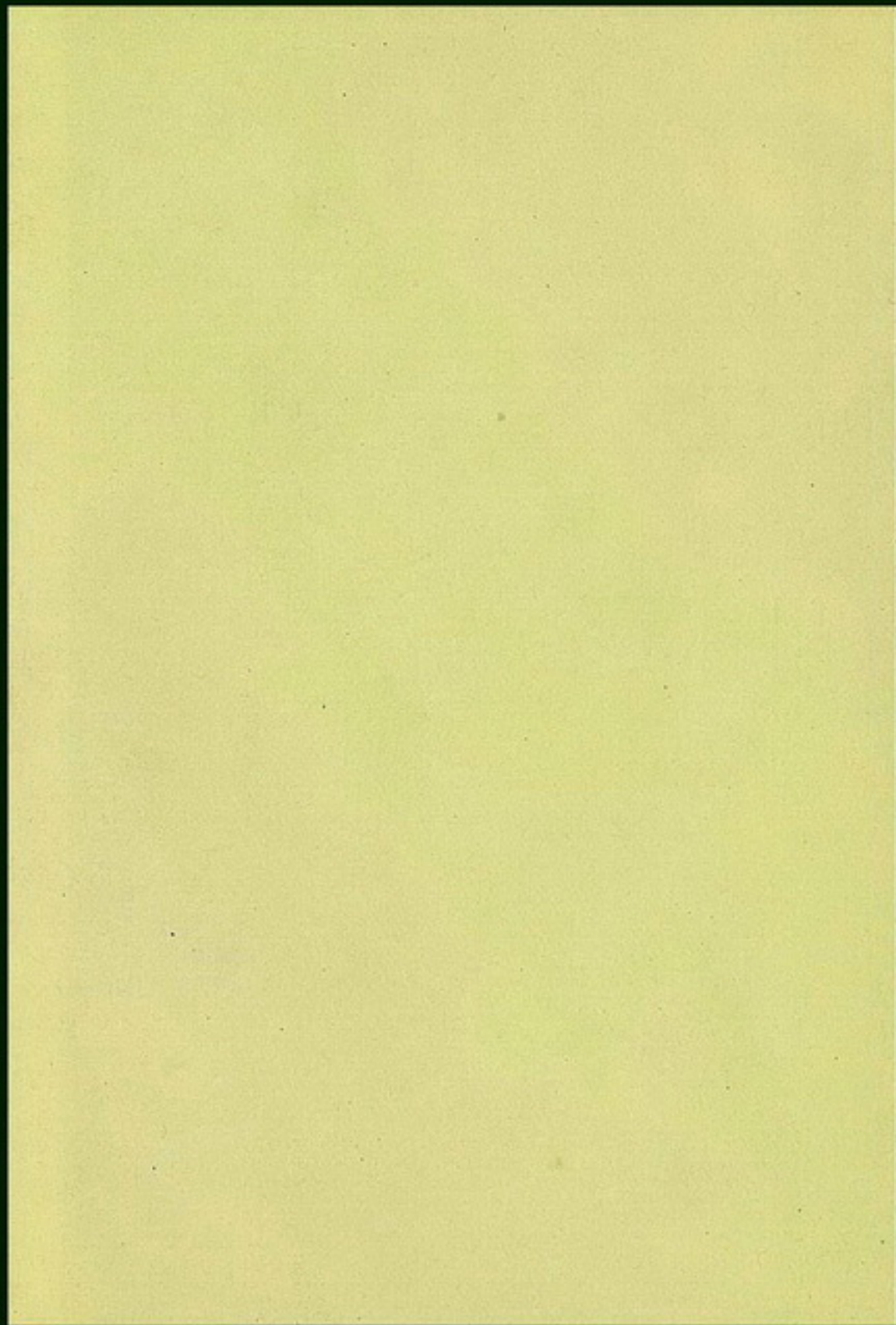
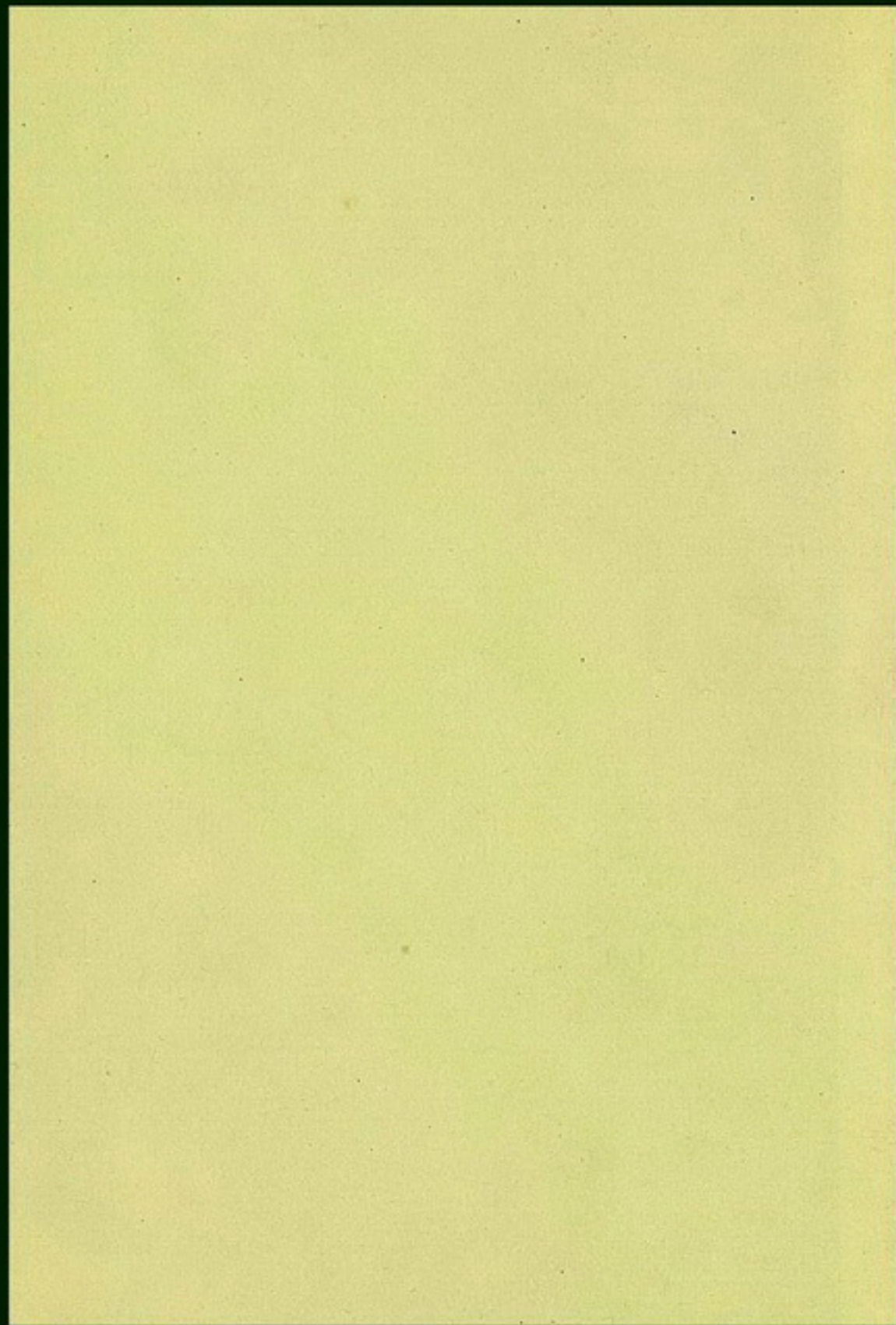


Pdf še ni v dokončni obliki!

Narodna in univerzitetna knjižnica
v Ljubljani

280225



Izgubljeni Bog.

Resnična povest,

tiskana z nedovoljenjem visokočastitega
knezoškofijskega ordinarijata.

Ponatis iz „Slovenskega Naroda“.

Cena 20 vinarjev.

V Ljubljani, 1900.

Založila in tiskala „Narodna tiskarna“.

10

Izgubljeni Bog.

Resnična povest,
tiskana z nedovoljenjem visokočastitega
knezoškofijskega ordinarijata.

Ponatis iz „Slovenskega Naroda“.



V Ljubljani, 1900.

Založila in tiskala „Narodna tiskarna“.

280225

280225



N 1341/1976

I.

Kaplan Peter svedrčaril je že skoraj dve leti v Moravški župniji. Pridobil si je bil v hipu ljubezen starih in mladih devic, in odkar je z ustanovitvijo prepotrebne konsumnega društva pri laškem olju ceno za dva vinarja potisnil pod prejšnjo ceno, prikupil se je prav izdatno vrlim katoliškim možem cele fare. Stari župnik, kojega sta protin in kašelj le redkokdaj puščala iz sobe, izgubil je skoraj vso veljavo. Gospodu Petru je bilo to všeč, in prav spretno je vpletal v svojo govorico pomenljivo opazko, da je „gospod“ že prestar, in da časi zahtevajo čilejših in bistrejših duhovnikov.

Konsumno društvo pa je bilo glavno delo gospoda Petra; za to društvo je živel in skrbel, za „konsum“ se je pehal in trgal,

dokler ni dospelo društvo do vrhunca popolnosti, v kateri ga opazujemo binkoštni ponedeljek leta 1899.

Tem občudovanja vrednejša pa je bila delavnost gospoda duhovnega pomočnika, ker ni imel od pričetka nikake prave podpore. Vsa župnija, ki je laškega olja itak malo potrebovala, je bila prepričana, da konsumnega društva ni potreba. Ali kapelan Peter ni opešal v svojem naporu, in napel in napenjal se je, prav kakor da ga je obsenčil čisti duh župnika Schweigerja, ki je prelival tedaj svoje laške olje še v Radoviškem župnišču, in ne po tolsti nadžupniji Leskovški.

Ko je bila konsumna zadruga, ali kakor jo je krstilo Moravško ljudstvo konsumna „zadrega“ gotova, ter je bil gospod Peter navozil v njo sladkorja in kave, usnja in svilnatih rutic, železja in krtač, dobila se je tudi pripravna pomočnica. In sicer v osobi Kruljačeve Urše, ki je bila z nekolikimi nesrečami prekoračila ograjo nekdanjega devištva.

Ker pišem romantično, ter je romantika po sodbi dr. Lampeta dandanes brez pomena, in brez vsacega vpliva, lahko povem, da se je šlo za otročeta, katerega mater so dobro poznali; o očetu pa se je govorilo to in ono, ali vedelo se je o njem za gotovo le toliko, da je vzeti ni mogel, ker ni služboval — v Južni Ameriki. To se reče, če se je res izdala papeževa enciklika, kakor je to trdil neki klerikalen nemški list!

No pa ji ni mnogo škodilo, Urši Kruljačevi! Bila je tiste dni še vedno prav čedna ženska, dobro razvita na zgornjem telesu in tudi drugod ne napačna. „Gospodje“ so jo radi imeli, tudi kaplanu Petru je padlo oko na njo, in vzel jo je za prodajalko v svojo konsumno „zadrego“. Sicer to ni bilo všeč nekaternicam, ki bi bile tudi radi hodile na trg za našega Petra, pa so se kmalo pomirile. Naš Peter je znal z žensko govoriti, in kmalo je potolažil vsako telo, ki je pod krilom hodilo po fari Moravški.

In če je bil gospod Peter kako nedeljo, ali kak praznik v hitrici „pomečkal“, kakor se pravi, kršanski nauk, hitel je takoj v društveno prodajalnico. Z Uršo v družbi bilo ga je kaj lepo gledati za „pudelnom“. Ginljiv prizor! bi pisal „Slovenec“! Hvalila sta konsumno blago kakor rojena žida; posebno pri svilnatih rutičah je bil Peter pravi mojster: če je le bilo mogoče, jo je obesil na dekleta, mej tem, ko je Urša hvalila fantom blago za spodnje in gornje hlače, in druge jednake potrebščine. Da, v istini! Peter in Urša sta se za „pudelnom“ jedinila v krasno harmonijo; bila sta veličasten akord, ki je mogočno prikipele z gospodarsko organiziranih orgel naše katoliško narodne stranke! A gospod Peter je vedel tudi ceniti vrednost svoje konsumne tovaršice. Ljudstvo, mesto da je po popoludanski božji službi opravilo še križev pot, kakor je bila prej Moravčanov navada, se je zateklo raje v Petrovo kramarijo, kjer so se posebno fantje z lačnimi pogledi pasli ob tresočih se delih Urškinega gornjega telesa,

mej tem ko so dekleta z vdano pobožnostjo visela na rožnocvetočem obrazu g. Petra.

Pri takih prilikah se je „ladelček“ kaj urno napolnil z bakrenim, srebrnem in tudi papirnatim denarjem, tako da je velika zadovoljnost čisto preplula gospoda Petra. In ponosno vskliknil:

„Dobro gre, Urša! — prav dobro!“

To rekši, je tlesknil z blagoslovljeno roko Kruljačevi po tistem kosu telesu, na katerega se je brez dvoma spominjal Dobropoljski Jaklič, ko se mu je v povesti „pri Košičkovih peč podirala“. Prav res, tlesknil je gospod Peter vpričo zbranega ljudstva Uršo po tistem oddelku človeškega telesa, ki ne nosi v spodobni družbi nikačega imena, ki pa ima vzlic temu za življenje večji pomen od romantike, kar čuti Dobropoljski vrlina istotako dobro, kadar vtepa s palčico Dobropoljski mladeži kršanstvo in katoličanstvo!

Pa menite, da mu je narod kaj takega štel v zlo? Bog ne daj! Urša se je

smejala, da se je na nji vse treslo, kar se je moglo tresti. In smejala so se tudi dekleta in ženice in občna sodba je bila, da tako poljudnega in prijaznega gospoda Moravče še niso imele, kakor ga imajo v gospodu Petru.

Ko je Presvitli nekdanj birmoval v Moravčah, je odpadel debel žarek njegove posebne milosti na gospoda Petra. Pri mizi, kjer so obedovali dekani, župniki in kapelani, je spregovoril Presvitli tudi o potrebi, veliki potrebi konsumnih društev. Z jedrnato, a prekrasno besedo je pohvalil gospoda Petra, češ, da je ž njim nad vse zadovoljen, „ker deluje v narodu za zarod, to se reče, za narod, in sicer tako uspešno!“

Ravno takrat pa se je v velikem palcu desne noge domačemu župniku gospodu Andreju zbudila putika, da je hipoma občutil vse muke peklenške žerjavice. Od bolečin ga je pograbila nekaka togota, da se je spozabil in spregovoril:

„Pa bo treba, Presvitli, alumne od sedaj poučevati v dvojnem knjigovodstvu,

v zakonih vatla in vage, ter sploh v kramariji, katero je nekdanj Gospod pregnal iz svojega tempelja!“

Presvitli je nervozno prevrgel dvakrat tja in sem rudečo kapico vrhu svoje glave, potem pa je z roko vsekal po mizi, da so kupe in kupice na nji kar zažvenketale.

„Gospod Andrej“, spregovoril je nemilostno, „zdi se mi, da ste že skoraj prestari. Mi smo proti oderuštvi ter hočemo pomagati izstradanemu ljudstvu. Mi vemo, kaj je lakot!“

To rekši, zmetal si je na krožnik veliki dve rudečepikasti postrvi, ter jih povžil z blagoslovljenim apetitom.

Prošt Lambert, star nemškutar, ki je sedel tik škofa, pa je domačega župnika vprašal:

„Herr Pfarrer, kommt heute kein Hôs auf den Tisch?“

Ko je na to družba izvedela, da pride tudi zajec na mizo, zasukal se je razgovor k drugim predmetom.

Ali gospodu Petru je ostala hvala, gospodu Andreju pa putika v velikem palcu desne noge!

Pa vrnimo se k binkoštnemu ponedeljku leta 1899. —

II.

Po poludanski božji službi je bilo Kaplan Peter je hitro odpravil kopico starih ženskih, ki so mu prinesle nekaj za maše, nekaj pa za očenaše. Denar je sicer spravil, a vendar se je jezil nad ženicami, češ, da niso prišle dopoludne pred deseto mašo, ko vendar dobro vedo, da popoludne nima niti trenutka prostega časa. Na to jo je odpihal proti Podreparju, kjer so se bili vtaborili s konsumnim društvom. Spredaj je bila prodajalnica z velikim napisom: „Svoji k svojim“. Nad napisom pa sta se blesketali pozlačeni roki, jedna v drugi: orjaška pest je stiskala manjšo, slaborejeno. Prva je bila prej kot ne pest naših konsumnikov-duhovnikov, druga, tanka in shujšana, pa tvoja pest, ubogi slovenski kmet. Ni se

vedelo, stiska li prva drugo radi prijateljstva, ali pa samo v namenu, da bi tolsti prsti iztisnili ti zadnjo kapljico krvi iz drobnih in žuljavih prstkov! Jedenkrat že sprevidiš, „mukotrpní“ kmetič moj, da to ni bilo prijateljstvo, nego iztiskanje zadnje kapljice krvi! In to tako gotovo, kakor mi Bog pomagaj!

Za štacunico je tičala prav prijazna mala čumnata: pravo svetišče moravškega konsumnega društva, kjer so se zbirali odborniki v seje, in kjer je imel kaplan Peter svoje absolutno kraljestvo. Mala čumnata je to bila, z okajenim stropom in z veliko, v kotu stoječo omaro, katero je bil sam gospod Peter „pod izgubo“ prodal mlademu konsumu. Tik omare je stala v sobici še velika, rumena miza in stoli okrog nje. Stene so bili dali čedno pobeliti, ter so jih okrasili s podobami, vmes s podobo Jezusa ob jezeru, ko blagoslavlja kruhe. Na tramove pri stropu je bila blizu male peči pribita tako imenovana „štanga“, katero opazujete še dandanes v vsaki kmetski

„hiši“. Tudi to „štango“ je znal gospod Peter spretno uporabljati, kakor bomo videli pozneje.

V ti sobici na stolah okrog rumene mizice so sedeli tisto popoldne štirje odborniki Moravškega konsumnega društva. Bil je to tako imenovani čisti cvet moravškega gospodarskega razuma. Še predno je prišel gospod Peter, se je bila „seja“ že pričela. To se pravi, Uršika je prinašala liter za literčkom na veliko rumeno mizo in očetje odborniki so jako pridno pili, ker je pri „sejah“ šla pijača na račun društva. In vselej, kadar je Uršika prinesla nove zaloge, izpila je tudi sama kozarček črnine, pa ne samo par kapljic, temveč izpila je do dna, da ni ostalo kapljice v kupici. Zategadelj ni čuda, da so ji goreli kresovi na licih, in da sta se ji iskrili očesi nekam zaljubljeno! V belih, „nabranih“ rokavcah se je sukala okrog mize, okrog prsi pa si je bila privezala lepo židano rutico, katero ji je bil sam gospod Peter o Veliki noči kupil iz konsumne zaloge. In ta rutica se

je gibala doli in gori, ker je bila Uršika vsled zavžite črnine že močno razburjena, ter je hitro soplala; to gibanje pa je pobožnim odbornikom prav zelo dopadlo, skrivoma so Uršo pogledovali od strani ter imeli nad njo svoje odborniško veselje!

