

praška. Peci 20 minut v dobro namazani kozici in serviraj toplo. Zraven daš lahko kuhana jabolka ali slive.

Sirove palčke (italijanski recept). 6 dkg nastrganega sira, 6 dkg moke, 5 dkg masla, sol in poper. Iz tega ugneti testo, pri tem posipaj ploč in roko z moko, da se dobro udela. Razvaljaj potem za $\frac{1}{2}$ cm debelo, razreži mlinec na palčke, dolge približno 10 cm in jih speci na rahlo namazanem pekaču. Pečejo naj se $\frac{1}{2}$ ure. Ko so lahko zarumenele, jih vzemi iz peči in serviraj tople.

Angleški hren. Vtakni korenino hrena v mrzlo vodo in naj se namaka 1 uro. Potem ga prav drobno zribaj. Na čašo hrena vzemi pol žličke gorčice, malo sladkorja, soli in popra. Konečno primešaj še 1 rumenjaka, 2 žlici dišečega vinskega kisa, 3 žlice kisle smetane in lahko tudi malo drobno sesekljane peteršilja ali drobnjaka (šnitliha, lukeka). Lepo se vidi na mizi, če je ta hren še povrh posut s to zelenino. Angleški hren se daje k mrzli svinjski glavi in sploh k mrzli neprekajeni svinjini. Za otroke seveda ni, moškim je pa jako všeč.

Hranilna vrednost krompirja. Krompir je dandanes poleg kruha najvažnejše živilo. Vsebuje pa skrob, prav malo maščobe in beljakovine, a zelo mnogo vode, zato nima bogve kako velike hranilne vrednosti. In vendar je važna in potrebna jed. Njegov pomen je v tem, da ga dajemo kot prikuho k mesu in sočivju; če ni pri obedu krompirja, nimamo občutka, da je bilo kosilo popolno. Krompir namreč napolni želodec in ohrani človeku sitost, pa vendar obenem tudi pospešuje prebavo. Če pa krompir zabelimo, je seveda s tem njega redilna vrednost večja. Ljudje, ki nagibljejo k debelosti, posebno v trebuhu, naj ne jedo krompirja, ker skrob, ki je v njem, pospešuje odebeljevanje. Nezrel krompir ima v sebi snovi, ki povzročajo črevesni katar. Po zimi krompir rad zmrzne, potem ni njegov okus več tako prijeten, postane osladen in rad gnije; strupen pa ni. Če krompir dolgo leži, poganja kalii. V kaleh pa je hud strup, takozvani santonin. Zato je treba kaleč krompir prav dobro očistiti in izrezati, predno ga damo kuhati.

Torta iz smetane. 15 dkg sladkorja, 25 dkg sveže sladke smetane, 2 rumenjaka, 12 dkg surovega masla in 25 dkg moke. To je mera za torto. Tudi prav malo soli. Najprvo stopaj smetano, potem prideni dobro zmešana rumenjaka s sladkorjem in surovim maslom in naposled sol in moko. Delaj prav hitro. Peci več komadov. Nadevaj mlince z oslajeno prav trdo stepeno smetano in jo z nožem še bolj tanko namaži

ter vse robove in zgornjo plast prevleci s to smetano in s sladkim snegom in postavi za par minut v hladno toplo pečico, da se nekoliko strdi. Ostati mora torta bela, na vrh pa kaj zelenega svežega listja s tankimi svetlimi igličastimi listi. Za sneg vzemi 3 beljake in 18 dkg sladkorja. Na mlincih je tudi dobra omaka.

Iz naše skrinje.

OBİČAJI V TRŽAŠKI OKOLICI.

(Nadaljevanje.)

Tepežkanje.

