

GOSPODARSKA NAVODILA.

Izdaja in zalaga

c. kr. kmetijska družba kranjska v Ljubljani.

◇ Cena 10 h. ◇

Navodilo, kako je spravljati in razpošiljati namizno sadje.*)

Spisal Oton Brüders, učitelj sadjarstva.

I. Spravljanje zimskega namiznega sadja.

Glavno pravilo bodi: Vsak namizni sad se mora skrbno z roko odtrgati.

Če se z njim neskrbno ravna, se rani koža, prikažejo se madeži in lise. Takšno sadje je na oči slabo, se dolgo ne drži, začne kmalu gniti in se končno slabo proda.

Zimsko sadje je tisto, ki pod navadnimi pogoji šele v drugi polovici meseca novembra za uživanje dozori.

Zimsko sadje naj se pusti kar najdalje mogoče na drevju, mašanjcelj in šampanjska rejneta najdalje. Te pozno zrele vrste množe še v teh lepih jesenskih dneh vedno sladkor in druge snovi, še rasejo, se lepšajo in postanejo bolj okusne. Majhnega mraza se ni treba preveč bati. Sadje je od listja zavarovano in zaradi sladkorja, ki ga ima dosti v sebi, ne zmrzne tako lahko. Če bi pa le enkrat sadje malo namrznilo, to tudi še ni tako hudo. Zjutraj se tako sadje ne sme z roko prijemati. Roka je topla, sad se hitro ogreje, kjer leže prsti, in tam nastanejo potem rjave lise. V takem slučaju se sadje pusti na drevesu, da se otali, in v teku dneva se brez škode obere.

*) Posneto po knjigi štajerske c. kr. kmetijske družbe.

Pri obiranju dolgopeceljnatih jabolk in hrušek se sad tako prime, da kazalec desne roke leži na pecelju, in potem se vzdigne sad navzgor. Pri kratkopeceljnatem se sad samo malo zasuče.

Z roko obrano sadje se devlje v košaro ali predpasnik, pa tako previdno, kakor bi bila jajca. Najbolj skrbno obiranje nima vrednosti, če se pozneje sadje premetuje ali se z njim neprevidno ravna. Napolnjene košare ali predpasniki se spraznijo na majhne kupe ali pa v za to pripravljene koše. Pri visokih drevesih je umestno polne košare z vrvjo na tla spuščati, kjer jih druga oseba pristreže in izprazni. Slabo, pokvečeno, črvivo sadje se ne obira v košare, ampak se pusti na drevju in se pozneje otreše. Jerbas je le za boljše sadje. Če ima delavec malovreden sad že v roki, naj ga ne dene v jerbas, ampak naj ga spusti na tla, kjer se pozneje pobere.

II. Brisanje sadja.

Tuintam imajo navado, da posebno lepa jabolka brišejo s kosom sukna, kar pa ni prav. Tako sadje je potem svetlo kakor lakirano, pa ker se je z brisanjem mastna voščena plast, ki je obdajala lupino, odstranila, se obrisano sadje ne drži dolgo.

III. Spravljanje sadja v shrambe.

Sadje, ki je bilo že prebrano, se previdno vloži v koše in se znosi v shrambo, če ni preveč oddaljena. Jako umestno je boljše sadje že pod drevesom v zaboje vložiti in te v shrambo spraviti. Tam se dene 8 do 10 zabojev drugega na drugega, tako da pri vsakem zaboju na dolgi strani 1 -- 2 cm od zaboja prosto ostane. To omogoči, da pride svež zrak do sadja in da vlažen zrak iz zabojev shlapeva. Tu ostane sadje do razpošiljatve. Na ta način imamo natančen pregled, koliko sadja je na razpolago; prostor se prav dobro porabi in vsa shramba ostane tako v najlepšem redu in snagi.

Ravno tako se tudi lahko ravna s sadjem za sode, da se že pod drevesom sodi napolnijo, v shrambo spravijo in tam do razpošiljatve ostanejo.

Kakor previdno se je sadje nalagalo, ravno tako skrbno se mora zlagati. Nasiplje se 0·8 do 1 *m* visoko. Tukaj ostane tako dolgo, da se pred razpošiljavijo še enkrat prebere.

