

VRTNAR.

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

Št. 13.

V Ljubljani. 15. julija 1889.

Letnik II.

Vipavci, poprimite se zelenjadarstva!

Dne 24. junija sem bil v Ljubljani, kjer sem zanimal se za vipavsko sadjarsko zadrugo. Vprašal sem, kako uspeva. Najmerodajnejša, to je najbolj večša o tej reči, namreč gospod tajnik c. kr. kmetijske družbe gosp. Pirc in zadrugni prodajalec gosp. V. Uršič sta mi zatrčila, da se vede prav dobro, a bi se še bolje, ako bi le kaj več sadja bilo letos, in pa ako bi Vipavci imeli kaj več zgodnje zelenjave, po kateri posebno zelo povprašujejo. No, da letos ni obilo sadja v Vipavi, za to pač Vipavci ne morejo. Ali zgodnje zelenjave bi pa imeli lahko dosti in stržili bi za njo prav lep denar. Da bi se Vipavci najumnejše vrtno zelenjave poprijeli, ne mislim, ampak bolj poljske ali njivske, pa vender le onod, koder je za pridelovanje zgodnje zelenjave najpoglavitejših reči, ki jih je treba, namreč vode za zalivanje in prav prisojne in zavetne lege. In tega v Vipavi pač ne manka, dasi res ne splošno. Osobito prav pod gorami ležeča sela kakor: Lozice, Št. Vid, **Gradišče**, Vipava, Vrhpolje, Budanje, i. t. d., pridelovala bi lahko kaj zgodnjo in fino zelenjavo. Sicer imamo jako cenjeno zgodnjo zelenjavo, katero bi Vipavci sploh lahko pridelovali, ker imajo sploh zgodnje podnebje, in ker dotičnim rastlinam skoraj zalivati ni treba.

Taka zgodnja zelenjava je: špargelj, grah, krompir, fižol, zelje, artičoka. Ako bi Vipavci hoteli ravno naštete rastline obiloma pridelovati, kak lep denar bi za nje dobivali? Ali to je zlo, da je kmetovalec povsod strašansko konservativen in da se vsled tega novih reči kaj nerad loti. Tako je ne le v Vipavi, ampak po vsem Slovenskem, da, po vesoljnem svetu sploh! Drugi stanovi niso približno tako konservativni.

Poglejmo na pr. kako malo let je bilo treba, da so črevljari sploh začeli rabiti lesene žebliče, ali krojači šivalne stroje i. t. d. Ako pomislimo, da sta v Vipavi vino in sadje skoraj edina vira, iz katerih more kmetovalec denarja zagemati, in da se bo — Bogu bodi potoženo! — prvi vir zaradi trtne uši močno posušil, pač je skrajni čas, da se Vipavci lotijo reči, katera bi odpadle kmetijske dohodke vsaj nekoliko nadomestila, in to bilo bi ravno pridelovanje zgodnje zelenjave. Sicer smo vajeni od preprostega kmetovalca, kateremu kaj novega priporočamo slišati: a! to ni pri nas navada, tega se ne bomo lotili! No, Vipavci slove sploh za najrazboritejše kmetovalce, kakeršni so tudi v istini, in ni skoraj misliti, da bi zgodnje zelenjave zaradi tega ne hoteli začeti pridelovati, ker to dozdej v Vipavi ni bilo navada. Kako lepo in kako hitro so se poprijeli Vipavci, n. pr. pridelovanja krmske pese, dasi jej vipavsko podnebje nikakor prav dobro ne ugaja; kako hitro so se poprijeli novih vrst trt, novega načina zasajanja vinogradov, novega načina naprave vina, kako hitro so si omislili ameriških trt itd.

In tako je za gotovo upati, da se bodo tudi pridelovanja zgodnje zelenjave poprijeli, dasiravno to do zdaj ni navađa. Sila kola lomj, pravi pregovor, in v sili je dolžnost človeku pomagati si.

