

jem pokrov in prilepi papir tako, da ni nikjer ni najmanjšega presledka. Dvakrat v letu odpri in iztepi.

Molje odganja: pelin, bosiljak, polaj, majaron, naftalin, poper, tobak, bencin, brinjevo in lavorjevo olje, sivka (lavendel) in druge močno dišeče tvarine in rastline.

KUHINJA

Kaj damo h golažu.

Golaž je tako navadna jed, da menda ni treba natančnega popisa za njegovo pripravo. Pač pa vem, da nekatere gospodinje čebulo za golaž zarumenijo na masti in šele potem pridenejo meso. To je nepotrebno. Pristavimo vse hkrati mrzlo: meso, mast, čebulo (ki je lahko v velikih kosih), nekoliko vode in sol. Sol je zelo važna, ker se sicer čebula nerada razpusti.

Hi golažu damo navadno: riž, makarone in sploh vsako vrsto domačih ali pa tvorniških testenin, krompir v kosih, zmečkan krompir, krompirjeve cmoke, krompirjeve ocvrte kifeljce, vodene cmočke, mlečne cmočke, polento, žgance, i. t. d.

Riž skuhamo v slani vodi. Golažu odvezamemo nekoliko omake, jo zmešamo s kuhanim rižem in damo na mizo posebej riž in posebej golaž.

Krompir skuhamo olupljen v kosih in ga damo, ko je že skoraj mehak, še za deset minut v golaž, da prevre. Krompirjev piré (zmečkan, s surovim maslom in — če jo imamo — s kislo smetano zabeljen krompir) zajemamo z zajemalko in obložimo z njim golaž, predno ga damo na mizo.

Krompirjevi cmoki. Zmečkan krompir pregnetemo z enim celim jajcem in toliko moke, da nastane mehko testo. Razrežemo ga na majhne kose, iz katerega naredimo okrogle ali pa podolgovate cmoke. Skuhamo jih v slani vodi, jih odcedimo in zabelimo posebej ali pa z golaževo omako.

Krompirjevi ocvrti kifeljci. Iz istega testa kakor za krompirjeve cmoke naredimo kifeljce, ki jih lepo rumeno ocvremo na olju ali masti.

Vodeni cmoki. V $\frac{3}{4}$ l moke vlivamo počasi nekaj manj kot $\frac{1}{2}$ l vrele slane vode in neprestano mešamo tako, da nastane mehko testo, ki ga nato dobro stepemo. Testo zajemamo z žlico in devamo cmočke sprofi v vrelo slano vodo. Žlico moramo vsakikrat, predno zajemamo testo vnovič, vtakniti v vrelo vodo.

Mlečni cmočki. Iz enega jajca, $\frac{1}{4}$ l mleka in približno $\frac{1}{2}$ l moke naredimo testo in kuhamo cmočke kakor vodene.

Kruhovi cmoki. $\frac{1}{4}$ kg žemelj ali belega kruha zrežemo na kocke in jih

namočimo v mleko tako, da se dobro prepojijo. Namočeni kruh dobro mešamo in mu dodajemo počasi: eno jajce (lahko tudi več), na žlici masti razbeljene sesekljanega čebule, nekoliko popra, nasekljanega zelenega peteršilja in toliko moke, da nastane ne preveč mehko testo, iz katerega naredimo okrogle cmoke. Za poskušnjo, da se nam cmoki ne razkuhajo, denemo kuhat najprej samo enega. Kuhamo jih v slani vodi: ko pridejo na vrh, pustimo, da povro še nekoliko in jih potem odcedimo.

Polenta. V 1 l vrele slane vode stresemo $\frac{1}{2}$ l koruznega zdroba in kuhamo in mešamo neprestano, dokler ni polenta tako gosta, da stoji kuhalnica v njej pokonci. Nato prekuenemo polento na lesen krožnik in narežemo z nitjo prst debele rezine, ki jih naložimo okrog golaža in zabelimo s parmezanom in surovim maslom.

