

# VRTNAR.

List s podobami za šolsko vrtnarstvo, vrtnarstvo sploh  
in za sadjarstvo.

Št. 14.

V Ljubljani, 31. julija 1893.

Letnik VI.

## Pošiljanje namiznega sadja.

W. Hintze, znani sadjar v Ptuiju na Štajerskem, je dobil na raznih razstavah mnogo odlik za najboljši način, kako pošiljati namizno sadje, da pride lepo ohranjeno v prejemnikove roke. Hintze opisuje svoj način tako-le:

Vzemimo n. pr. 30 do 35 kilogramov sadja za odpošiljatev. Zanje vzamemo zaboječek, ki je 75 cm dolg, 40 cm širok in 26 cm visok; deske naj so  $1\frac{1}{2}$  cm debele. Na sredi se pri pošiljanji posebno lepega sadja naredi  $2\frac{1}{2}$  cm debela stena (pregraja), da se sadje ne poškoduje vsled svoje teže. Pri manj koščljivi pošiljati se na ta način v eden zaboj spravi lahko tudi 1000 jabolk po spodaj navedenem načinu, pa se vender ni bati, da bi se poškodovala. Na srednjo steno pribije se tudi pokrov, ki je na robu pritrjen le z nekaterimi žreblički. Tako je vedno enako nad sadjem ter se ne more pritiskati nanje. Ko je zaboj na ta način zaprt, pribije se na obeh koncih okrog in okrog zaboja še ozek lesen ali pa tudi železen obroč.

Za pošiljatev naj se jabolka poprej odberejo, in le taka naj se zavijejo v papir. Hintze rabi za zavijanje različno barvan svilen papir, ki je razrezan v 25 cm dolge in 18 cm široke kose, ki imajo na eni strani v sredi 4 cm od roba natisnjeno pravo (pomologično) ime. Papir se dene na mizo ali na kak drug pripraven kraj, tako da je ime spodaj. Na sredo papirja dene se jabolko, tako da mali pecelj kvišku. Sedaj se papir upogne od obeh strani, in ime se pokaže na vrhu. Konci papirja z leve in desne se zopet upognejo in zavijejo pod jabolko. Ko se sadje na ta način pripravi, naloži se v zaboj najprej lega zrezanega papirja, in tudi ob straneh se nadeva papir. Zdajci se na papir naloži vrsta v papir zavitih jabolk, in sicer tako tesno drugo poleg drugega, da se ne morejo prav nič premikati. Zgoraj se povsod vidijo imena. Pa tudi barva papirja, ki se za vsako vrsto sadja vzame drugačna, uže pové, kakšne vrste sadje je zavito v papirji. Na to vrsto jabolk dene se zopet tenka lega papirja, in na to naloži se druga vrsta jabolk. Tako naloži se tudi tretja, četrta in vse druge vrste. Na vrh dene se zopet lega papirja, katerega potem pokrov, ko se pribije, dobro pritisne k sadji, da se jabolka ne morejo premikati na nobeno stran. Tako se pošilja lepo namizno sadje. Gospodarsko sadje se pa pošilja v sodih po 300, 150 in 70 kg. Tudi med to se deva papir in se zavija v papir, vselej pa tudi ne, ker to da veliko dela in bi pošiljatev ne posebno finega sadja preveč stala.

Iz tega se razvidi, da se boljše sadje ne sme pošiljati v zabojih brez vmesne vloge. Pri taki pošiljati se sadje samo ob sebi obdrgne in se sploh tako poškoduje, da nima nič kaj prikupljive vnanjosti, če prav je bilo poprej še tako

lepo. Boljše je jabolka plačati malo draže, da le dospejo nepoškodovana, kakor pa imeti ceno blago, ki se ne ohrani in ni lepo. Sadjarji, kateri pošiljate sadje v zabojih, ravnajte se po tem načinu! Zavijte sadje v papir, saj je vsak papir dober, da je le mehak, in ljudje — naročniki — bodo z Vašim blagom vsele zadovoljni!

