

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrť leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrť leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 7. januarija 1886.

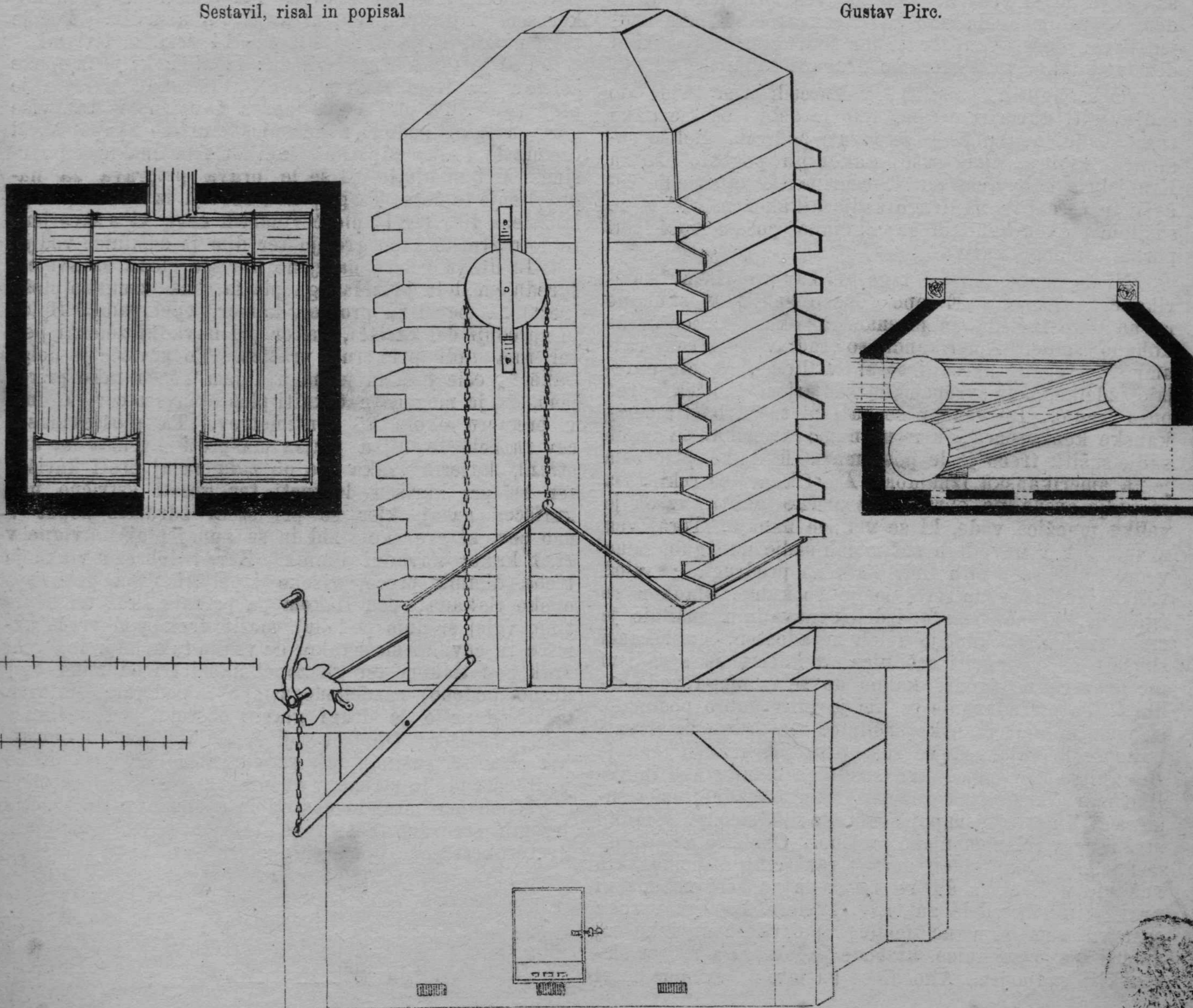
O b s e g: Amerikanska sadna sušilnica. Poziv kranjskim sadjarjem ozir oma občinam, ki so pri volji napraviti si ameríkansko sadno sušilnico. — Zemlje- in narodopisni obrazi. — Slovensko slovstvo. — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Noviĉar.

