42398



SLOVENSKA KUHARICA

Sedmi natis

priredila

S. Felicita Kalinšek

Slovenska kuharica

Priredila

S. M. Felicita Kalinšek

šolska sestra in učiteljica na „Gospodinjski šoli“.

Z mnogimi slikami v besedilu in večbarvnimi tabelami.

Sedma izpopolnjena in pomnožena izdaja.



V Ljubljani, 1923.

Založila Jugoslovanska knjigarna.

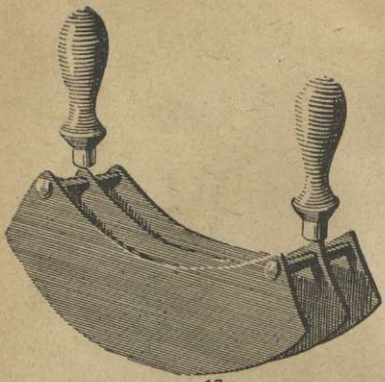
42.398

DRŽAVNA
LIDEJSKA KNJIŽNICA
V LJUBLJANI

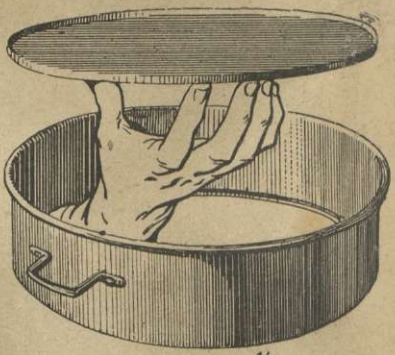
0300041663
ID=32712193

Vse pravice pridržane.

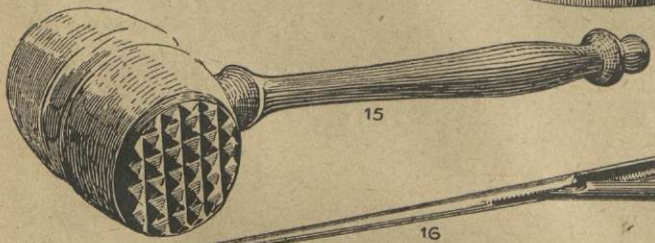

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12



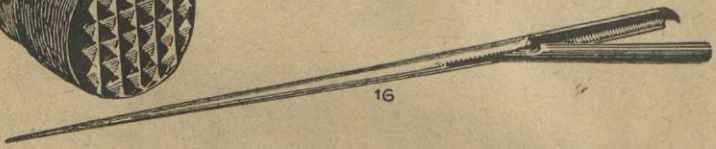
13



14



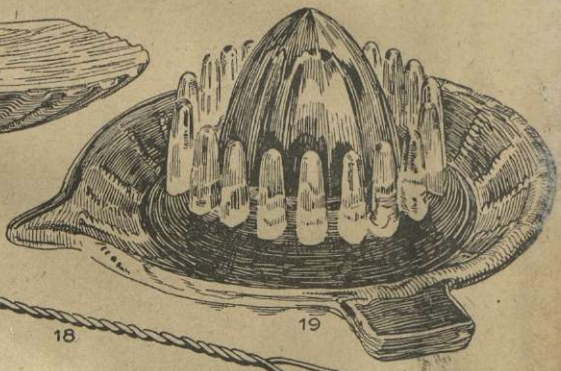
15



16



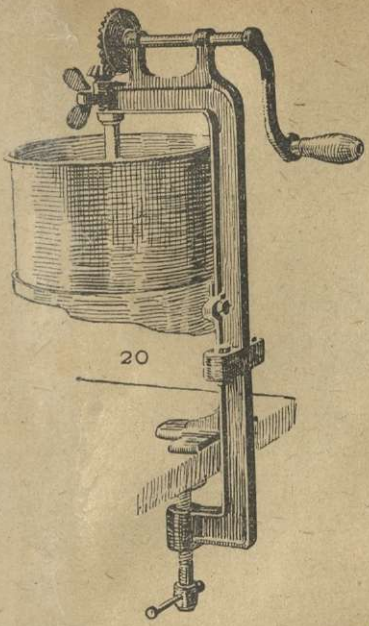
17



19



18



20

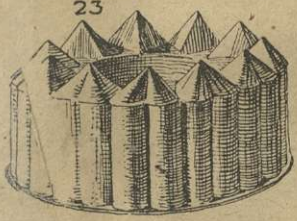


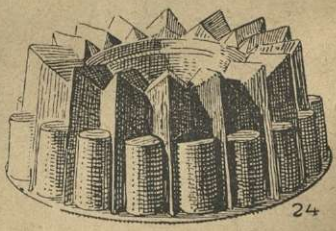
21



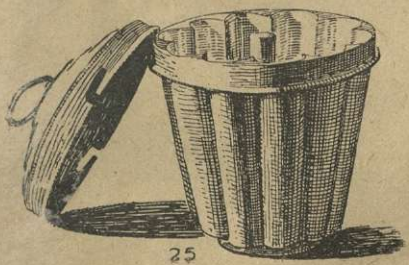
22

23





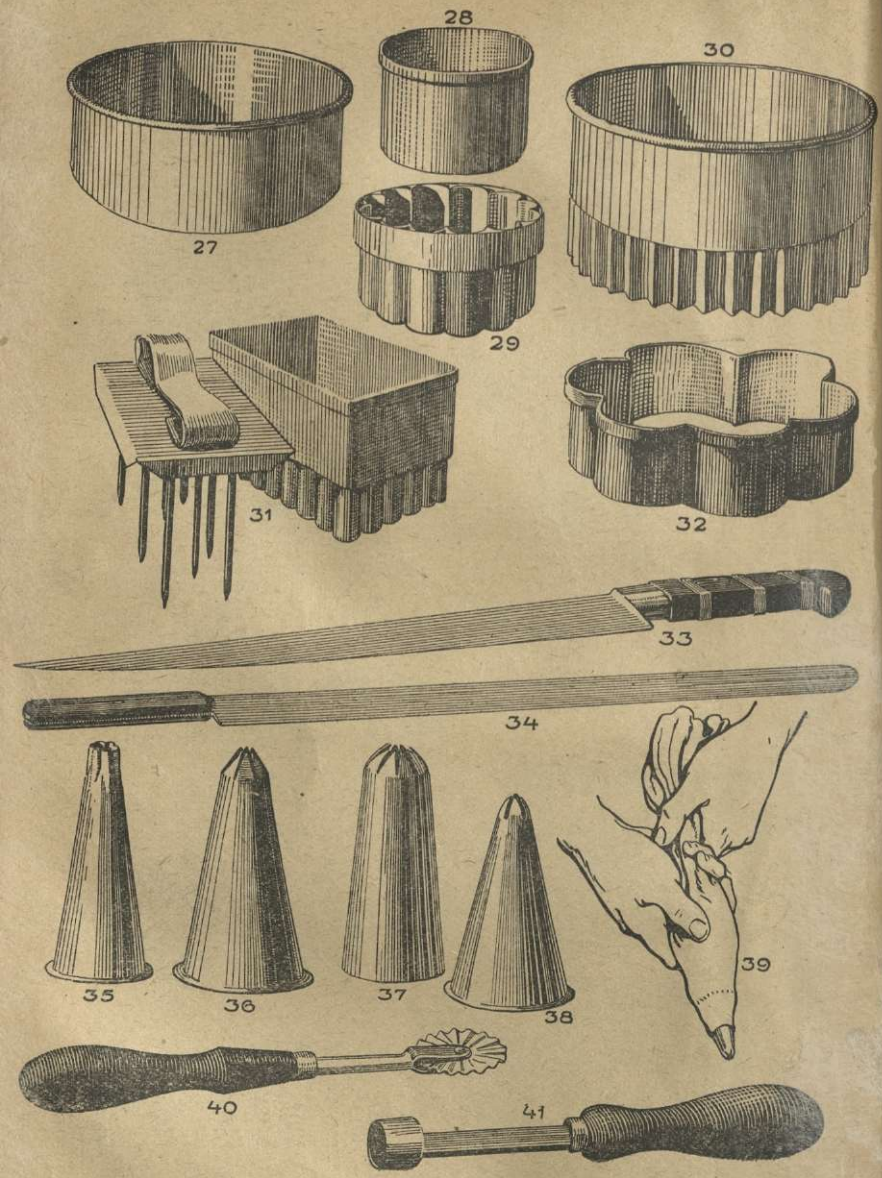
24



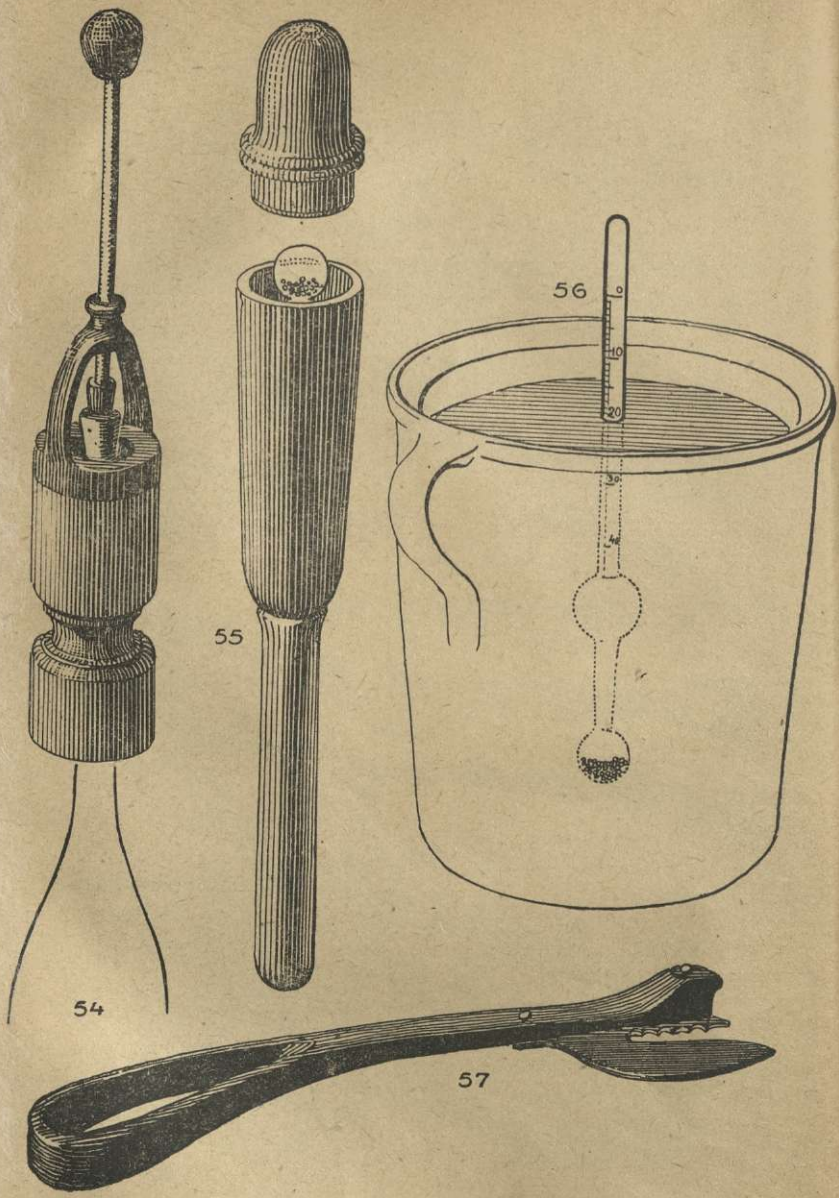
25

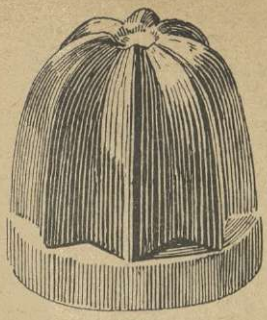


26

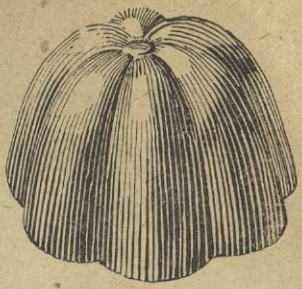

28
30
27
29
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41


42
43
44
47
48
45
46
50
49
51
52
53


54
55
56
57



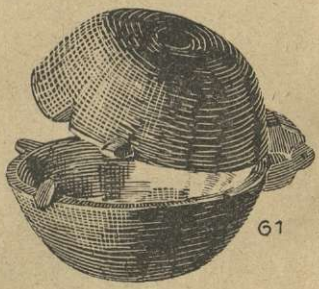
58



59



60



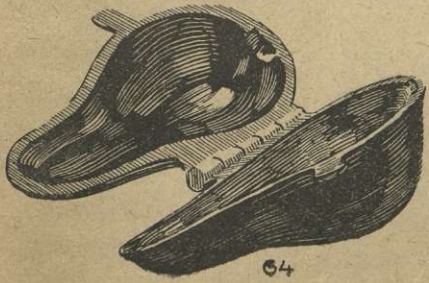
61



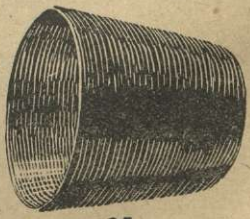
62



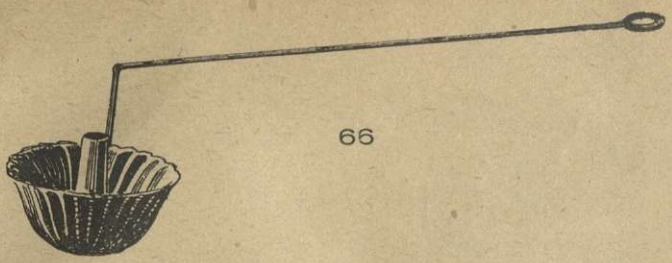
63



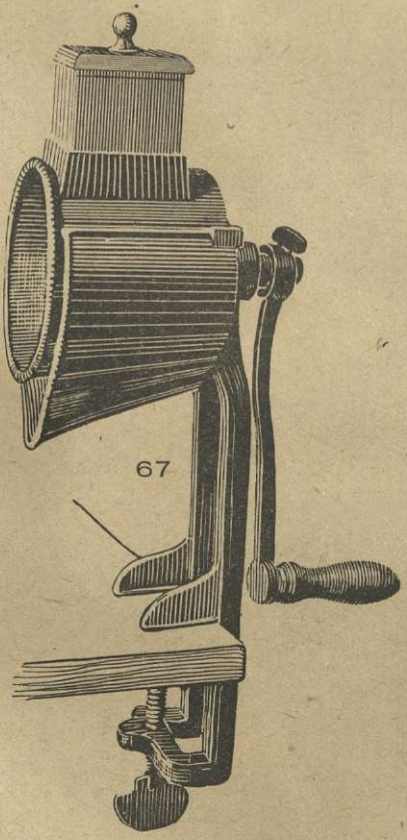
64



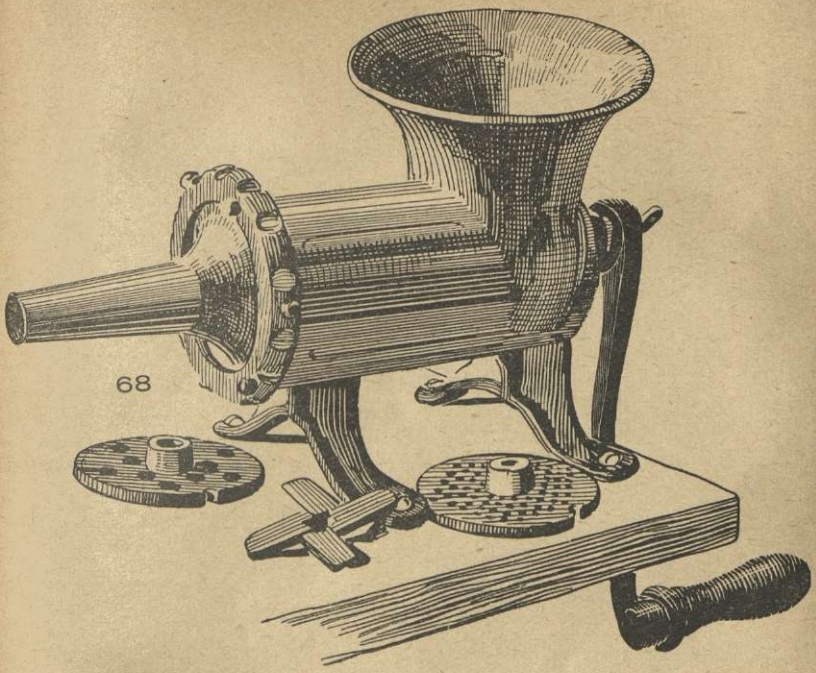
65



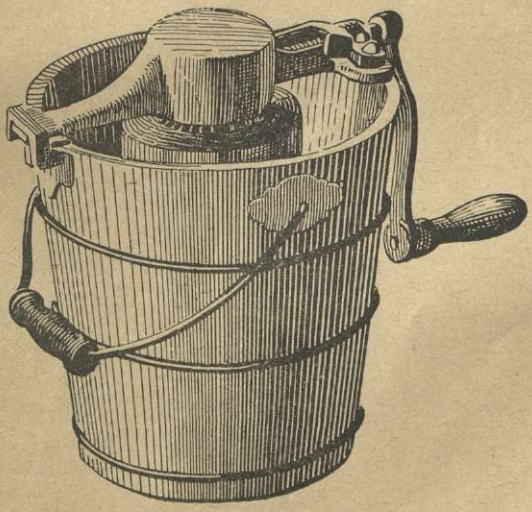
66



67



68



69

Besedilo k slikam.

Štev. 1. Model, ki devljemo vanj pražen riž ali skuhamo kak krompirjev kuh ali štruklje na sopari v njem.
« 2. Model, ki devamo vanj sladoled ali kako kremo.
« 3. Model za pečenje tort.
« 4. Deščica za izdelovanje testenih polžkov.
« 5. Model, ki pečemo v njem ponarejen srnin hrbet kot torto.
« 6. Snežni kotliček za stepanje beljaka v sneg.
« 7. Jajčna ponev za cvrenje jajec in raznih hlebčkov.
« 8. Model, ki na njem pečemo in krivimo razne vpognjence.
« 9. Lesena goba za pretlačevanje sadja in raznih drugih jedil.
« 10. Metlica, z njo stepamo beljak v sneg, penimo smetano in drugo.
« 11. Žičasta zajemalka za pobiranje ocvrtih krapov itd. iz masti.
« 12. Brizgalnica, ki z njo brizgamo štravbe, presno maslo in razno pecivo.
« 13. Ukrivljen nož za rezanje zelenjave, orehov, mandeljnov itd.
« 14. Model za pečenje torte.
« 15. Kladivo, s katerim tolčemo meso, zrezke, biftke in drugo.
» 16. Igla za pretikanje raznega mesovja.
» 17. Školjka, ki v nji dajemo na mizo razna jedila.
« 18. Žica za poskušanje sladkorja.
« 19. Stiskalnica za ožemanje prerezane limone.
« 20. Stroj za pretlačevanje različnega sadja.
« 21. Papinov lonec, ki v njem parimo meso ali ga kuhamo.
« 22 Dvojni model za razne paštete in pireje.
« 23. Model za strjevanje raznih hladetin in krem.
« 24. Model za hladetine.
« 25. Model za kuhanje raznih kuhov in pudingov.
« 26. Model za hladetine.
» 27. Obod za izrezovanje pustnih karpov.
« 28. Obod za izrezovanje keksov in raznega drobnega peciva.
« 29. Obod za izrezovanje raznega peciva in keksov.
« 30. Obod za izrezovanje raznih koleščkov.
« 31. Modelček za izrezovanje raznih keksov in peciva.
« 32. Vzorček za izrezovanje peciva.
« 33. Nož, ki režemo ž njim torte in pecivo.
« 34. Krušni nož.

Štev. 35., 36., 37., 38. Cevke za vtikanje v platneno vrečico, da brizgamo z njimi španske vetrce in razno pecivo. Tudi krasimo z njimi torte s kako masleno kremo.

« 39. Roki z za brizganje pripravljeno vrečico s cevko.

« 40. Koleščck za rezanje testa.

« 41. Dletce, ki z njim jabolkom odstranjamo ježice.

« 42. Model za kreme in hladetine.

« 43. Model, ki naj da sladoledu lepo obliko.

« 44. Podolgasta ponev s pokrovom za kuhanje raznih štrukljev, špargljev, rib ali parjenje pečenke.

« 45. Zobčast nož, ki režemo ž njim aspik, korenje, hruške za kompot, presno maslo in razne druge stvari, ki jih hočemo zobčasto razrezati.

« 46. Dletce, ki dolbemo z njim krompir v okrogle krompirčke ali pa buče, kadar jih pripravljamo za kompot.

« 47. 48. 50. Stružci, s katerimi dolbemo iz presnega masla kroglice, da okrasimo z njimi šunko.

« 49. Ukrivljen zobčast nož, ki strženio ž njim presno maslo, da ga v lepši obliki damo na mizo.

» 51. Tlačilnik; z njim tlačimo kuhan krompir.

« 52. Škarje, ki z njimi razrežemo pečeno perutnino.

» 53. Dve tablici vzorcev za piškote.

« 54. Strojček za zapiranje steklenic.

« 55. Sladkorna tehtnica.

« 56. Lonec, v katerem je postavljena sladkorna tehtnica v sladkorno raztopino.

» 57. Nož za odpiranje pločevinastih škatelj s konzervami.

« 58. 59. Modelčka, ki pečemo v njih testene skledice ali devamo vanje možgane ali svinjski pire ter zalijemo z aspikom, da se v njih strdi.

« 60. Vrtnica je modelček iz cina, ki devamo vanj sladoled.

« 61. Jabolko je modelček iz cina, ki devamo vanj sladoled.

« 62. Breskev je modelček iz cina, ki devamo vanj sladoled.

« 63. Grozd je modelček iz cina, ki devamo vanj sladoled.

« 64. Hruška je modelček iz cina, ki devamo vanj sladoled.

« 65. Modelček, ki devamo vanj razno drobno mesovje n. pr. ragú, možgane, razkosane ribe ali rake in zalijemo z aspikom, da se strdi.

« 66. Model za testene ocvrte gobice.

« 67. Stroj za drobljenje kruha, mandeljnov in drugega.

« 68. Stroj za mlenje mesa.

» 69. Stroj za sladoled.

Predgovor.

Kuhanje je umetnost, katere se treba naučiti.

Med posli domačega gospodinjstva je kuhanje gotovo eden izmed najbolj važnih za vsakdanje življenje. Ako ima gospodinja še tako lepe lastnosti, ako je prijazna, postrežljiva, potrpežljiva, vendar je družina ne more rada imeti in pri hiši ne more biti zadovoljna, ako ne zna dobro kuhati, ako družini postavlja na mizo vedno skoro eno in isto jed v petek in svetek in še to neukusno pripravljeno, neosoljeno, preslano, zasmojeno, napol kuhano, preredko, pregosto itd. Posebno slabo je pri hiši, kjer se gospodinji skoro nikoli peka ne posreči.

Mnogo nezadovoljnosti je po družinah zlasti na deželi zaradi slabe hrane. Delavci in posli se rajši selijo drugam, kjer najdejo boljšo in tečnejšo hrano.

Zato je kuhanje velevažno za vsako družino. Kuhanju se morajo torej privaditi ne le kuharice, ki si s tem služijo svoj kruh, marveč tudi gospodinje na deželi. Prav bi bilo, da bi si vsaka nevesta med drugimi potrebščinami oskrbela tudi »Kuharico«. Ni se bati, da bo potem, ako bere »Kuharico«, kaj več porabila za hrano; nasprotno, ona bo znala vsako stvar dobro porabiti. Stroškov bo imela manj, jedi bodo pa bolj okusne, ako se bo kaj temeljitega naučila glede kuhe.

Zato skrbni starši dajejo učit svoje hčere tudi kuhanja. Vendar vsako dekle ni tako srečno, da bi imelo tako petične starše; zato treba iskati drugih potov, da se izobrazijo v kuhi.

Temu namenu ustrezajo razne kuharske knjige. Ta namen ima tudi naša »Slovenska kuharica«.

Kakor napreduje človek v vseh drugih ozirih, tako napreduje tudi kuhanje. — V tej knjigi smo se ozirali na začetnice v kuhanju, ki se s poizkuševanjem na podlagi pojasnil in kuhinjskih receptov polagoma izuče v izvrstne kuharice. Pa tudi dobre in vajene kuharice bodo v tej knjigi našle mnogo novih stvari, ali vsaj na poseben, nov način pripravljenih. Knjiga je torej potrebna začetnicam pa tudi vajenim kuharicam.

Opozorili bi zlasti naše ukaželjne kuharice na novi način vkuhavanja raznih jedi, sočivja, mesa itd. Največkrat je n. pr. pozimi, ko se ne dobi sočivja na trgu, kuharica v zadregi za

prikuhe. Ako se nauči pravilnega vkuhavanja, bo imela priku vedno na izbiro; v tem si pridobi ime, da je izvrstna kuharic in družina, kateri kuha, bo z njo zelo zadovoljna. Čim bo spretna pa je kuharica pri svojem poslu, tem večjo plačo b tudi lahko zahtevala.

S tako strokovno kuharsko izobrazbo si torej vsaka lahk izboljša svoje letne dohodke.

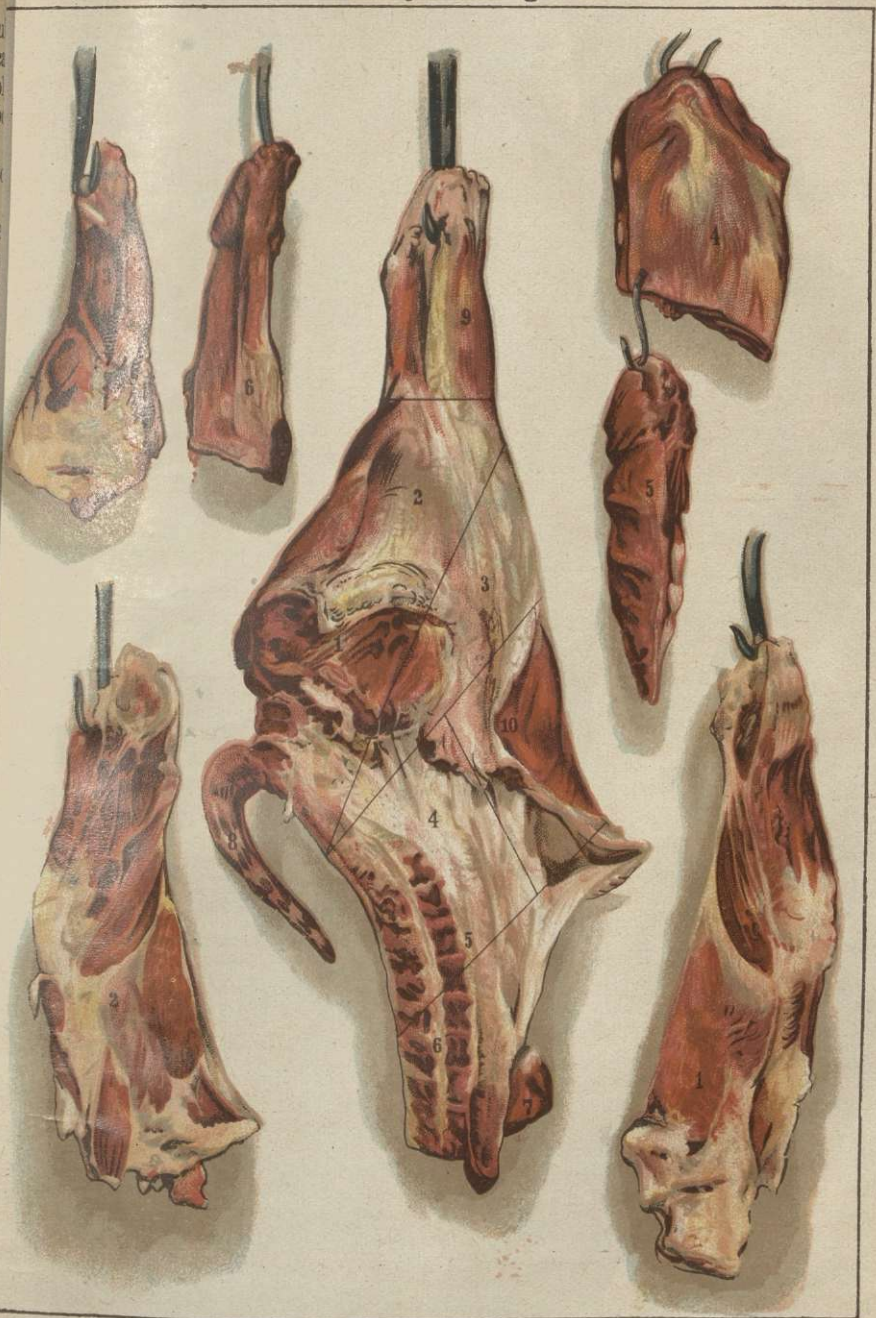
Posebno pa priporočajo to »Slovensko kuharico« razn slike, ki se nahajajo v tej knjigi. Po teh podobah si bo kuha rica lahko napravila pravilno pogrnjeno mizo, vedela bo, kak posodo razvrstiti na mizo, kako postreči z jedmi itd.

Da je nova »Slovenska kuharica« popolno zanesljiva vod nica v kuhanju, je dokaz to, da so se vse priporočene jedi praktično poizkusile kuhati in se je navodilo tako napisalo, kakor se je poizkus obnesel. — Upanje zato imamo, da bi t nova »Slovenska kuharica« ustrezala vsem dejanskim po trebam, ter da bo v rokah vsake zavedne ukaželjne kuharice in gospodinje.

K novi izdaji.

Po desetih letih se je zopet pokazala Slovenska kuharica v novi izdaji, olepšani, zelo pomnoženi in zboljšani obliki. To velja tudi za podobe. Urednica se je ozirala na vse izražene želje in kolikor mogoče v vsakem pogledu spopolnila knjigo. — Da se kuharice ne bodo motile, omenim da v tej izdaji rabim namesto besede omaka vedno le marmelada, namesto tečne rezine, obložene rezine, namesto tečni kruh, nadeti kruh, namesto polivka, omaka. — Glede samokuhalnika je bilo v prejšnji izdaji le kratko navodilo, sedaj je vse natančno obrazloženo in so pridejani tudi jedilni listi in slike.

Tabela I. **Zadnja četrt goveda.**



1. Zunanje stegno. — 2. Notranje stegno. — 3. Roža. — 4. Cesarski kos. — 5. Pljučna pečenka. — 6. Šimbas. — 7. Ledvica. — 8. Rep. — 9. Koleno z mečo. — 10. Flan-

Uvodna pojasnila.

Najnavadnejši kuhinjski izrazi.

Prežganje (Einbrenn). Prežganje napravljamo svetlo in temno. Za goste juhe in za večino prikuh rabimo svetlo prežganje. Za krompirjeve prikuhe, juhe in mesovje nam pa služi temno prežganje. Za nekatere goste juhe in prikuhe nam rabita za prežganje mast in presno maslo. Za večino prikuh in mesnih jedi uporabljamo za prežganje samo mast. Skoro v vsako prežganje denemo kako začimbo: največkrat čebulo in zelen peteršilj; za nekatera jedila pridenemo poleg čebule tudi nekoliko sladkorja. Kadar hočemo narediti svetlo prežganje, tedaj denemo v kozico primerno količino masti, in ko je vroča, vržemo vanjo drobno zrezano čebulo. Ko to zarumeni, pridenemo še zelen peteršilj in takoj tudi moko, in ko ta zarumeni, zalivamo med mešanjem najprej z mrzlo vodo, nato še z gorko ali z juho. Kadar hočemo narediti temno prežganje, takrat denemo v vročo mast najprej moko, in ko moka zarumeni, pridenemo še čebulo, ko zarumeni tudi ta, prilijemo vode ali tudi nekoliko kisa, če je prežganje namenjeno za kako okisano jed. Kadar potrebujemo med prežganjem sladkor, ga vrzimo obenem s čebulo v vročo mast, in ko oboje zarumeni, pridenemo moko, ki jo pa zarumenimo samo nekoliko. Kadar rabimo za prežganje mast in presno maslo, tedaj zarumenimo najprej v vroči masti čebulo, in nato pridenemo še presno maslo. Ko se ta speni (kar je naenkrat), pridenemo še zeleni peteršilj in moko, katero pa zarumenimo le malo. Količina masti in moke je označena pri posameznih receptih; največkrat vzamemo enako težo ali mero masti in moke. Če pa hočemo z mastjo šteditи, tedaj pa lahko vzamemo za eno količino masti dve količini moke, torej za eno žlico masti dve žlici moke ali še več. Seveda se tako prežganje po navadi težko razmeša; najbolje je, če ga v kozici, v kateri smo ga naredili, razredčimo in potem skozi cedilo precedimo k jedi.

Pariti (dünsten). Ako damo v kozo meso, zelenjavo ali sadje, pridenemo malo tekočine, posodo dobro pokrijemo, da ne uhaja para in da se meso, zelenjad ali sadje zmehča, pra-

vimo, da parimo. Za parjenje so jako dobre nalašč za to narejene kozice, ki se dobro zapro. Ako hočeš pariti govejo pečenko, divjačino, staro domačo ali divjo perutnino, tedaj jo zavij v slanine rezine in ovij s slanino pretikano pečenko ali divjačino z vrvico. Ali deni v kozico, v kateri si razbelila žlico masti. V njej jo povaljaj, da urno zakrkne; potem prilij zajemalko vode ali tudi malo kisa kakor sodi k dotični pečenki in dobro pokrij.

