



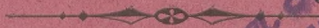
# УПРОШЋЕНА ГЛАВИНИЋЕВА СУШНИЦА

Опис и упуства како је треба градити и како треба  
у њој шљиве сушити

ОД

КОСТЕ Д. ГЛАВИНИЋА  
ПРОФЕСОРА ВЕЛИКЕ ШКОЛЕ У ПЕНЗИЈИ

ПРЕШТАМПАНО ИЗ „ТЕЖАКА“ ЗА 1903 ГОД.



*Библиотека Народна Српског  
Книжарског  
Београд*



БЕОГРАД

ШТАМПАНО У ДРЖАВНОЈ ШТАМПАРИЈИ КРАЉЕВИНЕ СРБИЈЕ  
1905.

ЦЕЊА 0,25 ДИН.



6А  
5

# УПРОШЋЕНА ГЛАВИНИЋЕВА СУШНИЦА

Опис и упуства како је треба градити и како треба  
у њој шљиве сушити

ОД

БОСТЕ Д. ГЛАВИНИЋА

ПРОФЕСОРА ВЕЛИКЕ ШКОЛЕ У ПЕНЗЈИ

ПРЕШТАМПАМО ИЗ „ТЕЖАКА“ ЗА 1903. ГОД.

Београдска Библиотека  
Београд  
БЕЗПЛАТНО



БЕОГРАД

ШТАМПАНО У ДРЖАВНОЈ ШТАМПАРИЈИ КРАЉЕВИНЕ СРБИЈЕ

1905.

ЦЕНА 0,25 ДИН.



## УПРОШЋЕНА ГЛАВИНИЋЕВА СУШНИЦА

### 1.

#### Опис и упуство како је треба градити

И пре грађења моје прве сушнице, која је подигнута 1889 године у Топчидеру, био сам уверен да нашим пољопривредницима треба дати *што простију* и *што јевтинију* сушницу, којом би се издаци за гориво и радну снагу свели на најмању меру, а омогућило добивање што бољег производа, па сам према томе и удешавао прву конструкцију. Кад сам се, за тим, уверио, да се наши пољопривредници никако не могу да опријатеље с *малим лесема*, изменио сам 1897 године димензије леса и те сам године подигао у Топчидеру другу сушницу са 12 већих леса (на место оне првобитне, која је имала 48 мањих леса). Те исте године подигнуто је по Србији неколико сушница моје конструкције са лесема исте величине као и оне у Топчидеру. Од тога сам времена чешће слушао од људи који су подигли такве сушнице: како би било боље да су лесе још веће, те да могу примити још више сирових шљива.

Истражујући узроке због којих се сушнице моје конструкције не граде у оноликом броју у коликом би требало, дошао сам до закључка: да ће, поред опште особине пољопривредника, да теже примају нове ствари, и нешто већих издатака код ове сушнице но код домаће, главни узрок бити унутрашња конструкција, која је, поред све моје тежње да буде што простија, ипак за већину наших сеоских мајстора — зидара — доста сложена, те је не могу саградити како треба без упуства и надзора школованих људи, нарочито ако пре тога нису градили коју сушницу с мајсторима који су већ извећбани у грађењу сушница моје конструкције.

Водећи рачуна о овоме што рекох, и о горе напоменутој жељи наших пољопривредника, да лесе буду још веће, која им је жеља, узгред буди речено, са њиховог гледишта скоро сасвим и оправдана, будући време које им стоји на расположењу за

сушење шљива ретко кад износи више од 30 дана, а желећи да од своје стране учиним све што је могуће и што од мене зависи, да се у Србији што пре сагради што је могуће више бољих сушница за шљиве, повећао сам лесе и упроштио сам унутрашњост моје сушнице тако, да је сада може градити, без велике муке, сваки иоле бољи мајстор сеоски, који колико толико уме читати планове. Две сушнице моје, овако упрошћене конструкције, начињене су прошле године под мојим надзором, и то једна о трошку Министарства Народне Привреде у дворишту Српског Пољопривредног Друштва у Београду, а друга о трошку Школе за Винодеље и Вођарство у Букову код Неготина.

