

Pravijo, da ima divjačina po devet kož. Prav toliko jih menda ni, vendar pa nekaj. In te kože se morajo odstraniti iz vseh delov, posebno pa iz reber in hrbta. Paziti se mora na to, da se meso ne poškoduje ali celo s kožo vred potegne.

Tako pripravljeno meso se lahko porabi sveže ali pa se položi v kvašo, kjer ostane 1 do 2 dni, v prav hladnem prostoru, brez škode tudi 4 do 5 dni. Kvaša je priporočljiva za meso starih živali, ker se to omehča, medtem ko se mlado meso preveč izluži. V kvašo se lahko vložijo vsi deli razun jeter, pluć in srca.

Kvaša za divjačino.

Na dva in pol litra vode prilij četrt litra močnega kisa. Če kis ni dovolj hud, vzemi manj vode in več kisa. Tekočina mora biti precej kislata. Dodaj na liste zrezano: srednje velik koren, par korenin peteršilja, pol srednje debele zelene, srednje čebulo, nadalje 20 zrn popra, 10 zrn gvirca, 3 lavorjeve liste, mali šopek timijana in če imaš tudi par zrn brinja ter tri koleščke limone. Vse to skupaj kuhaj pol ure, nato dodaj 1 žlico soli in shladi.

S hladno kvašo prelij pripravljeno meso v glinasti ali porcelanasti posodi in postavi na hlad. Kvaša mora stati čez meso.

Kvašen zajec v smetanovi omaki.

Kvašeno meso, posebno hrbet in zadnje stegno, pretakni (špikaj) prav na gosto s slanino. Ako mesa iz kakoršnegakoli vzroka ne moreš špikati, nareži slanino v tanke krpe in le te položi na meso. V kostroli prepraži na eni žlici masti sledeče na liste zrezano: pol čebule, srednji koren, pol zelene in par korenin peteršilja. V to položi špikane ali s slanino obloženega zajca, prilij par žlic kvaše ali vode ter peci v pečici. Medtem ga večkrat polivaj z lastnim sokom in prilivaj potrebno tekočino, kvašo ali vodo, da se koreninje ne smodi, pač pa enakomerno pari.

TRGANJE V SKEPIH

Je začetek revmatičnega obolenja. Lokalno zdravljenje obolenega dela telesa zdravi se z obložki Pistyanskega blata na domu. Dobi se v prikladni formi v drogeriji Gregorič, Prešernova ulica 5, Ljubljana. 1684

Ko je meso prilično dovolj mehko, ga vzemi iz kostrole na topel krožnik. Če sok ni čist, to se pravi na sami masti, ga pusti toliko čase še prekuhati, da vsa voda izhlapi. V čisti sok potresi tri žlice bele moke, praži vse skupaj par minut, ali med tem dobro premešaj iz dna. Zalij s potrebno količino vode in če hočeš, lahko dodaš pol kozarčka belega ali rdečega vina ter nastrgaj malo oreška. Pusti malo pokuhati, prilij po potrebi malo kvaše. Omaka naj bo srejnje gosta.

Sedaj položi meso nazaj v omako in kuhaj po malem še dober četrt ure. Par minut predno postaviš zajca na mizo, dodaj omaki četrt litra dobre kisle smetane in pusti, da enkrat prevre. Hrbet zreži na dva prsta široke kose, naloži vso meso v skledo, čez pa poredi na luknjičasti zajemalki omako.

Kot prilogo daj pražen riž, široke rezence ali krušne cmoke.

Divji zajec (nekvašen) v smetanovi omaki.

Sveže pripravljeno meso špikaj in pokropi s kisom. Prepraži v masti na lističe zrezano: pol čebule, koren, peteršilj in zeleno. V to položi meso in speči skoraj do mehkega. Polivaj ga večkrat s sokom ter prilivaj potrebno vodo. Nato vzemi meso iz soka, pokuhaj sok do čistega, dodaj tri žlice moke ter prepraži med mešanjem. Prilij vodo in kozarček vina, dodaj 20 zrn popra, 10 zrn gvirca, lavorjev list, ščep timijana, par zrn brinja in kolešček limone. Dodaj, če treba še malce kisa, da je omaka kiselasta in ostra. Vloži nazaj meso, kuhaj četrt ure, tik predno postaviš na mizo dodaj četrt litra kisle smetane ter pusti enkrat prevreti.

Cene in sejmska poročila.

Na mariborski svinjski sejmi 4. decembra je bilo prignanih 94 svinj. Cene mladih prašičev so bile sledeče: 5-6 tednov 50-80, 7-9 tednov 90-100, 3-4 mesece 150-200, 5-6 mesecev 300 do 400, 8 do 10 mesecev 450-500, 1 leto stari 560-850 Din. 1 kg žive teže 5-6 Din, 1 kg mrtve teže 7-9 Din. Prodanih je bilo 60 svinj, oziroma prašičev.

*

Marnbreg.