Pražiti (rösten). Pražimo tedaj, kadar prepečemo na štedilniku v malo masti kakšno meso, jetra, krompir, čebulo ali drobtine. Pražimo tudi v sladkorju, in sicer: sadje, mandeljne ali lešnike. Nadalje pražimo kavo in ječmen, kot Knajpovo kavo, ali rž, kot Vydrovo kavo. Bobovo kavo, rž ali ječmen deni za dva prsta visoko v odprto ali še bolje v pokrito ponev (stroj), ki jo postavi nad žrjavico, ne nad plamen, in prav pridno mešaj, da postanejo zrna enakomerno svetlorjava, nikdar pa ne črna. Stresi potem v skledo in še malo pomešaj, da shlapi največji dim, potem pa dobro pokrij. Kavo melji vedno sproti, kolikor je rabiš. Ostalo dobro pokrij, da ne izgubi prijetnega duha.

Potolči, stlačiti. Potolče se v prvi vrsti goveje meso, da je bolj mehko in drobljivo, ko se potem da parit ali kuhat. V kovniku se tolčejo dišave, sladkor, mandeljni ali kako meso. V kovnik devaj vsako pot le malo in ovij na njega prtič, da ne odletava ven, kar tolčeš.

Peči. Pečemo na štedilniku, v pečici ali peči. Ako pečeš na štedilniku zrezke, bifteke ali zarebrnice v plitvi ponvi, tedaj ne devaj veliko masti, ena do dve žlici masti zadostujeta za več zrezkov. V vročo mast daj z moko ali drobtinami potresene zarebrnice, zrezke ali bifteke tako, da je nepotresena stran najprej v masti. Peci jih od obeh strani lepo rumeno pri precej hudem ognju. Potem odlij preobilno mast, zrezke zloži na krožnik in vlij v ponev par žlic juhe; ko zavre, jo zlij k zrezkom. Ali pa odlij mast in prideni k zrezkom košček presnega masla. Ko se speni, daj zrezke na krožnik, v ponev pa vlij par žlic juhe, ko zavre, oblij z njo zrezke. K zrezkom ali zarebrnicam, ki so posuti z drobtinami, ne prilivaj ničesar. Pečenko, ki jo hočeš peči, podrgni malo s soljo, preden jo daš peč. Položi pa jo tako, da je lepša stran nekaj časa spodaj, potem jo obrni in ves čas peci na tej strani. Najprej jo polivaj z vročo mastjo ali maslom, pozneje pa prilij malo juhe ali vode, pa samo eno ali dve žlici naenkrat, ker ako vliješ veliko naenkrat, se pečenka bolj kuha nego peče ter bo vsled tega bela in neokusna. Tudi ne peci v prehudi vročini, ker dobi pečenka lahko okus po dimu, posebno ako je pečica zaprta. V tem slučaju odpri nekoliko pečico, da odide prevelika para. Ne peci tudi nikdar v sami masti, ker se pečenka preveč posuši in je neokusna, ampak prilij večkrat malo juhe ali

vode in s tem sokom polivaj pečenko. Ako prehitro rumeni, jo pokrij z mokrim papirjem. Nazadnje odlij preobilno mast in prilij malo juhe ali smetane in košček presnega masla. Prašičji pečenki ne nadevaj masti, prilij ji v začetku le malo vode ali tudi malo kisa. Pozneje odlij preobilno mast in prilij par žlic juhe ali vode.

Tudi v peči se pečenka lepo speče. Postavi pločevino, v katero si dela nasoljeno in z vročo mastjo polito pečenko, na trinožec. Tega postavi v peč, okrog njega deni žerjavico, toda ravno pod trinožec pa čisto malo ali nič. Med pečenjem jo pridno polivaj, kuri pa le malo, da lepo zarumeni.

Pečenje na ražnju se je v sedanjem času že zelo opustilo, ker se speče v pečici jako okusna pečenka, ako se le nekoliko pazi. Nekateri še radi pečejo na ražnju. Za bifteke, bržole ali majhne ribe postávi za to pripravljeno mrežo nad žerjavico, da se segreje. Medtem pripravi meso, ki ga hočeš peči. Biftek potolci, posoli in potresi s poprom in pomaži z raztopljenim presnim maslom. Ravnotako posoli, potresi s česnom in zelenim peteršiljem male ribe in jih pomaži z oljem. Tako pripravljeno meso položi na mrežo, pa urno zarumeni od obeh strani in zloži na segret krožnik. Posebej v ponvi ocvri presno maslo in zarumeni v njem kolesca čebule, katere deni na bifteke ali bržole. Ravnotako speci ribe in jih pokapaj, ko so že na krožniku, z limonovim sokom.

Mlad prašiček mora biti popolnoma svež in ne več kakor 3—4 tedne star. Pri pečenju ga polivaj samo z mastjo. Peci ga pri precej hudi vročini, da lepo zarumeni in postane krhek. Tudi skrbi, da pride zelo vroč na mizo.

Pršut. To je pečenka mladega, že precej velikega, pa malo rejenega prašiča, ki se peče s kožo vred. Tako pečenko prekuhaj v slani vodi pol ure, če je žival bolj mlada, ali tričetrt ure, če je že starejša. Potem nareži kožo, še malo posoli in polij z razbeljeno mastjo. Tudi pozneje jo polivaj s samo mastjo. Ko je koža lepo rumena, je pečenka pečena.

Kopun je mlad rezan petelin, ki se dá dobro pitati.

Poulard, pravi, je mlada, dorasla, pitana kokoš, ki je, preden začne nesti, rezana približno tako kakor kopun, a je boljša od njega. Sedaj jih je že jako malo. Ponavadi imenujejo mlado jarko poulard, akoravno ni pravi. Vsako domačo perutnino podrgni s soljo, ravno preden jo daš peč, le gos in purana posoli eno uro prej. Nekaj časa naj bo v pečici samo posoljena. Potem odlij vodo, ki se je od nje natekla, zaradi neprijetnega duha in polij pečenko z vročo mastjo ali maslom, ker da dobro maslo pečenki dober okus. Večkrat prilij malo juhe in pridno polivaj. Vso večjo perutnino, kakor purana, gos, raco, kopuna, poularda,

peci bolj počasi, le nazadnje naj bo vročina nekaj hujša, da živa zarumeni. Potem odlij malo masti, pa prilij juhe. Večjo perutnino pokrij z mokrim papirjem, da prehitro ne zarumeni. Staro perutnino, domačo ali divjo, deni parit. To je: v primerni lonec ali kozico deni posoljeno žival. Prilij zajemalko vode in dobro pokrij. Tako naj vre 1—2½ ure. Ko je dosti mehka, jo deni na pločevino ter polij z mastjo in sokom, ki se je natekel od živali. Deni jo v vročo pečico, da zarumeni.

Piščance, golobe in majhno divjo perutnino speci precej hitro. Da lepo zarumene, a da se vendar ne osuše, jih pri pečenju pridno polivaj. Golobe, kljunače, jerebice, brinovke ali mlade divje race zalij v slaninske rezine, le malo preden jih deneš na mizo, jih odvij, da zarumene. Koliko časa naj se peče kaka žival, se ne dá prav natanko povedati, približno pa smemo reči: prašičja ribica 1½ ure, prašičje zarebrnice, telečje stegno 2 uri, ledvična pečenka 1¼ ure, pljučna pečenka 1 uro, srnin hrbet ali stegno 1¼ ure, zajčji hrbet 1 uro, puran ali gos 2 do 3 ure, mlada gos, fazan, kopun, poulard 1 uro, veliki piščanci ¾ ure, manjši ½ ure. Kljunač, mali golobje in jerebice ½ ure, brinovke in prepelice 20 minut.

Ocvreti (backen). Kadar hočeš kaj ocvreti, deni v kozico za dva prsta masti ali masla ali vsakega pol. Da veš, kdaj je mast dosti vroča, vrzi vanjo drobtinico kruha: ako postane ta v kratkem rumena, tedaj je mast dosti vroča. Zdaj deni vanjo za cvrenje pripravljene piščance, kako drugo meso ali ribe, katere si pa prej v moki, jajcu ali beljaku in drobtinah povaljala. Peci tako dolgo, da bo lepo rumeno od obeh strani. Ako začne mast v kozici tiho vreti ali se zelo peniti, je to znak, da je bila premalo vroča. Zato jo postavi na bolj vroč prostor, sicer ne bo ocvrto meso krhko, kakršno bi moralo biti, ampak mehko in polno masti. Ako ti hoče mast prekipeti, tedaj ne odmikaj kozice v stran, ampak tolci po penah z luknjasto lopatico toliko časa, da postane mast bolj vroča, ker potem ne bo več prekipevala. Ako je pa le ne moreš pomiriti, tedaj deni nekaj masti v drugo kozico, da se v tej bolj segreje, in jo segreto vlij nazaj v prejšnjo kozico. — Za močnate jedi ni treba tako vroče masti, posebno za bobe in krape ne. Ako vržeš kroglico skvašenega testa v mast pa ostane na površju in hitro zarumeni, je mast prevroča. Ako pa pade na dno in se hitro dvigne, je mast dobra. V tako mast lahko daš skvašene bobe ali krape, pokrij jih za par minut in obrni, ko so na eni strani bledorumeni. Ko se na drugi strani cvró, jih ne pokrivaj. Potem jih vzemi z žičasto penovko ven in jih daj na cednik, nato pa na pivni papir.

Kuhanje v sopari. Deni v kozico ali lonec, ki je za dva prsta širji in višji od modela, v katerem hočeš kuhati, toliko

vode, da se, ako postaviš napolnjeni model v vodo, vidi še za dva prsta iz nje; vendar ne sme plavati, da ne pride pri kuhanju voda v model. Model in zunanjo posodo potem dobro pokrij in pokrov na zunanji posodi naj bo ovit še z mokrim prtičem. Kuha naj se počasi, kuhi in pudingi kake ½—¾ ure, večji dalje časa, paštete 1—2 uri. Med kuho ne odkrivaj kozice, ne modela, da narastla jed ne upade. Dobro je, ako daš kuhat v pečico, ker tu polagoma vre in ima tudi zgornjo vročino, tako da se kuha in obenem peče. Ako kuhaš v pečici, tedaj ne ovijaj pokrova s prtičem. Tudi pokriti s pokrovom ni neobhodno potreba, ker je v pečici že itak zaprta para. Paziti pa je, da se voda ne usuši in da se jed odzgoraj ne osmodi. Ako se voda usuši, preden je jed pečena, jo nadomesti z vročo.

Model s sirovo jedjo naj ne bo nikdar poln, posebno ne, kadar je kuh ali puding v njem. Manjka naj najmanj za dva prsta, ker jed zelo naraste.

Zvrniti (stürzen). Ako hočeš zvrniti kuhan ali pečen kuh ali puding, ga najprej odloči s tankim nožem od roba. Potem povezni krožnik na model in vse skupaj obrni, model pa počasi vzdigni. Hladetino pomoči v toplo vodo za par trenutkov, povezni nanjo krožnik in obrni s krožnikom vred. Ako se noče ločiti od modela, tedaj ga pomoči v vročo vodo z namočenim prtičem po dnu in okrog. Prav tako pomoči v vročo vodo, če hočeš zvrniti mrzlo pašteto, strnjeno peno ali kremo.

Opeči. Opečejo se žemlje. Zreži žemlje na tanka kolesca, zloži jih na pločevino in postavi v pečico, da postanejo krhke in bledorumene. Take žemlje daj k čisti juhi na mizo. Ali pa zreži žemlje na tanke rezance ali kocke in jih enako opeci. Ali potresi zrezane žemlje s sladkorjem, jih daj nekaj časa v pečico, da zarumene, in potem v kako sladko juho. Ali deni v kozico žlico presnega masla in stresi vanj narezane žemlje ter mešaj, da zarumene.

Ali zreži žemlje na kocke, jih povaljaj v raztepenem jajcu ter speci v presnem maslu.

Vse te žemlje so pripravljene za mesno in postno juho.

Pecivo. Kako vroča naj bo peč za razno pecivo, je težko povedati; to najbolje nauči skušnja. Navadiš se polagoma spoznati vročino, ako vtakneš roko v pečico. Lahko pa poskusiš vročino tudi s koščkom papirja, ki ga položiš v pečico. Ako postane v dveh minutah rumenkastorjav, je peč dobra za pecivo iz maslenega testa. Ako pa postane bledorumen, je dobra za pecivo iz kvašenega testa, za torte in skoro za vsako drugo pecivo razen onega, ki je pripravljeno iz beljakov. Za to pecivo pa naj bo peč le toliko vroča, da izpremeni papir, če stoji kakih pet minut v pečici, barvo le za spoznanje.

Ako pečeš kaj iz maslenega testa, kakor torte, narastke ali kuhe, tedaj ne odpiraj pečice in ne premikaj peciva brez potrebe. Ko pogledaš v pečico, jo le prav počasi in malo odpri, pa urno zapri, in če že moraš pecivo premakniti, stori to z največjo pazljivostjo, da narastlo pecivo ne upade in se tako ne pokvari. Ako pa pečeš narastek v skledici, tedaj deni na pločevino pepela, peska ali soli in na to postavi skledico ter jo deni s pločevino vred v pečico, ker bi sicer lehko počila.

Umešati (abtreiben). Umešaš, ako deneš v globoko skledo presnega masla ali masti ter mešaš s kuhalnico od desne proti levi naokrog in vedno na eno stran toliko časa, da je rahlo in dobro narastlo. Zdaj prideni rumenjake in sladkor, ako morajo biti pri dotični jedi. Najprej zamešaš prav dobro en rumenjak in malo sladkorja, zdaj drugi rumenjak in zopet malo sladkorja itd. Končno dodaj še sneg in drugo ter vse kolikor mogoče rahlo zmešaj. Toda sedaj ne mešaj več naokrog, ampak segaj s kuhalnico ob strani sklede k dnu ter zopet kvišku, da se tako vse dobro in rahlo zmeša. Ako je to bila torta, jo daj zdaj v dobro namazan in z moko potresen tortni model, ki naj bo tako velik, da mu sega testo komaj do polovice.

Ako se presno maslo z jajci usiri, ga postavi na štedilnik, da se segreje, medtem pa mešaj. Namesto tortnega modela deneš lahko torto v navadno kozico, če je treba, pa v dve enaki kozici. Vso kozico namaži znotraj s presnim maslom, položi na dno primerno odrezan bel papir in pomaži še tega. Nato potresi kozico z moko, kar se je ne prime, stresi zopet proč. Tako podloži s papirjem tudi model za kuhe in drugo. Iz takih modelov jako lehko zvrneš jed, ne da bi se kaj prijelo na dnu; ob straneh jo pa itak lahko odločiš že prej z nožem.

Naličiti (dressieren) se pravi, dati mesu lepo zunanjo obliko. Goveje meso potolci, ovij ga pogosto z vrvico ter ga daj kuhat ali parit. Veliko perutnino: purana, gosi, kapune itd. pripravi na preprost način. Z veliko šivanko, vdeto z vrvico, vbodi v hrbet tam, kjer je bil rep. Na desni strani vbodi od spodaj navzgor, potegni vrvico proti perutnicami (konec vrvice pusti tam, kjer si vbodla, viseti) ter vbodi skozi obe perutnici. Na koncu prvega člena potegni vrvico skozi ter zopet vbodi na levi strani repa od zgoraj dol. Zdaj odloži šivanko in ovij tisti konec vrvice, ki si ga prej pustila viseti pri prvem vbodu, okrog desnega kolena, oni konec vrvice, ki si ga nazadnje vbodla, pa okrog levega kolena. Zdaj zategni oba konca in ju zaveži. Tako stopijo prsi kvišku in žival ima lepo zunanjo obliko. Da se prsi še lepše vzdignejo, zlomi živali že prej prsno kost. Veliki perutnini se perutnice do prvega člena porežejo. Male perutnine pa ni potreba tako pripravljati.

Žvrkljati (sprudeln, quirlen) se pravi vmešati kako tekočino z moko ali jajci, da je testo gladko. Ako žvrkljaš moko z vodo ali mlekom, tedaj daj malo vode ali mleka in vso moko, kolikor je misliš porabiti, v lonec. Vtakni noter žvrkelj in ga vrti z obema rokama, da je gladko. Potem prilij še vode ali mleka, kolikor potrebuješ. Vsa voda ali mleko se zato ne vlije naenkrat, ker se moka v gostem laže razpusti.

Stepati v sneg. Ako hočeš napraviti iz beljakov sneg, morajo biti jajca sveža in mrzla. Iz jajc, ki so že dolgo v topli kuhinji, ni mogoče napraviti trdega snega. — V snažen, dobro zbrisan kotliček deni beljake brez rumenjaka, tolci s cinasto metlico, od začetka počasi, potem pa vedno krepkeje in brez prenehanja. Sneg mora biti tako trd, da obvisi v njem metlica, ako bi jo obrnila s kotličkom vred. Sneg naredi vedno ravno preden ga rabiš, sicer se usiri in zvodeni ter malo koristi.

Enako postopaj s sladko smetano za pene in kreme. Smetana, katero hočeš stepsti v sneg, naj bo sladka, brez kapljic mleka in mrzla. Zato jo daj že prej na led ali jo postavi vsaj v mrzlo vodo. A ne tolci je dolgo, ker bi se lahko izpremenila v presno maslo, če je že tako gosta, da ostane v isti obliki in se ne razleze na krožniku, ako jo zajameš z žlico ter deneš na krožnik, je dosti stepena.

Speniti. Deni meso s kostmi vred v mrzlo vodo kuhat. Ko začne vreti, se napravi na vrhu veliko pen, katere poberi s penovko, da bo juha čistejša. Peni se tudi aspik, glas in prašičja hladetina.

Pretlačiti (passieren). Če hočeš pretlačiti kuhano sadje, tedaj postavi na mizo skledo, na to povezni narobe obrnjeno sito iz pocinjene žice in deni nanj sadje. Z leseno gobo tlači sadje. Kar se nabere v skledi, je sadni sok, kar pa ostane na cedilu, odstrani. Tako lahko pretlačiš tudi druge primesi k jedilom.

Precejati se pravi nečisto tekočino očistiti s tem, da jo vliješ skozi gosto sito. Juha, ki jo misliš precediti, naj stoji poprej par minut mirno, ne da bi vrela. Potem poberi preobilno maščobo in precedi juho skozi gosto sito. Še bolj čista juha bo, ako jo precediš skozi prtič, katerega si prej v vročo vodo namočila in ožela.

Ako cediš sadne soke, hladetine ali aspik, tedaj namoči v vroči vodi in ožmi precej gost platnen prtič, še bolje beli barhant, ki mora biti na obeh straneh kosmat, zato ga priveži na noge narobe obrnjenega stola. Pod prtič postavi skledo, na prtič pa vlivaj počasi sok, da se preveč ne zmeša, ker se potem težje očisti.

Mazati modele. Deni v kozico presno ali kuhano maslo. Vanj pomakaj gosje pero ali čopič in namaži z njim modele za šarkeljne, potice in vsa druga peciva iz kvašenega testa. Za pecivo, pri katerem je veliko presnega masla, ni treba pločevine mazati, samo pokriti jo moraš s snažnim belim papirjem. Za fino pecivo segrej pločevino v pečici in jo namaži z voskom. Potem jo s papirjem rahlo obriši, da se vosek zravna in odstrani, če ga je preveč. Model za kuhe, narastke, pudinge, torte, namaži s koščkom presnega masla in potresi z moko. Za narastke potresi pomazano skledico s sladkorjem, za preproste močnate jedi pa z drobtinami. Iz potresenih modelov stresi preobilno moko, sladkor ali drobtine. Le kar se drži modela ali sklede, naj ostane. Pecivo se pomaže tudi, preden se dene peč, in sicer ali samo z raztepenim jajcem, ali pa zmešaj eno jajce, žlico sladkorja in par žlic mleka ter s tem namaži pecivo.

Panirati se pravi teletino, piščance itd. povaljati v moki ter v raztepenem jajcu, ki je zmešano z vodo, in v drobtinah.

Pretikanje s slanino dá mesu dober okus in mu obenem služi v okrasek. Pretikaj takole: Najprej nareži prekajeno slanino na prst dolge rezance, slične kisli repi. Ako imaš dovolj debelo šivanko, so tudi rezanci lahko debeleiši. Za malo divjo perutnino pa nareži tanke rezance, toda imeti moraš za to primerno šivanko. Če pretikaš srno ali zajca, tedaj potegni najprej s hrbta vse kožice in položi žival na desko. Tudi rezanci naj bodo na deski. Potem vtakni rezanec slanine v šivanko ter vbodi z desno roko poševno v hrbtno meso, z levo jo pa potegni ven, da se vidi slanina na vsaki strani malo iz mesa. Tako pretakni ves hrbet v lepih vrsticah. Pri srninem hrbtu napravi na vsaki strani tri vrstice, pri zajčjem pa dve gosti. Ko pretikaš pljučno pečenko ali kako drugo meso, pazi, da jo pretakneš tako, kakor so vlakna mesa, da potem, ko režeš že pečeno meso preko vlaken na koščke, prerežeš z njimi tudi slanino. Ako pretikaš jetra z gomoljkami, tedaj jih nareži tako, da so podobne majhnim žebljem. V jetra napravi z ozkim, špičastim nožem luknje, v katere vtakni gomoljke s špičasto stranjo naprej. Ako hočeš pretikati kako meso z mozgom ali sardelami, tedaj napravi tudi z ozkim nožem luknje v meso in potisni vanje mozeg s kuhalničnim recljem.

Kvasiti (beizen). Kvasi se navadno divjačina, posebno meso stare živali, da postane bolj mehko in se dalje časa ohrani. Mlado divjačino ni dobro kvasiti, ker izgubi meso pri kvašenju veliko redilnih snovi in svoj naravni okus. Kvasi se meso domače živali, če se hoče dati tej okus divjačine. Kvasi takole: Deni meso v prsteno, leseno ali porcelanasto (nikoli v kovinasto) posodo. Na meso vlij vrelo ali popolno mrzlo kvašo in jo

pusti en dan na njem. Ako pa hočeš ohraniti meso 3 ali 4 dni, tedaj moraš kvašo vsak dan odliti, prekuhati in mrzlo vliti na meso. Ako je pa to v vročem poletnem času, tedaj moraš kvašo enkrat premeniti in vliti zopet popolnoma mrzlo na meso. Mlačne kvaše ne vlij nikdar, tudi je ne smeš soliti. Meso pa soli malo prej, preden ga daš peč.

Kako se pripravi kvaša. Deni v dobro pološčen ali prsten lonec 2 l vode. Ko zavre, prideni košček korenja, polovico čebule, malo peteršilja in zelene, vse na koščke zrezano. Ko je to mehko, dodaj še en lorbarjev listič, tri zrna česna, vršiček timeza, 2 zrni cele dišave, 2 klinčka, malo muškatovega cveta, nekaj zrn popra in malo kisa. Kvaša naj bo kisla kakor dobro okisana juha. Vse to naj še vre kake četrt ure, potem pa zlij na meso.

Kvaša druga. Vse napravi kakor prej, samo dodaj še par zrn brinja, smrekov vršiček in par listov žajbeljna.

Marinirati se pravi, dati mesu dober okus in ga ohraniti nekaj dni. Stolci v kovniku 5 zrn popra, 2 zrni pimenta, košček lorbarjevega lista, malo limonove lupinice, vršiček timeza, malo peteršilja in 2 šalotki. Temu prideni 2 žlici olja in pol limone soka. S tem podrgni zajčji ali srnin hrbet ali kako drugo pečenko, kateri hočeš dati okus divjačine. Potem pomoči snažen prtič v kis, ga ožmi in zavij vanj meso. Deni ga v prsteno skledo ali lonec in ga dobro pokrij. Ako pa zaviješ meso v prtič, ki si ga namočila v kisu, pa ne ožela, ti ostane tri ali še več dni dobro.

Ali pa nareži košček korenja na tanke koleščke, zreži peteršilj, zéleno, šalotko, 3 zrna česna, lorbarjev listič, za koruzno zrno ingverja, 4 zrna popra, malo muškatovega cveta in malo mešane dišave. Vse to stolci in prilij par žlic belega vina. Vse skupaj dobro zmešaj in vlij na v skledi pripravljeno meso. Potem meso malo obteži in dobro pokrij. Ako ga pustiš par dni v tem, ga obrni vsak dan. Ali pa podrgni meso z limonovim sokom in oljem ter ga zavij v prtič, ki si ga pomočila v kisu.

Glasirati (glacieren). Glasira se pecivo, sadje in meso. Pecivo in sadje se glasira s sladkorjem, meso pa z mesnim glasom. Raztopi žlico spodaj navedenega glasa in pomaži z njim pečenko, zrezke ali zarebrnice ravno preden jih daš na mizo, da imajo lepše lice.

Glas (Glace). Zreži na koščke 2½ kg govejega mesa od noge pod stegnom (Botsching), ½ kg govejih jeter in sesekaj, če imaš, kaj dobrih kosti. Vse to deni z eno celo kokošjo v dobro pološčen lonec ter nalij 8 l vode. Pusti, da počasi zavre, in poberi pene. Ko je že 3 ure vrelo, vzemi kokoš ven in jo porabi. Ko je zopet 3 ure vrelo, dodaj 3 korenine peteršilja, 1 zéleno, 1 čebulo, 2 klinčka, 2 zrni pimenta, malo muškatovega oreha in

cveta, košček korenja in pol zrna česna. Vse naj vre pol ure. Potem precedi v dobro pološčen lonec ali prsteno kozico in pusti, da še v njej vre, tako da bo glasa dober liter. Vlij ga nato v prsteno kozico in postavi na hladen prostor. Ko se strdi, vlij nanj malo raztopljenega loja in ga shrani na suhem in hladnem prostoru. Kadar ga rabiš, odlušči z nožem mast, vzemi kolikor rabiš in zopet zalij. Ali pa razreži strnjen glas na kocke, zloži jih na lesen krožnik ali deščico ter jih posuši v zraku. Vsako posamezno kocko zavij, ko je suha, v papir in daj v steklenico, dobro zveži in shrani na hladnem in suhem prostoru. Ako je juha slaba, tedaj raztopi kocko v topli vodi in jo deni v juho. Če pa imaš premalo juhe, zavri vodo, jo osoli in ji daj kocko. Ko zdaj zavre, je juha gotova.

Glas (Glace) iz divjačine. Drobno sesekaj kosti surove ali pečene divjačine in zreži na koščke 1 kg govejega mesa od noge pod stegnom (Botsching) in ½ kg govejih jeter. Na to vlij toliko vode, da stoji čez, in deni kuhat. Ko zavre, odstrani pene in pusti vreti 7 ur. Potem dodeni polovico korenja, čebule, zélene, 2 zrna česna, vršiček timeza, pehtrana, žajbeljna, pražiljke in rožmarina. Nadalje: žlico celega popra, 2 zrni pimenta, muškatovega cveta in 2 klinčka. Zdaj naj vre še pol ure, potem precedi. Sok deni v kozico, da še bolj gosto povre, in ga vlij v majhne kozarce ali skledice. Ko je strjen, vlij nanj raztopljenega loja.

Oviti. S slanino ovijemo pečenko, mlade golobe, jerebice in drugo majhno perutnino, da dobi dober okus in se pri pečenju preveč ne osuši. Zreži tanke rezine slanine, položi jih na osoljeno pečenko ali na prsi perutnine, ovij z vrvico in deni peč.

Domača perutnina.

Kako spoznati mlado perutnino od stare.

Mlad petelin ali mlada kokoš ima lepe gladke bledosive ali rumene noge, majhne in komaj vidne ostroge. Medtem, ko ima star petelin ali stara kokoš puste, hrapave noge in dolge ostre ostroge.

Mlad puran ali mlada pura ima gladke višnjevo sive, mehke noge in prav male ostroge. Star puran ali stara pura pa ima puste hrapave noge in večje ostroge.

Mlada gos ali raca ima bledorumen, mehak kljun, mehke in tudi bledorumene noge. Stara gos ali stara raca ima oranžnorumen kljun in noge.

Po teh znakih ločiš lahko mlado žival od stare.

Kako zaklati in snažiti perutnino.

Domača perutnina, za klanje namenjena, naj bo vsaj nekaj časa, preden jo zakolješ, mirna. — Primi jo čvrsto črez perutnice in glavo in naredi z ostrim nožem pri glavi pod ušesom ozko luknjico. Obrni jo tako, da visi glava navzdol in da kri lahko odteka. Kri, ako jo hočeš porabiti, naj teče v posodo, v kateri je malo mleka, drobtin ali kisa. Medtem, ko ti žival držiš, naj kdo drug kri meša, da se ne strdi. Odteči mora vsa kri. Deni potem zaklano perutnino v mrzlo vodo, da se ohladi, popari jo z vročo vodo, obrni jo v njej parkrat, nato jo vzemi ven in jo oskubi. Odreži ji spodnji kljun, izkroži oči, snemi kljun, prereži zgornjo kožico na golši in previdno vzemi ven golšo, požiralnik in dušnik. Potem odreži sredi perutnic pri prvem členu male čipke in kepico nad repom. Prereži tudi spodaj blizu nog počez kožo, pazi pa, da ne prerežeš črev in vzemi ven čreva z želodcem, jetra s srcem vred previdno, da jih ne strgaš, in odstrani žolč. Potem prereži želodec na mesnati strani in olupi notranjo kožo, noge na kolenu prereži čez člen, olupi zunanjo kožo in snemi kremplje. Nato izreži črevo pod repom, jetra, srce in želodec pa deni nazaj.

Tudi noge vtakni nazaj tako, da se kremlji še malo vidijo, kolena pa vtakni v zarezo, skozi katero si potegnila čreva. Zdaj daj tako pripravljeno perutnino na hlad. Tako se navadno pripravljajo piščanci.

Kakor ti se pripravljajo tudi mladi ali stari golobje z razločkom, da jih za skubljenje ni treba popariti. Mladi golobje imajo med perjem še mah, njihovi kljunčki so mehki; po tem jih lehko ločiš od starih. Stari golobje se težje zmehčajo, dajo pa prav okusno juho.

Kopune, kokoši in purane oskubi takoj, ko so zaklani. Noge in glavo vtakni v vročo vodo, da jih potem lahko osnažiš. Dlako pa posmodi s špiritom ali papirjem. Boljši je špirit, ker se z njim žival lepo osmodi, pa nič ne okadi. Na krožnik vlij žličico špirita in ga zažgi. Nad plamenom drži žival, obračaj jo na vse strani, potem jo obriši in osnaži kakor piščance. Puranu ne prereži na golši kože, ampak odreži vrat in potegni tam golšo ven. Glavo z vratom osnaži ter porabi za obaro.

Goskam in racam ne daj tisti dan, ko jih kolješ, nič jesti. Zaklane oskubi takoj. Perutnice odreži od prvega člena in jih posuši s perjem vred. Suhe lahko porabiš za pometanje moke ali za mazanje modelov in pločevin. Oskubljeno gos ali raco, ki še ni popolnoma čista, zmoči, potresi s kolofonijo, polij z vrelo vodo in čisto oskubi. (Mlade gosi ali race ni treba potresati.) Od-

reži ji vrat, pri tem pa porini kožo nazaj, da lahko odrežeš kost globoko pod kožo. Odreži tudi perutnice do prvega člena; potegni golšo ven in sezi kolikor mogoče daleč, da odločiš srce in jetra. Potem jo prereži še zadaj počez in potegni čreva in želodec. Koščck debelega črevesa naj ostane pri želodcu, ki ga prereži na tisti debeli strani, kjer se ga drži črevo, katerega tudi prereži in z želodcem vred osnaži. Prav previdno vzemi potem jetra z žolčem. Pazljivo odstrani žolč od jeter, da se ti ne razlije, ker bi potem jetra bila grenka in neporabna. Gosja jetra se visoko cenijo in so tudi najboljša, toda biti morajo popolnoma sveža; zato jih porabi kakor hitro mogoče. Izrezati moraš tudi kepec nad repom, črevo pod repom in noge pri kolenu, katere olupi in porabi z vratom in perutnicami vred za obaro. Obesi potem gos ali raco na zračen prostor za en ali dva dni, pozimi tudi za dalj časa. Pol dneva, preden gosko pečeš, jo deni v slano vodo, 1 uro pred pečenjem pa vodo odlij in zopet posoli. Mast, ki je bila pri goski in črevih, operi in scvri ter porabi za obaro, ragu ali sekanico. Posebno dobre goske so tri do štiri mesece stare, race pa že lahko porabiš, ko so dva meseca stare. Uležati se morajo več ko pol dneva, največ en dan. Dobro je peči mlade goske ali race v presnem maslu.

Kako pripravimo divjo perutnino. Skoro vsa divja perutnina naj bo, preden jo pečeš, uležana, t. j. visi naj več dni v hladnem, zračnem prostoru. Le divje gosi in race naj ne vise dolgo, ampak naj se sveže oskubijo in potem pečejo, če so mlade; stare pa v vinski kvaši kvasijo in potem parijo. Mlade gosi ločiš od starih po tem, da imajo mlade rumenkaste, stare pa črne noge. Star divji petelin naj visi 10—14 dni, ako ni v gorkem času; potem ga par dni kvasi ali mariniraj in nekaj ur pari, da bo mehak. Mlad divji petelin dá izvrstno pečenko, ako se peče s slanino ovit in poliva s presnim maslom. Spoznaš ga po sivem vratu in po belih peresih, ki jih ima na prsih. Star petelin ima rdeče oči, črna peresa in zlatosvetel vrat. Divja kura je manjša od petelina in ima rumenkastorjava peresa s črnimi progami. Preden petelina oskubiš, mu odreži rep in glavo in z glavo vred tudi malo vratu. Pri tem porini kožo malo proti glavi, da bo, ko bo odrezana, daljša od vratne kosti. Ako je glava umazana, jo obriši ter v ohlajeni pečici posuši. Oskubljenemu petelinu odstrani čreva ter ga rahlo splakni v vodi ali samo obriši s snažnim prtičem. Ko ga daš pečenega na mizo, mu priloži z narezljanim papirjem okrašeno glavo in rep. Ruševca je redkeje dobiti. Če je mlad, ga ovij s slanino in polivaj s presnim maslom, ko ga pečeš; če je star, ga pripravljaš kakor divjega petelina.

