

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE ŽELEZNICARJEV LJUBLJANSKE POKRAJINE

Št. 9

Ljubljana, 1. septembra 1943.

Leto XX

Naše malo gospodarstvo

Paljk Leopold:

Perutninar v septembru.

Letošnje jarčice sedaj že lahko pridružimo starejšim kokošim. Mladino denemo v skupno kurnico šele zvečer, nakar jo razvrstimo po gredah. Poskrbimo, da bodo imele vse živali dovolj prostora na gredi. Ker potrebuje vsaka kokoš 20 do 25 cm gredne dolžine, bo imelo prostora na meter dolgi gredi 4 do 5 živali. Grede naj bodo vsaj 50 cm od tal in v isti višini ter 40 cm narazen. Pritrdimo jih na stojala v zarez, da se grede ne premikajo. Okrogli koli odnosno ostrorobe letve niso primerne za grede. Letve naj bodo vsaj 5 cm široke in naj imajo posnete zgornje robove, ker le na takih žival lahko mirno počiva.

Preglejmo in temeljito obnovimo streho kurnice, da ne bo v jeseni in pozimi pronicala vanjo mokrota. Popraviti je treba tudi stene, da ne bodo živali pozimi v kurnici zmrzovale in bile na prepihu.

Sedaj je tudi najprimernejši čas nabaviti plemenske živali, ker imajo kokošjerejci največjo izbiro. V pozni jeseni in spomladi bo seveda izbira manjša, a tudi cena znatno višja. Najzanesljivejše plemensko blago dobimo v rejskih središčih odnosno pri priznanih kmečkih kokošarjih.

Posebno paznjo in skrb je treba posvečati perutnini, ko se preperja ali misa. Da se bodo kokoši čimprej preperile, jih moramo dobro krmiti. V času preperjanja ne smemo zato skopariti z žitom. Vsak dan jim natrosimo izmenoma pšenico, ječmen in tudi nekoliko koruze ali pa jim zamešamo žgance iz pšeničnega in ječmenovega zdroba ter dodamo na kljun in dan 10 do 15 g kostnega zdroba, ki vsebuje obilo beljakovin in apnenčevih spojin. Prav tako dobre so tudi zdrobljene sveže kosti. Tvorbo perja pospešujejo tudi sončično seme, deteljčni drobir, pusušene mlade koprive ter zelenjava, zlasti regrat, ki ga zrezanega pomešamo med mehko

krmo. Odpadlo perje je treba skrbno pobrati ter sežgati. Na ta način uničimo mnogo zajedalcev, ki nadlegujejo perutnino. Ko se stare kokoši preperjajo, jih ne spuščajmo v dežju na prosto. Dobro hranjene kokoši se bodo v suhem in toplen prostoru preperile v 4 do 6 tednih. Velikega pomena je prav v času misanja prašna kopel, ki jo uredimo tako, da je zavarovana pred dežjem. V ta namen zadostuje že nizek zaboj, napolnjen s cestnim prahom, suho mivko in presejanim pepelom. Vanj primešamo tudi nekoliko apnenega prahu, žveplenege cveta in tobačnega prahu, ki še prav posebno varuje perutnino pred zajedalci.

Pomisliiti je treba, da zahteva žival za tvorbo novega perja mnogo več življenjskih moči in tudi redilnih snovi kot kdaj prej. Ker jih v hrani navadno ne dobi dovolj, jih odvzema drugim telesnim organom, ter zato preneha nesti. Misajoče se kokoši so zaradi tega zelo oslABLJENE in tudi manj odporne ter bolj dovzetne za prehlad in druge bolezni. Navadno čepe klavrno po kurnicah in ne kažejo več običajne živahnosti.

Zato poskrbimo, da se bodo kokoši čimprej preperile ter nam ob pravilni prehrani zopet prenesle in nato pridno nesle zimsko jajca.

*

Popravek: V 8. šte. „Zadrugarja“ na str. 61 se mora 2. stavek v zadnjem odstavku 2. stolpca pravilno glasiti takole:

Navadno se začno preperjati najprej najslabše nesnice.

Pure.

Da bomo prihranili pičo za pozneje, spuščajmo živali čim več na prosto pašo. Žito jim natrosimo samo zvečer, preden gredo spat. Pure, ki jih nameravamo zaklati, krmimo z žganci iz žitnega zdroba in kuhanega krompirja. V prejšnjih časih smo jih navadno pitali s koruzo. Zdaj se jih pa gotovo ne splača dalj časa pitati z

žitom. Pure pitati v zaprtih prostorih ni niti priporočljivo, ker navadno nočejo žreti. Najenostavneje jih opitamo, ako jim damo zvečer več žita kot običajno. Dve leti starih pur, ki smo jih določili za plemo, sploh ne smemo krmiti preobilno z zrajem. Tem pa nudimo čim več zelenjave.

