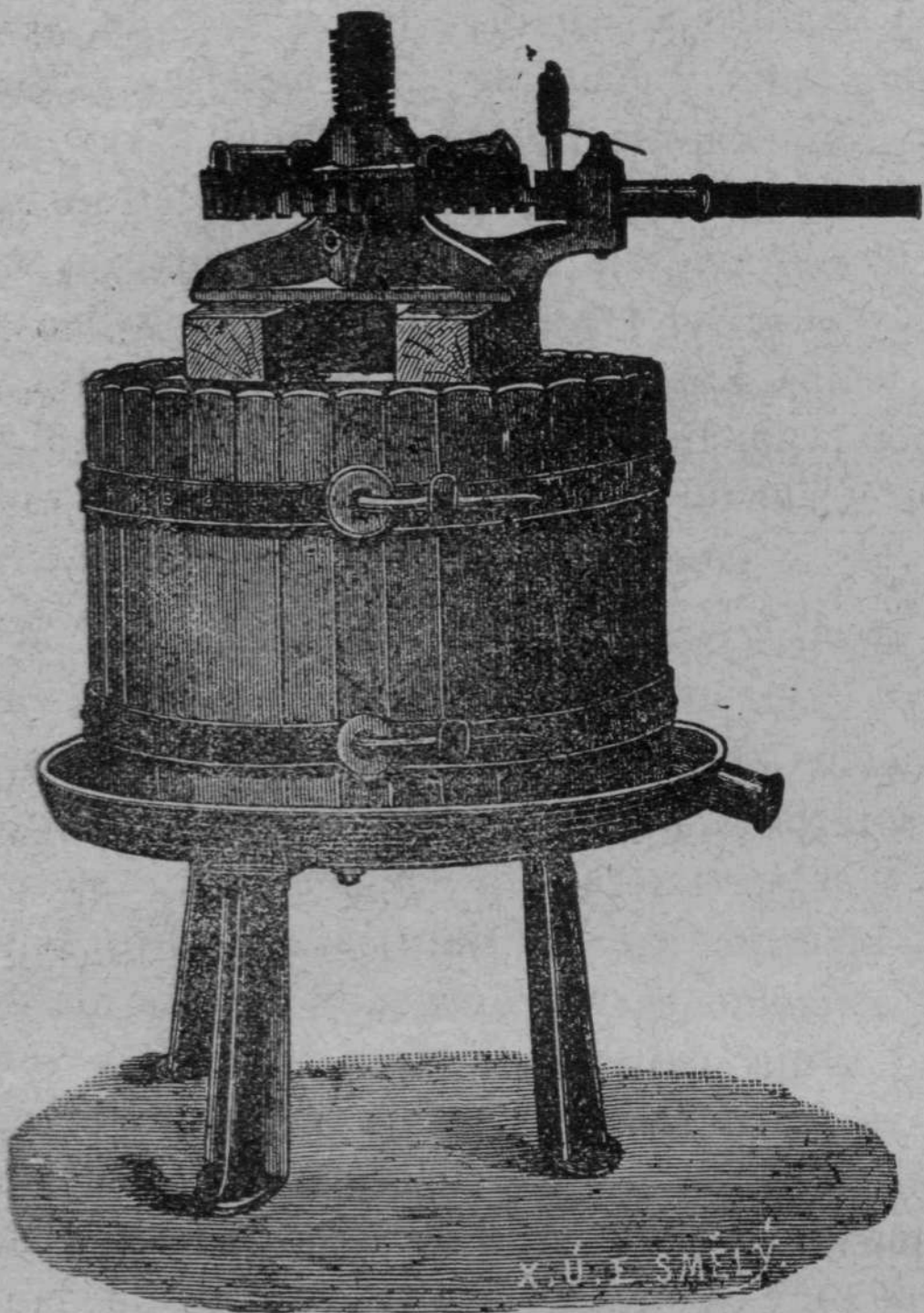


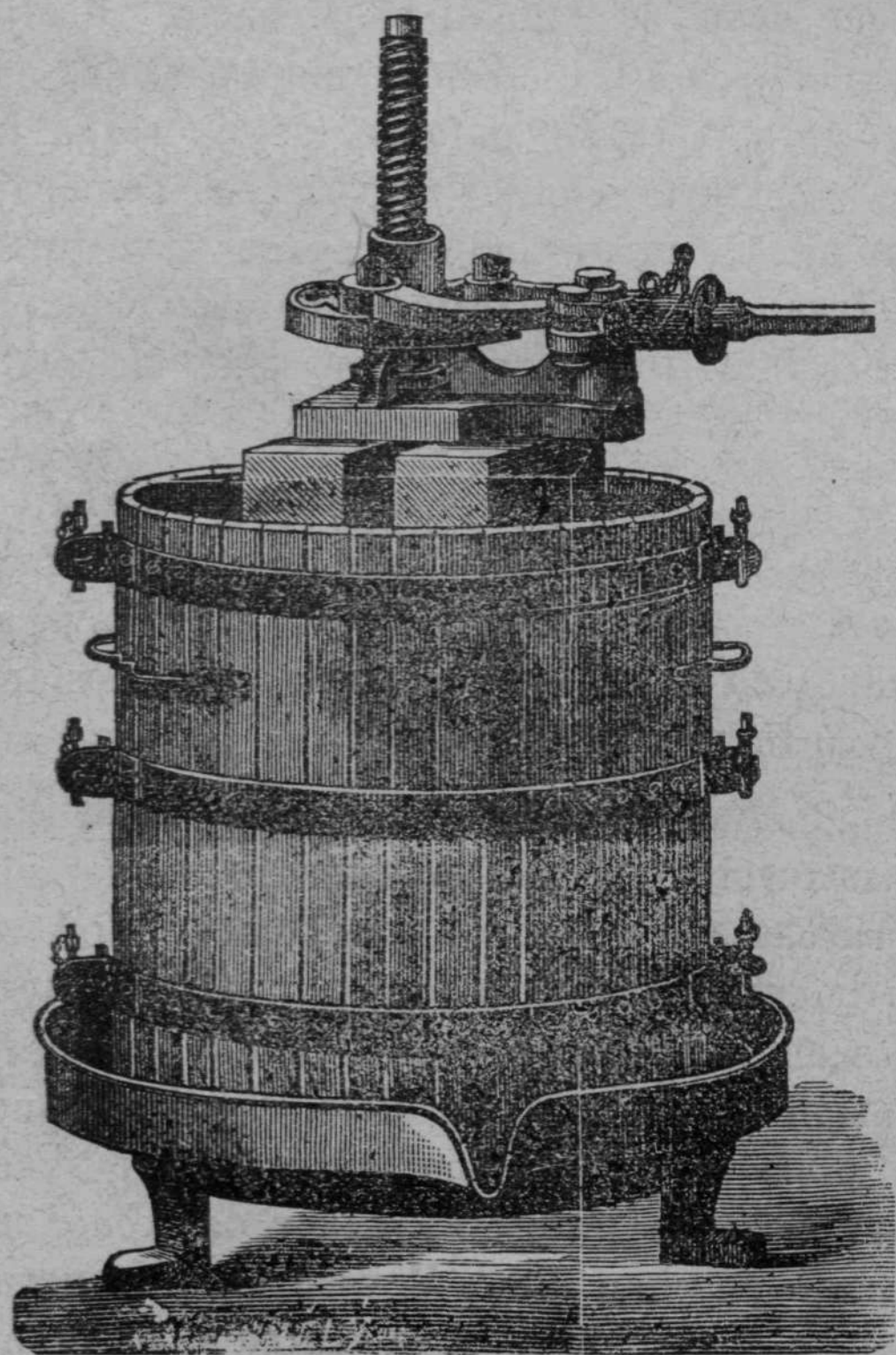
priproste, druge pa boljše stavljenе, in od tega zavisna je tudi cena. Omenjamo, da so nam ljubše za stiskanje sadja stiskalnice, ki imajo leseno ali pa postekljeno železno podlogo, vsled česar ne pride mošt v dotiko z železnimi deli in zato tudi ne sčrni.

V nastopnih vrstah so popisane trije vrste stiskalnic.

Podoba 1. kaže eno priprostejših stiskalnic. Podloga ji je železna ter stoji na treh železnih nogah, ima hrastov obod, ki je z železnimi obodi pa vezan ter se do v dva dela sneti. Preslica je železna s priprostim stiskalom. Izdelujejo te vrste stiskalnice razno velike, da lahko na enkrat stisneš od 110 do 1275 litrov. Nas zanimajo le manjše stiskalnice, zato hočemo tudi le takim navesti cene. Stiskalnica, v katero lahko deneš 110 litrov zdrobljenega sadja, ima 50 $\frac{1}{m}$ visok in 55 $\frac{1}{m}$ širok obod ter stoji 75 gld. stiskalnica za



Podoba 1.



Podoba 3.

140 litrov ima 55 $\frac{1}{m}$ visok in 60 $\frac{1}{m}$ širok obod, ter stoji 90 gld., in stiskalnica, ki drži 290 litrov, ima 65 $\frac{1}{m}$ visok in 77 $\frac{1}{m}$ širok obod in stoji 115 gld.

Stiskalnica, kakeršno predstavlja podoba 2., imenuje se „Mabille“, ima dvojno stiskalo in ravnalo za tlačilno silo, četverodelen oklep, ki se da snemati, in hrastovo podstavo. Ta stiskalnica je sadjarjem posebno priporočena. Stiskalnica, ki drži 110, 140 ali 330 litrov, stoji 100, odnosno 120 ali 155 gld.

