

VRTNAR.

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

Št. 12.

V Ljubljani, 30. junija 1890.

Letnik III.

Obrobljanje potov na vrtu.

Pomladi, ko sneg skopni, uže pregleduje vrtnar priljubljeni svoj vrt ter uvažuje škodo, katero mu je napravila zima. Pota so še mehka, in globoko se ti udara čevelj v blato. Dela imaš povsod dovolj, in marsikaterega nujnega opravila pri drevju ne smeš odlašati, ako nočeš trpeti škode. Vrtnar pa hoče pred vsem imeti prav kmalu vrt tak, da je prijeten očem.

Katero delo pa da najhitreje vrtu znak reda in čednosti? Odgovor slove :
Naprava obrobkov ob potih in gredah.

Poti so nekako okostje vrtu, ali pa kakor začetne črte risarije, na katere se naslanja cela podoba; kolikor boljši se vidijo, kolikor prijetnejši so očesu, toliko lepši je vrt.

Od nekdanj uže uči vrtnarstvo delati pota prav vidna. Glede obrobljenja pa moramo pota v dva dela deliti: v pota, ki vodijo po obdelani zemlji, in v pota na trati. Prva pota so večidel po majhnih vrteh, koder je korist združena s prijetnostjo, po trati vodeča pota pa moremo narediti le po večjih vrteh, koder je veliko sveta. Temeljni pogoj je pa vsegdar, da se morajo pota dobro ločiti od sosesčine. Ako gre pot po trati, pokaže se nasprotje zelene trave in pa sive barve pota kar samo od sebe, ter ni drugega potrebno, nego le skrbeti, da so robovi trate vedno ostro prirezani. Pri ravnih potih jih lahko prirežeš z ostro lopato ob napeti vrvi, pri zavutih potih moraš pa poprej črto s klinci, v zemljo zabitimi, določiti ter potem z lopato rezati.

Več dela, truda in skrbi delajo obrobki po majhnih vrteh, koder je vsa pota z enim pogledom prezreti. Navadno ločimo pota po obdelani zemlji s pasom od trate. Tako ravnanje je prav lepo in koristno, le kvare se vedno veliko dela, zato je s takimi obrobki neprimerno veliko posla, ako jih hočeš ohraniti v dobrem stanu.

Da ima vrt čedno obliko, zasade nekateri obrobek ali pa ga narede od trate. Sajenje zahteva veliko časa, truda in natančnosti. Najboljša rastlina za obrobek je zelenika, po domače pušpan (latinski *buxus sempervirens*), ker se da lahko razmnoževati ter obrezavati. Zelenika ima pa napako, da se nastali presledki pozneje težko dajo dopolniti, da dolgo traja, predno je obrobek kaj vreden in da je treba neprimerno veliko rastlin. Prišli so vsled tega mnogi na misel, obrobek umetno narediti. Taki obrobki pa z večine niso lepi ali pa so tako dragi, da na napravo skoraj misliti ni. Slednjič ostane najboljši obrobek rušina. Prednosti tega obrobka hočem tu navesti. Ta obrobek je najlepši, ako je pravilno narejen in vedno v dobrem stanu, ter prikladen z ozirom na vsebino vrta: njegove poteze se sicer ostro ločijo od sosednega sveta, pa nikdar ne tako, da bi motile prijetni vtis. Delo ni težavno,

in popravila so lahka. Materijala za tak obrobek, to so pravilno prirezani kosi rušine, je pa povsod mogoče dobiti. Ravnati je pa tako le: Po ravnih potih napne se vrtna vrvica, zemlja se poševno odreže, in sicer tako, da se naredi med potom in gredo majhen jarek. Črte izkušaj prav lepe narediti, zemljo pa s primerno deščico potolci. Zgornji rob kaže torej prav natanko mejo med gredo in potom. Sedaj napni vnovič vrvico, in sicer $2 \frac{1}{m}$ nad tem gorenjim robom. Rušino razreži potem z kake $40 \frac{1}{m}$ dolge kose ter glej, da jo zlasti tisti rob, ki bode na vrhu, prav ostro odrezan. Reži pa z ostrim, velikim nožem. Položi potem te kose ob poševno odrezano zemljo ter jih potolci z deščico. Gorenji rob se mora vedno napete vrvi dotikati. Zadi za rušino pa vedno dobro zatlači zemljo, drugače ti prvi dež vse delo pokvari. Če se ni kmalu dežja nadejati, pa poškropi položeno rušino dobro z vodo. Oskrbovanje takega obrobka obstoji v tem, da vse razpoke precej zamašiš in da vzraslo travo vsaj vsak mesec enkrat postrizeš. To sicer lahko storiš s srpom, bolje je pa, če rabiš škarje, s kakeršnimi strižejo ovce. Vsekakor je večkrat treba striči travo. Če prične rasti v pot ali v gredo, moraš rušino ostro prirezati, kakor je bilo uže gori povedano.

