

Gospodarstvena priloga.

Priložena od kat. tiskovnega društva 47. števil., „Slov. Gospodarja“.

L. 1888.

22. novembra.

Štev. 11.

Sadje in njegova korist.

(Konec.)

Orehi naj ostanejo tako dolgo na drevesu, dokler jim ne popokajo zelene lupine in dokler ni mogoče otresti orehov, ne da bi trebalo klatiti jih s koli; s tem se močno poškoduje drevje. Kedar orehi niso še zreli, moramo zeleno lupino z nožem otresti; taki orehi so črnkasti, niso očitni, nezrelo zrno se posuši v njih in zato nema tako blago cene v kupčiji. Preden spravimo potrmano sadje, preberimo ga 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, nego pomešano, katero mora še le kupec odbirati. Se vé, da moramo nagrizeno, piškavo, pohabljeno ali celo nagnjilo sadje najprej odstraniti in kmalo porabiti.

Za ohranjenje sadja se najbolje sposobujejo bodi čistozračne, ne presuhe in ne prevlažne, hladne, pa ne mrzle, temne kleti, bodi sadne shrambe, kjer ni prepiha, pa je vstrajna temperatura med 5—10 stopinjami gorkote. V te prostore postavimo lesene police z večimi razdelki tako, da nam je lahko prekladati in prebirati vloženo sadje. Zato naj so posamezni razdelki k večjemu 80 cm. ali 30" široki in najmanj 65 cm. ali 25" drug od drugega oddaljeni.

Da sadje ne pocepa na tla, naj se napravi na policah male stranske stene 10—25 cm. visoke. Na te police se položi sadje k večjemu v tri plasti druga nad drugo v pesek ali gips, da se sadje po svoji teži ne tlači in da se med seboj ne dotika.

Pri vkladanju plemenitega sadja bodi nam poglavitna skrb, da 1. potrgamo sadje pri jasnem vremenu; kajti le suho sadje moramo pospravljati, a nikdar ne rosnega ali vsled dežja mokrega sadja; 2. da položimo sadje tako na police, da bodo čašice navzdol, a repki navzgor obrnjeni. Na polici in pod in med vloženo sadje natrosimo suhega peska ali gipsa in zagrnimo ga tudi z njim. 3. Preden vložimo sadje, moramo sadno klet ali shrambo prav dobro osnažiti in prezračiti.

Da ne bo sadje gnjilo, prekadimo shrambo z žveplom, katero zadušijo gnjilobne glivice. Če vžgemo v klet ali v shrambi nekoliko arzenika prostega, sicilijanskega žvepla ter prostor prav skrbno zapremo, izcimi se v njem žvepli-

kasta kislina, katera pokonča vse glivice in mrčese. 4. Razume se samo po sebi, da ne sme biti v teh prostorih ni podgan, ni miši in tudi nobene stvari, koja bi razširjala neprijeten duh, kakor: zelje, krompir, repa, jesih, petrolej itd. 5. Ko je sadje ležalo nekoliko tednov na policah, naj se preloži in pri tem naj se odstrani vse, kar je ognjitega ali poškodovanega vmes.

Čem dalje moremo ohraniti sadje in čem kasneje bo na prodaj, tem višje mu porase cena in tem večji dobiček nam bo dala sadjereja. Kedar pospravljamo sadje za pošiljatve, ravnajmo po sadni vrsti in pa z ozirom na oddaljenost kraja, kamor imamo blago poslati.

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

Hruške je pospravljati skoro enako, samo da jih vložimo po dolgič, da se repki ne polomijo in pa samo v dve vrsti druga nad drugo. Breskve, marelice, črešnje, slive, češnje, reinclaud pospravljajo se, a ne vsipljejo v plitve, ob stenah s papirjem oblečene skrinjice, tako da je bolj trdo sadje spodej, a mehkeje zgoraj; potem se pokrije z rženo slamo in na pokrivalo skrinje se zapiše: zgoraj. (Pri nas se črešnje pospravljajo v pletenice, tudi kedar gredo v zelo oddaljene kraje).

Orehom je treba poprej sleči zeleno lupino, drugače plesnijo; potem se pospravijo v vreče, sode ali v skrinje. Razno jagodičje in posebno grozdje zloži se skrbno v pletenice med zeleno listje, navadno med trtno listje. Kmetijsko ali moštno sadje ne zahteva posebne skrbnosti pri razpošiljanju; navadno ga naložimo v ladje, na vozove, železnične vagone; vedno pa je dobro, da je dno in da so stene oblečene s slamo.

Kedar pošiljamo tako sadje, bodi nam poglavitna skrb: 1. da pošljemo samo zdravo, trdo sadje, katero je skrbno odbrano in otrebano od ognjitega sadja, drugače mine kupce vse veselje do tacega ognjitega, raznovrstnega sadja, iz katerega se odceja rujava 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 škornji.