

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemaje za celo leto 3 gld. 40 kr. za pol leta 1 gld. 70 kr. za četrt leta 90 kr pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld., za pol leta 2 gld. 10 kr., za četrt leta 1 gld. 10 kr.

V Ljubljani 7. januvarija 1891.

Obseg: Kako hraniti in rabiti sadje. — Sadno drevje v loncih. — Razne reči. — Vprašanja in odgovori. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Kako hraniti in rabiti sadje.

To ni še zadosti, da kmetovalec prideluje lepo sadje; on je mora znati tudi hraniti in sveže ali suho, ali kot mošt, ali vkuhano, ali na kak drugačen način pripravljeno kolikor mogoče dobro porabljati.

Da se pa sadje kolikor mogoče drago spečava, treba pred vsem, da se o pravem času potrga in na naraven, različnim sadnim vrstam ugoden način hrani. V tem oziru delajo kmetovalci še mnogo napak, ne trgajo sadja z roko, ampak otresajo je ali celó klatijo, še predno je na drevesu dozorelo.

Če klatimo sadje s kolom, poškodujemo je tem bolj čim trdneje se drži veje, ker je še nezrelo; ono pade na tla, dobi madeže in začne kmalu na potolčenih mestih gniti; poleg tega poškodujemo in polomimo mnogo vejic, ki bi utegnile roditi v prihodnjem letu.

Če otresemo sadje, pocepa na tla, potolče se in kmalu bo gnilo na ranjenih mestih. S tem izgubi skoro vso vrednost za kupčijo, ker nihče ne mara gnilega sadja.

Plemenito, za kupčijo odmenjeno sadje, katero naj se dolgo ohrani, ker mu je cena večja, čim pozneje je prinesemo na trg, moramo vsakakor z roko trgati. Zato rabimo navadne lestvice, katere vtikamo lahko med vejice; sadje pa nabirajmo v platnen predpasnik, s pasom pritrjenim čez levo ramo.

Vsak sadjar mora sprevideti, da se z roko nabrano, neomadeževano plemenito sadje dalje ohrani in da se, ker je čisto in zdravo, še enkrat draže ali še bolje plačuje, nego stlačeno ali otreseno, omadeževano in ognilo sadje.

Tudi to je pozvedel in preračunal lahko vže vsak sadjar, da je več izgubil s tem, če je plemenito sadje klatil ali otresal, ker je vsled tega madežasto in ognilo in so se tudi drevesa poškodovala, nego bi bil potrošil za skrbno nabiranje.

Tem bolj se moramo čuditi, da ni škoda še vseh kmetovalcev spametila, ampak da tu pa tam še marsikdo sadje klati in otresa.

Vsaka sadna vrsta naj se tudi o pravem času pobira. Izkušnje nas uče, da moramo poletna jabolka in poletne hruške potrgati, kakor hitro porumene, predno so popolnoma zrele; če jih pustimo na drevesu, da popolnoma dozore, postanejo kmalu prezrele, mokaste ali pa testene, ne drže se dolgo, ne moremo jih daleč razpošiljati, in vsled tega jim pada cena.

Jesenska in zimska jabolka in hruške pa naj dozore na drevesu, in nikdar jih ne trgajmo pred oktobrom. Če pobiramo tako sadje prezgodaj, zgrbanči se nam, bode pusto in ostane brezsočno.

Sadje za domačo rabo: jabolka in hruške, ki se porabijo za mošt, naj dozore na drevesu, in lahko jih skrbno otresamo, saj jih takoj porabimo.

Na drevesu dozorelo moštno sadje ima več sladkorja v sebi, daje toraj boljši, vztrajnejši mošt, nego vraskavo, kislo, ne popolnoma zrelo sadje.

Kadar naj breskve ali marelice daleč pošiljamo, moramo jih potrgati, predno dozore. Če jih pa mislimo kmalu použiti, potrgajmo jih prav previdno tedaj, kadar dobe vže močnejši duh, pa mehkejši lup in se sad lahko snema z veje.