Nikakor nočemo torej dvomiti, da bi se Vipavci pridelovanja zgodnje zelenjave ne hoteli lotiti. In zato hočemo popisati nekatere rastline, katere je lahko obiloma s primerno majhnim trudom pridelovati ter jih prav lahko v denar spraviti.

1. Špargelj.

Šparglja pridelujejo po dosti krajih ogromno veliko, kar cele njive ga imajo in povsod delajo z njim prav dobro kupčijo. Tako najbolj slovi francoski špargelj iz Argentila, katerega presnega, posebno pa tudi ukuhanega po vsej Evropi razpošiljajo. V Avstriji sluje kaj močno špargelj iz Eibensica na Češkem. V Eibensicu so se združili kmetovalci v veliko, špargelj pridelujoče društvo, ki dela prav dobro kupčijo.

Dosti prav finega šparglja pridelujejo na Koroškem okoli sv. Vida, prav veliko tudi na Goriškem okoli Gorice, le žal! da je zaradi slabega načina pridelovanja goriški špargelj kaj slab in zaradi tega tudi slabo plačan. No, pa vendar se gotovo Goričanom pridelovanje šparglja še vedno dobro izplačuje, ker sicer bi ga gotovo opustili. Ako bi Goričani svoj špargelj prav pridelovati umeli, stržili bi zanj ob veliko manjših stroških za napravo špargljevih leh ali špargljišč, kakor pravijo, gotovo tri do štirikrat več nego sedaj. Da je to gola, z izkušnje povzeta istina, ne pa le dozdeva, dokazuje pač to le. Na nekdanji deželni vinarski, sadjarski in poljedelski šoli na Slapu pri Vipavi napravili so leta 1874. in 1875. precej veliko špargljišče, to pa ne po zastarelem goriškem načinu, ampak po veliko cenejšem francoskem. Ko je začelo špargljišče dobro roditi, prodajali so kilo špargljev po 80 kr., goriškega pa je bilo v istem času, kolikor se ga je hotelo, po 30, da še celo le po 25 kr. dobiti. Naročila na špargelj so dohajala tako gosto, da ni bilo nikakor mogoče vsem ustreči. No, dva vipavska posestnika, Ferdinand Malik na Slapu in gospod Franjo Kavčič v Št. Vidu, lotila sta se tudi pridelovanja šparglja po novem načinu, in letos sta ga prodajala (vsaj g. Kavčič tako) že po goldinarji kilo.

V Vipavi po novem načinu pridelovani špargelj je jako fin po okusu, jako lep, kar pa je poglavito, je to, da je jako zgođenj. Ko na Koroškem, Češkem i. t. d. na špargelj še skoraj niti ne mislijo, imajo ga že v Vipavi. Za špargelj bi Vipavci lahko na leto potegnili tisoče goldinarjev, ako bi ga začeli na veliko pridelovati.

Kar že vzorne lege za pridelovanje zgodnjega šparglja bi bile posebno: Podbreg pri Št. Vidu, Gradišče, Budanje, s kratka podgorske jako prisojne lege. Vipavci, ne premisljajte se torej več dolgo, pa lotite se pridelovanja šparglja na veliko. Boljši, inteligentni posestniki, po Vas naj se vzgledujejo drugi, saj bodele imeli pač korist od tega. Njiva, katera Vam s poljedelskimi pridelki po 50 gld. na leto daje, dajala Vam bode ob enakih stroških po 100 ali pa še po več goldinarjev, ako jo izpremenite v špargljišče.

Kdor se hoče poučiti, kako se po novem francoskem načinu špargelj prideluje, kupi naj v tiskarni Viktorja Dolenca v Trstu „Koledar za prestopno leto 1884. in kažipot po Trstu“. V tej knjigi je pridelovanje šparglja po najboljšem načinu natanko popisano ter s podobami pojasnjeno. Knjižica stane 50 kr. Sicer bode gosp. Kavčič v Št. Vidu gotovo toliko prijazen, da bode vsakemu, kdor se za stvar zanima, rad svoje špargljišče pokazal ter pojasnil osnovo in obdelovanje.

