

Kratko navodilo

za pridelovanje zelenjadi s posebnim ozirom na domače razmere in potrebe sedanjega časa.

Po letaku c. kr. vrtnarske družbe na Dunaju
priredil M. H u m e k.



1918.

Zadružna tiskarna v Ljubljani.

107865

107865.



DFZ 5304/1952

Uporaba zelenjadi se je v vojnem času silno povečala. Pomajkanje drugih živil, zlasti moke in mesa, je prisililo, da se je začela zelenjad uporabljati kot važno samostojno živilo, dasi je veljala v mirnem času bolj za prikuho in pridatek k mesnim in drugim jedilom. Pokazalo se je, da je zelenjad važen pripomoček v prehrani civilnega prebivalstva in vojaštva. Posebno velja to za večje obrtne kraje in za mesta. Kdor je izkusil minola leta pomanjkanje zelenjadi v Ljubljani in drugih večjih mestih, se ne bo čudil, da so okoličani prodajali za prikuho ogromne množine navadnih buč, pesne cime, korenja in drugega zelenja, ki v mirnih časih v ta namen sploh ni prišlo v poštev. Kakšno povpraševanje pa je bilo po grahu, fižolu v stročju, po paradižnikih, zgodnjem zelju i. t. d. in kakšne cene so plačevali za zelenjad sploh, ne pozabimo kmalu.

Pa tudi po kmetih je pridelovanje zelenjadi v sedanjih razmerah vse drugačnega pomena nego v mirnih časih. Saj vemo, kako je primanjkovalo zelja, korenja, fižola, zgodnjega krompirja, kumar, čebule in kar je še druge zelenjadi, ki jo kmetovalec prideluje na polju na debelo. In če končno še pomislimo, kako primanjkuje zelenjadnega semena in kakšne cene ima

to blago, moramo priznati, da je pospeševanje in širjenje zelenjadarstva prav tako nujno potrebno in važno kakor pospeševanje kmetijstva sploh.

Pospeševati in širiti pa moramo zelenjadarstvo na dve strani, in sicer predvsem v malem po raznih vrtovih in primernih manjših prostorih, ki dosedaj niso služili temu namenu (vrtno zelenjadarstvo), in pa na debelo na polju (poljsko zelenjadarstvo). S pridelovanjem zelenjadi na vrtu ali na primernem manjšem prostoru skrbimo navadno za domačo potrebo, poljsko zelenjadarstvo zalaga pa trg, ki skrbi za tiste sloje, ki sami nič ne pridelajo in žive zgolj ob kupičku.

Podnebje in talne razmere so pri nas tako ugodne, da lahko s prav dobrim uspehom gojimo zelenjad, ako le količkaj poznamo in upoštevamo lastnosti in zahteve posameznih zelenjadnih plemen in vrst in skrbimo za primerno gnojenje in obdelovanje. Na udelanih zelenjadnih vrtovih se da pridelovati pri nas povsod vsa običajna in najpotrebnejša zelenjad, na slabejših, bolj pustih, neudelanih prostorih se je treba pa omejiti na gotova skromnejša plemena; prav tisto velja za poljsko zelenjadarstvo.

Sledeča navodila, v glavnem posneta po nemški brošurici „Anleitungen zum Gemüsebau“, ki jo je izdala leta 1917 c. kr. vrtnarska družba na Dunaju, se bodo nanašala najbolj na vrtno zelenjadarstvo; v splošnem veljajo pa tudi za pridelovanje zelenjadi na polju. Začetnik, ki nima še nikakih izkušenj, naj se pri vsaki priliki posvetuje z izkušenim sosedom in naj si večkrat ogleda bližnje dobro urejene zelenjadne vrtove. Vrhutega mu bo kaj prav hodilo, ako vporablja kako dobro strokovno knjigo. Za prvo potrebo zadostuje „Domači vrtnar“, ki ga je izdala Družba

sv. Mohorja leta 1903. Nemških knjig je na izbero. Priporočamo: „Der Gemüsebau“, spisal Otto Brüdern, Maribor; „Anleitung zum Gemüsebau“, spisal Fr. Lucas-Ulmer, Stuttgart.

Temeljna načela o pridelovanju zelenjadi.

1. Zemljišče:

V senci in na prav plitvih, prodnatih tleh se zelenjad ne da s pridom pridelovati. Škoda dela in semena. Takisto tudi ni za takojšnjo rabo preilovnat in pa zelo zapleveljen svet. Taka zemljišča pripravimo za zelenjad še le tekom več let, s temeljitim in skrbnim obdelovanjem. Močviren svet se mora najprej osušiti.

2. Voda.

Voda je v bližini zelenjadnih nasadov neizogibno potrebna, ker brez namakanja skoro ni misliti na uspešno pridelovanje zelenjadi. Le poljsko zelenjadarstvo more uspevati brez umetnega namakanja, zato pa je treba izbrati primeren svet v gorkih, vlažnih legah.

3. Velikost nasada.

Obseje in obsadi naj se le toliko sveta, kolikor ga je moči obdelati. Več pridelamo na manjšem, dobro obdelanem prostoru, nego na večjem, ki je zanemarjen. Deset arov zadostuje, da pridelamo za pet oseb za celo leto dovolj zelenjadi. Seveda je treba teh deset arov prav pridno in temeljito izrabiti. V obče se bo pa velikost zelenjadnega vrta ravnala po številu družinskih članov in po delavnih močeh.

