

# VRTNAR.

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

Št. 13.

V Ljubljani, 15. julija 1891.

Letnik IV.

## Sod za pošiljanje sadja.

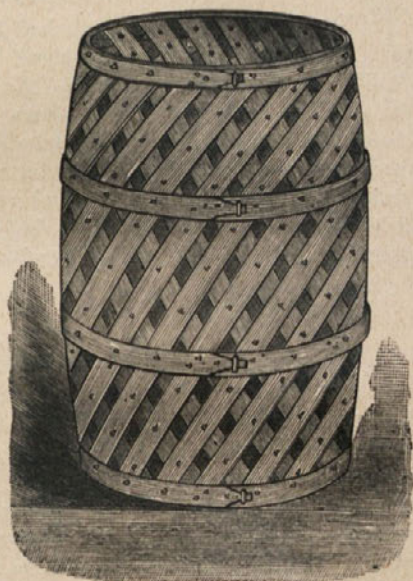
Podoba 34. kaže nove vrste sod za razpošiljanje sadja i. t. d. Dunajski kmetijski časnik piše to le o tem sodu: Ta sod, kateri je zelo lahek, močen in trpežen ter se v njem shranjene reči tudi dobro zračijo, je izvrsten za razpošiljanje sadja, zelenjadi i. t. d. Sodov obod je narejen iz več leg debelih, a prožnih viter, ki so navzkriž povite in pa na obroče pribite. Dno in pokrova se naredita kakor navadno. Tak sod je ameriška iznajdba in se da neki prav lahko narediti.

## Poraba jagod v gospodinjstvu.

Pri nas raste veliko jagod, katere se v bližini mest prav dobro prodajo, na deželi jih je pa uže teže spraviti v denar, ali pa se zelo ceno dobodo, in sicer toliko, da jih ni moči po pameti svežih použiti. Jagode se pa dajo tudi na drug način dobro porabiti, zato bodi o taki porabi tu nekaj povedanega.

### 1. Jagodovo vino.

Jagode osnaži, zmečkaj in jih pusti 24 ur stati, potem jih pa odtisni. Sok izmeri natančno in ga deni v primerno posodo. Ostale tropine polij s toliko vodo, kolikor si odvezel soka, zmešaj dobro vse skupaj, pusti zopet 24 ur stati, potem odtisni in izmerjeni sok deni k prvemu. Sedaj prideni sladkorja in vode ter pusti kipeti. Vodo in sladkor tako le uravnaj: Na 1 liter soka daj  $\frac{3}{4}$  litra vode in 35 do 40 dek navadnega sladkorja. Sodček ali velika steklenka ne smeta biti polna. Posoda pa ne sme biti zaprta, ampak voha ali odprtina bodi pokrita z vrečico, v kateri je pesek. Taka vrečica pač propušča pline iz posode, a ne da zraku vanjo vhaleti. Primerna toplota za kipenje je 12 do 16° R. Kadar je kipenje uže popolnoma ponehalo, odtoči se čisto vino ter dene v steklenice, ki se dobro zamaše.



Podoba 34.



## 2. Hranjenje jagodovega soka.

Oснаžene jagode se dobro potresejo s stolčnim sladkorjem ter potem polijejo z dobrim belim vinom, in sicer gre na 1  $\frac{h}{g}$  jagod eno kupico vina. S sladkorjem je treba večkrat potresti. Drugi dan plavajo jagode v gostem soku, so skupaj stisnene ter nimajo nobenega okusa. Sok se odlije v steklenice, katere se dobro zamaše in postavijo na hladen kraj. Čez nekaj mesecev se sok prične čistiti in sicer od vrha navzdol. Čisti sok izvrstno rabi za liker, limonado, sladoled i. t. d., gosti sok pa za salzo in druge reči.

