

39/80.

861

Sadje v gospodinjstvu



Za slovenske gospodinje in dekleta priredil
Martin Humek, deželni sadjarski učitelj





Sadje v gospodinjstvu.

Kratko navodilo o ravnanju s sadjem in o domači
sadni uporabi z dostavkom o konserviranju zelenjadi.

Za slovenske gospodinjje in dekleta priredil

M. Humek,
deželni sadjarski učitelj.

Pojasnjeno z 9 barvanimi prilogami in 48 slikami.



030043238

1912.

Založilo in izdalo Sadjarsko društvo za kamniški politični okraj na Homecu.

Tiskala Katoliška Tiskarna v Ljubljani.

Predgovor.

Pri pouku iz sadjarstva na raznih gospodinjskih šolah in tečajih in pri najrazličnejših drugih prilikah sem se uveril, da imajo naše, zlasti mlajše gospodinje in dekleta, prav veliko veselja in zmisla za sadno uporabo v gospodinjstvu. Povsod sledijo z živim zanimanjem pouku in se z največjim veseljem udeležujejo tozadevnih praktičnih vaj. Uveril sem se pa tudi, da je ta pouk brez tiskanega pripomočka jako težaven za gojenke in učitelja. Snov je vendarle preobširna, da bi se dala uspešno obdelati in utrditi v spominu v nekaj urah. Brezštevilni recepti, ki se nahajajo v kuharskih knjigah, imajo za naš namen le majhno vrednost. Manjka jim vsake znanstvene podlage in so vrhutega jako zastareli, ker ima novodobna sadna uporaba povsem drugačen temelj.

Knjižica je namenjena torej v prvi vrsti gojenkam gospodinjskih šol in tečajev. Enako uporabljiva je pa tudi v vsakem drugem preprostem gospodinjstvu, kjer se hoče sadje uporabljati s pravim umevanjem. Namenoma so se obravnavali samo najbistvenejši načini sadne uporabe in sicer v nekem preglednem redu. Dosledno sem se ogibal suhih receptov in vseskozi skušal privedi bralca predvsem do pravega umevanja raznih opravil, zlasti pri konserviranju sadja.

K izdaji pričujoče knjižice je največ pripomoglo »Sadjarsko društvo za kamniški politični okraj«, ki mi je dalo povod, da sem se lotil tega dela in ki je knjižico tudi založilo. Sadjarsko društvo ima namen pospeševati sadjarstvo sploh, poleg tega pa s pospeševanjem primerne sadne uporabe izpodrivati med ljudstvom toliko razširjen nesrečni alkohol in nadomeščati ga z zdravimi sadnimi izdelki. Zato ima knjižica protialkoholno namero, kar je razvidno iz tega, ker se je popolnoma opustil opis o izdelovanju raznih alkoholnih sadnih pijač.

Da bi le res prišlo naše ljudstvo čim preje do prepričanja, kako zdravo, redilno in dragoceno blago ima v doslej tako omalovaževanem sadju. Potem bo dalo tudi slovo strupenemu alkoholu, ki je glavni povzročitelj nešteti nesreč in gorja med našim narodom.

Pri sestavljanju knjižice so mi služili sledeči viri; J. Löschnig: Das Einkochen des Obstes, E. Junge: Obsteinkochbüchlein, E. Junge: Dörrbüchlein, R. Göthe: Obstverwertung unserer Tage.

V Ljubljani na Malega Šmarna dan 1912.

Uvod.

Sadovi najrazličnejšega drevja, grmov in zelišč so bili brez dvoma važna hrana prvotnih prebivalcev naše zemlje. Še dandanes žive v vročih delih sveta narodi, ki se hranijo večinoma z raznim sadjem. Glede redilnih snovi je naše sadje sicer jako različno, in ne moremo trditi, da bi imelo toliko redilnih snovi, da bi se mogel človek prehraniti samo z njim. Vendar pa velja sadje od najstarejših časov ne samo za otroke, ampak za vsakega človeka za najbolj naravno in zato tudi jako zdravo hrano, bodisi da uživamo sirovo ali kuhano, suho ali kako drugače pripravljeno. Starejši ljudje se še spominjajo, kako važno hranilo je bilo sadje v prejšnjih časih, zlasti po Kranjskem. Po nekaterih krajih je bilo za prebivalstvo naravnost življenskega pomena.

Žal, da se uživanje sadja in raznih njegovih izdelkov dandanes premalo ceni med našim preprostim ljudstvom. Vsled preobilega uživanja nenaravnih, zlasti pa alkoholnih in drugih pijač, navadno izgube odrasli ljudje okus za sadje, o čemer se lahko prepričamo pri mnogih prilikah. Zdrava, nepokvarjena mladina kaj rada sega po njem, in se ji nikdar ne upira. Ko pa, zlasti moška mladina, odraste in se privadi kavi, čaju ali celo žganju in drugim alkoholnim pijačam, ji zamrzi sadje. Prav posebno malo mara za razne sladke pijače in misli, da ji veliko bolje tekne frakelj »špiritovega« ali vrček piva, kakor pa sveže jabolko ali kozarec malinovca.

Koliko se je nasušilo svoje dni po naši deželi češpelj in raznega drugega sadja! Dandanes so sušilnice izvečine v razvalinah in namesto njih se nahaja skoro v vsaki hiši po kmetih žganjarski kotel. Po drugih deželah in državah imajo mnogo tovarniških podjetij, ki na debelo pripravljajo iz sadja razne izdelke, ki služijo kmečkemu in delavskemu ljudstvu za vsakdanji prigrizek in pijačo. Pri nas poznamo le razne velike žganjarne, ki izdelujejo in z neznansko vsiljivostjo priporočajo svoje »Planinske bisere«, »Jelene«, »Florijane« in druge take brozge.

Domača sadna uporaba je pri nas še jako malo razvita. Sveže sadje se ne ceni tako, kakor zasluži in se večkrat ravna z njim slabše, kakor s katerimkoli drugim pridelkom. V kuhinji

se uporabljala le izjemoma. Razne sadne konserve, razen suhega sadja, so pa znane le v gospodskih, meščanskih in graščinskih gospodinjstvih.

Kakor je pa pridelovanje sadja izvečine moško opravilo, tako je njegova uporaba ponajveč žensko — gospodinjino delo. V hiši, kjer cenijo sadje in ga pametno uporabljajo, najdemo navadno dobro gospodinjo. Ona ureja in vodi redno uživanje svežega sadja, rada pripravlja razna jedila iz sadja, gleda na to, da nasuši toliko sadja, da ima za vso zimo zdravo sadno hrano za otroke, delavce, bolnike. Ob dobrih letinah pripravi tudi zalogo za slaba leta. Gospodinja pa, ki hoče razveseliti ob nedeljah in praznikih pri kosilu svojo družino s kako posebnostjo, pripravi ob ugodnih prilikah zaloge raznih sadnih konserv. Ako je bolnik v hiši, ni treba hoditi k sosedu ali v prodajalno po take sadne prigrizke, ki so za vsakega bolnika najboljša hrana. Gospodinja pospešuje lahko z umnim ravnanjem tudi sadno trgovino, ki bi donašala našemu gospodarstvu mnogo lepih dohodkov.

Kjer pa leži sadje vse križem okrog hiše, zdravo in gnilo, obrezki in zjedi, velike množine pokvarjenega sadja na gnojišču, kjer si otroci in družina sami jemljejo sadje, tam so kmalu pozimi prazne police in prazne skrinje — tam vlada slaba gospodinja.

Slaba neprimerna sadna uporaba je kriva, da naše sadjarstvo ne napreduje, ampak deloma celo propada. Ob dobrih letinah pri nas ljudje navadno ne znajo sadja prav obrniti v prid; zato ga mnogo zgrije, mnogo ga pojedjo domače živali, nekaj ga izdelajo v slabo sadno vino, prav mnogo pa ga skuhamo v žganje, nekaj malega ga prodajo po slepih cenah in le prav malo ga shranijo za zimo, pa še tisto tako slabo, da zgrije; le tu in tam ga posuše kaj malega.

Sadje je torej velikega gospodarskega pomena le tedaj, ako se času primerno najbolje uporablja. Gotovo je, da se leto za letom izgube tisoči in tisoči v narodnem gospodarstvu vsled zastarelih nazorov in nevednosti, mnogokrat tudi vsled zanikarnosti v sadni uporabi. Da so tega precej krive gospodinjje, je prav gotovo.

I. DEL.

1. Sadna plemena in vrste.

V naših krajih rasto štiri glavna sadna plemena in sicer: pečkasto, koščičasto, lupinasto in jagodičasto sadje (jagodičevje). K pečkastemu sadju prištevamo jabolka, hruške in kutine. H koščičastemu sadju spadajo črešnje, višnje,



Maline.

slive, češplje, mirabele, marelice in breskve. Orehi, lešniki in kostanj so lupinasto sadje. Ivanovo grozdíče (ribez), kosmulje (agras), maline, robidnice, vrtné jagode prištevamo pa jagodičevju.

Vsako sadno pleme, zlasti pa jabolka in hruške se dele v mnogoštevilne vrste, ki se med seboj močno razločujejo po velikosti, obliki, barvi, okusu, zoritvi, trpežnosti in po občutljivosti drevja z ozirom na podnebje, lego in zemljo. Razen mnogoštevilnih domačih sadnih vrst, so pri nas najbolj znane izmed jabolk: šarlamovček, car Aleksander, rdeči jesenski kalvil, plamenasti kardinal, razni kosmači, zlata parmena,



Robidnice.

blenhajmska reneta, ananašova reneta, kanadska reneta, velika kaselska reneta, landsberška reneta, oranžasta reneta, rmeni belfler, Baumanova reneta, mašancger itd.

Izmed hrušk so priporočljive: zelena polet. magdalenka, klapovka, viljamovka, amanliška maslenka, Gelertova maslenka, avranžerca, Boskova steklenka, Dilova maslenka, kleržo, pastorovka itd.

Koščičasto sadje nima toliko vrst, kakor pečkasto, vendar pa je tudi teh dokaj, a se lažje razločujejo med seboj. Zgodnje črešnje so belice, pozneje zore razne črnice in debele trde hrustavke. Višnje so pri nas malo znane, a so izvrstne za vkuhanje in razne druge sadne izdelke. Najboljša češplja je naša navadna domača, pa tudi mnogo debelejša laška češplja vspeva ponekodi izvrstno. Sliv je mnogo vrst, ki so posebno različne debelosti, barve in okusa. Najžlahtnejše, a zato tudi zelo občutljivo koščičasto sadje so breskve in marelice, ki uspevajo pri nas le bolj v dobrih sadnih legah, posebno ob zidu na sadnih brajdah ali špalirjih. Poleg tega pa zahtevajo veliko več oskrbe in obdelovanja kakor druge sadne vrste.

Rdeče Ivanovo grozdičje je pri nas najbolj navadno; imamo pa tudi belo in črno grozdičje. Kosmulja je rmene, zelene ali rdeče vrste. Tudi malin, vrtnih jagod in robidnic je prav veliko raznih vrst.

Glede časa, kdaj sadje zori, razločujemo poletno, jesensko in zimsko sadje.

Poletno sadje dozori popolnoma že na drevju in ima vsled tega v svežem, naravnem stanju jako majhno trpežnost. Nekatero se da ohraniti sveže komaj par dni, drugo najtrpežnejše par tednov. Isto velja vobče tudi o jesenskem sadju, vendar je to dokaj trpežnejše, kakor poletno. Pri zimskem sadju — to velja zlasti o jabolkah in hruškah — je stvar drugačna. To na drevju ne dozori toliko, da bi bilo takoj užitno, ampak mora več ali manj časa dozorevati v sadni shrambi; popolnoma dozori včasih šele v več mesecih. Pri sadju razločujemo torej drevesno in užitno zrelost. Poletno sadje je drevesno zrelo v obče tedaj, ko začno odpadati prvi piškavci, ko se rado da odtrgati in ko se mu temna zelena barva začne izpreminjati v svetlejšo belo, rmeno, rdečo itd. Poletno sadje dozori užitno kar na drevesu, ako ga prej ne potrgamo, ali pa vsaj v nekaj dneh po trgatvi. Pri jesenskem sadju je razlika med drevesno in užitno zrelostjo že nekoliko večja. Pri zimskem sadju je ta razlika lahko jako velika.

Gospodinja mora poznati užitno zrelost pri sadju že na zunaj, to je zlasti važno pri pečkastem namiznem sadju. Jabolka so užitno zrela, ko se jim barva izpremeni bolj na zagorelo rmeno, rdeče itd. Tudi postanejo bolj prhka, kar se pozna že v roki. Hruška je najboljša tedaj, ko začne pri peclju veneti in se toliko mehčati, da se pod palcem malo vdira, ako se rahlo pritisne. V ostalem mora biti pa še čvrsta in trdna.

Pri koščičastem sadju in jagodičevju je užitno zrelost lahko spoznati po značilni barvi in po tem, da se sad popolnoma zmeči.

Glede sadne uporabe razločujemo gospodarsko in namizno sadje. Vse slabejše sadje, ki ga uporabimo za sadno vino, sušenje, razne druge priproste sadne izdelke in jedila, imenujemo gospodarsko sadje. Boljše sadje pa, ki je namenjeno zgolj za sveže uživanje, je namizno. Odtod tudi namizne in gospodarske sadne vrste. Ta razlika je pa le slučajna in izpremenljiva, ker uporabljamo ob dobrih letinah večkrat lepo namizno sadje v gospodarske namene in obratno nam ob slabih letinah služi v obče slabejše gospodarsko sadje lahko za namizno.

2. Sadne sestavine.

Da gospodinja prav spozna vrednost sadja in lažje razume najrazličnejšo sadno uporabo, je potrebno vedeti, iz katerih tvarin je sestavljeno sadje, in kako se te tvarine izpreminjajo v njem. Ozirati se hočemo tu predvsem na pečkasto sadje, dasi je podobno sestavljeno tudi drugo sadje, razen lupinastega.

Zrelo sadje ima 7 glavnih sestavin in sicer: vodo, sladkor, kislino, čreslovino, staničnino, beljakovino in rudninske snovi. Vrhutega je v sadju še nekaj drugih tvarin, ki se nahajajo pa v tako majhni množini, da jih lahko prezremo, zlasti ker so za naš namen brez posebnega pomena.

a) Vode je v sadju povprečno od 80—85%. Množina vode se v sadju precej izpreminja. Največ je je ob zoritvi. Čimdalje potem sadje hranimo v svežem stanju, tem več vode izhlapi in sadje zlahni. Ako je pa shranjeno v neprimerni shrambi, sadje močno zvane in izgubi veliko na svoji vrednosti. Izguba vode v shrambi je pri raznih sadnih vrstah jako različna. Kosmači izgube n. pr. od oktobra do konca januarja okroglo 12—15% svoje teže. Mašancger zlahni v istem času le za 6%, šampanjska reneta, rdeči štetinec, bobovec pa komaj za 3—4%.

b) Sladkor (sadni sladkor) je najimenitnejša in najvažnejša sadna sestavina. Množina sladkorja je jako različna in ni odvisna samo od sadnega plemena in vrste, ampak tudi od zemlje in lege, kjer sadje raste in tudi od tega, ob kakšnem vremenu sadje dozoreva. V obče ima naše pečkasto in koščičasto sadje od 8—12% sladkorja, jagodičevje pa precej manj.

c) Kislina (jabolčna) je važna sadna sestavina, ker varuje sadje pred hitrim pokvarjenjem in mu daje sicer rezek, a prijeten, osvežujoč okus. Kisline se nahaja v sadju od 0·2—1·20/0. Čim več je je, tembolj prevzame sladkor, tako da se nam zde n. pr. nekatera kislja jabolka skoro brez sladkorja, dasi ga imajo včasih do 80/0. Ko sadje užitno dozori, zlasti v sadni shrambi, se kislina vedno bolj izgublja, in sadje je sčasoma slajše in užitnejše. Jabolka brez kisline (sladka jabolka) niso skoro za nobeno rabo.

d) Čreslovina se nahaja posebno v veliki meri v nezrelem sadju in pa v nekaterih hruškah in jabolkah (tepke, drobnice, lesnike). Spozna se najlažje po trpkem, zagatnem okusu. Ko sadje dozori, ko se drobnice itd. zmehčajo, izgine čreslovina skoro popolnoma. Ako nezrelo, zagatno sadje skuhamo, izgubi čreslovino in je povsem užitno.

e) Rastlinska beljakovina je v neznatnih množinah raztopljena v sadnem soku in se prav malo razlikuje od živalske beljakovine, ki se nahaja v veliki množini v jajcih, mesu itd.

f) Staničnina je ogrodje vsake rastline in je tudi pri sadju glavna sestavina trde tvarine. Ako sadje močno stisnemo (sprešamo), ostanejo v stiskalnici tropine ali preše (šneki, cegli), ki sestojijo po večini iz staničnine.

g) Rudninske tvarine. Ako sadje popolnoma sežgemo, ostane do 1·20/0 njegove teže kot pepel, ki obstoji iz raznih rudnin, kakor iz kalija, natrona, železa, apna, fosfora, magnezije, žvepla i. dr.

3. Sadni uničevalci.

V obče ima sveže sadje in istotako vsi njegovi izdelki, ako so v dotiki z zrakom, jako omejeno trpežnost. Sveže sadje gnije, vkuhanu sadje plesni, in sadni sokovi se izpreminjajo vsled kipenja. Vsako tako izpremembo pri sadju povzročajo zelo majhne rastlinice, ki jim pravimo glivice. Te se čudovito hitro razmnožujejo, obenem pa rodijo seme — tros, ki vsled svoje neznansko majhne teže plava po zraku. Ako tros pade na ugodna tla (sadje, sadni izdelek i. dr.), vzkali, in glivice se potem jako hitro razmnože in razpasejo po dotični tvarini, in jo v našem smislu uničijo. (Sad izpremeni svojo gostoto, barvo in okus.) Izmed jako veliko vrst glivic so za nas važne posebno tri, ki se prav lahko ločijo med seboj po svojem škodljivem delovanju in sicer gnilobne, plesne in kipelne glivice. Tros teh in drugih glivic se nahaja v

zraku vedno v neizmerni množini. K sadnim uničevalcem prištevamo tudi razne bakterije, ki so veliko bolj trdožive, kakor glivice in še bolj nevarne.

Glivice potrebujejo za svoj razvoj posebno mnogo vlage in toplote. Odtod si moramo razlagati, da sočno, poletno sadje tako rado gnije in da v vlažnih in toplih prostorih vse splesni.

Poleg primerne vlage in gorkote je delovanje nekaterih glivic zavisno tudi od zraka. Ocetne glivice n. pr. nikakor ne morejo vršiti svoje naloge, ako zrak nima dostopa do tvarine, kjer se nahajajo. Nasprotno pa kipelne glivice prav lahko pogrešajo vnanji zrak in vsled tega ne moremo preprečiti kipeja s samim neprodušnim zapiranjem.

4. Spravljanje, razbiranje, shranjevanje in vlaganje sadja.

Prvi pogoj za uspešno sadno uporabo je pravilno spravljanje istega, ker oškodujemo sadje z nepravilnim postopanjem prav močno na njegovi vrednosti. Vsled malomarnega spravljanja se pri nas uničijo ogromne množine sadja in sadnega drevja. Z nepravilnim spravljanjem se sadne letine zelo oslabe.

Sadje se spravlja z drevja, ko je drevesno zrelo. To delo se mora izvrševati na vsak način pri lepem, suhem vremenu.

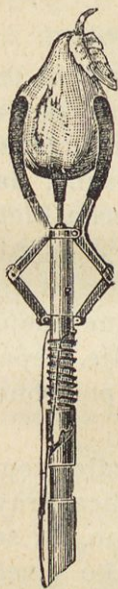
Poletno in deloma tudi zgodnje jesensko sadje dozori užitno sicer na drevju, vendar ga je treba 10—14 dni prej spraviti, ako hočemo, da ima količkaj trpežnosti. To velja zlasti za tako sadje, ki je namenjeno za kupčijo in razpošiljanje. Poletno sadje spravlja z drevja, ko začno odpadati prvi piškavci!

Drugače je z zimskim sadjem (zimska jabolka in hruške). Tu pa velja vobče pravilo, da ima tem večjo trpežnost, čim dalje ga pustimo na drevju. Posebno napačno bi bilo, ko bi razne kosmače in zimske hruške spravljali v zgodnji jeseni, namesto v oktobru. Tudi lahka slana ($1-2^{\circ}\text{C}$ pod ničlo) ne škoduje zimskemu sadju prav nič.

Sadje se trga ali trese, tu in tam tudi otepa (klati). Otepajo se kvečjemu orehi, a treba je vršiti to delo zelo previdno, da se ne sklati z drevja s sadjem vred tudi sadni les. Tresti se sme le gospodarsko sadje, ki mora biti pa zrelo, da rado odpada, in poleg tega se mora takoj uporabiti, ker se pri tresenju kolikor toliko poškoduje. Tudi tresenje sadja naj se vrši vedno z največjo previdnostjo, da se ohrani sadni les nepoškodovan.

Vse namizno in sploh vsako sadje, ki ga mislimo hraniti v svežem stanju ali uporabiti v gospodinjstvu za razne sadne izdelke, se mora obirati. Najvažnejše orodje pri obiranju je razno posodje, lestve in obirači. Gospodinja mora pripraviti delavcem znotraj mehko obšite pletenice in jerbaze in jih mora poučiti, da ne hodijo na drevje z okovanimi črevlji, ampak v nogavicah ali bos, da obranega sadja ne pretresavajo iz posode v posodo, ampak ga varno prekladajo.

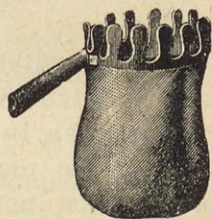
Mlado in pritrlično drevje se obira od tal in pa s samostojnih lestev. Za visoko in obsežno sadno drevje moramo imeti pa primerne daljše lestve, ki se prislone na deblo ali se vstavijo med vejevje. Roka je najboljši obirač. Ker pa vsega sadja ne moremo doseči z rokami, zlasti ne najlepšega na koncu vej, se poslužujemo pri obiranju raznih obiračev, ki jih imamo mnogo vrst. Vsak sad se mora odtrgati s pecljem; brez tega je malo vreden, ker je v pecljevi jamici ranjen in tudi njegova zunanost ni potem nič kaj prikupljiva.



Obirač.

Obira naj se istovrstno sadje skupaj, ne pa ves vprek, n. pr. vse parmene skupaj, gambovce skupaj itd. Vrednost sadja močno zmanjša slaba razvada ali malomarnost, da se pomeša vse skupaj brez vsakega reda.

