

Kako so pustovali naši predniki

Na Krasu pravijo, da pridejo kače v hišo, če se pustni dan šiva. — V Slovenskih gorah: Na pust ne sme nihče pri hiši šivati, sicer bi kokoši ne mogle nesti; zašili bi kuram zadek, da bi vse leto ne mogle nesti. — V Mediki: Na pust se mora plesati in visoko skakati, zato da bo lan visok in obilen. — Na pustni dan se morajo uganjati razne burke, da je potem debela reja. — Če pustne dni dežuje, bo mnogo fižola. — Če pride na pust najprej ženaka k hiši, bo debela repa. — Če se ta dan hiša večkrat pomete, bo debelejša repa. Smeti pa vrzi na razpotja, potem ne bo bolj v hiši. — Turščo, ki si jo ostavi za seme, robkaj ta dan, potem ti bo dobro obrodila. Če jo robkaj pred solnčnim vzhodom, potem bo imeela na njivi mlo pred jazbecem. — Maet od kokoši, ki jih ta dan peko, je dobro shraniti. Če imaš jarbolec (šev), namuži se z njo, vāle (prácej) ti bo odlahtnilo. (Iv. Šašelj). — Na pustni torek moraš pred solncem zvezati metlo, ki je za razna zdravila. Če svinjo mora sosa, jo moraš trikrat e to metlo po hrbtu udariti, pa ji odjenja. — Kdor na pustni torek svinjske hrbljše jé, tega vse leto hrbet ne bo bolel. — Če na pustni dan megla stoji, tisto leto tola ne bo biva.

D R U Ž I N A

Kurent na vasi —

Na debeli četrti, ki je pred pustnim torkom, torej že mimo, se pričnajo prve dobrote pustnih dni. Ta dan mora dobiti vsak član družine za kosilo velik kos svinjskega mesa in ocvirkovko. Hudomušneži radi ponagajajo de-

V veliki skledi se kadi goreja juha z domačimi rezanci. Za to sledi govedina s praženim krompirjem in glavnatu, zeljnato salato; prekajena, kuhana svinjina s hrenom; v premožnejših hišah je tudi pečena kuretnina. Bob-krofi, flan-



in v trgu

belubarjem in beluharicam, češ da imajo ta dan svoj god, zato se spodobi in je prav, da dajo za pijačo.

Za pustno nedeljo mora gospodinja napeči »pohanje« — flancate; gospodar pa mora skrbeti za to, da ne stoji prazen »štetan« na mizi. Po hišah hodijo prve »pustne šeme«. Ako so »maškare« iz domače vasi, dobre prekajeno, meseno klobaso v dar, če so pa iz sosednjega kraja — jim dajo kos »špehovke«.

Največja gostija je na pustni torek zvečer. Običajni krompir-obličnik in mleko se mora umakniti dobri jedilni. Ta večer ne sme nihče posebkovati. Vsa družina se zbere okrog javorove mize. Gospodar zmoli očenaš in prosi »Proštarja sv. Duha«, da bi obilno požegnal vse jedi.

cati in ocvirkovka so vsakomur na izbiro. Nazadnje prinese gospodinja še kuhane »krljce« na mizo in z njimi se večerja konča. Prične se sveti postni čas. Kar mesa ostane, tega gospodinja pokrije in shrani v hiši med okno, da ga na peplnično sredo vsi vidijo, a se mora vsak premagati in obrniti to za pokoro. Ta dan se mora vsakdo strogo postiti.

Na pustni torek zvečer se mora vsak malo zavrteti, posebno dekleta morajo zaplesati same — če ne drugega pa ringa-rala, zato da bodo konopje lepe in visoko rasle.

Vaški godec ima ta večer največ dela, saj mora obiskati vsako hišo, poskočno zaigrati na harmoniko in še kaj smešnega povedati, če hoče, da se nikjer in nikomur ne zameri.

Pomlad se bliža



V prejšnjih časih se nismo kaj več zmenili za športne obleke, le toliko, da so bile pač drugačne ko za to sobo. Da pa športna obleka ni bila lepa, to je bilo že kar tako umljivo. Dan-današnji je šport dobil skoraj v vseh ljudskih plasteh veliko besedo in zato je posvečamo tudi

Nov okras na oblekah

Čim so dnevi malo daljši in milejši, pa pride človeku, da bi si obleko kako polepšal in poživljal. To pa dosežemo tako, da si sešijemo nekaj prijetnih telovnikov. Obleka na sliki je iz črne-ga volnenega krepca, telovnik in cvetica pa je iz posebne svile. Oba telovnika sta pa iz krepaste-ga satina in žoržeta. 1. Koruzno rumeni telovnik ima špičast izrez in ga privežemo zgoraj na obleko, ki s tem dobi poseben izraz. 2. Preprosti telovnik iz žoržeta je narejen kakor naprsnik za na srajco in ima majhne, prozorne steklene gumbce.

