

VRTNAR.

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

Št. 16.

V Ljubljani, 31. avgusta 1889.

Letnik II.

Kedaj sadimo sadno drevje?

To vprašanje so mi že mnogokrat stavili, in tudi marsikdo izmed naših sadjarjev je bil tako vprašan, kar kaže, da naši gospodarji nimajo še povsem pravih pojmov glede pravočasne saditve, in zato gotovo ni odveč, če zopet enkrat razmislivamo to reč v našem listu.

Odgovarjaje na to vprašanje moramo imeti najprvo to v čisljih, da požene vsako seme in vsaka rastlina kali ali poganjke iz onih snovi, katere so nakopičene v semenu, oziroma v rastlini, in da se rast sploh more pričiti, le če je dosti primerne vlage, zraka in toplote. Ozirati se nam je pa dalje tudi na to, da potrebuje listje mnogo vlage, katero korenine srkajo iz zemlje ter jo potem dvigajo po rastlini navzgor! Ako seme najprvo požene korenino, podvrže se le narurnemu zakonu, kajti, ako potrebuje listje posebno mnogo vode, mora pač biti poprej del rastline, ki more srkati vodo iz zemlje, in to je korenina.

Ako s tem pospešujemo rast drevesu, moramo skrbeti mlademu presajenemu drevju za korenine, predno more pognati listje. Korenine se brez dvombe delajo spomladi ter jeseni, to ve vsak, vendar je dobro znati, kedaj se delajo korenine najrajše, ali vsaj, kedaj se jih bode več storilo, predno ozeleni drevo, ako drevo jeseni ali spomladi vsadimo.

Gori smo že rekli, da se delajo novi poganjki iz nakopičenih snovi ob primerni toploti. Iz tega utegne marsikdo sklepati, da je spomladanska saditev boljša, ker za jesenjo pride zima, katera vsako rast uniči. Res je, da ne zapazimo nobene rasti po zgornjih delih rastline nekaj mesecev, vendar je v tem času kmalu za jesenjo in zgodaj spomladi v zemlji toliko toplote, da se rast pod zemljo oživi. Kdor je jeseni prisul drevje v zemljo v ta namen, da bi ga spomladi vsadil, najde spomladi jo njem mnogo lasnatih koreninic, katerih jeseni gotovo ni bilo. To sem n. pr. opazoval na divjakih, katere sem jeseni prisul, da sem jih meseca januarja ali februarja v roki pocepil. Izkusil sem pa to tudi na drevescih, katera sem po zimi dobil in prisul, spomladi jih pa iz zemlje vzel. V prvem slučaju so se naredile korenine pred zimskim mrazom, v drugem slučaju pa še pred pravo spomladjo.

Iz vsega tega izhaja za nas, da bode drevje najbolje raslo, ako more, predno ozeleni, narediti še dovolj korenin, a to je brezdvombeno tedaj, kadar vsadimo drevje jeseni, a čim prej, tem bolje.

Res pa moramo pri tem paziti da je les drevesa, katero menimo presaditi, popolnoma dozorel, in da je rast zunaj zemlje popolnoma pri kraji, kar spoznamo na tem, da se so naredili po novih poganjkih vrhovni popi. Če je tako, lahko pričnemo presajati.

Presajamo pa jeseni lahko toliko, časa dokler je zemlja rahla in ne pre-mokra, kakeršna je po nekaterih legah dlje, po drugih pa manj časa. Kdor pa spomladi presaja, stóri to prav kmalu, t. j. precej, kadar se zemlja osuši in se da obdelovati.

Saditev drevja na stalno mesto.

