

Naše malo gospodarstvo

Perutninar v oktobru

Kokošnjak.

Kokošar pripravi v tem mesecu svojim kokošim vse potrebno za zimo. Temeljito očisti kokošnjak, prebeli stene z apnenim beležem, se prepriča, da ne zamaka skozi strop in da ni v kurnici prepriha. Zelo visoko kurnico pregradi niže pod stropom s slamo, da imajo kokoši pozimi primerno toplo bivališče. Žičnato mrežo z oken odstrani in jo nadoemsti s steklenimi okni. V brskališču natrosi suho mivko ter obnovi perutnini pašno kopel. Vsaj dvakrat na teden postrže blato z deske pod gredami, kjer perutnina prenočuje. V gnezdih zamenja slamo s praprotjo, ki odganja mrčes.

Kokoši.

Z 31. oktobrom zaključí perutninar preizkušnjo nesnosti za minulo nesno leto. Kdor je skozi vse leto vestno in točno vodil nesno kontrolo ter sproti vpisoval v mesečne preizkusne liste število jajc, ki jih je posamezna kokoš znesla, prenese podatke v letni pregled nesnosti in na ta način dobi natančno sliko svoje kurjereje. Za pleme odbere le najboljše nesnice, ki so v prvem letu znesle vsaj 150 okoli 60 g težkih jajc. To velja zlasti za štajerke. Izmed 150 znesenih jajc pa mora biti vsaj 40 zimskih, ker le od takih kokoši moremo pričakovati dobiček. Na podlagi seznamov lahko odstranimo slabe nesnice, ki nam niso dale zgornjega števila dovolj težkih jajc. Odstraniti je treba tudi vse nad 3 leta stare kokoši, saj je znano, da nesnost kokoši pojema s starostjo vedno bolj. Kokoši nesejo v 1. in 2. letu najboljše, medtem ko začno v 3. letu znatno popuščati in nam pozneje z jajci ne plačajo več niti hrane. Iz svoje prakse v kokošjereji navajam število jajc, ki jih je znesla kokoš (št. 17), ki sem jo redil, ker je bila izredno dobra nesnica, polnih 6 let. Kokoš je znesla v 1. letu 185 jajc, v 2. letu 173, v 3. letu 145, v 4. letu 86, v 5. letu 42 in v 6. letu samo

18. Iz navedenega je tedaj razvidno, da se ne splača rediti starih kokoši. Naprednejši kokošarji obdržijo kokoši navadno samo 2 leti, pri nas pa se kaj pogosto sprehajajo po kmečkih dvoriščah 5, 6 in tudi več let stare veteranke, o katerih sicer trde gospodinje, da jih zato ne zakoljejo, ker so izborne nesnice. Njih trditev pa je največkrat problematična in najmanj dokazana, ker gospodinje ne vodijo nesne kontrole. Da pa bomo starost kokoši vedno lahko točno spoznali, imejmo kokoši zaznamovane vsaj s posebnimi barvnimi obročki. Kdor označi vsako leto jarčice z barvastimi obročki na nogah, bo kaj lahko vsako nad 3 leta staro kokoš pravočasno odstranil. Brez obročkanja pa je nemogoče — vsaj pri večji jati — spoznati starost posamezne kokoši.

Mnoge stare kokoši se še vedno preperjajo. V času misanja jih je treba dobro krmiti, da se nam čimprej preperijo in začno zopet nesti. Sončnično seme, ki vsebuje maščobe in beljakovine, zelo pospešuje rast novega perja. Kokošim dajajte tudi veliko zrezane zelenjave ter nekoliko poklajnega apna odnosno zdrobljenih svežih kosti. V slabem deževnem vremenu naj ostanejo preperjajoče se kokoši raje v kurnici, da se ne prehlade. Tudi jih varujmo pred preprihom.

Kokoši ne daj pred zakolom 12—18 ur razen vode ničesar. Pravilno zakoljemo kokoš tako-le: najprej jo udarimo z močnim udarcem po glavi, nakar ji prerežemo z ostrim nožem ali škarjami žile na vratu, da izkrvavi. Kri ulovimo v posodo, v katero smo nadrobili ali zribali nekoliko kruha. Nato ji takoj populimo perje, dokler je žival še topla. Navadno polijejo gospodinje zaklano žival z vrelo vodo. Seveda je perje potem manj vredno in tudi meso ne vzdrži dolgo časa. Meso zaklane živali pa je mnogo okusnejše, če visi 1 do 2 dni (kar zavisi od letnega časa) v hladnem prostoru. Čreva z želodcem vred izvlečemo pri kloaki. Trebušne votline ni

treba izpirati z vodo, marveč jo le zamašimo s časopisnim papirjem ter meso odnesemo na hladno mesto.

Pure.

