

# Råd och anvisningar för enskilda fruktodlare af A.0

*12 H Br. 1900*



National Library  
of Sweden

Ekön.  
Trädg.  
(Og)  
0

Korgar enligt figur 1, 80 cm höj, 45 x 40 cm i diameter.  
De svannestigen fräpiga till transport, emedan de kunna väljas  
den ena öfver den andra. Innan frukten lägges i korgarna  
mått med rent papper icke råttning-papper, tillse till påddnen och  
fröskakans till innan-löcket pålås, så att luften icke tillåter  
äfven om korgarna väntas. Sålunda påpackade fruktkorgar tillåter

## Råd och anvisningar

för

# Enskilda fruktodlare

af A. O.

Om fruktodlingen skall gifva ekonomisk fördel är icke blott en rationel vård, såsom regelbunden och allsidig gödsling och årlig ans nödvändig, utan skörden måste äfven egnas en långt större uppmärksamhet än hvad hittills merendels varit förhållandet. Vidare måste frukterna med noggrannhet sorteras efter kvalité och storlek och packas så att de utan skada kunna transporteras till aflägsna orter. Till ledning meddelas här några upplysningar med afseende på de olika fruktslagen.

### Körsbär.

Härmed menas bigarråer, hjertkörs, moreller, majkörs, klarbär och brunkörsbär. Dessa frukter böra icke nedtagas från träden förr än de uppnått sin naturliga färg: rött, gult eller svart, icke skördas när de äro fuktiga af regn eller dagg. Efter skörden måste de omedelbart rensas från skadade frukter, blad och dylikt, som vid nedplockningen medföljer, och inpackas för att afsändas till försäljningsplatsen. Största hindret för en lönande odling af detta slags frukter har hittills varit den allmänna bristen på ändamålsenliga kärl.

Till körsbär användes alltid i utlandet cylinderformiga korgar med flata lösa lock. Locken fastbindas med garn eller vide. Sådana korgar tillverkas merendels af barkad korgpil, men kunna äfven åstadkommas af gråvide eller hasselspröt. Denna tillverkning fordrar icke synnerligen stor skicklighet i korgmakareyrket. De böra under vintern anskaffas, för att vara tillgängliga då skördetiden kommer.



Korgar enligt figur 1, 30 cm. höga, 35 å 40 cm. i diameter, äro synnerligen lämpliga till transport, emedan de kunna ställas den ena öfver den andra. Innan frukten iläggas klädas korgarna inuti med rent papper (icke tidningspapper), fyllas till brädden och hopskakas väl innan locket påfästes, så att bären kvarligga orubbade äfven om korgarna vändas. Sälunda inpackade framkomma bären

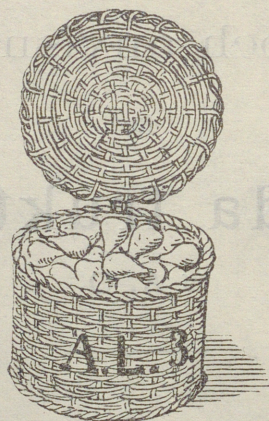


Fig. 1.

friska och oskadade efter flera dagars resa, men i lufttäta lådor taga de snart skada. Vikt eller mål bör antecknas på en papperslapp och läggas öfverst i korgen, innan locket påsättes.

Märke och nummer bör med oljefärg tydligt skrivas på sidan af korgen, icke på locket.

### Plommon.

Sorter med gult, rött eller blått skal böra ej aftagas innan de fått naturlig färg. Sorter som vid full mögnad förblifva gröna, t. ex. Reine Claude m. fl., kunna skördas, då ytan gifver efter för lindrigt tryck mellan fingrarna. De blifva då efter några dagar fullt mogna. Packas med fördel i ofvannämnda slags korgar.

### Äpplen.

**Sommarfrukt** såsom Astrakaner, Klaräpplen, Hampus och Säfsta-holmsäpplen böra fullständigt mogna på trädet. De största och vackraste fränsorteras och hvarje frukt inlindas i rent silkespapper och lägges i korgar af samma storlek, som förut angifvits. I korgens botten lägges ett tunnt lager luktfri träull (icke hö, halm eller agnar), öfverst ett tjockare lager träull, innan locket fastsättes. En andra kvalitét sorteras och packas i luktfria tunnor eller lådor, hvilka icke förut varit använda för annat ändamål. En silltunna kan med stor svårighet rengöras så väl, att den icke gifver frukten en dålig bismak.



**Höstfrukt** behandlas liksom sommarfrukten. S. k. hushållsfrukt, som förekommer i större partier, sorteras äfven efter kvalitet och storlek. Kärlen böra ej rymma mera än högst 100 liter.

**Vinterfrukt**, som skall förvaras längre tid, måste skördas med största varsamhet, frukterna få icke nedtagas då de äro fuktiga af regn eller dagg, icke stötas eller klämmas.

