

4033

634. 23 (450. 367+497. 473)



019470888

4033



D 61.47/888

Sunny

888

# Goriške črešnje.

ital. spisal

I. BOLLE,

poslovenil E. KL.

Prvo pomladansko sadje, črešnje, so pridobile naši deželi slutvo sadorodne dežele. In to je res, da so naše črešnje zgodniše, boljše in vztrajniše, torej sposobniše za prevažanje, kakor one vseh drugih avstrijskih pokrajin.

Pa ne samo naše milo podnebje, ampak tudi naša tla vplivajo na to, da uspeva ena vrsta, katera bi drugod ne mogla doseči one prave mesnatosti in onega aromatičnega okusa, po katerih se je prikupila tudi v daljnih deželah. Ta vrsta je plemenita goriška črešnja, imenovana tudi Vipavka ali cepljenka, katero so znali naši marljivi sadjerejci že skozi kakih trideset let odbirati izmed mnogih drugih obstoječih vrst in širiti jo po vsej vipavski dolini in po Brdih, ter narediti iz nje kupčijski predmet, kateri prinaša v dobrih letinah do pol milijona goldinarjev dohodka. To je pač imenitna vsota, če se pomisli, da je površje, na katerem se prideluje ta črešnja, le malo obsežno in da ni na njem nikjer intenzivne sadjerejske kulture, ker se prideluje še marsikaj drugega in v prvi vrsti vino.

Zraven imenovane črešnje imamo na Goriškem še mnogo drugih vrst, ktere so pa ali bolj pozne, ali manj razširjene ali pa nimajo tolike vrednosti za izvozno kupčijo, kakor jo ima Vipavka. Med malo razširjenimi se odlikujejo nekatere po debelosti, lepi barvi, dobroti in sposobnosti za kupčijo tako, da lahko tekmujejo s črešnjami mnogih drugih dežel in zato zaslužijo, da bi se bolje poznale in sadile v večji množini.



Menimo tedaj, da ugodimo našim sadjerejcem, če skušamo popisati glavne vrste naših črešenj v namen, da bodo vedeli, katere saditi in katere opuščati in pa da se enkrat vsaki vrsti določijo imena.

Do zdaj vlada glede imen največja zmešnjava in zato je zares težavno podjetje, določiti prava imena, ki naj bi se ohranila. Ista vrsta črešenj ima v različnih krajih različna imena; nekatera imena so brez pravega pomena n. pr. cepljenka, to je cepljena črešnja; nekatere črešnje se imenujejo po tisti družini, katera jo je prva prinesla v dotični kraj; druge po dolgih ali kratkih repkih, še druge po kraju, od koder so jo prinesli, n. pr. Vipavka v Brdih, katero pa poznajo v vipavski dolini samo pod imenom „cepljenka Dunajka“ — zadnje menda za to, ker jo prodajajo na Dunaj. Največja zmešnjava pa vlada v tem oziru na našem trgu, kateri še zdaj ne pozna določenih kupčijskih imen, dasi je to v sadjetrstvu zelo važno.

Če se mi pri vsej težavnosti naloge lotimo pomologičnega popisovanja naših najvažnejših črešnjevih vrst, storimo to, ker spoznavamo, da je neobhodno potrebno, da se izpodbudi tako delo, katero bi moralo, kadar se dokonča, služiti v podlago vsem onim naredbam, ki so potrebne v prospeh naše sadjereje, in med njimi je pač najpotrebniša ta, da se izberejo in sade samo tiste vrste, katere so po dolgoletnih skušnjah spoznane in potrjene kot najboljše.

Pomologičnim popisom smo dodali podobe pošnete iz narave, katere nam predstavljajo sad sicer samo v obrisih, a vendar tako, da lažje spoznamo njegovo obliko, nego bi jo mogli samo iz popisa. Vsaka vrsta je označena s tistimi imeni, katere smo mogli poizvedeti, in slednjič smo o vsakej vrsti povedali tudi vse to, kar mora vedeti, kdor jo hoče prav oceniti. Popisi sledé po vrsti od najbolj rane do najpozneje črešnje.

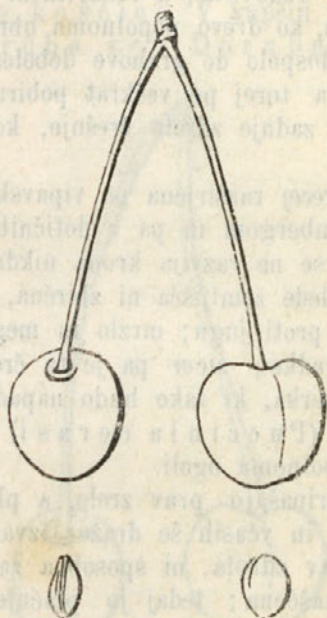
## 1. Zgodnja Renčanka.

IMENA: Zgodnja Renčanka, Renška, pogostoma tudi prva zgodenjca ali tudi rudeča drobnica<sup>1)</sup>; v Brdih je zovejo ranča. Po nemško bi jo krstili Frühe von Renche. To je divjaka, vzgojena iz semena; našli so jo v gozdu

<sup>1)</sup> Drobnice imenuje naše ljudstvo razne divje črešnje; navadno so črne, prav drobne in dobre samo za sušitev.

na Dolgem brdu (Oelberg) pri Renčah, od koder se je razširila najprej okoli Dornberga, Renč, Prvačine, Gradišča, Vogerskega, Rifenberga itd., ne toliko po Brdih.

