

VRTNAR.

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

Št. 19.

V Ljubljani, 15. oktobra 1891.

Letnik IV.

Vzorna moštarna v Bledu.

Znano je našim čitateljem, da je podružnica kranjske kmetijske družbe v Bledu ustanovila vzorno moštarno, ki naj služi v zadružno izdelovanje sadnega mošta ter v pouk, kako je ravnati z moštom, da se doseže dober izdelek, ki bo tudi sposoben za vnanjo kupčijo. Da se je ta moštarna ustanovila, gre hvala mnogim gospodom, zlasti pa onim zastopom, ki so družbo podpirali z denarjem, to je visoko c. kr. kmetijsko ministerstvo in slavní deželni odbor. A kakor pri vseh zadružnih delih, tako tudi tukaj ima največjo zaslugo tista oseba, ki vse podjetje z energijo, potrpljenjem in marljivostjo vzdržuje.

V Bledu je bila duša ustanovitvi moštarne podružnični predsednik gospod Anton Hudovernik, in ako si je s tem podjetjem nakopal mnogo truda, skrbi in sitnosti, danes ima plačilo z zavestjo, da je svojo nalogo izvrstno rešil.

V nedeljo 27. septembra se je moštarna otvorila ob navzočnosti skoraj vseh udov Blejske podružnice in zastopnikov Radovljiške, Begunjske, Brezníške in Jeseniške podružnice. Podpisanec, ki je zastopal družbeni glavni odbor, razjasnil je navzočnim način, kako se je postopalo pri notranji ureditvi, in dostavil, da je Blejska zadružna moštarna prva v Avstriji, da nismo imeli nobenega vzora, katerega bi posnemali, ampak morali smo vse po svoje urediti. Izkušnje nam bodo pomagale popolniti moštarno, ki bode gotovo postala vzor vsem poznejšim takim podjetjem. Uže dva delavna dneva v moštarni sta pokazala, da lahki štajarski sadni mlini niso za zadružno izdelovanje mošta iz trdih tepek, zato se je naročil drug velik in močnejši stroj, ki bi na dan otvorjenja imel biti uže v Bledu, a se je iz neznanih vzrokov zakasnil. — Po otvorjenji moštarne se je kazalo, kako delajo stroji in velika stiskalnica, podpisanec je pa razlagal, kako je ravnati z moštom, kako se določujeta sladkor in kislina v moštu in zakaj je važno, da se njiju množica pozna.

V moštarni je dosedaj nad 40 zadružnikov delalo iz svojega sadja mošt, katerega se je naredilo 17.500 litrov. Stiskalnica more pri počasnem delu vsako uro odtisniti 200 litrov. Novo došli izvrstni malin zmelje mernik trdih hrušek v $1\frac{1}{2}$ minuti, a ker stiskalnica drži ravno 15 mernikov, ni treba hiteti in zado-
stuje, če se toliko počasi dela, da pridejo na mernik 4 minute. Dne 29. septembra so delali gospod Hudovernik, tajniški adjunkt gosp. Štupar in podpisanec natančne poskušnje ter so prišli do naslednjih zaključkov: Mernik tepek tehta natanko 20 $\frac{h}{g}$, v stiskalnico gre 15 mernikov ali 300 kilogramov zmletih hrušek, ki dajo 200 litrov mošta, torej dá 100 $\frac{h}{g}$ tepek $66\frac{2}{3}$ litrov, ali en mernik $12\frac{2}{3}$ litrov mošta. Na Gorenjskem velja pravilo, da je kvaterni teden vse zrelo, zlasti pa