Žganci. Ne da bi mešali, vsujemo $\frac{1}{2}$ l ajdove moke v 1 $\frac{1}{2}$ l vrele slane vode in pustimo, da se kuha 10 minut. Potem moko obrnemo in jo pustimo, da se kuha še 10 minut. Med tem časom naredimo skozi moko luknjo s kuhalnico, da se moka napne tudi v sredini. Če kuhamo žgance v večji množini, jih je treba kuhati seveda dalje časa. Nato odljemo v čist lonček ali skledico nekoliko vode in jo pustimo samo toliko, kolikor se nam zdi, da jo bo moka vpila pri mešanju. S kuhalnico žgance dobro premešamo (če so presuhi, prilijemo vode, ki smo jo prej odlili; kranjske gospodinje pravijo, da so žganci lepo osuhi, če jih pri mešanju ne zalivamo z odlito žgančevko ampak s čistim vrelim kropom), in jih s pomočjo vilic nadrobimo v skledo in zabelimo z mlekom ali s slanino, ali pa z maslom. Predno žgance nadrobimo, jih moramo pustiti še četrť ure pokrite v loncu na tplem.

IZ NAŠE SKRINJE.

GORENJCI. (Nadaljevanje).

Tedaj pristopi oni, ki je določen za starešino na svatbi, in začneta se pogajati za ceno. Cena je navadno 10, 20, ali k večjemu 40 kron, katere mora plačati starešina na skrinji sedečemu. Ta se umakne in fantje dvignejo skrinjo ter jo kot prvi predmet postavijo na voz. Nato pride po vrsti na voz vse, kar jim ukaže nevesta, oziroma njeni roditelji. Prvi voz je navadno napolnjen s sobno opravo, drugi z žitom, tretji s kuhinjsko posodo, škafi in drugo podobno ropotijo. Na zadnji konec poslednjega voza mora priti hlebec, v katerega je zasajen velik nož. Stara vraža je namreč, če je na vozu kruh, potem nevesta na svojem novem domu gotovo ne bo stradala kruha.

Fantje, ki nakladajo balo, si štejejo v veliko imenitnost, ako morejo neopazeno izmakniti kako žival, ki ni bila namenjena za balo. Tako n. pr. kakega zajca, kokoš, petelina, jančka in podobno ter ga potem na skrivaj vrinejo med balo. Seveda je to le šala in vse te «ukradene» živali vrne pozneje ženin nevestinim roditeljem.

Ko so vozovi naloženi, se zbero fantje v hiši in v družbi ženina in neveste izpijo nekaj litrov vina in vnovič zaplesajo par poskočnic, nakar glasno vriskuje odpeljejo balo na ženinov dom.

Poroka. Poroke se vršijo dopoldne z mašo. Ako se ženin ženi na dom, tedaj povabi k poroki oziroma k svatbi vse sosede. Od vsake hiše gresta po dva. Po navadi se udeležita svatbe oče in mati, če pa sta ta dva že v letih, pa prepuščita to veselje svojim sinovom in hčeram.

Tudi nevesta pripelje nekaj svatov s seboj, toda ne toliko kakor ženin. Po večini so to njeni botri in bližnji sorodniki.

Svatbeni sprevod se pomika proti cerkvi v temle redu: V prvem vozu se pelje «starešina» s «teto», ki je navadno njegova žena. Spredaj pri vozniku sedi govec in razteguje harmoniko vso pot. Za njim se pelje ženin s svojim «drugom», nato nevesta z «družico», nato pa drugi svatje. Ženin je navadno oblečen v črno in ima na levi strani prsi pripet šopek, istotako tudi «drug». Nevesta je opravljena v svetlo, ponajveč svilen obleko. (Največ gorenjskih nevest sem videla oblečenih v svetlosivo obleko, nikdar pa nobene v popolnoma beli obleki. To pa vsled tega, ker bele obleke pozneje nima za kaj rabiti. Kmetška ženska se pri nas niti ob praznikih, niti ob kakih drugih slovesnostih ne bo oblekla v belo, pač pa le nedorasle deklice.)

Nevesta in družica imata na glavi vence iz umetnih rož in segajo od glave tja doli po hrbtu. «Teta», kakor tudi druge svatbenice imajo na glavi peče, možki pa na prsih velike šopke. Vozniki si pripno šopke na klobuke ter imajo obenem nalogo, vrisovati, kar jim grlo da. Ako imajo fantje iz dotične vasi kaj smodnika na razpolago, tedaj se za kakim plotom oglasi tudi par možnarjev. Krog cerkve, v kateri se vrši poroka, se nabere toliko radovednežev, da nastane pravcata gneča. Pri tem se čujejo na rovaš ženina in neveste raznovrstne kritike.

Na poti iz cerkve sede ženin k nevesti, drug pa k družici. Drugi svatje pa se vozijo v prejšnjem redu.

Kakih petdeset korakov od cerkve zadene svatbeni sprevod na takoimenovano «šrango». Ondotni fantje namreč postavijo ob vsako stran ceste navpično

po en drog. Ta dva droga potem kake štiri metre nad cesto zvežejo s svilenimi naglavnimi robei. Pred to šrango mora starešina plačati fantcem za par litrov vina, na kar sme sprevod oditi «skozi šrango».