Vodna perutnina — race in gosi.

Kokljam še vedno lahko nasajamo račja jajca. Če bomo mlade iačke dobro krmili, bodo do oktobra in novembra povsem godne za zakol. Plemenkam dajamo čim več zelenjave in le zvečer jim natrosimo zrnje. Skrbimo tudi, da bo račjak vedno suh in toplo nastlan.

Gosi, ki jih hočemo pitati, zaprimo v tesno kletko (1 m dolgo, 1 m široko ter 60 cm visoko). V tako kletko lahko zapremo dve gosi. Na dno jim denemo slamo. Pred kletko postavimo krmilno koritce in napajalnik. Gosem tudi ne sme manjkati posoda z ostrim peskom in zdrobljenim lesnim ogljem, ki jim služi za prebavo. Gos pitamo vsake tri ure izmenoma s prosm, z ovsom, z ječmenom, s koruzo, s korenjem, z otrobi in krompirjem ter s posnetim mlekom. Živali tudi ne sme pogrešati zelenjave. Živali, ki smo jih določili za plemo, spuščajmo redno na pašo in k vodi.

Skrb za domače kunce v septembru.

Po večini se začnejo kunci goliti v septembru. Poletna dlaka jim izpada, a raste jim nova, zimska. V času goljenja moramo živali dobro krmiti. Samice, ki se golijo, ne smemo pripuščati, sicer nam skote šibke in zanikrne mladiče. Menjavo dlake pospešimo, če damo kuncem večkrat v mehko hrano nekoliko lanenega semena. Od časa do časa jim primešamo v mehko hrano ščepec žveplena prahu, ki tudi pospešuje rast nove dlake. Prav tako je treba kunce večkrat skrtati in sicer na ta način, da potegujemo s krtačo proti dlaki. S tem odstranimo dlako in poživimo delovanje krvnih žilic.

Sedaj nam ne manjka primerne hrane za naše dolgoušce. Ker pa je trave vedno manj in je tudi kunci ne žro več s tolikšno slastjo kot prej, saj izgubljajo vedno bolj na redilnosti, nam razni odpadki z vrta in sadovnjaka dajejo bogato spremembo v prehrani domačih kuncov. Ker kunci zelo radi žro sadje, poberimo odpadlo in črvivo ter jim ga redno dajamo. Zelo radi žro kunci listje kravjega ohrovt. Kdor je spomladi posadil vsaj nekoliko sadik te rastline, bo imel do zime dovolj zelenjave za svoje živali. Ker je kravji ohrovt zelo odporen proti mrazu, mu bomo liste po potrebi sproti obirali

do zime, nazadnje pa poruvali stebela in jih shranili za zimsko krmljenje. Kdor razpolaga z veliko zelenjave, naj si pripravi takozvano silažo. Dobro okisano hrano pa si pripravimo le na ta način, da posodo zraketesno zapremo in ne morda samo obtežimo s kamenom kot pri kisanju zelja.

Kdor si hoče nabaviti plemenske živali, naj jih poišče sedaj, ko imajo kuncerejci največjo izbiro in so tudi živali najcenejše. Poudarjam pa, da se ne splača rediti manj vrednih križancev, ampak samo čistokrvne gospodarske kunčje pasme, kakor: ovnače, orjake, modre dunajčane in angorce. Ob tej priliki zavračam napačno mnenje nekaterih kuncerejcev, ki trde, da je nujno potrebno menjati vsako leto samca zaradi „osvežitve krvi“ češ, da si z novim plemenjakom „zboljšajo“ svojo rejo. Največkrat se dogodi, da si z novim samcem rejo samo pokvari, ne pa zboljšajo. Kdor ima dobrega plemenjaka, naj ga mirno obdrži več let in pari z njim tudi samice-hčere.

Vsaj enkrat na teden temeljito očistimo hlevčke. Preglejmo tudi streho in jo eventuelno popravimo še preden nastopi deževno jesensko vreme. Zdaj je tudi najprimernejši čas, da kunčnico prebelimo z apnom.

Starim živalim priščipnimo z ostrimi kleščami predolge kremplje na nogah. Samice in samce, ki jih ne nameravamo več obdržati za plemo, opitajmo in zakoljimo, ko jim je že povsem zrasla zimska dlaka. Samice imamo še lahko skupaj, samce pa samo, če so kastrirani.

