

VRTNAR.

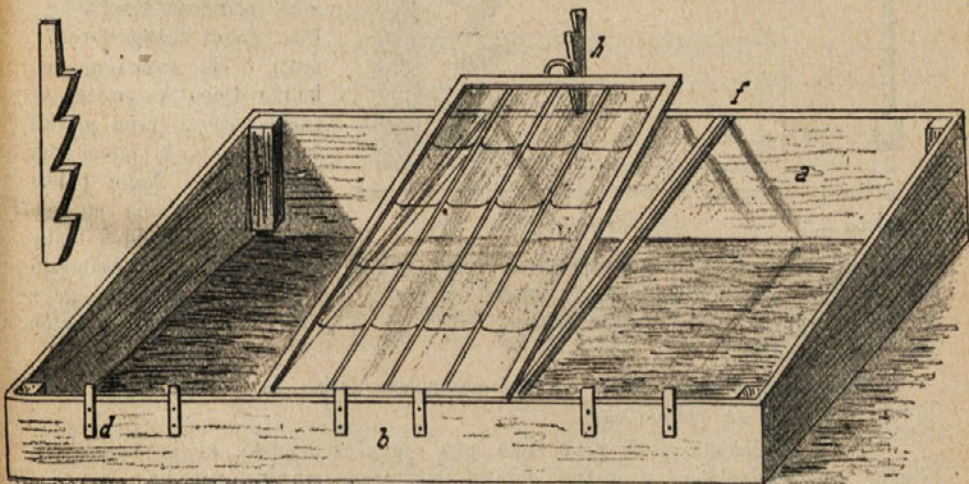
List s podobami za šolsko vrtnarstvo, vrtnarstvo sploh
in za sadjarstvo.

Št. 3. V Ljubljani, 15. februarja 1893. Letnik VI.

O napravi ter porabi gnojnih gred.

Jame, zaboje itd., ki stoje na planem ter jih grejemo z gnojem, ki ga vanje natlačimo, in ki so pokrite s steklom, imenujemo „gorke gnojne grede“.

Gorke grede rabijo za vzgojo zgodnje zelenjadi, t. j. silimo jo s toploto rasti ob času, ko je zunaj še mrzlo, zato imenujemo te grede tudi „posilne grede“. Gorke grede pa služijo tudi za razmnoževanje cvetic iz semena in iz potaknjencev. V napravo gorke grede potrebujemo zaboj, primernih oken, gnoja za gorkoto in pokrovov od desek ali slame.



Podoba 6.

Podoba 5.

Zaboj se običajno naredi iz 5 cm debelih jelovih desek, pa je lahko tudi zidan. Za navadne razmere na domačem vrtu zadostuje gorka greda s tremi okni. Ako je okno 1.32 m široko in 1.56 m dolgo, potem je cel zaboj za tri okna 3.96 m dolg in 1.56 m širok. Gorenja stran zaboja bodi nekoliko viša, da okna leže poševno, vsled česar se lahko odteka deževnica in se solnčni žarki bolje upirajo. Pod 5. kaže tako gorko gredo. Gorenja stena je 50 cm, doljenja pa 30 cm visoka. Ob voglih so stebrički iz trdega lesa, ki dajo zaboju trdnost. Na dolenji steni so pritrjeni železni ali leseni klini, da okna ne zdrsnejo. Preko zaboja so

pa pritrjene late na katerih slone okna in katere branijo mrzlemu zraku skozi reže med okni. Za vsako okno imej pripravljen kos tako prirejenega lesa, kakor kaže podoba 6. Ta les služi za podstavek k odprtim oknom, kakor je na podobi 5. razvidno. Zaboje bodi tam, kjer okna na njem slone, gladko ostružen, da zrak ne more skozi reže v gredo. Okna naj bodo tudi iz mehkega lesa, in ker vsled tople vlage veliko trpe, moraš jih vsaj trikrat dobro z oljnato barvo namazati. Najboljše bi jih bilo mazati s karbolinejem, a karbolinejevo izhlapevanje škoduje rastlinam. Če pa okna uže eno leto poprej pripraviš ter jih dobro dvakrat s karbolinejem napojiš, potem jih pa pustiš na zraku, da dobro izhlape, ter jih naposled z oljnato barvo enkrat namažeš, je pa najboljše, kajti taka okna so vsaj trikrat trpežnejša nego samo z oljnato barvo namazana.

