

Grebenčki na goveji juhi.

Vgneti in razvaljaj testo kakor za rezance. Nato pripravi sledeči nadev: Kos kuhane govedine ali ostanke pečenke sesekljaj z nožem na deski prav drobno. Na vročo mast vrži malo fino seklane čebule in zelenega peteršiljčka ter seklano meso. Prepraži vse skupaj par minut, shladi, dodaj 1 do 2 jajčka, malo popra in potrebno sol ter dobro premešaj. Razvaljeno testo razreži na 3 do 4 prste široke trake. Na sredino vsakega traka daj v razdalji 3 do 4 prstov male kupčke nadeva. Krog vsakega kupčka potegni s prstom ali čopičem, katerega si pomočila v raztepen jajčni beljak, krog. Nato pregani testni trak po dolgem tako, da pride rob na rob. Pritisni testo s prstom v polukrogu kupčkov. Izreži te polkroge s kolesčkom za testo ali z nožem ter jih zakuhaj v vrelo govejo juho. Odpadle testne koščke zreži na male krpice, posuši in porabi prihodnji dan.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v četrtek dne 2. aprila so pripeljali špeharji na 28 vozeh 52 komadov zaklanih svinj, 1 voz krompirja in 3 sena. Svinjsko meso je bilo po 10 do 26 Din, špeh 13 do 15, krompir 0.75 do 1.50 seno 90 do 100. Pšenica 1.75 do 2, ječmen 1.50, oves 1.25 do 1.50, koruza 1.50, ajda 1.50, ajdovo pšeno 4 do 4.50, proso 2.75, fižol 2 do 2.50, kokoš 30 do 45, piščanci 30 do 80, puran 60 do 100, kozlič 90 do 100. Čebula 2.50 do 3, česen 18 do 200, zelje glava 3 do 5, kislo zelje 4 do 5, kislja repa 2, jabolka 6 do 12, suhe slive 10 do 12. Mleko 2 do 3, smetana 12, surovo maslo 36 do 4000. Jajca 0.75 do 1, med 12 do 20.

Mariborski živalski sejem dne 31. III. 1931. Prignanih je bilo 9 konj, 12 bikov, 106 volov, 170 krav in 20 telet, skupaj 317 komadov. Povprečne cene za različne živalčke vrste na sejmu so bile sledeče: debeli voli 1 kg žive teže od 7.50 do 8 Din, poldebili voli od 6 do 6.50 D. plemenski voli od 4.50 do 5.50 Din, biki za klanje od 4 do 5 Din, klavne krave debele od 4.25 do 6.50 Din, krave za klobasarje od 2 do

3 Din, mlada živina od 6 do 7.50 Din, teleta od 9 do 11 Din. Prodanih je bilo 152 komadov, od teh za izvoz v Avstrijo 14 komadov.

Mesne cene v Mariboru. Volovsko meso I. vrste 1 kg od 18 do 20 Din, volovsko meso II. vrste od 14 do 16 Din, meso od bikov, krav in telc od 10 do 12 Din, telečje meso I. vrste od 22 do 35 Din, telečje meso II. vrste od 12 do 20 Din, svinjsko meso sveže od 14 do 25 Din.

*

Črni princ.

V umobolnici v italijanskem mestu Ankona je umrl zadnje dni v visoki starosti in od vseh pozabljen Henrik Noel.

Kedo je bila imenovana osebnost? Znani raziskovalec Afrike in zdravnik Gerhard Rohlfs se je lotil leta 1866 eks pedicije proti Bornu v afriškem Sudanu. Na potovanju se je zavzel za bolanega domačina. Ker je odklonil nagrado za zdravljenje, je prejel v darilo kot odškodnino od trgovca s sužnji lepega, a popolnoma izstradanega zamorca iz Sudana, katerega je pripeljal s seboj v Nemčijo. Pri neki veselici na dvoru v Berlinu je vzbudil zdravnikovi črni sluga dopadenje vladarskega para. — Raziskovalec je odstopil zamorca brez vsega vladarju. Na dvoru so prekrstili Abela el Tarady v Henrika Noela. — Vzgojili so ga na stroške dvora in ga razvadili na vse mogoče načine kot sudanskega princa. Zamorec pa ni izpolnil vladarjevih nad ne glede napredovanja kot oficir in tudi ne v družabnem življenju. Vedno je hodil najlepše oblečen, posedal je dovolj denarja in se je udajal razsipnemu življenju, ki je postalo kmalu spodtikljivo. Delal je škandale, da so ga morali krog l. 1870 poslati v Egipt.

Javnost je nato pričela govoriti o Henriku Noelu, ko mu je bilo naročeno, da naj spremlja zdravnika in prvega svojega gospodarja Rohlfsa k sultanu v Wadai. Že pred odpotovanjem na otoku Malta je moral Rohlfs ugotoviti, da bolega njegov nekdanji zamor-

ski gojenec na nepopisni domišljavosti. Od tedaj ga je napotil berlinski dvor v umobolnico v Ankono in je skrbel tamkaj zanj.