Podoba 3. predočuje tudi stiskalnico po sestavi „Mabille“, a ima železno podstavo. Stiskalnica, ki drži 100, 130 do 200 litrov, stoji 130, 170, oziroma 220 gld.

Vse teh vrst stiskalnice ima ne prodaj Ig. Heller na Dunaji, ki jih da primerno ceneje, ako jih naroči kmetijska družba.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 223. Je li krmljenje z ajdovico molznim kravam ugledno ali ne, je li res, da ajdovica molznim kravam škoduje in da se jim po njej mleko suši? (C. J. na V.)

Odgovor: Ajdovica ni posebno veliko vredna krma, a je prav dobra, če je pomešana z drugimi krmili, ki dajejo moč. Ako krmite z otrobi ali s kako drugo enako rečjo, lahko nadomestite en del rezanice od navadne slame z zrezano ajdovico. Ako je zmes krme prav narajera, ne bo se mleko sušilo, drugače se pa bo, kakor ob vsaki drugi slabi krmi. Ko bi kravam pokladali samo ajdovico, dobilo bi mleko gotovo poseben okus, saj da vsako krmilo mleku drugo slast. Ob sami ajdovici bi pa krava tudi mleko izgubila, kakor je izgubi tudi ob vsaki drugi slami, če zgal ž njo krmite. Da bi ajdovica na zdravje govedi kaj vplivala, ni res, pač pa ajdovo zrnje dela konjem cmotico, in dokazano je tudi, da se belim ali pa belolisastim prasičem ter belim ovcam ako se pasejo po ajdi ob lepem vremenu, vneme koža in včasih zbole tudi na možganih. Črnim prasičem in ovcam pa taka paša nič ne škodi, pa tudi belim ne, ako je vreme oblačno. Ti vplivi ajde utegnejo biti krivi, da imajo ajdovico sploh za nezdravo krmo tudi govedi. Prav vseč bi nam bilo, če nam kedo izmed naših čitateljev iz svoje izkušnje kaj poroči o krmljenji goveje živine z ajdovico.

Vprašanje 224. Po nesreči mi je padla posoda z medom v kad, v kateri sem imel mošt. Mošt ima sedaj okus po medu, kar bi za dom ne hodilo na pot, a ker imam mošt nekemu dati, pa bi okus rad odpravil. Kaj mi je storiti, da se okus po medu izgubi? Mošt ni še pretočen. (Fr. K. na P. na Štajarskem.)

Odgovor: Tu prav za prav ni nobene pomoči. Mislimo, da ste medu, kolikor se je dalo, precej pobrali iz mošta. Med obstoji razen iz vode poglavitno iz sladkorja. Ta sladkor bode sčasoma pokipel in se ravno tako razkrojil v špirit, kakor sladkor moštni sploh, mošt bode toraj imel še več moči. Kadar bode torej mošt popolnoma pokipel, izgubil se bode okus po medu morda popolnoma, ali pa bode vinu dajal celo prijeten okus. *

Ker imate sedaj mošt skoraj gotovo v zelo hladnem prostoru, prenehal je uže kipeti in bode šele spomladi v novič začel vreti. Ako pa hočete, da Vam hitro dokipi, prenesite vino, kjer je stalno 18° C toplote, a pazite, da se ne skisa, kar se ob taki toploti prav rado zgodi, če se nepravilno ravna.

Vprašanje 225. V 28. številki je govor o neizgorljivi slamnati strehi po ruskem vzorci. Prosim, kako se delajo take strehe? (Fr. K. v P. na Štajarskem.)

Odgovor: O tej reči spisal je pred dvema letoma naš rojak gosp. prof. Hostnik na Ruskem obširne članke v našem listu. Sedaj nam je poslal imenovani gospod tudi model statev, na katerih se delajo neizgorljive slamnate strehe. Ob kratkem bomo, ker žele tudi mnogi drugi ponovili, vso razpravo v našem listu ter tako tudi Vam ustregli.

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

200.

Kava v trgovini. Ponarejanje kave. Cikorija.

Ni vsaka kava jednako močna in dišeča. To je odvisno najpreje ob podnebjju, ker kuva raste ni potem ob vzgoji in pripravljanju. V svetskeji trgovini razlikujemo tri glavne vrste, in to arabsko, indijsko in ameriško kavo.

Arabska kava ima najdrobnejše zrno ter je ponekoliko rujavkasta, ali zelenkasto rujave barve. Najfinejša vrsta arabske kave je „Moka“. Zrno jej je zelenkasto rujavo. Poglavitno tržišče jej je v Adenu, no od tam prihaja malo v Evropo, ker jo popijo bogati Turki in Perzijanci. Pri nas se pod imenom Moka prodaje drobnejša vrsta kave z Jave. V Afriki blizu Adena na somalskeji obali, vele, da rodi še boljša kava, ali ona je na evropskem trgu popolnoma nepoznata. Druga vrsta arabske kave je „levantška kava“. Ona ima slabejši aroma, barve je rumenkaste, in prihaja v trgovino z Moke in Kahire.

