

VRTNAR.

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

Št. 10.

V Ljubljani, 31. maja 1893.

Letnik VI.

Vzgoja lepe pelargonije s pisanim listjem.

Ako hočeš pelargonije s pisanim listjem tako razmnoževati kakor navadne, imel boš malo uspeha, ker pretaknenci večinoma zgnijejo ali pa se presuše. Vrtnar Krüger popisuje v vrtnarskem listu „Flora“ način razmnoževanja takih pelagonij, ki je neki popolnoma zanesljiv. Po njegovem popisu se mora kakih 14 dni, predno je treba razmnoževati pelargonije, narediti v vejico, ki bo za potaknenec, zarez do polovice debelosti, kakor jo kaže črka *a* v 16. podobi. Najprimernejši čas za razmnoževanje pelargonij sta meseca julij in avgust. — Omenjeno zarezo pusti, da se zaceli, potem pa jo zopet zareži, a le toliko, da se vejica ne more odkrehniti. Čez kake tri tedne po narejeni prvi zarezi je tudi druga zareza zaceljena in takrat lahko vejico popolnoma odrežeš ter jo vsadiš kakor kak drug potaknenec. Da se taki potakneneci radi ukoreninijo, je umevno. Na ta način se lahko razmnožujejo tudi druge debele in zelnate rastline zlasti tedaj, če nimamo na razpolaganje gorke razmnoževalne grede.



Pod. 16.

Kako ravnati z drevesnimi ranami.

Rane na drevju niso samo zato škodljive, ker ovirajo rast drevja, ampak tudi zato, ker se kaj radi vgnezdé vanje razni škodljivi mrčesi.

Kako pa dobi drevo rano? To se lahko zgodi na dva načina, pri obrezovanji ali pa vsled viharjev. Zoper viharje se drevo ne more zavarovati, pač pa

se lahko pazi pri obrezovanji, da ostane drevo zdravo. Zato obrezuj drevo tedaj, kadar se jame sok raztakati po njem. Ta sok stori, da se rana lahko in hitro zaraste. Velike veje odreži kolikor moči pri deblu. Da pa ne raniš preveč luba, nažagaj najprej nekoliko dotično vejo spodaj. Ko si vejo odrezal, namaži takoj rano s premogovim katranom, toda tako, da se ž njim ne dotakneš luba. Kjer si odrezal manjše veje, ondi zamaži rano s kitom, katerega si lahko pripraviš sam. Vzemi namreč 250 gramov rumenega voska, 125 gramov smole in toliko gramov gostega terpentina. Stali najprej vosek in smolo, potem pa prideni terpentina. Dobro je, če primešaš nekoliko masti ali masla, da se zmes ne strdi.

Viharji napravijo časih drevju velike rane, ki so tem nevarnejše, ker odtrgajo navadno z vejo tudi veliko luba. V tem slučaju zdravaj najprej mesto, kjer je vihar odtrgal vejo, potlej pa gladko poreži raztrgani lub. Na to namaži skrbno rane s premogovim katranom, in ko se ta posuši, s kitom, katerega si pripraviš tako-le: Vzemi 2 dela svežega govejega govna, 1 del dobro presejanega apnenega ometa in 1 del lesnega pepela; ti zmesi prideni nekoliko drobnega peska, 2 perišči kravje dlake in nekoliko gostega terpentina.

Če so rane zastarele in že gnijó, odpravi najprej z ostrim nožem bolne dele, potem še le jih namaži z omenjenim kitom.

Špinača.

Špinača je prav priljubljena prikuha po zimi in v zgodnji spomladi, ko še ni druge zelenjave, pa tudi pozneje.

Če hočemo za zimo in zgodnjo spomlad pridelati veliko in prav dobre špinače, sejati jo moramo uže sredi meseca avgusta. Spomladi sejana špinača ne uspeva prav in rada podivja (gré v seme). Meseca avgusta sejano špinačo moramo pa pridno zalivati, da ne trpi zaradi suše. Večkrat nam gredó dobro izkalile rastline po zlu, a le zaradi tega, ker jim nismo dovolj prilivali. Špinačo je pridelovati na močno gnojeni zemlji; sejati jo je v 30—40 centimetrov oddaljene vrste. Med raščo jo je pridno okopavati. Kakor hitro je listje (perje) dobro razvito, se mora porezati, sicer nam podivjajo rastline. Če režemo špinačo pravočasno, požene znova in reže se lahko po večkrat zaporedoma. Če je listje dobro razvito, porezati ga moramo na vsak način, če tudi ga ne moremo porabiti v kuhinji; bolje je, da se ga najé živina, nego da nam podivjajo rastline. Le pravočasno porezana špinača ostane izpodrastna.