## 3. Hranjenje celih jagod.

Odberi lepih, a ne prezrelih jagod, ki jih pa ne smeš oprati, ter jih vložijo v steklenke. Z rahlim tresenjem jih izkušaj spraviti vanje kolikor mogoče veliko. Jagode polij potem s sirupom od sladkorja (1  $\frac{h}{g}$  sladkorja se skuha na  $\frac{1}{2}$  litra vode) in jih kuhaj 10 do 15 minut v posodi z vodo. Ker zelo rade kipe, dobro jim je dodejati na 1 liter sirupa pol grama salicilne kisline.

## 4. Posladkorjene jagode.

Naredi sirup, in sicer skuha 1  $\frac{h}{g}$  sladkorja v  $\frac{1}{4}$  litra vode. Sirup rabi vroč. Jagode polagaj v sirup, obrni jih in vzemi zopet precej iz njega ter jih nekoliko posuši na gorkem kraju. Na to jih položi v novič v sirup, poberi jih ven, počakaj, da sirup odteče, potem jih pa povaljaj na mizi, na kateri je na debelo nasuto sladkorjeve moke, tako da so vse bele od nje. Tako posladkorjene jagode položi na ploščevino ter jih v peči prav počasi suši. Posušene jagode hrani potem v steklenkah s širokimi vratovi. Posladkorjene jagode, ki jih pri nas prodajajo, so vse s Erancoskega, dasi bi jih lahko doma napravljali in bi podjetnik imel lep dobiček, mnogo revežev pa lep zaslužek z nabiranjem.

## Sadje je najboljše zdravilo.

Čudovito je, koliko zdravilne moči ima zrelo sadje, in zato se ni čuditi, ako ljudstvo trdi, da je zdravo uživati sadje. Grozdje, zlasti črno, kaj redi in kri čisti. Glede zdravilne vrednosti so za grozdem takoj breskve, ki pa ne smejo biti prezrele. Najboljše jih je uživati zjutraj na tešč želodec. Dlje časa vsako jutro na tešč želodec uživane pomeranče so izvrsten pripomoček za pokvarjeno prebavo in želodec popolnoma pozdravijo. Kuhana jabolka so zlasti majhnim otrokom skoraj neogibno potrebna in pomagajo materam, da jim ni treba neprijetnih praškov in drugih zdravil, ki na eni strani pomagajo, na drugi pa škodujejo. Sok od paradižnikov je izvrstno zdravilo pri boleznih v jetrih in v črevih, in soka od vodenih dinj (melon) ni kar preplačati ob groznici in boleznih v ledvicah. Tega soka smemo užiti, kolikor je, le ob koleri ne, takrat pa sploh ni dobro sadja uživati. Limonov sok v čaši črne kave je izvrstno sredstvo proti glavobolu, sadni soki v vodi so sploh izvrstna pijača, zlasti bolnikom. Sok od črnih malin, s sladkorjem vkuhan, umiri kašelj. Čaj od črnega trnja ali trnolice, mrzel popit, je sredstvo proti bramorjem. Razno sadje nam torej daje mnogo zdravil, zato je pa čislajmo, sadimo je in strezimo mu skrbno.

## Ravnanje s trtami in z drevjem, poškodovanim od toče.

Po poročilih švicarskega kmetijskega poskušališča v Wädensweilu je o pričetku najboljše, od toče obtolčene trte kar pri miru puščati ter raje čakati, kako se bode trta sama oživila, t. j. kje bodo pognali novi poganjki. Kakor hitro je



