

dajalci se često pritožujejo, da je sadje lepo, kadar ga vzamejo iz posod, v katerih je bilo spravljeno, v prodajalnici pa kmalu porjavi in dobi lise, ter ga ni moči prodati. Uspeh teh poskusov bil je tak le: 1. V svilenem papirji zavita jabolka in hruške so se najbolje ohranile, svoje lepote ni sadje nič izgubilo in tudi pozneje v sobi ni dobilo lis. Ugodile so se redno, in njih ukus je bil čist.

2. Tudi s strugotinami je bil ugoden uspeh, če tudi sadje ni bilo tako lepo, kakor pri prejšnjem poskusu. Omladilo se je bilo redno, in okus je bil čist.

3. Zavijanje v ječmenovo slamo se pa ni izkazalo posebno ugodno. Sadje se je še precej dobro ohranilo, pa je izgubilo lepo barvo. Tudi se prav dobro ni ugodilo, drugega ukusa pa ni dobilo od slame.

4. Hruške, vložene mej otavo, so potem v sobi kmalu postale lisaste in jele gniti. Imele so tudi ukus po senu. Pa tudi jabolka so izgubila lepo barvo. Uležala so se pa bila popolnoma, pa tudi dobila ukus po otavi.

5. V žaganji spravljene hruške so potem v sobi v kratkem času ovenile, dobile lise ter imele neprijeten okus po lesu, tako da bi ne bile za prodajo.

6. V plevah so hruške ostale precej sveže, jabolka so pa močno ovenila. Sadje je pa imelo zaduhel ukus.

7. V listji so hruške dobile mnogo lis in so močno ovenile. Jabolka so se pa dobro ohranila, le malo so ovenela.

8. V milki se je sadje prav dobro, ohranilo, a ne do dobra omladilo. Ta način se bode dal torej le ondu uporabljati, kjer hočejo sadje dalje hraniti, nego je navada. Ukus je sadje imelo čist; dobro bi pa bilo morda, sadje zaviti v svilen papir.

9. V shrambi prosto ležeče sadje se je dobro ohranilo, v sobo preneseno je pa močno ovenilo.

10. V prst položeno sadje, ki se je v prsteni posodi na prostem 50 % globoko zakopalo, ohranilo se je v zemlji jako dolgo in dobro, a je izgubilo svojo lepoto, torej je izgubilo mnogo vrednosti. Hruške so imele malo zaduhel ukus in nekatere so tudi jele gniti.

11. V propkovo moko vloženo sadje se je izvrstno ohranilo, v sobi je pa močno zvenilo.

Ti poskusi kažejo, da se sadje najbolje ohrani v svilenem papirji in v strugotinah, da ne izgubi lepote svoje, da se ugodi popolnoma in pozneje v gorkem prostoru ne pokvari hitro. Če se bodeta združila oba načina, bode uspeh gotovo še boljši, zatoraj priporočamo slednjemu, ki hoče spraviti pozno sadje, da je zavije v svilen papir in vloži mej strugotine. Če na ta način sadje denemo v sode, kakor delajo na južnem Tirolskem, spravimo ga lahko mnogo, če tudi nimamo posebne shrambe za sadje.

Dobri uspehi dosežejo se tudi še z listjem in drobnim peskom, pri hruškah tudi s propkovo moko, le da pozneje venejo. V drugi vrsti hodijo v poštev pšenične pleve, ječmenova slama in prosta shranitev v sadni shrambi. Žaganje in otava dajeta sadju drug ne-

prijeten ukus, sadje v zemlji spravljeno, izgubi lepote svojo. Spločno se lahko reče, da se sadje tem lepše ohrani in popolneje omladi, čim bolj ovira snov, ki se okoli njega naloži, da ne izhlapeva, in čim bolj brani vnanjemu suhemu zraku do njega. Sadje, ki se je močno potilo, laže vene, posebno pa zarjavelo sadje, kakor je to videti pri kosmačih. Zabraniti se mora, da prah ne prihaja blizu. Če sadje leži nezavito v sadni shrambi, skrbi, da bode zadosti svežega zraka, da ne začne veniti. O tem vrše se še daljši poskusi, toraj tukaj le to opomnimo, da suh zrak in ž njim združeno izhlapevanje ne pospešujeta le venenja, temveč ovirata tudi gojenje. Pozno sadje, če se je skrbno trgalo, lahke prenaša mnogo več vlažnosti, nego se navadno misli.

Sušenje sadja.