Drevje sadi na stalno mesto z največo pozornostjo, ker od saditve zavisna je vsa prihodnost drevesna. Najprvo naredi jamo, ki je preko 1 ^m/_y dolga in ši-roka ter 0.6 do 1 ^m/_y globoka. Kadar koplješ jamo, loči boljšo zemljo od slabše in slednjič prerahljaj jami še dno. Najugodnejše je drevje saditi pozno jeseni; ako pa je sadiš zgodaj spomladi, naredi jame, če ti je moči, vendar le jeseni. Kadar začneš saditi, zabij najprvo v jamo kol, h kateremu bo drevo privezano. Na to začni jamo zasipati, in sicer naj pride boljša zemlja na dno, najboljše si pa prihrani za nasipanje okoli korenin. Kadar je jama toliko zasuta, da stoji vanjo postavljeno drevo nekoliko više, nego hočemo, da bode stalo, tedaj pa prični saditi. Tako pripravljeno drevo postavi na pravo mesto tik kola, z rokama daj koreninam naravno mer in ravno tako obsuj z rokama korenine z najboljšo zemljo. Glej, da pride zemlja povsod pod korenine, in da ne bode praznih prostorov. Kadar je uže to delo opravljeno, zasuj drevo popolnoma z vso zemljo, kar ti je še ostalo. Okoli drevesa naj bode nekoliko neobdelane zemlje, ki imej preko 1 ^m/_y premera. Ta okolek bodi vedno brez plevela ter naj ima strmec od roba preko debela, večkrat ga je tudi treba zrahljati. Vsajenega drevesca pa ne privezuj precej trdo h kolu, ampak počakaj, dokler se popolnoma posede zemlja. Glavno pravilo pri saditvi sadnega drevja je: Vsadi drevo toliko globoko, kolikor je prej raslo.

Žlahtne jagode in kako jih gojiti.

Nekaj časa pridelujejo vrtnarji jagode ne morebiti samo zato, ker se jim tako dopada, ampak ker veliko dobička dobivajo od njih. Čedalje bolj povprašu-jejo po jagodah, in moči jih je ogromne množine vsako leto spečati za lepe de-narje. Mnogo je uže gospodarstev, ki iz pridelovanja jagod dobivajo najlepših do-hodkov. Večletno zasajanje in pridelovanje jagod pa je ljudi tudi učilo, katere sorte so najboljše, najpopolnejše, da se najlaže razpošiljajo in v razne potrebe po-rablajo. Mnogo jagod je namiznih, toda tudi za vkuhanje, za napravljanje lednih slaščic (gelée), jagodnega vina itd. porablajo uže ogromne množine jagod. Na Nemškem imajo v te svrhe uže velike fabrike. Zato, je pa le malo jagodnih sort, ki bi sodile ob enem za vse gori navedene potrebe, namreč za zobjanje, za gelée, jagodno vino itd. Prva v tem oziru je vsaj uže mnogo let sorta, kateri pravijo: kralj Albert Saksonski. Obilno rodi jako okusnih jagod. Za vkuhanje služijo sorte, imenovane: „beli Ananas“ in „White Pine Apple“, za jagodno vino pa so-dijo najbolj jagode mesečnice. Zadnji čas hvalijo Nemci doma si vzgojeno sorto jagod, nazvano: „Teutonia“. Izmej vseh zori najpoprej in se torej tudi dobro proda. Jako rodovitne sorte so: Marguerite, rana, Ornement de table, srednja, Rosebery maxima, pozna sorta.

Kar vsem dosedanjim jagodnim sortam najbolj očitajo, je ta nevolja, da se v treh letih izrodijo. Zatorej treba zopet ponoviti ves jagodni nasad, kar seveda dela znatnih stroškov. Sedaj ponuja vrtnarska firma „Gross et Koenemann“ v Niederwallufu ob Renu novo sorto, katera nima te napačnosti. Nadeli so jej

