

VRTNAR.

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

Št. 16.

V Ljubljani, 31. avgusta 1891.

Letnik IV.

Letošnja letina sliv v Bosni.

Da naši č. čitatelji zvedo, kako drugod pospešuje kmetijstvo, priobčujemo članek, ki je pod gorenjim naslovom objavljen v Peštanskem Lloyd. Iz članka pa je tudi razvidno, kakšno mora biti pridelovanje sliv, da je koristnosno.

Članek slove v posnetku: Kakor kaže, bode letos v Bosenski Posavini prav dobra srednja letina za slive, glede kakovosti pa celo izvrstna. Pridelovanje sliv se je v Bosni poslednja leta silno razširilo; gotovo je bilo najmanj 100.000 dreves na novo vsajenih. Slive pridelujejo sedaj tudi okrajji Bihaški, Banjaluški in Sarajevski. Skoraj ves pridelek teh krajev je uže zaaran, kar je seveda tudi pripisovati slabi letini na Francoskem, v Slavoniji in Srbiji. V Srbiji in Slavoniji uže nekaj let gospodarijo gosenice, in letos so ves zarod popolnoma uničile. Lansko leto so se gosenice tudi tu in tam pokazale v Bosni, okoli Derventa in nekoliko po Posavini, a letos je Bosenska vlada napredovanje gosenic z vso silo zatrla. Na vseh uradnih shodih, po šolah in občinah so uradniki, učitelji, župani in žandarji nagovarjali in silili ljudstvo, naj zatirajo gosenice. Poučenie knjižice s podobami so se širile po deželi; kolikor je bilo goseničnih škarij potreba, posodila jih je vlada brezplačno; osnovali so se odbori, in tako je vlada popolnoma preprečila škodo po gosenicah. Uspeh se sedaj vidi: Slavonske in Srbske slive so uničene, Bosna pa ima izvrstno letino.

Radovedni smo, kakšen uspeh bodo imele letos Bosenske češplje v kupčiji, ker so večinoma sušene s francoskimi sušilnicami. Bosenska vlada je namreč uže lansko leto pričela vpeljevati francoske sušilnice za slive, Na podlogi natančnega pouka v južni Franciji, zlasti v središči francoskega tržišča za slive v Agen-u ter koder pridelujejo največ sliv, v departementu Lot et Garonne, odločila se je Bosenska vlada za sušilnice sistema Cazaville-Lescaze, katere najzanesljiveje delajo ter malo kuriva rabijo. Lansko leto so pričeli poskušati v Bosni z desetimi takimi sušilnicami, katere je postavil Cazaville sam in s katerim delati so učili francoski delavci pod vodstvom Francoza Soubeyrona. Bosenska sliva se je izkazala izvrstna za sušenje v teh sušilnicah ter je dala izdelek, ki je enak najboljšemu francoskemu, ne glede na to, da je slajši.

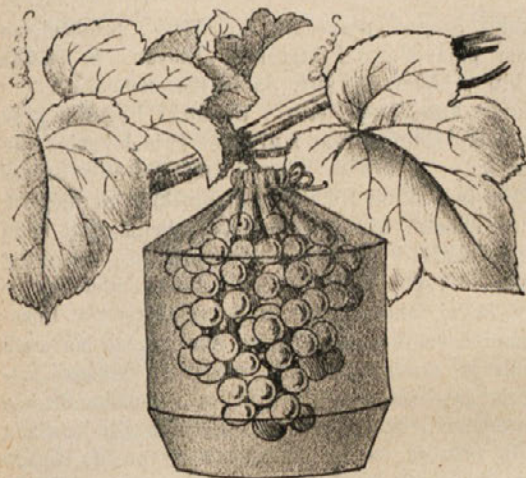
Vsled lanskih dobrih uspehov postavila je vlada letos zopet večje število francoskih sušilnic. Te sušilnice so kupljene ob deželnih stroških ter se dajo v porabo občinam proti odplačilu na obroke. Razen tega si je pa nekaj večih posestnikov napravilo take sušilnice ob svojih stroških.

