

KOZERIJA

O čem je sanjal predsednik

Veliko Uplje se je utapljalo v sivini in dolgočasju svojih vsakdanov. Nič pomembnega se ni dogajalo. Same običajne stvari: infrastruktura je bila že pred leti zgrajena in vzdrževalci so opravljali le nujna popravila; izvoz je prekažal uvoz, tako da so morali omejevati proizvodnjo in storitve v turizmu, kulturi, da ne bi prišlo do hiperdeflacije; prebivalci so bili zadovoljni in so na svojih delovnih mestih prepevali pesmi iz svojih profesij, in tako naprej.

No, s takimi problemi se je ukvarjala velkopopoljska vlada v senci, ki je na svoji zadnji seji ob zaključku leta z mračnimi pogledi gledala v prihodnost, namesto da bi se veselila božičnih in novoletnih praznikov.

«Ni mi všeč, da smo v tem letu rešili vse probleme,» je rekel predsednik vlade, «čutim se odvečnega za naslednje leto.»

Člani vlade so se strinjali s predsednikom in zmajevali z glavami.

«V letošnjem letu ni bilo niti enega prebivalca, ki bi vsaj malo pojamlal,» je tožil minister za socialne zadeve.

«Edina težavica, če lahko tako rečem,» je nadaljeval minister za finance, «je bila ta, da

smo preprečili upor skupine občanov, ki so v začetku leta zahtevali, da zvišamo davke.»

In potem so nekaj časa zrli vsak v svojo točko in premišljevali o pravkar iztekajočem se minulemu letu.

«Torej, dovolite mi, da zaključim,» je žalostno rekel predsednik. «Letošnje leto smo zaključili z velikanskimi gospodarskimi in političnimi uspehi. Zato vam obljubljam, da bom naredil vse, da bi naslednje leto prišli do kakršnih dobrih problemov, kajti edino z njimi lahko opravičujemo obstoj naše vlade in našega naselja. Če ne najdemo problemov, si jih bomo pač izmislili.»

«Tako je!» so člani vlade ploskali svojemu predsedniku v senci.

Da, sedel je v senci, v kotu neke gostilne. «Gremo, zbudite se,» mu je zažugala žena in nadaljevala: «Napil si se ga kot žival in že pred polnočjo zaspal. Gremo domov! Vsi so že šli.»

«A veš, kaj sem sanjal?» je vprašal predsednik v senci.

«Me nič ne briga!» je odvrnila žena in odšla skozi vrata gostilne.

GORAZD GORC

Dopolnjevanje

Začetna dva zloga KAPI... štirikrat dopolni tako, kot to zahtevajo opisi!

1	K	A	P	I		
2	K	A	P	I		
3	K	A	P	I		
4	K	A	P	I		

1. poveljnik ladje
2. poglavje
3. denarna naložba, ki prinaša dohodek
4. grad na rimskem Kapitolskem griču; kongresna zgradba v Washingtonu

Restitev: 1. KAPITAN, 2. KAPITEL, 3. KAPITAL, 4. KAPITOL

Zlogovnica

BA - CA - CE - ČE - HO - KA - LO - LO - NAR - NI - PE - PEL - PLO - PSI - SE - SPRI - ŠCI - TE - VA - VAD - VER - ZA - ZVO.

Iz gornjih zlogov sestavite sedem besed kot jih zahtevajo opisi. Vse druge in šeste črke, brane od zgoraj navzdol, vam izražajo naše želje!

1. Dopolnite naslov romana Victorja Hugoja: NOTREDAMSKI...
2. krepitev telesa,
3. bolezensko duševno stanje,
4. ena od nebesnih zvezd,
5. obloge za kopalnice,
6. oseba iz pri-

ljubljene pravljice, 7. šolski izkaz.

Vesele praznike

1.
2.
3.

Restitev: 1. zvonar, 2. teledobva, 3. psihoza, 4. severnica, 5. ploščice, 6. pepelka, 7. spritčevalo



OBIČAJI NAŠIH KRAJEV

Kako so na Spodnjem Brezovem Marijo nosili

Konec starega in začetek novega leta! Če si še tako razumarski, te ta čas prizadene: Nehoté padaš v resnobo pretečenega in v pričakovanje in v upanje bodočega.

Se izrazito bolj so te letne spremembe vplivale na naše prednike, posebno kmečke, ki so živeli še s pretanjenim naravnim čutom, prepletanim s fantazijskimi usodlinami svojega in davnega časa. Znano je, da se je v slovenskih krajih prav v zimi razvilo največ ljudskih običajev. Ta začetek je oznanjalo in še oznanja kar Martinovo. Kmalu za tem so se naši predniki začeli pripravljati na advent. V adventu so postali vaščani resnobi. Utihnilo je fantovsko petje in muzika, ljudje so se predali postu in splošnemu pritrgovanju, pokori. Da bi se čim bolje pripravili za božič. V temi in mrazu zgodnjih

grudnovih juter so se odpravljali k mašam zornicam.