Najboljša je ona rušina, ki je sestavljena iz samih nizkih trav brez listnatih rastlin. Veče plevelne rastline moraš poprej s korenino vred odstraniti.

Ravno tako moraš postopati pri zavutih potih, le vrvice ne, moreš rabiti ter se moraš bolj na oko zanašati.

„Der Schulgarten“.

Bledica hruševega drevja.

Bledica po nekaterih krajih prav mnogo škoduje hruševemu drevju, zlasti pa pritlikavcem. Proti tej bolezni je prav dobro sredstvo škropljenje drevja z vodo, v kateri je bilo raztopljene 2 odstotka zelene galice. Zelena ali železna galica je žveplenokislo železo, katerega je v vsaki špecerijski prodajalni dobiti, ker ga rabijo čevljarji. Zelena galica je prav ceno. Škropiti je kake trikrat, in sicer zvečer, ko solnce zaide. Jeseni, ko listje odpade, pa gnoji takemu bolnemu drevju s straniškim gnojem, kateremu prideneš blizu 1 odstotek železne galice. Sredstvo je neki jako gotovo, zato je tudi našim sadjarjem priporočamo. Ako pa bledica ni bolezen, ampak le nasledek plitve in nerodovitne zemlje, ali pa so poškodovali korenine ogreci, pa seveda to sredstvo ni uspešno. V tem slučaju pa ne kaže drugega, nego zemljo zboljšati, oziroma zmenjati jo z drugo, in če so ogreci vzrok bledici, te škodljivce pridno zatirati.

Zakaj postane sadni mošt moten in kako ga čistiti.

Sadni mošt postane moten ali zato, ker ni mogel popolnoma dokipeti, ali pa, ker je bil prepozno pretočen (presnet) in se vsled tega ob toploti drožje dvigne ter povzroči novo kipenje.

Ako si mošt uže presnel v prvič, pa je potem moten postal vsled drugega kipenja, čakaj, da pokipi, potem ga pa precej zopet pretoči.

Moten mošt očistiš z žolčem, t. j. z očiščenim klejem (limom), katerega sedaj lahko skoraj povsod dobiš. Dva do tri grame žolči na en hektoliter zado-
stuje. Žolč dobro izperi, namakaj jo nekaj ur v kakem lonci, in sicer v moštu, potem jo pa pri ognji počasi popolnoma raztopi. Shlajeno kuhano žolč vlij v vino ter jo dobro premešaj. Žolč se spoji z čreslovino moštovo, skrkne, usede se na dno in potegne za seboj tudi vso drugo nesnago iz vina. Dostikrat ti pa

tako čiščenje neče pomagati, in sicer zato ne, ker vinu nedostaje čreslovine. V tem slučaju kupi v lekarni tanina in ga dodeni, predno čistiš, kake tri do štiri grame na hektoliter mošta. Če se je učistil, ga pretoči čez osem do deset dni. Da moreš presoditi, ali ti je treba tanina ali ne, poskusi najprvo očistiti eno steklenko mošta. Izkušnja ti potem pokaže, kaj bodeš naredil.

Slišali smo naše gospodarje trditi, da ni dobro pretakati mošta, zlasti ne večkrat, ker itak ne kaj močni sadjevec s tem preveč slabimo. To nikakor ni res. Pretočen mošt ali pa pretočeno vino precej res nima dobrega okusa, pijača je prazna in plehka, a to je le navidezno; čez kake tri ali štiri tedne, ko se vino zopet ustanovi, pa se mu ne povrne le prvotni okus, marveč postane zelo boljši. Mošt naj kipi v toplem prostoru, ki ima kakih 18 Celzijevih stopinj toplote, in precej, ko je prvo burno kipenje ponehalo, pretoči ga v snažen sod. O božiči pretoči ga drugič in o veliki noči pa tretjič. Po leti ob košnji imel bodeš mošt, ki je boljša pijača nego žganje ali pa kaka vinska zavrelca od kakega hrvaškega juda.

Kreolin v vrtnarstvu.

V današnji številki „Kmetovalca“ popisujemo kreolin kot sredstvo proti mnogoterim boleznim. Kreolin pa ima, kakor trdi njegov iznajditelj gospod Zmerzlikar, tudi veliko vrednost v vrtnarstvu. On piše: Da se mlado drevje obvaruje zajcev, mažejo je z apnom, tolščobo, katranom itd.; s tem mazanjem se pa luknjice kože zamažejo, in drevje se vsled tega ne debeli. Vzameš li na en liter vode 5 navadnih žlic kreolina in s tem dobro opereš in utreš deblo, pa dobi drevesna lubad duh in okus, da se je noben zajec ne loti, ob enem pa ugonobiš vso zalego in ličinke raznih mrčesov. Da dež kreolina ne izpere, poškropi potem deblo še z beležem. Tudi stara debela je priporočeno izmivati s tako vodo, ker s tem ugonobiš vso zalego pod razpokano lubadjo.