Ker so zdaj pure proti vremenskim priklikom dobro utrjene, jih tudi v slabem vremenu lahko spuščamo na pašo, kjer najdejo dosti hrane same. Skrbeti pa moramo, da se pravočasno vrnejo s paše ter ne prenočujejo na drevasih. Za pleme odbrane živali ne smemo preobilno krmiti z žitom, ampak jim dajajmo čim več zelenjave in zrezanega korenja. Živali, ki jih nameravamo zaklati, krmimo vsaj štiri tedne z mehko zamešano krmo iz kuhanega krompirja, korenja in žitnega zdroba odnosno otrobov. Pitati pure v tesnih kletkah ni priporočljivo, ker zaprte živali nočejo žreti.

Gosi.

Da bo Martinova gos (11./10.) resnično mastna, jo moramo vsaj 4 tedne pitati. Gos, ki jo imamo zaprto v kletki, hranimo 5 krat na dan. Vsakokrat ji damo toliko, da se do sita nažre. V začetku ji damo bolj lahko hrano, n. pr. korenje in peso, oves in morda tudi nekoliko koruze. To tej hrani postane gos vedno požrenejša. Po dveh tednih pitanja ji damo po večini le še zrnje, predvsem mešanico ovsca, ječmena in koruze. Da se žival ne preobje, ji nudimo za spremembo 1 krat na dan zamešano hrano iz kuhanega krompirja ter korenja in otrobov. Ako je mogoče, zamešajmo hrano s kislim mlekom. Fin okus dobita gosje meso in mast zlasti po ječmenu. Gosem ga dajemo namočenega ali pa skaljenega kot to delamo navadno z ovsom. Vedno mora imeti gos na razpolago čisto in svežo pitno vodo ter posodo z zdrobljenim ogljem ter drobnim in ostrim peskom. Od časa do časa spustimo žival k vodi, da se okoplje. Poskrbimo, da ima gos suho nastlano ležišče.

V današnjih časih, ko primanjkuje žita, opitamo gos za silo tudi s korenjem. Prva dva tedna ji dajemo skoro izključno samo korenje. V 3. tednu pitamo gos s korenjem in ovsom, v 4. tednu pa samo z ovsom. Pri pitanju s samim ovsom ne pozabimo na svežo pitno vodo. 24 ur pred zakolom ne damo gosi razen vode ničesar.

Domači kunci

Zdaj še vedno lahko dobimo na vrtu kaj zelenega za naše dolgooušce, kakor: liste zelja, ohrovta, kolerab, korenja, topinabura, kravjega ohrovta in razne plevelce. Liste in stebila sončnice kuncu zelo radi žre. Prav tako tudi liste dalij in georjin. Ker dobe kuncu po špinači in solati drisko, ni priporočljivo krmiti jih z omenjeno zelenjavo. Tudi ne dajajte kuncem listov če-

bule. Še zmeraj je dobiti tudi na travniku in polju kaj zelenja za kunce. Tudi pokladanje pesinega listja v majhni meri ne škodi. Vendar pa morajo imeti kuncu v jaslih na razpolago zdravo in suho seno. Po časi namreč prehajamo z zelenega na suho krmiljenje. Zelenjavo bomo kmalu nadomestili s korenjem, peso in event. s krompirjem odnosno topinaburjem.

Seno in slamo imejmo na suhem, peso in korenje pa na hladnem prostoru.

Plemenke, ki smo jih odbrali za bodočo rejo, krmimo bolj skromno, da se čez zimo opitajo, ker so samice z zamaščenimi rodili po navadi jalove. Za pleme odberimo samo najboljše samice, ki so se že v tem letu odlično izkazale, t. j. skrbno uredile gnezdo, dobro hranile mladiče in nam dale zdrave in krepke potomce. Dobre plemenke obdržimo lahko 5 let in tudi več. Nespametno ravnajo tisti rejci, ki koljejo plemenske živali brez potrebe. Omenjam tudi, da ni potrebno pogosto menjavati samca. Nekateri rejci namreč menijo, da je treba vsako drugo leto plemenjaka zamenjati zaradi osvežitve krvi. Odličnega samca raje obdržimo več let in ga parimo tudi z njegovimi hčerami. Na ta način moremo še bolj utrditi dobre lastnosti staršev v njih potomcih.

Za kol namenjene živali, ki še niso dosegle prave teže, opitajmo in šele nato zakoljimo. Pitati pa jih ni treba predolgo. Ko opazimo, da ne pridobivajo več na teži, jih pobijemo. Pitancem dajmo zamešano hrano kuhanega krompirja, kuhinjskih ostankov in otrobov ali pa manj vredno žito ter želod. Tu pa tam jim dajmo liste zelene, petršilja in drugih dišavnih zelišč, ki dajejo mesu še prav posebno fin okus. V zamešano mehko krmo denimo ščepec soli. Živalce morajo vedno imeti na razpolago svežo pitno vodo. Živali, ki nimajo lepih kožuhov, zakoljimo najprej. Ne koljimo kuncev, dokler niso popolnoma menjali dlake.

