

VRTNAR.

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

Št. 21. V Ljubljani, 15. novembra 1890. Letnik III.

Jama za prezimovanje v roki cepljenih drevesec.

Gotovo bi bilo popolnoma odveč razpravljati, kako zelo koristno je cepljenje ali požlahtnjevanje jabolčnih in hruškovih podlog v roki v zimskem času. Stvar je dognana, osobito gledé drevesnic ljudskih šol. Žal pa, da marsikateri posestnik drevesnice, posebno pa ljudski učitelj nima primerne kleti, v kateri bi v zimskem času požlahtnjene podloge prisul in zoper mraz zavaroval. Pa tej nepriliki je lahko odpomoči, in sicer z jamami, kakeršne služijo zelenjadarskim vrtnarjem za prezimovanje zelenjadi. Taka jama napravi se tako le: Izbere se najbolj zavetni kraj na vrtu. Ležati mora torej proti severni strani in biti obzidan ali z deskami ograjen, proti južni pa odprt, prisojen. Na takem prostoru izkoplje se jama (jarek) vsaj meter globoka, do dva metra široka ter po potrebi dolga. Poleg sten ob jami zabijo se koli, in sicer ob zadnji proti ograji obrnjeni steni dobrih 30—40 centimetrov iznad jame, ob ostalih treh stenah pa ne iznad nje. Na zabite kole pribije se naposled še deske (možlarji) tako, da ima vsa jama lesen obod. Leseni obod je ob zadnji steni za 30—40 centimetrov viši, nego ob sprednji, stranski steni pa visita poševno. Na tako obito jamo polože se tudi deske, to pa tako, da ostane ravno v sredini sprednje strani dovolj velika odprtina, in okolo tako narejenega pokrova zmeče se iz jame izmetana zemlja. Da se pokrov pod težo zemlje preveč ne udaje, dobro je podpreti ga s koli in na nje položenimi gredicami. V tako prirejeni jami prezimijo cepljene podloge prav dobro. Paziti se mora le na to, da se jama ob lepem vremenu zrači (odpre se odprtina), ob grdem, mrzlem pa zapira. Da ne uhaja mraz skozi odprtino, zmeče se na njo lahko listja, slame, najboljše pa še gnoja.

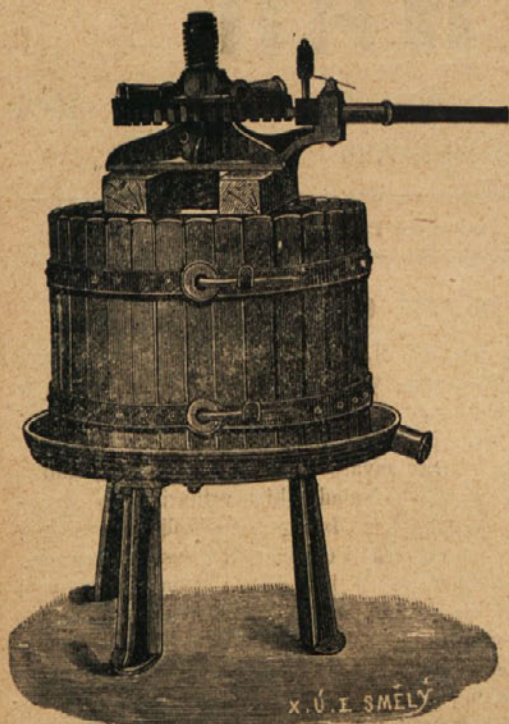
—c.

Sadne stiskalnice.

