

Oprekale mi boste, da kokoši preveč poržo, ako imamo zaprte; vprašam pa: ako se kokoši spravijo v žito, bodisi na njivi ali v kozolcu, ali pa na koruzo, ki ravno dozoreva, ali tam ne napravijo še dosti večje škode baš, ker so nenasiťne? In v svoji prostosti ali znesejo pač vsa jajca v gnezdo, ki jim ga pripravimo? Skušnja uči, da ne, kokoš se celo rada odtuji gnezdu, ako ni prisiljena tjakaj. Pozimi in poleti je v kuhinji dovolj odpadkov za hrano kokošim. Od zelenjave jim lahko damo drobno rezano, od žita pa slabejše, ki ni za moko. Torej pravilno, ob uri svojo dovoljno mero, pa ne stanejo toliko, kot če se prosto pasejo, korist je pa dvojna, manj škode napravijo in več jajec nanesejo, ker so vsa v gnezdu. In slednjič — kurjavec je dobro gnojilo, ako ga imamo v kurniku skupaj, ga tudi lahko porabimo za vrtnino, pri prostih kokoših tega tudi ni. Iz kurnika se kokoši tudi ne porazgube, v prostosti se pa kaj takega rado zgodi. Lažje se tudi kopunijo, ali tudi brez tega gre, in zaslužek bi bil vendar lep.

Za vnovčenje te prireje bi bilo zopet pametno, da bi se združilo več gospodinj ene vasi, ki bi jajca in piščance tembolj spravljale v denar, kajti prodajati svoje blago navadnim potovkam-preprodajalkam, se pravi, dobiti mnogo manj, nego je blago vredno.

Kjer je kak potoček v bližini, kak jarek ali pa se kako drugače da napraviti malo vode in blata, bi gotovo bilo vredno tudi gojiti in rediti gosi in race, ki se dražo prodajajo in ki dajejo lep dobiček tudi s puhom in perjem, kakor to vemo v Češki. Tam je skoro splošna obrt, in če rabimo perje, kupimo navadno «češko parje». Ali bi ga ne mogle imeti doma za domačo rabo in ga še prodajati?

Ali tudi to bi še ne bil edini vir domačih dohodkov: zajčjereja bi lahko tudi prinesla obilo denarcev. Zajec je približno vsejdec, hitro rase, hitro se množi, tedaj lahko in jako pripraven za rejo, ker se lahko spravi v denar ne le meso, ampak tudi — in pri današnji modi še posebno — koža. Za hlevček ni treba ravno dosti prostora in materiala. Prvi par zajcev, seveda dobre pasme, tudi ne stane prevelikega kapitala.

Seveda je pri kokoših in pri zajcih na prvem mestu red in snaga. Lepi zaslužek je pa tudi malo truda že vreden. Treba je tudi gojiti le take pasme, ki so priznane dobre, okusne in cenjene, bodisi glede enega ali drugega. Ali vse to bi lahko napravil kak odbor naprednih gospodinj v vsakem kraju, ki bi se pobrigal za strokovno izobrazbo tudi v tem smislu in za izpopolnjevanje pridelka.

Zopet drugi pridobitek bi lahko imeli na kmetih s čebelarstvom. Naprava panjev za-

hteva sicer spočetka velike stroške in tudi znanje, ali pozneje ima čebelar lep dohodek. Jeseni se da med jako lepo vnovčiti in vosek se prav drago proda. Torej bi bilo pa le hvalevredno, da bi se i za to malo pobrigali. Skoro v vsaki kmečki hiši je kak stari oče, stric ali drugi, ki za kako delo ne izda več, za mala dela bi bil pa še dobro zmožen in bi tudi rad koristil hiši. Sedaj poseda okoli hiše ali pa hodi še celo prosjačič. Seveda velja tudi tu: česar se Janezek ni učil, Janez ne zna. Radi tega bi se moral vsak napreden kmet oprijeti zraven umnega obdelovanja njiv tudi gojitve sadnega drevja, pametnega izkoriščanja in nasajevanja gozdov tudi kakega malega postranskega dela, ki bi donášalo z jedne strani korist, z druge pa bi dalo delo družini in ji dónášalo blagostanje. S tem bi naučil svoje otroke ljubezni do rodne grude, dorasli fantje in dekleta bi ne šilili v tujino, v mesto. Spoznali bi je zopet, kako je vedno resničen stari rek: «Ljubo doma, kdor ga ima» in pa naš tolminski: «Ljubi moj domek, čeprav te je le za bobek.»