Preglejmo kunčnice in event. popravi-mo streho še preden nastopi jesensko deževje. Poskrbimo pravočasno za zadostno množino krme za zimo.

Koze

Izkoristimo sončne in brezvetrne jesenske dni in spuščajmo koze čim več na prsto pašo. Na polju, kraj potov in gozdnih obronkov najde koza še vse polno zelišč, ki jih zelo rada žre. Tudi imajo mnoga zelišča s svojimi dozorelimi semeni visoko redilno vrednost, kar vse ugodno vpliva na njeno zdravje, telesni razvoj in tudi mlečnost. Prav tako vpliva gibanje na paši kaj ugodno na kožo, ko se prska. Ko pa bomo zaradi poslabšanega vremena prisiljeni kožo držati stalno v hlevu, bomo mo-

rali vsekakor posvečati živali večjo pažnjo. Toplina hleva ne sme biti previsoka, zato je treba hlev pridno zračiti ter ga pred zimo temeljito osnažiti. Stene in strop prebelimo z apnenim beležem, tla in odtočni jašek pa temeljito očistimo. Zimsko krmo spravimo v suh in zračen prostor, ker nam v zatoehem in vlažnem splesni in se pokvari. Nespametno bi tedaj bilo nagromaditi seno, otavo in „frodle“ v hlevu samem, kjer bi se navzelo sopare in vlage. Gomolje, peso in korenje je treba spraviti v prostoru, kjer se nam ni treba bati, da bi pozimi zmrznilo.

Da si prihranimo suho krmo za zimo, krmimo kozo čim dlje mogoče z zelenjem. Ko pa bosta nastopila slana in zmrzal, prenehajmo polagoma s pokladanjem zelenjave, saj je znano, da je zmrzla krma strupena in zlasti za breje živali skrajno nevarna. Posebno previdni moramo biti pri pokladanju mlade detelje in lucerne. Bolje storimo, da posušeno krmimo živalim.

Koze se „prskajo“.

V jeseni se koze „prskajo“. Prskanje ali gonjenje je pojav, ki je v zvezi z močnim navalom krvi, nabreklostjo spolovila ter izločanjem sluzi in krvi, kar vse silno vpliva na žival. Prskajoča se koza je 2 do 3 dni zelo občutljiva, nemirna in razdražena; močno tudi mekeče in miga z repom. Pripominjam pa, da se navedeni znaki ne pojavljajo pri vseh kozah v enaki meri. Pri nekaterih kozah preide „prskanje“ brez meketanja in izločanja sluzi in krvi iz rodil. Kozjerejec naj opazuje svojo žival od začetka oktobra do konca novembra, da ugotovi znake morebitnega prskanja. Koze „prvesnice“ se prskajo, ko so 6—9 mesecev stare, kar zavisi od telesne moči posamezne živali. Ako ne pripustimo prskajoče se koze k plemenjaku, odnosno ako ploditev ni uspešna, se koza prska še 2—3 krat v presledkih treh tednov.

Ker zavisi zdravo in krepko potomstvo prvenstveno od telesne konstrukcije kozlaplemenjaka in koze v času pripustitve, ne smemo pripuščati živali, ko še ni povsem razvita. 6—7 mesecev stara kozica še ni godna za oploditev. Zato ne vodimo koze k plemenjaku, preden ni dopolnila vsaj 8 odnosno 9 mesecev. Žival mora biti krepko razvita. Pri tem se ni treba ozirati toliko na velikost živali, pač pa na močni telesni sestav, predvsem na krepke kosti. Pri dobri oskrbi in prehrani se bo tudi majhna koza v času brejosti povoljno razvila. Telesno šibka 8—9 mesecev stara kozica pa ne bo mogla nikoli postati dobra mlekarica. Zato jo raje pripustimo šele naslednjo spomlad, če se bo seveda gonila. V nasprotnem primeru bo pač treba počakati do jeseni. Kozice, ki je nismo v jeseni pripustili, ne smemo preobilno krmiti, ker

se rade opitajo in postanejo celo jalove.

Ali naj kozo vodimo k plemenjaku takoj prvi dan, ko opazimo, da se prska? Kozjerejci so različnega mnenja. Vobče pa se smatra drugi dan za najprimernejši. Pameten posestnik kozla ne bo po nepotrebnem plemenjaka izrabljal, zato ga tudi ne bo po dvakrat pripuščal. Za uspešno oploditev zadostuje en skok. Po spoju ni treba voditi koze takoj domov, zlasti če jo je treba gnati daleč. Raje počakajmo z živaljo, da se odpočije kje v hlevu ali pa na dvorišču.