## Kako se podpre sadno drevje, kadar je polno sadja.

Kadar nam sadje dobro obrodi, odlomi se marsikaka veja, ker ni, ali pa, ker je preslabo podprta. Te rane so drevju zelo škodljive, ker iz njih kaj rada začne lezti smola (guma) in mnogo takih dreves tudi pride v nič. Poleg tega pa drevo tudi ni lepo, če se mu odlomi kaka veja, in večkrat pretako leta in leta, predno se zopet zaraste.

Podpiranje sadnega drevja pa ima še drug važen pomen. Vrtnar N. Baumann v Gajzenhajmu (Geisenheim) se je prepričal, da pomeče veter s podprtega drevja mnogo manj sadja, kakor pa z nepodprtega. Posebno ob nevihtah se je to poznalo.

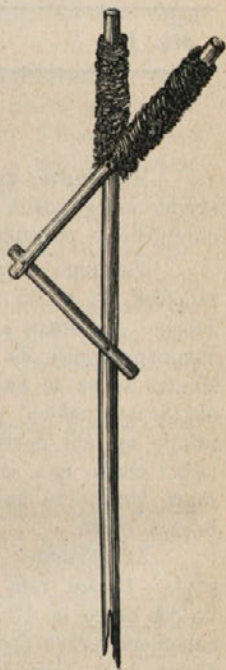
Drevje se lahko podpre na več načinov. Tako se n. pr. lahko postranske veje privežejo na srednjo (vrh) v sredini krone. Če je vrh prešibek, postaviti je treba k deblu, močen drog, kateri molí skozi krono, in nanj se privežeje veje.

Drugače se veje lahko podpro z rogovilastimi podpornami, katerih nasekamo v gozdu. Če jih ne dobimo lahko, napravimo si jih sami, če na dolge in močne droge pribijemo po dve letvi, kakor to kaže podoba 20.

Glavna prednost teh podporen je to, ker jih je moči narediti hitro in lahko, pa tudi dobro drže. Da se tam, kjer leži veja na rogovili, ne napravijo rane, dobro je rogovilo oviti s slamo.

Dež namoči sadje in veje in zato pritiskajo veje s toliko večjo težo na podporne, da se zalezejo v zemljo. Kadar se zopet razvedri in voda shlapi z drevja, vzdignejo se veje nad podporne. Ti nepriliki se lahko odpomore, če se podporne postavijo na kamenite plošče.

Najceneje pa se podpre drevje na ta način, če se zabije nekaj močnih drogov v zemljo, kateri pa morajo segati v krono, in na te se priveže toliko prečnih drogov, kolikor jih je treba. Na prečnih drogih leže veje. Ta način se priporoča posebno za koščičasto sadno drevje, ker ima nizke krone in se zato več vej lahko opira na en prečnik. Neprilično je le to, ker so veje večkrat preblizu druga drugi, plodi so preveč v senci in ob vlažnem vremenu radi začno gniti.



Podoba 20.

## Kakó zelenjad ohraniti čez zimo.

Po leti in jeseni je dovolj zelenjadi, največkrat celo preostaja, po zimi jo pa manjka. Da bi po zimi imeli tisto zelenjad, ki nam preostaja jeseni, oziroma, ki jo moramo po neznatnih cenah prodati, kolik dobiček bi bil to za nas! Ta

želja pa nikakor ni neizpeljiva, nasprotno, prav lahko ohranimo zelenjad čez zimo, če vemo pravilno ž njo ravnati, oziroma hraniti jo. Ker je pri nas hranjenje zelenjadi čez zimo še večinoma neznano, objavimo v nastopnih vrstah nekatere splošne opomnje o tem predmetu.

