

VRTNAR.

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

Št. 15.

V Ljubljani, 15. avgusta 1890.

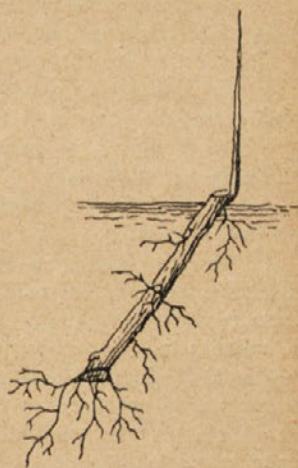
Letnik III.

Vzgoja kuten za podlogo pritličnim hruškam.

Ako hočeš hruškovo drevo obdržati pritlično in dati mu primerno in lepo obliko, cepi hruško na kutno. Pritlična hruška, cepljena na divjak, poganja ti preveč v les in je vsled tega nerodovitna. Kuten za podlogo pa ne vzgojimo iz semena, ampak s potikovanci. Potikovance imenujemo mladike prejšnjega leta, ki jih narežemo januarija ali februarija ter jih shranimo do spomladi v hladno klet ali zakopljemo v zemljo. Podtikovance moramo narediti iz dozorelega lesa, najboljši pa je tist, ki ima gosto rastoče pope. Potikovanci naj bodo 20—30 *c_m* dolgi, ter odrezani spodaj tik enega popa (glej pod. 37.). Spomladi vsadi te potikovance v globoko prekopano gredo in sicer poševno (glej pod. 38.) To zvršiš, ako narediš s kakim klinom v prehljan svet primerno luknjo, v katero vtakneš potikovanec, ter potem pritisneš k njemu od vseh strani zemljo. Najviše oko bođi tik nad zemljo. Dobro storiš, ako pokriješ potem gredo z mahom, s česlom, z listjem ali s kratkim, dobro preležanim gnojem. Med letom se ukorenini potikovanec in požene mladiko (glej pod. 38.) Če je poganjek za požlahtnitev dovolj močan po prvem letu, moreš ukoreninjeno kutno uže prvo pomlad rabiti za podlogo, drugače naj raste še eno leto.



Pod. 37.



Pod. 38.

Drugo leto okopaj in oplevi potem še premalo močne kutne. Nekatere vrste hrušek nočejo rasti in roditi na kutni, n. pr. Clairgeau. Umen sadjar ve si pa pomagati. On cepi prvo leto na kutno dobro rastočo vrsto ali pa kar hruškov divjak, drugo leto pa nekaj centimetrov više tisto vrsto, ki noče precej rasti na kutni.

Kako hraniti sveže sadje?

Da se določi, kako se sveže sadje pozno zorečih vrst najdalje ohrani, da ostane dobro za prodajo, shranilo je poskušališče kr. sadjarske in vinarske šole v Geisenheimu dné 6. novembra lanskega leta po 25 kosmačev in po ravno toliko

bergamotek enakomerno razvitih na razne načine, kakeršni so v navadi : Ti načini so ti le : 1. Sadje se zavije v svilen papir. 2. Dene se mej strugotine. 3. Vloži se v ječmenovo slamo in zaboje. 4. Zloži se v otavo. 5. Zaspe se z žaganjem. 6. Zaspe se s pšeničnimi plevami. 7. Vloži se v izprano milko. 8. Shrani se v sadni shrambi kar tako razpoloženo. 9. Prsti se na sadje naspe v prsteno posodo, katera se potem zakoplje na vrtu. Sadje se je na vse imenovane načine izimši št. 10 hranilo v sadni shrambi ; 11. hruške so se pa še zavile v propkovo moko, katero rabijo na Španjskem za pošiljanje trdega namiznega grozdja.

