

izplaćuje troškove, koje takova produkcija traži za gojenje stabala i obradjivanje maslina, niti dava mogućnost, da zemljišni kapital dađe ikakve dobiti, što se ipak računa pri bilansi koje mu drago kulture u obće, ako ova ima da odgovara, u koliko se tiče ekonomsko do-likovanje i da nagradi ratarev rad.

Iz promatranja ovih podataka razabire se velika ekonomsko poljodjelska znamenitost, koju bi imalo povišenje srednje produkcije naših maslinjaka i usavršenje pravljenja ulja.

I doista uzmemo li, da bi se dobrom gojodbom, koja odgovara ekonomičnim prilikama gojitelja maslina, postigla srednja produkcija od sama 4 hl. na hektar, dotično na 100 stabala, što u većem dielu naših maslinjaka, baš pomoću dobre kulture, ne bi imalo biti teško, jer u mnogim krajevima susjedne kraljevine Italije, gdje maslina nalazi povoljne prilike podneblja i tla te je obćenito obradjivana, propisuje se maslinjacima što se nalaze u priličnom stanju obdržavanja i kulture, srednji proizvod od 10 hl. ulja na hektar; uzmemo li nadalje, da bi pošlo za rukom ono 200.000 hl. ulja prvog, drugog i trećeg tještenja, biva finog, manjeg finog i prostog ulja, što bi se na taj način dobilo, prodati za srednju cienu od for. 40 hekiolitar, što bi svakako bilo moguće, onda bi se imao prihod od 8.000.000 for., što znači 4.245.000 for. više nego sada Ovaj bi prihod mogao bezsumnjivo pokriti troškove racionalne gojidbe maslinâ, tještenja ulja, te odgovarati trudu gojitelja i izbacivati što god na računanje kamata zemljišne glavnice

Neću se sad upuštiti u potanko opisanje načina, kako se kod nas obćenito, sa nekim pohvalnim iznimkama, prave ulja, što u posljednjem poglavlju niesam propustio da označim nesavršenim i pogrešnim, pošto je to svakome poznato. Samo bih želio upozoriti na njihove poglavite mane, počimljući od sabiranja ploda, a te su: Masline se beru većinom kasno, radi česa ove dostignu odveć velik stupanj dozrijetanja te ne mogu da daju fina i uljena ulja već položena, biva masna i prosta; zapušta se razlučenje različitih maslina, biva dobrih i zdravih, erljivih i pokvarenih, i t. d.; masline se dugo i loše čuvaju radi nestašice potrebitih sudova a dielom i radi pogrešnog mišljenja, da upaljene masline daju više ulja nego svježje i radi česa položena ulja dobiju zelenkastu boju, nejasan vonj, jak tek a kadkada i pecav, u obće takova svojstva, da nije moguće da prodju kao fina stolna ulja; čistoća sudova i halata u uljarskoj radionici nije uvijek skrupolozna, zbog česa se ulje često izkvvari, pošto je isto tvar sasvim osjetljiva i delikatna, te lako prisvaja tuđji vonj i slast; pri ciedenju ulja iza prvog tještenja upotrebljuje se vruća voda, te ulje, i kad je po sebi dobro i fino, biva položeno, mastno, prosto,