

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 59. Pri nas so češplje letos posebno dobro obrodile, v denar spraviti pa jih bomo mogli le tedaj, ako jih posušimo. Naše sušilnice suše vse po starem načinu, in to z dimom. Vsled tega mislim jaz narediti novo sušilnico. Predno se pa lotim dela, svetujte mi, katera sušilnica se Vam zdi boljša, ali tista ki ste jo objavili pred štirimi leti v „Novicah“, in ki je, če se ne motim, narejena po R. Dolenčevem načinu, ali pa morda tista, ki ste jo priobčili pred kakimi dvema letoma v „Novicah“, ki je narejena po ameriškemu načinu? (J. D. v Pr. na Primorskem.)

Odgovor: Ker se letos sploh zanimajo za sadne sušilnice, hočemo odgovoriti nekoliko obširneje. O sušilnicah, o katerih povprašujete, in kateri sta bili pred štirimi, oziroma pred dvema letoma priobčeni v „Novicah“ bodi Vam to le v odgovor: Prva t. j. Dolenčeva sušilnica, sestavljena je po nemškem, t. j. Lukasovem, drugu pa po ameriškem načinu. V zadnjih petih letih se je pa izpremenilo glede sadnega pretvarjanja, da se laže razpečava, toliko da ne moremo danes nikakor priporočati Lukasove sušilnice. Lukasova sušilnica je sestavljena tako, kakor naše navadne sušilnice, le s tem razločkam da dim ne prihaja do sadja. Vodilna misel pri sestavi teh sušilnic je, da je prostor poln vročega sopara v katerem naj se suši sadje. Ta misel je pa popolnoma napačna, ker se sadje v taki sušilnici ne suši, ampak se le kuha v soparu. Na zadnje, t. j. čez kakih 12 do 24 ur se sicer posuši vloženo sadje, izdelek pa ni veliko vreden in kuriva je pogorelo veliko. Prostor, v katerem naj se suši sadje, ne sme nikdar biti topel do 100 C., ker sadna vodna zavre ob tej toploti, sadje popoka, in iz njega se cedi sok. Tako sušeno sadje je malo ali pa nič vredno. Ako pa vzdržite v Lukasovi sušilnici pravo toploto, t. j. nad 80 do 90° C., tedaj pa lahko sušite, kar ste enkrat v sušilnico vložili sapja, tudi 2 dni, pa še ne bode suho. Zakaj pa ne? Obesite mokro perilo nad kotel, v katerem vre voda, in nikdar se vam ne posuši, ker bode perilo vedno mokro od vodene sopare, ki puhti iz kotla. Ravno tako je s sadjem v stari sušilnici. Vroči zrak v njej ne dela samo, da zavre sadna voda, in sadje popoka, ampak tudi da voda izpuhteva, vodena para ostane pa potem v sušilnici. Vsak pameten človek lahko izprevidi, da se sadje ne more sušiti v tem prostoru, ki je silno poln vodene pare. Vsled velike vročine se raztegneta v sušilnici zrak in vodena para ter izkušata oditi po raznik razpokah. Skozi te razpoke in sušilnična vrata prihaja v sušilnico nekaj svežega in suhega zraka in ta dela, da se suši sadje. Zato pa je sušilo zelo počasno.

Nastane torej vprašanje, kako je sušiti sadje? Odgovor je: Z zračnim preprihom. Zrak okoli sadja jemlje mu vlago, a le do neke mere, in cicer toliko več, kolikor je toplejši. Ako ostane ta do gotove mere z vlago nasičeni zrak okoli sadja, potem se sadje ne suši več. Treba je ta zrak odpraviti in pripraviti na njegovo

mesto drugega, suhega. To hitro menjavo imenujemo preprih. Komu ni znano, da se suši vsaka reč ob vetru veliko hitreje nego ob mirnem vremenu? Sedaj pa poreče morda kedo, sušimo pa sadje na vetru. Prav tako sušimo sadje tudi na ta način. Eadje, ki sušeno na dovolj toplem solnci, ima dosti prepriha in posuši se najlepše. Tako pa ne kaže sušiti povsod in vselej, ker ravno mrzlo in vlažno vreme jesensko nasprotuje takemu sušenju. Kako torej ravnajmo, ako so stare sušilnice slabe na planem pa ne moremo sušiti? Naredimo sušilnico, v kateri je močen preprih vročega zraka. Sušilnice, ki so narejene na ta način, imenujemo ameriške, ker so bili Amerikanci prvi, ki so praktično izvedli to, kar poznamo mi uže dolgo, a žalibog le po teoriji. Ameriška sušilnica, bodi si sisteme Aldenove, Ryderjeve ali katere druge, sestavljena je na ta način, da prihaja v sušilnico vroč zrak, ki gre hitro mimo sadja in potem kar je le hitreje mogoče zopet iz sušilnice ven, ker je poln vlage. Ta zrak je vroč kakih 80 do 90° C., in kolikor enakomernjši in silnejši je preprih, toliko boljša je sušilnica. Tako sušilnico prirediti seveda ni tako lahko, prvi pogoj je, da je peč pravilno napravljena.

