

Naše malo gospodarstvo

Paljk Leopold:

Perutninar v novembru

Kokoši v novembru.

1. novembra začenja perutninar novo perutninarsko leto, ki traja do 31. oktobra naslednjega leta. Kdor je vestno in natančno zapisoval skozi leto dni vse stroške in dohodke svoje kurjereje, kaj lahko sedaj ugotovi čisti dohodek. Nemški perutninarji začenjajo novo poslovno leto z dnem, ko jaračica prenese. V primeru, da znese prvo jajce 1. septembra, šteje njih poslovno leto polnih 14 mesecev, ker prištevajo jajca, znesena pred 1. novembrom, k onim, ki jih kokoš znese v 1. letu nesnosti. Perutninarji v USA pa računajo poslovno leto 365 dni, začenjajoč z onim dnem, ko jaračica prenese.

Nastopila je hladna jesen. V mrzlih deževnih dneh imejmo kokoši v kurnici in le ob lepem vremenu jih spuščajmo na prosto. Seveda je treba, da ima perutnina svetle in zračne kurnice, ker se v mračnih in zatohlih ter zasilnih prostorih pod stopniščem in nad svinjaki perutnina kaj slabo počuti. In kmetih se sicer godi kokošim kaj bolje kot pri mestnih rejcih. Tam se podnevi zadržuje perutnina pod šupami in kozolci, kjer tudi najde še marsikatero raztreseno žitno zrnce. Kdor ne razpolaga s prostorno kurnico, naj priskrbi kokošim vsaj pokrito lopo, kamor se živali zatečejo v neugodnem vremenu. Umljivo je, da se premočene živali kaj rade prehlade. Za vremenske spremembe so posebno občutljive jaračice, ki so nam ravno prenesle. Mokra in premražena jaračica navadno takoj preneha nesti.

Kdor nima tedaj prostorne kurnice, naj poskrbi kokošim vsaj za pokrito brskališče, ki mora biti vedno suho. Brskališče naj posuje s suho mivko in s presejanim pepelom. Perutnina ostaja čez dan v tem prostoru, kjer se po mili volji v mivki koplje, brska in grebe. Ako poskrbimo z vsakodnevnim čiščenjem, da je brskališče snažno, lahko natrosimo živalim zrnje kar

po tleh, da je perutnina prisiljena gibati se. Čim bolj pa se kokoši giblje, tem lažje presnavlja hrano. Kjer pa ni brskališča, počepa kokoš na gredah in pase v kotu lenobo.

V mrzlih deževnih dneh imejmo kokoši v kurnici odnosno v pokritem brskališču, ki ga najbolje uredimo poleg kurnice. Napajalnik postavimo 20 do 25 cm od tal na primerno ogrodje ali mizico, da ga brskajoče kure ne nasmetijo. Pod posodo natrosimo mivko ali pa šotni drobir, ki vpija vlago.

Kdor razpolaga z zelenjavo (ohrovotom, zeljem in dr.), naj jo pridno daje živalim zrezano v mehko zamešano krmo. Slabo razvite zeljne glave in ohrovot obesi v košaro spleteno iz žice ali pa v gare pritrjene na steno. Celo peso zapičimo na dolg žebelj, da žival kljuje vanjo. Kokoši so prisiljene poskakovati in kljuvati zelenjavo. Ako nimamo druge zelenjave, si lahko pomagamo s skaljenim ovsom. Pripravimo si ga takole: Oves namakamo 24 ur v vodi, nakar ga razprostremo 2—3 cm na visoko na mrežo ali pa v nizke zabožčke, ki jih postavimo na toplo peč ali k štedilniku. Vsak dan oves orosimo z vodo. Ko so klice 1½ cm dolge, ga pokrmimo živalim. Na kljun in dan zadostuje 10 g suhega ovsa. Z žitom krmimo perutnino pod noč. 30 g raznega žita povsem zadostuje na kljun in dan. Mehko zamešano krmo nekoliko pogrej in krmi zjutraj in opoldne.

V mrzlih dneh se kaj pogosto pojavlja pri kokoših driska. Bolezen preprečimo, če denemov pitno vodo košček čiste železne galice ali železnega vitrijola (ne pa modre galice).

Pazimo, da ne zdrkne pozimi v kurnici živo srebro v toplomeru pod ničlo. Zato je treba že pred zimo leseno kurnico zavarovati s slamo ali s koruznico. Seveda moramo kurnico tudi pozimi redno zračiti, ker tudi perutnina uspeva lepo samo v čistem zraku. Zato so najmanj primerni za perutnino goveji hlevi, kjer se zbira sopena in je zrak pokvarjen zlasti še pod

stropom, kjer imajo na kmetih pritrjene grede, kamor hodi perutnina prenočevati.

Čez zimo ohranimo le tiste kokoši, ki jamčijo, da nam bodo v novem letu pridno nesle. Vse druge kokoši, zlasti nad 5 leta stare, zakoljimo odtodno prodajmo.