„Proklicano je še ‚štavtna‘!“ spregovoril je prvi odbornik, Boštjan Kremen. V mladosti je kradel v nočeh klajo s tujih kopic po travnikih in snopje iz tujih kozolcev, sedaj pa — nabravši si tako z gospodarskim svojim razumom nekaj grošev — je bil društva prvi odbornik in takorekoč njega prva moč za gospodom Petrom.

„Proklicano je še ‚štavtna‘!“ zdihnil je Kremen, ko je bila Uršika ravno odšla s praznim litrom, „moja pa je kot polomljen koš!“

„Prav govoriš!“ oglasi se Miha Krtačar, drugi odbornik, „in moja je kot kozolec, ki ga je sneg podrl. To je Bog pomagaj!“

Tudi drugi odbornik, Miha Krtačar, je bil poštenjak. Imel je sicer kopico nezakon-

skih otrok, ali gospod Peter mu tega ni štel v zlo, češ, da se kaj tacega lahko pripeti vsakemu pametnemu človeku!

„Kaj boš ti govoril!“ zavrne Kremen Krtačarja, „ti si pomagaš, jaz sem pa revež!“

In tu je oče Kremen s svojim revnim duhom poletel tja pod Lesno brdo, kjer sameva pod zelenim holmom bela kočica, do katere vodi od občinskega pota v gostem leskovju skrita stezica, da se tako lahko ne opazi, kdo hodi po nji. V ti koči je živel Mina Čuklja, brhka gospodinja. Njen mož je mučil svoje kosti po Pitsburških premogokopih, da si je prislužil kruha ženi in otrokom. Doma pa se je dolgočasila Mina Čuklja, in prav lepo je bilo, da jo je časih obiskal naš Miha Krtačar. Seve največkrat iz radovednosti, da bi izvedel kaj novic iz Amerike. Ko se je končno povrnil oni iz Amerike, se mu mej tem sicer ni bilo pomnožilo imetje, in tudi denar, poslan iz tujega sveta, je bil šel svoja pota, ali v veliko začudenje Jakoba Čuklje pa se mu je

bilo pomnožilo številce njegove rodbine! Ker pa se je delal Miha Krtačar nedolžnega, je bil gotovo tudi nedolžen.

Na vse to je mislil Kremen tedaj, ko je zaupil nad Krtačarjem: „Ti si pomagaš, jaz sem pa revež!“

Nato pa je mislil tudi Krtačar, in beseda veljavnega soodbornika ga je spekla, da ga je zagrelo okrog srca, in da je postal rudeč kot puran. Tedaj je posegel vmes tretji odbornik Luka Kaša, največji in najneusmiljenejši oderuh cele fare. Stiskal je beraške dolžnike ter jih objedal, kakor objeda kozel solato, če je všel v zelnik. Pri gospodih pa se je odkupil s tem, da je kupil in plačal velik luster, ki še danes visi sredi moravske cerkve, in pa tudi s tem, da se je poprijel nove gospodarske organizacije, ter postal vnet član konsumne „zadrega“. Zvit lisjak je bil oče Kaša, in dobro je vedel, da ga puste v miru pri njegovi gospodarski organizaciji, samo da pristopi k „novi“ gospodarski organizaciji. Zategadelj je pred gospodom Petrom ležal

na tleh, nekako tako, kakor se valja v prahu Dobropoljski Jaklič pred častito duhovščino. „Kar bodo gospod rekli, tisto je prav!“ Ta beseda mu je ležala neprestano na jeziku in rabil jo je ob vsaki priliki, bodisi pri prilični, bodisi pri neprilicni. Sedaj pa je opazil, da bi utegnil Krtačar prekipeti in bleknil je vmes:

„Ne prepirajte se, kar bodo gospod rekli, bo pa prav!“

„Prepirati ne! Sveti križč božji, le prepirati se ne, krščanski možje!“

Te zadnje besede pa si spregovoril ti, Tinče Kozica, moravske cerkve slavni cerkovnik! Bil je to četrti odbornik našega društva. Četudi vitek kot dretna, bil je še vender v letih, ko je človek za ženitev še pripraven. In odkar so ljudje Tinčeta poznali, vedeli so tudi, da se v njem neprestano kuha neprestana želja po ženitvi. V največji spodobnosti — časih še celo, kadar je po cerkvi luči prižigal — padalo je njegovo oko na to, ali ono spodobno devico. Pa do sedaj ni imel posebne sreče, prej kot

ne zategadelj, ker je tik poštenih devic ljubil tudi pošteno vino. Najrajši bi bil stopil v dotiko s kuharico v farovžu, no, pa so mu gospodje delali zapreke, seve radi tega, da se ni dajalo pohujšanje! Končno pa mu je obtičalo ljubeznipolno oko nad Uršo Kruljačevo. In ta bi ga bila tudi vzela, ali v tem slučaju se je Valentin Kozica v veliko začudenje slavnega moravskega občinstva skesal, ter je ni hotel vzeti. In vsa fara se je popraševala: zakaj je ne vzame?

Nekdaj se je Kozica pri Čudetovih napil. Ko so ga povpraševali po vzrokih, se je malo popraskal za levim ušesom, ter se skušal vprašanju izogniti z besedami:

„Krščanski možje, ta ženska je zame predebela, takorekoč preobširna!“

In ko so ljudje le vanj silili, je Kozica zvito proti stropu pogledal, malo zažvižgal, se popraskal za desnim ušesom ter spregovoril:

„Po pravici rečeno, gospod Peter so malo preveč silili v to ženitev! Taka je, ljudje božji!“

Proti Krtačarju, ki je takrat tudi bil v pivski družbi pri Čudetu, ter je posebno silil v Kozico, se je pa zadril:

„Zdaj pa zastopiš laško, ne, Krtača krtačasta!“

Ali Krtačar se je ponižno odrezal:

„Kar so gospod naredili, so prav naredili!“

III.

Pomirljive besede zadnjih dveh odbor-
nikov pa niso dosegle posebnega vtisa. Oče
Krtačar je bil postal, kakor smo že pove-
dali, rudeč kot puran in ostal je tudi tak.

„Oj, ti grdi hudič ti!“ je zaupil in
pograbil po poluprazni steklenici na mizi,
„kaj tako boš meni pel, ti, ki samo takrat
nisi kradel, kadar krasti nisi mogel!“

Ostra ta beseda je šla Kremenu do
živega. Vstal je, ter — kot dober učenec
kaplana Lavrenčiča — prijel nekako sum-
ljivo za stol, rekoč: „Še eno mi zini, pa
te oplazim!“

Literček v Krtačarjevi roki se je na-
gnil v tem in črni tirolski petijot se je zлил

po rumeni deski, potem pa na trebuh Ko-
zici, ki je slonel ob mizi. Da bi dragocena
kapljica ne prišla v nič, podstavil je ko-
zarec, da bi rešil, kar se je dalo rešiti. Pri
tem pa je Kozica zdihoval: „Ali je ni
škoda te pijačice!“

Prej kot ne bi se bila udarila Kremen
in Krtačar, da ni tedaj prihitela v izbo
Kruljačeva, ter spregovorila:

„Gospod gredo!“

Vse je utihnilo. Kakor klasje, katero
podira sapa, sta padla na stol Krtačar in
Kremen. Hinavec Kozica pa je začel na-
pravljati velike križe po svojem obrazu, ter
se je delal in obnašal tako, kakor da je ta
poštena družba ravno nehala moliti, ko je
prihajal gospod.

„Katerega pijete?“ je bilo prvo vpra-
šanje gospoda Petra, vstopivšega v odbor-
niško čumnato. „Katerega prinašaš na
mizo, Uršika?“ je bilo njegovo drugo vpra-
šanje, združeno z nam že znanim roko-
tleskom po brezimnem delu Urškinega te-
lesa. Na to je pograbil na mizi stoječo

polno kupico, jo dvignil proti stropu rekoč: „Zdaj pije dominus vobiscum!“

S temi besedami je zlil prav strokovnjaško vso tekočino v globoko, globoko svoje grlo. Nehote pa se mu je zavil obraz, in zaječal je:

„Primaruha! ta laška godlja ni za nič! To je za kmeta, a ne za odbornike in gospode!“

V teh svojih besedah pa je opazil gospod Peter nekak izvrsten dovtip. In pričel se je od veselja tolči po tolstih bedrih in svojega smeha ni mogel prej ustaviti, dokler se ni z znanim rokotleskom potolažil razburjene duše. In smejala se je Uršika in smejal se je zbrani odbor. Kaša pa si je dal duška z besedami:

„Prav so rekli, gospod, tako je, prav so rekli!“

Na to ukaže gospod: „Uršika, prinesi onega po 32!“

„Oni po 32“ je bilo najimenitnejše vino moravškega konsuma. Nekak mojstrski kletarski izdelek, v katerem so si

roko podajali vsi opojni elementi cele zemlje. Nekaj žveplja, veliko špirta in morda še celo nekaj vitrijola, ali hudičevega olja! Z jedno besedo, v tem „vinčku“ je bilo združeno vse, kar daje zadnje vdarce tako možganom, kakor želodcu! Koliko pa je bil v sorodu z vinsko trto, to je pa manj razjasneno! Ali vzlic temu je Boltažar Žeja, prvi moravski žganjepivec, poskočil visoko od tal, ko ga je izpil prvo kupico! In zavriskal je: „Pri moji duši, ta peče, ta je skoro tako dober kot „šnops“!“ Ob roki strokovnjaškega tega izreka prišel je „oni po 32“ v posebno slavo pri moravskem občinstvu. Splošna sodba je bila, da je vino zategadelj tako dobro, ker človeka skoraj ravno tako hitro upijani kot žganje.

Tega vina naročil je gospod Peter pet litrov na mizo! In Urška jih je tudi prinesla.

Na to se je nadaljevala odborova „seja“.

„Možje“, je spregovoril Peter, „zbrali smo se, da sklenemo račune, in da vidimo, kako stojimo ob koncu prvega leta“.

In gospod Peter je pristopil k veliki omari, in odprl jo je s skoraj večjo pobožnostjo, kot je odpiral tabernakel v cerkvi. Iz nje pa je nametal na rumeno mizo nekaj starih Blaznikovih pratik, nekaj starih koledarjev Mohorjeve družbe in nekaj starih šematizmov ljubljanske knezoškofije. To so bile trgovske knjige moravskega konsumnega društva! Peter je pričel odpirati, sedaj šematizme, sedaj pratike, sedaj koledarje. Povsod je bilo na posameznih straneh vpisanih nebroj števil. Drug bi se v ti zmesi ne bil spoznal, a gospod Peter je trdil, da se v ti zmesi spozna prav dobro.

Ko so možje videli, da hoče gospod Peter položiti račun, spregovori oče Kremen: „Ali bomo res žalili našega gospoda?“

Oče Krtačar: „Le naj spravijo, gospod Peter! Hitro naj spravijo, če ne, bom zares jezen! Vi ste naš oče, mi smo pa vaši otroci! Ali ni taka, Kaša

Oče Kaša: „Ta bi bila lepa! Še rajtengo naj bi nam gospod dajali! Čemu tudi!“

Oče Kozica: „Prav res, čemu tudi! Ali so bili gospod že kdaj zaprti, ali so morda kak goljuf, kak slepar, he? Koj mu eno prisolim, kdor bi zahteval rajtenge!“

Oče Kaša: „Kar so gospod narajtali, je prav, je prav!“

Soglasen sklep: računi so odobreni, gospodu Petru pa se izreka zahvala in zupanje odbora. Pod vse to so se napravili štirje debeli in tolsti križi, v znamenje lastnoročnih podpisov štirih odbornikov moravškega konsumnega društva. Trgovske knjige pa so se iznova podale v staro omaro, da v nji počivajo — za jedno leto! —

V tem se je izpraznilo omenjenih petero literčkov. A Uršika je na gospodovo povelje prinesla novih petero. Vsi — in gospod Peter ne najmanj mej njimi — so bili veseli, da se je težavni posel tako



hitro in tako srečno dodelal. Zategadelj so junaško pili, posebno tudi zategadelj, ker se je bilo po Petrovih besedah prvo leto prav dobro dokončalo. Toraj je odprl oče Kaša široko svoja usta, ter spregovoril:

„Dobro se imamo, pošteno dobro se imamo!“

In Kozica je dostavil: „Da bi pa bila naša volja še boljša, bi prosil nekaj gospoda, če bi se mi ne zamerilo“.

„Ti bi rad gledal moje „vreteno“, dlaka dlakasta!“ se je zasmel Peter, ki se je rad kazal s to svojo predstavo, če je bil prav židane volje.

„Jaz tudi tako rada gledam!“ je zahitela Urša Kruljačeva.

In ko so se vsi drugi odborniki — bili so z gospodom vred že pijani — so glasno izjavili, kako radi gledajo gospoda kaplana vreteno ob štangi, se le ta ni dal dalje prositi.

Tedaj bi bili morali videti, kako volno se je udal naš gospod Peter izraženi želji soodbornikov! S svojim imenitnim

„vretenom“ je hotel osrečiti zbrani odbor, in kakor blisk je bil na „štangi“, o kateri smo že govorili. Spretno je zapletel jedno nogo okrog „štange“, potem pa se s telesom zasukal nizdol, tako da je blagoslovljena glava visela navzdol. Na to se je zopet zavihtel navzgor, tako da je visela blagoslovljena noga navzdol, in sukalo se je in sukalo, da se je gledalo njegovo masniško telo kakor nekako vreteno ob štangi. Spodaj sedeči kmetje pa so imeli veliko veselje, posebno še nad gospoda Petra dolgopeto sukajo, ki je plapolala kakor dolga senca okrog vrtečega se duhovnika — konsumnika.*) Začuli so se glasovi začudenja.

„To so gospod!“

„Takega gospoda še nismo imeli!“

„Božji krišč, da bi le kaj časa pri nas ostali!“

„Kar naredi, vse je prav narejeno!“

Tedaj pa je zadela našega Petra mala nesrečica. Ko se je takisto vrtil nad glavami svojih občudovalcev, je nosil Peterček

*) Historično!

hlačice, za katere si je bil blago kupil v svojem lastnem konsumu. Vrag vedi, je li bil žid poslal kako preležano sukno, ali pa je bil gospod Peter nogo malo preveč zategnil! Z jedno besedo, pri nogi, s katero se je Peter drgnil ob štango, je nekaj počilo, in kakor bi trenil, pokazala se je belorudeča lisa, ter se ob stegnu navzgor za jedla v obširno — višino. Gospod morda v prvem trenutku ni bil opazil, kar se je zgodilo. Morda pa tudi ni mogel tako hitro ustaviti svojega kolesa. Še vedno je svedral okrog štange, tako da so gledalci od spodaj opazili to in ono. Urški se je končno vendar le videlo potrebno, da je malo zakričala ter pobegnila iz sobe.

„Oj, ubogi gospod!“ je viknila ter izginila v sosedno štacuno, „kako bodo zdaj domu prišli, ta revček!“

Šele tedaj je gospod opazil svojo nezgodo. Hladnokrvno se je spustil s štango na tla ter spregovoril:

„Urša, imaš kako črno nit pri roki in šivanko?“

Urša je prihitela s črno nitjo in s svitlo šivanko.

Opevaj mi, muza, boginja romantike, opevaj mi sedaj težavno in nad vse mere odgovorno delo, katero je nepričakovano naklonila kruta usoda deklici! Opevaj prav vestno, kako je s tresočim prstom roka device vodila ostro bodeče orodje, da bi se ne zaneslo s široko zevajočega sukna v rožnato, v cvetoče meso! Opevaj mi tudi, kako je mukotrpna druga stran koprnela in drhtela, da bi že bilo dognano delo težavno in čez vse mere odgovorno!

No, dognalo bi se bilo to delo težavno in čez vse mere odgovorno, da se niso tedaj hišna vrata na stežaj odprla, in da se ni začul tenak glasek:

„Obhajilo je prišlo!“

IV.

„Obhajilo je prišlo!“

Neprijetne so bile te besede tako cerkovniku, kakor duhovniku-konsumniku. Letá se je nehote premaknil s celim svojim

telesom, in ostrobodeča iglica, ki je sedaj pod Urškinim prstom spretno švigala tja in sem, smuknila je s tira, ter se zabodla v kraje, kjer je niso pozdravljali z veseljem. Dekletu zakrvavelo je srce, a tudi od drugod je padla rudeča kapljica Urši na nabrano, belo rokavce. In tam, kamor je padla, napravila se je rudeča lisa, katere Uršika v trajen spomin na to nesrečno, ali vendar tudi toliko srečno uro, nikdar več izprati ni dala! Pa še vstajajo bedaki, trdeč, da naše ljudstvo nima vere, in da ne spoštuje konsumnih svojih dušnih pastirjev! Pridite in pogledajte našo Uršo kako nedeljo popoldne, ko jo obiščejo device tovaršice! S kakim ponosom odpre svojo škrinjico, in s kakšnim še večjim ponosom jim pokaže mej svojim perilom „srajčnik“ z nabranimi rokavci rekoč: „To je tisti srajčnik!“

Device-tovaršice povešajo glavice kot zvončki spomladi, če jih je burja preveč osmodila, ter šepetajo nevošljivo: „To je tisti srajčnik!“ Da, ko bi le vsaka imela tako sladke spomine v svojem zaboju!

Ali vsaki sreča ni tako mila, kot je bila Urši Kruljački!

„Obhajilo je prišlo!“ vpil je kaplan Peter. „Je pa že spet kaka starikasta ženska zbolela. In se ve, koj na noč mora biti gospod! Kolikokrat sem že tem sitnicam pridigoval, če me že hočejo gledati, naj zbole po dnevu! Urša, šivaj!“

„Čehunova Meta je!“ zastokal je Skukov Gašperček, ki je bil odprl vrata, ter prinesel žalostno vest, da je obhajilo prišlo.

„Čehunova Meta“, spregovoril je Peter satirično „ta beračica bi bila pa res lahko po dnevu zbolela. In tam gori na Ostrožnem brdu tiči. Ko tja pridemo, ji pa nič ne bo! Vrag vzemi taka babeta! Urša, šivaj!“

„Pravijo, da umira“! zaihtel je Gašperček, ki je bil nekak učenec pri Kozici, „pravijo da umira, in da se mudi!“

Urša je bila v tem zakrpala, kar se je bilo strgalo. Gospod Peter izvlekel je ključ iz svojega žepa ter ga vrgel pred Ko-

zico rekoč: „Odpri pri meni, pa vzemi burzo, ki je stara in že nekaj raztrgana. Za tak čas, pa za take ljudi je pa še dobra!“

Kozica se je popraskal za ušesom ter spregovoril sladko: „Pa bo fantè vodil, ne?“

Tu je mislil na svojega učenčka, Skukovega Gašperška.

„Kaj!“ zatogoti se Peter, „ti boš zlezel za peč, mi pa naj trpimo! Ne boš kaše pihal! Ti boš vodil!“

Kozica je nekaj zamrmral sam pri sebi, in oče Kaša, ki je tik njega sedel, je pozneje hotel priseči, da so tedaj cerkovniku ušle besede, ki so se nekako tako kot „prokleti f—r“ glasile. In Kozica, ki je ob taki uri jako nerad lazil na Ostrožno brdo, je te grde besede pri tisti priliki prej kot ne tudi v resnici spravil s svojega hudobnega jezika!

