

ZADRUGAR

GLASILO NABAVLJALNE ZADRUGE ŽELEZNIČARJEV LJUBLJANSKE POKRAJINE

Št. 1—2

Ljubljana, 1. februarja 1945 — XXI.

Leto XX

Zadružištvo v Ljubljanski pokrajini

V Ljubljanski pokrajini je bilo na dan 1. oktobra p. l. 392 zadrug, od teh 29 v likvidaciji. Zadruge, razdeljene po posameznih vrstah, nudijo tole sliko:

		v likvidaciji: skupaj	
kreditne	138	8	146
nabavno prodajne	75	8	77
mlekarske	16	1	17
živinorejske	24	1	25
strojne	18	—	18
stavnbe	47	4	51
obrtne	6	5	11
vodovodne	6	—	6
osrednje	2	—	2
razne	31	8	39
	363	29	392

Kakor je razvidno iz gornjega razporeda, številčno še vedno prednjačijo kreditne zadruge, ki jih je skoraj tretjina vseh zadrug. Na drugem mestu so nabavno prodajne zadruge, ki jih je pa komaj polovico kreditnih. Na tretjem mestu so stavbne zadruge, ostale vrste zadrug so pa številčno zastopane v znatno manjši meri.

Število zadrug, ki likvidirajo, je razmeroma majhno, ker so v tem številu zapopadene tudi zadruge, ki svojih pravil niso spravile v sklad s predpisi zakona o gospodarskih zadrugah iz leta 1937. in je zato pristojno registrsko sodišče uradoma izreklo njihovo likvidacijo.*

Pomemben dar za zadružištvo v pomoč bednim

Zavod za zadružištvo Ljubljanske pokrajine je poslal Visokemu Komisarju znesek 50.000.— Lir v želji, da podpre obširno podporno akcijo Pokrajinskega urada za podporo Visokemu komisarijatu. Omenjeni znesek je prostovoljno prispevalo 23 zadrug in ustanov, med njimi na povabilo Zavoda za zadružištvo tudi naša zadruga 4.000.— Lir.

Ekscelenca Visoki Komisar se je za poslani dar pristrčno zahvalil zastopnikom Zavoda za zadružištvo in je naslovil nanj sledeče zahvalno pismo:

„Zavodu za zadružištvo Ljubljanske pokrajine v roke strokovnjaka dr. ing. Alojzija Faleschinija. Ljubljana.

Pristrčno se Vam zahvaljujem za darilo Lir 50.000.— za pomoč potrebnim družinam v pokrajini in Vas prosim, da sporočite mojo zahvalo vsem zavodom in ustanovam, ki so sodelovali pri tem velikodušnem dejanju človečanske solidarnosti.

Visoki komisar **Emilio Grazioli.**“

* Po „Narodnem gospodarju“ glasilo Zavoda za zadružištvo Ljubljanske pokrajine.



Nasveti in kuharski zapisi za vojni čas.

Danes nekaj o sladica (močnatih jedilih). Čeravno imamo na razpolago le v zelo omejenem obsegu živila, ki jih potrebujemo običajno, če hočemo napraviti sladico, imamo v naših shrambah vendar še toliko, da si vsaj včasih lahko privoščimo kaj „sladkega“, kar nam posebno sedaj tako zelo prija.

Bele moke ni. Zato si pomagamo na ta način, da presejemo enotno-krušno moko skozi gosto sito in potem uporabljamo presejano moko za sladice; ono, kar ostane v situ, pa vzamemo za prežganje, kruh itd.

Enako občutimo vse gospodinje pomanjkanje jajc — in še, če katero dobimo, se nam zna hitro pokvariti, ako ne postopamo pravilno z njim. Da ohranimo jajca za nekaj tednov sveža, nepokvarjena, jih najprej umijemo, potem podrgnemo s koščkom kože od slanine in shranimo na hladnem, suhem kraju in jih večkrat obrnemo (premaknemo), da se ne izsuše. Za daljšo dobo pa najbolje in najceneje konzerviramo jajca, ako jih vložimo v apneno vodo (kot je znano gospodinjam), ki ji primešamo toliko hipermangankislega kalija, da dobi malo rdečkasto (roza) barvo. Ako dobimo zmrznjena jajca, jih raztopimo ozir. odtalimo v slani vodi. Ako je zmrznjeno jajce počeno, je to znak, da je sveže, ker staro — izsušeno, ne počí. Ker je pomanjkanje jajc, bomo napravili sladice brez njih, ali pa si pomagamo na ta način, da napravimo jajca bolj izdatna in jih vzamemo malo manj kot je v zapisu, in sicer:

Da je rumenjaki bolj rumeni, torej bolj izdatni, ubijemo jajce že nekaj ur prej — lahko tudi že zvečer za prihodnji dan — in ločimo beljak od rumenjaka in pridenemo zadnjemu

nekaj zrn soli — seveda ne toliko, da bi zaradi tega pokvarili jed! — in prepričali se bomo, da postane rumenjaki zaradi tega mnogo bolj temni, torej bolj izdatni.

Potem, ko delamo sneg iz beljakov, prilijemo lahko na vsak beljak pol jajčne lupinice mrzle vode in dobimo na ta način zelo lep, trd sneg, kot če bi imeli še en, ali vsaj pol beljaka več, n. pr.: vzamemo namesto 5 jajc, samo 2 jajci in v tem primeru 2 lupinici (od ubitega jajca) vode.

Ako nimamo mleka, ki je morda v kuharskem zapisu, vzamemo lahko kondenzirano mleko — raztopljen mlečni prašek — ali pa kar vodo; tudi za kreme, kot bo to povedano v zapisu „Mlečni riž s čokoladno kremo“.

Sadna pogača iz koruzne moke ali zdroba.

$\frac{3}{4}$ litra vode (ali en del mleka vmes), 20 dkg ($\frac{1}{2}$ litra) koruzne moke ali zdroba, 10 dkg sladkorja, sok in lupinica $\frac{1}{2}$ limone; — $\frac{1}{2}$ litra kuhane sadja, lahko tudi pomarančne krhlje, ki smo jih povaljali v sladkorju.

V slanem kropu ali mleku skuhamo koruzno moko ali zdrob ne preveč gosto, primešamo takoj limonino lupinico in sok ter sladkor in zmes ohladimo. Še preden se popolnoma ohladi, obložimo po vrhu z lepo zrezanim, kuhanim sadjem, n. pr. z jabolčnimi polovicami itd. in postavimo do serviranja na mrzlo. Pogačo lahko polijemo pred serviranjem še s sadnim sokom.

Praženeček iz koruzne moke.

$\frac{3}{4}$ litra vode ali mleka, 30 dkg koruzne moke, limonina lupinica, 4 dkg surovega masla, 1 do 3 jajca, 10 dkg sladkorja, 5 dkg rozin; mast ali maslo za pekač.

V slanem mleku ali kropu skuhamo koruzno moko in ko se ohladi, primešamo še vse drugo, nakar stisnemo zmes v pekač z maslom ali mastjo in postavimo v vročo pečico. Medtém, ko se praženec peče, ga mešamo in razdrobimo kot običajno vsak praženec. Ne preveč suh praženec serviramo s kompotom ali s sadnim sokom.

Opomba: Praženec spečemo lahko tudi brez jajc in rozin.

Mlečni riž s čokoladno kremo.

Krema: 1 liter vode (ali mleka), sol, 4 dkg sladkorja, 50 dkg riža. $\frac{1}{4}$ litra vode (ali mleka), 1 zavitek vanilnega sladkorja, 1 do 2 jajci, 5 dkg moke, 2 dkg kakaoa in 10 dkg sladkorja; ali pa namesto kakaoa lahko tudi 5 dkg rožičeve moke in samo 8 dkg sladkorja, in namesto vaniljnega okusa — limonino lupinico.

Riž preberemo, operemo zadnji trenutek, ali pa samo zbrišemo s čisto krpo in nato skuhamo v slanem kropu, nato ohladimo in primešamo še preje sladkor. Potem ga postavimo do serviranja na mrzlo, ali pa serviramo še toplega tako, da ga polijemo z mrzlo kremo. Kadar pa serviramo riž ohlajen, serviramo navadno kremo poleg v drugi posodi.

Krema: Vse skupaj stepamo dobro nad paro, ali tudi kar na ognju, da se precej zgosti, oziroma postane gostotokoče. Vzamemo ali kakao, ali pa rožičevo moko — kot je zgoraj navedeno.