Za sušenje sadja veljajo nastopna izkušena pravila:

1.) Sadje za sušenje bodi popolnoma dozorelo. Ne dozoreli, nerazviti, marogasti in grbasti plodi niso za sušenje. Isto tako je slabo tudi črvivo sadje. Moknato, kakor sploh preobležano sadje je le izjemno porabiti za sušilo.

2.) Sadje mora biti čisto. Blatnato sadje naprej operi ter osuši in šele potem je oluplji ter posuši. Ob majenji in rezanji pazi na snago in celo nože večkrat zbršiš.

3.) Vsa jabolka sploh morajo biti omajena. Usnjato peškovje ter pusta koža je oboje neprebavno in se ne da mehko skuhati.

4.) Manjša ali srednje velika jabolka, n. pr. maršlanček itd., le omaji ter jim iztakni peškovje, drugače pa pusti cela. Veča jabolka pa žreči v plošče.

5.) Sladka jabolka so posušena pusta, ostanejo usnjasta in se ne dado mehko skuhati. Zelo kislina jabolka takisto niso posebno dobra za sušilo, najboljša so taka, v katerih sta kislina in sladčina v pravem razmerju, kakor na pr. v zimski zlati parmeni, v rejnetah itd.

6.) Hruške smeš sušiti neomajene in s peškovjem, ker je hruškovo peškovje mesnato in tudi koža se da mehko skuhati ter je prebavna.

7.) Čisto sladke in ob enem sočnate hruške, kakor na pr. bela jesenska maslenka, so posušene zelo dobre in fine, pa vendar niso onega krepkega ter rezkega okusa, kakor sušene hruške, ki imajo sladkobo združeno z nekoliko zagatnosti.

8.) Lesnikom podobne trdomoknate hruške, ki imajo trdo, repi podobno meso, kakor na pr. Weilerjeva moštnica i. dr., naj se nekaj časa mlade, in potem jih šele suši, ker take dajo izvsten izdelek.

9. Češplje začni sušiti še le tedaj, kadar so uže na drevesu popolnoma dozorele, t. j. kadar so peclji uveli. Tako naredi tudi z višnjami, katere se dolgo drže. S tem dosežeš, da vse črvivo sadje popada uže poprej z drevja in tako dobiš samo zdravo, sadje.

10.) Češplje, črešnje, višnje in cele hruške postavi na lese poševne z reclji na kvišku. Sploh ne sme biti sadje na lesah nakopičeno, marveč lepo v vrste razpoloženo.

11.) Koščičasto sadje suši ob začetku pri nizki toploti toliko časa, da se ni več bati, da se izceja sok; potem kuri silneje. Iz ovelega, t. j. na pol osušenega sadja lahko iztisneš koščice, s čimer dobodeš več vreden izdelek.

12.) Vse posušeno sadje mora potem še nekaj dni ležati na zraku, da se popolnoma presuši. Omajeno sadje moraš razen tega, če mu hočeš (hraniti lepo belo barvo, prav hitro dejati v uže zgreto peč, ter ne sme dolgo časa biti na zraku. Premočno sušeno sadje postane pusto in se nerado kuha. Posebno pa pazi, da se sadje ne osmodi. Če se prehitro suši, postane blizu peči mehurjasto in nerabno. Popolnoma sušeno sadje, ako je raztrgaš in iztisneš, ne sme dati od sebe nič mokrine; to je najboljši dokaz dovršenega sušenja. Sušeno sadje se nikdar ne sme na toplo shraniti ali v zabojе vdejati.

Ako se na sušenem sadji prične kazati plesen ali celo grinje, hitro je moraš iz novega dejati v močno zakurjeno peč. Sušeno sadje hranjeno na suhem in zračnem kraju, v zabojih s preluknjanimi stenami, v vrečah, ki vise na zraku pod streho, drži se lahko pet do šest let in pameten kmetovalec se lahko tako okoristi z bogato sadno letino, da si nasuši mnogo sadja za več let za dom ali pa da čaka dobrih cen, ki so ob bogati letini navadno zelo nizke. Sušenje sadja na vsak način množi gospodarju dohodke, razen tega pa mu ni treba ob dobri letini prodajati svojega sadja za slepo ceno.

Umorjenje mlade matice po prašenji.

