

VRTNAR.

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

Št. 18.

V Ljubljani, 30. septembra 1888.

Letnik 1.

O sušenji sadja v Ameriki.

(Po raznih virih priobčil M. Hostnik.)

Sadjarstvo v severni Ameriki daje sedaj velik del gospodarskih dohodkov. Uže 1880. l. rodilo je po uradnih poročilih
jabolk do 50,400.000 dolarjev,
hrušek „ 14,130.000 „
breskev „ 56,135.000 „
grozdja „ 2,120.000 „
jagod „ 5,000.000 „
drugega sadja do 10,500.000 dolarjev, torej vsega vkupe gromadno vsoto 138,285.000 dolarjev, ali do 300 milijonov goldinarjev!

Velik del sadja rabi za konzerve. Po raznih tovarnah, koder delajo konzerve iz sadja, dobiva nad pol milijona delavcev dober zaslužek. Pa tudi svežega sadja prodaja se mnogo, in dohodki, ki jih daje sadjarstvo posameznim ljudem, so zares popolnoma amerikanski. Tako je posestnik enega breskovega vrta v Kaliforniji 1881. l. dobil 15.000 goldinarjev čistega dohodka. V Mičiganu, kjer je bil, ako se ne motim, nekdanji misijonarja slovenski sadjar prečastiti Pirc, prodaja samih jagod do 8 milijonov gold. na leto! V Tenessee pa je največji jagodnjak na vsem svetu ter meri 55 hektarov, in kadar jagode zore, bere jih okolo 500 delavcev! Malo mesto Hailand na Hudsoni prideluje vsako leto samo malin do 55.000 gold.!

Vse te številke dokazujejo jasno, kako nas je Amerika prehitela kakor v vsem drugem tako tudi v sadjarstvu. Prekosila pa nas je posebno še v sušenju sadja. Suhih jabolk, hrušek, breskev, sliv, marelic, črešenj in višenj, malin in ostrožnic pošiljajo z raznih vrtov in iz raznih krajev v glavna mesta ameriška in evropska toliko, da se človek utruja, ko čita številke, koliko so tehtale suhe breskve, črešnje, slive, jabolka, in koliko se je za nje kje stržilo denarja. Največ posušenega blaga je jabolk, breskev, sliv in maline, posebno pa jabolk in breskev. Cene posušenemu sadju ravnaajo se po vrsti sadja in po letini, kakor povsod drugod; razen tega pa imajo v čisljih še to, ali je sadje očiščeno ali ne. Tako so jabolka, iz katerih je vzeta srčevina, dvakrat dražja od teh, iz katerih ni izrezana; ravno tako je olupljeno jabolko za celo tretjino dražje nego neolupljeno; ravno tako so breskve in češplje ali slive brez kosti za tretjino dražje nego s kostjo.

Da trgovina s suhim sadjem v Ameriki daje mnogo dobička, vidi se uže iz tega, da mnogi trgovci vsak teden objavljajo tiskane cene, ki jih ima ravno

posušeno sadje. Razen tega razpošilja se jeseni, namreč 1. septembra okrožno pismo, katero naznanja, kaka je uže in še bude to leto sadna letina.

Ravno tako pošiljajo trgovci gospodarjem, ki se pečajo s sadjarstvom, nauk kako naj vkladajo razno sadje, ob kakem časi naj ga pošiljajo trgovcu itd. Tako se olajšuje kupčija mej prodajalcem in kupcem; tako tudi ni mogoča tista skrivnost, katere si mi pri nas večkrat ne moremo razjasniti, namreč kako da v eni prodajalnici za kilo, n. pr. suhih jabolk dajemo dvakrat več nego v prodajalnici, ki stoji na drugi strani ulice.

