

sta na morju. Prvi dan si je ogledal mesto in okolico, zlasti industrijske naprave. Obljubil je, da se v kratkem ustanovi popolna univerza. S tem se bo uresničil stoletni sen tržaškega mesta. Naslednji dan se je podal po Krasu do Postojne in do državne meje, katero je v Kačji vasi tudi prestopil. Na jugoslovanski strani so ga sprejeli zastopniki civilnih in vojaških oblastev. Srečanje je bilo prav pri-

srčno. 20. septembra se je peljal iz Trsta v Gorico. Medpotoma je obiskal strelne järke, v katerih se je sam bojeval v svetovni vojni ter je bil tudi ranjen. Tudi v Gorici je bil sprejem nad vse slovesen. Po pregledu novih javnih del se je načelnik vlade popoldne odpeljal po Soški dolini proti velikim podzemeljskim elektrarnam. Pod večer pa smo ga že slišali po radiu iz Vidma.

Dr. Ivan Tul: Kruh iz domače peči.

Minulo je pol stoletja in še več, ko so skoraj ob vsaki ponočni uri v Mihaelini hiši mimoidoči ljudje videvali medlo luč. Mihaela je bila mati moje drage matere in obe sta bili kruharici. Vsak dan sta hodili v tržaško mesto in prodajali tik cerkve sv. Petra v starem mestu kruh, ki sta ga bili spekli doma. Nista bili tu sami. Bil je tam pravi krušni trg in skoraj vsaka okoličanska, brežanska in istrska vas je imela tu ob letu in zimi potrpežljivo sedeče domače kruharice, ki so v dolgih vrstah čepeče nudile svoj priljubljeni, tečni, dobro zgneteni in spečeni kruh v raznih oblikah. Na prodaj so imele hlebe po srebrni dvajsetici in desetici, pa tudi majhne hlebčke, vogle, biže in bižice. Navsezgodaj so morale biti vsak dan na trgu. Do devete ali desete ure je bil kruh že razprodan. Ni čudno, da so morale vse kruharice prav zgodaj vstati, ker so nekatere stanovale po dve, tri, štiri do pet ur daleč od mesta.

Ko so kruharice poprodale kruh, so morale nakupovati moko in kvas za prihodnjo peč, kajti ni se povsod sejala in pridelovala pšenica. Vreče moke so naložile kruharice na svoje potrpežljive osličke in dodale še druge stvari, ki so jih nakupile za družinske potrebe. Koder je bila cesta ravna, je še sama kruharica sedla na živinče, ki se je pod precejšnjo težo šibilo in večkrat svojo trudno in zaspansko gospodinjo zazibalo še medpotoma v prepotreben sen.

Okoli poldne so prihajale naše pri-dne ženice in mladenke domov, skromno pokosile in se hitro lotile priprav za pečenje kruha za prihodnji dan. Moka se je morala presejati, v toplo vodo se je z moko pomešal kvas in nastal je tako zvani «zamišelj». Ko je spretno in vajeno kruharičino oko zapazilo, da je «zamišelj» po sreči dovolj narastel, je bilo treba misliti na «mesenje» in «gnetenje» kruha. Po velikosti peči se je pripravilo toliko testa, kolikor je bilo prostora v peči. Po «mesenju» in «gnetenju» testa so se naredile razne oblike kruha in medtem, ko je ta vstajal lepo pokrit pod toplimi, čistimi rjuhami in odejami na «mešanju» (mizi za gnetenje) ali pa v «nečicah» (iz javorja ali drugih močnih debelih drevih izdolbena, podolga, na spodnji strani zaokrožena korita, ki so jih Čiči prodajali po semnjih) — se je začela kuriti ali beliti peč. Izkušene kruharice so že pogodile čas, da je kruh do prave mere vstal, ravno ko je bila peč dovolj razbeljena in z o-melom pometena. Zdaj pa v imenu božjem na lopati kruh po vrsti v peč.

Nato je sledil kratek odmor, ki so ga družine porabile za večerjo in za molitev rožnega venca. Kruh je moral biti nekaj ur v peči. Tudi to je bilo odvisno od peči same, ki je bila sestavljena iz razne posebne opeke, ki se je dala razbeliti, ne da bi se prežgala. Take peči so trajale stoletja in najboljša peč v vasi je služila zlasti za izredno pecivo poročnih ko-

lačev in velikonočnih «pinc», kakor tudi raznih drugih oblik, kakor «src» in «punčk», «kit» itd.