da so hruške sv. Matevža dan zrele. Včasih se res tako naključí, a letos se je vse za dober teden zakasnilo. Kar se je v moštarni naredilo mošta, ves se je preiskal glede sladkorja in nekaj tudi glede kisline. Prvi mošti od 22. do 25. septembra so imeli 9 do 10 % sladkorja in 6 do 7 ‰ kisline, mošti zadnjega tedna pa imajo povprečno $13\frac{1}{2}$ ‰, nekateri iz hrušek z dobrih leg celo $14\frac{1}{2}$ ‰ sladkorja in le 4 ‰ kisline. Moštarna je tudi v tem pogledu imela uže sedaj blagodejen vpliv, da je sadjarje prepričala o vrednosti pravočasnega stiskanja. Glede izdelovanja dobrega mošta, zlasti glede zrelosti sadja, kipenja i. t. d. tavamo pri nas še močno po temi, in ravno to razjasniti s poskusi, bodi naloga vzorni moštarni. Podpisaneec dela glede kipenja obširne poskuse z mošti raznih vrst jabolk, in sicer s sladkorjem in brez njega, s kipenjem brez tropin in na tropinah, in sicer na jabolčnih, hruševih in grozdnih tropinah. Uspeh teh poskušenj bomo prijavili.

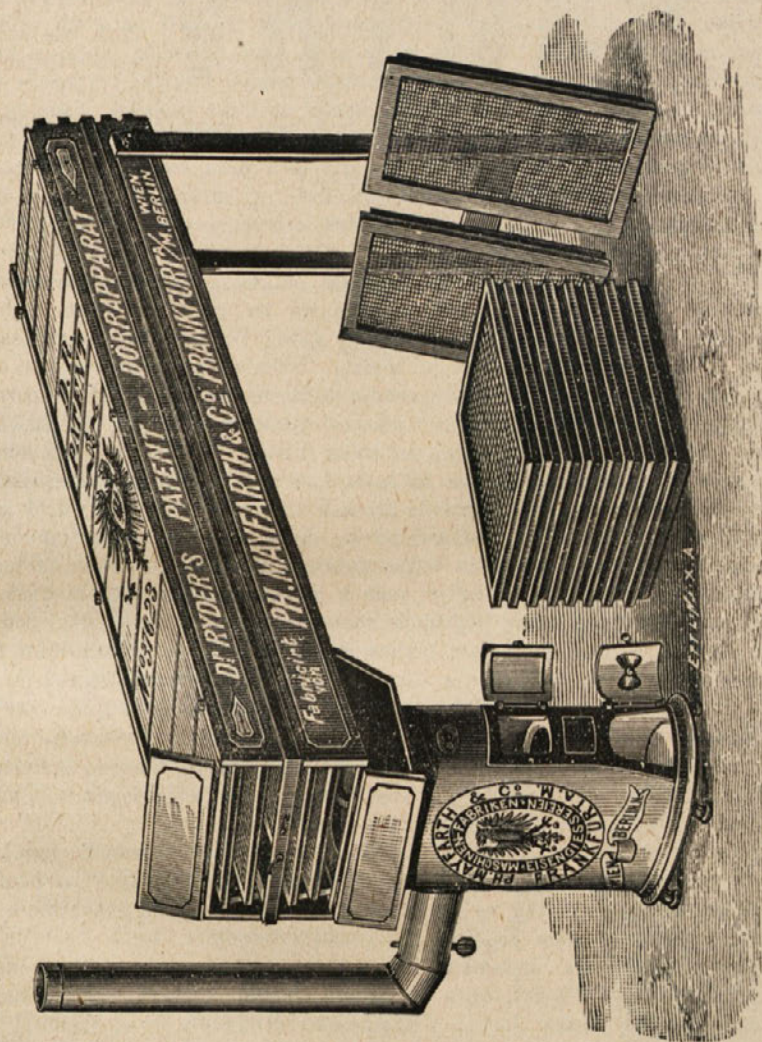
Ob otvorjenji moštarne je podpisaneec rekel: „Ni še vse popolno, veliko imamo še narediti, zlasti pa sami se moramo učiti, kako bodi moštarna najbolj praktično urejena, to pa zato poudarjamo, ker so hudobni ljudje, ki bi radi vsako nepriliko, ki se pripeti, radi porabili v škodo podjetja, naj si bode to ali ono podjetje, naj si bode očitaneje opravičeno ali ne“. Kako dobro je podpisaneec poznal svoje ljudi, kaže to, da je navzočna oseba, ki bi po svojem častnem mestu, katero žalibog zavzema, morala taka podjetja, ki se z neizmernim trudom le v korist kmetovalcem snujejo, ščititi, ne pa proti njim hujskati. Dasi je podpisaneec priznal, da sadna malina ne zadostujeta za trde tepke in za združno t. j. silno delovanje in da je uže na potu drug velik mlin, ki je res drugi dan došel in izvrstno dela, je tista oseba vendar hujskala, da nista stroja za nič in da bi se podpisaneec moral poprej prepričati, predno kaj naroči. No, stroje je podružnici priporočil večšak, in so za posamezne posestnike, ki jabolka meljejo, tudi res prav dobri; podpisaneec se je o njih delu prepričal in uže 4 dni pred otvorjenjem drug mlin naročil, na katerega se je uže ob pričetku mislilo, a takrat ni še bilo denarja, in odbor je moral varčno postopati. Sicer pa ni nihče trpel denarne škode, ker je podpisaneec ta dva mlina sam plačal. Omenjena oseba kritikuje moje predavanje tudi s strokovnega stališča, dasi niti pojma nima o naravi mošta. Roga se mojemu ponku o drugem stiskanju tropin z 2 % vode, kar naredi mošt boljši, nego je prvi, ter priporočiti tropin za krmilo. Ne strinjalo bi se z mojo častjo, da bi te reči vnovič tu utemeljeval. Naše vrle ude Blejske podružnice pa prosim, naj mi tudi nadalje zaupajo ter se ne brigajo za taka grda hujskanja. Ni se mi treba hvaliti, a trditi smem, da imam glede sadnega mošta toliko praktičkih in teoretiških izkušenj, katere sem si pridobil doma ter na potovanji po Nemškem, Švickem in Francoskem, kakor malokdo v Avstriji, dokaz temu, da se večšaki drugih dežel obračajo do mene zarad objave mojih izkušenj.