Koruzni kolač.

$\frac{3}{4}$ litra mleka ali vode, ali kondenziranega in razredčenega mleka, 20 dkg sladkorja, $\frac{1}{2}$ kg koruzne moke, sok in lupinico 1 limone, 1 pecivni prašek, po možnosti žlica ruma, 10 do 15 dkg marmelade, mast in moko za obliko.

Vse, razen pecivnega praška, prav dobro zmešamo in pridenemo nazadnje še pecivni prašek. Zmes denemo v namazano in pomokano obliko za

torte in spečemo v pečici. Pečeno in ohlajeno prerežemo in nadevamo z marmelado. Kolač lahko potresemo še s sladkorjem, ali pa ga namažemo po vrhu z isto marmelado, s katero smo ga nadevali.

Marmeladni zavitek.

50 dkg enotne moke, 1 jajce, 1 pecivni prašek, 10 dkg sladkorja, $1\frac{1}{2}$ del vode ali mleka, 15—20 dkg marmelade, maščoba za pekač.

Moko presejemo na desko, pridene-mo jajce, pecivni prašek, sladkor in vodo ali mleko, in pognetemo v gladko testo, ki ga razvaljamo, namažemo z marmelado, zvijemo in denemo na namazan pekač ter spečemo v pečici.

Opomba: Zavitek zvijemo lahko tudi kot potico in spečemo kot tako.

Pečen krompirjev zavitek — sladek (marmeladni, — rožičev, — orehov).

Testo: $\frac{1}{4}$ kg enotne moke, $\frac{1}{4}$ kg kuhanega, pretlačenega krompirja, 1 rumenjaka, 5 do 5 dkg maščobe, 10 dkg sladkorja, 1 pecivni prašek, maščoba za pekač, 1 beljak za namazati.

Nadev: 15 do 20 dkg marmelade ali 15 dkg rožičeve moke, 1 del vode, limonino lupinico, 5 dkg sladkorja, (5 do 8 dkg rozin); ali 15 dkg orehov ali lešnikov, 10 dkg sladkorja, (1 žlica medu).

Najprej pripravimo testo, in sicer: moko presejemo na desko, pridenemo šo vroče pretlačen, potem stehan in ohlajen krompir, ali pa tudi kuhan, ohlajen in nastrgan krompir, maščobo, sladkor, presejan pecivni prašek in rumenjaka. Vse to hitro pognetemo v gladko testo, ki ga razvaljamo v obliki pravokotnika, nadevamo z marmelado ali rožičevim ali orehovim nadevom, zvijemo, denemo na namazan pekač, pomažemo po vrhu z raztepenim beljakom in spečemo v pečici. Pečen zavitek zrežemo na lepe rezine in serviramo lahko toplega, ali pa mrzlega.

Jabolčna pita iz krompirjevega testa.

Testo: Glej: Pečen krompirjev zavitek!

Nadev: 1—1½ kg jabolk, 15 dkg sladkorja, cimet, ali limonina lupinica.

Pripravimo krompirjevo testo kot za pečen krompirjev zavitek in razvaljamo v obliki ne prevelikega pravokotnika, ki ga nadevamo po sredini z (na rezance zrezanimi) jabolki, potresemo s sladkorjem, zmešanim s cimetom ali nastrgano limonino lupinico, pokrijemo od obeh strani s testom, okrasimo po vrhu z lično zrezanimi odrezki testa, pomazemo še z raztepenim beljakom in počasi spečemo v pečici. Pečeno pito zrežemo na lepe rezine in serviramo ohlajeno.

Opomba: Nadev pripravimo lahko tudi tako, da vzamemo namesto vsega sladkorja le 5 dkg in potem še 10 dkg rožičeve moke.

Rožičeva pita iz krompirjevega testa.

Glej zapis „jabolčna pita“ — in vzemi vse kot je povedano pri zapisu „pečen krompirjev zavitek“ — rožičev nadev!

Orehova pita iz krompirjevega testa.

Glej zapis „jabolčna pita“ in vzemi vse kot je povedano pri zapisu „pečen krompirjev zavitek“ — orehov nadev!

Linške rezine iz krompirjevega testa.

20 dkg moke, 20 dkg kuhanega pretlačenega krompirja, cimet, 15 dkg sladkorja, 5 dkg masti, 1 jajce, limonina lupinica, 1 pecivni prašek; mast in moka za pekač; 15 dkg marmelade.

Moko presejemo na desko, pridene-
mo kuhan, olupljen, pretlačen in ohlajen krompir, sladkor, nastrgano limonino lupinico, cimet, presejan pecivni prašek, mast in jajce, ter hitro pognetemo v gladko testo, ki ga razvaljamo v obliki tortnega oboda ali sorazmerno enako velikega pravokotnika, in denemo na namazan in z moko

potresen pekač. Iz odrezkov testa oblikujemo tenke svaljke, ki jih položimo na testo v obliki mreže, nakar še namažemo z beljakom in spečemo v pečici. Pečeno nadevamo v kvadratih z marmelado in zrežemo na lepe rezine. Serviramo ohlajeno. Marmelado denemo lahko tudi že na surovo testo.

Vojne rezine.

¼ kg enotne moke, ¼ litra vode, ali mleka, 8 dkg sladkorja, sok in lupinica ½ limone, 1 pecivni paršek, cimet, 4 dkg sladkorja za karamel, maščoba in moka za obliko, 10 dkg marmelade.

Vse skupaj, razen marmelade, dobro zmešamo in spečemo v namazani in z moko potreseni obliki za piškotni kruh. Pečeno in ohlajeno prerežemo, nadevamo z marmelado in zrežemo na rezine. (Karamel: 4 dkg sladkorja zarumenimo in zalijemo z ¼ litra vode ali mleka in prevremo, da se razpusti).

Rožičeve rezinice.

2 jajci, 15 dkg sladkorja, 20 dkg rožičeve moke, ½ pecivnega praška, limonina lupinica, 5 dkg rozin ali 2 olupljeni, na kocke zrezani jabolki; mast in moka za obliko.

Jajci, sladkor in limonino lupinico (nastrgano) dobro umešamo, nakar pridenemo še pecivni prašek in osnažene rozine ali jabolčne kocke in rožičevo moko. Zmes denemo v namazano in z moko potreseno obliko za piškotni kruh in spečemo v pečici. Pečeno in ohlajeno zrežemo na rezinice.

Opomba: Lahko nadevamo testo, ko je pečeno, tudi z marmelado.

Rožičeve rezine.

¼ kg enotne moke, 14 dkg rožičeve moke, lupinica 1 limone, 1 pecivni prašek, 4 dkg sladkorja, ¼ ltra vode ali mleka, mast in moka za obliko.

Vse skupaj zmešamo in spečemo v namazani in z moko potreseni obliki za piškotni kruh. Ko je ohlajeno, zrežemo na lepe rezine, ki jih izboljšamo, ako jih nadevamo z marmelado.

Vojne rezinice.

$\frac{1}{2}$ kg enotne moke, 2 pecivna praška, 20 dkg sladkorja, 1 jajce, 8 dkg sladkorja, $\frac{1}{8}$ litra vode (za karamel), 4 žlice vode, limonina lupinica, cimet, 5 dkg rozin ali kocke iz 1 jabolka, 5 dkg orehov, mast in moka za pekač.

Sladkor (8 dkg) zarumenimo, zalijemo in kuhamo, da se razpusti, nakar ga ohladimo. Potem umešamo jajce, sladkor, limonino lupinico in zaliti karamel, nakar pridenemo še cimet, presejano moko, vodo, pecivni prašek, na kocke zrezana orehova jedrca in osnažene rezine ali jabolčne kocke. Zmes naložimo v obliki dveh ali več ozkih štručk na namazan in z moko potresen pekač (pomagamo si z žlco in nožem!) in spečemo v pečici. Še vroče štručke zrežemo na tenke rezinice.

G. Prašnikar-jeva.

Naše malo gospodarstvo

Januar na vrtu.

Četudi ni na zasneženem vrtu sedaj posebnega dela, ne bo skrben gospodar držal križem rok.