4. Priprava zemlje.

Zemljo za zelenjadni vrt, posebno če je novina in težka zemlja, je treba pripraviti že jeseni. Globoko prekopan svet pustimo čez zimo v kepah, da dobro premrzne. Tudi vdolan svet močno izboljšamo, ako ga na debelo prekopljemo že jeseni. Za lahko zemljo zadostuje, ako jo 30 cm na globoko obrnemo (prešthamo). Težko, močno zemljo pa moramo prerigolati, na 50 do 60 cm globoko, toda tako, da plasti ne obračamo, nego da ostane zgornja rodna plast na vrhu. Pri tem prekopavanju moramo odpraviti vse korenike trajnih plevelnih rastlin, to so: pirnica (pirika), kozje tačke, osat, mleček, plazeča zlatica, slak, preslica, hren i. t. d. Vsak košček, ki ostane v zemlji pozneje na novo požene. Neprecenljive vrednosti je, ako pri jesenskem prekopavanju podkopljemo tudi gnoj.

5. Ureditv gredic.

V jeseni dobro pripravljenega in preгноjenega sveta spomladi ni treba na novo prekopavati, ampak ga samo poravnamo in takoj razdelimo v gredice, ki naj bodo po 1 m 20 cm široke. Ločijo naj jih po 25 do 30 cm široke stezice, ki jih prehodimo ob vrvici. Širših potov za vožnjo s samokolnico naredimo kolikor mogoče malo, da hranimo dragoceni svet. Kdor je pustil zemljo čez zimo v pušči, jo mora prekopati in pognojiti pač spomladi, to pa nikdar ni tako uspešno, kakor jesensko obdelovanje, zlasti ne, ako gnojimo s svežim hlevskim gnojem.

6. Gnojenje.

Najpridneje izkoristimo gnoj, ako ga podkopljemo jeseni, da se čez zimo razkroji in ga rastline spomladi takoj lahko izrabljajo. Gnoj podkopavamo

plitvo, da more do njega zrak. Pokrijemo ga le toliko z zemljo, da ne more uhajati amonijak. Ako bi podkopali gnoj pregloboko, se ne razkroji in ostane brez učinka. V zelenjadarstvu se najbolj sponaša živalski gnoj, ker rastlinam ne daje samo rednih snovi, temveč zemljo tudi fizikalno izboljšuje (rahlja, greje, zadržuje vlago itd). Brez pomiselka tudi lahko uporabljamo hlevsko gnojnico po zimi na ta način, da jo razvozimo in razlijemo po gredah. Ni pa dobro z njo zalivati zelenjad, ko se razvija, ker dobi vsled tega slab okus, tudi če gnojnico še tako razredčimo. Straniščnik najboljše uporabimo, ako ga zvozimo na kompost in pomešamo s pepelom, raznimi odpadki iz kuhinje, z listjem, slamo, zemljo itd. Čez dva do tri leta dobimo na ta način izvrstno gnojilo, ako kompost vsako leto parkrat premečemo. Kompostni kup naj bo na planem, ne pa v kaki globoki jami, da more delovati nanj zrak in pozimi zmrzal.

Umetna gnojila imejmo v zelenjadarstvu le za pripomoček in v izpolnitev živalskim gnojilom. Kdor jih misli rabiti, mora vedeti, katera in v koliki množini so potrebna, kedaj naj jih vporablja in kako z njimi ravna. Dušičnatih umetnih gnojil sedaj itak ni v trgovini, manjka pa tudi fosfatnih gnojil. Najlažje je dobiti kalijevih gnojil (kajnit in kalijeva sol). Ta pa lahko nadomestimo s pepelom.

Glede gnojenja delimo zelenjad v tri skupine: listnata zelenjad, t. j. tista, ki ima velike liste, kakor kapusnice pa tudi kumare, solata itd., hoče obilo hlevskega gnoja in rabi zlasti veliko dušika. Korenasta zelenjad t. j. korenje, petršilj, pesa itd., pa ni okusna niti trpežna, ako dobi preveč dušika. Zato spada na tak prostor, ki je bil prejšnje leto

močno pregnojen, ali pa ji pognojimo s kompostom ali predelanim starim gnojem. Brez gnojenja pa uspeva stročna ali sočivna zelenjad (grah, fižol, bob) zlasti v dobri udelani zemlji. Na pušči in novini ji pognojimi s pepelom. Dušika ne sme dobiti veliko, ker potem sila bohotno raste v slamo, pa naredi malo zrnja. Pravilno urejeno gnojenje zelenjadnega vrta je najboljši porok za dober uspeh.

7. Kolobarjenje.

Iz sprednjega odstavka o gnojenju lahko posnamemo, da ne kaže saditi posameznih zelenjadnih plemen vedno na isto mesto, ampak da je treba razna plemena z ozirom na njih lastnosti in potrebe po zemljišču premikati, kakor nanese gnojenje. To vsakoletno premikanje imenujemo kolobarjenje. Ako pravilno in dosledno kolobarimo, dosežemo že prav lepe uspehe, če vsako leto pognojimo le eno tretjino vsega zemljišča, ki je namenjeno za zelenjad.

V obče razdelimo zelenjadni vrt v tri približno enake kose (parcele). En kos odločimo za kapusnice, solato in kar je še takih rastlin, ki jim je treba močno gnojiti, drugi kos zavzema zgodnji krompir, tretji kos pa korenasta zelenjad in sočivje (stročnice). Tisti kos, kamor nameravamo saditi kapusnice, solato itd., prav močno pognojimo s hlevskim gnojem. Drugo leto pride na ta kos krompir, zato ga pognojimo le s kompostom ali pa tudi nič. Tretje leto sejemo na tisto mesto sočivje in korenasto zelenjad in gnojimo s pepelom, kompostom, superfosfatom ali pa tudi nič, ako je zemlja prav dobra.

Dovolj natančno je razvidno kolobarjenje iz sledeče razpredelnice, ki je sestavljena za osemletno dobo.