Kako pripraviš fazana in kakšen naj bo. Fazan mora biti dobro uležan, ko ga skubeš, ne sme imeti duha po gnilobi. Samica je manjša od petelina, nima tako lepih peres, pa finejše meso. Mlad fazan je boljši od starega. Spoznaš ga po finih okroglih nogah s kratkimi, topimi kremplji, medtem ko ima star ostre kremplje in dolge špičaste ostroge; tudi je star navadno bolj debel kakor mlad.

Fazan se pripravi na razne načine. Največkrat se peče. Najprej ga oskubi razen repa in glave. Glavo odreži, malo v pečici posuši in jo deni k pečenemu fazanu kot okrasek z narezljanim papirjem. Potem osnaži fazana kakor piščance, le umiti ga ne smeš od znotraj, temveč ga samo obriši s snažnim prtičem.

Jerebice in leščarke se pripravijo kakor fazani. Mlade se pečejo v slanino zavite v presnem maslu, stare se parijo. Mlade jerebice ločiš po bledorumenih nogah od starih, ki imajo sive noge.

Kljunač. Najprej ga oskubi, potem odstrani želodec; iz jeter, srca in črev naredi kljunačevo sekanico. Tudi kljunača ne smeš izpirati, ampak ga samo obriši.

Brinovke, drozgi, prepelice in kotorne se oskubejo, osnažijo in pečejo s slanino ovite v presnem maslu.

Divji golobje in grlice se, ako so mlade, ovijejo s slanino in se polivajo s presnim maslom. Stari se denejo za par dni v kvašo in se potem par ur počasi parijo.

Kako je pripraviti divjačino.

Kakor mora vsa divja perutnina več dni pred uporabo viseti, tako naj tudi četveronoga divjačina visi več dni na hladnem, zračnem prostoru, toda zmrzniti ne sme, ker bi tako izgubila dober okus. Želodec in čreva naj se odstranijo po strelu kakor hitro mogoče. Meso divjačine je zelo redilno in lahko prebavljivo. Priporoča se zato tudi bolnikom, toda juha ni posebno dobra.

Divjega zajca priveži za zadnje dve nogi na stol. Potem ga prereži z ostrim nožem čez trebuh podolgem do glave in kožo na vsaki nogi do kolena. Nato začni kožo vleči, najprej z ene noge, potem še z druge in z repa; pri tem si malo z nožem pomagaj. Ušesa in noge pri kolenu odreži ter potegni kožo čez glavo. Ako čreva še niso odstranjena, kar navadno že lovci store, tedaj prereži zajca podolgem čez trebuh do reber, odstrani čreva in želodec, vzemi ledvice in jetra in odstrani žolč, pretrgaj še mreno, ki je med jetri in pljuči, in vzemi pljuča s srcem vred ven. Vso drobovino zloži v skledo, zajca pa razdeli tako: Odreži glavo z vratom, pleča in flam s po-

lovico reber, najprej na eni, potem še na drugi strani. Raz dveh stegen in hrbta se porabi vse drugo za obaro, pleča in vr pa za pašteto. Hrbet s stegni se dene v kvašo ali marinado, če pa zajec mlad, se peče s slanino in s presnim maslom.

Kako spoznati mladega zajca od starega.

Ušesa mladega zajca se dajo z lahkoto pretrgati, medte ko je ušesa starega zajca težko ali celo nemogoče pretrgati. Star zajec ima tudi širje čelo in na nogah bolj trde krempl kakor mlad. Po teh znakih ločiš lahko starega zajca od mladega.

Srna se pripravi kakor zajec. Meso mlade srne je podobn telečjemu, pa je veliko boljše od onega. Jetra se pripravljaj kot delikatesa.

Divja koza se pripravi kakor srna, pa je slabša od te, ker ima pusto in trdo meso.

Jelen je do tretjega leta prav dober, pozneje je pa pust trd in težko prebavljiv. Razdeli se na te dele: zadnji boljši deli so hrbet (križ), dvoje stegen in dve ribici (pljučni pečenki). Ti deli se, če je jelen mlad, pečejo s slanino in s presnim maslom, če je pa star, se parijo. Slabši deli so: dvoje pleč, ki se parita ali pečeta, vrat, dva flama z rebri in drobovino, ki se porabi za obaro. Jezik je posebno dober; pripravi se kakor goveji. S a m i c a je manjša od samca, a ima boljše meso in jo zato tudi bolj cenijo.

Divji prašič se ne snaži kakor navadni domači, ampak se osmodi z razbeljenim železom in se mu črna koža ostrže. Uležati ne sme nič, temveč naj se takoj prereže in vse neporabno odstrani. Razdeli se kakor navadni prašič, le glava se odreže s celim vratom do pleč. Meso divjega prašiča je okusnejše kakor meso domačega, se pa tudi rado hitro pokvari. Slanine divji prašič nima.

Medved. Le meso mladega medveda je dobro, star je pa pust in trd. Najboljše so njegove tace; te se dajo pri finih pojedinah na mizo.

Govedina.

Kakor divjačina, mora biti tudi goveje meso uležano, seveda ne toliko, da bi imelo že neprijeten duh. Najboljše meso je meso 5—7 let starih, dobro rejenih volov. Krava te starosti nima nič slabšega mesa. Ker pa koljejo krave ali prestare, ali premlade, zato tudi meso navadno ni dobro. Dobro meso je svetlordeče, ima fine, semintja z belo mastjo prerasle mišice in je pokrito z belo mastjo. Meso stare živali je temnordeče in ima rumeno mast. Juha od stare govedine je zelo dobra, meso je pa

pusto in trdo. Bikovo meso je tudi temnordeče in ni posebno dobro, je slabše od volovega, tudi juha je neokusna. Meso premlade živali je bledordeče, dá slabo juho in kaj rado razpade, ko je kuhano.

Kako se razdeli govedina. Polovica vola se razdeli v zadnji boljši in sprednji slabši del. Vendar pa ima tudi zadnji del nekaj slabega in sprednji del nekaj dobrega mesa. Oglejmo si zadnji del vola. Stegno ima dva dela, notranji in zunanji del. Notranji del ima mehko, sočnato meso, ki se dá dobro pariti in kuhati.

Tabela I in II, zadnja in sprednja četrt goveda: Št. 1 in 2 sta dva kosa stegna. Št. 1 je prvi kos zunanjega stegna (das Schwanzstück). To meso je čvrsto, bolj bledordeče, dá kuhano lepe kose, juha pa ni posebno dobra. Ako kvasiš to meso in ga pretikaš s slanino in potem pariš, dobiš prav lepe in dobre kose pečenke. Zraven tega dela je prvi kos notranjega stegna (Eckstück, Schalörtl) št. 2. To meso dá dobro juho, se dobro kuha in izvrstno pari. Št. 3 se imenuje roža (Rinderbraten). To meso se kuha, pari in rabi tudi za bifteke. Št. 4 je cesarski kos (Tafelspitz). To meso se kuha, je zelo okusno in dá jako dobro juho. V sredi zunanjega stegna je takoimenovano belo stegno, ki ima lepo, belo, čvrsto meso in ki je najboljše parjeno. Ako je to meso kuhano, je lepo in dobro, a juha ni tečna. Št. 5 je pljučna pečenka, ki je zelo mehka. Najboljši kos je iz srede vzet. Peče se na vse načine, v celem in tudi razrezana za bifteke. Št. 6 je šimbas (Hufstück). Ta kos se rabi za rosbife (roastbeef) ali za razne goveje pečenke, ki se pečejo na razne načine, ali pa se cel kos kuha. Št. 7 je ledvica, ki se rabi za obaro. Št. 8, rep, se razseka na kose in kuha, največkrat pa pari za obaro. Št. 9, koleno z mečo (Wadschinken), se kuha, največkrat pa porabi za hladetino, ker je meso pri kosti zelo žilavo. Št. 10 je flam, zelo mastno in kožnato meso, ki se navadno kuha. Prednji del ima sledeče dele: Št. 11 je bržola, ki se kuha ali pari, največkrat pa razseka v posamezne zarebrnice, ki se posamezno pečejo. Št. 12 je podplečje (Kammstück), ki se navadno kuha ali pa porabi za golaš. Št. 13, vrat (Halsstück), ki se tudi kuha ali se priredi iz njega golaš. Št. 14, prsni kos, precej hrustančast in masten, pa prav okusen, dá dobro, mastno juho. Št. 15 so rebra, navadno se kuhajo. Št. 16 so rebra med prsnim kosom in bržolo, ki jih je tudi najbolje kuhati. Št. 17, pleče, se tudi navadno kuha. Pleče je mastno, precej z žilami prepreženo, pa je okusno. Juha ni posebno dobra. Št. 18, meča (Beinstück), dajejo zelo žilavo meso, ki se rabi za juho in za hladetino.

Telečje meso.

Tele je najboljše, če je zaklano v starosti šestih tedno Ako je dobro rejeno, ima belo, čvrsto meso, povrh stegna tanka, mastna kožica in okrog ledvice lepa, bela mast. Slab rejeno tele ima bledordečkasto, mehko, cunjavo meso in okro ledvic malo rdečkaste masti.

Tele razdelimo na sledeče dele: Ko ga vzamemo iz kože mu odrežemo glavo, jo osnažimo, skuhamo in na razne način porabimo. Potem se preseka tele podolgem v dve polovic Oglejmo si eno polovico.

Tabela III. Polovica teleta. Od glave do prveg rebra je vrat, št. 5, ki se porabi za obaro ali golaš. Potem pleče, št. 7. Vidi se samo polovica noge s kolenom. To meso je precej žilavo, a pečeno je prav okusno. Rebra se dele v dva dela Spodnji del se imenuje prsi s flamom, št. 6, ki se največkra nadevajo in pečejo. Tudi za obaro so dobra. Zgornji del prsi s zarebrnice, od pleča do konca reber, št. 4. Pečejo se cela n razne načine ali pa razrezane v posamezna rebra. Potem je hrbet ali ledvična pečenka s sklepnico od zadnjega rebra d stegna, št. 3. Ta pečenka je izvrstna, znotraj ima ledvico. Zadnji in najboljši del je stegno, št. 2, ki se navadno deli v notranji in zunanji del. Notranje meso je bolj sočnato, torej pripravno za naravne zrezke. Zunanje je pa bolj čvrsto. Peče se v celem na razne načine. Pri stegnu je koleno, št. 1, t. j. kost in nekaj zelo žilavega mesa, ki se rabi za hladetino.

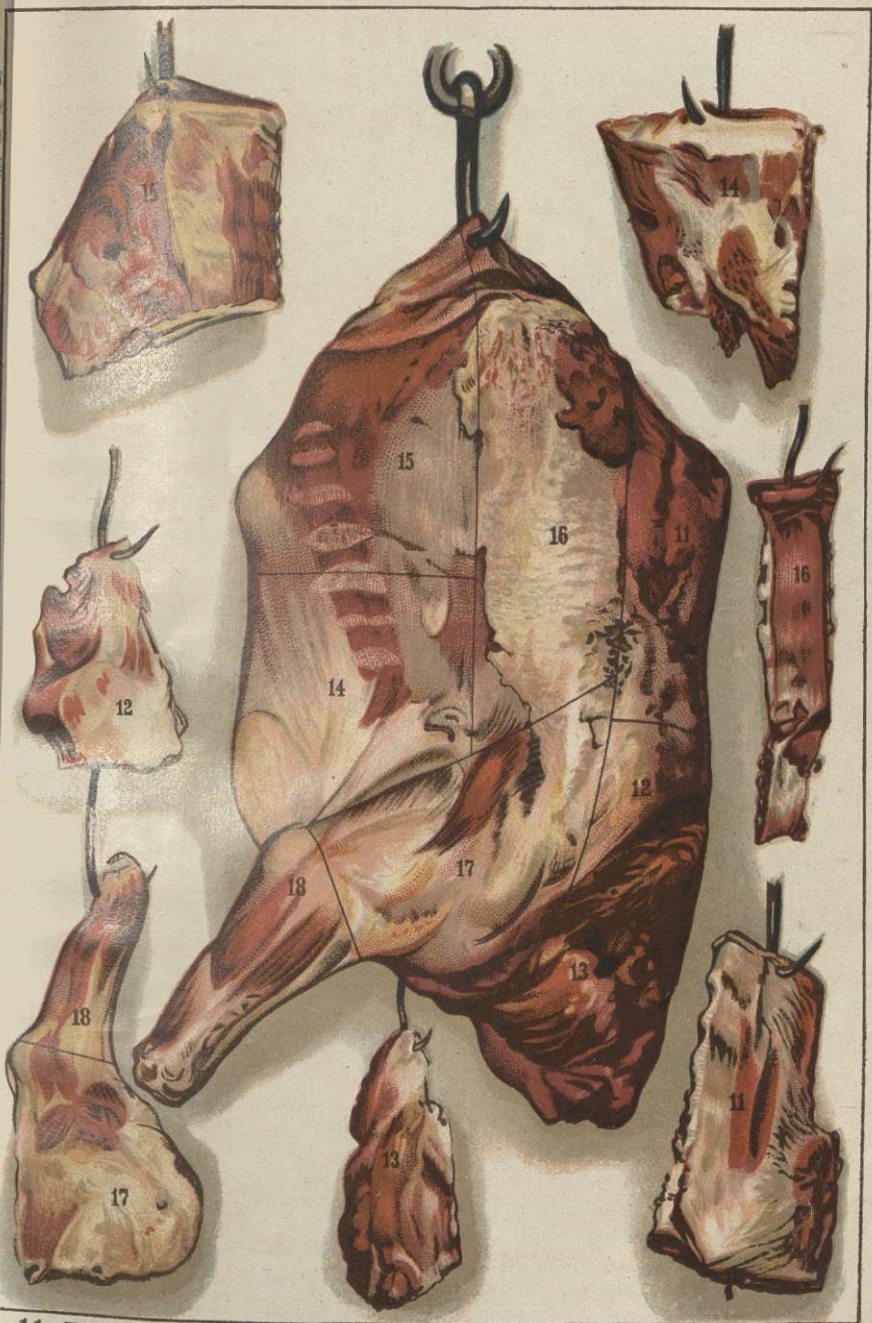
Posamezni deli teleta: Št. 1, 2 stegno, 3 ledvična pečenka, 4 zarebrnice, 5 vrat, 6 prsi, 7 pleče, 8 pljuča s srcem in 9 jetra.

Prekajeno telečje stegno. Lepemu telečjemu stegnu odstrani kosti. Potem ga dobro podrgni, posebno znotraj, s soljo, solitrom, poprom, česnom, brinjem in lorberjem. Za eno stegno se porabi približno 4 dkg soli in 1 dkg solitra. Zvij in poveži stegno kolikor mogoče tesno z vrvico, deni v škaf in ga obteži. Tako naj stoji 10 dni. Medtem ga vsak dan obrni. Nato ga še prekadi kakor svinjino.

Svinjina.

Kako se pripravi svinjina. Potresi **mladega** zaklanega **prašička** (Milchferkel) s stolčeno smolo (kolofonijo), polij ga z vrelo vodo, odrgni mu ščetine in ga prereži po trebuhu. Potem mu odstrani želodec in čreva, vzemi iz njega ledvice, jetra in pljuča s srcem in odstrani jetrom žolč. Da moreš cela čreva odstraniti in ga tudi med stegni osnažiti, ga prereži tudi med stegni. Nazadnje mu izkroži oči.

Tabela II. **Sprednja četrt goveda.**



11. Bržole. — 12. Podplečje. — 13. Vrat. — 14. Prsni kos. — 15. Zareberje. — 16. Rebra. — 17. Pleče. — 18. Bočnik.

Napol dorastlo prase se osnaži kakor mlad prašič. Porabijo se tudi osnažena čreva in želodec ter vsa druga drobovina.

Kako ravnati z dorastlim prašičem. Zaklanemu prašiču se odreže glava (gl. št. 8) in noge do kolen (št. 6). Oboje se položi v škaf in se potrese z drobno stolčeno smolo, kolofonijo in oblije z vrelo vodo. Ko se mu odrgnejo ščetine, se splakne še z vodo in postavi na stran. Nato se odstrani prašiču koža in slanina, trebuh pa prereže po dolgem. Iz njega se vzame vsa drobovina, péčica in salo. Drobovina se osnaži, prašič se pa obriše s snažnim prtičem. Debela črева se spraznijo, obrnejo, splaknejo, prav dobro odrgnejo s soljo in čebulo ter slednjič še večkrat splaknejo. Tanka črева se tudi spraznijo, splaknejo, žlemajo in zopet splaknejo. Pri želodcu se odstrani notranja koža, pri jetrih žolč, iz sala se vzamejo ledvice, salo pa se dene k slanini, da se razreže in scvre za zabelo. Rajžljec se prekuha, da izgubi duh po črevih, potem se razreže in scvre za zabelo. Iz želodca in nekaj glave se naredi stisnjena klobasa ali pa se želodec skuha, zreže in zmeša med druge klobase. Iz debelih črev, pljuč, srca in jeter se lahko napravijo klobase. Tanka črева se rabijo za mesene klobase, iz vranice se napravi vranična juha, ledvice se napravijo za obaro ali se pa skuhajo, zrežejo in denejo v klobase; v pečo pa se zavije prašičja ribica.

Meso prašiča se razdeli v sledeče dele: Prašič se preseka podolgem čez hrbet v dve polovici. Govorimo samo o eni polovici (gl. sliko). Drugo polovico si oglej v posameznih slikah. Najprej se odreže flam, št. 4, potem gnjat, št. 1, in pleče, št. 6, od katerega se pa na sliki vidi samo noga. Potem presekamo podolgem črez rebra. Spodnja stran se imenuje rebra, št. 7. Ostalo hrbtišče se razdeli v tri dele. Del od glave do zarebrnic se imenuje vratnik (šinek), št. 3, potem so zarebrnice s hrbtiščem in sklepnico, št. 2, ki imajo znotraj ledvično péčenko, ribico. Vrh hrbtišča je slanina, št. 5.

Posamezni deli druge polovice so: Gnjat št. 1, hrbtišče št. 2 in 3, prsni kos št. 4, slanina na hrbtišču št. 5, pleče z nogo št. 6 in 7, glava št. 8 in ledvična pečenka (ribica) št. 9.

Kako se lahko porabijo posamezni kosi mesa. Glava se skuha in seseka med klobase ali se pa da s kislim hrenom na mizo. Iz nog se skuha hladetina, iz flama se narede mesene klobase. Jezik, 2 vratnika, 2 kosa reber, 2 pleči in 2 gnjati denejo navadno v razsol. Zarebrnice in hrbtišče se porabijo sveže ali se pa denejo v razsol. — Seveda nočemo s tem reči, da se morejo posamezni kosi samo tako porabiti, lahko tudi vse nasoliš ali vse sveže porabiš.

Kako razsoljevati in kaditi meso. Škaf, v katerega misliš dati nasoljeno meso, naj bo snažen. Na dno potresi pest soli,

primešaj malo solitra, par zrn česna, nekaj zrn brinja in malo celega popra. S tem podrgni posamezne kose mesa, jih tesno vloži v škaf in še dobro potresi s soljo. Navadno se porabi za 20 kg mesa 1 kg soli in 5 g do 1 dkg solitra. Tako nasoljeno meso pusti tri do pet dni. Potem ga pokrij z deskami, obteži s kamenjem in prilij toliko prevrete pa zopet ohlajene slane vode, h kateri si pridejala lorberjev listič, da stoji čez meso. Tako ga pusti tri tedne. (Računi se od dneva, ko je bilo nasoljeno.) Po preteku treh tednov ga obrni, da bodo strani mesa, obrnjene poprej navzdol, sedaj navzgor in obratno; vlij zopet nanj slanico in ga obteži. Tudi sedaj naj stoji slanica čez meso. Po preteku zopetnih treh tednov odlij slanico, meso pa obesi v dim. Ako je meso preslano, potem vlij nanj, ko si odstranila slanico, mrzlo vodo in ga pusti v njej par ur. Nato odlij vodo in obesi meso. Kadi ga tri do osem dni v ne zelo vročem dimu. Rebra, jezik ali kaki drugi majhni kosi so dobri v treh dneh. Pleča, cele gnjati rabijo šest do osem dni, ako se pa pomalem kuri, še več časa. Kuri se dvakrat na dan, zjutraj in opoldne. Ako pa deneš zjutraj srednje debel štor na ogenj in vsuješ nanj žaganja, bo zadostovalo za ves dan. Zvečer pa odpri dimnico navzkriž, da se meso čez noč dobro ohladi. Kuri se z bukovimi drvi, zaganjem in le malo z brinjem vmes. Ako se kuri s kakim trohlim lesom, ne bo meso dobro dišalo. Mesene klobase se kade navadno le po dva do tri dni v bolj slabem dimu. Ko so se sušile en dan, jih obrni, da se posuši še tista stran, ki je visela na palici (ražnju). Meso in klobase obesi potem še v zrak, da se še tu posušijo. Klobase naj vise tri dni, meso tri tedne. Nato vse lepo omij, posuši ter deni meso in klobase v mast. Tudi meso se zelo dobro ohrani, če ga potem, ko si ga umila tudi spečeš kakor pečenko ter popolnoma mrzlega vložiš v mast.

Prekajeni prašičji vratnik. Enemu ali več prašičjim vratnikom odreži kosti ter meso dobro podrgni s soljo, solitrom, česnom in poprom. Za 5 kg mesa zadostuje ¼ kg soli in 5 g solitra. Nato deni vratnik v leseno ali prsteno posodo, ga malo obteži in pusti šest do sedem dni. Medtem ga vsak dan obrni. Nato zavij vsak kos v dobro izpran in obrnjen mehur, zašij in položi na primerno desko. Deski naredi iz vrvice dve zanki in tako obesi v dim za tri ali štiri dni. Medtem obrni kose vsak dan tako, da bo zgornja stran spodaj in obratno. Potem ga obesi še v zrak. Ko se dobro posuši, ga shrani na suhem, zračnem prostoru. Za na mizo ga zreži kakor salamo; mehur seveda odvij, kadar režeš, potem pa zopet zavij. — Namesto mehurja lahko uporabljaš salovo mreno.

Kako shraniti meso v masti. V posodo, v katero hočeš shraniti meso, natlači za dva prsta visoko dobre masti. Položi nanjo kose pripravljenega mesa drug poleg drugega ter deni nanje za dva prsta visoko čiste mrzle masti. Dobro jo z rokama potlači, da se napolnijo morebitne zračne votline. Zdaj naloži drugo plast mesa ter stori kakor prej in tako nadaljuj. Ko je posoda napolnjena, jo dobro pokrij in shrani na hladnem prostoru.

Razno meso.

Koštrunovina. Dobro koštrunovo meso je temnordeče ter prevlečeno in pokrito z belo mastjo. Meso planinskega koštruna je boljše kakor meso domačega in to zato, ker se planinski koštrun ne pase po mehki travi. Koštruni so za klanje najboljši v jeseni in v starosti dveh do treh let. To meso je zelo redilno in lahko prebavljivo, samo zadosti vroče, pa ne preveč mastno mora priti na mizo. Koštrun se razdeli kakor tele ali kakor nam kaže tabela V.: Stegno, št. 1, ki se pari, kuha ali peče. Hrbtišče, št. 2, ki se peče v celem ali pa se pečejo posamezne zarebrnice. Prsi s flamom, ki so precej mastne, se ponavadi skuhajo. Vratnik z vratom št. 4, se kuha ali pa porabi za obaro. Kolena z meči, št. 6, se porabijo za golaš ali pa se kuhajo.

Jagnjetina. Jagnje se preseka navadno samo čez sredo po dolgosti hrbta, potem se pa režejo kosi, kakršni se rabijo. Meso je belo, precej mastno in pokrito z mastno kožico. Meso samice je boljše, najboljše v starosti petih do šestih tednov.

Kozje meso ima iste lastnosti kakor koštrunovo, se tudi razdeli in uporablja kakor to. Meso starega kozla ima večkrat neprijeten duh, zato ga moraš pred uporabo dobro kvasiti.

Kozliček. Meso ima iste lastnosti kakor jagnječje ter se ravnotako razdeli in uporablja.

Ribe.

Kako osnažiti ribe. Primi živo ribo s prtičem za zadnji del in jo udari parkrat z glavo ob rob mize. Ako je riba zelo velika, tedaj jo drži ovito in jo udari z narobe obrnjenim nožem po glavi. Ako rabiš kri, tedaj prereži ribo pod glavo in ujemi kri v skledo, v katero si dala nekaj kisa. Ribo osnaži takole: položi jo na mokro desko, primi jo s prtičem in strži z nožem od repa proti glavi. Nato ji prereži trebuh podolgem od glave do repa, odstrani vso drobovino, tudi žolč od jeter, pusti samo jetra, ki jih porabiš za ribjo juho. Potem ribo dobro operi, posebno

po hrbtu sesedeno kri, toda ne puščaj, da bi v vodi ležala. Velikim ribam osnaži usta z majhno krtačico. Veliko ribo lahko obriješ, namesto da ji stržeš luske. Nastavi oster nož pri repu na kožo in ga vleci proti glavi tako, da spodrežeš luske. Tako obrita riba je lepo bela. Ako shraniš ribo za en dan, tedaj ji prereži, odstrani drobovino in jo položi na led; če za več dni, potem jo moraš tudi nasoliti. Preden jo rabiš, jo namoči v vodi, da potegne voda iz nje preobilno sol in da se lažje odstranijo luske.

Jegulja ima zelo trdno življenje in je jako polzka. Da moreš tako ribo osnažiti, jo primi s prtičem, udari z glavo ob rob mize, da je mrtva. Potem ji prereži kožo kroginkrog glave, priveži jo za glavo na kavelj, primi kožo kroginkrog s prtičem in jo potegni naenkrat črez celo ribo do repa. Male jegulje ne devaj iz kože. Mrtvo parkrat dobro podrgni s soljo, operi, prereži in odstrani čreva. Ako hočeš, da je riba kuhana višnjeve barve, tedaj jo oblij z vrelim kisom in kuhaj z zelenjavami vred v drugi vodi. Namesto da bi vlekla kožo z nje, jo lahko povaljaš že mrtvo par minut v vročem pepelu in ji odrgneš kožo s kako debelo cunjo. Potem jo operi, prereži, odstrani čreva in porabi. Ribe, katere hočeš višnjeve dati na mizo, ne ostrži, da ne zbrišeš sluzne kože, ker le-ta povzroči višnjevo barvo. Vzamejo se za to ribe, ki nimajo luskin, ali vsaj velikih ne. Ribe z zelo ostrimi luskinami se drgnejo s strgalnikom.

Kakšne ribe kupi in kako jih uporabi. Kupi žive ribe, ako je le mogoče. Pri večjih ribah je to seveda nerodno. Pri nakupovanju rib pazi: sveže ribe imajo precej čiste oči in rdeče škrge, trebuh je napet in precej trd. Ako imajo kalne, udrte oči, bledo sluzne škrge in mehak, cunjav trebuh, tedaj niso več sveže, zato tudi neporabne. Ribe začno namreč zelo hitro gniti, posebno v gorkem času. Take ribe bi zelo škodovale zdravju. Pozimi in tudi poleti se ohranijo ribe par dni, ako se osnažene polože na led. Nekatere so celo boljše, ako so uležane. Vendar je vedno bolje in varneje, uporabljati sveže ribe.

Prekajene ribe. Osnaži glavatico ali zlatovčico ali kako drugo ribo. Potem jo prereži podolgem črez sredo, podrgni prav dobro s soljo in malo tudi s solitrom, dobro pokrij in pusti pet do šest dni na hladnem prostoru. Medtem jo vsak dan enkrat obrni. Nato jo obriši, zavij v papir in obesi za šest do osem dni v ne preveč hud dim in potem na zrak. Kadar jo rabiš, jo nareži kakor svinjino in daj s hrenom, kuhanimi jajci in drugim na mizo.

Druge prekajene ribe namakaj, skuhaj in daj s presnim maslom zabeljene, s kislim zeljem, špinačo ali s kako drugo prikuho na mizo.

Kako se navadno ribe razdele. Imamo sladkovodne in morske ribe. So pa tudi ribe, ki žive v sladki in morski vodi, n. pr.: losos (der Lachs), jegulja (Aalfisch) in viza (Hausen). Izmed sladkovodnih rib so boljše one iz tekočih vodá kakor iz stoječih jezer ali bajarjev. Ker je težko spoznati izmed toliko rib dobre od manj dobrih, navedemo tu imena in pokažemo s slikami najboljše sladkovodne in nekaj morskih rib. (Glej tabelo VI. in VII.)

1. **Losos** (der Lachs) je sladkovodna in obenem morska riba. Ima rdečkasto, jako okusno meso. Dolga je 30—60 cm, težka pa včasih 6—10 kg. Pri nas ne živi losos. Dobi se prekajen in je jako okusen. (Glej sliko 1.)

2. **Glavatica** (Lachsforelle) je podobna lososu. Ima tudi rdečkasto, zelo okusno meso, ki je pa manj mastno kakor lososovo. Zraste zelo velika in je včasih 7 kg težka. Živi tudi v naših jezerih. (Glej sliko 2.) — **Zlatovčica** je podobna glavatici. Ima tudi rdeče, pa še bolj okusno meso kakor ta. To je ena najfinejših rib. Največja tehta komaj 1 kg. Nahaja se v naših jezerih.

3. **Sulec** se nahaja v naših vodah in ima belo, zelo okusno meso. Ta riba zraste zelo velika, tehta včasih 14 kg. Meso manjšega sulca je boljše kakor prav velikega. Najboljše je od onega, ki tehta 3—4 kg. Pripravi se lahko na vse načine; najboljši je kuhan. (Glej sliko 3.)

4. **Postrv** se nahaja v naših jezerih in potokih. Potočna postrv je za spoznanje manjša od jezerske, pa ima okusnejše meso. Postrvi ne zrastejo velike. Največja tehta komaj 1 kg. Pripravi se lahko na vse načine, najboljša je kuhana, posebno še, če je višnjeva. Postrvi so najboljše od meseca maja do avgusta. (Glej sliko 4.)

5. **Lipan** (die Äsche) je tudi jako dobra riba, ima belo, precej čvrsto, zelo okusno meso. Pripravi se lahko na vse načine, najboljši je pa vendar pečen. Dolg je skoro tako kakor postrv, 50—60 cm. Nahaja se v naših jezerih in potokih. (Glej sliko 5.)

6. **Smoj ali smuč** (Hechtbarsch oder Schill) je ena najboljših sladkovodnih rib, ker ima zelo belo, sočnato meso. Dobra je, pripravljena na vse načine, vendar je najboljša kuhana. Preden jo daš kuhat, naj leži eno noč nasoljena na ledu. Ako pa to ni mogoče, jo vsaj eno uro prej nasoli in deni na led, da postane meso bolj čvrsto in ne razpade pri kuhanju. Smoj zraste do 1 m in je težak do 15 kg. (Glej sliko 6.)

7. **Ostriž ali okun** (Flußbarsch) je 30—40 cm dolga in 1—1 ½ kg težka riba. Živi v naših vodah in ima okusno meso, v katerem je precej koščic. Največkrat se peče ali cvre. Love ga navadno od meseca junija do februarja. (Glej sliko 7.)

8. **Som** je ena je ena največjih sladkovodnih rib. Dolga je čez 1 m in tehta tudi do meterskega stota. Meso tako velikega soma ni dobro, je pusto in trdo, medtem ko je meso mladega soma belo in listnato. Lahko se kuha ali cvre. Love ga vso jesen in zimo od meseca avgusta do aprila. (Glej sliko 8.)

9. **Menjek** (Aalraupe) je 50—60 cm dolga riba, ki živi v naših jezerih in potokih. Meso je belo in zelo okusno; visoko cenijo jetra. (Glej sliko 9.)

10. **Jegulja** je čez 1 m dolga riba. Ima malo kosti in zelo okusno, mastno in vsledtega težko prebavljivo meso. Ker je meso tako trdo, potrebuje dvakrat toliko časa, da je kuhano kakor meso navadnih rib. Jegulja je najboljša od junija do avgusta. (Glej sliko 10.)

11. **Ščuka.** Jako dolga, 15—20 kg težka riba, ki živi v naših potokih, ima belo, čvrsto in okusno meso, pa malo koščic. Najboljše so take ščuke, ki tehtajo 2—3 kg. Love jih najrajši od septembra do januarja. Pripravijo se lahko na vse načine. (Glej sliko 11.)

12. **Karp** je zelo navadna riba, ki živi v naših potokih in jezerih. Njegovo meso je okusno, najokusnejše je pa od meseca oktobra do aprila. Karp je najboljši, če tehta 2—3 kg. Pripravlja se na vse načine. (Glej sliko 12.)

