

Naše malo gospodarstvo

Perutninar v decembru

Kokoši.

Pozimi moramo posvečati kokošim še prav posebno pažnjo, saj prebijajo v kurnici po največ ves dan. Le v sončnem in suhem vremenu jih spuščajmo na prosto, v dežju in snegu pa jih imejmo zaprte. Vsak dan je treba kurnico počistiti in sveže nastlati z rezano slamo ali pa s šotnim drobirjem. V posebni posodi naj ima perutnina vedno na razpolago oster pesek, zdrobljene jajčne lupine ali pa zdrobljeni zidni omet ter zdrobljeno lesno oglje. Ko pritisne oster mraz, pazimo, da ne zmrzne voda v napajalnikih. Najbolje storimo, če nudimo kokošim vodo trikrat na dan in nekoliko pogreto. Zlasti nesnice popijejo mnogo vode, saj vsebuje jajce $\frac{2}{3}$ vode. Ker zmrznejo perutnini v hudem mrazu kaj pogosto grebeni in podbradki, se jih priporoča večkrat namažati z vazelino ali s kakšno drugo mastjo. Najprej zdrgnemo zmrzli greben s snegom, nakar ga namažemo z vazelino. Ako pa je greben na koncih že močno omrznjen, otekel in črnkastoder, ga previdno umijmo s špiritom in nato namažimo še z jodom. V sončnih dneh kurnico pridno zračimo. Ponoči zavarujemo okna s plahdami ali pa s slamnatimi rogoznicami. Ne pozabimo dati perutnini vsak dan nekoliko zelenjave. Ako nimamo nobenih zelenih listov zelja, ohrovtu ali endivije, jim dajmo vsaj peso, ki jo zataknejo v žebelj, da jo živalce kljujejo. Seveda pazimo, da ni pesa zmrzla, ker povzroča sicer prebavne motnje. V mehko zamešano hrano primešajmo namesto otrobov deteljčni ali senen drobir.

Pozimi je vsekakor dobro nuditi perutnini vsaj nekoliko žitnega zrnja in sicer zvečer (ca 3 dkg na kljun in dan). Koruza in oves je najprimernejša krma. Mehko zamešano hrano pogrejmo in dajmo živalim le toliko, kolikor jo pojedo naenkrat. Eventuelne ostanke pravočasno odstranimo, da ne zmrznejo. Zmrzla hrana je namreč strup za živali.

Stare kokoši, ki se še niso popolnoma preperile, imejmo na toplem in suhem ter jim dajmo nekoliko več koruze kot običajno. V zamešano hrano jim dajmo tudi zdrobljene sveže kosti, sončnično seme ali pa konopljo.

Gosi in race.

Gosi začenjajo navadno nesti že v januarju, zato jim že v decemru nudimo več ovsa kot navadno. Čim več tudi spuščajmo plemenke na prosto in k vodi. Vodni perutnini ne škodi suh mraz, pač pa vlaga v hlevčkih. Zato skrbimo, da bo hlevček za vodno perutnino vedno suho nastlan. Najprimernejši nastil je šota, ki vpija mokrotu. Da lesena tla v hlevčku prekmalu ne segnijo, jih namažemo s karbolinejem, ki obenem tudi razkužuje. Vodno perutnino krmimo čim več z zelenjavo (zeljem, ohrovtom, zmečkanim krompirjem in korenjem). Zvečer jim natrosimo zrnja.

Domači kunci

Kadar zmrzuje, dajmo kuncem le toliko zamešane hrane, kolikor jo požoro naenkrat. Ostanke odstranimo, saj jim zmrzla hrana silno škodi. Živalce, ki so povzile zmrzlo peso ali korenje, navadno poginejo. Vedno pa naj bo v jaslilih kuncem na razpolago suho in zdravo seno. Čez zimo bomo ohranili samo plemenske živali, vse ostale pa bomo zaklali. Izpraznjene hlevčke je treba čimprej temeljito očistiti ter prebeliti z apnom.

Ker so kunci neobčutljivi za suh mraz, uspevajo še najbolj v kučnicah na prostem. Seveda moramo živalcam na prostem hlevčke toplo nastlati in kadar sneži in dežuje, kunčnico zavarovati s kako plahto ali staro vrečo. V zelo hudem mrazu je treba kunčnice na prostem zavarovati s slamnjačami.

Bodočih plemenskih živali se ne priporoča krmiti preobilno, da se ne opitajo. Opitane plemenke se zlahka ne oplode ali pa ostanejo navadno celo jalove.

Ako hočemo imeti res dobro plemensko družino, ne smemo vsako leto menjavati samca niti samice. Bolje storimo, da obdržimo dobre samice po več let, zlasti one, ki nam mladiče dobro odgajajo in tudi podedujejo dobre pasemske lastnosti. Prvovrstne samice obdržimo zato raje 5 do 6 let. Šele ko imamo res dober njih zarod, odstranimo stare živali.