Razpredelnica k kolobarjenju.

Parcela	Leto	Gnoj za 1 ar	Zelenjad	O p o m b a
A	1.	6 q hlev. gnoja	Kapusnice	—
	2.	6 q komposta ali preper. gnoja	Krompir	Namesto komposta lahko 4 kg superfosfata (na dobri zemji)
	3.	Nič	Korenasto zel. sočivje	Vsako plemo polovico parcele
	4.	Kakor 1. leto	Kakor 1. leto	Posamezna plemena kapusnic naj menjavajo prostor
	5.	Kakor 2. leto	Kakor 2. leto	Kakor 2. leto
	6.	Kakor 3. leto	Kakor 3. leto	Kjer je bilo prej sočivje, tje pride sedaj korenje
	7.	Kakor 1. leto	Kakor 1. leto	—
	8.	Kakor 2. leto	Kakor 2. leto	V tej razvrstitvi dalje
B	1.	6 q komposta ali preper. gnoja	Krompir	—
	2.	3 q komposta 2 kg superfosf.	Korenasta zel. sočivje	Namesto komposta lahko 4 kg superfosfata (na dobri zemlji)
	3.	6 q hlev. gnoja	Kapusnice	—
	4.	Nič	Krompir	Na slabem svetu damo lahko 4 kg superfosfata
	5.	Nič	Sočivje in korenasta zel.	Kjer je bilo v 2. letu sočivje, sedaj korenje
	6.	Kakor 1. leto	Kakor 1. leto	—
	7.	Kakor 4. leto	Kakor 4. leto	—
	8.	Kakor 5. leto	Kakor 5. leto	Korenaste rastline in sočivje pride tja kakor 2. leto
C	1.	3 q komposta 2 kg superfosf.	Korenasto rastl. sočivje	Na dobrem svetu nič gnojiti
	2.	6 q hlev. gnoja	Kapusnice	—
	3.	6 q komposta ali preper. gnoja	Krompir	Na dobrem svetu zadostuje namesto komposta 4 kg superfosfata
	4.	Nič	Sočivje in korenasta zel.	Kjer je bilo 1. leto sočivje, tja sedaj korenasto zelenjad
	5.	Kakor 2. leto	Kakor 2. leto	Posamezna plemena kapusnic za-menjajo prostor
	6.	Nič	Kakor 3. leto	—
	7.	Nič	Kakor 4. leto	Sočivje in korenasta zelenjad pride na tisto mesto kakor 1. leto
	8.	Kakor 2. leto	Kakor 2. leto	—

8. Gnojne (gorke) grede so pri zelenjadarstvu zelo potrebne za vzgojo zgodnjih sadik in pridelovanje kumar. Kdor le količkaj more, naj si oskrbi nekaj oken, zlasti ako ni v bližini kakega vrtnarja, da bi kupoval pri njem sadike. V gorkih solnčnih legah izhajamo pa tudi brez gnojnih gred. Za oskrbovanje in uspešno izkoriščanje gorkih gred je pa vsekakor treba nekaj spretnosti in izkušnje. Kdor ni vedno doma in nima nikogar, ki bi mu prepustil skrb za setev na gnojnih gredah, naj se nikari ne ukvarja z njimi, ker bo imel samo stroške in jezo.

9. Sadike.

Najzgodnejše sadike gojimo na gnojnih gredah. Ako pa nimamo te naprave, počakamo ugodnejšega vremena (marca) in posejemo seme na prosto na dobro pripravljene solnčne gredice, najbolje ob kakem zavetnem zidu, ki ima južno ali jugozahodno lego. Ob mrzlih nočeh in slabem vremenu zavarujemo setev z deskami ali vejami. Vsaka setev naj bo razmeroma redka, ker se pregoste sadike vsled pomanjkanja zraka in svetlobe ne morejo razviti. Ako opazimo, da je setev pregosta, jo prepulimo in sadike presadimo na drugo gredico ali pa jih zavržemo. Prav tisto pravilo velja za setev na stalno mesto. Pregoste setve ne dajo nikdar tistega pridelka kakor razmeroma redke. Sejalne gredice morajo biti vedno dovolj vlažne a ne mokre. Najbolj nevarno je, ako se gredice izsuše, ko seme kali. Vsled majhne zamude se lahko uniči vsa setev. Semena ne smemo spraviti pregloboko v zemljo. Čim drobnejše je, tembolj natanko ga pokrijemo s prstjo. Vsekakor pa mora biti toliko pokrito, da ga močan dež ne izpere. Kdor tega dela prav nič ne razume, naj sadike naroči pri kakem vrtnarju.

Sadike presajamo z najboljšim uspehom po kakem dežju. Ako pa to ni mogoče, moramo presušeno zemljo, predno sadimo, dobro premočiti in potem še vsako posamezno rastlino zaliti s cevjo (ne z razperšilnikom). Pri presajanju moramo paziti, da pride vsaka rastlinica do kalilnih lističev v tla. Zemljo čvrsto pritismo h koreninam, da ne ostanejo okrog votline. Sploh je treba paziti, da ne sadimo ne preplitvo, ne pregloboko, ker pridelek lahko zelo trpi vsled tega.

10. Zalivanje.

Zalivamo tako, da se zemlja dobro premoči. Setve in mlade nasade zalivamo večkrat razmeroma po malem, ker se ne sme zemlja tudi na vrhu nikoli presušiti. Ko pa rastline dorastejo, zalivamo pa redkeje, a zato izdatneje. Da more voda zalesti dovolj globoko v zemljo, prilivamo večkrat zapored, kajti če izlijemo kar naenkrat večjo množino vode k rastlini, voda po vrhu odteče, ne da bi se zalezla globlje v zemljo h koreninam.