Gosi in race.

Plemenske gosi krmimo z žitom le skopo, da nam prezgodaj ne začno nesti. Čim več pa jih spuščajmo na prsto in k vodi ter krmimo s korenjem in drugo zelenjavo. Za zakol namenjene živali pa je treba prej opitati. Gos zapremo v tesno in zračno kletko ter jo krmimo s kuhanim in zmečkanim korenjem in krompirjem ter s skaljenim ovsom. Vsaj dvakrat tedensko ji namesto zamešane hrane damo žgance iz polovice ovsenega in polovice koruznega zdroba, zamešane če le mogoče s posnetim mlekom ali pinjavecem. Med krmo jim tudi primešamo nekoliko lesnega ogolja, ki služi živalim za prebavo. Živali dajaj obilo zrezane zelenjave (ohrovt, zelja, listov zelene itd.). Ne splača se pitati gos nad tri tedne. Starih gosi pa se pitati sploh ne priporočaj, ker ne pridobe na teži. Preden jih zakolješ, jih pusti k vodi, da si osnažijo perje.

Dobre plemenske gosi lahko obdržiš za pleme tudi 10—12 let, medtem ko je nad 5 leta star gosak plemenjak že izčrpan in zato nesposoben za nadaljnjo zrejo.

Race nesnice krmj obilno ter jim vsaj zvečer natrosi zrnje. Dajaj jim ga namočenega, ker ga bolje izkoristijo kot suho žitno zrnje. Tudi jim dajaj čim več zelenjave, ki jih ohranja zdrave. Ker se nesnice težko privadijo nesti v gnezdu, poišči jajca vsako jutro v kurnici med slamo. Poskrbi, da bodo imele race vedno suho ležišče. Zdaj je najprimernejši čas, da si nabaviš plemensko žival v svrhu osvežitve krvi, saj je znano, da se race le polagoma privadijo novim razmeram in novemu domu. Zato nikar ne odlašaj z nakupom do spomladi. Ne krmj plemenskih živali preobilno, da se ne opitajo. Race lahko obdržiš za pleme 4—5 let, racmana pa ne nad 2 leti.

Domači kunci

Počasi prehaja kuncerejec z zelenega na suho krmljenje. Ker prenagel prehod živalcem škoduje, je treba le polagoma navajati kunce na suho krmo. Vsekakor pa morajo imeti kunci tudi pozimi nekoliko zelenja ali pa vsaj peso, korenje, krompir in dr. Pomniti moramo, da je naravna prehrana kunccev zelena krma. Zato tudi brez nje ni v kuncereji uspeha. V jaslih pa morajo imeti živali vedno na razpolago zdravo in suho seno. Kunci radi žro tudi ovseno slamo pomešano s senom.

Odpadke iz kuhinje prekuhaj in zamešaj med otrobe. V mehko hrano deni vsaj trikrat na teden ščepec poklajnega apna in tudi nekoliko soli, ki pospešuje prebavo. Ko pa začne zmrzovati, odstrani iz korit vse ostanke zmrzle hrane. Prav tako škoduje kuncem zmrzla pesa in korenje. Ker je kunec glodavec, mu položi v kletko kos veje, da si na njej brusi svoje zobe. Najraje gloda kunec jablanove veje.

Živali, ki jih nameravamo zaklati, za-primi 3—4 tedne v tesne kletke in jih opitajmo. Kuhan in zmečkan krompir, krompirjevi olupki, pomešani z otrobi odtodno z deteljničnim drobirjem so najprikladnejša hrana za pitanje živali. Ako le premoremo, pokladajmo živalcem zvečer nekoliko ovsa in koruze. Kdor ima posneto mleko ali pinjavec, naj z njim zameša mehko hrano. Pozna jesen je najprimernejša za pitanje. Kunci dobe lep kožuh, če jih krmimo z lanenim semenom in s tropinami. Lep blesk dobi kožuhovina zlasti po sončičnem semenu. Laneno in sončično seme ter tropine polagamo kuncem v majhni količini med zamešano hrano. 10 dni pred zakolom pa prenehamo krmiti s temi krmili, ker bi sicer imelo meso po njih čuden okus.

Vsak teden moramo kunce, določene za zakol, dvakrat skrtačiti. S ščetko potegujemo proti dlaki, da odstranimo odmrlo dlako, istočasno pa pospešimo krvni obtok in rast nove dlake.

Zdaj je tudi najprimernejši čas, da si nabavimo dobre plemenske živali. Kdor razpolaga s časom, mu zlasti v današnjih težkih časih tople priporočam angorce, ki dajejo odlično meso in tudi dragoceno „volno“. 1 kg volne na leto dobimo že od 3—4 volnarjev. Kdor pa nima časa za nego angorcev, naj si nabvi kako drugo gospodarsko pasmo, kakor ovnače, orjake ali modre dunajčane.