Ako se koza čez 3 tedne ne začne znova prskati, je to dokaz, da je bila prvihč oplojena, zlasti še, če nastopijo med tem spremembe v njenem ponašanju, ki jih prej nismo opazili. Večkrat se pa začno koze znova prskati šele čez 6—9 tednov po prvem skoku. Da je koza res breja, moremo ugotoviti šele v 10.—12. tednu, ko plod že lahko otipamo. Koza nosi 22 tednov ali 154 dni. Včasih skoti že po 146, včasih pa šele po 158 dneh.

Oktober na cvetlični gredi.

Zadnji čas je, da posadimo na cvetlični gredi razne čebulnice, kakor: tulipane, narcise, hijacinte, zvončke, žafran in dr. Na stalno mesto na prostem še lahko posejemo poletni ostrožnik (*Delphinium*), mesečnik (*Calendula*), mak (*Papaver rhoeas*) in črnuho (*Nigelia*). Spomladi bomo rastlinice razredčili 20—30 cm narazen.

Odcvetelim trajnicam prikrajšamo stebila približno 10 cm nad zemljo ter pokrijemo zemljo okrog rastlin s preperelim gnojem. Še vedno lahko presajamo okrasno grmovje, ki ga nameravamo presaditi šele spomladi, izkopljemo in prisujemo v zakope. Izkopljemo jarek ali jamo, kamor postavimo rastline pokonci, prisujemo z zemljo in močno zalijemo. Preden nastopi hujši mraz, pokrijemo zemljo s hlevskim gnojem ali pa s smrečjem.

Dalije, gladijole, kane in begonije izkopljemo, odrežemo stebila 8—10 cm nad gomoljem ter osušene prenesemo v klet.

Zdaj je tudi najugodnejši čas, da pognojimo cvetličnemu in lepoticnemu drevju in grmičevju. Od vrtnic spenjalk narežemo potaknjence, ki jih povežemo v šopke ter zasujemo v pesek ali mivko. Pravočasno porežimo vezi pri visokih vrtnicah, da nam jih sneg ne polomi.

Na zelenjadnem vrtu.

Na sončne lehe še lahko posadimo zimski česen, šalotko ter zimsko salato. Za seme določene kumare, buče in malone prenesemo na suh in zračen prostor, da popolnoma dozore. Na pol dozorele paradiznike oberemo pred slano in položimo na okno in sonce. Še bolje storimo, če po-

režemo stebila z nedozorelimi plodovi, odstrižemo liste ter obesimo na topel prostor (v podstrežje), kjer nam docela dozore. Korenasto zelenjad in kapusnice pustimo čim dlje na prostem, ker je za vzimljenje pripravna le popolnoma razvita zelenjad. Uredimo že zdaj prostor, kamor nameravamo vzimiti zelenjad (n. pr. klet, zasipnico, prazno toplo gredo itd.). Ko zelenjad vzimimo, skrbimo, da bodo okna odprta noč in dan. Šele ko začne zmrzovati, jih smemo zapreti. Ob lepem vremenu pa je zračenje prostora z vzimljeno zelenjadjo nujno potrebno.

Vse izpraznjene gredice pognojimo in globoko prekopljemo, a zemljo pustimo v gručah, da čim globlje premrzne. Priporočila se zemljo vsako 5. leto potresti z apnenim prahom. Na m² površine potrosimo 10—15 dkg apna, ki ga pa moramo takoj podkopati. Kole populimo, očistimo zemlje ter spravimo pod streho. Potaknimo petrišilj v zabojčke ter posadimo grmiček drobnjak v cvetlični lonec, ki ga postavimo na sončno okno. Ob suhem vremenu povežimo endivijo. Prav tako je treba spravljati zelenjad v vzimišča le ob suhem vremenu.

*

Sadni kis.

Odličen sadni kis naredimo lahko iz odpadlega in manjvrednega sadja. Sadje operemo, nagnito in piškavo razrežemo ali

zdrobimo ter denemo v kakšno leseno, stekleno ali lončeno posodo, dolijemo toliko mlačne vode, da zmes pokriva ter postavimo posodo 2—3 dni na toplo. Po tem času sok iztisnemo skozi platneno cunjco ter nalijemo zopet v posodo, ki jo pustimo na toplem (20—25° C, da povré. Po 2 do 3 tednih odljemo čisti sok od kalne gošče, izlijemo zopet v umito posodo in prilijemo nekoliko vinskega ali sadnega kisa ali pa denemo v posodo „očetni klobuk“, nakar postavimo posodo še za par tednov na prejšnje mesto, da se tekočina popolnoma skisa. Šele nato natočimo kis v steklenice, ki jih trdno zamašimo in spravimo ležeče v suh, temen in hladen prostor. Tako pripravljen sadni kis je prvovrsten. Lahko ga uporabljamo po par mesecih, vendar je starejši boljši in močnejši. Leto dni star pa je že tako hud, da ga moramo preden ga uporabljamo, razredčiti z vodo. Za napravo kisa uporabimo lahko hruške in ne prekišla jabolka. Čim sladkeje je sadje, tem boljši bo seveda kis. Sadni sladkor pretvorijo glivice kvasovke najprej v alkohol, nakar ga šele očetne glivice spremene v kis. Steklenica, v kateri pripravljamo kis, mora biti odprta, da more zrak vanjo. Sicer jo lahko zavarujemo s preluknjanim papirjem ali pa s tenčico, da ne pade v posodo kaka živalca. Steklenico s kisom pa je treba trdno zamašiti, ker bi nam sicer glivice pretvorile kis zopet v vodo.

