

Om insamling,  
förvaring,  
inpackning,  
forsling och  
torkning af  
frukt... : (s...

Eneroth, Olof,

*12 H Br.*



National Library  
of Sweden

Om

insamling, förvaring, inpackning,  
forsling och torkning af frukt.

En anvisning för fruktodlare och frukthandlare.

(Utskrift ur tidskriften: Läsning för Folket.)





## Innehåll.

---

Inledning .....	sid. 5.
1. Om insamlandet.....	» 7.
2. De förnämsta villkoren för frukternas längre bewarande .....	» 10.
3. Om fruktkanmaren och förvaringen deri.....	» 11.
4. De viktigaste reglorna för frukts behandling.....	» 18.
A) Fruktsens skötsel och dess behandling straxt efter skörden samt dess försling i friskt tillstånd.....	» 18.
B) Frukts förvaring.....	» 22.
C) Försling af frukt.....	» 25.
D) Torkning af frukt.....	» 26.

---

The following is a list of the names of the persons who have been elected to the office of Justice of the Peace for the year 1880.

### Justices

1. On the 1st of January, 1880, the following persons were elected to the office of Justice of the Peace for the year 1880:—
2. The Hon. Mr. Justice of the Peace, Mr. J. H. [Name], was elected to the office of Justice of the Peace for the year 1880.
3. The Hon. Mr. Justice of the Peace, Mr. J. H. [Name], was elected to the office of Justice of the Peace for the year 1880.
4. The Hon. Mr. Justice of the Peace, Mr. J. H. [Name], was elected to the office of Justice of the Peace for the year 1880.
5. The Hon. Mr. Justice of the Peace, Mr. J. H. [Name], was elected to the office of Justice of the Peace for the year 1880.
6. The Hon. Mr. Justice of the Peace, Mr. J. H. [Name], was elected to the office of Justice of the Peace for the year 1880.
7. The Hon. Mr. Justice of the Peace, Mr. J. H. [Name], was elected to the office of Justice of the Peace for the year 1880.
8. The Hon. Mr. Justice of the Peace, Mr. J. H. [Name], was elected to the office of Justice of the Peace for the year 1880.
9. The Hon. Mr. Justice of the Peace, Mr. J. H. [Name], was elected to the office of Justice of the Peace for the year 1880.
10. The Hon. Mr. Justice of the Peace, Mr. J. H. [Name], was elected to the office of Justice of the Peace for the year 1880.

## Om insamling, förvaring, inpackning, förs- ling och torkning af frukt.

(Sammandrag efter erfarne mäns uppgifter.)

af Olof Eneroth.

Swad man än må göra för trädgårdsodlingens be-  
främjande, man må i tal och skrift orda huru mycket  
och huru bewekande som helst om de många och olika  
fördelarne deraf, det wiså är, att, så länge denna odling  
ej ger winst, skall man med alla sina åtgärder föröfrigt  
icke uträtta något waraktigt deraf. De ekonomiska frå-  
gorna måste tagas ekonomiskt. Wi swenskar hafwa icke  
råd att taga dylika frågor annorlunda.

Skall alltså fruktodlingen kunna drifwas upp, så  
måste wi först och främst se till, att den kan blifwa winst-  
gifwande. Wi måste icke blott plantera och sköta våra  
träd wäl, wi måste äfwen skörda vår frukt i rätt tid  
och på rätt sätt, wi måste förwara den så att den "hål-  
ler sig", wi måste lära oss att bereda den frukt, wi ej  
kunna förwara men ej genast sälja, och wi måste slutli-  
gen äfwen på lämpligaste sätt ordna affättningen deraf.  
Förrän wi någorlunda lyckats i dessa punkter, skola våra  
hemöfwaren icke hafwa någon waraktig framgång, och  
den swenska fruktodlingen fortsarande förblifwa i sitt out-  
wecklade skick.

Oftast och allmänast lastas skulden till fruktodlin-  
gens förfall i Swerige på klimatets olämplighet. Under-  
söker man emellertid saken närmare, så torde man lätt

finna, att detta skäl dock ej har den stora betydelse, som man derwid fäster. Wigtigare skäl har man att söka dels i många ekonomiska förhållanden, som hittills hindrat fruktträdsodlingens ierksamma bedrifwande, dels i obekantskapen med sjelfwa fruktträdsodlingen samt med fruktens egenheter och behandling. Jäke minst torde likgiltigheten bero på det sistnämnda förhållandet. När, såsom ofta är fallet, frukten så lätt skämnes och wisknar, och inga medel synas gifwas att förekomma detta, — hur skall man wäl kunna enwisas med att fästa någon egentlig betydelse inom hushållet wid den nyckfulla waran?

Under sådana förhållanden synes det wara af synnerlig wigt att meddela de lagar och reglor för fruktens insamling och förwaring, genom hwilkas kännedom fruktens behandling skulle kunna förbättras. Wi hafwa derföre rådfrågat några bland de mest erfarne fruktträdsodlare och fruktännare, såsom Thomson, Du Breuil, Lucas och Schübeler, samt meddela härmedelst enligt dem följande enkla grundsatser i detta ämne.

Zusamlandet och förwaringen af frukt är ett ämne, rörande hwilket wi hafwa mycket att lära; och då man tager i betraktande, hwilket stort kapital ligger i odlandet af frukt och af hwilken wigt denna produkt kunde blifwa i handelswäg, får detta ämne stora och omedelbara anspråk på vår uppmärksamhet. Guru många är det wäl bland dem som äga fruktträdgårdar, hwilka ens kunna den tid för fruktens aftagande, hwarigenom de kunna försäkra sig om att den erhåller den högsta möjliga grad af förträfflighet. Eller kunna wi ej med full

tillförsigt påstå, att en stor del af nästan all vår sommarfrukt förtäres omogna eller öfvermogna? Fruktens bewarande om wintern och dess inpackning för längre forseling äro frågor, som måste synnerligen mycket intressera alla dem, som idka odlingen deraf i förra utsträckning.

