

Ugotavljam z zadoščenjem, da so mi pince tako lepo vspele, kakor dotlej še nikoli. Pri pečenju v štedilniku treba le paziti, da je peč sicer lepo vroča, a ne razbeljena. Na ono stran odkoder prihaja ogenj, se dene dvojen ali celo trojen debelejši papir, da nekoliko zmanjša toploto od te strani.

Ko so pince lepo rumene, kar se zgodi prilično v tri četrt ure, vzemi jih iz peči, odstrani papir, na kojem so bile, in postavi jih na primeren podstavek. Pince tako pripravljene trajajo dolgo časa. Po navadi jih pečejo na veliki četrtek ali petek. One, ki jih serviraš na veliko nedeljo, so ravno tako dobre kakor one, ki jih serviraš na belo nedeljo. Seveda mora v tem času ostati pinca cela in nerazrezana, ker se sicer posuši.

Pri nas v tržaški okolici, kjer je več peči na razpolago, pečejo pince doma in jih ne pošiljajo mnogo k peku. Navada je pa, da družine, ki imajo peč v hiši, prevzamejo pečenje pinc, kruha in presnicev svojih znancev in prijateljev tako, da je v tisti hiši kakor v mali pekarni. Seveda pa dajo dotične, ki prinesejo peč, drva za peko ter pomagajo ali celo same prevzamejo pečenje svojih stvari.

A.

Pomarančna marmelada. 3 kg pomaranč olupimo, zrežemo lupine na približno 2 cm dolge in 1 mm debele rezance, pomarančno sredico pa na pol cm debele rezine in objednem odstranimo peske. Vse skupaj denemo v posodo in vlijemo vode, v kateri smo raztopili žličko soli. Vode vlijemo toliko, da so pomaranče ravno pokrite, in jih pustimo počivati 24 ur v pokriti posodi. Drugi dan pridenemo 3 dkg sladkorja in kuhamo tri ure. Predno odstavimo, pridenemo še sok iz 8 limon in prevremo še enkrat. — Če hočeš kuhati manjšo količino marmelade, si zapomni, da rabiš vedno toliko teže sladkorja kakor sadeža; n. pr. 1 kg pomaranč (tehtane cele) in 1 kg sladkorja; limonov sok v razmerju. Pomarančna marmelada je razmeroma zelo poceni in je jako fina.

A. F—ova.

Bolniška hrana nam dela često velike preglavice. Bolnik sme uživati navadno le malo reči, kakor: mleko, juho, jajca. Kaj kmalu se naveliča, ako mu nudimo vedno eno in isto. Zato bomo prinašali tupatam kak recept, ki bo gotovo dobrodošel gospodinjam v času, ko imajo bolnika v hiši. Za danes podajamo tu način, kako pripraviti jajca za spremembo.

Dva rumenjaka stepaj tako dolgo, da se spenita. Nato prideni pol kozarca čiste, dobre juhe, ki je bila skuhana iz 20 dkg mesa. Vse skupaj zlij v mal, gladek model ter kučaj v pari. (Ako nimaš primerne priprave, deni model v

večji lonec s potrebno količino vode. Paziti je, da voda ne pride v model, kateremu je treba kaj podložiti, da ne leži naravnost na dnu lonca.) — Ko je masa strjena, pusti, da se shladi, zvrni jo iz modela in serviraj. Tako prirejena jajca so kakor lahka, tresoča se krema z juho; so prijetnega okusa, lahka in tečna. **M.**

IZ NAŠE SKRINJE.

Stari svatbeni običaji v tržaški okolici.

Svojo izvoljenko je mladenič posecal kvečjemu trikrat na teden in to pred solnčnim zatonom ter v prisotnosti starišev. Najkasneje ob 10 zvečer se je moral posloviti, nakar so roditelji vzeli ključ. Ob petkih ni smel fant zahajati k dekletu.

Pred poroko sta šla ženin in nevesta trikrat k izpovedi: prvič sta odpravila splošno izpoved, drugič suho, t. j. brez obhajila, slednjič še navadno.

Pred poroko je hodila nevesta pobirat »za rožo«. Pri tem jo je spremljala žena, ki je morala imeti nov jerbas. Nevesta sama je nosila kolače v novem prtju ter darovala družinam po enega ali dva. Ljudje pa so ji dajali »za rožo« v denarju ali pa storž (vieto) koruze.

Na dan poroke je šla nevesta s sorodnico v cerkev, kjer je položila na oltar župniku velik kolač v novi žepni rutii. Na glavi je imela pečo iz mušlina, (dolgo celo do 10 m), segajočo ji do tal, okoli vratu pa škapolir. Po poroki so zvečer pripeljali svatje nevesto k ženinu, kjer so bila hišna vrata zaprta. Odzunaj so govorili sledeče besede: »Odprite, pripeljali smo izgubljeno ovco!«

Domači pa so odgovarjali v veži pri zaprtih vratih: »Ponoči vas ne poznamo, kje ste bili podnevi?«

Svatje so ponovno prosili: »Odprite, ker dan se je nagnil!«

Nato so v tretje govorili: »Odprite, ker pada dež!«

Iz veže pa so odgovarjali: »Se vas usmilimo, ter so odprli vrata.

Novica je vrgla v hišo kolač, nato je prišla trinožni stol, poskusila, če jo drži, sedla nanj ter si posadila v naročje enega izmed malih otrok (»kolentiča«) ter mu podarila jabolko ali pomarančo, v kateri je bil zataknjen denar. Potem je pomešala lonec z novo kuhalnico ter podarila tašči dva srebrna goldinarja, ki ju je vrgla v lonec. Škedenjka.

ROČNO DELO

Razpis nagrade za ročna dela. »Žensko dobrodelno združenje« v Trstu priredi koncem šolskega leta razstavo ročnih del, ki so bila med letom izvršena v tečajih. Na tej razstavi razstavijo lahko svoja