Ne pozabimo dati kuncem pozimi vodo, zlasti če jih krmimo po največ s suho krmo. Pazimo, da se ne prikrađejo v kunčje hlevčke miši in podgane, ki odjedajo živalim hrano in prenašajo razne bolezni.

Popravek: V 11. številu „Zadrugarja“ je napravil tiskarski škrt grobo napako. „Pravilno sušenje kunčjih kožic“ je postavil na koncu 3. odstavka namesto besede: naj nespametnejše besedo: najenostavnejše. Natlačeni kunčji meh s slamo ali s papirjem je res najenostavnejše, a tudi naj nespametnejše, saj bi bila na ta način posušena koža povsem brez vrednosti. Noben kuncerejec ni tako nespameten, da bi v današnjih dneh zametaval drago kunčje krzno. Zato pa bo vsako kožico posušil ali na natezilniku ali pa na deski. Upam, da tiskarski škrt ni „potegnil“ v svoje mreže nikogar, ki bi nabasal meh s slamo ali s papirjem.

Koze

Koze so občutljive za mraz in prepih. To si moramo dobro zapomniti. Prav pogostokrat se nam koza pozimi prehladi in preneha molzti. Zato skrbimo, da bodo koze imele topel in nastlan hlevček. Če se okna dobro ne zapirajo, zavarujemo jih s slamo ali vrečevino. Prav tako obijmo čimprej podboje vrat, ki se slabo zapirajo, s spleteno slamnato klobaso. Kdor razpolaga z zatišnim prostorom, naj spušča kozo v sončnih opoldnevih za nekaj časa na prosto, da se žival razgiblje.

Da ohrani koza dober tek, ji dodajamo hrano čimbolj izmenoma, n. pr. zdaj seno, potem deteljo, nato posušeno listje ali vejnik, ovseno slamo, graševino, fižolovko in dr. Pitne vode naj ne dobi ledenomrzle, pač pa postano in ev. nekoliko pogreto. Nikoli ne dajaj kozi zmrzle hrane!

„Koline“ — rejca domačih kuncev

Kmalu bomo imeli tudi rejci domačih kuncev „koline“. Delo in skrb bosta obilo poplačana s slastno pečenko, ki je zlasti dandanes redkokdaj na mizi malega človeka. Ker pa ne gojimo kuncev samo zaradi mesa, marveč tudi zaradi lepe in

drage kožuhovine, bomo kunce začeli pobijati šele takrat, ko bodo povsem izmenjali dlako. Seveda je treba najlepše živali odbrati za nadaljnjo rejo. Temeljito pregledamo in ocenimo najkrepkejše samice, ki jih odberemo za plemo. Odlične plemenke iz prejšnjih let obdržimo še nadalje in jih zato ne zakoljemo. Prav tako obdržimo tudi samca, zlasti če je dober plemenjak.

Kunca, ki ga nameravamo zaklati, položimo na mizo ter ga primemo z levico za uhlje, z desnico pa ga krepko udarimo z oglatim količkom v zatilnik. Omamljenemu kuncu prerežemo brž nato pod vratom žili odvodnici. Da kri hitreje odeče, privzdignemo zadnji del. Da ne okrvavimo kožuha, mu nato ovijemo glavo s časopisnim papirjem. Brž nato kunca še gorkega slečemo. Na zadnjih nogah mu zarezemo kite, razprostremo noge ter vtaknemo mednje palčico ali pa star lesen obešalnik, ki ga obesimo na vodora ven drog, ali pa na poševno stoječo lestvo. Pribijati žival z žebli na vrata, se ne priporoča, ker smo na ta način precej ovirani pri nadaljnjem odiranju zlasti na hrbtu. Če pa visi živalca prosto v zraku, lahko od vseh strani pridemo blizu in ji zlahka potegnemo kožo čez ušesa. Najprej zarezemo z ostrim nožem kožo okrog kolen na zadnjih nogah, nakar potegnemo z nožem od kolena proti repu in sicer na mestu, kjer se dlaka cepi. Zdaj potegnemo iz kože še repek. Ko smo kožo previdno odločili okrog kolen, jo krepko potegnemo do prednjih nog. Kjer se koža teže loči od mesa, si pomagamo z nožem. Seveda moramo biti pri tem delu zelo previdni, da ne prerežemo kože. Prednje noge odrežemo na členkih in jih nato izvlečemo iz meha. Zdaj odločimo še kožo na glavi in prerežemo ušesna hrustanca. Ko je žival odrta, ji iztaknemo oči ter izvlečemo drobovje. Pri tem pazimo, da ne prerežemo sečnega mehurja. Z nožem zarezemo natančno po sredi t. j. po trebušnem šivu in potegnemo iz trebušne votline drob in jetra. Iz jeter izločimo še žolčni mehur. Očiščenega kunca obrišemo nato s čisto cunjjo, da odstranimo event. kri. Z vodo nikar ne izpirajmo mesa, pa tudi ne polagajmo odrtega kunca po več ur v vodo, ki raztaplja redilne snovi, zaradi česar je meso manjvredno in tudi postane sluzavo.