Pravilno sušenje kunčjih kožic.

Reja domačih kunccev se še prav posebno splača, izkoristimo vse, kar nam živalca daje, predvsem meso in kožo, pri angorcih pa tudi „volno“. Dobro kožuhovino pa bomo dobili le od takih živali, ki smo jih skrbno negovali. Ako hočemo dobiti prvovrstno krzno, moramo kožo takoj, ko smo kunca zaklali in odrli, pravilno napeti in posušiti.

Vsakdo ve, da so zimske kožice najboljše. Pozimi ima kunec najgostejšo in najlepšo dlako. Seveda umni rejec ne zavrzne tudi poletnih kožic, ki jih lahko ustroj za usnje ali pa za krpe, ki jih rabi za pomivanje oken. Praktičen rejec ne zavrzne nobene kožice, ampak odda vsako strojarju, da mu jo pravilno obdela.

Ko smo živali odrli, očistimo kožo vseh mesnih delov in sicer z lesenim nožem ali

pa z žlīco ter jo takoj napnemo na desko. Ker kupujejo krznarji raje na meh odrte kože, jih moramo seveda napeti z natezalnikom. Pri napenjanju kožic pazimo, da ne nastanejo gube, ker bi bilo potem krzno odnosno ustrojeno usnje manj vredno. Pri zgubani koži nastanejo namreč pri nadaljnji obdelavi gola mesta. Natezalnik si lahko vsakdo sam napravi. Najenostavnejši je rogvila z dvema krakoma, ki si jo vžremo v gozdu. Za natezalnik pa lahko vzamemo dve letvi s posnetimi robovi, ki jih na enem koncu skupaj zbijemo, na drugem pa pribijemo počez kratko letvico. Kot med krakoma naj ne bo prevelik, ker ni dobro kožo premočno napeti. Brž ko slečemo kunca, napnimo kožo in sicer tako, da je dlaka na notranji strani, gola koža pa na zunanji. Ko je koža napeta, se prepričajmo, če ni morda kje zgubana in če je točno v sredi. Lahko jo na konceh, t. j. na nogah pribijemo še z žeblički na les, da ne zdrkne skupaj. Kožo obesimo nato na suh in vetroven prostor. n. pr. na podstrešje, kjer se že v nekoliko dneh posuši. Nikdar ne smemo kožic sušiti pri peči ali na soncu, ker postanejo krhke in niso več za rabo. Paziti je tudi treba, da ne pridejo do kožic miši in podgane. Nalienostavnejše pa je natlačiti meh s slamo ali s papirjem.

Kožico pa lahko posušimo tudi na deski. Meh prerežemo po dolgem natančno po šivu, razprostremo kožo na primerno veliko desko tako, da je dlaka spodaj in jo pritrdimo na les z dolgimi tenkimi žeblički. Pri tem pa ne smemo kože premočno napeti. Po dolgem jo še lahko nekoliko napnemo, ob straneh pa le toliko, da ni zgubana. Z nožem zarezemo še nekoliko očesni odprtini proti uhljem, ki jih nato natakemo skozi odprtino. Uhlja bi se na spodnji strani le prav težko posušila in morda celo segnila in krzno poškodovala. Kdor ne namerava krzna prodati, najbolje stori, da uhlje sploh odreže. Ko smo kožo primerno napeli in z žebliji pritrdili, odstranimo z lesenim nožem ali pa z žlīco morebitne koščke mesa in masti. Nato odločimo kožo od deske ob žebliji toliko, da lahko kroži zrak tudi spodaj. Ko se je koža po nekoliko dneh posušila, jo odstranimo z deske, potresemo z naftalinom ter zložimo tako, da se koža dotika kože. Nato zavijemo kožice v časopisni papir in shranimo na hladnem prostoru, kamor ne pridejo miši in tudi ni moljev. Ob priliki izročimo kožice strojarju ali „žegozi“, da nam jih ustroji kot si želimo.

Rejci domačih kuncev! Sušite kunčje kožice! Nespametni so oni, ki jih zavžejo na smetišče. Pravilno obdelane kunčje kožice so dandanes veliko vredne, mnogo več kot je vredno meso, ki nam ga žival daje. Seveda so kožice čistokrvnih gospodarskih

povsem veliko več vredne kot pa kože križancev.