Že sedaj poskrbimo, da bomo imeli pozimi dovolj krme za živali. Zato si pripravimo zadostno zalogo sena, otave, korenja, pese in dr.

Parjenje za letos raje opustimo, zlasti če nimamo dovolj prostora in hrane za večje število živali.

Koze v septembru.

V lepem vremenu spuščajmo koze čim več na prosto pašo, da se razgibljejo in čim bolj utrde. Kadar pa dežuje, jih imejmo v staji. Previdno jih krmimo zlasti z listi zelja in ohrovt, ker jih preobilno krmljenje napenja. Napeti kozi masirajmo vamp in ji dajmo piti kamiličen čaj in grenko sol. Ako to ne pomaga, pokličimo živilozdravnika.

Kozjak bodi svetel in zračen ter brez prepaha. Gnoj je treba odstraniti zlasti v poletnih mesecih redno vsak dan, ker se v hlevu hitro razkrajja in ga zasmraja.

Ker bo skoro paše konec, je treba žival polagoma navajati na hlevsko rejo. Prehod s paše na hlevsko rejo pa naj se izvrši le polagoma. Zdaj je tudi skrajni

čas temeljito očistiti hlev, t. j. pobeliti stene in strop. Preglejmo tudi, če dobro drži streha in se okna ter vrata trdno zapirajo.

Ako nam koza, ki se pase na prostem, ne daje več prejšnje količine mleka, je temu največkrat vzrok nezadostna prehrana. Zato ji od sedaj dalje dajajmo v hlevu več tečne hrane. Kozi dajajmo zdaj vedno več sena, pozneje pa tudi korenje in peso.

Kisanje (ensiliranje) zelene krme.

Za kisanje zelene krme v malem je najpripravnejša lesena kad ali na betonski valj, kakoršne izdelujejo cementinarji za kanalizacijo. Trebušnate posode, n. pr. rabljeni sodi, ki jim izbijemo eno dno, so za kisanje krme manj pripravi. Pri kisanju zelene krme je namreč važno da je posoda nepropustna in stlačena zelenjava popolnoma tesno zaprta, da ne more vanjo zrak tudi tedaj, ko se hrana pri kisanju seseda. Betonskemu valju, ki ga lahko tudi nekoliko pogreznemo v zemljo, napravimo 5 do 8 cm debelo cementno dno. Zelenjavo zrežemo z noži od nosno s slamoreznico, nakar jo v plasteh stlačimo v posodo z lesenim tolkačem. Tlačiti je treba zlasti ob robih, da iztisnemo ves zrak iz zelenjave, ki ga vlagamo. Tudi je pravilno, da napolnimo posodo še isti dan, da na ta način zabranimo zraku pristop v krmo. Ko je posoda do vrha napolnjena, pokrijemo zelenjavo z večjimi listi ohrovta ali pa s čunjjo iz vrečevine ter z lesenim pokrovom, ki tesno zapira odprtino. Na to položimo na vrh še 20 cm debelo plast gline, ki jo po vsem površju razmažemo, da je posoda s krmo zrakotesno zaprta in ne more od nikoder zrak prihajati v silažo. Ker pa sčasoma glina razpoka in se tudi masa pri kisanju seseda, je potrebno večkrat glino orositi in znova razmazati. Da se glina prehitro ne osuši in razpoka se priporoča vložiti na vrh mokro čunjjo ali vrečo. Po 6—8 tednih je zelenjava skisana in jo že lahko krmimo živalim. Seveda uspe kisanje le tedaj, če je posoda zgoraj novsem zaprta, da ne more zunanji zrak uhačati v silažo.

Z okisano krmo ali silažo krmimo lahko prav vse živali. V začetku jim dajemo le bolj malo, da se živali na okisano krmo privadijo. Pozneje pa dajemo n. pr. perutnini na kljun in dan 2 dkg, domačim kuncem po 20 dkg, kozi pa tudi do 1 kg na dan.

S kisanjem zelene krme še najbolje izkoristimo zelenjavo z vrta in polja ter travnikov. Silaža nam pozimi najbolje nadomešča svežo krmo. Na ta način lahko docela izkoristimo zelenjavo, ki bi jo

drugače morali ali posušiti ali pa morda celo zavreči. Kisamo lahko vse vrste zelenih rastlin, kakor: detelje, travo, regra, repno in pesino listje, zeleno koružo, liste ohrovta in zelja ter sploh vso zelenjad, ki raste na vrtu.

Nabirajte želod za male živali!