»Gospod, ali ništa vi in vaša sestra dvojčka?«
»Sva bila kot otroka! Zda pa je moja sestra pet let mlajša od mene.«

športnim oblekam večjo pozornost. Preprosta športna obleka nam je že kar pri srcu in zanjo imamo mnogo izbire glede na blago, barve in kroje.

Pri tem opazimo, da so tako zvali blagovi »tweede« precej v kot potisnjeni in se je pojavil žamet pa irhovina in tudi volna, da povedo svoje besede pri športnih oblekah. Najnovejša moda pa že uporablja sestavine različnih blagov za športno obleko, tako na primer je krilo iz tweeda in jopica iz žameta; ali je krilo iz gladkega mehkega volnenega blaga in je jopica iz raševinastega. Tudi barve se skladajo, da tvorijo lepo ubranost. Lepa je svetlomodra tweedova jopica, okrašena z rdečimi in škrlatastimi progami, ki tvorijo velike kvadrate in zraven spada škrlatasto rdeče volneno krilo. Enobarvne obleke polepšamo in poživljamo s pahljicami, rokavicami, s pasom ali z žvotki blestečih se, pisanih barv, na primer se sklada živordeča barva z zeleno, gorčično rumena z modro in slično.

Po večini se vse športne jopice tesno opri-mejo života in imajo kratke pa široke reverje. Krila so zdaj res precej kratka in ozka, toda plašči so široki in mahedravi.

PUSTNI KROFI

Tega jaz nisem kriv, ker sem se na vse kriplje branil. Kako da so si morali ti moji presneti tovariši smučarji izmisliti vprav pustne krofe?

Mi štirje, izključno sama moška družba, smo ždeli v planinski koči 2200 m visoko v gorah in smo se veselili samote in nedotakljivosti snega, ki smo vanj mi prvi zarezali svoje sledove. Planinska kočica pozimi ni oskrbovana, zakaj — hvala Bogu — je smučarji za zimsko veselje doslej še niso iztaknili. A lepi smučki dnevi so bili minili; nastopilo je snežno vreme in noč in dan je žvižgala burja in valila kar gore snežnih oblakov predse. Kdor si je sploh upal iz kočice, se je kaj naglo vrnil, si drgnil nos in ušesa in je neumorno priskledoval pri šahu. Ščasoma pa so že vsi trije začeli zdehati od dolgočasje. Zatorej sem imel jaz kot kuhar dosti sitnosti z njimi. Zjutraj sta me dva nahučila, da je tista čorba čaj ali kava, čeprav sta pijačo brez dvoma spoznala, aaj v čaju ali kavi ne plavajo tiste kroglice, ki so moje delo označevale kot — k a k a o! Opoldne je tretji nergal, da moja riževa gnjat ni riž ne gnjat, ampak je sežgana klobasa.

Slednjič so se duhovi le poglobili in tedaj me je prvi nujno vprašal, ali mi je znano, da je pustni torek in kaj menim kot kuhar tega važnega dne skuhati. »Rum, čaj, sladkor, limone — vse je tu. Punč bom napravil,« je rekel. Vsi so soglašali, a drugi je povzel: »Ti boš pa naredil krofe!« — »Živio, krofi!« so zaviskali vsi trije. »Punč in pustni krofi!«

Nisem jim mogel tega izbiti iz glave. Predlagal sem kako drugo močnatno jed za k punč, mogoče rezance? Vsi so se mi zagrohotali: »Ali — mogoče niti ne znaš napraviti krofov?« so rekli. »Tisto že,« sem odvrnil, »a zaradi obročka mi je. Če ga bom le prav napravil. Beli obroček je pri krofih najvažnejši.« — So glasno so se odrekli obročkom na krofih. Kar manjšal sem se spričo njih. »Tako dolgo je že odtekel, odkar sem jih poslednjikrat pekel! Recept sem pozabil.« Veliko razočaranje je raztegnilo obraze; grozilo mi je, da se kar upro. Tedaj me je drugi povsem potlačil v močnik, rekoč: »Zakaj imamo pa še Planinski dom? Pa telefon?«

Veronika, odlična kuharica Doma, me dolgo ni mogla razumeti. Ko mi je slednjič v pravilni slovenščini z »le-ovo« varjavo brala v telefon recept za krofe, je nisem prav nič razumel, v ušesih mi je šumelo in kar vrtelo se mi je. To je bilo vse zaradi čudovitih strokovnih izrazov! A ene besede sem se z upanjem obupanca oklenil ko klop: »Kvas!« Zahvalil sem se na vse pretege in odložil slušalko.