„Kaj se boš držal, Kozica,“ tolašil ga je gospod Peter, „saj si možak. Mi ga

znamo piti, pa ga znamo tudi nositi. Urša, za slovo, še hitro liter!“

V hitrici in v naglici spili so za slovo še zadnji liter. Ko sta na to pijani duhovnik-konsumnik in pijani cerkovnik-konsumnik stopila v zrak pred Podreparja, bila je že temna noč. Zavrteli so se možgani in tudi oče želodec je začel odpovedovati prijateljstvo, koje je bil prej sklenil z „onim po 32“.

„Joj! joj!“ zajokal je Kozica, „meni je, kakor bi se mi celi kozolec vrtil po glavi, joj! joj!“

„Po burzo pojdi! In prenašaj, kakor prenašam jaz!“

Kozica jo je odgugal, za njim pa se je gugal gospod Peter.

Kozica je prinesel staro, raztrgano burzo, odprl zakristijo, ter taval pozvonit za oltar. V temi je s težavo iskal vrvi od zvonov. Najprej se je zmotil, ter je z „malim“ pozvonil. Potem ga je vrglo ob zid, da se je vdaril ob nos. Končno se je ujel ob pravo vrv, da je pozvonil z „velikim“,

da je zvon visoko v stolpu malo zastokal, prav tako, kakor bi se bil tudi napil močnega vina v moravškem konsumu. V zakristiji pa je poskušal gospod Peter, da bi zlezel v „koretelj“, pa ni mogel. Bolj kot je poskušal, bolj so se puntale noge in roke, in bolj je postajal trmoglav beli koretelj!

„Zadnji liter je bil res preveč!“ godrnjal je gospod Peter. Na to pograbi po litru vode, ki je slučajno ondi stal, ter ga spije v dušku skoraj do polovice.

„Tako“, spregovori, „sedaj bo dobro, sedaj se reči ne sučejo več okrog mene!“

Ker se Najsvetejšemu s trepetajočo dušo ne upamo približati s tisto obrtniško brezobčutnostjo, s katero sta se tisto noč kapelan Peter in cerkovnik Kozica tabernakelj približala, nočemo pisati o tem, kar se je zgodilo v cerkvi, in kako sta se pijana grešnika polastila božje popotnice, da bi jo nesla tja v Ostrožno brdo, kjer je onemoglo človeško bitje z vsemi silami koprnelo po nji!

Po vasi je še šlo! Gospod je molil s pol otrpnjenim jezikom in Kozica je odgovarjal tudi s pol otrpnjenim jezikom. Pri tem sta pa oba vestno tiščala poglede k zemlji, da bi si izkoristila vsak žarek iz svetilnice v Kozičini roki ter tako ne napravila napačnega koraka.

Zunaj vasi, kjer sta hodila po ozki stezi mej travniki, pa je prvi padel poštenjak Kozica. Zadevši z negotovo nogo ob kamen, je telebnil v travo, da mu je ječaje odletela svetilnica, ter se razbila v kosce. Gospod je skoraj zaklel, Kozica pa je klel prav odločno. Bila sta v popolni temi. Kozica je nekaj časa iskal svečo, ki je bila nekam v travo odletela, pa zaman. Morala sta dalje. A prave in glavne težave so se šele pričenjale, ker se je pričela pot dvigati. Po nekakem žrelu je vodila navpik, razrita in razjedena po plohah. Po nji hoditi bila je pri dnevu prava težava, a kaj šele po noči! Na to pot podala sta se pijana naša znanca. Od pričetka je še nekako šlo, a končno je prišla katastrofa. Gospodu je zmanjkalo

zemlje pod stopalom, da je pričel se majati in padati. V padcu pa je sklatil s sabo cerkovnika Kozico, ki se je majal in padal. Pri koncu pa sta skupaj padla na lice jednega in istega mesta, kjer sta v temi valjala se kakor obstreljena dva zajca ter mahala z nogami in rokami po zraku in tudi po onemoglih svojih telesih. Pri tem je gospodu Petru odpadla stara, raztrgana burza. Iskala sta jo, po vseh štirih lazeč, in predno sta jo zasačila, poljubovala sta nebrojkrat lice stari materi zemlji. Končno se je burza dobila, in posrečilo se je tudi obema, telo postaviti na nepokorni nogi. Ko je Peter deval okrog sebe burzo, začutil je po svoji obleki sumljivo gosto močo. Zarohnel je proti Kozici: „Saj je pot suha, a jaz sem moker!“

Ta pa se je odrezal: „Pot je suha, a jaz sem tudi moker.“

„Ti si me!“

„Ni res! Oni so me!“

Pa čemu se prepirati! Mogoče je bilo jedno kot drugo. Pot do Ostrožnega brda

pa je bila še dolga. Odrinila sta dalje. Z lepo in z grdo privlekla in priplazila sta se do vrha, kojemu pravimo „Kozja noga“. Trpela sta mnogo, padala sta, vzdigovala sta se ter si v bratski ljubezni delila sadove in plodove razmučenega želodca. Ob vrhu, kojemu pravimo „Kozja noga“, ustavila sta razvlečene in raztepene svoje kosti. Tik njiju rastel je čop smrečja in bukovja. In v ti lozi čulo se je šepetanje in flfenje, kakor da bi vlekla lahna sapa mej drevesci. Nekje na veji spala je stara vrana — ta konsumnik med ticami. Morda se ji je sanjalo kaj grdega, kar je v življenju počenjala, in dvakrat in trikrat je zakrulila v nočni mir. In čuk se je oglašal s samotnega drevesa, in nekje tam doli v lozi zapel je drobno svojo pesmico drobni škrjanček, ki, kakor znano, v nočeh spati ne more, kakor ne morejo spati naši konsumniki, če so se napili „onega po 32“.

In glej, pijani naši dve konsumni vrani vrhu „Kozje noge“ pograbila je tedaj nevidna moč! Kakor skala postala so jima

težke noge, da se z mesta niti ganiti nista mogla. Obtičala sta na mestu, kojemu pravimo „Kozja noga“. In okrog ju je nekaj zavrtelo, ter ju obrnilo proti vasi, od koder sta bila prišla. Pred sabo sta imela temno brezno, s kojega sta se bila privlekla, in le večna luč v Moravški cerkvi je brleče, a slabotno oznanjevala kraj, kjer je v temi počivala vas Moravska. Kakor je bilo temno v njiju možganih, tako je bilo vse temno pod njima in nad njima. Niti zvezdice ni bilo na nebu — vse črno, vse zavito! A tu sta stala, in bila sta kakor svata, ki v angleški romanci morata poslušati starega mornarja. Tedaj pa se je gori na Slivnici — ki s svojim največkrat s snegom ovenčanim vrhom kraljuje nad našo vasjo — prav pri vrhu utrnila mala, neznatna iskrica. Kakor vešica nad močvirjem se je vžgala, ter zaigrala tja in sem. Potem je obstala. Pa samo za nekaj časa. Ali v tem času je bila že večja postala. Sedaj že ni bila več iskrica, sedaj bila je že iskra. In pričela se je ta iskra po širokem bregu veličastne naše

Slivnice nizdol pomikati. Ravnokar bila je še iskra, ali sedaj nastal je ž nje že večji goreči plamen. A sredi Slivnice bil je ta plamen že kot goreč grm, kakor ga je gledal Mojzes na gori Jetro. In bolj, ko se je ta grm pomikal proti vznožju hriba, večji so postajali plameni njegovi.

Nastal je tudi vihar in podrl je ona dva na „Kozji nogi“ k zemlji. A čudno, dasi sta zrla z očesi proti nebu, videla sta vendar vse, kar se je godilo v dolu! V hipu so plameni prepregli celo obnebjje. A to niso bili plameni, to bila je nebeška podoba Odršenika! Raztezala se je po vesoljni višini in solnca se je dotikala z milobno svojo glavo! In kakor nekdanj učenci na gori Tabor gledala sta nevredna črva stvarnika sveta. Pa le za nekaj trenutkov. Večni Bog stopil je s svojega prestola na večnem obnebjju, in kakor je prej naraščala orjaška njegova podoba, tako se je sedaj krčila od hipa do hipa. In naša grešnika nista gledala več stvarnika v njegovi slavi, a pri vznožju „Kozje noge“ v gledala sta Boga-

človeka, v neznatni človeški podobi. In trnjev venec je nosil na glavi in težak križ je nosil ob rami. Krenil je na pot, po kateri sta bila hodila ona dva. In kjer sta bila padla, padel je tudi Krist s težkim svojim križem!

* * *

Ko sta se gospod Peter in cerkovnik Kozica prebudila iz omotice vrhu „Kozje noge“, bilo je že po polunoci. Zavedevši se, vskliknila sta soglasno: „Strašno sva bila pijana! In hude sanje sva imela!“

Potem pa sta lezla proti Ostrožnemu brdu in menila sta, da nosita Krista s sabo. Ali Krist je hodil za njima!

V.

Takrat je umirala na Ostrožnem brdu Čehunova Meta. Delo in lakota sta ji bila najboljša in najzvestejša prijatelja v teku resnično mukotrpnega življenja. Dokler je bila pri močeh, delala je takorekoč noč in dan. Ko je postala stara, ter so ji opešale roke, se je javnost za njo nekako toliko

brigala, kot se briga za starega psa, kadar crka za plotom. V tem pogledu je bila žival v človeški podobi; prava „res derelicta“ človeške družbe!

V letih, ko je še delala, bila si je nabrala nekaj krajcarjev in naložila jih je bila na lično, temnorujavo knjižico hranilnice v Ljubljani. Naš gospod Peter pa je imel za take lične, temnorujave knjižice hranilnice v Ljubljani čudno razvit nos. Prav kakor kak fin prepeličar, kateremu ne odide niti zadnja prepelica v gostem prosu; ali pa kakor kak fin jazbečar, ki pripodi vsakega jazbeca globoko iz zemlje na dan! Vsako in tudi najneznatnejšo knjižico je zavohal v fari, in revico je preganjal toliko časa, da mu ni mogla odfrfotati. Izvohal je tudi lično knjižico Mete Čehunove. In brez težave jo je pregovoril, da mu je dala knjižico spraviti, z dostavkom se ve, da se Meta takoj odpove lastnini do te knjižice, in da jo sme gospod Peter, ne da bi bil zavezan, o tem komu kake račune pokladati, po Metini smrti po svoji

lastni volji uporabiti za kake dobre namene, v prvi vrsti za prekornostne „škofove“ zavode.

Bilo je že dobro poldrugo leto, odkar se je knjižica preselila h gospodu Petru. V tem so Meti opešale zadnje moči. Stroj se je čisto izrabil! Ker se gospoda ni upala prositi za knjižico — pač, pri neki priliki ga je prosila silno ponižno za „interes“, ali gospod Peter jo je zavrnil, da je to „obljubljen“ denar, katerega se ne sme nikdo več dotakniti — ker se torej gospoda ni upala poprositi za knjižico, pričela je sramežljivo beračiti. To se pravi, prihajala je v hiše, kadar je bilo kosilo, ali kadar je bila večerja. Molče se je vsedla na klop pri vratih, ter čakala, da so ji dali kake odpadke. In te je potem zavžila s slastjo, vzlic temu pa v enomer ugovarjala, da ni ničesar potrebna, in da je že doma jedla. No, ta „res derelicta“ človeške družbe je pričela sedaj umirati!

Zadnje čase je stanovala v starem Posavčevem svinjaku, iz katerega so bili

napravili za silo človeško bivališče. V stare stene so bili namreč izbili nekaj lukenj, in po tleh nabili nekaj desk. V kotu tega zaboja so zbili iz desk nekako ležišče, ga napolnili s slamo, in na to slamo je vrgla Meta dvoje raztrganih cunj in še nekaj bolj raztrgane odeje. Vse to si je Meta rešila iz valov življenja. Pač, rešila si je tudi staro, črvivo mizo, katero je postavila tik postelje. A v kuhinji — v svinjaku ni smela kuhati — kuhala je v hiši pri gospodarju in za celo to stanovanje je Posavcu plačevala 2 gold. na leto — imela je še dva lonca, oškrbano skledo in leseno žlico. To zadnjo še nekoliko z dratom zvezano!

Zadnje tedne že ni mogla več hoditi. Menda največ od lakote. Sramežljivi berači tudi v naših vaseh ne uživajo posebnega usmiljenja, posebno če so na sumu, da imajo denar v hranilnici. O Meti pa se je vedelo za gotovo, da ima denar v hranilnici.

Legla je torej in obležala je na svoji slami. Stara prijateljica je prihajala parkrat

na dan, ji prinašala kako mrvico jesti, ter ji pomagala in malo postregla. Tako je prišlo, če ni hotela živa v zemljo, da je morala pričeti umirati. In umirala je resnično, brez hinavstva, kakor stari pes za plotom. Umirala je torej prav resnično in prav resnobno. In sosedje, ki so jo imeli po pravici na sumu, da ima denar v hranilnici, so se — po navadi tržaške „Edinosti“ — zgražali nad njo, češ: še v smrtni uri stiska svoje krajcarje in najpotrebnejšega si ne privošči.

Na binkoštni ponedeljek zvečer ji je postalo posebno hudo. In po gospoda so poslali. Sosedje pa so prihitele ter dvignile tanke koščičice njenega telesca s slame. Posavka je posodila dvoje belih rjuh, da so korito-ležišče prevlekli ž njima. Robavka pa je dala odejo, na kateri so se objemale pisane rožice s pisanimi rožicami. Še celo staro črvivo mizo so pregrnili s prtom, in na njo so postavili sveči — bili sta edini v vasi, in posodila ju je bogata Čeponka. Prižgali so tudi rudečo svečo od Matere

Božje s svetih Lušarij ter pričakovali gospoda.

Okrog koče se je nabralo skoraj vse prebivalstvo z Ostrožnega brda in čakalo gospoda. Otroci so prižigali svečice, blagoslovljene na Svečnice dan. Dekleta so tu in tam zapela pobožno pesem. Možje pa so tu in tam molili. Vse je pričakovalo gospoda!

V kočici na slamnatem ležišču pa je ležala ona, radi katere se je vse to godilo. Bilo ji je kakor nevesti, in svoji ročici, ki sta bili tako tanki, kakor je tanka najcenejša sveča pred oltarjem, je časih trepetaje izvlekla izpod rožnate odeje, in dvignila je tudi glavo, ki je bila podobna nekakemu večjemu suhemu češnjevemu sadu, ter spregovorila k svoji postrežnici:

„Nikoli se mi na zemlji še ni tako dobro godilo!“

In postrežnica jo je vprašala: „Češ kaj piti, revše? Nekaj hruševe vode je še tu.“

Meta pa jo je zavrnila: „Ničesar več nočem. In tudi hruševe vode ne in naj je

še tako dobra in sladka. Vidiš, Marjeta, gospod Jezus prihaja pod mojo streho. In ž njim skupaj odidem z Ostrožnega brda, kjer se mi ni prav dobro godilo. Res, prav dobro se mi ni godilo! Morda me ne zavrže! Da bi le kmalu prišel, dasi nisem vredna, da stopi pod mojo streho!“

Tako je vse čakalo na gospoda. Ali gospoda ni hotelo biti. Končno se je družba razšla. Šele proti jedni po polnoči zažvenkljal je zvonček v dolu. In obhajilo je prišlo do Ostrožnega brda.

Ko pa je postavil gospod Peter na črvivo mizo tik Metine postelje staro burzo, opazil je, da svete hostije ni v nji. Otrpnil je od straha in groze ter je zaječal:

„Boga sva izgubila, Kozica! Boga sva izgubila!“

In Kozica je zatulil: „Boga sva izgubila, a jaz dobro vem, kje!“

Duhovnik in cerkovnik sta brez daljše besede pograbila svoje reči ter pobegnila z Ostrožnega brda, kakor bi za njima gorelo. Bodisi, da sta hotela izgubljenega Boga

iskati, bodisi da sta ga hotela znova iz cerkve primesti! Sosedje in sosede, ki so se bili, kadar so začuli zvonček v dolini, zopet zbrali okrog kočje-svinjaka, so strmeli ter soglasno izrekli, da kaj takega še niso doživeli. Končna soglasna sodba pa se je glasila tako, da mora to biti božja kazen, in da mora biti Čehunova Meta velika grešnica, ker jo je zadela ta božja šiba. O Petru, gospodu, pa ni zinil nihče niti žal besedice!

V svojem koritu pa je ležala „velika grešnica“ kakor bi bila okamnena.

Njena prijateljica je stokala v kotu: „Boga so izgubili, ta pa umira in Boga bi bila tako potrebna!“

Čez nekaj časa se je oglasila bolnica v postelji: „Kaj praviš Marjeta, da so Boga izgubili? Kdo pravi? kdo pravi?“

Na to se je pomirila ter pričela samo saboj govoriti: „Boga niso izgubili! Boga ne smejo izgubiti, ker ga pričakujem. In glejte, in glejte, res že prihaja! Po hribu proti Ostrožnemu brdu stopa, in trnjevo krono ima na glavi in križ na rami! Nje-

gove oči pa so obrnjene proti meni in le proti meni! Kako dobre so te oči in žarek iz njih gre skozi moje možgane, da ne čutim več bolečin. Od kod ta luč. Marjeta, od kod ta luč? Ali ga ne vidiš Gospoda? Do vrat je že prišel, in svitlobo ima pred sabo, in za sabo ima svitlobo! Glej, vrata so se odprla, vstopil je v beli obleki, in obraz se mu sveti bolj, kot se sveti samo solnce! Marjeta, h meni prihaja! Pristavi stol h postelji in obriši ga, prav dobro ga obriši, da se moj Bog k meni vsede, in da se ne vsede v prah!“

Ta živalica, ki se v življenju ni nikdar smejala, ali prav malokdaj, se je tedaj v smrtnem trenutku tako sladko zasmejala, da stara Marjeta tega smehu ni mogla nikdar več pozabiti. Da je gledala tedaj z Mete umirjajočim očesom, bi bila videla, kako je pravi Krist pristopil h postelji, položil roko na glavo bolnici ter ji otvoril vrata v večno veselost.

S Kristom je odšla z Ostrožnega brda!