Indijska kava ima navadno najdebelejše zrno. Najboljša je tu kava z Jave. Njeno zrno je podolgovato, lepo se sveti, in barve je navadno rujavkaste, časih tudi zelenkaste. Kava „Menado“ je z otoka celebskega ter ima vrlo veliko rujavkasto zrno. Druge poznatejše vrste so „Sumatra, Malaba, Ceylon in Manilla“.

Ameriška kava je srednjega zrna in blede rujavkasta ali zelenkasta. Najboljša je ameriška vrsta „surimanska“ kava. Najslabejša je braziljska kava, ker navadno po zemlji in plesnobi diši. Kava dozori tu navadno ob deževju, pa se v vlagi pokvari. Ker so začeli v novejšem času bolje paziti, postala je nekoliko boljša. Najboljši braziljski vrsti sta dandanes „Santos“ in „Campinas“, a najslabejša je „Bahia“.

Mej tujimi proizvodi, kateri na evropski trg prihajajo, gre prvo mesto bombažu, riži in sladuru, a za njimi koj kavi. Leta 1832 se je pridelalo na svetu 1 milijon metriških centov kave, a 1877. l. je naraslo to število že na 5½ milijona centov, in te številke nam najboljše kažejo, kako močno se je v novejšem času kava razširila. Najglavnejše tržišče v Evropi s kavo je London. Za njim so Liverpool, Amsterdam, Rotterdam in Hamburg. Da si Angleška ima v Evropi največjo trgovino s kavo, vendar se v njej samej gotovo najmanj kave potroši; jedina Rusija stoji še za njo, a glavni razlog temu je ta, da ljudje v Angleškeji kakor tudi v Ruskeji raje pijo čaj, kakor kavo. V Angleškeji dride na vsakega človeka ½ k/g kave na leto, v Avtriji ¾ k/g, v Nemškeji 2½ k/g, a v Belgiji, kjer se največ kave potroši, 4½ k/g.

Ker ima kava dosta visoko ceno, zato se pogosto prigaja, da jo v trgovini ponarejajo, da tem več dobička naredo. Slabejše vrste mešajo z boljšimi, ako se po obliki in barvi ujemajo. Kjer je slabejše zrnje drugačne barve, radi je umetelno barvajo. Omenili smo že, da se tako pobarvano zrnje najlaglje spozna, ako je v vodi operemo, preden kavo žgemo. Dogaja se dosta potov, da zrnje delajo od gline, pa je pobarvajo in potem mej pravo kavo pomešajo. Tako zrno se lahko zdrobi v fin prah, dočim je pravo zrno vrlo žilavo in se ne dade streti; tako se lahko spozna prevara.

V novejšem času so izumili boljši način. Jemljo mlad kruh, in od njega s pritiskom izkalupijo zrnje, pomešajo v pravo kavo v tolikeji množini, da na vsaka tri zrna pride po jedno ponarejeno. Še večejše postopajo oni, ki jemljo po 15 delov zmljete žgane kave in 85 delov moke, s tega napravijo testo in potem v kalupih stiskajo zrna. Napravljeno zrnje se posuši in malo osmоди na ognju.

Najtežje je odkriti prevaro, ako kupujemo zmljeto kavo. V tako kavo mešajo razne stvari, tako da je najbolje ne kupovati zmljete kave. V zmljeteji kavi so našli kesti, grah, ječmen, rž, pšenico, rižo, divji kostanj, korenje, a največ in najpogostejše cikorijo.

Naposled moramo omeniti še jedne prevare, kjer pa se ljudje prostovoljno varajo. V trgovino so spravili mnogo raznih surogatov, kateri naj bi nadomestili in pocenili kavo, in pokvarjeni okus se je tako udal tem nadomestkom, da se oni javno pod pravim imenom prodajajo. Jemljo v ta namen razne rastlinske dele, zlasti semenje in korenje, to praže in na prodajo pošiljajo. Vsi ti nadomestki nimajo drugega svojstva, kakor da vodo pobarvajo in jej dajo poseben duh. V vseh teh surogatih ni onih sestavin, s katerimi se kava odlikuje, ni tu ne coffeina, ne onega žlahtega dišečega olja, katero človeka oživlja. In vendar se ti surogati v neizmernej množini trošijo. Odprli so za nje mnogo tvornic, tako da se je razvila posebna veja obrta. Naravno je, da tega ne moremo nazvati prevaro, dokler človek take stvari svoje-