Gustav Pirc.

Ameriška sadna sušilnica.

Uže nekaj let poskušajo tudi v naši državi bolje porabljati sadje. Imeli smo zlasti prejšnja leta večkrat priliko opozarjati naše čitatelje na dobre denarne uspehe, katere donaša umno sušenje sadja po ameriškem načinu. S tem načinom da se izdelati sušilo, katero ima kuhano skoraj enak okus kot sveže sadje. Ameriških sušilnic imamo mnogo vrst, a najbolj slovi Ryderjeva, katero kaže 43. podoba v današnji številki. Sušilnice nam ni treba podrobneje popisati, ker se iz podobe vidi vse potrebno. Okoli peči zgreva se zrak, ki kroži potem skozi lesen oboj enkrat, potem doli in slednjič še enkrat gori ter odide potem skozi sapnik. V oboji so dvoje vrste lese, katere se s svežim sadjem vlagajo, in sicer polagoma

tako, da gredo lese vedno više navzgor, in ko dojde lesa na vrh, predene se in potiska zopet navzdol. Ko pride lesa čez kaki dve uri doli nazaj, je sadje na njej uže suho. Lesa se vzame ven ter spodaj druga vdene s svežim sadjem. Iz tega je razvidno, da se sušenje vrši nepretrgano in da je vsakih 5 do 15 minut



Podoba 43.

ena lesa suha, kar je zavisno od vrste sadja ter od velikosti sušilnice. Ker se sušenje vrši le z vročim zrakom, torej brez dima, zato je izdelek jako lep ter se lahko proda. Slaba stran teh sušilnic je le ta, da so primerno drage in bi si jih bilo pri nas le tedaj mogoče omisliti, ako bi se v ta namen osnovalе zadruge, ali pa da bi reč vzele podružnice v roko.

Hiacinte in tulipe.