* * *

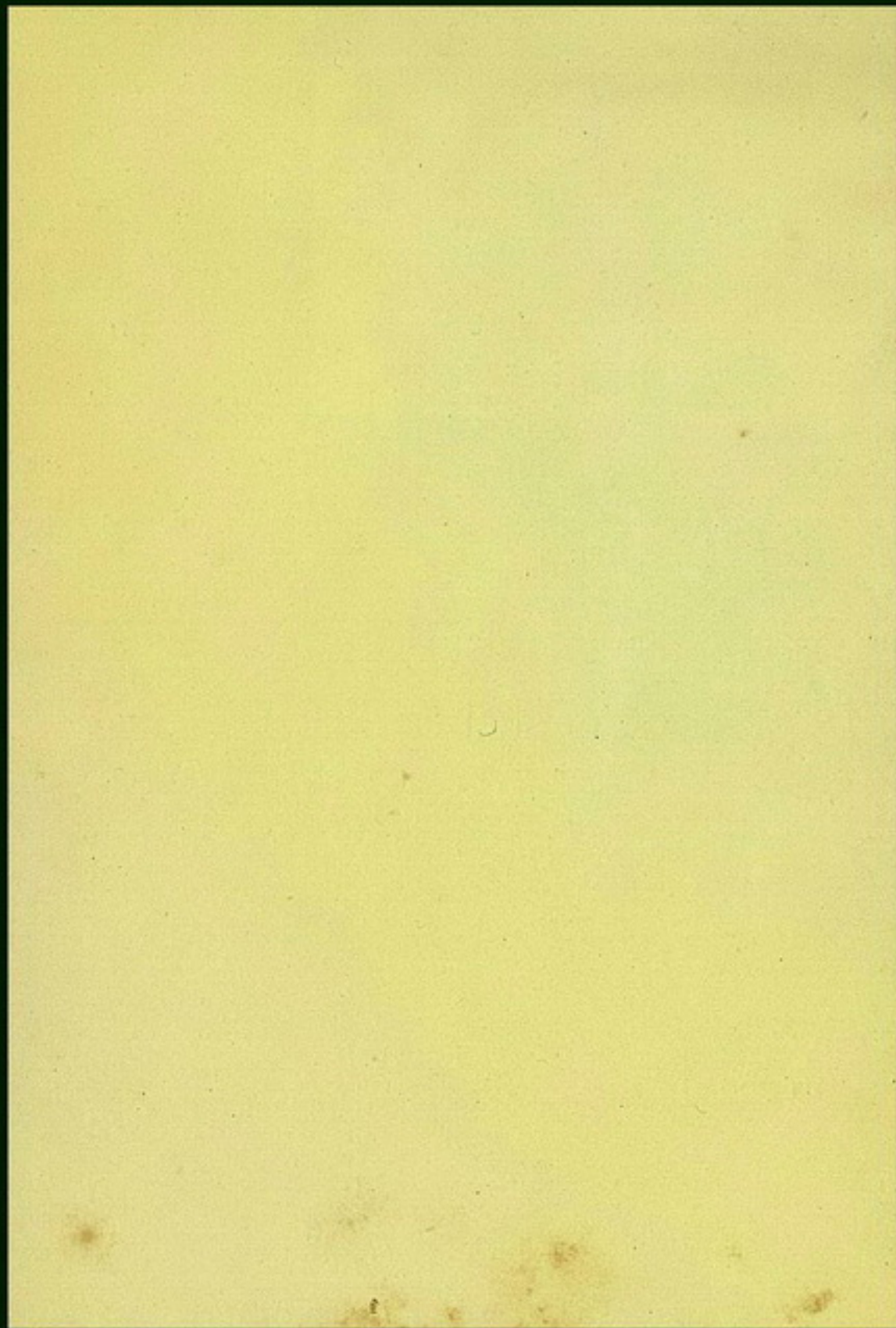
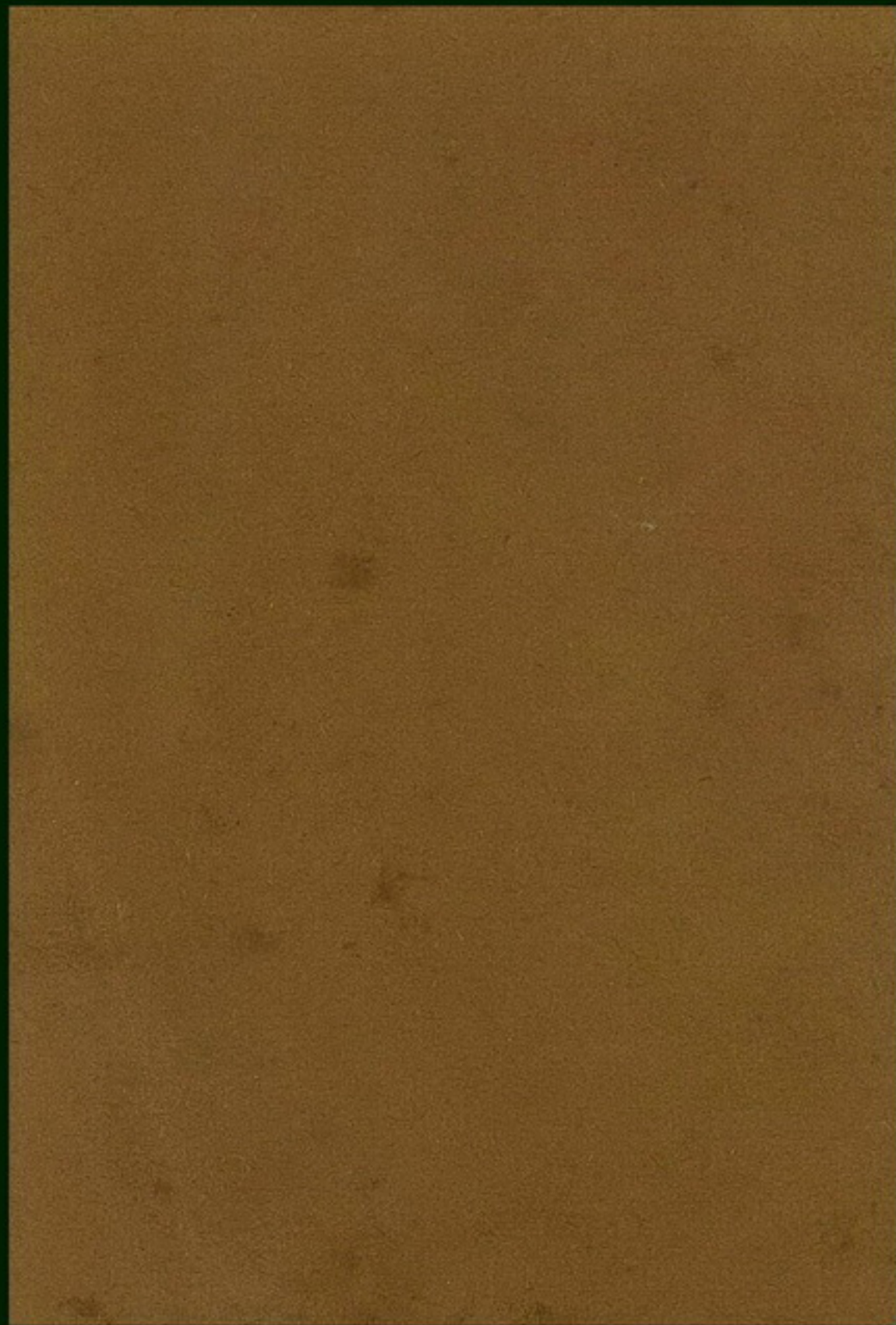
Drugi dan so našli pastirčki škatljico s sveto hostijo v šumi in srečno so jo rešili v župnišče. Presvitli, ki stebrov konsumnih društev ne prestavlja rad, pa je moral gospoda Petra vendar le prestaviti. Prestavil ga je v Srednjo vas pri Ribnici.

Od tam pa nam „Slovenec“ ravnokar tole sporoča: „Hvala Bogu, dobili smo novega gospoda, vzornega božjega služabnika, gospoda Petra! Taki duhovniki so nam pravi božji blagoslov, ker žive z narodom za narod. Takoj, ko je gospod Peter tu sem prišel, opazil je, da nas odirajo naši trgovci ode-ruhi. Zastavil se je z vsemi močmi za vstajanje prepotrebne konsumnega društva. In danes že imamo to društvo. Gospodu Petru pa Bog stoterokrat povrni trud, kojega so imeli za nas!“

Sedanjemu rodu v pouk, bodočemu rodu v strmenje in vsem svedrcem duhovskega in neduhovskega stanu v zaslužno slavo spisal in zapisal je resnično to pripoved
dr. Ivan Nevesekdo.

Dr. Ivan Tavčar





Dirn 50.-
10. julija 1949.

COBISS 2042x00

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIZNICA



00000426107



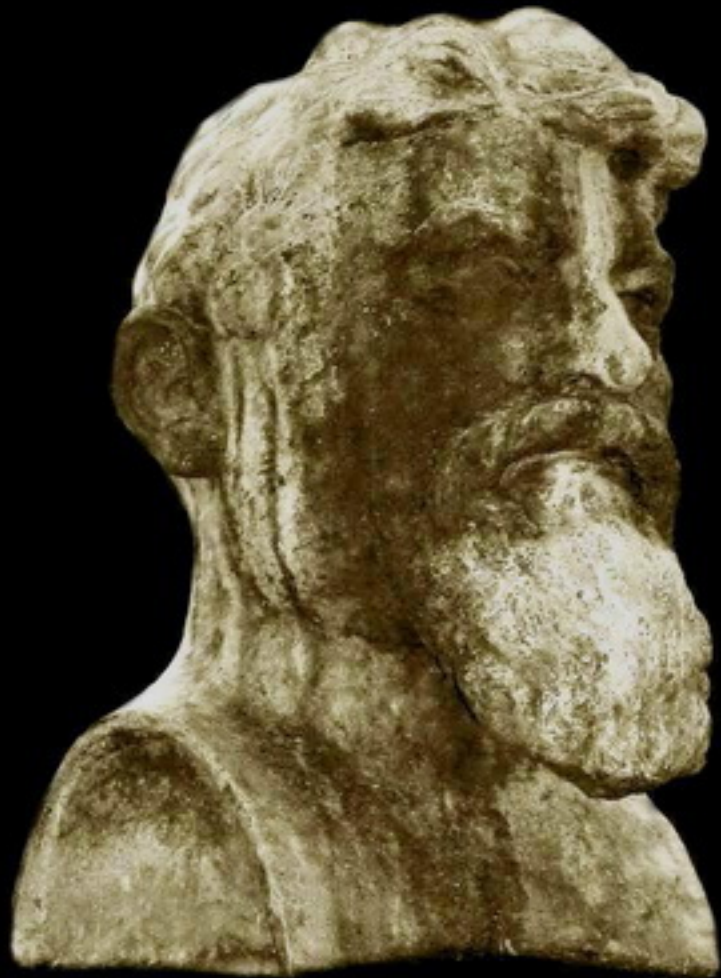
POD SLAMNATO STREHO TE NEKDAJ
PREPROSTE KMEČKE HIŠE SE JE RODIL
EDEN VELIKIH SLOVENSКИH MOŽ
PISATELJ DR. IVAN TAVČAR
1851 - 1923

OB 130 LETNICI ROJSTVA - TD. POLJANE



V HIŠI NASPROTI SE
JE RODIL LETA 1851
PISALEJ POLITIK
ZUPAN LJUBLJANE
LUDR IVAN TAVČAR
POSTAVILI
NA POBUDO
SLOV MATICE
LETA 1936 ČASTILCI
NJEVOEMU
SPOMINU

Spomenik dr. Ivanu Tavčarju pred njegovo rojstno hišo v Poljanah nad Škofjo Loko



Doprsni kip dr. Ivana Tavčarja na spomeniku pred njegovo rojstno hišo v Poljanah nad Škofjo Loko



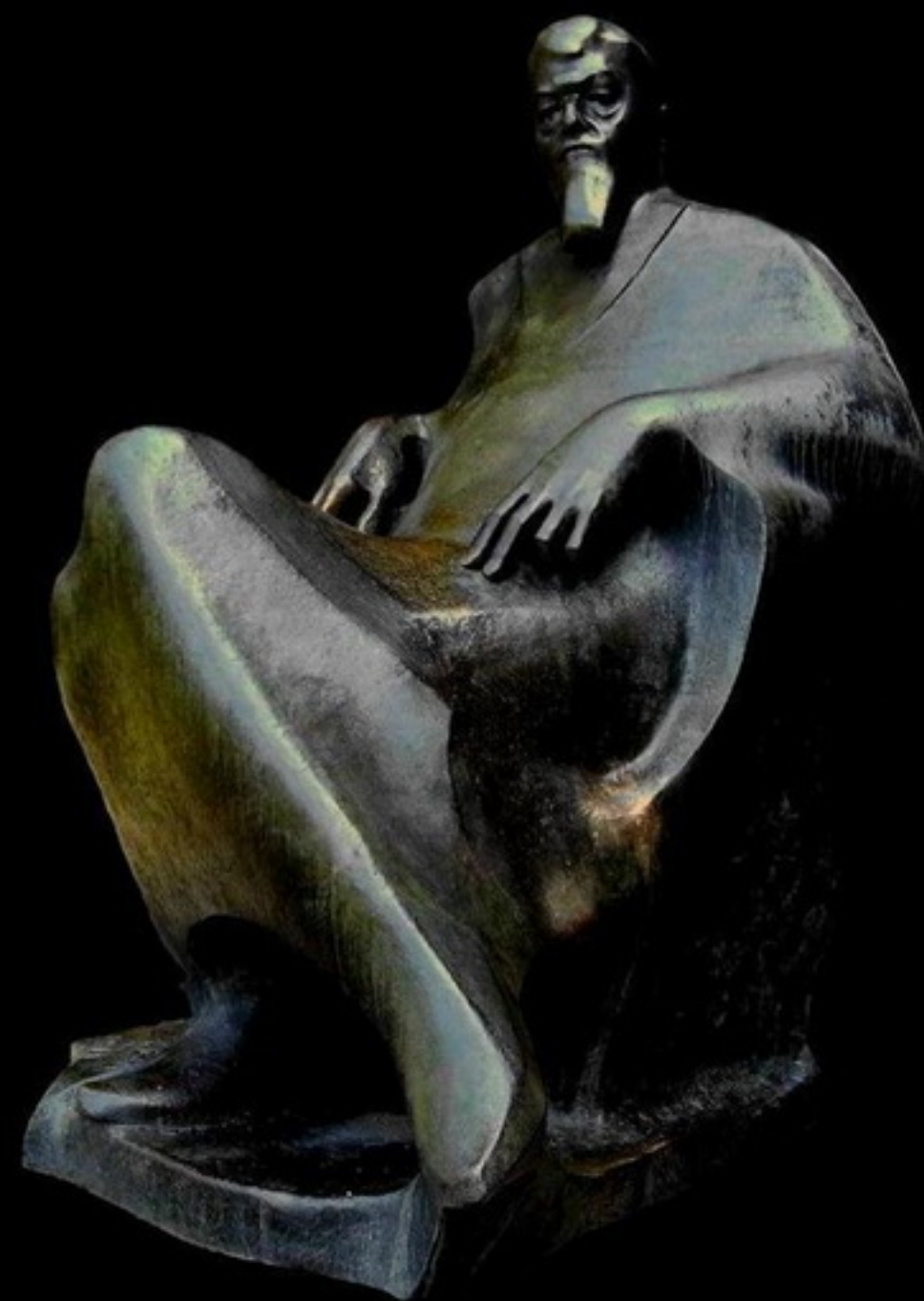
Prvotna rojstna hiša dr. Ivana Tavčarja - Ive Šubic (1969)



Tavčarjev dvorec na Visokem leta 1937 - olje



Tavčarjev dvorec - Visoko - Panorama



Ivan Tavčar - Avtor Jakob Savinšek (1957) - Tavčarjev dvorec - Visoko



Odkritje spomenika Ivanu Tavčarju avtorja Jakoba Savinška na Visokem v nedeljo, 13.10.1957

(V sredini govornica Ljuba Prener in desno Tavčarjev sorodnik John Tatscher)

Vir: Muzej novejšje zgodovine, Ljubljana - foto Edi Šelhaus



Janez Stojan Bunc

Agata in Jurij - Avtor Tone Logonder (1969) - Park pred avtobusno postajo, Škofja Loka



Vhod - Tavčarjev dvorec

Dodatek



- od konca 13.st. so bila na Visokem 3 kmečka posestva
- leta 1651 ta posestva odkupi Filip Kalan (1628-1703)
- na Visokem 242 let gospodari 11 lastnikov Kalanovega rodu

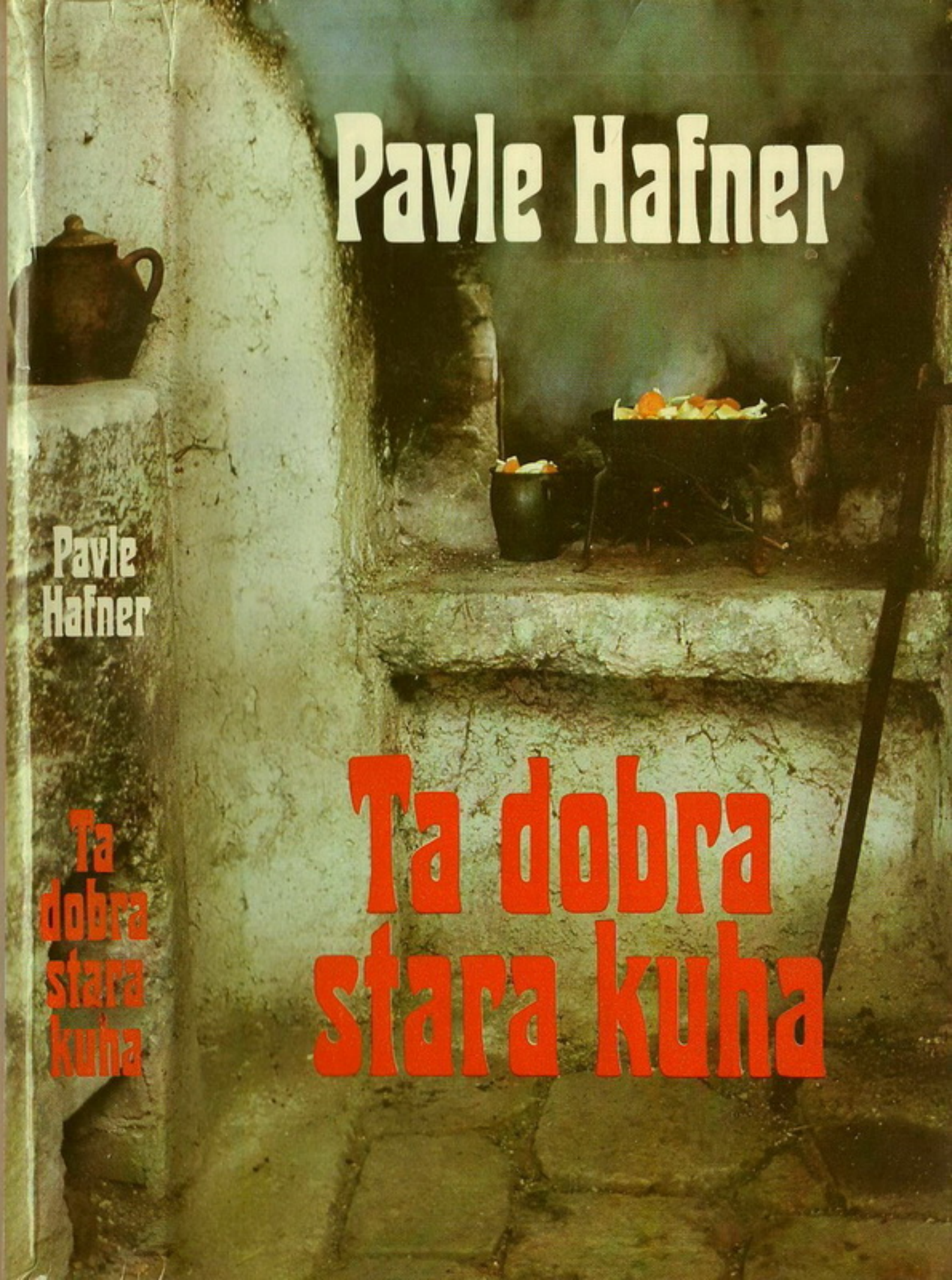
- kmečki dvorec Visoko je v sedanji zasnovi v 19. st. dogradil Janez Kalan
- zadnja iz rodu visoških Kalanov Ana, poročena Hafner, vodi posestvo do l. 1893
- l. 1893 kupi Visoko pisatelj dr. Ivan Tavčar, roj. 1851 v Poljanah in pokopan l. 1923 na Visokem

- preteklost in usoda Visokega je popisana v Tavčarjevi povesti Visoški kroniki (1919)
- spomenik dr. Ivanu Tavčarju je izdelal kipar Jaka Savinšek l. 1951
- visoški kmečki dvorec je bil spomeniškovarstveno obnovljen v l. 1987 - 1989 s prispevki gospodarstva občine Škofja Loka



TA DOBRA STARA KUHA ni običajna kuharska knjiga. To je s toplino spominov na kuhinjo stare matere, gospodinje visoške domačije, obogateno branje, ki na prijeten in zanimiv način riše delček podobe nekdanjega življenja predvsem v škofjeloški okolici. Prehranjevalne navade naših prednikov ob delovnih dneh, ob večjih kmečkih opravilih ali ob različnih praznovanjih, gledane z otroškimi očmi, avtor prepleta s podatki o izvoru nekaterih jedil in predvsem z napotili, kako je mogoče domače, enostavne in dobre stare jedi, na primer iz krušne peči, pripraviti danes.

