

GOSPODARSKE NOVICE

Izhajajo kot priloga Slovenskega Gospodarja s vsako drugo številko.

Št. 10

Dne 15. maja 1913.

Leto VI.

Nov način cepljenja vinske trte.

Metode cepljenja vinske trte.

Trtna uš nas je primorala, obnavljati vinograde s cepljenjem, in sicer tako, da je podlaga ameriška, cepič pa ta ali ona naših domačih žlahtnih vrst vinske trte.

Cepljenja je več metod. Cepi se ali lesen cepič na lesno podlago (les na les), ali zelen cepič na zeleno rozgo (zeleno na zeleno). Zadnje cepljenje se vrši v vinogradu na licu mesta, kjer podlaga raste, in v poletnem času; pravimo mu kratko „zeleno cepljenje“. Tudi „les na les“ se lahko cepi v vinogradu, lahko pa tudi izven njega, recimo v stanovanju. Dočim se v prvem slučaju cepi na rastoče divjake, so v drugem slučaju podlaga ključ ali pa ukoreninjene rozge (korenjaki, bilje). Vsako takozvano „suho cepljenje“ se opravlja pomladi. Preizkusili so se vsi načini cepljenja do dobra, uče pa izkušnje to-le: Če nasade je najbolje napravljati potom suhega cepljenja ključev, ali potom zelenega cepljenja, za izpolnitev praznin v vinogradih pa služi le zeleno cepljenje; med starejšimi trsi namreč na novo vsajeni suhocepljenci ne uspevajo.

O zelenem cepljenju nimamo poročati nič novega, zato pa se glede cepljenja ključev baš vrši preobrat, ki utegne postati največjega pomena. Izumil je namreč rumunski trsničar Pavel Bunert nov način cepljenja, ki ima v primeri z običajnim naslednje prednosti:

1. je priprostejši, in sicer zlasti zato, ker se trsi ne stratificirajo, to je z umetno gorkoto in vlago silijo k zaraščanju podlage in cepiča;

2. je vsaka cepitev uspešna in torej v vinogradu raste popolnih 100%;

3. so cepljeni trsi zoper vse boleznin mnogo trdnjši.

Predno se spustimo v razlago nove metode, hočemo si na kratko predočiti način pri nas običajnega cepljenja ključev ter povedati, kaj Bunert tej metodi očita.

Običajno cepljenje ključev in njega slabe strani.

Ključke kakor cepiče narežemo navadno meseca februarja, je zakopljemo v rahlo zemljo ali v pesek in je pred rabo nekoliko dni namakamo v vodi. Cepimo po načinu angleške kopolacije, ki obstoji v tem, da na vsaki rezni ploskvi vrežemo jeziček ter cepič porinemo v ključ; radi jezička ni treba zaveze. Cepljene ključke vlagamo med vlažen mah in zdrobljeno oglje v zaboje; le-te pa zanesemo v prostor s stalno toplino okoli 25 stopinj C; malim posestnikom v to navadno služi hlev, večja podjetja, n. pr. trsničarske zadruga, pa imajo posebe v ta namen napravljene silnice, v kojih se noč in dan kuri. Pri primerni toplini in primerni vlagi poženeta ključ kakor cepič na raznih ploskvah iz rezervnih hranilnih snovi takozvani kalus, to je tvarino, ki je izkrajza bela in nekoliko siru podobna, pozneje pa porujava; kalus podloge zraste s kalusom cepiča in vsled tega tvorita ključ in cepič organsko celoto, ki jo imenujemo cepljenko. Cepljenka je med tem na gornji strani nekoliko odgnala, na spodnji pa dobila prve nastavke korenin. To traja v silnici 12–14 dni, v hlevu dalje. Nato pridejo zaboji za 3–4 dni v hladnejši prostor, kjer se imajo cepljenke polagoma privaditi na zunanji zrak in sonce. Ko so se tu utrdile, se je vsadi v trsnice; tu se imata ključ in cepič trdno zarasti in se imajo krepko razviti korenine. V silnici kakor v trsnici zah-