

У овој години треба што више шљива осушити

1. Само добра и добро осушена шљива има сигурну прођу и добре цене

У овој ретко родној години и поред извоза свежих шљива, који ће, надамо се, бити велики, остаће и велике количине сирових шљива за разне друге прераде. Треба нарочито настати да се што већа количина шљива осуши, не само због тога што се шљива у осушеном стању може дуго очувати, него што ће се свакако моћи као таква више извести и боље уновчити него ако се претвори у ракију.

Као и код свежих шљива, које се извозе, тако и код осушених шљива, мора се обратити највећа пажња на то да оне буду беспрекорне каквоће. Такве ће шљиве онда најлакше прокрчити себи пута на иностраним, данас знатно суженим и ограниченим тржиштима, и најповољније се уновчити. Такве ће шљиве, што је најглавније, моћи и да се сачувају дуже време код пољопривредника, у случају ако би он, услед ниских цена, морао да за који месец одложи продају.

Под *каквоћом сувих шљива*, у трговачком смислу те речи, разумеју се све оне особине које оне треба да имају, па да би могле задовољити купца и потрошача, а на име да су *добро осушене, да имају леи сјаљни изглед, да су довољно крујне, чисте и без мана и да су слатке и укусне, а без икаквог страног укуса и мириса.*

Каковоћа осушених шљива може се добити поправити и сачувати: припремом добре сировине — сирових шљива за сушење, паметним и савесним сушењем и одабирањем и пажљивим чувањем осушених шљива.

Како за сушење шљива треба раније припремити сушницу, то ћемо најпре скренути пажњу произвођача на сушницу као најважнијем оруђу за сушење шљива.

Сушница за сушење шљива треба да је таква да шљива при сушењу не изгуби ништа од оних материја, које је нагомилала у себи за време зрења и које значајно



распоређена, те се лесе морају премештати, па је за сушење потребно и више радне снаге запослити. Све то чини да се сушење на тим сушницама поскупљава уместо да се појевтињава и да се уз то не постиже, ако се не обрати довољно пажње ни онаква каквоћа, којом треба да се одликује добра осушена шљива.

Како у садашње време грађење нових сушница скупо стаје, то и обичне домаће сушнице треба искористити, али их у исто време треба поправити и подесити тако да би се шљиве у њима и боље и јевтиније сушиле. Ако се пећ код тих сушница направи тако да буде састављена не из једног кратког канала него из једног подужег искривљеног канала, који ће се простирати по целом поду сушнице, постићиће се да пламен и загрејани дим не излазе одмах у ваздух него да се у свом путу подуже задрже, како би зидови канала, кроз које они пролазе имали времена да из њих приме више топлоте. Ако се с друге стране направе по два отвора од око 15—20 см. у квадрату према величини сушнице и при дну бочних зидова с једне и друге стране сушнице и по два отвора исте величине, а према средини једног и другог спрата лесе или један већи отвор на средини тавана, па се ти отвори још снабду капцима, постићиће се да се створи потребна промаја у сушници. Тако ће се сушење под много бољим погодбама вршити, па ће се, што је нарочито важно, прскање шљива и цурење сока у знатној мери моћи ублажити и мање дрва трошити.

То су две ситне и јефтине поправке, које сваки произвођач шљива може да уведе, у толико пре што би оне биле од велике користи нарочито данас, кад треба рачунати са сваким килограмом потрошених дрва и са најмањим губитком слатког сока из шљива.

3. За градњу нових сушница треба усвојити онај тип сушнице, са којим се може јевтино произвести најбоља каквоћа осушене шљиве.

Кад се хоће да направи нова сушница, онда се треба користити досадашњим искуством и резултатима многобројних упоредних проба вршених на различ-



WWW.UNILIB.RS

УНИВЕРЗИТЕТСКА
БИБЛИОТЕКА

моћу сулундара—дим у димњаке треба онда да је нешто мало шири. Спајањем двеју сушница у једну, избацују се два бочна зида и тиме уштеђује у грађењу. Тако се може може добити једна већа сушница са 52 лесе, која може примити око 1700 кгр. шљива уједанпут.

Др. Вел. Стојковић

Кајсија и њен значај за наше воћарство

У свима нашим воћарским крајевима има веома погодних услова за производњу кајсија. Али та корисна воћка још није заузела оно место у нашем воћарству које јој припада с обзиром на вредност и употребљивост њених плодова. Она је код нас највише распрострањена по баштама, виноградима или разбацана по воћњацима. Њена корисност састоји се нарочито у томе што јој стабло не нападају безбројне штеточине и гљивичне болести, које су редовни немили гости наших воћака, и што јој плод спада у првокласно стоно воће, погодан за лаку и једноставну прераду. Ту корисност додуше умањују осетљивост њеног цвета према позним пролећним сланама и непогодност плода за дуже стајање или чување у свежем стању и далеки пренос. Али све то нису озбиљне сметње за корисну употребу њених плодова, нити за успешно гајење.

Кајсија је пореклом из топлијих крајева. Нема сагласности у погледу њеног порекла: неки сматрају да је из Јерменске, други тврде да јој је права постојбина Персија, а трећи и то је највероватније да је пореклом из Кине. Према земљишту није никакав пробирач. Једино не подноси сувишну влажност. Може показивати осетну разлику у каквоћи према погодности земљишта. Умерено влажна или чак нешто сува и кречна, плодна и дубока земљишта обезбеђују веома добар квалитет плодова, редовну родност и дуговечност воћке. Претерана влажност, напротив, умањује дуговечност воћке, изазива смолоточину, проуз-