Mrzla studenčnica je strup mladi setvi in nekaterim zelenjadnim rastlinam, tudi če so že odrasle (n. pr. kumare). Taka voda mora stati čez dan na solncu, da se ogreje. Spmladi zalivamo zjutraj, da se zemlja preveč ne shladi. Po leti, ob vročini je pa bolje, da zalivamo zvečer po solnčnem zahodu.

11. Oskrbovanje zelenjadnih nasadov je jako preprosto. Razen zalivanja je najvažnejše delo pletev in okopavanje. Nekatero rastline tudi osipavamo. Neumorno in večkratno okopavanje, zlasti po dežju je najizdatnejše sredstvo, da se zelenjadne rastline hitro in bujno razvijajo. S plitvim rahlanjem pridržujemo tudi vlago v zemlji. K oskrbovanju zelenjadi spada tudi skrbno zatiranje raznih škodljiv-

cev, kakor so bramorji, ogrci, strune, gosnice, polži, bolhe itd.

12. Seme zelenjadnih rastlin je treba preskrbeti pravočasno. Kdor ga išče šele takrat, ko ga je treba rabiti, je slab gospodar. Vobče ne kaže, da bi sami pridelovali zelenjadno seme, ker je treba za to posebnih izkušenj in večjih nasadov. Vendar pa ob sedanjih razmerah, ko je seme tako drago in ga povsod primanjkuje, ni napačno, ako tudi v tem oziru nekaj storimo. Seme od solate, čebule, kumar, buč, fižola, graha, korenja, rdeče pese in paradižnikov povsod lahko pridelujemo vsaj za domačo potrebo. Za seme je vedno odbrati najlepše in najpopolnejše rastline.

Opombe o vrstah in vzgoji posameznih zelenjadnih plemen.

I. Kapusnice.

Kapusnice uspevajo v globoki, rodovitni, dobro zagnojeni in primerno vlažni zemlji. Karfijola je izmed vseh najbolj izbirčna. Kjer nimamo prav dobrega sveta in pa v mrzlih legah naj pridelovanje sploh opustimo, ker se delo ne izplača. Vsa druga plemena se pa razmeroma lahko goje povsod.

Koliko sadik in semen gre na gredico, ki meri 10 kvadratnih metrov, ako sadimo v trikotu.

Zelenjadno plemo	Kako narazen	Koliko sadik	Koliko semena	
			gramov	zrn
Kolerabe drobne	25 cm	160 sad.	1	250
„ Goljat	85 „	90 „	1	250
Ohrovt zgodnji	30—35 „	180 90 „	1	250
„ pozni	40—45 „	72—46 „	1/2	125
Zelje zgodnje	40—45 „	72—59 „	1/2	125
„ pozno	50—60 „	46—33 „	1/2	125

Zelenjadno pleme	Kako narazen	Koliko sadik	Koliko semena	
			gramov	zrn
Podzemelj. kolerabe	40 cm	72 sad.	1	250
Karfijole zgodnje	40 "	72 "	1/2	125
" pozne	50—60 "	46—33 "	1/2	125
Rožni kapus	50 "	46 "	1/2	125
Listni kapus	50 "	46 "	1/2	125
Solata glavna	} 25 "	160 "	1/2	375
" endivija				
" za kuho				
Čebula: sadik	} 20 "	250 "	1	400
" čebulka			1—2	čebulkov 1—2
Korenček	} vrsti 20 "	—	4	2000
Peteršilj			3	2400
Zelena			1/2	500
Rdeča pesa	40 "	72 "	1	800
Spinače	Povprek	—	25	2750
Repica	vrste 15 "	—	3	900
	v vrsti 10 "			
	polna greda 1500 "			
Kumare	—	20 "	1	30
Nizki fižol	vrste 30 "	—	40—50	72—56
	v vrsti 15 "			
Grah	vrste 25 "	—	300	1200—1400
	v vrsti 10 "			
Paradižniki	v vrsti 80 "	22 "	1	30

Skoro pri vseh kapusnicah razlikujemo zgodnje vrste za poletno porabo in pozne vrste za jesen in zimo ter za konzerviranje. Poletnih vrst ne kaže pridelovati preveč, ker takrat je dovolj razne druge zelejnadi in ker poletne vrste niso trpežne. Toliko več pa pridelujmo raznih poznih kapusnic. Poletne vrste sejemo navadno na gnojne grede konec februarja in v začetku marca. V mrzlejših krajih odložimo setev do srede marca. Ako ostanejo sadike predolgo v sejalnici, se preveč razvijejo in potem na stalnem mestu nič kaj ne uspevajo. Pozne jesenske in zimske vrste sejemo povprečno od srede aprila do srede maja na zavetne gredice ob zidu na prostem. Posebno moramo paziti, da se zemlja v sejalnici nikoli ne presuši. Pri

**



vseh kapusnicah gre na 10 gramov 2500 zrn. Za poljsko zelenjadarstvo so vse kapusnice (razen karfijole) kaj pripravne. V dobri zemlji in ob ugodnem vremenu se tudi na njivi tako razvijejo, kakor na vrtu. Za večkratno okopavanje so posebno hvaležne. Ko nekoliko odrastejo, jih osipamo.

Pridelovanje semena od kapusnic je precej težavno; ker se posamezna plemena in vrste med seboj kaj radi opraše in na ta način dobimo nič vredne križanke. Zato moramo semenske rastline raznih plemen in vrst saditi precej daleč narazen.