Bliža se čas, ko nam bo hrast natrosil želoda na pretek. V prejšnjih časih so želod nabirali po največ za prašičjo krmo. Le prav redki rejci malih živali so obrajtali želod in ga nabirali za zimsko prehrano svojih živali. V današnjih težkih časih, ko nimamo dovolj žita še za lastno prehrano, bi bilo nespametno, če bi puščali želod neizrabljen ležati na tleh. Želod je namreč izvrstna krma za vso perutnino in tudi koze se nanj privadijo.

Naj navedem redilno vrednost želoda. Zdrobljen ali zmlet neoluščen želod vsebuje: 10,5% vode, 7,2% beljakovinskih snovi, 5,4% maščob, 65,6% škroba ter 10,5% vlaknine in 2,8% pepela; oluščen želod pa: 15% vode, 6,5% beljakovin, 4,6% maščob, 65,5% škroba ter 5,6% vlaknin in 2,8% pepela.

Potemtakem ima želod sicer malo beljakovin in maščob, a dosti škrobnih snovi. Želod pa vsebuje poleg navedenih snovi tudi trpko in grenko čreslovino in prav zaradi tega ga živali nerade uživajo. Želodova čreslovina živali tudi zapira. Prašičev in ovac grenki okus čreslovine ne moti. Za krmljenje malih živali (perutnine in domačih kuncem) pa se priporoča želod prej izlužiti. V ta namen želod oluščimo in zdrobimo, nakar ga skuhamo ter pustimo vsaj 48 ur v mrzli vodi, da se grenka in trpka čreslovina izluži. Izluženje pospešimo, ako denemo v mrzlo vodo nekoliko sode (na 1 liter vode 10 dkg). Še najbolj storimo, da želod na zgornji način dvakrat lužimo. Perutnini lahko dajemo suh izlužen želodov drob ali pa pomešan v mehko krmo. Ker pa ne vsebuje želod dovolj beljakovin, moramo dodati — zlasti nesnicam — beljakovinskih snovi v kakšni drugi obliki n. pr. posušene in zmlete koprive, deteljni drob, zdrobljene sveže kosti, kislo mleko ali pinjavec itd. Na kljun in dan računamo 10—15 g želodovega zdroba. Ako bi dajali nesnicam večjo količino zdroba, bi nam nesle jajca z zelo temnimi rumenjakom. Račja jajca dobe po želodu celo neprijeten okus. Izlužen želodov drob lahko dajemo tudi kozi zamešan v mehko krmo. Na dan ji damo do ½ kg želoda. Preveč želoda pa ni priporočljivo dajati zlasti mladim živalim. Želod, ki ga ne pokrmmimo sveže, lahko posušimo in shranimo za zimo.

September na zelenjadnem in cvetličnem vrtu.

Zdaj še lahko sejemo motovilec, črni koren, špinačo, spomladansko čebulo ter zimsko solato, presajamo endivijo in kolerabe, proti koncu septembra pa posadimo šalotko in zimski česen, ki se loči od spomladanskega po mnogo debelejših glavicah, milejšem okusu in širših listih. Res pa je spomladanski česen trpežnejši in ostrejši ko zimski, a je manj rodoviten. Zeleni smo že v avgustu odstranili zgornje koreninice; zdaj jo v deževnem vremenu parkrat zalijemo z gnojnico. Paradižnikom trebimo še vedno zalistnike ter prikrajšamo vršiče. Nekateri trgajo liste, češ, da plodovi potem prej dozore. Zeleni listi presnavljajo hrano in jih zato pustimo na rastlini. V septembru presajamo rabarbaro. Zemljo prej 60 cm globoko prekopljemo in pognojimo s kompostom. Sadike si pridobimo z delitvijo starih grmov. Posadimo jih vsaj 1 m narazen. Rdečestebelnate sorte rabarbare imajo manj kisline in so zato bolj priporočljive. Nasad rabarbare je treba obnoviti vsakih 6—7 let.

V drugi polovici septembra posadimo na cvetlični gredi tulipane in druge čebulnice v dobro s kompostom pregnojeno zemljo. Tulipane sadimo 8—10 cm globoko v skupinah 10—12 cm narazen. Zdaj tudi že lahko presajamo na stalno mesto mačehe, marjetice, potočnice in druge dvoletnice. Krizantemam odščipnimo stranske poganjke, da ostane na stebelu le srednji, ki se bo razvil v velik cvet. Nabirajmo seme poletnih cvetic.

Kako obrezujemo špalirno sadno drevje po Loretteju?