Koze

Polagoma prehajamo z zelenega na suho krmljenje. Kot nadomestek za zelenjavo nudimo kozi korenje, peso, repo ter v manjši meri zmečkan krompir. Repo in peso je treba pred krmljenjem osnažiti. Pozimi ne zadostuje krmiti kozo samo dvakrat na dan, zjutraj in zvečer in še takrat z ovseno slamo ali pa z ječmenovko namesto z zdravim sladkim senom. Zlasti v času brejosti ne kaže varčevati s hrano. Zjutraj krmimo kozo pred 7. uro, zvečer ne pred 6. uro. Seveda jo moramo krmiti tudi opoldne. Tudi skrbimo za kolikor mogoče mnogo spremembe v klaji. Zjutraj in zvečer dajmo seno in kot dodatek korenje ali peso, oves ali otrobe, opoldne pa kuhinjske ostanke. Na dan računamo $1\frac{1}{2}$ kg sena, 1 kg korenja, pese ali repe ter $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ kg ovsa ali otrobov. Kozam molznicam pa dajmo zjutraj in zvečer seno, oblogo iz otrobov in zmečkanega krompirja ter $\frac{1}{2}$ l zdrobljenega ovsa, opoldne pa poleg kuhinjskih ostankov še korenje ali peso. Kdaj naj kozo napajamo? Najbolje se obnese sledeči način: najprej krmimo s senom in korenjem, nato žival napojimo s postano vodo, nakar ji damo še oves. Pri pokladanju korenaste zelenjadi, repe in pese pazimo, da ni krma zmrzla. Zapomnimo si, da je zmrzla hrana strup za živali. Ne dajajmo kozi preveč listov zelja in ohrovtu, ker jo takšna krma napenja. Skrbno tudi očistimo liste zemlje in ev. gnilobe.

Ob lepih sončnih opoldnevih spuščajmo žival na prosto, da se razgiblje. Ta čas prezračimo temeljito hlev. Čist in svež zrak je izmed poglavitnih zdravstvenih pogojev. Pazimo, da ni v hlevu prepriha, ki je zlasti v času brejosti za kozo lahko usoden. Skrbimo tudi, da bo imela koza vedno toplo in suho ležišče. Vsak dan jo krmimo ob istem času. Redno jo tudi krtačimo in ji po potrebi priščipnimo predolge parklje. V zamešano hrano ji redno vsak dan dajmo ščepec soli in kavino žličko poklajnega apna.

Naš vrt v novembru

November je najprikladnejši mesec za saditev sadnega drevja in jagodičja. Seveda presajamo rastline le tedaj, če zemlja ne zmrzuje. Breskve in marelice pa presajamo samo spomladi. V težki in mrzli zemlji se sploh priporoča presajati sadno drevje le spomladi. Na novo presajena drevesa je treba močno zaliti in kolobar počresti s preperelim gnojem. Takoj ko

listje odpade, smemo tudi pričeti z obrezovanjem in z zimskim škropljenjem sadnega drevja. Z ročno žagico odžagamo vse suhe, polomljene in odvišne veje tik ob deblu. Štorov in štrcljev ne puščajmo, ker se navadno zasušijo in so drevesu le v kvar in nam v napotje. Rane zgladimo z ostrim nožem, večje pa zamažemo še s cepilno smolo. Odžagamo tudi veje, ki se med seboj križajo in drgnejo. Odstranimo vse vodne poganjke na deblu in na vznožju vej. Ostarela drevesa, ki so se že izrodila, pomladimo. V ta namen odžagamo na kratko vse veje in pustimo same rogovile, prilično tako kot to delamo, ko drevo precepljamo. Najboljše je škropiti ob vlažnem vremenu in zjutraj, dokler je skorja še vlažna. Za pozno jesensko škropljenje jablan, hrušk, ribezlja, kosmulj vzamemo 10% raztopino arborina, za slive, češplje, češnje in višnje 8%, za breskve in marelice pa 5–6% raztopino arborina. Namesto z arborinom škropimo lahko z žvepleno-apneno ali kaliforniško brozgo v 15 do 20% raztopini. S to brozgo se zlasti priporoča škropiti koščičasto drevje, predvsem breskve in marelice. Ob ugodnem vremenu (če ne zmrzuje) pognojimo pečkastemu sadnemu drevju z gnojnico. Pod drevesno krono napravimo 50–60 cm globoke luknje, ki jih ponovno napolnimo z gnojnico. Gnojnica, ki vsebuje zlasti dušik, pa ni priporočljiva za pognojitev koščičastega drevja. Na kutine cepljene pritlične hruške prisujemo z zemljo, da nam jih hud zimski mraz ne pokonča.

Debla in debelejšje veje starejših dreves temeljito ostrgajmo s strguljo in žično ščetko ter sežgimo vso nesnago, ki smo jo zbrali na razprostrto rjuho ali plahto pod drevesom. S tem uničimo veliko število najrazličnejših zajedalcev, ličink in zimskih jajčec. Zatrema pa tudi mah in lišaje.

Na sadnem drevesu obvisela plodove, tako zvane „mumije“, ki so napadeni po plesni, imenovani moniliji, je treba pobrati in sežgati. Večkrat tudi pregledjmo lepilne pasove, ki smo jih pritrdili na debla zoper zimskega pedica, če je lepivo še lepljivo. V nasprotnem primeru namažimo pasove znova.