Zato je važna naloga gospodinje, da sadje razbere vsaj na preprost način takoj, ko je obtrgano; najbolje se to delo izvrši takoj pod drevesom. Najprej se odbere vse zanikarno, drobno, piškavo, krastavo, nagnito ali kako drugače pokvarjeno sadje. To uporabimo takoj v gospodarstvu za sadno vino ali kis. Ostalo sadje iste vrste ločimo v dva dela in sicer odberemo najlepše, najdebelejše sadove za namizno sadje I. vrste, srednje debeli sadovi, ki so tudi več ali manj brez madeža, tvorijo namizno sadje II. vrste. To razbiranje je posebno potrebno za jabolka in namizne hruške. Takoj, ko je sadje razbrano, ga spravimo v sadno shrambo, najsibo že namenjeno za domačo uporabo, ali pa za kupčijo. Seveda imamo tu v mislih predvsem trpežno zimsko sadje, ker se poletna jabolka in hruške, koščičasto sadje in razno jagodičevje ob naših preprostih razmerah da ohraniti le prav malo časa. Zato moramo pač gledati, da tako sadje porabimo čim prej. Vendar se da tudi v tem oziru pridobiti nekaj dni, ako se ravnamo



Navaden obirač za sadje.

po teh-le pravilih, ki veljajo tudi v polni meri za vsako drugo sadje:

1. Sadje se mora obirati nekaj dni prej, predno je užitno zrelo.
2. Obirati se ne sme v dežju ali preveliki vročini.
3. V sadno shrambo se spravi samo popolnoma nepokvarjeno sadje.
4. V sadni shrambi naj bo kolikor moči hladen in svež zrak.
5. Sadovi naj se nalože narahlo. Vsako nakopičenje je jako škodljivo.
6. Sadje se mora prebirati, ker ne dozori vse obenem.

Trpežno zimsko sadje se shranjuje lažje, dasi je tudi tu treba upoštevati razne okolnosti. Zlasti je paziti na to, da je sadna shramba do skrajnosti snažna, hladna, primerno vlažna (ne premokra, da sadje ne gnije, in ne presuha, da sadje ne vene), temna in zračna. Najboljša je primerna klet.

Sadno shrambo je treba vsako jesen do dobra osnažiti, police pomiti, stene pobeliti z apnom, prostor zažveplati in naposled dobro prezračiti. V sadni shrambi se nikdar ne smejo nahajati predmeti, ki razširjajo kak duh (kislo zelje, repa, meso, ribe itd.). Toplomer je v sadni shrambi zelo potrebno orodje.

Čim rahleje, občutljivejše in dragocenejše je sadje, tem bolj pazljivo in tem bolj na redko ga naložimo na police. Prav fina jabolka in hruške položimo na muhe, posamezno, da se ne dotikajo med seboj. Trdnejše sadje naložimo lahko v več plasti, trda, neobčutljiva jabolka tudi lahko prav na debelo.

Ni pa dovolj, da sadje pravilno shranimo, treba ga je imeti potem vedno tudi pod nadzorstvom. Pridna gospodinja pregleda in prebere sadno zalogo vsaj enkrat na teden, zrači sadno shrambo, posebno v jeseni in ob lepih zimskih dneh, pazi na snago, vlago, toploto itd.

Vlaganje svežega sadja. V vsakem gospodinjstvu se včasih primeri potreba, da se sadje razpošilja v kupčijske ali druge namene. Čim nežnejše in mehkejše je sadje, tem manjše morajo biti posode za razpošiljanje. Zato se vlaga in razpošilja jagodičevje in pečkasto sadje v majhnih pletenicah; tudi za razpošiljanje poletnih in jesenskih hrušk so okrogle primerno velike pletene posode najpripravnejše. Namizna jabolka I. vrste se razpošiljajo v zabojih, ki drže po 25 ali 50 kg sadja. Za velike množine namiznih jabolk navadne kakovosti rabijo povečini sode za 100 in še več kilogramov vsebine.

Jagodičevje, zlasti vrtné jagode se vlagajo v posode narahlo, ker so jako občutljive.

Pri vsem drugem sadju je pa pomniti, da se mora vložiti v posodo tako tesno, da se pri prevažanju ne more ganiti noben sad. Pletenica s črešnjami se med vlaganjem večkrat potrese in se z njo potrka ob mizo. Naloži se z vrhom, ki se nazadnje krepko pritisne s pokrovom. Jabolka se v zaboje vlagajo posamezno, plast za plastjo tako, da se v posameznih plasteh trdo tiščijo med seboj. Zadnja plast naj sega nekoliko čez zabojev rob, da s pokrovom čvrsto pritismo posamezne plasti drugo k drugi. V sode se jabolka sicer prav previdno nasipajo iz majhnih posod, a se morajo sodi medtem večkrat potresti, da se sadje vleže kolikor mogoče čvrsto. Napolnijo se prav do roba in še čez, potem se pa sodovo dno s posebno stiskalnico pritisne tako globoko v sod, da isto prime v vtóre. S tem se seveda jabolka čvrsto stisnejo in se pri prevažanju prav nič ne poškodujejo. Vsako posodo moramo obložiti s papirjem, predno pričnemo vanjo vlagati sadje. Na dno in pod pokrov denemo za prst na debelo fine lesne volne, pri zelo dragih jabolkih in hruškah vložimo lesno volno celo med vsako plast. Med sadjem in lesno volno moramo vložiti pa vedno papir, ker bi bilo jako napačno, ako bi sadje prišlo naravnost v dotiko z lesno volno.

Najfinejša (kabinetna) jabolka in hruške zavijamo posamezno v bel ali barvan svilen papir in jih tako zavita vlagamo v posode.

V eno posodo (pletenico, zaboj, sod) naj se praviloma vloži sadje samo ene vrste in kolikor mogoče enake debelosti.

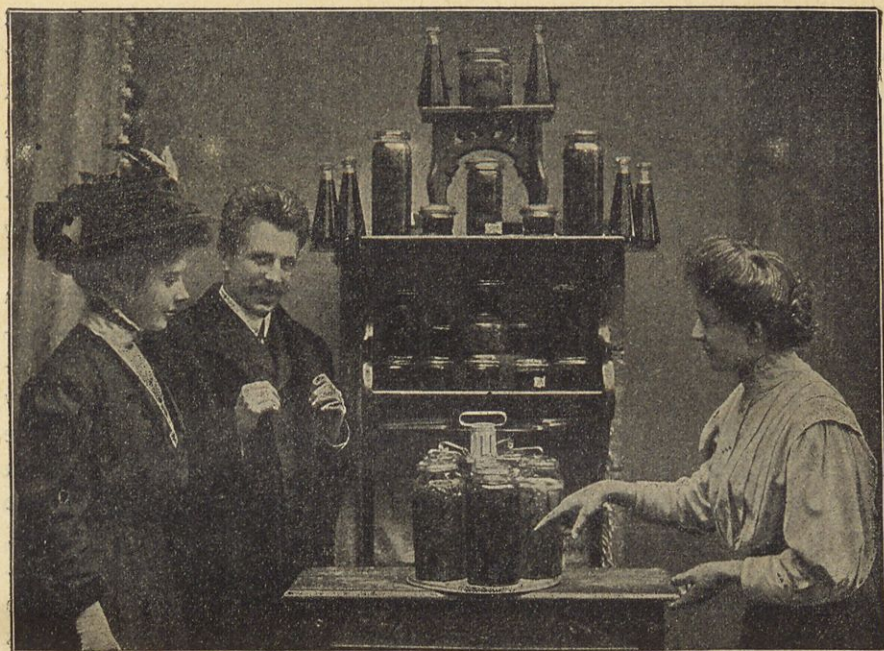
S pravilnim razbiranjem in okusnim vkladanjem se že na zunaj doseže ugoden utis na kupca in so cene takega sadja vedno veliko višje, kakor pri navadni mešanici, ki se kar natrese v posodo.

Zlasti pride to v poštev pri sadni kupčiji, ki zahteva velike množine istovrstnega razbranega in pravilno vloženga blaga.

Kupčija z namiznim sadjem je pri nas še jako malo razvita, deloma zato, ker pridelujemo premalo boljšega, namiznega sadja, deloma ker se tej stvari dosedaj ni posvetilo dovolj pozornosti, dasi imamo zlasti na jugu (Trst in druga obmorska mesta) jako obširen sadni trg. Manjka nam vobče tudi dobrih trgovskih zvez in pa zmisla za pravilno ravnanje z namiznim sadjem, ki je namenjeno za kupčijo. Seveda je trgovina s sadjem veliko težavnejša, kakor s kakšnim drugim

kmetijskim pridelkom. Zlasti jo ovira majhna trpežnost tega blaga in pa neenakomerne letine, ki so popolnoma zavisne od lege posameznih krajev in od vsakoletnih vremenskih razmer. Jako jo ovirajo tudi slabe ceste, oddaljenost od železnice in sploh neugodne prometne zveze. Pa vse te neugodnosti in ovire se bodo s časom premagale, ako bomo 1. pridelali dovolj namiznega sadja takih vrst, ki imajo vedno gotovo ceno na sadnem trgu, 2. ako bomo znali to sadje enakomerno razbrati in 3. ako ga bomo vlagali v enotne posode (zaboje, sode), ki so že vpeljane na sadnem trgu.





II. DEL.

Sadna uporaba vobče.

Uporaba sadja je v gospodarstvu in gospodinjstvu tako mnogovrstna in različna, da bi bil spis veliko preobširen, ko bi hoteli le prav na kratko opisati vse načine, kako se sirovo ali raznovrstno pripravljeno sadje lahko obrne v prid.

Uživanje svežega sadja je pač najnaravnejša in najstarejša sadna uporaba. Znano je in tudi vsi zdravniki so tega mnenja, da je uživanje zrelega sadja v zdravstvenem oziru zelo velike važnosti. Sadje gasi žejo, razredčuje kri, njegova kislina hladi in pospešuje izločanje slin; sadni sladkor ima veliko redilno vrednost. Vrhutega vpliva sadje ugodno na dihala in jetra, ima odvajalno moč in jako pospešuje prebavo. Vpliv na živčevje je tudi splošno priznan. Seveda so razna sadna plemena in vrste v tem oziru različne, kakor pač imajo več ali manj sladkorja, kisline, rudninskih snovi itd.

Pametna gospodinja mora skrbeti, da ima kolikor mogoče skozi celo leto sveže sadje v zalogi in mora znati voditi redno uživanje istega. Otroci in posli naj ne gospodarijo po sadni shrambi!

Vsega sadja bi pa ne mogli použiti svežega, ker mnogo-krat tudi ni lahko užitno. Zato se prav s pridom uporablja v kuhinji za najrazličnejša sadna jedila. Pečena, pražena ali kuhana jabolka, čežana, češpljevi cmoki, jabolčni štruklji, črešnjevi kolač itd. so jedila, ki bi morala biti v jeseni in po zimi pogostejše na mizi. Na ta način se v vzornem gospodinjstvu prihrani marsikak drug pridelek, ki ima večjo trpežnost kakor sadje.

Ob dobrih sadnih letinah je naenkrat toliko sadja, da ga ni moči niti použiti, niti vsega vsled hitrega pokvarjenja shraniti. Zato se sadje že od pamtiveka uporablja za razne gospodarske izdelke, posebno za sadno vino, jesi in žal v velikih množinah tudi za žganje. Naprava sadnega žganja je vredna najstrožje obsodbe, ker se pri tem proizvodu redilna tvarina uničuje in izpreminja v strup, ki je človeštvu v največjo škodo. Ko bi se vse sadje, ki se dandanes uporablja za žganje, obrnilo za hrano na ta ali na oni način, brez dvoma bi se izpremenilo marsikaj v našem narodnem gospodarstvu. Skrinja suhih češpelj bi pač pomenila kaj drugega kakor sodček slivovke! Kljub vsemu oporekanju moramo imenovati kuhanje žganja iz sadja sadno zlorabo.

Gospodinja! Veliko in važno delo vršiš v blagor svoje družine, ako znaš sadje pripravljati in uporabljati za hrano in ako oviraš z vsemi močmi njega zlorabo za žganje.

Pač pa je uporaba sadja za sadno vino včasih upravičena, ker izpremenimo na ta način sadje, ki bi ga drugače ne mogli uporabiti, v trpežno blago. Ako bi se pa bolj udomačile in splošno vpeljale razne brezalkoholne sadne pijače, bi se tudi izdelovanje sadnega vina lahko močno omejilo ali celo popolnoma opustilo.

Sadni kis je pa jako koristen izdelek, ki bi ga ne smeli pogrešati v nobenem gospodarstvu. Veliko denarja se izda za škodljive esence, medtem ko nam zgrije sto in sto centov sadja, ki bi nam dalo najboljši kis.

Mnogo je pa sadja, ki ima prav kratko, omejeno trpežnost in se ne dá hitro uporabiti niti na ta niti na drug način (poletne in jesenske hruške, črešnje, višnje, marelice, breskve, slive, vse jagodičevje i. dr.). Tako sadje se pa spravi s primernim ravnanjem in neznatnimi stroški lahko v tak stan in tako obliko, da ima skoro neomejeno trpežnost, namreč v sadne konzerve.

Popolnoma napačno je mnenje, da so zlasti finejše konzerve samo za gosposke mize; le pomanjkanje pravega zmisla za izborna sadna hrana in pa nevednost je kriva, da so ravno med našim ljudstvom sadne konzerve še tako malo znane. Po

nekaterih kronovinah naše države, zlasti pa po Nemčiji, Franco-ski, Švici in drugih državah so sadne konzerve v vsaki najpreprostejši hiši znana in čislana jed. Pri nas se vobče misli, da je prireditev sadnih konserv zelo težka in draga; le malo je gospodinj, ki bi mislile na to prevažno sadno uporabo.

Sadne konzerve.

Nekatero sadje jagodičevje, koščičasto sadje, poletne hruške in jabolka itd.) je jako malo trpežno. Zato so že od nekdaj izkušali ljudje na razne načine, kako bi povečali trpežnost pri takem sadju, kako bi ga ohranili ali konservirali.

Gotovo je najstarejše in najpreprostejše konserviranje sadja sušenje.

Pozneje so začeli ohranjevati sadje na razne druge načine, tako da imamo dandanes jako mnogo vrst raznih sadnih konserv in da se z njih prirejanjem peča obširna obrt.

a) Splošna pojasnila.

Iz odstavka o sadnih uničevalcih je znano, da povzročajo vsako škodljivo izpremembo na sadju in njegov hitrejši ali počasnejši razpad razne glivice.

Bistvo kakršnegakoli konserviranja tiči torej edino v tem, da preprečimo s primernimi sredstvi škodljivo delovanje glivic. Kolikor bolj popolno se nam to posreči, toliko trpežnejše so konzerve. Vsak način konserviranja se da razlagati le na tej šele v zadnjih desetletjih dognani znanstveni podlagi.

Sredstva v ta namen so jako mnogovrstna in različno uporabljiva. Za naše potrebe zadostuje, ako

1. sadje hranimo pri primerno nizki toploti,
2. ako mu odvzamemo preveliko množino vode,
3. ako ga v primernih posodah razgrevamo (steriliziramo) in obenem neprodušno zapremo,
4. ako ga vložimo v ohranjujoče tvarine.

Povedano je bilo že, da primerna toplota zelo pospešuje razvoj in delovanje glivic. Pri nizkih stopinjah toplote sicer ta mala bitja ne poginejo, pač pa so močno ovirana v svojem delovanju. Zato mora biti sadna shramba hladna; najprimernejša toplota je od 2—4 ° C. V ledenici se sadje ohrani precej dalje, kakor v kaki drugi shrambi. Vrhutega ovira nizka toplota prehitro zoritev.

Sadje je jako podvrženo razkrajanju potom glivic, ker ima mnogo vode. Ako mu pa odtegnemo precejšen del vlage, ga

obvarujemo pred pokvarjenjem, ker potem troši raznih glivic ne morejo na njem skaliti vsled pomanjkanja vode.

Ta način konserviranja uporabljamo pri sušenju sadja, zelenjadi in drugih hranil in pri gostem vkuhavanju raznih sadnih izdelkov.

Na vsakem sadju se nahaja brezštevilo trosov raznih glivic, ki ob ugodni priliki skale in sadje uničijo. Zato razgrevamo (steriliziramo) nekatere konserve. S tem dosežemo, da se zamoré s primerno vročino vse glivice in njih troši. Tu sem spada vkuhavanje sadja, zelenjadi, konserviranje mesa in drugih hranil.

Pravilno razgrevanje je največje važnosti pri mnogih konservah, toda je z ozirom na sadno vrsto ali kako drugo hranilo, zelo različno. Pri sadju zadostuje vobče, ako ga razgrevamo $80-90^{\circ}\text{C}$, povprečno od 10—30 minut. Veliko bolj trdoživi so pa troši pri drugih hranilih, zlasti na zelenjadi, ki jo moramo razgrevati pri 100°C 1—1½ ure. Vrhutega moramo v največjih slučajih razgrevanje ponoviti v 3—5 dneh, ker se pri prvem razgrevanju zamoré samo razvite glivice, živi pa ostanejo še troši, ki v 3—5 dneh skale in se pokončajo šele pri drugem razgrevanju.

Razgrevanje bi bilo pa brez uspeha, ako bi imel zrak pristop do konserv, ker bi z zrakom prišle na sadje nove kali. Vsled tega je pri novejših načinih konserviranja neobhodno potrebno, da sadje neprodušno zapremo, ker le tako dosežemo pri konservah skoro neomejeno trpežnost.

V prejšnjih časih so kaj radi uporabljali pri konserviranju razne tvarine, ki so sicer dosežale svoj namen, a so bile nekatere zdravju škodljive in je dandanes njih uporaba po zakonitih določitih omejena ali celo prepovedana. V domačem gospodinjstvu rabimo v to svrho le še sladkor, kis, sol in v poedinah slučajih tudi alkohol, ki pa za nas nima nobenega pomena. Pač pa se najčešče rabi sladkor pri mnogih konservah ne samo zato, da je sadni izdelek okusnejši, ampak tudi, da je bolj trpežen. Tudi v močan vinski kis, ki je oslajen s sladkorjem, se vlaga sadje in nekateri zelenjadni pridelki. Sol se uporablja večinoma le pri konserviranju zelenjadi.

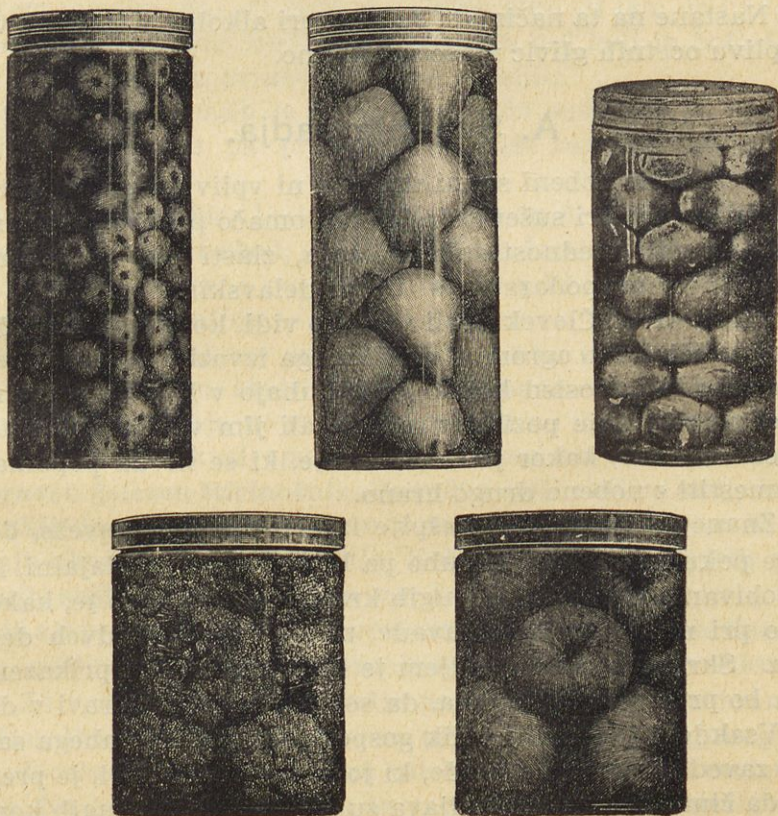
b) Razdelitev sadnih konserv.

Zaradi jasnosti in pregleda razvrstimo sadne konserve lahko v pet skupin.

1. Najstarejša in za naše razmere najimunitnejša sadna conserva je in ostane suho sadje. S pomočjo gorkote in

zračnega prepiha odvezamemo sadju velik del njegove vode in ga tako trajno ubranimo pred škodljivim vplivom sadnih uničevalcev.

2. Ako sadje celo ali razrezano v koži ali olupljeno konsevramo tako, da ohrani kolikor mogoče svojo naravno obliko in barvo, dobimo v k u h a n o s a d j e (kompot). Sem spada tudi sadje, vloženo v oslajen kis, kar se pa pri nas redkokje pripravlja.



Reksove steklenice napolnjene s sadjem.

3. Izdelki iz sadnega mesa. Sadje se skuha, da razpade, potem se pretlačeno ali nepretlačeno brez sladkorja ali s sladkorjem primerno gosto vkuha. Sem spadajo: preprosta sadna mezga, povidl, omaka, marmelada ali zalzen in sadni sir (sadne pašte).

4. Izdelki iz sadnega soka. a) Ako sok iz sadja vkuhamo s primerno množino sladkorja in ga vživamo razredčenega s studenčnico ali kisló vodo, imenujemo ta izdelek kratko sadni sok ali odcedek, kakor malinovec, jagodovec itd. Pripravi se lahko iz vsakega sadja. Tudi sadni

zdriz (želé) spada le-sem. b) Ako pa sok iz kakršnegakoli sadja takoj, ko priteče iz stiskalnice, precedimo, nato primerno razgrejemo in takoj vročega neprodušno zapremo, dobimo takozvane brezalkoholne sadne pijače.

5. Sadni kis. Ta prekristni sadni izdelek pravzaprav ni sadna konserva v pravem pomenu besede, ampak pretvorba sadnega vina. Kljub temu ga lahko uvrstimo le-sem, ker je vendarle trpežen izdelek iz sadne tvarine.

Nastane na ta način, da se pretvori alkohol v sadnem vinu po vplivu ocetnih glivic v ocetno kislino.