Rosandra.

## Iz naše skrinie. OBICAJI V TRŽASKI OKOLICI

(Nadaljuje.)

### Fantovska družčina ali mladeniška zadruga.

Kar me je v otroških letih nekako navdajalo s strahom, oziroma se mi zdelo skrivnostno, to je bila «fantovska družčina», o kateri sem imela nejasne pojme in v svojem otroškem umu se mi je zdelo nekaj posebnega, na svoj način vzvišenejšega in odličnega. Kaj pa je bilo to? — No, obsegala je vse vaške mladeniče navadno od 18. leta dalje. Včasih so sicer sprejemali tudi mlajše, ali pogoji so morali biti seveda tehtni, kakor kaka osebna vrlina ali pa tudi premožnost starišev. Taka mladeniška zadruga je bila čisto lepo hierarharno urejena. Imela je svojega načelnika — župana, ki je bil seveda starejši, razumnejši mladenič. Pomagala sta mu reševati občne, skupne, javne in službene posle dva «gvardijana» — tajnika — čuvaja.

Glavna naloga družčine je bilo varstvo starih pravic, šeg in navad, ki jih je tekom časa sprejela moška mladina od svojih prednikov, ali pa si jih priborila o posebnih priložnostih. Te le nje lastne predpravice so morale ostati neokrnjene ter so jih morali odstopajoči zadrudni oblastniki predati nedotaknjene in neizpremenjene izročiti svojim naslednikom brez madeža in opreka.

Nadaljna dolžnost vodstva je bila, da je sprejemalo vsako leto naraščaj, jim dajalo poduk v fantovskem zadržanju, kako se jim je od tedaj naprej vesti, da bodo ostali vredni udje svojega društva. Drugače pa jim

Ako ima gospodinja hčerke, četudi še zelo mlade, ji pomagajo pri takih prilikah. Na čajniki se postreže tudi z likerji.

V skromnem gospodinjstvu zadostuje čaj, drobnop pecivo in črni kruhki, obloženi z maslom. Neobhodno je, da se vrši postrežba graciozno, skrbno in kolikor mogoče lično.

2. Če je sprejemna soba prostorna in gospodinja razpolaga z večjim številom malih mizic, sedejo gostje po dva in dva k mizici. Te mizice so pokrite s finimi belimi čipkastimi prtiči. Čaj se prinaša in ponuja pri vsaki mizici. Prigrizki se postavijo na vsako mizico na izbiro gostom.

Čaj se nudi in toči vedno še vdruhič.

3. Ako se vrši čajanka v obednici pri pogrnjeni mizi s finim porcelanom in s srebrnimi nastavki ter stoli ob mizi, se pripravljajo čajnika drugače.

Na mizi je pripravljen za vsakega gosta krožnik za prigrizke, skodelica s podnosom in žličko ter servijeta.

Pred gospodnjo stoji čajnik ali samovar, lonček z mlekom in sladkornica. Na mizi so med drugim: skledice z oranžno ali kako drugo sadno ledetino, torte, kruhki z maslom in različni nadevani kruhki, drobno pecivo itd. Vsak po svojem okusu.

Iz sprejemne sobe se gre na povabilo gospodinjje v obednico, da se tam okrepčajo. Gostje sedejo k mizi prilično, snamejo rokavice, da medtem ko kramljajo, zložno pokušajo.

Tako urejena čajanka, ki se použije sedé in je podobna pravemu predjužniku, je možna samo tam, kjer je obednica poleg sprejemne sobe, da gospodinja goste lahko menjajoče sprejema v salonu in postreže v obednici.

Gost se ne poslovi takoj, ko zapusti obednico, ampak mora v salonu še nekoliko kramljati, preden se poslovi od gospodinjje.

Čaj se mora večkrat menjati, da je vedno vroč.

#### Pik-nik.

Kadar se organizira skupen zlet z južino na prostem, je to pik-nik. Medsebojno občevanje na zletu je bolj prosto; vendar se živahnost in dobra volja ne sme zamenjati z razposajenostjo in predrznostjo.

Pri južini na pikniku prispevajo in pomagajo vsi izletniki. Damam postrezajo gospodje. Primerna pijača je vino, pivo in mleko. Mrzlo meso, pasteta, sadje, kruh so prigrizki. Fino pecivo bi bilo odveč, ker mora imeti južina bolj kmečki značaj.