**OBLIKA :** Sad majhen do sredenj, pri peclju je zravnjen, ob straneh prav malo stisnjen, tako da je videti skoro okrogel; peclj je precej vglobljen pestič<sup>1)</sup> je skoro neviden.



Pod. 1.

**Črešnja zgodnja Renčanka.**

**PECELJ :** dolg, svetlo zelen, brez tistih lističev, kateri zavijajo cvet, predno se razpihne; peclji dveh do treh črešenj se drže skupaj.

**OLUPEK :** ne prav trden, rudeč in se ohrani tak, tudi kadar je črešnja prav zrela, k večemu da postane takrat močnejše rudeč.

**MEHČINA :** mesnata, toda prav zrela črešnja zmehneje, okus je bolj plehek ali malo kisljat, trpek.

<sup>1)</sup> Pestič je prav za prav le sled, ki ga je v obliki ružave pičice pustil prav pestič na konci črešnje.



**KOŠČICA** : drobna, okrogljata, vendar pa jo v primeri z drobnim sadom lahko imenujemo debelo.

**ZORITEV IN UPORABA**. To je najprva črešnja, torej prvi sad, ki se pomladi prikaže na goriškem trgu. Tržejo jo že 1. maja in prodajejo v šopkih; v gorkih letinah je bila že 20. ali 25. aprila na trgu. Od cvetja do časa, ko zarudi črešnja, preteče 6 tednov. Drevo je zelo rodovitno, a rodovitnost je neredna in prav za prav je malo letin, ko drevo popolnoma obrodi, kajti mnogokrat odpada sadje, ko je dospelo do grahove debelosti; ne zori vse ob istem času in se mora torej po večkrat pobirati, kar jo zelo zamudno; včasih tržejo zadnje zrele črešnje, ko je *Vipavka* že na trgu.

Ta črešnja je precej razširjena po vipavski dolini in posebno med Renčami in Dornbergom in pa v dotičnih okolica. Drevo je krepke rasti, vendar se ne razvija krona nikdar tako bujno, kakor pri deblu Vipavke. Glede zemljišča ni zbirčna, vendar pa zori brže na pobočjih obrnenih proti jugu; mrzlo in megleno vreme o cvetju ima vedno slabe nasledke; sicer pa je ta črešnja zelo odporna; celó gosenica zemljemerka, ki tako hudo napada druge črešnje, se je rada ne loti; rija (*Puccinia cerasi*) pa jej ne prizanaša, marveč jo včasih popolnoma ogoli.

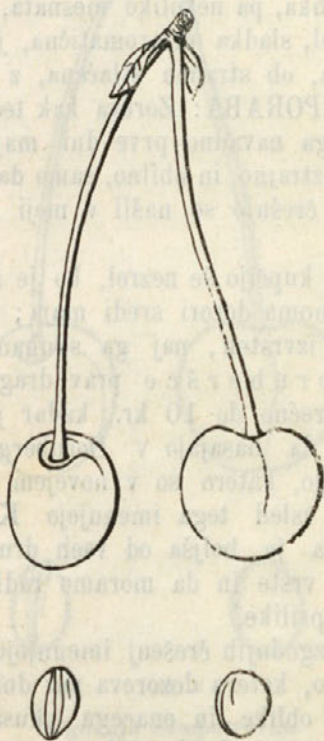
Na trg je ne prinašajo prav zrele, a plačujejo jo drago po 60 do 80 kr. kilogr. in včasih še draže; izvažajo jo na Dunaj in drugam. Kadar je prav zdrela, ni sposobna za prevažanje, ker postaja mehka in premaščena; tedaj jo plačujejo po 8 do 10 kr. kilogr. Dokler ne izvemo za zgodnejšo črešnjo, kaže, da jo ohranimo v zmerni množini in v takih legah, kjer med vsemi drugimi najbolj rano zori. Sicer pa povemo še enkrat, da je ta črešnja po svoji zunanosti in po okusu le malo vredna, ter ugaja bolj očem, nego okusu ljubiteljev sadnih prvencev.

## 2. Zgodnja dornberška črešnja.

**IMENA** : V Brdih imenujejo to črešnjo *Dornberška* ali *Dornberšca*, pa tudi *črna ranča* (*ranča* pomenja najbržé rana ali zgodnja); tudi v naši Furlaniji jo imenujejo „*Dornberghesa*“; na goriškem trgu pa, kamor prihaja še nezrela, to

je, še rudeča, jej pravijo sploh prva črešnja in jo večkrat zamenjujejo z rudečo zgodnjo Renčanko.

V Dornbergu, kjer je najbolj razširjena, jo zovejo drugo zgodenjo ali zgodnjo Dornberšco, da jo ločijo od prve zgodenjce ali Renčanke. Profesor Mader sodi, da je ta ista, katero imenujejo Nemci „Frühe Maiherzkirsche“ ali „ovalsteinige Herzkirsche“, to je, zgodnja srčnica z oblo koščico. V kupčiji z nemškimi kraji naj bi se imenovala „Frühe von Dornberg“.



Pod. 2.