Različno sočivje prezimi na prav različne načine, in ne morajo prezimiti vse vrste v istem prostoru. Sploh pa velja pravilo, da je le popolnoma dorastla in ob suhem vremenu nabrana zelenjad dobra za shranjevanje ter da jo je treba prav varno rovati in prenašati. Za slabe vrste (slabo blago) in za tako zelenjad, ki ni dovolj dorastla, marveč je zanemarjena, ne spleča se shranjevanje. — Kačji koren, morska retkvice in česen shranijo se najbolje, če ostanejo na svojih mestih v gredi. Tamkaj se, če jih hočemo kopati po zimi, pokrijejo za 1 čevelj na debelo z listjem, da ne zamrzne prst, — Listje je sploh velike važnosti za shranjevanje zelenjadi. peteršilja, motovilca in špinače; časih se še celo endivija in salata dobro obdržita pod tako odejo in se lahko vsak čas rabita. Pernato, rožno in kodrasto zelje (ohrovt) pretrpe precejšen mraz in zmrzolino, vendar je bolje, da se ne puste na mestu, kjer so rasla, temveč se spravijo v varno zavetje, kjer se zakrijejo z deskami in se tako obvarujejo snega in mraza. Zelje je bolj občutljivo. Če je hočemo imeti na prostem tudi v mrzlem zimskem času, svetujejo, da naj se izruje vsa rastlina s korenino in postavi na prosti suhi tratici s koreninami navzgor obrnjena lepo druga k drugi ter se pokrije s slamo in zasuje s prstjo. Tudi kodrasto zelje in kolerabe se hranijo na ta način, t. j. z glavo vedno navzdol postavljene, da se odteka mokrota brez škode. Pri kolerabah je še skoro bolje, če slamnata odeja izostane in se shranijo kakor drugi koreni, v kôpi prsti, kjer prav dobro prezimijo, ne postanejo nikoli kosmate in ostanejo precej dalj časa, nego v kleti in enakih shrambah. Cvetno zelje, zelena, korenje, retkev, pesa, kolerabe, endivija in drugo sočivje se shranjuje v globokih jamah ali v zaprtih prostorih. Jame se pokrijejo z deskami in s slamo, listjem, prstjo i. t. d., ter se tako zadelajo, da zmrzolina ne more vánje. Zelenjava se potemtakem dobro zadela v prst ali pesek, le cvetno zelje in endivija se morata ob lepem in toplem vremenu dobro prezračiti, da se zabranita plesnoba in gniloba, drugo se v jami popolnoma pokrije s prstjo in prostor ostane zaprt. Tudi v dobri, toda suhi kleti se razna zelenjad zakopana v pesek ali prst shrani dobro in trpežno, a paziti je treba, da v shrambi ni takih reči, ki imajo slab duh, kakor petrolej, sir i. t. d. Najbolje je, če se za prezimovanje zelenjadi odloči posebna shramba. Če je še ni, se pa naredi, saj se bodo stroški kmalu pokrili z dohodki, ki se bodo pridobili s takim prostorom; kajti pridelki se bolje ohranijo in v taki shrambi spravljeno sočivje se vedno lahko nadzoruje, ker se vedno lahko do njega pride in ni treba vselej odkopavati in zopet zagrebati. Neobhodno je torej potrebno, da ima vsak vrtnar, ki se peča s sočivjem, hišico ali shrambico, kjer čez zimo hrani zelenjavo. Kmalu se mu bo izplačala, saj potrebuje tudi v gorkem poletnem času hladne shrambe, da v njej hrani take reči, ki se držé več dni, ako so na hladnem. Taka hišica bo za to bolj ugodna, nego navadna klet.

## Apno pri vrtnarstvu.

Pogostoma se prigodi, da zemljišča, po katerih je uže več let rasla zelenjad, vkljub močnemu gnojenju od leta do leta, bodisi gledé velikosti sadu, bodisi gledé množine, vedno manj donašajo dohodkov. Veliko škodljivega mrčesa se naseli v zemlji, in on mladim rastlinam posebno škoduje; po koreninah pa se nahajajo škodljive glive, ki starejšim rastlinam škodujejo. Pa ne samo to zagleda oko opa-