Moji tovariši so stali krog mene in so radovedno zijali v moj stenogram. Zda sem prav skromno vprašal, ali ima kdo kvas pri sebi, da je predvsem treba kvasa za krofe. »Ta je kar odveč, lahko je tudi pecilni prašek,« nas je prvi opomnil, »in pecilni prašek sestoji iz tridesetih sode in ske kisline. Jedilno sodo imamo v koči v naši lekarni.« — »In vinsko kislino?« sem ga precej razdraženo vprašal. »Vzameš kar citro-novo kislino ali citronov sok. Samo stare ženske se tako suženjsko držijo vsake pičice v kuhinjskih receptih!«

Še sem se upiral — a nič ni zaleglo. Spravil sem se na delo.

Jajec, žal, ni bilo nobenih več in testo iz snežnice, moke, jedilne sode, citronevega soka in soli, ki sem ga delal v lončku, ni prav nič kazalo, da se bo izoblikovalo kot je treba. A kaj, človek si zna pomagati! Dodajal sem moko in še moko in nastala je nekakšna trda gmeta. Napravil sem krpe iz testa in jih prav obilno obložil z mezo in sem oblikoval prav ljubke krogle. Pravkar sem dokončal poslednjo od tridesetih in sem si jih na moč zadovoljno ogledoval, ko me je prišel tovariš nadzorovat. »Ali si si umil roke?« me je zbadel. »Ni bilo treba, prosim!« Pokazal sem mu roke, ki so bile nenavadno čiste in po mnogih dneh privikar brez vsakršne maže.

Krofe jem kar lepo opekem, le enkrat se je bila vnela mast, a smo ogenj z združenimi močmi pogasili.

Vrsta krofov, ki so sličili topovskim krogam, na krožniku; njih matematično natančna okro-



Domača pustna zabava.

radoveden, je pograbil krof z vrha kopice; še toplej je bil, ker je bil poslednji. Zalostno je zaklel in ga vrgel na tla. Počelo je in se razletelo na dvoje ko bomba in je obležalo na tleh. Tretji je previdno pobral obe polovici, cmokaje polizal mezo in dejal: »Izvrstno! Čudovita iznajdba: meza v obleki! Daj si patentirati!« In je položil predme izlizani polovici; podobni sta bili kokosovemu orehu, le da sta bili manjši.

A punč je bil dober. Na željo rogajočih se tovarišev sem postavil to lepo pecivo v omario — za tiste, ki bodo še za nami prišli!

A zgodilo se je drugače. Vprav tistega dne, ko je bilo konec dopusta in naših živiliških zalog, se je spremenilo vreme, nehalo je snežiti in krasen pršič se je lesketal v prelestnih sončnih žarkih. Sporazumeli smo se tako, da bomo dopust še za dan podaljšali. Čez pet ur smo s smučmi dospeli na vrh, a želedec je začel hudo ugovarjati. Petrolejski »ku-hare« je brnel, tovariš je kupal čaj — to je bilo vse naše kosilo. A jaz sem tiho vzel vrečko izza pasu in sem jo zmagovito zavilnel po ozračju — in kakor biljardne kroglice so šklopotali v njej pustni krofi, ki so bili mimo vsega — še zm-znili!

Pol ure so se mehčali v čaju, pa so postali topli in mehki — seveda — za silo mehki. Prav z užitek smo jih »pospravili«.

Le enega sem si obdržal za spomin. Ta bomba je zdajle na mojem pisalniku in mi služi za — obtežilnik za pisma.

Kdor mnogo sedi



trpi večkrat radi neredne stoli-ce. Dobro odvajalno sredstvo je Darmol. Je dobrega oku-sa in deluje brez bolečin. Vze-mite zato tudi Vi Darmol.

DARMOL



»No pa sem le lažji, kot sem bil zadnjič!«

Zdrava in lepa koža: SOLEA MILO IN KREMA

glina; primerna zlatorjava barva in mnogo slad-kornega poprha na njih — to je bil zares čudo-vito lep pogled! Punč se je že kadil v kozareh, ko sem prinesel svojo umetnijo na mizo in vsi trije so zavpili: »No, torej!« in me s priznanjem pozdravili.

To je bil odlični uspeh.

Prvi, ki je bil zmeraj tako lačen, je kar koj ugriznil v krof. Trije pari oči so sledili njegovo dejanje. Njegovo zobovje roparske živali se je škrtaje zasidlo dva milimetra globoko v lepo pecivo — potem pa je krol odložil in ga zamisl-jeno opazoval. »Se moram malo oddahniti, bom koj spet ugriznil,« je rekel. Drugi, ki je postal

Poceni konjak

Škot si je šel kupit steklenico konjaka, a njegov prijatelj ga je čakal pred trgovino.

Ko je škot zvedel, da stane steklenica pet-deset dinarjev in petdeset par, je videl, da ima samo petdeset dinarjev in pet in dvajset par de-narja pri sebi. Stopil je k prijatelju, rekoč: »Posodi mi pet in dvajset par, si bom stekle-nico konjaka kupil!«

»Tu imaš petdeset par, pa še zame kupi enole je odvrnil prijatelj.



»Očka, koliko kilometrov pa prevozi moj vozček na uro?«