Zelje zgodnjih vrst: V dobrih, gorkih legah uspeva dunajsko zgodnje, za gorske bolj hladne kraje pa je pripravno erfurtsko zgodnje in kresno zelje. Sadimo ga 40 do 50 cm vsaksebi. Za jesensko in zimsko uporabo se najboljše sponaša domače zelje (n. pr. kašeljsko); poleg tega tudi druge v trgovini vpeljane vrste, kakor brunšviško, magdeburško, za mrzle kraje pa tudi kopenhagensko, holandsko i. t. d. Zelje je najvažnejša kapusnica za pridelovanje na debelo na polju.

Ohrovt za zgodnjo porabo: Dunajski, monakovski, železno-glavi, za jesen pa erfurtski, veliki zimski in Vertus. V milem podnebjju (na Goriškem) ostane ohrovt lahko vso zimo v zemlji. V mrzlejših krajih ga moramo pa pozno na jesen (novembra) spraviti v zračne kleti ali na gnojne grede. Sadimo ga 30 do 35 cm narazen, pozne vrste celo 40 do 45 cm vsaksebi.

Kolerabe za zgodnjo uporabo: Dunajske bele, praške in „Dreibrunnen“. Zgodnje pridelovanje se sponaša pa le tam, kjer imamo prav dobro

udelan svet. V slabi zemlji ali celo na novini se zgodnje kolerabe razvijajo prepočasi in so lesene, neokusne. Kolerabe se morajo namreč razviti prav hitro, da so nežne in okusne. Kjer imamo torej slabejši svet, odložimo setev do sredi ali do konca aprila, in sejmo potem dunajsko zgodnjo modro ali angleško-modro. Te se potem hitro razvijajo, ako jih sadimo maja meseca, ko je že dovolj gorko vreme in ako jih pridno zalivamo. Kolerabe potrebujejo za razvoj okroglo dva meseca (od dneva saditve). Zato jih sejmo lahko na vsake tri do štiri tedne do sredi junija ali še dalje. Take pozne setve presajamo na izpraznjene gredice, kjer je rasla solata, grah i. dr. Za poletno vporabo ne sejmo preveč na enkrat. Le pri zadnji setvi je treba misliti na večji pridelek za zimo. Kolerabe sadimo 25 do 30 cm narazen. Za zimsko porabo so posebno dobre vrste: Golijat, bela ter modra orjaška. Te potrebujejo pa tri mesece predno dorastejo. Sadimo jih 35 do 40 cm narazen.

Podzemeljske kolerabe so važna zelenjad posebno za pridelovanje po njivah. Pa tudi po vrtovih je ne smemo pogrešati, zlasti ne ob sedanjih razmerah. Najbolje uspevajo v mrzlejšem podnebj u in na močni rodovitni zemlji. Seme sejmo sredi maja do začetka junija, sadimo pa do konca junija na gredice za grahom, solato ali tudi med drugo zelenjad, ki jo porabimo, predno se kolerabe razvijejo. Sadimo jih 40 do 50 cm narazen. Najboljše vrste za vrtove: Rumena mastnata in Hoffmanova orjaška.

Razne druge kapusnice, kakor: rožni kapus, listni kapus, brokoli i. t. d. nimajo za prehrano tolike vrednosti in se nam vsled tega ni treba dalje ozirati nanje.

II. Korenasta zelenjad.

Semkaj spadajo vse tiste zelenjadne rastline, od katerih vporabljammo podzemeljske dele. Najvažnejše so sledeče:

Korenček (vrtno korenje). Najboljše vrste so: Amsterdamski, nanteški in izboljšani Duwicker. Seme sejemo na stalno mesto kolikor mogoče zgodaj spomladi (februarja do marca), in sicer kar na vprek ali še bolje v vrste, ki so 15 do 20 cm narazen. Seme kali tri do štiri tedne. Na 10 g gre 5500 zrn, ki pa ne kalijo vsa, in se tudi vse rastline ne razvijejo popolnoma. Zato ne smemo sejati preredko. Da malo semena enakomerno posejemo po večjem prostoru, ga zmešamo s suho prstjo, sipo, pepelom ali zdrobljeno kredo. Setev je treba pohoditi ali kako drugače zemljo potolči, da seme tesno leži v njej. Ko korenje ozeleni in malce odraste, ga moramo prepuliti, da stoje posamezne rastline v vrsti po kakih 5 cm vsaksebi. Uporabljati začnemo korenček že konec maja in v to svrho pulimo vedno najbolj razvite rastline. Ostanek spravimo za zimo v klet ali ga pustimo na gredi, ki jo pokrijemo s slamo. Na polju pridelujemo navadno korenje, ki je tudi izvrstna prikuha. Korenovo seme je prav lahko pridelati. Najlepše zdrave korene posadimo spomladi na solčno mesto, kjer poženejo vrh in naredo velike kobule. Korenovo seme se je med vojno silno podražilo. Spomladi leta 1918. so plačevali 100 do 200 K za kg.

Petršilj pridelujemo prav tako kakor korenje. Za navadne potrebe vzamemo vrste s kratkim korenem. Na 10 g semena gre 7000 do 8000 zrn.

Zelena se pa presaja. Zato jo moramo sejati marca prav na redko na gnojne grede; od tam presadimo močne sadike na stalno mesto po 45 cm narazen. Gredica za zeleno mora imeti prav dobro zemljo, pognojeno s kompostom. Svež gnoj silno slabo vpliva na okus in trpežnost. Zeleno moramo zelo zamakati. Ker potrebujemo razmeroma le malo rastlin, je najbolje, da jih kupimo pri vrtnarju. Na 10 gramov semen gre 11.000 zrn. Za zimo jo vzamemo iz zemlje, obtrgamo cimo, obrežemo tanjše koreninice in jo na pol zakopljemo v vlažno prst v hladni kleti. Dobre vrste so: dunajska zgodnja orjaška, praška orjaška in „Delickatess“.

