku pristop. Steklenice je zavezati s pergamentnim papirjem in shraniti na primernem kraju.

## 3. Zelene paradižnice.

Nezrele t. j. še zelene paradižnice se dado na isti način pripraviti kakor kisle murke in so tudi prav okusen prigrizek.

## 4. Gobe.

Izmed vžitnih gob pridejo tu v prvi vrsti glibanje (vrganji, vrgaši ali jurji) v poštev. Izbrati je le male zdrave in nepoškodovane ter jih je dobro oprati v mrzli vodi. Na to jih je kuhati par minut v precej slani vodi in potem stresti v rešeto, da se odcedé. Med tem se kuha vinski kis z nekoliko muškatovim cvetom, poprom in koprovim razcvetjem. V vreli kis denemo ocejene gobe in odstavimo posodo od ognja. Ko se vse skupaj ohladi, vložimo gobe z dišavami vred v steklenice in zalijemo s kisom. Priporoča se naliti na vrh še nekoliko finega olja. Zavezane steklenice je shraniti na hladnem, suhem prostoru.

## C. Konserviranje povrtnin v soli.

Kakor v kisu se dado tudi v soli gotove povrtnine prav dobro shraniti za zimo, kajti tudi sol zabranjuje kvarjenje jedil.

### 1. Kumare ali murke.

Za vlaganje v sol so posebno pripravne vrste, ki se odlikujejo po vitki zunanosti in mali semenjači. Izbrati je male ali



srednjevelike, še zelene murke, katere je skrbno oprati, če treba celo s ščetko. Na to jih je namakati en dan v čisti studenčnici, da jim ta izvleče grenkobo, ki jo vsebujejo. Sedaj jih je do suhega zbrisati in vlagati v posode (bodisi v steklenice ali lonce ali pa v male sodčke) z raznimi dodatki tako, da se menjuje ena plast dobro očiščenega trsnega ali pa višnjevega listja in koprovega razcvetja z eno plastjo kumaric. Na dnu in na vrhu posode naj bode vedno nekoliko debelejša plast listja. Napolnjene posode je zaiti z mlačno, slano vodo tako, da stoji tekočina nad listjem.

Za slano vodo se vzame na 1 l vode približno 5 dkg soli ter se skupaj prekuha.

Tako pripravljene murke je postaviti 3—4 dni nekam na gorko, da se skvasijo, oziroma skisajo, potem pa v klet ali na kak drug hladen prostor. Solno vodo je, če se je usušila, doliti. Če postane voda nad murkami kalna, se neki sčisti v kratkem, ako se nareže v njo nekoliko hrena. Tudi se baje prepreči prevečno zmeščanje murk, ako se posodo par dni pred vlaganjem dobro odrgne znotraj s česnom.

## 2. Fižol v stročju.

Strebljen fižol je par ur v vodi namakati in je vodo večkrat premeniti. Potem je stročje do suhega zbrisati in zrezati ter v lončeni posodi zmešati s soljo, kjer ostane kakih 48 ur. Ker spusti fižol nekoliko vode, se sol v tem času raztopi. Sedaj je fižol tesno vložiti v steklenice in zaliti z isto raztopljeno soljo, v katerej je bil; steklenice pa je zavezati s pergamentnim papirjem in shraniti na hladnem.

Tako pripravljen fižol se lahko rabi čez par mesecev kot omaka ali kot solata; vendar ga je pred uporabo namakati v vodi, ker bi bil drugače preveč slan.

## 3. Zelene paradižnice.

Zelene paradižnice je snažno zbrisati in parkrat prebosti s kakim špičastim lesom; potem jih je vlagati v steklenice z istimi pridatki in je ravnati ž njimi na isti način, kakor je bilo omenjeno pri murkah. Za dva tedna se toliko skisajo, da so vžitne.

## 4. Gobe.

Gobe se dado prav dobro shraniti za zimo, ako se jih cele ali pa zrezane v listke plast na plast vloži v sol. Izbrati je pa v ta namen le male, nepoškodovane, snažne in sveže gobe. Še boljše



je, če se shranijo v soli samo klobuki (glavice), kajti koceni ali beti so neredkokrat že pri celo mladih gobah črvivi, torej za konserviranje nerabni.

Tako shranjene gobe, ki se jemljejo po potrebi iz posode, se dado pripravljati za jed na isti način, kakor sveže natrgane in so ravno tako okusne. Pred uporabo pa jih je seveda namakati nekaj časa v vodi, sicer so preslane.