Odirati kunca ni

krzno. Seveda je treba angorke skrbno in redno česati, da ne dobe svaljkov, ker bi bil sicer njih kožuh brez vrednosti.

Naš vrt v decembru

Na zelenjadem vrtu nimamo sedaj posebnega dela. Preden nastopi mraz, pospravimo nepovezano endivijo. Ob lepem sončnem vremenu jo porujemo ter položimo s kepami zemlje vred v vlažen pesek ali mivko v suhi in zračni kleti. Večkrat jo pregledamo ter odstranimo gnile in nagnite liste. Endivijo lahko spravimo tudi v izpraznjeno gnojno gredo, ki jo pa moramo ob lepem vremenu prezračevati. Še najbolj jo pa shranimo ob zidu hiše na južni strani, kjer jo lahko čim dlje pustimo neodkrito ter jo šele pred nastopom hujšega mraza zavarujemo s slamo, z listjem in deskami. Seveda je treba endivijo varovati tudi pred dežjem ter poskrbeti, da deževnica hitro odteče. Prav tako izrujemo z grudami zemlje tudi zelje in ohrovt ter ga zagrebemo na zavarovanem kraju na vrtu, da ga imamo pozimi hitro pri rokah in ga nam ni treba šele okrog iskati izpod snega. Zeljnate glave lahko zasujemo v zemljo tako, da štrle koceni iz zemlje, t. j. z glavami navzdol. Karfirole, ki imajo še prav nežne glavice, ker še niso povsem razvite, spravimo v klet z grudo zemlje vred. Čez nekaj tednov se nam bodo že prav dobro razvile. Nekaj najlepših kolerab spravimo tudi v klet ali pa v izpraznjeno gnojno gredo, da jih spomladi posadimo za seme. Podzemeljske kolerabe izpulimo prav pozno, saj niso posebno občutljive in prenesejo tudi po 8° mraza. Lepim in trdim zelnatim glavam porežemo kocene ter jih shranimo za zimo v suhi kleti na polici. Da se čim dalje ohranijo sveže, je prav, da jih zadelamo s senom ali z listjem. Rožnati kapus pustimo lahko na prostem, ker mu mraz ne škodi. Po potrebi obiramo glavice, ki so v tem času prava delikatesa. Lahko ga pa tudi pred nastopom mraza izpulimo in zagrebemo v zemljo na zavetnem prostoru. Tudi ohrovt pustimo v zemlji, saj mu mraz nič ne škodi. Motovilca pa nikar ne pokrivajmo z listjem ali s slamo, ker se pod takšno odejo zaduši in nam spomladi sploh ne požene več. Radičeve korenine izkopljimo, potrgajmo liste in pustimo samo srce ter jih posadimo v zemljo v zaboj, ki ga postavimo v temen prostor na toplo, bodisi v toplo klet, v hlev ali pa v kuhinji pod štedilnik. Korenine pokrijemo še 10 cm visoko z rahlo zemljo, mivko ali pa žagovino. Kmalu poženo blede krvavordečkaste ali zelenkaste liste, ki jih sproti požanjammo in uporabimo za solato. Zimsko špinačo raz-

redčimo, ker se nam pregosta le slabo razvije in rada čez zimo segnije. Korenne izpulimo in shranimo za zimo v kleti v mivki. Cimo samo odtrgamo, ker korenja obrezovati ne smemo. Enako poskrbimo za petršilj. Izpuljenega posadimo v ne prevlažno mivko in shranimo v kleti. Zeleno izrujemo, očistimo uvelih, suhih in nagnitih listov ter prisujemo z mivko v kleti ali pa v gnojni gredi. Pospravimo še zimsko redkev. Da nam ostane čim dalje sveža, jo zasujemo z mivko. Črni koren previdno izkopljemo, da ne ranimo korenin. Še najbolj pa storimo, če ga sproti izkopavamo, saj mu tudi najhujši mraz ne škoduje. Tudi por pustimo lahko zunaj na prostem, ker ne zmrzne. Spravimo ga le toliko, kolikor ga čez zimo rabimo. Drobni jak presadimo v zabojček ali v cvetlične lončke, ki jih postavimo v kuhinji na svetlo. Špargljem porežemo stebila, ko popolnoma dozore in se posuše, nakar steblovje sežgemo, da uničimo s tem razn škodljivce. Šele spomladi populimo vse v zemlji ostale štrclje in jih sežgemo. Le tako bomo zanesljivo uničili ličinke špargljeve muhe.

