

razmaži kremo 1 cm na debelo, drugo polovico položi čez prvo, nakar razreži s tankim nožem vse troje v podolgovate 6—8 cm dolge in 3—4 cm visoke rezine. S širokim tankim nožem ali z lopatico jemlji rezine posamezno iz pekača, razvrsti jih na primeren podstavek in posuj jih s sladkorno sipo.

«Kremov nadev» pripraviš iz $\frac{1}{4}$ l dobrega mleka, 5 dkg sladkorne sipe, 3 rumenjakov in nekaj nastrganih limonovih lupin. Vse postavi na ogenj ter dobro in neprenehoma žvrkljaj (šprudlaj), dotlej, da se zgosti, nakar vzameš z ognja in še nekoliko žvrkljaš, da se ohladi; potem uporabiš v zaželjeno svrho. Da prihraniš 1 rumenjak, vzemi namesto tega žličico moke, katero žvrkljaš z ostalim. Tudi je dobro pridejati mleku košček (2 dkg) svežega masla, da se s tem izboljša mleko, ker se pri nas težko dobi smetana, ki je najprimernejša za kremo.

Ako hočeš večjo količino rezin, potem razmeroma povečaj (podvoji ali potroji) vse sestavine.

Pripomniti treba, da je neobhodno potrebno, da se mesi v mrzlem prostoru, ker se sicer maslo pri valjanju topi in se testo vsled tega ne zamesi pravilno, in ko je pečeno, se ne loči v tanke ploščice (liste). Tudi treba kolikor mogoče hitro in vsakokral, ko se valja, posipati ploč in valjar z moko, ker se drugače testo lepi na ploč in valjar ter s tem trga. Paziti moraš zato, da ostane testo celo, ako se malo utrga, pa hitro zalepi z moko. Maslo mora biti pred obdelovanjem kolikor mogoče trdo.

Po zimi ne dela pripravljane maslenega ttesta posebnih težkoč, a po leti, ker se maslo topi in so po večini vsi prostori v peči gorki, pa se masleno testo ne posreči mnogokrat. Zato treba posvetiti izdelovanju več pažnje. Najbolje je, da si preskrbiš nekoliko ledu, ako je mogoče. Maslo postavi na led, da se strdi; ravno tako zapognjeno testa posebnih težkoč, a po leti, ker se ledu, si pomagaš z mrzlo vodo, v katero deneš maslo, da se kolikor mogoče strdi. Ko mesiš z rokami, pomoči si roke večkrat v mrzlo vodo in nalahko obriši.

—a—

IZ NAŠE SKRINJE.

NAŠI GORENJC. (Nadaljevanje.)

V okolici Bohinja, Bleda, pod triglavskimi hribi in drugih goratih krajih naše ožje domovine imajo pastirstvo urejeno zopet na svoj način. Tam pasejo visoko gori po planinah, ki so oddaljene po več ur od vasi, zato ni misliti, da bi črede slednji dan prehodile tako daleč. Pač pa odzeno živino na planine zgodaj spomladi in ostajajo gori prav do pozne jeseni. Ej, to vam je imeniten dogodek, ko se odpravljajo v planine. Pastirji so vsi okrašeni s cvetjem in prav tako tudi ovce ali krave vodnice, ki

imajo poleg cvetja obešene na vratu žlezne zvonce. S čredo vred gredo v planine tudi dekleta, takozvane «planšarice», nesoč s seboj razno posodo za kuho in molžo. Domačini jih med vriskom in petjem spremlijo po celo uro daleč in vmes poje tudi harmonika.

Na planinah se živina počuti prav kakor doma. Čez dan pridno muli travo in pije iz studenca, zvečer se pa vleže kjersibodi, mirno prežvekuje in se počuti sploh tako dobro kakor v hlevu.

Za pastirje in planšarice so narejene lesene lopice, opremljene s skromnimi posteljami, priprostim ognjiščem in najpotrebnejšo kuhinjsko posodo. Dočim morajo pastirji paziti na živino, imajo planšarice opraviti s kuho, molzejo krave in ovce, pripravljajo maslo in sir ter te pridelke od časa do časa pošiljajo v dolino, kjer jih kmetje znajo potem zelo dobro spraviti v denar. Zlasti na dobrem glasu je bohinski sir, ki ga razpošiljajo na vse strani. Mnogo se ga dovaža tudi v Ljubljano.

Ob nedeljah posetijo «planince» domačini ter jim prinašajo moke, zabelo in kar je treba za vsakdanjo hrano. Tedaj se zopet oglasi harmonika in prične se ples, petje in vrisk, da odmeva od gore do gore. To traja po ves dan. Šele pozno ponoči se odpravijo «dolinci» zopet domov.

Pašnja na planinah traja do jeseni in sicer do sv. Mihéla. Prihod domov je prav tako slovesen kakor odhod na planine.

Da, lepo je na planinah, kjer vsaj za kratek čas pozabiš na vse tuže in skrbi. Gori je tvoja božja narava, tvoje je ljubo solnce, tvoj je ves planinski svet in cvet. In kdor je snival svoje mlade dni v naročju naših planin, ta pač razume pesnika, ki kliče:

«Le imejte krasne svoje
vi doline in vrté!
Dajte mi planine moje,
dajte moje mi gore!»

Manica. — (Dalje prih.)

KNJIŽEVNA POROČILA

Bedak Pavlek je naslov lepi mladinski knjižici, ki obsega več otroških prizorov in pesmic z notami. Igre so pripravne tudi za male odre. Spisal jih je Francé Bevk, avtor naše povesti «Ubožice», o kateri dobivamo toliko priznanih pisem s strani tukajšnjih naročnic. Tudi «Bedaka Pavleka» prav toplo priporočamo. Dobi se po naših knjigarnah po L 5, v Jugoslaviji po Din. 16.

Pri ž. D. U. v Trstu se dobivajo sledeče knjige: Pomen materinega zdravja za zarod (le za odrasle), cena L 1.—, Otroško perilo, cena L 4.50, Marija Siza, hrvatska povest, cena L 3.50, Kuharske bukvice za kmečke žene in dekleta, cena L 2.60, Gospodinjski koledar, cena L 3.