Mnogokrat se primeri, da najboljši roj ne napreduje, kakor bi imel, ampak pojemlje in pojemlje, dokler se nekako vse ne razgubi. Navadno šele potem, ko je prepozno, zapazi čebelar, da panj nima matice. In kaj je tega krivo? Nič drugega, kakor da je bila matica precej po prašenji zamorjena. Čudna prikazen to, pa vendar se zgodi, da čebele prvi večer podavijo vse mlade matice in si le eno izvolijo za mater in da tudi njo, kadar se po prašenji oplojena domu vrne, čebele popadejo in zadavijo. Morebiti tega marsikateri stari čebelar ni še zapazil, ali si vsaj reči ni vedel razjasniti; pripeti pa se mnogokrat v žalost in škodo čebelarja. Izvrstni čebelar Klemke, po katerem smo ta članek posneli, pripoveduje, da je po takem načinu že večkrat izgubil najlepše matice, na katere je zlate gradove zidal in dobiček od njih že za dve, tri leta naprej preračunal in pristavlja: „Naj bi nam kdo vzrok te grde, svoje glavne razvade naših ljubljensk, bodisi po resnem preišljevanji ali po naključji razedel ter tudi pomočke zoper njo naznanil, zaslužil bi si očitno zahvalo in pripoznanje vseh čebelarjev!“ Mi pa dostavljamo: Pomoček,

s katerim bi zabranili umor oplojene matice, morebiti bi kmalu, ali vsaj ni dvomiti, sčasoma našli, naj bi le vzrok neugodne prikazni vedeli. Naj povemo našim bralcem neko tako prigodbo, kakor jo pripoveduje pisatelj g. Klemke; morda bode kaj razjasnila.

Posebno nespametno, pravi on, vedejo se mnogokrat mali roji in maločebelni panji. Zlasti se to primeri, kadar je več dni deževno in slabo vreme ter čebele nimajo mlade zalege gojiti. Kolikrat sem bil, če je potem kak lep dan nastopil, ves hud in jezen na nore živalce. Ker me je večkratna škoda zmodrila, čuval sem navadno tak dan s potrebnimi matičnicami v žepu pazno pred čebelnjakom, da sem napadeno matico, kadar se je bila vrnila, brž iz gneče rešil. Dasi sem tako marsikateri ohranil življenje, primerilo se mi je vendar, da mi je bila, kakor bi z očmi trenil, najljubša matica pohabljen ali celo umorjena. Ta nesreča se mi je primerila celo tudi pri takih maticah, ki se zaradi kakega koli vzroka niso odplojene povračale. Da čebelarjev ne trudim z malenkostmi, naj povem le en primerljaj.

Nekega dne pridem po navadi k čebelnjaku in najdem na izletnici panja z laškimi čebelami več godnih in negodnih matic mrtvih. Stara prav priljubljena mi matica je, kakor mnogo njenih sestic, zarad slabega vremena majnika meseca poginila. Nekaj časa premišlujem ter grem v čebelnjak in odprem zadnjo končnico brez vsakeršnega posebnega namena. Kar nenadoma zagledam mlado matico, kako po praznem satovji sem ter tja hodi. Mislite, da je svoj materni posel opravljala ter jajčeca legla? Ne, saj ni mogla še oplojena biti, ker zarad slabega vremena ni bilo izleta za prašenje. Precej sem si mislil, da je bila tudi ona v smrt obsojena, pa je še o pravem času tu sem zbežala. Res je tako bilo. Mnogo čebel se je po okolici sprehajalo, pa za ubeglo matico se ni nobena zmenila! Ker ni bila posebno lepe postave in tudi njena obleka nekako beraška, cenil je tudi jaz nisem posebno ter sem jo njeni osodi t. j. smrti prepustil; pogledovat sem pa vendar večkrat hodil, kaj se bo zgodilo, ker vedel sem, da imajo čebele boljšo matico že izvoljeno za prihodnjo mater in kraljico.

Slabo vreme je le še trajalo in oplodilnega izleta matici ni dopustilo, torej sem se nadejal, da bode obsojerna princezinja kmalu. Pa ni bilo tako. Njene moči niso pojemale, dasiravno ni bilo nobene čebele blizu nje; torej ni moglo drugače biti, kakor da so ji kake usmiljene samaritanke od časa do časa skrivaje donašale živeža. Izvoljena matica je velikodušno zaničevala tekmovalko ter jo pustila v miru, tudi v panji je oilo vse mirno, kakor da bi bilo vse v navadnem redu. Ko je bila mlada matica dosegla postavno starost in se je vreme vendar bilo zjasnilo, začela je izvoljena zarad prašenja izletavati. Zdaj posebno sem se namenil panj opazovati, če si zaničevana kraljica ne bo prizadevala gospodarstva pribojevati. Bilo je res tako. Prva dva dni ker je bilo vreme še negotovo, zapuščala je izvoljena matica le za kake trenotke panj, pa se spet kmalu