## 2. Zgodnja dornberška črešnja.

**OBLIKA :** drobna, okroglo obla. pri peclju nekoliko zravljena, malo manj ob pestiču, ob straneh je nekoliko stlačena; trebušna brazda je očitna, včasih pa je tudi ni; pestič je belkast, majhen, v malo vidni in ne globoki jamici. Podoba 2 nam kaže sad v



medli zemlji rastočega drevesa; v rodovitni zemlji je sad malo debelejši.

**PECELJ**: dolg, tenak, zelen, a zarudel, kadar je črešnja popolnoma zrela; leži v precej globoki jami; peclja sta pogostoma zraščena po dva skupaj. Na nekaterih drevesih je pecelj na vrhu, kjer se drži veje, obraščen z drobnimi lističi, kakor z nekakim čopičem, na drugih pa ne.

**OLUPEK**: trden, svitel, s početka radeč, a kadar je sad popolnoma dozorel, temno radeč ter vleče na rujavočrno.

**MEHČINA**: mehka, pa nekoliko mesnata, temno radeča, sočna, kadar je sad prav zrel, sladka in aromatična, jako prijetnega okusa.

**KOŠČICA**: obla, ob straneh stlačena, z očitnimi rebri.

**ZORITEV IN UPORABA**: Zoreva kak teden po *Renčanki*, to je, okoli Dornberga navadno prve dni maja, v Brdih nekoliko pozneje. Drevo rodi vztrajno in obilno, samo da o deževnem vremenu sad rad odpada. To črešnjo so našli v meji „Klara“ proti Tabru nad Dornbergom.

Ta sad prihaja v kupčijo še nezrel, ko je še radeč, zato vztraja dolgo na potu; popolnoma dozori sredi maja; takrat postane temno radeč, mehak in je izvrsten, naj ga skuhamo ali posušimo. Iz početka prodajajo *Dornberšce* prav drago, do 60 kr. kilogr, potem pada cena poprečno do 10 kr., kadar je sad že zdrel.

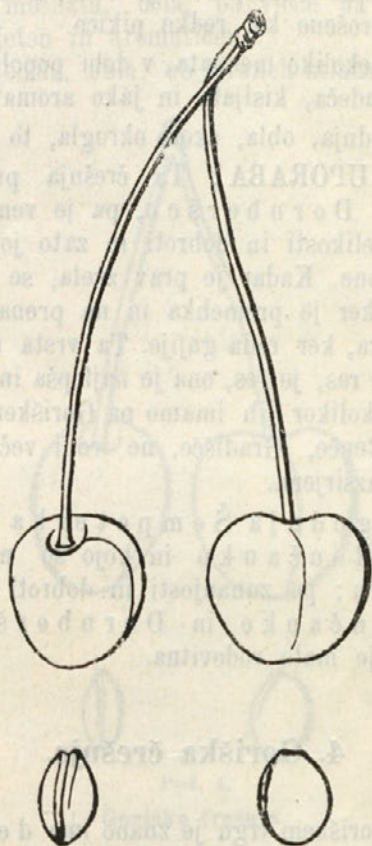
Naj omenjamo, da nasajajo v Dornbergu in Rifenbergu še drugo zgodnjo črešnjo, katero so v novejšem času uvedli iz *Klosterneuburga* in jo vsled tega imenujejo *Klosternajburžanko*; pravijo, da je boljša od vseh drugih; žal, da nismo mogli dobiti sadu te vrste in da moramo radi tega odložiti popis te črešnje do druge prilike.

Še drugo vrsto zgodnjih črešenj imenujejo v Dornbergu *drobnico Benečanko*, katera dozoreva par dni za navadno *Dornberšco*; je enake oblike in enacega okusa kakor ta, a črneje barve, trše mehčine in ne odpada rada.

### 3. Zgodnja Šempetrovka.

**IMENA**: Na goriškem trgu je poznana kot zgodnja šempeterska črešnja ali zgodnja Šempetrovka. V kupčiji z Nemci bi jo imenovali „*Frühe von St. Peter*“.

Pred kakimi 50 leti jo je prvi prinesel v Šempeter neki Josip Krajnik, kmet nj. prevzv. gosp. grofa Coronini-ja, vzešši cepiče na Ritterjevem vrtu za sladkornico v Gorici.



Pod. 3.

**Zgodnja Šempetrovka.**

**OBLIKA :** sad sredenj pa tudi debel, sren podoben, večkrat nepravilen, tu pa tam stlačen, kakor bi bil udarjen. Na trebušni strani ima pogostoma globoko brazdo, ki se vleče od peclja do dveh tretjin dolgoti celega sadu. Ta brazda je prav očitna in značilna za to vrsto. Svitlo rujavi pestič leži v jamici, koje je lahko razločiti.



PECELJ je prav dolg, zelen, z redkimi rujavimi potezami, zelo vglobljen v sad; pogostoma so v šopek združene po tri črešnje.

OLUPEK: Temno rudeč, svitel, trden, z drobnimi jamicami, ki so nepravilno natrošene kot redke pikice.

MEHČINA je nekoliko mesnata, v dobi popolne zrelosti zmehni malo in je temno rudeča, kisljata in jako aromatična.

KOŠČICA: srednja, obla, skoro okrogla, to je močno obočena.