zovalčevo, temveč opazi tudi, da se veliko rastlin noče prav povoljno razvijati in razraščati. Ako take rastline bolj natanko preiskujemo, vidimo, da so njih male koreninice skoro vedno bolj ali manj nezdrave, torej bolne, gnile in trhle. V bližini Pariza in sploh drugih večih mest, v katera okoličani dan na dan na trg vozijo sočivje in zelenjad in so prisiljeni svoje pridelke vedno na istem zemljišči pridelovati, zgodi se to prav pogostoma. Zaradi tega so dali prst dotičnih zemljišč kemično preiskati. Pri preiskavanji so našli, da se nahaja v prsti prevelika množina proste kisline. S tem se je dobilo tudi potrebno sredstvo in zdravilo. Jeseni namreč so taki prsti prideljali razpadlega apna, in od tistih dob posipajo zemljo z določeno množino apna. S takim posipanjem sta se povrnili prsti normalno zdravje in rodovitnost. Škodljivi mrčes je izginil in glive se niso več ptikazale. Za tako rabo je dobro vsako apno, le razpadlo mora biti, a ne ugašeno. Prah od živega apna se seje po zemlji in s prstjo meša. Zato je dobro, če se tako posevanje vrši pri kopanji, takrat se namreč apno s prstjo najbolje pomeša. Posebno dobro za tako posevanje je plinovo apno (Gaskalk), ker ima tudi dušca v sebi, on pa je dobro gnojilo.

## Vrtnarske raznoterosti.

**Sadni kis za dom.** Posestniki sadja si za domače potrebe lahko sami napravijo kis in jim ni treba izdajati denarja zánj. Res je, da se te reči ne rabi posebno veliko, a vsak krajcar je dober, če se more prihraniti. Domač kis iz sadja napravlja se na prav priprost način. Vzame se velik prsten ali kamenit lonec ali majhen sodček. V to posodo devajo se lupine in obrezki od sadja, ki se lupi, obrezuje in razrezuje za domače potrebe. Ti ostanki se polijejo z vrelo vodo in sicer toliko, da stopi voda čez. Kadar se zopet naredi kaj obrezkov, denejo se k prejšnjim in prilije se zopet krop, da se vse zalije. Tako se dela, dokler ni posoda polna. Ko je pa polna, naj se skrbno pokrije s prtom in ob solnčnih dneh postavi na sonce. Ob hladnem vremenu naj se pa prenese k peči ali ognjišču. Drugih reči ni potreba nič pridedati. V šestih do osmih tednih spremeni se voda v izvrsten, lepo rumen kis. Ta kis ima bolj prijeten okus, nego fabriški, in je tudi bolj zdrav.

**Slive ohraniti sveže.** Najnavadniji in najcenejši način, slive dalj časa ohraniti dobre, je tale: Slive se obero, še predno so zrele, in se obesijo v kolikor mogoče dobro zaprto in zdravo shrambo. Shramba naj bo bolj temna, nego svetla, in nikdar naj sonce ne posije noter. S slivami vred odrežejo se tudi vejice, na katerih so visele, in take se obesijo. Na ta način spravljene slive ohranijo vse svoje lastnosti. Glavna reč pri tem pa je, da slive vedno še trdno na pecljih visé. Ako kdo noče odrezati sadnih mladik, se pa sadje lahko shrani na tleh in pokrije s kakim slabim prevodnikom toplote, na pr. z mahom, z bato i. t. d. Ako pa kdo ne vidi rad, da bi sadje ležalo na zemlji, naj pa še pod slive dene kak slab prevodnik toplote. Zadnji način, namreč, da se hrani samo sadje, brez vejic, porabi se lahko tudi pri drugem sadji, na pr. pri hruškah in jabolkih, vedno z dobrim vspehom.

**Sadje vložiti v med.** Odtrgaj grozdje ali drugo lepo sadje (črešnje, češplje, grozdjiče), osnaži je pecljev in nadevaj ga v lonec; potem vlij nánje mrzlega medu in sicer toliko, da bo sadje pokrito. Zapečati lonec, pa ne z vročim voskom, in postavi ga v hladno shrambo. Za nekaj mesecev imel boš dobro dišečo jed.