Fruktens bewarande är desutom en fråga af stor wigt ej allenast för dem, som skörda och använda frukten, utan äfwen för dem som handla dermed, och hwilka, genom bristande kunskap om ett ändamålsenligt sätt att förwara den, äro utsatta för betydliga förluster. Som det sätt, hwarpå frukten insamlas, har ett wißt inflytande på dess förwande, wilja wi först syfsätta oss med detta ämne.

## I.

### Om Insamlandet.

I fråga om fruktens aftagande fordra de olika slaggen olika behandling.

Kärnfrukter aftagas i allmänhet, när stjelen börjar bli lätt att skilja från fruktsporren, utan att någon fönderbrytning behöfwer ske. Äfwen af färgen kan man sluta att frukten närmar sig sin mognad.

Plommon böra aftagas tre eller fyra dagar innan de äro fullmogna.

De sommar- och höstfrukter, som hafwa kärnor, skolas skördas några dagar innan de äro fullt mogna.

Emwarom allt utförligare reglor längre fram i denna ahandling skola meddelas.

Desa frukter innehålla då de ämnen som äro nödwändiga för deras fullständiga mognad. Derigenom att

de sålunda skiljas från trädet, beröfwas de saften från rötterna, tvingas att bringa till fullkomlighet den wättska, som redan uti dem innehålles, sockerämnet hindras från att utspädas af watten, och smaken blir högre och mera kryddaktig. Kännetecknet på, att de äro mogna till skörd, är det, att den af solen belysta sidan börjar utbyta sin gröna färg mot en gulaktig.

Krusbär, som äro bestämde till wintillwerkning böra deremot afplockas, innan de börjat mjukna till mognad, samt, i händelse sorten hör till de röda, innan de börjat rodna. (Se widare Trädgårdsskol för allmogen af Olof Gueroth. Tredje upplagan.) Krusbär för spisning samt försbär och hallon få ej skördas förr än de äro mogna, men böra just då aftagas, emedan ett längre qwarstående beröfwar dem mycket af deras godhet.

De kärnfrukter, hwilka mogna först fram på wintern, aftagas, när de nått sin fulla utveckling och innan "vegetationen" helt och hållet upphört, — det will säga från slutet af September till fram i Oktober, hwarwid afseende naturligtwis måste fästas wid de olika slagen af frukt, den kyliga årstidens tidigare eller senare inträdande samt klimatet. Erfarenheten har wisat, att de fruktsorter, som qwarlemnats på träden, sedan de slutat wäxa, ej bibehålla sig så wäl. De förlora i söthet och kryddaktig smak, emedan temperaturen wid denna årstid wanligen är för låg att tillåta de nya wättskor, som de upptaga, att blifwa fullkomligt utbildade. Om man deremot aftager dem, innan de äro fullt utvecklade, wisna de och blifwa ej mogna. Det är äfwen nödwändigt att skörda de frukter, som wäxa på samma träd på olika

tider, allt efter som de olika mogna, hwilket med en del forter wanligen är fallet.

Af fristående träd plockas frukten sednare än af sådana, som stå i spalier; och af gamla twinande träd förr än af yngre och starkare.

Druswor böra, antingen de skola användas genast eller förvaras friska, ej plockas förr än de äro fullkomligt mogna; ty ju längre de qwarlemnas på winstocken, desto bättre utvecklas i dem sockerämnet.

Hårdskaliga frukter, såsom t. ex. haselnötter o. d. kunna plockas, när nöterna böra lösna i hylsorna. Dessa hylsor utanpå nöterna låter man qwarfitta, emedan kärnan anses derigenom hålla sig färskare.

För fruktstörd bör wälfas torr och klar wäderlek. Denna regel gäller för all frukt.

Bästa sättet är att astaga all fastig frukt med handen, en och en frukt i sänder, hwarwid man så mycket som möjligt måste undwika att klämna dem, emedan på hwarje kländt ställe en brun fläck uppkommer, som snart widgas mer och mer, tills hela frukten innan kort är skänd.

Man har uppfunnit flera olika slags instrumenter, så kallade "Fruktplockare", medelst hwilka frukten skulle kunna, utan tillhjälp af stege, nedtagas från toppen af träden. Fördelarne af dessa fruktplockares användning äro ännu omtwistade. Dels går störden på detta sätt långsammare, dels blir frukten lätteligen mer eller mindre stött och håller sig derigenom icke. För dem som emellertid wilja försöka dylika, skola längre fram uppgifter om dylika fruktplockare meddelas.

När frukten är afspöckad, bör den läggas i en korg, omkring 2 fot i längd,  $1\frac{1}{2}$  fot wid och en fot djup samt i botten betäckt med en matta. Frukterna nedläggas warsamt bredwid hwarandra samt ej i mer än trenne hwarf; ty när för många läggas ofwanpå, bli de understa klämda. Emellan hwarje hwarf bör läggas ett tjockt lager af löf. Sedan korgen är fylld, bäres den till ett rymligt och lustigt rum, der frukterna utbredas på löf eller torr mossa. Här fullborra nu sommar- och höstfrukterna sin mognad.

## II.

De förnämsta wilkoren för frukternas längre bewarande.