(Konec)

Večega pomena za vrtnarstvo nego prosta saditev je pa gojenje čebulk v loncih, kajti v njih cveto že po zimi, celo o božiči. V to svrho moramo izbrati

močnih, na prostem vzgojenih čebulk, a ne takih, ki so se prejšnje leto v cvet priganjale. Ker pa gojenje čebulk, ki naj bi rabile za zimsko priganjanje, zahteva dosti brige in pazljivosti (to velja posebno o hiacintah in tulipah), zato si jih vsakdo raje naroči od vrtnarja, ki se s tem peča ali ž njimi trguje. Hiacinte in tulipe, ki so bile prisiljene cvesti, morajo vsaj dve leti na gredi počivati, da so zopet za rabo. Izbrane čebulke se posade v ne prevelike lonce, v katere se na rahlo naspe dobre, z ogljem malo pomešane zemlje. Čebulke se posade samo tako globoko, da gledajo vršički iz zemlje. Zemlje ni treba potlačiti. Sade se meseca septembra ali oktobra. Ako se sade kasneje, cveto tudi pozneje. Ko so čebulke v loncih posajene, zalijo se dobro in postavijo v kako prazno gnojno gredico ali jamo, kjer ostanejo tako dolgo, da poženo liste. O mrazu se s slamo, steljo ali gnojem pokrijejo. Kdor pa nima prilike tega storiti, prenese naj lonce v klet na hladen, suh prostor, kjer ostanejo nezaliti dotle, da poženo liste. V sobo na toplo preneso se šele meseca decembra, kjer se jim takoj prilije z mlačno vodo. Pri zalivanji je paziti, da se le zemlja zalije, ne pa poganjajoči listi, ker ako zajde voda mej liste v čebulico, prične čebulica gniti. Da se čebulke prisilijo, da preje cveto, treba v sobi 13 do 15° R toplot. Nekateri postavijo lonce za peč, a pri tem treba biti opreznim, da se zemlja v loncih ne spari vsled prevelike toplote. Najlepše se čebulke priganjajo v gnojnih gredicah. Tudi tu je paziti, da ne nastane prevelika toplota, zato jih je treba zračiti ob solčnih poldnevih ali ob južnem vremenu s tem, da se okna na enem konci malo privzdignejo in odpro. Ko poženo čebulke cvet, preneso naj se na kak hladen kraj, na primer pred okna. Tu naj bo 3 do 4 R. toplot. Preizkušeno je, da se cvet še enkrat tako dolgo obdrži, kakor na toplem. Hiacinte in tulipe goje se lahko tudi v nalašč za to narejenih steklenicah, v katere se nalije vode z ogljem pomešane in potaknejo čebulice v gorenji konec, od koder poganjajo korenine v vodo. Vode se dolije, kakor hitro prva izpuhti, a imeti mora isto toploto kakor prva, zato naj dlje časa stoji v istem prostoru, kjer so steklenice s čebulkami, da se z notranjo toploto zenači. Kaj mično je videti cvetoče hiacinte in tulipe v izdolbenih gomoljih pesnih ali repnih, kateri se obesijo in s hiacintami vred liste poganjajo. Za sajenje čebulic rabi nekaterim tudi moker mah. Iz tega razvidimo, da so hiacinte in tulipe z vsako lego zadovoljne, samo streči jim treba pazno. Cvetočih hiacint ni imeti v spalnih sobah, in to zaradi premočnega duha ne.

V obče pa so hiacinte, tulipe in dr. čebulke cvetlice, ki zaradi zgodnjega cvetja in zaradi prijetne vonjave in barve zaslužijo, da imajo, odkar so poznane, toliko častilcev, ki se ne plašijo ne truda ne troškov (ki so proti krasnemu cvetju jako neznatni), da si za zimo priskrbe par cvetočih čebulk.

Kakor omenjeno, sta september in oktober pripravna za saditev čebulk. Istim, ki si nameravajo hiacint, tulip ali drugih čebulk naročiti, priporočam domačo, ceno in solidno trdko Jurij Verovšek, Dolge ulice, Ljubljana. Tam se dobe tudi jako lepi in ceni eksemplari po zimi cvetočega in v 12. številki letošnjega „Vrtnarja“ popisane „Chrysanthemum frutescens“.

Rajko Justin.

Vrtnarske raznoterosti.

Jabolka, katera rada uvenejo, spravi v kak zaboj ali sod, naspi med nja suhega peska ter postavi tako napolnjeno posodo v suh, hladen, a ne premrzlel prostor. Tako jih hrani do porabe.