Pravšna velikost oknom je gori označena. Steklo se polaga od vzgor, kakor opeka na strehi, ter naj vsaka šipa presega doljenjo za 1 cm. Dobro je, če narediš na gorenji strani oken železen obroček ali kako drugo pripravo za dviganje.

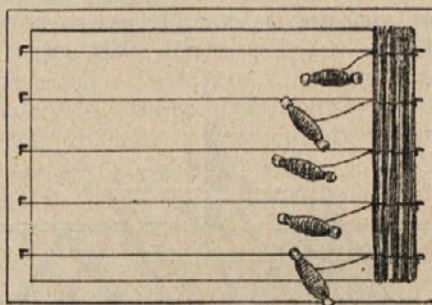
Okna se pokrivajo z deskami ali še bolje s slamo. Tako pokrivalo varuje gorke grede, da se ne ohladi, pokriti pa je precej okna, kakor hitro je mraz, oziroma kakor hitro solnce zaide.

Ker so slamnate odeje najboljše pokrivalo gorčkim gredam in ker je njih izdelovanje prav priprosto, zato ustrezemo marsikomu, če popišemo, kako jih je

delati. Najprvo naredi lesen okvir toliko širok in malo daljši, nego je gredno okno. Po dolžini okvira naredi 4 do 5 vrvic (motozov). Na tako prirejene kose trdega lesa, kakor kaže podoba 7., navij v olji namočene nekoliko drobnejše vrvice. K vsaki počezni vrvi priveži konec vrvice, ki je na tem lesu navita. Nato položi snopič lepe slame na počezne vrvice ter jo s tanko



Podoba 7.



Podoba 8.

vrstico zadrgni na vse napete počezne vrvice, kakor kaže podoba 8. Posamezni snopiči naj bodo kolikor mogoče enaki ter vrvice vselej dobro nategnena in z vozlom zadržena. Ako imamo bičevja, dobro ga je pridejati k vsakemu snopiču eno ali dve bilki.

Na slamnate odeje položi čez noč posamezne deske, da psi ali druge živali in pa tudi sneg ne oderejo oken.

Na dno gnojnih gred pride svež gnoj, in sicer konjski, ki je najtoplejši. Gnojne grede napolnjene s svežim gnojem imenujemo gorke gnojne grede. Ako pa vzamemo z listjem pomešanega konjskega ali govejega gnoja, potem se pa toplota počasneje razvija, in take grede se imenujejo napol gorke grede. Ako pa vzameš uže rabljenega gnoja, ki daje malo toplote, je pa taka greda mrzla gnojna greda.

Pomladi, oziroma konec zime priredimo prve gnojne grede za vzgojo salate, retkvice, kreše in korenja. Za vzgojo teh rastlin zadostuje nad gnojem 15 do 18 cm debela plast dobre povrtnje zemlje. Zemlja ne bodi prevročna, in njeno površje bodi k večjemu 6 cm od oken oddaljeno. Salatnih sadik si moraš seveda uže prej iz semena v tržičah vzgojiti. Sadike sadi v vrste po 10 do 12 cm narazen, v vrsti pa po 6 cm vsaksebi. Ne sadi pregloboko. Pikirane korenine ne smejo biti pod-

vihane. Pazi tudi, da csrče sadik ni blatnato od zemlje. Retkvico potikaj med salato, zrno od zrna vsaj po 1 cm narazen. — Ako pa nimaš salatnih sadik, pa ravnaj na pr. tako le: Kadar ima greda primerno toploto, vsej na redko korenja, vmes pa retkvice. Na posejano seme pospi na rahlo zemlje in potem vsej prav na redko salatno seme, katero zopet z malo zemlje pospi ter z deščico rahlo pritisni. Ako je bila zemlja suha, poprši posejano gredo dobro z mlačno vodo. Ker so retkvica, salata in korenje enolike visokosti ter potrebujejo enoliko toplote in vlage, zato se najbolj ujemajo; le na to je paziti, da ima vsaka rastlina dovolj prostora, zato jih je treba vedno redčiti ter pleti.