Za sadno shrambo nam lahko služi vsak nadzemeljski in podzemeljski prostor, če se le da dobro prezračiti in v potrebi zatemniti.

IV. Potenje sadja.

Če sveže obrano sadje naložimo v zaprtem hramu na 1 *m* visoke kupe, opazimo čez malo časa, da se je toplota zvišala in vlaga pomnožila. Stem, da velike množine sadja skupaj leže, nastane toplota, ki jako ugodno vpliva na boljše zorenje sadja. Zunanost sadja, ki se je spotilo, postane lepša, barva živahnejša, in sadje za pijačo daje boljši mošt, če se je poprej uležalo in spotilo.

Iz tega vzroka puščajo na Tirolskem vse sadje 8 — 14 dni na 80 *cm* visokih kupih. Po potenju sa tudi malo poškodovano sadje laže odloči, ker je dobilo rjave lise.

Občutljive vrste in tedaj, če nimamo prav velikih množin sadja, je bolje, da se vložijo v zaboje in se tam spotijo.

V. Končno prebiranje.

Pri tem delu morajo imeti ljudje kratko obrezane nohte. Če se prebira s kupa, naj se sadje jemlje zmeraj od gornje plasti. Če se jemlje od spodaj, lezejo gornje lege navzdol, in pri tem se sadje otolče. Posebno pri namiznih hruškah se mora na to paziti. Če pade hruška z malo odlomljenim pecljem od zgoraj navzdol, gotovo rani še 5 — 6 drugih hrušek s svojim pecljem, ki so potem vse manj vredne.

Ko se je sadje 10 — 14 dni na kupu uležalo, se začne s končnim prebiranjem.

Pri nas bomo prebirali:

sadje za zaboje,

sadje za sode,

navadno sadje prve vrste,

navadno sadje druge vrste.

To velja za jabolka.

Hruške se prebirajo v sadje za zaboje, za košare in v tržno robo. K sadju za zaboje pridejo samo veliki, lepi, brezmadežni komadi. K sadju za košare pride srednjeveliko, manj lepo, pa vendar trpežno sadje. K tržnemu sadju se devljejo malo črvivi, otolčeni ali krastavi komadi.

1.) Sadje za zaboje.

Sem spadajo samo lepi, veliki, brezmadežni komadi najbolj finih namiznih vrst, kakor n. pr. ananasa, rejneta, Baumanova rejneta, rumeni belfler, kanadska rejneta, cesarjevič Rudolf, londonski peping, ribstonski peping. Črvivi ali lisasti komadi ne smejo nikdar priti med to robo.

Za posebno krasno in veliko sadje se pri prebiranju napravi podrazdelek I^a. Tirolci jih imenujejo kabinetne komade. Takih komadov je le prav malo na enem drevesu in le tam, kjer se drevje dobro oskrbuje.

2.) Sadje za sode.

Sem spada sadje, ki ni več srednje veliko, ali je sicer dosti veliko, pa je otisnjeno, z zaraslimi ranami od toče, s suhimi luknjicami od črvov. Nadalje sadje tistih vrst, ki so sicer dobre za uživanje, pa ne spadajo k boljšim namiznim vrstam. Sadje v sodih mora biti tako, da se dalj časa v sodu drži. Močno otolčeni komadi se torej ne smejo zraven devati, ker bi prehitro začeli gniti.

3.) Navadno sadje prve vrste.

Sem spada različno poškodovano sadje namiznih vrst. Tu sem pride vse sadje, ki se je zaradi neprevidnosti pri obiranju ali pozneje poškodovalo. To se prodaja za ceno užitno sadje in ne doseže niti polovice cene, ki se dobiva za sadje v zabojih.

Iz tega se jasno razvidi, kako se maščuje malomarnost pri obiranju.

4.) Navadno sadje druge vrste.

Tusem spada vse hudo poškodovano in celo majhno sadje, ki potem ni za drugo kakor za mošt.