Zdaj pa naj povem, kako v zjedinenih državah ameriških sadje sušé. Kakor skoro v vsaki drugi stvari, tako so tudi v tej prekosili nas Amerikanci. Najprej so jih začeli posnemati Nemci. Kdaj pa začnemo mi posnemati Nemce, to je pač samemu Bogu znano. Zdavnaj uže nisem bil v domovini in ne vem, ali je zdaj v tem oziru kaj bolje ali ne. Pred dobrimi desetimi leti pa so sušili doma sadje ravno tako, ko takrat, ko so Francozi rogovili pa Kranjskem. Imeli smo tu pa tam kako sušilnico, v njej je bila od spodaj peč, nad njo pa pletene lese. Če smo kurili mnogo, sušilo se je sadje precej naglo. Tretji dan so bili krlji suhi. Ali kakšni so bili?! Na eni strani prismojeni, da so bili grenki kakor tabakova žlindra, na drugi pa malo boljši; v njih je bil pecelj, in če je kdo imel čas in voljo jesti te krlje, to gotovo tri dni ni mogel izmed zob izbeckati tiste kože, ki so pečki v njej. Češplje so kar rožljale kakor razbit pisker v žaklji, orehi pa so bili grenki in črni, in zelo močno je bilo jedro podobno saj.

Res je, da so Nemci prebrisan narod, ali vender dozdej niso še prekosili Amerikancev v sušenju sadja: koža je zgrbančena suhemu sadju, barva mu je temna, presuho je, z eno besedo, krlji so dobri, ali lepi pa niso. Vender če zdaj na Kranjskem ali sploh koder se govori po naše, vsaj tako suše kakor Nemci, potem je to uže precej velik napredek.

Amerikanci pa tako sušé, da je take barve krljelj, hruška, kreskev, itd., kakor da bi bil plod svež: v suhem sadju je več vlage, zato je boljše in se bolj lahko kuha; koža skoraj ni nič zgrbančena. In vender je sušenje tako prosto, da se moramo le čuditi, kako da ne posnemamo Amerikancev.

Dobro sušilo mora doseči dve reči: suho sadje mora biti krepko, t. j. ne sme se priditi, in zraven tega naj ohrani svoje dobre lastnosti.

Izkušnja uči, da je treba kolikor mogoče hitreje sadju vzeti vodo: čim hitreje se to dela, tem bolj bo suho sadje podobno svežemu. Da ohrani sadje svojo barvo, treba da je kolikor mogoče manj časa na zraku, kajti kislorod (oksigen), ki je v zraku, preminja barvo.

Ako se suši počasi, ali ako je temperatura previsoka, škoduje to sadnemu okusu. Če je temperatura ali vročina malo nižja nego 100° C., gre vlaga skoro iz sadja, in „štirka“ se prevrača v sladčino. Do 90° C. vroč zrak použiva trikrat več vlage, nego tehta sam. Največa temperatura, ob kateri se dobiva še količkaj dobro suho sadje, je 121° C. ali 97° R.

Glede na sadno sorto se vročina ponižuje. Jabolka in hruške začenjajo se sušiti z največjo vročino, ki se potem ponižuje; slive (češplje) pa in drugo koščično sadje začenja se sušiti z nizko vročino, ki se potlej povišuje.

Kadar se sadje suši, mora biti okolo njega atmosfera vlažnega zraka (vzduha), kajti le tako ohranjuje mehkost. Ta vlaga, ki je ob sadju, dobiva se, ako se voda iz njega neprenehoma pari, kar se dosega z ravnomerno vročino, o kateri sem uže govoril. Razen tega pa se vlaga, ki gre iz sadja, mora neprenehoma odstranjevati; to se doseže, ako je v sušilnici dovolj tege, t. j. ako tegne ali vleče po njej vnanji vzduh. Razumno sušilo potrebuje torej ob enem vročine in vetra, seveda, kolikor je treba. Te zahteve izpolnjujejo ameriške sušilnice.