Po setvi bodi greda eden ali dva dni s slamo ali deskami odeta; ako je pa v njej soparno, morajo biti okna na gorenji strani kakega pol centimetra, in to tudi po noči dvignena, da odhajajo škodljivi plini. Ako se vzlic temu naredi na prsti plesen, potresi dotična mesta z moko od lesnega oglja. Kakor hitro pa rastlinice pribodejo iz zemlje, naj pa dobivajo kolikor le mogoče veliko svetlobe, in okna naj bodo vedno snažna. Ravno vzkalivše rastlinice so najboljčuljivejše, zato jim je potreba razen svetlobe tudi veliko svežega zraka. Največi mraz in najslabše sneženo vreme nas ne smeta strašiti, da bi vsak dan vsaj malo ne vetrili, drugače rastlinice znore, t. j. prva dva t. j. kalična lista ne poženeta tik zemlje, ampak stojita na dolgem peclji. Take rastline pa niso za nič. Ako se pripeti iz enega ali drugega vzroka, da vse rastlinice znore, je najboljše gnojno gredo v drugič obdelati in obsejati. Vzrok norenju je lahko tudi prevroč gnoj, pregosta setev itd. Če pa vzrasto čvrste rastlinice, potem jih je pridno plesti in zalivati ter pridno prevetravati. Ako je zemlja suha, škropi jo o pričetku s postano (torej ne mrzlo) vodo bolj poredkoma, potem bolj pogostoma. Toplota v gorki gredi bodi podobna majnikovi po kakšnem gorkem dežji.

Kakor s salato je ravnati tudi s kolarabami, karfijolami in ohrovom. Te rastline vzgojimo v gnojni gredi iz sadik, katere smo jeseni vsejali, ali pa če v prav gnojno gredo med salato posejemo nekoliko njih semena. Ker se hitro razvijajo in se kmalu dotikajo oken, zato jih bode z uspehom silil le tisti, kdor ima zaboj za gnojno gredo tako narejen, da se da dvigati, torej da ni zidan, ali pa, če je lesen, da ni v zemlji pritrjen. Kadar se zaboj dvigne, treba ga je na zunanji strani, če je mraz, z gnojem, drugače pa z zemljo obložiti.

Mnogokrat je slaba zemlja vzrok, da rastline ne uspevajo. Takrat pomaga polivanje z razredčeno in dobro prekipelo gnojnico, a paziti je, da se pri tem rastline ne poškrope, ker jim to škoduje. Taka gnojnica se najbolje pripravi, če se kaka posoda napolni z mehko vodo, vanjo pa obesi vreča napolnjena s kravjakom.

Dokler se rastline v gnojni gredi niso dobro ukoreninile, toliko časa jih ni močno zalivati, ampak le poprševati. Ko so pa rastline zemljo uže s koreninami prerasle, takrat pa zalivaj vselej, kadar je potrebno, toliko, da dobi vsa plast skozi in skozi dovolj vlage, a pazi, da se ne dela blato. Po nepotrebnem pa tudi ne zalivaj, in nikar naj te ne moti gorenja suha zemlja, ampak pobrskaj in poglej, kaka je zemlja spodaj.

Ljubljanska ledena salata.