Da preženeš káparje s trt in breskev, namaži konec oktobra ali o pričetku meseca novembra njih debela in veje povsod, koder se jih zajedalci drže. Káparje na trti, to so samice, katere krijejo zalego, pa moraš z močnejšo kreolinovo vodo zatirati.

Uši preženeš z drevja z dunajskim kreolinovim milom. Na pet litrov mlačne vode vzemi 1 do 2 dekagrama takega mila in na vsak liter te raztopine pol žlice kreolina. S to tekočino lahko ugonobiš tudi krvno uš, gosenice, razne hrošče, polže i. t. d.

Gospod Zmerzlikar je za škropljenje izumil pripravo, katero kaže podoba 20. Po naših vinorodnih krajih, koder imajo sedaj trtne škroplilnice, bodo pa te gotovo še bolj ugajale.



Podoba 20.

Borovničar.

Borovnice so v zadnjem času zaradi svojega izvrstnega vpliva na zdravje, zlasti pa zaradi tega, ker pospešujejo prebavo, zelo zaslovele. Pričeli so tudi iz njih izdelovati vino, kateremu pripisujejo enaka svojstva kakor svežim borovnicam. Ker jih je po naših gozdih čuda veliko ter so ravno sedaj zrele, ko ni na polji posebno nujnega dela, zato gotovo marsikomu ustrežemo, ako popišemo, kako se nareja borovničar.

Zrele borovnice zmečkaj v leseni posodi in dodeni jim na 10 litrov 11 litrov tople, pa ne vroče vode. Cela zmes naj 1 do 2 dni stoji ter jo večkrat dobro premešaj. Sok od te zmesi odtoči potem v snažen in zdrav sod, ostanke pa zopet zalij z enoliko množico vode. Ta voda naj na borovnicah zopet 12 ur stoji, seveda jo večkrat pomešaj in potem jo odtoči k prejšnjemu soku. Tropin ti ni treba ožemati.

Kolikor močnejše hočeš imeti vino, toliko več navadnega sladkorja dodeni soku. Navadno računajo za sok, ki si ga dobil iz 10 kilogramov borovnic, 5 do 8 kgr. sladkorja.

Oslajeni sok naj potem kipi, in če noče prav hitro kipeti, pa mu dodeni nekaj vinskega drožja. Toplo naj bode ob kipejni 18° Celzija. Ob taki toploti pokipi v 4 do 6 tednih, in potem pretoči borovničar raz droži v drugo posodo, kjer naj ob enaki toploti zopet 6 do 8 tednov leži. Po tem času ga lahko pretočiš v steklenice, katere naj bodo leže v kleti hranjene.

Raznotere vrtnarske reči.

Kako slive dolgo časa sveže ohraniti. Vzemi vinski sodček iz močnih hrastov.h dog, ki pa ne drži nad 25 l ter ga dobro pomij in presuši. Potem vzemi nekoliko 15 do 20 % dolgih žvepljenih koscev ter jih naveži na žico (drat), zažgi in vtakni v sodec, da vsi zgore. Nato žico varno iz sodčka potegni in hitro spusti toliko sliv vanj, da je do polovice napolnjen. Zdaj priveži zopet na žico muškato v oreh in ga zažgi ter vtakni v sodec, slive pa nadevaj vanj do vrha. Sodec zatakni in zapečati ali s smolo zakapaj ter ga, dokler ne rabiš sliv, deni v vodo, tako da čez njega stoji. Kadar jih hočeš iz soda vzeti, izbij mu dno, in sad je ravno tak, kakor bi ga ravno sedaj z drevesa vzel, in to tudi po enem letu. Če pa le nekaj sliv vzameš iz soda, druge pa še pustiš v njem, zapri ga zopet in požveplaj, kakor je zgoraj povedano, ter ga zamaši in pod vodo postavi.

Odpadla nezrela jabolka rabijo navadno le za krmo prasičem; ob slabih letinah pa lahko narediš iz njih prav okusno čežano. Nezrela jabolka imajo veliko kisline, a malo sladkobe. Ako pa čežani iz takih jabolk primešaš bučo, postane sladka in okusna. Na kakih 36 jabolk pripravi do 10 funtov težko bučo ter oboje skupaj kuhaj. Tako, piše „Lanlw. Correspondenz“, mi pa tega nismo še izkusili. Ako kedo tako izkušnjo naredi, poroča naj nam ob uspehu.

Vkuha orešenj z medom. Vzemi navadno medeno steklenico in naloži vanjo osnaženih orešenj brez pecljev gosto eno na drugo, dokler je posoda polna. Na nje vlij nekoliko žlic tekočega medu in zaveži steklenico z mehurjem ali pergamentnim papirjem. Potem jo deni v kotel, napolnjen z vodo, ter segrej vodo, da zavre. Pusti steklenico v kotlu, da se shladi ter jo shrani potem v hladni in suhi shrambi.