VI. Pripravna posoda za vkladanje.

Trgovina z namiznim sadjem se najbolj ovira vsled nepripravne in neenakomerne posode za razpošiljanje. Že pred več kakor 100 leti so zmožni tirolski trgovci to spoznali in so vpeljali enakomerno vkladanje sadja.

Iz Štajerskega gre dosihmal največ sadja v vagonih v druge dežele. Ker se pa pri nas od leta do leta več in boljšega namiznega sadja prideluje, je skrajni čas, da se vpelje enotno in enakomerno vkladanje, da ne zaostanemo za drugimi deželami in ustrezemo novim odjemalcem.

Štajersko normalno vkladanje ni nič novega, ampak je posneto po Tirolcih in Amerikancih.

Velika svetovna trgovina je potrdila ta način razpošiljanja namiznega sadja.

Preprosta pa vendar lepa naj bo posoda in način vkladanja.

1.) Zaboji.

Pri razpošiljanju v zabojih se sadje ne more poškodovati in pride ravno tako lepo na cilj, kakor je bilo vloženo. Daljava, kamor se pošlje, nima torej nikakega vpliva.

Še pred nekaj leti se je priporočalo na sprednji strani zabojev 4—5 luknjic navrtati zaradi prezračevanja. Pokazalo se je, da tega ni treba.

Ni treba, da bi deske zabojev bile glajene, ker se znotraj lahko popir položi.

Zaboji so naslednje velikosti:

1. Veliki zaboj. Drži 350 do 500 jabolk, to je okoli 50 *kg*. Mere so.

83 centimetrov dolg	} znotranje mere.
35 " širok	
38 " globok	

Debelost desek je 13 *mm*.

Zaboj tehta 10—12 *kg* s pokrovom vred.

2. Mali zaboj. Drži 200 do 230 jabolk, ki tehtajo 25 do 30 *kg*. Zaboj je:

66 centimetrov dolg	}	znotranje mere.
30 " širok		
31 " globok		

Debelost desek je 13 *mm*.

Prazen zaboj tehta 7—8 *kg* s pokrovom vred.

3. Poštni zaboj drži 12—16 izbranih komadov in je za jabolka:

39 centimetrov dolg	}	znotranje luči.
33 " širok		
10 " visok		

Deske za dno in pokrov so debele 5 *mm*, od stranikov 6 do 7 *mm*. Pokrov mora biti zunaj oglašen, da se laže naslov napiše.

Za hruške je zaboj:

33 centimetrov dolg,
33 " širok,
10 " visok.

Hruške je bolje pošiljati v košarah.

Za razpošiljanje po železnici se priporočajo okrogle košare, ki držijo okoli 10 *kg*.

2.) Sodi.

Pri nas je razpošiljanje sadja v sodih že odnekaj v navadi, samo da se za to rabijo preveliki sodi. Veliki sodi so jako nepripravi, sadje se v njih ogreje, vsled svoje teže otisne, se težko nalaga in izlaga in se pri tem lahko poškodujejo sodi in sadje.

Tudi fino namizno sadje se dá brez nevarnosti v majhnih sodih razpošiljati. Zaradi hitrega in lahkega vkladanja zaradi vrednosti in pripravnosti sodov ima ta način razpošiljanja pri nas največjo bodočnost.

Naslednje velikosti sodov so se izkazale za najboljše:

1. Veliki sod. Drži 900 do 1000 jabolk, okoli 100 *kg* teže. Visok je 90 *cm*, obseg na sredini 180 *cm*, premer dna 50 *cm*, debelost dog 11 *mm*, dna 13 *mm*. Prazen sod s pokrovom tehta 13 *kg*.

2. Mali sod. Drži 450 do 500 jabolk, t. j. okoli 50 *kg*. Visok je 73 *cm*, obseg na sredini 150 *cm*, premer

dna 41 *cm*. Doge so debele 9 do 10 *mm*, dno 13 *mm*. Prazen sod tehta 8—9 *kg*.

Ti velikosti sta najboljši in se vsem sadjarjem najtopleje priporočata.

Sode je najbolje naročiti nesestavljene, ker se dokaj cenejši in vsak spreten delavec jih lahko sestavi.

Vse, kar je treba, naj se priskrbi pravočasno, pa ne v zadnjem trenutku.