Paljk Leopold.

Damjan Vahen:

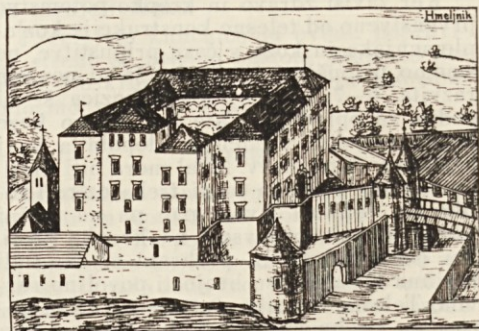


DOLINA GRADOV

Novo mesto — metropola Dolenjske ima lepo lego na visoki kraški planoti, okoli katere se vije reka Krka, okoli mesta pa se širijo proti severu vinorodni holmci, proti jugu Gorjanci, proti zahodu Kočevski hribi, proti vzhodu pa se vidi čez Šentjernejsko polje tja do Krškega in Brežic. Vsa dolina Krke je posejana s prijaznimi, nekdanjimi mogočnimi gradovi, zato ni čudno, če so dolino Krke med Gorjanci, Kočevskim Rogom in Trško goro nazvali „Dolino gradov“.

Iz Novega mesta je od povsod viden mogočen grad Hmeljnik, ki je bil zgrajen najbrže že v X. ali XI. stoletju na kraju nekdanje rimske utrdbe (mimo katere je vodila cesta iz Emone proti Neviodunumu) na vrhu razgledne pečine nad dolino Temenice in Radulje. Prvotni gospodarji gradu so bili Višnjegorski gospodje, ki so tu imeli svoje ministeriale Hmeljniške viteze; leta 1294. je grad prešel v last Turjaških grofov, ki so

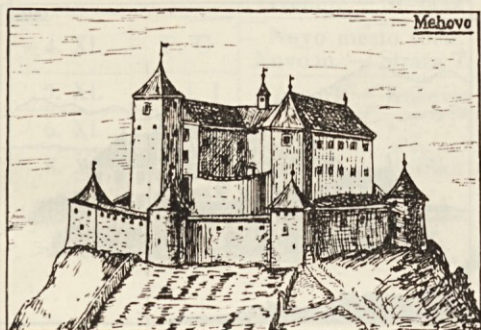
grad obnovili in utrdili; nato je prešel grad v last Črnomeljskih gospodov, ki so bili vneti pristaši protestantizma, ter so



se v reformacijski dobi na gradu Hmeljniku zbirali protestanti iz Mirne peči in novomeške okolice. Pozneje je grad pogosto menjal lastnike, tako je bil v lasti

rodbin Ruess pl. Ruessenstain, Janković, Paradeiser, Zierheim, Coronini, itd., leta 1876. pa je grad kupil Hugo Wambolt pl. Umstadt, ki je grad prezidal tako, da ima sedaj razkošne sobane in bogato knjižnico. Močno utrjeni grad ima dvojno-debelo obrambno zidovje s stolpi in starinski vhodni stolpič. V gradu je kapela sv. Pankracija, ki hrani mnogo starinskih dragocenosti. Grad Hmeljnik ima svojo lastno elektrarno in vodovod.

Na južni strani mesta se je severno od vasi Pograda vzpenjal na Mehovskem hribu grad **Mehovo**, eden najlepših in najbolj utrjenih gradov na Kranjskem. Grad je bil sprva last Višnjegorskih gospodov, ki so tu imeli svoje ministeriale Mehovske viteze, ki se omenjajo



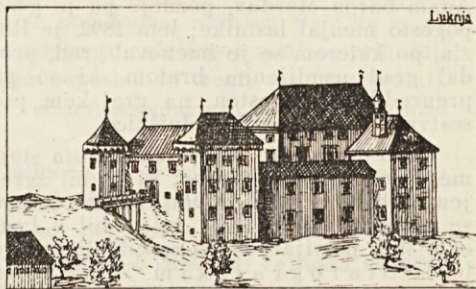
že leta 1162. kot eden najbojevitejših viteških rodov zgodnjega srednjega veka. Pozneje je grad prešel v last Goriških, nato Celjskih grofov, leta 1459. pa ga je razdejal Jan Vitovec, vodja celjskih najemniških čet v borbi za celjsko dedščino s Habsburžani; leta 1456. je grad prešel v last Habsburžanov, ki so grad oddajali v najem raznim plemiškim rodbinam, ki so izkoriščale podložnike mehovskega gradu; tako so leta 1515. ob prvem „kmečkem puntu“ na Kranjskem kmetje vdrli v grad ter vrgli čez obzidje v globoki obrambni jarek tedanja najemnika gradu brata Mindorferja, Maksa Clisso, Gašperja Werneckerja in še drugih petnajst plemičev, umorili Mindorferjeva sinova in mater. Leta 1622. je cesar Ferdinand II. grad Mehovo prodal Ernestu grofu Paradeiserju, ki pa je v letih 1641.—1657. zgradil dobro uro od Mehovega grad Ruperč vrh, Mehovo pa je zanemaril, da je začel razpadati ter so pozneje grajske razvaline porabili pri prezidavanju župne cerkve Dev. Marije dobrega sveta v Pogradu ter pri zidanju kapele Marije Pomočnice pri Vinji vasi.

