

sami gospodar! Ko bi le bili vsi tako pametni kot si Ti?»

Martin: »Saj kdo ne more osebno v Maribor, lahko piše tudi položnice; jaz tudi po položnicah pošiljam in jih v knjižnici shranim. Jaz že ne bom drugam denarja pošiljal, kakor v hranilnico! S Spodnještajersko ljudsko posojilnico sem prav zadovoljen. In boš Ti tudi!«

\*



### Zorenje smetane.

Za pridobivanje masla uporabljamo sladko ali pa kisló smetano. Iz sladke smetane dobimo sicer finejšo maslo, takozvano čajno maslo, vendar manjšo količino, kakor pa iz kisló smetane. Zato poslednjo največkrat uporabljamo za medenje.

Pod označbo »kisló smetana« pa nikakor ne smemo razumeti ono povsem gosto in kipečo smetano, katera se kaj pogostoma uporablja za medenje. Iz take mažaste snovi se samoobsebi umevno ne da pridobiti drugo kakor malo vredno žarko maslo. In tega pač nikdo ne želi. Smetana, iz katere hočemo dobiti dobro okusno maslo, sme biti samo malo skisana in gostotekoča. Le izkušnja nas nauči, da poznamo, kedaj je pač smetana zrela za medenje. Vedno pa se držimo načela: raje manj kisló kot preveč.

Ravnanje s smetano je merodajno za pridobivanje res dobrega masla. Več kakor najdalje tri dni, in to v hladnem vremenu, ne smemo spravljati smetane za medenje. Posoda za smetano mora biti snažna in se ne sme na noben način rabiti za drugo kakor za mlečne proizvode. Visok lončen lonec, znotraj lošen je prav prikladen, še boljši je porcelan ali steklo. Takoj, ko smo spravili sme-

tano iz latvic v lonec, ga postavimo v hladno in zračno mlečno shrambo. nikakor pa ne v klet, kjer bi se navzela smetana vseh slabih duhov. Pri prihodnjem posnemanju dodamo svežo smetano k stari, ne smemo pa pozabiti premešati, da se obe smetani pomešata med seboj in se vsa smetana enakomerno kisa. Tako ravnamo tudi prihodnjič. Zadnjikrat dopolnimo smetano vsaj 12 ur pred medenjem, karneje pod nobenim pogojem, ker sicer ne dobimo dovoljne količine masla in trpi tudi kakovost istega.

Smetano, ki smo jo pa izločili s posnemalnikom, moramo najprej shladiti, predno jo hranimo. Ker se posname mleko najboljšo pri naravni toploti, tako, kakoršno pride od krave, moramo mleko takoj po molži posneti, ali pa, če je to nemogoče, kasneje segreti do te toplote, to je 30—35 stopinj Celzija. — Vsled tega je tudi smetana iz posnemalnika topla in se v gorkejšem času ne more dovolj hitro sama ohladiti. Ohladimo jo na ta način, da postavimo posodo s smetano v mrzlo vodo. Maščoba v smetani se mora strditi, ker bi v slučaju, da ostane tekoča, to bil glaven vzrok žarki smetani in kasneje maslu. Tudi se neshlajena smetana rada pokvari in dobi zopern okus.

Iz navedenega vzroka tudi ni priporočljivo, da primešamo že hladni smetani svežo še toplo. Najprej shladimo svežo smetano, nato pridenemo prejšnji in vse skupaj dobro premešamo.

Sladka smetana, iz katere hočemo dobiti čajno maslo, rabi za zorenje 18—24 ur. Med tem časom jo dva- do trikrat premešamo od dna navzgor. Sveža smetana je za medenje popolnoma nerabna, ker se sploh ne zgosti in ne izloči maščobe. Niti toljena smetana se ne da napraviti poprej, kakor po preteku 6 ur, kateri čas se smetana hladi v ledu.

Pred medenjem mora torej sladka smetana zoreti. V toplem poletnem času se sama od sebe dovoljno kisa. Po zimi pa pospešimo kisanje z najboljšim ter-

euostavnim sredstvom: posnetim kislím mlekom. To mleko mora biti enakomerno gosto. Ko se začne izločati sirotka, je pa že nerabna kot prídátek k smetani. Na 1 liter sladke smetane vzamemo 3—4 žlice kisléga mleka, katerega najprej razžvrkljamo, nato pa dobro pomešamo s smetano. Enakomerno zorenje smetane pospešimo s tem, da jo previdno premešamo vsakih 6 ur s čisto leseno ali pločevinasto žlico in sicer od dna navzgor.