### Dodatek.

Neredkokrat se prigodi pridelovalcem sadja in povrtnin, da se jim skvari mnogo pridelanega blaga, ker jim ni mogoče preobilico v sveži obliki doma sproti uporabiti, pa tudi ne prodati.

V krajih, kjer se je udomačilo konserviranje za domačo uporabo, se je lahko izogniti tem neprilikam na ta način, da se preobilica sadja in povrtnin predela v takšno robo, ki ostane trpežna in okusna dalj časa, da, tudi več let.

Četudi taka uporaba ne donaša vedno okroglih prejemkov, vendar lahko prepreči marsikateri okrogli izdatek, kajti sadne in povrtninske konserve lahko nadomeščajo v mnogih slučajih živila, za katere je treba šteti gotove novce.

Želeti je le, da se razni načini konserviranja udomačijo kmalu tudi pri nas in tako otmejo pogube one množine sadja in sočivja, katerih dosedaj ni bilo mogoče primerno v prid obrniti. Ni dvoma, da bi se ob enem razširil konsum vsakojakih sadnih in povrtninskih izdelkov tudi med širše sloje prebivalstva, ker bi imeli priložnost spoznavati in ceniti vrednost uživanja teh živil. Vse to bi pa zopet ugodno vplivalo na procvit domačega sadjarstva in vinarstva in bi dovedlo do ustanavljanja industrijskih podjetij v svrhu konserviranja raznih pridelkov teh panog našega kmetijstva. Stvar pridelovalcev bo pa v tem slučaju ali izrabiti z umnim združnim delovanjem popolnoma trud svojih rok ali pa prepustiti en del tega tujim podjetnikom. Kakor izkušnje drugih krajev učijo, rabijo taka podjetja vsekakor izborna strokovno izvežbano in trgovsko izurjeno vodstvo, ki ve računati z obstoječimi razmerami, sicer je koncu konec polom.

Naloga merodajnih činiteljev je v prvi vrsti zbuditi med občinstvom smisel za konserviranje sadja in vsakojakih povrtnin.



za domačo uporabo. Pri tem pa se ne sme siliti le nekatere načine konserviranja v ospredje, ampak se je ozirati na dejanski položaj, sicer bi marsikdo kmalu smatral konserviranje le kot nekak šport. Vsak slučaj zase narekuje način, kako in kaj naj se konservira, kajti razmere so v tem ali onem gospodinjstvu lahko jako različne.

Kjer se hoče in more računati z gospodarskega stališča, tam je vpoštevati v prvi vrsti tiste načine konserviranja, potom katerih je mogoče konservirati v kratkem času z malimi sredstvi velike množine bodisi sadja ali povrtnin.

Razširiti spoznavanje raznih načinov konserviranja in tako ustreči kolikor mogoče različnim potrebam je namen predstoječe razprave, ki se naslanja deloma na lastne izkušnje, deloma na izkušnje drugih, ki so jih priobčili v raznih strokovnih spisih in brošurah, kakor so to n. pr.: navodila v razpravi omenjenih tvrdk »Weck«, »Rex« in »Stölzle«, dalje »Voće i njegova upotreba« (spisal profesor pl. Radić), Obst und Gemüse im Haushalt und in der Küche (spisala Fr. Turetscheck in Hinko Schmidt) i. r. d.





## POPRAVKI.

Na strani 7 v tretjem odstavku beri namesto »jedilom« pravilno »jedilam. — Na strani 8 in 9 pod podobama je v rabi ednina namesto množine. — Na strani 10 v osmem odstavku beri namesto »rižnati« pravilno »žični«. — Na strani 11 v drugem in tretjem odstavku beri namesto »žičnate« pravilno »žične«. — Na strani 18 v tretjem odstavku beri namesto »3 — 6« pravilno »5 — 6«. — Na strani 19 v četrtem odstavku beri namesto »sredstvom« pravilno »svedrom«. — Na strani 19 v šestem odstavku beri namesto »vkuhavamo tako« pravilno »vkuhavamo taka«. — Na strani 20 v drugem odstavku beri namesto »z poškodovano« pravilno »s poškodovano«. — Na strani 22 v šestem odstavku beri namesto »izpremeniti« pravilno »premeniti«. — Na strani 22 v sedmem odstavku beri namesto »prehuhavanju« pravilno »prekuhavanju«. — Na strani 40 v sedmem odstavku beri namesto »jabolko« pravilno »jabolka«.









Narodna in univerzitetna  
knjižnica

© NUK



00000445395



