

Kraške krvavice ali «mulce».

Ko nam zakolje mesar prašiča, tedaj lovimo kri v posodo in jo hitro in dobro mešamo, da se kar peni.

Vzamemo nekoliko mastnejšega mesa, posebno takozvane «glavine», in «kravega podbradka», polovico ali celo cela pljuča, ter vse to dobro skuhamo, da postane mehko, in potem zrežemo na drobne kosce ali sesekljam; v mastni vodi, kjer smo to kuhali, namočino $\frac{1}{2}$ kg ribanega kruha. Potem še skuhamo 1 kg ali $1\frac{1}{2}$ kg jabolk. Ko je vse to skuhamo, zmešamo to s surovo krvjo ter dodamo $\frac{1}{4}$ kg rozin, 10 dkg pinjolv, $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ kg sladkorja, pest soli, nekoliko popra, majorana in drugih dišav, ki nam prija, ter vse to dobro zmešamo. Te zmesi nalijemo v debelejša čreva, ki jih prej zrežemo na 25 do 35 cm dolge kose. Čreva pa ne smejo biti preveč polna, ker bi nam pri kuhanju gotovo počila. «Mulce» so gotove, samo da jih moramo še skuhati, kar ni ravno lahko. Damo jih v dobro segreto vodo, ter jih kuhamo polagoma $\frac{1}{4}$ ure. Nato denemo «mulce» na hladno. Ko jih hočemo položiti na mizo, jih prej ocvremo. — Ako hočemo imeti bolj voljne «mulce», dodamo goriomenjeni zmesi 1 liter mleka.

Tržačanka.

Za pust. Krofi s s m e t a n o. Postavi kvas iz 2 dkg droži (germa), malo mleka, sladkorja in moke. Medtem ko vzhaja, zamesi: 10 rumenjakov, 1 kg moke, $\frac{1}{2}$ l dobre sveže smetane, 2 žlici sladkorja, malo soli in 1 žlico ruma. Bolje je, da najprej posebe mešaš rumenjake in sladkor $\frac{1}{4}$ ure, potem šele primešaš ostalo. Naposled prideni vzhajani kvas, pa utepaj testo s kuhalnico in sicer vedno v isti smeri. Ko se delajo mehurčki, je dovolj predelano. Potem razvaljaj, zreži kroge in jih polagaj na ploho, katerega si prej potresla z moko. Pokrij jih s prtičkom in deni na toplo, da vziadejo. Črez 2 uri jih deni peč na mast kakor druge krofe, le da jih polagaš v mast tako, da je ona stran, ki je bila na plohu spodaj, v masti zgoraj. Cvri pokrite! Ko se zarumene na eni strani, jih obrni. Pečene polagaj na kako posodo, da se odteče mast. Serviraj tople, zraven še posebej mlačno marmelado.

Miške. Če se ne utegneš ukvarjati s krofi, naredi miške. Pripravi testo kakor za masleni kruh, pa jako rahlo. Testo utepaj, ne pa ugnetaj. Primešaj mu rozin. Shajano zajemaj z žlico in ga devaj v razbeleženo mast. Predno zajameš testo, pomoči žlico v mast, da se je ne prijemlje. Ne delaj ne prevelikih mišk, da se dovolj prepečejo, pa tudi ne prmalih, ker ti gre preveč masti. Ko se ocvre na eni strani, jo obrni na drugo. Ocvrto potresi s stolčnim sladkorjem. Miške se tudi na olju lepo pečejo.

M. Z.

IZ NAŠE SKRINJE.

NAŠI GORENJC. (Nadaljevanje.)

Na kopici. Ni ga menda na celi Gorenjski veselejšega opravila, kakor je spravljanje prosa. Kdor ni zrastel na kmetih, nima pojma o tem. S prosom se dela vse drugače kakor z drugim žitom. Pšenica, ajda, ječmen se spravi takoj, ko je požet, v kozolec, da se suši dotlej, ko je goden za cepce. A ne tako s prosom. Proso mora biti takoj prvi dan pod sruho. In če kmet nima dovolj družine, da bi se do večera vse poželo, pridejo na pomoč tudi sosedne ženske, kar jim potem kmet seveda ob svojem času vrne. Požeto proso se vozi sproti domov. Ej, s kakšno častjo vzame potem doma z voza hlapec prvi snop, ter ga postavi v popolnoma izpraznjeni skedenj (pod). Zatem začno drugi, ponajveč otroci, segati po ostalih snopih ter jih nositi hlapcu, ki jih postavlja trdo in pokoncu okrog prvega snopa. To traja tako dolgo, dokler ni vse proso v skednju. Kako lepo je videti zlatorumeno proso v mogočnem, večkrat ves skedenj obsega-jočem krogu!