Amerikanska

Sestavil, risal in popisal

sadna sušilnica.

Gustav Pirc.



Vzlic temu, da imamo pri nas na Kranjskem še malo sadnega drevja, vendar ob dobrih letinah slišimo pritožbe gospodarjev, da svojega sadja ne morejo po primerni ceni v denar spraviti, ter tarnajo, da sadjarstvo ne prinaša onega dobička, kakor se sploh zatrjuje. Pritožbe so za sedaj večinoma neopravičene, kajti pravilno shranjeno in dobro zimsko sadje ima pri nas vedno še visoko ceno, a če naše sadjarstvo čez leta povzdignemo, skrbeti moramo uže sedaj, da bomo ob času pripravljeni, velike množice pridelanega sadja po primerni ceni v denar spraviti. Najboljša in najboljša poraba sadja je prodaja svežega sadja. Ob posebno dobrih letinah ali pa vsled družih merodajnih razmer je pa dostokrat skoraj nemogoče sveže sadje primerno drago prodati; takrat pa sadjar mora skušati po drugem potu sadje v denar spraviti. Ta pot je ohranjanje (konserviranje) sadja. Sadje zamoremo na tri načine ohraniti; prvi način je vkuhanje sadja v sladkorni vodi (napravljanje kompota), drugi način je prevlaka sadja s sladkorjevo skorjo (kanditovanje sadja) in tretji način je pa sušenje sadja. Izmed teh treh načinov sadje ohraniti je za navadnega sadjarja le zadnji način važen. Sušenje sadja je uže staro in tudi pri nas na Kranjskem je že od nekdaj v navadi. Kakovost našega sušenega sadja je malo vredna, vsaj pa ves pridelek tudi le doma porabimo. Hočemo pa li enkrat s sušenim sadjem izvan dežele kupčevati ter z drugimi sadjarskimi deželami tekrovati, moramo drugače sadje sušiti.

O sušilnicah (pajštih), v katerih dim pride do sadja, niti govoriti nečem, ako je dobiti še kje kako tako sušilnico, boljše jo je precej podreti. Boljše sušilnice, ki brez dima suše, kakor jih pogosto uže na Kranjskem nahajamo, so sicer primerne za sušenje češpelj in češenj, a za drugo sadje nikakor ne. Te vrste sušilnic razven mnogih napak jako počasi suše ter porabijo mnogo kuriva.

Ni še mnogo let od tega, od kar prebrisaní Amerikanci uvažajo v Evropo sušeno sadje, ki skuhanu ravno tako izgleda in je enacega okusa kakor sveže kuhano sadje. Amerikanci so tudi v tej stroki razumno postopali, naredili so si sušilnice, katere narejajo izdelke, koji evropskim sadjarjem dobiček spred nosa jemljó. In vendar se nam ni treba bati ameríkanske konkurence, ker poznamo ameríkanski način sadje sušiti, treba je le posnemati. In kako priprosta je ta ameríkanska iznajdba? Amerikanci so rekli: Da se sadje sveže ne ohrani, da prične gnjiti, vzrok je velika množica vode, ki se v njem nahaja. Toraj ven z vodo! A v navadnih sušilnicah sadje ne izgubi samo vode, sadje se v njih tudi bistveno predrugači; vsled velike vročine voda vré, sadje se kuha, sladkor se žgé itd., z eno besedo izdelek navadnih sušilnic je malo vreden, za kupčijo sploh nezadosten. Amerikanci skušali so napraviti sušilnico, v kateri se s sadjem nič družega ne zgodi, kakor da se iz njega voda izhlapi. To prizadevanje se jim je prav dobro posrečilo, s pomočjo ameríkanske sušilnice zamoremo izdelovati najlepše in najokusnejše sušeno sadje, zraven tega je delo hitro in ceneje, ker sušilnica manj stane in veliko manj kuriva potrebuje, kakor navadne naše sušilnice. V naslednjem popíšem tako sušilnico, na sprednji strani pa pridenem njeno podobo. Omeniti mi je, da sem imel priliko videti mnogo razl íčnih ameríkanskih sušilnic v delu, a da se mi sama na sebi nobena ni prav primerna zdela za naše razmere. Iz tega vzroka sestavil sem sam na podlagi poizvedeb in izkušenj ameríkansko sušilnico, ki bode zadostovala našim slovenskim sadjarjem. Ako bi se pa kdo natančneje hotel