Kot je v splošnem navada pri Slovencih, je bilo tudi v naši vasi na dan Nedolžnih otročičev tepežkanje, ki se mi je zdelo, kakor nekaka protiutež za kruto Herodovo moritev nedolžnih otročičev. — Že na predvečer, to je takoj po «kamenjanju sv. Stefana», so si mali neboljenci dobili šibice, katere so tudi včasih malo okrasili s trakovi ali raznobarnimi papirnatimi odrezki, in na Nedolžnih otročičev dan zjutraj so se pa podali na vse zgodaj na cesto in kjer so mogli kakega odraslega dobiti, so se ga dotikali s svojimi šibicami in zahtevali odkupnino, ki jo je dal bodisi v sadu ali v par stotinkah. Prišli so tudi v bolj poznane hiše, kakor k botru, k učitelju itd. Vsak se je moral odkupiti in potem seveda je odkupnina največkrat šla po poti nenasiljivih želodčkov, kajti tudi nabrane stotinke so največkrat končale v prodajalni za bombone.

Božični prazniki so bili za otroke vir veselja in zabave, da so se jih mali in večji že dolgo prej veselili.

Pust.

Teža se ne spominjam ravno s posebnimi navadami, prišlo je že za mojih mladih dni nekaj razvad iz mesta, vendar so tudi ob tej priložnosti stopili fantje skupaj in napravili malo maškarado, ki je v družbi vaških godcev napravila obhod po mestu in se pri važnejših hišah ustavila, da je nabirala «za večerjo» na plesu, ki je bil v dvorani, kjer so se vršili plesi o slabem vremenu. Seveda niso bile to maškare, kakor jih vidimo v mestu, ampak s priprostimi domačimi pripomočki so se malo osemili, da je bilo veselo staro in mlado. Spominjam se, da so tudi ob takih priložnostih dekleta in fantje radi oblekli narodno nošo, kajti mestne še niso nič posebno cenili.

Ples je trajal pozno v noč in na pepelnico zjutraj so posamezni še popivali po gostilnah in pričakovali, kdaj se bo napravil žalni spredaj za ranjikom «Pustom». Da se je ta pogreb vršil popolnoma po vseh pravih pogreba, se razvidi iz tega, da so res iz slame napravili možicejna, ki je predstavljala ranjkega. Spravili so ga na pare in mu

pelj žalostinko. Sprevod se je vila po vasi do konec trga in tam so napravili jamo, vanjo pa tudi malo papirja, in ko so odpelj žalostne pesmi in so zagnali velik krič, tedaj so Pusta postavili na sredo jame vrh pairja in ga zažgali, čisto po modernem sistemu seziganja mrličev. »Pustov« pepel je bil razpršen na vse strani.

Razigranemu in malce razuzdanemu puštu je sledil resni postni čas, oljčna nedelja, ko je vsak nesel v cerkev svojo oljko, katero so ob hudi uri zažigali na ognju, da bi Bog silo ukini in ne poslal toče. O Velikonoči se je zopet sililo veselje v hišo. Vsaka, tudi ubožnejša hiša si je napravila dober maslen kruh, zvan bodisi »pinca« ali kolač ali pa potica, ako je bila nadevana. Tudi »presnice« so poznali in delali. Za otroke so bili zopet piruhi, pa tudi dekleta in fantje so se medsebojno obdarovali z njimi.

(Dalje prih.)

O lepem vedenju.

(Nadaljevanje.)

Souper (supé) je namenjen za okrepitev ljudem, ki pozno v noč čujejo. Servira se torej šele okoli polnoči.

Souper se povzije stojé ali sedé. Sedé, če je pripravljen kot pravi obed z okrasí mize in s postrežbo. Vsekakor pa niso jedi po juhi tako mnogovrstne in sladki so bolj enostavni. Ne servira se: sadje, bonboni, kompoti in marmelada (vkuhano sadje). Tudi ne čaj, čokolada in kava.

Včasih se pije ob tej priliki samo šampanjec.

Mesto cvetlic in sadja se postavi na mizo pladenj z mrzlo ribo, okrašen z zeleniem, ali mrzlo meso. Nikakih prikuh, izvzemši rusko solato.