Det gamla förfaringssättet, att inlägga frukterna i rum eller källare att låta dem »svettas», för att sedermera torkas rena från »olja» och inpackas i tunnor, är icke att rekommendera. Klo-kare är att genast inpacka dem i sina kärl, emedan det fettämne som frukterna efter afplockandet från trädet afsätta på skalet är dess naturliga skydd mot förskämning, och får icke borttorkas, ty erfarenheten har visat, att äpplen som genom torkning blifvit beröfvade sitt oljeartade skydd snart taga skada. Renetterna, hvilka hafva ett stråft och torrt skal, få ej heller med gnidning beröfvas det stoffliknande ämne som betäcker skalet, om man önskar bibehålla dem friska någon längre tid. Våra mest ädla sorter såsom Gravenstein, Åkerö, Gul Richard, Ribston, Guldparmän m. fl., sor-

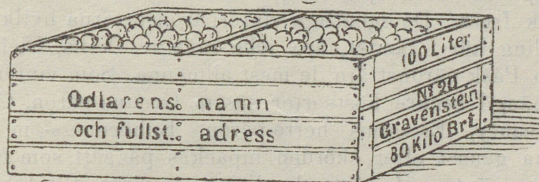


Fig. 2.

teras i minst trenne kvalitéer, de bästa frukterna invecklas i papper och packas i lådor. Den form fig. 2 utvisar, 100 cm. långa, 40 breda och 30 djupa, eller  $80 \times 40 \times 20$  för högsta högsta kvalitéen, afdelade på längden i två rum äro synnerligen lämpliga. Om dessa frukter blifva packade lika noggrant, som de från Tyrolen importerade Rosmariner- och Edelböhmer-äpplena, skulle de säkert stå lika högt i pris.

### Päron.

**Sommarfrukt** skördas oftast senare än som borde ske, ty vanligen äro de tidigaste päronsorterna öfvermogna och »bokna», då de varit packade en eller annan dag. En del tidigare sorter, såsom gul Sommarprinsess-, långa och korta Kanelpäron, måste dock kvarsitta på trädet, tills de fått sin naturliga färg, men böra då genast användas; därför kunna dessa sorter ej med fördel afsändas till orter, som tariffva flera dagars transport. Såsom regel nämnes, att päron skola aftagas från trädet så snart de blifvit fullt utvuxna och kunna skiljas från den s. k. fruktkudden eller frukthållaren utan att bryta

skaftet eller skada fruktsporren. Af de sorter, som således »mogna efter», nämnas Cecilia- och Magdalena-päron, Epargne, Munväte, Williams samt Gråpäron m. fl.

**Höstpäron.** Om dem gäller i de flesta fall hvad som blifvit sagdt om de tidigare, nämligen att de icke få fullt mogna på träden. Bland dessa hafva vi några rätt allmänt förekommande sorter, som verkligen äro värda en god behandling.

Det bekanta och mycket spridda Williamspäronet, Congresspäronet (Souvenir du Congrès), Louise (Louise bonne d'Avranches), Clara Frijs, Amanlis (Beurré d'Amanlis) och Moltkespäron m. fl. kunna ofta likställas med de importerade franska päronen, om de få samma utstyrsel som dessa.

Gråpäron och Höstbergamott äro mindre ömtåliga än andra sorter och äro välkända öfverallt i landet under samma namn. Under goda fruktår förekomma dessa sorter i större massor och vinna alltid rask afsättning till lönande pris, men skulle säkert betinga ännu högre pris om de voro packade i sådana kärl, att köp kunde ske utan ommätningar eller i tunnor eller lådor om högst 100, minst 25 liter eller kilogram.

**Vinterpäron** böra ej nedtagas från trädet förr än man har att befara stark frost. De egentliga vinterpäronsorterna hvilka hinna till full utveckling här i landet, äro icke många. Nelis, Diel, Napoleon, Liegels och Påsk-päronet äro de mest allmänna. Som vinterfrukt gälla äfven en mängd senare höstsorter såsom Grenna-päron, Capiamont, Flemish Beauty, Esperens herre-päron, Enhörnings- m. fl. Äfven dessa kunna genast efter skörden inpackas på sätt som föreskrifvits om tidigare päron, af bästa kvalitéen omvivas alltid hvarje frukt med papper.

Allmänna föreskrifter äro: Kärlen skola tillverkas af rent och luktfritt material och få icke vara lufttäta. De böra vara försedda med odlarens tydliga märke, inbrändt eller i oljefärg å korgars sidor, å lådors gafflar, å tunnors lock. Frukterna få icke packas i hö, halm eller agnar. Kärlen skola vara väl fyllda på det frukterna icke måtte skadas vid rullning under transporten, mål eller vigt i brutto och netto jemte fruktens namn angifves å kärlen.

Kärl som förr varit begagnadt måste innan det ånyo användes rökas med svafvel.

Enklast utföres detta genom att neddoppa en tapp träull i smält svafvel. Svafvelluntan tändes och lägges på marken och tunnor, korgar eller lådor stjelpas öfver densamma, då luntan utbrunnit är desinfektion verkställd.