podučiti o različnih sistemih ameríkanskih sušilnic, radovoljno mu naznanim potrebne vire.

Način sušenja pri ameríkanskih sadnih sušilnicah obstoji v tem, da damo skozi sušilnico hitro pihati vroči sapi, katera sadji izhlapi vodo ter jo v podobi hlapi hitro kvišku v zrak odnese med tem, ko vedno nova vročo-suha sapa v sušilnico pristopa.

Podobe na prvi strani lista predstavljajo tako sušilnico. Večja podoba na sredi je dovršena sušilnica, pripravljena za delo, risana, kakor se očesu pokaže od zunaj. Pridjana merila na levi strani predstavljata meter, to je, meter v naravi je v podobah tako velik mišljen kot merila kažeta. Večje merilo ima se ve da veljavo le za sprednjo stran srednje podobe, ker drugi deli so perspektivno risani, manjšo merilo velja za mali podobi.

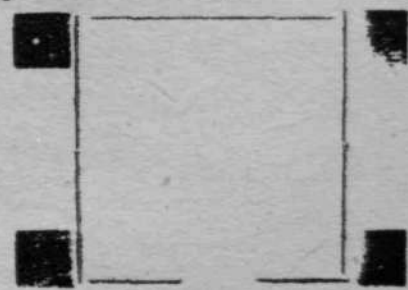
Sušilnica obstoji iz dveh glavnih delov; iz peči in iz sušilnega oboja (Dörrschacht). Običajno sestavo peči sem jaz bistveno spremenil in to iz važnih vzrokov. Dosedaj delali so za ameríkanske sušilnice izključljivo le visoke železne peči v podobi okroglega slopa, kakor so peči v sobah. Take peči pa célo sušilnico močno podražijo, ker zarad njih mora biti sušilnica višja, vzame več prostora ter zunaj tega je še treba narediti pripravo, katera toploto enakomerno po površji cele lése razprostira. Pri teh vrstah peči, kakor sem jo jaz priredel, ni najti teh neprilik. Peč je tako nizka, da je prva lesa uže 14 dcm. nad tlami.

Peč je tako-le sestavljena: Iz zidú, ki je iz opeke izdelan ter debel, kakor je opeka široka, narejen je plajšč peči. Ta plajšč gre izprva navpično iz tal, više gori pa (glej podobo na desni strani) se skupaj skrči in ima le toliko odprtine, kolikor ima ena lésa površine. V tem plajšu je še le prava priprava za napravljanje toplote. Ta priprava obstoji iz kurišča, ki je iz železa lito ter iz ploščevinastih cevi, ki s stvorjeno toploto zračno sapo grejejo ter dim iz sušilnice vodijo.

Iz litega železa narejeno kurišče gleda na svojem sprednjem delu iz zidanega plajša, ima izsekano plošo (rošt) za pepel in prostor, kamor pepel pada. Sploh je sprednji del kurišča, kakor pri navadni železni peči ter ima tudi primerna vratica. To kurišče je dolgo kake $\frac{2}{3}$ cele peči in je na zadnjem koncu tako prirejeno, da je mogoče nataktni ploščevinasto cev, ki ima v premeru okolu 25 centimetrov. Ta ploščevinasta cev razdeli se blizu plajša nasproti kurišča na dve strani, katerih vsaka gre ob zidu nazaj proti kurišču ter se pri kurišču dvigneti ter gresti vstrično nad kuriščem nazaj, kjer se pri steni združite zopet v eno cev, ki gre skozi zid in se zunaj plajša dvigne v zrak kakor navadni dimnik. Zarad dobrega vlaka je treba dimnik precej visoko izpeljati. Tla peči so z opeko tlakana, pod tlakom pa prihaja skoz tri odprtine, (glej srednjo podobo) mrzli zrak pod vroče kurišče in cevi in sicer tako, da vsaka taka odprtina vodi zrak pod tlakom ter ga zopet skozi tri odprtine (glej desno podobo) razdeljenega izpušča pod kurišče in cevi.

