

za noge navzdol visečega, da ne bo črn, kot bi bil crknil, ker drugače kri zastane in ne odteče. Še bolje se drži v perju, ki pa gre v izgubo, ker ga potem ne morejo oskubiti. Poparijo ga in presušeno perje ni več tako lepo. Toda dokler ga ne rabiš, ga imej, če le mogoče, na mrlzem prosto visečega, neoprane, a snažno obrisanega. Vsi trgovci dobavljajo neoprano, nenasoljeno v inozemstvo. Tudi za domačo rabo se mi je ta način najbolj obnesel. Dobro je nabasati ptiča s papirjem ali s suho krmo. — **Kata.**

Kuhinja.

Pljučni cmoki. 30 dkg prašičevih ali telečjih pljuč skuhaj v slani vodi. Ohlajene prav drobno sesekljaj, dodaj 3 kuhane in skozi sito pretlačene krompirje, dve pesti v mleku namočenih ter ožetih kruhovih drobtin, 2 žlici-presnega masla in eno raztepeno jajce. Vse skupaj dobro premešaj ter napravi bolj majhne cmoke. Kuhaj jih v slani vodi 10 minut. Preden jih daš na mizo, jih zabeli.

Rožičeva potica. Za večjo potico vzemi 1 kg moke, mleka, dva rumenjaka, za žlico masla ali masti, soli in iz 2 dkg vzhajane kvasu, dobro pregneti in pusti vzhajati. Medtem pa pripravljaj nadev takole: Popari 20 dkg zmletih rožičev z vrelim mlekom, primešaj za oreh sirovega masla ali smetane, nastrgane limonove lupine, cimeta in žlico sladkorja. Nadev enakomerno razmaži po testu, tesno skupaj zvij, deni v posodo in ko vzide, speci.

Ravno tako se naredi potica iz suhih hrušek. Te se nastrgajo in ravno tako uporabijo kot rožiči.

Iz naše skrinje.

Prešce. Bila sem okoli Vseh svetih v Baški dolini. Gospodinja se je ravno pripravljala, da bo spekla kruh, ali mesto običajnih velikih hlebov je pekla le male hlebčke (nekako tako velike kot sedanji kruhki). Vprašala sem jo, zakaj vendar tako male hlebčke, pa mi je le kratko odvrnila, da bom že videla kaj in kako... In res, naslednji dan, ko sem komaj vstala, so se že odprla vrata v hišo in v kuhinjo so pomolele 3—4 glavice vaških paglavčkov. Skušali so se sicer držati resno, ko so pozdravili z besedami, ki so bile tisti dan predpisane: »Bog se usmili za verne duše v vicah!« Gospodinja je tedaj vzela kruhke in dala vsakemu svojega. Komaj so odšli prvi, že so bili drugi tu in ista razdelitev kruhkov je sledila kar po vrsti vse dopoldne in še popoldne jih je pridrvelo po skupinah od 2, 3 ali pa tudi kar pet, šest hkrati. Tem malim kruhkem, ki se delijo otrokom za

Vse svete, oziroma v spomin in pomoč vernim dušam v vicah, pravijo »prešce«. Navada je namreč, da vsaka boljša gospodinja speče za Vse svete polno peč kruhkov za nekaj odpustek vernim dušam. Te kruhke razdele revnejšim otrokom, stariim revnim ženicam, revežem sploh. Kdor ima ubožne sorodnike, jim tudi pošlje take prešce na dom. Seveda je to za otroke velik praznik in tudi manj siromašni bi radi hodili okoli, da bi nabrali prešce, ne iz potrebe, ampak radi veselja, ki ga imajo. Otroci, katerih starši ne puste po prešce, občutijo to kot nekako krivico, in z zavistjo gledajo one srečne revčke, ki smejo po »prešce«.

Tudi o priliki smrti v hiši ima gospodinja navado, da speče celo peč kruha, ki ga tudi razdeli med pogrebe in reveže v olajšavo in odpustek za pokojnikove grehe.

Z modernim časom seveda izginja tudi ta lepa navada bolj in bolj, gospodinje varčujejo s časom in delom, pa raje delijo med otroke drobiž, drugim pa pošiljajo navaden kruh. Pred leti je bila celo navada, a je bila »prešca« iz ajdove moke, sedaj pa jih navadno spečejo iz navadnega testa kot obični kmečki črni kruh.

Otroci pa deloma tudi raje jemljejo drobiž, kajti za denar si kupijo kake boljše sladkarije, ker lepa navada varčevanja je izginila skoro popolnoma. Že v mladih letih se otrok navadi na razne naslade, za katere izdaja vsak posamezni vinar; ko odrase, se pa ne zna več odrehati nepotrebnim izdatkom in tako zaslužek čim dalje redkeje dosega stroške za potrebne in nepotrebne reči.

Rosandra.

O lepem vedenju.

Sprejemanje gostov.

(Nadaljevanje.)

Kadar pride sluga ali služkinja v salon javit, da je obed pripravljen, gospodar ponudi svojo levo roko dami, ki ji je določen pri mizi sedež na njegovi desnici, dočim gre gospodinja z gospodom, ki bo njen desni soseda.

Vsi povabljeni pari gredo mimo gospodinje v obednico. Ona gre zadnja in zaključuje pare. To pa samo pri uradni prireditvah. Drugače gre ona s svojim desnim sosedom prva v obednico.

Ako so povabljeni sami gospodje, gre v obednico prva gospodinja.

Duhovniku ponudi gospodinja prednost pri vstopu v obednico, če pa ta to odlikovanje odkloni, gre gospodinja takoj in brez obotavljanja.

Ko pridejo gostje v obednico, jim gospodar pomaga iskati prostore, ki so že vsi označeni s poimenskimi kartami.