

# VRTNAR.

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

Št. 22.

V Ljubljani, 30. novembra 1891.

Letnik IV.

## Jerihonska roža.

Jerihonska roža je suha neznatna kepa, kakeršno kaže naša podoba 46. na levi strani. Ako jo pa postaviš v vodo in sicer tako, da so tudi nje spodnje vejice nekoliko v vodi, obudi se ta dosedaj neznatna kepa v novo življenje. Vejice se prično raztezati, napijejo se vode in dobe višnjevkasto barvo. Narede se majhni reclji, na katerih se razvijajo majhne rumene rožice. Ta rastlina se v vodi vedno bolj razvija, in slednjič dobodo tudi vrhovi rdečo barvo. (Glej podobo 46.)

Ako jo pa zopet iz vode vzameš in posušiš, pa se zopet zgrbanči v mrtvo kepo, katera se da iz nova obuditi v novo življenje na popisani način. Če je bila jerihonska roža posebno dolgo suha, dobro jo je en dan vso v vodi namakati. S to čudno rastlino, ki se nahaja v bližini Jeruzalema, je v zvezi pravljica, da je na njej Marija sušila plenice Jezusove, zato je dobila moč kazati vedno vstajenje.

Gospod Fran Ogorevc pri Brežicah na Štajarskem prodaja jerihonsko rožo trojne velikosti, in sicer po 50 in 75 kr. ter po 1 gold. Kdor se pri njem o pravem času oglasi, pošlje mu jo tisti teden pred božičem.



Podoba 46.

## Pridelovanje špargla.

Špargel (*asparagus officinalis*) je ena najfinejših in najdragocenejših zelenjadnih rastlin. Špargla ni nikakor težavno pridelovati, a daje kmetovalcem lep dobiček, naj si bodo blizu mest ali daleč od njih, saj ga je lahko razpošiljati.

Cena pa mu je vedno primerno visoka; zato ga priporočamo zlasti učiteljem, ki imajo veselje do zelenjadarstva, ker ž njim morejo sebi in občini lep dohodek zagotoviti. Pridelovati in obdelovati moremo špargel na mnogo načinov, razložiti pa hočemo O. Hüttigov način, ki je osnovan na podlogi šparglove narave in po katerem ravnajo po vzornih in slovečih švedskih šolskih vrtilih.

Špargel ima v zemlji veliko korenin, katere rastejo in se pomikajo naprej, od zadaj pa admirajo. Na kvišku se pa razvijajo popi, in njih poganjki so ravno špargli, ki nam rabijo v jed ter se iz njih pozneje narede vejaste šparglove rastline z listjem, cvetjem in semenom. Ob korenu narede se uže jeseni bolj spodaj, prav za prav na stran rastoče stranske korenine (zato je najbolje špargel saditi jeseni), ki postanejo slednjič podobne dolgim vrvicam. Te korenine se narejajo iz rezervnih korenskih snovi, srkajo iz zemlje vodo in redilne tvari, katere jih potem oddajajo rastlini. Vsako leto se napravijo nove korenine, ki hranijo rastlino, stare pa se izvotle ter jih ne rabijo več. Na jesen moramo tak koren presaditi, starejšim rastlinam pa tudi le en del vsega korena.

V jed rabijo mladi poganjki iz korena, ki pa morajo biti ublejeni, da so okusnejši. Zategadelj sadijo špargel zelo globoko in ga na debelo osipajo z zemljo, zato pa kmalujenja rasti, ker je tako obdelovanje proti njegovi naravi. Špargel postane lahko 150 let star, a treba, da ga pravilno obdelujemo; zato mu moramo, pravi O. Hüttig, uže ob začetku dati dovolj prostora, saj lahko sadimo po presledkih prvih 15 do 20 let druge rastline.

Nove šparglove grede delamo tako le: Svet, ki ga odločimo v ta namen (najboljša je rahla, plodna in peščena zemlja), razdelimo v 1.5 m/ (če je dovolj prostora, bolje v 2 m/) široke kose. Obrnjeni naj bodo ti kosi, če je mogoče, od severa proti jugu, da dobivajo solnca tudi tiste rastline, katere sadimo vmes. Kose zaznamujemo samo s količi. Po sredi vsakega takega kosa naredimo vzdolž 25 %m globok in 30 %m širok jarek, v njem pa zaznamujemo s količi mesta, kamor imajo priti špargli, in sicer po 30 %m narazen. Okoli vsakega teh navpik postavljenih količev nasadimo 15 %m visok kup prsti ter postavimo nanj šparglov koren; stranske korenine mu položimo lepo v naravno lego po kupu navzdol, korenov vrat pa naj pride tik količa. Tako postavljeno šparglovo sadiko, oziroma koren, pokrijemo s prstjo od mešanca (komposta), ali pa, če je zemlja iz jarka dovolj rahla in plodna, kar s to. To delo opravljamo najbolje jeseni, ako pa sadimo spomladi, moramo skrbno ravnati, da zrak in solnce ne škodujeta mladim koreninam; tudi moramo prilivati. Jarek zaspemo potem z ostalo zemljo, in tako je napravljena šparglova greda. Količi lahko ostanejo prvo leto v zemlji, da privemo k njim šparglove štible.