A. Sušenje sadja.

Skoraj pri nobeni sadni uporabi ni vpliv gospodinjin tako odločilen kakor pri sušenju sadja za domačo porabo. Le gospodinja ve ceniti vrednost suhega sadja, zlasti ako si je treba pomagati pri gospodarstvu s tujimi delavskimi močmi in ako so pri hiši otroci. Človeka boli srce, ko vidi, koliko sadja se brez koristi uniči, kako ogromne množine ga izvozijo za neprimerno nizke cene in naposled koliko ga pokuhajo v žganje — v strup. Otroci pa marsikje pozimi stradajo, ali jim vsaj manjka tako krepčilne hrane, kakor je ravno sadje, ki se ne da popolnoma nadomestiti z nobeno drugo hrano.

Znano je, da se n. pr. češplje izvečine prodado sveže, deloma se pokuhajo v žganje, suhe pa kupujemo v prodajalni, kjer jih dobivamo iz Bosne in drugih krajev. Neverjetno je, kako je prišlo pri nas sušenje iz navade, zlasti v zadnjih dveh desetletjih. Skrinja s suhim sadjem je dandanes redka prikazen in treba bo precej truda in dela, da se zadeva zopet spravi v drug tir. Vsakdo, ki ve ceniti velik gospodarski pomen suhega sadja in se zaveda brezmejne škode, ki jo povzroča alkohol, je prepričan, da čim bolj bo rasla veljava suhega sadja in drugih koristnih sadnih izdelkov v gospodinjstvu, tem bolj bo padala veljava žganja in tem bolj se bo dvignilo domače sadjarstvo in njega veliki gospodarski pomen za našo deželo.

Za sušenje so najbolj prikladne češplje, a tudi skoro vse drugo sadje (razen nekaterih sliv) se dá uspešno posušiti celo ali zrezano, v koži ali olupljeno.

Bistvo sušenja je v tem, da s pomočjo gorkote in zračnega prepiha odtegnemo sadju preobilo vodo. Sadje naredimo na ta način jako trpežno, ker se ga vsled pomanjkanja vlage ne morejo lotiti gnilobne glivice.

Prvotno so ljudje sušili sadje na solncu, kar se še dandanes vrši v vročih krajih. Še pri nas se tu in tam suše zlasti

olupljene češplje (prinele) na solncu, kar je pa zelo odvisno od vremena.

V naših krajih moremo računati pri uspešnem sušenju sadja večinoma le na ogenj. V prejšnjih časih smo imeli preproste sušilnice z dimom, dandanes nimamo skoro nobenih; kajti stare so razpadle, novejših in boljših pa še niso postavili, ker se ljudje splošno kar ne morejo sprijazniti s sušenjem.

Naše gospodinjje suše sadje v krušni peči ali pa na vedno gorkem temenu. Žal, da tudi to sušenje gine od leta do leta, ker izpodriva novodobni štedilnik častitljivo peč bolj in bolj. Ogle dati se moramo po primernem nadomestilu.

Po drugih krajih je že davno v rabi sušilnica za štedilno ognjišče, ki si jo pa priredimo za naše razmere lahko sami prav poceni.

Iz štirih deščic, 1—1½ cm debelih in 8 do 10 cm širokih, zbijemo štirivoglat obod, dolg 40—60 cm in širok 30—40 cm. Za dno pribijemo železno pocinkano mrežico, ki naj ima kvečjemu ½ cm široke luknjice, — in lesa je gotova. Takih les, ki pa seveda morajo biti vse enako velike, lahko naložimo 10 do 15 drugo vrh druge na štedilnik, ne da bi nam zavzele preveč prostora. Da se spodnja ne zažge, jo podložimo na vseh štirih voglih s primernimi kosi opeke, ali pa damo narediti v ta namen pripraven železen štirinožnik. Pa tudi v peči sušimo sadje lahko na takih lesah veliko lažje in v večji množini, kakor na navadnih okornih lesah iz protja. Kolikor imamo novejših brezdimnih sušilnic, imajo skoro vse to napako, da se pri gradbi ni nič ali premalo mislilo na prepotreben zračni prepih. Zato vse naše sušilnice suše slabo, prepočasi in porabijo preveč kuriva.

Za sušenje mora biti sadje popolnoma zrelo, razbrano in snažno. Posebno je paziti, da ne pride vmes kaj nagnitega ali celo docela gnilega, piškavega ali kako drugače pokvarjenega sadja. Na lese naj se nalaga le v eni plasti, ne pa več prstov na debelo. Med sušenjem se sadje lahko večkrat popolnoma ohladi in potem zopet suši dalje; to nič ne škoduje kakovosti, ampak je pri češpljah celo priporočljivo. Ker je celo istovrstno sadje različno debelo in različno zrelo, ni vse naenkrat suho, zato se mora med sušenjem prebirati. Seveda se mora popolnoma ohladiti preden se prebira.

Kdaj je sadje dovolj suho, je težko povedati; to nas najbolje uči izkušnja. Nikdar se ne sme sušiti tako dolgo, da bi bilo trdo kakor kamen ali krhko ali celo opaljeno. S sušenjem se preneha, ko je sadje še volno, pa se vendar ne da več iz njega iztisniti sok. Samo jabolčni obročki se posuše toliko, da so malo krhki, ker pozneje odjenjajo na zraku.

Češplje za sušenje pustimo na drevju tako dolgo, da zvenejo pri peclju, potem jih šele potrgamo in nekaj dni razgrnemo na zraku. Nato jih pričnemo sušiti, in sicer tako, da jih polagoma izpostavljammo vedno večji vročini. Ako bi jih kar z drevesa, polne soka, deli v hudo vročino, bi pokale in tako veliko zgubile na vrednosti. Na prej opisani sušilnici jih pričnemo vlagati na zgornjo leso in jih pomikamo polagoma vedno bolj navzdol v hujšo vročino.

Nadevane češplje dobiš tako-le: Poizberi iz lepo posušenih češpelj najdebelejše in najdrobnejše, prereži vsak sadež podolgem (na eni strani) in iztisni iz njega koščico, nato potisni drobnejše češplje v debelejšo.

Ako pomočimo sveže češplje tri do pet minut v vrelo vodo, potem pa takoj v mrzlo, prav izlahka potegnemo z njih kožico; nato jih denemo sušit. Napol suhim izpahnemo koščice, potem jih ploskoma stisnemo in posušimo, kolikor je še treba. To so prinele. Najlepše barvane prinele dobimo s sušenjem na solncu. Za domačo rabo so pa dobre tudi one, ki se posuše v peči ali sušilnici, kljubu temu, da so temnejše barve. Hranimo jih tesno vložene v primernih zabojčkih ali vrečah.

Skoro vse koščičasto sadje se suši tako, kakor češplje, zlasti črešnje se dajo na ta način prav dobro obrniti v prid. Tudi tem se lahko, ko so napol suhe, iztisnejo koščice, in tako dobimo črešnjeve »rozine«.

Jabolka suše pri nas navadno zrezana v krhlje. Veliko lepše suho blago pa dobimo, ako jih olupimo, izpahnemo peščišče in jih zrežemo na obročke. Vse to opravi majhen strojček jako hitro in lepo. Ako jim hočemo ohraniti tudi lepo belo barvo, jih moramo vreči v mrzlo vodo takoj, ko jih olupimo, da ne porjave, preden jih denemo na lese.

Drobne hruške sušimo cele in za navadne potrebe neolupljene. Debelejše razrežemo podolgem v dva ali štiri kose, izrežemo peščišče in muho. Ako hočemo dobiti posebno lep in dragocen suh izdelek, jih tudi olupimo. Še veliko več pridobijo na okusu, ako jih pred sušenjem parimo, da zmečé in jih šele potem posušimo. Seveda moramo imeti za to primerno pripravo. (Brzoparilnik bi se dal prirediti v ta namen.)

Jabolka in hruške postavimo takoj v začetku na hudo vročino (vlagamo jih torej na spodnje lese) in jih pozneje odmikamo vedno bolj od vročine.

Orehi se suše najlepše na solncu, ako so izpostavljeni obenem zračnemu prepihu. Pa tudi na temenu, kjer se suše počasi in enakomerno, ohranijo jedrca lepo belo barvo. Nikdar

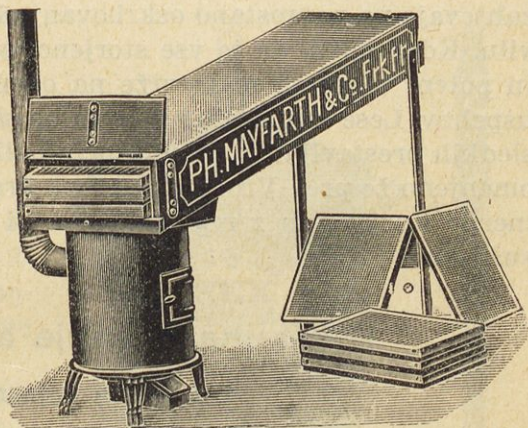
se pa ne smejo sušiti v dimu ali prehudi vročini, kjer jedro počrni in dobi tudi neprijeten okus.

Suho sadje se ne sme takoj spraviti v shrambe, ko se vzame iz peči ali iz sušilnice, ampak ga je treba razprostrti na zračnem prostoru (pod streho), kjer ostane nekaj dni, da se ohladi in še nekoliko presuši na zraku. Potem se šele spravi v redke vreče, ki se obesijo pod streho tako, da ne morejo miši do njih.

Na ta način spravljeno suho sadje se ohrani veliko bolje, nego zaprto v skrinjah in zabojih. Vsekako pa mora biti shranjeno na suhem kraju; kajti v vlažni shrambi se pokvari v kratkem času, ker nategne vlago.

Iz 100 kg svežega sadja dobimo: pri jabolkah 10—12 kg, pri hruškah 13—16 kg, pri črešnjah 25—26 kg, pri marelicah 10—12 kg, pri mirabelah 25—30 kg, pri češpljah 30—32 kg suhega blaga.

V novejšem času je zanimanje za sušenje sadja vedno večje. Najhujša ovira, da se ta prekoristna sadna uporaba ne more širiti hitreje, je ta, ker nimamo primernih sušilnic. Stari način sušenja v navadnih sušilnicah z eno samo leso in prostim ognjem nikakor ni primeren da-



Ryderjeva sušilnica za sadje.

našnjim potrebam. Prva zahteva od vsake sušilnice je ta, da dim ne pride v dotiko s sadjem, da torej suši brez dima. Pač se nahaja po deželi že nekoliko brezdimnih sušilnic, toda skoro brez izjeme vse imajo to bistveno napako, da ni pri njih preskrbljeno za zračenje. Sadje se pari in kuha v popolnoma zaprtem prostoru brez vsakega odduška. Uporabljiva sušilnica mora biti tako zgrajena, da proizvaja pri kolikor mogoče majhni uporabi kuriva veliko toplote in da odtegne sadju v kratkem času vodo, ne da bi isto dobilo slab okus, duh in slabo vnanjost. To se doseže pa le na ta način, da ima sveži zunanji zrak pristop spodaj v sušilni prostor, kjer se neprestano meša z gorkim zrakom in naposled zgoraj neovirano zopet odhaja na prosto, ko je nasičen z vodnimi hlapi.

Dandanes ste v rabi dve vrsti sadnih sušilnic in sicer stalne, zidane, kakor jih nahajamo največ v južnih krajih in pa

premakljive železne, ki se kurijo navadno s premogom, za silo tudi z drvmi.

Glavni deli vsake zidane sušilnice so: primerna kurilna naprava (peč), nad njo sušilni prostor z mnogimi lesami, ki se dajo poljubno vsaka zase potegniti iz tega prostora. Sušilni prostor je popolnoma neprodušno ločen od kuršča, dim odvaja poseben dimnik, tako da s sadjem ne pride nikjer v dotiko. V sušilni prostor prihaja spodaj pri posebnih predorih svež zunanji zrak, zgoraj pa odhaja skozi visok dušnik vroč in moker zrak na prosto.

Premakljive sušilnice dveh sestavov kažeta pridejani sliki. Take sušilnice so v rabi posebno v Nemčiji, pa tudi v Avstriji se jih poprijemajo vedno bolj, ker porabijo primeroma malo kuriva in delujejo prav dovoljno. Vse brezdimne sušilnice zahtevajo pa neprestano oskrbovanje in precej vaje v tem opravilu. Kdor misli, da je vse storjeno, ako nasiplje sadje na lese in potem tuptam malo vrže na ogenj, ne bo dosegel nikakih uspehov. Lese se morajo z ozirom na sadno pleme v gotovih presledkih predstavljati v večjo vročino ali obratno, kakor je bilo to omenjeno že prej. Vročina se mora uravnavati po potrebi s primerno kurjavo in z regulatorjem, ki se nahaja na vsaki taki sušilnici.

B. Vkuhano sadje ali kompot.

1. Splošna pojasnila.

Sadje se dandanes vkuhava križem sveta v velikih množinah. Res skrajni čas je, da se tudi naše gospodinje otresejo raznih predsodkov glede sadnih konserv in se z večjim zanimanjem poprimajo te prekoristne in zanimive sadne uporabe. Da se vkuhavanje sadja pri nas do sedaj ni moglo prav udomačiti, je glavni zadržek ta, ker je bil izdelek, pripravljen po starem načinu, v resnici predrag. Sadje se je namreč vkuhaval v steklenicah, ki se niso dale neprodušno zapirati, in vsled tega je bilo treba prav goste sladkorne raztopine, da se je zagotovila trpežnost vsaj za nekaj časa. Popolna gotovost se pa kljub temu ni dosegla.

Dandanes je zadeva čisto drugačna. Sladkor ne pride tu nič več v poštev kot ohranjujoča tvarina, ampak se prideva sadju v poljubni množini le zato, da se ž njim izboljša okus. Da, vsako sadje se lahko vkuha celo brez sladkorja in, ako se vse izvrši pravilno, zadobi isto neomejeno trpežnost. Cenena prireditelj in popolna gotovost, da se delo dobro

obnese, mora pridobiti za dobro stvar vsako gospodinjo, ki ima le količkaj zmisla za napredek in pa nekaj veselja do umne sadne uporabe. Kajpada je treba stvar pred vsem razumeti in vedeti, da konserviranje ni nič drugega, kakor boj z nevidnim, a hudim sovražnikom — boj z glivicami in bakterijami.

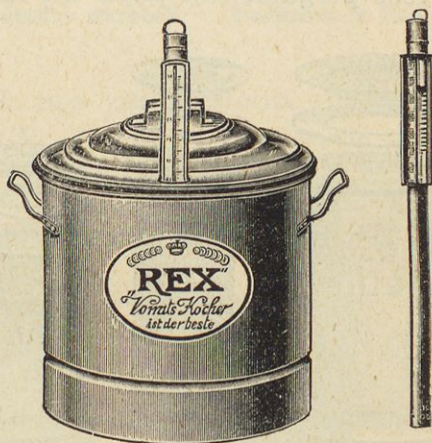
Pri vkuhavanju sadja se dandanes poslužujemo izključno dveh ohranjujočih sredstev in sicer: razgrevanja (sterilizacije) in neprodušnega zapiranja. Kakor že znano, uničimo z razgrevanjem glivice in njihove trose, ki se nahajajo na sadju, z neprodušnim zapiranjem pa preprečimo, da se sadje iznova ne okuži.

Razgreva (sterilizira) se sadje na ta način, da se isto, vloženo in zaprto v primernih posodah (steklenicah, pušicah, vrčih etc.), zalito s sladkorno raztopino, kuha v vreli vodi. Vročina okrog 100°C prav gotovo umori vse sadne uničevalce. Seveda moramo razgrevati trdo, manj občutljivo sadje dalj časa, kakor nežno in občutljivo, sadje vloženo v velikih posodah dalje, kakor v majhnih. Pri vsakem sadnem plemenu bo pozneje posebej označeno, kako dolgo naj se razgreva.

Pripomniti moramo še tu, da se nekatero nežno sadje (jagodičevje, nekatere češnje, slive itd.) ne sme razgreti do

100°C , ker bi sicer razpadlo ali vsaj razpokalo in se vsled tega tako skrčilo, da bi bile posode napol prazne. Pokazalo se je, da zadostuje pri sadju tudi razgrevanje od 80° — 90°C , ako traja ta toplota primeroma dalj časa. Za razgrevanje pod 100°C je treba pa toplomera in je pozneje na take konzerve posebno paziti, ker je vendar le mogoče, da bi v kakem slučaju sterilizacija ne bila popolna.

Končno ima razgrevanje (kuhanje) še drug sicer postranski, a vendar važen pomen. Sadje se namreč pri razgrevanju ugodno izpremeni. Trdo sadje se zmeči, premalo zrelo postane užitno, in vohče lahko trdimo, da je nekatero sadje kuhano bolj prijetnega okusa, kakor surovo, zlasti pa za bolnike veliko lažje prebavljivo.

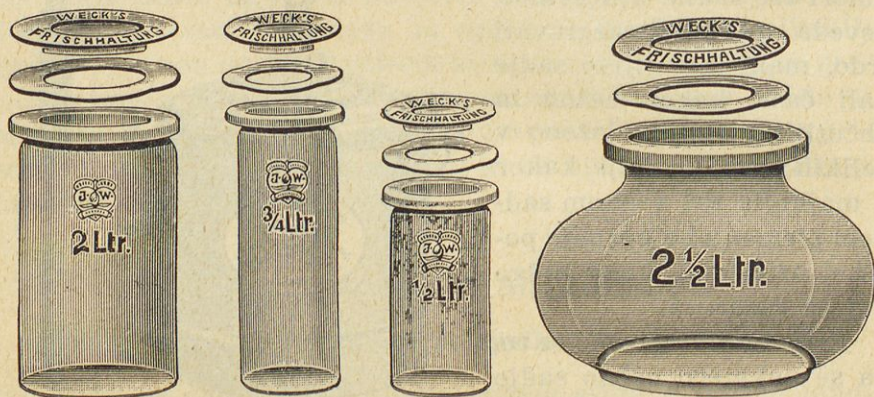


Reksov lonec za steriliziranje. Toplo mer.

2. Posode za vkuhanje.

Za naš namen pridejo v poštev pač le steklene posode s širokimi vratovi in vsebino od $\frac{1}{4}$ —2 l, kakor jih kažejo podobe. V tovarnah rabijo tudi razne pločevinaste pušice in lončene vrče, a te posode imajo to slabo stran, da se vsebina ne vidi in se vsled tega tudi ne more nadzorovati.

Do najnovejšega časa so bile splošno v rabi navadne, kozarcem podobne steklenice, iz tankega stekla, ki so se zapirale s pergamentnim papirjem ali živalskim mehurjem. Omenili smo že, da se take konzervne posode ne dajo nikdar zanesljivo neprodušno zapreti in je vsled tega treba za konserviranje veliko več sladkorja. V zadnjih letih so take steklenice začeli zapirati s steriliziranim bombažem (bato), čez katerega se šele priveže pergamentni papir ali mehur. Bombaž sicer propušča



Weckove konzervne steklenice.

zrak, a deluje kakor cedilo, ki očisti zrak glivic in trosov. Nadaljne izkušnje bodo pokazale, kakšna gotovost se da doseči s tem zapiranjem.

Brez dvoma so najboljše steklenice z gumijevim obročkom in steklenim pokrovom, imajo pa vse to edino napako, da so vsaj na prvi pogled drage. Vendar, če pomislimo, da v njih lahko vkuhavamo sadje brez sladkorja ali s poljubno množino, da v par letih lahko prihranimo pri sladkorju, kar smo več izdali za steklenice, potem so take steklenice posebno priporočljive.

Najbolj znane take konzervne steklenice so sledečih sestavov: »Weck«, »Reks« in »Ultreform«. Zlasti »Ultreform« - steklenice so pri nas že precej vpeljane in se dobe po vseh večjih trgovinah s steklom.

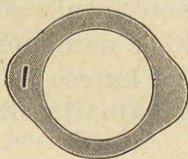
Vsi razni sestavi konzervnih steklenic se ločijo med seboj le po neznatnih in nebistvenih razlikah v obliki vratu, pokrova, gumijevega obročka in pritrjevalne vzmeti. Sicer pa sloni njih sestava in uporaba na istem načelu in je postopanje s to ali ono vrsto popolnoma enako.



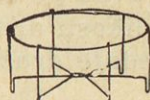
Weckova konzervna steklenica z vzmetjo.



Pritrjevalna vzmet.



Gumijev obroček.



Podložek iz žice.

Kakor je razvidno iz slik, ima vsaka celotna posoda štiri dele in sicer: večjo ali manjšo steklenico z zbrušenim robom, gumijev obroček, primeren pokrov in pritrjevalno vzmet, ki se rabi samo med razgrevanjem. Zanesljivo neprodušno zapiranje nam oskrbi zračni tlak. Med

ULTRAREFORM



Stölzlejeve konzervne steklenice »Ultransform«.

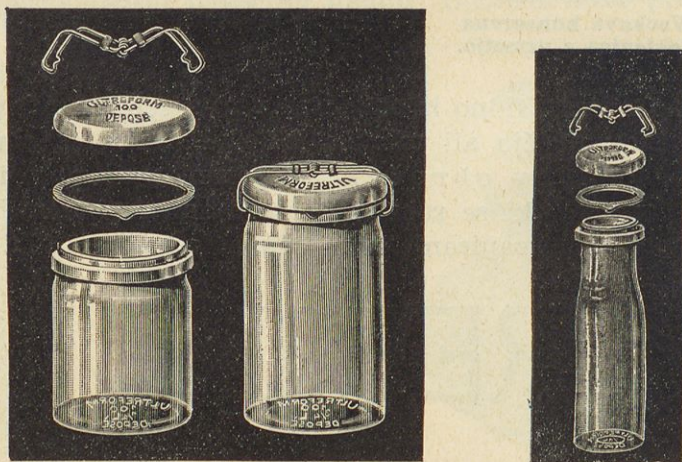


razgrevanjem se namreč zrak, kolikor ga je v steklenici, nad sadjem in tekočino razgreje in močno razširi, zato odrine pokrov toliko, da more na prosto. Vsled tega ostane v steklenici jako razredčen zrak in ko se po sterilizaciji začne vsebina ohlajati, pritiska vnanji zračni tlak na pokrov vedno bolj in bolj, ne da bi mogel v steklenico. Popolnoma ohlajenim steklenicam

odstranimo vzeti in se lahko prepričamo, da pokrov z veliko silo tlači na gumijev obroček. Gledati pa moramo seveda, da ima vsaka steklenica dobro zbrušen rob in da so pokrovi in gumijevi obročki brez kake napake, sicer nam vnanji zrak prodre v steklenico, in vse delo je bilo zastonj.

Odpirajo se steklenice na ta način, da se močno potegne za podaljšek na gumijevem obročku. Vsled tega nastane med steklenico in pokrovcem ozka špranja, ki zadostuje, da pride vnanji zrak v steklenico, in pokrov se da izlahka odstraniti.