Črešnje naj se potrgajo zrele pri lepem vremenu; če so prezrele, izgube lepo barvo in gnijo rade.

Češplje, slive in mirabele naj se trgajo zjutraj zgodaj in, če naj jih daleč pošiljamo, tedaj, kadar so popolnoma dozorele in imajo svojo pravo barvo, pa da



so še trdikaste; kadar jih tržemo, prijemajmo jih samo za repek in ne tikajmo sadu, da ne pobrišemo onega prašca, s katerim so nadihnene; obrisane češplje in slive niso več tako vabljive.

Tiste češplje, katere porabimo za slivovec ali za čežano (povidl), otresimo šele tedaj z drevesa, kadar so temno modre, vele in zgrbančene; takrat so zrele, sladorja polne in dajejo dober slivovec in dobro čežano: nasprotno so pa rdečkaste češplje, kakeršne vidimo večkrat po trgih, le na pol ali za silo zrele, toraj kisle in nezdrave.

Orehi naj ostanejo tako dolgo na drevesu, dokler jim ne popokajo zelene lupine in dokler jih ni mogoče otresti, ne da bi trebalo klatiti jih s koli; s tem se močno poškoduje drevje. Kadar orehi niso še zreli, moramo zeleno lupino z nožem otrediti, taki orehi so črnikasti niso očitni, nezrelo zrno se posuši v njih, in zato nema tako blago cene v kupčiji.

Predno spravimo potrgano sadje, preberimo je skrbno, ločimo drobno od debelega, lepo barvano od revnejšega, in to pri vsaki posamezni sadni vrsti; kajti dobro odbrano sadje je vedno lažje in dražje prodati, pomešano, katero mora šele kupec odbirati. Seveda moramo nagrizeno, piškavo, pohabljen ali celo nagnilo sadje najprej odstraniti in kmalu porabiti.

Kadar pospravljamo sadje za pošiljatve, ravnajmo po sadni vrsti in pa z ozirom na oddaljenost kraja, kamor naj blago pošljemo.

Jabolka povijmo v mehek, svilnat papir in vložimo jih tesno skupaj v skrinje, pletenice ali v male sode, katerih dno je zagrmeno s slamo, stene pa obložene s papirjem; površna plast bodi slama ali pa tako zvana lesena volna; posodo moramo trdno zapreti.

Hruške je spravljati skoro enako, samo da jih vložimo podolgič, da se repki ne polomijo, in pa samo v dve vrsti drugo nad drugo.

Breskve, marelice, črešnje, slive, češplje, reinclaud spravljajo se, a ne vsipljejo, v plitve, ob stenah s papirjem oblečene skrinjice, tako da je bolj trdo sadje spodaj, a mehkejše zgoraj; potem se pokrije z rženo slamo in na pokrivalo skrinje se zapiše; zgoraj. (Pri nas črešnje spravljajo v pletenice, tudi kadar gredo v zelo oddaljene kraje.)

Orehom je treba poprej sleči zeleno lupino, drugače plesnijo; potem se pospravijo v vreče, sode ali v skrinje.

Kmetijsko ali moštno sadje ne zahteva posebne skrbnosti pri razpošiljanji; navadno je naložimo v ladje, na vozove, železnične vagone; vedno pa je dobro, da so dno in stene oblečene s slamo.