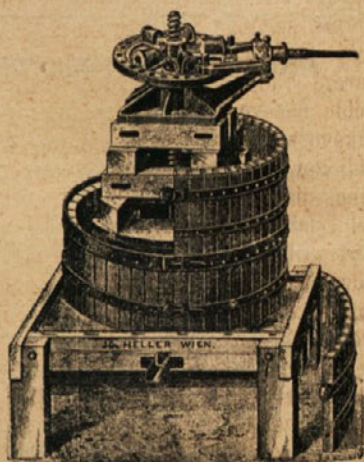
V zadnji številki „Vrtnarjevi“ smo pisali o koristi sadnega mošta v obče ter o sadnih mlinih posebe. Danes smo se namenili govoriti o sadnih stiskalnicah. Sadne stiskalnice so ene in tiste kakor vinske, kajti delo opravljajo eno in tisto. Naše domače stiskalnice so vsakemu znane, največa njih prednost je njih nizka cena. Imajo pa dosti napak, med katerimi so poglobitnejše, da delajo počasi, potrebujejo velikega prostora in da največkrat tudi premalo iztiskajo. Dandanes izdelujejo po tovarnah razne stiskalnice za sadje in grozdje, ki so si pa v obče zelo podobne. Razločka med posameznimi je malo, ene so bolj priproste, druge pa bolj sestavljene, in od tega zavisna je tudi cena. Omenjamo, da so nam ljubše za stiskanje sadja stiskalnice, ki imajo leseno ali pa postekljeno železno podlogo, vsled česar ne pride mošt v dotiko z železnimi deli in zato tudi ne sčrni.

V nastopnih vrstah so popisane trije vrste stiskalnice.

Podoba 44. kaže eno priprostejših stiskalnic. Podloga ji je železna ter stoji na treh železnih nogah, ima hrastov obod, ki je z železnimi obodi povezan ter se da v dva dela sneti. Preslica je železna s priprostim stiskalom. Izdelujejo te vrste stiskalnice razno velike, da lahko na enkrat stisneš od 110 do 1275 litrov. Nas zanimajo le manjše stiskalnice, zato hočemo tudi le takim navesti cene. Stiskalnica, v katero lahko deneš 110 litrov zdrobljenega sadja, ima 50 cm visok in 55 cm širok obod ter stoji 75 gl.,



Podoba 44.



Podoba 45.

stiskalnica za 140 litrov ima 55 cm visok in 60 cm širok obod, ter stoji 90 gld., in stiskalnica, ki drži 290 litrov, ima 65 cm visok in 77 cm širok obor in stoji 115 gld.

Stiskalnica, kakeršno predstavlja podoba 45., imenuje se „Mabille“; ima dvojno stiskalo in ravnało za tlačilno silo, četverodelen oklep, ki se da snemati, in hrastovo podstavo. Ta stiskalnica je sadjarjem posebno priporočena. Stiskalnica, ki drži 110, 140 ali 330 litrov, stoji 100, odnosno 120 ali 155 gld.

Podoba 46. predočuje tudi stiskalnico po sestavi „Mabille“, a ima železno podstavo. Stiskalnica, ki drži 100, 130 do 200 litrov, stoji 130, 170 oziroma 220 gl.

Vse teh vrst stiskalnice ima na prodaj Ig. Heller na Dunaji, ki jih da primerno ceneje, ako jih naroči kmetijska družba.

Zdravljenje smolike na drevju.

Vse drevje našega koščičastega sadja, kakor marelice, breskve, mandli, črešnje in slive, pōdvrženo je bolezni smoliki. Tisti deli drevesa, katerih se ta bolezen prime, navadno tudi poginejo.

Priporočali so dosedaj to bolezen s tem zdraviti, da se bolni deli izrežejo, in tudi mi smo to dlje časa zvrševali, ker boljšega sredstva nismo poznali, ako ravno nismo imeli povoda zadovoljni biti z uspehom.

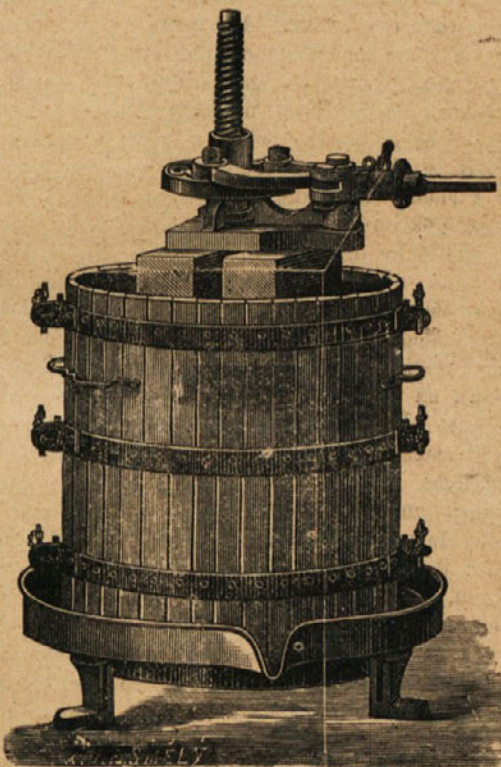
Smolika nastane vsled ovir, ob katere zadene sokov tok. Ovire pa nastanejo vsled slabe lubadne prožnosti, vsled vnetja, ozeblin ali drugačnega poškodovanja lubadi. Pred vsem naj se varuje drevje takega poškodovanja. Marelice in breskve moramo vsled tega čuvati po zimi mraza, po leti pa vročine.