Vsega skupaj bo letos samo v gornji Bosni 31 sušilnic delalo. Pri vsaki sušilnici je pa ob enem v porabi trijer, ki loči sušene slive po debelosti. Tudi ti trijeri so francoska iznajdba, in sicer sistema Lescazes-ovega.

Ako primerjamo skrb Bosenske vlade za kmetijski napredek v Bosni in Hercegovini s tistim, kar se pri nas zgodi za prosep kmetijstva, moramo reči, da sta ti deželi v tem pogledu dokaj srečnejši. Tudi pri nas je pridelovanje sliv dokaj imenitna panoga sadjarstva, a kako malo vreden in tudi res slabo plačan je naš izdelek! Seveda, ko bi pri nas človek nasvetoval, da bi postopali kakor v Bosni, imel bi nasprotstva, da bi bilo veselje, zlasti pa med onimi merodajnimi omikanci (?), ki mislijo, da so vže zato kmetijski veščaki, ker imajo ped slabo obdelane zemlje in smatrajo za dolžnost rogati se vsem novim rečem v kmetijstvu.

Vrečica za grozdje.

Po mnogih vrtilih imajo lepe vinske trte, ki delajo lastnikom veliko veselja, zlasti jeseni, kadar prične grozdje zoreti. Lepo grozdje ima pa veliko sovražnikov, zlasti po nevinskih krajih. Razen nepoštenih ljudi in snedenih otrok so najbolj ptiči in pa ose, katere največ škode prizadevajo grozdju. Kako se teh živalic obraniti, naj uči ta članek. Narede se vrečice od prav redke tkanine,



Podoba 38.

ljeni na mnogo let, vendar le majhni. V bližini velikih mest, koder se lepi, veliki in popolnoma zdravi grozdi zelo drago plačujejo, izplačajo se pa take vrečice prav izvrstno. No, in po domačih vrtilih, koder stoji le malo trt in zato ptiči in ose še bolj pogostoma zahajajo nad sladko grozdje, ali tam gleda kedo na par krajcarjev stroškov? Gotovo ne! Za veselje in ponos, da pridelamo doma najlepše grozdje, vzlic temu, da ni vinski kraj, žrtvujemo radi potrebni denar, gospodinja pa potrebni čas, da sešije take vrečice.

niti, naj uči ta članek. Narede se vrečice od prav redke tkanine, na pr. iz tako zvanega tula, ter potegnjejo čez grozdje in pri pecljih zadržnejo. V njih se grozdje neovirano razvija in zori, ptiči in ose pa ne morejo do njega. Še boljše je, če se všijejo v vrečice obroči od žice (dratu), ker potem grozd čisto prosto v njih visi. Tako vrečico kaže podoba 38. Marsikdo utegne reči, no, to bi bilo drago pridelovanje grozdja, če bi hotel vsakemu grozdu natekniti tako varstveno vrečico. Res je tako, da je to prvo leto precej drago, pomisliti je pa, da take vrečice vzdrže mnogo let in da so slednjč ti stroški, razde-

Ali naj rode novo vsajena drevesa v prvem letu?

Določen odgovor na to vprašanje dati je zato težavno, ker se je ozirati na starost, na ukoreninjenje, na podlogo, na obliko, na čas saditve in na kakovost zemlje. V obče je to vprašanje zanikati. Kakor hitro misliš, da presajeno drevo ne bode krepko pognalo, pa mu ne smeš dati roditi; to velja posebno za hruške na divji podlogi. Izkušeno je, da se to drevje nerajše prime nego drevje na kutni. Staremu in močnejšemu drevju tudi ne daj roditi prvo leto po presaditvi, ker ni