Desa äro kyla, jemnhet i temperaturen samt mörker. Om temperaturen alltid är lika, kan liten eller ingen fuktighet affätta sig på frukterna; men om luften i rummet skulle wara blott tio grader jemförelsewis warmare än frukten, så skulle likwäl kylan hos den sednare göra, att den wattengas, som besinner sig i rummet, skulle affätta sig i form af fuktighet på den kalla fruktens yta, alldeles såsom ett kallt glas öfwerdrages med imma, när det kommer i warm luft. Om luften i sig sjelf är torr, så ersfordras naturligtwis en i samma proportion större wärmeegrad, för att åstadkomma en sådan werkan, men om wintern behöfwer man blott afkyla fuktmatarn några få grader, för att den genast skall wisa en affättning af fuktighet. Frukter med tunna, släta och glänsande skal, hwilka sluta sig tätt till det kalla fruktöttet, blifwa, af ofwannämnda orsak, ymnigt betäckta med fukt. De sorter deremot, som hafwa hårda och ojemna skal, affätta

mindre fuktighet. När luften åter blir kallare än frukterna, så afdunstar twertom fukt ur dem, så att de på ytan blifwa alldeles torra. Men att de så ömsföris blifwa wåta och sedan åter torra, är ganska skadligt för dem, och orsaken härtill — nemligen förändringarne i temperaturen — måste äfwen hafwa ett menligt inflytande på fruktens fastighet.

Man måste alltså iakttaga, då man wädrar sitt fruktrum, när det någongång behöfwer ske, att det sker wid den tid på dagen, då thermometeren i rummet och den, som sitter utanför, wisa samma temperatur; ty då kan naturligtwis ingen affättning af fuktighet äga rum.

Swad kylan beträffar, så är det wäl bekant, att den är ett huswudsfalligt willkor för fruktens längre bewarande; ty om wi wilja påskynda mognaden hos något slags frukt, måste wi höja wärmegraden och handla sålunda i motsatt riktning.

Ljuset påskyndar mognaden och den slutliga förskämningen hos de frukter, som äro utsatta för dess inflytande. Om de friskaste exemplar afplockas och läggas framför ett fönster, skola de snart se mycket sämre ut än de, som ligga mörkt, om än de för öfrigt på allt sätt åtnjuta samma omsorger.

### III.

Om fruktkammaren och förwaringen deri.

Förwaras för en längre tid kunna endast sådana frukter, som mogna sednare på hösten eller under wintern, och hwilka, sedan de före den första frosten blifwit nedtagna från träden, läggas så att de, skyddade från frost, kunna fullständigt mogna. Sommarfrukt kan

förvaras, endast medelst infokning eller torkning, hvarvid det i förre fallet blir nödvändigt, att antingen hålla den infokta frukten oåtkomlig för luft, eller tillsätta den med socker; — men både utseende och egendomlighet i smak gå härvid i mer eller mindre grad förlorade. Söstfrukt kan förvaras en kortare tid.

För att kunna förvara frukten under vintern, är det i främsta rummet nödvändigt att skydda den mot frost, som helt och hållet förderfvar den; samt för det andra, att fördröja dess mognad så, att ej allasammans mogna på en gång, utan efter hand, och några slag ej före än i Maj det följande året. Erfarenheten har nemligen wisat, att på fullständig mognad följer snart förfämmning samt att det är nästan omöjligt att gömma frukt med fördel längre än till nybnämde tid.

Allt så dessa tvänne vilkor (skydd mot frost och fördröjd mognad) mer eller mindre fullkomligt uppfyllda, beror på ett ändamålsenligt inväntande af fruktkammaren, samt på den omsorg man egnar frukten.

#### Om Fruktkammaren.

Denna wisar sig motsvara ändamålet, om den uppfyller följande sex vilkor:

1:o Att temperaturen derstädes alltid är lika. Det är nemligen genom förändringar i temperaturen, som jäsnung åstadkommes och den inre organisationen förstöres, i det att dessa temperaturförändringar utvidga eller sammandraga de vätskor, som innehållas i frukterna.

2:o Att denna temperatur är omkring åtta grader öfver fryspunkten. En högre temperatur skulle för myc-

ket påskynda jäsningen. Om den deremot wore mycket lägre, skulle jäsningen alldeles upphöra, och mogningsprocessen afstanna. På detta sätt kan man förvara frukt 5 à 6 månader i iskällare; men på bekostnad af det åsyftade ändamålet. Ty då frukten toges ur iskällaren, måste den någon tid utsättas för en högre temperatur, för att kunna mogna, hvilket dock endast sker med svårighet, och nästan alltid förlorar den då sin godhet.

3:o Att fruktkammaren hålles oåtkomlig för ljusets inverkan. Denna inverkan påskyndar äfwen mognaden, i det den underlättar de kemiska förändringar, som frambringa densamma.

4:o Att den kolsyra, som utvecklar sig från frukterna, qwarhållas i kammaren. Denna gas synes nemligen, enligt anställda rön, väsendtligt bidra till fruktens bibehållande.

5:o Att atmosfären är mera torr än fuktig. Fuktighet är nemligen också ett nödvändigt villkor för jäsning; den minskar motståndet i frukternas väfnad och befordrar vätskornas utgjutning. Det är därför bäst att söka till en viss grad uteslänga den från fruktkammaren, som likväl ej får vara alldeles torr, emedan frukterna då genom utdunstningen förlora sin fastighet, visna, blifwa hoptorkade och ej kunna mogna.

6:o Att frukterna äro så lagda, att de så litet som möjligt klämma hwarandra. En fortfarande tryckning gör nemligen, att kärnen och cellerna brista wid den punkt, som lider af tryckningen, de olika vätskorna blandas, och denna blandning befordrar de kemiska reaktioner, hvilka frambringa mognad.

En fråga som ofta framkastas, när det gäller förvaring af frukt, är denna: hwilketdera är bättre till frukts förvaring: kallare eller ett wänligt rum?