Glede velikosti konzervnih steklenic bi bilo pomniti, da se ista ravna po sadju, ki je namenjeno za vkuhanje, še bolj pa po velikosti družine, za katero je namenjeno sadje. Za majhne in srednje družine so najbolj primerne majhne steklenice, ki



Stölzlejeve konzervne steklenice.

držijo $\frac{1}{2}$ l do 1 l, da se vsebina naenkrat uporabi, ko se steklenica odpre. Za veliko gospodinjstvo, gostilne, hotele itd. so pa bolj umestne večje steklenice, ki so vrhutega razmeroma veliko ceneje, kakor majhne ($\frac{1}{2}$ l velja n. pr. 80 h, 1 l 94 h, $1\frac{1}{2}$ l 1 K 5 h itd.).

Razgrevanje se v preprostem gospodinjstvu izvršuje lahko v vsakem navadnem loncu brez drugih priprav. Kvečjemu denemo na dno lonca kako cunjo ali leseno podlogo, da steklenice ne stoje na golem železu. Pri večjih gospodinjstvih, kjer pripravijo na stotine steklenic vkuhanega sadja, so pa zelo priporočljiva tudi druga orodja, ki delo zelo olajšajo in pospešijo. Sem spada predvsem popolen lonec za steriliziranje s toplomerom, razni podstavki za steklenice in še nekaj drugih malenkosti, ki so našteje v vsakem tozadevnem ceniku.

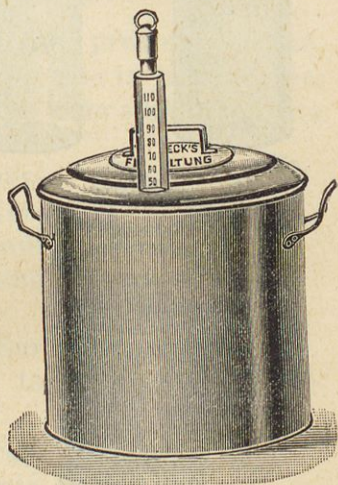
3. Priprava za vkuhanje.

Preden začnemo z vkuhanjem, je treba pripraviti sadje, sladkorno raztopino, posode in kar sicer še potrebujemo, da gre delo hitro in dobro od rok. Priprava sadja se ravna večinoma po sadnem plemenu in sadni vrsti. Navadno vzamemo za vkuhanje najboljše in najlepše sadje, ki mora biti obtrgano, zdravo, po možnosti enakomerno zrelo, a ne prezrelo. Vsako sadje se mora pred vlaganjem v steklenice temeljito oprati v snažni mrzli studenčnici. Nekatero sadje se vkuhava celo neolupljeno, drugo zopet razrezano olupljeno ali v koži, to s koščicami vred, ono zopet brez koščic itd. Kratke opazke v tem oziru navedemo pri posameznem sadnem plemenu. Trdo sadje, n. pr. nekatere hruške pred vlaganjem v steklenice prekuhamo v oslajeni vodi (blanširamo), da zmečé in se skrčijo. Potem se dajo veliko lepše vložiti in tudi sterilizacija se s tem okrajša.

Sladkorna raztopina se pripravi na ta način, da se navaden sladkor raztopi v vodi in potem kratko prekuha in posnema. Ohlajena tekočina se potem lahko takoj rabi, ali pa spravi v primerne steklenice, kjer zamašena čaka, kakor dolgo hočemo.

Množina sladkorja se ravna edino po naravi sadja, po okusu, namenu konserv in po gmotnih razmerah. Tu še enkrat povdarjamo, da sladkor nima prav nobenega drugega pomena, kakor da zboljša sadju okus. Sadje vkuhamo prav lahko brez sladkorja in isto potem sladimo šele tedaj, ko ga uživamo. Za sladko sadje, kakor črešnje, mirabele, češplje, hruške zadostuje 20—30 dkg sladkorja na 1 liter vode, za ribez, kosmulje, slive, marelice itd. od 30—50 dkg. Samobsebi je umevno, da ga smemo vzeti več ali manj, kakršne so pač razmere, s katerimi moramo računati.

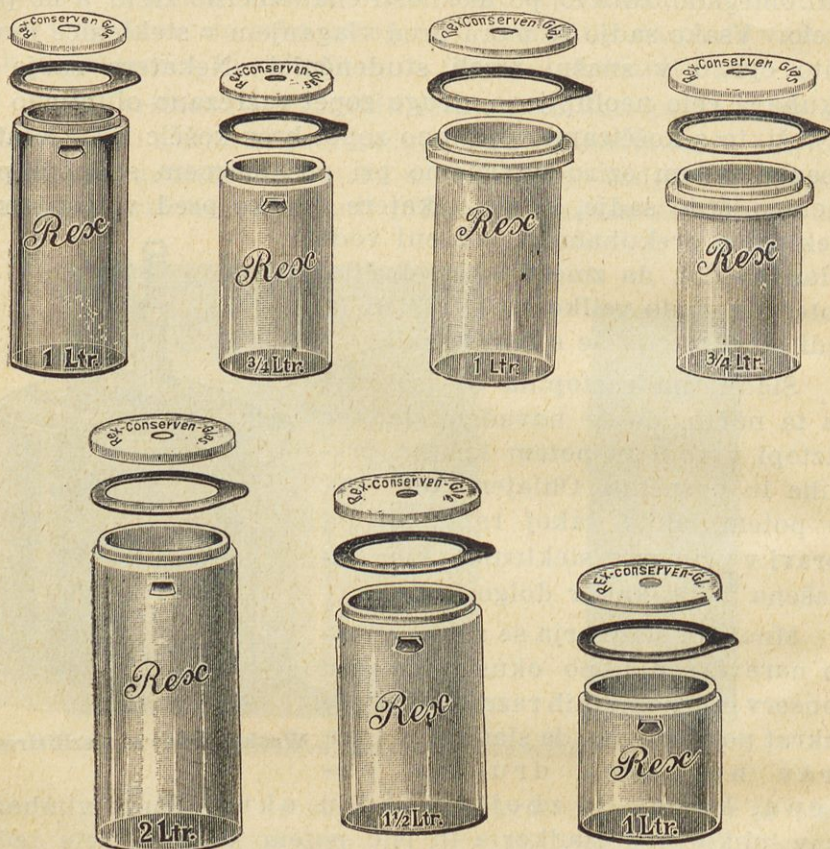
Konservne steklenice in, kar še spada zraven, se morajo pred uporabo prav skrbno pregledati, osnažiti in posušiti. Že rabljene steklenice naj se operejo s sodo.



Weckov lonec za steriliziranje.

4. Opazke k posameznim sadnim plemenom.

Za vkuhavanje uporabljamo navadno tako sadje, ki ima v naravnem stanju kratko trpežnost. Predvsem pridejo v poštev črešnje, višnje, razne slive, češplje, breskve, marelice, razne hruške in tudi jagodičevje.



Reksove konzervne steklenice razne velikosti.

a) Črešnje in višnje.

Vkuhajo se lahko vsake črešnje, vendar so najboljše trde hrustavke, bodisi črne ali rdeče. Črešnje se najprej čisto operejo, potem se peclji s škarjami porežejo tik pri sadu in nato se vložijo v pripravljene steklenice. Vlaganje se mora tako vršiti, da se sadovi čvrsto in kolikor mogoče gosto vležejo v posodo, ne da bi se kaj zmečkali. S čvrstim vlaganjem dobro izrabimo prostor in si prihranimo sladkor. Da se sadje čvrsteje vleže, je treba med vlaganjem večkrat potrkat s steklenico ob dlan ali pa tudi prav previdno ob mizo.

Tuintam se kak sad tudi s primerno palčico (kuhalnico) previdno potisne med druge. Steklenice se nalože prav do vrha, ker se pri razgrevanju itak sadje poleže. Takoj nato se steklenice zalijejo do vratu (ne do vrha) s pripravljeno sladkorno raztopino, pri čemer je paziti, da se stekleničin rob ne zmoči. Preden se zapro, je za vse slučaje dobro stekleničin in pokrovov rob obrisati s suhim snažnim prtičem. Na steklenični rob se potem položi gumijev obroček, nanj se povezne pokrov in počez pritrdi vzmet. Razgrevajo se 10—15 minut v vreli vodi ali pa 20—30 minut pri 80 do 90° C. Splošna opazke o razgrevanju glej koncem tega poglavja!

b) Slive, mirabele, češplje.

Slive za vkuhavanje ne smejo biti prezrele, mehke, ampak še nekoliko trde. Vlagajo se vedno cele in neolupljene. Ko so dobro oprane, jim večkrat prebodemo kožo s kako iglo, da potem pri razgrevanju ne razpokajo. V steklenice se vložijo kakor črešnje, kolikor mogoče tesno prav do vrha, potem se zalijejo s sladko vodo in sterilizirajo 20—30 minut pri 80—90° C., v vreli vodi zadostuje samo 10 minut.

Mirabele dajo krasen kompot. Kar smo povedali o slivah, velja tudi za to sadje.

Češplje so poleg črešenj v naših razmerah najpripravnejše sadje za vkuhavanje. Kadar obrode, jih je povsod dovolj prav poceni. Vkuhavajo se neolupljene cele ali pa razpolovljene. Tuintam jih tudi lupijo, kar pa lahko izostane, ker dajo tudi v koži jako okusen kompot.

Cele češplje se operejo, peclji odstranijo, sadovi večkrat prebodejo in potem se vložijo prav tesno v steklenice. Sladkorja zadostuje 25 dkg na 1 liter vode. Tiste pa, ki jih mislimo pozimi rabiti za češpljeve cmoke, zalijemo s č i s t o v o d o.

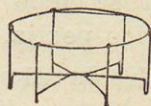
Razpolovljene češplje. Za ta kompot zberemo najdebelejše sadove, jih operemo, prerežemo po dolgem v polovici in izpahnemo koščice. Polovice vložimo v steklenice tako, da so vnanje strani obrnjene navzgor. Sladkorja zadostuje 20 dkg na 1 liter vode.

Z gospodarskega stališča je jako priporočljivo češplje vkuhavati v polovicah brez koščic, ker na ta način veliko bolj izrabimo prostor v steklenicah in porabimo manj sladkorja.

Sterilizirajo se cele ali polovice pri 80—90° C 20—30 minut.



Vzmet za Reksove steklenice.



Podložek iz žice.

c) Breskve in marelice.

Ti dve sadni plemeni daste jako fin kompot in ste tudi zelo pripravljeni za vkuhavanje.

Sadje mora biti pa še trdo (drevesno zrelo). Sadovi se olupijo, razpolove in koščice izpahnejo. Drobne marelice se lahko vložijo tudi cele in neolupljene. Tudi breskve, ki ne gredo od kosti, se vlagajo v kozarce cele, a olupljene. Da prehitro ne porjave, polagamo olupljene sadove v mrzlo vodo, ki smo ji pridejali nekoliko citronine kisline. V steklenice se vložijo kakor razpolovljene češplje. Pomagati si moramo tu s kako leseno žlico ali kuhalnico.

Sladkorja vzamemo do $\frac{1}{2}$ kg na liter vode. Sterilizirajo se kakor češplje.

d) Hruške.

Poletne in jesenske hruške vsake vrste so jako primerne za vkuhavanje, ker sameobsebi nimajo nobene stanovitnosti in ker dajo jako ceneni in okusni kompot. Uporabiti moramo drevesno zrelo sadje, ki še ni mehko. Hruške se vkuhavajo olupljene, a tudi v koži, ako je nežna in lepo barvana, drobne kar cele, debelejše pa razrezane po dolgem od peclja proti muhi v dva, štiri ali še več kosov. Muhe, peščišča in peclji se lepo iztrebijo. Samo pri celih hruškah odrežemo polovico peclja.

Ko hruške lupimo, jih moramo takoj polagati v mrzlo vodo, ki smo ji pridejali nekoliko citronine kisline, ker sicer izgube lepo, belo barvo.

V steklenice se vlagajo s pomočjo poostrene lesene palčice, ki nanjo nabadamo kosce in jih tako brez težave spravimo na pravo mesto. Lepše strani obračamo vedno na ven, da dobimo lepo vnanjo obliko. Ko so steklenice polne, jih je treba nemudoma zaliti s sladkorno raztopino, ker sicer hruške jako hitro porjave.

Še boljše gre delo od rok in si tudi čas razgrevanja okrajšamo, ako hruškove kosce prekuhamo v sladki vodi, preden jih vložimo v steklenice, kakor je bilo omenjeno že prej.

Kuhajo se tako dolgo, da se dajo prebosti s trdo slamnato bilko. Prekuhane hruške se lažje bolj gosto vložijo in jih potem tudi ni treba tako dolgo sterilizirati. Za hruške zadostuje 25—30 dkg sladkorja na liter vode.

Neprekuhane hruške se morajo razgrevati 20—30 minut v vreli vodi, za prekuhane zadostuje 15—20 minut.

e) Jagodičevje.

Rdeče jagode, maline, robidnice, Ivanovo grozdiče in kosmulje se pač dado vkuhati in pripraviti kot kompot, vendar je to delo veliko bolj težavno, kakor pri drugem manj občutljivem sadju. Treba je tu veliko več previdnosti in potrpljenja, ako hočemo ohraniti sadove cele. Zato pa menda ne bo napačno, ako se tozadevni opis opusti, ker ni potreben za naše preprosto gospodinjstvo, zlasti ker se jagodičevje prav lahko uporabi na razne druge načine, ki so razvidni iz poznejših odstavkov.

Jagodičevju prištevamo tudi brusnice. Tega blaga se pri nas jako veliko vkuha in je v rabi povsod kot priljubljena prikuha. Brusnice se najprej prebero, nezrele in kar je razne šare vmes, kakor peclji, lističi itd., se vse odstrani, potem se opero v čisti vodi. Nato se stresejo najbolje v lončeno posodo, pridene se jim na vsak kilogram teže $\frac{1}{2}$ kg sladkorja in se prav počasi razgrevajo. Mešanje naj se kolikor mogoče opusti, da se jagode ne zmaste. Ko zavro in nekoliko izpremene barvo, jih vroče denemo v konzervne steklenice ali pa v kake pripravne lonce, ki jih trdo zavežemo s pergamentnim papirjem. Posebno steriliziranje je nepotrebno, ker sladkor in pa kislina, ki jo imajo jagode, jih zadosti varuje pred pokvarjenjem.

Večkrat vidimo kompot v eni konzervni steklenici iz raznih sadnih vrst in plemen. Ta način sadnega vkuhavanja pa nima praktičnega pomena, ker vpliva vsled raznih barv in spretnih prireditve bolj na oči, kakor na okus. Kogar bi to veselilo, pripravi prav lahko take kompote tudi v domačem gospodinjstvu. Vzame naj le različne, že gotove kompote, odpre steklenice in iz njih sestavi mešanico v svežih steklenicah. Pri tem mora gledati največ na lepe barve in okusno razvrstitev posameznih sadnih plemen. Taki mešani kompoti se zalijejo s sveže pripravljeno sladkorno raztopino in sterilizirajo 10 minut pri 80° C.

Gospodinje, ki imajo še stare vrste steklenice in jih nočejo zavreči, naj pa vsaj poskusijo bombažast pokrov. Take steklenice se ravno tako, kakor je bilo opisano zgoraj, napolnijo s sadjem in zalijejo s sladkorno raztopino tako, da ostane še precej praznega prostora. Nato naj polože čez odprtino bombažast krožec, ki sega nekoliko čez rob. Čez to polože dvojni pergamentni papir in trdno povežejo. Sterilizacija se vrši, kakor pri novejših steklenicah. Paziti pa je treba, da tekočina ne zmoči bombaža.

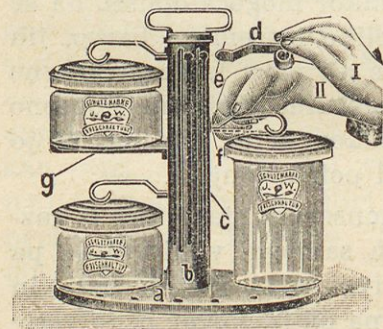
5. Nekaj opazk k sterilizaciji.

Razgrevanje, sterilizacija je pri vkuhavanju najvažnejše opravilo in se mora izvršiti z vso pazljivostjo in pravim umevanjem, kar je bilo povedano že večkrat. Vse steklenice vsakega sestava se morajo zapreti pred razgrevanjem. Steklenice z bombažastim in pergamentnim zapiralom naj se zavežejo, popolnoma, kakor bodo pozneje ostale. Stekleni pokrovc pri novejših steklenicah se pritrdijo z vzmetjo ali pa se vklenejo v podstavek, ki se nahaja pri vsakem sterilizirnem loncu.

Za razgrevanje je dober vsak železen lonec z ravnim dnom. Da pa steklenice ne stojе na golem železu, je treba na vsak način kakega podložka, bodisi iz lesa ali žice. Včasih gospodinje zavijajo steklenice tudi v prtiče, slamo, seno itd., kar pa je jako nerodno in negotovo. Vodo nalijemo v lonec šele potem, ko smo steklenice postavili vanj, in sicer toliko, da sega do vratu steklenic.

Kadar steriliziramo različno visoke steklenice obenem v istem loncu, je treba manjše s kakim lesom podložiti, da stojе tako visoko kakor večje. Dobro zaprtim tudi vobče ne škoduje, ako pridejo popolnoma pod vodo.

Z mrzlo ali kvečjemu z mlačno vodo zaliti sterilizirni lonec se potem polagoma razgreva, da voda doseže tisto stopinjo gorkote, ki je potrebna. Preprosta gospodinja, ki nima toplomera, bo pač morala



Weckov podstavek za konzervne steklenice.

sterilizirati vse v vreli vodi. Tu je še posebno treba paziti, da voda prav po lahko vre, ker burno vrenje povzroči, da se sadje skrči tako, da so naposled steklenice napol prazne. Tudi je vpoštevati, da se velika steklenica iz debelega stekla ne razgreje tako hitro, kakor majhna. Ko voda okrog nje zavre, sadje v sredi steklenice še davno ni razgreto na 100° C. Istotako je za dobo sterilizacije merodajno sadno pleme in zrelost njegova. Nezrelo sadje se mora vedno razgrevati dalje, kakor pa zrelo.

Nekatero rahlejšje in nežnejše sadje (rdeče grozdjičje, kosmulje, črešnje) se pri vkuhavanju tako skrči (vkuha), da napolnjuje potem, ko se ohladi, včasih komaj $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ steklenice. To je z gospodarskega stališča slabo, ker se drage steklenice premalo izrabijo. Pa tudi na zunaj so polne steklenice lepše, kakor napol prazne. Da se izognemo tej nepriliki, odpremo take

napol prazne steklenice potem, ko se ohladi in dopolnimo iz ene ali več steklenic toliko, kolikor jim manjka. Prej moramo pa iz vsake odliti nekoliko soka, ker sicer bi tekkel čez rob. Dopolnjene steklenice pravilno zapremo in jih denemo še enkrat za malo časa (5—10 minut) razgrevat.

Ko je razgrevanje končano, se postavi lonec od ognja in pusti, da se vsebina malo ohladi. Potem se šele vzamejo steklenice ven in zlože na suho mizo, kjer naj ostanejo nedotaknjene, da se popolnoma ohladi (do drugega dne). Vzmeti, ki držijo pokrovec, se nikdar ne smejo odstraniti prej, preden niso steklenice mrzle. Šele tedaj previdno snamemo vzmeti in vsako steklenico posebe preizkusimo, če je dobro zaprta in sicer na ta način, da jo primemo v levico, z desnico pa poskušamo privzdigniti pokrovec. Napačno bi bilo, ako bi pokrov hoteli sukati ali kako drugače s silo odpirati. Ako ga ne moremo s prsti odpreti, je steklenica neprodušno zaprta.

Še bolj pazljivo je treba po sterilizaciji pregledati tiste konzervne steklenice, ki so zaprte z bombažem in pergamentnim papirjem ali mehurjem. Kjer se opazi, da je sladkorna raztopina premočila bombažasto plast, se mora obveza ponoviti in še enkrat sterilizirati.

Čez kakih 14 dni se morajo sploh vsi kompoti skrbno pregledati, ker se tuintam vendarle zgodi, da se kaka steklenica odpre šele čez več časa po sterilizaciji. Vzrok je vedno pomanjkljivo razgrevanje, vsled česar ostanejo v konzervi troši živi. Ti se začno razvijati, pri čemer proizvajajo pline, ki odrinejo pokrovec.

Vsako tako konservo je treba takoj porabiti ali pa na novo sterilizirati.



Lonec za steriliziranje v prerezu.

6. Sadje v oslajenem kislu.

Sadje se da vkuhati še na razne druge načine. Posebno je bilo do najnovejšega časa običajno vlaganje sadja v prav gosto sladkorno raztopino in kuhano v sopari. Iz znanih razlogov se pa to dandanes opušča vedno bolj in bolj. Za naše preproste razmere pa itak ne pride v poštev zgolj zaradi tega, ker je to vkuhavanje predrago. Vrhutega so pa taki kompoti tako prepojeni s sladkorjem, da se sadni okus popolnoma izgubi in imamo v tem slučaju opraviti s slaščicami, ki prijaajo samo prav razvajenim okusom.

Omeniti pa moramo neki način sadnega vkuhavanja, ki je pri nas še jako malo znan, a zaradi svoje nizke cene in dobrega okusa vreden priporočila. To je sadje vkuhano v oslajenem kislu. V litru dobrega vinskoga ali sadnega kisa raztopimo $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg sladkorja, pridenemo malo nageljnovih žbic in cimeto ve skorje in to skuhamo v položčenem (emajliranem) loncu. Med kuhanjem se posnema in naposled odstranijo ostanki pridjanih dišav. V tako pripravljeno tekočino denemo kuhat n. pr. hruške, slive, češplje ali katerokoli drugo sadje in ga kuhamo več ali manj časa, kakor je pač trdo, n. pr. hruške tako dolgo, da se dajo prebosti s tankim lesenim klinčkom. Češplje prebodemo pred kuhanjem nekolikokrat do koščice, da se pri kuhanju lažje prepoje z oslajenim kisom. Ko je sadje na ta način kuhano, ga vzamemo iz tekočine, ga ohladimo in vložimo v pripravljene navadne konzervne steklenice. Oslajen kis še nekoliko prekuhamo in končno z vsebino zalijemo vloženo sadje, steklenice dobro zavežemo s pergamentnim papirjem in delo je končano. Da steklenice ne popokajo, jih moramo precej dobro razgreti. Ako bi pozneje opazili, da se v kaki steklenici nabirajo na vrhu tekočine mehurčki, je to znamenje, da delujejo očetne bakterije. Tako steklenico je treba prekuhati, ali pa odliti tekočino, zopet zavreti in z vrelo tekočino na novo zaliti sadje.