13. **Karas** (Karautsche). Ta riba spada v vrsto karpov. Ni velika in komaj ¾ kg težka. Ima lepo belo meso in veliko koščic. Največkrat se cvre. Love jo od meseca oktobra do aprila. (Glej sliko 13.)

Morske ribe:

14. **Morski jezik** (Seezunge) je 30—35 cm dolga in 1 kg težka, zelo okusna morska riba. Kosti nima, razen srednje hrbtenice. Dobi se od meseca novembra do februarja. Imamo še več vrst platnic, ki so vse zelo okusne. Nekatere so zelo velike, n. pr. rombo, ki tehta včasih 10—15 kg. (Glej sliko 14.)

15. **Lokarda** (Makrele) je komaj 40 cm dolga. Njeno meso je jako okusno, zlasti spomladi meseca aprila in maja ter jeseni septembra in oktobra. Čez poletje pa love na stotine mladih, prst dolgih ribic te vrste in jih cvro cele na olju ali maslu. (Glej sliko 15.)

16. **Tuna** (Thunfisch). Ta zelo velika riba tehta včasih več meterskih stotov. Ima zelo okusno meso. Surovo je podobno govejemu in se hitro spridi. Le marinirano se ohrani dalje časa. Kuhano je pa lepo belo in zelo čvrsto. Pri nas se proda veliko mariniranih tun. (Glej sliko 16.)

17. **Ljubin** (Seebarsch, branzin) je precej velik in tehta 7—8 kg. Ima belo, precej čvrsto in okusno meso. Najboljše je

od takih, ki tehtajo 1—3 kg. Dobi se celo leto, najboljši je pa spomladi in jeseni. Pripravljajo ga na vse načine. (Glej sliko 17.)

Raki.

Imamo rečne, potočne in jezerske rake. Najimenitnejši naši raki so iz Krke na Dolenjskem; dobri so tudi raki iz ljubljanske okolice. Splošno so rečni boljši kakor so jezerski, akoravno so manjši. Rake love od meseca maja do avgusta, ker izgube v tem času staro lupino; vendar so boljši tisti, katerim je nova lupina kot koža zrastla, a stara še ni odpadla. To se vidi že pri živih, še bolj pa pri kuhanih, ker oni ne postanejo rdeči, ampak ostanejo črni. Samica, katero ločiš od samca po širjem repu, je boljša, posebno ako ima še jajčeca.

Veliki morski rak ali **jastog** (Hummer), je najboljši ob istem času kakor naši raki. Jastog je sicer veliko večji kakor navadni rak, a je manj okusen in tudi ne postane pri kuhanju tako lepo rdeč.

Zabe.

Žabe so celo zimo. Od njih se porabijo samo zadnji dve bedrci. Ako jih kupiš, imajo navadno še malo hrbta in trebušne kože pri bedrcih. Tudi kremplji včasih še niso odrezani. Vse to odreži proč, bedrca pa daj navzkriž eno v drugo. Potem jih splakni v vodi, posoli in pripravi.

Gobe.

I. Uvod.

Gobam se pri nas posveča mnogo premalo važnosti v gospodarskem oziru in v gospodinjstvu še posebej. Naši ljudje poznajo prav malo vrst gob, dasi jih raste pri nas užitnih čez 100 vrst. Temu je krivo, ker nismo imeli dosedaj v celi Jugoslaviji nobene praktične knjige o gobah. Šele sedaj je izdala Jugoslovanska knjigarna prvo tako knjigo s podrobnimi opisi in dovršenimi barvanimi slikami.[1] Naši severni sosedje, posebno Čehi in Nemci imajo celo vrsto knjig o gobah, zato pa je poznavanje gob pri njih splošno. Posledica je, da jim gobe mnogo

[1] »Naše gobe«. Kratek opis užitnih, neužitnih in strupenih gob (gliv) z navodili za njih praktično uporabo v gospodinjstvu in kuhinji. Iz lastnih skušenj in po raznih virih sestavil Ante Beg. Iz te knjige je tudi ta-le odstavek o gobah.

zaležejo pri prehrani, vrhutega pa jih še toliko izvažajo, da dobivajo milijone. Švica, n. pr. je že pred vojno izvažala vsako leto za 40—45 milijonov frankov gob.

Znanstveno je dokazano, da imajo gobe več hranilnih snovi kot naša običajna domača hrana, n. pr. krompir, zelenjava itd. Gobe so porabne v gospodinjstvu bodisi sveže, posušene, prekuhane v sopari ali vložene v kis. Seve niso vse užitne gobe gobe enake vrednosti.

II. Razlikovanje užitnih od strupenih gob.

Največ je krivo, da se pri nas uporablja tako malo gob, ker se ljudje vsled nepoznanja boje zastrupljenja, zato porabljajo le tiste redke vrste gob, ki jih dobro poznajo. Za vsakogar, posebno pa še za vsako gospodinjo je važno, da zna razlikovati užitne gobe od strupenih, ker čestokrat prineso nabiralci na prodaj sumljive ali celo strupene gobe. Napačno in zastarelo je mnenje, da je vsaka goba strupena, ki prerezana ali pretrgana spremeni barvo, ki izpušča mlečni sok ali med kuhanjem počrni srebrno žlico. Kdor se drži teh načel, pušča v nemar najboljše gobe, oziroma bi se mogel zastrupiti z gobami, ki nimajo teh znakov.

Neužitne so vse gobe, ki so slabega, zoprnega, omotnega, rezkega, žveplenega vonja in zoprnega, pekočega okusa, četudi niso naravnost strupene. Najbolj zanesljiv je okus. V ta namen smemo brez strahu prežvečiti košček vsake gobe, ker nobena ni tako strupena, da bi se s takim koščkom bilo bati zastrupljenja, posebno če prežvečeni košček izpljunemo.

Vse užitne gobe so voljnega, sladkega okusa, sličnega surovim orehom ali mandeljnom. Užitne gobe diše po sveži moki ali po svežem sadju, nekatere tudi po česnu, janežu itd.

Kdor se vkljub vsemu temu boji zastrupljenja, naj uživa le gobe, ki so se prekuhale v vreli vodi ter se je voda odlila. Seve izgube s tem gobe mnogo na svoji naravni vrednosti. Sicer pa bodi v tolažbo, da se vsako leto dosti več ljudi zastrupi s pokvarjenim mesom, klobasami in ribami, kakor pa z gobami.

III. Kako je gobe nabirati.

Gobe rastejo od rane spomladi do pozne jeseni, največ v jeseni, toda vsako leto ni enako rodovitno. V suhem letu požene le malo gob.

Gobe je nabirati le v suhem vremenu, ne pa v dežju, takoj po deževju ali v močni rosi, ko so gobe še mokre in sluznate.

Take gobe se hitro kvarijo, povzročajo vsled tega slabo prebavo in so lahko škodljive. Edino jurčki se lahko nabirajo tudi v mokrem vremenu. Nabirati je le mlajše, še trdne (jedrnate) gobe, nikakor pa ne prestarih, ki so že popolnoma mehke, ki že razpadajo ali so razjedene od črvov. Tudi od polžev objedene gobe so gnusne.

Obrezati in osnažiti je treba gobe takoj pri nabiranju. Pri tem je starejšim gobam odstraniti spodnjo plast pod klobukom (cevi, lističe, bodice itd.). Tudi koceni so le pri mladih gobah porabni, pri nekaterih pa sploh ne, ker so pretrdi, zategli ali suhi. Sluzastim in hrapavim gobam je treba tudi kožico s klobuka olupiti, n. pr. pri maslenkah, polžaricah, peščenkah, slinavkah, golobicah itd. Ako imamo dovolj gob na razpolago, naj se porabijo le klobuki (kapice).

Domov prinešene gobe se naj takoj razrežejo in razgrnejo na hladnem, zračnem in suhem prostoru. Več kot eno noč naj gobe nikdar ne ležijo na kupu nerazrezane. Najdalje se drže gobe sveže, ako jih potrosimo s soljo ter jih hranimo na hladnem.

Ogibajmo se gob, ki so zoprnega, zatohlega vonja, ki so neprijetnega ali pekočega okusa, ki izločujejo pekoči sok (mleko), ki so pri spodnjem delu kocena dosti debelejše kot proti klobuku (podobne hruški), ali, ki so rdeče ali rdečkaste na kocenu ali pod klobukom.

IV. Pripravljanje gob.

Dobro osnažene in na kose razrezane gobe naj se pred kuhanjem ali praženjem dobro operejo v mrzli ali mlačni vodi ter se puste na rešetki odcediti, da izgube gozdni duh. Ako gobe poparimo, ozir. izpiramo v vroči vodi, izgube mnogo na dobrem okusu. Kdor pa ni popolnoma zanesljiv poznavalec užitnih gob, naj v lastno pomirjenje vsako gobo popari, oziroma prekuha v vreli in osoljeni vodi ter vodo odlije. Vsekakor pa je treba vselej popariti (in vodo odliti) pri grivah (prstkih), sirovkah, smrčkih in hrčkih, ki vsebujejo grenak in oster sok.

Pripravi nabrane gobe kmalu za jed, jih posuši ali vloži v kis. Več kot 24 ur nabrane gobe so sveže pripravljene že lahko škodljiva jed. Vsako gobjo jed je pripravljati v lončenih ali vsaj dobro pološčenih ali pocinjenih posodah, ker v navadnih železnih loncih ali kozicah izgube lepo barvo in dokaj dobrega okusa.

Kdor ima slab želodec, sme jesti le fino zasekljane ali zmlete gobe, še bolje zanj pa so gobje juhe ali omake zgolj iz soka, t. j. brez gob.

Svariti je pred postanimi ali pogretimi gobjimi jedili, ki so lahko že škodljive ali celo strupene.

V. Razdelitev gob po skupinah.

Po obliki plodovnic, t. j. spodnje plasti klobuka, delimo gobe v osem glavnih skupin: 1. cevaste in luknjičaste (gobani), 2. platničarke ali lističaste (gljive), 3. bodičaste ali ježevke, 4. gubaste (lisice), 5. betičaste ali grmičaste (grive), 6. jamičaste (smrčki), 7. jajčaste (prašnice), 8. gomoljike.

A. Cevaste in luknjičaste gobe.

Pri cevastih gobah je spodnja plast klobuka sestavljena iz drobnih cevk (niti). Cela plast teh cevk se dá ločiti od klobukovega mesa (meče), a tudi cevke same se med seboj dajo razdružiti. Kocen (bet) stoji sredi klobuka ter je od njega lahko ločljiv. Pri luknjičastih gobah je spodnja plast iz finih luknjic ter je klobuk trdno priraščen h kocenu, včasih pa kocen sploh manjka.

Klobuki imajo neenakomerne oblike liki podkev, školjka itd. Strupene so v tej skupini le štiri vrste, ki pa so si precej podobne, tako, da lahko rečemo: strupeni so le tisti gobani, ki so rdeči ali rdečkasti pod klobukom, ozir. tudi po kocenu. Vse cevaste in luknjičaste gobe, pri katerih je plodovnica bele, rumene, zelenkaste ali sive barve in vse, ki imajo na kocenu obroček, so užitne. Izvzet je le žolčasti goban, ki bo itak na svojem mestu opisan.[1]

Najnavadnejši gobani so v naših krajih sledeči:

1. **Užitni goban** (jur, jurček, globanja, kravša, vrganj; nem. Herrenpilz, Steinpilz, Edelpilz). Barve je različne z ozirom na letni čas in kraj rasti. Spomladanski in poletni so svetlejši, jesenski temnejši, zato imenujejo poletne ponekod pšeničnike, jesenske pa ajdovščke. Mlada goba je pod klobukom bela, pozneje rumenozelenkasta, nazadnje pa zelenkastosiva. To je najbolj znana in najboljša goba naših pokrajin, vsestransko porabna (za juho, prikuhe, praženje, sušenje, vlaganje v kis itd.).

2. **Žolčasti goban** (Gallenröhrling, Bitterling) je prvemu podoben goban, toda zaradi grenkega okusa neužiten. Spozna se od užitnega gobana po svetlejši barvi klobuka in ker je pod klobukom nežno rožnate barve.

3, 4, 5, 6. **Vražji goban** (Satanspilz), volčji goban (Wolfsröhrling), noroglavka (Hexenpilz), svinjski goban (Dickfuß).

---

[1] Natančnejši opis vsake vrste posebej se dobi v imenovani knjigi »Naše gobe«. Tu omenimo le glavne znake.

Vse te vrste so strupene ali vsaj sumljive ter jih je lahko spoznati po rdeči ali rdečkasti barvi pod klobukom, ozir. tudi po kocenu.

7. **Bronasti goban** (Bronzenröhrling) je tudi precej sličen pravemu jurčku, le da je olivnorjave, črnorjave ali sploh črnikaste, pod klobukom in po kocenu pa žvepleno- ali temnorumene barve. Njegova vrednost ne zaostaja za jurčkom.

8. **Brezji goban** ali **kapucinarka** (Birkenpilz, Kapuzinerpilz) je svetlorjave ali usnjatorumene barve, po kocenu ima črne luske. Prerezan postane višnjevkast. Raste najraje pod brezami in brinjem. Dobra goba, vendar zaostaja glede kakovosti za pravim gobanom, ker ima mehkejše meso. Pripravna je za svežo uporabo, manj za sušenje in vlaganje, ker počrni.

9. **Turek** ali **kozak** (Rothautröhrling) je najbližji sorodnik prejšnjemu gobanu. Nekateri strokovnjaki ga sploh navajajo pod skupnim imenom kot rdeči brezov goban. Barve je rdečerjave, včasih tudi oranžne. Pretrgana ali prerezana goba počrni. Raste tam kakor prejšnji ter je istotako poraben in okusen goban.

10. **Maslenka** (Butterpilz, Ringpilz) je umazanorjave ali rdečkastorjave barve, pod klobukom je nežno bledorumena, mlada prepredena z mreno, ki pusti pozneje na kocenu vijoličast obroček (manšeto). Diši po sadju, okusa je kiselkastega. Prav dobra, za vse uporabna goba, le za sušenje ne. Sluzasto kožico je treba s klobuka sleči.

11. **Laška gobanja** ali **lični goban** (Zierlicher Röhrling) je prejšnji gobi precej podobna, le da je zlatorumene barve na klobuku in kocenu z rumenkastim obročkom. Vrednosti je iste kot maslenka, a je mnogo redkejša. Navadno jo je dobiti v bližini mecesnov.

12. **Peščenka** (Sandpilz). Klobuk je zlatorumene ali rdečkastorjave barve, a vedno po vrhu kosmičast, kakor s peskom posut. Plodovnica je umazanorumena, na starost olivnozelenkasta. Pretrgano meso pomodri. Manjvredna goba, vendar uporabna sveža in v kis vložena. Raste v množinah do pozne jeseni v smrekovih in borovih gozdih na peščenih tleh.

13. **Kostanjevka** (Maronenpilz) je jurčku precej podoben goban, svetlikasto kostanjeve barve. Kocen je navadno nekoliko zapognjen. Značilno pri tej gobi je, da meso pordeči, ako se prereže klobuk proti vrhnji koži; ako pa se prereže z vrha navzdol, pa pomodri. Raste poleti in jeseni v iglastih gozdih po mahovitih obronkih, toda le redko. Izvrstna goba za vsestransko uporabo.

14. **Slinavka** ali **ovčarka** (Schmerling) je podobna maslenki, toda nima obročka na kocenu. Klobuk je rjavkast, plo-

dovnica rumena ter stisnjena izločuje belkast sok (mleko). Po kocenu in plodovnici je posejana z rjavimi zrnci. Diši po sadju. Dobra goba za svežo uporabo.

15. **Kravjača** (Kuhpilz) je rdečkastorumene ali svetlorjave barve. Diši po sadju ter ima sladek okus. Užitna, toda manjvredna goba. Ime ima odtod, ker jo govedo rado žre.

16. **Mavel** (Ziegenlippe) je olivno nadahnjene barve. Prerezano meso nalahno pomodri. Raste po svetlih mešanih gozdovih od poletja do pozne jeseni v množinah ter je prav okusna goba za vsestransko uporabo.

16 a. **Možek ali kozji parkelj** (Ziegenfuß) ima nepravilno obliko liki obisti in je na vse strani vegast. Klobuk je rjav in po vrhu kosmičast. Plodovnica je bela ter se razteza globoko po kocenu. Kocen je rumen ali rjavorumen, trebušast, gomoljast ali vdolben. Raste od avgusta do oktobra po iglastih gozdih med resjem in travo. Užitna goba.

17. **Žemljevec** (Semmelpilz) je rdečkastorumene barve liki dobro zapečena žemlja. Klobuk tvorijo neredno skupaj zraščene skupine. Raste v poznem poletju in jeseni v iglastih gozdih v skupinah. Vsestransko uporabna goba, le vrhnjo kožico ji je treba odstrgati, ker greni.

18. **Ovčje vime** (Schafeuter) je prejšnji zelo podobna goba, le bolj belkasta. Tudi ta je v mladosti porabna brez vrhnje kožice.

B. Platničarke ali lističaste gobe, splošno glive imenovane (Blätterpilze).

Namesto cevk ali luknjic je plodovnica sestavljena iz platnic ali lističev, ki so razvrščeni med kocenom in klobukovim robom liki dežnikova rebra.

V tej skupini je največ močno strupenih gob, zato si je treba dobro zapomniti sledeča pravila: Užitne so vse platničarke z modrimi, vijoličastimi, rumenimi ali rdečimi lističi. Nevarne, ali vsaj sumljive pa so vse platničarke z belimi listki. Užitne platničarke dišijo po sveži moki ali svežem testu, po janežu ali česnu. Strupene so zoprnega, rezkega, omotnega vonja, ali diše po žveplu, okusa so pekočega. Mnogo platničark je v mladosti v kožnati lupini ali so vsaj med klobukom in kocenom prepredene s kožico (mreno), ki navadno dorasli glivi ostane kot obroček na kocenu.

Platničarke delimo v sledeče razrede: 1. pečenke ali kukmake (šampinjoni), 2. golobice ali sivke, 3. kolobarnice, 4. štorovke, 5. mlečnice.

19, 20, 21. **Šampinjonov** imamo pri nas tri vrste: 1. poljski, 2. travniški, 3. gozdni šampinjon (Feld-, Schaf-, Waldchampignon).

Pri vseh kukmakih so lističi rožnati, na starost čokoladnorjavi ter imajo na kocenu obroček. Rastejo od rane spomladi do pozne jeseni po gozdnih obronkih, pašnikih, travnikih, njivah in po vrtovih, kjer se pasejo konji ali je gnojeno s konjskimi odpadki.

Kukmaki so najplemenitejša goba v naših krajih, vsestransko uporabna. Ponekod ga umetno gojijo v posebnih gnojnih gredah, n. pr. na Francoskem.

Tej izvrstni gobi je nekoliko podobna najhujša strupenjača.

22. **Strupeni kukmak** ali **krompirjevka** (Knollenblätterschwamm).

Zamenjava je mogoča le pri skrajni površnosti Krompirjevk je več vrstnic: bele, rumenkaste, citronastorumene in olivnozelene. Navadno imajo po vrhu klobukov belkaste krpice kot ostanke kožnate lupine, ki je v mladosti zavijala celo glivo. Lističi so vedno beli, kocen je pri tleh odebelel liki hruška ter tiči vedno v kožnati lupini. Meso diši nekoliko po sirovem krompirju. Okus ni posebno neprijeten, kar je že marsikoga varalo. To je najbolj strupena goba, ki zahteva največ smrtnih žrtev, posebno po velikih mestih, kjer jo brezvestni ali neuki ljudje prodajajo za šampinjone. Raste po vseh gozdih in grmovju od rane spomladi do pozne jeseni.

23. **Rdeča mušnica** (Fliegenpilz) je splošno znana kot strupena goba, ki pa daleko ni tako nevarna, kakor prejšnja.

24. **Blagva, karželj, žrdana** (Kaiserling) je površno podobna rdeči mušnici, ker sta obe v mladosti v kožni lupini. Zato si je treba zapomniti sledeče razlike: mušnica ima po klobuku bele krpice kot ostanek kožnate lupine (seve jih lahko tudi dež izpere), dočim je blagva gladka. Pri mušnici so lističi beli, iste barve je tudi kocen, ki nosi kosmat obroček; blagva pa ima rumene lističe in take barve kocen.

Blagva je naša najboljša goba za praženje in pečenje. Že stari Rimljani so jo zelo čislali.

25 in 26. **Pegasta mušnica** ali **krastavka** (Pantherschwamm) in **siva mušnica** ali **bisernica** (Perlschwamm) sta si precej podobni. Obe sta po klobuku posuti z mokastimi bradavicami. Obe sta užitni le tedaj, ako se jim kožica sleče; splošno pa sta manj vredni.

Golobice (Täublinge) je pri nas mnogo vrst. Ponekod jih imenujejo kratko sivke. Med njimi je nekaj strupenih ali vsaj neužitnih. Neužitne so vse črne ali črnikaste golobice, nadalje vse, ki izločujejo belo, rumeno ali vijoličasto mleko, ki zagrenijo ali zapečejo na jeziku kakor poper, ako zgrizemo košček. Užitne golobice so sladkega, prijetnega okusa sirovih orehov. Ako so mlečne, ima sok rdečkasto barvo. Strupeni sta sledeči:

27. **Bljuvna golobica** (Speitäubling), ki je črešnjevo ali krvavordeče barve; lističi so voščenobeli; kocen je bel in rdečkasto nadahnjen, tudi meso je pod vrhnjo kožico rdečkasto. Vonj je zopern, omoten; okus je žgoč, podoben popru. Zelo strupena! Podobna ji je naslednja strupenjača:

28. **Krhka golobica** (Spröder Täubling), ki je v mladosti tudi krvavordeča, pozneje pa obledi.

29. **Smrdljiva golobica** (Stink-Täubling) je rjave ali živorumene barve. Ni sicer strupena, toda tudi užitna ni vsled zopernega vonja in okusa.

30. **Užitna golobica** (Speise-Täubling) je mesnatordečkaste barve, proti sredini klobuka vedno temnejša. V mladosti je klobuk okroglo izbočen, pozneje pa v sredini vdrt in nagrbančen. Kocen je bel in mrežasto nagrbančen. Meso je belo in prijetnega okusa, kakor lešniki. Zelo dobra gliva za juhe, prikuhe in vlaganje, toda treba jo je dobro ločiti od bljuvne in krhke golobice.

31. **Zelenkasta golobica** ali **sivka** (Grünlicher Täubling) je bledozelenkaste barve. Okusa je sladkega, prijetnega. Vsestransko porabna, posebno okusna pečenica.

31 a. **Zelena golobica** ali **zelenka** (Grüner Täubling) se razlikuje od prejšnje sivke po temnozeleni barvi (sivka je bledozelenkasta). Kocen je poln (pri sivki votel). Okus je oster. Zelenko smatrajo nekateri veščaki za strupeno, vsekakor pa ni užitna.

32. **Zlata golobica** ali **zlatica** (Gold-Täubling) je svetlikastordeče barve z zlatorumenimi lističi. Izvrstna gliva za prikuhe in solato. V naših krajih redka.

33. **Dežnica** ali **solnčnik** (Parasolschwamm) ima mlada betičasto, pozneje zvončasto obliko, popolnoma odrasla pa je podobna razpetemu dežniku, ker ima izredno visok kocen.

Barve je belkastorjave, po vrhu pokrita z rjavimi luskami. Tudi kocen je pokrit z luskami ter je pri tleh betičasto odebelel, na zgornjem delu nosi usnjat, gibljiv kolobarček. Diši po mleku, okus je sličen orehu. V mladosti prav dobra goba za vsestransko uporabo, dočim so stare zateglega in trpkega okusa, vsled tega neuporabne.

34. **Tintnica ali čopasti tintar** (Schopf-, Tintenpilz) spada k gnojnim glivam. Klobuk ima zvončasto obliko ter je pokrit z debelimi, širokimi luskami. Na vrhu klobuka je temen čop, ki se pri starejših glivah razkroji v tintasto kašo. Raste po vlažnih vrtovih, travnikih in gnojiščih ter je mlada užitna.

35. in 36. **Polževka** (Schneckling). Pri nas se dobita dve vrsti: bela in rumena polževka (Elfenbein-Schneckling in Gelbblättriger Schneckling).

Prva je slonokostene, druga olivno-zelenkasto rumene barve. Kožica je močno sluzasta. Obe rasteta šele jeseni od septembra do novembra ter sta dobri glivi.

37. **Slivarica** ali **mokarica** (Mehlschwamm) ima belkast klobuk, ki se ob suhem vremenu potipa kakor usnjate rokavice. Diši po sveži moki ter je kislastega okusa. Raste po senčnih gozdih med travo in mahom, a tudi po sadnih vrtovih od spomladi do jeseni. Prav okusna gliva za vsestransko uporabo.

Kolobarnice (Ritterlinge) se imenujejo glive, ki navadno rastejo v množinah v obliki polkrogov in krogov (kolobarjev). Diše po moki ali svežem sadju ter so vse užitne. Najnavadnejše pri nas so sledeče:

38. **Prusnica** ali **tigrasta kolobarnica** (Getigerter Maischwamm) je v mladosti bela, pozneje siva in črno marogasta. Kocen ima kožnat obroček.

38 a. **Majnikova kolobarnica** ali **jurjevka** (Mairassling) je v mladosti lepo zaokrožena, pozneje pa dobi neredno obliko liki podkev. Barve je rumenkastobele ali usnjatorumene, a na starost obledi. Vonj in okus močno spominjata na svežo moko. Raste v rani spomladi. Izvrstna gliva za vsestransko uporabo.

39. **Zelenkasta** ali **pesnata kolobarnica** (Echter Ritterling) je olivne ali rumenkaste barve, ob robovih klobuka vedno svetlejša. Po vrhu je luskinasta, ozir. posuta s peskom in sluzasta. Lističi so žveplenorumeni, tudi meso je rumeno. Raste jeseni, najraje v borovih gozdih na peščenih tleh v množinah. Izborna gliva, toda odstraniti je treba vrhnjo pesnato kožico.

40. **Medena kolobarnica** (Honig-Ritterling) je temnorožnate barve, po klobuku posuta z drobnimi zrnci. Kocen je rožnato nadahnjen, proti zemlji nekoliko debelejši, proti klobuku pa fino luskinast. Raste jeseni v hrastovih gozdih, toda le redko. Izvrstna gliva.

41. **Zajčki** ali **klobčičasta kolobarnica** (Geselliger Ritterling) je belkastorjave ali olivnorjavkaste barve. Raste v skupinah včasih po 10 glavic iz enega korena. Diši po sveži moki ter je prav dobra gliva.

42. **Zimska kolobarnica** (Grauer Ritterling) je najpoznejša gliva, ker raste do decembra. Barve je sive ali črnosive. Diši po moki. Daje prav okusno jed, le vrhnjo kožico je treba sleči, ker greni.

Sehlice ali **museroni** so pri nas posebno znani sledeči:

43. **Navadna sehlica** ali **drobir** (Suppenpilz) je majhna gliva usnjatorumene ali rdečkastorjave barve. Kocen je tanek

liki užigalica in votel. Okusa je kislastega. Raste od spomla do jeseni po gozdnih traviščih, pašnikih in ob njivah navadno množini, posebno po toplem dežju. Prav okusna gliva za v stransko uporabo.

44. **Dišeča sehlica ali klinčnica** (Nelken-Schwindling) nekoliko večja kot prejšnja, bledo rdečerjave barve. Diši moč po nageljnih. Raste v množinah kakor prejšnja. Okusna gli sveža in posušena.

45. **Lukovka** (Lauch-Schwindling) je tudi drobna gliv rumene ali rdečkastorjave barve. Diši po česnu, na starost pa starem siru. Raste v množinah kakor prejšnji vrstnici ter da izvrstno prikuho.

45 a. **Vijoličasta sehlica** (Lackbläuling) je vsa lepo vijo časte barve. Raste po senčnih mokrotnih gozdih ter daje pr okusno jed.

Štorovke so zajedalke ter rastejo v skupinah po starih dr vesnih panjih in koreninah. Najnavadnejše so sledeče:

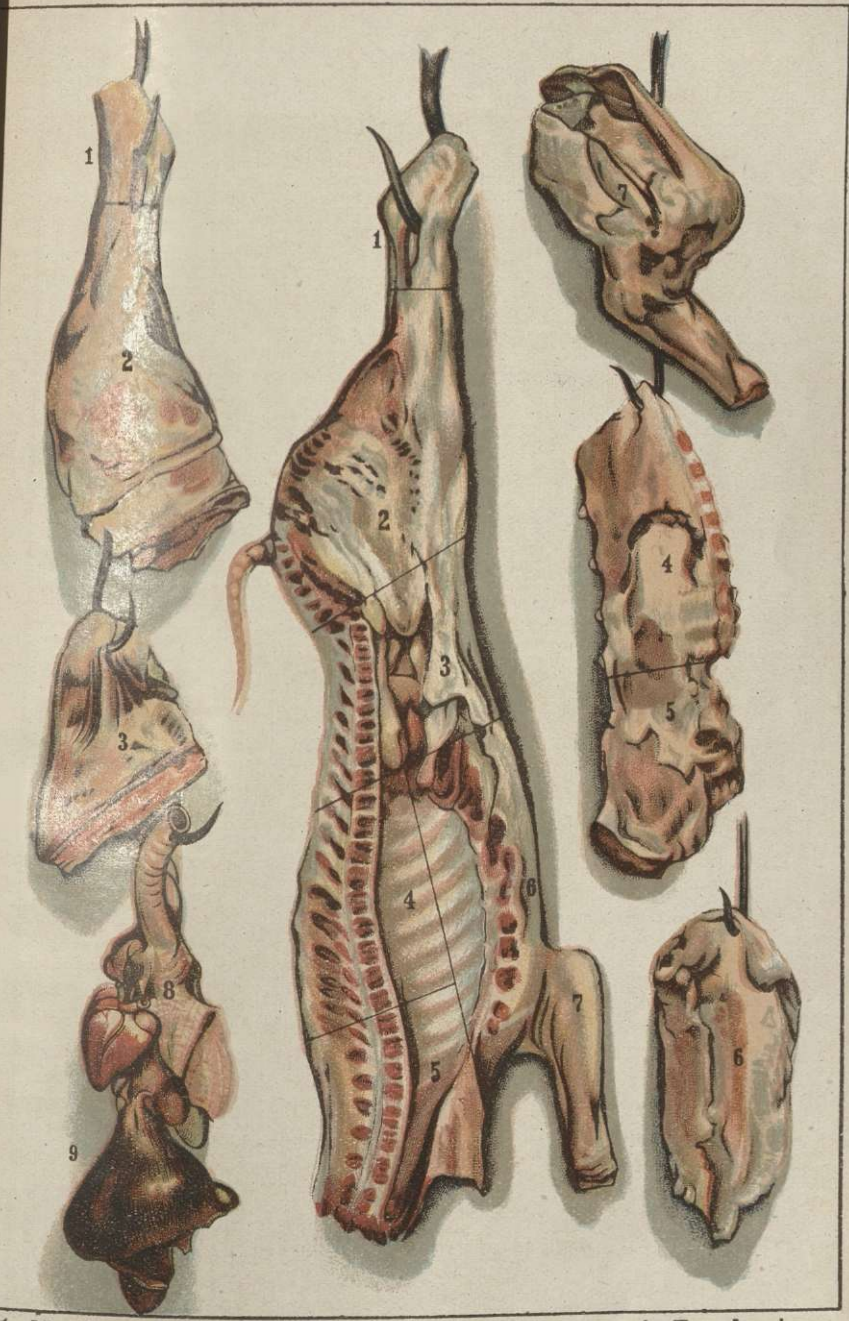
46. **Žvepljenjača ali žveploglavka** (Schwefelkopf) je m č n o s t r u p e n a gliva. Klobuk je žvepleno- in zlatorumen, sredini rdečkastorjav in izbočen. Lističi so najprej žveplen rumeni, pozneje pa zelenkastočrni. Okusa je grenkega, vonj zoprnega. Raste v množinah celo leto po panjih.

Nekoliko podobna tej strupenjači je:

47. **Navadna štorovka ali jelševka** (Stockschwamm), ki je prav dobra gliva z vsestransko uporabo. Klobuk je cimetov rjav, na robovih temnejši in voden. Lističi so bledorjavi (p žveplenjači žveplenorumeni, ozir. zelenkastočrni!). Kocen temnorjav in z luskami pokrit ter ima kožnat obroček. Diši sadju. Raste kakor žveplenjača, večkrat ž njo celo pomešan zato je treba dobro paziti na razlike.

48. **Sivorumena štorovka ali mraznica** (Hallimasch, Honig blätterpilz) je v naših krajih pod raznimi imeni znana štorovk (panjevka, koreničnica, jarsi, krančki, orehovka, kuzla itd.) Barve je rumenkasto- ali umazanosive ter je posejana z rjavo črnimi luskicami. Med klobukovim robom in kocenom je v mla dosti mrena, ki pozneje razpoči, a zapusti na kocenu obroček Okus je sladkokislast, vonj osladen. Kuhane ali posušene po črnijo. Raste jeseni v velikih množinah po trhlih štorih in kore ninah ter je prav dobra gliva za vsestransko uporabo, posebn za vlaganje v kis. Pri starejših glivah kocen ni poraben. P nekod na Nemškem in Severočeškem jih toliko nasuše in na lože cele sodčke v kis, da imajo revni sloji prehrano za cel zimo. Tej precej podobna, toda neužitna je

Tabela III. **Polovica teleta.**



1. Noga. — 2. Stegno. — 3. Ledvični kos. — 4. Zareberje. — 5. Vrat. — 6. Prsi. — 7. Pleče. — 8. Pljuča s srcem. — 9. Jetra.