2. Zgodnji grah.

Zgodnji grah je kaj čislana zelenjava, in vsed tega jo tudi močno zahtevajo ter dobro plačujejo. Na Goriškem, posebno v Brdih, pridelujejo ga že več let na debelo, kar cele vagone ga izpeljujejo v Gradec, na Dunaj itd. Zakaj bi torej tudi v Vipavi zgodnjega graha na veliko ne pridelovali? Slapenci so se ga že lotili. Na slapu je že kmetov, kateri cele njivice z zgodnjim grahom obsejajo. Ali zakaj bi ga ne pridelovali na debelo sploh po Vipavi, posebno po kaj prisojnih legah pod goro? Pod goro bi bil gotovo za dobrih 8 dni zgodnejši nego pa na brdski strani doline.

Za pridelovanje zgodnjega graha je najprvo potrebno seme prav zgodnje vrste. Jaz sem poskusil, reči smem, gotovo že 12 vrst jako hvaljenega zgodnjega graha, katerega sem dunajskim in peštanskim semenskim trgovcem prav pošteno plačal. Boljšega mimo navadnega logaškega (iz Logatca na Notranjskem) pa ga ni. Logaški grah je jako ploden, odločno najplodnejši, in seme se dobi po ceni, ker ga v Logatci kar cele njive sejejo. Bricem na Goriškem rabi vsem le logaški grah. Istina pa je, da je treba vsaj vsako tretje leto iz Logatca izvirnega semena naročiti, kajti v Vipavi pridelano seme ne daje nikedar tako tako zgodnjega pridelka, kakor pa izvirno logaško. Grah se tudi ne sme več let zaporedoma na eden in ist prostor sejati, kajti tako sejan ne obrodi dobro. Najboljše je pač, ako pride grah šele za 5 do 6 let na prejšnje mesto. Prideluje se pa zgodnji grah tako le: V prav prisojni legi preorjemo, prekopljemo ali prelopatimo svet, katerega mislimo za grah porabiti, že oktobra meseca. Na zrahljanem svetu naredimo z motiko järke, kakih 10 do 15 centimetrov globoke ter 30 do 40 cm. drug od drugega oddaljene. V järke natrosimo dobrega, dobro podelanega gnoja, katerega smemo nekoliko z ного potlačiti, in vrhu gnoja položimo seme v kupčke, po 5 do 6 zrn v eden kupček. Posamezni kupčki morajo 20 do 30 cm. biti oddaljeni. Tako vloženo seme zaspemo prav tanko z zemljo, in setev je gotova. Prav predno nastopi zima, obložiti moramo posamezne vrste vzkalivšega graha s prav nizkimi vejicami smrekovimi ali pa hrastovimi, kakeršnim čez zimo ne odpade listje. To je potrebno zaradi zajcev in večkrat tudi zaradi snega. Na spomlad odstranimo zatakneve vejice, grah okopljemo in vmes posejemo lahko bolj na redko korenja ali pa regrata (radiča). Ako grahu še pravega natiča zatakne, storjeno je do obiranja vse. Kadar dozori, izrujemo natič z grahovco vréd, korenje ali pa radič se opleve ter okoplje.

(Dalje prihodnjič.)

Vez za drevje.

Vsakemu sadjarju je dobro znano, koliko sitno je privezavati drevje h kolom. Naredi še tako dobro vez, težko ti bode držala celo leto. Prevezavati in obnavljati vezivo moraš po dvakrat na leto, to je spomladi in jeseni, ako pa sadjariš v vetrovnem kraju, pa vezanja nikdar ni konec. Razen teh neprilik, ki stoje mnogo truda, časa in denarja, ima pa običajno vezanje še to veliko napako, da se ti pod vezivom in v njem to je pod slamo in v mahu zaredi mrčes, katerega ima sadjar užo itako preveč. Vse to je navedlo francoskega sadjarja, da je začel delati vezi iz žice (dratu), ki ima podložen kavčuk (gumielastiko). Take vezi iz bakrene ali pocinjene žice vzdrže leta in leta in so seveda le za manjše drevje ali pa rože. Ravno ta sadjar je pa izumil za večje drevje vezi od ploščevine (pleha) s kavčukovo podlogo. Tako vez kaže podoba 28. Vez je zelo lahko