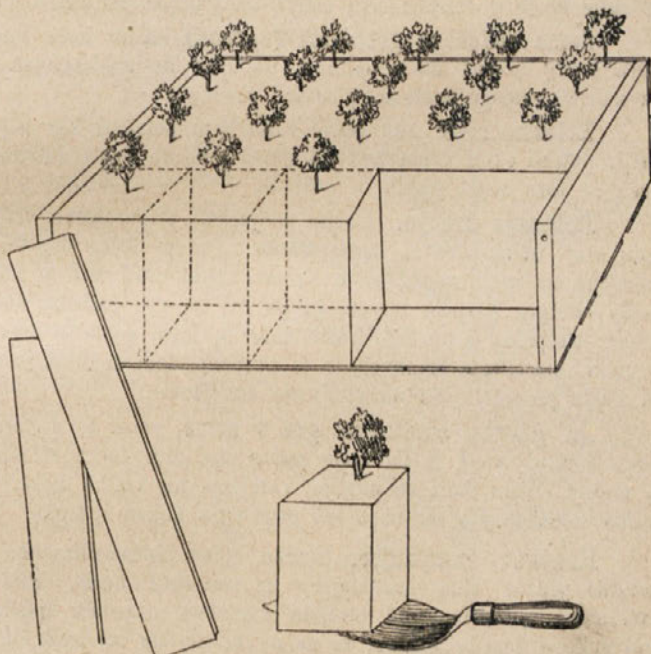
mogoče, odbero se potem nove mladike, ki so primerne za nadaljšno vzgojo in ki kažejo, da ohranijo trti rodnost. To odbiranje pa ni nikakor lahko in se ne da ob kratkem popisati. Odbirati pa se ne smejo mladike prekasno, ker vsi novi poganjki zelo slabe trto. Iz tega vzroka je pustiti le malo poganjkov, drugače se ne okrepe dovolj in ne olesene pred zimo. Zlasti o pričetku se ti poganjki razvijajo slabo.

Tudi sadnega drevja je najboljšo o pričetku prav nič rezati. Poškodovano lubad po deblu in po vejah namaži z mešanico od ilovice in kravjaka prav precej, in to, predno se posuše nežne lubadne celice, ki naj store novo lubad.

## Presajanje paradižnikov.

V obče je znano, da so paradižniki zelo občutljivi in da radi zaostajajo v rasti, ako se slabo presajajo. Pripeti se, da izgubimo ves čas, ki smo ga poprej pridobili z vzgojo

zgodnjih sadik, ker paradižniki, ki so slabo presajeni, radi zaostajajo v rasti. To lahko preprečimo, ako se ravnamo, kakor priporoča dr. Oemle. On priporoča za vzgojo paradižnikovih sadik 60  $\text{cm}$  dolg, 45  $\text{cm}$  širok in 18  $\text{cm}$  globok zaboj. Ta zaboj se napolni s prstjo, vseje se vanj semena za 20 rastlin in postavi na primeren, topel kraj ali v mrzlo, gnojno gredo. Kadar pride čas, da je dorasle sadike presaditi, premoči se vsa prst s škropilnico, kar je vode preveč, naj se



Podoba 35.

odteče, in zemlja v zaboji se razdeli z zidarsko lopatico v čveterokote. Potem se odvzame ena stran zaboja, in posamezni čveterokoti se oddvignejo s to lopatico, kakor kaže podoba 35. Kamor pridejo sadike, tam se uže prej izkopljejo primerno velike jamice, da morejo sadike s prstjo vanjo. Ob takem presajanju se koreninice prav nič ne poškodujejo, in paradižniki rastejo, kakor da bi niti presajeni ne bili

## Vrtnarske raznoterosti.

**Seme zelnatih rastlin.** Zelje, kolarabe, ohrovit i. t. d. zore svoje seme konec meseca julija in o pričetku meseca avgusta. Seme je zrelo, kadar postanejo stroki trdi in se zrumene. Tedaj se odrežejo rastline, zvežejo v majhne



zvežnje ter pod streho kje na zraku shranijo, najboljše, če se obesijo. Seme se šele tedaj osnaži, kadar so stroki popolnoma suhi. Semenske štibele razprostri na kaki rjuhi, hodi na lahno po njih in presej potem seme skozi primerno sito. Semena ne deni precej v vrečice, ampak suši ga poprej en mesec na senčnatem kraju. Ako ga shraniš prevlažnega v vreče, zadahne in splesni.