VII. Kaj še potrebuje pri vkladanju sadja.

1.) Lesna volna.

Za sadje je najboljša volna iz topolovega lesa ali drugih listnatih dreves. Volna iz iglatega lesa ima duh po smoli. Če se prav dolgo na zračnem prostoru suši, je boljša za rabo. Prav fina volna za vkladanje sadja ni tako primerna kakor srednje fina, ker se ta manj stisne.

Dobra volna se dobiva pri združni zvezi v Gradcu in drugod. 100 *kg* volne stane 12 do 18 K in zadošča za 30—40 velikih zabojev.

2.) Popir za oblaganje zabojev

se dobiva v vsaki trgovini s popirjem. 100 pol stane 1 K 20 h do 3 K 60 h. Za veliki zaboj se potrebuje 2 $\frac{1}{2}$ pole velikosti 83 $\times$ 68 *cm*, za mali 1 $\frac{1}{2}$ pole velikosti 66 $\times$ 92 *cm*.

3.) Popir za oblaganje sodov

v pravilni velikosti 1.45 $\times$ 1.10 stane 6 K sto pol. Za veliki sod se potrebuje 1 $\frac{1}{2}$ pole in okrogel kos za dno, za mali sod ena pola. Popir mora biti gladek, da se sadje ne odgrne.

4.) Svilnat popir za ovijanje sadja.

Sadje za zaboje naj se prej zavije v bel in potem še v barvan svilnat popir. Beli popir I velikosti: 20 $\times$ 21 *cm* je za srednje veliko sadje in stane 90 h tisoč. Velikost II 28 $\times$ 30 *cm* je za veliko sadje in stane tisoč 1 K 65 h.

V različnih barvah pisan popir stane velikost I 85 h in velikost II 1 K 60 h.

5.) Obrezki svilnatega popirja se rabijo za vkladanje najfinejšega sadja. Kilogram belih obrezkov stane 60 h, pisanih 45 h. Za veliki zaboj se jih potrebuje 2—3 kg, za mali 1—1½ kg.

6.) Fina popirnata volna se rabi za olepšanje gornje plasti pri finih vrstah, za veliki zaboj 30 do 50 gramov. Kilo stane 1 K 20 h. Rožnata barva je najlepša, in sadje se v takem okviru prekrasno vidi. Ves popir se dobiva po navedenih cenah pri tvrdki A. Löschnigg, trgovina s popirjem, Gradec, Griesgasse 4.

7.) Pritiskalnica za pokrov.

Da se polni sodi lahko in dobro zapirajo, nam služi pritiskalnica, čeravno se pri malem sodu to delo tudi brez nje opravi.

VIII. Zavijanje sadja.

To se dela pri sadju za zaboje, da se njih občutljiva voščena kožica ne rani. Posebno če se rabi bolj debela lesna volna, se morajo fine vrste, kakor belflér, zaviti. Priporoča se sadje najprej v bel bolj rahlo in potem v pisan popir bolj trdo zaviti.

Sadje za sode se nikdar ne ovija.

Zavito sadje se veliko lepše vidi kakor nezavito ali samo v lesno volno vloženo. V zadnjem slučaju obvisi na plodu vse polno drobne volne, kar je posebno neprijetno tistim, ki sadja ne lupijo. Snažno in lepo zamotanje zviša vrednost sadja za veliko, posebno pri finem namiznem sadju. Veselje do nakupa se vzbudi, če se nam sadje v prav čedni in snažni obliki ponuja.

Vobče se pa mora prodajalec ravnati po željah odjemalcev in pošilja tudi nezavito sadje, če stranka to zahteva.

Izurjeno dekle zavije v 10 minutah 150 komadov.

IX. Vkladanje vobče.

Glavno pravilo je: Vloženo sadje mora tako trdno ležati, da se pri tresenju ali obračanju zaboja ne premakne.

Najsi bo v zabojih kakor v sodih, se mora na to posebno paziti, če hočemo, da sadje nepoškodovano na cilj dospe.

Če je sadje v posodi rahlo naloženo, se jako močno odrgne in poškoduje.