Tako pripravljen supé se lahko servira po malih, s cveticami potresenih mizicah, kjer si gostje poljubno izbirajo prostore. Pladnje servirajo posli od mizice do mizice.

Mrzli supé, ki se zavzije stojé, je serviran pri bifeju in je na mestu samo v odmoru plesne prireditve; sličen je v vseh podrobnostih slavnostnemu dopoldanskemu zajutreku.

Lunch (lěnc) je slavnosten zajutek, ki se vrši:

- 1) po poroki;
- 2) po dopoldanski slavnosti;
- 3) pri oficijelnem sprejemu gostov.

Zajutek po poroki se pripravi v sprejemni sobi, če je dovolj velika, drugače pa v obednici, tudi lahko na verandi ali na vrtu.

Bifé je na dolgi pogrjnjeni mizi. V sredi stoji košara s cveticami in na vsaki strani so razvrščeni nastavki s sadjem, z drobnim pecivom, različni obloženi kruhki, kompoti, sladoleđ, torte itd.

Krožniki, skodelice, pribor, servijete in kozarci so postavljeni okoli po mizi.

Najbolj primerne pijače so: šampanjec, oranžada, čista goveja juha, čaj, čokolada in ledena kava.

Tudi se lahko postreže še s stepeno smetano h kavi in čokoladi in z mlekom.

Pri obilnejšem zajutreku je na razpolago še mrzla pljučna pečenka in mrzla perutnina v aspiku. Na splošno pa se nalagajo te jedi po malih kruhkih (sendvičih).

Dame postrežajo s pijačo in prigrizki gospode pri poročnem zajutreku. Drugače postreže goste najet natakár in skrbi tudi za izpraznjene pladnje, da jih zopet na novo garnira.

Gospodar sam povabi goste k bifeju in je njegova dolžnost, da pazi, da so se vsi navzoči okrepčali.

Pri mizi se ponašaj pravilno. Telesa ne prisljanj ob mizo in tudi s komolci se ne opiraj na mizo. Samo zapest roke smeš nasloniti na mizni rob.

Četudi velja pravilo, da pri mizi ne smeš ovirati sosedá, vendar ni treba držati komolca tesno ob životu in se na svoj kolikor mogoče majhen prostor stiskati, ker bi s tem napravil vznemirljiv in boječ vtis.

Na splošno se ne polasčaj rezerviranega prostora svojih sosedov z razkrečnimi komolci ali z neprimernimi kretnjami, nasprotno pa ne sili s prevelikim omejevanjem samega sebe, ker s tem sosedé moralno bolj mučiš nego sebe.

* * *

Juha se nikdar ne vzame dvakrát. Tudi ni korektno, krožnik popolnoma izprazniti, ga pri jedi nagibati ali premikati. Dobro vzgojen gost ne prestavlja krožnika in posel ga odnese z istega prostora, kamor ga je bil postavil. Ko si pojedel, ne odmikaj krožnika od sebe, a tudi novega, čistega krožnika ne obračaj in ne ogleduj niti iz raztresenosti.

Kadar poješ juho, pusti žlico na krožniku.

* * *

Ne ogleduj zvedavo posode. Ne pozabi, da gospodinja neprenehoma opazuje svoje goste.

V presledkih, ko se ne jé, izkušaj razviti prijeten razgovor s sosedí. S tem gostiteljem najbolj ustrežes.

Ne opazuj ljudi, ko jedó ali ko jemljejo jedi. Samo gospodinji je to dovoljeno, da opozori gosta, ako se ji zdi, da se je slabo postregel. Seveda stori to mirno in le nasproti gostom, ki so v njeni bližini.

Ne pritožuj se nikdar, niti ne nasprotuj poslom. Če slučajno česa pogrěšaš, prosí jako diskretno in tiho. Ne briši s prtičkom krožnika, pribora ali kozarca. Z vsem moraš