Kadar se organizira tak izlet, se stroški razdelijo na vsakega gospoda z damo. Če je spremljevalec mlajši od dame, mu ona diskretno ponudi svojo denarnico, da plača zanjo. Če sta dve dami skupaj na zletu, plača stroške starejša, razen če ni bila ona od mlajše povabljena.

#### Povabila.

Za slavnosten obed ali prireditev se pošiljajo tiskana vabila osem dni naprej s sledečo vsebino: »Dr. Ivan in Amalija Pretnar imata čast, vabiti gospoda in gospo N. N., da ju blagovolita počastiti z udeležbo pri večerji na dan 17. januarja 1927. ob 8. uri zvečer.«

Tudi se vabi lahko pismeno v navadnem pismu. Ako se želiš takoj prepričati, koliko oseb bo vabilo sprejelo, vabiš osebno z obiskom.

Ako želiš kako osebo prav gotovo imeti pri večerji, je vedno vljudneje, jo osebno obiskati in jo ustno povabiti. Na ta način izveš, če niso za tisti večer že zadržane, narkar večerjo lahko preložiš na drugi dan.

Na napol slavnostno večerjo se vabi z lastnoročno pisanim pismom osem dni prej.

Ob navadni večerji zadostuje, če se vabi ustno tri dni preje.

Končno pa zavisi od naključja, kdaj in kako se vabi.

#### Obleka povablencev za posebne slavnostne prilike.

Tiskano vabilo že samo na sebi predpostavlja gala-obleko.

Povablenci v tem slučaju ne pomišljajo in se odločijo za ceremonijelno oficijelno obleko.

Za gospode velja črna obleka z belo kravato, s črnimi ali belim, zelo izrezanimi telovnikom in belo srajco s stoječim ovratnikom. Predpisane so bele ali svetlosive rokavice, lakasti čevlji in odlikovanja.

Če prireditev ni zvezana z oficijelnim sprejemom in predstavljanjem, smejo gospodje vzeti črne kravate, dama prihaja v napol izrezani toaleti.

Za dame velja večerna obleka s kratkimi rokavi, kakršna je pač moda.

Obleko za tak večer določi gospodinja v sporazumu s povabljenimi damami.

Za manj oficijelne prireditve velja za gospode redingote, žaket ali smoking, za dame malo izrezana večerna obleka.

K intimni večerji prihajajo gospodje v žaketu, dame v promenadni obleki. Vsekakor pa spadajo h katerikoli obleki vedno fini čevlji in neoporečne rokavice. Dame vedno v belih rokavicah, gospodje pa v nekričečih barvastih.

Kadar pride gospod kot povabljenec, pusti v predsobi klobuk, palico in plašč. Častniki odložijo tudi orožje.

#### Odgovor na povabilo

Na povabilo se odgovori vedno pismeno, tudi če se gre z obiskom zalivalit.

Odgovori se takoj, da gospodinja lahko še dočasno nadomesti število gostov, ki niso sprejeli povabila.

Torej; odgovori v vsakem slučaju, če se odzoveš ali če se ne odzoveš povabilu.

Odgovori se lahko v pismu ali na vizitki. Odgovor se glasi približno tako-le:

«Dr. Ivan in Amalija Pretnar se za povabilo iskreno zahvaljujeta in ga z veseljem sprejmeta.» (Ali: «povabilo z veseljem sprejmeta in se zanj iskreno zahvaljujeta.»)

V pismu se zahvaljuje bolj obširno, piše ga izmed zakoncev gospa in v njem priporoča svojega moža gospodinji.

V negativnem slučaju se za povabilo zahvališ in hkrati obžaluješ ter poveš vzrok, zakaj da se ne moreš odzvati.

Osem dni po večerji napravíš pri gospodinji zahvalni obisk ali pa ji pošleš cvetlice; to storiš tudi, če se povabilu nisi odzval.

Če si iz zelo važnega vzroka primoran odpovedati zadnji trenotek, moraš točno povedati vzrok, ki te je zadržal.

### Menu (jedilni list).

Jedilni list stavi na gospodinjo velike zahteve, da ugotovi okusu gostov in zadene pravo ter zadostno raznoličnost jedi.

