

Några ord om sätten att tillgodogöra sig de skördar fruktträden lemna.

Lindgren, Erik,

12 H Br.



National Library
of Sweden

Ekono
Trädg.
(P. 1)

Några ord om sätten att tillgodogöra sig de skördar fruktträden lemna.

Af *Erik Lindgren*.

(Aftryck ur Landbruks-Akademiens Handlingar och Tidskrift för år 1889).

Bland de sätt som gifvas att tillgodogöra sig de skördar fruktträden lemna, torde fruktens torkning kunna anses såsom ett bland de förnämsta. Genom att torka frukten vinnes:

1:o att man äfven under fruktrika år kan på ett förmånligt sätt tillgodogöra sig den skörd fruktträden lemna och således icke behöfver bortslumpa frukten för en spottstyfver eller låta den utan nytta förfaras.

2:o att man under de år, då fruktskörden slår fel, kan af öfverflödet från ett föregående år vara försedd med nödigt förråd af frukt.

3:o att genom torkning frukten bringas i en form, som dels gör det möjligt att under åratals förvara den och dels att med lätthet försända den till aflägsna orter, hvarigenom man vore i tillfälle att för dess afsättning välja den fördelaktigaste marknaden.

Det kan för visso antagas, att torkad frukt städse skulle med fördel kunna afsättas. Man besinne, att t. ex. hela den del af vårt land, hvarest klimatets hårdhet lägger hinder i vägen för fruktodling, är hänvisad att taga sitt behof från trakter, der frukt kan odlas, likasom att de af städernas invånare och andra, som icke besitta jord att plantera fruktträd på, städse förblifva hänvisade till att köpa sitt behof af torkad frukt från dem, som äro i tillfälle att frambringa sådan. Antagligt är ock, att, blefve tillgången på nämnda vara hos oss större, än den f. n. är, samt kunde säljas till ett måttligt pris, den skulle komma att förbrukas i hvarje hushåll mera, än f. n. är fallet.

Alla fruktslag kunna användas till torkning, men, enär somliga sorter, såsom lemnande en värdefullare produkt, äro dertill bättre egnade än andra, vore dock för utvecklandet hos oss af en frukttorkningsindustri i större omfång nödigt, att för detta ändamål plantera särskilda sorter. Man hade dervid att tillse, icke allenast att man valde sådana sorter, som vid torkning lemna en fullgod produkt, utan att derjemte sådana slag valdes, som vore bördiga och hårdiga samt hellre tidigt än sent mognade, på det att frukten äfven under kallare somrar och möjligast högt upp mot norden måtte vinna nödig utbildning för att lemna en god vara. De erfarenheter



rörande fruktslag till torkning, som gjorts i sydligare trakter med längre och varmare somrar än här, duga naturligtvis icke hos oss, men lyckligtvis saknas icke fruktslag, fullkomligt passande för vårt klimat, hvilka derjemte, såsom lemmande en synnerligen god produkt och i öfrigt egande de egenskaper här ofvan angifvits, äro synnerligen väl egnade till torkning. Såsom, enligt hittills vunnen erfarenhet, varande bland de förnämsta fruktsorter för sagda ändamål samt derjemte tidigt mognande, bördiga och hårdiga, korteligen, egande alla de egenskaper, som kunna ställas på till torkning afsedda fruktslag, kunna följande rekommenderas, nämligen af äpplen *hvit gylling* (äfven kallad virginskt rosenäpple); af päron *Hofstapäron*; af körsbär *Ostheimer* samt af plommon *tidiga sviskon*. Varande emellertid härmed icke sagdt, att det icke gifves äfven flera andra fruktsorter, som äro lika användbara till torkning och i öfrigt besitta de egenskaper, som de här namngifna. Önskligt vore dock, att man hölle sig företrädesvis till blott några få sorter, för att af de olika fruktarterna hvar för sig kunna erhålla en mer likartad produkt, och detta vore synnerligast nödigt, om man en gång skulle kunna komma derhän att sätta i gång export af torkad frukt, något som dock torde komma att dröja ännu tämligen länge. Tillsvidare får man dock naturligtvis torka af de fruktsorter man har, ehuru det är gifvet, att man icke får så likartade produkter, om man utan urskiljning sammanblandar flera sorter, som om man håller sig blott till några få af de lämpligaste till torkning.