Tudi okrog Višnje Gore so se ljudje polnoštevilno udeleževali zorničnih maš v farni cerkvi sv. Tilna. Stari ljudje se še dobro spominjamo teh lepih dolgih vrst lučk, ki so se v temi od vsepovsod v vrstah bližale dolini. Vaščani so si svetili z različnimi domačimi baklami, narejenimi iz nasekanega brezovega lesa ali iz šopov odošenih vitnikov. Ohranjeno imamo še pravo zornično svetilko iz prejšnjega stoletja.

Naša vasica Spodnje Brezovo pa je izmed vseh višenjskih vasi edina dolgo ohranjala adventni običaj nošenja Marije. Prešel je šele z grozo druge svetovne vojne. V vasi Spodnje Brezovo niso nosili Marijinega kipa v devet hiš (Marija na »jerpergah«), kakor ponekod v drugih slovenskih kra-

jih, temveč so ga dlevek večerov nosili iz iste hiše, nosila pa ga je vsaka večer druga mladenka, do križa sredi vasi. V naši deželi je bil ta običaj nekdanj precej razširjen in razkriwa razna ljudska nagnjenja.

Takole popisuje: ta običaj tedanja udeleženka Alojzija Batič, roj. 1906:

«Služila sem pri Svetinovich na Spodnjem Brezovem. V tej družini ni bilo takrat še dekleta v priliki starosti, da bi nosila Marijo, zato je v nekem adventu Svetinovich oče dejal pred vaščani: »Lojza je naša, pri nas služi, tudi od naše hiše mora ena nositi Marijo!« In tako se je tudi zgodilo. Dekleta, ki smo bile izbrane iz vasi, da bomo nosile kip, je vodila Andrejkotova Micka. Ko je prišla povedat z drugimi dekletki gospodarju Svetinovi, da sem tudi jaz izbrana, jih je ta pogostil. Kma-



Piše, dr. BORIS KUCHAR

Slovinci poznamo kar tri božiče, tri praznike tega imena: praznik Kristusovega rojstva 25. december, praznik njegovega razglasenja, 6. januar (Sv. trije kralji) ali mali božič, v posameznih krajih pa tudi novemu letu pravijo božič.

Božična miza je svojevrsten, zelo star obred. poln skrbi za novo letino, za družino in tudi poln spomina na mrtve. To je po eni strani pravi domači žrtvenik, po drugi strani pa blagostanje na polni božični mizi pomeni tudi željo po blagostanju v prihajočem novem letu. Na božič opoldan mora biti božična miza tako polna dobrot, da še kozarca ni kam postaviti. Skorajda v vsaki slovenski pokrajini najdemo na tej božični mizi kaj svojevrstnega. Na njej pa je prav gotovo najvažnejši poprtnik, obredni kruh, ki je pokrit z belim prtom, torej je pod prtom, od tod mu tudi ime. Na mizi mora ostati vse tri božiče, torej še do Treh kraljev. Po raznih pokrajinah je poprtnik različen, največkrat so to trije kruhki - eden je pšeničen, drugi ržen in tretji ajdov. Največ pa je krajev, kjer spečejo le en sam hlebec.

Posebno znana in svojevrstna je bila božična miza v Podjuni na Koroškem. Tu so na mizo pod prt položili tri hlebčke kruha. Obložili so jih s starimi, z roko naslikanimi podobnicami, z upodobitvami treh kraljev, jaslic in svete družine. Na vrh so dali »božjo martro«. Na en mizni vogal so položili smodnik, na drugega posodico z blagoslovljeno vodo, na tretjega vrbove mačice iz cvetonedeljske butare, na četrtem vogalu pa je bila skleda z vsemi vrstami žiranega zrnja. V starejših časih pa so devali pod mizo tudi poljsko orodje.

NAŠE KORENINE

Božična miza polna dobrot

V posameznih krajih na Dolenjskem so spekli kruh iz vseh žit, ki so jih pridelali, in so ga imenovali »božič«. Na štajerskem je bil cenjen božični kruh »krhljak«, sadni kruh, nadeven s sadnimi krhlji, hruškami in figami. V Pesnici pa so pekli tudi »kuc kruh«, nadeven z zelišči, ki so jim ljudje pripisovali čarobno moč.

Na božični mizi mora biti od mesa zlasti veliko perutnine, ponekod pripravljajo tudi svinjsko žolico. Na novoletno mizo pa nikarte ne dajte kokoši, zanje pravijo, da vse »nazaj zbrskajo«. Od perutnine smejo biti na novoletni mizi le race ali gosi, ki po vodi plavajo in zato simbolizirajo miren tok dogodkov v prihajočem letu in umirjenost samo. Glavno besedo na novoletni mizi pa mora imeti vsekakor svinina, saj pujske od nekdanj velja za »srečno« žival.

Okusni jedi za božično praznovanje sta prav gotovo dolensko pripravljene pečeni srnin hrbet in manj znana kolacija iz Roža na Koroškem.