Šparglovih sadik, oziroma korenov, dobimo za saditev, če razdelimo stare šparglove rastline ali pa če jih vzgajamo iz semena. Iz semena vzkalivše rastline razredčimo ter jih dve leti pridno okopujemo, plevemo, gnojimo i. t. d., konec drugega leta pa jih posadimo.

Špargel potrebuje mnogo hrane, ako hočemo, da se tako nežno in krepko razvije, kakeršnega radi jemo. Gnojiti mu pa ne smemo, kakor so poprej priporočali, pod rastline, ampak poleg njih, t. j. koder rastejo korenine. Precej, kadar je šparglova greda dogotovljena, natrosimo na debelo gnoja med šparglove vrste in ga z lopato prav globoko podkopljemo.

Drugo spomlad potem, ko smo naredili šparglovo gredo, uže smemo pričeti špargle rezati, ako smo sadili močne sadike in naredili vse prav. V jed rabijo pa prav za prav le ublejeni špargli; takih pa dobimo, ako rasto na temnem. Špargle bledimo s cevmi ali pa s prstjo. V ta namen nam rabijo iz mehkega lesa narejene cevi, ki imajo kake 3–4 %m svetlobe in so preko 30 %m dolge. Cev je na enem konci tako prirezana, da jo lahko čez špargel vtaknemo v zemljo.

Zgornjo luknjo cevi pokrijemo z majhno skrilco ali deščico, in kadar jo skozi cev rastoči špargelj pridvigne, tedaj ga je čas odrezati. Špargle pokrivamo, kadar pri-bodejo iz zemlje.

S prstjo bledimo špargle tako, da jih takrat, kadar pričenjajo iz zemlje bosti, pa ne prej, zagrebemo s prstjo, in sicer 30—35  $\frac{c}{m}$  na debelo. Špargle izrezujemo potem iz zemlje.

Konec junija jenja prva šparglova rast, in tedaj jih je tudi nehati rezati za kuho. Do tačas morajo tudi porabljene biti zelenjadne rastline, katere smo med šparglove vrste sadili. Ako smo špargle bledili s prstjo, moramo jo zopet nazaj med vrste zgrebsti in potem v tem času (konec junija) vsako leto gnoja natrositi in podkopati ga. Šparglova rastlina mora biti po svoji naravi le tanko s prstjo pokrita, ker debela prstena plast ovira nje razvijanje ter nabiranje rezervnih snovi ob drugi rasti. Če tako ravnamo, tedaj je pridelek vsako leto obilnejši in boljši.

Šparglu ne prija debela prstena plast, zato moramo vselej, ako smo ga bledili s prstjo, še do konca junija t. l. pred drugo rastjo proč jo zgrebsti. Ob enem tudi vedno gnojimo v tem času. Iz nova pognojeni prostor smemo z zeljem zasaditi.

Presledki se pri takem obdelovanji od leta do leta ožijo, šparglove vrste pa širijo. S tem prihaja šparglov pridelek vedno obilnejši, pridelek rastlin, katere rabimo vmes, pa vedno manjši in slednjič poneha popolnoma. Šparglove rastline, tako obdelovane, ne poginejo 20 do 25 let, ampak vztrajajo do 150 let.

## Kako kis ali jesih delati iz sadja.

Izdelovanje jesiha iz sadja je tako preprosto, da ni razumeti, zakaj ga večí del kmetovalci ne izdelujejo za svojo potrebo. Tega sicer ne bomo dosegli, da bi bil sadni jesih pomenljiv v trgovini, toda pri vsakem gospodarstvu se rabi toliko jesiha, da ga je vredno vsaj toliko pridelovati doma, kolikor se ga za dom potrebuje, in to velja posebno onim posestnikom, kateri si s sadjarstvom redno pridobivajo dohodkov. Dobiček pri takem ravnanji je očitviden, in to dvojen: prvič stane mnogo manj doma pridelan jesiha, drugič je pa tudi vsakdo brez skrbi, da uživa naraven, zdrav jesiha, česar pri kupljenem jesihu človek nikdar prav ne vé. Še celó treba ni, da se za izdelavanje jesiha posebe pripravlja sadje, ampak popolnoma dobre so tropine, iz katerih je bil sadjavec uže enkrat izžet. Take tropine se vržejo v kad, katera se postavi v primerno gorak hram; k tropinam se dodene še slabejšega razkrujenega sadja, olupkov in obrezkov, ako jih je od sadja, katero se pripravlja za sušenje, tudi ostanki kuhanega sadja se dobro obrnejo, ako se vržejo v kad. Na vse te zbirke zlije se toliko vroče vode, da je gosta mešanica. Ta se potem pusti osem dni prav na miru, potem pa se v ožim-alnici izžmé mošt. Ostale tropine niso za drugo nego za gnoj. Kako potem z moštom ravnati, priporoča se več načinov, pa najbolj priporoča se način, po katerem izdelavajo Francozi svoj sloveči vinski jesiha. Njihovo ravnanje je najpripro-stejše, najpripravnejše in, kakor skušnja kaže, najboljše.