Rdeča pesa (pesa za salato). Najboljše vrste: Erfurtska dolga črnordeča in egiptovska ploska temnordeča. Rdečo peso lahko sejemo na stalno mesto ali jo pa presajamo. Najpreprostejši je prvi način. Aprila potaknemo po 2 do 3 zrna v vrste po 30 cm vsaksebi, v vrstah pa po 20 cm narazen, kake 2 do 3 cm globoko na dobro pripravljeno zemljo. Ako skali več zrn, vrste pozneje prepulimo in izruvane rastline presadimo drugam. Ako ne presajamo med dežjem ali pa takoj po dežju, moramo sadike prav dobro zaliti. Za zimo spravimo peso, ko ji potrgamo cino, v vlažno zemljo v kleti ali pa na kupu pokrito s slamo in zemljo prav tako kakor repo.

Repa (zgodnja) je kaj priljubljena zelenjad, ki jo lahko pridelamo v času, ko je največja stiska za prikuhe. V ta namen je pripravna posebna vrsta, ki se imenuje majna repa. Seme sejemo marca na jako dobro pripravljeno in s kompostom pregnojeno zemljo. Sejati moramo prav na redko in pozneje rastline prepuliti, da ima vsaka dovolj prostora. Okusno

repo pridelamo le tedaj, ako zraste hitro. To pa dosežemo z zalivanjem in pa okopavanjem. Jesenske (strniščne) repe navadno ne pridelujemo na vrtih, ker je to navaden poljski pridelek. Kdor ima pa dovolj prostora, ne bo napačno, ako potrebno repo pridela doma. Sejemo jo julija, najkasneje začetkom avgusta.

Druga korenasta zelenjad, kakor redkev, redkvica, črne korenine itd. ni toliknega pomena za prehrano, zato se pridelovanje lahko opusti, oziroma prideluje prav v malem.

III. Krompir.

Krompir pravzaprav ni zelenjadna, ampak kmetijska rastlina, ki se prideluje na debelo na polju. Vendar pa pridelujemo zgodnji krompir tudi na zelenjadnih vrtovih, kar je posebno važno v sedanjih razmerah. Uspeva povsod in skoro v vsaki zemlji, razen v prav težki, mokri glini. Najbolj mu ugajajo gorka peščena pa dobro ugnojena tla. Čas saditve se ravna po podnebj, legi in vremenu. Na Goriškem ga sadijo včasih že februarja, po Dolenjskem večkrat konec marca, po bolj mrzlih krajih pa komaj aprila. Navadno trdijo, da so za seme najboljši srednje debeli celi gomolji. Nekateri izkušeni kmetovalci pa so nasprotnega mnenja, da se namreč doseže z razmerno majhnimi kosci, ki imajo samo po eno oko, veliko obilnejši pridelek nego s celimi gomolji. Pomniti je treba, da moramo saditi krompir tem plitveje, čim bolj močna je zemlja. V rahli puhlici ga denemo lahko 15 cm globoko, v težki zemlji pa največ do 10 cm. Krompir moramo okopavati in osipati v lepem vremenu. Kdor hoče pridelati zgodnji krompir kakih 14 dni prej kakor navadno, naj ga nakali. V

to svrho denemo krompir meseca januarja gomolj poleg gomolja v kak svitel prostor, kjer je 10—12° C gorkote. Gomolje obrnemo tako, da moli tisti konec, ki ima največ očes (glava), navzgor. V nekaj tednih se razvijajo kratke čokate zelene kali. Tako pripravljeni krompir posadimo prav previdno začetkom do srede aprila na dobro pregnojeno gredo in ga varujemo pozebe na ta način, da s prstjo zasujemo cimo, ki je prezgodaj prodrla iz zemlje.

Dobre vrste zgodnjega krompirja so: rožnik, delikates, kifelčar, (rogličar).

IV. Solate.

Ta jako priljubljena zelenjad uspeva samo v prav dobri vrtni zemlji, ki je že dolgo obdelavana in prav močno pregnojena. Poleg tega pa potrebujejo vse solate veliko vode. Ako sadeže primerno razdelimo, imamo lahko vse leto dovolj solate. — Vse solatne rastline rastejo prav hitro in jih gojimo navadno vmes med drugo počasnejšo zelenjadjjo, ali pa za raznimi sadeži, ki dozoriijo že poleti.

Glavnata solata je mehka ali trda. Mehke vrste so zgodnejše nego trde. Najbolj znana mehka solata je majna kraljica. Najboljša trda solata je ljubljanska ledena. Razen teh imamo pa še brezštevilo drugih vrst. Povoljen uspeh v pridelovanju solate pa ni toliko zavisen od vrste nego od zemlje, od obdelovanja in precej tudi od vremena, letnega časa in na vsezadnje tudi od podnebja. Velike čvrste glave naredi samo dovolj narazen presajena solata, ki raste v zelo gnojni (dušik) rodovitni zemlji, ki je večkrat okopana, nikdar presušena, in sicer najraje spomladi in zgodaj poleti. Vroči kraji, huda poletna vro-

čina in suša ji ne ugajajo in povzročajo, da je usnjata, neokusna in da gre prezgodaj v cvet. Prvo solato sejemo konec februarja na gnojne grede. Presajamo jo aprila. Kdor hoče imeti celo leto glavnato solato, jo mora sejati vsaka dva ali tri tedne. Zadnjo sejemo konec julija in imamo potem do pozne jeseni lepe glave. Začetkom septembra sejemo zimsko solato, ki jo oktobra presadimo. Najboljše vrste zimskih solat so: Nansen, dunajska debela rumena in trajnoglavka. Konec julija sejemo tudi endivijo za jesensko, pa tudi za zimsko rabo. Najboljše vrste so rumena in zelena „Eskariol“.

