



Dobrodelnost.

Med vsem plemenitim veseljem človeškega življenja ni ničesar lepšega in sladkejšega, kakor zavest, da smo storiili svojemu bližnjemu kaj dobrega. -- Srečen in zavidanja vreden je oni človek, kateremu so dana za to sredstva in prilike.

Ni samo denar in blago, ki omogočata dobrodelnost. Tudi z dobrim nasvetom in ljubeznjivim opominom, priprošnjo, voljno uslužnostjo in pomočjo ali drugim se lahko stori mnogo dobrega. -- Saj so ravno to najzaslužnejša dobra dela, ker se ne opirajo samo na dobro voljo, ampak v prvi vrsti na lastno delo in trud darovatelja.

Če si tako srečna, da si lahko izkazala svojemu bližnjemu kako dobroto, ne zmanjšuj nje vrednosti s tem, da jo oponašaš in precenjuješ. In če si kako dobroto prejela, ne pokaži se je nevredna z grdo nehvaležnostjo.

Tiha dobra dela so kakor nevidne ali večno lepo dišeče cvetke, kakor lepe zvezde, ki nikdar ne zatonejo.

Kdor da hitro, da dvojno mero.

Kjer je pomoč potrebna, beseda ne zaleže.

Dobra dela so kapital, ki nosi obilne obresti.

Dajati miloščino, ne obuboža nikogar.

Koline.

Predpriprave za koline se morajo izvršiti dobro premišljeno, pravočasno in pazljivo, da gre delo potem hitro izpod rok in se ne zapravlja čas po nepotrebnem.

1. Teden dni pred kolinami se pregledajo in zamočijo kadi za nasoljenje mesa in hanja za kropanje (barenca). Po potrebi se popravijo, nato pa se mešne kadi temeljito očistijo s soda-vodo in krtačo ter večkrat izplaknejo s čisto vodo, tako da so povsem v redu za dan kolin.

2. Priskrbeti je treba zadostno množino smole ter potrebne špile.

3. Nakupiti in pripraviti je potrebne začimbe: dovolj soli, celi ter zmleti poper, brinjevo zrnje, soliter za meso in za mesne klobase, malo galuna za čiščenje črev, zmleti cimet, gvirc, timijan, majoran, česenj, čebulo, kašo ali riž za klobase, lavorjevo listje in limono za tančično pečenko.

4. Dan pred kolinami se poskrbi za brušenje nožev in sekirice, pripravi stroj za rezanje mesa in špeha, brizga za klobase, nekaj čistih krp ter razna posoda, škafi, skleda in lonci. Že zvečer se napolni kotel z vodo, da se ni treba s tem motiti jutraj.

5. Na dan kolin se zgodaj zjutraj zakuri pod kotel, da je krop pravočasno pri roki. Vse za klanje potrebno mora biti na svojem mestu: barenca, smola, lestva, verige, nekaj starih ostrih žlic za strganje dlake, dalje skleda za kri in kuhališnica za mešanje krvi, škafi za vodo in če ni vodovod ali vodnjak v bližini, dovolj čiste vode.

6. V določenem prostoru mora biti predvsem dovolj velika, močna in snazna miza, nadalje vso potrebno orodje in posodje. Ne pozabite čiste krpe ter posebno posodo za umivanje rok z brisačo, ker snažnost je pri kolinah na prvem mestu!

Krvavice.

Ajdova kaša ali riž se skuha ali ne premehko.

Svinjske pljuče, sree in spodnji del glave kuhaj v primerno slani vodi tako dolgo, da je meso mehko in se dajo kosti lepo izločiti. Še mlačno meso zreži s strojem prav drobno (vzemi ploščo z najmanjšimi luknjicami), ali zreži in sekaj z nožem na deski istotako fino. Približno 4 srednje debele čebule olup in zreži s strojem ali sekaj na deski tako drobno kakor meso, nato pa prepraži to seklano čebulo na sladki masti (notranja mast ali sala); vendar pa čebula ne sme zarumeneti. V dovolj veliki skledi ali loncu zmešaj sedaj kuhan mlačen riž ali kašo (lahko daš tudi vsakega polovico), seklano meso in prepraženo čebulo, dodaj zmletoga popra, cimet, gvirc, majoranove pleve (suh zdrobljen majoran) ter toliko čez redko sito precejene krvi, da nastane srednje gosta zmes. Kdor nima rad veliko krvi, naj doda nekaj mastne mesne juhe od pljuč in glave. Za poskušnjo prepraži par žlic te zmesi na nekoliko masti v kozici in če meniš da je potrebno, dodaj kar manjka, sol ali drugo začimbo.

Nato napravi klobase ter jih kuhaj prav počasi še pol do tričetrt ure v plitvi posodi, kjer jih lažje poloviš iz juhe kakor iz visokega lonca. Previdno zabodi vsako klobaso s špilo in če priteče iz luknjice čist nekrvav sok, je klobasa kuhana. Popolnoma shlagene speči v peči, da postanejo lepo krhke.

Za srednje velikega prašiča se računa 2 kg riža ali prilično 3 litre kaše.