7. Shranjevanje vkuhanega sadja.

Na trpežnost vkuhanega sadja, zlasti, ako ni neprodušno zaprto, jako vpliva prostor, kjer je shranjeno. Predvsem je treba vedeti, da mora biti shramba za konzerve suha, po možnosti hladna in zračna. Dobro je tudi, da je prostor temen, da sadje ohrani svojo naravno barvo, ki na svetlobi obledi, včasih celo popolnoma izgine. Najbolj neugodne shrambe za sadne konzerve so zaduhle vlažne kleti in drugi taki prostori, ki se ne dajo dobro in večkrat zračiti. Najboljša shramba v ta namen

je primerna omara, ki stoji v kaki nekurjeni sobi, mostovžu, jedilni shrambi ali kakem drugem takem prostoru. Steklenice s konzervami se razpologže tako, da jih lahko hitro pregledamo in jih ni treba šele predstavljati.

Takoj ko kako steklenico izpraznimo, jo je treba snažno pomiti in posušiti. Vzmeti in gumijevi obročki se hranijo v pripravi pokriti posodi, da se ne porazgube. Napačno je vzmeti puščati v shrambi na steklenicah, češ, da se ne zgube in da so konzerve tembolj gotovo zaprte. Vzmet prav nič ne pripomore k neprodušnosti, pač pa se lahko tako raztegne, da ni za rabo, ako je po več mesecev na steklenici.

C. Izdelki iz sadnega mesa.

1. Sadne mezge.

Te vrste sadne konzerve so pri nas še prav malo razširjene, dasi so najbolj poceni in se lahko izdelajo v vsakem najskromnejšem gospodinjstvu brez posebnih priprav in stroškov, zlasti v dobrih letinah, ko je povsod dovolj sadja. Po Nemčiji, po Češkem in v balkanskih deželah je izdelovanje mezge obširna obrt in se mnogo tega blaga tudi izvozi na vse strani.

Mezgo dobimo na ta način, da sadje kuhamo ali parimo tako dolgo, da se zmehča ali celo razpade, potem ga navadno pretlačimo in gosto vkuhamo. Ako sadje prej primerno pripravimo (n. pr. olupimo in otrebimo), ga včasih niti ni treba pretlačiti. Navadno se mezgam ne dodaja sladkor, vendar tudi v tem oziru lahko postopamo popolnoma po razmerah (okusu, gmotnem stanju itd.) in izdelek lahko pripravimo brez sladkorja, ali pa mu ga dodamo več ali manj. Trpežnost dosežemo z razgrevanjem in z gostim vkuhavanjem (ker odtegnemo preveliko množino vode) in pa, da ga primerno shranimo.

Za izdelovanje sadne mezge ni treba nobenih posebnih priprav. Pri vsakem gospodinjstvu se nahaja gotovo kak kotliček in razne druge posode in orodje, ki se itak rabi v vsaki kuhinji. Kjer je v navadi kak parilnik (n. pr. za krompir itd.), se ta priprava prav lahko uporabi pri napravi sadne mezge. V tem slučaju ni treba sadja kuhati, ampak se samo pari toliko časa, da je popolnoma mehko. Parjeno sadje dà boljši izdelek kakor kuhano. Najboljša mezga se naredi iz jabolk in češpelj.

a) J a b o l č n a m e z g a.

Zrela jabolka operemo, olupimo, razrežemo, popolnoma otrebimo kakor za čežano in jih denemo kuhat ali parit. Da se krhlji pri kuhanju izpočetka ne pripalijo, jim prilijemo malo

vode. Ko razpadejo, dobimo redko kašnato tekočino, ki ima seveda veliko preveč vode, da bi se mogla ohraniti. V ravno isti posodi ali pa v kaki plitvi kozi, kotličku itd. se nato jabolčna kaša vkuhava toliko časa, da se popolnoma zgosti. Pravilno vkuhana mezga ni tekoča, ampak mora biti tako gosta, da obvisi na žlici v debelih kepah. Zaradi boljšega okusa in vonja pridenemo med vkuhavanjem nekoliko nageljnovih žbic, cimetove skorje in citronine kisline. Če hočemo okus še bolj izboljšati, pridenemo proti koncu vkuhavanja nekoliko sladkorja. Samoobsebi je umevno, da se mora masa med vkuhavanjem neprestano mešati, in čim bolj se gosti, tem bolj je treba paziti, da se ne pripali. Ko je mezga dovolj gosta, se vroča napolni v snažne suhe prstene lonce, velike steklenice s širokimi vratovi, pločevinaste pušice itd. Dobro je te posode pred uporabo prežvepljati. Posode se takoj, ko so napolnjene, trdno zavežejo s pergamentnim papirjem. Kjer je mogoče, naj se postavijo odprte posode z mezgo v vročo krušno peč ali v štedilnikovo pečico, kjer se nekaj ur razgrevajo. Vsled vročine se naredi na površju trda skorja, ki varuje, da se spodnje plasti dobro ohranijo. Seveda vpliva ta skorja le tako dolgo, da mezgo pričenemo rabiti. Vendar se ohranijo mezge tudi brez tega dobro, ako so dovolj goste vkuhane, vroče spravljene v posode, dobro zavezane in shranjene na suhem, hladnem prostoru.

Kljubu vsej pazljivosti se pa tuintam vendarle primeri, da začne mezga iz kateregakoli vzroka na površju plesniti. V tem slučaju se mora zgornja plast nemudoma odstraniti; mezga se iznova prekuha, prida se nekoliko sladkorja, posode se skrbno očistijo, nato iznova napolnijo in trdno zavežejo.

V večji meri bi se jabolčna mezga pripravila na ta način, da bi se oprana jabolka samo zrezala na krhlje, prav mehko skuhalo in nato vroča pretlačila skozi nepregosto sito. Čisto sadno kašo bi potem vkuhali kakor zgoraj povedano.

b) Češpljeva mezga (češpljevec, češko: povidl, hrvaško: pekmes).

Največ češpljeve mezge izdelajo in porabijo Čehi in pa Srbi. Odtod se tudi izvaža v velikih množinah daleč na okoli. Nobene konserve ne moremo našim gospodinjam bolj priporočati, kakor ravno napravo češpljevca, ker se na ta način češplje izborno ohranijo, in tudi delo ne povzroča razen malega truda skoro nobenih stroškov. Kolikor mogoče velika zaloga suhih češpelj in češpljevca naj bi bila ponos vsake pametne gospodinje, ki ima zmisel za tečno in zdravo sadno hrano in ki

nasprotno pozna neizmerno škodo žganja, ki se ga pri nas nakuha ravno iz češpelj največ.

Za češpljevec vzamemo kolikor mogoče zrele češplje, ki so pri peclju že zvenele. Čisto oprano sadje razpolovimo, odstranimo koščice in je denemo kuhat brez vode v primerno posodo. Ko češplje popolnoma razpadejo in se izpremene v precej redko tekočino, jih vroče pretlačimo skozi nepregosto sito. Pretlačeno tvarino potem vkuhavamo med neprestanim mešanjem, da se močno zgosti, kakor je bilo že prej opisano. Za domače preproste potrebe tudi lahko izdelamo češpljevec na ta način, da češpelj nič ne pretlačimo. Seveda tak izdelek ni tako lep in enakomeren, ker se kože ne razkuhajo. Zato je pa delo precej enostavnejše in dobimo tudi več blaga. Pri izdelovanju češpljevca ni treba pridevati nikakih dišav, ker imajo češplje itak same ob sebi fin vonj in okus. Pač pa okus lahko še izboljšamo, ako pridenemo med vkuhavanjem malo sladkorja (n. pr. na vsak kilogram mezge 20 dkg.).

Češpljevec se spravi kakor jabolčna mezga, namreč v dobro zaprtih posodah na suhem in hladnem kraju.

Ravno tako kakor iz češpelj se lahko naredi mezga iz črešenj, višenj in sliv. Tudi mešanica raznega sadja se da uporabiti prav dobro v ta namen. Posebno dober izdelek da mešanica iz jabolk in hrušk.

2. Sadne marmelade, omake (zalzen).

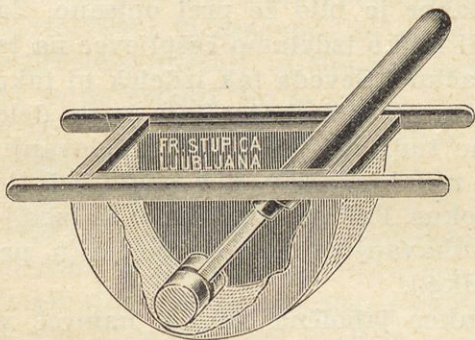
Marmelada se razločuje od mezge samo v tem, da pride-nemo sadni kaši med vkuhavanjem primerno množino sladkorja $\frac{1}{2}$ —1 kg in jo vsled tega vkuhavamo manj časa, ker je tu sladkor glavno ohranjujoče sredstvo, dasi pride v poštev tudi razgrevanje pri vkuhavanju in izparivanje vode.

Za marmelade se da uporabiti vsako zrelo sadje. Tudi slabše drobno, prezrelo, za kupčijo in drugačno uporabo nespodobno sadje je za ta izdelek prav dobro. Pri nas je v navadi največ marmelada iz dragih marelic. Malokomu je pa znano, da se da iz jabolk, hrušk in raznega cenega koščičastega sadja in jagodičevja pripraviti izvrstna marmelada, ki je neprimerno cenejša kakor marelična.

Prav posebno moramo priporočati jabolčno marmelado, ker se pridela tega sadja pri nas največ in se ga vsled tega največ zavrže, zlasti ob dobrih letinah, in ker jabolčna marmelada, ako je pravilno pripravljena, nič ne zaostaja za izdelkom iz drugega navadno jako dragega sadja.

a) Jabolčna marmelada.

Prav zrela jabolka se opero, zrežejo in denejo kuhat, zalita z malo vode. Kdor ima parilnik, naj jih namesto kuhanja pari. Takoj, ko se razpuste, se vroča pretlačijo skozi primerno sito. Pri velikih množinah je jako priporočljiv ročni strožek za pretlačenje. Jabolčna kaša (čežana) se nato približno stehta in dene vkuhavat v plitvo posodo. Med vkuhavanjem se mora neprestano mešati, da se ne pripali. Izkušnja kmalu nauči, kdaj



Priprava za pretlačenje.

je mezga dovolj gosta, da se ji prida sladkor. Na vsak kilogram pretlačene mezge pridenemo $\frac{1}{2}$ kg stolčnega sladkorja ali v koscih. Potem vkuhavamo še nekaj časa, da se sladkor prav dobro raztopi, vmeša in razgreje. Čimdalje se sladkor kuha s sadno mezgo, tembolj porjavi lepa svetla barva. Zato je važno, da sladkor

primešamo šele tedaj, ko je mezga že skoro dovolj vkuhana, in potem marmelado razgrevamo še prav malo časa (toliko, da dobro prevre).

b) Marmelada iz koščičastega sadja.

Marelice, breskve, češplje, razne slive, češnje, višnje itd. dado vsaka zase ali pa tudi v poljubni mešanici izvrstne marmelade. Oprane marelice, breskve, češplje in slive se razpolove z roko in odstranijo koščice, češnjam in višnjam koščice izpahnemo s posebnim priprostim strojčkom. Tako pripravljeno sadje kuhamo s prav malo množino vode (vodeno sadje tudi lahko brez vode), da se popolnoma zmeči ali razpade, potem ga pretlačimo in vkuhavamo, kakor je bilo že večkrat povedano. Šele potem, ko je popolnoma zgoščeno, pridenemo sladkor, še malo prevremo in delo je gotovo. Dišave so nepotrebne, ker hočemo ravno pri marmeladi ohraniti izvirni sadni aroma (vonj). Vkuhavanje se mora vršiti hitro, ker sicer izdelek močno potemni in tudi sicer izgubi njemu lastni vonj. Češplje, breskve in tudi marelice se lahko še sirove olupijo, ker se potem veliko hitreje pretlačijo in ker ima marmelada potem lepšo barvo.

c) Marmelada iz jagodičevja.

Rdeče vrtno ali gozdno jagode, grozdičje, maline, pa tudi borovnice, robidnice, bezeg itd. dado dobro marmelado, ki se naredi na prav enostaven način.

Zrele jagode (bodisi kateregakoli plemena) otrebimo pec-ljev, jih operemo v mrzli vodi, potem pa mehke vrste kar surove, druge pa brez vode malo pokuhane, pretlačimo in primerno gosto vkuhamo s kakimi $\frac{3}{4}$ kg sladkorja na 1 kg pretlačene mezge. Prav sladkemu sadju pridamo med vkuhavanjem na vsak kilogram 2—3 gr citronine kisline.

d) Marmelada iz šipkovih jagod.

Povsod po grmovju in mejah, posebno pogostoma po Krasu, raste divja roža ali šipek, ki je vsako jesen poln zagorelo rdečih sadov. Ti so sicer surovi neužitni, a dajo izvrstno marmelado, ki se naredi na preprost način. Zrele jagode (potrgane meseca oktobra) se kuhajo tako dolgo, da so mehke. Potem se voda odcedi, vroče jagode se pretlačijo in tako prirejena mezga se vkuha s sladkorjem, ki ga je treba na vsak kilogram kvečjemu $\frac{3}{4}$ kg. Vse drugo postopanje je čisto enako onemu, ki je bilo opisano za koščičasto sadje in jagodičevje.

Končno bodi še omenjeno, da se po angleškem načinu lahko prirejajo vse marmelade brez pretlačenja (razen Ivanovega grozdičja in malin) na ta način, da se oprano, razrezano in otrebljeno sadje dene v vrelo sladkorno raztopino ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg sladkorja na liter vode) in se potem med neprestanim mešanjem vkuhava do zadostne gostote. Take marmelade (žem) so jako čislana sadna konzerva, ker imajo boljši aroma kakor navadne pretlačene.

Vse marmelade se takoj vroče napolnijo v velike steklenice s širokimi vratovi in se trdno zavežejo s pergamentnim papirjem. V večjih množinah se lahko spravijo tudi v položene in zažveplane lonce ali kovinske pušice, kakor je bilo popisano pri sadni mezgi.

Vse posode se morajo pred uporabo skrbno osnažiti. Najbolje je, da se prekuhajo in potem prav dobro osuše. Da steklenice ne popokajo, jih je treba pred napolnjevanjem primerno razgreti.

Tuintam izkušajo doseči večjo stanovitnost na ta način, da polože v steklenice na vrh marmelade okrogel pergamenten papir, ki je namočen v rum ali kako žganje. Pa tudi brez tega se marmelade ohranijo leta in leta, ako so pravilno pripravljene, dobro zavezane in shranjene na suhem, hladnem in zračnem prostoru. Kdor si lahko omisli velikih steklenic z neprodušnim pokrovom, ta pač marmelade lahko neprodušno zapre in s tem doseže neomejeno trpežnost.

3. Sadni sir (pašte).

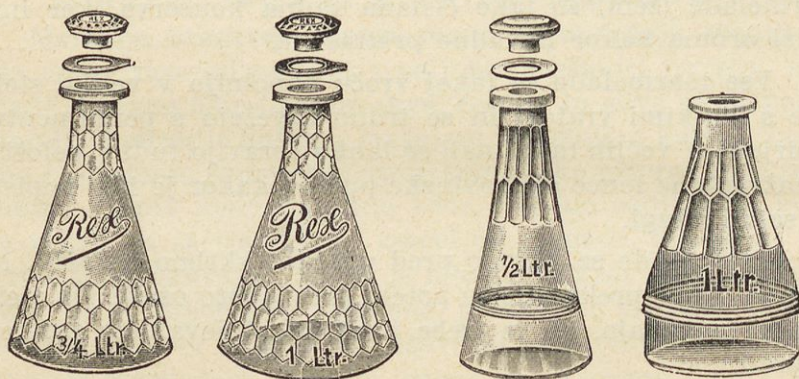
Ako močno zgoščeno marmelado iz kakršnegakoli sadja (najbolje iz jabolk) za prst na debelo namažemo na pergamenten papir, ki ga razgrnemo po primerni podlagi, in jo na zraku ali v neprevroči peči počasi posušimo, dobimo sadno konservo, ki se da rezati kot sir in se jako dobro ohrani. Sadni sir ne sme biti presuh, ampak še toliko voljan, da se da prav zlahka rezati, a se vendar trdno drži skupaj.

Cela posušena plast (podplatom podobna) se odlušči od papirja in zreže v enake čveterokotnike, potrese s sladkorjem in zloži v zabožčke, ki se hranijo na prav suhem kraju. Sadni sir se lahko uživa suh ali razmočen v vodi in prekuhan kot mezga ali marmelada.

D. Sadni sokovi (odcedki).

1. Splošna pojasnila.

Iz surovega sadja iztisnjen sok, ki se mu pridene po potrebi in okusu več ali manj sladkorja, ki se pravilno vkuha, sterilizira, spravi v steklenice in ki se uživa močno razredčen s studenčnico ali sodavico ali pa s kako naravno kislo vodo, imenujemo vobče sadni sok. Kdo ne pozna malinovca in jagodovca!



**Reksovi steklenici za
sadne sokove.**

**Weckovi steklenici za
sadne sokove.**

To je sadna konserva, ki je pri nas precej znana in razširjena. Pa tudi iz raznega drugega sadja se da pripraviti prav dober sok, posebno iz grozdičja, višenj, jabolk in hrušk. Vsak sadni sok mora biti popolnoma čist, imeti mora lepo barvo, fin vonj in okus. Ako ga hranimo še tako dolgo, ne sme imeti na dnu goščave, kakor se to vidi prav mnogokrat. Najbolje je, da je

sadni sok zaprt neprodušno, kakor druge sadne konserve. Za silo se ohrani tudi zamašen z navadnim zamaškom.

Za sadni sok vzamemo zrelo, a ne prezrelo sadje, ki ga najprej preberemo in operemo. Potem se na primeren način zdrobi ali zmečka in sok s stiskalnico ali kako drugače iztisne. Ker iz stiskalnice nikdar ne priteče popolnoma čista tekočina, je neobhodno potrebno, da isto precedimo (filtriramo) skozi gost prtič ali kako nalašč zato prirejeno pripravo (filter). Tako pripravljen sok se potem naglo vkuha s sladkorjem ($\frac{3}{4}$ —1 kg na liter soka), naliije vroč v razgrete steklenice in neprodušno zapre s pečatnim voskom ali parafinom.

2. Navodila k posameznim sadnim plemenom.

a) Malinovec.

Dobro zrele maline zmeljemo s posebnim mlinom ali jih zmastimo z roko. Zdrobljene maline se postavijo nato v pokriti posodi kake 3—5 dni na nepremrzel prostor. Sok na tropinah kipi in med tem časom ga je treba vsak dan dvakrat dobro premešati. Kipenje mnogo pripomore, da se malinovec pozneje lepše učisti in da dobi bolj zagorelo barvo. Potem se s kako primerno stiskalnico ali pa v platnenih rutah sok iztisne, precedi skozi gosto tkanino in takoj doda nekako na vsak liter še mrzlega soka $\frac{3}{4}$ —1 kg sladkorja, in sicer kar v koscih. Sladkor se mora pred vkuhavanjem popolnoma raztopiti v tekočini. Malinovčev okus se izboljša in okrepi, ako soku pridenemo pred vkuhavanjem na vsak liter 2—3 gr citronine kisline.

Za vkuhavanje je najboljša posoda bakren ali meden kotliček, zadostuje pa tudi emajlirana železna posoda. Važno je, kako dolgo se sok vkuhava. V tem oziru velja pravilo, da ne sme vreti več kot 3 do 5 minut, pa še to vretje naj se vrši pri lahkem ognju, da ni preburno in valovito. Med vretjem pobiramo pene, ki se zbirajo na vrhu. Ako se sok vkuhava dalj časa in pri hudem ognju, da močno vre, se pozneje v steklenicah iz njega izloča sladkor. Vsled predolgega vkuhavanja trpi tudi barva in okus.

Še predno denemo sok k ognju, je treba pripraviti steklenice, kamor se bo pozneje spravil malinovec. Te naj se skrbno umijejo z vročo vodo (sodo), naposled pa večkrat izplaknejo z mrzlo studenčnico in potem popolnoma posuše. Med vkuhavanjem soka jih previdno postavimo na gorak štedilnik, da se razgrejejo. Vkuhan malinovec je treba kolikor mogoče še vroč naliti v steklenice in iste nemudoma zamašiti z novimi opranimi zamaški. Noben plutov zamašek pa trajno ne zapira nepro-

dušno, zato naše gospodinje pečatijo malinovčeve steklenice s pečatnim voskom. Boljša in pripravnejša tvarina za ta namen je parafin, ki se dobi v vsaki drogeriji. Nekaj koscev parafina se dene v železni skledici ali ponvici na vroč štedilnik, da se raztopi, kakor n. pr. mast ali vosek. V raztopljenem parafinu se potem parkrat pomoči s pluto zamašen steklenični vrat in steklenica je zaprta popolnoma neprodušno. Za domačo rabo so najboljše majhne steklenice n. pr. po $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ litra, da se vsebina hitro porabi, ko se enkrat načne; kajti malinovec začne rad kipeti, ako stoji posebno poleti dalj časa v slabo zamašeni posodi.

Tako pripravljen malinovec ima krasno barvo in aroma (duh). Edina napaka bi bila, da se na dnu steklenice vsede precej gošče, kar pa v navadnih razmerah ne pride v poštev.

Kjer delajo malinovec v veliki meri, napolnijo sok, takoj ko priteče iz stiskalnice, v velike steklenice, ki drže po 20 litrov in še več; tam ga puste tako dolgo, da pokipi in se popolnoma očisti. Šele tedaj mu pridenejo potrebni sladkor in ga vkuhajo.

Na tak način prirejen malinovec je brez gošče in čistejši, kakor tedaj, ako pokipi na drozgi, sicer pa ni prav nič boljši.

Tuintam pridevajo pri napravi malinovca na vsak liter soka do $1\frac{1}{2}$ kg sladkorja. To ni le velika potrata v gospodinjstvu, ampak se s tem pravi malinovčev okus celo pokvari.

Tudi iz grozdčija (ribezla) se naredi prav dober sadni sok. Izdelovanje grozdčevca se prav nič ne razločuje od izdelovanja malinovca, samo citronina kislina naj se ne prideva, ker ima grozdčije itak samo na sebi dovolj, da, celo preveč kisline. Pač pa vzamemo pri grozdčiju malo več sladkorja, navadno na vsak liter soka 1 kg.