И са једном и са другом сушницом извршене су пробе сушења и из резултата добивених тим пробама може се извести закључак: да и ова упрошћена сушница неће трошити много више горива но сушница моје првобитне конструкције; да каквоћа сувих шљива осушених у њој неће ништа уступати каквоћи шљива осушених у првобитној, и, напоследку, да ће се она моћи корисно употребити и за „етивирање“ — поновно сушење или досушивање — једном већ осушених шљива.

Да би се планом ове упрошћене сушнице могли што лакше користити сеоски мајстори, означио сам у попречном и подужном пресеку и поједине редове опека (цигаља) и ако су уписане главне потребне мере. Слике су, држим, толико јасне, да ће их сваки моћи лако разумети, нарочито ако обрати пажњу и на опис и објашњења која ће мало ниже доћи.

\*

Да би се губитак топлоте свео на што мању меру, и да би се смањила висина сушнице над земљиштем, те тиме олакшало уметање и вађење леса, укопани су ложиште и пепељар у земљу толико, да патос пепељара (као што се јасно види у попречном и подужном пресеку) лежи за 56 сантим. или за 7 реди опека испод површине земљишта, на месту на коме је ложиште. Овим је, пак, постигнуто то, да прва — најдоња — леса, лежи за 63 сантим. или 8 реди опека, а последња — најгорња — за 175 сантим. или 22 реда опека над земљиштем.

Ова упрошћена сушница, која се, као што је лако увидети, још мање разликује од обичне — домаће — и с поља и изнутра, но првобитна моја сушница, има у својој средини

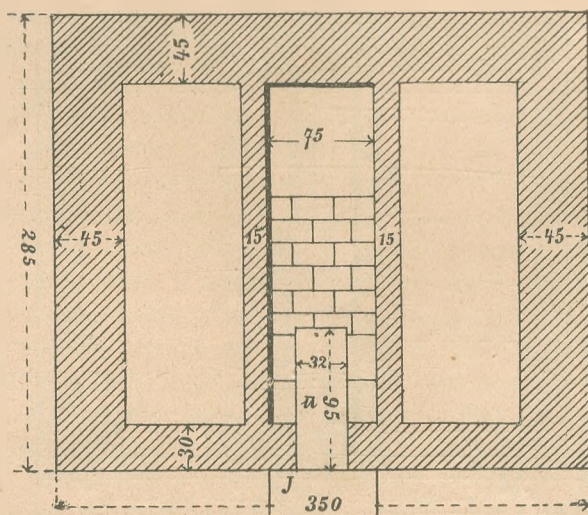
један собичак од 75 сантим. унутарње ширине и 56 сантим. висине, који иде од предњег до задњег зида. Стране овога собичка, у коме се налази печ за загревање ваздуха, који улази у њега с поља, кроз два отвора [означена у хоризонталном пресеку  $d-f$ , (Сл. 2.) истачканим линијама и обележена писменима  $e$ ] 10 см. широка а 16 см. висока, начињена у предњем зиду поред самих врата ложиштемних, дебеле су  $\frac{1}{2}$  опеке или 15 см. Озго је овај собичак затворен таблама дебелог црног лима,<sup>1)</sup> а у дваровима са стране остављено је 10 отвора (по 5 са сваке стране) ширине 15 см. а висине 24 см. кроз које пролази загрејани ваздух из собичка у простор у коме су лесе.

Слика 1. представља нам основу у земљи (темеље), и, као што је на њој обележено, спољна ширина сушнице, мерена

### ПЛАН УПРОШЋЕНЕ ГЛАВИНИЋЕВЕ СУШНИЦЕ

РАЗМБРА: 2 мм. = 10 см.