49. **Rumena ali hrapava štorovka** (Der sparrige Schüppling), ki je bolj živorumene barve s trdo priraščenimi luskami po klobuku in kocenu. Kocen je proti zemlji tanjši (pri prejšnji pa debelejši!).

Mlečnice (Milchlinge) so užitne le tiste, ki so prijetnega, sladkega okusa, dočim so tiste, ki imajo trpek, žgoč, oster okus nerabne, ozir. škodljive. Najbolj znane mlečnice so:

50. **Užitna sirovka** (Echter Reizker) je rdeče barve liki opeka in ima po vrhu zelenkaste in oranžaste kroge in lise. Meso je rdečkastorumeno liki korenju. Pretrgana pocedi o r a n ž n o r d e č e mleko. To mlečnico štejemo med najboljše in najokusnejše gobe. Oprati je treba cele in jih šele neposredno pred uporabo razrezati, da se aromatični sok ne izcedi. Podobna ji je:

51. **Strupena ali kosmata sirovka** (Gift-Reizker), ki se razločuje od užitne vrstnice po teh-le znakih: po klobuku nima nikoli zelenkastih krogov in lis. Sok je bel in pekoč (pri užitni oranžnordeč!). Klobuk je ob robovih pokrit z rumenkastobelimi dlakami. Večina novodobnih strokovnjakov trdi, da ta sirovka sploh ni strupena, temveč celo prav dobra za gobji izvleček.

52. **Hruševka ali pečurka** (Brättling) je rdečkasto ali rjavorumene barve, v sredini klobuka vedno temnejša. Pretrgana ali prerezana porjavi ter izločuje množino belkastega, osladnega soka. V mladosti diši po hruškah, v starosti pa po slanikih. Izvrstna goba za praženje in dušenje. Na Češkem jo uživajo tudi surovo, zato jo imenujejo surovojedko. Podobna ji je:

53. **Rdečerjava mlečnica** (Rotbrauner Milchling) ima zelo oster sok ter ni užitna.

54. **Poprova mlečnica** (Pfeffermilchling) je popolnoma bela ter izločuje oster sok podoben popru, vsled česar ni užitna, akoravno ni strupena.

C. Bodičarke ali ježevke (Stachelpilze)

imajo plodovnico iz nežnih bodic, t. j. zaprtih cevk. Nobena med njimi ni strupena, toda užitne niso vse. Vse sočne, mesnate ježevke so užitne. Najbolj znane ježevke so sledeče:

55. **Strniščni ali žemljasti ježek** (Semmelstachelpilz, Stoppelschwamm) je žemljaste barve, bodice so sivobele ali bledo mesnate. Meso je krhko ter pretrgano nekoliko zarjavi. Diši po breskvah, okus je nekoliko zagrenel. Brez kocena in brez bodic je prav okusna goba za vsestransko uporabo.

56. **Rjavi ježek ali srna** (Habichtschwamm). Klobuk je pokrit z velikimi luskami čokoladnorjave barve. Bodice so sivka-

ste liki srnina koža (odtod ime »srna«) globoko navzdol po kocenu poraščene. Raste jeseni v iglastih gozdovih na peščenih tleh v množicah. Istotako vsestransko porabna goba, le kocen in bodice je treba odstraniti.

57. **Žolčasti ježek** (Gallenstacheling) je prejšnji zelo podobna bodičarka, ki pa je zoprno grenkega okusa, da vsako jed pokvari. Pozna se po tem, da pretrgana spremeni barvo na vijoličasto ali zelenkasto.

Č. Gubaste gobe ali lisice (Faltenpilze, Runzlinge)

imajo plodovnico iz neenakih gub. Sem spadajo:

58. **Navadna ali užitna lisička** (Pfifferling, Eierpilz) je pri nas splošno znana goba. Barve je rumene liki jajčni rumenjak. Gube so voščenorumene in globoko navzdol po kocenu raztegnjene. Diši nekoliko po breskvah, okus je nalahko poprast. Raste celo leto v množinah ter je prav dobra goba za vsestransko porabo. Posušene se morajo pred kuhanjem par ur namakati. Najbolje je dobro posušene zmleti, da se prašek uporablja pozimi k raznim omakam in prikuham.

59. **Napačna lisička** (Falscher Gelbling) je temnejše oranžaste ali rdečkaste barve, kocen je pri tleh dokaj tanjši in črnikaste barve. Raste le jeseni ter jo nekateri veščaki štejejo med škodljivce.

60. **Mrtvaška trobenta** (Tottentrompete) je črnikastorjave ali črnosive barve ter ima obliko trobente. Raste jeseni po bukovih gozdih in vlažnem grmovju v množinah ter je izvrstna goba za vsestransko uporabo.

61. **Rumena trobenta** (Gelbliche Kraterelle) je temnosive in olivnasto nadahnjene barve s svetlorumenim kocenom, v ostalem pa ima obliko prejšnjih vrstnic. Raste jeseni po jelovih in borovih gozdih ter je tudi prav okusna goba.

D. Betičaste ali grmičaste gobe (grive) (Keulenpilze)

so podobne brezlistnim grmom, ki imajo mnogo vej in vejic z odebelelimi konci. Vse grive so užitne, le premokre ali prestare ne smejo biti. Porezati pa je treba vršičke, ki vsebujejo ostro kislino. Pri nas sta najbolj znani dve vrsti:

62. **Rdeča griva ali medvedje tačke** (Rotes Hahnenkämmchen, Bärentatze) in

63. **Rumena griva ali lisičji parkeljci** (Gelber Ziegenbart). Obe vrsti rasteta poleti in jeseni po vseh gozdih ter sta užitni v mladosti kakor lisička, posebno pripravni za solato.

E. Jamičaste gobe (smrčki in hrčki)

so pravzaprav brez klobuka, le mesnati, votli kocen se na zgoraj razširi v jamičasto grbav ali nepravilno krpast in kodrast razrastek.

64. **Užitni mavrah** (Speise-Morchel) ima vrhnji del (klobuk) jajčasto-okrogel, rumenosive ali rujave barve. Kocen je belkast ali umazano mesnate barve. Vsa goba je jamičasta, brazdata in votla. Raste za toplim dežjem od marca do junija po svetlih gozdih in gorskih travnikih na peščenih tleh.

65. **Koničasti mavrah** ali gorski smrček (Spitzmorchel) ima obliko stožca. Barve je sivkaste ali rumenkasto- in črnikasto-rjave. Raste navadno le spomladi po gozdnih obronkih in travniščih.

66. **Kapčasti mavrah** ali **turški smrček** (Käppchen-Morchel) je najmanjši smrček. Obliko ima orehovo ali čebulino. Barve je rjavkasto-olivno zelene. Kocen ima drobne, črnoobrobljene brazde.

Razen navedenih se dobe pri nas še tri do štiri druge vrste mavrahov. Vsi so izvrstni za vsestransko uporabo, toda pred uporabo jih je treba popariti in vodo odliti, ker imajo ostro kislino.

Neužiten, četudi ne strupen je:

67. **Smrdljivi mavrah** ali **prosnica** (Stink- oder Gichtmorchel), ki spada pravzaprav že k naslednji skupini prašnic, le razvit ima obliko smrčkov. V mladosti ima obliko račjega jajca, ker je ovit v kožnato lupino. Iz lupine prodre smrčku podobno steblo. Jamničasti klobuk je prevlečen z zelenkasto ali rjavkasto sluzo, ki razširja skrajno zoprni duh po mrhovini. Raste po zatohlih gozdih in grmovju ter je zaradi smradu in sluzavosti gnusna goba.

Hrčkov (Lorchel) je pri nas tudi več vrst. Omenimo le nekatere:

68. **Užitni hrček** (Speiselorchel) ima nepravilno obliko, je napihnjen in poln debelih topih gub, ki vise cunjasto navzdol, ali so priraščene h kocenu. Barve je rjave. Raste v iglastih gozdih od marca do junija. V mladosti izvrstna goba za vsestransko uporabo, dočim so stari in vodeni hrčki škodljivi. Kakor smrčke, treba je tudi hrčke popariti in vodo odliti, pa tudi klobuk je treba dobro osnažiti, ker ima med gubami peska in druge nesnage.

69. **Orjaški hrček** (Riesenlorchel) je pest debela goba živorumene barve. Raste spomladi, toda redko. Istotako dobra goba.

70. Jamičasti **hrček** (Grubenlorchel) je temnosive ali črn kaste barve, ves **cunjast**. Kocen je jamičasto brazdat, pepelnat sive barve. Raste **spomladi** in jeseni ter je za vsestransk uporabo.

F. Jajčaste gobe ali prašnice (Bovist)

so podobne jajcu, **krogli**, hruški itd. V mladosti so mesnate i večinoma užitne; **pozneje** se na temenu razpočijo ter izpuščaj množino temnega **prahu** (zreli trosi).

Med njimi ima **gobjo** obliko edino smrdljivi smrček, ki sm ga poprej opisali.

71. Tikvasta **prašnica** (Flaschenstäubling) ima podob tikve ali boce, t. j. **valjasti** kocen se navzgor razširi v krogl Raste po gozdnih **travnikih** in solnčnih gričih ter je mlada pra dobra za prikuhe.

72. **Jajčasta prašnica** ali krvnica (Eier-Bovist) je kot kurj jajce debela, vsa **bela**, **pozneje** znotraj črna. Dokler je še znotra bela, je užitna.

72 a. **Orjaška prašnica** (Riesen-Bovist) je največja prašnica ki doseže velikost **otroške** glave. Tudi ta je mlada užitna.

73. **Strupena ali krompirjeva prašnica** (Kartoffel-Bovist ima podolgasto obliko liki krompir ter je skoraj brez kocena Barve je rjavkasto-**rumene**, prevlečena z debelo usnjato kožo, k je posejana z **bradavicami**. Raste pozno jeseni po trav nikih ter je **močno strupena**.

74. **Zvezdna prašnica** (Wetter-Erdstern) je kaj čudna pri kazen med gobami. Spodnji del sestoji iz več razcepljenih delov da ima podobo zvezde. Pri suhem vremenu se ti deli raztegnejo pri mokrem pa skrčijo. Na zvezdi sedi mehurček, ki je pol trosov (prahu). Tudi ta prašnica je v mladosti užitna.

G. Gomoljike (Trüffel)

so podzemske gobe, podobne prašnicam. Pri nas so zelo redke pač pa rastejo močno na Francoskem, severnem Češkem in v Italiji. Iščejo jih s pomočjo nalašč za to izvežbanih svinj.

Posebno znani sta sledeči vrsti:

75. **Zimska gomoljika** (Wintertrüffel), ki je črna ali črno rjava, podobna **krompirju**, posejana s hrapavimi bradavicami

76. **Poletna ali bela gomoljika** (Sommer-Trüffel) je po dobna naši strupeni **prašnici**.

Vse gomoljike so zelo čislane gobe, ki imajo na trgu visoke cene. Dovažajo jih tudi k nam ter jih rabimo posebno za paštete

Slanina.

Zračna slanina. Za to slanino vzemi debelo svežo slanino s kožo ali brez kože iz hrbtišča prašiča, položi jo na desko tako, da je kožnata stran na deski, in dolgo drgni s soljo. Za 1 kg slanine se rabi 12—15 dkg soli. Potem pusti slanino ležati nekaj ur. Nato položi desko s kamnom ali lesom tako, da leži deska s slanino poševno, vrh slanine položi tudi desko in nanj težak kamen. Tako naj ostane tri tedne. Zdaj jo obesi na zračen, kolikor mogoče mrzel prostor do spomladi. (Ta slanina se namreč pripravlja pozimi.) Spomladi jo nareži na manjše kose in jih vloži v mrzlo, čisto mast tako, da so popolnoma zakriti z mastjo. Kadar rabiš slanino, jemlji po en kos iz masti. Rabimo jo za pretikanje raznega mesovja.

Prekajena slanina. Tudi ta slanina se rabi za pretikanje ter ovijanje raznih pečenk. Nasoli jo kakor zračno. Po preteku treh tednov jo obesi za šest do osem dni v ne prevroč dim, potem pa na zrak in pusti do spomladi. (Tudi ta slanina se pripravlja pozimi.) Ko je že precej vroče, jo obesi na bolj hladen, a suh prostor.

Paprikovana slanina. Ta slanina bo najboljša, če jo vzameš s hrbtišča dobro rejenega prašiča. (Slanina sama ne sme biti debela, sicer ni okusna.) Od debele slanine odreži vedno toliko, da je ostali del s kožo vred debel 3 cm. Zreži jo v 8 do 10 cm široke kose. Potem zmešaj 3 dele soli z 1 delom paprike in s tem nadrgni slanino. (Na 1 kg slanine se rabi 12—15 dkg soli, kakor pri zračni slanini.) Potem jo obteži in pusti, da se razsoli ravnotako in toliko časa kakor zračna. Šest do osem dni jo obesi nato v ne prehud dim in potem na zračen prostor v prepih. Ta slanina se rabi za golaš in kot dodatek raznim mesnim jedilom.

Nasekana slanina ali zaseka. Za zaseko se rabi zračna ali prekajena slanina. Deni kose zračne ali prekajene slanine v velike pločnate posode in jih postavi v peč, iz katere si ravno vzela pečen kruh, ter pusti, da z njo vred ohladijo. Lahko jih pa tudi postaviš v ne prevročo pečico. Drugi dan jo prav fino sesekaj ali zmelji v stroju, dodeni ji prav fino sesekane čebule (za 2 kg slanine 1 žlico čebule) in natlači kolikor moreš tesno v dežo ali v zato pripravljen lonec. Pri tem pa pazi, da ne nastanejo vmes luknjice, ker bi dobila mast v tem slučaju žaltav okus. Da se vse luknjice gotovo zalijejo, segrej nekaj čiste masti in jo vlij hladno, a še tekočo na zaseko.

Kako se razpušča slanina. Zreži slanino na drobne kocke ali jo zmelji v stroju ter deni v kozico, mešaj na ognju, da zarumeni, in prideni nekaj drobno zrezane čebule. Ko še ta zaru-

meni, precedi mast v dežo, ocvirke pa v drugo dežo in jih stolci prav dobro z lesenim tolkačem, da stopi mast na vrh. Ako so presuhi, vlij nanje malo masti, ker postanejo žarki, ako so v deži na rahlem.

Kako postane goveja ali juhna mast okusna. Razreži od pljučne pečenke ledvic ali govedine, ako je namreč preveč mastna, mast na majhne kose, prideni maščobo od juhe, ako si jo pobrala, in vlij malo vode, da se mast skuha. Črez nekaj časa prilij še malo mleka in pusti, da vre, dokler se ne posuši vse mleko in ocvirki zarumene. Potem precedi mast posebej in ocvirke posebej. Mast porabi za prikuhe, zakuhe in preproste močnate jedi, ocvirke pa za bolj preproste prikuhe. Ravnotako razpustiš lahko koštrunovo ali gosjo mast.

Maslo.

Kako se kuha. Deni v kozico nekaj presnega masla, postavi ga na štedilnik in pusti, da precej hitro vre. Črez nekaj časa dodeni malo soli in moke (za 1 kg presnega masla zadostuje kavina žlica soli in enaka množina moke), ter potegni maslo na kraj štedilnika, da prav počasi vre in se očisti. Zgornje pene poberi s penovko, goščavo spodaj pa pusti mirno stati. da se lepo očisti. Ko začne spodnja gošča rumeneti, je maslo že dosti kuhano; če je popolnoma rumena, tedaj je že preveč. Še vroče maslo vlij v zato pripravljeno posodo. Goščava, t. j. tropine, se porabi za kako jed ali za žgance, prav dobra je tudi na kruhu.

Sardelno maslo. Osnaži 5 sardel in jih pretlači s 7 dkg presnega masla skozi sito, malo premešaj, deni v skledico, dobro pokrij in shrani na hladnem; osem do deset dni ostane dobro. Rabiš ga lahko kot okrasek ali za sardelne rezine; tedaj mu primešaj več presnega masla in par kapljic košenilije, da dobi barvo surovega govejega mesa.

Sardelno maslo drugo. Pretlači skozi sito 5 sardel in 4 dkg presnega masla, premešaj in primešaj par kapljic košenilije, soka od četrt limone in žlico olja. S tem okrasi kako toplo ali mrzlo pečeno meso.

Rakovo maslo. Stolci v kovniku prav fino lupine kuhanih rakov in segrej v kozici presno maslo (na lupine 12 rakov daj 10 dkg presnega masla). Lupine in maslo zmešaj in pusti par minut na gorkem (zarumeneti ne sme), potem zalij z vodo. Ko je ¼ ure vrelo, precedi, postavi na hladno, da se strdi, lupine pa odstrani. Ko je maslo trdo, ga poberi s penovko v kozico, postavi na toplo, da se voda, ki je morda še zraven, osuši. Nato ga dobro pokrij in shrani na hladnem prostoru.

Šampinjonovo maslo. Olupi in fino zreži kakih 7—10 še neodprtih šampinjonov in šopek zelenega peteršilja. V kozico deni žlico presnega masla. Ko se speni, dodaj 5 fino sesekanih šalotek, in ko so te malo precvrte, dodaj še šampinjone, malo popra in nekaj kapljic limonovega soka ter odstavi. Ko se zmes nekoliko ohladi, jo pretlači skozi gosto sito in primešaj še žlico presnega masla in soli po okusu. Zdaj jo daj v skledico in dobro pokrij. To maslo rabimo za dišavo k mesnim in postnim ragu in k sekanicam; dodaj malo tega masla tudi kaki obari, ako nima dobrega okusa.

Zeliščno maslo. Prevri v slani vodi pest peteršilja, ravnotoliko krebuljice in pehtrana. Nato vodo odcedi, zelenjavo pa dobro ožmi in ji dodaj 2 šalotki, šopek drobnjaka, eno majhno kislo kumarico, žličico kapar in dva rumenjaka trdo kuhanih jajec. Vse to prav fino zreži in stolci ter pretlači skoz gosto sito. Dalje prideni 10 dkg presnega masla, malo popra, potrebno sol in nekaj kapljic limonovega soka. Vse to prav dobro zmešaj, daj v skledico in dobro pokrij, dokler ne rabiš.

Sir.

Špinačni sir. Stolci v kovniku 3 velike pesti prav mlade, lepo zelene špinače in jo ožmi skozi zmočen in zopet ožet gost prtič. Temu soku prilij zdaj malo vroče vode in ga postavi na štedilnik, da se usiri. Potem ga vlij na prtič, da voda odteče. Kar ostane na prtiču, je sir. S tem sirom lahko pobarvaš zeleno razna jedila. Ako ga pa hočeš ohraniti dalj časa dobrega, tedaj mu primešaj za majhen nožev vrh salicilove kisline, dobro zmešaj in shrani v dobro zaprti steklenici.

Sveži sir iz kislega mleka. Postavi lonec posnetega kislega mleka na kraj štedilnika, da se počasi pregreje in tako sesiri. Medtem ga enkrat zmešaj. Ko je mlačen, ga odstavi. Da se ohladi, odlij kolikor moreš počasi vodo, sir pa stresi na platnen, črez skledo razprostrt prt in pusti, da se dobro odteče. Ta sir se rabi za razna sirnata jedila. Ako pustiš, da postane mleko zelo vroče ali začne celo vreti, potem bo sir zelo trd in neporaben. Zelo lepo se sesiri mleko, ako ga postaviš čez noč na ohlajen štedilnik.

Ravno na ta način se napravi prav dober sir iz pinjenega mleka, ako namreč ni bila smetana stara in grenka. Od take smetane pa je pinjevec grenak, tedaj tudi sir.

Domači sir mohant.

Z 10 dkg presnega masla pretlači skoz sito 3 ali 4 sardele, 3 napol kuhana jajca in 2 drobno zasekani šalotki ali žlico če-

bule. To mešaj, da naraste; primešaj žlico domače gorči malo popra ali paprike, 30 dkg svežega sira od kislega mle in če treba malo soli ali pa še tudi par kapljic limonovega so ali kisa. Vse to prav dobro zmešaj. Daj ga v lepih oblikah rdečo ali belo redkvijo obloženega po obedu ali za južino (č janko) s kruhom na mizo.

Liptavski sir.

Drobno sesekaj in pretlači skozi sito žlico kaparc, 3 šalotk 2 sardele in žlico kumine, prideni 15 dkg presnega masla, ma paprike in žlico gorčice. To mešaj, da dobro naraste, pride 30 dkg svežega sira in potrebno sol, pa še malo mešaj. Deni s v brizgalnico, naredi na krožnik lepe oblike, obloži z majhni paprovimi kumaricami in belo ali rdečo redkvijo. Daj s kruho in soljo popoldan ali za večerjo na mizo. Poleg postavi tudi piv

Smetana.

Kako se dobi sladka, kako kisla smetana. Nalij v dobr pološčeno ali porcelanasto skledo sveže namolzeno mleko in g pusti v njej pozimi en do dva dni, poleti pol do en dan, d stopi smetana na vrh mleka. Potem izpodlij mleko na sledeč način: Vzemi v levo roko skledo, v desno leseni nož in g nastavi na skledo; drži smetano, ko vlivaš mleko v lonec. Mlek skuhaj ali ga porabi kakor hočeš, v skledi pa je ostala smetana in sicer sladka smetana. Ako jo pustiš še pol dneva stati, p stane kisla.

Sladka smetana za pene (Schlagrahm). Spodlij ostal mleko, kakor za sladko in kislo smetano, pa tako čisto, da pra nič mleka ne ostane pod smetano. Potem hrani to smetano n hladnem prostoru, dokler je ne rabiš.

Presno maslo. Napraviš ga lahko iz samo enega litra kisl smetane, in sicer v majhni stekleni pinji, ki se dobi v vsak večji prodajalni za posodo. Gotovo presno maslo peri samo v eni vodi, sicer bi izgubilo na dobrem okusu. Vodo stlači dobr iz njega, in če je še premehko, ga postavi na hladen prostor. Ko je trdo, ga stlači.[1]

Dišave.

Zeliščne in domače zrnate dišave.

J a n e ž je močno dišeča rastlina. Zelen se rabi le malo kdaj, rabijo se pa dorastla, pa še zelena posušena zrna za kruh sama ali s koriandrom skupaj stolčena.

[1] Več in natančneje o presnem maslu izveš v knjigi »Gospodinjstvo« S. L. P.

Kumna je zdravilna dišava in se rabi pri raznih jedilih.

Koriander je tudi prijetno dišeča dišava, se mnogokrat rabi v kuhinji.

Najnavadnejše in najpotrebnejše sveže dišave so: peteršilj, čebula in šalotka, ki je finejšega okusa kakor čebula. Te dišave se devljejo v juho, v mesna jedila in skoro v vsako prikuho.

Čebule ne deni nikdar v mrzlo mast, ampak vedno v vročo in pusti, da bledo zarumeni. Ako misliš pridati tudi peteršilja, tedaj ga daj vedno k že rumeni čebuli in takoj odstavi ali pa hitro prideni moko ali meso ali kar že mora biti noter. Zelena čebula se rabi v juhi in pri solati.

Česen, por, drobnjak se rabijo za omake; drobnjak posebno za v juho.

Timez, majeron, šetraj, lorberjev listič se devljejo k obaram, nekaterim postnim juham in k raznim postnim jedilom.

Dišave, ki se rabijo za zeliščno juho, so: zeleni peteršilj, krebuljica, kodrasta meta, melisa, rman in majeron.

Žajbelj in prožiljka se dajeta največkrat k divjačini in ribam, zlasti pa k divjim in domačim golobom.

Pehtran, meta in melisa se devljejo v štruklje; pehtran se rabi tudi za pehtranov kis.

Zelenjavni prašek. Vzemi pest prožiljke, toliko sivke, majerona, zelene paprike, listič lorberja in malo timeza. Vse to posuši na zraku v senci in prideni še žlico koriandra. Zdaj vse to skupaj stolci in presej, potem deni v steklenico in zakrij. Zelenjavni prašek devlješ lahko v mesne obare ali v krompirjevo juho, pa vselej prav malo in ko je že jed kuhana, preden jo postaviš na mizo.

Inozemske dišave. Te dišave se tudi imenujejo suhe dišave in so navadno prijetno, pa močno dišeče. Rabijo naj se zato vedno kot dišave, ki store jedila lažje prebavljiva in jim dajo prijeten duh in okus. Preveč dišav bi jed lahko pokvarilo, ker bi ji vzelo popolnoma njen naravni okus in jo napravilo nezdravo. Tudi naj se dišave ne kuhajo dolgo v jedi, temveč jih daj v jedila, ko so že skoro kuhana.

Najnavadnejši inozemski dišavi sta beli in črni poper. Beli je dozorelo zrno, črni pa nedozorelo. Črni poper je bolj oster in bolj dišeč kakor beli.

Klinčki so nerazcveteni popki nekega mirtnega drevesa. Rabijo se celi ali stolčeni k mesnim, močnatim in sadnim jedilom.

Cimet je gladka skorjica drevesa, ki spada med lavo-

rike. Cel se prideva sadju ali vinu, stolčen pa mlečnim in raznim močnatim jedilom.

Piment (Neugewürz) ima zelo močen duh. Stolčen diši po klinčkih, cimetu in oreščku. Rabi se pri mesnih in močnatih jedilih.

Muškat je dvojen: cvet in orešček. Obojen, cvet in orešček, se daje v juho in obaro. Cvet da tudi pustnim krapom (bobom) prav prijeten okus, orešček se pa vsaki jedi iz možganov prav dobro prilega.

Žafran je posušen cvet žafranove rastline. Dobi se cel ali stolčen. Rabi se za v juho, ali za v obaro, prideva se tudi kuhanemu hrenu ali kaki močnati jedi, dasi ga za močnata jedila ni priporočati. Imamo tudi domači žafran, ki je pa manj izdaten.

Limonov in pomarančen sladkor. Drgni koščke sladkorja ob limono tako, da popolnoma zarumene, potem jih pa stolci v kovniku, posuši malo na zraku in shrani v dobro zamašeni steklenici. Ravnotako pripravi pomarančni sladkor. Še bolje je, če naliješ na tako pripravljene olupke ruma ali slivovice ter dobro zamašiš.

Vanilija je semenski strok neke amerikanske rastline. Rabi se kot najfinejša dišava pri raznih močnatih jedilih. Stolci strok vanilije in košček sladkorja v kovniku ter presej skoz gosto sito. Kar ostane v situ, stolci zopet s sladkorjem v kovniku in to ponavljaj toliko časa, da spraviš vse skoz sito. To daj potem v dobro zaprto steklenico in postavi na suh prostor. Kadar rabiš, ne pusti steklenice dalje časa odprte, ampak jo urno zapri.

Ingver je korenina neke rastline, ki raste v Vzhodni Indiji. Največ se rabi kot zdravilno sredstvo, v kuhinji pa le malo.

Paprika ali španski poper naj se rabi previdno, ker je zelo oster. Dajejo ga v golaš, na paprikovano slanino in k drugemu mesovju. Imamo tudi sladko papriko; da mesu lepo barvo pa le malo peče.

Mešana dišava. Vzemi 2 žlici popra, 1 muškatov oreh, ½ žlice muškatovega cveta, 3 klinčke, 1 zrno pimenta (Neugewürz), prav malo ingverja in pest posušenega majerona. Vse to daj v kovnik, fino stolci in potem shrani v dobro zaprti škatlici. Ta dišava se dostikrat rabi pri mesovju ali pri sekanici.

Paštetne dišave. 5 zrn pimenta (Neugewürz), košček ingverja, nožev vrh janeža, ½ žličke kumne, 1 muškatov oreh in malo cveta, dalje 4 zrna česna, 4 šalotke, 1 lorberjev listič, šopek timeza, malo zelenega peteršilja, 2 žlici popra zreži in fino stolci. Potem dodaj še žličico soli, vse dobro zmešaj in shrani v dobro zaprti steklenici.

Nekatere priprave k raznim jedilom.

Sekanica, prva. V 1 žlici presnega masla ali v masti pečenke zarumeni malo čebule in peteršilja, dodeni žlico moke in majhen krožnik kakršnekoli pečenke, ki si jo fino sesekala, malo majerona, popra, soli in prilij še par žlic juhe. Ko se skuha, odstavi; ko se shladi, dodeni še eno jajce.

Sekanica, druga. Ocvri v 1 žlici presnega masla drobno sesekano šalotko in malo zelenega peteršilja, dodeni dve zrni s soljo strtega česna, pest fino sesekanih šampinjonov, prusnic ali jurčkov in jih pokapaj z limonovim sokom. Ko se malo prepraži, dodeni še drobno sesekane pečenke, par žlic drobtin, malo popra, soli in par žlic smetane. Ko je ohlajeno, primešaj eno jajce.

Telečja sekanica. Deni v kozico žlico presnega masla. Ko se speni, prideni kavno žlico drobno zrezane čebule, in ko ta zarumeni, dodaj ravnotoliko zrezanega zelenega peteršilja ter pol v vodi namočene in rahlo ožete žemlje ali toliko kruha. Zdaj zmešaj in dodaj še krožnik fino sesekane pečenke, malo soli, limonove lupinice in nožev vrh mešane dišave (glej zgoraj). Zopet dobro zmešaj, potem odstavi. Ko se zmes shladi, primešaj eno jajce in malo juhe.

Ledvična sekanica se napravi ravnotako kakor telečja št. 2, samo da vzameš namesto telečje pečenke dve pečeni telečji ledvici.

Pljučna sekanica. Ocvri v 1 žlici svinjske masti ali masti pečenke čebulo in peteršilj, dodeni žlico moke in skuhana ter drobno sesekana telečja ali prašičja pljuča. Malo prepraži in dodaj še sesekanega majerona, limonove lupine, soli, za nožev vrh mešane dišave in par žlic juhe. Ko se skuha, odstavi. Lahko prideneš tudi eno jajce.

Prašičja sekanica, prva. Ocvri v 1 žlici masti malo čebule in peteršilja, dodeni v mleku namočeno, pa rahlo ožeto žemljo ali toliko kruha, 30 dkg fino zmletega, mastnega prašičjega mesa, malo česna, popra in soli. Vse to prav fino zmešaj, a ne na ognju; scvre naj se samo čebula in peteršilj, meso naj ostane surovo. Ako rabiš sekanico za nadev, tedaj dodaš še 1 rumenjak; ako jo pa rabiš za zrezke, tedaj ni treba rumenjaka.

Prašičja sekanica, druga. Prav fino zmelji 30 dkg mastnega prašičjega mesa, dodaj v mleku ali vodi namočeno, rahlo ožeto žemljo ali toliko kruha, malo stolčenega muškatovega cveta, popra, zelenega peteršilja, limonove lupine in soli. Vse dobro zmešaj. Ako je sekanica za nadev, tedaj dodeni 1 rumenjak; za zrezke ga ni treba.

Jetrna sekanica. Ocvri v masti čebulo in peteršilj ter dodeni v mleku namočeno in rahlo ožeto žemljo, dobro zmešaj in odstavi od ognja. Potem zmelji prav fino 14 dkg kakoršnekoli pečenke. Zdaj dodeni 14 dkg nastrganih in skozi sito pretlačenih jetr, prej zmleto pečenko, 7 dkg na fine kocke narezane slanine, malo soli, majerona, česna, popra in 1 jajce. Vse dobro zmešaj in porabi za nadev pečenk ali zavitkov.

Sekanica iz divjačine. Ocvri v masti pečenke ali v presnem maslu fino sesekano šalotko, zelenega peteršilja in žlico moke. Ko se speni, dodeni pest fino sesekanih smrčkov, 2 žlici vina in majhen krožnik fino sesekane pečenke, divje perutnine, zajca ali srne. Dobro premešaj in prilij še 1 ali 2 žlici dobre juhe ter nožev vrh paštetne dišave (gl. str. 42.). Ko se shladi, primešaj 1 jajce.

Salmi iz divjačine. Ako imaš ostanke divjačine ali kaj drugega, tedaj obreži vse meso, ga fino zreži in stolci. Kosti drobno sesekaj in jih daj v kozico. Prideni par koleščkov žemlje, čebule in žlico masti pečenke ali presnega masla. Ko je žemlja in čebula rumena, potresi 1 ali 2 žlici moke in prilij nekoliko juhe in črnega vina in dodeni košček limone. Ko se je dobro prekuhalo, precedi k mesu, prideni nožev vrh mešane dišave in soli ter pusti, da zavre. Ker mora biti salm gost, prilivaj le malo.

Mesni ragu, prvi. Deni v kozico žlico presnega masla in zarumeni v njem pol žlice fino sesekane čebule in zelenega peteršilja ter prideni 10 dkg na listke zrezanih telečjih jeter. Ko so malo prepražena, jih vzemi ven, ohlajena pa zreži na drobne kocke. V ostalo maslo deni pest olupljenih in na kocke razrezanih gob in žlico moke. Zdaj zmešaj, prilij par žlic zelo dobre juhe, dodaj prej pripravljena jetra, 14 dkg belo pečene telečje pečenke, 1 kuhan priželjc, 10 dkg prekajenega ter kuhanega jezika. Vse to naj bo zrezano na fine kocke. Nadalje prideni ⅛ l zelenega že v presnem maslu spraženega graha, žlico kuhanega, na kocke zrezanega, zelo rumenega korenja in prilij približno ⅛ l vina madeira, par žlic konjaka in, ako hočeš, malo zribanega oreščka. Vse to naj prav dobro prevre. Ako je treba, moraš seveda tudi osoliti.