Samoobsebi je umevno, da se prav tako lahko izdelava izvrsten sok iz borovnic in robidnic, ki jih je v mnogih krajih jako veliko in jih otroci z veseljem nabirajo. Tudi češnje, zlasti višnje nam izvrstno služijo v ta namen.

b) Jagodovec.

Kjer je veliko jagod, se lahko s pridom uporabijo za jagodovec, ki sicer ni tako dobrega okusa, kakor malinovec, in tudi barve ni tako lepe, a je kljub temu prav dobra, osvežujoča pijača. Ker shlapi jagodov vonj zelo hitro in je ta sad zelo mehak, ga ne kaže mastiti, ampak se sok izvleče iz njega s pomočjo sladkorja. V ta namen se potresejo jagode v kaki porcelanasti posodi s stolčnim sladkorjem (na 1 kg jagod 1 kg sladkorja), in sicer se mora pri pretresanju sladkor popolnoma pomešati z

jagodami, ne da bi se te kaj zdrobile. Posoda se potem dobro pokrije in postavi v hladno klet. Sladkor izvleče iz jagod sok in z njim tudi fini vonj. Čez kake tri dni stresemo vsebino na prav gosto sito ali kako drugo cedilo in počakamo, da se sok odcedi sam od sebe, ne da bi ga kaj stiskali ali mečkali. Tako pridobljen sok pustimo nekaj dni v velikih dobro zamašenih steklenicah, da se kolikor mogoče očisti, potem ga previdno odlijemo in napolnimo z njim manjše steklenice in jih denemo odprte vkuhavat ravno tako, kakor kompot ali vkuhano sadje (v vrelo vodo). Ko so se razgrevale kakih 10—15 minut, jih vzamemo ven in jih nemudoma zamašimo s snažnimi zamaški, nazadnje pa pomočimo steklenične vratove v raztopljen parafin.

Tak jagodovec je dragocen saden sok, ki ima nepokvarjeno vso jagodovo aromo. Preden se vkuhava, se pridene soku lahko na vsak liter po 2—3 grame citrone kisline.

Mesnati ostanek od jagod se ne sme zavreči, ker je še zelo sočen in sladek. Pretlačimo ga skozi gosto sito in naredimo iz njega jagodovo marmelado.

Gozdne jagode so za jagodovec boljše kakor vrtné.

c) J a b o l k o v e c i n h r u š k o v e c.

Marsikatera kmečka gospodinja nima pri rokah malin, grozdičja ali jagod, da bi si skuhala malinovec, grozdičevce ali jagodovec; tudi si ne more tega sadja kupiti. Pač pa ima v izobilju raznega drugega sadja, posebno jabolk in hrušk. Takim gospodinjam bodi povedano, da se da tudi iz tega sadja narediti jako okusen in trpežen sok, kakor iz malin ali drugega jagodičevja.

Sok iz jabolk in hrušk je pri nas še prav malo znan in marsikatera gospodinja, ki pripravi veliko dragega malinovca, zmajuje z glavo, češ, iz te moke ne bo kruha. Počasi, draga gospodinja! Najprej poizkusi, in ako upoštevaš vse okoliščnosti, se boš gotovo prepričala, da v mnogih slučajih ceneni jabolkovec lahko izpodrine dragi malinovec. Maline so razmeroma jako drage (do 60 h kg), jabolka imamo pa večinoma doma, oziroma se dobijo po kmetih prav poceni.

Za jabolkovec so dobra vsaka boljša kislá jabolka. Seveda dobimo iz finejših vrst tudi finejši izdelek. Zlasti so priporočljiva za to zgodnja poletna in jesenska jabolka, ki jih je včasih prav mnogo in ne zaležejo veliko, ker so malo trpežna. Jabolka morajo biti popolnoma zrela in uležana; naravnost z drevja niso tako dobro porabna, ker niso takrat v njih še dovolj razvite razne snovi, ki jim pozneje dajo prijeten okus in vonj. V naš

namen lahko vzamemo mešanico raznih vrst (sort); to je še celo boljše, kakor izključno ena sama vrsta.

Jabolka se najprej umijejo v čisti vodi, otrebijo morebitne črvovjedine in gnilobe. Potem jih denemo kuhat, zalite s prav malo vode. Kuhajo se tako dolgo, da se zmehčajo (nikakor pa ne smejo razpasti); med tem jih je treba večkrat premešati z leseno žlico. Nato se stresejo še vroča v stiskalnico, ki je znotraj pregrnjena z redko, snažno vrečevino; ta propušča sok, a zadržuje brozgo, da ne izstopa skozi stiskalnico. Pridobljeni sok se takoj precedi skozi gosto platno, da dobimo kolikor mogoče čisto tekočino, ki jo potem vkuhamo s sladkorjem kakor malinovec i. dr. Na vsak kilogram soka vzamemo kvečjemu $\frac{1}{2}$ kg sladkorja. Med vretjem, ki naj traja 10 do 15 minut, pridno posnemamo pene, ki se zbirajo na površju. Končno vlijemo še vročo tekočino v skrbno osnažene in razgrete steklenice, ki jih potem neprodušno zamašimo, tako, kakor je bilo to popisano pri napravi malinovca. (Novi oprani zamaški! Parafin!) Ako pridenemo med vkuhavanjem malo vanilije, je sok dosti bolj okusen.

Prav na tak način se izdeluje hruškovec. Ker pa hruškam manjka kisline, je potrebno, da pridenemo hruškovecu soku med vkuhavanjem na vsak liter tekočine 2—4 gr citronine kisline. Sladkorja potrebujejo pa manj kakor jabolka.

Komur bi ne bilo všeč pri napravi soka kuhanje jabolk in hrušk, si lahko delo izpremeni tudi na ta način, da zdrobi surovo sadje (kakor se to vrši pri napravi sadnega vina), in potem iztisne iz zdroba sok. Seveda je treba v tem slučaju veliko močnejše stiskalnice; kljubu temu se pridobi manj soka. Surov jabolčen ali hruškov sok se istotako do čistega precedi in vkuha s sladkorjem, kakor zgoraj popisano.

Jabolkovec in hruškovec imata neznatno svetlo barvo, ki zelo moti marsikoga, in vsaj na videz manjša vrednost teh sokov. Tudi tej pomanjkljivosti lahko odpomoremo s tem, da pobarvamo sok med vkuhavanjem z borovnicami (črnimi jagodami). Primeren pridelek tega naravnega neškodljivega barvila prav nič ne škoduje okusu, pač pa ugodno vpliva na lepo vnanjost.

Šele pred kratkem je izumil učitelj Dreyer pripravo, ki bo popolnoma izpremenila dosedanja način za pripravljanje sadnih sokov. Aparat je tako sestavljen, da se vanj dene sveže, za sadni sok namenjeno sadje, potem se pristavi k ognju in vodna para popolnoma izloči iz sadja sok, ki teče čist iz aparata. Treba ga je samo prestreči v steklenice, kratko sterilizirati in neprodušno zapreti. Delo s tem aparatom je jako enostavno,

ker ni treba sadja drobiti, iztiskati soka, niti precejati in posebej vkuhavati. Poleg tega je aparat razmeroma poceni, ker stane po velikosti od 20 do 45 K.

Steklenice s sadnim sokom se shranjujejo v suhih, hladnih in po možnosti temnih prostorih.

3. Sadni zdriz (želé).

K sadnim sokom lahko uvrstimo tudi sadni zdriz ali želé, t. j. sadni izdelek, ki se ohlajen strdi, kakor žolca. Nepre zrelo sadje ima namreč v sebi neko snov pektin (sadni klej), ki povzroča, da se sadni sok, ako je dovolj vkuhan in potem ohlajen, strdi in tvori rahlo, žolčasto tvarino.

Množina pektina je v sadju zelo različna. Vsled tega je vspešno pridobivanje zdriza odvisno od sadnega plemena in od več drugih okoliščin. Vrhutega je v vseh slučajih izdelovanje zdriza več ali manj sitno delo, ki zahteva precej izkušnje in potrpljenja.

Najlažje se da narediti zdriz iz jabolk, hrušk, kutin in Ivanovega grozdíja. Naše preproste gospodinje, ki jim je v prvi vrsti namenjena ta knjižica, se najbrže ne bodo pečale preobširno s pripravljanjem te sadne konzerve, zato naj zadostuje kratek splošen opis.

Oprana jabolka, hruške ali mešanica jabolk in hrušk (ne prezrela, torej še trda) raznih vrst se razrežejo in deno kuhat ali parit, da se zmečé, a ne razpadejo. Potem se stisnejo, sok se dobro precedi in se doda 20—50 dkg sladkorja na vsak liter soka. Takoj, ko se sladkor raztopi, sok vkuhavamo pri močnem ognju tako dolgo, da se strdi, ako kanemo par kapelj na mrzel krožnik.

Vkuhavanje traja okrog pol ure ali še več, kakor je pač sadje več ali manj za to primerno in kakršen je ogenj. Prekratko kuhanje povzroči, da se sok ne strdi, pač pa tudi nasprotno izgubi to lastnost in lepo barvo vsled predolgotrajnega vkuhavanja. Med vkuhavanjem je treba pene posnemati. Večja ali manjša množina sladkorja nič ne vpliva na pravilno strjenje.

Ko večkratna izkušnja pokaže, da je zdriz dovolj vkuhan, se vroč napolni v primerne kozarce, najbolje take, ki so zgoraj



Dreyerjev aparat za sadne sokove.

malo širji kakor pri dnu, da zdriz obdrži svojo obliko, ko ga zvrnemo iz njih. Napolnjeni kozarci se takoj zavežejo z dvojnimi pergamentnim papirjem. Še bolj zanesljivo se zapro, ako vložimo pod papir kos bombaža (bate), kakor je bilo to opisano pri vkuhavanju sadja. Kdor ima pa pripravne steklenice z gumijevim obročkom in steklenim pokrovom, bo pa ohranil zdriz v njih najboljše. Seveda je treba take steklenice, napolnjene z zdrizom in zaprte, 10—15 minut sterilizirati v vreli vodi (kakor vkuhano sadje).

Popolnoma na isti način se dela zdriz iz kutin ali iz mešanice jabolk in kutin in tudi iz mešanice raznega drugega sadja. Tudi nezrelo sadje daje dober in lepo barvan zdriz, treba mu je le dodati malo več sladkorja.

Najlažje se naredi zdriz iz Ivanovega grozdičja in sicer na ta način, da se jagode osmučejo, opero in prekuhajo v primernem loncu. Vroča tvarina se iztisne in sok takoj precedi. Kdor nima stiskalnice, strese tudi lahko prekuhano vroče grozdičje na rešeto in prestreže sok v kako posodo ter ga potem precedi. V rešetu ostalo drozgo lahko uporabi za marmelado.

Na vsak liter soka se vzame $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg sladkorja, ki se pridene soku v koscih. Takoj nato se prične z vkuhavanjem pri živahnem ognju. Spravi se tako, kakor je bilo opisano že prej.

Kosmulje, maline, robidnice in razno drugo jagodičevje se tudi lahko uporablja za zdriz, ki se izdeluje tako, kakor je bilo opisano zgoraj.

Omeniti hočemo tu še neki preprost in priporočljiv način izdelovanja zdriza iz Ivanovega grozdičja in kosmulj, kjer uporabimo poleg sadnega soka tudi vse druge sadne sestavine.

Ivanovo grozdičje ali kosmulje se otrebijo, opero in v kaki pripravi posodi (kotliču) pomešajo s stolčnim sladkorjem. Na vsak kilogram jagodičevja se vzame 1 kg sladkorja, ki se pridene tako, da se popolnoma razdeli med jagode. Mešanica se nato dene kuhat. Ko dobro zavre, se vrela strese na gostosito. Čist sok odteče in se takoj napolni v pripravljene razgrete kozarce. Na situ ostale jagode se istotako vroče denejo v konzervne steklenice. Kozarci z zdrizom in steklenice z jagodami se potem dobro zavežejo in spravijo kakor druge sadne konzerve na suh, hladen prostor. Na ta način dobimo iz Ivanovega grozdičja in kosmulj izvrsten zdriz in obenem kompot.

E. Brezalkoholne sadne pijače.

1. Splošna pojasnila.

Brezalkoholno gibanje je dandanes že razširjeno po vsem svetu in vsak resen in za dobrobit človeštva vnet človek mora biti v dno duše prepričan, kako potrebno in kako velikega pomena, zlasti gospodarskega in socialnega, je to gibanje. Kar velja splošno za vse človeštvo, to velja še posebno v največji meri za naš narod.

Razen mnogih težkoč, ki ovirajo uspešno napredovanje v tej tako važni zadevi, je gotovo velika ovira tudi ta, ker nimamo nadomestila, ki bi ga nudili namesto alkoholnih pijač. Ljudje pač hočejo piti; zlasti delavstvo, bodisi pri kmetijskem delu ali pri obrtu se noče zadovoljiti z vodo, dasi je to najboljša in najbolj zdrava pijača. Sicer se izdelujejo razne brezalkoholne pijače (sodavica, pokalica in druge take tekočine), ki pa so vse več ali manj umetno narejene s primesjo raznih kemikalij in barvil in ki vsled tega gotovo ne vplivajo dobro na prebavo, zlasti, ako bi se uživale redno v večji meri; v posameznih slučajih so pa lahko celo škodljive.

Za otroke, bolnike, okrevajoče, slabotne ljudi in za take, ki težko uživajo surovo sadje, so brezalkoholne sadne pijače naravnost neprecenljive vrednosti. To je v pravem pomenu besede tekoče sadje, ki ima vse tiste dobre lastnosti in ravno tak vpliv na ustroj našega telesa, kakor sveže sadje, a je veliko bolj pripravno za uživanje.

Izkušnje drugih dežel in držav so pokazale v zadnjih letih, da ga ni boljšega nadomestila za alkoholne pijače, kakor je ravnosadnik, ki gasi žejo veliko bolje kakor vino ali pivo in ki je prijetnega, osvežujočega okusa in vrhutega redilen, česar ne moremo trditi o alkoholnih pijačah. V Nemčiji in po drugih državah je že mnogo tovarniških podjetij, ki izdelujejo v veliki množini razne sadne pijače. Taka podjetja se množe leto za letom, kar je pač najboljši dokaz, da so potrebna. Pa tudi v preprostih gospodinjstvih se širi izdelovanje brezalkoholnih sadnih pijač vedno bolj in bolj, žal, da zopet le v drugih deželah in državah. Pri nas smo tudi v tem oziru zadnji, dasi imamo mnogo sadja in se ga velikanske množine porabijo za žganje. Sledeče skromne vrstice o uporabi sadja za brezalkoholne sadne pijače so namenjene torej v prvi vrsti našim gospodinjam. Prebero naj jih s preudarkom večkrat in uverile se bodo, da ni naprava teh pijač težka ali predraga in da je zelo hvaležna. Kakor povsod, tako je tudi tukaj treba samo malo dobre volje, pa se premagajo ovire in predsodki.

Malinovec in drugi s sladkorjem vkuhani sadni sokovi so sicer tudi brezalkoholne pijače, ki se pa vsled svoje gostote ne uživajo same, ampak močno razredčene z navadno studenčnico ali kako kislo vodo. Imamo pa tudi brezalkoholne sadne pijače, ki jih pijemo nerazredčene, kakor vino ali pivo. O napravi takih sadnih pijač bo govor v naslednjih vrsticah.

Kakor znano, ima vsak sadni sok kot najvažnejšo sestavino večjo ali manjšo množino sladkorja (sadni sok povprečno 8—12%, grozdni sok pa 15—20%), kar se spozna lahko že po okusu. V vsakem takem svežem soku je pa tudi kolikor toliko raznih glivic, ki se pri primerni toploti (15—20° C) takoj začno razmnoževati in sladkor razkrajati v dve glavni sestavini, in sicer v alkohol in v ogljikovo kislino. Alkohol ostane v tekočini in jo dela opojno (vpijanljivo), ogljikova kislina pa po večini uhaja v podobi plina v zrak. Ta znani pojav imenujemo kipenje. Ko sadni sok pokipi, t. j., ko se razkroji sladkor vsled kipelnih glivic v alkohol in ogljikovo kislino, se tekočina očisti in vino je gotovo. Izraz brezalkoholno vino, ki se sliši tuintam, je torej nezmisel, ker saden sok nima še alkohola, dokler je sladak in ni pokipel in torej še ni vino. Ko pa postane sadni sok potem kipenja vino, nikakor ne more biti brezalkoholno. Pojma se torej izključujeta, kar je vino, ni brezalkoholno in kar je brezalkoholno, ni vino.

Umevno je, da ni treba drugega, če hočemo narediti brezalkoholno sadno pijačo (ne pa vino), kakor da zabranimo kipenje. To pa dosežemo v naših razmerah edino le na ta način, da 1. uničimo kipele glivice, ki se nahajajo v vsakem svežem sadnem soku, in 2. da pijačo neprodušno zapremo, da se ne morejo iznova zatrositi vanjo glivice iz zraka, kjer jih je vedno dovolj. Na teh dveh opravih sloni vsa umetnost pri napravi naravnih brezalkoholnih sadnih pijač.

Glivice uničimo najlažje z razgrevanjem (steriliziranjem), o čemer je bil že večkrat govor v tem spisu, in sicer tako, da pijače kuhamo ali pa samo razgrevamo do gotove stopinje toplote (pasteriziramo).

Edina posoda, kjer moremo neprodušno zapreti brezalkoholne sadne pijače, je steklenica. V sodih in sploh v velikih množinah se težko zamašijo tako dobro, da bi zrak ne prodrl do njih prejalislej, zlasti, ker se v velikih množinah ne morejo tako hitro uporabiti, ko je posoda načeta.

Brezalkoholna sadna pijajča mora biti po možnosti čista, imeti mora nepokvarjen saden okus in vonj (aromo) in neomejeno trpežnost.

2. Navodila za posamezna sadna plemena.

Najboljše brezalkoholne sadne pijače se dajo pripraviti iz jabolk in hrušk, ali pa iz mešanice obeh teh sadnih plemen.

Tam, kjer izdelujejo sadno vino, ima gospodinja najlepšo priliko pripraviti si tako pijačo na prav enostaven način. V snažne pomite steklenice natoči mošta, ko teče iz stiskalnice. (Proti koncu je skoraj popolnoma čist, sicer se mora pa precediti skozi kako primerno tkanino ali filtrirni papir.)

Steklenice takoj zamašimo z novimi prekuhanimi zamaški, ki jih je treba pritrditi z motvozom, da jih pri kuhanju ne vrže zračni pritisk ven ali pa pritrdimo zamaške s posebno kljukico (vzmetjo). Napolnjene pa ne smejo biti do vrha, ampak za 3—4 prste naj jih manjka. Take s svežim in precejenim moštom napolnjene in zamašene steklenice postavimo v primeren železen lonec, ki se zaliže z vodo in postavi k ognju, prav tako, kakor je bilo razloženo pri steriliziranju kompotov. Ako vre voda okrog steklenic kak četrť ure, je mošt v steklenicah dovolj razgret, da so v njem uničene vse kipelne glivice.

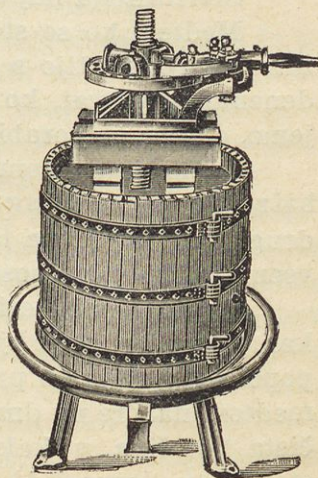
Precej, ko se steklenice z moštom popolnoma ohladi, jim pomočimo vratove v raztopljen parafin, in delo je dovršeno.

Prav na ta način si lahko ohranimo vinski mošt, dokler hočemo, ne da bi se le količjak izpremenil, kar posebno priporočamo za vinorodne kraje.

Take preprosto prirejene brezalkoholne sadne pijače nimajo alkohola, a so kljubu temu tako trpežne kakor kaka druga sadna conserva. Steklenice s pijačo, ki je pripravljena na ta način, moramo hraniti pokoncu stoječe.

Edino dve, pa nebstveni napaki ima tako napravljena pijača, in sicer: v vsaki steklenici se vsede na dnu več ali manj gošče, ko se tekočina očisti in vrhutega okus malo trpi vsled kuhanja. Za preproste potrebe vendar to ni nobena ovira, ker se čista pijača pri uporabi lahko loči od gošče in kar se tiče okusa po kuhi, pisatelj te knjižice iz lastne izkušnje ve, da ni tako neprijeten, da bi bil pri uživanju nadležen.

Kljukica
(pritrjevalna vzmet)
za zamaške.



Sadna stiskalnica.

Kdor pa hoče jabolka in hruške izkoristiti v večji meri na ta način, ta se lahko seveda izogne tudi zgoraj omenjenima napakama. Omeniti hočem v naslednjem odstavku, kako naj se postopa pri napravi brezalkoholnih sadnih pijač v večji meri.

Zrela jabolka sama zase ali pomešana s hruškami se morajo pred uporabo razbrati, vsa gnila, nagnita in močno pokvarjena odstraniti in naposled do čistega oprati. Kakor pri napravi sadnega vina, se tudi tu sadje zdrobi in sok iztisne. Ko sok teče iz stiskalnice, se takoj precedi in obenem napolni v steklenice, ki se že prej očistijo in pripravijo v ta namen. Vsaka napolnjena steklenica se mora brez odloga zamašiti z bombažastim zamaškom. (Ne do vrha naliti, 3—4 prste naj manjka!) Precej, ko se gotova množina steklenic na ta način pripravi, se morajo sterilizirati v kakem loncu, kotlu itd., kakor je bilo omenjeno že večkrat. Da se pa izognemo okusu po kuhi, je razgreti vodo samo do $65 - 70^{\circ} \text{C}$.

Sterilizacija naj traja kake pol ure.

Medtem ko se sterilizirajo pripravljene steklenice, napolnimo drugo partijo s svežim moštom, da jo takoj lahko zopet denemo razgrevat, ko vzamemo prvo iz lonca. Tako nadaljujemo, dokler ne porabimo vsega soka, oziroma vseh steklenic.

Važno je pri tem delu to, da se posamezna opravila vrše hitro drugo za drugim, in da se začeto delo ne sme odlašati za drugi dan, ker le na ta način dobimo brezalkoholno tekočino z vsemi dobrimi lastnostmi.