Lorettejev način obrezovanja špalirnega sadnega drevja ni nikaka novotarija, ampak že nad 50 let preizkušena metoda. Po tej metodi obrezujemo drevo poleti, ko rašča že pojema in so poletni poganjki debeli kot svinčnik ter že začenjajo na spodnjem koncu leseneti, kar se navadno dogaja proti koncu julija odnosno v avgustu. Po tej metodi je najvažnejše, da poganjek odrežemo pravočasno ter s tem drevo prisilimo, da uporabi vse svoje moči za razvoj cvetnega popja in preprečimo nepotrebno izgubo sokov. Odganjke svinčnikove debelosti, ki so pognali na starem lesu, prikrajšamo na 1—2 cm (t. j. pustimo 5 do 4 liste od listne rozete, ki se nahaja v začetku odganjka). Ako manjka na tem in

onem poganjku listna rozeta, ga prikrajšamo nad tretjim listom. Nikoli pa ne puščajmo eden do 2 cm dolgih štrcljev brez listov. Letošnje poganjke, ki so pognali iz lanskega vodilnega odganjka, pustimo začasno neprikrajšane. Šele konec avgusta odnosno do srede septembra jih prikrajšamo nad 7. ali 8. popkom, da se spodnja očesa okrepe. V pozni jeseni ali v prihodnji spomladi skrajšamo te mladike od 8 na 3 do 4 popke. Vodilnice pa ostanejo nedotaknjene vse leto. Te prikrajšamo v pozni jeseni ali pa spomladi na primerno dolžino, kot to običajno delamo pri zimskem obrezovanju. Ako bi vodilnic ne prikrajšali, bi spodnji popki ne pognali in veja bi ostala pozneje na tem mestu gola. Ponovno poudarjam, da prikrajšamo na 1 do 2 cm dolžine le odganjke svinčnikove debelosti, ki so pognali na eno in večletnem plodnem lesu. Po Loretteju odpade tedaj vsako nadaljnje obrezovanje v jeseni in spomladi skoro popolnoma. Skrajšamo le vodilnice in odganjke, ki smo jih morda šele v septembru skrajšali na 8 popkov. Obrezujemo le z ostrim nožem — obrezačem in sicer tako, da je res povsem ravna, ker se takšna rana najprej zaceli. Vsekakor pa pustimo nedotaknjene tanjše dolge plodne vejice s cvetnim popkom na koncu ter krajše in daljše brstiče in brstike.

Lorettejev način obrezovanja je tedaj povsem lahek in enostaven. Pripominjam pa, da ne ustreza popolnoma pri močno rastočih sortah. V takšnih primerih se veliko boljše obnese pripogibanje odnosno privezovanje močno rastočih odganjkov v vodoravno lego, zaradi česar zastane v upognjeni mladiki pretakanje sokov ter se zato po vsej dolžini razvijajo cvetni popki in brstiči. Mladike smemo pripogibati šele od srede septembra dalje. Tudi ni za to delo mogoče določiti natančnega datuma, ker zavisi od mnogih okoliščin, kakor: vremenskih prilik, zemlje, podlage, sorte itd.

Lastniki manjših vrtov, ki gojite špalirno sadno drevje, poizkusite Lorettejev način obrezovanja, ki je za vsakogar povsem lahek in enostaven. Opustimo stare obrezovalne metode, ko smo poganjke pincirali že v maju. Ker je bilo tedaj drevo v polnem soku in razvoju, so pognali iz prikrajšanih mladik stranski poganjki, ki jih je bilo treba čez nekaj tednov zopet prikrajšati in čez nekoliko tednov še v tretje. Na ta način ni bilo pinciranja konca ne kraja. In kaj je bila posledica? Dobili smo brez števila poganjkov, seveda brez cvetnega popja in brez — plodov.



Damjan Vahen:

NOVO MESTO

(Zgodovinski oris.) — (Konec.)

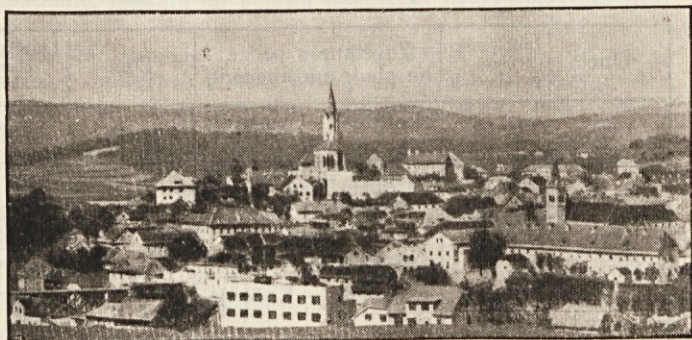
S proglasitvijo svobode trgovine in obrti na kmetih v drugi polovici XVIII. stoletja, je mestna trgovina in obrt v Novem mestu popolnoma propadla. Leta 1786. je mestna gosposka prodala na javni dražbi celo stolpe mestnega obzidja. Ko pa je leta 1894. stekla železnica Ljubljana—Novo mesto, se je začelo mesto zopet gospodarsko dvigati.