V sadovnjaku je treba ostrgati z debel in vej staro skorjo, pod katero se skrivajo razni škodljivci in ki je večkrat porastla z mahovi in lišaji. Delo izvršimo najlažje s primerno strguljo ali z žičnato krtačo. Pod drevo razgrnemo staro plahto ter vse ostržke zberemo in nato sežgemo. Pregoste vrhove v krošnji razredčimo, suhe, trhle in bolehe ne ter pregoste veje, ki se med seboj križajo in pri tem ovirajo v rasti, odžagamo, spravimo čimprej iz sadovnjaka in sežgemo. Vodene poganjke, tako zvane roparje, ki rastejo iz debela in korenjače, gladko odstranimo. Najbolje storimo, da napol suho, zanikrno in močno smolkavo drevje povsem odstranimo iz sadovnjaka. V iztrebljenem in prečiščenem sadovnjaku bomo nato še škropili. Z zimskim škropljenjem uničimo namreč najrazličnejše škodljivce, ki prezimujejo na drevesu, kakor: zimskega pedica, jajčeca listnih in krvavih ušic, listnih stenic, raznih moljev, prstančarja, jablanove in hruševe bolšice, brstnega zavijača, kapar-

je itd. Pozimi škropimo sadno drevje z žveplenoapneno brozgo ali pa s kakim drevesnim karbolinejem (arborinom ali dendrinom). Jablane in hruške škropimo z 10% arborinom (na 100 l vode primešamo 10 l arborina), češplje, slive, češnje in višnje z 8%, breskve in marelice pa s 5 do 6% arborinom. Z žveplenoapneno brozgo škropimo sadno drevje pozimi v 15—20% raztopini. Proti koncu zime in zgodaj spomladi, ko je brstje že precej napeto, pa vzamemo za jablane in hruške le 7 do 8% raztopino arborina, za češplje, slive, češnje in višnje pa 4 do 6%. Breskey in marelic ne kaže škropiti konec zime z arborinom, ampak jih lahko škropimo le z žveplenoapneno brozgo, ki je prav tako učinkovita kot drevesni karbolinej, povrhu tega pa je tudi cenejša.

Pozimi pognojimo drevju pod krošnjo z gnojnico, ki ji dodamo lesnega pepela. Gnojnico polijemo kar po snegu. Prav tako potresemo tudi težko topljiva umetna gnojila. (Thomasovo žlindro in kajnit). Ako nam vreme dopušča, premečemo tudi kompost. Cepiče za spomladansko cepljenje moramo narezati v januarju. Cepiče po-

vežemo v šopke ter zagrebemo na vrtu v zemljo ali pa v mivko v kleti.

Ker smo zemljo v jeseni že prekopali, nimamo sedaj kaj početi na zelenjardnem vrtu. Preglejmo zato semena in preizkusimo, v koliko so kaljiva. Na krožnik položimo vlažen flanelast prtič, nanj pa določeno število semen. Štirje ogli prtiča naj segajo v spodnji krožnik, ki ga do polovice napolnimo z vodo. Po njih se dviga vlaga in namaka prtič s semeni, ki ga pokrijemo še z drugim prtičem ter postavimo na toplo (20° C). Po nekaj dneh požene kaljivo seme klice, medtem ko ostane nekaljivo seme gluho. Po številu skaljenih semen kaj lahko določimo % kaljivosti semenja.

P. L.

Paljk Leopold:

Perutninar pozimi.

V mrzlih zimskih mesecih, v januarja in februarja, mora perutninar predvsem skrbeti, da kokoši ne zmrzujejo in imajo zadostno ter primerno hrano. V burji in snegu naj ostanejo kokoši v kurnici, na prosto jih v hudem mrazu izpustimo le okrog poldneva, zlasti če sije sonce. Da ne zmrznejo perutnini grebeni in podbradki, jih namažemo z vazelinom ali s salom. Zmrznjen greben in podbradek umijte najprej z mlačno milnico, namažite z jodovo tinkturo, nato pa še nalahko z vazelino. Ko zunaj sneži ali dežuje, imejmo kokoši v pokritem brskališču, ki ga uredimo poleg kurnice. Brskališče potresemo s suho mivko in pepelom. Vanj lahko natrosimo še ržene slame. Ako brskališče redno snažimo, potresemo lahko med rezanico tudi zrnje. Kokoši živahno brskajo za zrnjem, se pri tem razgibljejo, kar ugodno vpliva na njih krvni obtok. V kurnici ne sme biti niti prepaha niti prehudega mraza. Poskrbeti je treba, da v njej živo srebro nikoli ne zdrkne pod 4° C. Nespametno pa je imeti kokoši v toplem živinskem hlevu, kjer se pomehkužijo; mi

pa hočemo vsekakor imeti le utrjene in proti vremenskim prilikam odporne živali. V skrajni sili pregradimo večjo kurnico z deskami ali s plahtami v dva oddelka. V manjšem prostoru živali prenočujejo, v večjem se pa čez dan zadržujejo. Prav tako lahko preuredimo previsoke kurnice, in sicer na ta način, da položimo v primerni višini deske odnosno tramiče, na katere naložimo še slamo ali listje.

Da bodo kokoši nesnice pozimi pridno nesle, jih moramo krmiti z beljakovinsto hrano. Zjutraj jim zamesimo kuhan krompir ali olupke ter kuhinjske ostanke z drobom ali otrobi. Zmes je treba malce pogreti. Mehko zamešane hrane dajmo le toliko, kolikor jo živali pojedjo v približno četrt ure. Ostanke odstranimo, nakar jih naslednji dan zopet dodamo v sveže zamešano krmo. Zamešana hrana bodi drobljiva ko žganci, ne pa vodena in plackasta. Tudi poskrbimo, da bodo vse kokoši istočasno prikoritu. Kaj pogosto pa vidimo, kako se kokoši okrog majhne krmilne posode drenjajo in starejše živali mlajše odrivajo. Ker si z mehko hrano onesnažijo perje na vratu in glavi, se nato druga drugo kljuvajo do krvi, ko pobirajo ostanke hrane z glave. Koritca in druge krmilne posode je treba večkrat temeljito osnažiti z vrelo vodo. Vsaka zmrznjena hrana je škodljiva in za žival naravnost strupena. Vsaj dvakrat na dan jim nudimo svežo in mlačno pitno vodo. Pomislimo, da sestoji jajce iz $\frac{2}{3}$ vode. Ako nimajo nesnice vedno na razpolago vode, ni pričakovati od njih jaje. Tudi naj imajo v posebnem nizkem zaboju vedno na razpolago droben pesek, stolčen zidni omet, zdrobljene jajčne lupine in stolčeno lesno oglje, ki urejuje prebavo. Te snovi kokoš nujno rabi, zlasti pozimi, ko jih na prostem ne more najti. Ker je zdaj stiska za zrnato hrano in smo perutninarji po večini kaj pičlo založeni z njo, jim trosimo le 2—3 dkg zrnja na glavo na

dan, in sicer proti večeru, preden gredo kokoši spat. Kdor ima oves, naj ga daje kokošim kaljenega, ki ga živali raje žro in jim tudi bolj tekne. Na glavo in dan računamo po 10 do 15 g suhega ovsa. Oves namakamo 24 ur v mlačni vodi, nakar vodo odlijemo, oves pa razgrnemo na lesu ali mrežo, ki jo položimo 4—6 dni na gorko peč ali k štedilniku. Vsak dan oves premešamo. Ko so pognale kali 1—1½ cm, pokrmimo oves kokošim. Kdor le more, naj daje kokošim posneto ali sveže kislo mleko. V ¼ l posnetega mleka na dan dobi nesnica potrebno množino beljakovin, da lahko pridno nese. Seveda bo mogoče dajati kokošim mleko le tu in tam na kmetih, v mestu gotovo ne. Tudi okisana (ensilirana) krma je kaj priporočljiv dodatek k zmešani hrani. Želo pametno store perutninarji, ako primešajo med mehko hrano deteljčni ali senen drobir, ki je odlična beljakovinasta hrana za kokoši nesnice pozimi, ko ni drugod dobiti dovolj zelenjave. Tudi dobe jajca po deteljičnem drobirju lepo rumeno barvo. Namesto zelenja dajmo perutnini pozimi peso, repo, korenje, kolerabe itd.

Zdaj je čas, da odberemo kokoši, od katerih hočemo dobiti spomladi valilna jajca. Teh plemenk ne smemo preobilno krmiti. Z beljakovinasto hrano jih bomo krmili šele takrat, ko bomo potrebovali njih jajca za nasad, t. j. v marcu in aprilu. Valilna jajca težkih pasem nasadimo od srede februarja dalje, jajca štajerk pa šele v marcu in aprilu. Kdor ima puro, jo lahko vsak čas prisili sedeti.