Mesni ragu, drugi. Skuhaj v slani vodi kos telečje glave ali nogo s kožo, telečji jezik, tudi kako drobovino od kure ali piščancev, pečeno telečjo ledvico in še kake ostanke pečenke. Ostanke pečenke kakor tudi telečjo glavo, jezik in ledvico zreži na kocke. Nato skuhaj korenje in kolerabo, potem ko si oboje zrezala na kocke. V kozico pa deni presnega masla in malo rakovega masla; ko se speni, prideni malo drobno zrezane čebule in peteršilja, lahko tudi malo česna in na kocke zrezanih

gob, smrčkov ali jurčkov. Ko se te malo prepražijo, jih potresi s poprom, poškropi z vinom in potresi z žlico moke in zalij s ½ zajemalke dobre juhe. Zdaj deni še v kozico meso, odcejeno korenje in kolerabo, prideni še vršiček majerona in košček limone, katerega pa pozneje odstrani, posebej v slani vodi skuhaj drobtinine kot lešnik velike cmoke ter jih deni v ragu. Vse to naj zdaj še skupaj zavre.

Postni ragu. Osnaži 1 veliko ali 2 manjši ribi, nekaj žab in ribja jetra, povaljaj jih v moki in ocvri v maslu. Potem skuhaj nekaj rakov, še toplim izlušči meso, neporabno pa odstrani. Lupine deni v kozo, prideni žlico presnega masla in na koleščke zrezane čebule, korenja, peteršilja in zélene. Ribam in žabam odstrani koščice, kožo pa deni k zelenjavi, zalij z vodo in pusti vreti. Vse meso zreži na kocke. Nato skuhaj razcepljeno karfijolo in zeleni grah in prepraži oboje v presnem maslu. Olupi in zreži na kocke nekaj gob, šampinjonov ali jurčkov ter jih prepraži v presnem maslu, v katerem si že prej spražila drobno zrezane čebule in peteršilja, in jih pokapaj z limonovim sokom. Malo prepražene potresi z žlico moke, premešaj in precedi nanje juho od zelenjave, prideni meso, karfijolo z grahom, drobno sesekanega majerona, zriban muškatov orešček in soli. Vse skupaj naj še zavre. Ragu naj bo gost, zato mu le malo prilivaj. Zgostiš ga lahko z dvema ali tremi rumenjaki. Žvrkljaj jih z žlico vode in med mešanjem vlij v ragu.

Postna sekanica. Ocvri v presnem maslu nekaj drobno sesekane šalotke ali čebule in zelenega peteršilja, dodeni žlico moke in pol v mleku namočene ter ožete žemlje ali toliko kruha. Ko je dobro zmešano, dodeni majhen krožnik prav fino zrezanega ribjega, rakovega ali žabjega mesa, brez vsakih koščic, od kuhanih ali ocvrtih živali in par žlic smetane, limonove lupine, majhen nožev vrh stolčenega muškatevega cveta in soli, vre naj še malo.

Ribja sekanica. Deni v kozico 2 žlici presnega masla. V njem scvri žlico drobno zrezane šalotke, ravnotoliko zelenega peteršilja in 2 žlici drobtin. K temu prideni 1 majhen krožnik pečenega, prav fino sesekanega ribjega mesa brez vsakih koščic, malo s soljo stlačenega majerona in 2 žlici zelenjavine juhe ali vode. Ko prevre, odstavi. Ko se shladi, dodeni še 1 jajce ali 2 rumenjaka.

Rakova sekanica se napravi kakor ribja, samo da se vzame namesto navadnega presnega masla rakovo in namesto ribjega mesa rakovo meso.

Kruhov pešamelj. V kozico deni 2 žlici presnega masla in scvri v njem žlico fino sesekane čebule in toliko zelenega peteršilja. Dodeni 1 obribano v vodi namočeno in ožeto žemljo

ali toliko kruha, 4—5 žlic sladke smetane ali mleka. To mešaj na ognju, da postane gladko, potem odstavi.

Močnati pešamelj. Raztopi v kozici 5 dkg presnega masla in mu dodeni 2 žlici moke. Ko se speni prilij polagoma $^2/_8$ l sladke smetane ali mleka ter mešaj, da postane gladko, potem odstavi. Moka se sme v presnem maslu samo razpustiti, zarumeneti pa ne sme.

Močnati pešamelj za nesladka jedila. Napravi se pravtako kakor prejšnji, samo da precvreš v maslu čebulo in peteršilj, preden deneš noter moko.

Kako se kuha zelenjava.

Ohrovt, sladko zelje, sladko repo, cikorijo popari z vrelo vodo. Potem odlij to vodo in nalij drugo vrelo vodo. Paziti pa moraš, da vre neprenehoma in toliko časa, da se zelenjava zmehča. Ako ne vre neprenehoma, se zapari in se težko zmehča. Prav rada se zapari repa, fižol v stročju in koleraba navadna, visoka in zemeljska. Zelenjave, katere naj bodo, ko so kuhane, lepo zelene, deni kuhat v vrelo vodo; dobro je tudi, če je voda soljena. Kuhaj jo v odkritem loncu in malo časa, ker postane vsled dolgega kuhanja rjava. Tudi jo kuhaj v kolikor mogoče prostornem koncu, ker zelenjava, ki se je kuhala na tesnem, ni okusna. Vso vodo, v kateri se je zelenjava kuhala, odcedi, pa prilij drugo vrelo vodo ali juho.

Kislo zelje ali repo deni kuhat vedno v vrelo vodo. Čez nekaj časa odlij vodo in zalij z drugo vrelo, le če je repa ali zelje premalo kislo, naj ostane prva voda.

Suhi fižol zvečer zberi in namoči, zjutraj ga pa operi in deni kuhat v vročo vodo. Ko je že nekoliko mehak, odlij vodo, nalij drugo vrelo in osoli.

Suhi grah namoči, operi in kuhaj. Vode ni treba premeniti. Leče ne namakaj, ampak jo deni kuhat dobro zbrano v mrzlo vodo. Ko je nekaj časa vrela, odlij prvo vodo, zalij z drugo in osoli.

Razno.

Lešnikova zrna deni za nekaj časa na pločevino v toplo pečico, potem jih stresi na prtič in jih z njim dobro odrgni. Bele odberi ven, ostale postavi zopet v pečico. Čez malo časa zopet odberi bele, in če še ne gre kožica od vseh proč, stori to še enkrat.

Mandeljne deni v vrelo vodo. Čez nekaj časa odlij vodo, stisni vsak mandelj s prstom, da se olupi. Potem jih posuši in nadalje pripravi kakor jih rabiš. Pri katerih jedilih se rabijo ne-

olupljeni mandeljni, kako, bo že posebej v receptih povedano. Ako rabiš drobno zrezane, spražene mandeljne, tedaj jih zreži, prideni jim primerno množino sladkorja (za 14 dkg mandeljnov zadostuje 5 dkg sladkorja) in malo limonove lupine. Potem jih deni v kozico, postavi na štedilnik in mešaj, da bledo zarumene. Ako rabiš podolgem zrezane mandeljne, tedaj zreži zrna podolgem na tanke listke, potresi jih s sladkorjem, rahlo zmešaj in postavi na pločevini v pečico, pa samo za par trenutkov, ker se zelo hitro sežgo. Ravnotako se olupijo pištacije.

Pinjole operi, posuši in uporabljaj. Ako jih rabiš kot okrasek k torti, tedaj jih deni za pol ure v mrzlo ali za par trenutkov v vrelo vodo. Ako jih deneš v mrzlo vodo, so lepo bele, v vroči postanejo bolj rumene. Potem stisni vsako zrno, da poči in se pokaže cvet. Da ne postanejo orehi, mandeljni ali lešniki, ko jih tolčeš v kovniku, oljnati, dodeni 1 beljak ali žlico mleka ali vode (vedno kaj takega, kar pozneje itak dodeneš).

Črne vinske jagode, rozine in cvebe operi, stresi na cedilo, da voda odteče, potem jih stresi še na prtič, jih z njim dobro obriši in nato zberi. Debelim cvebam odstrani tudi pečke.

Kuhan in pečen kostanj. Debeli kostanj (maroni) kuhaj približno eno uro. Vodo odcedi, kostanj pa stresi v skledico, katero postavi na lično zložen prtič, pa daj na mizo.

Ako pa hočeš dati olupljenega s prikuho na mizo, tedaj olupi sirovega in daj zavret. Potem odcedi, odstrani še rjavo kožo ter deni kuhat. Kuhanega odcedi in dalje pripravi. Ako hočeš kostanj peči, naredi v vsakega majhno zarezo, ga stresi v pokrito ponev, v kateri pečeš kavo, in mešaj na žerjavici, da se speče kakor kava.

Testo.

Vlečeno testo. Deni na desko zvrhan ¼ l moke. V sredo napravi jamo in deni vanjo pol kavine žlice soli, 1 drobno jajce ali samo beljak in malo manj kakor ⅛ l mlačne vode. (Vendar pa tega ni mogoče prav natančno določiti, ker potrebuje suha moka več vode kot vlažna.) Zdaj testo dobro ugneti, da gre od rok, potresi malo moke in napravi okrogel hlebček, ki naj stoji vsaj pol ure, s prtičem pokrit, preden ga rabiš. Za pečen štrukelj ni treba jajca, namesto tega vzemi košček presnega masla. Da moreš potem testo razvleči, potresi po mizi razgrnjeni prtič z moko; nato položi nanj testo, ga potresi z moko in malo razvaljaj, pomaži z oljem ter razvleči na vse strani, kolikor moreš tanko. Raztrgati ga ne smeš. Da ga lažje vlečeš, položi valjar na sredo testa. Še lažje gre, če ti pomaga še kaka druga oseba. Kar je debelega krog roba, odreži.

Testo za jajčne krpe. Žvrkljaj v loncu 1 jajce, 4 žlice moke, ⅛ l mleka in malo soli. Ko je gladko, prilij še par žlic mleka in testo zmešaj, da bo redko tekoče. V plitvi ponvi razgrej malo masti, vročo odlij, ter vlij v ponev toliko testa, kolikor se ga prime ponve. Kar ga je več, odlij v lonček. Ko se speče testo na eni strani, ga obrni s pripravno lopatico. Ako se prične smoditi, prideni malo masti. Toda prej je ne smeš v ponvi pustiti; ponev naj bo samo mastna, sicer se je testo ne prime. Tako peci naprej, dokler ni porabljeno vse testo.

Ali pa deni v lonček ⅛ l mleka, 1 jajce, pičlo ¼ l moke in malo soli. Dobro zmešaj, in ko je testo gladko, prilij še ⅛ l mleka in zmešaj. Nadalje delaj kakor prej.

Kuhano testo. V ¼ l vrelega mleka deni 1 dkg presnega masla, par zrn soli in ¼ l moke. Potem odstavi malo in mešaj. Ko je gladko, postavi zopet na vroče, pa mešaj, da se odloči od ponve. Nato odstavi in prideni med vednim mešanjem testu, ko se je malo shladilo, 1 rumenjak in 2 celi jajci. Namesto mleka vzameš lahko vina s koščkom sladkorja. Tako testo se potem porabi za sladka jedila. Dobro je, dodati testu, ki je pripravljeno iz mleka, žlico ruma zato, da testo pri cvrenju pije manj masti.

Vinsko testo. Žvrkljaj ¼ l belega vina, ⅜ l moke, 2 rumenjaka, za nožev vrh soli, 1 žlico sladkorja in 1 žlico finega olja. V to zamešaj od 2 beljakov sneg. Zdaj uporabljaj testo.

Vinsko testo brez jajec. Žvrkljaj ⅜ l vina, ½ l moke in žlico sladkorja, da je gladko.

Pivno testo. Napravi kakor vinsko testo z jajci, le namesto vina vzemi pivo.

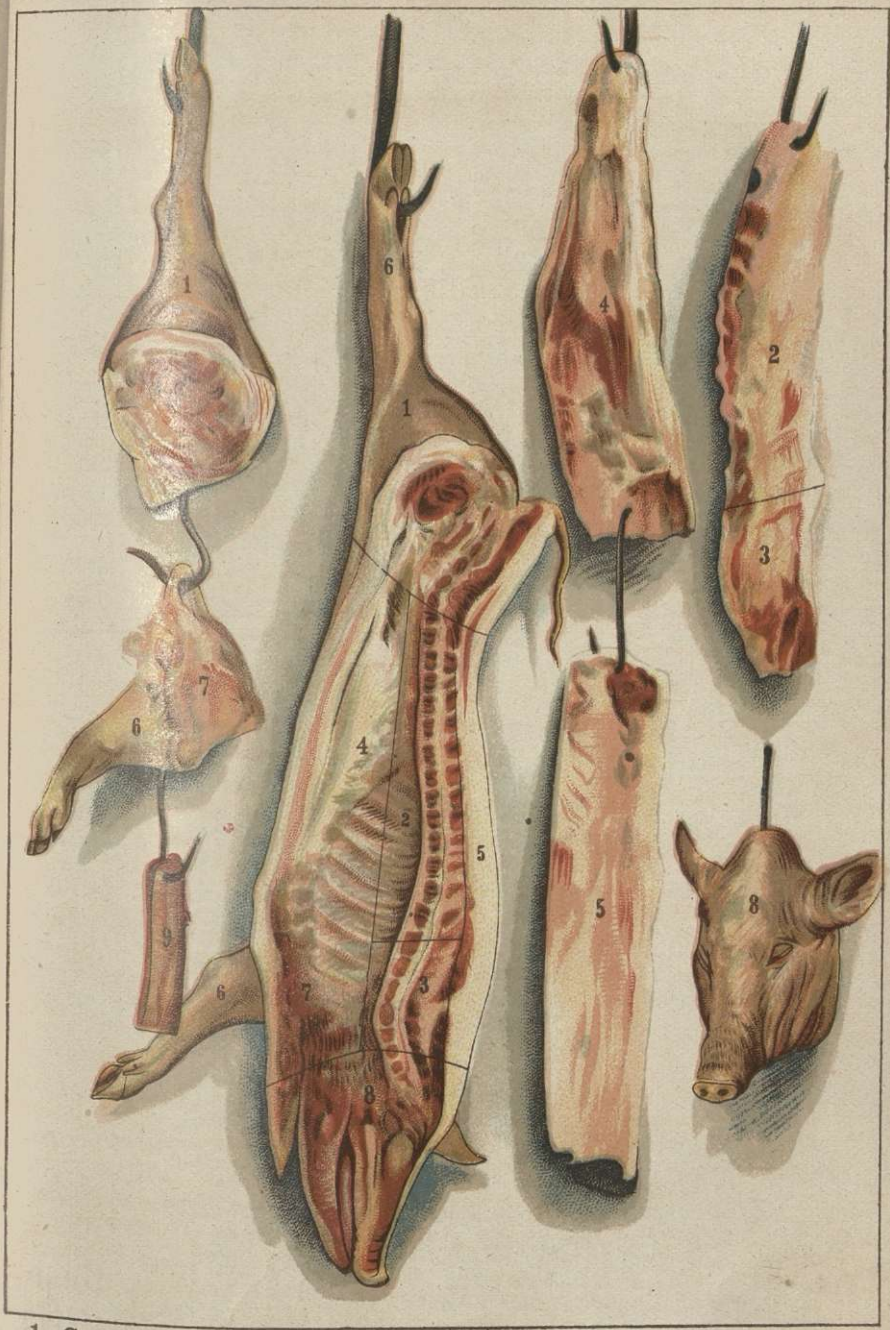
Jajčno testo. Žvrkljaj ⅜ l dobrega mleka, ½ l moke, žlico sladkorja, nekaj zrn soli in 2 rumenjaka. Ko je gladko, primešaj trd sneg od 2 beljakov. V to testo pomakamo sadje. Ako hočeš imeti pečenjak, tedaj prilij še malo mleka.

Angleško testo. Deni na desko 14 dkg lepe moke in zreži vanjo 7 dkg presnega masla. Potem prav dobro zdrobi z nožem maslo med moko in dodeni 2 žlici kisle smetane, nekaj zrn soli, 3 gr pecivnega praška, 1 jajce, 1 rumenjak in kolikor še treba vina, da bo mehko kakor vlečeno testo. Dobro ga ugneti in ga pusti pol ure tako pripravljenega. Potem šele ga uporabljaj.

Krhko testo, prvo. V 28 dkg moke zdrobi 20 dkg presnega masla, prideni 2 rumenjaka, 2 žlici vina, malo soli in kolikor še treba kisle smetane. Dobro ga ugneti, a pazi, da ga ne segreješ v rokah.

Krhko testo, drugo. Deni na desko 14 dkg presnega masla in ga zdrobi med 28 dkg moke. Prideni 2 rumenjaka, nožev vrh

Tabela IV. **Polovica prašiča.**



1. Gnat. — 2. in 3. Hrbtišče. — 4. Prsni kos. — 5. Slanina na hrbtišču. — 6. in 7. Plečе z nogo. — 8. Glava. — 9. Ledvična pečenka (ribica).

soli, $^1/_{16}$ l vina in par žlic smetane. Napravi testo na hladnem prostoru in ga pusti vsaj četrt ure pred uporabo ležati.

Krhko testo s praskom, prvo. Sesekaj z nožem prav fino 20 dkg presnega masla v 35 dkg moke. Dodeni 9 dkg sladkorja, nožev vrh soli, sok in lupino ½ limone, ⅛ l kisle smetane, 2 rumenjaka in 5 g jedilne sode ali toliko pecivnega praška. Vse to zgneti prav urno na hladnem prostoru, prevaljaj in zloži trikrat kakor masleno testo, potem pa ga pusti vsaj pol ure ležati.

Prosto krhko testo. Deni na desko 40 dkg moke, 15 dkg presnega masla ali masti, 10 dkg sladkorja, malo limonove lupine, malo soli in en pecivni prašek; vse to dobro z nožem sesekaj in z valjarjem stri; prideni še en rumenjak, ⅛ l smetane in $^1/_{16}$ l belega vina. Urno zamesi vse skupaj v testo, ki ga pa le malo gneti; pokrij ga za malo časa, potem ga uporabljaj za večja močnata jedila n. pr. jabolčno kačo, marmeladin štrukelj, orehove rožičke in drugo.

Fino linško testo. Deni na desko 25 dkg presnega masla, 25 dkg moke, 7 dkg sladkorja, malo limonove lupine in 7 dkg fino sesekanih mandeljnov. To dobro z nožem sesekaj in z valjarjem stri; prideni še 3 rumenjake in naredi urno na hladnem prostoru testo; uporabljaj ga za razno pecivo, n. pr. prestice, srčke, rogličke, koleščke in drugo.

Tržaško testo. Naredi iz 8 beljakov trd sneg, zatolci vanj polagoma 16 dkg sladkorja in malo limonove lupine ali vanilije. Zdaj metlico odloži in s kuhalnico rahlo primešaj 14 dkg fino zrezanih orehov, lešnikov ali mandeljnov in 7 dkg moke, končno prilij še 5 dkg raztopljenega presnega masla. Namaži testo na papir, položen na plitvo pločevino, za pol prsta na debelo ter peci v precej vroči pečici. Zdaj vzdigni testo s papirjem vred in ga povezni na z moko oprašeni papir; ko je testo hladno, pa papir odtrgaj proč; če bi se papir težko odtrgal, ga pa malo zmoči z mrzlo vodo; zdaj lahko uporabljaš testo za torto ali kako pecivo.

Sirovo testo prvo. Deni na desko 37 dkg moke, 32 dkg dobro odtečenega svežega sira, 17 dkg presnega masla ali kake druge dobre masti, 14 dkg sladkorja, malo limonove lupine, pol kavne žličice soli in en pecivni prašek. Vse to na deski prav fino z nožem sesekaj in z valjarjem stri. Zdaj prideni 2 rumenjaka in ⅛ l kisle smetane ali namesto rumenjakov samo za ščip pecivne barve. Urno naredi testo; ko je gladko, ga pokrij, da malo počiva na hladnem prostoru. To testo lahko uporabljaš za razne proste močnate jedi. N. pr. ga lahko razvaljaš za nožev rob debelo in pomažeš z marmelado, ga zaviješ toliko, da so tri gube druga vrh druge, položiš na pločevino

in spečeš. To bi bil sirov štrukelj z marmelado. Lahko pa vzameš kak drug nadev: orehov, meden ali jabolčni. Če pa razvaljano testo razrežeš v štirioglate ploščice, jih nadeneš z nadevom in zaviješ v rogljičke, imaš sirove rogljičke. Ali naredi jabolčne ploščice ali poganice. Za to pa razvaljaj testo malo debeleje, morda za pol prsta debelo.

Sirovo testo drugo. Deni na desko 25 dkg moke, 15 dkg presnega masla ali dobre masti ali kunerola, 15 dkg dobro odtečenega sira, 5 dkg sladkorja, za nožev vrh soli in malo limonove lupine. Vse to dobro sesekaj z nožem in stri z valjarjem. Zdaj prideni en rumenjak, vzhajani kvas, pripravljen iz 1—2 dkg kvasu, koščke sladkorja in ⅛ l mlačnega mleka. Urno zamesi testo in ga pusti, da malo počiva, potem ga uporabljaj prav tako kakor prvo sirovo testo, le s tem razločkom, da morajo jedila, pripravljena iz tega testa, pred peko vzhajati, kar pri prvem sirovem testu ni potrebno.

Krhko testo s praškom, drugo. Med 21 dkg moke zdrobi 16 dkg presnega masla. Dodeni 5 dkg sladkorja z limonovo lupino, 1 rumenjak, žlico vina, žlico vode, nožev vrh jedilne sode in malo soli. Urno vse ugneti, dvakrat razvaljaj kakor masleno testo ter pusti četrt ure mirno ležati.

Masleno testo. Deni na desko ¼ kg moke in ji prideni 2 dkg presnega masla, 1 rumenjak, ⅛ l mrzle vode, nožev vrh soli in sok ¼ limone. Vse to skupaj zamesi, prav dobro pogneti in pusti četrt ure. Medtem pogneti na deski z močnim nožem ¼ kg trdega presnega masla, napravi štirioglato, prst debelo ploščo, povaljaj jo v moki in deni na hladno. Potem razvaljaj testo, da je dvakrat toliko široko kakor ploča masla. Nato položi maslo na sredo testa, zagrni testo čez maslo, najprej od dveh nasprotnih strani malo navzkriž, potem ravnotako še od drugih dveh strani. Pri tem pazi, da dobro stisneš, da se nikjer ne vidi maslo, in da zaviješ testo prav tesno ob maslu, da se ne napravijo mehurji. Desko potresi z moko in obrni testo tako, da bo zgornja stran spodaj. Zdaj potolci testo z valjarjem, da se testo in maslo sprimeta. Tudi ga malo valjaj, da ga polagoma raztegneš v 15 do 30 cm široko in malo daljšo ploščo. Nato zloži ploščo: Primi testo od obeh strani z rokami, upogni ga malo več kakor do srede ploče, potem zaupogni še drugo stran čez tako, da dobiš tri gube. Nato ga pokrij s prtičem. Čez četrt ure ga zopet prav pazljivo prevaljaj, medtem večkrat potolci, zopet skupaj zloži kakor prej, vendar od nasprotne strani, pokrij in pusti četrt ure. Tako stori še trikrat. Zadnjikrat ga pusti ležati delj kakor četrt ure. Za to testo vzemi dobro, suho moko, presno maslo naj bo sveže, trdo, ne preveč kislo in brez mleka, t. j. dobro stlačeno. Vse drugo naj bo

kolikor mogoče mrzlo. Tudi ga delaj na hladnem in ga pusti ležati na hladnem. Pri valjanju pazi, da se testo ne trga, ker se po tem pri peki ne vzdigne, vsaj dosti ne. Pazi tudi, da ne leze maslo ven.

Hitro masleno testo. Pripravi ¼ kg moke in jo razdeli v dva dela. V eno polovico vgneti ¼ kg presnega masla in naredi štirioglato, prst debelo pločo, katero položi na hladno. Iz druge polovice moke, 2 rumenjakov, 2 žlici vina, noževega vrha soli in 3—4 žlice mleka napravi testo, katero dobro ugneti. Črez četrt ure razvaljaj testo, zavij maslo kakor prej, razvaljaj in zloži skupaj kakor prej. Nato ga še štirikrat zvaljaj, pa takoj eno za drugim. Ko ga zadnjikrat prevaljaš ga pusti pol ali vsaj četrt ure ležati.

Masleno testo brez jajc. V ¼ kg moke deni ⅛ l mrzle vode, žlico vina, nožev vrh soli in žlico smetane ter zamesi v testo. Dobro ga pogneti in pusti četrt ure. Medtem pogneti z nožem prav dobro ¼ kg presnega masla v prst debelo pločo. Zavij jo v testo, ter nadaljuj kakor pri prvem maslenem testu.

Ohlapno testo. Kvašeno testo prvo (glej: R a z n a j e d i l a i z k v a š e n e g a t e s t a), že napol vzhajano postavi na hladno, da se popolnoma ohladi, potem ga razvaljaj, zavij vanj 25 dkg presnega masla ali masti; tudi zavij in razvaljaj ga tako trikrat zaporedoma z le prav kratkimi presledki. Potem ga uporabljaj kakor kako drugo kvašeno testo; n. pr. za štruklje, rožičke, potice, poganice in drugo.

Kremi, polivi in pene.

Vanilijeva krema. Vmešaj v literskem lončku 3 žlice sladkorja, 4 rumenjake in malo vanilije, da dobro naraste. K temu prilij ⅛ l zavrete kavne smetane ali mleka ter mešaj na ognju, da se zgosti. Ko zapaziš, da krema v lončku narašča, jo urno odstavi, da se ne sesiri. Ako rabiš toplo, tedaj kar vlij k jedi, če pa rabiš mrzlo, jo postavi na hladno. Ako rabiš redko, tedaj vzemi 3 rumenjake, ¼ l mleka, 2 žlici sladkorja z vanilijo. Ako pa rabiš bolj gosto, vzemi 4 rumenjake, 3 žlice sladkorja, ⅛ l mleka in žlico moke. Namesto moke lahko raztopiš v mleku eno ali dve tablici želatine.

Kavna krema. Napravi jo kakor vanilijevo, le med smetano ali mleko vlij par žlic prav močne črne kave. Ako jo rabiš za nadev v pecivo ali torto, potem dodaj v mleko žlico moke; lahko tudi raztopiš v mleku 2 tablici želatine.

Čokoladna krema. Vmešaj, da dobro naraste, 4 rumenjake in 4 žlice sladkorja z vanilijo, prilij ¼ l s 7 dkg čokolade za-

vretega mleka, ter mešaj na ognju, da se zgosti. Ako rabiš kremo za nadev v torte ali kako drugo pecivo, tedaj deni 5 rumenjakov in v mleku poleg čokolade skuhaj žlico moke. Ali pa primešaj, ko je že krema narejena, 4 žlice piškotnih drobtin.

Limonova ali pomarančna krema se napravi kakor vanilijeva, le namesto vanilije se vzame žlica limonovega ali pomarančnega sladkorja.

Maraskinova krema se dela kakor vanilijeva, le namesto vanilije se prida gotovi kremi 2 žlici likerja maraskino.

Vinski šato. Mešaj v globokem loncu 4 rumenjake in 5 žlic sladkorja, da dobro naraste. Potem prilij pičlo ¼ l zavretega vina in mešaj na ognju, da se zgosti. Ako rabiš bolj gost šato, prideni k rumenjakom žlico moke ali dva rumenjaka. Šato lahko pomnožiš, če primešaš že gotovemu od 4 beljakov trd sneg.

Šato z limono in pomarančo. Vmešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov in 6 žlic sladkorja, prilij 1½ osminke litra zavretega vina in sok pol pomaranče in ene limone, postavi na ogenj in mešaj, da se zgosti. Ako hočeš bolj gostega, dodaj jajcem zlico moke ali dva rumenjaka.

Vanilijeva krema, preprosta. Zmešaj v ponvi ali v snežnem kotliču 3 jajca, 14 dkg sladkorja, malo vanilije in 5 dkg moke. Ko je gladko, prilij $^3/_8$ l vročega mleka ter mešaj v vroči vodi da zgosti.

Malinov šato. V dvaliterskem loncu žvrkljaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja, ⅛ l vina in $^1/_8$ l malinovca ter postavi na ogenj, da se zgosti. Posebej pa napravi iz 2 beljakov sneg, primešaj mu žlico sladkorja in ga vmešaj med še vroč šato.

Ocedkov poliv. Deni v lonec $^3/_{16}$ l odcedka (malinovega, ribezljevega ali jagodovega), $^3/_{16}$ l vina in žlico sladkorja. Ko zavre, zakuhaj 2 žlici sago. Potem vlij poliv na kak pečen kuh.

Sadni poliv, prvi. Pretlači skozi sito maline, jagode, ribezelj ali češnje in dodeni vina in vode (vsakega polovico) ter sladkorja. Vsega skupaj naj bo pičlo ½ l. V to zakuhaj dve žlici zago. Vre naj pol ure.

Sadni poliv, drugi. Vzemi 5 žlic marelične, jagodne, malinove ali kake druge marmelade, primešaj eno in pol osminke litra vode, zavri in vlij na pečen ali kuhan kuh. Ali pa pretlači sveže rdeče jagode skozi sito, primešaj sladkorja in vina ter vlij okrog kuha. Lahko pa das polivu tudi pomarančen, limonov ali kak drug okus, lahko mu prideneš žlico ruma ali kakega likerja in, če je treba, še sladkorja.

Čokoladni poliv. Skuhaj 10 dkg čokolade z 12 dkg sladkorja in ⅛ l vode, da se malo potegne, ako ga primeš s prsti. Potem ga odstavi, mešaj, da se ohladi in vlij na zvrnjeni kuh.

Beljakova pena z vanilijo. Primešaj trdemu snegu iz 3 beljakov žlico vanilijevega sladkorja in prilij med mešanjem 10 dkg s tremi žlicami vode zmešanega in zavretega sladkorja.

Beljakova pena z limonovim sokom. Napravi sneg iz 3 beljakov, kateremu primešaj žlico sladkorja. Posebej pa deni kuhat 12 dkg z dvema žlicama vode zmočenega sladkorja. Ko zavre, prilij sok pol limone ter ga zmešaj med sneg. Peno vlij na kuh ali pa okrog kuha. Ako hočeš, da je pena bledordeča, jo pobarvaj s kapljico košenilije.

Beljakova pena z maraskinom. Primešaj trdemu snegu iz treh beljakov 10 dkg s par žlicami vode zmešanega in zavretega sladkorja in eno ali dve žlici likerja maraskino.

Marelična pena. Zavri 3 žlice zmešane marelične marmelade, kateri si dodala žlico sladkorja in 2 žlici vode. Še vrelo vlij med mešanjem med sneg iz 3 beljakov, potem pa na kuh ali okrog njega. Na ta način napraviš lahko peno iz vsake marmelade. Namesto marelične marmelade smeš vzeti tudi marelični odcedek, toda tega malo več, vode pa le malo.

Mlečna pena. Tolci v snežnem kotlički ¼ l sveže smetane. Ko zgosti, ji primešaj 2 žlici stolčenega navadnega in žlico vanilijevega sladkorja.

Kavna pena. Napravi mlečno peno in ji primešaj 2 žlici zelo močne črne kave.

Čokoladna pena. K mlečni peni primešaj 7 dkg z 2 žlicami mleka skuhane čokolade.

Orehova pena, prva. Stolci v kovniku prav fino pest orehov in jim dodeni malo cimeta, klinčkov in limonove lupine, prilij ¼ l vode ter pusti, da vre par minut. Potem precedi tekočino skoz prtič. Orehe porabi za kaki prosti nadev, sok pa postavi na vroče in mu prideni 2 žlici sladkorja. Še vročega zmešaj med trd sneg iz 3 beljakov, kateremu si primešala žlico sladkorja.

Lešnikova ali mandeljnova pena se napravi kakor orehova, samo da se lešniki in mandeljni prej olupijo. Kot dišava se jim ne dodene cimet in klinčki, ampak samo limonova lupina ali vanilijev sladkor.

Pene, s katerimi nadevamo močnate jedi:

Vanilijeva pena. Naredi iz ¼ l sveže smetane (brez mleka) trd sneg in mu primešaj 10 dkg stolčenega navadnega in žlico vanilijevega sladkorja. To peno lahko bledordeče barvaš s par kapljicami košenilije.

Jajčna pena. Nalij na 20 dkg sladkorja ⅛ l vode in malo vanilije, postavi ga na kraj štedilnika, da se počasi raztopi in

začne vreti; vre naj toliko časa, da se gosto potegne in da, če pomočiš vanj zato pripravljeno žico ter pihneš skoz njo, odlete mehurčki. (Žico glej št. 18 spredaj.) Medtem pa napravi zelo trd sneg iz 3 beljakov in vlij vanj med hitrim mešanjem sladkor. Potem ga postavi vstran, da se ohladi.

Maraskinova pena. Napravi peno kakor prej, samo da ji priliješ, ko je gotova, žlico maraskina ali kakega drugega likerja.

Lešnikova ali **mandeljnova pena.** Stolci prav fino 5 dkg olupljenih lešnikov ali mandeljnov, vlij nanje par žlic mleka in jih postavi na gorko, da zavro. Potem jih ožmi skoz platneno ruto in postavi sok na štedilnik, raztopi v njem eno ali dve tablici želatina, raztopljenega med mešanjem ohladi ter primešaj k vanilijevi peni.

Orehova pena, druga. Napravi vanilijevo peno (kakor zgoraj), le namesto vanilije primešaj nekoliko cimeta in limonove lupine pa sok 5 dkg stolčenih in v par žlicah mleka kuhanih ter ožetih orehov. V toplem orehovem soku lahko raztopiš eno ali dve tablici želatine in vliješ mrzlo v peno.