Poletno špinačo sejejo tudi še meseca aprila in maja. Najboljše vrste špinače so: angleška špinača, orjaška špinača „Viroflay“, ki ima posebno veliko širokega listja, okroglostna špinača in flandriška špinača zaradi njene neobčutnosti.

Hren pa njegovo pridelovanje.

Kadar potrebujemo poleg navadnih jedil, ki so pretolsta ali manj okusna, vrhu tega morebiti še težko prebavna, kakega drugega prijedka, ki je dišeč ali piker, tedaj privzamemo hrena. Ta naj bi zabranil vse nepovoljne nasledke, tudi če bi se kdo morebiti preobjedel katere jedi. Pri nas v Avstriji služita v to svrhu posebno poper in hren, po južnih krajih pa ljubijo bolj papriko, kakor tudi Madjari ne morejo brez nje biti; Nemcem in Francozom pa rabi v ta namen posebno gorčica. Kateremu prijedku naj bi dajali prednost, niso še dognali učenjaki. Mi Avstrijci ne maramo klobasic brez hrena. Iz hrena pa napravljajo tudi razne vode

za izpiranje zob in ust. Hren obelijo, razrežejo ga na drobno in denejo v alkohol ali vinski cvet. Ta potegne pikrobo iz hrena v sebe. Potem dodenejo nekaj prijetno okusnega, da ni poznati hrena, in tinktura zobna je narejena — steklenica po 1 goldinar.

Hren rabi na dvojen način: surov pa nadrgnen ali pa skuhan na mleku ali juhi. Za prvo rabo treba boljšega hrena ugo za drugo, t. j. ne sme biti prehud, zato ga je pa treba na poseben način saditi in vzgojevati.

Nekateri pridelujejo hren na debelo po njivah, drugi samo po vrtih. Posebno mnogo ga ravnaajo in razprodavajo okolo Nürnberga na Nemškem pa v Brnu na Moravskem. Za pridelovanje na debelo treba, da mu poiščemo primerne njive in prikladnega podnebja; isto velja vrtnarjem, vendar ne toliko.

Hren ljubi hladno in vlažno podnebje, pa ne zato, kakor da bi v suhi zemlji ne rastel, ampak ker ga mrčesi v njej preveč nadlegujejo in mu vse perje pririjejo, da ne more prav veselo prospevati.

Globoko oranje, dobra gnojitev: to mu ugaja. Še bolje rodi, če mu prilivamo gnojnice ali po leti vsaj vode. Za surovo uživanje ne sme biti prehud. Nežnejši duh in okus pa dobi hren, le kadar raste hitro. Naglo se pa debelijo koren, če smo dobro pognojili, globoko orali, če je hladno podnebje in zmerom zadosti vlage. Kadar izkopavamo hren, zaostaja v zemlji mnogo tankih, dolgih korenov. Pozno jeseni jih je v 30 cm dolge kose porezati in shraniti, spomladi pa posaditi.

Okolo Nürnberga in Bamberga, koder pridelujejo veliko hrena, gnoje mu posebno dobro njive, katerim potegnejo s plugom osipalnikom grede. Po teh posade v globoko vzrahljano zemljo hrenovih korenov po 20 cm vsaksebi, in sicer tako globoko, da jim le glavice malo iz tal molijo.

Kmalu požene koren 1 do 2 čevlja visokih listov, ki se povesejo na obe strani in brazdo senčijo. Pleti treba vse poletje. Zelo posebno delo je pa to le pri hrenu: Koren mu poganja silno rad postranskih koreninic; te je treba potrgati brž, ko se začnejo debeliti in tako glavnemu korenu škodovati. Opravljajo pa delo tako, da odkopljejo prst do spodnjih koreninic in potem z roko, z rutico ovito, posmučejo postranske koreninice, prst pa zopet zakopljejo. Hren potem zopet raste ter se ne posuši. Tako ga je treba večkrat osmukavati, ker poganja vedno novih koreninic. Če opuščamo to delo, odebelijo se postranski koren, glavni pa ostane zmerom, kakeršen je bil zasajen.

Pozno jeseni uvene listje, in tedaj gredo hren kopat. Listje potrgajo, koren izkopljejo ter mu spodnje korenine porežejo.

Koren se shranijo v dobro klet do prihodnjega poletja. Dober hren pa nam diši vse leto.

Po vrtih je podobno ravhati s hrenom. Dostikrat se pa tod skvari, da dobivamo samo drobnih korenov, ki so le za kuhanje dobri, nikakor pa v surovo jed. Krivo je to le: vrtnarji ga namreč časih vsade v senčnat kot na vrtu ter se ne brigajo dalje zanj. Ščasoma požene velik koren, ki se ne da lahko zatreti. Odslej prerije vrtnar prst vsako leto enkrat in pobere vse palec debele korene. Zaostaja pa še zmerom toliko hrenovih korenov, da jih je vsako leto več in večih.