Race in gosi

so proti mrazu manj občutljive ko kokoši, vendar jim prav tako poskrbimo suh nastil in prenočevališče brez prepaha. Vodni perutnini moramo nastil večkrat premeniti. Stare gosi prično kmalu nesti. Pravočasno jim uredimo gnezdišča, in sicer prav tam,

kjer hočemo, da nam bo gos pozneje valila. Plemenske družine je treba sestaviti že v januarju. Gosja valilna jajca so zlasti v januarju cenjena, saj so zgodnji nasadi najbolj priporočljivi. Mlade gosi imajo o Veliki noči in o Binkoštih najugodnejšo ceno. Gosi podložimo navadno 10—12, največ pa 15 jajc. — Da pa bodo jajca gotovo oplojena, priporočamo spuščati gosi in race tudi pozimi k vodi. Gosjereja se izplača zlasti tam, kjer moremo živali spuščati na prosto pašo.

Race plemenke krmimo zdaj še bolj skromno, medtem ko dajemo nesnicam bolj krepko beljakovinasto hrano. Tudi jim uredimo gnezdo, saj začno race nesti že februarja. Če je le mogoče, jih spuščajmo na prosto in k vodi, ker le tedaj smemo od njih pričakovati zanesljivo oplojenih jajc. Enemu racmanu pridružimo 5—6 samice.

Pur

v januarju še ne silimo k valjenju. Raje počakajmo do februarja, ko jim že lahko nasadimo kokošja jajca težkih pasem, kot so n. pr. viandotke in orpingtonke. Vendar jih moramo v januarju dobro krmiti, če nočemo, da bi nam v času valjenja prehudo ošibebe. Za valjenje uporabljamo raje dve ali več let staro puro, ker je mladica navadno nezanesljiva valilka. Kdor namerava uporabljati puro kot valilko, je zdaj skrajni čas, da si jo nabavi, ker se mora žival privaditi novemu domu in novim razmeram. Puri lahko podložimo 25 kokošjih jajc. Ako jo dobro krmimo, jo lahko uporabimo 2—3 krat zaporedoma kot valilko.

Kuncerejci, kako je pri Vas?

Zreja sicer počiva in je več oddelkov v kunčnici praznih, zato je zdaj pravi čas, da pregledamo in popravimo, kar je potrebno. Ko pričnemo zopet z zrejo, je prepozno. Prazne hlevčke temeljito očistimo in prebelimo z apnenim beležem. Živali, ki jih ne na-

meravamo obdržati za pleme, zakoljimo čim prej, dokler je kožica kaj vredna. Plemenk pa nikar ne pokrmimo preobilno! Z opitanimi in zamaščeniimi samicami ne bo sreče. Marsikateri kuncerejec bridko toži nad neuspehi, se pa ne zaveda, da je največkrat sam kriv. Pomni, da vsaka zmrznjena hrana škodi dolgoušcem! Živalim daj le toliko pese ali korenja, kolikor ga požro v $\frac{1}{4}$ ure. Ostanke odstrani, da ne zmrznejo. Skrbi, da imajo kunci vedno v jasilih suho in zdravo seno! Najboljši nastil je šotni drobir, ki vpija scalnico, nudi živalim toplo in mehko ležišče, daje povrh tega še dober gnoj. Kdor redi kunce v zunanjih kunčnicah, naj zakrije v hudem mrazu sprednjo stran z žakljevino ali s slamnatimi zavesami. Paziti je treba, da se ne prikrade v kunčnico žival roparica, n. pr. dihur, ali podlasica. Prav tako poskrbi, da ne morejo do kunccev miši in podgane. Ker so marčni mladiči za poznejšo rejo najboljši, pripusti samico k samcu v drugi polovici februarja; prej pa nikakor, ker nimaš v zgodnji spomladi zelenja, ki ga mladiči in dojlja nujno potrebujejo. Za pleme določene samice težkih pasem, kot so n. pr. orjakinje, morajo biti vsaj po leto dni stare, ostalih srednjih in lažjih pasem pa vsaj 8 mesecev. Ne pozabi nuditi živalcam vsak dan svežo pitno vodo! Večkrat jim je treba tudi sveže nastlati. Preglejte in odščipnite kuncem s kleščami predolge kremplje. Vsaj enkrat na teden jih temeljito skrtučite!

Skrb za koze pozimi.

Znano je, da koza ne prenaša mraza niti vlage. Hlevček naj bo topel, zračen in svetel, okna obrnjena proti jugu, da morejo tudi v zimi sončni žarki posijati vanj. Previsok hlev pregradimo 2'30—2'50 m nad tlemi kot je bilo navedeno pri kokošnjakih in obložimo s slamo. V mirnih in ne premrzlih dneh odprimo vsaj za kratek

čas okno in hlevček prezračimo. Svež zrak koristi kozi prav tako kot vsakemu živemu bitju. Ker zadržuje gnoj toploto, ni treba kozjaka tako pogosto izkidati kot smo to vršili v poletnih mesecih, vendar skrbimo, da bo zgornja plast vedno suha in odtok scalnice urejen. Ko smo kozo pomolzli, odstranimo mleko takoj iz hleva, da se ne navzame neprijetnega duha. Mlečnost brejih koz pojema, zato jih molzemo kvečjemu le enkrat na dan. Prvesnicam, t. j. kozam, ki smo jih prvič pripustili h kozlu, otipajmo večkrat vime, da jih na ta način polagoma navadimo na molžo. Živali je treba redno krmiti in jih tudi molsti vedno ob istem času. Zaloge hrane ne imejmo spravljene v zatohlem hlevu, ampak kje posebej. Dobro se prepričajmo, ali morda streha ne propušča in se krma ne kvari. Skrbimo za čim pogostejšo izmenjavo hrane. Čim bolj lahko nudimo kozi hrano izmenoma, tem boljši tek ji ohranimo. Kdor je že poleti in jeseni na to mislil, ima zdaj poleg sena tudi fižolovko, graševino, ovseno slamo, listje sadnega drevja ali vejnik (frodela), vse skrbno posušeno in na zračnem prostoru spravljeno, nadalje razna posušena dišavna zelišča, kakor: kumina, rman, koper, sladki janež itd. Ne pozabimo dati kozi vsaj enkrat na teden med mehko krmo žlico poklajnega apna, ki pospešuje razvoj kosti. Znano je tudi, da liže koza zelo rada sol. Umni kozjerejci pripravijo kozi solno pogáčo, ki jo obesijo v hlevček, da jo koza po mili volji oblizuje.

Zlasti brejim kozam moramo zdaj posvečati še prav posebno pažnjo in skrb. V tem greše zlasti začetniki, ki dajejo živali preveč hrane, misleč, da potrebuje koza takoj po oplemenjenju hrano zase in za mladiča. V prvi polovici brejosti ostanimo raje pri običajni prehrani. Ako bi ji dajali več hrane kot navadno, bi se koza odebelila. Splošno pa je znano, da opitane živali teže skote in celo na po-

rodu poginejo. Zlasti ji ne dodajajmo krme, ki deluje na toščo, n. pr. razno žitno zrnje in kuhan krompir. Za breje živali je še vedno najboljša temeljna krma dobro in zdravo seno s planinskih pašnikov, otava, deteljčna rezanica in še prav posebno lucerna. Od časa do časa lahko dajemo breji kozi peso in korenje ter surov krompir, pomešan z zdrobom ali otrobi. Pesa vsebuje namreč vodo, ki je za brejo kozo prikladnejša kot studenčnica. Pozimi krmimo koze le dvakrat na dna, zjutraj in zgodaj popoldne. Poskrbimo pa, da ima žival preko noči v jasliah seno ali pa šop vejnika. Ko pa postanejo dnevi daljši in je koza visoko breja, ji dajmo boljše krmo, ker se plod v njenem telesu krepkeje razvija. To moramo zlasti upoštevati pri prvesnicah; stare koze pa itak prenehajo molsti, ker se snovi uporabljajo za prehrano ploda. Od konca januarja odnosno od začetka februarja krmimo kozo trikrat na dan. Tretji obrok hrane ji damo proti večeru. 5—4 tedne preden skoti, ji dodajmo — če le mogoče — parkrat na teden oljnate tropine ali pa laneno moko, odnosno ocedek, v katerem smo skuhalih sončnično ali laneno

seme. Te snovi vsebujejo poleg beljakovin tudi vitamine. Lanena moka močno vpliva na tvorbo mlezeve ali kolostruma, t. j. prvo gosto mleko, ki ga koza daje po skotitvi in je mladičem še prav posebno koristno.