V knjigi je zbranih okrog 350 receptov starih domačih jedi, ki so marsikje že pozabljene, tudi iz hranil, komaj še znanih mlajši generaciji, na primer iz ajdove ali prosene kaše. Na koncu je naštetih 38 jedilnikov izpred dobrih sto let, ki so ne le zanimivost, ampak lahko tudi ideja za današnji čas. Jedi, zajete v tej knjigi, zaslužijo, da jih znova postavimo na mize!



Pavle Hafner

Pavle
Hafner

Ta
dobra
stara
kuha

Ta dobra
stara kuha

PAVLE HAFNER

Ta dobra stara kuha

CANKARJEVA ZALOŽBA
LJUBLJANA 1982

Uvodna beseda

O kulinariki in pripravah jedi je bilo napisanih mnogo knjig. Slovenci smo leta 1799 dobili prve tiskane Kuharske bukve, knjigo, ki jo je uredil pesnik Valentin Vodnik. V njej je zajetih 350 kuharskih receptov, in čeprav je med njimi le malo slovenskih narodnih jedi, je vendarle začetek opisovanja slovenske kulinarike. O jedeh na Kranjskem so že mnogo prej pisali v nemških kuharskih knjigah: o slovenskih ajdovih žgancih na primer prvič že v letu 1465. V naši preteklosti so kuharske recepte gospodinje najprej ustno prenašale. Kasneje so si začele same zapisovati razne recepte. Ti zapiski so se skoraj vsi porazgubili. Nekatere današnje gospodinje na kmetih so podedovale po svojih starih materah recepture starih slovenskih jedi. Ti recepti so dragocena dediščina, ki sodi v slovensko folkloro. Značilno je tudi, da so nekatere jedi v posameznih slovenskih pokrajinah različno pripravljali. Slovenci bi morali načrtno zbirati podatke o recepturah in o načinu priprave naših starih jedi.

Kuharice v srednjem veku, naše prababice, so dobro vedele, kako morajo svoje ljudi, svoje varovance, hraniti, da jim ohranijo zdravje in dolgo življenje. Takrat še niso vedele, kaj so vitamini, kaj so ogljikovi hidrati, kaj so beljakovine, niti ne, kakšen vpliv imajo maščobe na človeško telo. Dobro pa so vedele, kakšna hrana je zdrava in kaj človek potrebuje. Vedele so, kako narediš jed okusno. Vedele pa so tudi, kdaj je jed pokvarjena in za zdravje škodljiva in neužitna. Namen te knjige ni le ponuditi gospodinjam recepture raznih domačih jedi. Pri vseh, ki se zanimajo za našo domačo kuharsko umetnost, naj bi vzbudila zanimanje za recepte in

napotila za način priprave naših domačih jedi in še več, za popise, ob kakšnih priložnostih in ob katerih praznikih, slavnih in letnih časih so razne jedi pripravljali. Na vsakem slavnju, godovanju, praznovanju in žalovanju so kuharice hotele prikazati svoje gastronomsko znanje. In seveda: da bi se vrnili, kolikor se da, k zdravi domači kuhinji. Knjigo posvečam spominu svoje pokojne matere Hermine, saj mi je s svojim velikim gastronomskim znanjem vzbudila veselje do kulinarike.

Avtor

Kulinarični pregovori, modrovanja in zbadljivke

- ☆ **Lakota je najboljša kuharica.**
- ☆ **Kuhaj lačnim ljudem.**
- ☆ **Dobre jedi za lačne ljudi.**
- ☆ **Lačen se ne da plesati.**
- ☆ **Kuhaj počasi in z ljubeznijo.**
- ☆ **Bolje šestdeset let sit, kot pa osemdeset lačen.**
- ☆ **Jej počasi in uživaj, kar ti narava nudi.**
- ☆ **Kdor se med otrobe meša,
ga svinje požro.**
- ☆ **Kozarec vina je zdravje,
dva sta smeh in veselje,
tretji razkriva duše,
četrti glavo megli,
peti noge šibi,
šesti pod mizo ti postelj deli.**
- ☆ **Kulinarika je akustika, komponist okusov.**
- ☆ **Ljubezen gre skozi želodec.**
- ☆ **Ne ljubi lačen, če ne, boš potlačen.**

- ☆ **Tudi od ljubezni si lahko pijan.**
- ☆ **Kdor ne ljubi vina, ženske in petja, ostane vse življenje neumen.**
- ☆ **Jej nepokvarjene jedi, ljubi zdrave ljudi.**
- ☆ **Kuhaj v kuhinji, ljubi v postelji.**
- ☆ **Da si prepričan, da je domači beli kruh dober, moraš pri sosedovih črnega pokusiti.**
- ☆ **Mat' fižol pr'stavlajo, na vojsko se pr'pravljajo.**
- ☆ **Ta stara je bolna, ta mlada leži. Se je vampov najedla, v trebuh' jo tišči.**
- ☆ **Dina, dina, polna rita vina, od klobas in zelja, rit prdi od veselja.**
- ☆ **Dode, dode, polna rita vode, voda riti nuca, ker jo dobro spuca.**

Kuhinja na visoški domačiji

Ana Hafner, rojena Kalan, moja stara mama, je bila zadnja gospodarica Visokega v Poljanski dolini iz rodu Kalanovih. Kalanovi so gospodarili na Visokem več kot 280 let. Ana je bila najmlajša hči v zakonu Johana in Barbare Kalan, v katerem se je rodilo petero otrok, dve hčerki in trije sinovi. Najstarejša hči Micka se je poročila v Kropo. Prvi sin Jožef je šel po svetu, doštudiral in postal geometer. Drugega sina Franceta, ki je bil določen za Johanovega naslednika in gospodarja na Visokem, so pri starosti 32 let pobrale črne koze. Tretji sin Janez, ki je po smrti očeta Johana prevzel gospodarstvo, je tragično končal svoje življenje. Dve leti za njim je umrla njegova žena Ančka. Zakon je bil brez otrok, zato je sodišče določilo najmlajšo hčer Ano za dediča in za gospodarja na Visokem. Ana se je že pri 19. letih poročila z Antonom Hafnerjem iz Škofje Loke in rodila dvanajst otrok, od katerih jih je sedem ostalo pri življenju – trije sinovi in štiri hčere. Ko je bila določena za gospodarico na Visokem, se je preselila iz Loke na rodni dom in osem let vodila posestvo.

Svoje stare mame po očetu, Ane Hafner roj. Kalan, nisem poznal, ker je umrla že leta 1897, stara komaj 48 let. Teta Ančka, njena najmlajša hčerka, pa mi je mnogo pripovedovala o svoji materi, moji stari mami in o življenju na Visokem. Tako sem prišel tudi do receptov jedil, ki so jih kuhali v visoški kuhinji. Visoko je bilo posestvo dveh gruntov. Domača hiša je bila velika enonadstropna stanovanjska zgradba, po zunanosti pravi kmečki dvorec. Poleg stanovanjskega poslopja je bilo obzidano dvorišče. Na zahodni strani dvorišča je stal velik obokan hlev s skednjem. V hlevu je bilo stalno 20 glav goveje živine, trije

konji, 20 glav drobnice in prašiči za domači zakol. Domačija stoji še dandanes.

Skozi glavni portal stopiš v veliko obokano vežo. V njej je bila nameščena široka javorova miza, okoli katere so posedli posli k obedu. Ob žetvi jih je bilo do štirinajst. Družina je jedla v kamri. Kamra je bila kvadraten prostor z gotskim obokanim stropom, imenovali pa so jo tako, ker je imela majhna okenca. Iz kamre se je prišlo v kuhinjo. To ni bila črna kuhinja. Po izvedbi in opremi je bila to prava meščanska kuhinja 18. stoletja. Kuhali so na odprtem ognjišču z napo in v krušni peči. Ob peči je bil nameščen raženj. Posoda je bila litoželezna, lončena, glinena in bakrena. Družina je jedla iz cinastih krožnikov in skodelic. Spalni prostori so bili v prvem nadstropju.

V obokanih kletnih prostorih so hranili poljske pridelke, v kašči pa žito. V vinski kleti so bili sodi polni furlanskih vin. Pod streho je bila dimnica za sušenje mesa in mesnih izdelkov. Dim iz krušne peči je bil speljan v dimnico. Meso se je sušilo v hladnem dimu.

V sadnem vrtu je bila »pajšta« za sušenje sadja. V bližini hiše je velik dvojni kozolec, postavljen leta 1863. Visoko je imelo v bližnji Hotovlji lasten mlin samo za domačo rabo.

Na Visokem je bil vpeljan strog poslovni red. Vodili so natančen pregled pridelka, nakupov, porabe in prodaje. Knjigovodstvo je bilo enostavno, toda natančno. Žita so merili že pri dostavi v mlin. Ob prevzemu pa so posebej stehali belo in črno moko ter otrobe. Zvečer je kuharica dobila od gospodinje navodila, kaj in za koliko ljudi bo naslednji dan pripravila hrane. Špecerijo so kupovali mesečno. Gospodarica Ana se je odpeljala v 10 km oddaljeno Loko in nakupila vse potrebno.

Posestvo je bilo obsežno, največje v vsej Poljanski dolini. Poljskih pridelkov so pridelali toliko, da so z njimi tudi kupčevali. Iz hleva so letno prodali 10 do 14 glav goveje živine, vole in junice. Ovce so strigli in pridelovali domačo volno, katero so bajtarice pozimi predle. Tudi lan so pridelali, ga trli in predli. Loški tkalci so iz njega tkali platno.

Ana Hafner, hči Johana Kalana, je po smrti svojega brata in njegove žene sama samostojno vodila visoško posestvo. Kot gospodarica na Visokem je imela od jutra do večera polne roke

dela in tudi mnogo skrbi. Ko je enkrat na mesec prišla v Loko na nakupovanje, je obiskala znane loške družine. Visoška gospodarica je bila v Loki čislana in visoko cenjena. Njen mož, moj stari oče, je imel v Loki mesarsko obrt ter se ni vmešaval v visoško gospodarstvo. V Loki je gospodinjstvo vodila najstarejša hči, moja teta Katka. Med šolskimi počitnicami so se otroci preselili na Visoko, kjer so se mnogo bolje počutili kot v Loki. Kakor mi je pripovedovala teta Ančka, je bila njena mati zelo stroga in energična. To svojo izredno energijo je podedovala po očetu Johanu. Otroci so se je bali in jo spoštovali. Pri vsej obilici dela in skrbi je bila moja stara mati zelo dobra kuharica. V kuhinji je zahtevala red in čistočo. Kuhinja je bila dobro opremljena. Na Visokem so imeli dragocene porcelanaste servise ter cinasto in bakreno posodo. Vse recepte in pripravo raznih jedil je gospodarica Ana skrbno zapisovala. V svoji kuharski knjižnici je imela vso takratno kuharsko literaturo, od Valentina Vodnika dalje. Nemščina ji ni delala težave, zato je imela tudi nemške kuharske knjige. Tako mi je uspelo na osnovi njenih zapiskov in po pripovedovanju tete Ančke zbrati recepte raznih jedil iz visoške kuhinje, ki so jih pripravljali za življenja moje stare mame. Opisujem predvsem jedila, ki so značilna in okusna. Opazil sem, da so na Visokem pripravljali tudi jedila iz sosednjih dežel, to je iz Bavarske in Furlanije, vendar so jih verjetno prilagajali svojemu okusu. Med začimbami sem zasledil primorske, furlanske in italijanske. Visočani so mnogo trgovali s Furlanci in Vipavci. Hkrati z vinom, ki so ga dobivali iz teh dežel, so kupovali tudi razne dišave in začimbe.

Kuhinja na Visokem je bila velika in podolgovata. Na sredini je stala dolga miza, na kateri so pripravljali jedila. Posoda je bila obešena ali razvrščena na policah. V kotu je stala velika »marajna«, kuhinjska omara s štirimi vrstami predalnikov. Krušno peč, ki je tudi ogrevala kamro, so kurili iz kuhinje. V tej peči so kuhali enolončnice ter pekli kruh in potice. Odprto ognjišče z ražnjem in napo je bilo poleg kurišča peči. Ves dim se je zbiral v večjo dimno tuljavo, ki je bila speljana v dimnico na podstrešju in naprej na prosto. Poleg kuhinje je bila velika, hladna in temna shramba. V tem prostoru so hranili sveže meso, kruh, mleko, sir, smetano in zelenjavo. V shrambi so bile velike omare z zamreženimi vratci, da muhe niso mogle do jedil. Shramba je bila na severni

strani poslopja, da jo sonce ni nikdar ogrevalo. Ventilacija je bila zelo dobra, ustvarjen je bil pravi prepih. Pozimi so odprtine zamašili s slamo.

Hlapec je bil zadolžen, da je zjutraj nanosil drva za kuho. Drva so bila sortirana, posebej za kurjenje v peči in za odprto ognjišče. Raženj so kurili z bukovim ogljem, katerega so koparji žgali v visoških gozdovih. Za peč so bile butare in panjači, za ognjišče drobno nasekana drvca, da se je ogenj hitro razplamtel.

Delo v kuhinji se je vsak dan začelo zjutraj ob petih. Ob košnji je moral biti zajtrk za kosce pripravljen že ob pol peti uri. Kosci so imeli dvojni zajtrk. Preden so odšli na travnik, je vsak dobil frakelj žganja in velik krajec črnega kruha. Topel zajtrk je hlapec peljal na travnik ob sedmih. Hišni posli so zajtrkovali vsi ob istem času. To je bilo ob šesti uri. Z gospodinjo so posedli v veži za javorovo mizo, zmolili jutranjo molitev in pojedli. Po zajtrku je gospodarica porazdelila dnevno delo in dala navodila.

Pozimi so zaklali tri do štiri prašiče ter jih predelali v klobase in želodce. Zimskih salam niso poznali, pač pa so delali trajne jetrnice, ki so jih posušili v dimu, da so dalj časa zdržale. Ob kolinah je bil mali hišni praznik. Prašiče so zaklali na dvorišču in jih v kropu »omavžali«. Razrezali in predelali so jih v veži na veliki javorovi mizi. To opravilo je vodil mesar iz Gorenje vasi. Slanino so cvrli v krušni peči v velikih železnih posodah in pri ne preveliki vročini. Drobovino so vso porabili za krvavice in jetrnice. V času kolin so otroci iz Loke smeli priti na Visoko. Jedilnik je bil te dni izboljššan.

Prvi dan je bila godlja, zabeljena z ocvirki in goveja juha. V soboto je bilo pečeno kislo zelje, obloženo s pečeno slanino in pečenicami. V nedeljo so v peči spekli svinjsko pleče s kožo. Način pečenja bom opisal med pripravo jedil.

Ob delavnikih je bila hrana na Visokem zelo preprosta, ob sobotah, nedeljah in praznikih pa izboljšana. Ana je bila zelo varčna gospodinja, skoraj nekoliko skopa. Edino s strogo varčnostjo ji je uspelo, da je ob prevzemu ne najboljše stoječe gospodarstvo spet spravila na zeleno vejo. Že brat Janez ni imel pravega posluha za gospodarstvo, in ko je umrla tudi njegova žena, je morala nova gospodarica odplačati staršem svakinje vso doto, in to ni bilo malo – 14.000 goldinarjev.

Z varčnostjo in z večjim gospodarjenjem ji je tudi to uspelo.

Za visoko kuhinjo je bilo značilno, da je bil za nekatere praznike jedilnik naprej določen. Iz zapiskov stare mame in po

podatkih tete Ančke sem ugotovil te jedilnike za glavne praznike:

Novega leta dan:

Pemska župa
Purica, pečena v peči
Zabeljeni mlinci
Kuhane suhe slive
Potica

Trije kralji:

Goveji ragu
Svinjska pečenka, pečena v peči
Krompir, pečen v peči
Zabeljeno kislo zelje
Kompot iz suhih jabolčnih krehljev

Cvetna nedelja:

Zelena pomladanska juha
Visoška svinjska pečenka
Pečeno kislo zelje
Namašen krompir
Ocvrte suhe slive

Velikonočna nedelja:

Pečena šunka s hrenom in pirhi
Meso spod žerjavice
Dušeno korenje
Krompir v oblicah, pečen v peči
Potica

Binkoštna nedelja:

Rumena župa
Kuhana govedina s česnovim hrenom
Pečene jagnječje prsi
Pečen krompir s kumino
Bobi

Sejmanska nedelja (sv. Volbenk)

Fižolova juha
Mladi pujsek, pečen v peči

Zabeljen ohrovt
Zmečkan krompir
Bobi

Vseh svetnikov dan:

Goveja juha z domačimi rezanci
Kuhana govedina s toplim hrenom
Ohrovt s krompirjem
Kuhan kostanj

Po stari mami sem podedoval tri slovenske kuharske knjige, in sicer:

KUHARSKE BUKVE, iz nemškega preslovenjene od (Valentina Vodnika) V. V. Ljubljana. Natisnjene pri Kleinmajerji skuse saklado Andrea Gassler na tergi Nro 190. 1799.

NOVE KUHARSKE BUKVE ali NAUK nar boljši in nar imenitniši jedila brez posebnih stroškov perpraviti. V Ljubljani. Natisnil in založil Jozef Blaznik. 1850.

NOVE KUHARSKE BUKVE ali NAUK nar boljši in nar imenitniši jedila brez posebnih stroškov perpraviti. Z 200 jedilnimi listki. (Druziga natisa.) V Ljubljani. Natisnil in založil Jožef Blaznik. 1861.

Mnogo jedil je stara mati pripravljala po receptih teh kuharskih knjig. Poleg tega je zbirala recepte raznih jedi, ki jih je jedla kje v gosteh.

Znano je bilo, da je visoška gospodarica znala pripravljati okusne juhe in enolončnice. Posebno se je potrudila, kadar je prišel njen mož Tone, moj stari oče, na Visoko. Redno je prihajal ob nedeljah. Svojo mesnico na Grabnu je ob 11. uri dopoldne zaprl, zapregel konja in se odpeljal na Visoko. Otroci, ki so bivali v Loki na Spodnjem trgu, so se smeli peljati z očetom samo ob velikih praznikih in o počitnicah. Otroci so bili mnogo raje na Visokem kot v mestu. Prostrani visoški travniki so bili njihov raj. Sadovnjak pred visoško hišo je bil prizorišče otroških iger. Najraje pa so hodili v visoške gozdove nabirat gozdne sadeže in zelišča. Visoška gospodarica je dobro poznala razna zdravilna zelišča za pripravo zdravilnih čajev in zelišča za uporabo v kuhinji. Širni visoški gozdovi so bili polni gozdnih sadežev, poseke in jase pa raznih zelišč.