Ko se pripeljejo svatje na ženinov dom, se začne «ohcet», ki traja večasih cela dva dni. Pije se dvojno vino in ga seveda precej udušijo. Mize so polne raznih jedil, vsled česar mora marsikako tele, pujssek in mnogo perutnine darovati svoje življenje.

«Škripač» so trije. S harmoniko je namreč združen tudi klarinet in bas, imenovan «pomprdom».

Svatje se takoj pripravijo k plesu, dočim morata novoporočenca počakati do polnoči. Opolnoči pa «teta» sname nevesti poročni venec in zdaj zapoje svatje:

«Oj z Bogom, nevesta, tvoj ledig stan, saj je bil ves čas prav držan.

Zdaj žena poročena si, sam Bog naj dneve žegna ti!»

Podobno zapoje svatje tudi ženinu.

Po zatrdilu starih ženic se mora nevesta pri snemanju venca jokati. Če namreč takrat ne joka, bo pa morala tem večkrat jokati v zakonu. — Tu mi prihaja na misel zgodbica, ki jo je pravila moja pokojna mati. Neka revna deklica, poštena Gorenjka, je dobila dobrega, lepega in bogatega fanta za moža. Zato se ji ni zdelo kar nič potrebno solze pretakati. Da bi se pa izognila klepetavim jezikom, je prišla na originalno misel. Tik pred snemanjem venca je izginila iz hiše in si je s čebulo tako temeljito nadrgnila oči, da se je vkljub notranji zadovoljnosti morala solziti. Pa je imela smolo, Duh čebule jo je izdal. To je bilo seveda v obeh vseh ženskih svatov veliko norčevanje in vse so ji na tihem prerokovale cel pekel v zakonu. Toda vse te prorokbe so se izkazale za neresnične, kajti nevesta je bila v zakonu tako srečna in zadovoljna, da se ji ni bilo treba kar nič jokati.

Po snemanju venca novoporočenca zaplešeta najprej «solo», potem se pa z drugimi svati vred sučeta do ranega jutra.

Na prvi svatbeni večer pridejo fantje iz one vasi, iz katere je doma nevesta, in zahtevajo od ženina odkup zanjo. S seboj prineso pismo, katero glasno preberemo. — Posrečilo se mi je nekoč, neko tako pismo dobiti. Glasi se:

Ljubi ženin!

Ena stara resnica je to, da žena hiši tri ogle podpira. In to se mi zažihramo, da prav taka po vsi vorengi žena, bo tvoja nevesta Franca. Mi ne bomo na široko razkladali, mi ti kar na kratko rečemo: Blagor se tebi, ki si jo dobil! In če boš tudi ti tako vareng, pa kar žiher rečemo, da vaju bo božja roka

tako žegnovala, da bosta oba srečna in zadovoljna. Vesela avju bo pa tudi vsa vajina žlahta in mi Poljanci, pa še kako bomo štemani, da je v naši vasi gori zrasla taka deklina, ki je tolko dobrega prinesla v tvojo hišo.

Mi imamo do tebe eno prošnjo, pa že naprej vemo, da jo boš uslišal. Spodobi in gepera se, da nam za eno tako voreng nevesto odšteješ po frejvolji nekaj denarja, da bomo trčnili na njeno in na tvoje zdravje in da bomo vsaj enmalo pozabili na žalost, ki nas je s tem prizadela, da nas je ona zapustila. Zdaj vama pa želimo veliko žegna božjega na tem pa tudi na onem svetu!

Poljanski fantje.

Nato jim ženin da neko gotovo svoto. Čim večja je nevestina dota, tem globokej mora poseči v žep. Navadno je znašala ta svota za deset, petnajst ali tudi dvajset litrov vina. S tem denarjem gredo fantje k oštirju in kupijo vina. Oštir jim nalije vino v škafo in priloži korec. S škafo in z enim godcem se podajo fantje v kak skedenj in tam nevesto zapijejo in zaplešejo.

(Dalje prihodnjic).

Manica.

MATERINSTVO

Nekaj o dojenčku. Dojenčkovih boleznih navadno ne smatrajo važnim. Sosede tolažijo mlado mater, ki jih vprašuje za svet: to ni nič, bo že nehalo samo od sebe, vsak otrok ima to. In marsikatero dete plača to nevednost z življenjem.

