

Gospodarstvena priloga.

Priložena od kat. tiskovnega društva 51. števil. „Slov. Gospodarja“.

L. 1889.

19. decembra.

Štev. 12.

Sadjereja in česa je potreba, da nam bode koristna.

(Spisal Fr. Matijašič.)
(Konec.)

Ako je sadje namenjeno, da se v malem, v zabojih (kištah) itd. razpošilja, ima se skrbeti za to, da tudi zavitek ali embalaža ima prijetno obliko. Morajo tedaj ti zaboji ali jerbasi biti snažno izdelani, a vsak posamezen sad mora biti ovit v barven papir (bolje je v dva, različne barve), ker kupci to ljubijo. Samo ob sebi se razume, da pri takem kupčevanju, pri katerem se blago drago plačuje, mora biti tudi sadje izvrstno. Takega prodajalca pa, kateri v tem vestno ne ravna, zapomnijo si kupci dobro, ter se ga znajo ogibati. In še več, cela okolica pride po nevestnem ravnanju enega samega prodajalca, lahko v slab glas, tako, da njeni prebivalci težko več prodajajo svoje sadje. Treba si je tedaj tudi pri kupčevanju s sadjem zapomniti: da je poštenost povsod največ vredna!

Kar se tiče prodajanja sadja v velikem, omenil sem že prej, da se ono najlože prodaja, ako ga imamo od ene sorte veliko.

Mali posestniki tedaj ne bi smeli saditi sploh toliko sort, kakor veleposestniki.

Ker pri nas kupujejo vse sadje tujci, ki ga potem razpošiljajo v dalnje kraje, potrebno je, se ve, da je tako sadje trgano z roko. V naših krajih se navadno prodaja na sode, ter bode gotovo še dolgo časa trajalo, dokler se bode tudi pri nas pričelo prodajanje na težo. Kakoršnje so sedanje razmere, ne dalo bi pri prodajanju na težo proti onemu na sode tudi nikakega, ali le malo dobička.

Pripetiti pa se nam more, da ob času trgatve sadja, ni kupcev na sadje. V takem slučaju, ter ako sadja nočemo ali ne moremo porabiti na kak drug način, temuč ga hočemo svežega prodati, moramo sadje do prodaje deti v dobre shrambe, kjer se ne pokvari. V obče so za hranjenje sadu tudi naše vinske kleti sposobne, nikakor pa kleti, kjer se hrani repa, korenje, zelje itd. Tudi vinske kleti, ako naj služijo za shrambo sadu, ne smejo biti premokre, ter morajo biti snažne in ne pretople; se ve, da tako mrzle ne smejo biti, da bi sadje v zimi zmrznilo. Na dalje naj ne bodo presvetle, pa tudi pretemne niso dobre, temuč tako morajo biti stavljene, da se mora pripuščati sveži zrak,

ne da bi pri tem nastal prepah! Z drugimi besedami: Shrambe za sadje morajo biti primerno suhi, proti mrazu zavarovani, vendar ne pretopli prostori, v katerih se da pristop dnevne svetlobe in svežega zraka po želji urediti.

Kdor pa ravno opisanih prostorov za shrambo sadja nima, bolje je, da ga koj uporabi na kak drug način, ker bi mu se drugače itak pokvarilo. V takem slučaju bode se priporočilo: sušenje sadja, če že ne za prodaj, vsaj za domačo rabo, ali pa še bolje: naprava sadnega vina ali tako imenovane tolklje, jabelčnice, odnosno hruškovice.

Glavne točke, na katere se pri napravi sadnega vina mora paziti, so:

1. Bolje je manj, kakor pa veliko sort skupaj prešati, ker le takrat dobimo mošt jednako-merne sestave, iz katerega more postati dobro, trpežno vino.

2. Dober mošt, in s tem vino, dajejo sorte s prijetno, okusno kislino, kakor jo imajo n. pr. renéte.

3. Sadje, ki je namenjeno za prešanje, mora biti popolnoma, vendar ne preveč zrelo, ker le tedaj se nahaja v njem največ cukra, in ravno ta je, iz katerega se napravi alkohol, ki daje vinu moč; vino pa, katero ima premalo alkohola, tudi ni trpežno.

4. Poletna jabelka ne dajo nikdar trpežnega vina; bolja so pa jesenska in posebno zim-ska jabelka.

5. Sladkih jabelk ni dobro prešati samih, ker zaradi pomanjkanja kisline in čreslovine ne dajo nikdar trpežnega mošta.

6. Največ in boketni mošt da droben sad trdega mesa.

7. Gujilo sadje pokvari vsak, tudi najboljši mošt, ne sme se tedaj rabiti.

8. Na drobno mleto sadje da več in boljši mošt, kakor stolčeno sadje.

Omeniti še moram, da je pri napravi mošta največja čistoča neobhodno potrebna, se ve, da pa tako, da se s tem ne spravi voda v mošt. Tudi posoda, za sadni mošt in vino mora biti ravno tako dobra in čista, kakor se to zahteva za vino od vinske trte, ter se mora tudi sadno vino večkrat pretočiti.

S tem sem omenil zopet nekoliko reči, ki so pri sadjereji od večje važnosti, ter vsak, kateri se bo v prihodnje pri svojem sadjarstvu ravnal po teh pravilih, sprevidel bo, da je bil