Основа



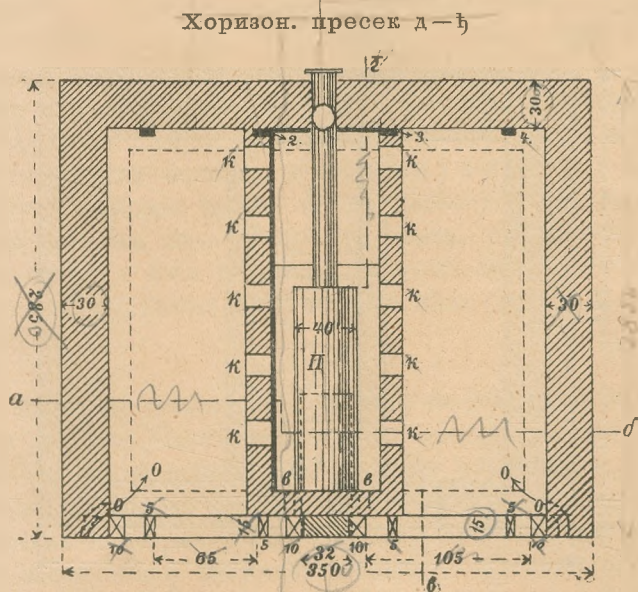
Слика 1.

с<sup>1</sup>преда, гди су отвори за уметање и извлачење лесе, износи 350 см. а спољна дужина, мерена по левој или десној страни,

<sup>1)</sup> Собичак треба покрити »шлос блехом« од кога долази у 1 везу по 6 табла од 58 см. ширине и 85 см. дужине.

пноси 285 см. Темелји задњег зида и оба зида са стране, дебели су 45 см. или  $1\frac{1}{2}$  опеку. Зидови који ограничавају пецелар и собичак за пећ са леве и десне стране, и немају темелја већ су само укупани у земљу за дубину једнога реда опека. Како је собичак у коме је пећ широк 75 см. а пецелар 30 см. треба за собичак ископати и поравнати рупу од 108 см. ширине а за пецелар треба да је рупа од 64 см. ширине и 108 см. дужине, мерено од спољне ивице предњег зида сушнице.

Слика 2. представља нам хоризонтални — водоравни — пресек сушнице по линији  $d-f$ , обележеној у слици 3. која нам представља попречни пресек. Овај хоризонтални пресек, као што се види, замишљен је по самој земљишту. Као што се у тој слици види, задњи зид и зидови са стране, дебели су над земљом (од темелја до тавана), 30 см. или 1 опеку. Предњи зид, пак, дебео је 15 см. или  $\frac{1}{2}$  опеке.



Отвори кроз које се лесе увлаче и извлаче широки су 105 см. мерено између стубова, који су јаки 10—15 см. Ражњевци, на којима леже лесе, размакнути су један од другога



за 65 см. а у толиком су истом размаку намештене и вешалке (које су у овој слици обележене са 1, 2, 3 и 4) у које се учепљују ражњеве својим другим крајевима. Вешалке треба приковати на њиховим горњим и доњим крајевима за гредице или дебље летве, узидане у задњи зид.

У овој слици означена је са II пећ гледана озго; са *к* су обележени канали или отвори кроз које пролази загрејани ваздух из собичка у простор у коме су лесе; са *о* означени су отвори — одушке — остављени у предњим ћошковима за испуштање водене паре, и, напослетку, са *в* су обележени отвори кроз које улази у собичак хладан ваздух с поља. Ови су отвори, као што је раније већ речено, остављени с преда, поред врата за ложење пећи, и то тако, да њихова шупљина почиње од собичковог патоса, ширина ових отвора не треба ни у ком случају да је већа од 10 см. нити мања од 8 см.

Одушке *о*, за испуштање паре, не треба да су шире од 10 до 12 см. нити више од 8 см.

Да не би загрејан ваздух сувише јурио под предњи део леса, добро је да прва два канала *к*, са обе стране собичка, рачунато од предњег зида, отпочну са *петог* реда опека, рачунато од патоса собичковог, место са четвртог, као остали.