Pri nas je po nekod zelo priljubljena berivka, ki daje spomladi prvo zelenjad. Manj znana je poletna endivija ali štrucarica, ki se prideluje tako kakor glavnata solata. Najboljše so vrste, ki se same završe (samostočnice), ker jih ni treba vezati. Take so: dunajska samostočnica in „universal“.

Solatnega semena potrebujemo veliko in ga ni težko pridelati. Najlepše glave odberemo in zaznamujemo s količi, ter jih pustimo, da gredo v cvet. Ko seme zori, ga je treba varovati ptičev.

Kumare so glede zemlje in podnebja najbolj izbirčna in občutljiva zelenjad. Uspevajo samo v najboljši, zelo pognojeni gorki zemlji, v zavetnih, gorkih legah. Kjer jim tega ne moremo dati, je boljše, da se ne pečamo z njimi. Za kumare odločimo vedno najbolj solnčno gredo, ki naj bo tudi kolikor moči za varovana proti vetru. Sredi maja potaknemo po sredi 1 m 20 cm široke grede po kaka štiri zrna po 25 cm narazen največ 2 cm globoko. Ko rastlinice pridejo iz zemlje, potrgamo šibkejše, ter pustimo na 25 cm samo po eno. Ko se razvije šesti list, odščipnemo

vršiček. Kdor ima dovolj dobrega komposta, naj naredi po sredi grede jarek, ga izpolni s kompostom in po njem posadi kumare. Pridno oskrbovanje in zalivanje jako pospešuje rast in rodovitnost. Gnojne grede so izvrsten prostor za pridelovanje kumar. Ko odstranimo z njih zelenjadne sadike, posadimo vanje na vsako okno po par kumar, ki smo jih vzgojili v lončkih ali pa posebni gnojni gredi. Do konca maja gojimo take kumare pod okni. Šele potem, ko se svet popolnoma ogreje, okna odstranimo in pustimo, da se kumare razraščajo tudi čez robove gnojnih gred. Kumarno seme ostane kaljivo do 6 let. Pravijo, da je starejše seme boljše nego mlado. Dobre vrste: Moravska poldolga, dunajska zgodnja, danska in „Unikum“. Za pridelovanje na polju so kumare kaj pripravne, ako imamo le primeren svet. Tudi po zelnikih med zeljem obrode prav dobro. Grede, kjer pridelujemo kumare, obsadimo spomladi s solato, kolerabo, špinačo ali s kako drugo prav zgodnjo zelenjajo, ki jo počasi odstranjujemo, ko se kumare razraščajo po gredi. Za seme izberemo vedno najlepše, prve plodove, ki jih pustimo na rastlini, da popolnoma dozori. Potem jih potrgamo, na vsakem koncu malo odrežemo in denemo na kak solnčen prostor, da pozorijo. Nato šele seme izperemo in posušimo.

Buče (jedilne) so prav dobra prikuha. Pridelujejo se tako kakor kumare. Ker pa zaležejo veliko prostora, jih navadno sadimo na kompostne kupe ali na kak drug prostor, kjer se lahko brez škode razraščajo na vse strani.

Špinača zahteva tudi dobro prenojeno zemljo, zlasti veliko dušika. Sejemo jo spomladi ali pa jeseni. Poletna setev gre prerada v seme. Jeseni posejana

špinača večkrat po zimi pognije. Dobro je, ako setev pokrijemo s smrekovimi vejami, ki jih moramo pa takoj odstraniti, ko mraz odneha. Sejemo jo v vrste po 15 cm narazen. Najboljše so vrste z voglatim semenom. Kot nadomestilo za navadno špinačo goje po nekod novozelandsko špinačo, ki daje pridelek skozi celo leto.

V. Sočivje (grah in fižol)

je posebno važna zelenjad, ki naj se prideluje na vsakem vrtu. Sveže pognojenega sveta ne mara, pa tudi prevroča zemlja mu ne ugaja. Predvsem moramo pa skrbeti, da je zemlja brez plevela. Na majhnih vrtovih gojimo bolj nizke vrste, zlasti po mestih, kjer težko dobimo vejevje in kole.

Graha imamo troje vrst. Najnavadnejši je okroglozrnati grah, njemu podoben je voglatozrnati. Od obeh se uživa samo zrnje; luščine niso užitne, ker so usnjate in žilaste. Sladkorni grah pa se uživa, dokler je mlad, v stročju.

Nizke vrste, ki ne potrebujejo vej, so: okroglozrnate: „De graće“, zgodnji majni, „pozni Viktorija“, voglatozrnati: amerikanski čudež „Triumpf“; sladkorni: „Bismark“, zgodnji, nizki polni. Grah začnemo saditi marca, v prav gorkem podnebju že februarja, ker prenese nekaj stopinj mraza. Vrste naredimo po 25 cm narazen, v vrstah pa položimo 3 do 4 zrna na vsakih 10 do 12 cm kakih 5 do 7 cm globoko. Visoki grah, ki se spenja po vejah, sadimo pa samo v dve vrsti, ki naj bodo 40 do 50 cm narazen. Grah se dobro sponaša samo spomladi. Poletna vročina mu ne prija in vsled tega slabo obrodi

in je podvržen boleznim. Na 100 gramov gre povprečno 400 zrn.