Za zdravljenje smolike rabimo pa mi nastopno sredstvo, in sicer uže pet let z najboljšim uspehom.

Kakor hitro zapazimo, da se je začel nabirati nad lubadjo drevja smoli podoben sok, vemo, da je drevo bolno za smoliko. Ako proti bolezni ničesar ne ukrenemo, bode bolni del navadno poginil, in sicer prav kmalu.

Mi se torej požurimo narediti ob bolnem deblu, bolni veji ali mladiki 2 do 4 podolžne zareze. Te pololžne zareze, katere nekateri imenujejo tudi puščanje, imajo namen prerezati lubad po dolgosti od vzgor navzdol ali pa narobe. Vsled zareze se lubad laže raztegne, in sok laže pretaka. Zato tudi te podolžne zareze rabijo, če se kaka veja ali deblo noče debeliti, ali če je drevo rakovo. Pri smoliki narede se torej tudi zareze, in sicer ena, ki gre skozi rano, druga pa vzadi. Ako je dotični del zelo debel, narede se tri ali celo štiri zareze. Zareze imele bodo pa le tedaj uspehi, ako lubad skozi in skozi noter do lesa prerežejo. Čas, zareze delati, je od macedija do avgusta. Strogo je paziti na to, da je nož oster, ker skrhan nož naredi rano, katera bolezen še poveča.

S porabo tega sredstva (tako piše neki praktičen sadjar v nemškem strokovnem listu „Der praktische Obstzüchter“) rešili smo marsikatero drevo, ki smo mislili, da je uže izgubljeno. Bolezen ni le izginila, še celo rane, ki so bile po 20^m dolge, porasle so se hitro. Priporočamo to sredstvo z zaupanjem rabiti in dostavljamo, da nikakor ni treba, ampak je le škodljivo rane od smolike s kako rečjo spirati ali pa s cepilno smolo zamazati. Ako je pa rana od smolike posebno velika, priporočamo jo napolniti z drevesno mavto (2 dela kravjaka in 1 del ilovice) ter jo pokriti s kosom platna.



Podoba 46.

Kako trgati in vlagati sadje v zaboje.

Sadjarji pogosto tožijo, da ne morejo svojega sadja spraviti v denar. Vsled tega zanemarjajo sadjarstvo, manj vredne sorte pa kar po slepi ceni prodajajo, o posebno dobrih letinah jim celo brezkoristno strohne. Zviti trgovci pa to porabijo sebi v dobiček. Oni kupijo sadje od sadjarja ter mu plačajo, kolikor se jim zdi, občinstvu pa to nič ne hasni, ker ceno potem določujejo tržci, kakor sami hočejo.

Bi li ne dalo se tukaj pomagati? Mislimo, da se da pomagati. Dobra roba ima sebi primerno ceno; vendar ne smemo čakati, da jej nastavi ceno tržec, marveč sadjarji sami se morajo potruditi, da pridejo s kupci v dotiko. Kmalu se bodo prepričali, da je možno dobiti vrlih cen dobri robi. Naj posnemajo sadjarje ob Renu, na Avstrijskem itd., ki pošiljajo sadje v zabojčkih po pošti na ogled.