För att få frukttorkning hos oss mera allmänt och i någon betydligare skala i gång vore väl nödigt att vidtaga åtskilliga åtgärder för att bereda allmännare insigt i de bästa sätten att dervid gå till väga. Detta kunde lämpligen ske genom att dels bland allmänheten sprida broschyrer, upplysande om bästa sätten att vid frukttorkning gå tillväga, dels genom att anställa undervisare. Nödigt vore väl ock att från utlandet införskaffa modellexemplar af frukttorkningsugnar samt öfriga redskap, såsom fruktskalningsmaskiner m. m., som erfordras för att med minsta kostnad och tidsspillan kunna utföra såväl sjelfva torkningen som dertill hörande arbeten. Våra ingenjörer skulle väl ock genom uppfinnandet af nya eller förbättrade apparater och verktyg kunna lemna en verksam hjälp för att få en industri, sådan som den här i fråga varande, på ändamålsenligaste sätt i gång.

Ett annat sätt att på ett förmånligt vis i stort tillgodogöra sig skördarne af en del fruktslag, synnerligast af äpplen och päron, är att bereda fruktvin eller cider. På åtskilliga trakter i utlandet, t. ex. Würtemberg och Normandie, hvarest nästan alla fält, som dertill befunnits lämpliga, äro fullplanterade med fruktträd, tillverkas cider allmänt, och denna dryck ingår derstädes i den dagliga förbrukningen inom hvarje hushåll. Då man besinnar att cider beredes i trakter, der vinstocken äfven trifves, och att cider der kan uthärda täflan med det i samma trakter producerade drufvinet, är det rent af förvånande att hos oss, der vinstocken icke kan lemna skörd i det fria och alltså intet drufvin kan produceras, ciderberedning icke för länge sedan kommit i bruk, så mycket mer som all anledning finnes för handen,



att den cider, som bereddes hos oss i intet afseende skulle komma att stå efter den, som beredes i de nämnda trakterna. De hinder, som för beredning af cider eller fruktvin möta hos oss, äro dels svenskens benägenhet att föredraga allt utländskt, således äfven utländska viner om än ofta nog af tvifvelaktig ej sällan till och med af underhaltig beskaffenhet, framför rent, godt, svenskt fruktvin, dels äfven bristen hos oss på företagsamhet, hvarigenom man blott med svårighet kan förmås att egna sig åt någonting nytt, synnerligast i någon rigtning sådan som den här ifrågavarande, och slutligen odlas fruktträd ännu i för ringa omfång inom vårt land för att fruktvinsberedning skulle allmänt i nämnvärd skala kunna bedrivas. Med god vilja skulle väl ändock alla dessa hinder kunna öfvervinnas. Började en och annan att tillverka fruktvin, skulle väl exemplet så småningom mana till efterföljd, och kunde vi en gång komma derhän att icke föredraga det utländska framför det inhemska, skulle omsorgsfullt beredda inhemska fruktviner efter hand kunna komma att uttränga de utländska vinerna, åtminstone dem af tvifvelaktigt eller underhaltigt värde. Utbredd insigt om, att de skördar fruktträden lemna kunde på lönande sätt med lätthet af hvar och en tillgodogöras, skulle otvifvelaktigt hafva till följd, att fruktträd mera allmänt och i större omfattning än hittills, komme att planteras, hvartill man kan sluta af den omständigheten, att intresset för plantering af fruktträd redan nu är i betydlig tillväxt, oaktadt kännedomen om de fördelaktigaste sätten att tillgodogöra sig deras skördar ännu i allmänhet lemna mycket öfrigt att önska.

Till befrämjande af en allmännare cider- eller fruktvinsberedning hos oss torde liknande åtgärder böra vidtagas, som angifvits i fråga om torkning af frukt.

Utom dessa båda anförda gifvas — att icke tala om beredning af safter, sylter m. m., som hvarje husmoder känner väl till — åtskilliga andra användningssätt för frukt, nämligen att bereda fruktpasta, fruktmos (af egenskap att under lång tid kunna förvaras), fruktättika m. m. och hvilka kunde förtjena att tämligen allmänt komma till användning. Korteligen, frukt är en vara, som under flerehanda olika former mera än hittills är fallet kan komma till nytta i hvarje hushåll och som borde mera än nu ingå i den dagliga förbrukningen. Låtom oss alltså plantera fruktträd — mycket fruktträd — ty nog finnas utvägar att använda deras skördar, blott vi bättre komma underfund med de ändamålsenligaste sätten att bringa frukten i sådana former, som göra den mest begärlig till förbrukning!