S kozo moramo vedno lepo ravhati, zlasti pa v 2. polovici brejosti. Najbolje storimo, da jo ločimo od drugih ter pazimo, da se ne poškoduje. Nekatere živali so v tem stanju posebno srborite, se med seboj suvajo, najraje v trebuh, kar je dostikrat usodno za brejo kozo. Proti koncu brejosti naj se koza vsak dan nekoliko razgiblje in če le mogoče — na prostem. Visoko breji kozi ne dajajmo preveč pijače, zlasti vode in zadnji teden sploh nobenih močnih krmil.

Koza nosi 21—22 tednov. Navadno štejemo od dneva pripustitve 5 mesecev, t. j. 150 dni. Marsikatero družino je v teh hudih časih rešila koza. Ker občutijo danes zlasti meščani in revni ljudje v predmestju pomanjkanje mleka, so si mnogi še pravočasno nabavili kozo, ki jim daje za njih potrebo dovolj tečnega mleka. Primerno oskrbovana koza nam da 600 in še več litrov mleka na leto.



Damjan Vahen:

NOVO MESTO

(Zgodovinski oris.)

Novomeška tla so bila obljudena že v predzgodovinski dobi, kar nam pričajo mnoge izkopenine iz bronaste dobe ter grobovi iz hallstattske in latenske dobe; v rimski dobi se je tod baje raztezalo veliko mesto, v katerem je imel cesar Decius močno vojaško posadko.¹ To domnevno rimsko mesto je v dobi preseljevanja narodov porušil hunski kralj Atila, da ni po njem ostalo nikakih sledov.

¹ Valvasor, Die Ehre des Herzogtums Krain, XI., str. 659

² Oglej

V starem veku, v rimski dobi, je na ozemlju današnjega novomeškega sreza vodila znamenita rimska cesta Aquileia² — Emona³ — Praetorium Latobicorum⁴ — Crucium⁵ — Siscia,⁶ pri Praetorium Latobicorum⁴ pa se je odcepila cesta proti današnji Mirni in proti Dobrniču v dolino zgornje Krke, odkoder je vodila proti Karlovcu.

³ Ljubljana

⁴ Trebnje

⁵ Groblje pri Št. Jerneju

⁶ Sisek

V VI. stoletju so pričele velike množice Slovencev prodirati v družbi in pod gospodstvom Obrov iz južne in zahodne Rusije preko Karpatov in ob Donavi,⁷ odhod Langobardov iz Panonije v Italijo leta 568. pa je Slovencev omogočil naselitev v Vzhodnih alpah in na Krasu. En del Slovencev pa se je naselil tudi na južnem delu slovenskega ozemlja, od Gorjancev in spodnje Krke do morja in roba Furlanske doline. Najgosteje so se naselili v širokem pasu ob obeh straneh rimske ceste v seliščih iz predzgodovinske in rimske dobe. Obrskega gospodstva je Slovene rešil leta 623. kralj Samo, ko je ustanovil veliko slovansko državo, v kateri je združil vse slovenske rodove, ki pa je žal že po njegovi smrti⁸ razpadla zaradi nesloge, ki je zavladala med Slovenci. Zaradi pomoči Frankov proti Obrom, so morali Slovenci priznati frankovsko nadoblast, ki je uničila Slovencev samostojnost in povzročila politično in gospodarsko odvisnost od Frankov. Franki so začeli med Slovenci širiti katoliško vero, proti kateri pa so se Slovenci po smrti vojvode Hotemiša⁹ uprli ter izgnali katoliške duhovnike iz dežele. Nastali so hudi domači boji, katerim je napravil konec frankovski cesar Karol Veliki,¹⁰ ki ga je pozval oglejski patriarh Pavlin II.¹¹ da naj si Slovence podvrže in jih pridobi za krščansko vero. Ker sta med Slovence pošiljala svoje misijonarje oglejski patriarh in solnograški nadškof, je prišlo med obema do hudega spora, ker sta si oba lastila cerkveno oblast nad slovensko zemljo: oglejski patriarh se je skliceval na starodavne pravice, da je slovensko ozemlje pripadalo že v rimski dobi Ogleju, solnograški škof pa se je skliceval na to, da njegovi misijonarji delujejo v deželi že poldrugo stoletje. Cesar Karol Veliki je povabil oba v Achen leta 811., kjer je razsodil, da naj bo meja med obema škofijama reka Drava od izvira do izliva v Donavo. Tako so tudi novomeška tla prišla pod cerkveno nadoblast oglejskega patriarha ter ostala pod oglejsko cerkveno oblastjo do leta 1751., ko so prišla pod oblast goriskega nadškofa; od leta 1787. pa pripadajo ljubljanski škofiji.

V XII. in XIII. stoletju so se na novomeških tleh nahajale pristave in kmetije stiške opatije, ki so jo ustanovili bratje Henrik, Ditrih in Majnhalm Višnjegorski s privoljenjem oglejskega patriarha Peregrina I. Stiška opatija je uživala velike

svoboščine ter je bila v srednjem veku samostojna gospoščina, ki je imela za svoje podložnike sprva pravico sodstva, od leta 1319. pa celo pravico krvnega sodstva.¹² Do ustanovitve ljubljanske škofije je bil stiški samostan cerkveno središče za vso Slovensko marko, kateremu je pripadalo mnogo župnij, med njimi šentviška župnija z 72 podružnicami, župnije Žužemberk, Dobrnice, Bela cerkev itd.,¹³ bil pa je tudi velikega gospodarskega pomena, kajti stiški menihi so iztrebili gozdove pri Laščah, ob Krki „na Weinhofu“ pri Novem mestu, ustanavljali pristave ter zasadili vinograde.



Dolenjske noše
(Po Valvasorju)

Prvotno naselje na kraju današnjega Novega mesta je nastalo že leta 1081, ter se je imenovalo Gradec,¹⁴ ki je bilo središče posestev stiškega samostana ob Krki ter bivališče stiškega oskrbnika; stiški samostan je imel tod mnogo posestev, saj je ob ustanovitvi stiške opatije oglejski patriarh Peregrin I. leta 1155. podaril samostanu več vinogradov na Trški gori, Hartwig pl. Valchenberg je leta 1277. podaril samostanu kmetije v Ločni, Henrik in Ulrik pl. Montparis sta podarila leta 1530. in 1532. več kmetij v Bršljinu, Henrik pl. Sicherstein pa je leta 1549. prodal samostanu več zemljišč v Dolnjem in Zgornjem Kamenju.¹⁵

Prvotno naselje Gradec pa je moralo biti zelo majhno, kajti mala mestna cerkva, ki so jo podrli proti koncu XIX. stoletja, se je imenovala „sv. Anton v gozdu“, kar nam potrjuje, da je bil v tem času na kraju sedanjega Antonovega ali Florijanovega trga še gozd.

¹² Zadrugar XVII. (1941.), str. 280

¹³ dr. J. Gruden, Zgodovina slovenskega naroda, 1. zv., str. 108

¹⁴ Idiographia seu rerum memorabilium monasteri Sitticensis descriptio; državni arhiv v Ljubljani

¹⁵ Mittheilungen des historischen Vereines für Krain, 1859., str. 4

⁷ Milko Kos, Zgodov. Slovencev, str. 28

⁸ leta 658.

⁹ (Kajtimara) leta 769.

¹⁰ 763.—814.

¹¹ 787.—802.

Iz prvotnega naselja se je 250 let pozneje razvil „oppidium Markstatt“,¹⁶ ki se prvič omenja leta 1331, kot trg z vsemi trškimi pravicami, ki je bil obzidan in močno utrjen.

