

VRTNAR.

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

Št. 18. V Ljubljani, 30. septembra 1891. Letnik IV.

Ravnanje s sadnim vinom.

Ravnanje s sadnim vinom je zelo podobno ravnanju z vinom od grozdja, popolnoma tako pa vendar ni, ker se sestava sadnega mošta v nekaterih rečeh bistveno razločuje od grozdnega mošta. Za popolnoma pravilno ravnanje s sadjevcem treba je dobrih kleti in nekaj kletarskega orodja in priprav, česar pa naši gospodarji po nevinskih krajih nimajo in tudi tako kmalu ne bodo imeli, kajti sadjevec ima po teh krajih ves drug pomen, nego vino po vinskih krajih. Sadjevec ima biti gospodarju le prijetna, krepčilna pijača, ceno prirejena v nadomestilo pravega vina in žganja ter toliko trpežna, da se zdrava in pitna vzdrži vsaj do novega mošta. To doseči pa ni težavno, potreba je le veliko snage in natančnosti.

Pri nas se izdelavanje sadjevca močno širi, in trudili se bodemo to panogo kmetijstva izdatno pospeševati ter tudi v tem pogledu doseči napredek. Danes hočemo prav na kratko dati navodilo, kako je ravnati s sadjevcem na prav priprost način, da ostane do novega mošta okusna in zdrava pijača.

Kadar si mošt iz sadja iztisnil, ravnaj tako le ž njim:

1.) Natoči ga v prav snažen in zdrav sod, t. j. sod, ki ni ne cikast, ne plesniv in ne bumfast, ampak dobro izpran. Natoči ga do vehe in imej ga v prostoru, ki ima 15 do 18° C. toplote. V tem sodu vname se sedaj prvo ali burno kipenje.

2.) O pričetku burnega kipeња, ki traja, če je primerna toplota, do 14 dni, izmetava mošt pri vehi umazane pene in drugo nesnago iz sebe. Kar mošt izmeče, to pridno odstranuj. Da mošt kolikor mogoče veliko iz sebe izmeče, dolivaj mu vedno, da sod ostane poln.

3.) Kadar mošt neha izmetavati, je znamenje, da je burno kipenje ponehalo, in sedaj se prične drugo ali glavno kipenje. Sedaj pokrij veho, a ne zabij je, ker razvijajoča ogljikova kislina lahko sod raznese. Veho najbolje zapreš s kipelno veho, katere pa naši gospodarji še nimajo in jo hočemo v prihodnjem listu popisati. Kdor nima kipelne vehe, naj si naredi vrečico, napolnjeno s peskom, ter naj jo položi na veho. Iz tako zaprtega soda lahko ogljikova kislina odhaja, zrak pa ne more vanj. Glavno kipenje traja do pomladi.

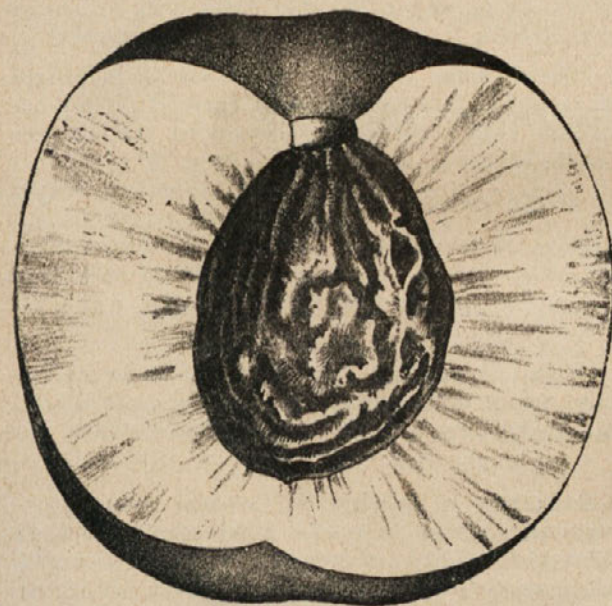
4.) Konec zime, t. j. predno nastopi gorko pomladanjsko vreme, pretoči mošt v drug snažen sod, a glej, da bode poln. Sedaj mošt še vedno kipi, a prav počasi in tiho, in to tretje kipenje imenujemo zorénje vina. Ako hočeš sadjevec dolgo hraniti, glej, da bo sod vedno poln. Naši gospodarji pa prično

