

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrť leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrť leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 8. septembra 1886.

Obs eg: Krkoška repica. — Shramba krompirja. — Gozdne servitute. — Sol kot gnojilo. — Skupna naročitev gnojilne soli. — Vabilo k posvetovanji o nstanovitvi mlekarke zadruga v Ljubljani. — Gospodarske izkušnje. — Trgovinska in obrtna zbornica. — Zemlje- in narodopisni obrazi. — Car — pa knez Aleksander. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.**Krkoška repica.**

Krkoška repica, nemški Körbelrübe, lat Chaerophyllum bulbosum, je rastlina, ki marsikje divja raste, a se dá izvrstno porabiti kot prikuha ali pa za juho. Pridelovanje krkoške repice je redkokrat videti, akoravno ima vse lastnosti izvrstne zelenjadi. Koder ta repica dobro vspeva, tam se povsed izplača, jo pridelovati, ker jo dobro plačujejo kot fino zelenjad.

Krkoška repica ljubi bolj senčen kraj, ker v tacem kraju dobi bolj nežen in fin okus. Na sveže gnojeni grédi mrčes škoduje tej rastlini, zato je bolje izbrati dobro grédo, ki je bila prejšnje leto gnojena.

Krkoško repico je séjati od meseca avgusta noter do oktobra. Prihodnje leto meseca aprila ali maja pa grédo oplevemo ter toliko rastlin izrujemo, da ostale dobodo dovolj prostora. Rastline naj stojé ena od druge 8 do 10 centimetrov narazen. Poleti se ve da treba je zalivati. Meseca avgusta vzamejo se repice iz zemlje ter se jih spravi v pesek zakopane v kak prostor, kjer ne zmrzuje.

Poraba krkoške repice je pa taka-le: Shranjena naj bode repica vsaj do meseca oktobra, ker še le takrat postane okusna; najboljša je meseca decembra in januarija. Repica je pristaviti k ognju v mrzli vodi in se potem pusti nekaj minut vreti. Tako kuhani krkoški repici posmukniti je tako kožo doli, kakor se to običajno z mandelni naredi. Olupljena repica zamore se porabiti za v juho kot krompir za prikuho k mesu.

Seme „krkoške repice“ dobiti je brezplačno v pisarni c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani.

Shramba krompirja.

Pri nas postane krompir spomladi zeló drag, to pa največ zarad tega, ker ga ne znajo naši kmetovalci ohranjevati ter ga morajo hitro porabiti ali jim pa pognije.

Krompir je shraniti v primerno klet, če pa te ni, ali če ne zadostuje, pa v kupe na prostem, koje s zemljo pokrijemo.

Pri shranjevanji krompirja v klet je posebno paziti, da je krompir dobro osušen, zato priporočamo pokopan krompir pustiti ležati nekaj časa na kakem suhem zračnem prostoru, da oveni. Ovenen krompir se posebno dobro obdrži ter je izvrstnega okusa. V topli ali vlažni kleti se krompir hitreje pokvari, kot pa na prostem v kupih, ki so s zemljo pokriti. Pri shranjevanji krompirja je sploh važneje paziti, da krompir ne gnije kot pa da ne zmrzne. Posebno velja to o krompirju, ki je pred sredo meseca septembra pokopan.

Ako nameravamo krompir na prostem shraniti, moramo za to odločiti kolikor se dá suh kraj. Suha peščena tla so najboljši prostor, ker pesek najmanj vlažnosti na-se vleče in najtežje zmrzne. Potem skopljemo jamo k večemu 1½ meter široko in le toliko globoko, kolikor zamoremo enkrat z lopato vbosti. V to jamo nasujemo krompir, tako da ima površje podobo strehe in da je krompir na sredi, to je, na grebenu kakih 80 cm. na debelem. Kup krompirja zagrnemo s slamo in ob stranéh toliko prsti na-nj namečljemo, da veter slame ne more odnesti. Greben naj pa ne bode s zemljo zasut, zato da razvijajoči se par zamore izpuhteti. Ko je enkrat krompir izpuhtel in se je bati mraza, naložimo na ves kup kakih 30 cm. na debelo zemlje. Ako vzamemo v poštev, da zemlja prevoduje dobro toploto, slama pa slabo, sledi iz tega, da moramo pokriti krompir s slamo precej na debelo in enakomerno, ker le slama varuje krompir pred mrazom.

Zemlja na kupu ima le namen, slamo pred mokroto varovati in nima za krompir nobene važnosti, kajti znano nam je, da zemlja v hudi zimi do 80 centimetrov globoko zmrzne. V krajih, kjer je posebno huda zima, treba je razun s slamo še pokriti kup na debelo tudi z listjem, jegličovjem itd. Posamezne kupe ni narediti večje kot tolike, da takrat, ko kup odpremo ob toplem vremenu, zamoremo ves kup krompirja v klet shraniti.

Tje in sem dobro je kupe ob toplem vremenu pregledati, in če treba, to je, če krompir prične gniti, prezračiti. To, pa kakor rečeno, sme se zgoditi le ob toplem vremenu.