Če ju ne znate pripraviti, si pomagajte s tema dvema receptoma:

Pečen srnin hrbet

● 1 kg srninega hrbita, 10 dag slanina, 5 dag masti ali olja, sol, poper, muškatni orešček, 1 dl juhe. Kvaša: 4 dl vode, 4 dl belega vina, 1 čebula, 1 glavica česna, 2 peteršiljevi korenini in nekaj vejic peteršilja, 3 korenčki, 1 gomolj zelene, 3 lovorjevi listi, nekaj listov žajblja, origana in ščepec rožmarina, po 10 zrnec popra, brinjevih jagod in pimenta, 4 nageljnovc žbice. Omaka: 2 žlici vložjenih brusnic, 2 žlici gorčice, 1 dl kisle smetane.

Mesu odstranimo kožico in ga popolozimo v kvašo (paco). Pripravimo jo tako, da vodi dodamo kis in vino, na drobno narezano zele-

njavo, čebulo, česen in ostale začimbe. Kuhamo 10 minut, ohladimo in prelijemo po mesu. V takšni kvaši pustimo meso 3 dni. Vsak dan ga obračamo, najbolje pa je, da je popolnoma namočeno. Nato meso vzamemo iz kvaše, ga natremo s soljo, poprom in muškatnim oreščkom in enakomerno pretaknemo z rezanci prekajene slanine. Damo ga v pekač, prelijemo z vseh strani s segreto mastjo, prilijemo še 1 dl kvaše in pečemo približno eno uro pri 100 stopinjah. Med peko hrbet večkrat zalijemo z juho. Ko je meso pečeno, izluščimo meso od kosti in ga v pokriti posodi postavimo na toplo. Za omako prekuhamo kvašo, da se vsa zelenjava zmečca. To pretlačimo, zalijemo z ostankom kvaše (največ 1 dl), dodamo 1 dl črnega vina, brusnice in gorčico, pustimo, da na kratko prevre, dosolimo in še popopravimo, odstavimo z ognja in previdno primešamo kislo smetano. Meso namočimo v omako, damo narezano na krožnike in z omako še prelijemo, poleg pa postrežemo kruhove cmoke, krompirjeve svaljke, žličničke ali kar pire kromir.

Kolacija

● 15 dag suhih sliv, 15 dag suhih hrušk, 15 dag suhih jabolčnih krhljev, 15 dag rozin, 15 dag suhih fig, limonina lupina, sladkor po okusu, približno 3 l vode, 20 dag fižola, sol. Najprej v vodi 10 minut kuhamo hruške, nato dodamo jabolčne krhlje, fige in limonino lupino, čez 5 minut pa še rozine in slive. Ko je sadje kuhano, dodamo še fižol ki smo ga posebej skuhalo v slani vodi. Preden ponudimo kolacijo, jo po želji še osladkamo. Kolacijo so v Rožu pripravljali za večerjo na božični večer ali pa so jo jedli, preden so šli k polnočnici.

skupno zapeli staro ljudsko pesem Poslušajte vsi ljudje. Ob osmi uri zvečer, devet dni pred božičem se je začel obred. Skupno smo vsi zapeli pesem Zvonovi sami so zvonili. Vsa izbrana dekleta smo stale skupaj, vsaka je imela bel nagelj na prsih. Naprej je molil stari Andrejkov Francl, veseli del rožnega venca, litanije Vseh svetnikov in litanije sv. Jožefa, vse na pamet. Vsi zbrani smo ob tem klečali. Ko se je končalo, je prvo izbrano dekle stopilo naprej pred oltarček in dvignila Marijin kip. Ponudila ga je drugi, ko pa ga je izročala, je govorila: »Prijateljica, sprejmi mater Jezusa, pa ne časti je samo danes, časti jo na večne čase.«

Ta druga je odgovorila: »Prijateljica, sprejem mater Jezusa.«

Ko je kip prejela, je pokleknila in ga poljubila. - Iz Rahnetove hiše je šla prva s kipom ven ta, ki ga je prejela v roke. Po vrsti so šle iz hiše potem vse druge, za njimi pa moški,

potem ženske z otroci. Ustavili so se pri križu sredi vasi in vsi so zapeli. Stari Andrejkov Francl je nagovoril zbrane: »Začela seje devetdnevnic, končala se bo na sveti večer. Vse domove pozdravljam ob prihodu Marije in Jezuščka. Naj bodo dekleta, ki nosijo Marijo čista in poštena.« Teh devet večerov je bila vsa vas kakor nebeška, vsa razsvetljena, za sveti večer pa še posebno. Za sveti večer je bil začetek pri Rahnetu kasneje, šele ob enajsti uri zvečer, zelo slovesen. Tu so vaščane tudi postregli, teta Reza pa je vsaki sveti večer nagovorila zbrane vaščane, da bi na ta običaj ne pozabili, da bi ga ohranili v spominu tudi tedaj, ko bo ona že mrtva. Za sv. večer smo šli za spravedom tudi otroci z gorečimi svečami, nosili so kip Jezuščka. Skupno smo pri križu sredi vasi vsi vaščani molili in peli, preden pa so odšli odrasli k polnočnici v dolino, so zapeli še v hišah, pred hišami in pred vaškim križem Zahvalno pesem.»

MIHAELA ZAJC