Swaret på denna fråga ligger till en god del i de ofwan meddelade satserna. — I första allmänlighet lyder det sålunda: beggdera äro goda, om de blott, med afseende på semheten i luftens temperatur och fuktighetsgrad samt ljusets utestängande, uppfylla de ofwan föreskrifna wilkoren. Alltså: man kan wälja hwilketdera man will, blott man ser till, att man inreder och tillreder den walda lokalen på ett för förvaringen af frukt särskilt lämpligt sätt. Och det wigtigaste man i detta fall har att göra, finnes i allmänhet i det ofwan meddelade uttryckt.

När frukterna intagas i fruktkammaren, lägger man dem på golfwet, som bör vara betäckt med ett tunnt lager af torrt löf. Der sorterar de. Hwarje särskildt slag lägges för sig. Alla fläckiga eller skadade frukter tagas bort. De friska få ligga qwar sålunda i två eller tre dagar, så att fuktigheten må hinna afdunsta. Sedan läggas de på hyllor på torrt löf eller bomull, att frukterna ej må skadas genom sin egen tyngd. Dessförinnan torkas alla frukterna med ett stycke mjukt flanel. De ordnas i rader på hyllorna, hwarwid omkring  $\frac{1}{2}$  tum lemnas mellan hwarje frukt. Derjemte iakttages, att hwarje sort lägges för sig, och att närslägtade sorter komma bredwid hwarandra.

När alla frukterna äro på detta sätt ordnade i fruktkammaren, lemnas fönster och dörrar öppna under dagen, såvida wäderleken är torr. Allt på detta sätt i åtta dagars tid utsätta frukten för luftdrag är nödwändigt,

för att från densamma borttaga all öfverflödig fuktighet. Sedan detta är gjordt, välser man en torr och kall dag, för att så fullständigt som möjligt tillsluta alla öppningar. Derefter få ej dörrarne öppnas oftare, än när man nödvändigt måste gå ditin.

Hittills hafwa wi ej användt några andra medel än mer eller mindre starkt lustdrag, för att ur fruktammaren bortskaffa fuktigheten. Denna metod kan dock ej alltid följas utan allvarsamma olägenheter för fruktens bevarande. För det första bringar den lusten inuti rummet till samma värmegrad som den yttre, hwilken förändring, om temperaturen är mycket olika ute och inne, är högst ofördelaktig för frukten. För det andra tillåter den lufset intränga, hwilket ej är mindre förderligt än förändringen af temperatur.

För att undwika denna swårighet, begagnar man med fördel torrad saltsyrad (chlorwätesyrad) kalk \*). Denna har den egenskapen att draga till sig fuktighet och det i sådan myckenhet (ungefär 2 gånger dess egen tyngd), att den, efter att någon tid hafwa varit utsatt för en fuktig atmosfär, sjelf blifwer flytande. Osläkt kalk suger äfwen åt sig fuktighet, men den uppsuger på samma gång den kolsyra, som utvecklar sig från frukterna; och det är, såsom wi ofwan antydt, af stor wigt att qwarhålla denna.

När man will använda saltsyrad kalk, bör man låta göra ett slags låda af träd, fodrad med bly, omkring

\*) Anm. Detta material är emellertid dyrt nog; och huru ändamålsenligt dess användande än må wara, anse wi of derföre ej böra förorda densamma, utan att göra läsaren uppmärksam på kostnaden.

18 tum wid och 4 tum djup, samt den ena sidan  $1\frac{1}{2}$  tum lägre än de andra. Man sätter den på ett litet bord, som sluttar något åt en sida ungefär 18 tum högt ifrån golfwet, och fäster midt på lådans lägsta sida en liten pip, hwarigenom den saltsyrade kalken, som blifwer flytande, kan rinna af i en stenrukka, ställd nedanför pipen. Kalken utbreder uti lådan i små, porösa, tre tum tjocka och mycket torra bitar; och skulle den mängd, som blifwit ditlagd, wara helt och hållet bortrunnen, innan all frukten är åtgången, måste man påfylla ny dylik saltsyrad kalk i lådan. Omkring 50 skålp., använda i 3 omgångar, är tillräckligt för en fruktammare, sådan som wi beskrifwit. Det flytande ämne, som erhålles genom detta försarande, samlas omsorgsfullt i krukkan, som får stå till året derpå. När nu fruktammaren ånyo är fylld, sätter man detta fluidum på elden i en kopparkittel, då all wättska snart bortdunstar, och den torra kalk, som återstår, kan användas på samma sätt som förut.

Fruktammaren bär eftersees en gång i weckan, då man borttager de frukter, som begynna bli skända, lägger affides dem som mognat, samt, i händelse af behof, påfyller saltsyrad kalk.

I en engelsk tidning gifwes följande beskrifning öfwer ett fruktrum, tillhörigt en godsegare nära London, hwilken i flera år hafit att uppvisa ypperliga päron wid en tid, då denna frukt wanligen warit förbi. Denna beskrifning gifwer både upplysning och ledning i det som man i allmänhet har att iakttaga wid uppförande af ett förvaringsrum för frukt; dock måste man ihågkomma,

komma, allt här i Norden fördras större försigtighetsmått för att undvika frost. Dubbla väggar med mellanrum för luft, eller med mellanfyllning af något icke värmeledande material, äro bland de hufvudsakligaste medlen för uppnåendet af detta ändamål.

Beskrifning öfver herr Moormans Fruktkammare.

Rummet war ej ursprungligen byggt för detta ändamål, men genom någon förändring lyckades det att deraf göra en högst förträfflig fruktkammare. Bewisen härpå äro de pris, som är efter år tilldelats derifrån utgångna och wid utställningar uppvisade frukter. Detta rum är blott en afdelning af en wind öfver ett wagnshus och war ursprungligen ämnadt att förwara seldon uti. Som wanligt på dylika ställen äro väggarne brädfodrade; taket är belagdt med skiffer. Byggningen ligger för sig sjelf och mot sydwest.

