

običajnimi. Pri nas kuhajo žganje v kotlu znane oblike iz katerega derži kar naravnost cev skozi kad, napolnjeno z mrzlo vodo. Te cevi je največ kaka dva čevlja pod vodo. Mislimo si torej v kotlu nad žonto ki vré, polno sopara, kateri vsled precejšnega pritiska puhti skozi cev. Pride pa tudi v hladni del cevi, izpremeni se deloma v kaplje, t. j. v žganje, a večji del sopara je premalo časa v ohlajeni cevi, ker je prekratka, puhti ven in se zgubi v zraku. Le denite roko pred cev takega hladilnika, čutili bode, kako vre iz nje vroča sopara in se izgublja v zrak. Res je taka priprava cena, a če kuhate en dan žganje, imate vsled izgube najboljšega sopara več škode, nego da bi dali nekaj goldinarjev več za dober hladilnik. Kakšen pa je dober hladilnik? Podoba 1. kaže žganjarsko pripravo, in na nje desni strani je videti pravilni hladilnik. Ta hladilnik obstoji iz lesene kadi, v katero pride zgoraj cev iz kotla, ki se potem vije kot kača znotraj po kadi ter pri dnu zopet pride iz kadi ven.

Ako je v tej vedno merzla voda, še boljše, ako je sneg ali led, potem mora se vsa sopara izpremeniti v kaplje, in ne zgubi se nič alkohola, napravi se toraj močno žganje. Če si ogledamo pripravo ki jo kaže 1. podoba, pa vidimo še tretjo posodo, ki je med kotlam in hladilnikom. Ta ima pa poseben namen, povsod tam, koder ž go veliko žganja ter je kurivo drago; vsled česar ga hočejo hraniti. Denejo namreč žonto prvokrat, ko prično kuriti, res precej v kotel, a ob enem jo denejo tudi pri *c* (glej podobo) v srednji kotel. Hladilna cev pelje najprvo skozi srednji kotel in potem šele v hladilno kad, pri tem pa žonto v srednjem kotlu do dobrega zgreje in, kadar se izpusti iz pervga kotla prekuhana žonta pri *d*, izpusti se uže zgreta žonta iz srednjega kotla skozi *b* v prvega. Tako pride uže vroča žonta v kotel ter se vsled tega prihrani mnogo kuriva kar je velevažno, kajti pri kuhanju žganja je ob sedanjem visokem davku i tako malo dobička. Na podobi je videti na srednjem kotlu tudi pripravo za mešanje, da se žonta enakomerno zgreje. Nekateri vrste kotli imajo pa tudi mešalno pripravo, ki prav dobro služi, ako se kuha žganje iz tvarin, ki se rade prismode, na pr. iz droži. Naposled omenjamo, da je treba pod kotlom tudi pravilno kuriti. Uže gori smo omenili, da se špirit prične prekapati pri 100° C. Če kuriš toliko močno, da se začne voda prekapati, t. j. da začne vreti, dobiš zelo slabo žganje, ker je premno pomešana z vodo. Kuri zatorej enakomerno, a ne prehudo, in prekapalo se bode močnejše žganje; kadar pa začne slabo žganje teči ali celo belina, ujemi je posebe in je nazadnje še enkrat prekuhaj. Sploh dobodeš s prekuhovanjem močnejše žganje, in to toliko bolj, kolikor večkrat je prekuhaš.

Pripravljanje sadnega mošta.

Da napravimo dober mošt, ki se tudi obdrži, treba je pred vsem, da je sadje zrelo. Nadalje je razloček, če

delamo mošta malo ali veliko. Če ga delamo malo kakor ga delajo največ kmetovalci, najboljše je, če sadje zmeljemo in ob enem sok iztisnemo, ne da bi pridejali kaj vode. Če se je grojzdje dobro zmelalo, ni ga treba več mleti, kadar je že iztisneno, če se je pa le na debelo raztrgalo, morajo sadne tropine še edenkrat v mlin. Kadar smo sok zopet iztisnili, denemo tropine v kad in prilivamo vode, dokler ne prestopi in izvleče iz tropin vsega, kar je ostalo v njih. Če je vreme gorko, dosti je če voda stoji na tropinah dva ali tri dni; ob hladnem vremenu pa naj bode voda na tropinah štiri ali pet dni. Potem je tropine v drugič iztisniti. Na ta način dobljeni mošt se enakomerno pomeša mej prejšnji mošt. Na ta način izvlečemo iz tropin vse, naj bi tudi stiskalnice ne bile prav dobre.