Francozi pa ravnajo tako le: Odprta kad se napolni za eno tretjino z do-brim starim jesihom, dve tretjini pa se dodene sadnega mošta in se tako pusti 8 dni; potem se odtoči dve tretjini jesiha iz kadi in se nadomesti z dvema tret-jinama mošta, in tako se ponavlja vsakih osem dni, dokler je kaj mošta. Pre-zreti se pri tem ne sme, da je za izdelavanje jesiha najbolj ugodna gorkota 20 do 25 stop. Cels. (ali 16 do 20 stop. Reaun.) Ako bi jesiha ne bil dosti hud, dolije se mu nekoliko špiritovega jesiha.

Mali gospodarji, kateri ne izdelujejo sadjevca, pripravljajo si pa takisto lahko sadnega jesiha za domačo potrebo. V ta namen treba samo velikega prstnega piskra, vanj se mečejo vsakovrstni odpadki od sadja, katero se v kuhinji rabi. To se zalije z vrelo vodo. Kedar se zopet odpadki dodevajo, priliva se več vode, in tako se nadaljuje, dokler ni lonec poln. Ob gorkem vremenu postavlja se posoda, skrbno pokrita s platnom ali z ruto, na sonce; kedar je hladro, pa se spravlja na gorak kraj v hiši. V 6 do 8 tednih skisa se tako izvrsten, rumenkast jesih.

In na ta način si mali kakor veliki kmetovalec preskrbi sam doma cenega, okusnega in zdravega jesiha za vso svojo domačo potrebo.

## Vrtnarske raznoterosti.

**Apno je kot ohranilno sredstvo za sadje** in zelenjad neki prav dobro. Z moko, katera se naredi, če živo apno samo ob sebi na suhem razpade, potresi sadje, zelenjad, krompir i. t. d. Ta apnena moka ne vpliva neposredno, ampak le varuje potresene plode drugih vnanjih vplivov. Tako potresen krompir se neki 14 mesecev zdrav ohrani.

**Oleander** se da po zimi siliti v cvetje, a le v cvetličnjaku. V ta namen poreži vse stare cvetne nastavke ter mu daj dovolj vode, svetlobe in gorkote. Povprečno rabi oleander do 38<sup>o</sup> gorkote.

**Hmeljeve ovijače (trte)** so prav trdna in močna povez za sadno drevje. V ta namen poreži jih jeseni, posuši in hrani do pomladi. Predno jih rabiš, namoči jih za kakih 12 ur v vodi.

**Okolo sadnega drevja**, zlasti mladega, mora biti vsaj en meter v premeru prekopan svet. Ta svet se pa mora zlasti na jesen prekopati, kar se žalibog največkrat opusti. S prekopavanjem se zemlja zrahlja in naredi pristopna zraku, ugonobi se mnogo mrčesa in tudi plevela, zimska vlaga pa globoče prodira.

**O uživanji sadja.** Vsaka gospodinja dobro ve, kako dobro tekne po jedi eno ali drugo sadje in kako dobro je zlasti po zimi vkuhanu sadje. Le malo gospodinj pa ve, kako veliko zdravilno in hranilno vrednost ima sadje; ko bi to vedele, dajale bi ob času, kadar je dovolj sadja, svoji družini vedno polno košarico na prosto porabo. Koliko mater, zlasti po mestih, toži, da so otroci blede, da boleajo za pomankanjem krvi! Deset zdravnikov je skrbna mati uže vprašala za svet, in vsak ji je kaj drugega zapisal, ali nič ni pomagalo. A vendar imajo sredstvo, ki trajno ozdravi to bolezen, in to je sadje. Sadje dela kri! Zatorej gospodinjje in matere, ne bodite skope s sadjem. Vsak dan naj bo sadje na mizi, otroci naj ga pa jedo, kolikor se jim ga le ljubi. Kuhane sadja pa je moči več použiti nego surovega, ker surovo napenja v veliki množini použito.

**Sadnega drevja ne sadite pregloboko!** Pregloboko vsajeno drevje hira, je nerodovitno in kmalu pogine. Vender je globoko sajenje navadna hiba naših sadjarjev. Korenine morajo biti le toliko globoko v zemlji, da je njih vrat ravno še v zemlji. Ker se zemlja nekoliko posede, vsadi naj se drevo 20 do 30  $\%$  više, ker sčasoma pride potem drevo ravno v pravšno lego. V vlažnih tleh je priporočeno celo tako saditi, da se v jamo dene toliko prsti, da pride drevo do 50  $\%$  više, nego je obližnja površina. Tako sajenje se imenuje „sajenje na kupe“ in je le izjemno, in sicer na močvirnih tleh.