Mellan murarne och de inre brädwäggarne är ett tomrum. Detta är, såsom sagdt, en wiktig omständighet, och så äfwen brädfodringen, emedan luft och träd äro kända som dåliga värmeledare. Taket är wid norra sidan betäckt med en dubbelgipsning, och golfwet först brukslaget och sedan brädlagt. Deraf kunna wi sluta att temperaturen i detta rum måste wara särdeles jemn och ej blottställd för förändringar. Det finnes äfwen en liten kakelugn, men den begagnas sällan, och aldrig för att uppvärma rummet, med mindre temperaturen derstädes verkligen skulle wara under fryspunkten. Frukten hålles sålunda kall. Fönstret öppnas wäl någon gång, men som det både då och alltid eljest är betäckt med en

rullgardin, så kommer likwål ingen dager åt frukten. En liten brasa i kakelugnen, under det att fönstret på samma gång är öppet och wäderleken torr, är ganska nyttig att fördrifwa den fuktighet som utvecklas af frukterna. På hyllorna är utbredt ett lager af ren halm, hwarpå frukterna ligga bredwid hwarandra.

Då man tager ofwan anförda saker i betraktande, kommer man till den slutsats, att om en fruktammare bygges ofwanpå ett ställe, der lusten har fritt spelrum, om dess tak förses med dubbel gipsning och ett tomrum lemnas emellan de yttre murarne och den inre brädsfogningen, så äger den huswudsakligen samma egenskaper som den nyss beskrifna.

#### IV.

De wigtigaste reglorna för frukts behandling blifwa alltså följande.

1. Fruktsens skördande, dess behandling straxt efter skörden samt dess försling i friskt tillstånd.

1. Kärnfrukter äro färdiga till skörd, när stjelen lätt låter skilja sig från fruktsporen \*). Äpplekärnorna hafwa då en brunaktig och päronkärnorna en mörkbrunnare färg. Tidigt mognande sorter äro då äfwen färdiga till spisning. Sednare mognande sorter fordra deremot att få mogna efter på lager.

2. Hos Stenfrukter är frukt mogna den samtids med frö mogna den.

3. Endast wål planterade, wål skötta och fullt utbildade träd bära säkra skördar af fullt utbildade frukter.

\*) Med fruktspore menas de små, knöliga, tjocka quistar, på hvilka blommorna och frukterna sitta hos fruktträden.

Först när ett träd burit 3 till 4 gånger, bär det fullt utbildad frukt.

4. Sommar-, höst- och vinterfrukter skördas på olika tider.

5. De tidigt mognande sommarfrukterna böra tagas af trädet, innan de hunnit full mognad, d. w. s. när kärnorna börja att mörkna. — Bordsfrukter böra desutom skördas tidigt om morgnarne. De förlora i smaken, om de skördas i solsken.

6. Sommarfrukterna böra, om man vill söka förwara dem, hwilket endast kan ske för en kortare tid, förwaras i kylig källare eller annat kyligt rum med torr luft, och de få icke läggas i lager på hwarandra.

7. Höstfrukter äro sådana som äro ätbara i Oktober och November, hålla sig endast några veckor, i bästa fall fram mot nyåret.

De skördas, när kärnorna äro fullt mogna, och stjelen skiljer sig från fruktsporren, och beror skördetiden sedan på frostens tidigare eller sednare inbrytande.

8. Höstfrukter förwaras på torrt, kyligt ställe. Will man påskynda estermognaden, så läggas de i lager på hwarandra, dock ej för tjockt. Men önskar man behålla dem så länge som möjligt, så böra de ej läggas på hwarandra utan twertom läggas så glest, att de ej widbröra hwarandra. När de legat så i 2—3 veckor, nedläggas de i källare.

Man bör alltså icke genast efter afplockningen nedpacka höstfrukt i källare, utan först, som sagdt, låta den ligga och afdunsta ett par veckor i torrt, luftigt rum och astorka den med mjukt tyg, den får annars lätt käl-

larsmal. I förvaringsrummet bör den ej utsättas för starkt luftdrag. Den förlorar då lätteligen alltför mycket af sin smak och sina vätskor, och mogningen påskyndas derigenom för mycket. För att hindra detta plägar man äfwen lägga torr luftfri halm öfver dem.

9. Winterfrukt d. w. s. sådan som blir ätbar först efter Jul, bör då qvarsitte på trädet så länge som väderleken det möjligtvis tillåter. — Den lägges ej såsom höstfrukten att först afdunsta, utan den lägges genast eller ett par dagar efter plockningen ned i källaren eller förvaringsrummet.

10. Afplockningen bör alltid ske med yttersta omsorg. Klämmes eller stötes frukten aldrig så litet, så blir den fläckig och ruttnar lätt. Man bör derföre helst med händerna, och dessa försedda med handskar, aftaga hvarje frukt för sig.

Sitta frukterna så, att de ej äro åtkomliga för handen, så begagnar man sig af så kallade frukt-plockare, hvilka göras såsom fig. 1 wisar. — Tänderna göras af tjock järntråd 2—3 tum långa. Påsen bör göras af läder och tillkippas så, att spetsen wändes mot stången.

En annan sorts fruktplockare, se fig. 2, göres af järnbleck och fodras med skinn, men så att skinnpåsen blir mindre än bleckbågaren.

fig. 1.

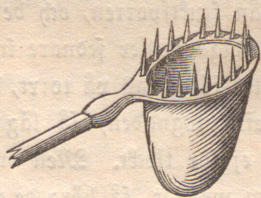


fig. 2.



