

TEMELJNA PRAVILA PRI NAPRAVI SADJEVCA.

1. Vse priprave in posoda, ki se rabi pri napravi sadjevca, naj bo skrajno snažna. Zanemarjen mlin, stiskalnica, zlasti pa sodi so največkrat vzrok, da izdelek ni nič prida in da se pozneje pokvari. Sadna drozga in sok naj ne pride nikjer v dotiko z železom.

2. Dober sadjevec se naredi le iz zrelih, kislih jabolk in iz hrušek moštnic. Prav dobro se obnese tudi mešanica jabolk in hrušek.

3. Sadje naj se pred uporabo prebere, da se odstrani gniloba, in potem opere. Sadjevec iz opranega sadja ima čist okus in potrebno stanovitnost.

4. Melje in stiska naj se dvakrat, ker na ta način dobimo veliko več soka iz sadja. Odtisnjene in na novo premlete tropine lahko zmočimo z vodo (10 do 20 litrov na 100 kg tropin) in jih šele čez 12 do 24 ur odtisnemo vdručič. Tako dobimo iz sadja skoro ves sok. Ta drugi sok ni veliko slabejši od prvega in da dobro pijačo za dom.

5. Kipenje je najvažnejši pojav pri napravi sadnega vina. Prostor, kjer sadjevec kipi, naj ima 15 do 18° C., da kipi hitro in nepretrgano. Mošt naj kipi pod kipelno veko, da ne pride do njega zrak, nositelj raznih škodljivih glivic, ki povzročajo bolezni.

6. Jako koristno je, ako zakvasimo mošt, preden jame ki-

peti, s samočistimi vinskimi drožmi: Na vinskih drožeh pokipi sadjevec veliko hitreje in pravilneje, ima boljši, upravninski okus ter je veliko stanovitnejši. Samočiste vinske drože se dobe pri deželnem kemiškem preskuševališču v Ljubljani.

7. Ko je sadjevec kipel in se učistil, ga je treba pretočiti. Najugodnejši čas za pretakanje sta december in januar. Pretaka naj se ob lepem, jasnem vremenu. Pretakanje s škafi je najslabeyše, ker se sadjevec »ubije«, t. j. izgubi ogljikovo kislino. Najlepše se pretoči s pomočjo gumijevih cevi in meha.

8. Sadjevec, ki se noče učistiti sam od sebe, je treba čistiti s kakim čistilom. Najboljše in najpripravnejše čistilo je želatina. Še lepše in hitreje sadjevec učistimo s filtriranjem.

9. Sadjevec naj se vedno shranjuje v polnih, dobro zabitih sodih in kolikor mogoče hladnih kletih, ker le tako se obvaruje pred raznimi boleznimi. Kdor ga rabi za dom ali v gostilni, naj ga raztoči v majhne sodce.

10. Najnavadnejša bolezen sadjevca je cik (skišanje), ki se ne da odpraviti. Cikanja ga lahko obvarujemo, ako gledamo, da ne pride v dotiko z zrakom. V kletih, kjer imamo sadjevec, ne smejo biti posode z octom (jesihom), niti kislo zelje ali repa.



Z naročnino zaostali naročniki, ganite se, leto se nagiblje h koncu!

Iz revije *Slovenski sadjar*, letnik 1921 ali 1922.