ZORITEV IN UPORABA: Ta črešnja prihaja na trg ob enem z zgodnjo Dornberšco, pa je vendar malo kesneja, a prekaša to po velikosti in dobroti in zato jo tudi plačujejo 5 do 8 kr. draže od one. Kadar je prav zrela, se ne vsposoblja posebno za izvažanje, ker je premehka in ne prenaša dolge poti. Za sušenje tudi ni dobra, ker rada gnjije. Ta vrsta uspeva prav dobro v Šempetru in kar je res, je res, ona je najlepša in najboljša zgodnja črešnja med vsemi, kolikor jih imamo na Goriškem; a če jo presadimo v Dornberg, Renče, Gradišče, ne rodi več toliko, in to je krivo, da je malo razširjena.

Pod imenom zgodnja Šempeterka je znana še druga črešnja, ki zori za Renčanko in kojoj so našli divjo v meji Lamovo pri Šempetru; po zunanosti in dobroti je nekda še boljša od zgodnje Renčanke in Dornberšce, pa je vendar ni priporočati, ker je malo rodovitna.

#### 4. Goriška črešnja.

IMENA: Na goriškem trgu je znano ime debela, rudeča, vipavska črešnja; v vipavski dolini pa jo imenujejo navadno cepljenko, pa tudi debelico, Turkano, Senturko, Dunajko ali dunajsko cepljenko; v Brdih pa jo zovejo Vipavko, ker so jo prinesli z Vipavskega; a Vipavci ne rabijo nikdar tega imena.

OBLIKA: Sad je debel in tudi prav debel, potlačen, ob peclju zravnjen, ob pestiču okrožen, na eni strani bolj potlačen kakor na drugi, včasih nepravilen v obrisih; stranska brazda je neznatna, večkrat skoro nevidna.

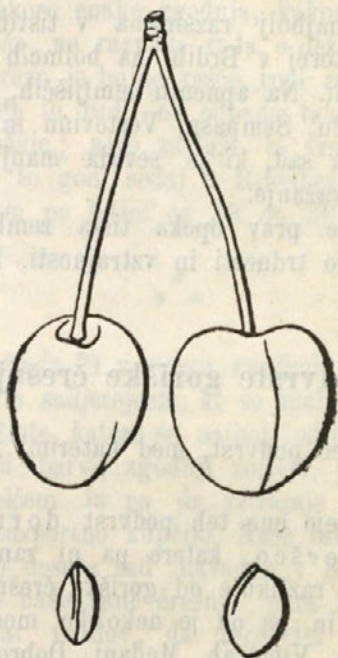


**PECELJ** je dolg ali tudi le srednje dolgoti, je usajen v viduo, pa ne ravnogloboko doblino.

**OLUPEK** je trden, svitel, živorudeč z belkastimi pikicami obsut in s temnejo trebušno črto, ki je potegnena od peclja do pestiča.

**MEHČINA**: mesnata, bela, pa vleče na rumenikasto, okus sladko kisljat, prijeten in aromatičen

**KOŠČICA**: debela, obla, ob straneh stlačena, z očitnimi rebri.



Pod. 4.

**Goriška črešnja.**

**ZORITEV IN UPORABA**: Dozoreva 8 do 10 dni za z g o d n j o Renčanko, to je okoli srede maja in prihaja iz raznih krajev na naš trg do srede junija. Uspeva prav dobro na opokah spodnje vipavske doline, kjer je skoro polovico nasajenih črešenj te vrste. Drevo je vztrajno rodovitno, rodi obilno, vztraja tudi v mrazu in žuželke mu prizanašajo bolj kakor njegovim sovrstnikom. Ta vrsta je, lahko rečemo, najbolj priljubljena na našem trgu, kjer se ne prodaja nikdar pod 20 kr. kilogram.

Za izvažanje je najboljša med vsemi našimi črešnjami, ker se ne pokvari, tudi če je osem dni na potu; ruski kupci so se za njo pulili, ko je bilo leta 1896. carjevo krovanje v Moskvi; plačevali so blago do 80 kr. klg. Na dunajskem trgu, kamor se izvaža vsako leto največ teh črešenj, jim pravijo „G ö r z e r K i r s c h e n“ torej je opravičeno, da ohranimo to kot kupčijsko ime. Od kod izvira ta vrsta, ni znano; v naših krajih jo sade že od pamtiveka.

Ta črešnja je najbolj razširjena v tistih pokrajinah, kjer prevladuje opoka, torej v Brdih, na holmeih okoli Gorice in v spodnji vipavski dolini. Na apnenih zemljiščih, ki mejijo z opoko, n. pr. v Batujah, Selu, Šempasu, Vertovinu in drugod dajejo drevesa iste vrste mehak sad, ki je seveda manj vreden in ni nikakor sposoben za izvažanje.

Vse kaže, da je prav opoka tista zemlja, katera podeluje sadu potrebno stopinjo trdnosti in vztrajnosti, ki ga vsposoblja za eksportno kupčijo.

