

Kako sušiti sadje, da je lepo in dobro.

Če je gospodar še tako dobro odbral sadje, ki ga hoče sušiti, in ima še tako dobro sušilnico, ne bode si nasušil niti za dom niti za prodaj lepega in dobrega blaga, ako se pri sušenju ne ravna tako, kakor nas podučuje slaveni sadjerejec Lukas. On pa nas uči tako-le:

Kar se tiče toplote v sušilnici (pajštvi) ali peči, treba je delati razloček med sadjem s peškami (kakor so jabelka in hruške) in pa med sadjem s košicami (kakor so češplje ali slive, češnje in breskve).

Sadje s peškami potrebuje iz začetka prav vroče peči (kakor se kruh peče ali 60 do 80 stopinj gorkote po Romirjevem gorkomeru), počasi pa naj toplota odjenjuje do polovice poprejšnje (na 45 do 50 stopinj ali kakor je peč, kedar se kruh vèn vzame). Sadje, katero se v svojem soparu čeravno le malo časa pokuha, se bolje suši in je sladkeje in okusnije, pa se tudi bolje kuhati dá kakor uno, ki se ni pokuhalo v svojem soparu. Kakor hitro zapaziš, da se je sadje izkuhalo, in to se spozná po tem, ako ga lahko s slamnato bilko prebodeš, tedaj je čas, sušiti sadje v manjši gorkoti. Zatega voljo je dobro, ako sta dva prostora pripravljena za sušilo: eden zelo vroč, drugi manj.

Sadje s košicami naj se pa nasproti unemu suši iz začetka v manj vroči peči, da sok ne izteče; kakor hitro pa so se luknjice pri receljnih osušile, naj se pa pridaja več toplote.

Če se sadje prepočasi suši ali če se suši v premalo topli peči, bode kislo. Kdor je jabelčne krlje posušil le na sapi (zraku), naj jih dene malo časa tudi v peč: veliko sladkeji bodo.

Nobeno sadje naj se pri sušilu v peči počasi ne shladí; če se počasi v peči razhladi, ni ne lepo ne svetlo. Da se nekatero suho sadje prelepo sveti, izvira odtod, da je prav vroče prišlo iz peči in se je zunaj na zraku hitro shladilo.

Če se sadje večkrat v peč dene in potem vselej hitro shladí, bode tudi sladkeje.

Sadje, ki ga posušiti hočeš, naj je s peškami ali košicami, celo ali na krlje zrezano, naj na lesah v sušilnici nikdar na kupu ne leži, ampak naj je vselej eno zraven drugega lepo razpoloženo.

Češplje ali slive, češnje, višnje in drobne neolupljene hruške položi, če le moreš na lese vselej tako, da z receljni kviško stojé.

Prezelo posušeno sadje je žilavo in se ne skuha rado mehko; vselej pa se je varovati, da se pri sušenju ne sožgè in da po dimu ne diši; tako sadje je malo obračevano in se prodá le takim ljudém, kateri ne vedó, kakošno mora suho sadje biti!*)

Iz vsega sadja s košicami, kedar je na pol suho, se dajo košice labko izpraviti, če se malo stisne, in potem je tako sadje več vredno.

Sapa (ljuft) v sušilnicah mora suha biti, ne pa po mokrem soparu vlažna; paziti je tedaj dobro na to, da le topla suha sapa je v pajštvi in se vlaga odpravi, kar se lahko zgodi s tem, da se napravijo duški, ki se odpró in zapró, ali pa take ceví, katere odpeljujejo sopare.

Posušeno sadje mora nekoliko dni še na sapi (solncu) ležati, da se do dobrega osuši.

Da je sadje popolnoma posušeno, spozná se iz tega, da ne kapljice več ne moreš iztisniti iz preklane suhe češplje, hruške itd.

*) Naj bi pomnili to posebno naši gospodarji, da dim suhim češpljam ali slivam jemlje ceno.

Suhaga sadja nikoli ne smeš še toplega zložiti (zapokati) ali v zadelano tružico djati.

Ako suho sadje plesnije ali če črviči žugajo se v njem zarediti, deni ga brž v srednjo toploto, to je, v peč, ko se je kruh po peki iz nje vzel, in posuši še enkrat ga.

V suhih zračnih krajih, tudi v zabojih (kištah), če je pokrov prevrtan, in v žakljih, če na sapi visijo, se suho sadje ohrani 6 do 10 let dobro.

Gospodarske novice.

* *Krvavo uš*, grozno škodljivko sadnega drevja, imajo zdaj tudi na Predarlskem (Vorarlberg). Prikazala se je v treh občinah Feldkirch, Tisis in Rankweil. Drevesa, na katerih so zapazili krvavo uš, so dobili iz Stuttgarta od trgovca Binderja. Došel je vsem gospodarjem omenjenih, pa tudi sosednih občin ukaz, naj n-tanko preiščejo vsa svoja sadna drevesa, in če pridejo na sled tej škodljivki, da nemudoma vse storijo, kar je treba za pokončanje te uši. „Novice“ so krvavo uš popisale v 3. in 29. listu 1875. leta.

Narodno-gospodarske stvari.

Grof Andrassy in pa Turške železnice.

Spisal Fr. Potočnik.

(Konec.)

Tako tedaj je prišlo, da med Novim in Banjolu ko že izdelana železnica nima nobenega priklepa, in je tako rekoč brez pravega začetka in brez konca.

Ko je bila po Magjarskih pretvezah črta Novi-Mitrovici odbita, je Avstrijski internuncij grof Zichy v Carigradu od grofa Andrassyja nagloma dobil povelje, ves svoj trud obrniti na to, da Turčija z Avstrijo novo pogodbo v ta namen sklene, da namesti črte Mitrovic-Sarajevo Novi se druga črta in sicer črta Sofia-Niš-Beligrad dovrši. Očividno je pa, da ta črta naravnost proti Budapeštu kaže.

1875. leta se je baron Hirš z nekim ravnateljem Dunajske bankine družbe (Wiener Bankverein) mahoma zopet v Carigradu s predlogom prikazal, da hoče to novo idejo, to novo črto Sofia-Niš-Beligrad dovršiti, in še več: baron Hirš je rekel, da, če se njemu to delo, in sicer za 180.000 frankov za kilometer izroči, on od svoje tirjatve 25 milijonov odstopi. Koliko neki je jud Hirš za ta izrek novcev v svoj žep vtaknil? In res! že 30. dne septembra 1875. se je med Avstrijo in Turčijo nova pogodba, in sicer za izdelovanje nove črte Sofia-Niš-Beligrad sklenila. Turčija se je zavezala do konca maja 1879. leta 150 kilometrov dolgo črto Sofia-Niš dovršiti, in čeravno se Avstrija in Turčija s Srbijo zavoljo črte Niš-Beligrad, 240 kilometrov, niste pogodile, je vendar internuncij Zichy povelje dobil z vso odločnostjo na to delati, da Srbija dovršenju te nove črte ne nasprotuje, kar je bilo tem lažje, ker je ta črta gotovo tudi v interesu Srbije.

Tako je tedaj Magjarska politika, kakor do zdaj povsod, tudi pri železnicah zoper vse Avstrijske interese zmogla. Magjar Andrassy pa ima zmirom in zmirom „interese naše monarhije“ na jeziku!

Na škodo vsem zahodnim deželam Avstrije, na škodo Dunaja in tudi na škodo nam Kranjcem, da! na škodo vse zahodne in centralne Evrope, je po takem pot iz Budapešta do Carigrada in Soluna zagotovljena. Magjarska sebičnost je Bosniško črto Novi-Sarajevo-