

VRTNAR.

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

Št. 14.

V Ljubljani 31. julija 1888.

Letnik 1.

Hren pa njegovo pridelovanje.

Kadar potrebujemo poleg navadnih jedil, ki so pretolsta ali manjokusna, vrhu tega morebiti še težko prebavna, kakega drugega prijedka, ki je dišeč ali piker, tedaj privzamemo hrena. Ta naj bi zabranil vse nepovoljne nasledke, tudi če bi se kdo morebiti preobjedel katere jedi. Pri nas v Avstriji služita v to svrho posebno poper in hren, po južnih krajih pa ljubijo bolj papriko, kakor tudi Madjari ne morejo brez nje biti; Nemeem in Francozom pa rabi v ta namen posebno gorčica. Kateremu prijedku naj bi dajali prednost, niso še dognali učenjaki. Mi Avstrijci ne maramo klobasic brez hrena. Iz hrena pa napravljajo tudi razne vode za izpiranje zob in ust. Hren obelijo, razrežejo ga na drobno in denejo v alkohol ali vinski cvet. Ta potegne pikrobo iz hrena v sebe. Potem dodenejo nekaj prijetnookusnega, da ni poznati hrena, in tinktura zobna je narejena — stekleničica po 1 gl.

Hren rabi na dvojen način: surov pa nadrgnen ali pa skuhan na mleku ali juhi. Za prvo rabo treba boljšega hrena nego za drugo, t. j. ne sme biti prehud, zato ga je pa treba na poseben način saditi in vzgojevati.

Nekateri pridelujejo hren na debelo po njivah, drugi samo po vrtilih. Posebno mnogo ga ravnajo in razprodavajo okolo Nürnberga na Nemškem pa v Brnu na Moravskem. Za pridelovanje na debelo treba, da mu poiščemo primerne njive in prikladnega podnebja; isto velja vrtnarjem, vender ne toliko.

Hren ljubi hladno in vlažno podnebje, pa ne zato, kakor da bi v suhi zemlji ne rasel, ampak ker ga mrčesi v njej preveč nadlegujejo in mu vse perje preriejejo, da ne more prav veselo prospevati.

Globoko oranje, dobra gnojitev: to mu ugaja. Še bolje rodi, če mu prilivamo gnojnice ali po leti vsaj vode. Za surovo uživanje ne sme biti prehud. Nežnejši duh in okus pa dobi hren le, kadar raste hitro. Naglo se pa debelijo korenin, če smo dobro pognojili, globoko orali, če je hladno podnebje in zmerom zadosti vlage. Kadar izkopavamo hren, zaostaja v zemlji mnogo tankih, dolgih korenov. Pozno jeseni jih je v 30 $\%$ dolge kose porezati in shraniti, spomladi pa posaditi.

Okolo Nürnberga in Bamberga, koder pridelujejo veliko hrena, gnoje mu posebno dobro njive, katerim potegnejo s plugom osipalnikom grede. Po teh posade v globoko vzrahljano zemljo hrenovih korenov po 20 $\%$ vsaksebi, in sicer tako globoko, da jim le glavice malo iz tal molijo.

Kmalu požene koren 1—2 čevlja visokih listov, ki se povesijo na obe strani in brazdo senčijo. Pleti treba vse poletje. Zelo posebno delo je pa to le pri hrenu: koren mu poganja silno rad postranskih koreninic; te je treba potrgati brž, ko se začnejo debeliti in tako glavnemu korenu škodovati. Opravljajo pa delo tako, da odkopljejo prst do spodnjih koreninic in potem z roko, z rutico ovito,

posmučejo postranske koreninice, prst pa zopet zakopljejo. Hren potem zopet raste ter se ne posuši. Tako ga je treba večkrat osmukavati, ker poganja vedno novih koreninic. Če opuščamo to delo, odebelijo se postranski koreni, glavni pa ostane zmerom, kakeršen je bil zasajen.