Kdor nima hlevskega gnoja, naj pognojijo drevju vsaj z umetnim gnojili ter gnojilo plitvo podkoplje. Vsako četrto leto potresimo tudi apno.

Da nam ne bodo plemenite trte v nevinorodnih krajih (n. pr. v Ljubljani in okolici) v hudi zimi pomrle, odrezujemo rozge, zavarujemo jih s slamo ter položimo na tla. Izrežimo pri tleh tudi vse nad 2 leti stare mladike ribezlja in kosmulje.

Za gospodinje

Da bo kislo zelje okusno in trpežno.

Kislo zelje je okusno in zdravo. Tudi je ljubljansko kislo zelje znano vsepovsod in celo izven mej naše ožje domovine. Letos je zelje dobro obrodilo in je pričakovati, da ga bo na trgu dovolj. Ker si bo letos marsikateri nabavil zeljne glave in si sam pripravil kislo zelje za dom, hočem o pravi napisati nekoliko navodil.

Zeljnim glavam otrebimo zunanje nasle, nagnite in objedene liste. Nato položimo glave v kad čiste vode ali pa jih držimo pod vodovodno pipo, da izperemo z njih delce prsti in drugo ev. nesnago. Nato položimo glave na desko, da voda odteče. Posameznim glavam izrežemo kocene ali šture ter zelje zribamo s posebnimi noži. Ako imamo le nekoliko glav, zrežemo zelje lahko tudi z ostrim kuhinjskim nožem.

Za kisanje zelja potrebujemo leseno kad ali sod iz trdega lesa. Pa tudi v kamenitih posodah se zelje dobro ohrani. Posode iz mehkega lesa so za kisanje zelja in repe neuporabne. Pred uporabo moramo posodo temeljito oprati s čisto vodo in nato odcediti. Na dno potresemo pest soli, nato pa potresemo vanjo zrezano zelje, ki ga sproti stlačimo z lesenim tolkačem. Na prvo plast zelja stresemo drugo, ki jo spet posolimo in stlačimo. To ponavljamo dotlej, dokler ni posoda do vrha napolnjena. Vmes pa lahko devamo stebelca in cvetne kobule kopa in kumine. Ponekod devajo vmes na tenke rezine zrezano jabolko. Ako smo zelje ves čas dobro tlačili, se nad njim pojavi voda, tako zvana zelnica, kar je zelo važno in potrebno, da prične kvašenje in se zelje kisa.

Na vrh zelja položimo nekoliko lepih in umitih zeljnatih listov ter pokrijemo z lesenim pokrovom. Da ne preprečimo kvašenja, ne smemo zelja v začetku preveč odtežiti. Prvih 14 dni zadostuje, ako zložimo na vrh v obliki stožca one šture, ki smo jih izrezali iz zeljnih glav. Tako pripravljeno zelje pustimo kakih 14 dni v toplejšem prostoru (14–15° C). V hladni kleti napreduje kvašenje le počasi, medtem ko je v toplem prostoru končano že v 14 dneh. Po tem času odstranimo z vrha šture in zelene liste ter morda tudi zgornjo plast zelja, ki je navadno rjavo in mehko. S čisto mokro cunjjo, ki jo večkrat izperemo v vroči vodi, temeljito obrišemo lesene robove kadi, ki segajo iznad zelja. Na vrh položimo še snažno platneno krpo, nato pa poveznemo zopet pokrov iz trdega lesa ter obložimo s kamenjem, da stoji zelnica vedno nad zeljem. Kad z zeljem prenesemo zdaj že lahko v hladnejši prostor n. pr. v klet, kjer ostane, dokler ne pora-

bimo vsega zelja. Pri vsakem posnemanju zelja moramo pokrov, kamenje in platno- no krpo čisto izprati.

Tako pripravljeno kislo zelje je res okusno in fino. Pripominjam še, da ne smemo zelja preveč soliti. Na 1 kg zelja potrosimo kvečjemu 2 dkg soli. Čim manj soli, tem okusnejše je.

Shranimo zelenjad za zimo.

November. Ozračje diši po slani. Na vrtu nam zdaj manjka dela. Cvetice smo sicer že spravile na varno. Kaj pa zelenjad? Odpornejše vrste zelenjadi smo pustili kar na gredicah. Brez skrbi smo lahko za motovilec, zimsko špinačo, črni koren, ohrov, rožni kapus itd., saj so neobčutiljivi proti mrazu. Ostalo zelenjad pa moramo pravočasno spraviti na varno, da nam je slana in mraz ne uničita. Pravočasno pravim, vendar nikoli prezgodaj. Čim dalje namreč odlašamo, tem boljše je. Ravnati se moramo le po vremenu. Pred novembrom pa nikakor ne smemo pričeti spravljati. Rajši še malo počakajmo, saj se prav letos ne mudi preveč. Vremenski preroki nam bodo že pravočasno napovedali sneg in mraz. Mrzli vali prihajajo s severa in njih pot je dolga, preden zadenejo naše kraje.