precej sadjevec rabiti, zato ne morejo soda polnega ohraniti. Ako soda ne moreš polnega ohraniti, moraš vino žvepljati, če hočeš, da ti ne postane cikasto. To žvepljanje pa ni tisto, katero zvršujejo nekateri vinščaki in katerega se vinopivci po vsej pravici boje. Žvepljanje tako le zvrši: Naredi iz ploščevine (pleha) skledico, ki je toliko velika, da gre skozi veho. To skledico pritrdi na drat, položi na njo žvepla ter je zažgi. Goreče žveplo vtakni v sod in glej, da se ves prazen prostor v sodu napolni z žveplenim dimom, potem pa sod z veho zabij. Tako delaj vsakih 14 dni, in prepričan bodi, da bodeš vino do zadnje kaplje iztočil zdravo. To žvepljanje zelo priporočamo, kajti jeseni pri nas sedaj skoraj ni dobiti sadjevca, ki bi ne bil skisan.

Dostavek: Dobro vemo, da so še drugi boljši načini, po katerih se izdeluje dobro sadno vino, katere pa bomo ob drugi priliki podrobneje popisali. S tem člankom smo ustregli le tistim, ki so hoteli imeti navod, kako je na najpreprostejši način delati sadjevec za dom, da se drži vsaj do novega.

„Kraljica sadnih vrtov“, dobra breskova vrsta za domače vrste.

Vrtnarski list „Ill. Flora“ piše: Izvrsten sad, ki ga lahko priporočamo vsakemu vrtnarju, je breskva „kraljica vrtov“ (Königin der Obstgärten).



Podoba 42.

je peča z vzgojo sadnega drevja, privošči naj tej breskvi prostorček na svojem vrtu. Sad, ki ga kaže podoba 42., je zelo velik, malo viši nego širok, redkokrat popolnoma okrogel in malo vrapast. Koža, ki se lahko odloči, je na solnčni strani lepo rdečkasta, drugače pa vijoličasto pikasta. Koščica je jajčasta, proti vrhu debela ter močno in zelo vrapasta. Meso, ki se rado loči od koščice, je o pričetku trdo, pozneje mehko, zelenkasto belo, včasih nekoliko rožnato, okoli koščice pa rdečkasto ter je izvrstnega kiselatega okusa. Ta breskev zori konec me-

seca septembra ali o pričetku meseca oktobra. Drevo je krepke rasti in rodovitno ter ljubi solnčno lego, zlasti pa zatišje, kakeršno je po majhnih vrtih. Sad dobro dozori, če se tudi odtrga nekoliko prej, predno je zrel. Drevesa in cepiče te vrste breskev je dobiti pri W. Klenertu v Gradei.

Hiacinte in tulipe.

Nadaljujoč članek v 15. številki „Vrtnarja“, hočem, ker si je kultura čebulkastih cvetlic skoraj povsem enaka, v naslednjih vrstah navesti kratko zgodovino in kulturo najbolj priljubljenih in razširjenih čebulk — hiacint in tulip.

Hiacinte, sedaj tako priljubljene, izvirajo iz divje rastoče navadne hiacinte (*hyacinthus orientalis*), ki se še dandanes nahaja okoli Bagdada. Že v 16. stoletju jo je slavní botanik Clusius (roj. 1526 v Artois na Nizozemskem) pričel vzgajati in razširjati. Kmalu se je tako priljubila, da so posamezne čebulice prodajali po neizmernih cenah, celo do 2000 gld. eno.