Kako naj se sestavljajo jedilni listi. Pri sestavi jedilnega lista glejmo na to, da dajemo na mizo vedno mešano hrano, to se pravi, da dajemo nekaj bolj močnih, nekaj manj redilnih jedi.

Kadar nameravamo za obed dati kako zelo tečno juho, takrat zberemo poznejša jedila manj redilna in obratno, kadar damo kako bolj lahko juho, naj bodo naslednja jedila bolj tečna. Pazimo tudi na to, da naj juhi iz zelišč sledi meso s kako omako namesto zelene prikuhe. Ali kadar damo obarno, možganovo ali sploh kako belo z moko pripravljeno juho, takrat ne dajajmo še mesa v omaki, temveč meso kot sledeča jed naj bo kuhano ali pečeno, s prikuhami ali s solato. Sploh dajajmo poleti bolj lahke, pozimi pa bolj tečne in goste juhe, tudi druga jedila naj bi bila pozimi bolj tečna in mastna nego poleti. V hudi vročini dajajmo bolj lahka jedila, med drugimi tudi kako mrzlo. Kadar hočemo napraviti kak boljši obed, obstoječ iz mnogo jedil, takrat dajmo čiste močne juhe s kako lahko zakuho. Po juhi ali lahko tudi pred juho naj bo kaka majhna mrzla jed, ki je bolj namenjena gostom pospešiti tek nego jih nasititi. Nato pride divjačina v omaki s kako majhno prilogo, lahko kaj iz maslenega ali krompirjevega testa. Ali pa namesto divjačine kakor goveja pljučna ali sočna pečenka. Namesto te daš lahko telečja jetra v smetanovi omaki ali kako drugo temno meso. Ali pa daj belo meso v omaki, če imaš za pečenko namenjeno kako divjo perutnino. Za tem naj bi prišle kake zelo majhne zarebrnice ocvrti ali praženi možgani v testenih skledicah ali kaj sličnega in fine zelene prikuhe. Nato naj bi bila pečenka, telečjega stegna ali, če je v zimskem času, prašičje

zarebrnice. Lahko pa tudi kaka divja perutnina, če si dala prej za medjed kako belo meso. K pečenki daj mešano solato, ki naj je zabeljena vsaka posebej ter lično zložena v skledo. Potem daj še kompot, takoimenovano sladko solato, to je več vrst kuhanega sadja, ki ga lično naloži v skledo, pri tem pa menjavaj z barvami. Nato naj sledi kaka topla močnata jed, n. pr. kak puding s polivom ali kremo ali pa samo torta. Zdaj pride kaka hladetina ali sladoled s cevkami. Končno postreži še s sadjem in črno kavo ali tudi s finim sirom.

Nekatera pojasnila.

Preden preidemo k receptom, moramo podati še nekaj pojasnil. Posamezni recepti so preračunani na 6 do 8 oseb. (Vendar se v vseh nismo mogli držati tega pravila. So namreč nekatera jedila, ki se ne dajo natančno razdeliti, posebno večja perutnina in divjačina. Tako n. pr. zadostuje pitana gos 8 do 10 osebam, pitan puran 10 do 12, mali prašiček 14 do 16 osebam.) Mladih golobov se vzame za šest oseb 3 do 4, enako število tudi jerebic in kljunačev; fazan zadostuje eden, če ni premajhen. Za isto število oseb zadostuje hrbet divjega zajca, če je velik, sicer pa hrbet s stegni. Srne se vzame 1½ do 2 kg, enako vsake druge divjačine.

Govejega mesa se dá za 6 oseb kuhat ¾ do 1¼ kg, parit pa 1½ kg; prašičje pečenke 1¼ kg, telečjih zarebrnic 1½ kg, telečjih prsi za nadevanje 1¼ kg. Piščanca zadostujeta, če se pečeta, dva večja, če se cvreta, dva manjša; mladi raci dve, dorastla ena; kopun ali poulard eden; rib vzemi 1½ kg, mariniranih ½ do ¾ kg.

Mnogo reči se meri z žlico, ki se rabi pri obedu. Zato vzemimo žlico iste velikosti. Masti, sira, masla, moke ali sladkorja se vzame vedno zvrhano žlico, mleka ali kake druge tekočine pa polno žlico. Velika zvrhana žlica sladkorja tehta 5 dkg, moke pa 3 dkg; majhno jajce tehta 5 dkg, veliko 6 dkg; toda sveže je težje nego staro. Manjša žlica presnega masla tehta 5 dkg.

Ako kuhaš za posamezne osebe, tedaj vkuhaj za poln krožnik juhe pest riža; zdroba ali ječmenčka pa zvrhano žlico. Na 2 do 3 l juhe daj pol žlice soli, na 1½ kg telečje pečenke pičle pol žlice, na ravnotoliko prašičje dobre pol žlice, enako za piščance. Mastno meso rabi več soli nego pusto, staro več nego mlado.

Prvi oddelek.

Juhe.

Mesne juhe.

1. **Navadna juha.** V 3 l mrzle vode deni 1 kg govejega mesa, nekaj rahlih kosti in govejih jeter ter prideni, ko juha zavre, koreninico peteršilja, korenja, košček zélene in košček pora. Vse to naj bo ostrgano, oprano in prerezano. Lahko še prideneš ½ lističa lorberja, nekaj zrnc popra in prav malo muškatnega cveta. Juho pokrij in jo pusti vreti dve do tri ure, a nikdar dalje časa. Pene poberi, preden deneš v juho zelenjavo. Okusnejša pa bo juha, ako vre s penami vred, ker te itak padejo na dno. Preden juho cediš, pusti jo kakih pet minut mirno stati, ne da bi vrela. — Ako hočeš imeti dobro goveje meso, potolci ga z lesenim kladivom, ovij ga trdno z vrvico in ga deni kuhat v vrelo vodo, a juha bo na ta način slabša.

2. **Rumena ali rjava juha.** Vkuhaj meso kakor pri prvi juhi. Potem zarumeni posebej v kozici na masti nekoliko na koščke zrezanega korenja, čebule, peteršilja, par koščkov žemlje, kakih 5 dkg zrezanih govejih jeter, nekaj sesekanih govejih kosti, prav dobre so tudi noge ali vrat od kuretine. Ko zarumeni, zalij z juho ter pusti nekaj časa vreti, potem pa zlij v juho.

3. **Juha za bolnike.** Zreži 1 kg govejega mesa na tanke koščke ter ga deni kuhat v 1 l mrzle vode. Ko zavre, prideni malo soli, ¼ koreninice peteršilja in nekoliko korenja; juho pusti počasi vreti tričetrt ali vsaj pol ure. Potem jo odstavi za par minut, da se ustoji, na kar jo lahko precediš in rabiš. Meso lahko potem zopet z vodo zaliješ ter pustiš še vreti; s to juho moreš zaliti še kako prikuho.

4. **Francoska juha.** Zreži na rezance ½ korenja, 1 kolerabo, pest zelenega fižola, ½ koreninice peteršilja, 1 zéleno in ½ glavice ohrovta. Vse to operi ter deni na rešeto, da se odteče. V primerno kozico deni 1 žlico masti; ko je vroča, stresi vanjo žlico drobno zrezane čebule; ko zarumeni, prideni še zelenjavo ter jo spraži. Ko je že precej rumenkasta, prideni 1 žlico presnega masla, in ko se speni, še eno žlico moke. Premešaj na rahlo in zalij z 2½ l goveje juhe. Prideni še ½ kg svežih ali 2 dkg suhih poparjenih ter na rezance zrezanih

gob in par žlic zelenega graha. To naj vre nekaj časa. Potem prideni še na rezance zrezana in v maslu in čebuli pražena jetra. Prideneš tudi lahko kake ostanke pečenke, drobovino od piščancev ali pečene klobase. Seveda mora biti to vse zrezano na rezance. V lonec, v katerem hočeš dati juho na mizo, deni kake dve zrezani in opečeni ali v presnem maslu praženi žemljici, na kateri vlij juho. Namesto teh lahko vkuhaš v juho tudi 1/8 l riža. Ako vkuhaš riž, prideni jetra takrat, kadar je riž že kuhan, ker drugače postanejo jetra trda.

5. **Tolčena kokošja juha.** Osnaženo kokoš razreži na koščke; polovico deni kuhat h govejemu mesu. Drugo polovico deni v kozo, dodeni žlico masti, drobno sesekane noge in vrat pa na koščke zrezano juhno zelenjavo in večkrat premešaj ter lepo zarumeni; na to potresi 2 žlici moke in malo premešaj ter postavi na stran. Potem zmešaj pol na koleščke zrezane žemlje z jajcem ter jo scvri in deni k zelenjavi. Zdaj vse, kar je v kozi, drobno stolci v kovniku, deni nazaj v kozo ter zalij s kokošjo juho. Ko se je dobro prekuhala, jo precedi ter deni vanjo na kocke zrezano meso kuhane kokoši in nekaj s presnim maslom spraženih žemeljnih kock.

6. **Tolčena jetrna juha.** Naredi jo tako kot kurjo, le namesto kokoši, vzemi 30 dkg telečjih jeter.

7. **Jetrna juha drugačna.** Zreži ½ čebule, ½ žemlje, ½ koreninice peteršilja in nekoliko korenja. To deni v presno maslo ali mast, da zarumeni. Potem deni 30 dkg na listke zrezanih telečjih jeter, potresi to z 2 žlicama moke ter mešaj to toliko časa, da niso več rdeče. Stolci vse skupaj ter zalij z 2 ½ l goveje juhe. Prideneš lahko malo muškatnega cveta. Pusti, da vre nekaj časa, potem precedi. V juho daj na kocke zrezane in v presnem maslu pražene ali pa samo opečene žemlje.

8. **Vranična juha.** Napravi jo enako kot jetrno, samo da vzameš namesto jeter eno veliko ali dve majhni telečji vranici.

9. **Vranična juha drugačna.** V kozico deni 2 žlici presnega masla ali masti. Ko se speni, prideni nekoliko drobno zrezanega peteršilja in 2—3 žlice moke. Premešaj in prideni 1 ali 2 stlačeni in v mrzli juhi (½ l) izžvrkljani vranici in nekoliko majerona in še 2 l juhe. To naj še malo vre. Deni potem v juho jajčne rezance ali pa narezane opečene žemlje.

10. **Tolčena možganova juha.** Ta je v vsem enaka jetrni in kokošji, samo da vzameš namesto kokoši ali jeter ocvrte možgane od ene telečje glave. Preden jih ocvreš, jih moraš sprati in odstraniti kožo, soliti, povaljati v moki, jajcu in drobtinah. V juho pa daj ocvrte žemlje.

11. **Možganova juha drugačna.** V kozico deni dve žlici presnega masla; ko se speni, prideni nekoliko zelenega peter-

šilja in 2—3 žlice moke. Ko se prepraži, prideni 1 telečje glave oprane in osnažene možgane ter mešaj in počasi prilivaj 2½ l goveje juhe. Dodaj še nekoliko majerona in muškatnega oreščka. Ko je še malo prevrela, jo daj z opečenimi žemljami na mizo ali pa vkuhaj za oreh velike drobtinine cmoke.

12. **Ponarejena možganova juha.** Naredi jo enako možganovi juhi; le možgane opusti. Če jo zaliješ z zelenjavino juho, jo moreš dati postni dan na mizo.

13. **Ragu juha mesna.** Skuhaj kaj od telečje glave, priželjc ali pa tudi kak košček piščanca, pa ne premehko. Potem poberi meso od kosti. Če imaš kaj kurjih ali telečjih jeterc, jih zreži na koščke; ravno tako tudi že prej kuhane možgane povaljaj v moki, vodi in ribanem kruhu, ocvri ter zreži. Gobe jurčke olupi in zreži na kocke. V kozo deni presno maslo in gobe, osoli jih in pokrij, deni jih na štedilnik za toliko časa, da bodo vodo, katero so dale iz sebe, popile. Prideni zrezanega peteršilja in dve zrni s soljo strtega česna in potresi z 2 žlicama moke. Namesto jurčkov vzameš lahko mavrahe, samo da jih je treba prerezati čez pol in potem na kocke in jih poškropiti z vinom, ko si jih potresla z moko. — Če pa vzameš suhe gobe, jih skuhaj, čisto odcedi, napravi iz masla prežganje, deni vanje zrezanega peteršilja in gobe ter zalij z rjavo juho. Deni h gobam malo svežega graha; skuhaj ga pa že prej ter odcedi njegovo juho. Prideni tudi vršičke špargeljnov in na drobne cvetke razcepljene karfijole; dobro je pridejati tudi meso kuhanih rakov. Pusti zdaj, da zavre, četrt ure prej, nego misliš, postaviti juho na mizo, deni zgoraj omenjeno meso noter; ko prevre, je dobro. Prideni opečenih žemeljnih kock pa daj na mizo. — To daš tudi lahko za obaro; potem naj bo bolj gosto; zakrkni tudi za vsako osebo 1 jajce ter deni v skledo vrh obare.

14. **Ragu juha druga.** V 2 žlici presnega masla ali masti daj drobno zrezane čebule: ko ta zarumeni, 3 žlice moke ter pusti, da nekoliko zarumeni, dodaj na drobno zrezanega peteršilja in majerona. Zalivaj počasi z 2½ l goveje juhe. Skuhaj še 3 žlice na kocke zrezanega korenja, ravnotoliko kolerabe, karfijole in zelenega graha, seveda vsako posebej. Odcedi vodo, drugo pa deni v juho. Nadalje zreži na kocke drobovino perutnine, telečji priželjc ali meso telečje glave in če imaš še kaj ostale pečenke, jo tudi lahko na kocke zrežeš ter prideneš. Ko še malo prevre, je gotova. Prideni opečenih žemeljnih kock ali vkuhaj 2 žlici riža.

15. **Priželjčeva juha.** Deni v kozo presno maslo (2 žlici), prideni 3 žlice bele moke; ko se speni, deni noter drobno zrezane čebule in peteršilja, zalivaj počasi z govejo juho, dobro mešaj in pusti, da zavre. Skuhaj že prej priželjc, zreži ga na

rezance ter prideni juhi. Potem jo okisaj in prideni košček limone in malo majerona, ter zakuhaj tanko zvaljane, za pol prsta široke rezance.

16. **Ponadova juha.** V ½ l mrzle juhe namoči 3 obribane in narezane žemlje. Ko so mehke, jih izžvrkljaj ter prilij še 2 l juhe, prideni za nožev vrh muškatnega oreščka. To naj zavre. V lonec, v katerem boš dala juho na mizo, izžvrkljaj 2 jajci ter vlivaj nanju vrelo juho in mešaj.

17. **Obarna juha iz telečjih kosti.** Telečje ali tudi kurje kosti drobno sesekaj ter deni v mast, v kateri si spražila nekoliko čebule. Ko so kosti rumenkaste, potresi pri strani 2—3 žlice moke, premešaj in zalij s 2 ½ l juhe. Prideni koreninico peteršilja, korenja, vršiček majerona, košček limonine lupine in za nožev vrh muškatnega oreščka. To naj vre počasi 1 ½ ure. Juho potem precedi ter okisaj z limoninim sokom. Meso od kosti zreži ter deni v juho. Ko jo daš na mizo, dodaj na koščke zrezane in opečene žemlje.

18. **Golobja juha.** 3 ali 4 osnažene in nasoljene stare golobe pari v kozici na presnem maslu, kamor si dala že par kolesc čebule in nekaj zrezane žemlje. Pokrij jih za kake eno do dve uri. Ko so mehki, poreži prsno meso ter ga zreži na rezance. Kosti in žemlje stolci. V kozico, iz katere si vzela golobe, potresi 3 žlice moke, premešaj in prideni stolčene kosti, zalij z 2 ½ l goveje juhe in kozarcem belega vina, dodaj še vršiček majerona, košček limonove lupine ter pusti vreti še pol ure. Precedi potem juho ter deni vanjo prsno meso in na rezance zrezanih ter opečenih ali v presnem maslu spraženih žemelj. Namesto žemelj daš lahko tudi kaj drugega, n. pr. ocvrt grah, krompirjeve cmoke, vranična kolesa itd. Namesto z vinom okisaš juho tudi z limoninim sokom; toda kadar jo okisaš, ne pusti juhe več vreti.

19. **Minestra juha.** V kozico deni 2 žlici presnega masla ali kake dobre masti, lahko tudi od pečenke. V isti zarumeni nekoliko drobno zrezane čebule, prideni še drobno sesekanega zelenega peteršilja in eno veliko ali dve majhni glavici na rezance zrezanega, poparjenega ohrovta. Ko si malo premešala, prideni še ¼ l opranega riža ter zalij z 2 ½ l juhe. Dodaš lahko tudi telečji priželjc, drobovino od piščancev, ostanke od pečenke ali klobase, kar pa na rezance zreži. To naj vre še pol ure; potem deni juho s parmezanom na mizo.

20. **Telečja kisla juha.** Kuhaj v slani vodi pol telečje glave, da je mehka. Odloči kosti, olupi jezik ter zreži na kocke. V primerno kozico deni 2 žlici presnega masla ali masti od pečenke; ko se speni, prideni zelenega peteršilja in 3 žlice moke. Ko je nekoliko zarumenelo, prilivaj med vednim me-

šanjem 2 ½ l goveje juhe; dodaj še malo muškatnega oreščka, vršiček majerona, košček limonine lupine, nekoliko belega vina ali vinskega kisa. To naj vre še nekaj časa. Potem precedi juho ter deni vanjo zrezano meso in 2 na kocki zrezani, v raztepenem jajcu povaljani in v presnem maslu opraženi žemljici. Juho okisaš lahko z limoninim sokom, a je ne pusti potem več vreti.

21. **Klahel juha.** Skuhaj v 3 l slane vode 1 ½ kg prašičje glave, h kateri prideni 1 koreninico peteršilja, ½ korena, košček zélene, vršiček rožmarina, košček limonine lupine, listič lorbarja in nekaj zrnc celega popra. Ko je meso dovolj mehko (v 2—3 urah), ga odstrani od kosti ter zreži na kocke. V loncu izžvrkljaj 3—4 žlice moke s ¼ l vode, kateri dodaj nekoliko kisa. Vlivaj to med vednim mešanjem v juho ter mešaj toliko časa, da juha zavre. Vre naj še kakih deset minut. Nato jo precedi, ter deni vanjo zrezano meso in nekoliko na kocke zrezanega in opečenega črnega kruha.

Postne juhe.

22. **Rumena postna juha.** Deni v kozico 2 žlici masla ali masti, ko je vroče, prideni ½ korena, ¼ čebule, košček zélene, koreninico peteršilja in ¼ žemlje, kar mora biti na koleščke zrezano. Premešaj, da zarumeni, potem zalij s 3 l vrele vode, prideni še par zrnec celega popra in malo muškatnega cveta ter primerno soli. Vre naj kake pol ure. Potem precedi ter zakuhaj v juho rezance, krpice ali makarone.

23. **Zelenjavna juha.** Osnaži ter zreži na kolesca ½ korena, ½ zélene, koreninico peteršilja, štorček ohrovta, dodeni tudi ½ lističa lorbarja, nekoliko muškatnega cveta in nekaj zrnc celega popra. To deni kuhat v 3 l vrele in primerno slane vode ter pusti vreti pol do eno uro. Potem precedi ter rabi za zalivanje več postnih juh.

24. **Rumena ribja juha.** Deni zelenjavo kakor za rumeno postno juho, kateri dodaj 2 ali 3 glave od rib, lahko pa še kako majhno ribo. Ko v maslu ali masti zarumeni, potresi s 3 žlicami moke, premešaj ter zalij s 3 l vrele in primerno slane vode; prideni še nekoliko muškatnega cveta, listič lorbarja, vršiček timeza, nekaj zrnc popra in nekoliko kisa in pusti vreti kake pol ure. Medtem pa ocvri v maslu ali masti osnažene ribe, katerim si prej porezala glave. Ko so ocvrte, jim odstrani kožo in koščice. Kožo deni v juho, meso pa zreži na kocke. Juho potem precedi in deni vanjo meso. Ko jo daš na mizo, prideni na kocke zrezanih in na presnem maslu spraženih ali samo opečenih žemelj, kruha ali pa kaj ocvrtega.

25. **Bela ribja juha.** V kozico deni 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni 2 žlici moke in kake 3 ali 4 majhne osna-

žene in drobno zrezane ribe ter mešaj, da se malo spraži. Zalij z zelenjavno juho, prideni še vršiček majerona ter pusti vreti pol ure, na kar juho precedi ter zakuhaj pičlo ¼ l opranega riža.

26. Cista ribja juha. Deni v kozico vso zelenjavo kakor za postno rumeno juho ter prideni 2 ali 3 osnažene in na male koščke zrezane majhne ribe. Ko zarumeni, zalij s 3 l vrele in primerno slane vode, dodaj malo muškatnega cveta in nekaj zrnc popra. Pusti eno uro počasi vreti, na kar precedi ter daj z ribjim tanceljnom ali ocvrtim grahom na mizo.

27. Rakova juha. Skuhaj kakih 15 osnaženih rakov. Kuhanim iztrebi iz repov in škarij meso. Vse drugo, razen žolča in črev, stolci. Deni potem v kozico 2 žlici presnega masla, par koščkov žemlje in stočene rake; praži nekaj časa, potem potresi 3 žlice moke ter zalij s 3 l grahove ali zelenjavne juhe; naj vre še malo; potem precedi, prideni rakovo meso ter na rezance zrezane in v presnem maslu spražene ali samo opečene žemlje.

Ali pa prideni zrezano korenje in kolerabo, nekaj graha in karfijole. Moraš pa vsako posebej kuhati in odcediti, preden daš v juho. Namesto žemelj pa vkuhaj v juho ⅛ l riža.

28. Žabja juha. V kozico deni 2 žlici presnega masla. Ko se speni, prideni drobno zrezanega peteršilja in kakih 30 osnaženih in nasoljenih žab. Praži jih malo, potem jih poberi ven ter odstrani koščice, meso pa deni na stran. V ostalo maslo prideni 3 žlice moke; ko zarumeni, zalij z zelenjavno juho in prideni žabje meso. Kadar daš na mizo, dodaj še nekaj na rezance zrezanih in v presnem maslu spraženih žemelj.

29. Žabja juha kisla. Skuhaj 4 na majhne kocke zrezane krompirje v 3 l slane vode prav mehko. Deni v kozico 2 žlici masla ali masti ter prideni nekoliko na koleščke zrezanega korenja, peteršilja, pol žemlje, čebule in peščico poparjenih gob. Ko zarumeni, prideni osnažene žabe. Malo jih praži, potem pa jih poberi ter odstrani koščice. Na zelenjavo pa potresi 2 žlici moke. Ko zarumeni, prilij malo kisa, potem skuhani krompir, lorberjev list, nekoliko česna, popra in zribanega muškatovega oreščka. To naj vre še kake ½ ure; nato precedi juho, prideni žabje meso in na kocke zrezane ter v presnem maslu spražene ali samo opečene žemlje in daj na mizo.

30. Želvina juha. Da pokaže želva glavo, ji položi vroče železo na hrbet. Ko ji glavo odrežeš, prestrezi kri, in sicer v kaplje kisa, če hočeš napraviti črno polivko, ali pa v zriban kruh, ako hočeš narediti cmoke v juho. Nato sirovo stolci in olupi. Da jo laže stolčeš, postavi jo in udari s sekiro ob strani; tako boš lahko izluščila meso iz lupine. Potem odvzemi želvi črevа, posebno varno pa žolč, ki je sredi jeter. Ko je osnažena in v štiri dele prerezana, popari jo kot piščanca in olupi še tisto

hrapavo kožo, poreži kremplje in jo daj kuhat v 3 l slane vode, prideni peteršilja, zélene, korenja, čebule, dva klinčka in dve zrni pimenta (Neugewürz). Ko je prav mehko kuhana, naredi prežganje iz presnega masla, vanje precedi juho, v kateri si kuhala zelvo, osoli in vmes deni kri, katero si prestregla v kis; ako daš to za obaro, moraš dati meso, če ne pa je lahko prihraniš; povaljaj je v moki, jajcu in ribanem kruhu in ocvri ter daj na prikuho. Če pa si kri prestregla na riban kruh, vmešaj malo presnega masla, prideni 1 rumenjak in s krvjo napojen riban kruh, sneg iz beljaka in malo moke, da se sprime, potem naredi cmoke orehove velikosti ter jih zakuhaj v vrelo juho.

31. **Ragu juha postna.** Skuhaj v 2 l slane vode nekoliko graha, vršiček majerona, nekoliko na kocke zrezanega korenja, peteršilja, kolerabe in karfijole. Medtem speci v presnem maslu par osnaženih rib in nekaj žab; ko so pečene, poberi jih ven ter odstrani kožo in koščice; meso zreži na kocke ter deni na stran. V kozico deni nekoliko drobno zrezane čebule; ko je rumena, dodaj malo na drobno zrezanega zelenega peteršilja, 3 žlice moke, ribje kože, jetra in, če imaš, stolčene rakove lupine. To zalij z 1 l vode ter pusti, da vre četrt ure, nato precedi. K zgornji zelenjavi pa prideni ribje, žabje in, če imaš, rakovo meso, malo naribanega muškatnega oreščka in nekaj na kocke zrezanih in v presnem maslu spraženih žemelj. Lahko pa zakuhaš ⅛ l riža. Tedaj pa deni meso takrat v juho, ko je riž že kuhan.

Gobove juhe.

Za juhe so porabne sledeče vrste gob: Gobani, karželj, dežnica, siravka, štoravka, lesičke, trobente, žemljevec, ježavke, grive, smrčki, hrčki in gomolke.

32. **Navadna gobova juha.** Najnavadnejša gobova juha je taka, da se dobro osnažene in razrezane gobe kar skupno kuhajo s krompirjem, rižem, kašo ali grahom. Napravimo prežganje in solimo po okusu. — Take juhe delamo, kadar imamo malo gob.

33. **Kisla gobova juha.** V 2½ l slane malo okisane vode kuhaj košček čebule, malo popra in par klinčkov. Istočasno praži osnažene gobe s presnim maslom, ko so se osušile, potresi nanje 2 žlici moke in deni vse v precejeno juho. Ko še malo prevre, žvrkljaj vanjo 1 ali 2 jajci in jo daj z opečenim kruhom na mizo.

34. **Gobova juha s smetano.** Gobe osnaži, operi in popari. Zreži jih na kocke ali listke, pa ne predrobno. Deni v kozo 2 žlici masti ali presnega masla, drobno zrezane čebule, ko ta zarumeni, strtega česna, zelenega peteršilja in gobe, pusti jih vreti, da bodo popile mokroto, ki so jo dale iz sebe; potem jih potresi z moko, zalij z ribjo ali zelenjavno juho, osoli in malo

okisaj. Malo časa, preden jo daš na mizo, prideni malo kisle smetane in pusti, da še nekoliko prevre ter daj ajdove žgance ali opražene žemlje poleg na mizo.

35. **Gobova juha s krompirjem.** Skuhaj kake 3 ali 4 na drobne kocke zrezane krompirje v 2½ l slane vode; prideni lorberjev list, nekaj drobno zrezanega peteršilja, česna in timeza, deni v kozico 2 žlici masla ali masti, 2 žlici moke, ko je rumeno, drobno zrezane čebule, in ko še čebula zarumeni kake 4 pesti osnaženih, na drobne listke zrezanih, poparjenih in ožetih gob; mešaj, da se malo osuše, prilij malo kisa in dodaj že prej kuhan krompir z vodo vred; dobro premešaj, prideni nekoliko kisle smetane, kisa in popra ter pusti, da vre še četrt ure; vlij potem na spražene žemlje in daj na mizo. — Enako juho pripraviš lahko tudi iz suhih gob; samo, ko jih popariš, jih drobno sesekaj in kuhaj jih dalje časa.

36. **Mavrahova (smrčkova) juha.** Osnaži 3 pesti mavrahov, operi jih, razreži na rezance, prekuhaj in odcedi; deni v kozico 2 žlici presnega masla, prideni mavrahe, praži jih nekaj časa, potrosi s tremi žlicami moke, potem pa zalij z ⅛ l vina in zelenjavno juho ali vodo, osoli ter pusti, da vre še pol ure. V lonec za juho vmešaj 2 rumenjaka, ter med mešanjem vlivaj juho v lonec in prideni opečene žemlje.

37. **Šampinjonova** ali **kukmakova juha.** Olupi nekaj šampinjonov, razreži jih na tanke listke, praži jih na presnem maslu z zelenim peteršiljem in z limonovim sokom, v drugo kozico deni 2 žlici presnega masla; ko se speni, dodeni 3 žlice moke; premešaj in zalij z zelenjavno juho, prideni šampinjonove olupke, ko so se dobro pokuhali, precedi juho, olupke vrzi proč, prideni pa že prej spražene šampinjone. V lonec za juho vmešaj 2 rumenjaka ali eno jajce ter vlivaj vanj juho; daj jo potem na mizo z rižem, z riževimi štrukeljčki ali zdrobovim fanceljnom.

38. **Polževa juha.** Kuhaj v slani vodi kakih 35 polžev deset minut, potegni jih z vilicami iz hišic, odreži glavo in zadnji del, operi jih v topli vodi, zribaj s soljo; nato jih operi še enkrat v topli vodi in jih zreži nadrobno s čebulo in peteršiljem vred. V kozico deni 2 žlici presnega masla in 3 žlice moke; ko zarumeni, prideni polže, mešaj in zalij z zelenjavno juho ter jo pusti vreti še četrt ure. Daj jo potem z na kocke zrezanimi in v presnem maslu praženimi ali opečenimi žemljami na mizo.

39. **Ostrižja juha.** Operi dobro kakih 20 ostrig in jih skuhaj v vinu. Ko se odpro, jih poberi iz školjk ter deni na stran. V kozico deni 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni zelenega peteršilja in 3 žlice moke, ko zarumeni, prilij zelenjavno juho in vino z ostrigami, prideni tudi malo limonovih

olupkov in pusti nekaj časa vreti. Potem okisaj z limonovim sokom ter prideni opražene žemlje.

40. **Zeliščna juha.** Naberi ali nakupi zelenega peteršilja, krobulice, luštreka, rmana, kislice, bele, črne in kodraste mete (mete mora biti veliko manj ko druge zelenjave), vršiček janeža, žajbeljna in pehtrana, vse to zberi, operi in drobno zreži, deni v kozo 2 žlici presnega masla ali masti; kadar se razpusti, prideni 2—3 žlice moke, toda ne pusti je zarumeniti, ampak deni vanjo zelenjavo, prepraži jo nekoliko, potem jo zalij. Osoli jo; ko je kuhana, ubij posebej v lonec dva rumenjaka ali eno jajce, dobro ju zmešaj, nato počasi vlivaj juho in jo mešaj. Na juho moreš dati kocke, zrezan pražen kruh ali kaj drugega ocvrtega.

41. **Ohrovtova juha.** Zreži na rezance eno veliko ali dve majhni ohrovtovi glavi in 3 krompirje. Deni v kozico žlico masti, zarumeni v njej žlico drobno zrezane čebule, prideni še žlico presnega masla, drobno zrezanega zelenega peteršilja, ohrovt in krompir. Pokrij in praži. Ko se že malo zarumeni, potresi nanj 3 žlice moke, zalij 2½ l zelenjavine juhe ali vode, osoli in prideni $^3/_{16}$ l riža. Ko je mehak, kar se zgodi v pol uri, daj juho na mizo.

42. **Zeljna juha.** Deni v kozico žlico masti in žlico drobno sesekane slanine, precvri v njej žlico drobno zrezane čebule, prideni glavo na tanke rezance zrezanega ter poparjenega zelja, malo paprike, ½ kg olupljenega in na kocke zrezanega krompirja. Ko se dobro prepraži, potrosi 3 žlice moke, ko se tudi ta prepraži, zalij s 3 l vode in osoli. Kot priboljšek lahko prideneš 15 dkg na drobne kocke zrezane svinjine. Ko je vse dovolj mehko, daj z opečenim kruhom na mizo.

43. **Špinačna juha.** Deni v kozico na štedilnik žlico masti, zarumeni v njej žlico drobno zrezane čebule, prideni še žlico presnega masla, malo drobno zrezanega peteršilja in 4 žlice moke, ko ta nekoliko zarumeni, prideni 25 dkg kuhane ter fino sesekane špinače in ⅛ l sveže smetane; nadalje prilij polagoma ½ l mleka in 2 litra vrele, slane vode in malo popra, ko dobro prevre, je juha gotova. Vlij jo v juhni lonec, v katerem si že prej zmešala 2 rumenjaka ali 1 jajce, prideni še opečenega kruha in daj na mizo.

44. **Karfijolna juha.** 1 veliko ali 2 majhni karfijoli razreži na drobne koščke ter mehko skuhaj v 2½ l slane vode. Deni v kozo 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in 3 žlice moke. Ko malo zarumeni, zalivaj s karfijolno juho ter mešaj, da bo gladko, potem zlij h kuhani karfijoli. V juho daš lahko na kocke zrezane in v presnem maslu pražene žemlje ali pa vkuhaj ¼ l riža.

45. **Špargljeva juha.** Ravnaj kakor pri karfijoli, samo da vzameš namesto karfijole šparglje. Zreži jih na kocke, kar je trdega, skuhaj posebej, pretlači skozi sito ter prideni juhi.