Kaj bomo najprej pospravili z vrta? Predvsem korenje, rdečo peso in kolerabo. Kam pa? Manjše množine zelenjadi kar v klet, ki pa mora biti suha, zračna in svetla. V zatohli kleti namreč zelenjad rada gnije. Zato moramo prezimovališča ob toplem in suhem vremenu dobro zračiti; ako pa zmrzuje, tesno zapreti. Vse, kar bi utegnilo širiti gnilobo (n. pr. nagniti listi, korenine itd.), odstranimo že pri vzimovanju zelenjadi. Sicer pa tudi večkrat pregledno shranjeno zelenjad in očistimo vseh usehlih in nagnitih listov. Korenju, rdeči pesi, zeleni itd. potrgajmo cimo, vendar tako, da ostane srce celo, in zagrebimo v mivko ali prst. Najprimernejšo shrambo-zasipnico, pa si napravimo kar na vrtu. Izkopljemo 25 cm globok in 100 cm širok jarek.

Dolžino jarka določimo po potrebi. Dno pokrijemo z dračjem. Okrog in okrog jame denimo gosto mrežo, da ne morejo miši, podgane in voluharji do sadežev. Za shranitev pridejo v poštev le zdravi in nepoškodovani plodovi. Zasipnico razdelimo z latami ali deskami na več delov, da v vsakega lahko shranimo samo eno vrsto zelenjadi. Odprtino zasipnice določimo na južni strani.

Zasipnico pokrijemo s slamo ali posušeno graševino, fižolovko, špargljevko itd. Preden pritisne hujši mraz, pokrijmo zasipnico, ki smo jo naložili s plodovi v obliki piramide, še s prstjo 10 cm na debelo. Ako se nam pa obeta zelo občutna zima in pada živo srebro v toplomeru vedno niže, pokrijmo zasipnico še povrh zemlje s slamo ali z listjem. Pri zgradbi zasipnice ne pozabimo oddušnika. Šop slame postavimo v sredi pokonci, da gleda slama iz pokrite zasipnice še 30 cm ven. Na vrh poveznimo star lonec, da ne more pronicati deževnica v zasipnico.

Zelenjad spravljamo le ob lepem suhem vremenu. Zelje populimo s koreninami vred, otrebimo zunanje suhe, objedene in nagnite liste in ga zložimo v zasipnico z glavami navzdol. Štorov ne smemo odrezati, da ne začne gniti stržen, ki sega v notranjost glave. Na ta način spravljeno zelje ostane več mesecev popolnoma sveže. Prav tako spravimo lahko tudi rdeče zelje, ki je še posebno pripravno za zimsko uporabo, ker ne gnije tako rado ko navadno, pa tudi ohrov, da ga imamo vedno pri rokah.

Kdor razpolaga s toplo gredo, mu lahko služi pozimi za prezimovališče zelenjadi. Vanjo spravimo v vlažen pesek ali drobno prst endivijo, kitajsko zelje, pa tudi pozno jesensko karfijolo, ki še ni razvila rožnatih glav. V topli gredi se rože namreč še prav lepo razvijejo.

Majhen trud in delo, ki ga imamo z vzimovanjem zelenjadi, nam bo pozimi bogato poplačan, saj bomo imeli vso dolgo zimo dovolj sveže zelenjave na razpolago.

Damjan Vahen:



DOLINA GRADOV

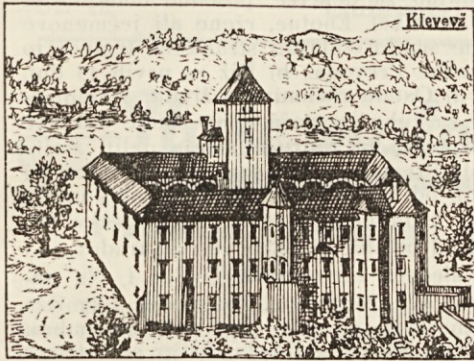
(Nadaljevanje.)

Nad vasjo Cerovi log stoji grad Prežek, ki se prvič omenja leta 1251., ko so bili njegovi lastniki Preženski vitezi, ministeriali brižinskih škofov in Višnjegorskih gospodov; pozneje je grad prešel v last Turjaških, ki so zgradili nov grad, ki ga je leta 1805. kupil Franc pl. Klem, pozneje pa Prešernov prijatelj An-

drej Smole; od leta 1878. je grad v lasti rodbine pl. Langer.

Med Prežekom in Vrhom pod Gornjanci stoji grad Ošterc, ki je bil v začetku XVII. stoletja last rodbine Schweitzer. zdaj pa je last rodbine pl. Fichtenau, ki pa so ga zanemarili, da je popolnoma propadel.