Dolenjci so se za železnico borili skoraj 30 let, dokler je niso dosegli z državnim zakonom z dne 16. decembra 1891. Prva lokomotiva je zdrčala iz Ljubljane do Grosuplja kot glavna proga 16. julija 1895., od tod pa v Kočevje kot stranska proga. Od Grosuplja do Novega mesta so železnico zgradili leta 1895. in 1894. Glavna proga od Ljubljane do Novega mesta je dolga 74'672 km, od Novega mesta do Straže 8'294 km.

Novo mesto ima lepo lego na visokem polotoku Krke, na griču, ki ga obdaja na treh straneh do 15 m visok breg. Jedro mesta tvori širok pravokoten **Glavni trg**, na katerem stoji leta 1905. prizidana mestna hiša in znamenita Bergmannova hiša z arkadami. Na levem bregu Krke stoji stara frančiškanska cerkev, realna gimnazija, meščanska in ljudska šola, okrožno sodišče, srezko poglavarstvo, ženska bolnišnica, okrožno sodišče in nekdANJI kapucinski samostan, v katerem so nastanjeni uradi pošte, finančne kontrole in davčne uprave. Mesto ima električno razsvetljavo iz elektrarne na izviru Prečne v Luknji ter vodovod iz izvira Težke vode pri Stopičah.

Frančiškanska cerkev v Novem mestu je dolga 30 m, prezbiterij je širok 6'5 m, cerkvena ladja brez kapel pa 13 m. Sedanjo frančiškansko cerkev so zgradili proti koncu XV. stoletja na stroške Elizabete pl. Karstberg na mestu nekdanje kapele sv. Lenarta, ki jo je podaril frančiškanom ferentinski škof 31. oktobra 1460. Strop cerkve je lesen in ometan. Cerkev

ima tri oltarje: veliki oltar sv. Lenarta, na moški strani oltar Presv. Trojice, na ženski strani pa oltar Brezmadežne Device Marije. Ko je junija 1664. uničil požar skoraj vse mesto, je pogorela tudi frančiškanska cerkev, ki so jo začeli še istega leta popravljati po načrtih kanonika Matije Kastelica; ob tej priliki so predrli zid in prizidali kapelo sv. Frančiška z grobnico rodbine pl. Raab, ter kapelo sv. Antona Padovanskega. V letih 1692.—1695. pa je cerkvi dal prizidati novomeški župan in zdravnik pl. Breckerfeld škapulirsko kapelo. Leta 1716. so postavili v cerkvi štiri nove oltarje: oltar sv. Frančiška, sv. Antona Padovanskega, veliki oltar sv. Lenarta in oltar v škapulirski kapeli; leta 1726. so postavili oltarja Brezmadežne in Presv. Trojice, leta 1730. pa so postavili pod korom oltar sv. Janeza Nepomuka in sv. Marjete Kortonske. Leta 1885. so postavili nov veliki oltar, delo kamnoseka Tomana iz Ljubljane, slike sv. Jožefa, sv. Alojzija, sv. Ludovika in sv. Bonaventure pa je naslikal slikar Simon Ogrin, ki je poslikal tudi prezbiterij. Leta 1911. so cerkvi prizidali lurško kapelo, leta 1919. pa je slikar Simon Ogrin s svojim sinom Mirkom očistil in popravil slike v prezbiteriju in ladji, štiri slike v velikem oltarju, podobo Marije sedem žalosti in oltarno sliko sv. Frančiška ter poslikal s freskami lurško in karmelsko kapelo; leta 1921. je slikar Ogrin s svojim učencem Cirilom Skrajnarjem poslikal karmelsko kapelo s štirimi freskami in sicer blažena Simona Stocka, sv. Alfonza Ligvorija, sv. Terezije in sv. Katarine Sijenske. Gvar-



Novo mesto.

dijan p. Bernardin Gregorič je naprosil Sigfrida grofa Gallenberga, da bi napravil križev pot. Križev pot je dal grof Gallenberg zgraditi leta 1731. Prva kapelica je poleg samostanske cerkve, druga poleg ceste na Grm, na Grmu pa je bila zadnja postaja v cerkvi Božjega groba, ki je še ohranjena. Leta 1735, so prenesli postaje križevega pota v frančiškansko cerkev; od 14 postaj Kalvarije so 3 ohranjene in sicer 1. pri lesenem mostu, 2. v Kandiji in 3. Božji grob.