Tudi premetajmo kompostni kup, še preden zapade sneg. Med kompost potresimo nekoliko živega apna v prahu. Sedaj je tudi najprimernejši čas, da izpraznimo greznico in znosimo goščo na kompostni kup.

Sobne cvetlice pozimi

Lončnicam je treba zgornjo plast zemlje pozimi večkrat zrahljati z lesenim klinčkom. Brž ko se pojavi na zunanji strani cvetličnega lončka zelena prevleka, osnažimo lonček z ribarico in mlačno vodo. Ko se začno cvetlicam lončnicam napenjati cvetni popki, jih prenesemo v toplo sobo na svetlo okno. Kakteje imejmo bolj na hladnem in jih pozimi le malo in poredko zalivajmo. Ker so členaste ali božične kakteje že nastavile cvetne popke, jih prenesimo v toplo sobo na okno. Zdaj jih tudi ne smemo več obračati, ker nam v nasprotnem primeru popki odpadejo. Zato zaznamujemo mesto na lončku s kredo, da bomo pozneje vedeli, kako postaviti cvetico zopet na okno.

Cvetice, ki jih imamo podnevi v vazi, postavimo čez noč v večjo posodo (vrč ali čeber) z mrzlo vodo tako, da sega voda skoraj do cvetov. Na ta način se cvetje ohrani dalj časa. V jeseni presajene vijolice in druge cvetice imejmo v zmerno topli sobi na oknu. Kako lahko vsakdo okraši svoj domek tudi v zimskem času z zelenjem in tudi s cvetjem, ne da bi kupoval v cv

čem tu navesti. V plitvo posodo ali na krožnik položimo plast vate, ki jo orosimo z mlačno vodo. Na vato potresemo prav na gosto lečo. Če skrbimo, da je vata vedno vlažna, bo leča čez tri dni že skakala. Vsako zrnce bo pognalo in v par tednih bo posoda polna dišečega zelenja. Pa tudi cvetje si vzgajamo na prav enostaven način. Na vrtni ali v gozdu odrežemo mladice grmov, ki navadno zgodaj spomladi cveto. Mladike vtaknemo v mlačno vodo, ki jo vsak dan s svežo zamenjamo. Posodo z mladikami pa postavimo na sončno okno. Že čez par tednov se popki odpro in prikaže se zelenje in nato še cvetje. Čim bolj na sončnem kraju je posoda z mladikami, tem prej in lepše vejice ozelene in se razcveto. V ta namen je zlasti priporočljiva forzicija s svojimi rumenimi in mandljeveč z rožnatimi cveti. Prav tako pa tudi okrasne tako zvane japonske črešnje. Primerne za v vazo so tudi vrbove in leskove šibe. Pa tudi vejice sadnega drevja, ki jih narežemo na drevesu, kjer rastejo pregosto, se v vazi razcveto. Medtem ko bo zunaj visok sneg pokrival dol in breg, bo v našem stanovanju poginjalo popje ter se razvijalo zelenje in cvetje, ki vas bo navdajalo z upanjem, da bo skoro konec mrzle zime.

Ko kupuješ prašička

dobro najprej pogledj, kako živalca žre. Ako opaziš, da hlastno žlampa in vse dočista iz korita požre, je to najboljše jamstvo, da je prašiček zdrav in se bo dobro redil. Pa še nekaj mora biti s tem v zvezi, t. j. dobra rast, kar seveda zavisi v glavnem od pasme. Prašič slabe pasme ne bo uspeval, četudi ga krmimo z najboljšo hrano. Žival dobre pasme pa se redi, da je veselje.

Katera pasma je najboljša? Tista, ki povsem ustreba potrebam našega časa in daje lep in rasten zarod. Izmed mnogih prašičjih pasem omenim najprej domačo in visokih nogah in z dolgim rilcem, ki je bila nekoč dobra, saj je bil prašič domače pasme v hrani zelo skromen, a tudi utrjen in odporen proti boleznim. Njegova slaba stran pa je bila v tem, da je rasel počasi. Ogrski in hrvatski prašiči se pri nas niso obnesli, četudi je ta pasma za ogrske in hrvatske razmere prav dobra. Imajo veliko masti in se hitro opitajo, a so zelo podvrženi raznim kužnim boleznim. Za naše mrzle kraje tudi angleški jorkširci ne pridejo v poštev, ker so preobčutljivi. Nemci so s križanjem domače pasme z jorkširci zredili sedanj nemško pasmo, ki ima še precej visoke noge, velika navzdol viseča usesa in poln život. Ti tako zvani

heševci t. j. jorkširci, križani s hanoverskimi domačimi prašiči, so razširjeni vsepovsod in so se tudi pri nas dobro obnesli. Dajejo lep in rasten zarod. Naši Dolenjci rede tudi križance jorkšircev z domačo pasmo in dosesegajo kaj lepe uspehe.