Dne 9. februarija so vse sadje vzeli iz posod, po katerih je bilo poshranjeno, in zložili je v zakurjeni sobi na mizo, kjer so je do 22. dne februarija večkrat pregledovali. To se je pa zgodilo, da bi zvedeli, kako se bi vzdrževalo sadje po sadnih prodajalnicah, ker prodajalci se često pritožujejo, da je sadje lepo, kadar ga vzamejo iz posod, v katerih je bilo spravljeno, v prodajalnici pa kmalu porjavi in dobi lise, ter ga ni moči prodati. Uspeh teh poskusov bil je tak le : 1. V svilenem papirji zavita jabolka in hruške so se najboljše ohranile, svoje lepote ni sadje nič izgubilo in tudi pozneje v sobi ni dobilo lis. Ugodile so se redno, in njih ukus je bil čist.

2. Tudi s strugotinami je bil ugoden uspeh, če tudi sadje ni bilo tako lepo, kakor pri prejšnjem poskusu Omladilo se je bilo redno, in ukus je bil čist.

3. Zavijanje v ječmenovo slamo se pa ni izkazalo posebno ugodno. Sadje se je še precej dobro ohranilo, pa je izgubilo lepo barvo. Tudi se prav dobro ni ugodilo, drugega ukusa pa ni dobilo od slame.

4. Hruške, vložene mej otavo, so potem v sebi kmalu postale lisaste in jele gniti. Imele so tudi ukus po senu. Pa tudi jabolka so izgubila lepo barvo. Uležala so se pa bila popolnoma, pa tudi dobila ukus po otavi.

5. V žaganji spravljene hruške so potem v sobi v kratkem času ovenile, dobile lise ter imele neprijeten ukus po lesu, tako da bi ne bile za prodajo.

6. V plevah so hruške ostale precej sveže, jabolka so pa močno ovenila. Sadje je pa imelo zaduhel ukus.

7. V listji so hruške dobile mnogo lis in so močno ovenile. Jabolka so se pa dobro ohranila, le malo so ovenila.

8. V milki se je sadje prav dobro ohranilo, a ne do dobra omladilo. Ta način se bode dal torej le ondu uporabljati, kjer hočejo sadje dalje hraniti, nego je navada. Ukus je sadje imelo čist ; dobro bi pa bil morda, sadje zaviti v svilen papir.

9. V shrambi prosto ležeče sadje se je dobro ohranilo, v sobo preneseno je pa močno ovenilo.

10. V prst položeno sadje, ki se je v prsteni posodi na prostem 50 % globoko zakopalo, ohranilo se je v zemlji jako dolgo in dobro, a je izgubilo svojo lepoto, torej je izgubilo mnogo vrednosti. Hruške so imele malo zaduhel ukus in nekatere so tudi jele gniti.

11. V propkovo moko vloženo sadje se je izvrstno ohranilo, v sobi je pa močno zvenilo.

Ti poskusi kažejo, da se sadje najboljše ohrani v svilenem papirji in v strugotinah, da ne izgubi lepote svoje, da se ugodi popolnoma in pozneje v gorkem prostoru ne pokvari hitro. Če se bodeta združila oba načina, bode uspeh gotovo še boljši, zatorej priporočamo slednjemu, ki hoče spraviti pozno sadje, da je zavije v svilen papir in vložil mej strugotine. Če na ta način sadje denemo v sode, kakor delajo na južnem Tirolskem, spravimo ga lahko mnogo, če tudi nimamo posebne shrambe za sadje.

Dobri uspehi dosežejo se tudi še z listjem in drobnim peskom, pri hruškah tudi s propkovo moko, le da pozneje venejo. V drugi vrsti hodijo v poštev pše-

nične pleve, ječmenova slama in prosta shranitev v sadni shrambi. Žaganje in otava dajeta sadju drug neprijeten ukus, sadje v zemlji spravljeno izgubi lepoto svojo. Splošno se lahko reče, da se sadje tem lepše ohrani in popolneje omladi, čim bolj ovira snov, ki se okoli njega naloži, da ne izhlapeva, in čim bolj brani vnanjemu suhemu zraku do njega. Sadje, ki se je močno potilo, laže vene, posebno pa zarjavelo sadje, kakor je to videti pri kosmačih. Zabraniti se mora, da prah ne prihaja blizu. Če sadje leži nezavito v sadni shrambi, skrbi, da boče zadosti svežega zraka, da ne začne veniti. O tem vrše se še daljnji poskusi, torej tukaj le to opomnimo, da suh zrak in ž njim združeno izhlapevanje ne pospešujeta le venenja, temveč ovirata tudi gojenje. Pozno sadje, če se je skrbno trgalo, lahko prenaša mnogo več vlažnosti, nego se navadno misli.