X. Vkladanje sadja v zaboje.

Zaboj se postavi na drug prazen zaboj, ker gre delo tako najhitreje od rok. Miza je za to delo previsoka. V zaboj se položi velik, za to pripraven popir in se čedno in gladko poravna, Konci popirja, ki iz zaboja molijo, se upognejo čez gornji rob zaboja. Spodaj na dno pride lega lesne volne, ali pri vrstah z jako nežno lupino popirnatih obrezki, in na to se vloži prva lega sadja. Na dolgi strani zaboja v levem kotu se začne in se nalaga trdno sad do sadu. Z levo roko drži delavec nazadnje vloženi sad in vselej potisne nekaj lesne volne ali popirnatih obrezkov med posamezne sade. Med posamezne lege se tudi dene lesna volna ali popirnatih obrezki. Z desno roko jemlje tisti, ki vlaga, pripravljeno sadje z mize ali mu ga pa kdo podaja in ga polaga prav natrdno, vedno od leve na desno.

Ko je prva lega zgotovljena, se zamašijo vse luknje okoli stene z lesno volno ali s popirnatimi obrezki. Prva lega jabolk leži potem tako trdno, da nobeno jabolko ne pade vun, če zaboj obrnemo. Če se pa pri počasnem obračanju zaboja vložena lega razruši, tedaj je bilo delo slabo opravljeno, sadje prerahlo vloženo.

Čez prvo vloženo lego sadja se dene tenka plast lesne volne ali popirnih obrezkov, in začne se vkladanje druge lege ravno tako kakor pri prvi. Tako se dela naprej, dokler zaboj ni poln. Na zadnjo lego sadja se dene precej na debelo lesne volne, tako da se mora pokrov s silo pritisniti, da se pribije.

Če se kdo vsede na polno vložen odprt zaboj, se sadje ne sme nič ponížati. Če se sadje na spodaj vda, je bilo prenarahlo vloženo. Pokrov se pribije in na obeh ozkih koncih z leskovim obročem zavaruje. Zapiše se tudi vrsta in kakovost sadja, in zaboj je pripravljen za pošiljatev.

Razpošiljatev v malih poštnih zabojih v to- in tujezemstvo bi imelo za naše sadjarstvo v tem oziru precejšen pomen, ker bi se na ta način naše lepo in okusno sadje daleč okoli samo priporočalo. V te zaboje gre 16 do 20 komadov, ki se morajo posebno skrbno in okusno vložiti. Zaboj se obloži s posebno tenkim popirjem in zgornji rob se okraši z narezljanim ali zobčastim popirjem. Sadje se tako zavije, da najlepši del sadu nezavit ostane ali pa se sploh nič ne zavije. Sadje se prav na trdno vloži v obrezke svilnatega popirja, da se ne more semintja premikati.

Posebno fine vrste, kakor beli zimski kalvil, se vložo v belo vato.

Z razpošiljanjem teh zabojev se lahko pridobi veliko novih odjemalcev, če se ozira na glavni pogoj, da sadje ne sme biti predrago. Le nizke cene omogočijo porabo sadja v velikanskih množinah.

Odjemalec, ki je s prejetim blagom zadovoljen, priporoča zalagatelja vsem svojim znancem.

XI. Vkladanje sadja v sode.

Na dno pride malo lesne volne in na to okroglo izrezan kos popirja. Strani se obložijo s popirjem. Popir, ki sega čez rob, se upogne postrani navzdol.

Da se laže dela, se sod postavi malo postrani. S pomočjo ozkih, podolgovatih, dobro obloženih košar ali jerbasov se sadje siplje v sod. Pazi naj se na to, da prideta spodnji dve legi enakomerno z najlepšo stranjo našpod. Ko je nekaj leg gotovih, je dobro sod malo stresti, da se sadje bolj vleže. To se še potem dva- do trikrat ponovi.

Prej čez rob upognjeni popir se enakomerno čez sadje razgrne, in nanj pride plast lesne volne in na to pokrov. Zgornji obroč se vzame čisto proč in drugi se popusti do roba, da se pokrov lahko pritisne do zareze v dogah.

