

ВИЛЕНСКІЯ

ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

№ 42.

СУББОТА, ОКТЯБРЯ 17-го ДНЯ 1853 ГОДА.

ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

Содержаніе: О сборѣ и храненіи яблокъ и грушъ. — Простой способъ бѣленія холста.

О СБОРѢ И ХРАНЕНІИ ЯБЛОКЪ И ГРУШЪ (*).

Сборъ плодовъ.

Сборъ плодовъ производится по достиженіи ими известной степени зрѣлости; но разные сорта плодовъ созрѣваютъ въ разное время.

Плоды, созрѣвающіе лѣтомъ и осенью, должно снимать съ деревьевъ 8 или 12 дней ранѣ совершенной зрѣлости. Въ это время заключаются въ плодахъ всѣ начала, необходимыя для окончательнаго ихъ созрѣванія, которое состоитъ въ химическомъ процессѣ, и частью только зависитъ отъ растительной жизни. Если собрать плоды въ эту пору, то они, не получая болѣе сока изъ корней, понуждаются къ совершеннѣйшей обработкѣ того сока, который заключается въ ихъ ткани; потому сахаристые соки въ плодахъ дѣлаются слаще и вкуснѣе. Наступленіе времени для собираванія плодовъ уз-

нается до желтоватому оттѣнку на той сторонѣ ихъ, которая обращена къ солнцу.

Яблоки и груши, которыя созрѣваютъ зимою, должно собирать когда эти плоды получили полное развитіе и прежде прекращенія растительности, т. е. отъ исхода Сентября до конца Октября, смотря по сорту плодовъ, по климату мѣста и по погодѣ. Изъ опыта известно, что эти плоды съ трудомъ сохраняются, когда ихъ собираютъ гораздо позже достиженія полнаго развитія; кромѣ сего, они бывають тогда менѣе душисты и не такъ сладки, потому что вступившій въ плоды сокъ не можетъ получить надлежащей обработки отъ холода. Если же напротивъ, плоды собрать ранѣ полнаго ихъ развитія, то они покрываются морщинами и съ трудомъ дозрѣвають. Полезно также производить сборъ плодовъ съ каждаго дерева въ два раза: въ первый разъ снять плоды съ нижней половины дерева, а во второй, спустя отъ 8 до 10 дней, — съ вершины, гдѣ ростъ плодовъ бываетъ нѣсколько продолжительнѣе; ибо на вершину дѣйствуетъ сокъ долѣе, чѣмъ на прочія части дерева. По той же при-

(* Извлечено изъ статьи, напеч. въ Ж. М. Г. И., заимствованной изъ втораго тома Курса Древоводства, приготовляемаго къ изданію, по распоряженію Ученаго Комитета Министерства Государственныхъ Имуществъ.

чинъ плоды собираютъ прежде съ деревьевъ шпалерныхъ и потомъ съ деревьевъ стоящихъ свободно, а съ деревьевъ молодыхъ ранѣе, чѣмъ со старыхъ и проч. Сверхъ того время для сбора плодовъ еще точнѣе обозначается степенью легкости, съ которою отдѣляются плоды отъ дерева, будучи нѣсколько приподняты.

Для сбора плодовъ, по возможности, избирается время сухое, ясное, и сборъ продолжается съ полудня до 4 часовъ. Въ эту пору въ плодахъ менѣе влажности, они вкуснѣе и лучше сохраняются. Это правило равно относится ко всѣмъ плодамъ.

Способъ сбора плодовъ.

Всегда лучше снимать каждый плодъ руками. При семъ ни какъ не должно прижимать плодовъ, потому что отъ нажимки дѣлаются на нихъ бурья пятна, отъ которыхъ распространяется гнилость. Что касается до снimaniя плодовъ съ вершины деревьевъ, то для сего чтобы замѣнить употребленiе лѣстницы, были изобрѣтаемы многія орудiя, болѣе или менѣе остроумно придуманныя; однако ни одно изъ этихъ орудiй не оказалось вполнѣ удобнымъ въ употребленiи: или потому, что работа идетъ слишкомъ медленно, или же, что снятые плоды бывають болѣе или менѣе повреждены и къ дальнѣйшему храненiю негодны. Посему, для снimaniя плодовъ, находящихся высоко на деревьяхъ, всего лучше употреблять лѣстницу.

Снятые съ деревьевъ плоды тотчасъ укладываются въ корзины. На дно такой корзины кладется мохъ или листья, а потомъ укладываются въ нее плоды по одному и не болѣе какъ въ три яруса, прокладывая между ними листья. Наполненныя плодами корзины переносятъ на головѣ въ помѣщенiе просторное и провѣтренное, гдѣ они раскладываются на столѣ, устланномъ хорошо высушенными листьями или мохомъ. Здѣсь дозрѣвають лѣтние и осенние плоды; но плоды зимнiе требуютъ для

храненiя особеннаго ухода, о которомъ будетъ сказано ниже.

