

kih je bilo tudi precej obiskovalcev iz Celja in St. Jurija, kakor tudi iz drugih sosednjih občin. Med mnogostevitnimi udeleženci so bili tudi razni kupci, kateri so preizkusili naša vina ter se nekateri končno odločili za nakup. Razveseljiv pojav je bil ta, da se je poleg domačinov zanimal za našo razstavo celo eden iz inozemstva v osebi g. Weissa iz Klosterneuburga na Nižje-Avstrijskem. Ocenjevanje vina so izvršili strokovnjaki in se izrazili takole: Tudi drameljske gorice so sposobne dati prav dobra vina. Vina so dobila oceno do 4,0 do 5,0, nekatera celo odlično. Na splošno so bila vsa vina zdrava, izjemoma so nekatera vsebovala nekoliko več kisline vsled prezgodnje trgatve. Zeleti bi bilo, da se v bodoče naši vinogradniki privadijo pozni trgatvi, katera bo sicer znižala celotni pridelek, pač pa bo dvignila kvaliteto vina. Prepričani smo, da bo v prihodnje med vsemi našimi razstavljalci vin nastala velika tekma, kar bo gotovo velike važnosti za proizvajalca samega, kakor tudi za celotno narodno blagostanje. Da pa bomo sloves naših vin ohranili, oz. še dvignili, vas pozivamo, dragi vinogradniki, da se držimo načel in besed, ki smo jih slišali pri predavanju na naši razstavi. Kakor je vsaki dan le enkrat poldne, tako naj bode tudi vsako leto le enkrat trgatve, in to le takrat, ko bo grozdje v resnici popolnoma zrelo.

### Soja ali japonski fižol.

Gotovo ste že čitali v »Sadjarju in vrtarju, kakor tudi v »Kmetovalcu« o japonskem fižolu, imenovanem »soja«. Da vas, dragi čitatelji »Slovenskega gospodarja«, seznanim s tem fižolom, vam tukaj opišem uspeh svojih poizkusov s tem fižolom soja.

Soja je rastlina, ki je precej podobna našemu navadnemu fižolu. Razlika je v tem, da ne poganja vitic ali bičev ter da ima zelo majhen, neznamen modrikast cvet. Zrno je drobno, rumenkaste barve, okusno in ima zelo veliko beljakovin. Zato je zelo redilno, baje sila dobro za kruh. Zemlja mu sodi vsakovrstna in rodi povsod enako. Le severna lega ni za njega, kajti on rabi obilno solnca, drugače je pa neizbirčen in neobčutljiv.

Fižol soja da 299kratni pridelek, to je 1 zrno da 299 do 300 zrn, ki so izvrstna hrana in se zelo lahko uporabljajo v gospodinjstvu. Redilnih čnevi ima veliko več, kot naš navadni fižol.

Ta fižol soja je posebno pripraven tudi za drevesnice, ker kakor zgoraj omenjeno, ne poganja vitic, in se zemlja v drevesnici bolj izkorišča, ako se sadi ta fižol vmes. Saditi ga je istočasno kot navadni fižol, pač pa samo po eno zrno. On namreč napravi močno steblo in košat grm. Škoduje mu nikar suša in ne mokrota. Zahteva le solnčno lego ter rahlo zemljo.

Okopati pa ga je treba večkrat, da ni v travi. Druge posebne postrežbe ne zahteva.

Ako bi katerega ta fižol »Soja« zanimal, ga lahko dobi pri spodaj podpisanim, ako vpošlje 3 Din v znamkah.

Tam so tudi sadna drevesa priporočljivih vrst na razpolago in po nizki ceni.

Sadjarji in kmetovalci, poskušajte ta fižol, mogoče tudi vi dosežete boljše uspehe, kajti dandanes je treba mnogokaj preizkusiti. Jadikovanje in tarnanje ne pomaga prav nič. Le iskati nova sredstva in nova pota, vse pa z Bogom in božjo pomočjo!

Jože Vezjak, drevesničar in čebelar, Vodela št. 2, Št. Peter pri Mariboru.



### Medenje.

Za kakovost masla je merodajno pravilno zorenje smetane, nič manj važna pa je tudi temperatura pri medenju. Pri mrazu maščoba v smetani preveč otrpne in se medenje vrši predolgo. Prevelika toplota je pa vzrok, da dobimo mažasto maslo, ki se kaj rado pokvari.

Najprimernejša toplota je poleti + 14°C, po zimi pa + 18°C. Hladnejšo smetano segrejemo na ta način, da postavimo posodo s smetano za toliko časa v toplo vodo, da ima pravilno temperaturo. Med gretjem smetano premešamo. Pretoplo smetano shladimo v hladni vodi. Popolnoma napačno je, če se za uravnanje toplote priliva smetani topla ali hladna voda, ker se s tem le kvari kakovost masla.

