

gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pòli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 60 kr., za pol leta 1 fl. 80 kr., za četrt leta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 20, za pol leta 2 fl. 10 kr., za četrt leta 1 fl. 5 kr. nov. dn.

V Ljubljani v sredo 19. oktobra 1859.

Od gnjilega krompirja.

Iz Šoštajna na Štajarskem smo prejeli te dni sledeče pisemce: „Ljube Novice! Skozi ste nam drag zaklad in dober učitelj, ter ste že v mnogih stvareh nas podučile in v mnogih okoljšinah nam dobro svetovale; blagovoljno nam povejte: kaj je storiti, ker nam krompir tako natvegoma čern prihaja in gnjije, da ga saj nekoliko za seme si ohranimo? Tako slab in neokusen še nikdar v naši dolini krompir ni bil, kakor letos. Poleti, v veliki vročini, je zel večidel vsahnila, po dežji se pa drugič ozeleni in vnovič plodi; toraj se je tako spridil. Morda, če ga tudi kaj do vigredi ostane, še za seme ugoden ne bo?“

P. Musi.

Dostavek vredništva. Prav rade spolnijo „Novice“ željo Vašo ter ponavljajo to, kar so že svetovale, in je pomagalo saj nekoliko, ker nadlogo popolnoma odverniti, nimamo nobenega pomočka!

Da pridelani zdravi krompir v hramih (keldrih) gnjilobe obvaruješ, glej

1) da ga preveč na debelo ne nasiplješ. Če si ga na manjši kupe djal, boljše je za-nj. Kaj dobro je, ako se krompir v kleti nasuje na prav suh pesek, še bolje je ga položiti na drobno stolčeno oglje;

2) v kleti naj se krompir večkrat preloži ali rahlo premeče, in posebna skerb naj ti bo, da bo imel krompir lufta ali sape vedno dovelj. Tam pa, kjer je zavoljo bogatega pridelka krompir na debelo nasut, naj se postavi na kupe po primeri pripravnih kolov pokonci, da bojo kakor sapniki kviško stali; ali naj se s slamo ovitih kolov iz srede kupov proti oknu ali linicam iz kleti napelje, po katerih bo soparica in vročina od krompirja ven šla, hladen in čist zrak pa do njega šel;

3) spravljani krompir naj se pri preloženju vsak teden ali saj vsakih štirinajst dni dobro pregleda, in berž ko se kaj gnjilega najde, naj se odloči. Kdor letošnjo zimo ne bo pazljivo svojega krompirja pregledoval, bi utegnil veliko škodo terpeti. To velja posebno od tistih krajev, kjer se je ta bolezen očitno pokazala. Pa tudi tisti, ki mislijo, da so zdrav sadež v svoje kleti spravili, naj ga pogostoma pregledujejo;

4) kar je gnjilega ali le nagnjitega, naj se neutegoma odloči, zakaj ta bolezen je nalezljiva in gré kakor kuga od krompirja do krompirja.

Da se krompir moknat in dober ohrani do novega, in da kalí ne poganja v hramih, svetuje neki gospodar v „Frauend. Bl.“, naj se po svečnici vsaki dan v hramu preloži; tako ravnajo kmetje v več krajih in se hvalijo, da je kaj dobro. Pri vsakem krompirju, ki je gnati začel, se kal obrača proti svetlobi; svetloba, toplota in mirno ležanje storijo, da začne krompir kaliti. Ako se pa vsaki dan preklada, se ne napravi nobena kal.

Pri velikih kmetijah opravljajo to, da krompir vsaki dan z lopatimi premetavajo, — v majhnih kmetijah imajo po dve kišti in prekladajo krompir iz kište v kišto. Tako se oberne krompir vsaki dan drugači, in to je vzrok, da ne more kaliti.

Kako v Črešenskih gorica na Štajarskem z moštom ravnajo.

Ker veliko leži na tem, kako se z moštom ravná, da bo iz njega dobra kapljica, ktera človeško serce razveseli, povejte drage „Novice“, kako naj se z moštom ravná, da bo sladka kapljica iz njega.

Res je, da lega, zemlja, terta, obdelovanje vinogradov veliko veliko pripomore, da sladko vince izraste, al pri vsem tem se vendar še pogostoma „čviček Matiček“ pridela. Pervo je, da je grojzdje za vsem zrelo, za to se mora gnjilo grojzdje spodbrati in ločiti. Sodci morajo biti vinsko lepo dišeči, prvič z osoljeno vodo, potem s kuhanimi tropinami, zadnjič s starino pokuhani in z studenčnico zmiti. V sod se dene pol lopa pol preševca, predroblak se mora posebej devati, drugač dobí vino po tropinah okus. Posebno se mora gledati, da mošt, kadar začne vreti, blato čisto izmeče, zato se mora dva dni dobro zalivati, in tretji dan se pretoči v drug dobro pokuhan sod. Čez veho se pokladajo tertne peresa, dokler mošt vrè, čez veho kisati se pa ne pusti več. Kadar se mošt včisti, se zopet pretoči, če bi se bati bilo, da bi se vino spridilo.

Tako se dobí tista neprecenljiva kapljica, ktera po svetu hodi in „ljudi moti“, kakor zastavica pravi: Kaj je to: Dedec v grobu leži, hčerka njegova na njemu stoji, mož se je oklenjen derži, otroci pa po svetu hodijo in ljudi motijo?

Joško Iskrač, kmet na Frankolovem.

Gospodarske skušnje.

(Kako z bučami na polji ravnati). Njivo, kamor hočeš buče saditi, preoraj v jeseni, in tako na debelo preorani svet naj leži čez zimo. Na spomlad ga preoraj spet, in če je treba, dvakrat; še bolje bo. Potem pa pripravi zemljo, kamor hočeš buče saditi, tako-le: Ko si njivo lepo in do dobrega izoral, napravi z lopato po 4 čevlje narazen po čevlji širokih in ravno toliko globokih jamic; perst iz teh jam položi na stran. Ko si tako jamo skopal, verzi v vsako jamo za eno lopato ovčjeka ali pa polovico sekretnega gnoja in na-nj verzi potem perst, ki si jo pred na stran jame vergel; tako si boš napravil majhnih kupčkov po versti, in v te kupčke vsadi bučne peske. Preden buče pervikrat in drugikrat okopavaš, vselej dokaj gnojnice bučam prilij; saj veš, da buča potrebuje veliko in dobrega gnoja. Ako tako ravnaš, si boš pridelal z bučami toliko živinske piče, da ne boš vedil, kam ž njo.

(Zoper opornost pri konjih), ktera je včasih zlo nevarna, ravnajo na Francozkem tako-le: oparnega konja (Pferd mit Harnverhaltung) peljejo v ovčji ali kozji hlev. Berž ko pride konj v tak hlev, se verže na gnoj in se očedi. Morebiti posebna amonjakova soparica, ki je v takih hlevih, pripravi konja, da se očedi.