Nad pečjo je drugi glavni obstojni del sušilnice sušilni oboj. Oboj obstoji iz stajala, dveh kvadratnih okvirov, sušilnih les, vzdvigovalne priprave in če je treba tudi iz strehe z dušnikom.

Omenjeni stajalo obstoji iz čveterih v tla zabitih lesenih stebrov, kateri so tako-le postavljeni (črni čveterokoti pomenijo stebre):



Na te stebre pridejo poprečni bruni sè stebrom enakega lesa, kateri so tako postavljeni (glej srednjo in desno podobo), da se naredi čveterooglata enakostрана (kvadratična) odprtina, ki je tako velika kakor zgornja odprtina peči ali pa, kakor je notranja širjava okvirov in lés.

Na tem stajalu leži čveterovoglat okvir, katerega notranja širjava je, kakorpoprej povedano, enaka odprtini peči. Okvir je najboljši narediti iz desk trdega lesa, ki so vsaj 5 centim. debele. Okvir pa je po priliki pol metra visok.

Na okviru ležijo lése. Lése, kojih zamore biti več ali manj, so enakega notranjega površja, kakor okvirna odprtina. Narejene so iz mehkega lesa ter 15 centimetrov visoke. Dva krajnika lésnega okvira imata na vsakem konci ušesi, ki služite za vzdigovanje les, kakor je razvidno iz srednje podobe. Dno lése mora biti iz žičaste mreže, ki je narejena iz pocinjene žice (dratu). Taka mreža kupi se naj bolje uže izdelana. Mreža ne sme biti pribita zunaj okvira, ampak znotraj. Lése, kakor vse drugo, morajo biti izdelane iz odločno suhega lesa, natančno izdelane, da druga drugo krijejo, v voglih pa trdno skupaj zbite. Priporočal bi vogle z železom okovati.

Na vrh lés postaviti je enak okvir, kakor spodaj. Na vrhni okvir, če je treba in če hočemo, pride streha z oddušnikom, o čemur pozneje še govorim.

Da celemu sušilnemu oboju damo primerno trdnoto ter da zamoremo na sušilnico priklopiti vzdigovalno pripravo, treba je še pet stebrov, ki so prilično po 5 centimetrov debeli in po 15 centimetrov široki. Stebre nam je tako visoke napraviti, kakor sta oba okvira in vse lése skupaj. Po dva stebra pritrdimo na stran lés, kjer je kurišče, dva pa na nasprotno stran. Stebre pritrdimo v poprečne brune stajala, koder jih dobro zagojzdim. Eden od družega naj bodeta tako oddaljena, da delita stran okvira, oziroma lése natančno v 3 dele. Peti steber pritrdimo pa ravno tako v sredo na levi strani (katere v podobi ni videti). Spodnji in zgornji okvir pritrditi je treba z vijaki (šraufi) na te stebre, in sicer tako, da jih je mogoče po potrebi tudi proč vzeti. Spodnji okvir mora biti pritisknjen trdo k svoji podlagi, zgornji pa vendar toliko na lése, da je moč vsako posamezno leso lahko ven potegniti.

Važna je vzdigovalna priprava pri vsaki ameriškanski sušilnici. Ravno tako kakor se mi je zdelo potrebno za naše razmere posebno peč prirediti, izumil sem tudi kolikor mogoče priprosto vzdigovalno pripravo, kojo zamorejo napraviti tudi naši domači vaški rokodelci.

(Konec prihodnjič.)