Ko kupuješ prašička za rejo, pojdi k rejcu, da si ogledaš svinjo in si ga tam izbereš. Na „sejmu“ boš redkokdaj dobil dobro žival. Ako je svinja majhna in ne znatna, ne moreš od mladice pričakovati čudežev. Pa tudi slabo krmljena svinja ne more prehraniti številnih mladicev, zara li česar mladichi zakrknajo in ni tudi pozneje iz njih dosti prida.

Mladice naj svinja doji vsaj 8 tednov; za pleme določene živali pa naj bodo pri svinji delj časa. Najpoglavitejši pogoj za poznejšo dobro rast in zdravje je namreč materino mleko.

Zunanji znaki dobrega prašička za rejo so: kratek rilec, debel vrat, kratke noge (t. j. za polovico nižje kot je visok život) s krepkimi in ravnimi koleni, stagnjen in raven hrbet, svetle oči in gladke bliščeče ter skoraj ležeče ščetine. Slabo pa izrabljajo hrano in se opitajo prašiči z dolgimi rilci, visokimi nogami, z uslčanim hrbtom, motnimi očmi in nasršenimi ščetinami.

Zdrav prašič žre rad vsako hrano. Brž hlastne h koritu, ko mu hrano prineseš. Tudi ima zavihan rep. Dvakrat zavihan rep nosi prašič, ko se posebno dobro počuti. Bolan prašič pa nosi povešen izteg-njen rep. Tudi je njegovo blato trlo. Po koritu izbira in tudi ne žre hlampaje. Prehlajena žival kašlja. Ako ima prašič vroča ušesa, priča, da ima vročino.

Ko prašička kupujemo, ga spodimo po dvojišču, da se naskače in nekoliko upeha. Če opazimo, da ne kašlja, je to dokaz, da je zdrav. Pripominjam, da se prasice navadno bolje opitajo kot prasci. Dva prašička pri skupnem koritu se navadno bolj opitata kot če je v hlevu eden sam. Ne lupuj premladega pujska, marveč vsaj 8 ali — kar je še bolje — 10 tednov starega, ki ga je svinja do tedaj dojila. Prezgo-laj odstavljen prašiček ne bo nikoli dober pitanec. 3 mesece star mora tehtati 20—25 kg. Odstavljenega pujska moramo vs



Damjan Vahen:

DOLINA GRADOV

(Konec.)

V bližini parne žage Turjaških ob Krki stoji menda največji in najlepši grad v Sloveniji, grad **Soteska**, prostoren četrkot z visokimi odprtimi stebriči, ki obdajajo dvorišče. Tlak je iz črnega in belega marmorja, na desni strani stoji del in, na levi pa krilat konj, iz kamena izklesana vodometna, v grajskem obzidju pa stoji kip Herkula; v gradu je krasna zbirka slik in galerija grofov Gallenbergov. Neklej je stal visoko na hribu grad **Stara Soteska**, ki je danes v razvalinah. Sprva je bil last Soteških vitezov, ki se omenjajo leta 1231., pozneje je prešel v last pl. Scheyr, ki so tu gospodarili do konca XVI. stoletja, ter so posest podedovali grofje Gallenbergi. V dobi turških napadov je bila Stara Soteska važna trdnjava, ki je bila utrjena z močnim obzid-

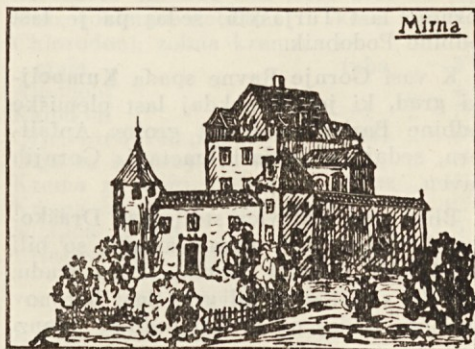


dobi, obrambne stolpe in obzidje pa je dal postaviti cesar Ferdinand I. leta 1526. Pozneje so grad okrasili z balustradami



in arkadnimi hodniki. Leta 1295. je bil grad last Goriških grofov, ki so tu imeli svoje ministeriale **Žužemberške** viteze, ki se omenjajo leta 1211. Ko so Goriški grofi leta 1374. izumrli, je grad postal last Habsburških, ki so ga dali v fevd Turjaškim, v popolno last pa so ga prejeli leta 1538. Leta 1591. je grad pogorel, ter so ga pozneje restavrirali, ter uporabljali do leta 1895. za prostore državnih uradov, sodišča in jetnišnice. Notranjost gradu je sedaj že v razvalinah.