### Podvrste goriške črešnje.

Te črešnje je več podvrst, med katerimi naštejemo samo najvažnije :

V Brdih imenujejo eno teh podvrst dornberško črešnjo, ali brisko Dornberšco, katere pa ni zamenjati z zgodbno Dornberšco in se razlikuje od goriške črešnje v tem, da je na konci bolj ošpičena in pa da je nekoliko močnejše barve; uspeva posebno v Števerjanu, Vipolžah, Medani, Dobrovem, Fojani, Kozani in v nekaterih drugih krajih osrednjih Brd; tam postaja vztrajniša kakor drugod in prenaša daljšo pot; zato jo tudi 4 do 5 kr. dražje plačujejo, kakor se ista črešnja drugod prodaja.

To črešnjo so prinesli v Brda iz vipavske doline in sicer prav iz Dornberga; zato jo imenujejo Dornberšco. V Dornbergu in Rifenbergu pa jo poznajo pod imenom Špika, ali Spikasta, ker je take oblike, ali tudi Cepljenka kratkorepka.

Zraven te imamo še drugo podvrsto, ki je na konci tudi nekoliko ošpičena, lepe rudeče barve, pa ima prav dolg repek, po katerem je dobila ime cepljenka dolgorepka ali špikasta dolgorepka. Ta zori nekoliko dni pozneje kakor goriška črešnja,



pa ima tršo mehčino (meso) od te. Ona je zelo razširjena po Krasu in posebno okoli Komna in Gorjanskega, kjer se odlikuje po rodovitnosti, ko se sad v belih ilovicah, kakoršne so v Rifenbergu, rad poizgublja, če je vreme kolčikaj neugodno.

Med podvrste goriške črešnje je všteti tudi ono črešnjo, katero je neki kmet Gvardijančič iz oddelka Vas v rifenberški občini pred okoli 50 leti vzgojil iz semena; — pravijo jej cepljenka divjaka. Ta je skoro enako zgodnja, kakor najbolj rane renške črešnje, toda okusniša, ne razpoka rada o deževnem vremenu in je vztrajna na potu. Drevo je bujne rašče, rodi redno in mnogo, cvetje se ne poizgublja rado in tudi ne odpada tako, kakor pri drevesih renške zgodnje črešnje; zato zasluži ta vrsta, da jo kmetovalci bolj širijo, kakor se to godi sedaj v Rifenbergu in dotični okolici. Cena je tem črešnjam po letini od 28 do 36 kr. kilogram.

\*  
\* \*

Goriška črešnja \*) z vsemi svojimi podvrstami je prava pridobitev našim vrlim sadjerejcem, ki so znali odbrati izmed divjak vzraslih iz semena tiste, katere se najbolj odlikujejo po svoji obliki, debelosti, lepi rudeči barvi, zgodnji zoritvi, pa s tem, da se prilagajo našim zemljiščem in pa da vztrajajo na dolgem potu, so torej sposobne za transportno kupčijo. Naše milo podnebje pospešuje naglo zorenje, katero doseže sad navadno v 8 tednih po cvetenju. Vsled tega prihajajo naše rane črešnje prve na eksportni trg, ko treba drugod še par tednov, da zoré ter postanejo godne za kupčijo.

Naj omenjamo še to, da je goriška črešnja odprla naš trg tudi izvažanju družega domačega sadja. Eksporterji so uvideli takoj, da rodé naša zemljišča še družega sadja in je začeli spečavati. Žal, da ono drugo sadje še ni zadobilo enako dobrega glasu, na

---

\*) Kaže, da so goriška črešnja in njene podvrste iste, katere imenujejo Nemci „rothe Mai-Herzkirsche“; toda mi je vendar ne spoznavamo za isto; kajti, kolikor vemo, so goriške črešnje domače in ni nobenega povoda smatrati jih za izvirajoče od onih, dasi bi se po obliki, barvi in dozorenju lahko tako sodilo. Sicer je ime goriška črešnja, kakoršno se rabi na zunanjih trgih, pripraviše v to, da postane splošno, kakor želimo, nego večbesedno nemško ime.



kakoršnem so naše črešnje. Glavna krivda tiči v tem, da pridelujemo pri nas preobilo sadnih vrst, ko bi jih zadostovalo veliko manj, da ne rečemo, ena sama za vsako letno dobo. Izgled, ki ga daja goriska črešnja, zasluži, da ga posnemamo tudi gledé drugih sadnih vrst. Druge dežele, katere nimajo tako ugodnih podnebnih in zemljiščnih razmer, kakor jih ima naša, so po tem potu postale uzorne sadorodne dežele ter gospodujejo sedaj na sadnih trgih širnega sveta.

## 5. Istrska črnica.

IMENA: Morska, Istrijanka, Morska debela črešnja („*La Mora, l' Istriana*“). Nemci bi jo imenovali „*Istrianer Schwarzkirsche*“. V Dornbergu in na Gradišči jo imenujejo Morska ali Istrijanka, v Rifenbergu pa debela črnica ali morska črnica. Imamo tudi drobno morsko ali prvaško črnico. Morsko so prinesli iz Istre in je posebno razširjena okoli Dornberga in Gradišča.

Po debelosti in barvi je ta črešnja močno podobna črešnji iz Tarcenta; a ta dozoreva veliko pozneje in je vsa drugačna vrsta; ker je rada črviva, se ni pri nas nikdar prikupila.

OBLIKA: Črešnja je debela, tudi prav debela, srčne oblike; pri repku ima precej globoko dolbino; pestič je svetlo rujav in strči iz malega vršiča; v obče je obla, a na trebušni strani nekoliko potlačena, z očitno, zagorelo brazdo.