Pozno jeseni uvene listje, in tedaj gredo hren kopat. Listje potrgajo, koren izkopljejo ter mu spodnje korenine porežejo.

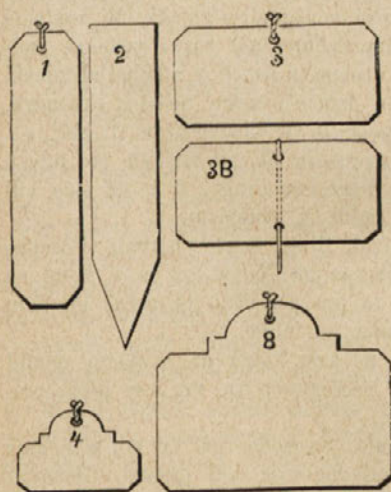
Koreni se shranijo v dobro klet do prihodnjega poletja. Dober hren pa nam diši vse leto.

Po vrtilih je podobno ravnati s hrenom. Dostikrat se pa tod skvari, da dobivamo samo drobnih korenov, ki so le za kuhanje dobri, nikakor pa v surovo jed. Krivo je to le: vrtnarji ga namreč časih vsade v senčnat kot na vrtu ter se ne brigajo dalje zanj. Ščasoma požene velik koren, ki se ne da lahko zatreti. Odslej prerije vrtnar prst vsako leto enkrat in pobere vse palec debele korene. Zaostaje pa še zmerom toliko hrenovih korenov, da jih je vsako leto več in večih.

Francoske etikete.

Vsak sadjar, ki hoče, da ga bode imenovali umnega, mora poznati vsa svojstva in imena drevja svojega ravno tako, kakor dobro pozna živinorejec svojo živino. Posebno važno je, da ve imena sadnim vrstam svojim. Na pamet jih je težko znati,

če je več drevja, kar naravnost nemogoče, torej bode sadjar imel tudi načrt sadovnjaka svojega in imena zapisana. Načrta pa ne kaže vedno s saboj nositi, pa ga tudi nočemo, a sadjar vendar rad ve, ko pohaja po vrtu svojem, v tistem trenutku, katere vrste je drevo. To doseže z etiketami (tablicami), katere priveže k drevju. Take etikete pa rabi tudi vrtnar za svoje rastline, neogibno potrebne so pa šolskemu vrtnarju. Na šolskemu vrtu ne bode rastline brez tablice. Etikete si delamo navadno sami iz lesa, dobiti je pa tudi kupilnih, in sicer lesenih ali pa kovinskih. Najcenejše so lesene, in te si more delati tudi vsak sam, da le vidi enkrat kak uzorec. Imamo pa tudi, kakor smo rekli, kovinske, ki so dokaj lepše, seveda tudi draže, a dokaj trpežnejše nego lesene. Ako pa imamo trpežnost v čisljih, tedaj pa moramo reči, da so francoske etikete cenejše, ker skoraj najdalje trpe, vrhu tega pa še olepšavajo vrt, ter se ni bati, da se izgubi kake rastline ime, kakor se godi z lesenimi etiketami.



Podoba 51.



Podoba 52.

Francoske cinkove etikete so neizmerno trpežne, ter je moči na nje pisati s posebnim svinčnikom ali s črnilom. Rabne so na obeh straneh, in je vedno lahko ime zbrisati z njih. Etikete, ki jih je obešati, imajo uže pritrjeno pocinjeno žico. Podoba 50. kaže oblike teh etiket, kakeršne so na prodaj. 100 jih stoji od 80 kr. do 4 gld., črnilo, nalašč zato prirejeno 50 kr., svinčnik 10 kr., Prašek za brisanje imen pa 75 kr.

Po drevesnicah ali po vrtilih, koder imajo veliko rastlin ali ceplencev, pa ne dodevajo rastlinam imen, ampak le številke, katere potem značijo vrsto. Za take številke pa rabijo svinčeni traki, katere ovijejo okolo rastline. Na te trakove vtisnejo številke, in sicer s posebnimi kleščami, kakeršne kaže podoba 51. Take kleščo stoje 3 gl. 75 kr.