Poziv

kranjskim sadjarjem oziroma občinam, ki so pri volji napraviti si ameriškano sadno sušilnico.

S povzdigo našega domačega sadjarstva treba je ob enem preskrbeti tudi umno razpečevanje sadja. Izmed raznih načinov sadje razpečavati je prodaja sušenega sadja najbolj važna. Naše sušeno sadje je v svoji kakovosti še daleč nazaj za tacim sadjem družih naprednih dežel, zato smatra podpisani glavni odbor za svojo dolžnost tudi v tej zadevi pripomoči do boljšega in umnejšega postopanja.

Z dovoljenjem vis. c. kr. kmetijskega ministerstva iz dné 17. decembra 1885., št. 15.732/2077, razglasuje toraj podpisani odbor ta poziv z namenom, da se bla-

govolijo oglasiti do 1. marca 1886. pri podpisanem odboru vsi oni sadjarji, oziroma občine, kateri, oziroma katere bi bile pri volji napraviti si najpozneje do 1. septembra 1886. ameriškano sadno sušilnico, kakor je popisana v 1. listu „Novic“ iz leta 1886. ali pa v 2. listu „Kmetovalca“ iz ravno tega leta.

Iz vrste oglašencev izbral bode potem podpisani glavni odbor, uvaževajoč sadjarske razmere posameznih oglašencev, sadjarja, kojemu bode glavni odbor priznal državno subvencijo v znesku 100 gold. ter mu na njegovo zahtevo pomagal z djanjem in svetom pri sestavi sušilnice.

Oglasila poslati je do 1. marca 1886. podpisanemu glavnemu odboru.

Glavni odbor c. k. kmetijske družbe
v Ljubljani 1. januarija 1886.

Karol baron Wurzbach,
predsednik.

Gustav Pirc,
tajnik.

Naznanilo.

Kmetovalci, kateri želijo dobiti **izvirno rusko (rigajsko) laneno seme**, naj se oglasijo za-nj pisмено ali ustmeno zadnji čas do Svečnice v pisarni c. k. kmetijske družbe.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

17.

Novogrki.

Grk je živ, okreten in jako nadarjen. Ali kakor hitro se je porodil, uže ga privajajo hlinbi, tako trdi pregovor. Ta pregovor označuje Grka. Trdijo, da je Grk navadno zvit, lažnjiv, ukanljiv in krivičen. Ponižno lazi in se plazi okolo mogočnjakov, od katerih si upa priplaziti moči in veljave, a on sam je ošaben in zadirljiv do onih, katere ima v oblasti, dosti potov huje postopa ž njimi, kakor sam Turek. O tem vedó premnogo pripovedovati Srbi, a vzlasti Bolgari. Za bodočnost se Grk ne briga, misli, dela in živi od danes do jutri. V sreči je napihnjen in prevzet, ali mala nezgoda uže mu pobije navdušenje. Očitajo na dalje Grku, da je nezanesljiv, prepirljiv in lakomen, ob vsem tem pa tako nečimren in napuhnen na slavne čine svojih pradedov, kakor tudi na osvobojevanje svoje izpod turškega jarma, da je kar smešno. V svojem samohvalju se spozablja na toliko, da pripoveduje tujcu največe neslanosti o junaških činih, da-si se mu uže na obrazu bere, da je ondi še v plenicah ležal, ko se je tisto godilo. Našel sem več takih junakov, ki so se ustili, koliko turških glav so posekali, in so nosili tudi svetinje na prsih, na katere so se samodopadljivo ozirali, a vendar so bili ti junaki za časa osvobojevanja komaj po 10—12 let stari.

In kakor da vsega tega ni dovolj, očitajo Grku tudi še nehvaležnost, spletkarstvo, okrutnost in izdajstvo. Kako so svoje dni po Evropi preslavljal hrabrost grško! Vse to je sedaj zoprno in smešno njemu, ki je živel med Grki in proučil njihov značaj. Preprosti Grki niso hrabri, nego malodušni. To sem opazil več potov, vzlasti podrobno sem to opazoval ob vednih notranjih nemirih.