Še veliko bolj slovele so pa v tedanjih časih tulipe (*tulipa Gesneriana*). Svet jih je spoznal po cesarja Ferdinanda I. poslaniku, ki jih je našel mej hiacintami in narcisi po turških vrtih v Carigradu in okolici. Turki so jih že ondaj, kakor jih še dandanes, zelo častili in gojili. V Nemčiji je najpreje cvela v Avsgburgu, kjer je tudi po botaniku Gesnerju (roj. v Zürihu 1505), kateri jo je prvi popisal, dobila pridevek „*Gesneriana*“. Na Avstrijskem jo je gojil na Dunaji Clusius, ki jo je dobil neposredno od omenjenega poslanika Busbeca. Najlepše pa se je kultura tulip pričela razvijati v Holandiji, kjer jo še dandanašnji v velicah množinah goje in na daleč okoli razpošiljajo. Tulipe so se v tej deželi čudovito priljubile. Kakor omenja Linné, prodala se je ena sama čebulica neke posebne vrste tulipe za 6700 gld. Poleg teh strastnih ljubiteljev (Linné jih je imenoval *anthophile*) je bilo pa tudi mnogo sovražnikov tulip (*tulipophobi*), izmej katerih je neki profesor botanike zašel v svojem srdu tako daleč, da je vsaki tulipi, koje je dosegel, odbil s palico cvet. Nazadnje je bila vlada primorana poseči vmes in to brezumno kupčijo s postavnimi sredstvi omejiti.

Ker so bili v onih časih vlastelini in plemenitniki povsod enacega mišljenja in vedenja, umevno je, da je imelo to tulipoljubiteljstvo svojih pristašev tudi na Kranjskem. Tako čitamo v XI. knjigi Valvazorjeve „*Ehre des Herzogthums Krain*“ zabeleženih 107 vrst tulip z imeni, koje so se nahajale v gradu Lesičjeku (Gaierau) na Dolenjskem. Te tulipe zato našteva in poudarja še posebe njih krasoto, da pokaže, da tudi v tej stroki, gojenji žlahtnih cvetlic, Kranjska ne zaostaja za drugimi deželami. Ali cene, katere je Valvazor pridelal posameznim vrstam, niso tako ogromne, pač pa pomenljive, ako čitamo, da je v času, ko je cel vol veljal par goldinarjev, stala čebulica tulipe „*Cesar d' Marans*“ sechs und dreissig Gulden, „*Liste*“ 30 gld., „*Polamedes*“ 25 gld., „*Triumphante*“ 15 gld. i. t. d. Posebe navaja še 216 imen tulip, katera so bila onda znana in koja je sestavil Berlinski profesor Elsholstius (roj. 1623).

Hiacinte se v istem času niso mogle meriti glede priljubljenosti s tulipami, tudi jih ni bilo toliko vrst kolikor prvih. Valvazor v istem poglavju navaja, da je bilo na gradu Lesičjeku 70 vrst hiacint, mej njimi kot najredkejše „*Wittebifde*“ s čisto belim cvetom, *Triumphante*, *Fallore*, *Capuccinus*, *Dromedarius* i. dr., vse flore pleno.

Omenjeni Valvazorjev sestavek čita se kaj prijetno, kajti iz njega razvidimo, na kaki stopnji je že onda bilo vrtnarstvo na Kranjskem, namreč po gradovih plemenitnikov, kateri so si šteli v največo čast, ako so imeli kar največ mogoče slovečih tulip in hiacint in drugih mnogovrstnih inozemskih rastlin.

Dandanašnji sta tulipa in hiacinta po vsem svetu v mnogoštevilnih vrstah in varijacijah razširjeni. Glavna dežela, katera (kakor omenjeno) največ čebulk goji, je še vedno Holandija. Posebno velike in razširjene kulture ima mesto Haarlem. Od tod se jih največ po svetu razpošilja.

