

# gospodarske, obrtniške in narodne.

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 27. avgusta 1890.**

**Obseg:** Vzgoja kuten za podlogo pritličnim hruškam. — Kako hraniti sveže sadje? — Sušenje sadja. — Umorjenje mlade matice po prašenji. — Razne reči. — Vprašanja in odgovori. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Noviĉar.

## Gospodarske stvari.

### Vzgoja kuten za podlogo pritličnim hruškam.

Ako hoĉeš hruškovo drevo obdržati pritliĉno in dati mu primerno in lepo obliko, cepi hruško na kutno. Pritliĉna hruška, cepljena na divjak, poganja ti preveĉ v les in je vsled tega nerodovitna. Kuten za podlogo pa ne vzgojimo iz semena, ampak s potikovanci. Potikovance imenujemo mladike prejšnjega leta, ki jih nareĉemo januarija ali februaru ter jih shranimo do spomladi v hladno

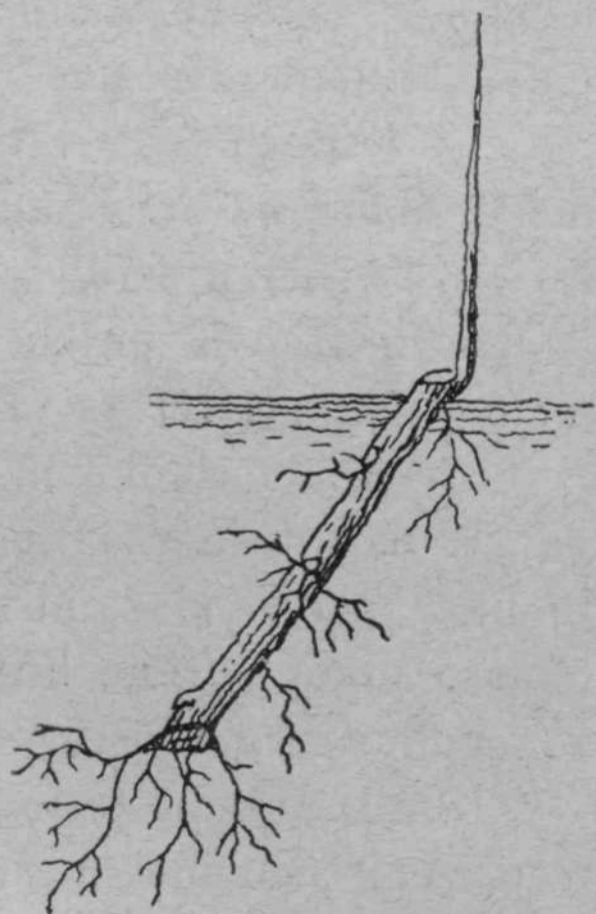
klet ali zakopljemo v zemljo. Podti-

kovance moramo narediti iz dozorelega lesa, najboljši pa je tist, ki ima gosto rastoĉe pope. Potikovanci naj bodo 20 do 30  $\text{cm}$  dolgi, ter odrezani spodaj tik enega popa (glej podobo 1.). Spomladi vsadi te potikovance v globoko prekopano gredo in sicer poševno (glej podobo 2.). To

zvršiš, ako narediš s *Pod. 1.*

kakim klinom v pre-

rahljan svet primerno luknjo, v katero vtakneš potikovavec, ter potem pritisneš k njemu od vseh strani zemljo. Najviše oko bodi tik nad zemljo. Dobro storiš, ako pokriješ potem gredo z mahom, s ĉreslom, z listjem ali s kratkim, dobro preleĉanim gnojem. Med letom se uko-



*Podoba 2.*

renini potikovavec in poĉene mladiko (glej pod. 2.). Će je poganjek za poĉlahtnitev dovolj moĉan po prvem letu moreš ukoreninjeno kutno uĉe prvo pomlad rabiti za podlogo, drugaĉe naj raste še eno leto. Drugo leto okopaj in oplevi potem še premalo moĉne kutne. Nekatere vrste hrušek noĉejo rasti in roditi na kutni, na pr. Clairgeau. Umen sadjar ve si pa pomagati. On cepi prvo leto na kutno dobro rastoĉo vrsto ali pa kar hruškov divjak, drugo leto pa nekaj centimetrov više tisto vrsto, ki noĉe precej rasti na kutni.

### Kako hraniti sveže sadje?

Da se doloĉi, kako se sveže sadje pozno zoreĉih vrst najdalje ohrani, da ostane dobro za prodajo, shranilo je poskušališĉe kr. sadjarske in vinarske šole v Geisenheimu dne 6. novembra lanskega leta po 25 kosmaĉev in po ravno toliko bergamotek enakomerno razvitih na razne naĉine, kakeršni so v navadi: Ti naĉini so ti lo: 1. Sadja se zavije v svilen papir. 2. Dene se mej strugotine. 3. Vloži se v jeĉmenovo slamo in zaboje. 4. Zloži se v otavo. 5. Zazpe se z Źaganjem. 6. Zaspes se s pšeniĉnimi plevami. 7. Vloži se v izprano milko. 8. Shrani se v sadni shrambi kar tako razpoloĉeno. 9. Prsti se na sadje naspe v prstno posodo, katera se potem zakoplje na vrtu. Sadje se je na vse imenovane naĉine izimši št. 10 hranilo v sadni shrambi; 11. hruške so se pa še zavile v propkovo moko, katero rabijo na Španskem za pošiljanje trdega namiznega grozdja.

Dne 9. februaru so vse sadje vzeli iz posod, po katerih je bilo poshranjeno, in zloĉili je v zakurjeni sobi na mizo, kjer so je do 22. dne februaru večkrat pregledovali. To se je pa zgodilo, da bi zvedeli, kako se bi vzdrĉevalo sadje po sadnih prodajalnicah, ker pro-

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 ugodni 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. Splošno 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 zbriši.

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

9. Češplje začni sušiti še le tedaj, kadar so uže na drevesu popolnoma dozorele, t. j. kadar so pečlji 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.