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. Mokvato 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 olup 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 zreži 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 zagatnosti.

8.) Lesnikam podobne trdomoknate hruške, ki imajo trdo, repi podobno meso, kakor na pr. Weilerjeva moštница 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 razploženo.

11. Koščičasto 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 koščice, s čimer dobočeš 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 sušeno sadje postane pusto in se nerado kuha. Posebno pa pazi, da se sadje ne osmоди. Če se prehitro suši, postane blizu peči mehurjasto in nerabno. Popolnoma sušeno sadje, ako je raztrgaš in iztišneš, ne sme dati od sebe nič mokrine; to je najboljši dokaz dovršenega sušenja. Sušeno sadje se nikdar ne sme na toplo shraniti ali v zaboje vdejati.

Ako se na sušenem sadji prične kazati plesen ali celo grinje, hitro je moraš iz novega dejati v močno zakurjeno peč. Sušeno 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.

Raznotere vrtnarske reči.

Kumarne peške namočene v petroleji. Veliko gredo sem posejal s kumarami, pa nobena ni ozelenela. Ko sem njivo preiskal — piše sodelavec „Oekonomia“ — videlo se je, da so vse peške izvotlili mrčesi. Vzel sem seme, kolikor ga mi je bilo ostalo, močil ga pol dne v petroleji in počejal ga baš po istih mestih, koder poprej, in glej! v kratkem času je vse seme ozelenelo. Od tistih dob vselej kumarne peške, predno jih sejem, nekaj ur namakam v petroleji.

Proti nagim polžem po zelenjakah je dobro navadne podstavke za cvetlične lonce v tla zakopati in jih, kadar se začne mračiti, 1^c/_m visoko napolniti s pivom. Polži ljubijo pivo čez vse, zlezejo v podstavke in potonejo. Nekdo je samo z dvema podstavkoma pokončal 470 polžev na istem mestu in z malimi stroški.

Redovitnost in ukusnost vrtnih jagod je kaj različna. Če hočeš jagode pomnožiti z živciami, zaznamenuj rastline, katere imajo največ jagod s palicami, in le od takih potem jemlji živice za pomnoževanje. Dobre lastnosti prvotne rastline podedujejo nove, in zagotovljen ti je dober in obilen pridelek.

Rdeči fižol kot brajdna rastlina. Če hočemo pri brajdah, ograjah, plovih, stenah itd. lepo združiti s koristnim, ni je primernejše rastline mimo fižola. Njegovi mnogobrojni rdeči ali beli cvetovi so vselej pravi okras in se premene pozneje v velike in mesnate stroke, ki imajo dober ukus, če tudi niso ravno tako slastni kakor stroki turškega fižola.

Kako gojiti mesečno rožo? Mesečno rožo lahko vsak čas pripraviš, da cvete. Od junija do septembra izbirati je najmočnejše veje in popke, odrezovati dolge, slabe vejice do najbližnjega cvetnega popka in posajati jih v novo, dobro zemljo. Ni iz lepa lepše rastline, ter cvete od junija do pozne jeseni. Grede morajo biti prisojne, a ne preblizu velikih dreves, zemlja pomešana z gnojno prstjo in peskom. Najboljše je, če se vzamejo eno- ali dveletne rastline iz loncev in se posade malo globoče nego so bile po loncih. Odevle veje se morajo prirezati. Če rastline slabo raste, treba jim večkrat prilivati z gnojnico.

Orehovega drevja ne obrezuj nikdar po zimi, dokler se je bati hudega mraza, ampak šele tedaj, kadar postaja toplejše, torej na spomlad. Obrežeš pa ga lahko tudi jeseni, na pr. meseca septembra, a vsakakor toliko zgodaj, da se moje rane še nekoliko zacelijo.