

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

Novice izhajajo v Ljubljani
vsak teden dvakrat, nam-
reč v sredo in saboto.

Odgovorni vrednik **Dr. Janez Bleiweis.**

Veljajo za celo leto po pošti
4 fl., scer 3 fl., za pol leta
2 fl. po pošti, scer 1 fl. 30 kr.

Tečaj XI.

V sredo 9. februaria 1853.

List 12.

Kako naj se češplje ali slive suše.

Suhe češplje (slive) se lahko prodajajo, in po tolikanj višji ceni, kolikor bolje so bile posušene. V dokaz tega omenimo, da g. Hirs in drugi horvaški trgovci, ki se pečajo z nakupovanjem in prodajanjem češpelj, so naznanili kmetijskemu društvu v Zagrebu: da češplje, ki se na Horvaškem suše, so v ceni skoraj vedno za kaka 2 forinta nižji, kakor tiste, ktere trgovci v Bosni kupujejo. In vzrok te nižje cene, pravijo oni, je le ta, ker se na Horvaškem češplje na dimu, v Bosni pa brez dima suše. Sušivnice v Bosni niso kakor na Horvaškem zgorej odperte in samo z lesu, na kateri se češplje v dimu suše, pokrite, ampak v Bosni so sušivnice zgorej, kjer češplje leže, čisto zaperte, da dim skoz ne more. Sicer se te sušivnice še v tem razločijo, da imajo razun tiste luknje, kjer se kuri, še drugo luknjo za odušek in za dim.

Take peči za sušenje češpelj — pravi glavni odbor Horvaške kmetijske družbe v 1. listu „Gospodarskih novin“ — se prav lahko popravijo: „le spodej v zidu naj se luknja za dim predre, in zgorej tista lesa, na kateri češplje leže, za tri perste debelo z ilovico namaže, da dim skoz ne more. Samo po sebi se pa razume, da ilovica iz začetka razpoka; zato je potreba, preden se začnejo češplje sušiti, da se namazana ilovica nekoliko dni na zraku in solncu dobro presuši, da se potem malo po malem kuri, da se peč tako počasi kakor kost uterdi. Tiste pokline, ki se pri sušenju napravijo, se morajo dobro zamazati in presušiti. Tedaj je peč za sušenje dobra in nič več ni potreba, kakor se 2 ali 3 lese napraviti, na ktere se češplje posuvajo in na peč postavljajo, spet doli jemljejo in hladé. Te lese pa ne smejo biti iz sirovega lesa, ampak iz dobro posušenega, preden se na nje češplje raztresejo, ker sicer duh od sirovega lesa dobé. Še na to je treba paziti, da se češplje, dokler so še gorke in sočne, ne smejo v posode davati, ampak treba je, da se popred malo v zraku presuše.“

Čeravno pri nas češplje zlo v pečeh suše, zna vendar biti, da tiste napčenosti, ki se najdejo pri sušivnicah na Horvaškem, se najdejo tudi pri nas; zato smo iz „gospodarskih novin“ vzeli dober svet, ki zamore tudi našim kmetovavcem na dobro priti, ker je gotovo, da dobro napravljene in z oduški previde ne sušivnice so veliko bolj od navadnih peči.

Al s sušenjem ni še vse opravljeno; treba je, kakor časnik Dunajske kmetijske družbe *) svetje, o sušenju češpelj še sledeče pomniti:

*) »Allg. Land- und Forstw. Zeit.«

1. Češplje, ki se suše, morajo do dobrega zrele biti, preden se potergajo ali otresejo; potergati je bolje, kot tresti jih, (Francozi, Lahi, Angleži jih tergajo, ne pa tresejo). Tergajo ali tresejo naj se pa le o lepem suhem vremenu. Kar je nagnjatih ali ne popolnoma zrelih ali prav drobnih, naj se odločijo za drugo rabo, za žganjarije itd., le za sušiti ne. Domu naj se pa spravijo v bolj plošnjatih ne preglobokih košarah.

2. Domu pripeljane češplje naj se spravijo na zračni kraj in ne smejo na kupu ležati; vse gnjile naj se mečejo proč. Če je vreme lepo, in če se morajo češplje vsak dan na sonce djati, da zvenejo, naj se to stori, ker se take češplje lože posušijo in veliko derv prihrani. Če zmerzuje, naj se položi slame po njih; do dobrega zrele ne zmerznejo; v zakurjene shrambe naj se nikar ne devajo.

3. Dobro napravljene sušivnice so veliko bolj kot navadne peči. Do dobrega zrele češplje se posuše, če so pred zvenile na zraku, o 22 do 25 urah.

4. Po tem, ko so češplje iz peči ali sušivnice vzete bile, je treba jih 6 do 8 dni na rjuhe na zračnem kraju še sušiti djati.

5. Suhe češplje naj se v žakljih pod streho obesijo.

Tudi pisatelj v omenjenem nemškem časniku toži, da so češplje iz nemških dežel manjši vrednosti kakor francoske, zato ker so preveč posušene in okajene.

Našim rojakom, ki teleta v Terst vozijo!

Smiliti se mora človeku, ki ni sirovega serca, ako vidi teleta ali prešiče na vozovih privezane, da jim glave vse zabuhle in oči s kervjo zalite čez lestvice visijo in se celò dostikrat po kolesih brusijo. Taka vožnja je grozovito terpinčenje žival, kterega bi se človek nikdar vkričiti ne smel; pa tudi živini na to vižo delj časa terpinčeni, se spridi kri, zbolijo možgani, pljuča, serce, jetra in vranica in potem tudi meso, da je slabo ali znabiti celò človeškemu zdravju škodljivo.

Hvale vredna je tedaj prepoved, ki jo je c. k. deželno poglavarstvo v Terstu unidan na znanje dalo; prav bi bilo, da bi taka prepoved povsod obveljala, ki se takole glasi:

„Ker meso take živine, ki se z zvezanimi nogami leže od enega kraja do drugega vozi, gotovo slabše in manj zdravo postane, in ker tudi človeštvo velevala, da se tako terpinčenje prešičev in telet ne dopusti, prepove deželno poglavar-