För att böja ner grenar, som annars icke äro åtkomliga, begagnar man sig af en stång med jernkrok i ändan. Omkring sjelfwa stängen är en jernring, också försedd med krok, och som låter flytta sig fram och tillbaka. Kroken på den lösa ringen fästes i en annan gren eller i stegen, fig. 3.

Fig. 3. Passande stegar för fruktstörd gröns så som fig. 4, 5, 6, 7 utwisa.



Fig. 4.

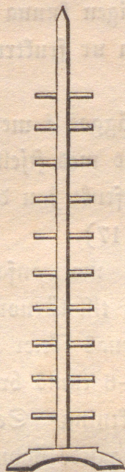


Fig. 5.

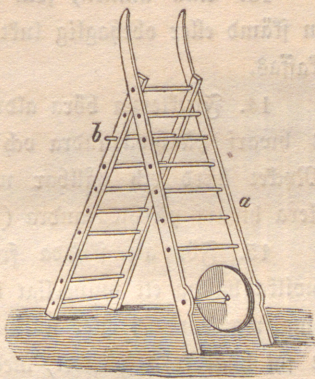


Fig. 6.

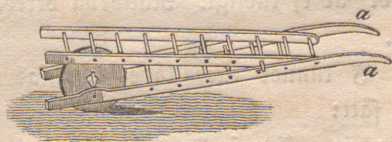
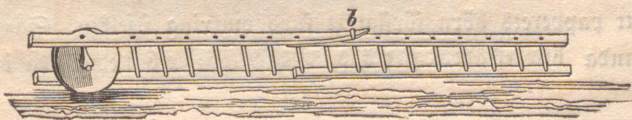


Fig. 7.



11. Allt förbande af frukt bör ske i torr väderlek.

### B. Frukts förvaring.

12. Förvaringsrummet bör vara så byggt, att en så jemt fuktig eller torr samt tempererad luft som möjligt der må kunna bibehållas, samt att man kan släppa in frisk luft, när så erfordras. Temperaturen bör vara omkring 5 grader blidt, men ej öfver 10 Celsius.

13. Alla ämnen, som möjligt kunna åstadkomma en skänd eller obehaglig luft böra ur fruktrummet bortskaffas.

14. Frukterna böra aldrig läggas i mer än 2, högst 3 hvarf på hvarandra och alltid med stjellarne uppåt. Mycket hård och hållbar vinterfrukt kan dock läggas i flera hvarf på hvarandra (se § 17).

15. För att skydda frukten mot anfall af råttor, hvilka hafwa ett synnerligt begär till kärnorna, bör man omgifwa bordens eller ställningarnas fötter eller stolpar, 2 fot högt från golfwet, med 4—6 tumms breda bleckskifwor, fästade i nedåtvänd sned riktning. Se fig. 8.

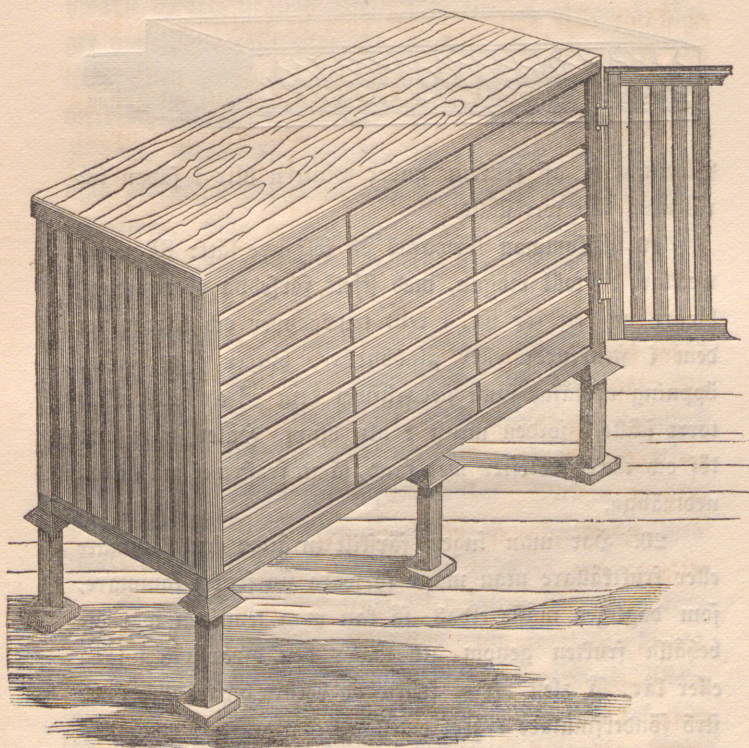
16. Att förwara frukt i hängande böpna lådor eller hyllor är ej rådligt. Råttorna bereda sig lätteligen wäg dit.

17. I tunnor eller lådor inpackas vinterfrukt på följande sätt:

Man invecklar frukten efter swettningen och aftorkningen, hvar för sig, i hwitt rent tryckpapper sålunda, att papperets hörn försigtigt snos omkring stjellen. Sålunda öfverklädda nedläggas de upp- och nedvända i

tunnor eller lådor, som likaledes blifwit förnt inuti klädda med ett lager tryckpapper. Mellan hwarje hwarf ströer man ett lager rent kli, eller bohveteskål, eller torr sand, eller fint smulade träkol, hvilka alla materialier bära vara torra och luftlösa. Tunnorna ställas i källare och tåla, sålunda packade, en eller annan grads kyla, men böra på intet villkor utsättas för häftiga temperaturombyten. — Gwar fort packas helst för sig. — Gwar tredje

Fig. 8.

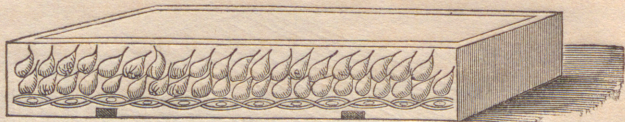


eller fjerde wecka böra frukterna ompackas och derwid alla flämda borttagas.