še proti nadzemeljskim delom svojim dovolj krepko, da bi novih korenin delalo. Kadar je bilo drevo vsajeno zgodaj v dobro, rodno zemljo, kadar se mu podzemeljski deli v ravnotežji z nadzemeljskimi, kadar je zdravo in krepko, tedaj ne škodi nič, ako daš zoreti nekaterim plodom, to je, na vsaki veji največ po dvema. Ako zapaziš pozneje, da drevo ni naredilo poganjkov, pa odstrani vse plodove. Če sadjarju sploh nič ni do prvih plodov in tudi ravedoven ni, onda je bolje, da ne da roditi novo vsajenemu drevesu, ker rod vedno slabi, in drevo požene prihodnje leto tem slabše, kolikor več je rodilo. Ako ne mislimo drevju pustiti roditi, zatremo mu uže cvetje. Tudi cvetje porabi za razvoj obilo redilnih snovi, katere lahko prihraniš za lesno rast. Priporočeno je torej puščati le one cvetne pope, ki podaljšujejo rodne mladike. Ako pa vender želiš dobiti nekaj plodov, pa pusti le toliko cvetnih popov, kolikor želiš plodov. Če ima drevo posamezne nadzemeljske dele, ki so v razmerji z drugimi premočnimi, naj prej le ti rodijo.

N. Gaucher.

Sušenje sadja.

Za sušenje sadja veljajo nastopna izkušena pravila:

1.) Sadje za sušenje bodi popolnoma dozorelo. Nedozoreli, nerazviti, marogasti in grbasti plodi niso za sušenje. Isto tako je slabo tudi črvivo sadje. Moknato kakor sploh preobležano sadje je le izjemno porabiti za sušilo.

2.) Sadje mora biti čisto. Blatnato sadje najprej operi ter osuši in šele potem je olupiti ter posuši. Ob majenji in rezanji pazi na snago in celo nože večkrat zbriši.

3.) Vsa jabolka sploh morajo biti omajena. Usnjato peškovje ter pusta koža je oboje neprebavno in se ne da mehko skuhati.

4.) Manjša ali srednje velika jabolka, na pr. maršlanček i. t. d., le omaji ter jim iztakni peškovje, drugače pa pusti cela. Veča jabolka pa razreži v plošče.

5.) Sladka jabolka so posušena pusta, ostanejo usnjasta in se ne dajo mehko skuhati. Zelo kisla jabolka takisto niso posebno dobra za sušilo, najboljša so taka, v katerih sta kislina in sladčina v pravem razmerji, kakor na pr. v zimski zlati parmeni, v rejnetah i. t. d.

6.) Hruške smeš sušiti neomajene in s peškovjem, ker je hruškovo peškovje mesnato in tudi koža se da mehko skuhati ter je prebavna.

7.) Čisto sladke in ob enem sočnate hruške, kakor na pr. bela jesenska maslenka, so posušene zelo dobre in fine, pa vender niso onega krepkega ter rezkega okusa, kakor sušene hruške, ki imajo sladkobo združeno z nekoliko zagatnostjo.

8.) Lesnikam podobne trdomoknate hruške, ki imajo trdo, repi podobno meso, kakor na pr. Weilerjeva moštnica i dr., naj se nekaj časa mlade, in potem jih šele suši, ker take dajo izvrsten izdelek.

9.) Češplje začni sušiti šele tedaj, kadar so uže na drevesu popolnoma dozorele, t. j. kadar so peclji uveli. Tako naredi tudi z višnjami, katere se dolgo drže. S tem dosežeš, da vse črvivo sadje popada uže poprej z drevja in tako dobiš samo zdravo sadje.

10.) Češplje, črešnje, višnje in cele hruške postavi na lese poševno z reclji na kvišku. Sploh ne sme biti sadje na lesah nakopičeno, marveč lepo v vrste razpoloženo.

11.) Košiččasto sadje suši ob začetku pri nizki toploti toliko časa, da se ni več bati, da se izceja sok; potem kuri silneje. Iz ovelega, t. j. na pol osušenega sadja lahko iztisneš košičice, s čimer dobodeš več vreden izdelek.