Rušina je okoli sadnega drevja škodljiva.

Mnogokrat se sliši mnenje, da rušina okoli sadnega drevja ni le neškodljiva, temveč da je koristna zato, ker se zemlja okoli njih prehitro ne posuši. Kar se tega tiče, je gotovo, da zemlja, z rušino pokrita, več vlage (mokrote) iz sebe iz-

hlapeva, nego zemlja brez rušine. Gotove izkušnje so učile, da je v 5 mesecih po leti iz ene orali rušinate zemlje izpuhtelo 800 kubičnih čevljev vode; koder zemlja ni z rušino pokrita in se zgoraj osuši, ondí ne more iz nje nikakor toliko vlage izhlapevati. Po travi izpuhteva je veliko več. Da je pa rušinata zemlja bolj vlažna, izvira iz tega, ker oddajajo korenine vlago, katero srkajo izpod zemlje, zgornjim suhim legam zemlje. Le okoli dveves in zraven dreves raste trava brez škode takrat, kedar je pod zemljo veliko vlage. Če se mlada drevesca sade na prostore, z rušino zaraščene, kmalu se vidi očitna škoda za drevje: večkrat preteče veliko let, predno začno na take kraje zasajena drevesa čvrsto rasti. To je pa tudi prav lahko razumeti, kajti koreninice mladega drevesa se iz prva le bolj površno razprostirajo po zemlji, katera vlago po rušini, kakor je rečeno bilo, lahko izpuhteva; šele potem, kedar korenine globoče segajo, začno drevesa bolje rasti. Kakor pa je rušina drevju škodljiva, tako je tudi drugim rastlinam, katere imajo goste korenine. Nemška detelja na priliko, vsejana okolo mladega drevja, pomori kmalu taka drevesa. Po vsem tem je očitno, da pametno ravnajo tisti sadjarji, ki okrog vsacega drevesa precej na široko puščajo samo zemljo in jo vsako leto malo okopavajo.

Vrtnarske raznoterosti.

Gnoj za vrtnice v cvetličnikih. Najboljši gnoj za vrtnice v cvetličnikih so saje iz peči, ki se v ta namen poparijo s kropom in pri porabi še z mrzlo vodo razredčijo (sajeva voda). Ako se zaredé v cvetličniku črvi ali kaj drugega enacega, pusti naj se zemlja, da se zelo osuši, potem pa naj se vrtnica dobro zalije z gori narejeno sajavo vodo. Pri tem nam je biti pozornim, da se vrtnica preveč ne gnoji s tem gnojem. Saje ne vplivajo le pri vrtnicah prav dobro, ampak tudi pri drugih rastlinah v cvetličnikih, ker pospešujejo zlasti dobro rast listja in razvoj cvetja.

Breskve v vinogradih. Naše navadne breskve so večidel majhne in malo okusne. Zorijo tudi še le meseca septembra, torej ob času, ko so uže zrele slastne češplje, ki so v tej dobi najbolj priljubljeno sadje, izvzemši grozdja, če je uže zrelo. Ko bi pa po naših vinogradih, katere preti prej ali slej uničiti trtna uš, začeli saditi zgodnje in dobre vrste breskev, ki zore uže meseca julija, ko ni nič češpelj niti grozdja, sigurno bi jih lahko spečavali za drag denar in breskve bi nam lahko dajale lep dohodek. Izkušeni vinogradniki nam trdijo, da je pridelovanje zgodnjih in finih breskev zelo priporočljivo.

Pridelovanje zimske salate. Zimsko salato sejati je o pravem času; to je glavna reč, če jo hočemo kaj pridelati. Sejati jo je meseca avgusta in septembra. Najbolje storimo, če jo sejemo večkrat po malem v presledkih, ker na ta način dobimo bolj gotovo dobrih sadik. Salata naj ima, kadar jo presajamo, k večjemu 3 ali 4 peresa (liste). Najbolj priličen čas za presajanje je v pričetku meseca oktobra. Starejša in močno razrastla salata ne požene presajena nikdar zadosti in dovolj močnih korenin in zaradi tega nam tudi rada pozebe. Zimsko salato kaže saditi v vrste, ki naj leže od vzhoda proti zahodu, ker je potem bolj zavarovana pred mrzlimi vetrovi. Posamezne rastline naj so po 25 do 30 centimetrov narazen. Pozneje, ko nastopi mraz, je dobro, da salato pokrijemo s smrečjem, katero je odstraniti spomladi, kakor hitro pojenja mraz. Med raščo jo je potem večkrat okopati, da dobimo lepe glave.