Novo mesto ima 5 velikih letnih sejmov in 12 mesečnih sejmov; vsak poneдельник je tržni dan.



Trška gora.

Novo mesto je križišče državnih cest Ljubljana — Karlovec. Brežice — Zagreb, ter banovinskih cest Krško — Straža — Žužemberk, na Toplice ter na Črnomelj.

Na desnem bregu Krke leži **Kandija**, ki jo veže s starim mestom širok železen most. Kandija ima svojo železniško postajo, moško bolnišnico usmiljenih bratov, grad Grm, ki ga je leta 1646 zgradil baron Mordax, leta 1866, pa ga je kupil kranjski deželni odbor, ki je v njem ustanovil sadjarsko in vinarsko šolo, grad Kamen, ter samostan usmiljenih bratov; samostan usmiljenih bratov je nekdanja graščina Neuhof, ki je bila zgrajena proti koncu XVI stoletja ter prezidana leta 1629, od leta 1892, pa služi za samostan.

Novo mesto je s svojo okolico in ugodnim podnebjem zelo privlačna letoviška in turistično-prometna postojanka; mesto ima številne drevorede in sprehajališča, tako Kapiteljski marof, Grm, Ljubljansko cesto, vsa širša okolica pa je znana kot „Dolina gradov“. (Ker smo v prejšnjih sestavkih objavili slike gradov, bomo prihodnjic objavili kratke orise najvažnejših gradov iz „Doline gradov“).

Zadružni vestnik

Iz uprave

Nakupovalni termini za oktober 1943

Dne	Ljubljanski člani po abecedi	Za člane s proge ne glede na abecedo	Dne	Ljubljanski člani po abecedi	Za člane s proge ne glede na abecedo
1. IX.	A, B	Škofljica — Grosuplje vklj	8. IX.	M, N,	Brezovica — Borovnica Vrhniška proga
2. IX.	C, Č, D, E	Višnja g. — Mirna Peč Trebnje — St. Janž	9. IX.	P	—
4. IX.	F, G	Novo mesto loco Novo m. — Straža T.	11. IX.	R, Ž	Verd — Rakek
5. IX.	H, I, J	Čušperk — Kočevje	12. IX.	S, T	D. M. v Polju Zalog
6. IX.	K	—	13. IX.	U, V, W	
7. IX.	L, O, Z	Kandija — Metlika	14. IX.	—	Ježica

Razdeljevanje racioniranih živil v mesecu septembru

Prehranjevalni urad Visokega komisarijata za Ljubljansko pokrajino sporoča:
Za nakup racioniranih in kontingentiranih živil v mesecu septembru 1945 ve-
ljajo v Ljubljanski pokrajini sledeca določila:

A. Mesto Ljubljana.

Na odrezke živilskih nakaznic, izdanih od Mestnega preskrbovalnega urada v Ljubljani, se lahko nabavi:

1. **Navadna živilska nakaznica** (modre barve)
na dan: 150 gr kruha ali 124 gr krušne moke ali 225 gr koruzne moke;
na mesec: 2000 gr živil za juho (1600 gr riža in 400 gr testenin), 500 gr sladkorja
500 gr soli, 200 gr fižola na odrezek 801, 100 gr paradižnikove mezge na odrezek 802
100 gr pralnega mila in 100 gr toaletnega mila na odrezek 805;
na teden (vsako soboto): meso v količini, ki bo sproti določena proti odvzemu
odrezkov 810, 811, 812 in 815.
Glede delitve maščob in drugih racioniranih živil bodo potrošniki pravočasno
obveščeni.
2. **Dodatna živilska nakaznica SDI** (za ročne delavce) na dan: 100 gr kruha ali
82'6 gr krušne moke ali 150 gr koruzne moke.
3. **Dodatna živilska nakaznica SDI II** (za težke delavce) na dan: 200 gr kruha ali
165'3 gr krušne moke ali 300 gr koruzne moke; na mesec: 600 gr riža.
4. **Dodatna živilska nakaznica SDI + II + III** (za najtežje delavce na dan: 500 gr
kruha ali 248 gr krušne moke ali 450 gr koruzne moke; na mesec: 600 gr riža.
5. **Posebna dodatna živilska nakaznica za kruh** (za zavodarje, noseče žene itd.)
na dan: 150 gr kruha ali 124 gr krušne moke ali 225 gr koruzne moke.
6. **Dodatna živilska nakaznica GMA** (za otroke do 3 let) na mesec: 1000 gr riža,
500 gr sladkorja, 750 gr marmelade (in sicer 500 gr na že določeni odrezek in 250 gr
na odrezek 4).
7. **Dodatna živilska nakaznica GMB** (za otroke od 3 do 9 let) na mesec: 500 gr
marmelade.
8. **Dodatna živilska nakaznica GMC** (za mladino od 9. do 18. leta) na mesec: 500 gr
marmelade.
9. **Nakazilo za nabavo marmelade** (za osebe stare nad 65 let) na mesec: 500 gr
marmelade.
10. **Dodatna živilska nakaznica za kruh za bolnike** na dan: 100 gr kruha ali
82'6 gr krušne moke ali 150 gr koruzne moke.
11. **Dodatna živilska nakaznica za meso za bolnike** na dan: 180 gr mesa.