REPEK je dolg, zelen in rudeče zagorel, precej debel; ena podvrsta, katero imajo za najboljšo, ima kratek repek.

LUB je trden in debel, močno rujavo-rudeč, skoro črn z drobnimi pikicami, ki so svetleje od ostale površine; zato se zdi lub manj svitel; da celo malo raskav, ker je vsaka pikica kakor vglobljena v lubu.

MEHČINA mesnata in skoro hrustava, temno, pa močno rudeča, kisljatega, rezkega okusa, zeló aromatična.

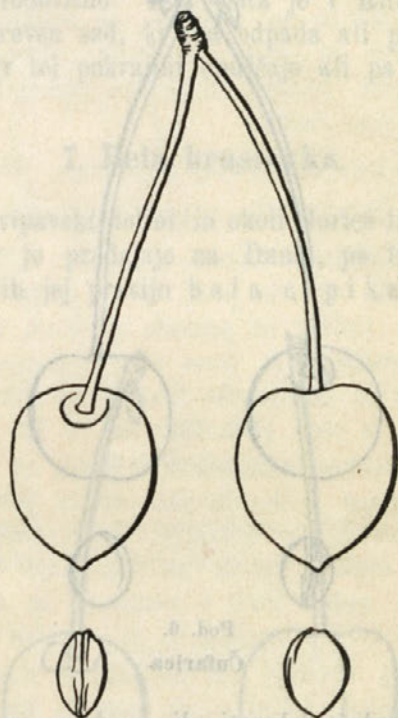
KOŠČICA je debela, obla, z vidnimi rebri.

ZORITEV IN UPORABA: Začenja zoreti prve dni junija in traja do konca meseca. Drevo je visoke rašče in uspeva v lapornati



zemlji, najbolje v solnčnih legah; raste bujno, se upira vremenskim nepravilnostim in le redko je napada črv.

Sad je dober za izvažanje; leta 1896. so se prodajale črešnje te vrste po 22 do 25 kr. kilogram. Če razvrstimo naše črešnje po zoritvi, je istrska črnica tretja, torej je zgodnja in kot taka in ker je ne samo sposobna za izvažanje, ampak tudi prav okusna, zasluži, da jo širimo v naših krajih. Zdaj jo sadé v Dornbergu, na Gradischi, v Rifenbergu in dotičnih okolica.



Pod. 5.

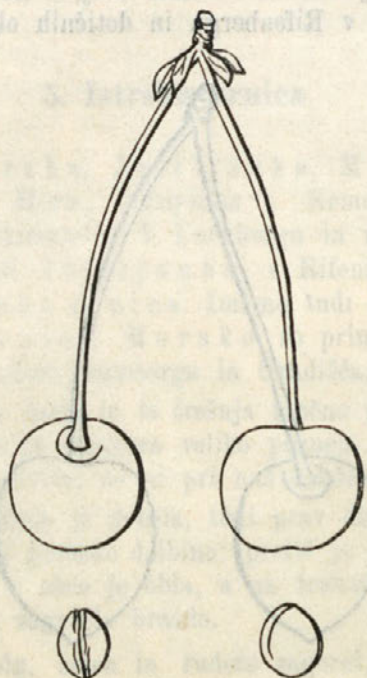
**Istrska črnica.**

Znana je še ena podvrsta istrske črešnje, ki ima kratek repek in je podolgljata in bolj ostnata ali špičasta; pa ni tako prijetnega okusa, mariveč je bolj trpka; zato pa ni tako priljubljena kakor ona; obe pa ste med najdebelejšimi črešnjami, kar jih je v naših krajih.

## 6. Čufarica.

Tako se imenuje ta črešnja po lističih ob peclju ali repku.

**OBLIKA :** Sad je droben, včasih srednje debel, obel, nekoliko debeleji ob peclju, obokrožen in na konci za spoznanje vtisnjen, skoro srčne oblike, ob straneh lahko potlačen; pestič je gladek.



Pod. 6.

Čufarica.

**REPEK** je srednje dolgosti ali pa dolg, precej debel, zelen z zagorelimi lisami, sedi v mali jami; navadno so peclji združeni po dva in po štiri skupaj in tam, kjer so združeni, pokrivajo jih oni lističi, kateri označujejo to vrsto.

**LUB** je trden, rudeč kakor karmin, a ko je črešnja popolnoma zrela, skoro črno-rujav.

**MEHČINA** je malo mesnata, sočna, živo rudeča, kisljatega, pa aromatičnega okusa.

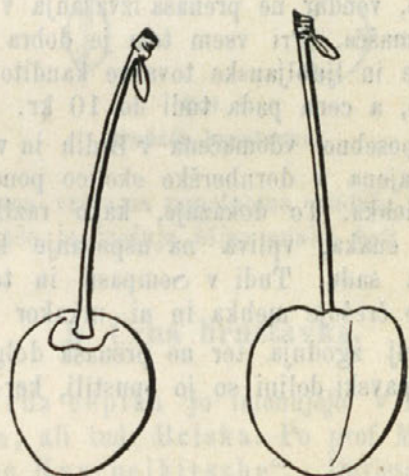


KOŠČICA ni prav okrogla, drobna, rebrasta.