Če ima dojenček hudo mrzlico, ga navadno zvija krč, medtem ko odrasel človek mirno leži kakor v polsnu. Jeziček mu je ali bel ali preveč rdeč, lice mu gori, očki se svetijo. Če moreš, pokliči zdravnika. A ta te gotovo vpraša, kakšno je otrokovo blato. Mati mora zato skrbno paziti, kako gre dete nastran; nepravilno blato je prvi znak, da ni pri otroku vse v redu. Dojenčkovo blato mora biti rumeno: če je pomešano s kosci neprebavljenega mleka, je znamenje slabe prebave, ki izvira iz pretežke ali preobile hrane. Požrešni dojenček vživajo preveč, zato se jim želodček razširi in premalo prebavlja. — Če se otrok pomaže pogosteje nego navadno in ako je blato zeleno ter pomešano z neprebavljivim mlekom, ima grižo. Nastopa lahko tudi brez mrzlice in ni nič nevarna, le da ovira malčku napredek v teži. Zanemarljena griža pa se lahko razvije v krvavo grižo: prej omenjenim znakom se pridružijo blatu še krvave pene in krvave žilice. Otrok se pomaže do tridesetkrat na dan, Dobi še mrzlico, vidno hira in često tudi umre. Pri navadni griži zadostuje, da ima dete dijeto, to je: manjši odmerki hrane, katero dobiva bolj poredkoma, na-

mesto mleka kak čaj, ki pa mora biti prav malo ali pa nič oslajen. Tudi lahko čistilo je primerno. Pri krvavi griži pa pokliči takoj zdravnika, da ne bo prepozno. Skrbna mamica pa naj se ne ustraši, če zdravnik med drugim predpiše, da mora bolniček vživati 24 ure le prevrete vodo ali kak čaj, ki mora biti prav malo sladak ali celo brez sladkorja. Splah si je treba zapomniti, da mora za dijeto biti čaj brez sladkorja, ker je sladkor — tudi kuhlan — neprebaven. Zato ne dajaj otroku sladkega čaja, kadar ga pije za dijeto. Že prekuhana voda sama je prav primerna za čiščenje želodčka; ako se dete brani neoslajenega čaja, mu daj pa čaja iz berberskega jagneža, ki je tudi brez sladkorja prijetnega okusa.

Dana.

KNJIŽEVNA POROČILA

Zvezna tiskarna in knjigarna v Ljubljani je izdala zopet štiri lepe knjižice:

Janko Samec: «Zivljenje». (Cena Din. 15.—, vez. Din. 20.—). Zbirka globokih liricnih pesmi, katerih motivi so odsev pesnikovega žitja in bitja. Njegov ožji rodbinski krog, narava, rodna gruda, njegov tajni duševni svet: vsa doživetja so zadobila v teh verzih umetško dovršen izraz. Ker so pesmi tudi po obliki in jeziku mojsterske, zavzemajo častno mesto v slovenskem pesništvu.

Fridolin Zolna: «Dvanajst kratkočasnih zgodbic». (Cena Din. 8.—, vez. Din. 13.—). Milčinski, naš dober družabnik v veselih in resnih urah, pripoveduje pod tem naslovom doživljaje, ki nam izvablajo oni prisrčni smeh, za katerega je človek pripovedovalcu iz duše hvaležen.

L. Novak: «Ljubosumnost. (Iz češčine posl. dr. Fr. Bradač. Cena Din. 6.—, vez. Din.). Vesela čnodejanka, pripravna posebno za manjše odre.

Jul. Zeyer: «Gompači in Komurasaki». (Iz češčine posl. dr. Fr. Bradač. Cena Din. 14.—, vez. Din. 20.—). Trnjeva pot dveh ljubežih duš, ki ju usoda končno združi za vekomaj. Zeyer je pisatelj romana «Jan Marija Plojhar»: kdor pozna lepoto tega dela, zahrepeni tudi po tu omenjeni knjigi.

Narodna knjigarna v Gorici je izdala drobno knjižico «Kokošji rod». Spisal J. Ribičič. — (Cena L 2,80, po pošti L 3,20). — Po zunanji obliki neznatna, po vsebini pa bogata in globoka, obsega ta zbirka dogodbuice iz kokošjega življenja. Nezreli čitatelji se prijetno zabava ob živih živalskih slikah, misleči bralec pa začuti v njih rezke udarce, ki bičajo naše življenjske blodnje. Naročnice opozarjamo zlasti na tretjo novelico, «Gospo Krasnokrilo», ki vsebuje globoke vzgojne nauke.