Po dovršeni sterilizaciji postavimo steklenice pokoncu na kak miren prostor, kjer se tekočina učisti v par dneh. Ko je popolnoma čista in prozorna, jo je treba ločiti od gošče, ki se medtem nabere na dnu. V ta namen se iz vseh steklenic odlije čista tekočina v kako snažno skupno posodo (v veliko steklenico, lonec itd.), goščava na dnu steklenice se pa do čistega precedi in tako očiščena pridene k ostali tekočini. Steklenice se hitro nanovo osnažijo, se takoj zopet naliijejo z očiščenim moštom in brez odloga zamaše z novimi osnaženimi zamaški (zamaši naj se s strojem!). Sedaj je izključeno, da bi se nabralo na dnu še kaj gošče, in pijača je do zadnje kapljice čista. Seveda se pri tem prelivanju zopet zatrosijo kipelne glivice v mošt, zato moramo jabolčnik še enkrat sterilizirati pri kakih $55-60^{\circ} \text{C}$ pol ure. (Vzmeti za zamaške!)

Šele ko so steklenice popolnoma shlajene, se neprodušno zapro s parafinom, kakor je bilo povedano že večkrat.

Pri večjem obratu bi lahko postopali tudi tako, da bi mošt iz stiskalnice napolnjevali v večje steklenice (balone po 10 do 20 litrov) in bi ga potem sterilizirali pri $65-70^{\circ} \text{C}$ pol ure kar

skupno v teh steklenicah. Šele potem, ko bi se učistil, bi tekočino odtočili s krivo natego iz teh steklenic v manjše pol ali tričetrtilitrske steklenice. Tu bi ga še enkrat sterilizirali in neprodušno zaprli.

Ohlajene steklenice položimo podolgem (ležeče) na police v kleti ali na kak drug hladen prostor.

Kakor iz jabolk in hrušk, bi se dala narediti brezalkoholna pijača tudi iz koščičastega sadja in jagodičevja. Vendar pride v naših razmerah v poštev predvsem pečkasto sadje, ker daje najboljši izdelek in se zlasti jagodičevje porabi lahko na razne druge načine.

Opisane brezalkoholne sadne pijače so pri nas žal še jako malo znane, dasiravno je njih priprava tako preprosta in so zlasti poleti zelo krepčilne za vsakogar.

Da se te pri nas ne morejo popolnoma udomačiti, je vzrok, ker smo preveč navajeni na alkohol in nimamo niti zmisla niti pravega okusa za s l a d k e naravne sadne sokove.

Druga velika ovira pri napravi brezalkoholnih pijač je pa ta, ker se ne dajo shranjevati v velikih množinah v skupni posodi, n. pr. v sodih, kakor vino, in že prej je bilo omenjeno, da ohranijo trajnost in neizpremenjen okus samo v dobro zaprtih steklenicah, a se morajo takoj porabiti, ko se odpro.

Pa tudi ta ovira se da premagati, ako imamo le dobro voljo in nekoliko zmisla in zanimanja za koristno sadno uporabo. Pomisliti je treba, da se vzamejo v ta namen lahko preproste steklenice, ki povzročajo enkratni strošek, a se potem rabijo leto za letom. Še ceneje shajamo, ako dobimo steklenice od kisle vode, ki se jih včasih nabere po gostilnah velike množine. Ako se shranjujejo v steklenicah tako ogromne množine piva in najrazličnejših drugih pijač, ni nobenega dvoma, da bi se isto ne dalo doseči pri brezalkoholnih sadnih pijačah.

F. Sadni kis.

Naše gospodinje kupujejo po prodajalnah razen drugega blaga tudi mnogo kisa, ki ga rabijo v kuhinji skoro vsak dan. Namesto dobre in zdrave kisline, ki bi jo lahko naredili iz sadja, rabimo zdravju škodljivo esenco, ki jo moramo vrhutega še drago plačati.

Navadno mislijo, da je za kis najboljše tisto sadje, ki je najbolj kislo. Temu pa ni tako, ker kislino v kisu proizvajajo ocetne glivice iz alkohola (vinskega cveta). Pravi (vinski) kis ni nič drugega kakor vino (bodisi iz grozdja ali sadja), v katerem se je pretvoril alkohol vsled vpliva ocetnih glivic, zračnega

kisika in primerne toplote (25—30° C.) v ocetno kislino. Čim šibkejša je vino (čim manj ima alkohola), tem rajše in hitreje se skisa.

Kis se nareja lahko iz vsakovrstnega sadja, najboljši je pač iz navadnih hrušk in jabolk, pa tudi lesnike in drobnice dajo dober izdelek. Istotako se lahko uporabi nezrelo sadje, ki ga včasih otrese vihar v veliki množini, vrhutega pa tudi vse malovredno sadje in razni zdravi sadni odpadki, ki se včasih v velikih množinah zavržejo. Prvi pogoj za dober uspeh je skrajna snažnost, torej čisto sadje, snažno orodje in snažne posode.

Pri napravi je treba razločevati zlasti dve bistveni stvari, in sicer prireditvev sadnega vina in kisanje.

Sadje se mora najprej na katerikoli način razdrobiti ali stolči; s pomočjo stiskalnice se sok iztisne in dene v primerno posodo (sodček, kadico itd.), da pokipi in se naredi iz sladkega soka vinu podobna alkoholna tekočina. Na ta način prirejeno »vino«, ki ne sme imeti nič več sladkorja, postavimo na prav gorak kraj, n. pr. blizu peči ali ognjišča, kjer je prilično 25 do 30 stopinj C toplote, in mu prilijemo kakih 10 % dobrega vinskega kisa (nikakor pa ne ocetne esence). Posoda mora biti prav nalahko pokrita, da ima zrak vedno pristop. Vsled pridejanih glivic, gorkote in zraka se izpremeni sadno vino v kis, ali z drugimi besedami: vsled visoke toplote in zraka se ocetne glivice v tekočini hitro razmnože in izpremene alkohol v ocetno kislino, t. j. vino se kisa. Sicer se tudi iz zraka zatrosijo ocetne glivice v vino, a kisanje se vrši bolje in hitreje, ako pridenemo tekočini dobrega vinskega kisa.

Tudi sadne tropine imajo v sebi še mnogo sladkorja in drugih tvarin in se s pridom lahko uporabijo za sadni kis. Sveže sadne tropine, ki jih mislimo uporabiti za kis, najprej zdrobimo ali še enkrat premeljemo in v primerni kadi zalijemo z gorko vodo, tako da jih ravno pokriva. Da se ne vzdigujejo, jih obtežimo s kamenjem, prav tako kakor kislo zelje. Voda izloči iz tropin sladkor, in več ali manj sladka tekočina začne kmalu kipeti kar na tropinah. Ko je kipenje končano (čez par dni), se tropine iztisnejo in tekočina se dene kisat, kakor je bilo zgoraj povedano. V 6—8 tednih je kis gotov.

Na ta način dobimo veliko kisa, ki je pa seveda zelo šibak. Ojačimo ga lahko, ako na sto litrov kisa pridenemo dva do tri litre najboljšega špirita. Samoobsebi je umevno, da se na isti način dela kis iz grozdnih tropin.

Ko je kis gotov, to je, ko so ocetne glivice pretvorile ves alkohol v ocetno kislino, ne sme nikakor dalje stati na istem

gorkem kraju v odprti posodi, ker bi se sčasoma čisto pokvaril. Dovršen kis hranimo v hladni kleti v pripravnem sodčku, v steklenicah ali vrčih, vedno dobro zamašen.

Iz povedanega je lahko umljivo, da se dá iz vsakega vina napraviti kis, in da se slabo, neužitno vino mnogokrat dá še prav dobro uporabiti za napravo kisa.

V prav majhni meri se dá kis narediti kar naravnost iz sadja tako-le: V primerno lončeno posodo (lonec, vrč itd.) se nabira razno sadje, ki ni za drugo rabo, pa tudi obrezki in olupki od jabolk in hrušk. Ta mešanica se zalije z gorko vodo tako, da je pokrita z njo. Posoda se zaveže s platneno krpo in postavi na gorak prostor v sobi, pri peči ali v kuhinji. V starih hišah vidimo te posode še dandanes v zapečkih. Sadje se dodeva v lonec pri vsaki priliki tako dolgo, da je poln; vselej se mora pa sproti zaliti z gorko vodo, da je popolnoma pokrito. Čez 5—6 tednov se je tekočina skisala in sedaj jo je treba odliti, precediti skozi platnen prt, in ko se učisti, spraviti v steklenice, ki naj se potem dobro zamaše. Še boljši izdelek dobimo, ako precej spočetka prilijemo v posodo s sadjem nekoliko dobrega, močnega vinskega kisa.



Dostavek.

Konserviranje zelenjadi.

Splošna pojasnila.

Pričujoča knjižica je sicer v prvi vrsti namenjena sadjarstvu, v kolikor pride v poštev v navadnem gospodinjstvu. Vendar je pa tudi zelenjad glede konserviranja tako podobna sadju, da prav lahko tu sem uvrstimo nekaj navodil v tem oziru. Posebno važno je to poglavje zaradi tega, ker je konserviranje zelenjadi pri nas še prav malo znano, a se gospodinje v novejšem času zelo zanimajo zanje povsod, kjer nanese pogovor ali predavanje na ta predmet.

Naslednja kratka navodila so zopet tako prirejena, da vsakdo lahko dobi o stvari jasen pojem, in da na tej podlagi potem brez posebnega truda in težav doseže povoljne uspehe.

Kakor pri sadju, tako in pod enakimi pogoji provzročajo razne glivice tudi pri zelenjadi, da se ista prav hitro razkroji in spridi (splesni, zgnije itd.). Samo ta razložek si je treba dobro zapomniti, da zelenjad uničujejo glivice, ki so veliko bolj trdožive, kakor one na sadju. Zlasti trosi zelenjadnih glivic so tako neobčutljivi, da jih niti vročina 100°C ne umori in bi šele pri $110\text{--}120^{\circ}\text{C}$ poginili.

Starejši in precej udomačen način konserviranja nekatere zelenjadi obstoji v tem, da pravilno pripravljeno rastlinje vložimo v primerne posode in ga zalijemo s kako ohranjujočo tvarino. Za naše potrebe pride v poštev edino sol (slana voda) in kis. Poleg tega se rabijo tudi razne dišave in rastline z ostrim sokom (čebula, česen, hren, gorčica, kumna, paprika itd.). Za ta način konserviranja zadostujejo navadne velike steklenice s široko odprtino ali tudi razno drugo posodje (sodčki, deže, kadí itd.).

V zadnjih letih se je začela pa zelenjad konservirati prav z velikim uspehom s pomočjo razgrevanja (sterilizacije) in neprodušnega zapiranja, prav, kakor pri sadju. Tu potrebujemo pa seveda konservnih steklenic s steklenim pokrovom in gumijevim obročkom.

A. Konserviranje zelenjadi v ohranjujočih tvarinah.

1. Zelenjad v kislu.

V kis se vlagajo navadno kumare, fižol in gobe, tuintam tudi melone, buče, paradižniki itd.

Kisle kumare. Najpreprostejši način za vlaganje kumar v kis je sledeči: Majhne (5—10 cm dolge) sveže, zelene kumare se osnažijo in namakajo kakih 10 ur v čisti vodi, da jim odvzame grenkobo. Nato se s prtičem do suhega obrišejo in vložijo tesno v kozarce ali steklenice. Med kumare se vloga lavorjevo listje, cel poper, stroki paprike, koper, šalote in višnjevo listje. Kot ohranjujoča tvarina jako dobro vpliva, ako se na vrh položi nekoliko hrena, zrezanega na tanke krožke. Iz istega vzroka včasih pridevajo na vrh tudi nekoliko gorčičnega semena, zavitega v snažni krpici. Tako napolnjene steklenice se zalijejo s prekuhanim in posnetim kisom, ki se mu pridene na vsak liter po 2 žlici soli. Preden se kis nalije na kumare, se mora popolnoma ohladiti. Steklenice se potem dobro zavežejo s pergamentnim papirjem ali mehurjem in spravijo na hladnem in suhem prostoru.

Za ohranjanje kumar je najbolje vinski ali sadni kis, ki se mu celo lahko pridene malo vode, ako je prehud. Očetni cvet (esenca), zlasti premočan, nikakor ni priporočljiv, ker so take kumare prekisle in zato nezdrave; večkrat so vsled prehude kisline celo neužitne.

Včasih se kisle kumare prirejajo tudi na ta način, da se najprej kakih 12 ur solijo, potem vložijo s potrebnimi dodatki v steklenice in zalijejo s surovim kisom, ki se čez kakih 8 dni odtoči, prekuha, posname in ohlajen zopet nalije na kumare.

Fižol v kislu. Nežen, mlad fižol v stročju, ki ima še nerazvito zrnje, se otrebi in kuha 5 minut v vodi. Potem se strese na rešeto, da se ocedi, takoj nato se polije v primerni posodi z vrelim kisom in se pusti v njem do drugega dne. Sedaj se šele vložijo tesno v steklenice; vmes se pridene nekoliko lavorjevega listja, popra in šalot. Nato se steklenice zalijejo s kisom. Da se zanesljivo obvaruje pred pokvarjenjem, se nalije navrh kisa $\frac{1}{2}$ cm finega namiznega olja in potem šele zaveže s pergamentnim papirjem.

Kisle gobe. V naših razmerah pridejo za konserviranje v poštev samo navadni jurčki, ki morajo biti še majhni, sveži in popolnoma čvrsti. Do čistega obrezani se opero v mrzli vodi in takoj nato denejo kuhat v slano vodo. Ko so pet minut vreli, se stresejo na rešeto, da se ocede. Potem jih denemo v

vrel kis, ki se je v njem kuhalo nekoliko muškatovega cvetja, popra in kopra. Posoda s kisom se takoj, ko so se gobe djale noter, potegne od ognja in pusti, da se ohladi. Sedaj šele se gobe vložijo v steklenice in se zalijejo z istim kisom, ki so bile prej v njem. Navrh nalijemo nekoliko olja kakor pri fižolu in steklenice trdno zavežemo s pergamentnim papirjem.

Na podoben način bi se lahko ohranjemale užitne buče in zeleni, nezreli paradižniki.

2. Zelenjad v močno slani vodi.

V slani vodi (solnici) se konservirajo istotako le kumare in fižol, včasih tudi nezreli paradižniki in gobe.

Kumare v slani vodi se posebno v veliki meri prirejajo na Češkem, dočim je pri nas ta način konserviranja menda še popolnoma neznan. Izvršuje se pa tako-le:

Kumare (majhne, zelene) se v mrzli vodi odrgnejo s ščetjo in potem vložijo v škafe ali druge pripravne posode, kjer se zalijejo s čisto mrzlo vodo in puste v njej čez noč. Voda jim odvzame morebitno grenkobo in jih nekako zmehča.

Za vkladanje si pripravimo primerne posode, (sodčke, deže, velike steklenice itd.) in pa zelenje, kakor: višnjevo listje, ročice od vinske trte in koprovih kobuljev. Posode do čistega osnažimo. Zelenje operemo v mrzli vodi in ga potem osušimo. Poleg tega si pripravimo še slano vodo tako, da raztopimo na vsak liter čiste vode 5 dkg soli in raztopino prekuhamo in ohladimo.

Ko so tako pripravljene kumare, zelenje, slana voda in posoda, začnemo z vlaganjem. Na dno posode nadevamo precej močno plast zelenja, nato plast kumar, potem tanko plast zelenja, potem zopet kumar itd. do vrha. Na vrhu naložimo močno plast zelenja kakor na dnu. Končno zalijemo napolnjeno posodo s pripravljeno slano vodo, jo pokrijemo s kakim pokrovom in jo postavimo na gorak prostor (v bližini peči, ali kak drug primeren prostor). Tu kumare kmalu kipe in v dveh do štirih tednih skisajo.

Ako se zelenje, ki je na vrhu, dvigne, ga pokrijemo s snažno okroglo desko ali krožnikom in obtežimo s kamnom. Če zmanjkuje vode na kumarah, moramo doliti sveže prekuhane slane vode.

Take kumare se morajo potem prav kmalu použiti, ko so skisale, ker sicer zvidene in se pokvarijo. Da se to prepreči, priporočajo par dni pred vlaganjem posodo znotraj odrgniti s česnom in kumare pred vlaganjem kake tri dni položiti na suh

prostor. Zvodenenje preprečimo tudi s tem, da pridamo slani vodi $\frac{1}{2}\%$ — 1% tanina (na vsak liter $\frac{1}{2}$ —1 dkg).

Včasih se zgodi, da se voda na kumarah skali in se iste prično kaziti. V tem slučaju priporočajo pridati nekoliko na krožke narezanega hrena in voda se takoj učisti, kvarjenje se ustavi.

Vsekakor pa tako v slani vodi skisane kumare niso posebno trpežne. Kdor bi jih hotel pa vendarle ohraniti za zimo in še dalje, naj jih skisane konservira kakor sadje. V ta namen se vlože v konzervne kozarce z neprodušnim pokrovom, zalijejo s slano vodo in razgrevajo (sterilizirajo) kake $\frac{1}{4}$ ure.

Velike gospodarske važnosti je konserviranje zelenjadi v večji meri, in ravno pri kumarah se to doseže kaj lahko, ako se vlagajo v sode. Sod, ki ima vratica, se napolni, kakor zgoraj opisano, skozi vratica s kumarami. Ko je prav do vrha tesno naložen, se vratica dobro zapro in skozi veho se sod zalije z vrelo vodo. Čez 24 ur se voda odtoči, zopet prevre in vroča zlije na kumare. To se ponovi čez en dan še enkrat. Sedaj se sodček narahlo pokrit postavi na gorak prostor. Ko kumare skisajo, se sodec prav do vrha naliže s slano vodo, dobro zabije in shrani na hladnem prostoru. Kadar se kumare začno rabiti, se sodu odpro vratica in se po potrebi jemlje vsebina iz njega.

Fižol v slani vodi. Mlad fižol v stročju otrebimo in namakamo nekaj ur v čisti mrzli vodi, ki se mora pa večkrat odliti in nadomestiti s svežo. Potem se stročje na rešetu ocedi in nekoliko osuši ali pa obriše. Sedaj ga na drobno zrežemo in nasolimo tako, da ga v primerni posodi potresemo plast za plastjo s soljo. (Na vsak kg fižola vzamemo $\frac{1}{4}$ kg soli). Ko se je 48 ur solil, odlijemo solnico, ki je nastala medtem, fižol tesno vložimo v primerne steklenice in ga naposled zalijemo z ravno isto solnico, ki smo jo prej odlili. Končno zavežemo steklenice in jih spravimo k drugim konzervam. Tako konserviran fižol se po potrebi jemlje iz steklenic in se ni treba bati, da bi se ostane pokvaril. Preden se v slani vodi konserviran fižol rabi, se mora dobro in večkrat oprati, ker sicer bi bil preslan.

Podobno bi lahko konservirali tudi n. pr. gobe in zelene paradižnike.

B. Konserviranje zelenjadi s pomočjo sterilizacije in neprodušnega zapiranja.

Kakor že omenjeno, se konservirajo nekatere vrste zelenjadi v novejšem času tudi v neprodušno zaprtih steklenicah, prav tako kakor sadje.

Tako konzervirana zelenjad je veliko okusnejša kakor ona shranjena v kisu ali močni slani vodi. Vrhutega ima pa neomejeno trpežnost, česar ne moremo trditi o zelenjadi v kisu ali slani vodi.

Posebno dobro se da na ta način ohraniti grah, fižol v stročji, šparglji, karfijole, paradižniki in gobe.

V bistvu je izvršitev tega konzerviranja ravno taka kakor je popisana pri napravi vkuhanega sadja. Zelenjad se namreč vloži v steklenice, zaliže z malo osoljeno vodo, primerno sterilizira in ob enem neprodušno zapre.

Razložek je samo ta, da se zelenjad navadno pred vlaganjem v steklenice malo nakuha in pa da se vrši razgrevanje vedno v vreli vodi in veliko dalje časa kakor pri sadju. Vrhutega se mora na vsak način sterilizacija čez nekaj dni celo ponoviti. Pri prvi sterilizaciji, ki navadno traja 1–1½ ure, se zagotovo pokončajo razvite glivice. Njih troši pa ostanejo kaljivi kljub hudi in trajni vročini. V dveh ali treh dneh po prvi sterilizaciji skale ostali troši, ki se potem kot razvite glivice pomore pri drugi sterilizaciji.

Važno pri konzerviranju zelenjadi je tudi to, da vzamemo v ta namen vedno svežo zelenjad, ki jo nabereмо v suhem vremenu. Vsako zelenjad je treba prav dobro oprati pred uporabo in potem brez odloga izvršiti nameravano konzerviranje. Čim dalje namreč to delo odlašamo, tem manj so konzerve trpežne. Tudi trdijo, da ni posebno trpežna zelenjad, ki je rastle na pregonjni zemlji, zlasti ako se je zalivala z gnojnico.

Vkuhan grah. Grah, ki ima že precej polno stročje, vendar pa je še zelen, se zlušči, zrnje opere in vrže v malo osoljen krop. Ko je 5 minut vrel, se vzame ven, polije z mrzlo vodo in takoj napolni v steklenice in zaliže s slano vodo. V to svrho se vzame 1 liter čiste vrele vode in pičlo žlico soli. Napolnjene steklenice se zapro, kakor je opisano pri napravi kompotov, in se potem sterilizirajo 1½ ure v vreli vodi. Tretji ali četrti dan se drugič sterilizirajo v vreli vodi kake ½ ure.

Večkrat se zgodi, da grah posrka med sterilizacijo vso vodo, da se nam zdi suh. To pa nima na trpežnost nobenega vpliva in ostane tak grah kljub temu nepokvarjen in okusen.

Tudi grah v stročju (sladkorni grah) se vkuha na podoben način. Namesto soli vzamemo na vsak liter vode ¼ kg sladkorja. Prva sterilizacija naj traja ¾ ure, druga pa čez 3 dni ¼ ure.

Fižol v stročju. Mlado fižolovo stročje, ki je brez niti, otrebimo, operemo in kuhamo kakih 10 minut v slani vodi. Potem ga polijemo z mrzlo vodo, da se ohladi. Nato ga takoj tesno vlo-

žimo v steklenice in sicer tako, da je strožje pokoncu. Gledati je tudi, da stoji vsposedno in da kolikor mogoče tesno izpolnjuje prostor v steklenici. Do vrha napolnjene steklenice zalijemo z osoljeno vodo, kakor je bilo povedano pri grahu in jih potem steriliziramo $1\frac{1}{2}$ ure ob neprestanem vrenju. Čez 3—4 dni steriliziramo še enkrat kake $\frac{1}{2}$ ure.