Vse tu navedene reči prodaja Franc Schön na Dunaji (Wien, II., Praterstrasse 78).

Sadno drevje meseca julija in avgusta.

Na sadnem drevju vidi pozoren sadjar julija meseca nekaj posebnega. Poganjki začno namreč iz novega poganjati, kajti rast je prej zastala za nekaj časa, spomladanski poganjki pa so se ta čas okrepili. Vrhovni popek požene hipoma iz nova, in novi poganjek bode naredil vrhovni popek za prihodnjo leto. Važno je v tem času podpirati tvorjenje popja s tekočim gnojem, ker moremo v tem vplivati na rodnost prihodnjega leta. V ta namen naredi preko 1 m^2 od debla po 35 cm globoke luknje ter jih napolni straniškim, z vodo pomešanim gnojem, s pepelom in, ako imaš kostne moke, prideni še te. Opozarjam pa, da je tako gnojiti treba le rodnemu drevju, ne pa drevju po drevesnicah ali sploh takemu, katero naj ne rodi še, ampak le raste. Za rastoče drevje je najboljšo gnojilo tisto, ki ima kolikor le mogoče samo organskih, zlasti dušikovih spojin.

Kako vesel je sadjar, kadar se prično veje upogibati od sadja, ter se sme nadejati dobre sadne letine. Nikar naj pa ne zamudi vej podpreti, da se ne odkrhnejo. Piramidnemu drevju lahko stranske veje priveže s srobotino, slamo ali s čim drugim k deblu. Večemu drevju podpremo veje z latami in z drogi, katere postavimo vejam. Tako dobro zavarovanega drevesa pa tudi ne more prehud veter preveč otresti. Kar pade piškavega sadja na tla, poberimo precej, da ne zgine po tleh. Ob današnjih časih ne sme kmetovalec prav ničesar zametati. Pobirki so, kolikor jih ne more gospodinja porabiti v kuhinji, izvrstna krma živini, bodisi zdrobljeni ali skuhani.

Obdelovanje zemlje za zelenjad.

Zemljo rahljamo redno na zelenjadnem vrtu z lopato (s štihanjem). Prekopavamo pa bolj površno ter po večkrat na leto na enem in istem prostoru, vselej pa, kadar pospravimo z gred dozorelo zelenjad. Vsaka greda mora vse leto biti obsejana ali zasajena, kajti praha škoduje, ker sonce in veter jemljeta zemlji jako važne razhlapajoče se redilne snovi. Na neobdelani zemlji zaredi se hitro tudi plevel, ki je iz mnogih znanih ozirov zelo škodljiv.

Prekopavanje z lopato rahlja zemljo preko 20 cm globoko; s tem delom moremo tudi, če je potrebno, gnoj spraviti pod zemljo. Kadar gnojimo grede, treba, da gnoj precej čez ves prostor raztrosimo, in sicer je najbolje malo prej, predno ga podkopljemo. Takoj podkopavati gnoj priporočam zato, da ne izgubi na zraku razpuhtljivih snovi. — Ako lahke peščene zemlje ne obdelamo pred zimo, potem ne smemo tudi pred spomladjo gnojiti z mešancem, ker se uže čez zimo brez vse koristi pogubi v spodnjo plast.

Ako ni izpraznjenega prostora precej mogoče obsejati ali zasaditi, treba ga vender prekopati, ker zrahljana zemlja se laže navzema vlage, in ker se v taki zemlji razkrajajo redilne snovi hitreje. Tako prekopane zemlje ni treba nič poravnati, le prav zelo peščeno, apneno in šotasto je precej tudi poravnati in, če

treba, tudi nekoliko poteptati; take zemlje ni še enkrat pred setvijo prekopavati, pač pa bolj težko.