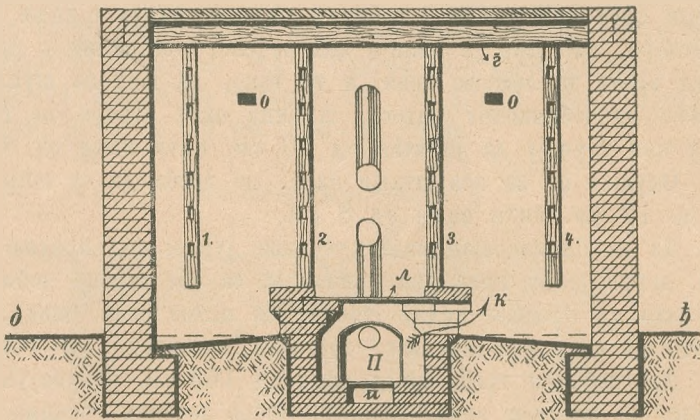
Дно собичка треба на дужини од 165 см. рачунајући ту дужину од предњег зида, патосати добро печеним опекама, полажући опеке онако како је у слици представљено. Остали део собичковог дна треба заравнати у висини патоса и добро набити, па преко њега и преко попатосаног дела премазати два прста дебео слој блата с плевом. Тек на овај слој блата треба положити пећ II, па на њу озго стати и тиме је принудити да у блато упадне. Да не би, случајно, дим из пећи продирао кроз шупљине између пећи и собичковог патоса, у простор у коме су лесе, треба свуда околу, поред саме пећи, бацити и размазати слој блата с плевом у ширини од 12 до 14 см. а у дебљини од 3 прста. При размазивању овога блата треба pazити да поред саме пећи слој буде дебљи а даље од пећи тањи, дакле да има стрмен од пећи ка собичковим дуваровима.

Слика 3; представља нам попречни пресек по линији која је у хоризонталноме пресеку обележена писменима *а—б*. У овом попречном пресеку означава нам: *а* пепељар; *II* пећ канал, кроз који пролази загрејани ваздух из собичка у про-



стор у коме су лесе; *л* лим којим је собичак озго покривен; *1, 2, 3 и 4* вешалке за учепљивање ражњева; *о* одушке за испуштање паре, на задњем зиду и *г* таванске греде. Одушке *о*, на задњем зиду, треба да су исто онолико широке и високе као и оне у предњим ћошковима. И предње и задње одушке *о*, треба да су у истој висини, и то оној која је у попречноме пресеку означена.

Пресек а—б

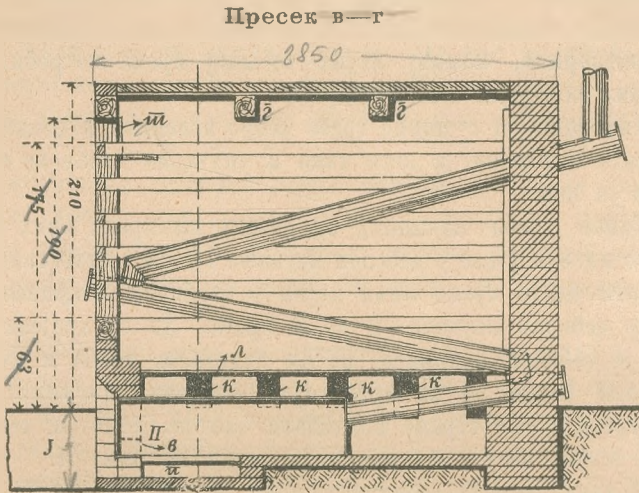


Слика 3.

У потребној висини треба у задњи зид узидати тање гредице или дебље летве, при дну и при врху, за које ваља приковати вешалке *1, ..., 4*. Ако су зидови, изнад земље, од ћерпича, онда није потребно узиђивати ове гредице, пошто се вешалке могу заковати и за сам зид.

Слика 4. представља нам подужни пресек по линији која је у хоризонталноме пресеку обележена са *в—г*, а замишљено је да пролази кроз предњи зид до краја његовог темеља, поред овога до средине пећи, за тим по средини пећи до њеног задњег краја, па онда кроз собичак између пећи и његов десни оградни дувар и напослетку кроз задњи зид. У овом подужном пресеку *в—г* обележава нам: *Ј* — јаму за приступ ложишту, која је дубока око 60 см. широка и дугачка по 75 см.; *и* пепелар; *II* пећ; *в* отвор за улажење хладног ваздуха у

собичак око пећи; *к* канале за излазак загрејаног ваздуха из собичка у коме је пећ у простор у коме су лесе; *л* лим којим је собичак покривен; *т* сандуче у коме се налази топломер и *з* таванске греде.