**Kako zgodnji krompir narediti užiten.** Izkoplji krompir ter ga zagrebi za nekaj dni v suh pesek, na katerega pripeka solnce. Najbolje rabi v ta namen primeren zaboj ali kaka druga taka posoda, katero je ob dežji lahko spraviti pod streho. Krompir na ta način dozori, voda izhlapi in škrob (štirka) se hitreje tvori nego v zemlji.

**Mlade špargljeve nasade** lahko zgodaj pričneš rezati, ako ravnaš tako le: Uže prvo leto po saditvi pripogni rastline, kakor hitro so toliko čvrste, da se ne lomijo, k tlom ter jih pritrdi. Vsled tega ne more sok k štiblam, in korenina je prisiljena delati nove poganjke. Zato postane tako rekoč uže zgodaj stara in naredi uže drugo leto poganjke, ki jih lahko režeš, ob navadnem ravnanji pa moreš šparglje še le v četrtem letu rezati. Seveda moraš vsako leto dobro gnojiti.

**Seme bodečega grozdjčica (agrasa).** Kdor hoče imeti od bodečega grozdjčica dobro seme, mora odbrati najlepše in najdebelejše plodove. Rastline, ki vzrasto iz slabega semena, niso nič vredne.

**Bolehne rože.** Ako začne rožni grm bolehati, kar najprvo zapaziš na velem listji, potresi okoli grma lesnega pepela in mu dobro zalivaj nekaj dni. Čez nekaj časa se roža zopet poživi in ozdravi.

**Puščanje drevju.** Našim sadjarjem priporočamo, naj še ta mesec pregledajo svoje sadno drevje, zlasti mlado. Ako je drevo napete, svetle kože, nujno je potrebno, da mu puščáš. V ta namen vzemi oster nož in naredi na severni strani debela odvzgor navzdol zarezo, ki pa naj ne gre globoko, ampak naj prereže samo lubad. Prepričal se bodeš, kako čudovito hitro se bode drevo potem debelilo. Pri češnjah, marelicah, breskvah je to puščanje tudi zato veliko vredno, ker uže precej od kraja preprečiš, da ne postanejo smolikave.

**Da glavna salata ne gre v seme,** poruj jo s koreninami ter položi na pesek v klet. Sicer je pa zrele salate štor tudi dobra zelenjad, dokler je še mlad in mehak. Taki štori se olupijo, razrežejo na kratke kose, potem na vodi z nekoliko soljo kuhajo ter naposled pripravijo kakor šparglji.

**Hruškov šampanjec.** Sladke, prav sočne hruške dade se porabiti za izvrstno penéce vino (šampanjec) na naslednji način. Hruške se olupijo, z noži (ribežnom) ali s primernim strojem razrežejo in potem iztisnejo (izprešajo). Iztisnjeni sok se dene v sodček, ki se ne zabije, ter se pusti, da stoji mirno. Odrpta voha pokrije se s koščekom platna. Čez dva ali tri dni prične se kipenje, vzdignejo se pene in drožje, katere pa se morajo skrbno proč spraviti. Kakor hitro je to narejeno in se pri vehi ne delajo več pene, dolije se v sodček toliko kipečega soka (ki se je pripravil v kaki drugi manjši posodi), da je sodček poln. Napolnjeni sodček se dobro zabije in pusti potem ležati v kleti prav pri miru šest tednov. V tem času se izvrtá 10 % nad dnom luknja, vtakne se vanjo pipa, ter pretoči ta tekočina, ki mora biti popolnoma čista, v šampanjske steklenice. Steklenice morajo se zamašiti (pa ne kakor je pri nas navada, ampak s kakim strojem, če tudi priprostim) ter potem s pečatnim voskom zakapatí. Čez daljne štiri tedne je vino pitno in ga je težko ločiti od pravega šampanjca. Bolj če je uležano, boljše je.