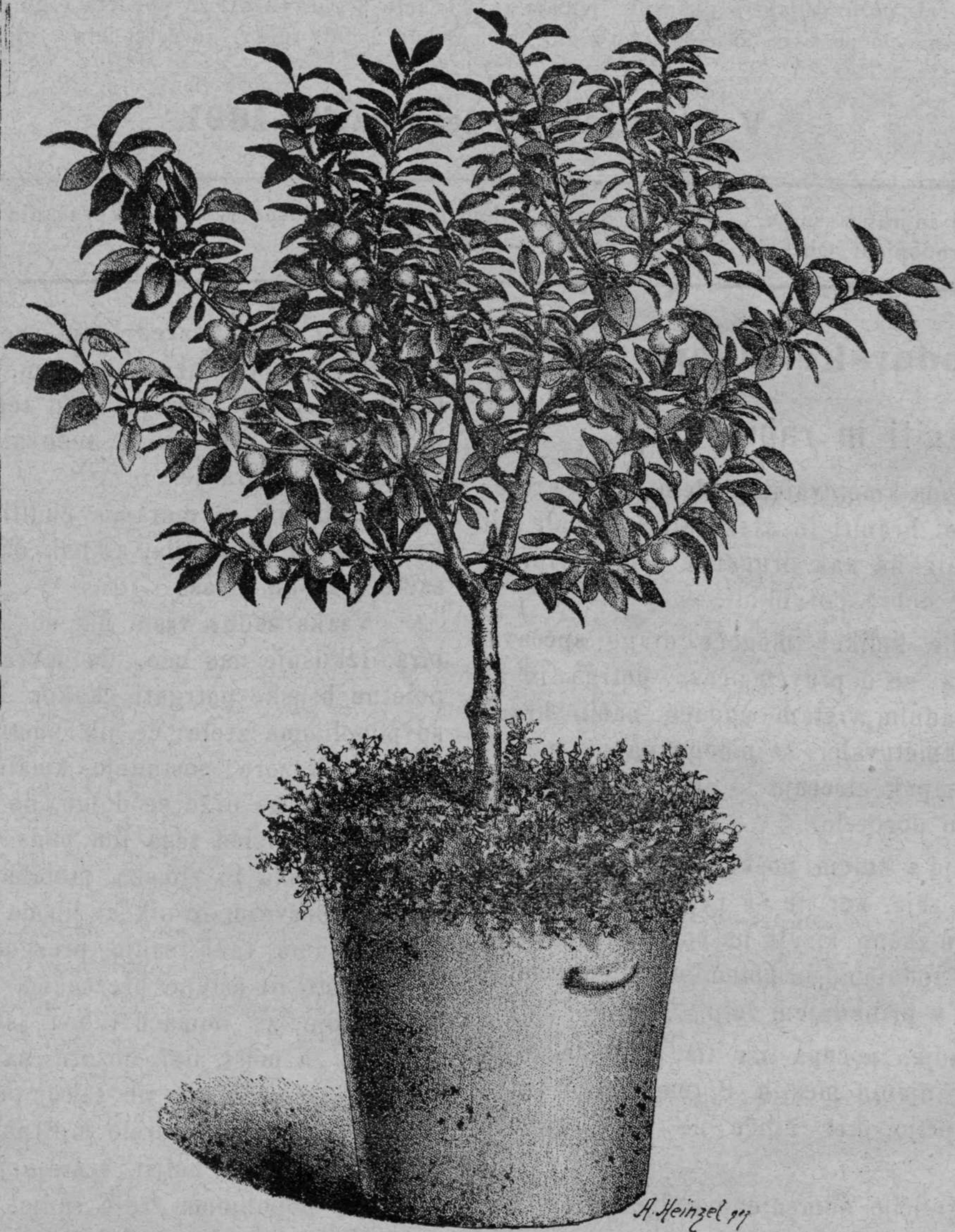
Kadar pošiljamo tako sadje, bodi nam poglavitna skrb: 1.) da pošljemo samo zdravo, trdo sadje, katero je skrbno odbrano in otrebljeno od ognilega sadja, drugače mine kupce vse veselje do takega ognilega, raznovrstnega sadja, iz katerega se odceja rjava juha z voza in oni nam ponudijo za nje le revne cene. Tudi je skrbeti, da ne pride dež do naloženega sadja;

2.) da vsipljemo sadje kolikor mogoče rahlo na voz, ali kamor bodi, in da ne teptamo po njem s škornjami.

Kmetijsko sadje — jabolka, hruške, češplje za sušenje — naj se ne pošilja v prevelikih sodih ali skrinjah ker pri prevažanju preveč trpi ter ne daje mnogo vrednega sušja.

Sadno drevje v loncih.

Z vrtnarstvom se lahko tudi peča, kdor ni lastnik niti pedi zemlje; cvetke si lahko vzgaja v loncih ter



Podoba 1.