Raznoličnost je bistveni pogoj dobrega jedilnega lista. Na sme želodca gostov preveč obremeniti. Ne postreži n. pr. z rdečim mesom zaporedoma ali s samimi belimi mesi. Po govejem mesu ne serviraj koštrunovine, ampak rajši tetelino ali perutnino. Obari iz divjačine naj ne sledi pečena divjačina. Po divjačini se poda perutnina ali prekajene mesnine.

### Namizje.

Čistost in ličnost namizja pričata gostom o gospodinjstvih zmognostih in redoljubju. Praktičen zmisel gospodinje se kaže v tem, da domačica ne pozabi pripraviti na mizo nobene potrebne stvari.

Z neštevilnimi malenkostmi, ki sicer niso neobhodno potrebne na mizi, se miza z iznajdljivostjo gospodinje bolj okraši in oleša.

Prt naj se odlikuje s svojo beloto in čistostjo.

Skrbna gospodinja ne pogrne mize prej, dokler ni pregledala prta, če je brez madežev, brez razporkov in brez obrabljenih mest. Prt mora biti dovolj dolg, da pokrije mizne nože. Če je predolg, naj se pripogne.

Pod prt se položi kaka podloga iz tkanine, debelejša kot je prt, da se miza ne kvari in da ublaži ropot, ki ga proizvaja postavljanje posode na mizo.

Prostora pri mizi se računava za vsako osebo sedemdeset centimetrov.

\*\*\*

Cvetlice so vedno najlepši okras mize. Postavimo jih v nizke vaze in posode, da ne ovirajo nasprotno si sedečih gostov.

Po prtu razporedimo zelene girlande in k vsakemu krožniku majhen šopek, ki si ga gost zatakne.

Tudi cvetlice v lončkih se razpostavljajo po salonu in se lončki ovijajo in zakrivajo ali pa jih postavljamo v košarice in žardinjere.

Najlepša namizna posoda je iz porcelana in kristala. Kakor se za obede uporablja samo belo namizno perilo, tako je tudi porcelan, ki je brez barvastih okraskov, kvečjemu zlato obrobljen, ter kristal iz rezanega stekla najprimernejša namizna posoda.

Krožniki so postavljeni osem centimetrov od roba mize in, kakor že rečeno, sedemdeset centimetrov narazen, nikdar manj.

Na desni strani krožnika se položi nož z ostrino proti krožniku, in žlica, na levi pa vilice. Žlica je na desni ob nožu (lahko pa tudi pred krožnikom). Niti žlica, niti vilice ne smejo ležati na hrbtu.

Če se pribor ne menja po vsaki jedi, mora biti za nož pripravljen podstavek, ki je iz stekla, porcelana, redko iz srebra.

Srebrna namizna posoda se uporablja le ob redkih zelo svečanih prilikah. Ni primer-no postavljati se z luksusom pred prijatelji. Samo pribor naj bo srebrn in neobrabljen.

Na mizo se ne postavlja kis, olje ali gorčica, te stvari se prinašajo le na posebno željo gosta, samo sol in poper stojita že na mizi v solnicah z malo koščeno žličko, po ena med vsakim drugim in tretjim gostom.

Kozarci so postavljeni pred krožnikom v naslednjem redu: za madeiro težko vino na desni; potem večji kozarec za namizno vino; na levi za rdeče ali črno vino in zadnji kozarec za šampanjec. Rensko vino se servira v barvastih kozarcih, sicilsko v kozarčkih.

Steklenice so postavljene po mizi v simetričnih razdaljah, nikdar ne direktno na prtu, ampak na podstavkih.

(Dalje prih.)

## Književnost in umetnost

**Mladinska Matica**, nova ustanova UJU v Ljubljani, je začela z rednim letnim izdajanjem mladinskih knjig. Za letos so izšle: *Kresnice*, zbirka pesmi, povesti in poe- učnih črtic, A. Škuljevi «Sadjarček», lahko in praktično popisana sadjereja, ter Jack Londonove zanimive «Zgodbe z Južnega morja». Letna naročnina na vse tri knjige znaša Din. 10.— Vpiše se pri Mladinski Matici, Učit. tiskarna v Lj.

**Popravek.** V zadnji številki so se koncem str. 229 in začetkom 230 pomotoma zamenjale vrste, ki bi si pravilno morale slediti tako-le: 2. vrsta s str. 230 bi morala biti zadnja na str. 229, zadnja vrsta na str. 229 pride kot prva na str. 230, 1. vrsta na strani 230 pa stoji kot druga.