Tako vložen fižol je posebno pripraven za fižolovo solato. Ako ga pa hočemo uporabiti za gorko prikuho, ga pred vlaganjem prav na drobno zrežemo, potem šele nakuhamo, vložimo in ravno tako steriliziramo, kakor v celih strokih. Vlaganje si s tem olajšamo, ker na drobno narezan fižol kar natresemo v steklenice kakor grah. Da se bolj tesno vleže, moramo med vlaganjem s steklenico večkrat potrkat ob mizo ali dlan.

Karfijole. Karfijole se konservirajo lahko kar cele, ako imamo za to dovolj velike steklenice ali pa razdeljene v posamezne glavice. Ta poslednji način je bolj priporočljiv, ker se v tem slučaju lahko uporabijo konzervne steklenice kakršnekoli oblike.

Karfijole se razrežejo v majhne koščke (glavice) in se denejo v mrzlo vodo, kjer se namakajo 5 ur. Vsako uro naj se voda izpremeni. Precej po tem se denejo 3 minute kuhat v slano vodo. Nato se polijejo z mrzlo vodo, ocede in vložijo nemudoma v steklenice, zalijejo z malo soljeno vodo, prav tako kakor grah ali fižol. Sterilizirajo se v vreli vodi 1 uro in čez 3—4 dni še drugič dober $\frac{1}{4}$ ure. Ravno tako se konservirajo tudi cele karfijole.

Šparglji. Za šparglje moramo odbrati visoke literske ali poldruglitske steklenice.

Beli, ravni in primerno enako debeli šparglji se prirežejo na tako dolžino, kakor so steklenice visoke. Potem se namakajo pol ure v mrzli vodi, ki se med tem časom večkrat premeni. Z ostrim nožem se nato olupijo tako, da pod glavico zastavimo in navzdol odluščimo zgornjo kožo okrog in okrog v posameznih trakovih. (Tako kakor se n. pr. obeli muževna palica.) Za navadne potrebe konserviramo lahko šparglje tudi neolupljene. Ko so šparglji na ta ali oni način pripravljeni, se najprej kuhajo kakih 5 minut v slani vodi, potem se polijejo z mrzlo vodo in vložijo z glavicami navzdol v pripravljene steklenice. Napolnjene steklenice se zalijejo s slano vodo, pokrijejo in sterilizirajo $1\frac{1}{2}$ ure v vreli vodi. Tretji dan se sterilizacija ponovi za $\frac{1}{2}$ ure.

Kratki, a nežni šparglji se konservirajo lahko tudi tako, da se zrežejo na kosce in se z njimi postopa kakor s celimi.

Paradižniki. Najbolj priznan in najlažji način za konserviranje paradižnikov je sledeči:

Zreli paradižniki se otrebijo pecljev, operejo v mrzli vodi, z roko razpolove in denejo v primerno posodo kuhat (brez vode). Ko so popolnoma mehki in začno razpadati, se pretlačijo. Tako prirejena omaka se kar napolni v steklenice in sterilizira. Lahko se pa tudi malo pokuha, da se primerno zgosti in potem šele sterilizira. Predolgo zgoščevanje je v toliko škodljivo, ker paradižniki preveč izgube njim lasten vonj (aromo). Sterilizacija v vreli vodi naj traja okrog $\frac{1}{2}$ ure.

Paradižnikova omaka se lahko spravi tudi v navadne steklenice s širokim vratom in zaveže s pergamentnim papirjem ali zamaši z zamaškom. Za navadno maloštevilno družino so najboljše majhne steklenice, da se porabi, ko se odpro, naenkrat vsa vsebina.

Okrogli nepredebeli paradižniki se konservirajo tudi celi in se z njimi postopa tako kakor z drugo zelenjajo. Samo nakuhavati jih ni treba pred vlaganjem in pa sterilizirajo naj se samo $\frac{1}{2}$ ure.

Gobe. Navadno se pri nas vkuhavajo majhne cele gobe. Uporabijo se pa za to tudi večje, ako so popolnoma zdrave in še čvrste. Morajo se pa v ta namen zrezati na manjše kosce.

Gobe, bodisi kakršnekoli, se snažno obrežejo in operó v mrzli vodi. Ko so se na rešetu ocedile, se nasole v loncu, ki se takoj nato pristavi k ognju (brez vode). Ker imajo jako veliko vode v sebi, se tvori pri kuhanju precej tekočine. Ko so dovolj kuhane, se pobere iz posode in lepo vložje v konzervne steklenice. Polivka, ki je ostala v posodi, se precedi in z njo se zalijejo vložene gobe. Sterilizirati se morajo $1\frac{1}{4}$ ure v vreli vodi.

C. Sušenje zelenjadi.

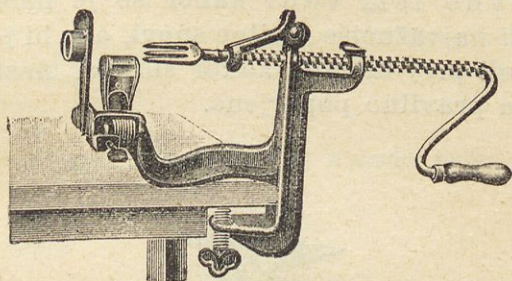
Sušenje zelenjadi je pri nas še manj znano, kakor v prejšnjih odstavkih opisano konserviranje. Vendar je mogoče, da bi utegnil zanimati to ali ono gospodinjo tudi ta način zelenjadnega konserviranja, ki je že davno močno razširjen po drugih deželah.

Kakor se dado gobe s sušenjem obvarovati pred pokvarjenjem, ravnotako tudi vsakovrstno zelenjavo na ta način lahko ohranimo za zimo in zgodnjo pomlad. Važno je to posebno tedaj, ako nimamo primerne shrambe, kjer bi zelenjad ohranili v svežem stanju. Marsikatera zelenjad se pa sveža tako ne drži dolgo.

Naše gospodinje že sedaj redno suše za zimo razna dišavna zelišča (majeron, koper, žajbelj itd.) in pa zdravilne rastline. Ni jim pa menda znano, da sušimo lahko tudi fižol v stročju,

grah (samo sveže zrne) ohrovt, karfijole, kolerabe, peteršilj, zeleno in korenjček.

Za sušenje zelenjadi veljajo v obče ista načela, kakor za sadje. Zelenjad lahko sušimo na solncu ali pa pri ognjeni gorkoti. Imeti moramo zato primerne posode, kamor naložimo zelenjad prav na rahlo (lese, rešeta). Sušilnica za štedilnik, ki jo kaže spodnja podoba, je jako primerna, ker lahko sušimo kar med kuho, ne da bi bilo treba zato posebej kuriti.

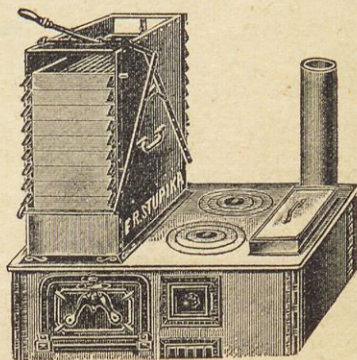


Lupilnik za jabolka.

Pred vsem moramo pomniti, da se vzame za sušenje sveža zelenjad iz vrta. Za sušenje jo je treba pripraviti na ta način, da se snažno opere in potem pripravi navadno tako kakor za takojšnjo svežo uporabo. Ohrovt in zelje se n. pr. zreže kakor za kisanje, karfijole se razdele v majhne glavice, kolerabe se zrežejo v tanke krožke, istotako tudi zelena; korenjček se pa razcepi v tanke podolgaste kosce ali pa tudi razreže povprek v krožke.

Preden denemo zelenjad sušiti, jo moramo pariti; tako pripravljena je veliko bolj okusna in redilna, ker se v njej strdi beljakovina in se tudi sicer ugodno izpremeni. Ako bi sušili kar surovo, neparjeno zelenjad, bi imel izdelek rezek, neprijeten okus in vonj kakor n. pr. seno ali slama. Kdor ne more zelenjadi pariti, naj jo pred sušenjem vsaj popari z vrelim kropom. Nikakor pa ni priporočljivo zelenjad v ta namen kuhati, ker s tem bi izlužili iz nje najvažnejše rudninske in druge tvarine, ki ji dajo dober okus in vonj.

Zelenjad se mora posušiti tako, da je trda in krhka, ker potem tako odneha na zraku.



**Geisenheimska sušilnica
za štedilnik.**

Posušeno zelenjad se ne sme takoj iz sušilnice spraviti v shrambo, ampak najbolje je, da se nekaj dni razgrne po kakem zračnem prostoru, da se presuši še na zraku. Šele potem se hrani v popolnoma suhi zračni shrambi najbolje v redkih vrečicah. V količkaj zaduhlem prostoru ali v neprimerni posodi se pokvari prav kmalu.

Pred uporabo se mora suha zelenjad najprej oprati v mrzli vodi, potem pa namakati 3—6 ur v mlačni vodi. Kuhat se dene v ravno isti vodi kakor se je namakala v njej, ker bi izgubili najvažnejše redilne snovi, ako bi jo odlili. Taka zelenjad je tudi prej kuhana kakor surova, zlasti ako je bila pred sušenjem pravilno poparjena.



KAZALO.

	Stran
Predgovor	3
Uvod	5
I. del.	
1. Sadna plemena in vrste	7
2. Sadne sestavine	10
3. Sadni uničevalci	11
4. Spravljanje, razbiranje, shranjevanje in vlaganje sadja	12
II. del.	
Sadna uporaba vobče	17
Sadne konzerve	19
a) Splošna pojasnila	19
b) Razdelitev sadnih konserv	20
A. Sušenje sadja	22
B. Vkuhanost sadja ali kompot	26
1. Splošna pojasnila	26
2. Posode za vkuhanje	28
3. Priprava za vkuhanje	31
4. Opazke k posameznim sadnim plemenom	32
a) Črešnje in višnje	32
b) Slive, mirabele, češplje	33
c) Breskve in marelice	34
d) Hruške	34
e) Jagodičevje	35
5. Nekaj opazk o sterilizaciji	36
6. Sadje v oslajenem kisu	38
7. Shranjevanje vkuhanega sadja	38
C. Izdelki iz sadnega mesa	39
1. Sadne mezge	39
a) Jabolčna mezga	39
b) Češpljeva mezga (češpljevec, češko: povidl, hrvaško: pekmes)	40
2. Sadne marmelade, omake (zalzen)	41
a) Jabolčna marmelada	42
b) Marmelada iz koščičastega sadja	42
c) Marmelada iz jagodičevja	42
d) Marmelada iz šipkovih jagod	43
3. Sadni sir (pašte)	44
D. Sadni sokovi (odcedki)	44
1. Splošna pojasnila	44
2. Navodila k posameznim sadnim plemenom	45
a) Malinovec	45
b) Jagodovec	46
c) Jabolkovec in hruškovec	47
3. Sadni zdriz (želé)	49

E. Brezalkoholne sadne pijače	51
1. Splošna pojasnila	51
2. Navodila za posamezna sadna plemena	53
F. Sadni kis	55

Dostavek.

Konserviranje zelenjadi	58
Splošna pojasnila	58
A. Konserviranje zelenjadi v ohranjujočih tvarinah	59
1. Zelenjad v kisu	59
2. Zelenjad v močno slani vodi	60
B. Konserviranje zelenjadi s pomočjo sterilizacije in neprodušnega zapiranja	61
Vkuhan grah	62
Fižol v stročju	62
Karfijole	63
Šparglji	63
Paradižniki	63
Gobe	64
C. Sušenje zelenjadi	64

Leta 1869. ustanovljena tvrdka

Franc Kollmann

Ljubljana

zaloga stekla, porcelana, svetilk

priporoča

Stözlvele posode za shranjevanje
konserv

„ULTREFORM“

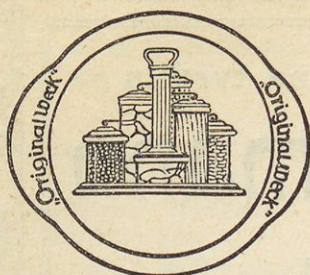
za zakuhanje in shranjevanje vsakršnih
jedil, kakor sadja, marmelad, zele-
njadi, mesa, kumaric, paradižnikov,
gob, mleka, medu, itd. in ima
vedno v zalogi v velikosti:

$\frac{3}{10}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, 1, $1\frac{1}{2}$, 2, 3 in
5 litrov. Cena nizka, ce-
novniki franko na raz-
polago.



Obenem

priporoča tudi svojo
bogato zalogo stekla, por-
celana, svetilk za petrolej
in elektriko. Glavna zaloga
čeških in belgijskih šip vseh
močnosti in vabi na obilen obisk.
Najtočnejša in zelo solidna postrežba.



Zaloge v vseh mestih.

Gospodinje, skrbite za sadno zalogo!

Weckove konzervne steklenice in pripadajoče priprave so neobhodno potrebne v vsaki kuhinji. Velika pridobitev v vsakem oziru. Zdrava prehranitev, neodvisna od letnega časa. Milijonkrat preizkušeno.

Pazi naj se na ime Weck!

Obširne tiskovine na razpolago pri I. Weck, d. z o. z.

Glavna zaloga KAROL MÜLLER,
M. Schönberg št. 191.

Sadjarjem in gospodinjam

se priporoča

trgovina z železnino in s stroji
FR. STUPICA V LJUBLJANI

Marije Terezije cesta št. 1

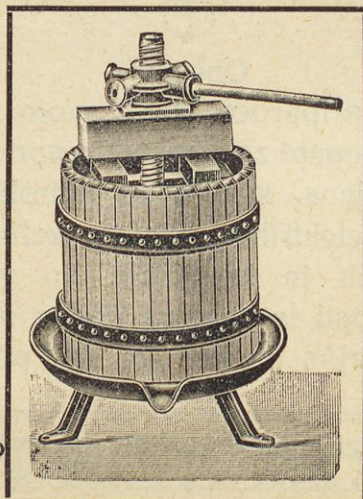
za nabavo:

**posodic za konserviranje (ohranitev) sadja
ter zelenjave;**

stiskalnic za sadje, maline in grozdje;

mlinov za sadje in grozdje; sušilnic za sadje;

**lupilnih stro-
jev za jabolka;
strojev za
krhlje;
brizgalnic ter
žveplalnikov
proti perono-
spori;
obiračev za
sadje;**



**trčnih škarij,
drevesn. ška-
rij in žag, no-
žev itd. itd.
tersploh vsega
orodja za sad-
jarje. Edina
zaloga potreb-
ščin za rejo
perutnine.**



ULTRAREFORM

so do sedaj najboljše
steklene posode za za-
kuhanje in shranjevanje
vsakršnih jedil, kakor:
sadja, marmelad, zele-
njadi, mesa, kumaric, pa-
radižnikov, gob, mleka,
juhe, medu itd.

Preprosto in praktično
zapiranje.

Dobiva se tudi popolna
pomožna oprema za ku-
hanje in shranjevanje.

Zalogo ima

AVG. AGNOLA

Ljubljana

Dunajska cesta št. 13.

Prospekti na zahtevo zastonj.

Sadjarji v kamniškem političnem okraju!

Vaša stanovska organizacija je Sadjarsko društvo za kamniški politični okraj. Sadjarstvo prinaša mnogo lepih dohodkov, ako ga sadjarji umno in z veseljem goje. Kjer je sadjarstvo lepo razvito, imajo kmetovalci tudi po več tisoč kron na leto dohodkov od sadja. Seveda pri nas takih sadjarjev še ni, a delati moramo na to, da se tudi pri nas sadjarstvo povzdigne in da se tako ljudstvu pomaga do boljših dohodkov.

Sadjarstvo je sedaj v kamniškem okraju splošno na jako nizki stopinji, o umni sadjereji ni niti govora. Zato se je pa ustanovilo Sadjarsko društvo, čigar namen je vsestransko pospeševati sadjarstvo v kamniškem političnem okraju.

Da društvo dosega svoj namen, uporablja v to vse zakonito dovoljene pripomočke, zlasti:

1. Prireja predavanja o sadjarstvu.

2. Prireja sadjarske tečaje, ki trajajo en, dva ali celo tri dni, kakor ljudje žele. Pri teh tečajih se obdela vsa najpotrebnejša tva-
rina iz sadjarstva. Obenem se ljudem tudi praktično pokaže, kako se delajo sadjarski izdelki.

3. Izdaja poučne spise o sadjarstvu.

4. Društvo bo napravilo za svoje člane drevesnice. Določilo bo one vrste sadja, ki najbolj uspevajo v kamniškem okraju. Društvo bo delalo na to, da si sadjarji napravijo vzorne sadovnjake.

5. Društvo preskrbuje vse sadjarske potrebščine, kakor vse priprave za cepljenje, za obiranje in shranjevanje sadja, umetna gnojila itd.

6. Skrbi za koristno uporabo in za vnovčenje sadja. Društvo bo vplivalo, da se sadje tudi doma koristno uporabi. Dalo bo v posamezne vasi praktične sušilnice za sadje itd. Društvo pa bo skrbelo tudi za vnovčenje sadja, in sicer na ta način, da bo posredovalo med kupci in prodajavci. Kdor ima sadje na prodaj, naj to sporoči Sadjarskemu društvu, koliko in kakšne vrste sadja ima na prodaj. Društvo bo potem poskrbelo za kupce.

Iz tega je razvidno, da ima društvo zelo obširno delovanje. Brezdvomno bo društvo blagodejno delovalo in mnogo koristilo, toda le, ako bodo kmetovalci k društvu pristopili. Zato vabimo vse, ki jih veseli sadjarstvo, da pristopijo k Sadjarskemu društvu.

Članarina znaša na leto samo 1 K brez kakih obveznosti. Ako bo začel izhajati sadjarski list, bo društvo delalo na to, da ga bodo vsi njegovi člani dobivali brezplačno. Seveda v tem slučaju bo morala članarina biti višja. Vsak član ima pravico voliti in voljen biti in se udeleževati vseh društvenih naprav in koristi.

Sadjarsko društvo ima sedaj svojo pisarno in svoje skladišče v Šmarci, p. Kamnik. Kdor hoče pristopiti k društvu kot član, naj kar na dopisnici sporoči: Podpisani pristopim k Sadjarskemu društvu za kamniški politični okraj in obenem pošiljam članarino za leto 191 .. Naslov naj napravi: Sadjarsko društvo, Šmarca, p. Kamnik.

Čim več udov bo, tem večji ugled in vpliv bo društvo imelo, tem uspešnejše bo moglo delovati. Le v organizaciji je moč. Zato, sadjarji iz kamniškega političnega okraja, pristopite k Sadjarskemu društvu!

Sadjarji po slovenski domovini, tudi Vi se organizirajte v sadjarskih društvih! V združenju je moč in napredek!

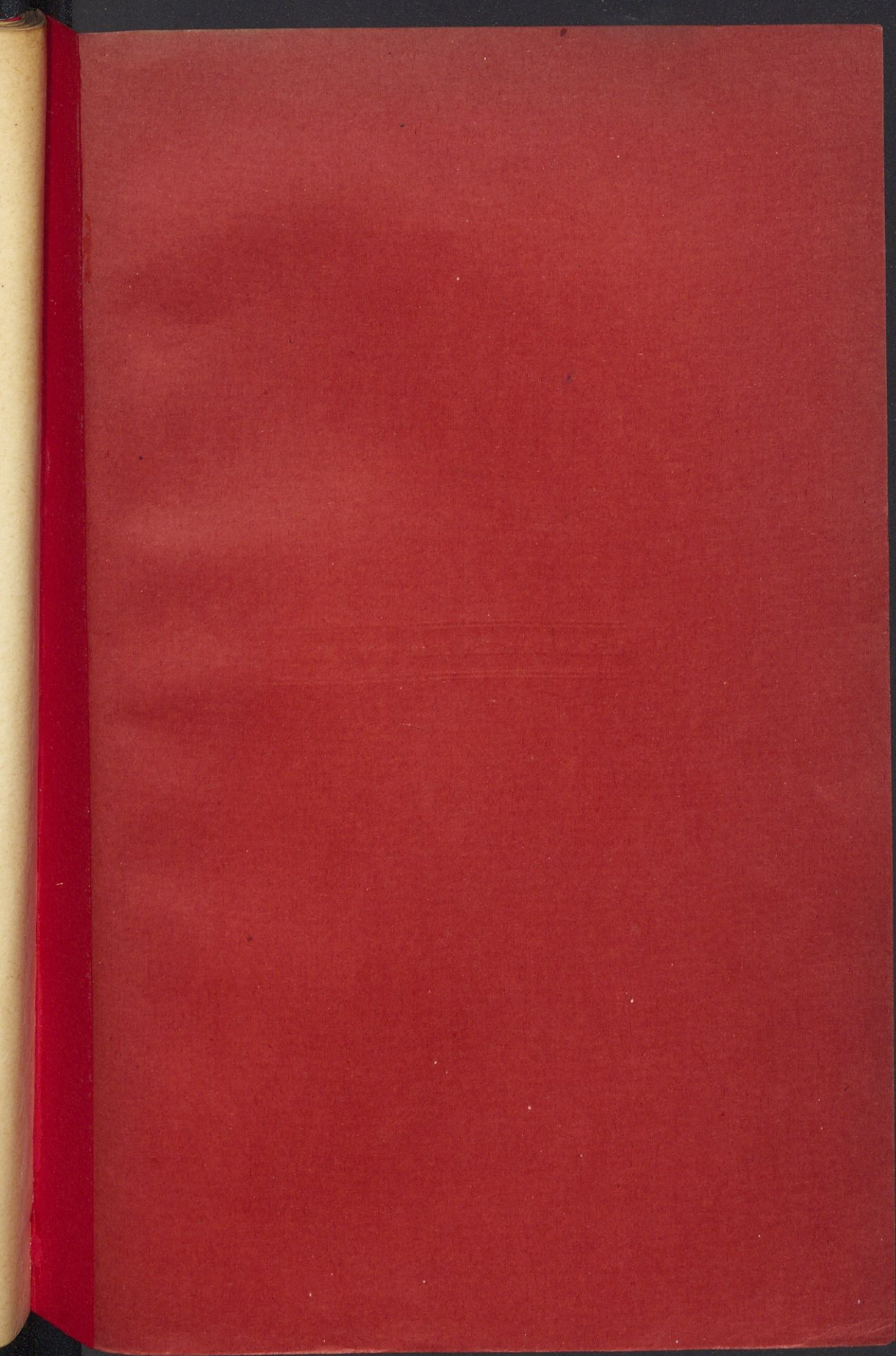
Odbor

Sadjarskega društva za kamniški politični okraj.

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA



00000509402



Tiskala Katoliška tiskarna v Ljubljani