Oporekati mi utegne kedo: Saj imajo Lukasove sušilnice tudi zračne privodne cevi in oddušnike. Zakaj torej niso dobre? Zato, ker privajani zrak ni dovolj vroč, in ker oddušniki ne ustrezajo. Zračni preprih nastane le v neposredni črti med zračno privodnico in oddušnikom. Ta zračni preprih pa obstoji iz popolnoma nezadostnega zračnega slopa, ki dela le kvaro, kajti tu pa tam na lesi se sadje suši še precej dobro, po največ pa le prav slabo in počasi. V ameriški sušilnici je pa preprih enakomerno razdeljen čez vso leso.

Glede uspeha Vam sporočamo to-le: V Lukasovi sušilnici, pri kateri imajo vse lese skupaj 10 m² površja, lahko posušite, če se prav dobro vede, v 12 urah, ako denete na vsak m² 33 klgr. češpelj, 333 klgr. Ker jih veliko popoka in se obilo najboljših tvarin izcedi, nadejati se morete največ 100 klgr. suhih češpelj. Koliko kuriva pogori v teh 12 urah, mislite si lahko sami. V ameriško sušilnico katera ima ravno toliko lese vložite tudi vsakih 20 minut eno leso z 33 klgr. Ker je 10 les, pride zadnja lesa čez 3 ure in 20 minut na vrsto, in tedaj je prva naložena lesa tudi uže suha, ter jo izpraznite. Vsakih 20 minut vdenete v sušilnico leso, naloženo s svežim sadjem, in vzamete iz nje eno leso s suhim sadjem. V ostalih 9 urah boste torej posušili 27 les po 33 klgr. ali vsega skupaj 900 klgr. češpelj, ki dado 300 klgr. suhega blaga. V ameriški sušilnici posušite v istem času trikrat toliko sadja nego v Lukasovi, porabite pa morda trikrat manj kuriva. Posušeno blago se pa niti primerjati ne da, toliko lepše je iz ameriške sušilnice. Svarimo Vas pa, da ne kupite majhnih sušilnic, ki so še celo premične, in katere imenujejo „Wanderdörren“, ker te so ravno tako sleparske kakor Lukasove „Wanderdörren“.

Še to-le: V članku „Novic“ v katerih je govor o Lukasovi sušilnici, omenjeno je, da je tako sušilnico

naredil pokojni L. Dekleva v Košani, in da mu ugaja. Za tačas, ko je bila tista sušilnica narejena, bila je dobra, ker boljših nismo poznali. Leta 1886. je pa Dekleva predelal sušilnico, ker mu ni nič več ugajala, in sicer po ameriškem načinu, kolikor so seveda razmere dopuščale. Dekleva je dobil od kmetijskega ministerstva za svojo ameriško sušilnico 100 gld. premije.

Prav v vaši bližini, t. j. v Trnovem dela ravno sedaj g. župan Urbančič večo sušilnico po ameriškem načinu; pri njem lahko vidite vse natanko, kakšna je taka sušilnica.

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

86.

Kako so potovali starodavni Grki.

Toliko in tako kakor dandanes ljudje še nikdar niso potovali. In kaj bi ne! Vsi znamenitejši kraji so prepreženi z železnicami, po katerih moremo za malo novcev v kratkem daleč priti, in po morji švigajo vitki parobrodi. Naši dedje niso mogli daleč z doma, zaprt jim je bil svet s svojimi prirodnimi krasotami, zaprta so jim bila mesta s svojimi umetninami, in o daljnih stanovnikih naše zemlje so malo znali. No, kako je bilo to v starodavnem času, kako so ondaj potovali? Poprašajmo Grke in Rimce, oni nam bodo največ povedali.