Priprostejši in cenejši način priprave krvavic:

Vzemi samo del mesa ali pa meso izpusti popolnoma. V tem slučaju je treba vzeti nekaj več masti z ovcirki vred ker so klobase sicer zelo puste.

Žemljeva potica.

Iz pol litra moke in malo mleka ter soli zgneti prav gladko testo kakor za štrukelj, ter pusti pokritega počivati vsaj pol ure na toplem.

Razreži z ostrim nožem deset svežih žemelj (po 50 par komad) po dolgem, vsako na 6-8 enakih, pol prsta debelih kosov. Polij v skledi te rezine z mlačnim mlekom tako da so mehke, vendar morajo ostati cele. Razvalaj in raztegni testo tako kakor za štrukelj, položi ga v z mastjo namazani glinasti model za potice, ali v primerno visoko pekvo tako, da je notranjost posode pokrita s testom in da visi še nekaj testa preko robov posode. Na dno naloži sedaj eno vrsto namočenih žemeljnih rezin eno tik druge, polij s smetanovo polivko, potrosi čez to pest rozin ali vinskih jagod (vamperlov), nato naloži zopet žemlje, polij s polivko itd., dokler imaš kaj. Nazadnje polij s smetanovo polivko, pokrij s testom od vseh

strani, povrh pa pomaži z mastjo ali maslom. Pusti sedaj vse skupaj vsaj pol ure stati, da se polivka vleže med žemlje, ter speci potico v peči lepo zlatorumeno.

Smetanova polivka.

V en liter drobne mastne smetane primešaj 4 jajca, eno malo kavino žličko zmletoga cimta, 5 velikih žlic sladkorne sipe ter prašek soli. Če je smetana pusta, primešaj nekaj žlic raztopljenega surovega ali kuhanega masla.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg, dne 27. decembra 1930 so pripeljali špeharji na 53 vozeh 134 komadov zaklanih svinj, kmetje en voz krompirja in štiri slame. Svinjsko meso je bilo po 10 do 24 Din, špeh po 15 do 18, krompir 0.75 do 1.50, slama 55 do 60 Din. Čebula 2.50, zelje 0.50 do 1.50 Din. Pšenica 2, ječmen 1.75, oves 1.50, koruza 2, ajda 1.50, ajdovo pšeno 4.50 do 5, proso 2.50, fižol 2.50 do 3 Din. Kokoš 30 do 40, piščanci 30 do 65, raca 30 do 40, gos 60 do 80, puran 50 do 100 Din. Česen 16, kislo zelje 4, kisla repa 2 Din. Jabolka 3.5 do 8, suhe slive 10 do 12 Din. Mleko 2 do 3, smetana 12 do 14, surovo maslo 36, jajca 1.25 do 1.75, med 14 do 18 Din.

Mariborsko sejmsko poročilo. Prignanih je bilo 18 konjev, 14 bikov, 91 volov, 248 krav in 14 telet; skupaj 385 komadov. Povprečne cene za različne živalske vrste na sejmu, dne 23. decembra 1930 so bile sledeče: debeli voli 1 kg žive teže od Din 8 do 9.50; poldebeli voli od Din 7 do 7; plemenski voli od Din 5 do 6.75; biki za klanje od Din 5.50 do 6; klavne krave debele od Din 6 do 6.50; plemenske krave od Din 4.50 do 5.50; krave za klobasarje od Din 2.75 do 3; mlada živina od Din 7.50 do 9; teleta Din 9. Prođanih je bilo 160 komadov, od teh za izvoz v Italijo 16 komadov.

Mesne cene v Mariboru. Volovsko meso I. vrste 1 kg od Din 18 do 20; volovsko meso II. vrste 1 kg od Din 16 do 18; meso od bikov, krav in telic 1 kg od Din 10 do 14; telečje meso I. vrste 1 kg od Din 24 do 35; telečje meso II. vrste 1 kg od Din 15 do 20; svinjsko sveže meso 1 kg od Din 15 do 26.

*

Največja mesta in stavbe, najdaljše železnice in predori.

Največja mesta in stavbe.

Na celem svetu največje mesto je Newyork, ki šteje 9.3 milijonov prebivalcev.

Mest preko 1 milijon je v celem 37 in sicer v Evropi 16, Ameriki 12, Aziji 7, v Afriki ter v Avstraliji v vsaki po 1.

Newyork je pozidan na prostoru, ki meri 3200 kvadratnih kilometrov. Drugo glede prebivalstva največje mesto London s 7.8 milijoni zavzema 1600 kv. km. Paris s 4.8 milijoni je tretje največje mesto in zavzema komaj 480 kvad. km. Berlin s 4.2 milijoni je četrto in obsega 8774 kv. km.

Nadaljna večmilijonska mesta so: Čikago 3.7 milijonov, Buenos Aires v južni Ameriki 2.8, Filadelfija in Osaka vsako po 2.1 milijona. Moskva in Dunaj štejeta po 2 milijona. Kitajsko mesto Šanghaj že tudi ima več nego 2 milijona.