Слика 4.

У овоме подужном пресеку означени су у изгледу ражњеви а у пресеку пречаге („дизмићи“), у које су упушћени предњи крајеви ражњева и то на варку.

Патос у простору у коме су лесе, треба начинити стрм, с падом од собичка у лево и у десно, као што је означено и у попречноме пресеку *а—б*, добро га набити а за тим овлажити и премазати слојем блата са плевом. Поред левог и десног зида треба у томе патосу начинити плитак олук с падом од задњег к предњем зиду. На местима гди се ти олуци завршују, треба оставити у предњем зиду четвртасте руне, широке и високе колика је дебелина једне опеке (дакле 6 до 8 см.), у које се може уметути по једна четвртаста дрвена цев. Испред тих руна треба ископати мање јаме, у које могу стати омањи, плићи судови. Ово све треба удесити за то, да би се сок који из шљива капље за време сушења на патос, сливао у олуке поред зидова са стране а овима кроз цеви, у предњем зиду, у судове метуте у јаме испод оних цеви. Ове цеви, у предњем

зиду, кроз које ће цурити сок од шљива — „пекмез“ — треба да су затворене а отварати их ваља од времена на време да „пекмез“ испури.

\*

Одушке о, за испуштање паре, треба начинити од дасака а у облику четвртастих цеви и ове на крајевима снабдети простим затворима, помоћу којих се могу према потреби, више или мање ооварати или затварати.

Унутрашњост сушнице треба добро излепити подебљим слојем блата с плевом, а исто тако и унутарње дуварове собичка у коме је пећ.

Таван треба начинити од дасака па преко ових нанети блато с плевом у слоју дебелом најмање 10 см. Исто тако треба размазати блато преко лима којим је собичак покривен, и то у слоју дебелом најмање 2 до 3 прста. Да се крајеви лима, којим је собичак покривен, не би издизали, треба и по њима размазати блато па их притиснути опекама (цигљама), које, опет, треба с обе стране подмазати блатом, како би се довеле у што тешњу везу с блатом размазаним по лиму л.

С тога, што је собичак у коме је пећ, широк 75 см. а ширина лима којим се собичак покрива износи 58 см., мора се ширина собичка, при врху, свести бар на 45 до 48 см. што се постизава испуштањем петог, шестог и седмог реда изнад доњих редова, онако како је то представљено у попречноме пресеку. Да се ова три најгорња, испуштена реда, не би преврнула у шупљину собичка треба сваки ред, чим се положи (а та три реда треба полагати на тањи слој блата начињеног са ситном плевом), добро подмазати с блатом с плевом, и то са обе стране, онако као што је и у попречном пресеку означено.

Да би се блато, којим су дуварови сушнице и собичка за пећ излепљени, добро држало, треба дуварове, пре набацивања блата на њих, добро овлажити, прекајући их водом помоћу какве старе метлице.

За рад смањивања губитка топлоте, добро је да се сушница с поља олени подебљим слојем добро начињеног блата с плевом, и да се по тавану, преко првог слоја блата, кад овај испуца, размаже нов тањи слој.

Темеље ове сушнице треба увек градити од камена или опеке (цигље), а зидови изнад земље могу бити од камена

(само тада треба да су дебели 45 см. а темељи им 50 см.), опеке, ћерпича или чатме. Дуварове собичка у коме је пећ, патос испод пећи, дуварове и патос пепељара и онај део предњега зида око ложиштових врата, треба начинити, ако је икако могуће, од добрих опека, а ако ових нема, онда од доброг ћерпича.

За подизање ове сушнице треба, кад год је могуће, избрати место мало нагнуто а заклоњено, на предњи зид, у коме су врата ложишта и отвори за уметање леса, подићи на нижој страни.