7. aprila 1365. je vojvoda Rudolf IV. Habsburški, ki si je pridobil tudi ime „Ustanovnik“, ker je ustanovil mnoge



Rudolf IV. Ustanovnik

ustanovil mnoge kulturne ustanove,¹⁷ povzdignil „oppidium Markstatt“ v mesto ter mu podelil mestne pravice: v ta namen je dobil od stiškega opata Petra stari Gradec, 11 kmetij v Ločni in 18 kmetij in 1 mlin v Bršljinu v zameno za 26 kmetij pri župniji Trebnje, na Pristavi v Slovenji vasi, Roženpergu, na Sv. Štefanu v Brodu in v Bršljinu ter desetine v župniji Šmarje, katere prispeva 81 kmetij, vsaka po dva snopa, tretji snop pa naj pripade tamkajšnjemu vikarju.¹⁸

Vojvoda Rudolf IV. Ustanovnik je ta neznatni trg „oppidium Markstatt“, ki je imel samo nekaj po skalnatem pečevju raztresenih selišč, povzdignil v mesto, ki ga je imenoval po sebi „Rudolfswert“,¹⁹ da bi postalo središče avstrijskih posestev na Dolenjskem ter da bi tako vso Dolenjsko, ki se je tedaj imenovala „Slovenska Marka“ pridobil pod avstrijsko oblast. Toda novoustanovljeno mesto Rudolfswert so ljudje začeli nazivati že kmalu po ustanovitvi „Neustattl“, „Newstadel“ ali pa tudi „Newstetlein“. Cesar Friderik III.²⁰ imenuje v neki listini iz XV. stoletja²¹ mesto Rudolfswert z

¹⁶ utrjen kraj v „Slovenski marki“

¹⁷ zgradil cerkev sv. Štefana na Dunaju ter pri njej ustanovil kolegiatni kapitelj, ustanovil dunajsko vseučilišče, ustanovil Novo mesto

¹⁸ P. pl. Radics, Gegenäbte von Sittich, str. 24, sl.

¹⁹ Mittheilungen des Musealvereines für Krain, 1889., str. 8

²⁰ 1435.—1495.

²¹ 15. maja 1458.; Mittheilungen des historischen Vereines für Krain, 1865, in 1866.

imenom „Neustadt“, Primož Trubar pa ga naziva v svojih pismih leta 1562, „Novameisto“,²² leta 1563, pa „Newstättl.“²³ V XVI., XVII. in XVIII. stoletju so Novo mesto nazivali v vseh uradnih listinah „Neustadt“; zato je cesar Jozef II.²⁴ leta 1783. prepovedal rabo imena „Rudolfswert“ ter ga nadomestil z imenom „Neustadt“, ki je ostalo tudi v času francoske Ilirije,²⁵ v katerem je imela novomeška občina pečat z napisom „La ville de Neustadt“.

Ob ustanovitvi mesta je vojvoda Rudolf IV. Ustanovnik podelil mestu tudi grb, ki je predstavljal njega, sedečega na rdečem baržunastem prestolu, pokritega z vojvodsko krono, držčega v levici državno, s križem okrašeno zlato jabolko, v desnici pa na meč pritrjeno avstrijsko zastavo. V ozadju so mu svetila tri sonca na desni in trije mesečevi krajci na levi strani.



Grb
Novega mesta
ob
ustanovitvi.

Na čelo mestne uprave je postavil mestnega sodnika, ki je imel pravico sprejemati nove meščane, razsojati prepire med meščani ter soditi tujce, ki bi škodovali mestu. Prav tako je ustanovitelj mesta določil, da mora sodnik obtožencu napovedati sodno obravnavo 14 dni pred razpravo. Mestni sodnik je imel na ozemlju mestnega pomirja tudi pravico krvnega sodstva: kot znak mestnih pravic in pravice sodstva so na mestni hiši izobešali ob sejmih roko, ki je držala meč in mestni grb.

Mestno pomirje, na katerem je imel novomeški mestni sodnik pravico sodstva, je obsegalo poleg mesta še vasi Ločne, Mačkovec, Lešnice, Jelše, Češnjice, Trško goro, Zdinjo vas, Dolenje in Zgoranje Kamenje, Dobravo, Boršt, Dalnji Vrh, Hudo, Potočno vas, Veliko in Malo Bučno vas, Bršljin, Kal, Prečno, Čečno vas, Griblje, Birčno vas, Cegelnico in Pako.²⁵ Tako je meja mestnega pomirja potekala od mesta ob reki Krki do izliva Prečine v Krko, ob Prečini do izvira pod gradom Luknja, od tod čez Kal in okoli Kačjega Hriba pod Strmcem do Pimerka, mimo Zdinje vasi pod Hmeljnikom do Grčevja,

²² Kostrenčič, Urkundliche Beiträge zur Geschichte der protest. Literatur, str. 105

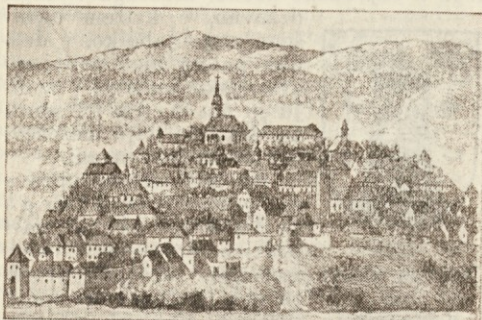
²³ kot 22, str. 148

²⁴ 1780.—1790.

²⁵ 1809.—1815.

kjer izvira potok, ki je mejil do svojega izliva v Krko pri Lešnici mestni sodni okraj.²⁵

Ker je bila oblast mestnega sodnika okrog in okrog obdana od samostojnih gosposčin, ki so imele same pravico sodstva za svoje podložnike ter so si plemiči, lastniki teh gosposčin, večkrat hoteli polastiti kako vas in jo podrediti sebi, so sodnik in mestni svetovalci vsako leto objezdili meje mestnega pomirja ter pri vsakem mejniku dali ustreliti, da bi ne zastarele njihove pravice, ki jim jih je podelil ustanovitelj mesta. Ta slovesna ježa ob meji mestnega pomirja se je ohranila vse do začetka XIX. stoletja.



Novo mesto v Valvasorjevi dobi.
(Po Valvasorju)

V ustanovni listini je vojvoda Rudolf IV. določil, da vsakdo, ki se naseli v mestu prvih sedem let, ne plačuje nikakih davkov ter da so v tem mestu tudi plemiči podrejeni oblasti mestnega sodnika, ter so morali prav tako kakor drugi meščani plačevati davke, pomagati pri popraviljanju mestnega obzidja, itd. Meščani svojih nepremičnin vse do leta 1787., ko je cesar Jožef II. ukinitel ta privilegij,²⁶ niso smeli prodajati drugemu, kakor meščanom. Trgovec, ki je prišel v Novo mesto s svojim blagom, je bil 8 dni pred sejmom in 8 dni po sejmu varen pred vsemi tožbamj mestnega gospodstva.²⁷ Trgovci v Novem mestu so bili oproščeni vseh carin in drugih dajatev. Meščanom je dovolil, da so smeli v deželnih gozdovih

²⁵ Landgerichtsgrenzen von Rudolfs-werth; mestni arhiv

²⁶ „Einstandsrecht“

²⁷ Mittheilungen des historischen Vereines für Krain, 1867., str. 97

v novomeški okolici sekati les za kurjavo in stavbe.

Na Kapiteljskem hribu je bilo dokler je imel mestni sodnik pravico krvnega sodstva, morišče, konec XVI. stoletja pa je hrib kupil mestni svetnik pl. Raab, ki je prešel sredi XVII. stoletja v posest Jurija Jankoviča, ki je daroval svojo pristavo na Kapiteljskem hribu leta 1658. kapucinom, ki so tu začeli leta 1660. graditi svoj samostan, ki je napol dograjen, leta 1664. pogorel.²⁸ 4. septembra 1672. je bila cerkev s samostanom posvečena.²⁹ Kapucini pa so se vselili v samostan šele leta 1681.³⁰ 2. junija 1786. je cesar Jožef II. samostan razpustil, samostansko imetje pa je prevzel verski sklad, ki ga je oddajal vojaškemu erarju v najem za vojaško oskrbovališče; leta 1845. pa je samostan kupila od verskega sklada država ter je še sedaj državna last.

Kakor vsa srednjeveška mesta, je bilo tudi Novo mesto obzidano; skozi obzidje so vodila v mesto Ljubljanska ali Zgornja vrata in Karlovska ali Spodnja vrata.

Ljubljanska vrata so bila na obeh straneh utrjena z močnima stolpoma; poleg vrat je imel mestni vratar sobico, iz katere je nadzoroval vse v mesto prihajajoče ljudi ter pobiral mitnino, stanovanje pa je imel nad vrati. V obrambnih stolpih poleg vrat so bile ječe za kaznovane meščane. Severna stran mesta je bila najmočnejše utrjena, kajti na vseh drugih straneh je mesto obdajala Krka, zato so bili na tej strani močni obrambni stolpi.