Visoška kulinarična posebnost je bil domači lonec. Jed je bila pripravljena v litoželeznem loncu. Prihajala je na mizo jeseni, ko je bilo na razpolago mnogo razne zelenjave (priprava domačega lonca je navedena pod Jedi iz lonca). Lonec so kuhali v krušni peči. Litoželezne lonce so vliвали v Linzu na Gornjem Štajerskem. Vsak lonec je imel tudi litoželezen pokrov, ki se je tesno prilegel v utor na vratu. Pokrov je moral dobro zapirati, zato ga je gospodinja zatesnila še s svaljkom iz navadnega testa (krušna moka in voda). Lonec je bil štiri ure v vroči krušni peči – zato so to jed pripravljali samo v pozni jeseni in pozimi, ko je bila krušna peč zakurjena. Ko je bila jed gotova, je gospodinja vzela lonec iz peči in ga postavila v ogrevalno skrinjo. To je bila stara skrinja, napolnjena s senom. Gospodinja je lonec zavila v flanelasto krpo, ga postavila v skrinjo in ga obložila s senom. Tudi čez pokrov je naložila seno. V skrinji se jed ni več kuhala, temveč se je pregrevala. Domači lonec je vsem dobro teknil, tudi otrokom. Mati Ana je pripravila tri lonce. Enega za družino, enega za domače posle in enega za dninarje. Vsi trije lonci so bili enako pripravljene, trije so bili samo zaradi tega, ker je vsaka skupina jedla pri drugi mizi.

Recepturo in način priprave raznih jedil, pripravljenih v loncu, je visoška gospodinja Ana podedovala po svoji materi Barbari, ki je bila doma iz gostilne na Vidmu v Poljanah.

Posebnost je bil lovski lonec, katerega je pripravila Anina mati Barbara na dan sv. Hubertusa, to je 3. novembra. Na ta dan so poljanski lovci obiskali visoškega gospodarja ter se mu zahvalili, ker so smeli loviti divjad v prostranih visoških gozdovih. Vsi poljanski lovci so se tega dne točno opoldne zbrali pred visoško domačijo. Ko je mežnar pri sv. Volbenku zazvonil poldan, je najstarejši lovec zatrobil na lovski rog. Vsi drugi lovci so mu s svojimi rogovi v zboru odgovorili. Visoški gospodar in gospodinja sta stopila na prag domačije in pozdravila lovski zbor. Lovski starešina je stopil pred gospodarja in mu podaril najlepše odpadlo jelenje rogovje, ki so ga tisto leto našli poljanski lovci. (Ustreljene trofeje se ne podarjajo.) Nato je hlapec na cinastem krožniku prinesel cinaste kozarčke, napolnjene s pelinkovcem – »ta zelenim«. S to pijačo sta gospodar in gospodinja nazdravila lovcem in jih povabila na kosilo.

Lovci so v veži posedli za veliko javorovo mizo. Gospodar se je usedel na čelo mize, lovski starešina pa na nasprotno stran. Gospodinja je sedela na gospodarjevi desnici. Hlapec je

vsakemu natočil še eno čašico »zelenega«, kuharica pa je prinesla iz kuhinje poln pehar majhnih hlebčkov črnega kruha. Sedaj so nazdravili sv. Hubertusu. Nato je najprej prišla na mizo gamsova juha, v kateri je poleg gamsovega mesa plaval krompir in korenje. Po juhi so prinesli lovski lonec (opis navajam med Jedmi iz lonca). Glavna jed so bile jelenove bržole s čebulo in krompirjem. Na koncu obeda je kuharica prinesla na mizo veliko toplo ocvirkovco. Vsa jedila so zalivali z dobrim furlanskim vinom, ki ga je hlapec nosil iz kleti.

Po končanem kosilu so bili lovci že kar dobro razpoloženi. Pričeli so zbijati lovske šale in pripovedovali so lovske dogodivščine, ki so bile seveda prepredene z lovskimi pretiravanji. Domači otroci so smeli le od daleč opazovati in prisluškovati. Edino najmlajša hči Ana, moja stara mama, je lahko sedla očetu Johanu na kolena. Imela je malo cinasto čašo, v katero ji je mati Barbara nalila malo vina pomešanega z vodo. S tem cinastim kozarcem je trkala z gosti, kar se je deklici zdelo zelo imenitno. Teh dogodkov se je Ana spominjala še v kasnejših letih in jih pripovedovala svoji najmlajši hčerki Ančki, moji teti.

Z mrakom se je lovska gostija končala. Lovci so se ponovno zbrali pred domačijo, se zahvalili gospodarju in še enkrat v zboru zatrobili v svoje lovske rogove. V parih so nato odkorakali prek visoškega mostu, popivanje pa se je nadaljevalo v gostilni na Vidmu v Poljanah.

Praznik za Visoko je bilo tudi koledovanje. Ko so koledniki obiskali vse okoliške domačije, Debeljakovo in Srničarjevo, so se nazadnje ustavili na Visokem. Gospodinja je kolednikom postregla z dobro godljo, močno zabeljeno z ocvirki, z jetrnicami in v peči pečenim kislim zeljem. Tudi pijače ni manjkalo. Koledniki so godli dolgo v noč. Na ta dan so tudi posli smeli plesati in piti. Ko pa je gospodinja dala znak, da je veseljačenje končano, so koledniki odšli, posli in družina pa spat.

Danes, ko pišem te spomine in ko premišljujem o teh dogodivščinah in kulinaričnih dobrotah, moram priznati, da so naši predniki, kljub težkemu vsakdanjemu delu, imeli tudi svetle, lepe trenutke. Velika škoda, da je danes vse to pozabljeno.

Loške prešce

V spominu mi je ostal dogodek iz rane mladosti. Mislim, da sem bil star pet let. V šolo še nisem hodil. Četrť ure hoda od našega doma, v predmestju je stala stara kmečka bajta, napol zidana, napol lesena, krita s slamo. V tej kočuri je bivala stara Mina, ki je bila vrsto let pri nas za kuharico.

Skozi vežna vrata s kamnitim podbojem si stopil v obokano vežo. Tla so bila tlakovana s kamnitimi ploščami. Stiki med ploščami so bili zapolnjeni z glino. Desno od veže je bila dnevna izba. Imenovali smo jo »hiša«. Levo od vhoda v »hišo« je stala krušna peč z zapečkom. V nasprotnem kotu je stala velika javorova miza s klopmi. Prosto stoječe klopi so bile brez naslonjala. Miza je imela velik predalnik, ki se je odpiral na obe strani. V kotu desno od vhoda je stala »mentrga« za pripravo testa za kruh in potice. V drugem kotu je pri vhodu v kamro stala stara poslikana skrinja. Krušno peč so kurili iz črne kuhinje. V to kuhinjo se je prišlo iz veže. Vhod je bil obokan in zelo nizek. Stara Mina je bila visoka ženska, zato se je morala vedno nalahno skloniti, ko je vstopala v kuhinjo.

Kuhinja je imela obliko podolgovatega pravokotnika. Obokan strop je bil ves prekrit s črnimi sajami. Prostor je bil temačen. Osvetljevala ga je majhna leščerba, ki je visela na steni in dajala zelo malo svetlobe. Zaradi temačnosti in črnega oboka sem vedno imel občutek, da kuhinja nima stropa in da gledam naravnost v večerno nebo. Nad kuriščem so iz stropa štrlela okrogla ukrivljena železa. Nanja so bile položene lesene okrogle rante, na katerih je pozimi viselo svinjsko meso in se sušilo v dimu, ki se je dvigal iz peči. Pred postnim dnem je na rantah visela aleluja, špiralni rezanci repnih olupkov. Ta prikuha se nam otrokom ni nikdar prikupila.

Krušna peč ni imela dimnika. Dim iz peči se je valil pod obok kuhinje in skozi odprtino v zunanjem zidu na prosto. V steni, v kateri je bil vhod iz veže v kuhinjo, je bila niša, kamor je Mina položila posodo z jedjo, preden jo je porinila v peč. Odmaknila je vratca peči, ki so bila izdelana iz kovane pločevine. Takrat se mi je odprl pogled v notranjost, ki je bila vsa ožarjena od tleče žerjavice. Pogled v ožarjeno peč, v kateri je od vročine zrak migotal, me je privlačeval, da bi kar zlezal vanjo. Od migotanja zraka so stene peči valovale, kot bi bile žive. Te žive figure so mi vzbujale razne fantazije o nadzemeljskih bitjih.

Stene v notranjosti peči so bile obdane s kovano železno ograjico iz ploščatega železa, ki jih je ščitila pred poškodbami z orodjem. To je stalo v desnem kotu ob kurišču: burkle za porivanje posode v peč, železna greblja za ogrebanje žerjavice, lesen lopar za vsajanje kruha ter »parkelj«, omelo za ometanje tlaka v peči.

Ob steni nasproti kurišča je stala velika lesena »marajna«. Ta značilna kuhinjska omara je bila v vsaki črni kuhinji. Levo ob strani je omara imela velike predalnice, v katerih je bila ržena moka, kaša, ječmen, koruzni zдроб, fižol in leča. Drugi del »marajne« se je zapiral z vrati. Na sredi je bila polica. Tu so bile nameščene papirnate in platnene vrečice za špecerijo: sladkor, pšenična moka, razne začimbe, čaji, sol. Kisla smetana je bila v lončenem lončku, mast v leseni dežici. Na dnu omare sta bila dva velika predala, v katerih so bile spravljene hlebnice za peko kruha.

Testo za kruh je Mina gnetla v »mentrgi« v hiši. Ko je bilo testo pripravljeno, je oblikovala hlebce, jih položila v peharje, peharje pa razvrstila po klopi ob peči, da je testo na toplem vzhajalo. Med vzhajanjem kruha nismo smeli odpirati vrat v »hišo«, da se testo ne bi prehladilo. Ko je testo že zadosti vzhajalo, je Mina peharje prinesla v črno kuhinjo in jih razpostavila po klopi. Z lesenim loparjem je spretno vsajala hlebce v peč. Lopar je najprej nekoliko pomokala, stresla nato iz peharja testo na lopar in z lesenim nožem naredila dve zarezi na površini. Kruh je bilo treba spoštovati in se zareze ni smelo delati z železnim nožem. Na površini hlebca sta zazijali zarezi in tam je nastala lepa rjava skorja. Nato je porinila lopar v peč, ga nahitro spodmaknila in hlebec je bil vsajen v peči na točno določenem mestu in pravilno odmaknjen od sten peči.

Ob stenah je bila vročina prevelika.

Ob steni nasproti vhoda je stala lesena klop. In prav na tej klopi

so nastajali moji spomini iz otroških let. Klop je imela štiri razkoračene noge. Bila je brez naslonjala, pod njo na tleh pa so bile položene kamnite plošče.

Da nisem bil Mini pri kuhi v napoto, sem se usedel na to klop, ki pa se je vedno po malem zibala, ker tla niso bila ravna. Sedel sem, z rokami oprt ob rob klopi. Noge so mi prosto bingljale, in kakor delajo vsi otroci v takem položaju, sem z njimi potrkaval. Klop se je zagugala, zgubil sem ravnotežje in padel na nos. Z naprej iztegnjenimi rokami sem sicer nekoliko ublažil padec. Ležal sem na tleh in jokal. Debele solze so mi polzele po umazanih licih. Mina me je pobrala, me posadila na klop in mi s predpasnikom obrisala solze. Moj nos je pordel in nekoliko zatekel. Ni bil več nosek, ampak že pravi nos.

Da bi me Mina potolažila, mi je dala v roko še toplo prešco; te je bila maloprej vzela iz peči in so bile naložene v peharju na vrhu »marajne«. Ta hlebček polčrnega kruha z lepo rjavo skorjo, na kateri se je držala moka, ki se je med peko lepo zapražila, je imel poseben duh. In ta božanski vonj mi je ostal za vedno v spominu. Prešce so imele še bolj prijeten duh kot sveže pečen kruh. To je bila za nas otroke največja poslastica. Z obema rokama sem držal na pol topli hlebček. Zobje so se zagrizli v skorjo. In ta okus! Ne bom ga pozabil do sodnega dne. Solze so usahnile. Moj pogled je bil uprt samo v ta mali hlebček in sem jedel, jedel, dokler ni izginil zadnji košček iz mojih rok. Še danes v svojih jesenskih letih se dobro spominjam tega žlahtnega vonja in okusa.

Iz kuhinje moje matere

Že kot otrok sem se rad zadrževal pri materi v kuhinji. Bil sem najmlajši med štirimi sinovi, zato so mi bratje vedno nagajali, da sem »zlata ritka«. Moja mati je bila izredno veščica v kuharski stroki, prava kulinarična mojstrica. Kuharsko šolo je naredila v Gradcu. Z veseljem sem jo opazoval pri delu v kuhinji. Delala je mirno, brez beganja in hitenja. Če ji pa res kdaj ni šlo kaj od rok, ali da smo jo otroci motili pri delu, je v jezi izrekla svojo tako značilno kletvico: »Zum-kuk-nahamol!«. Takrat smo vedeli, da jo moramo pustiti popolnoma pri miru.

Naša kuhinja je bil velik podolgovat prostor. Ob steni je stal štedilnik s tremi »rinkami«, kakor smo rekli ploščam na štedilniku, in s tremi pečicami, dvema ob strani, eno na spodnjem delu štedilnika. Tudi pri nas smo rekli veliki dnevni sobi »hiša«, v njej je bila velika krušna peč. Kurili so jo iz kuhinje. V kuhinji je bila nameščena velika delovna miza, »kredenca«, »marajna« in »mentrga«. Kuhalo se je vedno za 14 ljudi. Ob košnji, žetvi in mlatvi je bilo dodatno še 8 koscev ali žanjic. Mati je kuhala za vse. Imela je kuharsko pomočnico, ki je k nam na dom ni bilo težko dobiti. Vsaka je rada prišla, ker je vedela, da se bo od naše matere veliko naučila.

Kuha in kulinarika je postala sčasoma moja zabava, moje razvedrilno opravilo. Opazoval sem svojo mamo, kako vestno je pripravljala posamezna jedila – z izredno ljubeznijo, brez vsake nervoze. Pri kuhinjskih opravilih je njen obraz izseval posebno milino, posebno zadovoljstvo. Delo v kuhinji je potekalo mirno, vse ob pravem času. Vmes pa je mati še našla čas, da nam je pripravila kakšno dobrotu. Na primer sesekljan zrezek s paprično omako. Ta zrezek je bila prava specialiteta.

Lepo svetlo rjavo zapečen, na površini so bile zareze, posebnost pa je bila paprična omaka. Bila je vedno enakega okusa, enake barve, enako gosta. Nikdar ni bila niti za las drugačna. Vedno enaka količina, malo, toda božansko dobro. Spomladi smo se vedno veselili spomladanske zelene juhe. Mati je na travniku nabrala zelenjavo, ko je komaj pokukala iz zemlje. To so bili zeleni listi trobentic, vijolic, rmana, mladih kopriv, regrata, poganjki črnega ribeza in mlada špinača. Iz te zelenjave je pričarala svetlo zeleno gosto juho. V njej so plavali mali drobtinovi cmočki ali pa žabji kraki. Nepozabne so njene bržole s krompirjem. Te je najraje dušila v peči in v veliki črni ponvi. Pražene bele žgance s kislim mlekom smo pospravili do zadnje mrvice. Aleluja pa nam je težko šla po požiralnikih. Tudi pri nas doma so jo kuhali ob postnih dneh. Če je bila skuhana v peči in so jo prinesli v železnem loncu na mizo, smo jo jedli, zato ker je bila pripravljena v peči. Vse jedi, pripravljene in skuhane v peči, so se nam zdele veliko boljše kakor tiste, skuhane na štedilniku.

Mama je imela zvezek, v katerega je zapisovala razne recepte. Zbirala je kuharske knjige in revije. Že kot otrok sem listal po teh knjigah in si ogledoval slike. Kasneje sem jih s posebnim užitkom prebiral. Poslednja leta moje matere, ko je bila že vdova, pa so bila zame najlepša. Bil sem še fant, neporočen. Sam sem si že služil kruh. Ob sobotah in nedeljah sem prihajal domov. Popoldan sva se z mamo usedla v kuhinji, prebiralala kuharske recepte ter sestavljala nedeljsko kosilo. Ti dnevi so mi ostali v najlepšem spominu.

Mati je mnogo brala. Nemški jezik je bolje obvladala kot slovenskega. Prebiralala je razno kuharsko literaturo in kuharske revije. Za vsako posebno jed je vedela zgodbo, kako je nastala, kdo jo je začel pripravljati in zakaj se tako imenuje. Prijetno jo je bilo poslušati, ko je pripovedovala kulinarične zgodbe. Ti razgovori so mi ostali v spominu in so me spodbudili, da sem pričel razmišljati, kako bi se dalo v današnjih časih pripravljati jedi po načinu naših starih mam.

Današnja orodja, posode in naprave nam dajejo vse možnosti, da se približamo staremu načinu kuhanja. In če hočemo v sedanje kuhinje vrniti čase naših babic, moramo našo kuhinjo samo opremiti z orodjem, s posodo in s priborom, ki nam bo omogočal kuhati po staroveško.

Krušna peč

Še danes je srce kmečkega doma. Krušne peči niso uporabljali samo za ogrevanje glavnega bivalnega prostora, imenovanega »hiša«, in poleg stoječe kamre, kjer sta spala gospodar in gospodinja, pa tudi ne samo za kuho vsakodnevnih jedi in peko kruha, potic in kolačev, temveč je ustvarjala prijetno vzdušje v dolgih zimskih večerih. Okrog nje so se zbrale kmečke žene, gospodinjje in gospodarji. Ženske in dekleta so posedle po klopi ob peči in predle, klekljale, pletle, zraven pa klepetale, pa tudi pele domače pesmi. Za veliko javorovo mizo so posedli možaki, pili domači mošt ali sadjevec in moževali o gospodarjenju, o letini in vaški politiki. Stari oče je sedel na visokem sedežu ob zapečku, vlekel svojo čedro, puhal oblake dima pod strop ter pritrjeval možakarjem. Na peči pa je ležala otročad in radovedno prisluškovala pogovorom ob peči in mizi. To je bila kmečka zimska idila, ki je krajšala dolge zimske večere.

V krušni peči so kurili skozi vse leto. Pozimi je gospodinja v peč naložila velike panjače, da so tleli in ves dan ogrevali peč in hišo. Poleti je zakurila majhen ogenj iz drobnih sekanic. Na njem je skuhalo kosilo. Ob peki kruha, in to najmanj enkrat tedensko, je bila tudi poleti peč polno zakurjena.

V srednjem veku so gospodinjje kuhale na odprtem ognjišču. Nad njim je bila napa, ki je odvajala dim v dimnik.

V preprostih kmečkih domovih niso imeli nape, temveč je dim odhajal skozi odprtino v zunanjem zidu na prosto. Nad ognjiščem je na verigi visel lonec iz litega železa ali bakren kotliček, v katerem so kuhali vsakodnevno hrano. V srednjem veku niso imeli določenega časa za obed. Kadar je bil kdo lačen, je zajel iz lonca in pojedel svoj obrok.