Јаму испред ложишта треба или подзидати са све три унутарње стране, или побити коље на преплести прућем, и шупљину између преплета и јаминих страна испунити земљом. Овако треба урадити да се не би земља на странама јаме осипала.

Усправни део цеви за одвођење дима (сулундар), који долази позади, треба спровести кроз стреху, назећи при томо да нигде не дође у додир с дрветом јер би се ово могло упалити и пожар произвести.<sup>1)</sup> Летве, које носе цреп или ћерамиду и рогови, треба да су удаљени од „сулундара“ бар за 3 прета.

Добро је да се стреха што више напусти, јер ће тада боље штити зидове од кише а и покривени простор испред сушнице биће већи.

Ражњеви треба да су од сувог дрвета и добро је да су на својој горњој страни или обли или да су четвртастог пресека па да им је горња, унутарња ивица одузета (отесана). Добро је да се при намештању ражњева обрати пажња и на то: да им задњи крајеви леже нешто више но предњи, јер ће то олакшати извлачење леса.

Лесе треба да су од прикованог, правога а тањег прућа.<sup>2)</sup> Плетене лесе, и ако стају мање од ових с прикованим прућем, треба сасвим избацити из употребе, јер се на њима морају шљиве дуже сушити.

<sup>1)</sup> Ако би се опазило да ватра у пећи не горе добро, да се дим и пламен враћају, кад се врата од пећи отворе, треба одмах поручити 1 комад сулундара од 95 см. дужине а исте ширине као што су и остали, на њиме продужити усправљени део.

<sup>2)</sup> За прикивање прућа најбољи су јексерчићи № 12/30.

Лесе треба да имају ове мере: спољашња ширина 100 см. а спољашња дужина, мерена од краја до краја образа 230 см. како би, кад се наместе пречаге за прикривање црућа могле да обухватају ражњеве бар за 2 см. Ово последње потребно је с тога да би се спречило спадање леса са ражњева. Да би се, пак, спречило сувишно примицање леса цевима (судундарима) за спровођење дима, које пролазе кроз средину сушнице, добро је да се ражњеви не намештају у средини отвора, онако како је представљено у хоризонталном пресеку  $d-b$  и попречноме пресеку  $a-b$ , већ да се у левој половини помакну за 10 см. у лево а у десној за 10 см. у десно.

Да не би шљиве на најдољним лесама јако пуцале, не смеју најдољни ражњеви бити намештени ниже но што је означено у поспречном и подужном пресеку, а то је на осмом реду опека изнад земље. Шта више, могу се, ако је потребно, поставити и на деветом реду а да од тога не буде никакве штете.

Ражњеви, ако су четвртасти, треба да су јаки  $5-7\frac{1}{2}$  см. а исто толико јаки треба да су и „дизмићи.“ Затворе је најбље удесити на преклоп, само треба да су даске дебље, суве и да се осигурају од витоперења.

Доња греда рагастова за отворе, треба да има у пресеку 7 на 15 см., горња 15 на 15 см. а стубићи 10 на 15 см.

Изнад врата пећи, треба начинити свод од добрих опека и, ако је могуће, добро је да се тај свод испусти испод доње рагастовљеве греде бар за 15 см. како би је штитио од пламена. Ако, пак, то није могуће, онда треба последњи ред опеке, на коме лежи рагастовљев праг, на дужини колико износи ширина оне јаме испред пећи, испустити испред предњег зида за 15 см. те ће он штитити доњу греду од пламена из пећи.

## 2.

### Кратко упуство за сушење шљива у њој.

1. За ложење треба употребљавати кратка дрвца, која нису дужа од 90 см., и метати их тако да сагоревају на самој решетци а не треба их убацивати дубоко у пећ.

Боље ће бити суво дрво, и за прву половину времена док се шљиве не уполоваче, добро је употребити дрво које

даје доста жеравице, будући у почетку сушења, свакога налога, треба да је топлота мања. За другу половину времена, једнога сушења, треба употребљавати дрво које има већи пламен и даје јачу ватру.