ime „Walluf“, ter je njena lastnost, da se namreč ne izrodi, po 7 letni izkušnji potrjena. Okusa so te jagode vinsko-kiselnatega in aromalnega ali dišečega vonja. To pa so pravcate lastnosti, kakeršnih pri jagodah čislamo. Jagode so precej velike, številno nasejane po posameznih steblih, svetlo-rdeče barve. Blagi sad sodi v vse mogoče svrhe, za zobjanje, za gelée, za vino. Rodi vsako leto dvakrat tako obilo, kakor druge sorte, kar daje zemljišču mnogo cene. Največo prednost mimo vseh drugih sort pa jej daje ta lastnost, da se ne izrodi kmalu, ampak ostane mnogo let zaporedoma plodna. Posamezne jagode so vselej polne. Zatorej si prihrani gospodar stroške za večkratno zasajanje novih jagod za dolgo vrsto let. Sedemleten takšen nasad dal je tudi letos, ko je prav sušno, mnogo in lepih jagod. Ves nasad bil je videti, kakor da bi ga bili šele pred dvema ali tremi leti zasadili. Ta sorta je torej po pravici sedaj izmej vseh najizvrstnejša, tembolj ker ima še to dobro lastnost, da niso samo prve jagode najdebelejše in najlepše na kakšnem posameznem stebelci, ampak vse so zvečinoma enako popolnoma razvite, to pa v težki zemlji, kakor tudi v lahki. Povprek naštejejo 12—20 popolnih jagod na enem stebelci, katerih je po 4—5 na eni rastlini. Naposled omenimo še jagod mesečnic. Izmej njih imajo nekatere drobne vitice, druge so pa brez njih. Le te nam prihranjujejo mudno odščipavanje ter sodijo silno lepo za krasno obrobjanje posameznih vrtnih gredic. Pogled na nje je prijeten, kedar začnejo rdeče in bele jagode moleti nad zelene listke. Vendar eno je pomniti, da namreč sodijo za obrobljenje gredic samo po prisojnih legah, po senčnih pa nikakor ne.

Kdor hoče pridelovati veliko in lepih jagod, mora vedeti in za to skrbeti, da zemlja ni izpita, ampak rodovitna. Preveč gnojiti se pa ne sme. Kajti v tem slučaju nastavi rastlina premnogo listkov, da je vsled tega premalo cvetkov. Dobro pa je jagodne rastline pokrivati s kratkim in dobro sprhlim gnojem ali s čim podobnim, da se vlaga ohrani in nesnaga zabrani. Takšna odeja zadostuje popolnoma za srečno prezimovanje. Topleje in debeleje odevati ali zavoljo zime pokrivati pa ne kaže. Kajti jagodne rastline pod takšno odejo dostikrat nagnijejo ter postanejo sploh premalo trdne za spomladanjske mrazove in slane. Na dalje treba saditi le krepke jagodne sadike. Takšne rodijo obilno uže prvo leto, čeprav so komaj spomladi zasajene. Slabotne, bujno vzrasle sadike nimajo dovolj redilnih snovi založenih, pa tudi ne dovolj korenin. Zatorej le klavarno rastejo ter nikoli tako obilno ne rodijo, kakor so kazali. Ne kaže torej s starih gred jemati sadik ter jih presajati za nov jagodni nasad. Takšne sadike ne bodo dobro prospevale. Zastran zemlje pa jagode niso izbirčne ter rodijo v raznih zemljiščih vselej, ako na nje trosimo dobro sprhnelega gnoja. Pri takšnem ravnanji ni treba velikokrati škropiti, kar tudi tlom ugaja, ki se ne utrdijo preveč, in vsled tega prospevajo rastline bolje.

Češpljevemu drevju v pohvalo.

Marsikatera plemena sadnega drevja so ob rasti zelo občutljiva; nekatera mnogokrat pozebejo, druga rode zopet le ob ugodnih letinah, iz večine je vzgoja zelo težavna, pri mnogih je obiranje zelo sitno, in slednjič pa sadja še lahko prodati ne moreš.

Pri češpljevem drevju sadjar vseh teh težav skoraj ne pozna, zato se pa to drevje tudi skoraj povsod nahaja, in to po obširnih posestvih z uzornim kmetijstvom, kakor tudi pri revni koči.