XIV. stoletja pa je prešel v last Habsburških. Leta 1485. je grad zavzel ogrski kralj Matija Korvin, potem pa je bil zopet last Habsburških, ki so premestili iz štatemberške graščine na grad Klevevž deželsko sodišče s pravico krvnega sodstva. V letih



1587.—1622. je bil grad last brižinskih škofov, pozneje pa je bil v lasti raznih rodbin, dokler ga ni leta 1695. kupil stiški samostan, ki ga je prezidal in olepšal, leta 1719. pa ga je prodal cistercijanskemu samostanu v Kostanjevici. Po ukinitvi samostana leta 1786. je grad postal last verskega sklada, sedaj pa je grad last rodbine Ulm. Lastnik gradu Klevevža Jurij Moscon je v začetku XVII. stoletja zgradil v zahvalo za zmago nad Turki podružnično cerkev Device Marije Karmelske v Mali Strmici.

Pod Vinjim vrhom stoji grad Šuta, ki je bil sprva le močno utrjen stolp, last Šutenjskih vitezov, ki se omenjajo leta 1466. Od leta 1639. so bili lastniki Starega gradu tudi lastniki šute, danes pa je šuta last rodbine Potokar.

Pomemben grad, ki ga je zgradil v 1. polovici XVII. stoletja Fr. Bernhard pl. Palmburg, sin Jurija pl. Palmburga, lastnika gradu Klevevža, je grad Zbure ali Marof; sprva je bil zgrajen iz lesa, poznejša lastnica Ana Schweiger pa je dala leseni grad podreti in leta 1736. zgradila dvonadstropno graščino s kapelo sv. Ane. Grad je prešel pozneje v last rodbine Ulm ter je sedaj v razpadu.

Vzhodno od vasi Srebrnice stoji grad Na Marofu, ki je bil v XIX. stoletju last rodbine Engelthaler; od leta 1930. pa je last rodbine Agnitsch iz Novega mesta. Grad je bil večkrat prezidan in ima lepo zaokroženo posestvo vzdolž reke Krke.

Severno od vasi Mačkovec stoji grad Bajnof, ki ga je podarila nadvojvodinja Virida v XI. stoletju stiškemu samostanu. Proti koncu XVI. stoletja so grad prezidali, v dobi cesarja Jožefa II. je grad pre-

šel v državno last, leta 1822. pa ga je kupil Franc Grm ter je še sedaj v lasti rodbine Grm. Leta 1622. so posvetili v gradu kapelo Brezmadežnega spočetja Dev. Marije, ki so jo v XVIII. stoletju opustili, leta 1885. pa so jo zopet obnovili.

Grad Rožek je stal v bližini vasi Podturen ter je bil sprva last vitezov Rožekarjev, ki se omenjajo v letih 1274. in 1369., pozneje pa je bil last graščakov iz Soteske, ki so grad opustili, ter je že dolgo v razvalinah.

Grad pri Mali vasi je zgradil leta 1670. Wolf Engelbert grof Turjaški, okrog leta 1750. je prešel v last Antona Jenčiča, katerega hči se je poročila z Janezom Barago, nekdanjim grajskim oskrbnikom na Mirni; iz tega zakona se je rodil slavni misijonar škof Friderik Baraga. Sedaj je grad last rodbine Lah.

K vasi sv. Helena spada grad Zapuže, ki ga je zgradil leta 1578. Erhard Peltzhofer, dotedanji lastnik utrjenega gradiča Semenica, ki je stal v bližini novozgrajenega gradu. Semeniški vitezi se omenjajo že leta 1385. Grad Zapuže je bil v reformacijski dobi zatočišče protestantov, ter je od leta 1917. v lasti rodbine Belovsky.

Nedaleč od grada Zapuže stoji v vasi Zabrdje grad Grič, ki je bil last rodbine Gall, danes pa je last rodbine Buk iz Mirne, ki ga je preuredila v pension.

Naj omenim še:

Trebanjski grad v Trebnjem, ki je bil



zgrajen v XI. stoletju ter je bil last Trebanjskih vitezov iz Koroške, ki se omenjajo leta 1141. in 1165.; pozneje je bil grad last Ortenburžanov, leta 1418. pa so ga podedovali Celjski grofi, leta 1456. pa Habsburžani. Poznejši lastniki so bili Svibenjski gospodje, grofje Gallenbergi, nato Saurerji, pozneje pa je prehajal iz rok v roke, dokler ga ni kupil sedanji lastnik dr. ing. Evgen Šoulavy. Grad ima četvero-koten stolp, okrogel stolp s tajnim izhodom v zidu. Leta 1807. so grad prenovili in podrli vzhodni stolp, v najnovejšem času pa je sedanji lastnik grad popolnoma prenovil. (Se bo končalo.)