Prvak grškim bogovom je bil Cevs, ki je čuval vse ljudi, osobito potnike. Vsled tega je starodavni verni Grk drage volje sprejemal potnike pod streho ter jim stregel, kajti javnih gostilnic je bilo malo. Preprosti Grk je peš potoval, z gorjačo v roki, plemenita gospoda in stari ljudje so se vozili ali s konji ali z mulami. Vozovi so bili ali mali na dva sedeža, ali veliki na več sedežev. Čim bolje je napredovala kultura v Grkih, tem bolje je pojemale gostoljubje. Vendar ne gre misliti, da so tujce neprijazno sprejemali, ali jim vrata celo zapirali. Ni pa istina, kar se je dolgo trdilo, da v starodavnem času ni bilo gostilnic, ali če so vendar bile, da so redkokedaj zahajali vanje, in to edino le nepremožni potniki: Sama ob sebi se nam naziva misel, da vsak brez izjeme vendar ni ostajal v zasobnih hišah, kedar je potoval. Gotovo je bilo posebnih hiš, ki so bile odprte vsakemu. Kdor ni hotel nadleže delati drugej, stopil je v tako javno hišo. Pindar preslavlja Atene in Korind radi gostoljubja. Kedaj pa kedaj je bilo tu toliko potnikov, da ni misliti, da so se namestili edino le pri gostoljubnih prijateljih in znancih. Gizdani Bizantinci so dajali svoja stanovanja v najem tujcem, kakor nam to sporočajo razni pisatelji. Tudi ob cestah in potih so stale gostilnice, v katere je mogel vsak zaviti, ako ga je bila volja. Plutarh svari v svojej dietetiki potnike, ter jim

svetuje, naj se ogibajo javnih gostilnic, kolikor je moči, ali vsaj previdni naj bodo. Če te tudi prijazno pozdravlja gostilnik, vendar dvakrat premisli, preden notri greš, izlasti če hiša ni na dobrem glasu; ako je še ena blizu, hodi mimo. Nek Lakonec si je kupil v gostilnici ribo ter jo dal gostilniku, da mu jo pripravi za jed. Ali ko je gostilnik od njega zahteval tudi sira, olja in kisa, zavrnil ga je Špartanec tako-le: „Kaj še, da imam teh treh stvari, ne bi bil ribe kupil.“ Ta anekdota nam pojasnuje prečudno razmerje mej gostilnikom in gostom. Gostilniki grški so bili razvpiti ljudje, nekaj zato, ker so preveč drli in sploh na denar gledali, in nekaj zato, ker se njihova obrt ni slagala z gostoljubnostjo.

Za Homerove dobe so se potniki rajše vozili; pozneje so začeli vozove opuščati in so rajše jahali. Na kakošnih vozeh so se vozili starodavniki, kako so bili vozovi narejeni, o tem imamo zelo malo podatkov. Navadno so se vozili v dvokolescih, kakoršne nahajamo na starodavnih spominkih zrisane. Ti dvokolesci nas spominjajo sila preprostih karioletov, kakoršnih je še dobiti v severnej Tinskej in Švedske. Polagoma je ježa bolj v navado prišla. Za makendonske poslance je najel Demosten več mul, a on jih je spremil na konju do Tebena. Za take mule so imeli posebno sedlo z nasnonilom. No videti je, da so tako jahale večinoma ženske in pomehkuženi možaki. Sploh je vsak najrajše peš potoval. Tudi javno poslaništvo atensko je peš potovalo k Filipu. Da so potovanje si olajšali, jemali so seboj robeve, ki so jim nosili hrano, posodje, odejo in še drugo.

Grške ceste so bile zložne in trde. Sicer je Strabon Grkom očital, da so zanemarili zidanje kloak, vodovodov in velikih cest, na kar so Rimci vso pozornost obračali. Za varuha cestam in potom so imeli boga Herma. Na mnogih mestih so stali njemu posvečeni stebri, ali so ležale groblje, na katero je vsak potnik po starodavnej navadi vrgel kamenček, in na razpotju je stal kip triglave varuhinje Hekate. Pred ta znamenja so pokladali starodavniki raznih jestvin. Kdor je prišel mimo, mogel je vzeti in jesti, ako se je mu poljubilo. Tudi niso branili potnikom sadja trgati in jesti, kolikor je kdo potreboval.

(Dalje prihodnjič.)

Nasledki „šnopsa“.

(Dalje.)

Ko potem oba Plahtača denar pri luči pregledata in preštejeta, deneta par bolj umazanih bankovcev na stran, drugo vsoto spravita pa pod lastni ključ. Okradeni cestar se pa to noč ni več streznil, a drugo jutro tudi ne pri Plahtačevih prebudil se. Precej po polnoči naložita ga Plahtača; odneseta ga ravno na nasprotno stran od hiše svoje po kolovozu med njive, kjer tu in tam ob krajih žito po nekoliko pomandrata, čes mislilo se bode, da je to Cestar sam padaje v pijanosti napravil. Tikoma ob poti pustita potem vsega razmršenega ležati.