Naravno je, da se je v neposredni zvezi s krajevnimi premiki po svetovni vojni dvignil klic po naši starejši zgodovini, češ, naj ta doseže, kdo je prej ali prvotno tu ali tam stanoval, ker je naravno, da je ta na podlagi svojega lastnega jezikovnega zaklada tudi poimenoval oni kraj po svojem vtisu. To načelo nam bodi tudi alna opora pri ugotovitvi kakor obnovljenju nekdanjih naših krajevnih imen!

Takoj po prevratu se je v našem časopisu vnel boj, kako se na primer naj preimenuje ime trga »Marenberg« v novem položaju. Da je to »Marenbreg« je bilo sicer vsakomur jasno, kajti za nemški »Berg« imamo svoj »breg« in »maren« je itak slovenski izraz za »obmejni«, slično kakor je »omara« od vseh strani zasigurana ali omejena shramba. Vemo pa tudi, da so se nemški doseljenci šele v 10. do 12. stoletju začeli pomikati iz Dolnje Avstrije čez Semečinko v takratne slovenske pokrajine. Toda naš narodni ponos ni bil tako silen, da bi bil zmagal nad Nemci. Uvedlo se je uradno ime »Marenberg« mesto »Marenbreg«.

Slovenski bojovníki se namreč niso mogli sprijazniti s slovensko obliko, ker so živeli stoletja pod nemškim vplivom in pritiskom ter so se končno pobotali po vzgledu onih dveh vinskih bratcev, katera nista medsebojno pripustila, da pljača drug drugemu »ceho«, nakar sta jo ostala dolžna — oba, kar

Fr. Ks. Meško:

Črna smrt.

»Bolna?« se je trudil, da bi zbral blodne misli, a jih je lovil le s strašnim naporom in silno počasi. »Bolna? Aha, tedaj umrje. Vsi umirajo, vsi bomo umrli... A počaj! Pa nisem nekomur nekaj obljubil, če Rozka zboli? ... A komu? Počaj — ali ne gospodu Sagadinu?«

Nejasno mu je blisknilo skozi težko, neurejeno razmišljanje, da bi brž moral krese zakuriti. A jasno se ni zavedal.

»Kaj, če bi vendar šel in zakuril? Škode ne bo!« A ko je vstal, je takoj brez moči padel nazaj na klop.

»Pa sem tako pijan?« se je čudil. Ni še verjel, da že stoji tik ob njem črna smrt, ga že drži s svojo težko roko in ga nikdar izpustila ne bo. Nikoli več ne bo kresov kuril!

Mrak se je že povsem v noč zgostil, kar je nastal v vasi vik in krik. Goreli so obsežni hlevi in gospodarska poslopja turniške graščine. Poslopja so bila polna snopa in sena. Veličastno-pošastno je razsvetljeval ogenj vse polje.

Ljudstvo, tako že vse zbegano, je požar še huje razburil in preplašil. Znanilec še večjih nesreč se jim je zdel.

To se je zdel tudi župniku Rajavcu.

V mraku je poslal brat ponj. Šel je takoj in vzel s seboj zdravila. Na deželi so jih imeli in delili bolnikom večinoma duhovniki. Kajti zdravnik ni mogel k vsakemu bolniku, k mnogim bi prišel tako prepozno.

»Pošlji takoj po mestnega fizika v Ptuj«, je ukazal župnik bratu.

»Ali se naj oglasi hlapec tudi pri Sagadinovih?«

»Ne!« je odločno odbil župnik. »Kaj hočeš sedaj s tem tukaj? To bolnico le vznemiri. Pomagati pa ji tako ne more.«

Čez nekaj minut je hlapec odjezdil. Po poldrugi uri se je vrnil s sporočilom:

»Gospod fizik je v Turnišču. Graščakinja je na porodu, pred časom, prestrašila se je tako. K nji je moral. Pride pa ali še ponoči ali jutri zjutraj.«

Duhovnik se je prestrašil. — »Glej, z ognjem nam je Usoda posegla vmes. Zdaj vem, da je dopolnjeno. Prepozno bo prišel zdravnik, umrla bo.«

Nedolgo potem je prišel še kaplan Hauptman. Ves dan je hodil po vaseh, spovedoval, svetoval, dajal pogum bolnim in umirajočim, delil tolažbo še zdravim, a vendar trpečim, ker je trpelo vse, vse

Večni potnik.

Ahasver, večni potnik, je pripovedoval:

»Prišel sem v neko mesto in sem vprašal moža, ki je delal na vrtu, od kdaj je to mesto tukaj. On je nadaljeval svoje delo ter menil, da je bilo mesto vedno tukaj na tem kraju in bo tu vedno ostalo.«

Čez pet sto let sem prišel na isti kraj. O-samičen pastir je pasel tu svojo čredo, o mestu ni bilo več sledu. Vprašal sem ga, od kdaj ni več mesta. Odgovoril je, da že vedno pasejo na tem kraju in da rastline vedno enako rastejo in venejo.

Čez pet sto let sem bil zopet tu. Našel sem morje, ki je valovilo