V parni moštarnici se pa drugače dela. Kjer se dela s parom, rabijo se lahko mlini z žagami in kamenimi valjarji, ker pri ročnem delu ni mogoče, ker je za tak sadni mlin treba treh ali štirih konjskih sil.

S takim mlinom zmelje se železniški voz sadja s 100 meterskimi centi v štirih urah. Sadje žage raztrgajo valjarji pa pomečkajo, tako da koža in peške dado svoj duh moštu.

Ko je sadje zmleto, vspó se tropine v kad, prilije se jim nekaj vode in tako dolgo pusti stati, da so tropine, kakor pri vinu, popile vodo, kar se zgodi v dveh do petih dneh — če je vreme gorko, prej, če je hladno, pozneje. Če je vreme gorko in suho, dobro je, če se tropine namočijo s škropilnico ali pa pokrijejo z mokrim suknom, da se ne izsuše. Dalje nego pet dni se pa tropine v kadi ne smejo puščati, ker bi se sicer vrenje, ki se ima vršiti šele v sodu, že vršilo v kadi in bi potem mošt v sodu več dobro ne zavrel. Ko so tropine popile vodo, odtoči se mošt in tropine iztisnejo, in računa se pri navadnih stiskalnicah 60—64 litrov, pri hidravličnih pa 70—72 litrov mošta od meterskega centa. Če je sadje jako sočno, dobimo ga tudi več. Od slabših hrušek dobi se le 60 litrov mošta. Dvakrat iztiskati s hidravličnimi stiskalnicami ni treba, ker se že prvokrat tropine dobro iztisnejo. Da je most enakomeren, pomeša se mošt, ki se je pred iztiskanjem odtočil, z moštom, ki se je dobil z iztiskanjem, kar je posebno dobro, če se mošt na drobno toči.

Da je potrebna čistost pri napravljanju mošta, ni dvomiti. Sadje pa vendar navadno ni treba izpirati, ker prst, kar se je morda drži sadja, ostane v tropinah. Še boljše je če se sadje ne izpira, ker sicer izgubi nekaj prijetnega duha. Mošt iz opranega sadja pa tudi slabše vre. Da bi oprano sadje dalo več mošta, napačna je misel, kajti dobimo le toliko več mošta, kolikor se je vode prijelo sadja, 4—6 litrov meterskega centa. Vsak dan, ko se neha delati, morajo se stiskalnice skrbno osnažiti, sadni mlini izplakniti, da se ne začne narejati kaka kislina. Mošt se ne sme deti v smerleče sode. Sodje morajo se pred polnjenjem preiskati in z vodo

poplakniti, da se odstrani žveplo ki je morda ostalo od žvepljanja, če ne dobi mošt sivo ne lepo barvo. Mošt iz različnih sadnih vrst je pa zares boljši. Vsaka vrsta ima svoj okus, in od vseh vkupej je finejši mošt, nego od vsake sadne vrste posebe.

Kdor se ravna po navedenih pravilih, katero je po izkušnjah določil Ivan Häberle, posestnik parne moštarnice v Stuttgartu, napravi si dober in stanoviten mošt.

Obiranje, shranjevanje in pošiljanje sadja.

Ako nočeš pri sadji imeti škode, tedaj je moraš obrati ob pravem času.

Zgodnja jabolka in hruške ne smejo popolnoma dozoreti na drevju, ker take gnijo rade in dobe slab okus. Oberi jih toraj 8 do 10 dni predno dozore.

To velja tudi o jesenskem sadju. Zor mu izpoznaš najbolje na peškah, ki začno rjaveti, oziroma črniti.

Zimsko sadje naj pa dozori popolnoma na drevju, predno ga potrgaš.

Obiraj previdno, da se ne poškoduje sadje, pa če je le mogoče, ob suhem vremenu, in sicer takrat, kadar je drevo uže suho.

Zgodnje in jesensko sadje naj dozoreva v kakem zaprtem temnem kraju. Zimsko sadje prezrači kakih 14 dni poprej na kakšnem zračnem prostoru, predno je spraviš v klet ali v kako drugo zimsko shrambo.

Zimska shramba na bodi pregorka niti presvetla, da sadje ne uvene. Ne nasipaj ga pregosto, zlasti ne finih vrst, ker tako shranjeno sadje gnije kaj rado. Večkrat ga preberi in odstrani precej vse le količkaj nagnile plode.