V začetku osemnajstega stoletja je odprto ognjišče zamenjala krušna peč. Razvojna pot do končne oblike krušne peči je trajala skoraj pol stoletja. Prve krušne peči so bile nizke, enoetažne. Kasneje so pričeli vgrajevati vmesni obok. Peč je postala višja, izraba kurjave ekonomičnejša. Z dvoetažno pečjo je nastal ob steni zapeček. Prvotno zapeček ni služil za poležavanje in lenarjenje, temveč za sušenje orehov in lešnikov. Jabolčne krlje in hruške so sušili v peči.

Oblikovanje pečnic je tudi imelo svojo razvojno pot. Prve pečnice so bile gladke, brez lošča. Kasneje so prišli do spoznanja, da z rebričenjem pečnic ustvarijo večjo ogrevalno površino. Take rebričaste pečnice še danes najdemo v starih kmečkih hišah. Na mestu, kjer je v notranjosti peči obok, so na obodu vgradili polico, imenovano »ksims«, in železno vez.

Krušna peč je sčasoma postala okras kmečke hiše. Na vogal peči so vgrajevali zaokrožene okrasne pečnice z narodno ali religiozno ornamentiko in letnico postavitve. Zgornji del peči od »ksimsa« naprej je postopoma dobil kopasto obliko.

Ogrevalno površino pa so povečali z vdolbenimi pečnicami, »kahlami«. Tlakovec v peči, velik 20 centimetrov v kvadrat, je moral biti izdelan iz dobre čiste gline, brez vsake primesi apnenčevih zrn; moral je biti dvakrat žgan. Pečar je pri polaganju tlaka v suho mivko vsak tlakovec po robovih zbrusil, da so se stiki lepo prilegali. Stike med ploščami je kontroliral s »špionom«. Reže med ploščami so namreč smele biti le milimeter široke. Če so bili stiki preozki, se je v vročini tlak lahko izbočil, če so bili preširoki, se je pa greblja zatikala. Stene v notranjosti so bile zaščitene z nizko železno ograjico, da gospodinja pri vlaganju drv in posode ni poškodovala pečnih sten.

Vse bolj je krušna peč postajala tudi okras bivalnega prostora. Ne samo gruntarji, tudi bajtarji so veliko dali na lepo peč. Vedno je morala biti očiščena in vezi, ki so varovale peč, so morale biti vsak teden zdrgnjene s smirkovim papirjem, da so se svetile. Za to so navadno skrbele hčere.

S stropa je viselo železno ogrodje z lesenimi latami, na katerih so se sušile plenice in drugo perilo. Pozimi so pred ličkanjem tu sušili koruzne storže. Ličkanje je imelo svoj obred in se je končalo s plesom in popivanjem. Marsikatera ljubezen se je zbudila prav pri ličkanju in marsikateri otrok je bil spočet na peči.

Z nastankom krušne peči se je spremenila tudi notranjost kuhinje. Odprto ognjišče in napa sta izginila iz kuhinje. V steni, ki je kuhinjo ločila od »hiše«, je nastala odprtina za kurjenje. V kotu, desno od kurišča, je gospodinja imela grebljo za razgrebanje in grabljenje žerjavice, burklje za nameščanje posode, »parkelj« za ometanje tlaka in lesen lopar za vsajanje kruha.

Na ploščadi, »mestejah«, pred notranjimi vratci je gospodinja polnila lonce, preden jih je porinila v peč. Sem je naslonila lopar, na katerega je iz peharja zvalila testo za kruh. Lopar je imel ročaj, podprt s »hlabcem«.

Posebno funkcijo so imela notranja vratca, ki niso bila nasajena, temveč le prislonjena. Če je gospodinja želela večji vlek, je vratca nekoliko odmaknila, za slabši vlek pa je vratca prislonila tesno k odprtini.

Tudi zakuriti moraš znati tako peč. Gospodinja je navadno porinila v peč najprej butaro dračja, ki jo je podkurila s papirjem in drobnimi trskami. Ko pa se je butara razplamtela, je naložila nanjo tanjše sekanice, nanje pa panjač, ki dolgo tli. Vroči plini in dim morajo najti pot prek oboka v zgornji prekat in skozi okrogle odprtine v dimnik, ki je speljan nad »mestjem« direktno nad streho. Velike kmečke hiše imajo v podstrešju dimnico za okajevanje svinjskega mesa. Dimnica je zidana komora s pločevinastimi vrati. Dim iz peči napravi skozi dimnično tuljavo še pot skozi dimnico in spotoma okajuje meso, šunke in klobase. Ta način okajevanja mesa je veliko boljši kot v dimnicah, v katerih kurijo, kajti dim, ki prihaja v dimnico prek dimnika, je ohlajen in od mesa se ne cedi maščoba. V teh dimnicah ni nevarnosti za požar, ker iskra iz peči ne more do dimnice.

Kuhanje v krušni peči

S kuhanjem v krušni peči so spremenili način priprave hrane. Pri starem načinu kuhanja, na odprtem ognjišču, je gospodinja okoli lonca ali posode zakurila ogenj, ali pa je lonec obložila z žerjavico. Ves čas je morala paziti, da ogenj ni pošel ali da ni bil premočan. Jed je morala neprenehoma mešati, da se ni prismočila ali prijela ob stene posod. Kuhali so tudi v

bakrenem kotlu, ki je visel nad ognjiščem. Tega je bilo treba dvigati ali spuščati, kakršen je bil pač ogenj, oziroma kakršno vročino je potrebovala jed; lonec je bilo treba pogosto stresati. Čeprav se zdi, da je morala biti tovrstna kuha kaj preprosta, je zahtevala od kuharic izredno pazljivost in vestnost. Kuhanje na odprtih ognjiščih je bilo podobno današnjemu. Posoda in jed se je ogrevala z direktnim ognjem. Le da so včasih pod njim gorele trske in suhljad, danes pa ogrevamo s plinskim plamenom ali z električno ogrevalno ploščo.

Kuhanje v krušni peči pa se bistveno razlikuje od kuhanja na odprtem ognjišču oziroma od današnjega načina kuhanja.

Krušna peč je komora, v kateri je stalna, enakomerna vročina; toplota je zbrana v prostoru, v stenah in tlaku peči. Jed v posodi se ogreva od vseh strani enakomerno.

Današnje pečice so naslednice krušne peči, le prostornina je neprimerno manjša in stene ter dno so kovinski. Zato je tudi akumulacija toplote zelo majhna, kar povzroča neenakomerno ogrevanje posode in jedi.

Pa se vrnimo h krušni peči. Z butaro, sekanicami in panjači je gospodinja peč segrela do prave mere. Ko so se drva in panjači razgoreli, je živo žerjavico z grebljo razprostrla po tlaku peči. Tlak se je enakomerno segrel. Nato je žerjavico porinila ob stene. Odprtino peči je zaprla z notranjimi vratci. Tako pripravljena peč je obdržala toploto do 24 ur.

Za kuhanje v peči je bila potrebna tudi posebna posoda; v pečeh so kuhali v trebušastih železnih loncih, v pločevinastih in glinastih pekačih, v trinožnih kozicah, v ponvah in lončenih modlih.

V litoželeznih loncih so kuhali enolončnice, juhe, obare, medle, mešte, šare, mešanice, kaše, močnike in podobno. Žgance so kuhali v velikem širokem loncu, da jih je bilo lažje zmešati in zabeliti. Zabelo, ocvirke in zaseko je gospodinja razpustila in segrela v trinožni kozici. Posoda je imela nožice zato, da je gospodinja pod posodo s suhljadjjo zakurila majhen ogenj, tako da se je zabela hitro in močno segrela. V velikih železnih ponvah so cvrli svežo slanino. Gospodinja je ponev z na roko narezano slanino porinila v vročo peč. Tu se je slanina počasi topila. Raztopljena mast ni bila nikdar prevročna, ni se prežgala, ocvirki se niso zažgali in niso bili preveč pečeni. Bili so mehki in voljni, mast pa čista, bela.

Cvrtje poznamo že najmanj tristo let. Valentin Vodnik piše v svojih Kuharskih bukvh: »Kadar eno stvar v razbeljeni masti ali

drugi masti zarumeniš, pravimo, da creš ali ocreš. Ocrejo se pišeta, jajca, bezeg i.n.d.« V krušni peči je gospodinja cvrla tako, da je v veliko ponev dala večjo količino maščobe.

Maščoba se je v peči segrela do prave temperature, nato je gospodinja vanjo zložila jedi, ki naj bi se ocvrle. Naša mati nam je ob nedeljah pripravila cele ocvrte telečje prsi.

Pečenke so pekli na pločevinastih pekačih, ki so jim rekli »plehi«. Na »plehah« so pekli velike kose mesa, to je celo svinjsko, telečje ali ovčje stegno ali cel kos zarebrnic. Tudi cel jagenjček, kozliček ali pujsek je na takem »plehu« doživel kulinarčno preobrazbo.

Peka v krušni peči

Kruh, pečen v krušni peči, je še danes poslastica. Pravzaprav šele sedaj spoznavamo njegovo vrednost. Nobena pekarija z industrijskimi pečmi ne more speči kruha, enakega tistemu iz krušne peči.

Peka kruha je bila pravi hišni obred. Naj je bilo poleti ali pozimi, krušna peč je morala biti polno zakurjena. Gospodinja je v mentrgo, ki je stala navadno v kotu pri vratih, pripravila moko, ki jo je poprej presejala skozi fino sito. Moka se je v mentrgi nekaj časa ogrevala. Nato je gospodinja dodala v topli vodi razpuščen kvas in zamesila testo. V preteklih časih so dodajali droži. Testo je prvič vzhajalo v mentrgi. Nato ga je potlačila in ponovno pregnetla, razdelila po peharjih, v katerih so bile razgrnjene hlebnice. Peharje je razporedila po klopi ob peči. Tu je testo drugič vzhajalo. V tem času ni smel nihče hoditi v »hišo«, da preprih ne bi prehladil testa. Ko je bilo testo dovolj vzhajano, ga je gospodinja z robovi hlebnice prekrila in prenesla v kuhinjo. Z lesenim loparjem je hlebce vsadila v peč. Še prej pa je v vsakega na površini napravila dve zarezi z lesenim nožem. Ob peki kruha smo bili včasih otroci deležni posebne dobrote, prešce.

Ob praznikih in slavnih so gospodinje spekle potice in kolače. Ti se pečejo v lončenih modlih. Za potice so modli brez jedra in nekoliko manjši. Za kolače so modli večji in imajo v sredini jedro. Cenjeni so bili stari modli, v katerih so se potice in kolači že mnogokrat pekli. Da so glinasti modli dlje zdržali, so jih gospodinje dale piskrovezom prevezati z žico.

Nadev za potice je bil različen. V starih časih, ko še ni bilo sladkorja, so nadeve sladili z medom. Prvi nadevi so bili iz suhega sadja, suhih jabolk, hrušk in sliv. Suho sadje so v peči dodatno presušili. Nato so ga dali v mlin, da ga je mlinar stolkel v sadno moko. Iz te moke so gospodinje z dodatkom medu in razpuščenega masla napravile nadev.

To so bile sadne potice.

Kasneje so pričeli uporabljati orehe in lešnike. Suha jedrca so v možnarju stolkli in zdrobili. Pozneje smo iz južnih obmorskih krajev dobili rožičevo moko. Rozine so k nam, na kmete, prišle zelo kasno. Od potic moramo omeniti tudi pehtranko in ocvirkovko, sladko in slano. Tudi smetanove in kruhove potice so poznane v nekaterih naših krajih. Lepo zlato rumeno zapečena potica v notranjosti ni smela odstopiti, nadev je moral biti enakomerno namazan, debelina testa povsod enaka. Taka potica je bila ponos gospodinje. Gospodinja je celo potico prinesla na mizo in jo pri mizi razrezala na kose.

Jedi iz lonca, kuhane v krušni peči

Kuhanje v krušni peči je povečalo izbiro domačih jedil in popestrilo našo domačo prehrano. Ko se je uveljavila krušna peč, so gospodinje sprva kuhale tiste »rihte«, ki so jih bile navajene pripravljati na odprtem ognjišču. To so bila razna jedila iz lonca in enolončnice. Jedi iz lonca in enolončnic je veliko. Ta jedila so lahko prebavljiva, bogata z vitamini ter revna z maščobami. Je pa razlika med jedili iz lonca in enolončnicami. Jedi iz lonca so najstarejšega izvora, napravljene brez vsake prejšnje priprave. Gospodinja je zložila v lonec meso in drobovino, razno zelenjavo, zabelila, posolila, začinila in zalila z vodo. Lonec je pokrila z železno pokrovko. In tako je šel lonec v peč. Lahko bi rekli, da je bil tak lonec prvi predhodnik lonca ekonoma. Razlika je le v tem, da je kuhanje v loncu ekonomu pospešeno, pod velikim pritiskom in je v njem jed hitro skuhana. Po starem načinu se je hrana počasi in dalj časa kuhala. Taka jed je bila okusnejša. Vsi srednjeevropski in severni narodi poznajo jedi iz lonca. Izredno okusna in nepozabna je francoska juha »pot-au-feu«, lonec na ognju, ki vam jo še danes ponudijo v boljših francoskih restavracijah.

Jed iz lonca je gospodinja postavila na mizo vedno v loncu, v katerem se je skuhala. Vsa družina je z lesenimi ali roženimi žlicami zajemala iz lonca. V drugi roki je vsak držal kos črnega ali ovsenega kruha, s katerim je pazil, da od žlice ni kapalo na mizo. Kdor je imel najbolj čisto »pot«, je imel pravico postrgati zadnje ostanke iz lonca.

Stara slovenska kulinarika pozna veliko jedi iz lonca. Delimo jih na mesne in brezmesne. Najbolj priljubljena zelenjava, ki so jo gospodinjje uporabljale za jedi iz lonca, je bilo zelje, repa, fižol, kumare, buče, leča in krompir, tista zelenjava pač, ki so jo doma pridelali. Da se je jed zgostila, so dodajali proseno kašo ali pa ješprenj. Jed je gospodinja zabelila z maslom, slanino ali ocvirki. Kvaliteta in okus jedi sta bila odvisna od količine zabele. Jedi iz presnega ali kislega zelja in repe so gospodinjje zgostile s podmetom ali s prežganjem. *Brezmesne jedi iz lonca* so fižol z ješprenjem, krompir z gobami, ohrovt s krompirjem, koleraba s kašo. Kot postna jed je bila poznana aleluja, jed iz posušenih repnih olupkov. Ta jed je še pred drugo svetovno vojno prihajala v postnem času redno na kmečko mizo kot spomin na hudo lakoto v 16. stoletju.

V Škofji Loki in okolici so v preteklosti jedli loško smojko. Pri lupljenju repe za kisanje je gospodinja odbrala manjše repice. Skrbno jih je olupila in zložila v litoželezen lonec, zalila s slanim kropom in dodala pest prosene kaše. Jed je bila nezabeljena. Lonec je porinila v vročo peč in pustila nekaj ur počasi vreti. Repe, ki so se tiščale stene lonca, so bile temno rjavo zasmojene. Tako je dobila ta jed naziv smojka. Stare gospodinjje so zatrjevale, da je jed dobra za čiščenje ledvic in mehurja. Če so se možje zvečer preveč najedli smojke, so bili zjutraj mokri kot dojenčki . . .

Poznane so medle, mešte in mešanice. V Škofji Loki so kapucini ob petkih kuhali mešanico, ki so jo delili loškimi beračem. Mestne gospodinjje so pripravljale loško mešanico in jo zabelile s precvrto čebulo.

Iz prosene kaše so naše stare mame kuhale: trdo, pečeno, mlečno, češpljevo, gobovo kašo. Kašnata repa, kašnato zelje in krompirjeva kaša so bile samostojne jedi. Otroci so radi jedli pečeno mlečno kašo, ki ji je gospodinja primešala maslo in jo prelila s smetano ter ponovno prepekla v peči. Nato jo je posladkala s sladkorjem in cimetom.

Mnogo bolj kot brezmesne so bile okusne mesne jedi iz lonca.

Meso iz lonca je prišlo na mizo ob nedeljah, praznikih, na hišnih slavnih, žegnanjih in podobno. Med tednom so gospodinjje k zelenjavi dajale v lonec drobovino.

Od moje stare mame z Visokega mi je ostal recept za zelenjavni lonec z mesom. Kmečki lonec je bila jed gruntarjev. Žene lovcev so pripravljale lovski lonec. V bajtarskih kuhinjah so kuhali v loncu goveja pljuča s krompirjem.

Pred II. svetovno vojno, ko sem bil še študent in smo pešočili prek Ratitovca na Črno prst, mi je star kopar v Jelovici pripovedoval, kako sta z divjim lovcom pripravljala in kuhala »raubšicovski lonec«. Divji lovec Johan je podiral smreke v Jelovici, mimogrede pa še zasledoval divjad. Srnjaki so mu bili najbolj pri srcu. Puško je imel skrito pri koparju pod ležiščem v bajti iz lubja. Ko je ugotovil, kam hodi srnjak zjutraj na pašo, ga je zalezal in ustrelil. Ustreljenega je očistil in drobovje zakopal v zemljo. Srnjaka v koži je prinesel h koparju.

V notranjost srnjaka sta nabasala ostro dišeča zelišča in vse močno posolila. Tako sta meso zaščitila pred muhami. Srnjaka sta obesila visoko v gosto smreko. Železni lonec je imel kopar. V loncu sta narezala slanino in dodala nekaj zaseke. Meso sta narezala na kose, dodala razno zelenjavo, koprive, korenje, krompir, divji špargelj, razne gobe in še nekatere koreninice, katerih imena se ne spominjam več. Jed sta posolila, zalila s čisto studenčnico, lonec pokrila z železnim pokrovom in s krpo zatesnila rego. Loncu je kopar zakopal v tlečo kopo. Jed se je cmarila 5 do 6 ur. Zvečer po delu sta se usedla pred kočjo iz lubja in z leseno žlico zajemala iz lonca. Zraven sta jedla koruzne žgance. Res, da ta jed ni bila skuhana v krušni peči, je pa le jed iz lonca.

Jedi iz lonca lahko tudi danes pripravljamo v električnih ali plinskih pečicah. V trgovinah so na razpolago lončeni lonci v vseh velikostih. Namesto pokrova vzamemo celofan (ne polivinil) in ga zavežemo z vrvico okoli vratu lonca. Napeto membrano nekajkrat prebodemo z vilicami ali z debelo pletilko. Loncu postavimo v mrzlo pečico, temperaturo naravnomo na 180° in kuhamo jed tri do pet ur. Loncu mora stati na mrežici. Jed postavimo na mizo v loncu, v katerem se je kuhala.

Enolončnice iz krušne peči

Težko je potegniti pravo razmejitev med jedmi iz lonca in enolončnicami. Jedi iz lonca so pripravljene iz razne zelenjave, niso goste ter so podobne zelenjavnim juham. Enolončnice pa so bolj goste. Osnovna živila zanje so krompir, fižol, leča, gobe, ješprenj, kaše, riž, moke, rezanci, makaroni in podobno. Od mesa so v glavnemu uporabljali tiste vrste, katere je bilo treba dalj časa kuhati: to je svinjska glava, parklji, trebuševina s kožo, koštrunovo in kozje meso, goveji »štih« (golša) in bolj žilasta govedina. Od prekajenega mesa so uporabljali svinjsko glavo in parklje ter posušeno koštrunovo meso.