Podoba 28.

narediti. Šina od ploščevine se vzkrivi tako, kakor kaže podoba. Šina naj se kola dobro oprime, drevesa pa ne, ker vmes pride še kavčuk. Ker se drevo debeli, naj ima šina zaponi, katera more odjenjavati. Ta železna vez se pribije h kolu.

Klimatiška korist sadnega drevja.

Klimatiška korist sadnega drevja poudarja se veliko premalo, gotovo zato, ker ni toliko vidna. Če sadno drevo tudi ni neogibno potrebno, vender pomaga zelo, da so kraji prijetnejši in prijaznejši. Sadno drevje je merilo za blagostanje dežel. Kmetovalec rad vsadi nekaj drevja okoli svoje hiše, in sicer ne toliko zaradi sadja, kolikor sebi v varstvo. Drevje mu daje senco in jemlje moč viharjem. Enako korist ima cela pokrajina od obilo sadnega drevja.

Stara izkušnja nas uči, da so kraji brez drevja manj rodovitni. Vetrovi so močnejši, solnce pripeka na zemljo in vse skupaj pa suši zemljo. Drevje zmanjša vse te nepravilnosti, ono slabi veter in solnčne žarke, iz zemlje pa sesa po koreninah vlago, ki se zopet razpuhčeva skozi listje in ki dela zrak prijetno vlažen. Vlažen zrak proizvaja dež in roso, ki napajata zemljo z vlago. Ob mrzlih nočeh brani tudi sadno drevje nekoliko toploti, da preveč ne izžareva iz zemlje. Tako posreduje drevje in dela podnebje milejše.

Sadno drevje slabi silo velikih nalinov in toče, preprečuje plazove ob bregovih in je dostikrat strelovod. Listje jemlje ljudem škodljive pline iz zraka, izpuhčeva očiščen zrak ter dela tako pokrajino zdravejšo.

Sicer dela vse to gozdno drevje, in sicer toliko bolj, ker ga je več in skupoma. Gozd se pa mora vedno bolj umikati plugu, in zato ga morajo nadomeščati nasadi sadnega drevja.

Ne zabimo pa tudi, koliko lepša sadno drevje pokrajine. Mislite si, kako žalostne bi bile videti vasi brez vsakega drevesa, in kakšna bi bila spomlad brez drevje v lepem belem cvetju! Dobro ravnano drevje daje pokrajini lepo podobo in priča, da tod prebiva pridno in imovito ljudstvo.

Raznotere vrtnarske reči.

Da rodi debel sad, treba rastoče drevo enkrat poškropiti z vodo, v kateri je raztopljen železni vitriol. Na 1 liter vode se vzame 80 gramov železnega vitriola.

Remontatne klinčice priporočajo bolj s požlahtnjevanjem nego pa s sadikami pomnoževati. Za podlogo rabijo korenine milnice (piperat) (*saponaria officinalis*), ki raste skoro povsod divja. Po končanem požlahtnjevanju jih posadi v majhne lončke in postavi jih v precej tople in senčnat kraj na kako omaro, ali pa na primerno tople prostor in jih ne zalivaj preveč. Ko čez 14 dni začne poginjati, pusti k njim nekoliko zraka pa ne preveč sence, sčasoma pa odpriva okna.

Ohrovt ohraniti svež do spomladi. Če vsejši začetek meseca julija ohrovtovo seme, vzrastejo do jeseni male glavice, ki še niso za kuhinjo; treba pa jih je predno začne slana padati, porvati s prstjo in s koreninami ter jih posaditi v pesek v klet do srčnih listov, drugo listje jim pa poreži. Pesek škropi po zimi le toliko, da je vedno vlažen. Tako vzrastejo do spomladi glavice za rabo.