Na nasprotni strani Ljubljanskih vrat so bila Karlovska vrata, ki so imela dvojna železna vrata; ena vrata so se odpirala v mesto, druga pa na most, ki je stal pred vrati. Tudi pri teh vratih so bili obrambni stolpi, vratar, v stolpih pa ječe. V obzidju pa je bilo vsekanih tudi nekaj prehodov, skozi katere so mogli meščani priti do Krke.

²⁸ Vicedomski arhiv

²⁹ Napis na cerkvenih vratih: „Anno 1672 die 4. Septembris haec ecclesia ab Illustrissimo Jeane Senoglyanovich, Episcopo Segniensi et Modrusensi, ad honorem S. Josephi consecrata est.“; Valvasor, Die Ehre des Herzogtums Krain, XI., str. 487.

³⁰ Chronicon Rudolfswertensis, I., str. 189

(Se bo nadaljevalo.)

Če smo zvesti zadrugi, smo zvesti sebi. To je veljalo včeraj in velja še danes.

Zadružni vestnik

Iz uprave

Nakupovalni termini za februar in marec 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
2. II. III.	A, B	Škofljica — Grosuplje vklj	9. II. III.	L, Z	Brezovica — Borovnica Vrhniška proga
3. II. III.	C, Č, D, E	Višnja g. — Mirna Peč Trebnje — Št. Janž	10. II. III.	M, N,	—
4. II. III.	F, G	Novo mesto loco Novo m. — Straža T.	11. II. III.	P	—
5. II. III.	H, I, J	Čušperk — Kočevje	12. II. III.	R, Ž	Verd — Rakek
6. II. III.	K	—	13. II. III.	S, T	D. M. v Polju Zalog
8. II. III.	K, O	Kandija — Metlika	15. II. III.	U, V, W	
			16. II. III.	—	Ježica

Opomba: Nakupovalni termini so torej v obeh mesecih določeni na iste datume!

Delitev racioniranih živil v februarju

Meseca februarja 1943 bodo dobili potrošniki sledeča racionirana živila:

1. Na navadno živilsko nakaznico:

dnevno 150 gr kruha ali 125 gr krušne moke ali 225 gr koruz. moke; mesečno 1.800 gr riža, 200 gr testenin, 500 gr sladkorja, 100 gr slanine, 200 gr masla, 1 dcl olja, 100 gr mila.

2. Na dodatno živilsko nakaznico SD I (za ročne delavce):

dnevno 150 gr kruha ali 125 gr krušne moke ali 225 gr koruzne moke.

3. Na dodatno živilsko nakaznico SD I + II (za težke delavce):

mesečno 500 gr riža, 100 gr testenin ter dnevno 250 gr kruha ali 208 gr krušne moke ali 375 gr koruzne moke.

4. Na dodatno živilsko nakaznico SD I + II + III (Za najtežje delavce):

mesečno 500 gr riža, 100 gr testenin ter dnevno 350 gr kruha ali 292 gr krušne moke ali 525 gr koruzne moke.

5. Na dodatno živilsko nakaznico GM a (za otroke do 3 let):

mesečno 900 gr riža, 100 gr testenin, 500 gr sladkorja.

6. Na dodatno živilsko nakaznico GM b (za otroke od 3—9 let):

mesečno 100 gr sladkorja.

7. Na dodatno živilsko nakaznico GM c (za mladino od 9 do 18 leta):

mesečno 100 gr sladkorja; dnevno 50 gr kruha ali 42 gr krušne moke ali 75 gr koruzne moke.

Moka na vse izkaznice se bo izdajala v februarju v relaciji: na 22 odrezkov enotne in na 6 odrezkov koruzne moke.

V primeru, da bi se gornje količine blaga kaj spremenile, bo to objavljeno v dnevnem časopisu.

Glede razdelitve sira, marmelade in soli, boste točno obveščeni naknadno.

Koristi, ki jih imaš od zadruga, so neprimerno večje kot žrtve, ki jih doprinašaš zanjo.

Prodajalna manufakture

Opozarjamo vse člane, ki prihajajo kupovat manufakturno blago in galanterijo, da naša manufakturna trgovina nima več vhoda neposredno s ceste. Stari vhod smo zaprli, izložbena okna na vsaki strani vrat so sicer še ostala, toda vse blago je prenešeno iz pritličja v prvo nadstropje trgovine. Novi vhod je sedaj v prvem nadstropju in je tu osredotočena vsa prodaja. V manufakturno trgovino prideš torej, če greš skozi glavni vhod v hišno vežo, zaviješ desno po stopnicah v prvo nadstropje in tu prva vrata desno.

Prejšnji vhod smo zaprli in združili vso prodajo v enem lokalu v prvem nadstropju zaradi štednje. Poslej ni treba več razsvetljevati in ogrevati mrzlih spodnjih prostorov, kar pomeni lep prihranek; blaga pa itak nimamo toliko, da bi ga bilo dovolj za prostore v pritličju in za prostore v prvem nadstropju. Prejšnji galanterijski oddelek v pritličju smo priključili gostilni in je nastala iz njega udobna in lepa gostinska dvorana, ki jo zlasti ob sobotah in nedeljah gostje prav radi posejajo, ker je zelo domačna.

Po zmernih cenah imamo v naši manufakturi še vedno na zalogi primerno količino blaga za moške, ženske in otročje obleke, trpežne moške, ženske in otročje nogavice, boljše in cenejše rokavice, naramnice, vezaljke, elastiko, hišno perilo, prejice, tkanine in šolske potrebščine. Tudi sukanec je večkrat na zalogi.

Omenjamo posebno, da smo prejeli večjo pošiljko rjave kontenine stare kakovosti in široke 80 cm, ki jo prodajamo po Lir 50'—.

Posečajte našo manufakturno trgovino!

Člane s proge, ki naročajo manufakturno blago pismeno, opozarjamo in prosimo, da prilože svojemu naročilu vedno tudi oblačilne karte. Če oblačilnih nakaznic ne prejmejo z naročilom, ne moremo izdati tekstilnih izdelkov, ki so vezani na nakaznico. Preden pa na pismen poziv naknadno dobimo nakaznice, je pa izdelek, ki ga želi naročnik kupiti, lahko že razprodan.

Cenik živil

Mlevski izdelki:		Žitna kava:	
Moka, enotna	kg Lit 2'75	Proja, mešanica	kg Lit 19'—
Moka, koruzna	„ „ 2'20	Žikina mešanica	„ „ 19'—
Testenine:		Ostale kavine primesi:	
Polži	kg Lit 4'15	Cikorija Franck	½ kg Lit —'—
Špageti	„ „ 4'15		
Riž:		Mast:	
Prima	kg Lit 5'15	Čajno maslo	kg Lit 28'90
Deželni pridelki:		Ribe - pastete:	
Čebula, domača	kg Lit 2'80	Sardele, očiščene v slani vodi	2 kg Lit 173'—
Česen	„ „ 10'85	Sardele, očiščene v olju, vel doza	kom. „ 17'—
Krompir	„ „ —'—	Sardele, očiščene v olju, mala doza	„ „ 12'—
Ptičja hrana	„ „ 15'—	Sardele, v slani vodi	„ „ 2'25
Sadje, južno:		Sardele v olju	„ „ 2'50
Cvebi	kg Lit 52'—	Delikatese:	
Grozdiči	„ „ —'—	Kondenz. mleko v prahu	1 doza Lit 14'40
Limone	kom. „ 0'60	Naš čaj	zav. „ 5'80
Rožiči, celi	kg Lit	Naš čaj, stekl. velika	„ 34'—
Rožičeva moka	„ „	Naš čaj, stekl. mala	„ 19'50
Sladkor:		Lipovo cvetje v zavitkih	Lit 15, 10 in 5'—
Sipa, drobna	kg Lit 7'90	Paradižnikova zabela	
Bonboni, navadni	„ „ 40'—	½ kg doza	kom. „ 18'—
Bonboni, Fondan	„ „ 50'—	Gorčica, odprta	kg „ 20'—
Sol:		Juhan, mali	stk. „ 6'—
Morska	kg Lit 1'50	Juhan, veliki	„ „ 12'30

Juhan, na drobno	dkg. Lit	0'70
Kumarce	kozarci	„
Kvas	kg	20'—
Kocke „Dado“	kom.	0'30
Marmelada I	kg	16'55
Marmelada II	„	—
Paradižnik, male doze	kom.	—
Sir Pielle-Roma	kg	22'40
Sir parmezan	„	32'10
Soda, jedilna,	zavitek	4'80