B.) Občine v pokrajini.

Na odrezke živilskih nakaznic, izdanih od ostalih občinskih preskrbovalnih ura-
dov, se lahko nabavi:

1. **Navadna živilska nakaznica** (rumene barve) na dan: 150 gr kruha ali 124 gr
krušne moke ali 225 gr koruzne moke; na mesec: 2000 gr živil za juho (1600 gr riža
in 400 gr testenin), 500 gr sladkorja, 500 gr soli, 100 gr pralnega mila, 100 gr toalet-
nega mila na odrezek 301.
2. **Na dodatne živilske nakaznice SDI, SDI + II, SDI + II + III** ter posebno do-
datno za kruh pripadajo isti obroki kakor v mestu Ljubljani.
3. **Dodatna živilska nakaznica GMA** (za otroke do 3 let) na mesec: 1000 gr riža,
500 gr sladkorja, 500 gr marmelade.
4. **Nakazilo za nabavo marmelade** (za otroke od 3 do 9 let) na mesec: 350 gr
marmelade.

* * *

Moka na vse nakaznice se izdaja v mesecu septembru v razmerju: na 25 od-
rezkov enotna, na 5 odrezkov pa koruzna moka,

Iz naših prodajalen

V manufakturni trgovini dobite: izgotoljene moške srajce in spodnje hlače — kratke in dolge;

moške maje in izmski triko ter tople moške in otroške nogavice;
ženske in otročje zimske vestje ter žensko svileni perilo;
delene za ženske — deklinške obleke v raznih barvah in lepih vzorcih;
dober oksford za srajce ter rjavo kontenino (molino) in plenice;
milo za britje in britvice; naramnice in podveze, dobro tekoče toaletno milo v steklenicah in kremo „Doly“, puder in šampon.

V kratkem dobimo blago za ženske in otroške plašče.

V špecerijskih poslovalnicah morete kupiti razen racioniranih in kontingetiranih živil ter drugih vsakdanjih potrebščin za gospodinjstvo:

dober domač pristen malinovec — prinesite s seboj oz. pošljite steklenice;
kondenzirano mleko v prahu znamke „Mamma“ v pločevinastih dozah in „B. raghi“ v kartonskih zavitkih ter „Nestel moko“ za otroke znamke „Mamma“;
grozdice in dobre suhe bosanske slive;
sodo za pranje in jedilno sodo bicarbono, čokolado raznih cen in velikosti;
papirne nepremočljive lončke in škatle iz lepenke za pošiljanje paketov;
suho robo (lesene žlice raznih vrst, škafe, košarice in drugo), brezove metle in žeblje;
nagrobne lučice in sveče;
zobno kremo, pralne in čistilne praške in čistilo za čevlje;
ribje in gulažne konzerve ter paradižnikove zabele — zelenjadne in mesne — znamke „Meraviglia“, parketno pasto v dozah po pol kg in dober lipov čaj v zavitkih.

Zadružni gostilni. Poslovalnice na glavnem kolodvoru in poslovalnice v šiški nu dita še vedno po zmernih cenah okusna gorka in mrzla jedila ter pristna in zdrava vina, kakor tudi druge okrepcilne pijače.

Na obe naši gostilni opozarjamo člane iz Ljubljane, kakor tudi člane s proge, ki prihajajo v Ljubljano in vabimo, da jih posetijo.

Dovoz blaga na dom. Ljubljanske člane opozarjamo, da oskrbujemo tudi dostavo blaga na dom. Kdor želi, da se mu blago dostavi na dom, naj svojo željo izreče pri naročilu blaga blagajnam v trgovini.

Kupujemo steklenice in to pol literske in zelenke po 14 dcl. Plačamo jih po najvišjih cenah.

Steklenice sprejemata obe špecerijski poslovalnici. Člani s proge pošljejo prazne steklenice lahko v zabojih, v katerih pošiljajo drugo embalažo.

Opozarjamo, da kupujemo le steklenice v velikosti, ki smo jih zgoraj navedli; vse steklenice morajo biti čiste, umite in nepoškodovane.