To je torej prosena kopica. Nato prižene gospodar na kopico par konj ter jih goni po celi dve uri vedno naokoli, da težka konjska pokita odločijo in izluščijo slednje zrnje iz latovja. Ko se bliža večer, hiti družina opravljat živino, ker ve, da bo nocoj nekoliko prej večerja.

Kadar je kje kopica, ve za to vsa vas in zvečer pridejo sosedni fantje in dekleta na pomoč. Gospodar in gospodinja se dela v skednju po večerji navadno ne udeležita, ker vesta, da bo drugih itak več kot dovolj. In res, ko se bliža družina s svetilkami proti skednju, jo že pozdravlja glasen vrisč mladih ljudi, ki so se med tem zbrali v skednju. A tudi pozneje še vedno dohajajo novi prišleci.

Nato zavriskajo fantje vsi vprek, da se razlega daleč po vasi. S tem je dano znamenje, da je kopica otvorjena.

Sedaj se dekleta postavijo kroginkrog kopice ter prično privzdigovati in raztresati slamo, katero potem podajajo fantom. Fantje delajo iz te slame nekake snope, ki jim pravijo «berači» (menda zato, ker so oropani vsega zrnja). Berače mečejo na voz, ki je zapeljan prav tik skednja.

Mladenič, ki ima n. pr. kako nagnjenje do katere izmed navzočih deklet, se vstopi tako, da veže slamo iz njenih rok. To navzoči hitro opazijo in drugi dan se že pritajeno šepče po vasi: «Berače ji je vezal, med tema dvema se bo pa nekaj spletlo.»

Raztresenje in vezanje slame traja tri do štiri ure, a vendar se zdi vsem ta čas prekratek. Kje je pač mladini bolj po godu kakor ravno na kopici, kjer prepeva, se

raduje in šali, kolikor ji je ljubo in drago.

Ko je vsa slama spravljena s skednja, porinejo in pometejo zrnje s plevami vred v kot, kjer počaka drugega dne, da se izveje.

In ko je tudi to delo opravljeno, se prikaže iz veže gospodinja z ogromno skledo dobro zabeljene mlečne kaše. «Kopičarji» vzamejo skledo in žlice ter gredo na vrt, kjer postavijo skledo na tla in posedejo krog nje. Gospodinja je med tem že zopet pri njih in jim stresa iz predpasnika domače sadje. Gospodar pa postavi med nje liter žganja, katerega je zmešal z medom. Nato se prične krepčanje.

Gostitev je kmalu v kraju. Seveda bi bil že čas, da bi šli počivat. Toda ravno sedaj se razvije veselje šele do vrhunca. Ni čudo! Vaški godec, ki od daleč opazuje in nestrpno čaka, da bi bila gostitev končana, stopi kakor bi zrastle iz tal v skedenj ter začne gosti same poskočnice. Fantje in dekleta zbeže zopet v skedenj, se urno sprimejo ter plešejo in rajajo po dve, tri ure, včasih pa celo do belega dne.

— Kadar koljemo. Važen dogodek je, kadar pride v hišo klavec. To je res nekak domač praznik, četudi je ta dan v hiši več dela nego navadno. Gospodar je sedaj rešen skrbi, da bi mu kaka bolezen ne pobrala debelega pujska, kar se žal večkrat zgodi. Gospodinja je zadovoljna, ker se ji odslej ne bo več treba baviti s prašičjo pičo, ki daje mnogo opravila. In otroci, no, otroci se vesele okusnih klobasic; kdo bi tudi zameril kaj takega mladim želodčkom!

