

na rezine in obeli s slanino, kar je delavcem še bolj všeč.

Lahko ga tudi spečeš, vendar je kuhan okusnejši.

Sesekljana pečenka. Vzemi nekoliko govejega, telečjega in prašičevega mesa ter ga dobro sesekljaj. Na pol kg mesa vzemi 4 cela jajca (ali manj jajec in nekoliko mleka), nekaj kruhovih drobtinic, 2 sardeli, sol, poper, česen, limonovih lupin, peteršilj. Vse to dobro zmesa, daj mesu podolgstvo obliko ter speci v pečici. Proti koncu polij pečenko z juho.

Koštrun. Da izgubi koštrunovo meso neprijetni duh, naredi najprej sledeče: Ko meso opereš, zdrobi na deski z nožem nekoliko soli, par strokov česna in sesekljanega peteršilja ter s tem dobro odrgni koštrunovo meso. Dušiti ga moraš seveda tudi z različnimi dišavami.

Gospodinjstvo.

Kokoši je treba odbirati. Dobra kokoš znese v celiem življenju 600 jajc. Največ jih znese v drugem, tretjem in četrtem letu svojega življenja. Če se je izvalila kokoš zgodaj znamldi, znese lahko že v prvem letu kakih 30 jajec, a ta so večinoma drobna in nesposobna za pokladanje. V drugem, tretjem in četrtem letu znese kokoš približno po 130 jajc. Toraj znese v prvih štirih letih skupaj kakih 400 jajc. Po četrtem letu pa ponchava in sicer se računa na naslednjih 6 let skupaj 200 jajc. Svetuje se torej gospodinjam, naj kokoši po četrtem letu zakojijo ali pa prodajo, ker jih ni vredno rediti dalje.

Iz naše skrinje.

Noša in običaji v Tržaški okolici.

(Nadaljeva jje)

Drugi dan je že vsakdo zopet šel po delu, popoldne so godci zopet prišli na oder in še malo igrali, vendar ni bil več pravi praznik, ki se je končal z nedeljo. Torek je bil navaden delavnik, dekleta so se morda malo dalj ustavljal, ko so šla po vodo na potok, da so si dopovedale lepoto doživljenega plesa, marsikatera je čobil, še celo svojega izvoljenca in o pustu so bile navadno tudi kake poroke.

Razen opasila so bili še drugi prazniki, ki so dali priliko za zabavo pridnim kmetskim dekletom in fantom. Ali povsod in vedno je bila narodna noša na častnem mestu in pri vsaki večji svečanosti ali drugi važni priložnosti je bilo kmetskemu dekletu v ponos, če se je mogla obleči tako, kakor se je nosila že mati in morebiti babica.

Pa sedaj... mnogo denarja za vsako malo veseličico, za vsak mali praznik, ker mora

biti obleka nova, po zadnji modi, ki bo jutri že zastarela.

Ali bi ne bilo bolje, da se zbudne stare navade, stare šege in običaji na deželi, da bi dekleta ne hrepenela več po tujini, v daljavo, po neznanih dobrotnah, ki jim dajo lestrup, nego bi se zopet s staro ljubezni oklenile doma, prijaznega domačega krova, lepe stare noše, mirnega življenja na deželi. Prepričale bi se, da je vendarle najlepše in najboljše geslo: «Ljubo doma, kdor ga ima». A k domu spadá tudi narodno življenje, priprsto in ljubezni s svojimi starodavnimi običaji, brez prevelikih razburjenj, navadna noša naših starih, ki je bila sicer trajna, ali tudi dragocena in najlepša za kmetsko dekle.