Medtem ko se je ostali kruh dalje pekel, so naše dobre matere poskrbele, da je že po končanem rožnem vencu bil pripravljen košček kruha iz tistega hlebca, ki so ga bile poprej «pripinčile» in se je prvi do tedaj popolnoma spekel. To se je zgodilo tako: Mali za to podvzvano spečenje namenjen hlebec se je, preden so ga deli v peč, raztegnil na vse kraje kakor v ploščo, namazal z oljem in natrosil s sladkorjem ter položil zadnji v peč tik za pokrovom, s katerim se je peč zaprla. Ta «pinčica» je bila hrepenenje vse družine zlasti otrok in je nadomestovala vse umetne potice. Tako raztegnjeni hlebec se je naravno hitreje spekel in tudi tu sem občudoval spretnost in gotovost materino, ker je o pravem času potegnila zaklad iz peči, ga zavila še v bel prt in odrezala ali odlomila potem vsakemu primeren košček, ko se je že nekoliko ohladil in postal mehak.

To je bil naš priljubljeni «povečerek» in zadovoljni smo šli počivat, ko smo se morali v postelji glasno priporočiti «Bogu, Materi božji, angelu varuhu, svojemu patronu, vsem svetnikom in svetnicam božjim» in zaželeli vsem zlasti staršem: «Lahko noč!»

O da, lahko noč smo imeli mi, ne tako naše matere in stare matere ali starejše sestre, ki so morale še ostati pokoncu in paziti na kruh v peči. Včasih je bilo treba odpreti mali dimnik, ki je vodil iz peči v dimnik nad ognjiščem. Ta mali dimnik se je imenoval «oddušek» peči; bil je med kurjenjem ali beljenjem odprt, a se je zaprl takoj, ko je bila peč pometena in pepel in žerjavica odstranjena. Koliko časa je še moral kruh ostati v peči ob odprtem oddušku, je povedala izkušnja. Pozno zvečer ali pa na vse zgodaj jutraj se je kruh vzel iz peči in lepo položil v čiste velike, okroglo pletene koše, ki so

jih ženske nosile na glavi, ali pa v dvo-vrečje to je «bisage». Vse je moralo biti čisto in snažno.

Sedaj umevamo, zakaj je po hišah, kjer so pekli kruh in ga pripravljali za trg, skoraj vso noč gorela oljkovka (pozneje petrolejka, karburka, gazovka ali elektrika). Niso se vicalle duše iz vic, a vicalle so se naše vrle kruharice.

Pečenje tega kruha, ki je bil namenjen za prodaj po naših obmorskih mestih, nahajamo le v tistih vaseh, ki so do pred par desetletij ohranile posebno žensko nošo (brško ali brežansko). Ta ljudska noša še je raztegovala od Pogorja, Prešnice, Klanca, Ocizle, Beke, Potoka, Zatrežca, Boršta (Doline, Krogelj, Boljunca), Ricmanj do Škednja na severni strani, na zapadu do morja, na vzhodu od Zazida, Movraža, Sočerge, Truš in podružnic, na jugu od Marezig, Pomjana, Šmarij, Kostabone, Puč, Planjav, Krkavc, Nove vasi, St. Petra in Kort.

Minevajo stoletja in desetletja, krušna obrt napreduje, a domače kruharice so še vedno dasi v manjšem obsegu pri gospodi v velikih častih in jim prinašajo svoj kruh.

Še dandanes hočejo mnogi odlične družine po mestih imeti le ta od naših kruharic pripravljeni kruh na svojih mizah.

V zadnjem času ni več krušnega trga ob cerkvi sv. Petra v tržaškem starem mestu, pač pa ob pravoslavni cerkvi. Ravno tako vidimo še dandanes naše Škedenjke, ki so prve s kruhom po tržaških ulicah in tramvajih, piranske, koprške in miljske kruharice pa v dotičnih mestih. Ako potrebuješ kruha za se na potovanju ali pa hočeš razveseliti svojo družino s tem izredno spretno pripravljenim domačim pecivom, kupuj ga kadarkoli moreš in nikdar se ne boš kešal. Vi pa, domače kruharice, bodite prisrčno pozdravljene; občudovanja vredna je vaša pridnost in spretnost. Bog vam daj in blagoslovi ta vaš «vsakdanji kruh».