Pri Gradišču se vidijo razvaline gradu **Lanšpreža**, ki je stal na visokem hribu pol ure od sedanjega gradu istega imena. Prvotno je bil grad last **Lanšpreških** vitezov, ki se omenjajo leta 1260. Še danes dobro ohranjeni grad **Lanšprež** je zgradila rodbina grofov Gallenbergov ter je sedaj last rodbine pl. Wurzbach.



Na gričku zahodno od vasi Mirne stoji **Mirenski grad**, obdan z močnim obramb-

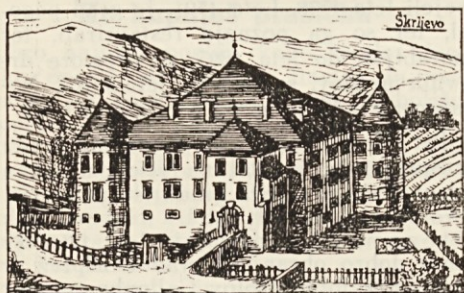
jen in obrambnimi stolpi. Jurij Sigmund grof Gallenberg je grad Stara Soteska dal podreči ter zgradil okoli leta 1680. sedanji grad v baročnem slogu, ki je od leta 1743. last Turjaških. Nad glavnim vhodom v grad je grb grofov Gallenbergov in sončna ura; v prvem nadstropju gradu je grajska kapela, v obzidanem sadnem vrtu je okrogel stolp „hudičev turen“, pod gradom pa stoji na odcepu ceste kamenit kip sv. Janeza Nepomuka iz leta 1739.

Starodavni **Žužemberški grad** so zgradili najbrže že mejni grofi v IX. stoletju ali pa morla tudi oglejski patriarhi. Prvič se omenja leta 1216. ter je bil utrjen s 6 stolpi. Stirioglati stolp z več nadstropji v sručini je najstarejši del ter je bil zgrajen v romanski dobi, stanovanjski prostori so bili zgrajeni v zgodnji gotski

nim zidovjem in s številnimi strelnimi linami; grad se prvič omenja leta 1163.: prvi lastnik gradu je bil vojvoda Ulrik Španhajmski, ki se je leta 1250. odrekel vsem pravicam do gradu v korist oglejskih patriarhov, ki so tu nastavili svoje ministeriale Mirnske viteze. Okoli leta 1435. je grad prešel v last Celjskih grofov, leta 1436. pa v last Habsburžanov; pozneje so se lastniki pogosto menjavali, danes pa je last dr. Riha. K Mirenski gosposčini je spadal nekdanj tudi grad Dob, ki stoji jugovzhodno od vasi Mirne na bregu med Mirno; prvotni stolp Dob je stal v bližini gradu Rakovnika ter je bil last Dobskih vitezov, ki se omenjajo leta 1320. Ko so Dobski vitezi v XV. stoletju izumrli je stolp prehajal na razne lastnike, v XVII. stoletju pa ga je kupil pl. Wazenberg, ki je stari stolp dal podreti in zgradili sedanje poslopje.

V Mali Loki stoji **grad Mala Loka**, ki je bil sprva last baronov Gallov, sedaj pa je last Gospodarske zveze, ki je v njem namestila gospodinjsko šolo.

Nad vasjo Škrljevo stoji **grad Škrljevo**, ki je bil sprva last ženskega samostana v Krki na Koroškem, nato last krške ško-



fije, od leta 1616. last rodbine Mohorčič, pozneje last Turjaških, sedaj pa je last rodbine Podobnik.

K vasi Gornje Ravne spada **Kumpoljski grad**, ki je bil nekdanj last plemiške rodbine Barbo, nato last grofov Apfalter, sedaj pa je last kmeta iz Gornjih Raven.

Blizu vasi Mihovica stoji **grad Draškovec**, katerega prvi znani lastniki so bili Draškoviči, lastniki ljutomerskega gradu. V XVII. stoletju je bil grad last baronov Jurišičev, sedaj pa je last rodbine Trenz.

Na Korinjskem hribu so še vidne razvaline gradu **Korinj**, ki je bil sprva last Korinjskih vitezov, nato grofov

Cečarjev, že v Valvasorjevi dobi pa je bil grad v razvalinah.