2. Пре но што ће се прве шљиве метути у сушницу, треба је празну загрејати бар пола дана раније, а за време ложења треба отворити све четири одушке за испуштање паре и средње отворе за уметање леса. Ово загревање празне сушнице треба извршити за то, да би влага, које мора бити и у старијим сушницама, одишла пре но што се прве сирове шљиве у сушницу унесу. За време овог претходног загревања, топлота може бити  $70^{\circ}$  до  $80^{\circ}$  Целзијусових.

3. При сушењу шљива треба обратити нарочиту пажњу на то, да се шљиве не суше нагло нити за кратко време — брзо. **Ни у коме случају не би требало сушење да траје мање од 20 часева, а много би боље било ако би се сваки налог сушио 24 часа, јер, што год се шљиве спорије и на блажијој топлоти суше биће боље осушене и меснатије, према томе и теже, те ће их бити у пола килограма мање.**

Да би осушене шљиве биле што меснатије, треба радити овако: пошто су шљиве биле у сушници 10 часова, треба повадити све лесе са уполоваченим шљивама и оставити их на ваздуху, под кровом, два часа да се исхладе. После овога треба их понова метути у сушницу и сушити их 5 часова, па их опет повадити и оставити два часа, да се исхладе. Кад прођу та два часа, ваља их и по трећи пут унети у сушницу и држећи их у њој још 5 часова довршити сушење. Да не би сушница стојала празна за она 4 часа, док се шљиве хладе, и тиме се дангубило, а сваки је час, у добру кад се шљиве суше, врло скупи, добро је да се има за сваку сушницу по 12 резервних леса, те да су једне са шљивама у сушници докле су друге, ради хлађења шљива, напољу. Истина, тих 12 резервних леса траже нарочити новчани издатак, али ће се овај већ у току прве године исплатити већом ценом, добиеном за шљиве боље каквоће и уштедама на времену, гориву и радној снази.

На овоме месту сматрам за потребно нарочито нагласити: **да сваки онај, који суши већу количину шљива и до**

сада је употребљавао за то на пр. 2 или 4 обичне сушнице, треба да подигне 3 односно 5 нових, место 2 односно 4 старе, јер ће тада имати могућности да веће количине шљива осуши како треба и благовремено. *Спорим сушењем, на начин који сам горе изложио, добиће се од исте количине сирових шљива већа количина бољих сувих, које ће, нема сумње, имати и бољу цену.*

4. Пре но што ће се лесе са сировим шљивама први пут метути у сушницу, треба затворити све одушке за испуштање паре и отворе за увлачење леса, па је загрејати толико да топломер показује 60 до 65 степени Целзиусових. Кад топлота буде оволика, треба угурати у сушницу све лесе са сировим шљивама, почевши са најгорњим редом, и пазити за тим, да за *цуних 6 часова топлота не буде већа од 45 до 50 степена Целзиусових*. Још је боље да за прва 2 часа топлота не буде већа од 40 до 45 степени, јер ће шљиве мање пуцати ако је и топлота мања. А неиспучале шљиве мање цуре и дају бољи квалитет.

Један час после времена у коме су сирове шљиве метуте у сушницу, треба извући најдоње и најгорње лесе и на њима находеће се шљиве прегледати. па ако су почеле цурити, треба отворити све четири одушке за испуштање паре и топлоту за осталих 5 часова одржавати, као што мало час рекох, на 45° до 50° Целзиусових.

5. Кад прође 6 часова од времена кад су сирове шљиве метуте у сушницу, треба одушке за испуштање паре до половине затворити а топлоту повисити на 60 до 65 степени Целзиусових и на тој је висини одржавати пуна 4 часа.

6. Кад се наврши 10 часова од онога времена кад су сирове шљиве у сушницу метуте, треба све лесе са шљивама, које ће у то доба бити већ уполовачене, извадити из сушнице и оставити их 2 часа да се исхладе, и, ако имамо резервних леса, треба по њима сирове шљиве раније разастрти, па их у сушницу метути да ова не стоји празна, а ако немамо резервних леса онда треба лесе са исхлађеним шљивама, после 2 часа у сушницу вратити и топлоту на 70 до 80 степени целзиусових подићи, па је тако високу цуних 5 часова одржавати.