Vodja vinarske šole v Klosterneuburgu, baron Babo, zato tudi hvali češpljevo drevo v svojem vinarskem koledarji za l. 1884. tako le: Češpljevo drevo

je sicer najnavadnejše, pa tudi najkoristnejše sadno drevo, in to zaradi naslednjih razlogov:

1. Ni druge vrste sliv, katere bi bile toliko priljubljena jed, koliko sveže češplje.
2. Češplja se izvrstno suši in je kuhana sladka, a ne kisla, kakor druge slive.
3. Iz češplje napravi se najboljša čežana in najboljše žganje.
4. Olupljene in posušene češplje brez pešek so najboljša sladka salata (kompot).
5. Češpljevo drevje rodi zelo obilno.
6. Češpljevo drevje je kaj lahko razmnoževati.

Katero sadno drevje ima vse te dobre lastnosti? Zato se pa češpljevo drevo tudi nahaja po vseh zmerno gorkih krajih in v mrzlejšem podnebju. — Ni je kmetske hiše, za katero bi ne bilo češpljevega vrta, ni ga potoka, ne vlažne dolinice, v kateri bi se ne nahajalo to koristno drevo. — Ako pridemo v Banat v Srem, vidimo tam zelo obširne češpljeve vrte, celo velike grajščine se pečajo tam s češpljevo vzgojo.

Kdor se hoče baviti s sadjarstvom v veliko, temu je eden prvih pogojev, da se pridelano sadje lahko obtrga, oziroma spravlja, in da se tudi velike množine pridelka lahko zmagajo. Češplja se pa lahko otrese, sad se lovi na rjube, in videl sem v Banatu, kako so tudi otresli cele vrte češpelj, katere so potem spravljali z grabljami na kupe. Kdor ima toliko češpelj, spravi jih v sode in prilično žge po zimi slivovec, ki se po vsem svetu lahko speča, in cena mu je toliko viša, kolikor je starejši, zato je mogoče počakati visoke cene.

Raznotere vrtnarske reči.

Ne pokončujte gosenic, ki lezejo čez pot, tako piše „Oekonom“, kajti redkokdaj so zdrave. One nosijo v sebi smrtni kal v podobi majhnih ličink, ki žive ob goseničnem mesu. Ako pokončamo take gosenice, pokončamo žujimi tudi njih sovražnike, ako jih pa pustimo zlezejo, na kak miren kraj, kjer poginejo. Ličinke iz gosenice se pa zapredejo, ter iz njih se izležejo spomladi posebne vrste ose, katere zopet napadajo gosenice in jih v večem številu more, nego jih more človek.

Cat sup so v jesihu hranjene kumare, katere Angleži tako le prirejajo: Zelene salatne kumare nastrgajo z navadno kuhinjsko strgačo (ribežnom), dokler niso še rumene. Od močnika, ki ga dobodo, odlijo nepotrebni sok ter ga precede skozi tako sito, skozi katero peške ne gredo. Precejeni močnik vlije v steklene posode, in sicer le tri četrtine polno, a dopolnijo potem te posode do vrha z dobrim vinskim jesihom ter jih skrbno zamašijo. Kadar rabijo te kumare, dodeno jim malo pred jedjo olja, jesiha in soli po potrebi. Okus je tak, kakeršen od svežih kumar. Ker je prirejanje takih kumar zelo lahko, kaže nekoliko poskusiti.

Kako je lahko hraniti sadni sok. Sadni sok, n. pr. od malin ali od kakega drugega sadja zmešaj s cukrom ali pa tudi brez njega s kako kuhano moko, zgneti to zmes v trde hlebce in jih speci. Ti hlebci se dolgo ohranijo, za porabo se zdrobe in zmeljejo ter na mleku kuhajo. Tak kuhan močnik je zelo zdrav in okusen. Moko od takih hlebcev pa lahko rabiš tudi v kuhinji pri vseh čistih jedilih, pri katerih rabi drugače sveži sok (salza).