Kdor je imel priliko primerjati Ljubljanski zelenjadni trg z drugimi, priznati mora, da zavzema odlično stopnjo ter v marsičem nadkriljuje zelenjadne trge mnogo drugih celo večih mest. Posebno velja to glede cene, kajti tako po ceni, kakor baš v Ljubljani, ni lahko kje zelenjadi dobiti. Vzrok je največ, da druge trge zalagajo

večinoma zelenjadni vrtnarji, a v Ljubljani mimo mnogo družih slavnoznane krakovske in trnovske predmeščanke, katere menda najbolj veseli konkurencija. Mej zelenjadjó na trgu zavzema prvo mesto salata, koje se vsak dan veliko razpeča in razvede, seveda tako daleč ne kakor zelje, ki gre tja v daljne prekmorske dežele in ki nam z imenom „Ljubljansko zelje“ celo v Berolinu dela čast. Da pa imajo v Berolinu našo Ljubljansko „ledeno salato“, koje so prednice naših kuharic krstile za „ajsarco“, hvalili bi jo tako, kakor hvalijo „Ljubljansko zelje“, kajti ona je po vsej pravici hvale vredna. Da pa cenjeni ljubitelji izvrstne salate njene vrline še bolj razvidijo, objavimo naj priporočilo ene največih Dunajskih vrtnarskih tvrdk, imenovane Wolfner & Weisz, koja jo je v svojem letošnjem katalogu razglasila ter jo mej „zelenjadne novosti“ uvrstila. Pod naslovom „Laibacher Eis-Salat“ priporoča in opisuje jo nastopno:

Glave nove Ljubljanske ledene sala'e so jako nežne, dosežejo obseg 80 do 140 cm, so rumenkasto zelene, malo kodiaste ter se liki zelje čvrsto skladičijo, vedno se razširjaje in čvrsteje postajajoče. Oblike je obokaste. Glavna korist Ljubljanske ledene salate je, da ne žene v seme. Celo v salati tako neugodnem poletji se nahaja na polji redko kak v vis pognali eksemplar. Pridelovanje semena je zaradi tega jako težavno in pridelek navadno majhen. Opazovali smo, da so še 3—4 tedne po prvem rezanji glave na gredi še zmerom postajale čvrstejše in boljše. Zaradi sočnega in okusnega perja, koje se nekako pod zobmi drobi, dobila je ta vrsta ime „ledena salata“.

Tako omenjena tvrdka, koje priporočilo nikakor ni pretirano, nego opravičeno. Žal, da je ta salata po deželi še tako malo znana ter jo nadomestujejo druge slabeje, trdliste salate, ki rade v cvet ženo ter posebno, kar se tiče sočnosti in okusa, daleč za navedeno zaostajajo, akoravno so ji nekatere vrsti na videz nekaj podobne.

Mislim, da je seme Ljubljanske ledene salate naročati najboljše v Ljubljani, kjer se dobi izvirno, neizprevrženo po dokaj nižji ceni nego na Dunaji.

Rajko Justin.

Vrtnarske raznoterosti.

Japonska kutina je jako lep cvetoč grm, ki se kaj izvrstno da porabiti na vrtu. Njegovega razmnoževanja pa dosedaj nismo prav dobro umeli, zato ga ni toliko po vrtih, kakor bi zaslužil Vrtnar Aschauer poroča v listu „Il. Flora“, da je slučajno zasledil način razmnožitve, ki je vselej uspešen. On namreč priporoča rezati meseca oktobra popolnoma dozorele poganjke ter jih posaditi na vrt v prav peščeno prst. Ti potaknenci narede čez zimo kalus (gobo) na dolenjem konci ter se pomladi presade tja, koder jih hočemo imeti.

Velikanski tobak (latinski „nicotiana colossea“ ali „n. gigantea“) je prekrasna lepotična rastlina, bodisi zaradi lepega, velikega listja in orjaške velikosti, bodisi zaradi lepega cvetja. Da je pa pri nas ta rastlina tako rekoč neznana, prihaja od tod, ker je po vrtih nismo smeli imeti. Velikanski tobak je, kakor kaže uže ime, vrsta tobačne rastline, ki je v Avstriji zaradi tobačnega monopola prepovedana. Ker pa listje velikanskega tobaka ni za kajo, ima namreč v sebi mnogo hudega strupa „solanina“, dovolilo je sedaj c. kr. finančno ministerstvo z odlokom z dne 8. decembra l. 1892., št. 44028., da se sme rabiti za lepotično rastlino po vrtih.