Pritlični fižol. Vrste za uživanje v stročju: Heinrichov orjaški, zgodnji dolgostroki zamorec. Flageolet in razne druge vrste z rumenim in zelenim krhkim, mesnatim stročjem brez niti. Takisto je tudi veliko vrst, ki zelene niso užitne, zato dado pa obilnejši pridelek zrelega zrnja. Za pridelovanje na vrtu so posebno pripravne vrste z belim zrnjem, kakor zgodnji beli, biserni beli, ledvičasti beli itd. Nizki fižol sadimo navadno v začetku maja, v prav toplih legah že konec aprila v vrste po 30 cm narazen, v vrstah pa po 15 cm vsaksebi po 3 do 4 zrna, največ 5 cm globoko. Ko sadimo, zemljo nekoliko pritisnemo na zrnje. Nizki fižol sadimo lahko do konca junija.

Fižol preklar (ovijač ali nakoljenec) je bolj občutljiv nego pritlični, zato ga navadno sadimo proti sredi maja. V mrzlejšem podnebju sploh ne uspeva razen plodnika ali račjeka (debeli fižol z rdečim cvetjem). Na 1-20 m široki gredi zastavimo 2 vrsti močnih, ravnih, neobeljenih kolov na obe strani po 50 cm vsaksebi in sicer tako, da se zgoraj po dva in dva nasproti stoječa kola križata. Križišča trdno zvežemo. K vsakemu kolu posadimo 5 do 6 zrn kakih 5 cm globoko. Rast pospešimo, ako rastline pridno okopavamo. Priporočajo tudi, vsaki rastlini odščipniti vršiček, ko zraste do vrha kola in začne cveteti. Na vrtovih bomo pridelovali večinoma samo take vrste, ki jih uživamo zelene v stročju. Kdor sadi domače seme, lahko dobi takih vrst, ker jih ljudstvo povsod pozna in goji. Ako kupujemo pa seme v semenskih trgovinah, si izberemo sledeče priznane vrste: „Phae-

nomen“, Mout d' or voščeni, Viktorija voščeni, Flageolet voščeni. Na 100 gramov gre povprečno 140 do 170 zrn. Iz tega lahko izračunimo koliko semena potrebujemo. Priporočamo pa skrajno varčnost s semenom, ker je silno drago (do 30 K 1 kg).

VI. Dišavna zelenjad.

Čebula mora imeti dobro zemljo, ki pa ne sme biti pognojena s svežim gnojem. Najbolje ji ugaja dobro udelan ilovnat svet, ki ga moramo na vsak način pripraviti že jeseni, da čez zimo dobro premrzne. Če je svet pregnojen, zraste sicer debelejša čebula, ki pa ni tako trpežna. Najboljši prostor za čebulo je poleg korenaste zelenjadi. Čebulo pridelujemo lahko na dva načina, in sicer iz semena ali iz čebulka. Seme sejemo marca na gnojno gredo ali solnčno gredico na planem in rastlinice posadimo maja v vrste po 25 cm narazen. Ali pa sadimo čebulek, kakor je pri nas splošna navada. Čebula iz semena zori šele proti jeseni (septembra), iz čebulka pa že poleti (julija, avgusta). Razložek je tudi v tem, da je iz semena vzgojena bolj trpežna nego iz čebulka. V sedanjih razmerah, ko je čebulek tako drag, se posebno priporoča pridelovanje iz semena. Glede vrst je priznana citavska orjaška, rdeča okrogla, dunajska debela in še več drugih. Čebula je posebno pripravna za pridelovanje na polju. Tudi semena ni težko pridelati. V ta namen posadimo spomladi (aprila) najlepše, zdrave, trde čebule na primeren prostor, kjer šinejo v cvet in obrode obilo semena. Stebla semenske čebule se rada polomijo, zato jih je treba nakoliti.

Šalote pridelujemo tako kakor čebulo iz semena. Ko jih jeseni vzamemo iz zemlje, jih razberemo in

odločimo debelejšše za porabo, drobnejše pa shranimo za seme.

Česen se tudi prav lahko pridela. Glavice se spomladi (marec) raztrgajo in posamezni stroki posade kakor čebulek.

Paradižnike pri nas povsod lahko pridelujemo, ako jim preskrbimo zavetno, toplo, solnčno lego in pa prav dobro s kompostom zagnojeno zemljo. Čim več moremo dati zemlji komposta, temboljši bo pridelek. Seme sejemo marca na gnojne grede. Rastline se morejo večkrat presaditi (pikirati), da se močno ukorenijo in utrdijo. Proti koncu maja (25. maja) jih presadimo na plano po 60 cm vsaksebi. Ako sadimo paradižnike ob kaki ograji ali latah pustimo po 3 do 4 vrhove na vsaki rastlini, vse druge pa odrežemo sproti, ko se pokažejo. Na planem moramo pa k vsaki sadiki postaviti do poldrugi meter visoko palico. Taki rastlini pustimo k večjemu 2 do 3 vrhove, ki jih moremo skrbno privezovati k količu, vse druge poganjke pa odstranjujemo. Sredi avgusta odščipnemo vršičke za zadnjim cvetom na vseh vrhovih. Na jesen, predno pomori slana rastline, poberemo še zadnje količkaj dozorele plodove ter jih razpoložimo na kakem gorkem kraju, da pozorijo. Kdor nima gnojne grede, si lahko vzgoji rastline v sobi. Najbolje pa je, da že vzgojene kupi pri kakem vrtnarju. Za seme odločimo najdebelejše, popolnoma zrele plodove, od tistih rastlin in vrst, ki so najmanj občutljive in najbolj rodovitne.

Drugih dišavnih rastlin, kakor so paprika, šatraj, majaron, drobnjak, žajbelj (kadulja), janež, pehtran i. dr. ne gojimo na posebnih gredah, ampak na raznih rabatah in drugih prostorih na vrtu, ki so ravno prazni in prilični za te rastline.

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA



00000509362