ZORITEV IN UPORABA: Dozoreva v drugem tednu junija meseca. V dobri zemlji se ta črešnja tako debeli kakor goriška črešnja in če jo potrzijo, dokler je še rudeča, je tudi prav podobna oni. Zato se godi, da jej včasih oberejo lističe in jo spečajo za goriško črešnjo. Navadno se prodaja ta vrsta po 14 do 17 kr. kilogram. Črešnja je dobra za izvažanje in kadar je zrela, tudi za sušenje, kuhanje in za konzerve. Te vrste je največ v Brdih, kjer postaja drevo krepko in rodovitno. Ista vrsta je v Rifenbergu sicer prav zgodnja, pa ima reven sad, ki rad odpada ali pa se poizgublja že v cvetju. Zato jo v tej pokrajini opuščajo ali pa precepljajo z drugimi vrstami.

### 7. Bela hrustavka.

IMENA: V vipavski dolini in okoli Gorice imenujejo to črešnjo Dunajka, ker jo prodajajo na Dunaj, pa tudi bela hrustavka; v Brdih jej pravijo bela cepika.



Pod. 7.

Bela hrustavka.

Po Maderju je to ista črešnja, katero imenujejo Nemci „weisse, ovalsteiniga Knorpelkirsche“.

Italijani jo poznajo pod imeni „Duriea bianca“, „Du-

rona bianca“, „Spagnuola di Rosazzo“ ali „Francesca“ na Beneškem: „Marostegana“.

**OBLIKA:** Črešnja je debela, tudi zelo debela, okroglo obla, pri peclju potlačena; pogostoma ima dobro razvito trebušno brazdo; pestič tiči v precej globoki jami.

**REPEK** je skoro kratek, pa zelo debel, zelen, bled, na vrhu nosi včasih drobne lističe, večkrat sta po dve črešnji skupaj združeni.

**LUB:** trden, živo rudeč in vleče na hrbetni, solcu razpostavljeni strani nekoliko na višnjevo, na nasprotni strani pa je svitleji, tam pa, kjer se tiščite dve črešnji skupaj, je rumenikast. Na rudeči strani ima svitleje pikice, na rumenikasti pa temneje; trebušna črta je temno rudeča.

**MEHCINA** je bela, hrustava, prijetnega, kisljatega okusa.

**KOŠČICA** je obla, debela z malo znatnimi rebri.

**ZORITEV IN UPORABA:** Zoreva v drugem tednu meseca junija in traja na goriškem trgu do proti koncu istega meseca. Dasi ima prav trdo mehčino, vendar ne prenaša izvažanja v oddaljene kraje, ker se prerada pomašča. Pri vsem tem je dobra za kupčijo, ker jo kupujejo domače in ljubljanske tovarne kanditov; prodaja se po 20 do 25 kr. kilo, a cena pada tudi do 10 kr.

Ta vrsta je posebno vdomačena v Brdih in v nekaterih krajih okoli Gorice. Presajena v dornberško okolico ponehava v rodovitnosti in postaja mehka. To dokazuje, kako različenost zemlje, če je tudi navidezno enaka, vpliva na uspevanje kake vrste in na vztrajnost njenega sadu. Tudi v Sempasu in tamkajšnji okolici postaja mehčina te črešnje mehka in ni nikakor prijetnega okusa.

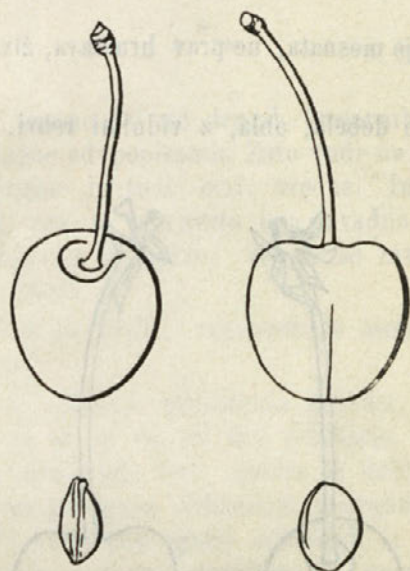
Ker ni dovolj zgodnja ter ne prenaša dolge poti, je malo več nasajajo; v vipavski dolini so jo opustili, ker je nevhvaležna in rada črviva.

## 8. Rudeča hrustavka.

**IMENA:** V Dornbergu jo imenujejo rudečo hrustavko, v Brdih pa rudečo cepiko, nemško ime je „rothe Knorpelkirsche“, italijansko pa „Duriesa rossa“ ali „Durona



rossa“. Znani ste dve vrsti te črešnje, ena bolj debela s kratkim repkom, ta je boljša, v Kozani jo imenujejo Španjolko; druga je drobneja, ima dolg repek in je manj vredna.



Pod. 8.

**Rudeča hrustavka.**

LUB je obema vrstama popolnoma rudeč, toda svetleji je pri drugi vrsti. Drugače je črešnja blizo enaka beli hrustavki.

## 9. Črna hrustavka.

IMENA: Črna cepika jo imenujejo v Brdih, Vipavci pa črna hrustavka, ali tudi Briska. Po prof. Maderju je to „die grosse „schwarze Knorpelkirsche“, „Duriesa nera“ ali „Durona nera“.