12.) Vse posušeno sadje mora potem še nekaj dni ležati na zraku, da se

popolnoma presuši. Omajeno sadje moraš razen tega, če mu hočeš ohraniti lepo belo barvo, prav hitro dejati v uže zgreto peč, ter ne sme dolgo časa biti na zraku. Premočno posušeno sadje postane pusto in se nerado kuha. Posebno pa pazi, da se sadje ne osmodi. Če se prehitro suši, postane blizu peči mehurjasto in nerabno. Popolnoma sušeno sadje, ako je raztrgaš in iztisneš, ne sme dati od sebe nič mokrine; to je najboljši dokaz dovršenega sušenja. Posušeno sadje se nikdar ne sme na toplo shraniti ali v zaboje vdejati.

Ako se na posušenem sadji prične kazati plesen ali celo grinte, hitro je moraš iz novega dejati v močno zakurjeno peč. Posušeno sadje, hranjeno na suhem in zračnem kraju, v zabojih s preluknjanimi stenami, v vrečah, ki vise na zraku pod streho, drži se lahko pet do šest let, in pameten kmetovalec se lahko tako okoristi z bogato sadno letino, da si nasuši mnogo sadja za več let za dom, ali pa da čaka dobrih cen, ki so ob bogati letini navadno zelo nizke. Sušenje sadja na vsak način množi gospodarju dohodke, razen tega pa mu ni treba ob dobri letini prodajati svojega sadja za slepo ceno.

Vrtnarske raznoterosti.

Kako se slive ali češplje do pomladi ohranijo. Slive ali češplje pobero se z drevesa kak suh in solnčen dan. Skrbno naj se potrgajo samo zrele, a vender ne mehke češplje. Odtrgan sad naj bode kakih 36 ur na suhem prostoru, da se izhlapi. Sedaj se denejo češplje v nov in suh lončen lonec. Lonec mora biti zelo suh, in ga je pred porabo skrbno zbrisati. Češplje se deno z otrobi ali z moko vred tako v lonec, da so repki obrnjeni proti dnu, da se nobena češplja lonca ne tišči in tudi druga druge ne. Kader je lonec napolnjen, zaveže se z pergamentnim papirjem in potem z mehurjem. Lonec je potem shraniti v suho in hladno shrambo, kjer ne more mraz do njega. Kadar se češplje rabijo, opero se ter drže v kakem situ nad soparom vrele vode, vsled česar dobodo obliko, kakor da bi bile ravnokar odtrgane.

Poraba sadnih tropin. Sadne tropine, to so iztisnjeni ostanki pri narejanji mošta, so kaj dobra krma za živino. Posamezno govedo sme dobiti na dan 6—8 kilogramov tropin. Tropine se tudi lahko nasole, v kako posodo dobro natlačijo ter dobro pokrijejo, da ne pride zrak do njih. Tako nasoljene tropine se dolgo časa ohranijo za krmljenje.

Astre v cvetličnih loncih. Veliko število aster se lahko vzgojuje v loncih, posebno pritlikovk. Njim ne škoduje, če jih ob najlepši rasti presadiš z vrtné grede v lonce. Iz prva so videti malo klaverne, rasto in cveto pa dalje, če jim le redno po potrebi vode prilivaš in jih varuješ gorkih solnčnih žarkov. Presajati jih je najbolje kak oblačen dan. Rastlinam se prejšnji večer močno prilije, da se laže potem vzamejo iz zemlje in z največjo pazljivostjo korenine denejo v lonce. Take astre v poznem poletji in še jeseni krasi cvetlično mizo.

Pri tomatih se pospeši zorenje s tem, da se plodovi vzamejo v roko in dva ali trikrat zasučejo, da peclji po dolgem razpokajo. To se zgodi tedaj, ko plodovi začno preminjati zeleno barvo. Plodovi sedaj mnogo hitreje zore. Kadar se plodovi rdeče ali rumene, potrgajo se in položijo na ne prevroče solnce, da še dalje zore. Kadar se začne mraz, porežejo se vsi grmi in obesijo na gorak, suh kraj, kjer se še plodovi bolj pozore.