Mejnarodna razstava

orodja za pokončevanje gliv in mrčesov.

Nj. em. minister za kmetijstvo in kupčijo na Laškem sklenil je s svojim dekretom iz dne 9. novembra 1885. pospeševati porabo raznih prahov (štup) in zmesi kot uničevalna sredstva proti glivam in mrčesom, posebno pa porabo apnene vode proti strupeni rosi na trti (Peronospora). V ta namen razpisuje razstavo orodja, s čemur bi se dale rastline škropiti, polivati in postupati. Razstava bode na vinarski šoli v Coneglianu na Benečanskem.

1. Razstavina darila so sledeča:

- a) zlata kolajna in 500 lir,
- b) tri srebrne kolajne in k vsaki po 150 lir,
- c) pet bronastih kolajn.

2. Ministerstvo ob enem nakupi obdarovanega orodja za 1000 lir, katero orodje pride v kraljevo zalogo kmetijskih strojev in pa za izvršitev praktičnih poskusov na raznovrstne kmetijske šole.

3. Oglasila k razstavi morajo imeti pridjan kratak popis dotičnega orodja ter jih je poslati (oglasila) najpozneje do 22. februarja 1886. na vodstvo kraljeve vinarske šole v Coneglianu. Oglasilam pridjati je tudi ceno orodja.

4. Razstavljalci morajo tako ukreniti, da zamo-rejo 1. marca 1886. svoja naznanjena orodja ali stroje vodstvu gori imenovane šole pokazati.

5. Na dan 2. marca vršile se bodo poskušnje s razstavljenimi orodji ali stroji. Pri poskušnji smejo biti navzoči vsi udeleženci.

6. Presojevalna komisija bode po končani poskušnji, to je, po preteku 20 dni prijavila poročilo, katero bode natisneno v uradnem glasilu ministerstva „Bollettino di Notizie Agrarie“.

Conegliano v novembru 1885.

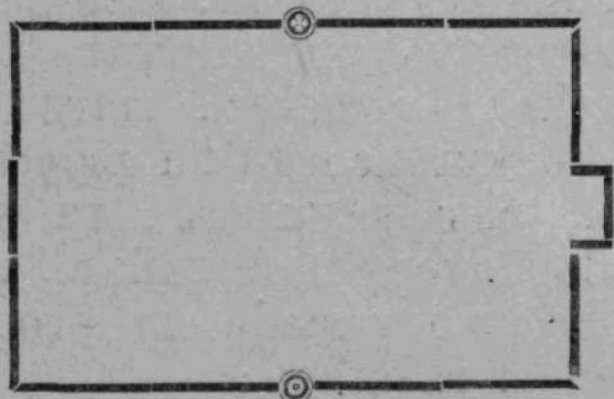
Razstavina komisija.

Amerikanska sadna sušilnica.

Sestavil, risal in popisal Gustav Pire.

(Konec.)

Ta vzdigovalna priprava je tako-le sestavljena: Iz železnega okroglega droga (štange), ki ima debelost palca (2 do 2½ centimetra) naredimo okvir, ki je toliko širok, kakor je dolga stran lese in dvojna debelost stebra, ki se dviga ob lésah. Dolgost okvirjeva je za kake 4—6 centrimetrov večja kot stran lése z obema ušesi vred. V sredi obeh dolgih strani je železni okvir prelomljen ter zopet tako skup zvezan, da je gor in doli pregibljiv ter da je moč tam pripeti železni kavelj. Srednja podoba (glej „Novice“ št. 1) jasno kaže, kakošen namén ima železni okvir. Poprej sem uže omenil, da stoji en (peti) steber tudi v sredi na levi strani (katerega pa v podobi ni videti), zarad tega mora biti ona okvirjeva stran, ki pride na to stran sušilnega oboja tako narejena, da steber ne moti pregiba okvirjevega. Okvir izgleda nekako tako-le:



Druga obstojna dela vzdigovalne priprave sta škripca (lesena kolesa), ki sta pritrjena vsak na eno

stran oboja na steber. Premer škripcev je natanko tretjina lésine strani. Na sprednji strani sušilnice ob počeznem brunu stajala pritrjen je dvoramen vzvod, ravno tako tudi na nasprotni strani. Na stajalu pritrjeno je tudi motovilo z ročico. Železni okvir je na obeh stranéh z močno vrvjo ali verigo, ki gré okoli škripca zvezan z vzvodom. Vzvod je pa ravno tako v zvezi z motovilom. Kako vzdigovalna priprava deluje, to povem pri popisovanji ravnanja pri sušenju.