18. Till förwaring lämpar sig annars särdeles wäl en slags draglista af lätker med lådor, så många som man behagar, sådan som fig. 8 (föreg. sida).

Lådorna, som böra wara 2 fot breda,  $2\frac{1}{2}$  till 3 fot långa (eller längre) och 5 tum djupa, komma då att se ut som fig. 9.

Fig. 9.



Blockningen af frukten under wintern blir i sådan inrättning lätt verkställd.

19. Plommon förwaras på följande sätt: Man inwecklar de wäl mogna, med stjelt försedda plommonen, hwar och ett för sig, i rent tryckpapper och lägger ner dem i stenfrukor eller glasburkar, binder öfwer desas öppning oxblåsa, samt nedgräfwir dem på ett fullkomligt torrt ställe i jorden minst 1 aln djupt. Gålet fyller med löf och täckes derefter med sand, så att frosten ej må kunna nedtränga.

20. Har man ingen särskilt inrättad fruktkammare eller fruktkällare utan måste förwara sin frukt i kammare, som dagligen måste eldas, så kan man temligen wäl bibehålla frukten genom att lägga den hwarfwis i låda eller lår, så glesst att ej frukterna beröra hwarandra samt strö söndersmulade träkol emellan.

21. Grusen frukt återställes endast på det sätt, att man låter den långsamt upptina. Att söka få ur kälén genom att lägga frukten i kallt watten lyckas icke.

### C. Försling af frukt.

22. Winterfrukt bör ej affickas förr än den legat åtminstone en wecka afplockad. Den packas då, sedan hwarje frukt blifwit omwecklad med rent tryckpapper, hwarfvis i tunnor, inuti klädda med papper. Mellan hwarje hwarf, liksom äfwen i botten och ofwanpå, lägges man pappersstrimlor, hö, hackelse, sägsån, eller dylikt. Men framför allt bör packningsmaterialet wara torrt och luftfritt.

23. Plommon inpackas för försling i små kaggar utan att något lägges emellan de särskilda frukterna eller hwarfwen. När tunnan är nära full, skakas den något, tills plommonen synas ligga fasta. Ofwanpå lägges hö.

24. Finare ömtaligare plommon inpackas för försling i askar, små lådor eller krukor på följande sätt: På botten lägges ett hwarf försbärsblad och deruppå plommonen, sida om sida om hwarandra, med stjelnarne väl behållna och uppåtvända. Mellan hwarje hwarf lägges ett hwarf försbärsblad. Mer än fyra hwarf plommon bör ej packas i en låda.

25. Mycket mjuka fruktorter såsom filon, persikor, aprikoser, "jordgubbar" inwecklas (för försling) hwar och ett för sig i silkespapper och läggas hwarfvis. Mellanrummen fyllas med någon sorts fint luftfritt frö, såsom thimothejfrö eller dylikt. Förröfrigt behandlar man

dem såsom i föregående § är nämnt om plommon. Zitron, persikor och aprikoser böra dock för sådant ändamål förvaras några dagar innan de hunnit mogna.

26. All frukt bör för inpackning eller förvaring för eget behof eller torkning sorteras, och wid sorteringen alla på ett eller annat sätt, ware sig genom maskstyggn eller klämning eller dyligt, skadade frukter borttagas.

#### D. Om torkning af frukt.

27. Endast fullständigt utvecklad och mogen frukt bör användas till torkning, ty endast sådan frukt bibehåller sina goda egenskaper i torkadt tillstånd, om torkningen nemligen verkställts på det rätta sättet. — Dock göra mycket fastiga och sockerhaltiga päronsorter härifrån ett undantag. De böra förvaras och torkas, innan de hunnit mogna.

28. Omogen, halfmogen, eller öfvermogen, kländ eller maskstungen frukt bör ej användas till torkning.

29. Mycket sura och rent söta kärnfrukter passa ej bra till torkning. Sötäpplen blifwa sega och derigenom osmakliga genom torkning.

Bäst till torkning äro sådana kärnfrukter, som hafwa en blandad smak af sötna och syra samt icke allt för löst kött. Bland våra svenska sorter lämpa sig gyllingsforterna, rosenhägern, en del oljeäpplen m. fl. wäl dertill.

30. Äpplen böra alltid skalas samt befrias från kärnhuset före torkningen. Päron kunna deremot få bibehålla både skal och kärnhus, hwilket dock beror på sorten.

Kärnhusen uttagas, och sönderfärningen i stycken sker med ett särskildt redskap. Se fig. 10 \*).

Ur större frukter uttagas kärnhusen bäst för hand, sedan frukten blifwit söndersturen, alldestund för mycket fruktbitt annars skulle borttagas.

31. Frukten bör genast, eller så fort som möjligt efter skalningen, bringas in i torkugnen. Den märknar annars.

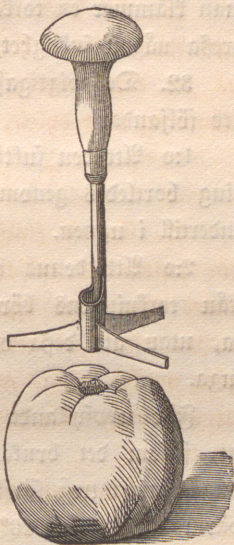
Torkugnen bör wid torkningens början ega inemot 90 graders värma, hwilken värme småningom må sjunka men ej djupare än till 50 å 60 grader. Torkningen bör ej få försiggå för långsamt eller i lägre wärmegrad. Frukten bör ej få förblifwa i ugnen, tills denna är fullkomligt afkyld.