Zapomniti si pa moramo, da je neobhodno potrebno, uravnati temperaturo smetani dve uri pred medenjem. Tudi posoda, v kateri bomo medili, mora imeti isto toploto kakor smetana. Pomagamo si s toplo ali mrzlo vodo.

Medenje ne uspe vsaki gospodinjki enako in marsikatera toži o tem. Vzroki so lahko raznovrstni. Medenje je odvisno od pravilnega ravnanja s smetano, od zorenja smetane, nadalje od toplote pri medenju in konečno ne malo tudi od posode, v kateri se med.

Pri uporabi lesenih posod (sodčkov) moramo le-te, posebno v poletnem času, večkrat očistiti z bukovim lugom. Tak lug uniči kislino, ki se je vlezla v les. Tudi lesene kuhalnice (lopatice) čistimo z lugom.

Posodo napolnimo do prave mere s smetano. Če je posoda prenapolnjena, traja medenje predolgo ali sploh ne uspe. Delati je treba v enakomernem tempu brez presledkov (odmorov). Ko postane smetana kašnata, vrtimo ali tolčemo počasneje kakor doslej in prenehamo, ko se maščoba zbere v kepice od velikosti graha. Zdaj te kepice zgnemo z leseno lopatico skupaj, položimo na zmočeno sito in precedimo vso tekočino skozi to sito, da ujamemo tudi ostale drobtinice.

Maslo izperemo v več vodah, da se izloči sirotka. Med tem ga z leseno lopatico premesimo. Po končanem izpiranju pregnetemo maslo prav dobro, da se iztisne vsa voda. Vendar bi predolgo gnetenje povzročilo, da postane maslo mažasto.

### Spretnost.

Zobozdravnik: Mi zobarji smo spretni tako, da z dvema prstoma izlečemo zob.  
Bolnik: To ni nič! Moja stara si z dvema prstoma potegne iz ust celo čeljust.

### Beračeva hvala.

Bog vam povrni sto-krat, dobri gospod; iz sreča sem vam prav zelo hvaležen. Vsak dan bom za vas molil. Pri takih gospodih, kakor ste vi, dobivajo ljudje moje vrste šele pravo ljubezen in veselje za beračenje.

### Hišna ura.

V spalnici ni men-ure trga; kadar pride moj mož domov, vem takoj, koliko je ostalo. Ako ropota

Januš Golec:

## Trojno gorjé.

Ljudska povest o trojnem gorju slovenskih in hrvatskih pradedov.

Ko je vojaštvo postalo na sredi trga in je začel Matija Toplišek klicati s trobljo na zbor, se je zganil podsreški moški ter ženski svet in stopil na plan iz radovednosti, kaj hočejo in kaj nameravajo tuji možje. Ko je bil trg poln, je stopil kapitan na sredino in oznanil z mogočnim glasom, da so oni prvi oddelek kmečke vojske iz Bistriške doline, ki je že zbrana in čaka le še na znamenje za odhod ter udar. Vse je že organizirano v slovensko-hrvaški moški panti, le od Podsredčanov se še ni zataknil doslej kljub prigovarjanju nobeden za klobuk bršljana ali zimzelena. On kapitan Pavel Šterc jih danes ne prosi, pač pa zapoveduje, da morajo biti tudi oni pripravljeni za pohod na boj za staro pravdo in se bodo priključili kmečki vojski, ki bo marširala skozi Podsredo čez par dni. Ako se ne bodo po-

korili, bo zapel celemu trgu rdeči petelin! Pavel je še zaklical: »Z Bogom, na svidenje za par dni,« se je zavihtel na konja, Toplišek je zatrobil v pokrepitev kapitanovih besed in šlo je naprej proti Koprivnici. Koprivničani in istotako Rajhenburžani so bili vsi za punt in pripravljeni, da pomnožijo na poziv kmečke vojske. Ko je prejezdil kapitan na Videm, so bili obveščeni, da bo tamkaj zbirališče punte, a do tedaj še ni bilo nikogar in so bili Pilštajncani prvi.

Mosta preko Save, ki spaja danes Videm s Krškem, ni bilo v dobi kmečke vstaje. Promet osebni in blagovni se je vršil med levim ter desnim savskim bregom s pomočjo broda, ki je prepeljeval iz Štajerske na Krško polje iz Vrbinje ob Savi pod Staro vasjo. Šterc je pregledal kot izurjen borec krajevni potožaj in se čudil, da se bo zbirala kmečka vojska ne na prostrani Kranjski, ampak ozki štajerski strani. Gotovo je morala biti vojvodi Gregoriču pot ob levem bregu Save lažja ter sigurnejša nego ob desnem za razvoj bojnih čet in posebno še za bitko na konjih kot nalašč ustvarjeno Krško polje. Med opa-