Grad **Ruperč vrh**, ki ga je zgradil Ernest grof Paradeiser na prijaznem holmcu pri Stranski vasi, je bil v letih

1726.—1786. last cistercijanskega samostana v Kostanjevici, po ukinitvi samostanov v času cesarja Jožefa II. pa je prešel v last verskega zaklada, ki ga je v XIX. stoletju prodal; sedaj je last rodbine Stare.

Južno od vasi Jedinščina stoji ob Sotočju Težke vode in Petelinca dobro ohranjen grad **Pogance**, ki so ga zgradili najbrže Mindorferji, najemniki Mehovskega gradu; leta 1547. je Sigmund Mindorfer grad prodal baronu Lenkoviču, Lenkovič rodbini Gušič, ta pa grofom Paradeiser. Rudolf grof Paradeiser je v Valvasorjevi dobi zgradil blizu gradu podružnično cerkev sv. Roka v spomin na kugo, v bližini gradu pa je zgradil dvorec Hraščico. Leta 1709. je Janez Lavrencij grof Paradeiser, lastnik gradu Pogance, zgradil kot zaobljubo nekega svojega prednika za srečno rešitev iz turške vojne sedanjo župno cerkev Device Marije v Stopičah, ki je bila do leta 1767. podružnična cerkev župnije Šmihel, nad katero je imel patronat novomeški kolegiatni kapitelj. Pozneje so grad prodali grofi Paradeiser rodbini Langer, katere član se je v francoski vojni leta 1809. odlikoval kot voditelj črne vojske na Dolenjskem, zakar je cesar njegovega sina povzdignil v plemiški stan. Grad je še danes last rodbine pl. Langer.

Severno od vasi Podgore, kjer izvira Prečna na koncu zaprte doline, je velika podzemna jama; na močni skali nad izvirov Prečne stoji grad **Luknja**, ki je nekdanj veljaj za najbolj utrjen grad na Dolenjskem. Prvotni gospodarji gradu so



bili **Lukenski gospodje**, nato je bil last Erazma Predjamskega, lastnika Postojnske Luknje, okoli leta 1490. pa je prešel v last deželnega kneza. Cesar Maksimilijan ga je leta 1494. izročil v fevd rodbini Gallenberg, leta 1550. pa je po ženitvi prešel v last grofov Gall, ki so razpadajoči grad obnovili; zgradili so tri stolpe z obrambnimi zidovi in hodniki, izkopali globok obrambni jarek, čez katerega je vodil dvigljiv most. Grad, ki je že skoraj v razvalinah, je sedaj last Fr. Seidla iz Novega mesta.

Komaj četrt ure od Novega mesta stoji grad **Grm**, kjer je znana kmetijska šola; grad je zgradil Kristof baron Mordax leta 1646. sin graščaka z Grabna. Leta 1886. je grad kupil od Antona Smoleta Kranjski deželni odbor, ki je tu ustanovil sadjarsko in vinarsko šolo. V bližini gradu je kapelica Božjega groba iz leta 1675., ki je bila nekdanj grobnica rodbine Mordax.

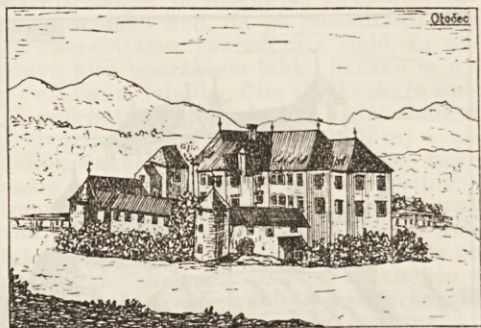
Tik ob Krki stoji grad **Graben**; prvotno je tu stal samo obrambni stolp, kateri je imel vhod vdelan visoko sredi stolpa ter je vodila vanj dolga lesena brv. Tu so gospodovali Grabenjski vitezi, zvani tudi „Turnerji“, ki se omenjajo že leta 1170. Ko pa so sredi XVI. stoletja izumrli bojeviti Grabenjski vitezi, ki so se prav posebno odlikovali v turških vojnah, je grad prešel v last rodbine Mordax; ko pa je sredi XVII. stoletja posest prešla v last treh bratov Mordax, je eden ostal na Grabnu, drugi si je zgradil grad Grm, tretji pa si je zgradil na holmcu v bližini vasi Ragovo na pol poti med Grabnom in Grmom grad **Zaboršt**, ki so ga potem kupili Gušići; v Valvasorjevi dobi je gospodoval v Zaborštu Franc Rettenfeld, stotnik Saurauovega polka, leta 1755. pa ga je kupil Franc Avgust Zois baron Edelsteinski, lastnik gradu Grma, ki je dal leta 1769. zanemarjeni grad podreti.

