

T e č n o u č i l o .

Kazavni poduk.

Kuhinjska posoda.

Snova. Kotel, ponev, trinog, ražen, pisker, plošča, skleda, torilo (skledica), penjenica, kuhavnica, sklednik, kuhinjska omara, burkle, kuhinjske klešče.

Učba. Jedi za ljudi in včasi tudi za živino kuhamo; kje? Naj večja kuhinjska posoda je kotel. Kotel je bakren, pa tudi meden ali mesingast. Bakreni je rudeč, medeni pa rumen, in se sveti, če se čedi in dergne. Ima roč ali uho, da se lahko prime ali obesi, nekteri ima tudi noge; ako se nanj poterka, zabrenči. V kotlu se greje voda za kuho in pomivanje, pa se tudi lahko kaj kuha v njem. Naredi ga kotlar. — Ponev je železna ali bakrena; zakaj? Je okrogla, in ima ročaj in tri noge. V nji se kaj cre ali peče. Naredi jo kovač ali ključavničar. — Trinog ima tri noge, je na tri vogle in ves železen; zakaj? Nanj se postavljajo lonci, ponve i. t. d. Kdo ga naredi? — Ražen je železen in dolg; na enem koncu ima zakrivljen ročnik, da se more obračati, kadar sloni na dveh stojalih. Nanj se natika meso, da se peče. Kdo ga naredi? — Iz česa je lonec? kakšen je? Nekteri imajo tudi roče, nekteri tudi šobo; čemu? Lonci so znotraj pocinjeni. — Plošča, pokrovka ali čepina je železna ali lončena. Ž njo se pokriva lonec in druge posode; kdaj in zakaj? — V skledi se jedi pri našajo na mizo. Povejte kaj od sklede! — Torilo ali skudelica je majhna, okrogla in precej globoka. Iz nje pijemo kuhano vodo, mleko, kavo i. t. d. Kdo nareja lončeno posodo? iz česa? — Penjenica je železna ali medena, in ima lesen ali železen ročnik in na dnu luknjice, da se ž njo juha čisti in peni. Kdo jo naredi? — Kuhavnica je velika lesena in bolj plitka žlica, da se ž njo jedi mešajo. Kdo jo naredi? — V sklednik se devljejo pomite sklede in druga taka posoda. Sklednik je lesen in ima več poličic. — V kuhinjski omari so shranjene jedila in druge kuhinjske reči. — Kdo naredi sklednik in omaro? — Burkle so železne, imajo dva roglja, in so na lesenem ročniku nasajene. Ž njimi se postavljajo lonci v peč in iz peči. Kdo jih naredi? — Kuhinjske klešče so železne; ž njimi se

ogenj prijemlje in popravlja. Kdo jih naredi? — V kuhinji se tudi rabi železna lopatica, leseni lopar, krevlja in omelo, meh in pihavnik, pominjek i. t. d. Kakošno in čemu je to orodje?

B a s e n.

P l e s v k u h i n j i.

(Polag „Vedeža“.)

Na pustni večer so nek' seme plesale,
Tud' v kuh'nji posode ponoči so vstale;
Bi rade nekoliko se obrnile,
Za repo debelo se kaj veselile. —
Upiha meh ogenj, da vse je svitló,
In šekec pa mačka zagodeta jo!

Lopar in pa krevlja se berž spodrasita,
Okoli ognjišča se kar zavertita;
Za njima jo stopi omelo kosmato,
In suče za sabo železno lopato.
Vsi piskri in lonci se tud' oživé,
S kozami in skledami se zaverté.

Za celo versto jo še kotel pohere,
Udarja z nogami, in uka, se dere.
Še peč podérnuje, ko rajanje sliši,
Da vse se kadi in razlega po hiši.
Veselja naraša se v prek in vse čez;
Na svatbi bogati je komaj tak ples.

Le v skledniku skleda je s skledico malo,
Ki mirno še gledate v družbo zagnalo;
Alj rajanje mika tud' skledico belo,
Želi se združiti z druhal'jo veselo.
Pa mati ji brani, da b' med njo ne šla,
Da bi od posode kaj črna ne b'la.

Pa skledica mala ni mater slušala,
Se tudi v druhal je veselo zagnala;
Alj revca se dolgo na plesu ne vede,
Obleko si vmaže, v zadrege zaplete.
Vsa vmazana, črna nazaj se boji,
Da mater ni vbogala — vest jo mori.