S trdnim pritiskom pokrova se le nekaj malo komanov stlači, zato pa drugi tem bolj trdno ležijo in se ne morejo drug ob drugega odrgniti. Še na veliko da-

ljavo in pri večkratnem izlaganju in nalaganju pride sadje v dobrem stanu na svoj cilj.

Polni sodi se vsekdar razpošiljajo leže, ne stoje.

XII. Sadna shramba.

Preden se kdo odloči večje množine sadja dalje časa hraniti, da bi ga pozneje bolje prodal, naj pomisli, da je najboljša prodaja jeseni, ker se stem veliko dela prihrani in se izogne izgubi vsled gnitja sadja.

Če so pa v izredno rodnih letih cene za lepo namizno sadje le prenizke, tedaj seveda je bolje počakati in sadje hraniti. Vse sadje netrpežnih vrst in tisto, ki je otolčeno ali kakorkoli ranjeno, se odbere, proda ali za napravo mošta porabi. Zdravo sadje se spravi v shrambe.

1.) Toplina v shrambi

naj bi bila kolikor mogoče enakomerna, pozimi 3 do 5° C. V bolj toplem prostoru sadje prehitro zori in lahko postane puhlo. Pa tudi premrzlo ne sme biti, vendar—1° C. ne škoduje, če ne trpi predolgo. Če bi se shramba ne dala držati čez 0° toplote, se sadje pokrije s slamo in z odejami.

Z roko se ne sme zmrzlo sadje prijemati, ker dobi rjave lise. Sadje se mora poprej otaliti.

2.) Oprava.

Podzemeljski prostori, podobni shrambi za led, z debelo slamnato streho, držijo toploto prav enakomerno, začasno shrambo so pa tudi nadzemeljski prostori pripravljeni, da se le dajo proti mrazu zavarovati.

Ne preveč občutljivo sadje se vloži v lesene predele 50 do 70 cm na visoko ali pa v zaboje, ki se vrh drugega postavijo. Fine namizne vrste, posebno hruške, se najbolje ohranijo na lesah, kjer se v dvojno lego naložijo.

3.) Naprava za prezračevanje

je potrebna v vsaki sadni shrambi, da se odvede pokvarjen in dovede svež zrak. Shramba mora biti brez posebnega duha, ker ga sadje hitro nategne; če je zrak prevlažen, začne sadje gniti, če je presuh, veneti in

se grbančiti. Prvemu nedostatku se odpomore s pogostim prezračevanjem, ali da se nasiplje na deske klorov kalcij, drugemu, da se pod večkrat poškropi ali pa se postavi v shrambo več posod, napolnjenih z vodo.

4.) Svetlobe ni treba

za sadno shrambo, ker se sadje v temi najbolj drži. Svetloba pospešuje zorenje in pomnožuje dihanje sadja, zaradi česar se sadje v svetlih shrambah zgrbanči.

5.) Žveplanje.

Če začne sadje gniti in pogosto zračenje nič ne pomaga, se mora shramba vsakih 10 dni žveplati. Seveda je treba vzrok, to je gnilo in nagnilo sadje, skrbno odstranjevati.

Žvepla se najbolje na ta način, da se pritrdijo na strop 2 do 3 žice, na te se obesijo kosi žvepla, kakršno se rabi za sode. Okna, vrata se zaprejo, vse luknje zamašijo, in nato se žveplo zažge. Shramba se pusti potem zaprta do drugega dne.

Če je pod lesen, se mora nekaj podstaviti, da goreče žveplo, ki kaplja na tla, ne užge lesa.

6.) Jako pozne vrste se dolgo ohranijo,

če se čisto zdravi komadi zamotajo v svilnat popir in se s popirnatimi obrezki prav na trdno v zaboj vložijo. Zaboj se postavi v nekurjeno sobo ali v kakšen drug hladen prostor, kjer pa ne sme prehud mraz biti. Pri velikem mrazu se zaboj pokrije s slamo ali z odejami. Na ta način se trpežne vrste držijo do velike noči in še dalje. Srednje veliki in mali komadi se bolje in dalje držijo kakor prav veliki eneiniste vrste.

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA

COBISS



00000412788