Še bližje mesta, onstran Krke stoji grad **Kamen**, ki je bil prvotno last Gallov, sedaj pa je last rodbine Šuklje, in **Rozinov grad**, ki je bil zgrajen leta 1629.; prvotni lastnik Rozinovega gradu je bil Wolf Adam baron Mordax, pozneje pa je grad pogosto menjal lastnike; leta 1892. je Rozin, po katerem se je imenoval grad, prodal grad usmljenim bratom, ki so ga preuredili v samostan, na grajskem posestvu pa so zgradili bolnišnico.

Kako dobro uro od Novega mesta stoji med vinogradi **Stari grad**, ki je bil zgrajen najbrže že v IX. stoletju, toda omenja se prvič šele leta 1231., ko je bil v lasti oglejskih patrijarhov, ki so oddali grad v fevd Starograjskim vitezom. Leta 1390. je prešel v last Celjskih grofov, nato pa so ga Habsburžani oddajali raznim rodbinam, dokler ni v 2. polovici XIX. stoletja prešel v last sedanjih lastnikov rodbine Margheri di Commandona. Grad je dobro ohranjen, v njem je kapela z oltarčkom iz leta 1639. ter lepa knjižnica s starimi slikami in portreti lastnikov gradu.

Kjer se Krka pod šentpetrom zelo razširi in tvori mnogo otočkov, stoji na enem izmed njih starinski grad **Otočec**, ki je utrjen s 4 stolpi. Prvotno je grad stal na bregu Krke, pozneje pa so speljali reko

v dveh strugah okoli gradu. Grad se omenja prvič v letih 1252. in 1254. ter je bil last Otoških gospodov, ki so izumrli v XV. stoletju. V XVI. stoletju je grad prišel v last baronov Lenkovičev, katerih zadnji potomec Jurij baron Lenković, ki se je proslavil v bojih s Turki v letih 1594. in 1595., je združil Trebelsko in Štatenberško gosposčino z otoško, ter na Otočcu ustanovil deželsko sodišče s pravico krvnega sodstva. Grad je bil v srednjem veku močno utrjen z obzidjem in stolpi ter dvigljivim mostom; leta 1886. je grad prevzela sedanja lastnica rodbina Margheri Villa Vicenzia. V gradu, ki je sedaj v razvalinah, je bila kapela Device Marije z marmornatim oltarjem in tlakom. Grad Otočec in življenje v njem



opisuje Tavčar v svojem romanu „Otok in Struga“.

V bližini izliva Prečne v Krko stoji grad **Zalog**, ki je bil sprva last Zaloških vitezov, pozneje last novomeškega kolegiatnega kapitlja, sedaj pa je last P. Langerja iz Bršljina; lastniki gradu so v Zalogu zgradili podružnično cerkev sv. Martina v renesančnem slogu z gotskim zvonikom.

Na terasi ob Krki blizu Gumbrega stoji enonadstropni grad **Struga**, ki je bil prvotno v lasti deželnih stanov, v XVI. stoletju last zakupnika mehovske gosposčine Karla Juričiča, ki je grad obnovil in mu dal ime Struga; grad je sedaj last rodbine Fichtenau.

V Gorenjem Podšumberku stoje razvaline **Šumberškega gradu**, ki je stal že v XII. stoletju ter je bil last grofov Breželiških, ki so imeli tu svoje minsteriale Šumberške gospode iz rodu bl. Heme, ki se prvič omenjajo leta 1141., okoli leta 1410. so od njih podedovali grad Turjaški; grad je že v Valvasorjevi dobi začel razpadati in so vidne samo še razvaline gradu, med katerimi je še dobro ohranjena grajska kapela.

(Se bo nadaljevalo.)

Zadružni vestnik

Iz uprave

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

Iz naših prodajalen

Prodaja drv

V mesecu maju, juniju in juliju je zadruga imela na zalogi dovolj drv ter je v „Zadrujarju“ stalno člane opozarjala, naj pohitijo z naročili. Teh opominov mnogo članov ni upoštevalo. Zaradi velike količine drv, ki jih je zadruga imela na razpolago, je pristojna oblast prenehala z večjimi nadaljnjimi nakazili. V mesecu avgustu je bil dovoz novih količin drv skoro že popolnoma ukinjen. Šele ko so se stara naročila s strani članov odpravljala in je zaloga že začela pojemati, so prihajali številni člani s svojimi naročili, ki jih zadruga naposled ni mogla več sprejemati, odnosno jih je morala ukiniti, ker drv ni bilo več na razpolago in nove dobave niso bile zasigurane.