Klavec pride navadno zjutraj in tedaj pridejo tudi najbližji sosede, da pomagajo zvezati prašiča in pripraviti to in ono. Potem počakajo dotlej, da polože prašičevo mast na tehtnico. To je namreč najbolj važno. Meso, koža in druge pritikline ne pridejo toliko v poštev. Glavno je mast. Čim več je masti, tem bolj je vesel gospodar. Zlasti pa je na to ponosna gospodinja, kajti zasluga, da je prašič lepo rejen, je pravzaprav njena, ker za prašičjo rejo skrbi pred vsem gospodinja. Na prašičerejo polagajo naši ljudje mnogo. Zato se živo zanimajo in ugibajo že vnaprej, kdo v vasi bo imel letos najdebelejše prašiče.

Večino mesa, zlasti gnjati in plečeta klavec primerno razseka, nasoli in vloži v velik, za to pripravljen škaf. Meso ostane v škafu nekaj tednov, da se dobro izsoli, potem pa se izobesi v dimnik. Nekaj mesa pa porabi za mesene, takozvane «kranjske klobase», ki se istotako spravijo v dimnik. Glavo in parklje razseka na primerne dele, katere potem gospodinja kuha za kosilo razen petkov vsak dan, dokler ne poide. K temu pridevijo razrezan krompir, repo, kolerabo in korenje. To zelo priljubljeno jed imenujejo «šaro».

Prašičjo kožo gospodar proda, ali pa jo da ustrojiti in preskrbi s tem sebi in družini obutev.

Nad vse imenitne pa so krvave klobase ali jeternice, katerih naredi klavec kar po par škafov. Brez teh si pravega klanja niti misliti ni. Te vrste klobase sestojijo iz seseklanega prašičjega droba, krvi, kuhanega pšena ali riža. Ko so gotove, jih najprej polože v velik kotel, kjer se prekuhajo ali obarijo. Nato jih pobero ven in jih zložijo eno tik druge na hladen prostor, da se shlade. Potem so šele dobre za na raženj. Juha, v kateri so se obarjale klobase, je zelo mastna in ponjo pridejo revnejši vaščani, da si na njih kuhajo kašo, ki jo imenujejo «godlo».

Ko je klavec opravil svoje delo, so že tudi jeternice pečene in gospodinja jih postavi poln raženj na mizo. Sedaj pride skupaj vsa družina in začne se pokušnja. K tej pokušnji so povabljeni tudi oni sosede, ki so zjutraj prišli klavcu na pomoč.

Isti večer se tudi razdele koline, ki sestojijo iz koščka mesa, par jeternic in ene mesene klobase. Koline dobi učitelj in če je v vasi pošta, jih je navadno deležen tudi poštar. Tudi nekateri sosede dobe koline, katere pa ob svojem času vrnejo.

V vaseh na Kranjem, tako na pr. v Naklu, Strahinju, Besnici itd., imajo na ta dan posebno originalno navado. Imenujejo jo bobljanje. (Odkod so vzeli to besedo, res ne vem.) Tu namreč napravijo kakih trideset jeternic za vaške reveže, katerih jim pa ne razdele kar tako enostavno, nego si morajo reveži klobasice približati. To se godi na sledeči način:

Ubožec, ki si poželi klobaso, gre v mraku, oborožen s palico, pod okno dotične hiše, kjer koljejo. Tam poklekne ali pa se skloni tako globoko, da ga skozi okno ne morejo videti. Nato potrka s palico na okno. Gospodinja, ki je na to že pripravljena, odpre okno in pomoli na palico ali pa na dolgi kuhalnici nataknejo klobaso skozi okno. Dotični, ki čaka sklonjen pod oknom, vzdigne zdaj svojo palico kvišku in gospodinja mu natakne na palico pripravljeno klobasico. Vse to se izvrši, ne da bi drug drugega kaj videla. Ko odide prvi, že potrka drugi in to se godi potem ves večer.

Zgodi se večkrat, da se tudi kak imovitejši vaščan posluži bobljanja. Seveda le za šalo. A darovalci klobas so tudi na to pripravljeni in gre večkrat eden, še raje pa kar dva izmed družine skrivoma pokukat izza oglov, kdo trka na okno. In če zapazita, da prosilec ni revež, nego samo šaljivec, jo ubereta za njim. Če jima srečno odnese pete, je prav, če ga pa ujameta, se vrmeta z njim nazaj in ga tirata v hišo, kjer mora med splošnim smehom plačati za liter vina.

Manica.