Zemljo nadalje rahljamo z okopavanjem. Kolikor je teža, toliko večkrat mora okopana biti; prav zelo lahke peščene zemlje niti ne kaže okopavati. Okopavati in rahljati jo je zlasti po obilnem deževju, kakor hitro se je dovolj osušila.

Večkrat, kadar okopavamo, osipamo ob enem tudi take zelenjadne rastline, katere delajo stranske korenine ob deblih, kakor hitro pridejo debela pod zemljo. Take osipane rastline naredo torej več korenin, vsled teh uporabljajo več hrane ter se razvijajo uspešneje. Rastline je osipati, kadar rasto najživahneje.

Osipaj tudi take rastline, katere naredo nekoliko korenin nad zemljo, kakor na pr. repa, pesa, i. t. d., zategadelj, da ohranijo boljši okus. Tudi kolorabe so okusnejše, če je gomolja z zemljo pokrita.

Samo ob sebi je umevno, da je treba tudi pleti. Plevel je vselej s koreninami izvovati, drugače se razraste, in le težko se ga je potem iznebiti. Tudi ga je pleti, predno plevelne rastline odeveto in naredo seme.

Raznotere vrtnarske reči.

Nekateri nasveti za sadno sušilo. Po nekaterih krajih bodo to jesen imeli precej sadja. Naj bi se ga ne pozabili dobro okoristiti, saj je suho sadje uže marsikateri gospodinja ustreglo, da je mogla družini zdravo jed prirediti. Pa zelo se ravna dobrota suhega sadja po sušilo.

Napačno je še nezrelo sadje rezati v krlhlje in ga sušiti. V nezrelem sadji se nahaja le veliko trpke kisline, pa malo sladku.

Tudi je iz prečrvicega in gnilega sadja bolje napraviti kis ali jesih.

Prav dobro je le tedaj suho sadje, če smo jabolka in hruške olupili in peške iz njih iztrebili z nožem.

Manjšega sadja ne režimo na krlhlje, prav tako tudi večih hrušek ne.

Češplje sušimo le potem, kadar so uže na drevesu popolnoma dozorele.

Koščičasto sadje naj se polagoma suši, da se ne izecja iz njega sladčina; šele kader je dobro veleno in zgrbančeno, treba bolj podkuriti.

Posušeno sadje se mora, kadar smo je iz sušilnice vzeli, vsaj nekoliko dni sušiti še na zraku, in šele potem je smemo pospraviti v zaboje ali omare, kjer se ohrani dobro in okusno po več let.

Uvele cvetice moreš zopet oživiti, ako jim porežeš toliko peclja, kolikor je suhega, ter jih vtakneš do polovice peclja v vročo vodo. Kmalu se ožive cvečice, in kadar je voda mrzla, uže so kakor sveže.

Voda, v kateri peremo perilo, kaj dobro je gnojilo sadnemu drevju. Ima namreč v sebi toľšobnih tvarin in soli, katere so ravno dobre gnojilne snovi. Ob enem pa pokončuje tudi mrčese.

Mesečno retkvico moreš po leti ravno tako dobro in nežno pridelovati kakor spomladi na gorki lehi. To pa tako-le: Odberi za tako retkvico bolj peščeno, gnojno, a ne svežo gnojno zemljo. Naredi potem 5 $\frac{c}{m}$ globoke jarke, napolni jih do polovice s kompostom in na kompost naspri 1 $\frac{c}{m}$ na debelo navadne kuhinjske soli. Na sol posej retkvično seme in ga zakrij potem s kompostom. Kmalu vzkali seme, in rastlinice rasto hitro. Redna vlaga ter zdaj in zdaj škropljenje s soljeno vodo pospešuje rast. Na ta način dobiš tudi po leti nežne retkvice, ki ni nikdar puhla. Tudi zemeljske bolhe ne nadlegujejo takih rastlin, ki so gnojene s soljo.