Koliko bolj so bili tedaj ljudje veseli potem edinem prazniku v letu, za katerega so se pripravljali že dolgo. Opasilo in ples — to je bila izzarevajoča točka vaškega življenja, središče veselja, ki je dajalo odsev in zadovoljstvo, srečo, da se strasti niso vzbujljale in preplavljale src z razbrdanimi željami in nezadovoljnostjo s svojim stanom, s hrepenenjem po čim večjem vživjanju in manjsem trudu in delu. Danes hoče vsako dekle le iz vasi v mesto; čeprav bi lahko delala na svojem, gre rajše v mesto in je sužnja tujim ljudem, samo da si lahko obleče mestne capice in se zavaba in razveseljuje po mestnu in se pomestno navzame vseh slabih navad in nezna več drugega, kakor kako bi bolj lahkomiselnou zapravljala denar po plesih in zabavah. Često pa prihaja zopet domov, ponizna in osramočena, kajti tujina ji ni dala drugega kot morda še kako bolezen, ali pa jo je premotila strast tujca, da se je moralra vrniti z otrokom v domači kraj, ako se ni hotela vlačiti kot ciganka po svetu. Od tujca zapuščena, od domačih zasramovana, to je potem usoda večine onih, ki od doma stremijo po tujini, ki od domačih šeg in običajev derejo v veliki svet skušnjav in propalosti.

Zenitovanjski kolači. Ko se je takoj, morda baš ob opasili ali pa vaškem plesu začela kmetska idila, se določi navadno za prihodnji pust ali pa za jesen poroka. Nevesta si pripravlja balo in opremo in zopet imamo priložnost opazovati navade in šege, katerih pa zopet ne spoštujejo več tako kot v starih lepih časih. In vendar so že «zenitovanjski kolači», rekla bi, lep, nežen in tudi pomenljiv običaj. Lep, ker se s poklanjanjem navadno druži povabilo na poroko in ženitno pojedino, nežen, ker v svoji sreči nevesta poklanja darove znancem, prijateljem in osebam, na katere jo veže vdanost in hvaležnost, pomenljiv, ker mora nevesta z dobroto in okusnostjo dokazati zmožnost pridne, delavne in dobre gospodinje.

Lep dokaz medsebojne vzajemnosti in bratovske ljubezni med sreñčani iste vasi je

torej ta jako stara navada pripravljanja in poklanjanja takozvanih «ženitovanjskih kolačev».

Čim namreč je med ženinom in nevesto vse potrebo dogovorjeno in določeno in so tudi že zapisani in začeti «oklici», je važna skrb neveste, da napravi čim boljše in lepše kolač. Seveda morajo biti napolnjeni iz najboljše bube pšenične moke, mešani in vgneteni z najfinjejsim domaćim olivnim oljem in sladkorjem. Mesiti in gnosti jih mora s pomočjo matere ali pa kakre druge v takem poslu že izvezbane žene seveda nevesta sama, kajti po dobroti in lepoti kolačev se sodi potem tudi pridnost neveste; baje se ravna tudi srča v bodočem zakonu po kakovosti kolačev. Precio samo je okrogle oblike, mal nastavek je trivoglat in na njem pa še ličen mal okrogel hlebček; na goreni strani so ti kolači lepo opisani in potreseni s sladkorno siro. Veliki so pa približno kot sedanji kruhki po 200 gr., morada še malo večji. Treba jih je seveda napraviti ogromno množino, ena sama peka domače kmečke peči ne zadostuje, po premožnosti in zmožnosti se jih mora napraviti kar 3, pa tudi 4 peke, kajti obdariti je treba ne le bližnje sorodnike v domaći vasi, nego tudi dobre prijatelje in znance ter velmože, kot so vaški načelnik, gospod učitelj, gospod duhovnik v domaći vasi. Koliko skrbi in truda za ubogo, že itak z drugimi skrbmi in deli preobloženo nevesto in bodočo gospodinjo.

Lepota, dobrota in posebno pa še količina napečenih kolačev se seveda tudi v teh slučajih ravna po premožnosti in imenitnosti neveste in ženina ter njunih svojcev.