Te sušilnice sestojé pglavito iz naslednjih oddelkov: a) iz spodnje peči, kjer se kuri in b) iz vrhnjega oddelka, t. j. iz sušilne kamere, v katero se vstavljajo lese iz galvanizovanega drata; seveda služijo lahko tudi lesene, iz protja; kmet ni da bi se vozil v mesto in kupoval drata, pa še galvanizovanega. Peč je izdelana tako, da kadar v njej gori, priteka od zunaj vzduh, segreva se okolo peči in dimnika, od tod gre v sušilno kamero, mej lese in potem ven v kamerno streho. Včasí se zjedinja ta vzdušni hod z dimnikom, in takrat je tega še več.

Ne bodem govoril o sušilnicah, ki se dajo nositi in postavljati, kamor kdo hoče. Kdor ima jako malo sadja, bržkone ga ne bode sušil, ako pa ga bode, sušil ga bo za se. Kakor ga posuši, tako naj jé.

Tudi o raznih sušilnicah ne mislim govoriti, kajti preveč drage so mnoge. „Kmetovalec“ je list za kmeta; kmet pa ne more tratiti velikega kapitala, da bi si omislil kako tako sušilnico, kateri ne more celo izgovarjati imena. Razen tega pa ima kmet še mnogo drugega posla, kadar je treba sušiti sadje, in ne utegne se pečati samo s sušilom. Pri nas je žalibog sadjarstvo tako rekoč še v plencah, dasi poslednje čase hitro napreduje, za kar se imamo zahvaliti seveda najbolj slavni c. kr. kmetijski družbi, katera je poslednja leta dobila čisto drugo obličje, tako da v daljnji Rusiji komaj čakam vselej „Kmetovalca“, tega dobrotnika našemu kmetu.

Govoriti hočem torej le ob eni sušilnici, ameriški sušilnici Reinoldsovi.

(Dalje prihodnjič.)

Šmarnice.

Izmed cvetic, katere so dobro znane Slovencem ter jim po pravici zelo priljubljene, so šmarnice (latinski convallaria majalis). Ker pri nas poznajo prav za prav le divje rastoče šmarnice, in ker jih je še malokdo znal srečno vzgojevati doma na vrtu, hočemo sedaj, ko jih je ravno čas presajati, popisati, kako je te lepe cvetice vzgajati.

Šmarnica spada med one večletne rastline, katerih vidimo le vrhove, ker pravo deblo jim raste vedno pod zemljo. Tako podzemeljsko šmarnično deblo kaže podoba 61. Šmarnice, oziroma njih korenine izkopljemo v drugi polovici meseca oktobra iz tal ter ločimo cvetno brstje, ki je oteklo in napeto, od vlaknatih koreninic. Vlaknate koreninice teh brstov skrajšamo potem še do kakih 5 do 6 $\frac{1}{2}$ m ter posadimo brste v cvetlične lonce. Šmarnice prično v teh loncih, ako jih denemo na gorek kraj, kmalu poginjati in cveto nam zgodaj spomladi. Take šmarnice vzdržajo do 30° R. toplote, le dosti vode morajo imeti. Kadar cveto, moramo jih presaditi v druge lonce. Ostale vlaknate koreninice pa položimo v 6 do 8 $\frac{1}{2}$ m globoke jarke v globoko vzhrahljano zemljo ter jih potem zaspimo z rahlo prstjo, ki je ni treba teptati. Rastlinicam, ki vzrasto iz teh koreninic, prilijmo spomladi z gnojnico. Na takem prostoru uspevajo potem šmarnice zopet tri leta dobro, ter jih imamo vedno dovolj za presajanje v lonce.



Podoba 61.

Kako se napravlja iz sadja kis ali ocet.

Akoravno se sadjarstvo skoro povsod še premalo goji, vender ga ni kraja, skoro ne hiše na deželi, kjer bi čez zimo ne imeli nekoliko sadja. Zgodi se pa

večkrat, da je že takrat, kadar se sadje trga, med njim mnogo gnilega. Pozneje se pa tako sadje še posebno pomnoži; kajti vsak sad, ki je le nekoliko ranjen, začne gniti.