Храненiе плодовъ.

Сохраненiе плодовъ находится въ тѣсной связи съ устройствомъ фруктоваго сада. Въ самомъ дѣлѣ, извѣстно, что цѣль фруктоваго сада состоитъ въ доставленiи въ продолженiе всего года равнаго количества лучшихъ по возможности плодовъ. Правда, прежде было сказано, что этой цѣли можно достигнуть разведенiемъ въ фруктовомъ саду по ровному числу сортовъ фруктовыхъ деревьевъ, коихъ плоды созрѣвають въ каждомъ мѣсяцѣ года; однако же для достиженiя цѣли вполнѣ, необходимо еще такой способъ храненiя плодовъ, при которомъ возможно было бы созрѣванiе нѣкоторыхъ плодовъ промедлить до весны или даже до начала лѣта, когда тѣ же самые сорта плодовъ получатся вновь на деревьяхъ. Посему, вопросъ о храненiи плодовъ весьма важенъ не только для собственнаго употребленiя возвращающихся эти плоды, но еще болѣе для того, кто плодами торгуетъ.

Особеннаго попеченiя о сохраненiи требуютъ только тѣ плоды, которые созрѣвають зимою. При семъ должно обратить вниманiе: 1) на охраненiе плодовъ отъ мороза, которымъ они совершенно разрушаются; 2) на замедленiе созрѣванiя плодовъ въ такой степени, чтобы оно происходило въ исходѣ Маia слѣдующаго года; ибо, во всякомъ случаѣ, совершенно созрѣвшiе плоды скоро разрушаются. Достиженiе этихъ двухъ условiй съ успѣхомъ, болѣе или менѣе совершеннымъ, зависитъ отъ устройства помѣщенiя, въ которомъ сохраняются плоды и которые называютъ—плодохранилищемъ, равно какъ и отъ ухода за сохраняемыми въ ономъ плодами.

Плодохранилище.

По опыту извѣстно, что помѣщенiе для храненiя плодовъ должно удовлетворять слѣдующимъ шести условiямъ:

1) Въ немъ должна быть постоянно равная температура воздуха. Преимущественно отъ переменны въ температурѣ, дѣйствующей на разширеніе жидкостей въ плодахъ, происходитъ въ нихъ броженіе, а потомъ и скорое разрушеніе.

2) Температура должна быть отъ 6 до 8 град. выше 0°, по реомюру. Теплота, превышающая сказанное число градусовъ, производитъ въ плодахъ броженіе; а если температура будетъ ниже 0°, то броженія не происходитъ, но остановится процессъ дозрѣванія плодовъ.

3) Въ помѣщеніе для плодовъ не долженъ проходить свѣтъ. Дѣйствіе свѣта ускоряетъ созрѣваніе плодовъ, облегчая химическіе процессы въ сокахъ.

4) Въ воздухъ помѣщенія не должно заключаться кислорода болѣе того количества, сколько нужно для вдыханія этого воздуха, и надобно, по возможности, сохранить въ воздухѣ все количество отдѣляющейся изъ плодовъ углекислоты. Извѣстно, что присутствіе въ воздухѣ кислорода необходимо для броженія, а также и для созрѣванія плодовъ. Уменьшеніемъ количества кислорода замедляется созрѣваніе плодовъ. Увеличеніемъ количества углекислоты, на основаніи опытовъ Г. Кувершея, предохраняются плоды отъ порчи.

5) Воздухъ долженъ быть болѣе сухъ, чѣмъ сыр. Присутствіе въ воздухѣ сырости производитъ броженіе плодовъ, уменьшаетъ прочность ихъ тканей и способствуетъ истеченію ихъ жидкостей. Посему надобно избѣгать скопленія сырости въ плодохранилищѣ, но воздухъ въ этомъ помѣщеніи не долженъ быть также и слишкомъ сухъ, потому что въ этомъ случаѣ плоды лишаются значительнаго количества соковъ, поверхность ихъ морщится, они высыхаютъ и не дозрѣваютъ.

6) Плоды разложить такъ, чтобы не могли другъ друга помять. Отъ продолжительной нажимки между плодами происходятъ разрывы

клеточекъ; смѣшеніе различныхъ соковъ и броженіе оныхъ.

Уходъ за плодами въ плодохранилищѣ.

Успѣхъ сохраненія плодовъ зависитъ также и отъ ухода за ними въ плодохранилищѣ. Вносимые въ хранилище плоды раскладываются тотчасъ на столъ, который покрытъ тонкимъ слоемъ хорошо высушеннаго мха. Здѣсь плоды разбираются по сортамъ и отдѣляются помятые и съ пятнами, которые негодны для хранения; послѣ этого, отобранные для хранения плоды оставляются на столѣ два или три дня, чтобы лишились части заключающейся въ нихъ влажности.

