

Uporaba voća

Voćarstvo može cvasti i razvijati se jedino u onim zemljama, u kojima se voće, zbog ogromne proizvodnje nemože potrošiti ili razprodati svježe i uz cijene koje izplaćuju gojenje istog, gdje se razumno upotrijebi od proizvođačatelja, osobito priredjivanjem voćnog vina i sušenjem. Po onome što sam iztaknuo u prijašnjem poglavju proizlazi, da se kod nas, ne govoreć o smokvama, a možda u nekim godinama i o višnjama, ne proizvadjaju nikakve druge vrste voća u takvoj količini da je poljodjelac zabrinut kako da ga razpača, da pače je proizvodnja voća toli malešna, da je potrebno da se uvozi znatna količina za pokriće potrebe zemlje što se tiče svježeg voća. Smokva se proizvadjuje u prilično znatnoj količini osobito u kotarima Zadra, Šibenika, Makarske i Hvara; po onome ipak te sam mogao opaziti, i po obavjestima što sam dobio, njihova proizvodnja nije takva da zahtjeva osobitih mjera da se preduzme sušenje u velike, pomoću sprava za sušenje, što se nebi za stalno izplatilo zbog velikih troškova koji su tim skopčani, a još bi se manje izplatilo kad bi se ta radnja htjela izvesti u velikom, namjerom da se prirede smokve kao zamjena kave, jer bi to puno zapalo, pošto se nebi našlo smokava u dostatnoj količini za pravu tvornicu na obrtničkom temelju. Treba opaziti da je između težaka prilično razširen običaj sušenja smokava na suncu te onda prodati plod prometnicima ili trgovcima, ili držati jal upotrijebiti otrebke, trošeći ih za zajutrak su malo droplje i kruha. Cijena je prostih smokava od 10—11 novčića kil, a priredjenih u bačvicama od 2 do 2 1/2 kg. od kakvih 30 novčića kil. Na Hvaru, čije su suhe smokve bile jednoć toliko na jeku u Mletcima, sveudilj se o tom radi, ali ipak uvijek to manje, jer stabla od smokve neprestano izčezavaju da ustupe mjesto lozi. Istinabog da, gdje se nahodi smokva nemože da stoji loza, koja više radja, ali mislim da nije shodno uništiti sasvim smokve, koje mogu dobro rasti i uspjivati u nuzgrednim položajima, pa liepo daju dobrih smokava i u suhim zemljama. Pomljivim izborom dobrih vrsti, prikladnih osobito za sušenje, tanke kore, nježne, liepe zelene boje, i koje kad su razplaćene prikažu mekćinu jednoličnu kao med, su