Ko je napečena zadostna množina kolačev, nabere si jih nevesta v lep velik bel prt ali pa naloži v takozvani «plenici» ali jerbas ter se napoti ž njimi po vasi, da jih čimprej porazdeli določenim družinam. Pri takih posetih spreminja včasih nevesto tudi njena družica ali prijateljica. Seveda mora biti za to priložnost nevesta, hočeš — nočeš, prav dobre volje in veselega lica, ki dokazuje njeno srečo. (Dalje prih.)

Rosandra.

O lepem vedenju.

V gledališču.

V gledališču, kjer vsak sam plača svoj sedež, ne bo nihče zameril gospodu, ki ponudi in odstopi svoj boljši prostor dami. Če sedi v gledališču gospod velike rasti in pred njim majhna oseba, a poleg njega majhna dama, pred njo pa velika oseba, naj bi gospod tako vlijuden in uvideven, da ponudi tuji dami v zameno svoj prostor.

Tudi takrat, kadar sedi kaka neznanca oseba slučajno med dvema znamima gledavcem, jima ponudi svoj prostor; seveda

zamenja prostor če le mogoče z mlajšo osebo. Razume se, da se sprejme taka ponudba le, če je prostor v isti vrsti in iste cene.

Če pa oseba, ki loči v gledališču dva znanca, tema dvema ne ponudi svojega prostora v zameno, je brezdvomno, da dela to iz osebnih vrokov. To je treba vpoštovati in se vzdrževati nepotrebne konverzacije preko dotične osebe, za katero je ženantna.

Če pa le moraš z znancem preko osebe govoriti, ali mu podati kako stvar: kukalo, bonboniero, program, se storiti to za njenim hrbtom.

Če si primoran, nadlegovati že sedeče gledalce, da prideš na svoj prostor, se vljudno oprosti in prikloni, četudi je njih dolžnost, da vstanejo in napravijo prostor. Mimo njih greš s hrbtom, obrnj enim proti odru. Vse to se vrši diskretno in urno.

Ne pričenjam pogovora s sosedin in ne pripoveduj jim svojih vtisov. Gospod pomaga preobloženi dami, ji odklopi stol, ali ji pobere padlo stvar.

Če si povabljen v ložo, če le mogoče, ne prihajaj prvi. Če so se osebe, ki so te povabilo, zakasnile, vzemi prostor v ozadju, da jih ob prihodu lehko pozdraviš in jim prihranis boljši prostor, katerega ti brezdvomno sami ponudil.

V loži zasedejo boljše prostore vedno dame, prostore v ozadju zavzamejo gospodje, ali pa stoje prisostvujejo predstavi, če drugače ne vidijo na oder.

Osebe, ki so v ložah, ne smejo s pozornost vzbujajočim vedenejem, glasnim govorjenjem ali smehom obračati nase poglede gledavcem. Tudi ne smejo namigavati in delati znamenja v parter ali igralcem na odru. Končno njih ploskanje ali protesti ne smejo z burnostjo motiti sosednjih gledalcev.

Dame v loži ne zapuščajo svojih prostrov med predstavo, v pavzah le, če gredo v spremstvu svojih gospodov, s katerimi so v loži, v foajé.

Gospod ne sme pustiti svoje dame same v loži. Če je v loži več gospodov, ostane eden od njih v loži pri damah, medtem ko se drugi gospodje odstranijo v foajé ali v kako sosednjo ložo.

Dame se po ložah ne obiskavajo. Samo gospodje med pavzami lehko pridejo pozdraviti dame. Gospodje opravijo ta kratek obisk stojé in ne sedejo, četudi se jim ponudi prostor.

Dama, katero pride gospod pozdraviti, lehko ponudi posetniku bonbone; dolžnost tega je, da vselje sprejme in nikdar ne odkloni, četudi ni ljubitelj sladkarj.

Dama se vzdrži vsakega očitnega ponaranja. Ne ogleduje ljudi s kukalom ali lor-