\*

## Cene in sejmska poročila.

Mariborski živinjski sejem dne 9. feb. 1932. Prignanih je bilo 9 konj, 13 bikov, 160 volov, 249 krav in 5 telet, skupaj 436 komadov. Povprečne cene za različne živalske vrste so bile sledeče: debeli voli 1 kg žive teže od 4 do 5 Din, poldebili voli od 3 do 3.50 Din, plemenski voli od 4 do 4.25 Din, biki za klanje od 3 do 4 Din, klavne krave debele od 2.50 do 3.50 Din, plemenske krave od 2.50 do 2.75 Din, krave za klobasarje od 1.25 do 1.50 Din, molzne krave od 2.25 do 3.25 Din, breje krave od 2.25 do 3.25 Din, mlada živina od 5.50 do 6.50 Din, teleta od 5.50 do 6 Din. Prodanih je bilo 200 komadov.

Mesne cene v Mariboru. Volovsko meso I. vrste 1 kg od 10 do 12 Din, II. vrste od 6 do 8 Din, meso od bikov, krav in telic od 4 do 6 Din, telečje meso I. vrste od 12 do 14 Din, II. vrste od 8 do 10 Din, svinjsko meso sveže od 8 do 14 Din.

\*

## Zopet zamudnik!

Pretekli teden smo javili, da sta dva posestnika bila prizadeta po požaru, da pa nista imela pravočasno vplačane naročnine in tako sta bila na škodi vsak po 1000 Din, ker nista bila več zavarovana. Ta teden se je zgodil ponovno tak slučaj. Mihael Nidorfer, Lahonci št. 48, pošta Sv. Tomaž pri Ormožu, je pogorel dne 31. januarja t. l. Naročnino je pla-

### Naša zimska obleka.

Zrak, ki nas obdaja, je pozimi znatno hladnejši, kakor poleti in zato hoče našemu telesu njegovo toploto odvzeti. Preveliko oddajanje toplote iz telesa pa nam ni prijetno, je to celo škodljivo in zato skušamo pozimi oddajanje toplote iz telesa omejiti, poleti pa skušamo oddajanje toplote pospešiti. Oddajanje in omejevanje oddajanja toplote iz telesa pa ravnamo s primerno obleko.

Naše golo telo je v zraku podobno peči, ki stoji na prostem: kolikor hladnejši je zrak okoli peči (telesa), toliko prej se peč ohladi, in kolikor bolj

Januš Golec:

## Trojno gorjé.

Ljudska povest o trojnem gorju slovenskih in hrvaških pradedov.

Navdušenje za kmečko vojsko je bilo razumljivo, uboge kmečke pare so bile uverjene, da se bodo nad zmago z ničvrednim plemstvom uspešneje branili proti Turkom in si pomagali v gospodarskem oziru.

Treba namreč pomisliti, da so bili Turki v dveh večjih pohodih popolnoma požgali ter uničili Spodnje Štajersko od Celja proti Brežicam in odvedli ljudstvo v sužnost.

Leta 1476 je udrlo 20.000 Turkov preko Save pri Krškem na Štajersko. Na dan sv. Jakoba so se vsuli preko Podsrede, Planine, Šmarja pri Jelšah, Lemberga na Rogatec. Od tamkaj so vpadli na Hrvaško ter oplenili kraje okrog Krapine in Zagreba. Iz hrvaškega Zagorja so divjali zopet na Spodnji Štajer preko Kunšperga, Kozjega, Pilštajna na Sevrnico, kjer so se združili pre-

ko Save s po Kranjskem požigajočimi turškimi četami. Združeni divjaki so zopet prekoračili Savo in se odpravili z neizmernim plenom in tisočnimi sužnji preko Št. Petra ter Cesargrada na Hrvaško in v svoja bosanska zatočišča.

Drugi večji turški obisk v kraje naše povesti je bil na šmihelsko nedeljo leta 1494. Takrat so privreli Turki izpred Mokrič in Zagreba ter drveli pred Leskovec in samostan Pleterje, pred Studenice, na Pilštajn in Žusem, opustošili današnjo božjo pot Zagorje nad Pilštajnom in obiskali samostan v Žičah. Na Šmihelovo so polovili in pobili posebno veliko ljudi na Pilštajnu, kjer so obhajali iz vseh podružnih krajev dobro obiskano žegnanje.

Razven teh dveh velikih turških roparskih pohodov je bilo še vse polno manjših, da si kmet, ki ni tičal za utrjenim gradom, sploh nikakor ni mogel odpomoči. Česar mu ni požgal Turek, mu je odnesel graščak, ki se je skrival ob času turške nevarnosti za debelim grajskim zidom na strmem hribu. Turški roparski oddelki na konjih se sploh niso spuščali v napade na