За сѣмъ положивъ на каждую полку небольшой слой сухаго мха или хлопчатой бумаги, плоды легонько вытираютъ кускомъ фланели и раскладываютъ рядами на полкахъ и въ разстояніи плодъ отъ плода на 4 линіи, и при томъ каждый сортъ плодовъ особо.

По разложеніи такимъ образомъ всѣхъ плодовъ, двери и окна плодохранилища не закрываютъ днемъ, въ хорошую погоду. Подъ вліяніемъ воздуха, въ теченіе одной недѣли плоды лишаются излишней влажности; послѣ чего, всѣ отверстія плодохранилища плотно закрываются, и двери отпираютъ только когда имѣютъ надобность входить въ хранилище.

Плодохранилище надобно посѣщать по разу въ недѣлю для отбирания испортившихся и созрѣвшихъ плодовъ.

Сохраненіе плодовъ въ плодохранилища.

Если нѣтъ плодохранилища, или если собранное количество плодовъ не можетъ быть помѣщено въ плодохранилищѣ, по недостатку мѣста, то въ этихъ случаяхъ плоды можно сохранять въ большихъ глиняныхъ горшкахъ или кадкахъ. Этотъ способъ храненія плодовъ, хотя и уступаетъ первому, однако же удовлетворяетъ условіямъ, при соблюденіи слѣдующихъ предосторожностей.

Посуда для сего избирается новая и хорошо высушенная; на дно посуды кладутъ слой гашеной извѣсти, или порошокъ изъ угля, перемѣшавъ ихъ съ нѣкоторымъ количествомъ сѣрнистаго желѣза, также въ порошокъ предназначеннаго для соединенія съ кислородомъ. Въ посуду кладутъ плоды слоями и притомъ такъ, чтобы въ первомъ слой были они обращены стебелькомъ вверхъ, а во второмъ слой стебелькомъ внизъ, продолжая такимъ же образомъ класть слои до краевъ посуды. На каждый рядъ ящиковъ насыпается слой извѣсти или угля, для наполненія ими оставшихся между плодами промежутковъ. По наполненіи, посуда герметически закупоривается и помѣщается въ сухое мѣсто и гдѣбы она не освѣщалась солнцемъ и не подвергалась измѣненіямъ температуры.

Укладка пересылаемыхъ плодовъ.

Укладка плодовъ, посылаемыхъ далеко, требуетъ также нѣкоторыхъ предосторожностей. Во-первыхъ, надобно для пересылаемыхъ плодовъ имѣть надлежащей величины ящики, потому что въ семь случаевъ необходимо, чтобы плоды были помѣщены не слишкомъ тѣсно и не слишкомъ просторно. Крышка этихъ ящиковъ, для избѣжанія потрясенія плодовъ при закупоркѣ, должна быть на петляхъ. Ящики вкладываются сперва, т. е. сахарною бумагою, которая для сего особенно удобна, по своему свойству всасывать влажностъ, проникающую въ скважины ящиковъ. Потомъ кладется на дно ящиковъ слой длиннаго и сухаго мха, а

на него помѣщаются самыя большіе и твердыя плоды, завернутые въ протекную бумагу; затѣмъ, оставшіеся между плодами промежутки затыкаются такою же неклееною бумагою или мхомъ. Такимъ образомъ укладываются плоды слоями, оставляя для верхнихъ слоевъ легчайшіе плоды. Хорошо закупоренные ящики надобно перевозить, если возможно въ экипажахъ на рессорахъ, чтобы не подвергались сильной тряскѣ.

(Жур. Мин. Гос. Им.)

ПРОСТОЙ СПОСОБЪ БѢЛЕНІЯ ХОЛСТА.

Надобно взять чистаго, свѣжаго коровьяго помета (кала), положить въ деревянную посудинку, налить туда воды кипятка, и хорошенько вымѣшать. Когда эта смѣсь устоится, чистую жидкостъ съ осадка слить, и, послѣ того какъ она остынетъ, замочить въ ней сыровую холстъ, на цѣлые сутки. Потомъ, холстъ вынуть, выполоскать на чисто въ холодной водѣ, разостлать на травѣ и поддерживать въ сырости. Кто захочетъ выбѣлить холстъ скорѣе, тотъ долженъ замачивать его отъ 4 до 8 дней, и каждый разъ поступать съ нимъ такъ, какъ сказано было для перваго раза. Холстъ обрабатываемый по сему способу, выходитъ бѣлѣе и гораздо прочнѣе, нежели выбѣливаемый по обыкновенному способу.

(Посред.)