Mesne enolončnice so bolj okusne in bolj čislane kot nemesne. Od nemesnih enolončnic mi jih je ostalo zelo malo v spominu; to so največ enolončnice iz gob (več vrst gob, krompir, kaša, čebula in smetana), enolončnice iz napol zrelega stročjega fižola (stročji fižol, korenje, krompir in prežganje), krompir s širokimi rezanci ter razne mineštre. Mineštre so doma na Primorskem in Notranjskem:

Zelo priljubljena mesna enolončnica, ki v zimskem času še danes prihaja na naše mize, je ričet s suhim mesom. V raznih krajih Slovenije dodajajo v ričet različna živila. V preteklih časih so ričet imenovali fižol z ješprenjem. Ričet ni slovenska jed. Njegova zgodovina sega še v dobo Rimljanov in dlje, že Egipčani in Feničani so pred šest tisoč leti sejali pšenico in ječmen.

Iz rimske kulinarčne zgodovine nam je znano, da so že dvesto let pred našim štetjem Rimljani kuhali iz pšenice sladki žele in iz ječmena gosto zelenjavno juho. Ta naj bi bila predhodnica današnjega ričeta brez mesa. Med kuhanjem so ječmenu dodajali razno zelenjavo. Juho so okisali s kislim vinom ali limono. Ričet zasledimo že v starih nemških knjigah. Znana gastronomka Katharina Prato v svoji prvi kuharski knjigi iz leta 1858 pod nazivom Ritscher navaja pripravo ričeta. Naše prababice so kuhale ričet v litoželeznem loncu v krušni peči. Tudi naša mati nam je ričet kuhala v krušni peči. V ričet ni dajala krompirja. Preden je jed postavila na mizo, jo je okisala s kisom. Ričet je bil kuhan, ko so bili krača, parkeljci in kože do mehkega skuhani. Kračo je zrezala na koščke. Svinjske parkeljce je vedno pojedel naš oče. Na lesenem krožniku je mati posebej ponudila kuhana rebrca.

Znano je, da v Kranju in okolici gospodinje naslednji dan postavijo na mizo mrzel ričet, okisan in zabeljen z oljem. Sorški in zasavski kmetje so nekoč pridelovali lečo. Leča je bila pravzaprav bajtarska jed. S suhim mesom kuhano pa so cenili tudi premožni kmetje. Na žalost danes pri nas ne sejemo več te okusne stročnice. Enolončnica z lečo in suhim mesom je prišla k nam z Bavarskega.

Iz suhe svinjske glave in parkeljcev so kmečke gospodinje pripravljale različne okusne enolončnice. Kaša s krompirjem in suho svinjsko glavo je doma pri zasavskih kmetih. Suho svinjsko glavo s fižolom, skuhano v litoželeznem loncu in v krušni peči, mi je pred leti ponudila gospodinja v loških hribih. Jed je bila zelo okusna. Pokojna teta mi je pripovedovala, da je visoka gospodinja Ana večkrat skuhalo enolončico iz kislega zelja, krompirja, fižola in svinjskih parkeljcev. Jed je začinila s česnom, tolčenim poprom, brinovimi jagodami in s timijanom. Svežo svinjsko glavo in parkeljce so kuhali skupaj s fižolom, korenjem in prepraženo nasekljano čebulo. To jed so začinili s česnom, poprom, timijanom in lovorovim listom. Na koncu so jo okisali s kisom.

Koštrunovo meso je popolnoma izginilo z naših jedilnikov. Na naših gorskih kmetijah so kuhali koštrunovo meso z ješprenjem, fižolom in korenjem. Poznana jed so bila koštrunova rebra s stročjim fižolom in prekajeno koštrunovo meso, kuhano v ješprenju s fižolom in korenjem. Jed so močno začinili s poprom in česnom.

Posebno poglavje v slovenski kulinariki so šare. Bolj so podobne jedem iz lonca kot pa enolončnicam. Najbolj poznana je šara iz sveže svinjske glave in parkeljcev z narezano repo, kolerabo, korenjem, krompirjem in petršiljevo korenino. Poznana je goveja šara s kislim zeljem in fižolova šara iz govejega mesa, fižola, krompirja in rumenega korenja. Šara iz ovčjega ali koštrunovega mesa je ena najstarejših slovenskih domačih jedi.

Kuhinjska oprema

Posoda

Kuhinja je laboratorij za pripravo jedil in pijač. Zato mora biti ta delovni prostor primerno opremljen. Današnja kuhinjska oprema omogoča pripravo jedi po starem načinu, po načinu starih mam. Če želite, drage gospodinje, kuhati po teh starih receptih, si morate nabaviti posodo in kuhinjski pribor iz takratne dobe. Ne bojte se, to ni tako težko. Danes že lahko dobite na našem trgu razno posodo, ki omogoča pripravo jedil po starinsko. Za razne juhe potrebujete širši lonec s pokrovko. Za pripravo jedi iz lonca si morate nabaviti glinast trebušast lonec, ki ima zgornji del vratu nekoliko zožen. Tako posodo lahko kupite pri nas v Komendi ali na trgu v Sarajevu. Glinaste pekače za pečenje mesa, kislega zelja, pripravo pečenega fižola izdelujejo v Makedoniji. Glinasti ovali s pokrovom so doma v Prekmurju. Glinasti modli za pripravo potic in kolačev so danes povsod na razpolago.

Pločevinast ovalen emajliran pekač s pločevinastim pokrovom je na policah naših trgovin. Ta pekač je dobro uporaben. Pločevinastih emajliranih loncev, ponev, kozic ne bom našteval. Te garniture so na razpolago v vseh trgovinah.

Pribor

Poleg posode je v kuhinji potreben tudi pribor. Širok izbor pribora je slika kuharice; samo en nož ali dva sta slabo spričevalo gospodinje.

V vsaki dobri kuhinji mora biti takle pribor:

- nož za rezanje šunke in pršuta ali mrzle pečenke, to je nož z ozkim dolgim rezilom,
- nož za rezanje kolača in potice,
- nož za meso, drobovino in povrtnino, rezilo je dolgo in široko,
- nož srednje velikosti za povrtnino in sadeže,
- nož za razkoščenje (ločitev mesa od kosti) z ozkim rezilom,
- nož za lupljenje in strganje, majhen,
- nož za rezanje kruha,
- nož zibelka za fino sekljanje povrtnine.

K nožem pripadajo vilice:

- s tankimi in dolgimi roglji,
- s kratkimi roglji in dolgim ročajem.

V kuhinji mora biti najmanj troje različnih zajemalk:

- velika za juhe,
- srednja za kompote in podobno,
- mala za omake.

Pri kuhi so potrebne žlice:

- za polivanje pečenk,
- za pripravo omak,
- za pokušanje,
- za kuhanje kave.

Za rezanje piščanca, purice, race in gosi uporabljamo škarje za perutnino. Za obračanje pečenke potrebujemo klešče prijemalke. S takimi prijemalkami jemljemo tudi klobase iz vroče vode. Lesen pribor ni drag in tega si lahko kupite več vrst. V vsaki kuhinji morajo biti različno velike lesene kuhalnice, lesene žlice, nož, vilice, mešalnik in lesena goba za pretlačenje jedil skozi sito.

Iz materine zapuščine kuhinjske opreme ste gotovo dedovale medeninast možnar. Ta kuhinjski pripomoček je široko uporaben: za tolčenje in drobljenje začimbnih zrn, za tolčenje česnovih strokov, za tolčenje sekljanega mesa za juho itd.

Na razna sita, od širokega za pretlačenje raznih zelenjav, povrtnine in sadežev, do malega za čaj ter sita za testenine, ne smete pozabiti.

Vse te opreme ni mogoče kupiti v enem zamahu. Postopoma si nabavljajte razna naštetá orodja in pri nakupu vedno premislite, kako se uporabljajo.

Začimbe, dišave in zelišča

Sol naredi jed užitno. Neslane jedi so kot neslane šale. Ne eno ne drugo ni užitno. Sol je znana že iz pradavnih časov.

Sol torej napravi jed užitno, začimbe ustvarijo pikantnost, dišave dajo prijetno aromo, zelišča prispevajo okus in aromo.

Za uživanje kulinaričnih dobrot človek nima samo enega organa, okusa, temveč tri: vid, voh in okus. Vid najprej stopi v akcijo. Pogled na lično pripravljeno mizo in lepo servirano jed zbudi tek. Aroma je drugi faktor. Iz kuhinje mora prijetno dišati, ko prinesemo jed na mizo, mora ščegetati v nosu. Potem šele pride na vrsto okus.

Pri soljenju jedi, drage gospodinje in gospodinjski pomočniki, bodite skromni in previdni. Jed je možno dosoliti, zelo težko pa razsoliti. Kamena sol je manj slana kot morska. Danes dobite v trgovini tudi dimljena sol, ki daje aromo po dimu. Mnenje, da so jedila, kuhana v krušni peči, dobila okus po dimu, ni pravilno. Ko so se jedi kuhale v peči, ni bilo nikakega dima, temveč samo tleča žerjavica. Pač pa je črna kuhinja močno dišala po dimu in po sajah.

Pri uporabi začimb veljajo v gastronomiji natančna pravila. Nekateri kuharice, zlasti gospodinje, mislijo, da lahko po lastnem navdihu začinijo jed. Tudi jaz sem bil prepričan, ko sem bil še začetnik, da sem virtuos pri uporabi začimb. Toda hitro me je izučilo. Vsak recept je preizkušen. Z iznajdbo kake nove jedi je tako kot z iznajdbo novega stroja ali patenta. Pot je dolgotrajna, preden je nova jed tako popolna, da jo kuhinja sprejme v svoj repertoar. Pri začimbah je treba upoštevati navodila, za kakšna jedila se uporabljajo posamezne začimbe in dišave. Tudi pri začimbenju jedil velja pravilo – raje manj kot preveč. Dodajamo postopno ob pokušanju. Pri soljenju in

začinjenju velja, da ne pokušamo takoj, temveč ko je jed malo povrela. Šele čez čas sol in začimbe opravijo svojo funkcijo. Jed je pravilno pripravljena, če nobena posamezna začimba ne izstopa.

Dišave dajejo jedi aromo. Tudi tu ne sme biti pretiravanja. Zelišča imajo dvojno funkcijo, ustvarijo okus in aromo. V starih kuhinjah so uporabljali zelišča, ki so rastle v domačem kraju. Zelišča niso zdravju škodljiva, so plod narave. Gospodinje jih same naberite in posušite, tako kot so delale naše mame in babice.

Dodatki so razne tekočine, omake in mešanice raznih začimb v prahu. Naše babice in mame so same pripravljale razne osnove in »zose«, ki so jih dodajale jedem. Današnje gospodinje lahko vse te dodatke kupijo v trgovini.

soli: morska sol,

kamena sol,
dimljena sol.

bazilika: zelišče iz sredozemskih dežel. Ima sladek, blag okus. Dodajamo jo juham, omakam (paradižnikovi), zlasti italijanskim jedem.

brinove jagode: cele ali zdrobljene dodajamo omakam pri divjačini, pri kvaši, jedeh iz kislega zelja, pri ulovljeni perjadi.

cimet: pridobivajo iz lubja nekega drevesa, ki raste na Cejlonu, na Kitajskem, v Indoneziji. Uporabljamo ga v kuhanem vinu, sadnih juhah, kompotih, raznem pecivu.

curry: dveh vrst: mil in oster. To je mešanica več vrst začimb. Uporabljamo ga pri paštetah, rižu, ribah, perutnini, belem mesu.

citronat: kandiran južni sadež zelene barve, uporabljamo ga pri pecivu.

čebula: vsebuje mnogo vitamina C. Poznamo več vrst čebule.

česen: začimba z močno aromo in okusom. Pri dodajanju ne pretiravajmo. Uporabljamo pri omakah, solatah, za dodatek k mesu pri pečenju. Pri klobasah in salamah.

drobnjak: vrtno zelišče, ki ga uporabljamo samo sveže, v juhah (pri serviranju), zelenjavnih maslih, nekaterih majonezah, nekaterih omakah, slanem pecivu in štrukljih.

gorčična zrna: zrna bele gorčice uporabljamo pri vlaganju kumaric in paprike, marinadah in kvašah.

ingver: izvira z Jamajke, zahodne Afrike in Indije. Uporabljamo ga pri kutinovem kompotu, raznem pecivu in pri pijačah.

janež: sladek vonj in okus. Uporabljamo ga pri pecivu, nekaterih omakah in pijačah.

kapre: cvetni popki v soli ali slanici. Dodajamo omakam, juham, solatam.

koper: doma iz Kalifornije. Uporabljamo ga za omake, vlaganja in pri kuhanih ribah.

krebuljica: zelo aromatična rastlina za juhe, omake in solate.

kumina: zelišče poznano iz pradavnih časov. Poraba je zelo mnogovrstna, obvezna pri svinjski pečenki, omakah, sirčkih, juhah.

limonina lupina: naribana za omake, sladko pecivo, pijače.

lovor: posušene liste dodajamo pečenkam, omakam, dušenju, ragu omakam, enolončnicam, marinadam, ribjim juham.

luštrk: zelene liste uporabljamo samo sveže za juhe, omake.

majaron: posušeni listi in cvetje. Uporabljamo za zelenjavne juhe, enolončnice, omake, perutnino, krvave in jetrne klobase.

materina dušica: uporabljamo jo na enak način kot timijan.

melisa: citronasta, grenka aroma. Uporabljamo jo pri zelenih in presnih solatah, zeliščnih omakah, divjačini in gobah.

meta: začimba za srbski pasulj in za metino omako, ki jo nudimo k ovčetini, teletini, paštetam in k ribam.

metlika: k pečeni goski, raci, divjemu prašiču, pečeni jegulji, telečji krači.

muškatni orešček: prihaja iz Indonezije. Uporabljamo ga pri juhah, sadnih juhah, omakah, cmokih, zelenjavi, pri perutnini, kuhanem vinu, punčih in medenem pecivu.

muškatni cvet: mesnati ovoj oreščka, uporabljamo ga kot dišavo pri lectu in pecivu.

nageljnovc žbice: posušeni popki. Nabadamo jih v pečenke, dodajamo kuhanemu vinu, zdrobljene v prah uporabljamo kot dodatek zelenjavi, mesu, ribam, temnim omakam, marinadam in pecivu, mlečnim napitkom, punčem, sadnim solatam.

paprika: sladka, prihaja iz srednje Amerike, bogata z vitaminom C. Dodajamo jo mesnim pire juham, golaževi juhi, mesni, krompirjevi solati, teletini, telečjim kračam, golažu, svinjskemu mesu, ledvicam in praženim jetrom.

paprika: pekoča, pridobivajo jo iz manjvrednih sadežev. Uporabljamo jo pri posebnih ribjih juhah, golaževi juhi, segedinu in raznih pikantnih omakah.

pehtran: domača začimba, ki jo pri nas premalo uporabljamo. Dodajamo jo juham, marinadi in za pehtranov kis, za potico in štruklje.

pelin: v kuhinji ga le malo uporabljamo, pri perutninah, ki jih dušimo in pri raznem mesu.

peteršilj: domača zelenjava. Korenino in zeleni del dodajamo juham, omakam, ragujem, marinadam. Korenino kuhamo, zelenje dodajamo na koncu kuhanja.

piment: dišava in začimba, delno ostrega okusa (manj kot poper). Uporabljamo jo za omake, ribje juhe, marinade in sladice.

poper: črni, posušene poprove jagode. Črni je ostrejši od belega. Cela zrna uporabljamo v marinadah, ričetu, pečenem kislem zelju. Zmletega in tolčenega dodajamo juham, nekaterim prikuham, omakam, jajčnim jedem, ribam, perutnini itd.

poper: beli, zmletega uporabljamo pri jedeh, ki naj ne bi bile preostre, v majonezah, da se ne vidijo črni zmetki. Beli poper je izluščen črni poper.

rožmarin: sredozemska začimba. Izboljša aramo in okus pri belem mesu, ribah, perutnini, ovčetini, teletini, paradižnikovi juhi in pri nekaterih omakah.

sezam: zelo stara začimba, stročnica. Zrna v pečici posušijo in zmeljejo. Ima okus po orehih in vsebuje mnogo maščobe. Uporabljamo pri jedeh iz špinače, beluših, perutnini, govedini in svinjini.

sivka: lavendel, lističe drobno nasekljamo in uporabimo pri ribjih jedeh, enolončnicah in zeliščnih omakah.

šatraj: domača začimba, podobna meti, blagega okusa. Poznan je po vsej Evropi. Uporabljamo ga pri kremnih juhah, pri jetrnih žličnikih, teletini, jetrih, paštetah, ovčetini, zelenjavnih omakah, remuladah, perutnini, sladkovodnih ribah (jegulja, ščuka).

timijan: zelišče iz Južne Amerike. Dodajamo ga ribjim in zelenjavnim juhah, minestrone juhi, jedem iz paradižnika, jeter, ledvic, ragujem, govejim pečenkam, omaki, klobasam, stročnicam.

vanilja: prihaja iz Srednje Amerike, Šri Lanke, Indonezije. Dišava je nepogrešljiva v kuhanem vinu, jabolčnem kompotu, pri sladkarijah.

vrtna kreša: sveže liste lahko ponudimo kot solato ali kot začimbo k solatam, zelenjavnim napitkom.

zelena: gomolj in liste uporabimo pri juhah in omakah, nasekljane liste enako kot peteršilj, narezan gomolj kot solato.

žafra: dodajamo rižu, koštrunovemu mesu, pecivu. Uporabljamo ga tudi kot zdravilo.

žajbelj: uporabljamo pri raznih mesnih jedeh, drobovini. Italijanska kuhinja ga visoko ceni.

Dodatki so razne tekočine oziroma omake, koncentrati. Omenjam tiste, ki so v naši kuhinji potrebni.

Magi jušni koncentrat, izdelan iz praženih kosti. Uporabljamo ga kot izboljšavo pri čistih in kremnih juhah, omakah. Naše matere so magi dobro poznale.

Sojina omaka, koncentrat iz sojinih zrn. Dodatek k zelenjavi, omakam, enolončnicam.

Tabasco, ostrí paprični koncentrat, ki ga uporabljamo kot dodatek močno začinjenim jedem.

Worcestrsko omako dodajamo k steakom, steak pečenki, tatarskemu biftku.

Knjiga ima 250 strani

PAVLE HAFNER

TA DOBRA STARA KUHA

UREDILA
META SLUGA

OPREMIL
CVETO JERAŠA

BARVNE FOTOGRAFIJE
PAVLE HAFNER
NA OVIŠKU
EDO PRIMOŽIČ

ZALOŽILA
CANKARJEVA ZALOŽBA
V LJUBLJANI

ZA ZALOŽBO
MILOŠ MIKELN

TISKALA
TISKARNA TONE TOMŠIČ
V LJUBLJANI 1982

NAKLADA
10.000 IZVODOV

Prvih 40 strani knjige je objavljeno z dovoljenjem gospoda Pavla Hafnerja ml. - nosilca avtorskih pravic po Pavlu Hafnerju!

Oblikovanje Štefan Rutar - Design by Štefan Rutar

Cerkno - Ljubljana 12/2009

www.rutars.net