Iz uprave

PREVOD OBVEŠČA: V mesecu novembru bodo delile zadruga in trgovci racionirana živila potrošnikom na sledeči način: a) **Kruh ali pšenično moko** za prvih 10 dni (na odrezke, označene z datumom od 1. do 10. novembra) na vse nakaznice za kruh brez izjeme (t. j. na navadne, dodatno za delavce, posebno dodatno za zavodarje in noseče žene ter na dodatno za bolnike). Enotne, ržene ali ječmenove moke, trgovci, ki bi jo imeli še na zalogi, ne smejo oddajati strankam, temveč jo morajo držati vskladiščeno do nadaljne odredbe Prevoda. b) **Riž** za prvih 15 dni. c) **Maščobe** (maslo ali olje) za prvih 15 dni. d) **Ostala racionirana živila:** v celome-sečnih količinah. Delitev kruha, moke, živil za juho in maščob na ostale odrezke pa bo objavljena pravočasno v časopisju. Trgovci in zadruga smejo deliti živila samo odjemalcem, katerih imena so sporočili Prevodu in to samo na odrezke, ki še niso odrezani od živilskih nakaznic, izdanih od Mestnega preskrbovalnega urada v Ljubljani. Izjemamo lahko prodajajo peki kruh na še neodrezane odrezke dodatnih nakaznic SD I + II + III, izdanih tudi od ostalih preskrbovalnih uradov.

Na izdane živilske nakaznice pripadajo sledeča racionirana živila: 1. **Na navadno živilsko nakaznico:** dnevno 150 gr kruha ali 124 gr pšenične moke, 1 kg riža na odrezke od 1. do 15. nov., 100 gr surovega masla na odrezke od 1. do 8. novembra, 1 del olja na odrezke od 9. do 16. nov., mesečno 500 gr sladkorja, 500 gr soli, 100 gr paradižnikove mezge na odr. „551“ (samo na ljublj. živ. nakaznice), 100 gr pralne mila, 100 gr toaletnega mila na odrezek „552“ (samo na ljublj. živ. nakaznice). 2. **Na dodatne živilske nakaznice SD I, II, III za razne vrste delavcev:** dnevno 100 gr kruha ali 82'6 pšenične moke na vsak odrezek, ki nosi oznako „SD I“, „SD II“ ali „SD III“, ter 500 gr riža na prvih 15 odrezkov, določenih za živila za juho. 3. **Posebna dodatna nakaznica za kruh** (za zavodarje in noseče žene): dnevno 150 gr kruha ali 124 gr pšen. moke (samo na ljublj. živil. nakaznice). 4. **Dodatna živilska nakaznica GMa** (za otroke do 3 let): mesečno 1000 gr riža, 750 gr marmelade (500 gr na že določeni odrezek ter 250 gr na odrezek „6“, (na deželske nakaznice samo 500 gr marmelade), 500 gr sladkorja. 5. **Dodatni živilski nakaznici GMB in GMc** (za otroke in mladino od 3. do 18. leta): mesečno 500 gr marmelade (na deželske nakaznice samo 350 gr marmelade). 6. **Nakazilo za marmelado** (za osebe nad 65 let starosti): mesečno 500 gr marmelade (samo na ljublj. živilske nakaznice). 7. **Dodatna nakaznica za kruh za bolnike:** dnevno 100 gr kruha ali 82'6 gr pšenične moke. 8. **Dodatna nakaznica za meso za bolnike:** dnevno 100 gr mesa pri običaj. mesarjih. 9. **„Posebno nakazilo“** in **„Nakazilo za bolnike“:** Trgovci smejo izdajati racionirana živila v količini, ki je v nakazilu vpisana, samo na nakazila, ki jih je izdal prehranjevalni zavod Prevod ali Mestni preskrbovalni urad v Ljubljani.

Opomba: Pri postavkah, pri katerih ni izrecno v oklepajih označena opomba, se izdaja količina živil na ljubljanske in deželske živilske nakaznice.

Čas za odpiranje in zapiranje trgovin

Po odredbi oblasti smejo biti v zimskih mesecih odprte trgovine:

a) z živilo od 8. do 12. ure in od 15,30 do 18,30 ure;

b) oblačilne stroke od 8,30 do 12,30 ure in od 15,30 do 18,30 ure.

Ko pride čas, ki je predpisan za zapiranje, se morajo zapreti vsi dohodi, določeni za promet s strankami. Zaradi tega in ker se sme strankam, ki so ob času zapiranja še v prodajnih prostorih, **postreči le še četrť ure po tem času**, prosimo vse obikovalce naših trgovin, da pridejo kupovat čimpreje in ne šele zadnje minute pred zapiranjem poslovalnic.

Zadružni gostilni

Naši gostilni poslovalnice na glavnem kolodvoru in poslovalnice v Šiški Vas vsak dan postrežeta z okusnimi gorkimi in mrzlimi jedili. Obe točita dobro in zdravo belo in rdeče vino. — Vabimo člane: Obiskujte naši gostilni!