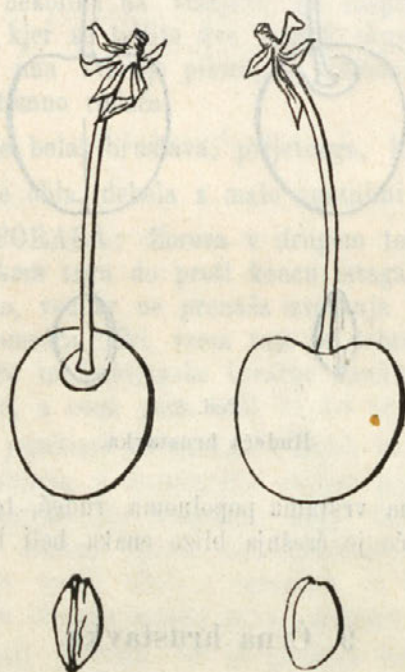
OBLIKA. Sad je debel, okrogel, a tanjša se navzdoli; tam, kjer je zasajen repek, je črešnja močno vtisnjena, tako da tiči repek v globoki jami; ob straneh je potlačena; sicer ima ta črešnja skoro na vsakem drevesu drugačno obliko.

REPEK je sredenj, pa tudi dolg, tenak, rudeče ogorel; včasih ima na vrhu lističe, včasih pa ne.

LUB je temno rudeč, skoro črn, svitel, trden, se drži mehčine.

MEHČINA je mesnata, ne prav hrustava, živo rudeča, sladko-kisljatega okusa.

KOŠČICA je debela, obla, z vidnimi rebri.



Pod. 9.

**Črna hrustavka.**

**ZORITEV IN UPORABA:** Zoreva v drugem tednu junija in traja do konca meseca; ljubi lapornato zemljo, kakoršna je na Vipavskem in okoli Medane v Brdih; drevo je visokodebelnato, rodi trajno in obilno; sad se lahko izvaža do Ruskega in je dober za kompote. Poprečna cena 15 kr. Po Brdih je ta črešnja bolj



razširjena od bele hrustavke; toda, ker je nekoliko pozná, je vendar mnogo ne sadé; kakor druge hrustavke, ima tudi ona ta napako, da rada razpoca v deževnem vremenu.

\*  
\* \*

Na Goriškem imamo še več drugih krajevnihi vrst črešenj, ki so pa vse manj važne od popisanihi. Zato tudi ne govorimo o njih, saj so malo razširjene in tudi malo vredne. Imena jim je zelo težko določiti; kajti ena in ista vrsta ima navadno v različnih krajih različno obliko, debelost in barvo; vse to se ravna po zemljišči, na katerem raste drevo.

Mnogo teh vrst je divjih, vzgojenih iz semena in se v obče imenujejo drobuice.

Tu pa tam se nahajajo posamezna drevesa, katera rode izredno dober sad; pa se ne ve, od kod prihajajo, niti ne kaže priporočati, da se dotična vrsta širi, dokler je dobro ne poznamo in ne vemo, kako bi se prilegala obširnišim pokrajinam od one, v koji se nahaja zdaj. To velja tudi gledé nekaterih iz drugih dežel prinešenih vrst, katerim poznamo pomologična imena, kakor n. pr. „Reine Hortense“, ki je zares prava kraljica med črešnjami, ter postaja pri nas v vsakem oziru najboljša in najlepša na domačem trgu, pa ni za eksport prav nič vredna, ker se zmašča od jutra do večera, dasi ima trdo in hrustavo mehčino.

Pri nas sadé in vzgajajo črešnje skoro izključno v Brdih in po vipavski dolini, malo na Krasu in prav malo, ali skoro nič na ravani. In vendar vemo, da uspevajo tudi v Furlaniji prav lepe črešnje, sposobne za izvažanje, in prav obžalovati je, da se to drevo tako zanemarja, ki zahteva tako malo skrbi, pa daja tako lepe dohodke.

Predno sklenemo svoj poskus o popisu črešenj, hočemo še omeniti, da se je lansko leto marsikje na Vipavskem in v Brdih v mnogem številu prikazala gosenica zemljemerka ali pedica (pednjač), katero je lahko zatirati s smolnatimi obroči, kakor smo jih popisali na str. 137 lanskega Gospodarskega lista.

Priporočamo prav toplo vsem sadjerejcem, katerim napada



omenjena škodljivka črešnjava drevesa, naj se po danem navodilu skrbno poslužujejo nasvetovanega pripomočka, če nečejo, da jim pedica zraven pridelka pokonča tudi drevesa.\*)

\*) C. kr. kmetijsko društvo je lani brezplačno za poskušnjo razposlalo v nekatere vasi nekoliko take smole. Poizvedeli smo, da se je tam, kjer so pravočasno, to je, novembra in decembra namazali debela, ujelo prav mnogo metuljev, kateri niso mogli potem zaleči svojih jajčec po drevesnih vejah. Ta pripomoček zazluži, da ga povsod uporabljajo, koder se prikazuje gosenica zemljemerka. Kako se uporablja isto mazilo v obrambo proti silno škodljivemu cvetoderu, o tem objavimo v kratkem nov poduk.

Trst SKL

4033

634.23(450.367+497.473)



019470888

COBISS •

 KULTURNI VEŠTAK  
 KULTURNI VEŠTAK