Zamorec je popolnoma vbvladal — nemščino, francoščino, italijanščino in arabščino.

Tako se glasi v kratkih obrisih romana zamorca, katerega je osvobodil slučaj suženjskih verig, dokler ga ni dovedel do stopnic proti prestolu in slednjič ga je le potisnil za zidovje — umobolnice, kjer je preživel pol stoletja.

*



Limbuš pri Mariboru. Po komaj 40letni starosti življenja je legel po dolgem, mukepolnem trpljenju, katero je vdan v božjo voljo z največjo potrpežljivostjo prenašal, v hladnem grobu Franc Tarkuš, železničar v pokoju. Bolezen, kostna jetika, ga je spravila v mnogo prezgodnji grob. Bil je blaga in dobra krščanska duša. Prisrčno je ljubil svojo ženo in dva otročiča, za katere je dal vse, magari tudi svojo srčno kri. V svojih mladih letih je dalje časa služboval v limbuškem župnišču in poleg župnišča je tudi v zadnjem času stanujoč zatisnil svoje trudne oči. Počivaj v miru dragi Franc in večna luč naj ti svetli!

Limbuš pri Mariboru. Po več kot triletni, mukepolni bolezni in trpljenju, katero je z največjo potrpežljivostjo in vdanostjo v božjo voljo prenašala, je dne 18. marca ob treh popoldne mirno v Gospodu zaspala blaga mamičica gospa Kunigunda Šumandi, posestnica v Limbušu. Bila je vdova več kot 18 let in je dosegla starost 69 let. Zapustila je sina in tri hčerke, od katerih je ena (Antonija) učiteljica v Vučjigomili v Slovenski krajini. Pokojnica je bila zelo blaga in nadvse dobra žena. Ko so za časa svetovne vojske nesrečni primorski begunci, ki so morali zapustiti svojo ljubljeno domovino, tavalji po svetu kot izgubljeni ovce, je prišla k njej tudi taka nesrečna

robe, katero rabita Štajerc ter Hrvat pri gospodarstvu in gospodinjstvu. Klakočerca je nakupila precej glinaste posode, kuhelj, lesenih krožnikov, rešet ter dve rodoseji. Še le po opravljenih postranskih poslih se je spustila z voznikom na sejmišče ter poiskala pastirja z neprodanimi voli. Gonjač je omenil povpraševanja mesarjev ter njih obnašanje, ko so zvedeli za ceno. Gospodinja je bila mnjenja, da bo tokrat oddala živino, četudi bo treba najbrž znatno popustiti. Ni se še prav ozrla po okolici, kjer so bili privezani njeni voli, ko jo je uprašal postaven možakar, za koliko je blago naprodaj. Po temeljitnem ogledu od vseh strani še na zobe, po otipavanju glede debelosti je pričelo živahno barantanje z običajnim kričanjem ter z zbijanjem cenitve navzdol. Ko je kupec z dvema mešetarjema ogorčen radi pretirane cene in nepopravljivosti lastnice odšel dvakrat, je prišlo v tretje do kupčije z odštetjem denarja in z izgovorom likofa že bolj pozno popoldne pri Hrovatu ob omenjenem križišču cest. Voli so bili

kupljeni kot klavna živina za Šmarje pri Jelšah. Pastir jih je moral gnati še do Hrovata in počakati tamkaj na likof in na napitnino.

Klakočerca je bila vesela, da se je iznebila blaga. Kosila je pri Staroveškem in še imela popoldne dovolj nakupovanja pri usnarju, klobučarju in v apoteki. Je že bilo pozno popoldne, ko se je zibal njen koleselj zopet navzgor po cesti, po vrhu pod gradom mimo »štoka«, nekdanjih grajskih žitnic in naravnost navzdol baš pri Hrovatu na cestno križišče na likof. Kupec z mešetarji je že čakal. Pastir je prejel napitnino in vole je odtiral drugi. Likof na srečo je moral biti izdaten, ker so bili voli plačani dobro in je to uvidela Klakočerca na tistem ter sama pri sebi. Ni se upirala plačevanju za jed ter pijačo. Pivci krog koleslja so bili tako zabavni, da se jej ni mudilo prav nič proti domu, akoravno je silil voznik na odhod radi teme in nevarne vožnje po samotni cesti pod Sv. Petrom na Medvedovem selu. Klakočerca je plačevala vesela družba je bila ter zbijala šale, da je šlo

Mostin, mostova esenca za napravo zdrave domače pijače se dobi v drogeriji Kač-Wolfram, Maribor, Slovenska ulica. 379

Cepljene vinske trte nudi I. trsničarska zadruga v Sloveniji, pošta Juršinci pri Ptuj, žel. postaja Moškajnci. Trte so vskladiščene pri načelniku Jan. Šegula v Hlaponcih, kjer se tudi dobijo sadna drevesa, posebno bobovec. Za trte zahtevajte cenik, ki je brezplačno na razpolago. Kratek naslov za pismo: Trsničarska zadruga, p. Juršinci 303

Inserirate!