Mestno poglavarstvo je razen tega izdalo odločbo, da se od septembra dalje drva ne smejo več izdajati nazaj za mesec april, maj, junij, julij in avgust, temveč samo za vsak nadaljnji tekoči mesec posebej, v kolikor bodo drva seveda na razpolago.

Začasno se torej drva za minule mesece ne bodo več izdajala; če bodo ka neje na razpolago, se bodo upoštevala tudi naročila za nazaj. Čim nam bo Mestno poglavarstvo nakazalo nove vagonске pošiljke drv, bomo z okrožnico na edinice obvestili člane, ki niso prejeli še nobene količine drv, da jih lahko prejmejo, kolikor jih bo zadruga pač imela na razpolago; člani, ki so prejeli samo delno pripadajočo količino drv, bodo prišli pozneje na vrsto.

*

Malinovec. Pridobili smo nekaj pristnega in dobrega malinovega soka, ki ga izdajamo članom na normalno živilsko nakaznico po 20 dkg.

Brinjevec. V mesecu oktobru bomo imeli na zalogi zopet domač, pristen brinjevec, ki ga priporočamo posebno glede na sedanje in naslednje vremenske prilike. Zaradi majhne zaloge se bo brinjevec izdajal v omejenih količinah.

Brinjevo olje v steklenicah prodajamo v obeh naših prodajalnah po L 15'— za steklenico.

Lipov čaj „Srebrnjak“ prodajamo v originalnih zavitkih. Oskrbite si ga, dokler je na zalogi.

Kondenzirano mleko „Mama“ v prahu smo zopet prejeli. Je dobro nadomestilo za pravo mleko, ker je tudi osladkano.

„Mama“ - nestel moka je odlična hrana za otroke.

Brezove metle in razno **suho robo** dobite v naših prodajalnah.

Za Vse Svete boste prav gotovo rabili sveče in nagrobne lučke v lončkih. Dobite jih pri nas.

Ribje školjke v dozah imamo še nekaj na zalogi.

Gospodinje obveščamo, da naj si še pravočasno nabavijo pralne praške, ki jih imamo, in sicer „Belinko“, „Biserko“, „Snežinko“ in „Radost peric“.

Smirkovo platno še na platnu in na papirju imamo raznih številok na zalogi.

Grozdičev je še nekaj na razpolago, zato jih naročite.

Juhne kocke. Sedaj ko ni svežega mesa, je dober nadomestek juhna kocka, ki jih prodajamo v obeh prodajalnah.

Iz naše manufakture

Člane ponovno obveščamo, da imamo na zalogi še nekaj bele kotenine ali molima, ki je dobre kakovosti. Posebno je priporočljiv za perilo. Dalje naj si člani nabavijo tudi oksford za srajce in drugo perilo.

Raznih srajc izdelanih je tudi še nekaj, kakor tudi razne galanterijske potrebščine za dame in gospode.

šolske potrebščine si lahko otroci naših članov nabavijo v naši manufaktu ni prodajalni ali pa v prodajalni v Šiški. Na zalogi so vedno vse vrste zvezkov, peresnikov, svinčnikov, radirke, ravnila, razni tuši itd. Cene so zmerne.

Nakup steklenic. Člane zopet obveščamo, da potrebuje naša zadruga večjo količino steklenic, in to polliterskih, literskih in zelenke. Plača jih po najvišjih cenah. Steklenice morajo biti lepo očiščene.

Ostala obvestila

1. Člane naprošamo, da naj nikar ne navalijo prve dneve v mesecu v naše specerijske prodajalne, počakajo naj par dni, da bodo hitreje prišli na vrsto. Ob velikem navalu je tudi postrežba težka.
2. Vsi člani naj vedò, da **dostavljamo specerijo tudi na dom**. Naročite dostavo blaga na dom pri specerijskih blagajnah. Blago vam bo čez 2 dni dostavljeno.
3. Živila izdajamo našim članom izključno samo za družinske člane in za one osebe, ki jih člani oskrbujejo, zato na druge živilske nakaznice, posebno pa še brez glav nakaznic ne izdajajo blagajne nikakih živil. Toliko v vednost.
4. Člane s proge naprošamo, če svoje embalaže ne morejo odposlati v zadrugo, da pridejo po živila sami, če jim to razmere dopuščajo.
5. Mnogi so v skrbeh, kaj bo z letošnjo dobavo krompirja za zimo. Intervenirali smo na pristojnem mestu, vendar nismo dobili še nikakih garancij, kdaj bomo krompir prejeli oziroma dobili.