Ginner ej frukten torkas med en ugnswärme, så torkas den i två omgångar, men bör alltid hastigt afkylas efter torkningens slut. Den blir annars lätteligen seg och sur.

Ingen fruktfort bör wid torkning läggas hwarfwis på hwarannan.

Frukt bör aldrig läggas på sjelfwa ugnsbotten, utan på bottnar af pilqwistar, eller dylikt, men alltid luftfritt

Fig. 10.



\*) Figurerna 1—10 äro gjorda efter Schübelers teckningar.

material, i 2—3 tum's tjocka ramar hvilka bottnar kunna flera på hwarandra i ugnen infjutas.

Torkningens fullständighet pröfwes på det sätt, att man klämmer en torkad frukt till prof. Kan man ej utpresza någon fuktighet, så är torkningen färdig.

32. De wigtigaste wilkoren för en lyckad torkning äro följande:

1:o Att den fuktighet som bildas i ugnen wid torkning bortledes genom rör eller öppningar ofwan till eller undertill i ugnen.

2:o Att denna fuktighetens afledning ej sker genast från torkningens början, åtminstone för kärnfrukterna, utan att dessa blifwit först liksom kofta i sin egen ånga.

För uppfyllande af dessa wilkor synes wara bäst, att, såsom det brukas i Frankrike, torka frukten i två omgångar, i två särskilda ugnar: den ena slutet och uppvärmd till omkring 90°wärma, den andra försedd med draghål och uppvärmd till omkring 60°.

Eger man endast en ugn att använda, så blir alltså hufwudsak att rätt afpassa wärmegraden, att reglera utstängningen af fuktigheten samt för detta ändamål i rätt tid öppna och sluta afledningsrören.

Till dylik torkning användes lämpligen en wanlig bakugn wid den wärme, som sådana ugnar wanligen hafwa, när brödet är färdigt att uttagas efter werkställd gräddning. — Skulle denna wärme icke räcka till för torkningen, så måste frukten uttagas, och ugnen eldas om. Med afseende på temperatur och luftwexling råtte man sig efter hwad som ofwan i denna paragraf är

fagdt. Wid ombytet passar man på att wända frukten på bottnarne.

Man får ej elda med tall eller gran eller sådant träslag som kunde gifwa frukten bismak.

33. För stenfrukter bör wärmen, i början af torkningen, vara lägre och småningom höjas.

När frukterna äro halstorkade kan man få bort stenarne genom att klämma frukterna emellan fingrarne.

34. Sura och söta försbär behandlas på samma sätt, i ugn, hvars värme kan ökas, men böra torkas mycket långsammare i synnerhet i början af torkningen. Först när huden börjat skrumpna, ökar man wärmen. Man tager dem ut ur ugnen, innan de äro fullkomligt torra. När de då utsättas för luftens inverkan, erhålla de snart den grad af torra, som gör dem tjenliga till förwaring i lång tid.

35. Swifkon, de blå aflånga plommonsorterna, äro särdeles lämpliga till torkning.

För torkning böra de få hänga qwar på träden, tills de hunnit fullkomlig mognad d. w. s. börjat wisa skrumpor i skinet.

Wäxer trädet på gräswall och är frukten fullkomligt mogen, så kan man medelst skakning låtta beswäret med skörden, som föröfrigt alltid bör företagas en torr dag.

Efter skörden breder man ut frukten på lakan, utbredda på golf, och lufttorkar den sålunda en eller annan wecka, så länge wäderleken det tillåter. Under denna tid utplochar man sådana som wisa sig vara skända.

När frukten legat i ugnen 5 till 6 timmar wid omkring 50° värme, under hwilken tid man låtit fuktighe-

ten, ehuru ej alltför hastigt, utströmma, så ökar man värmen och minskar utströmningen af fuktigheten. Detta dock blott om man har en ugn, som kan så behandlas. När de äro färdiga, uttagas de och afkylas, swettiga som de äro.

36. Inpackning af torkad frukt bör aldrig ske medan den är varm.

Skulle torkad frukt efteråt slå sig, fukta och mjukna, så måste den för en kort tid åter utsättas för hög temperatur t. ex. i en bakugn, sedan brödet blifwit gräddadt och uttaget.

Den torkade frukten förvaras på ett torrt luftigt ställe antingen i lådor eller tunnor, hwilkas lock äro försedda med hål, eller i säckar, som helst böra hängas upp.

#### G. Förvaringen af torkad frukt.

37. All torkad frukt bör i några dagar ligga utsatt för luftens inverkan, innan den inpackas, men derunder wäl bewaras för dam och orenlighet.

Inpackningen bör alltid ske i torrt wäder eller i varmt rum.

Förvaringsstället bör wara torrt, luftigt och fritt för luft.

Stora oglycerade lerkärl passa bäst till förvaring. Användes påsar eller dylikt dertill, så böra dessa någon gång skakas, emedan den deri förwarade frukten då anses skola hålla sig längre.

Vi skulle önska att det ämne wi härmedelst framställt till trädgårdsegares, fruktodlares och frukthandlares uppmärksamhet, måtte vinna det afseende det i så hög grad förtjenar. — Vore den härmed åsyftade förbättringen inom hvardagslifwets hushållning genomförd, — så skulle wi ej redan i Februari behöfwa betala 10 à 12 öre för ett dugligt äpple här i Stockholm, wi skulle ej behöfwa harmas åt den brist på frukt, som wintertiden wisar sig såwäl på torgplatserna som i hushållen, och wi skulle framför allt icke behöfwa se en gren af vår odling fortfarande så helt och hållet försummas, hwilken annars, åtminstone i flera trakter af landet, borde kunna wara i ganska hög grad winstgifwande.



Stockholm, 1861.

P. A. Norstedt & Söner,

Kongl. Boktryckare.