7. Кад прође 17 часова од почетка сушења, треба све лесе са полу сувим шљивама понова извадити и оставити их



2 часа да се охладе. а на њихово место метути резервне лесе са уполоваченим шљивама. У случају кад немамо резервних леса, треба лесе са исхлађеним шљивама вратити у сушницу. одушке за испуштање паре притворити толико да остану отворене само за једну трећину, а топлоту повисити на 80 до 90 степени. Оволику топлоту треба одржавати пуних  $4\frac{1}{2}$  до  $5\frac{1}{4}$  часова и на њој сушење довршити. На завршетку сушења, за  $\frac{1}{4}$  до  $\frac{1}{2}$  часа могу се све одушке затворити а топлота одржавати за то време на 95 до 100 степени. Држањем шљива до  $\frac{1}{2}$  часа на овој високој топлоти, добиће се она црна, сјајна боја, која се код сувих шљива јако цени.

8. Кад је сушење довршено, треба лесе повадити и оставити да се шљиве на њима исхладе. Охлађене шљиве треба с леса сручити на чисту асуру, или још боље, на чисту поњаву, па их оставити да се сасвим охладе. Тек сасвим хладне шљиве треба пребирати.

9. За време сушења треба шљиве на лесама од времена на време прегледати, нарочито за првих 6 и последњих 5 часова, па, ако је потребно, ваља лесе из дољних и најгорњих редова, преместити у средину а оне из средине горе и доле.

10. Ако су шљиве једнаке крупноће и подједнако зреле сушиће се равномерно и имаћемо много мање посла при пребирању сувих шљива, *с тога је врло добро да се сирове шљиве, пре сушења сортирају.* Сортирање сирових шљива у три разне врсте, по крупноћи, може се добро и лако извршити помоћу нарочитих решета за то удешених, која доста јевтино израђује, по мојим цртежима, фабрика сита г. Лазара Јовановића у Београду, у Космајској улици. Трећу врсту шљива, која се оваквим решетом одвоји, као ситну, не треба ни сушити, већ је ваља употребити за ракију или пекмез.

11. Сваких 10 дана треба цеви за спровођење дима (сулундаре) очистити од чађи, и то на следећи начин: треба узети подебљи, до  $3\frac{1}{2}$  м. дугачки, прав штап (дебео  $2\frac{1}{2}$  до 3 см.), па га на дебљем крају пробушити бургијом на два места унакрст, и кроз те рупе протурити два тврда клина од 10 см. дужине. Око ових клинова и штапа, треба обмотати крпе или кучине, тако да се начини као нека лопта, коју треба добро канапом везати да се не би са штапа смагла. Кад је ово готово треба скинути капак са вертикалне (усправљене)

цеви, која се налази чозади, [у сл. 4. која представља подужни пресек, погрешком није усправна цев продужена и на ниже, испод косе, као што то треба да буде. На доњем, кратком (15 до 20 см. дугачком) крају усправне цеви, долази капак за чишћење], па оздо угурати штап с оним намотаним крпама, и неколико га пута прогурати на више до шешира и на ниже, за тим треба извући прут па отворити капак на косој цеви која полази од усправљене, и крај штапа на коме су крпе намотане угурати у ту косу цев, па неколико пута штап прогурати до њеног доњег краја и извући напоље. Кад се то сврши треба отворити сулундарски капак који се налази на предњој страни сушнице, па и другу косу цев на исти начин очистити као и прву, и, напоследку, исто тако треба очистити и трећу косу цев, која силази у пећ. За време овога чишћења не мора се ватра сасвим загасити, већ је довољно да се само ублажи.

После свршеног чишћења треба сваки капак на цевима за дим наместити на своје место, и добро затиснути.

У Врњачкој Бањи  
на Вел. Госпојину 1903 год.

**Боса Д. Главинић.**