Na vrh gorenjega lesenega okvira postaviti zamo-remo tudi streho z oddušnikom. Ta streha je pa le takrat neobhodno potrebna, če zaradi močnega vlaka hočemo oddušnik visoko ven speljati, drugače pa strehe niti treba ni, ker cela sušilnica tako mora priti pod skupno streho.

Način sušenja sadja v ameriški sušilnici je sledeči:

Kurjenje godi se, kakor pri vsaki drugi peči. V peči, precej pod prvo léso mora biti toplota kolikor mogoče visoka, a vendar ne toliko, da bi sadna voda pričela kuhati. Najbolj primerna toplota je od 90 do 100° C. Vsakemu, ki si misli napraviti tako sušilnico, svetujem kupiti toplomer. Da je mogoče toplomer rabiti, izvrtja se v spodnji leseni okvir luknja, skozi katero se po potrebi utika toplomer; drugače je pa luknja zaprta s zamahom.

Lés mora biti vedno za eno več, kakor jih gré v sušilnico. Ko je enkrat peč dovolj segreta, naloži se lesa, ki ni vdejana v sušilnico, s sadjem. Sadje na lési ne sme biti eno vrh družega, ampak vsak kos mora biti položen eden tik družega. Bolj če leži sadje na redkem, toliko bolje se suši. Sedaj potegnemo zgornjo léso iz sušilnice, vzdignemo z vzdigovalno pripravo vse spodnje in potisnemo s sadjem naloženo léso na prazni prostor nad pečo. Léso, ki smo zgoraj ven potegnili, enako naložimo s sadjem in čez nekaj časa zopet vrhno lesa ven potegnemo, druge vse vzdignemo in na prazni prostor spodej potisnemo novo naloženo lesa. Tako ravnamo neprenehoma, in ko bomo to enajstič izvršili, potegnili bomo zgornjo leho z izsušenim sadjem ven. To nas pa nič ne moti, suho sadje shranimo, léso pa se s svežim sadjem v novič naložimo ter tako neprenehoma ravnamo. Ako ima sušilnica 10 lés, vdeli bomo lesa s svežimi češpljami vsakih 20 minut, s svežimi češnjami vsakih 20 minut, s svežimi jabelčnimi krhlji vsakih 10 do 15 minut, s svežimi hruškovimi krhlji vsakih 10 do 15 minut.

Omeniti mi je, da vzdigovalne priprave železni okvir vsled svoje teže vedno sam pada pod najspodnjo léso, to je, če se na motovilu namotana veriga ali vrv odmota.

To je na kratko povedano celo ravnanje pri sušenju sadja v ameriški sušilnici.

Konečno pa še enkrat ponovim, temeljni pogoj dobremu sušenju je enakomerna toplota od 90 do 100° C. in pa kolikor le mogoče močni in hitri zračni vlak skozi sušilni oboj.

Katero sadje in zelenjada in kako prirejeno sadje in zelenjada dá se v teh sušilnicah sušiti, bode obseg prihodnjih mojih člankov.

Ako sta morda podoba in popis premalo jasna, radovoljno podam na zahtevanje potrebna pismena pojasnila, kakor sem tudi pripravljen na zahtevanje večih sadjarjev priti v kak kraj predavat o sestavi in delovanji ameriške sušilnice. V pisarni c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani zamore si pa vsakdo ogledati model take sušilnice, kakor tudi uzorce sadja in zele njadi posušene v ameriških sušilnicah.