V dolini Krke in njenih pritokov je še več manjših gradov, saj je novomeški srez zelo gosto posejan s srednjeveškimi gradovi in gradiči, ki nam pričajo, kako velikega pomena je bila Dolenjska v srednjem veku, saj je bil okoliš Novega mesta do XII. stoletja državno obmejno ozemlje, pozneje pa so se začele premikati meje proti vzhodu preko Gorjancev v Belo Krajino. Zemljiški gospodje, tako Višnjegorski, Spanheimi, Goriški grofi, Celjski, itd. so svoja velika zemljišča razdelili na posamezne zemljiške gosposčine, ki so imele za svoja upravna središča gradove, v katerih so prebivali zemljiških gospodov ministeriali, ki so imeli skoraj popolno upravno in sodno oblast nad podložnimi kmeti, kajti zemljiškim gospodom, ki so podpirali politiko nemških vladarjev, niso zadoščali maloštevilni vazali, ki so jih privedli s seboj, ter so morali zato privzeti za službo na gradovih, v dvorcih in vaseh, pri upravi in sodstvu, zlasti pa za vojaško službo na gradovih in utrdbah tudi nesvobodne in polsvobodne ljudi; tako je nastopil prvi močnejši socialni dvig slovenskega naroda, ki je bil tem pomembnejši, ker pri nas Slovencih ni bilo širokih slojev svobodnikov, pa tudi ne večjega števila tujih plemiških rodov, ki bi kratili vodilno vlogo tem novo rastočim slovenskim slojem. Za nadaljni razvoj teh novo rastočih slojev — slovenskih ministerialov in vitezov pa je bilo najvažnejše, da so dobili službena zemljišča; tako je nastala plast manjših slovenskih zemljiških gospodov, ki so se imenovali po vaseh, v katerih so prebivali, ali pa po gradovih, ki so jih dobili v fevd. V teku XIV. in XV. stoletju pa so ti slovenski viteški rodovi polagoma izumirali, njihova posest pa je prehajala v last raznih cerkvenih ustanov ter močnejših plemiških rodbin, dokler ni v XV. stoletju prišla v last Habsburških, ki so jo povečini razprodali ali oddali v dedne fevde. Tako je minula doba, ko je grad gospodoval nad vsemi in ljudmi, ki so tam prebivali, saj so bili gradovi pač samo izraz dobe fevdalizma, ki je šla preko naše zemlje in ki se ne povrne nikdar več, zato gradovi polagoma propadajo; mnogo gradov pa je že popolnoma izginilo in nam o njih govoré le še ustna izročila pradedov, ki so prehajala iz rodu v rod in pa napisana zgodovina.

Ministeriali = knežji uradniki in služabniki.

Iz uprave

Cenik živil

Mlevski izdelki:

Moka, enotna kg Lit 2'70

Testenine:

Polži kg Lit 5'90
Špageti " " 5'90

Riž:

Prima kg Lit

Deželni pridelki:

Čebula, domača kg Lit 5'05
Česen " " " "
Krompir " " 2'10
Gobe, suhe, zavitek " " 15'—

Sladkor:

Sipa kg Lit 9'40

Sol:

Morska kg Lit 1'50

Žitna kava:

Proja, mešanica kg Lit 25'20

Mast:

Čajno maslo kg Lit 30'—

Ribe - pastete:

Sardele, očiščene v slani vodi 2 kg Lit 173'—
Sardele, v slani vodi kom. " 2'25
Sardele v olju " " 2'50

Delikatese:

Naš čaj zav. Lit 3'80
Naš čaj, stekl. velika " " 36'50
Naš čaj, stekl. mala " " 21'—
Lipovo cvetje v zav. Lit 18'—, 12'— in 6'—
Paradižnik kg " 12'—
Gorčica, odprta " " 27'—
Juhan, na drobno dkg. Lit 0'70
Kvas kg " 20'—
Kocke „Dado“ kom. " 0'30
Marmelada kg " 27'70
Sir parmezan " " 32'10
Soda, jedilna zavitek " 5'75
Limonin prašek " " 1'50

Pudingi in pecilni praški:

Jajčni nadomestek zav. Lit 5'20
Rumenilo " " 1'60
Vanili sladkor " " 1'60
Pecilni prašek " " 1'60

Dišave:

Janež zav. Lit 1'15
Kamilce kg " "
Kumna zav. " 1'15
Lavorjevo listje " " 1'15
Paprika " " 5'—
Poper, mlet " " 5'—

Tekočine:

Kis za vlaganje ltr. Lit 15'—
Kis vinski " " 9'40
Olje - nadomestek, 1 l 24'—, ½ l " 15'—
Olje namizno ltr. " 15'50
Krema-marsala " " 60'—
Vino Traminac " " 24'—
Vino Burgundec " " 24'—
Malinovec kg " "

Potrebščine za perilo:

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

Pralni praški:

Biserka zav. Lit 1'90
Pralin " " 1'50
„Luce“ (Lux) " " 2'50
Snežinka in Belinka " " 5'60
Lug " " 7'80
Svilenka " " 5'55
„Evo“ ½ kg " " 7'20

Druge potrebščine:

Plavilni papir zav. Lit 0'65
Pralni stroji, pločev., mali kom. " 53'—
Pralni stroji, pločev., vel. kom. " 58'—
Vrvi za perilo, razne dolžine kg " 60'—
Ščipalke za perilo kom. " 0'50

Toaletni predmeti:

Milo, toaletno, enotno kom. Lit 5'20
Chlorodont, zobna krema, mala tuba " 3'50
Albodont " " 4'40
Kalodont " " 7'50
Olje, orehovo, pristno stkl. " 8'—
Olje za sončenje in masažo " " 8'—
Krema za kožo, nočna doza " 15'—
Krema za kožo, dnevna " " 12'—
Šampon „Elida“ zav. " 5'—
Brinjevo olje, odprto kg " 150'—

Potrebščine za čevlje:

Krema, črna, mala šk. Lit 4'50 3'50
" rjava " " in
" rumena šk. Lit 4'50 3'30
" bela šk. Lit 5'40

* Vsa vina se prodajajo samo v združnih gostilnah.

Mast za čevlje $\frac{1}{8}$	šk. Lit	6'50	Metle, velike	kom. Lit	22'50
Krtače za blato	kom. „	8'—	Metlice, za posodo	„ „	1'50
Krtače za mazanje	„ „	5'20	Obešalniki za obleko	„ „	—
Krtače za svetljenje	kom. Lit	16'—	Olje za šivalne stroje	stkl. „	4'—
Vežalke, črne, kratke	par „	1'50	Peresniki	kom. „	2'—
„ „ dolge	„ „	2'—	Čistilec za okna	„ „	25'—
„ rjave, kratke	„ „	1'50	Pesek za emajl. posodo	zav. „	2'—
„ „ dolge	„ „	2'—	Sveče	kom. „	—
Razno:			Semeni, razna mali	zav. „	1'50
Celofan papir	zav. „	15'60	Čistol	doza „	4'75
Čistilo za parkete	doza Lit	46'—	Solnice, lesene	kom. „	—
Črnilo	stkl. „	2'40	Štrumnice, velike	„ „	—
Grafit	kom. „	0'50	Škatle karton.	kom. Lit	4'50
Gobice za pomivanje	„ „	2'50	Svinčniki, navadni	„ „	0'60
Krtače za obleko	kom. Lit	16'—	Svinčniki, tintni	„ „	1'50
„ za ribanje I	kom. „	12'—	Smirkovo platno, rjavo	„ „	5'—
„ za ribanje II	„ „	8'—	Vera in Kristal	zav. „	2'10
„ za roke	„ „	7'50	(mesto Vim-a)	škt. „	0'40
„ za roke, dvostranske	„ „	15'80	Vžigalice	zav. „	0'25
Lončki papir. $\frac{1}{2}$ kg	„ „	1'50	Zobotrebci	„ „	5'50
Lončki papir. 1 kg	„ „	2'—	Papir, toaletni	kg „	—
„Mali sadjar“	knjiga „	5'—	Žičniki, razni (želblji)	„ „	—
„Mali vrtnar“	„ „	5'—	Kurivo:		
Metle, male	kom. „	17'50	Vulkanit	kg Lit	5'40
			Drva, žagana	„ „	0'40

Trgovine zaprte

Ker se mora opraviti letni popis blaga in zaključek,
bodo zaprte:

manufakturna trgovina dne 29., 30. in 31. decembra ves dan,
obe špecerijski trgovini pa 30. decembra popoldne in 31. decembra ves dan.

Vljudno prosimo vse člane, naj upoštevajo to objavo, se pravočasno oskrbe s potrebščinami in zgoraj navedene dneve ne prihajajo kupovat, da ne pridejo zastoj, ker bodo trgovine zaprte.

Članom z dolenjских prog

Člane z dolenjских prog obveščamo, da bo zadruga, čim bo to tehnično mogoče, takoj uredila dostavo živil na progo kot preje.

UPRAVA.

Obvestilo

Člane in čitatelje „Zadruharja“ obveščamo, da naš list od januarja l. 1944 o nadaljnega ne bo več izhajal. Sotrudnikom se za njih dosedanje sodelovanje pri listu iskreno zahvaljujemo.

Uprava.

Uredništvo.

Našim članom, njihovim rodbinam, vsem železničarjem in prijateljem združne misli želimo mirne in zadovoljne božične praznike in srečnejše novo leto!

UPRAVA.

UREDNIŠTVO.