Hiacinte in tulipe, kakor sploh vse čebulke, goje se v loncih ali na prostem. Ako se goje na prostem, pobrati je treba čebulice iz zemlje, kakor hitro zvenejo listi, in jih posušiti na kakem senčnatem kraju. Meseca septembra se odločijo male čebulice, koje so iz starih pognale, ter se posebe bolj plitvo posade. Tako se vse čebulkaste cvetlice množe. Imajo tudi seme, a iz njega čebulke gojiti, je predolgotrajno, kajti one cveto včasih šele šesto leto. Pripomniti pa je tu, da iz semena gojene čebulke dajo nove vrste. Zemlja, v kojoj se sade hiacinte in druge čebulke, mora biti peščena in gnojna. Baš taka peščena zemlja nahaja se v Holandiji in tudi na severnem Nemškem, zato tam tako zelo uspevajo čebulke. Čez zimo je dobro grede, na katerih so čebulke posajene, s slamo, steljo ali gnojem pokriti, da ne prezebejo. Presajajo in razločajo naj se čebulke vsako leto. Na prostem gojene čebulke cveto kmalu spomladi, nekatere preje, druge kasneje.

(Konec prihodji.)

Vrtnarske raznoterosti.

Šotni pepel ni tako dober gnoj kakor lesni pepel, ali vendar se ne sme prezirati. Če ga pomešaš s kompostom in pustiš ležati čez zimo, dobiš izvrstno prst, v katero lahko seješ vsakeršna semena.

Varstvo zimske solate. V legah, koder zimska solata lahko prezimi, priporoča se jo sejati mej špinačo. Sej zimsko solato mej špinačo, ali pa špinačo mej zimsko salato. Špinača je trša in hitreje raste nego solata in jo torej varuje. Samo špinače ne sej pregosto, kajti potem ne bode nič s solato. Kadar mine zima, poruje se špinača, tako da ostane sama solata.

Kako dobiš kumarne pečke za seme? Izberi najlepše kumare družega nastavka na steblih in položi jih na kosce opeke. Ko so rumene, jih potrgaj. Potem jih oberi na suhem, zračnem kraju, da še bolj dozore. Nato vzemi ven sredico s pečkami in deni jo v skledo in čez 4 do 6 dni očisti pečke z izpiranjem na situ. Dobre pečke padejo v vodi na dno. Te se hitro posuše na solnci, z drgnenjem se spravijo narazen, potem se pa shranijo. Kalivost ohranijo po pet ali šest, včasih še celo po več let.

Da se prepričaš, je li seme čebule, zelja, kapusa, retkve i. t. d. kalivo, položi nokoliko zrn na razgreto železno ploščo. Kalivo seme počei in odskoči, gluho pa leži mirno in poogleni. Ta poskus traje le eno minuto.

Češnjeva drevesa obrezuj le malo ali pa celo nič, k večemu odstrani nepotrebne pregoste veje. Preobilno obrezovanje provzroči smoliko.

Kdor ima maline na vrtu, mora jih novembra in decembra meseca obdelati. Poreži ves lanski les, ki je sedaj i tako suh, ter tudi nepotrebne letošnje poganjke. Bodečemu grozdjiču (kosmuljam) in ivanovemu grozdjiču (ribezu) odstrani najstarejši les in skrajšaj vse predolge letošnje poganjke za dobro tretjino.

Razpoke vsled zmrzline dobivajo tista drevesa, katera ogreva solnce od južne strani. Po dnevi zgreje solnce deblo, in sok se oživi, zvečer pa pritisne mraz, a sok zmrzne in raztrga celice in slednjič lubad. To se pa zgodi šele proti koncu zime ali ob začetku spomladi, ko zadobi solnce zopet svojo moč. Zmrzline varujemo rastline, ako jih pokrijemo ob solčni strani ali pa okrog in okrog z vejjem ali slamo. Velika drevesa je pa najbolje po deblu pobeliti z apnom. Bela barva odmetava namreč toplotne žarke, in sok se ne more ogreti.