Posebno fino sadje, na pr. hruške, zloži na lataste lese in sicer tako, da se ne dotika plod ploda, in položi je na muhe. Pravi okus ima le zrelo sadje, zato uživaj le tako. Dva dneva naredita, posebno pri hruškah velik razloček o okusu. Zanesljivo znamenje, da je hruška zrela, je, ako se ti njeno meso pri peclji uže uda, če nekoliko pritisneš s prstom. Če je na tem mestu še trdo meso, kaže to, da hruška ni še zrela.

Kadar pošiljaš fino sveže sadje, zavij vsak plod posebe v mehak papir in zloži sadje v zaboj ali košarno taku, da se ne more med vožnjo pregibati. Pri velikih množinah je dobro med sadje v zaboj vlagati suhega žaganja, drobne otave, rezanice ali pa plev pšeničnih ali rženih.

Razne reči.

* Kako se ohrani perutnina zdrava? Važnejše in lažje je, perutnino zdravo ohraniti, nego jo pa zdraviti, in zatoraj se priporoča sledeče: 1.) Krmi vedno jednako-merno, kar se tiče časa in množine hrane, da se živali

ne preobjedo. 2.) Pitna voda mora biti vedno čista, ker slaba voda provzroča mnoge bolezni. 3.) Dajaj perutnini najboljšega žita. Zadnje žito je pomešano večkrat s škodljivimi in strupenimi semeni, katera tudi pojedjo, in zaradi tega zbole ali pa še celo poginejo. 4.) Ne dajaj perutnini plesnive ali izprijene hrane, ker povzroča grižo in druge bolezni. 5.) Živali varuj, kolikor je moči, mrzlega dežja in snega, ne hodijo naj po mrzlih tleh, ampak napravi jim lesena tla. 6.) Če hočeš menjati hrano, katere se je perutnina že privadila, menjaj polagoma. 7.) Zvečer daj živalim žita, da niso preveč lačne zjutraj in po vsem ne planejo. 8.) Skrbi po vseh hlevih za čist, zdrav zrak in največjo snažnost.

* Kako preženeš zelne gosenice? Skoplji blizu posajenega zelja jamo v zemljo, vrzi vanjo nekaj prižganega žvepla, čez njo pa starih cunj, da se dobro navžemo žveplene soparice. Cunje vrzi potem mej zelne vrste, in videl bodeš, da gosenice kmalu poginejo.

* Kako prst menjati, kadar sadimo drevje tam, koder je raslo staro drevje. Če hočeš mlado drevo vsaditi tam, koder so stala stara drevesa, moraš prst obnoviti. Staro prst izkoplji tako daleč okrog in tako globoko, kolikor le mogoče, že zaradi tega, da odpraviš stare korenine. Če imaš dovolj komposta ali pa sprhlega gnoja, napolni z njim jamo. Sicer pa primešaj malo prejšnje prsti. Ob cestah obnoviš prst, če med mestom, kjer presadiš novo drevo, in bližnjim drevesom izkoplješ kolikor mogoče dolgo jamo. Ta prst se porabi za sajenje, jama se pa potem zasije s prstjo, ki se je izkopala na mestu, kjer je stalo staro in vsadilo novo drevo.

* Sadnim drevesom na travnikih narediti moraš kolobar, ki ima vsaj jeden meter dolg premer. Mladim drevesom, ki imajo drobne koreninice svoje še v razkopani prsti, jako ugaja razrahljanje zemlje in večja vlažnost, ko jim ni treba s travnimi koreninami deliti redilnih snovi. Ko razkopuješ kolobar pri starih drevesih pokončaš mnogo škodljivih mrčesov in njih ličink, ki bi bile tukaj prijetno prezimile. Vse te koristi imajo kolobarji tudi ob drevesih po njivah: po travnikih so pa še v nekem posebnem oziru koristni. Dreves skoro ne poškoduješ pri košnji. Kolikokrat vidiš po travnikih drevesa, ki so hitro nehala rasti, ne da bi gospodar vedel, zakaj. Če pa opazuješ drevo blizu pri tleh, vidiš, da ima okrog in okrog vreze s koso. Take rane se le počasi zdravijo, ali se pa še ozdravijo ne. Zatoraj se jih izogibaj in napravi kolobar okrog drevesa.

* Redkova kal za salato. Redkev, ki je vso zimo v gorki kleti zadelana s peskom, kali zgodaj in dobi precejšnje število peresec. Ako ta peresca kakor endivijo s krompirjem pripraviš, jedel boš izvrstno saletu.