Pudingi in pecilni praški:

Rumenilo	zav. Lit	0'65
----------	----------	------

Dišave:

Janež	zav. Lit	1'15
Kamilce	kg	36'—
Kumna	zav.	0'95
Lavorjevo listje	„	0'40
Paprika	„	5'—
Popper, cel in mlet	„	5'—

Tekočine:

Kis za vlaganje	ltr. Lit	7'40
Kis, vinski	„	5'20
Olje - nadomestek,	1 l 24'—, ½ l	15'—
Olje, namizno	ltr.	15'50
Brandy a 0'35 ltr.	stk.	—
Brandi a 0'70 ltr.	„	—
Liker Pelinkovec	ltr.	—
Krema-marsala	„	45'—
Žganje, vinsko	„	60'—
Vino Traminec	„	12'85
Vino Muškati	„	—
Vino Vermut I*	„	27'80
Limonin sok, sladek	kg	—
Oranžada S. Pellegino	1 stk.	4'50

Potrebščine za perilo:

Milo enotno	kg Lit	4'50
Milo tekoče, toaletno	stk.	8'50

Pralni praški:

Pralin	zav. Lit	1'50
„Henko“ soda	„	1'90
„Luca“ (Lux)	„	2'50
Persil	„	5'—
Vesela perica	„	1'90
Snezinka in Belinka	„	2'80
Ilirija (Pere sam)	„	5'—
Soda za pranje	kg	—
Lug	„	—

Druge potrebščine:

Plavilni papir	zav. Lit	0'65
Pralni stroji, pločev., mali	kom.	53'—
Pralni stroji, pločev., vel.	kom.	38'—
Vrvi za perilo razne dolžine	kg	30'—
Ščipalke za perilo	kom.	0'50

Toaletni predmeti:

Milo, toaletno		
„Planinka“	kom. Lit	5'50
Chlorodont, zobna krema, mala	tuba	5'50
Chlorodont, zobna krema, velika	„	5'50
Perle Mail	„	5'50
Olje, orehovo, pristno	stkl.	6'—
Olje za sončenje in masažo	„	6'—
Krema za kožo „Magador“	doza	9'—
Šampon „Elida“	zav.	2'50

Potrebščine za čevlje:

Krema, črna, mala	škt. Lit	5'40
„ rjava	„	in
„ rumena	„	4'40
„ bela	„	—
Mast za čevlje ¼	„	6'50
Krtače za blato	kom.	8'—
Krtače za mazanje	„	5'20
Krtače za svetljenje	„	10'—
Vežalke, črne, kratke	par	1'50
„ „ dolge	„	2'—
„ „ rjave, kratke	„	1'50
„ „ dolge	„	2'—
„ usnjene, črne	„	2'10
„ usnjene, rjave	„	2'10

Razno:

Barva za piruhe	zav. Lit	0'40
Barva za piruhe	„	—
Ostara papir	„	1'15
Celofan papir	zav.	5'60
Črnilo	stkl.	1'50
Grafit	kom.	0'20
Gobice za pomivanje	„	1'50
Krtače za obleko	„	12'—
„ za ribanje I	„	7'50
„ za ribanje II	„	4'50
„ za roke	„	6'—
„ za roke, dvostranske	„	7'50
„Mali sadjar“	knjiga	2'—
„Mali vrtnar“	„	1'90
Metle, male	kom.	15'—
Metle, velike	„	14'55
Metlice, za obleko	„	4'40
Metlice, za posodo	„	1'45
Metlice, otroške	„	4'40
Nočne lučke	škt.	—
Obešalniki za obleko	kom.	1'15
Olje za šivalne stroje	stkl.	2'90
Omela, mala	kom.	20'—
Omela za parkete	kom.	42'—
Pasta za peči	škt.	1'15
Peresniki	kom.	0'75
Pergament papir, veliki	„	1'—
Pesek za emajl. posodo	zav.	1'50
		in
		2'—
Sveče	kom.	—

* Vsa vina se prodajajo samo v združnih gostilnah.

Predpražniki III (slama)	kom. Lit	4—	Vera in Kristal		
Semena, razna mali	zav. „	1—	(mesto Vim-a)	zav. „	2'10
Sidol	doza „	2'90	Vžigalice	škt. „	0'25
Svitol	„ „	3'90	Zobotrebc	zav. „	0'25
Solnice, lesene	kom. „	—	Boracil, čistil. prašek	„ „	4'80
Štručnice, velike	„ „	3'40	Papir, toaletni	„ „	2'50
Svinčniki, navadni	„ „	0'65			
Svinčniki, tintni	„ „	1'35			
Smirkovo platno, rjavo	„ „	3—	Oglje	kg Lit	—
Tepači, veliki	kom. „	—	Vulkanit	„ „	5'40
Umetno gnojilo	kg Lit	—	Drva	„ „	0'30

Kurivo:

Iz naših prodajalen

NABAVA DRV. — Obveščamo vse naše člane in ostale železničarje nečlane, da smo prejeli od Mestnega prehranjevalnega urada sezname za razdelitev drv, v kolikor jih še pritiče posameznikom do konca meseca marca t. l.

Drva sedaj izdajamo vsem našim članom in ostalim železničarjem le na podlagi seznamov, ker karte za kurivo železničarjem še niso izdane. Zato naj se vsi člani in ostali železničarji stanujoči v občini Ljubljana, ki kart za kurivo še nimajo, **nujno zglaš** v naši prodajalni Šiška ter naročijo še preostanek drv. **Drva razvažamo tudi na dom.**

Ne čakajte toraj na karte, da termin za nabavo drv ne poteče.

Ko bodo dospele karte za kurivo, bomo o tem obvestili članstvo po službenih edinicah. Po sedanji odločitvi jih bodo vsi železničarji prejeli v naši zadrugi v Šiški, čim bo urejena zadeva glede režijskega premoga.

„**NAŠ ČAJ**“ — močno osladkan čajni sirup nadomešča v sedanjih časih popolnoma sladkor ter je tudi zdravilen. Prodajamo ga v obeh prodajalnah v velikih originalnih steklenicah po Lir 34—, v malih pa po Lir 19'50.

BRINJEVEC. — Prejeli smo partijo brinja po ugodni ceni in smo zaradi tega znižali ceno brinjevcu na Lir 60— za liter. Je izborne kakovosti in garantirano čist ter ima 45% jačine. Dokler je na zalogi, kupujte ga!

BRINJEVO OLJE. — Kot postranski produkt pri kuhanju brinjevca se pridobiva tudi brinjevo olje, vendar v zelo mali količini. Brinjevo olje vsebuje eterična olja, ki se uporabljajo v zdravilne namene, za masažo, revmo itd. Prodajajo ga vse naše prodajalne v lepo opremljenih steklenicah s patentnim zamaškomo po Lir 13— za steklenico.

SIRKOVEGA PLATNA raznih številčk je še nekaj na zalogi. Naročite ga dokler je na razpolago!

ČEBULA. Prejeli bomo še nekaj čebule, na kar člane že danes opozarjamo.

FIZOLOVA MOKA. Skuhajte fižol, ga ohladite, ohlajenega pasirajte na mesoreznicah, posušite vse to na štedilniku; ko je popolnoma suh, ga zmeljite na kavnem mlinčku in dobili boste dobro fižolovo moko, ki zgosti vsako juho, in je zelo redilna. Tudi je priporočljiva za pošiljanje v paketih. Izboljšate jo še, če ji primešate maščobo.

Suhe gobe lepo sušene prodajamo zavitek 10 dkg po Lir 13—.

Iz uredništva

Naše čitatelje obveščamo, da bo „Zadrugar“ poslej izhajal prvega vsakega meseca, in sicer samo na 8 straneh. Nadalje opozarjamo, da so v tej številki objavljeni nakupovalni termini za mesec februar in marec.

„Zadrugar“ izhaja 1. vsakega meseca in stane celoletno 15— L, posamezna številka 1'50 L. Naroča in reklamira se pri upravnem odboru N. Z. Ž. L. P., Ljubljana, Cesta Soške divizije, kamor se pošiljajo tudi dopisi. — Odgovorni urednik: Dr. Benko Leopold, Bleiweisova cesta šte. 89. — Tiskali J. Blasnika nasled., Univerzitetna tiskarna in litografija d. d. v Ljubljani. — Odgovoren V. Jeršek.