Ako pa naši sadjarji želijo dobre cene, morajo zavedati se tudi svoje dolžnosti; dolžni so namreč sadje brez vsake hibe dopošiljati. V tem oziru so dolžni 1.) razumno ravnati pri izbiranju sadja, 2.) pri shranjevanju in 3.) pri vlaganju v zaboje, katere potem odpošljejo.

Pri nas navadno drevesa otresejo, sadje pa pomečejo na voz, da ga doma v kleti nakopičijo. Tako ravnati je silno napačno. Kar se ni skvarilo uže na drevesi, skvari se v kleti. Ljudje se pa potem jezijo, da jim tržci obetajo slabe cene, ker je sadje mnogovrstno oškodovano.

Sadje hoče, da ga varujemo in opazno z njim ravnamo, kakor z jajcem. Razumen sadjar torej ne bode dreves otesaval, marveč utrgal bode vsak sad posebe ter ga varčno položil v košarno, katera je s prtom pokrita. Kadar je polna, položi se sleharni sad varčno na voz na slamo; kadar je ena plast polna, pokrije se s slamo, na katero se polaga druga plast sadežev in tako dalje. Na gornjo plast, pokrito sevèda zopet s slamo, denejo se deske, ki se trdno privežejo k vozu, da sadeži ne drgnejo drug drugega. Ko je voz domov pripeljan, odbrati je jabolka previdno, in sicer zelo nepokvarjena vkupe, na dalje malo skvarjena in naposled hudo oškodovana vkupe. Prva se posebe odpošljejo in posamezna prodajajo, druga pojedjo doma, tretja prodajo za tolčenec, ako doma ne delajo tolke. Vsled tolike marljivosti so nekatere okolice zaslovele daleč po sveti, na primer okolica mesta Bozen na Tirolskem. Vender to ni še zadosti. Treba tudi o pravem času sadu iti pobirat. Jagodičast sad treba pobrati, kadar je popolnoma dozorel, drugače je pri koščičastem in peškatem sadju, to dozoreva tudi pozneje po shrambah. Kdor hoče koščičast sad na prodaj polati, ne sme čakati, da mu na drevesu popolnoma dozori, ampak mora ga poprej obrati, sicer bi na mesto, kamor je namenjen, došel že ves pokvarjen. To znajo ogerski kmetovalci prav dobro ter se ravnajo tako, kedar pošiljajo slive v severno Nemčijo, takisto delajo kmetovalci v Torinskem gozdu, kateri svoje sadje pošiljajo sveže v Holandijo, na Švedsko in Angleško. Sadje obirajo, kedar začne barvo dobivati, dobro vedoč, da bode dozorelo, kedar pride na določeno mu mesto. Pri peškatem sadju moramo razločevati poletnji sad od zimskega sadu. Prvega je treba kolikor mogoče rano obrati, ako hočemo, da ostane poraben in trpežen; dozoreli strati se kmalu. Zimski sad pa naj ostaja kar mogoče dolgo na drevesu.

Kar se dostaje shranjevanja, vemo, da še celo žlahten sad hranijo po kletih. Toda ravno kleti sodijo najmanj za shrambo žlahtnemu namiznemu sadju. Zatorej shranjujejo sedaj žlahtni sad, koder ga pridelujejo veliko za prodaj, po suhih, nemraznih izbah in dvoranah. Vsaka klet daje sadju neprijeten duh.

Tudi zastran vlaganja v zaboje nahajamo še mnogo pomankljivega. Po sadnih trgih velikih mest zapazimo pogosto veliko sodov, natlačenih z jabolki. Ljudje so jih nametali v sod, zavečili ga in zabili. Nasledke takšnega napačnega ravnanja vidimo, kedar sod odpremo; polovica sadja je skvarjena; za slabo sadje pa ni kupcev, ko bi jabolka Bog vedi kako po ceni ponujali. Tirolski sadni tržci dajejo pa lep vzgled. Kar je namiznega sadja, ovijejo sleharno jabolko, vsako hruško prav opazno v svilnat papir — Seidenpapier. Tako ovitih jabolk vložijo po 50, 100 ali 250 vkup v posebne zaboje na trdno, da jih nič ne pregane. Cenejše sadeže vlagajo tudi v sode, ki so pa za četrtrinko manjši od naših.