Veliko sadja pa po zimi tudi zmrzne, da ni več za jed. Vse tako sadje naj se zmeče v kako posodo, v kad, da se skisa in segnije. Tudi olupki od sadja, ki se je posušilo, naj se zmečejo v posodo. Vse tako neporabno sadje se potem, ko se je nekoliko skisalo, spreša. Tekočina, ki teče od njega, je bela, nekoliko sladka in diši nekoliko po gnilobi, ki se pa kesneje hitro izgubi. Tekočina naj se dene v odprto posodo za toliko časa, dokler ne vrže gnilih stvari, ki jih ima v sebi, na vrh. Ta gniloba naj se sproti pobira z vrha. Kadar ni več kaj pobirati, tedaj je tekočina čista, pretoči se v očetno posodo ter postavi na topel kraj. V štirih ali petih tednih postane tekočina zelo kislá, in čez njo se naredi skoro prst debel klobuk. Od dne do dne postaja očet vedno boljši; kesneje dobi lepo rumenkasto barvo in najboljši okus vinskega octa. Navadno je tak očet veliko boljši nego iz zdravega sadja; vrhu tega se ga dobi skoro še enkrat toliko kolikor iz dobrega in zdravega sadja.

Ako pa hočemo očet narediti iz sadnega mošta, moramo puščati mošt toliko časa, da zavre in da se očisti. Pretoči se potem v posodo, v kateri je očet že bil, in se postavi v toplo sobo ali pa k peči. V nekoliko dneh se mošt začne kisati in postane očet. Posebno se pa kisanje pospešuje s tem, da se med takov mošt vrže nekoliko klobuka (maternice) od prejšnjega octa.

Raznotere vrtnarske reči.

Jabolčni molj (carpocapsa pomonana) dela piškava jabolka in hruške in s tem mnogo škoduje sadjarjem, ker piškavo sadje nima skoro nobene cene in kmalu gni. Predno povemo, kako se ta mrčes pokončuje, popišimo ob kratkem njegovo življenje. Meseca junija ali julija se prikaže mali, lepo pisani metuljček, sedi po dnevi skrit na drevju, po noči se pa plemeni, po drevju sem ter tja letaje. Oplojena samica zaleže na mlado sadje po eno jajce, iz katerega se čez 8 do 10 dni izvali gosenica ter se precej v jabolko ali hruško zavrta. Dotična luknjica je včasih nevidna, včasih pa tudi zelo očitna. Gosenica živi v sadji kakih 6 do 8 tednov. Kadar doraste, prejé se iz njega, zleze na deblo in se zaprede tam pod njegovo skorjo, pod mahom ali pa tudi v zemlji. Veliko sadja ima pa še jeseni gosenice v sebi. Te izlezejo tudi potem iz njega in se pokrijejo po razpokah in razah po poslopjih in tam prezimijo, spomladi se šele zapredejo, iz zapredkov pa po leti zopet priletijo metuljčki. Ako hočemo zdravo, nepiškavo sadje imeti, moramo odpalo sadje vsak dan pobirati, sušiti ali pa prasičem pokrmiti. S sadnega drevja moramo dobro spomladi staro skorjo postrgati in vse sežgati. Tudi storimo prav, če pobelimo sadna drevesa z apnom. Po slivah ali češpljah živi temu podoben mrčes, ki se tudi tako uničuje in tudi tako, da se drevesa malo potresajo, da odpade vse piškavo sadje, katero se potem pobere. Kadar jemo piškavo sadje, pomečkajmo vse take črve ali gosenice, da ne zlezejo v zemljo ter se tam zapredejo in drugo leto v novič škodujejo. O gorkih letih se ta sadni molj lahko pomnoži po 2krat na leto.

Da kumare v octu ne splesnijo, svetuje „Landw. Anzeig.“, naj se dene v posodo, kjer so kumare, v cunji do 2 lota semena črne gorušice.