46. **Grahova juha.** Skuhaj v 3 l slane vode 1 l debelega zelenega graha, odcedi ga in stresi na sito, pretlači skozi sito, skozi katero vlivaj tudi grahovo vodo, deni v kozico 2 žlici presnega masla, zelenega peteršilja in 2 žlici moke, ko bledo zarumeni, prilij grahove juhe ter zmešaj. Ko daš juho na mizo, prideni na kocke zrezane in v presnem maslu pražene ali samo opečene žemlje. Ako vzameš za juho suh grah, ga že prejšnji večer namoči. Vodo, v koji si namakala grah, vlij proč ter deni v drugo kuhat.

47. **Grahova juha z rižem.** V 3 l slane vode deni kuhat $^3/_4$ l mladega zelenega graha; ko nekaj časa vre, prideni pičlo $^1/_4$ l riža. Napravi ter prideni prežganje kot pri prvi, dobro premešaj, in ko je riž mehak, je juha gotova.

48. **Fižolova juha.** Namoči že prejšnji večer $^1/_2$ l fižola, naslednji dan odlij vodo, v kateri se je namakal ter nalij druge in ga deni kuhat. Ko je vrel nekaj časa, odlij prvo vodo ter zalij z drugo vrelo. Osoli in prideni list lorberja in nekoliko limonove lupine; ko je fižol mehak, odlij vodo, stlači fižol, prilij vodo nazaj in precedi. Deni v kozico 2 žlici masla ali masti in nekaj drobno zrezane čebule. Ko zarumeni, 2 žlici moke, potem prilij nekoliko kisa in fižolove juhe, premešaj dobro, vlij v juho ter prideni par žlic kisle smetane. Ko še nekaj časa vre, dodaj še opečene ali v presnem maslu pražene žemlje.

49. **Stročjega fižola juha.** 1 kg mladega stročjega fižola operi in razreži na tanke poševne rezančke ter jih deni v 3 l vrele in slane vode; ko je fižol že skoraj kuhan, mu prideni $^1/_8$ l izbranega riža ali 5 na kocke zrezanih krompirjev ali pa $^1/_8$ l dobro oprane kaše. Deni v primerno kozico 2 žlici masti, zarumeni v njej žlico drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in 3 žlice moke, zalivaj med mešanjem s fižolovo vodo. Ko je gladko, stresi v fižol in prideni malo drobno sesekanega majerona; ko še malo prevre, je juha gotova.

50. **Paradižnikova juha.** Skuhaj v 3 litrih slane vode $^3/_4$ kg paradižnikov in par klinčkov. Posebej v kozici spraži z 2 žlicama masti na koleščke zrezano čebulo, $^1/_2$ korena in koreninico peteršilja, potrosi s 3 žlicami moke, malo mešaj, da se tudi ta malo prepraži, zdaj zalij s paradižnikovo vodo, premešaj in vlij vse k paradižnikom. Ko še nekoliko časa skupaj vre, pa precedi v drug lonec in zakuhaj vanj $^1/_8$ l zbranega riža, kjer naj vre še pol ure in juha je gotova.

51. **Štajerska juha.** Skuhaj mehko $^1/_2$ l fižola. Posebej pa skuhaj 4 olupljene, na kocke zrezane krompirje. V kozico deni

2 žlici masti, zarumeni v njej žlico drobno zrezane čebule in 3 žlice moke, prilij malo kisa in krompirjeve vode, pa razmešaj, da je prežganje gladko. Zdaj zmešaj fižol in krompir z vodo vred skupaj; prideni lorbarjev listič, pol žlice soli in malo popra. Ko še malo prevre, je juha gotova.

52. **Lečna juha.** Kuha se kakor fižolova, vendar lečo lahko pustiš celo, ne da bi jo stlačila, pa tudi namakati je ni treba, ampak jo deni kuhat v mrzlo vodo.

53. **Krompirjeva juha.** V 2½ l slane vode skuhaj 5 ali 6 na majhne kocke zrezanih krompirjev. Prideni drobno sesekanega česna, zelenega peteršilja, lorberjev list, vršiček timeza in malo stolčenega popra; v kozico deni 2 žlici masla ali masti, 2 žlici moke in, ko zarumeni, ½ žlice drobno zrezane čebule. Kadar je tudi ta rumena, prilij primerno kisa in nekoliko krompirjeve vode ter zmešaj, da je gladka, prilij krompirju in daj s praženimi žemljami na mizo.

54. **Krompirjeva juha s smetano.** Nareži na kocke in skuhaj krompir; prideni tiste dišave, kakor pri prejšnji juhi. Izžvrkljaj ¼ l smetane z 2 žlicama moke in prideni malo kisa. Ko je gladko, zlij h kuhanemu krompirju, pusti nekaj časa vreti, potem pa daj s praženimi žemljami na mizo.

55. **Krompirjeva juha pretlačena.** Skuhaj kakih 5 ali 6 krompirjev v slani vodi, prideni lorberjev list, vršiček timeza in nekaj česna. Kuhan krompir zmečkaj in precedi. V kozico deni malo presnega masla ali masti, dodaj malo na koleščke zrezanega peteršilja, korena, čebule in pol žemlje. Ko je rumeno, prideni 2 žlici moke in peščico poparjenih ter ožetih gob. Kadar zarumeni, prilij malo vode ter pusti pol ure vreti. Potem precedi, h krompirju prideni še malo kisle smetane, malo popra in muškatnega cveta ter daj z narezanimi in praženimi žemljami ali s piškotnim, ribjim ali zdrobovim fanceljnom na mizo.

56. **Krompirjeva juha sladka.** Zreži na kocke 6 krompirjev in jih kuhaj v 2½ l slane vode; v kozici pa praži v presnem maslu na kocke zrezani por, 1 koren in 1 zéleno. Ko je rumeno, potresi 2 žlici moke, premešaj ter prideni krompirju, obenem pa tudi malo popra in zribanega muškatnega oreščka ter daj s praženimi žemljami ali z ocvrtimi ribjimi cmoki na mizo.

57. **Juha piré.** Skuhaj mehko 1 kg olupljenega krompirja v slani vodi. Posebej pa naredi z dvema žlicama masti, čebulo in peteršiljem in tremi žlicami moke svetlo prežganje, zalij ga s krompirjevo vodo ter gladko razmešaj. Krompir zmečkaj in zmešaj s prežganjem, prideni še ¼ litra kisle smetane in malo popra pa vse precedi. Končno prideni še 12 dkg kuhane ter na drobne kocke zrezane svinjine, ko še malo prevre, jo daj z na kocke zrezanim ter opečenim kruhom na mizo.

58. **Krompirjeva juha s testenino.** Olupi in zreži na drobne kocke 3 ali 4 krompirje in deni kuhat v 2½ l vrele slane vode; ko je krompir že kuhan, zakuhaj še zraven iz ¼ l moke narejene krpice, rezance, polžke, nastrgano kašo ali testeni grah. Namesto zdaj naštete testetine lahko vzameš 15—20 dkg kratkih makaronov, te pa skuhaj posebej, odcedi vodo ter deni h krompirju samo makarone. Deni v kozico žlico masti, zarumeni v njej žlico moke in žlico drobno sesekane čebule in deni v juho, osoli in daj na mizo.

59. **Koreninska juha.** Zreži na kolesca 1 koren, 1 zéleno, 2 pora, ½ glave zelja, 4 krompirje, ¼ l zelenega graha in 1 pest opranih poparjenih gob; vse to deni v kozico ter praži v presnem maslu, da je precej mehko; potresi 2 žlici moke, zmešaj ter zalij s 3 l slane vode; naj vre, da je mehko, na kar pretlači skoz sito. V juho vkuhaj ⅛ l riža, ali pa daj z žemljami na mizo. — Če pa zrezeš vse korenine na male rezance, ti ni treba juhe precejati.

60. **Smetanova juha.** V lonec deni 2½ l vode; osoli jo, prideni lorberjev list in malo kumne. Ko zavre, dodaj ½ l kisle smetane, v katero vmešaj malo kisa in 3 žlice moke. Kadar je dobro prevrela, jo daj s praženimi žemljami na mizo ali pa napravi sirnate štrukeljčke, ki jih zakuhaj v juhi ter pusti vreti 7—10 minut.

61. **Zdrobova juha.** Spraži v presnem maslu ¼ l pšeničnega zdroba. Ko je rumen, ga zalij z 2½ l slane in vrele vode, pusti vreti četrt ure, potem prideni 1 ali 2 izžvrkljani jajci ter daj na mizo.

62. **Prežgana juha.** V maslu ali masti zarumeni 4 žlice moke. Ko je temnorumena, prideni kavno žlico kumne ter zalij z 2½ l slane in vrele vode. Pusti še malo vreti, nato pa jo precedi, prideni par izžvrkljanih jajc ter daj z opečenimi žemljami na mizo.

63. **Močnikova juha.** Napravi močnik iz 1 jajca, 1 žlice vode in pičlo ½ l moke ter ga polovico zakuhaj v 2½ l slane in vrele vode; drugo polovico spraži v presnem maslu in prideni nekoliko čebule. Ko je rumena, deni v juho, da še malo vre, potem je gotova.

64. **Juha s krpicami.** Pripravi kakor za močnikovo juho, le namesto močnika vzemi krpice, narejene iz 2 jajc in moke. Za krpice lahko vzameš namesto 2 jajc 1, zato prilij malo vode.

65. **Riževa juha.** Zakuhaj v 3 l slane in vrele vode ¼ l riža. V kozico deni 2 žlici masla ali masti, prideni 2 žlici moke, malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. Ko je svetlorumeno, zalij z riževo juho, razmešaj, da je gladko ter vlij v riž. To naj počasi vre kake pol ure.

Ali pa deni v kozico žlico masti in žlico presnega masla, ko je vroče, prideni ¼ l opranega riža, premešaj in zalij z zelenjavno juho, pusti vreti še pol ure ter daj z nastrganim parmezanom na mizo.

66. **Ječmenčkova juha z gobami.** Zakuhaj v 3 l vrele vode ¼ l ječmenčka. Ko je vrelo pol ure, odlij vodo ter zalij z vrelo zelenjavno juho ali slano vodo. Prideni še drobno sesekanega zelenega peteršilja, timeza in česna ter pusti vreti 2 uri. Medtem deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti, potem sesekane čebule, peščico poparjenih, ožetih, drobno sesekanih gob in žlico moke. Ko zarumeni, zalij z ječmenčkovo vodo ter vse skupaj zlij k ječmenčku; ko nekaj časa vre, je gotovo.

67. **Ječmenčkova juha z zelenjavami.** V 3 l slane vrele vode zakuhaj ¼ l zbranega in opranega ječmenčka. Med tem pa deni v kozico 2 žlici masti, zarumeni v njej žlico drobno zrezane čebule; zreži na drobne kocke 2 krompirja, 1 koren, koreninico peteršilja in 1 ohrovtov štorček, vse to deni k čebuli; ko je že vse to precej dobro prepraženo, potrosi z dvema žlicama moke, ko se tudi ta malo prepraži, zalij z ječmenčkovo juho, razmešaj in stresi nazaj k ječmenčku. Prideni tudi lorberjev listič in malo drobno sesekanega česna in timeza. Kadar je ječmenček dosti mehak, je juha gotova.

68. **Kašnata juha.** Dobro speri in skuhaj v 3 l slane vode ¼ l prosene kaše. Naredi na 2 žlicah masti s čebulo, peteršiljem in 3 žlicami moke rumeno prežganje, zalivaj ga med mešanjem s kašno vodo ter stresi, ko je gladko, v lonec h kaši. Prideni malo majerona, ko še dobro prevre, je juha gotova. Kot priboljšek lahko prideneš malo drobno sesekane svinjine ali prilješ juhe, v kateri si kuhala svinjino.

69. **Vinska juha.** Deni v kozico žlico masla, žlico sladkorja in, ko je rumeno, še žlico moke. Premešaj in zalij z 1¼ l vode in z 1¼ l rumenega vina, dodaj nekoliko celega cimeta, limonove lupine, par klinčkov, malo sladkorja in soli ter pusti vreti pol ure. V loncu, v katerem misliš dati juho na mizo, izžvrkljaj 2 ali 3 rumenjake in 4 žlice sladkorja ter nato precedi juho v lonec, vmes pa vedno mešaj ter prideni opečene žemlje. Ako vzameš za juho 4 rumenjake, pa prežganje opusti. Ali pa prideni juhi nekaj opranih rozin ali svežih grozdovih jagod, tedaj rumenjakov ni treba. Pač pa deni v maslo namesto 1 žlice 3 žlice moke in sladkorja.

70. **Jabolčna juha.** Skuhaj v 2 l vrele vode 12 kislih olupljenih jabolk. Prideni malo cimeta, limonove lupine, par klinčkov, kos sladkorja, ¾ l vina ter malo soli. V presnem maslu zarumeni malo sladkorja in 2 žlici moke, prilij malo vode,

razmešaj ter deni k jabolkom. Pretlači jih skoz sito, pusti še malo vreti ter daj z ocvrtim grahom ali opečenimi žemljani na mizo.

71. **Češpljeva juha** se prireja kakor jabolčna. Namesto jabolk vzemi $^3/_4$ l suhih češpelj ter daj juho z narezanimi opečenimi žemljami na mizo. Češplje lahko pustiš cele v juhi, ne da bi jih pretlačila. Tedaj pa deni v prežanje več moke.

72. **Češpljeva juha drugačna.** Skuhaj češplje v 2 ½ l slabo slane vode, v katero si že dala celega cimeta, klinčkov in limonove lupine. Ko so češplje dovolj kuhane, odstrani koščice ter deni češplje nazaj, prideni pa ½ l kisle smetane, v katero izžvrkljaj obilno 2 žlici moke; precedi vse skoz sito, pusti, da še malo vre ter daj z opečenimi žemljami na mizo.

73. **Pivna juha.** Daj v 2 ½ l piva par klinčkov, nekaj cimeta, limonove lupine in košček sladkorja ter kuhaj četrt ure; potem precedi ter pusti stati na vročem. V loncu izžvrkljaj 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja in ¼ l sladke smetane. Sem prilivaj med žvrkljanjem pivo toliko časa, da je penasto ter daj z opečenimi žemljami na mizo. Smetano lahko opustiš.

74. **Čokoladna juha.** Zribaj 25—30 dkg čokolade ter jo med žvrkljanjem vsipaj v 2 ½ l vrelega mleka; prideni nekoliko sladkorja z vanilijo ter pusti vreti. V loncu za juho izžvrkljaj 3 rumenjake ali 2 jajci in 3 žlice sladkorja, da precej naraste, nato vlivaj, medtem ko mešaš, juho v lonec ter prideni opečene žemlje.

75. **Mlečna juha.** Zavri 1 liter vode in 2 l mleka s koščkom vanilije ter zakuhaj majhne zdrobove štruklje ali vložke. Ko so kuhani, osoli malo, a ne pusti več vreti.

76. **Mandeljnova juha.** Zreži in stolci zelo fino s par žlicami vode 10 dkg olupljenih mandeljnov. Deni jih v 2 ½ l zavretega mleka, prideni vanilije ter pusti vreti. V juhnem loncu pa vmešaj v 2 rumenjaka 2 žlici sladkorja, da je precej rahlo, potem vlivaj med mešanjem juho v lonec ter prideni opečene žemlje.

77. **Ponadova juha.** V ½ l mrzle vode namoči 3 obribane žemlje, ko so dobro namočene, prideni košček presnega masla, nekoliko zribanega muškatnega oreščka in soli ter zmešaj. Prilij še 2 l vrele zelenjavne juhe ali slane vode ter pusti vreti; dodaš tudi lahko malo stolčenega žafrana. V juhnem loncu vmešaj 2 ali 3 rumenjake, lahko tudi cela jajca ter med mešanjem vlivaj juho v lonec.

78. **Drobtinova juha.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, stresi vanj 20 dkg drobtin en dan starih žemelj ali kruha. Ko zarumene, jih zalij z vrelo zelenjavno juho ali s slano vodo, prideni nekoliko muškatnega cveta in pusti še vreti. V juhnem loncu vmešaj 3 rumenjake ali 2 jajci, kamor vlivaj med mešanjem juho.

79. **Kruhova juha.** V 5 dkg masti sevri žlico drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. V tem spraži ¼ kg na rezine zrezanega kruha, to zalij s 3 l zelenjavine juhe ali vode ter pusti, da dobro prevre, nato pretlači skoz sito, prideni 1 jajce po okusu soli in popra. Končno prideni na tanke koleščke zrezane klobase, pečenice ali kranjske klobase. Seveda naj bodo prej pečene ali kuhane.

80. **Češnjeva juha.** Stolci 1 l suhih češenj, deni jih kuhat v 2 ¼ l vode, zmešane s ½ l vina. Dodaj par klinčkov, nekoliko limonovih lupin, cimeta, malo soli in košček sladkorja. V kozico deni 2 žlici masla, 1 žlico sladkorja in potem 3 žlice moke. Ko zarumeni, zalivaj z juho in mešaj; nato zlij vse skupaj, precedi in pusti, da zavre. Ko daš na mizo, prideni opečene žemlje.

81. **Krepka juha.** Deni v lonec 2 l vode, 1 l vina, limonovo lupino, cimeta, par klinčkov, kos sladkorja in malo soli. Ko nekaj časa vre, prideni 20 dkg drobtin en dan starih žemelj ali kruha. V juhnem loncu vmešaj 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja in sok 1 limone; ko je precej naraslo, vlivaj med vednim mešanjem juho v lonec. Prideni še nekaj na kocke narezanih, s sladkorjem potresenih, v pečici spraženih žemelj.

Žemlje naj bodo sveže ali ne več kot en dan stare; zreži in potresi jih s sladkorjem. Stoje naj pokrite, da se sladkor malo stopi, potem jih stresi na pločevino in postavi v pečico, da zarumene.

82. **Jagodova juha.** Deni v lonec 2 l vode, ½ l vina in kos sladkorja; ko zavre, dodaj sok 1 ½ l rdečih jagod, ki si jih pretlačila skoz gosto sito. Premešaj in pusti stati na vročem, vreti ne sme. V juhnem loncu vmešaj 2 rumenjaka ali eno jajce, 3 žlice sladkorja, sok 1 limone. Ko je narastlo, vlivaj med mešanjem juho v lonec, potem prideni opečene žemlje.

Drugi oddelek.

Zakuhe.

83. **Gobova rižota.** Deni v kozo 2 žlici presnega masla ali kake druge dobre masti; ko se razpusti, vrzi vanjo drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in na kocke zrezanih gob in morda kaj jeter od kuretine. Pusti, da se prepraži, prideni ½ l riža, ga premešaj, osoli in zalij z vrelo juho ali vodo, da bo stala čez in pusti počasi vreti. Ako se ti zdi riž pretrd, ga zalij še z ¼ l juhe, mešati ga pa ne smeš. Če ga hočeš zapeči, namaži mo-

del z maslom, deni že tako pražen riž vanj in ga zapeci, da bo imel skorjo. Potem ga stresi v skledo in daj poleg riža, parmezana in čiste juhe. Ako je za postni dan, izpusti jetra in mu dodaj rumene ribje ruhe.

84. **Telečja rižota.** Deni v primerno kozico žlico masti in, ko je vroča, pol žlice drobno zrezane čebule; kadar zarumeni, žlico presnega masla, 14 dkg na drobne kocke zrezanega telečjega mesa in ½ l zbranega riža; premešaj in zalij z 1¼ l vrele juhe ali vode, ali vsakega pol in osoli. Ko zavre, premešaj in pusti vreti pol ure, a ne mešaj več. Deni ga v model, obrni model na krožnik ter ga previdno vzdigni in daj riž s čisto juho in parmezanom na mizo.

85. **Perutninska rižota.** Ta riž pripravi kakor riž s teletino; vanj deni na tanke listke ali kocke razrezana jetra in želodčke perutnine. Toda želodčke skuhaj prej, potem jih šele razreži in prideni. Dobro je tudi, če deneš v lonček drobno sesekane noge in vratove perutnine, naliješ vanj mrzle vode ter pustiš vreti eno uro; s to juho zalij riž. Prideneš lahko par žlic soka kake pečenke. — Ako daš riž k postni juhi, tedaj prideni namesto drobovine žabjega ali ribjega mesa ali pa zelenega graha ter zalij z vrelo zelenjavno juho ali vodo.

86. **Svinjska rižota.** Spraži pičlo ½ l riža v presnem (2 žlici) maslu, prideni mu potem žlico parmezana, nato ga deni v namazan model za prst nadebelo in ga potlači. Sedaj naloži ravnotoliko kuhane in drobno zrezane svinjine, potem zopet riža in tako naprej, dokler ni model poln; zvrni riž na krožnik ter ga daj s parmezanom k rumeni juhi na mizo.

87. **Paradižnična rižota.** Deni v kozico žlico masti, v kateri zarumeni malo drobno sesekane čebule, prideni še 2 žlici presnega masla in ½ l zbranega riža; premešaj in prilij približno 1¼ l juhe, v kateri si prej skuhala in pretlačila 4—5 paradižnic. Ko zavre, osoli, premešaj in pusti vreti pol ure, ne da bi mešala. Prideni mu par žlic zribanega parmezana in ga deni v model, ki ga obrni na krožnik ter daj riž k čisti juhi s sirom na mizo.

Ako pripravljaš riž na postni dan, ga zalij z vrelo zelenjavno juho ali z vodo ter ga daj k čisti ribji juhi na mizo.

88. **Grahova rižota.** Deni v kozo 2 žlici presnega masla ali masti, zarumeni malo čebule, prideni drobno zrezanega peteršilja in ¾ l drobnega zelenega graha. Ko se je malo spražil, dodaj ⅜ l riža, zalij ga z ¾ l vrele juhe ali slane vode ter ga pusti počasi vreti pol ure; potem ga daj k čisti juhi na mizo.

89. **Rižev meridon** spraži v presnem (2 žlici) maslu in juhi ali slani vodi ¼ l riža, da ni preveč mehak; ko se malo ohladi, mu primešaj 2 žlici drobno zrezane svinjine, 3 rumenjake in

sneg 3 beljakov. Deni ga v namazan model ter kuhaj v sopari ¾ ure. Obrni ga na krožnik ter ga daj k čisti rumeni juhi s parmezanom na mizo.

90. **Rakov meridon** se pripravlja kakor rižev meridon, le namesto svinjine prideni 2 žlici rakovega masla in malo na kocke zrezanega rakovega mesa. Ko streseš meridon na krožnik, položi ob robu izluščenih rakovih repov in škarij ter daj k čisti ribji, žabji ali gobovi juhi na mizo.

91. **Rakov meridon drugi.** Spraži v žlici presnega masla pol žlice drobno zrezanega peteršilja, prideni 2 zribani, v mrzlem mleku namočeni ožeti žemlji, 2 žlici rakovega masla in koščke rakovega mesa, potem dobro premešaj in pusti, da se ohladi. Hladnemu dodaj 3 rumenjake, malo soli in sneg 3 beljakov. Vse skupaj deni v namazan model in kuhaj pol ure v sopari. Obrni na krožnik ter okrog naloži v kupčkih praženega zelenega graha in izluščenih rakovih škarij, daj potem z žabjo, ribjo, želvino, špargljevo ali gobovo juho na mizo.

92. **Riževi cmoki.** Spraži ¼ l riža s presnim (1 žlico) maslom in juho ali slano vodo. Ko se ohladi, primešaj 2 žlici drobno zrezane svinjine, 3 rumenjake, sneg 3 beljakov in 3 ali 4 žlice moke, zmešaj rahlo ter naredi za jabolko velike cmoke in jih kuhaj četrt ure; lahko pa tudi povaljaš cmoke v jajcu in drobtinah ter ocvreš v masti. Ali pa naredi majhne rogljičke ali klobasice, povaljaj jih v jajcu in drobtinah pa ocvri v masti ter daj v juho.

93. **Riževa juha.** Zakuhaj v 3 l vrele juhe ¼ l opranega riža ter pusti vreti pičle pol ure; daj juho s parmezanom na mizo. Ali pa deni v kozico žlico presnega masla na kocke zrezano drobovino od perutnine in pičlo ¼ l riža ter ga zalij z juho. Ko je kuhan, ga daj s parmezanom na mizo.

94. **Parmezanov riž.** Mešaj, da dobro naraste, 2 žlici presnega masla, 4 rumenjake, prideni 4 žlice žemeljnih ali kruhovih drobtin, sneg 4 beljakov, 4 žlice moke in 4 žlice zribanega parmezana. Zmešaj rahlo in tlači skoz kruhov strgalnik v juho; ko prevre, je gotov.

95. **Meseni riž.** Sesekaj 25 dkg telečjega mesa, vmes deni malo mozga, potem pretlači skozi sito, naredi pešamelj (glej str. 45) iz 1 žemlje, prideni za jajce presnega masla; ko se shladi, zmešaj in primešaj 2 rumenjaka, sneg iz 2 beljakov in 4 žlice moke, toda premešaj rahlo. Poskusi en cmok; če se razkuha, prideni še malo moke, če se pa ne razkuha, je dober.

Precedi juho v kozo, da je bo le 2 prsta manjkalo; kadar zavre, deni tega testa za 2 žlici na kruhov strgalnik, drži ga nad vrelo juho, tlači testo z žlico skoz, pa večkrat potolci po

strgalniku, da pada kratek riž skoz. Ko riž juho pokrije, ga poberi ven in začni zopet tlačiti, dokler ne pretlačiš vsega. Potem ga daj v juho in na mizo.

96. **Riževi štrukeljci.** Naredi vlečeno testo iz malo več kot ¼ l lepe moke, 1 jajca in mlačne vode ter osoli; potem pa pusti pol ure. Zmešaj 1 žlico masti, 2 žlici presnega masla in 2 rumenjaka. Ko dobro naraste, prideni ⅛ l spraženega ali kuhanega ohlajenega riža, malo drobno zrezanega peteršilja in sneg iz 2 beljakov. Razvleci natanko testo, ob robu ga obreži, namaži ga z rižem, prereži čez sredo, zavij vsako polovico posebej, da dobiš tako 2 klobasi. Potisni kuhalnični držaj v moko ter pritiskaj ž njim na klobasi po dva prsta narazen. Tam odreži, da dobiš male štirioglate štrukeljce, katere kuhaj 7 minut v juhi ali slani vodi; kuhane poberi, daj jih v juho ter prideni malo drobnjaka.

97. **Prosti rižev štrukelj.** Naredi vlečeno testo iz 25 dkg moke, 1 beljaka, ⅛ l vode in malo soli. Med tem ko testo počiva naredi nadev. Skuhaj 15 dkg riža, prideni mu, ko je ohlajen, žlico masti s scvrto čebulo in zelenim peteršiljem, nadalje prideni malo popra, majerona, 1 jajce, zajemalko juhe in malo soli, pa dobro zmešaj. Testo razvleci in pomaži z nadevom, ga zavij, položi na pločevino ter speci. Pečeni štrukelj zreži na koščke in daj v juhi na mizo.

98. **Zdrobovi štrukeljci.** Naredi vlečeno testo iz ⅜ l moke, 1 jajca in mlačne vode. V kozico deni 10 dkg na kocke narezane prekajene slanine; ko je malo vroča, prideni 1 žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja; ko se ohladi, dodaj 1 žlico presnega masla in 2 rumenjaka ter mešaj, da naraste. Primešaj 3 žlice pšeničnega zdroba in sneg iz 2 beljakov. Testo razvleci, debelo ob robu obreži ter namaži s tem nadevom, potem zavij ter s kuhalničnim držalom razdeli in razreži kot riževe štrukeljce. Kuhaj jih četrt ure, dodaj drobnjaka in daj na mizo. Ali zavij celi štrukelj v prtič, skuhaj ga v slani vodi ter razreži in daj v juho.

99. **Slaninski štruklji.** Kakor zdrobovi štruklji, le namesto zdroba spraži par pesti drobtin.

100. **Ocvirkov štrukelj.** Naredi vlečeno testo kakor prej, ga razvleci, pomaži z nadevom, zavij, položi na pločevino in speci. Nadev: Prav drobno sesekaj 10 dkg mastnih ocvirkov, zarumeni v njih žlico čebule, zelenega peteršilja in 10 dkg drobtin, prideni malo popra, majerona, eno jajce in zajemalko juhe ter dobro zmešaj.

101. **Kašnati štrukelj.** Naredi vlečeno testo iz 25 dkg fine moke, 1 beljak, ⅛ l mlačne vode in malo soli. Skuhaj 15 dkg dobro oprane kaše. Hladni primešaj žlico masti, v kateri si

ocvrla žlico čebule in zelenega peteršilja, malo majerona, popra, 1 jajce, zajemalko juhe ali vode in soli po okusu. Testo razvleci, pomaži z nadevom in zavij v tanko klobaso. Položi jo na namazano pločevino in jo speci; pečeni štrukelj razreži ter daj v juho.

102. **Štruklji s svinjino.** Naredi vlečeno testo kakor za zdrobove štruklje brez jajca, a dodaj malo presnega masla. Vmešaj 2 žlici presnega masla, soli in 2 rumenjaka; ko dobro naraste, prideni par žlic smetane in sneg iz 2 beljakov; s tem namaži razvlečeno testo, potresi nanj na drobne kocke zrezano svinjino in 1 žlico drobtin, zavij ter deni peč na pločevino. Pečeno razreži na dva prsta široke štrukeljčke, daj jih v juhni lonec ter na mizo.

103. **Mesni štruklji.** Napravi vlečeno testo iz $^3/_8$ l moke, 1 jajca in mlačne vode ter osoli. V kozo daj 2 žlici masti in drobno narezane čebule; ko je rumena, prideni zelenega peteršilja, drobno narezane ostanke mesa, ki si jih obrezala od govejih kosti, pečenke ali kaj perutnine, 2 žlici drobtin, malo popra, soli, drobno zrezanega majerona, malo juhe in 2 rumenjaka. Vse to dobro zmešaj in primešaj od 2 beljakov sneg. (Gotovega nadeva naj bo za poln krožnik.) Testo razvleci, ob robu obreži ter namaži z nadevom. Od dveh nasprotnih strani zavij, potem po sredi prereži, razreži na posamezne štrukeljčke, zakuhaj jih v vrelo juho ter daj na mizo.

104. **Pljučni štrukelj.** Kakor mesni štrukelj, le namesto pečenke spraži skuhana in nadrobno zrezana telečja, prašičja ali goveja pljuča.

105. **Mesen štrukelj pečen.** Naredi vlečeno testo kot za kuhan mesni štrukelj (jajce lahko opustiš). V kozico deni 1 žlico masti in zarumeni v njej ½ žlice drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja; prideni poln krožnik drobno zrezane pečenke ali govejega mesa, malo popra, nadrobno zrezanega majerona, 2 na kocke zrezani žemljici ter dobro zmešaj. Potem vmešaj 2 žlici masti in 2 rumenjaka; ko je rahlo, primešaj sneg od 2 beljakov. S tem namaži razvlečeno testo ter potrosi z mesom, zavij ga od dveh nasprotnih strani, položi na namazano pločevino, pomaži z raztepenim jajcem ali mlekom ter speci. Ko je pečeno, zreži na majhne koščke ter daj na krožniku k čisti juhi na mizo.

106. **Pljučni ali meseni štrukelj pečen.** Naredi vlečeno testo iz 25 dkg moke, ⅛ l vode, 1 beljaka in malo soli. Medtem ko testo počiva, naredi nadev. Drobno sesekaj ali zmelji 30 dkg kuhanih pljuč ali ostankov mesa, prepraži jih v žlici masti s čebulo in zelenim peteršiljem, prideni malo popra, majerona, 8 dkg drobtin, malo juhe, soli in 1 jajce ter dobro zmešaj.

Testo zvleci, pomaži z nadevom, od dveh nasprotnih strani skupaj zavij, podolgem prereži, položi na namazano pločevino in speci. Pečeni štrukelj razreži na koščke in daj v juhi na mizo.

107. **Drobtinov štrukelj.** Naredi drobtinov štrukelj povsem kakor pljučnega, le namesto pljuč vzemi 20 dkg drobtin in malo več zabele kakor tam.

108. **Štrukelj iz sekanice.** Vmešaj za jajce presnega masla in 2 rumenjaka. Iz enega malega krožnika drobno zrezane pečenke naredi sekanico pri sekanici, jajce opusti (glej str. 43) ter jo primešaj k rumenjakom. Naposled narahlo primešaj še sneg 2 beljakov. Zvlečeno testo namaži s tem, potresi ga malo z ribanim kruhom, ob kraju obreži, prereži ga še čez pol in ga trdo zavij, da dobiš 2 klobasi, držaj kuhalnice potakni v moko, pretiskaj z njim ti klobasi, da bodo štrukeljci štirioglati, zreži jih ravno ondi, kjer si jih pretiskala in jih zakuhaj v juho. Če hočeš štrukelj speči, deni med nadev malo smetane ter ga potrosi malo z ribanim kruhom, zavij ga in speci na pločevini; pečenega razreži ter daj v juho.

109. **Ledvičen štrukelj.** Dve pečeni telečji ledvici in mast, katera se drži krog njih, drobno zreži in naredi iz njih sekanico (glej str. 43). Ko se shladi, vmešaj, napravi nadev kakor zgoraj in namaži z njim vlečeno testo. Zavij ga, speci ali skuhaj kot prejšnjega.

110. **Štrukelj s svežo slanino.** Vmešaj namesto masla 2 žlici dobre masti, 2 rumenjaka, iz beljakov naredi sneg, v žlici masti prepraži malo dobro zrezane čebule in pest zribanega kruha, da bo bledorjavo, kadar imaš dobre, ne preveč rjave ocvirke, jih drobno sesekaj in primešaj kruhu. Potem razvleci testo, namaži ga s tem kar si vmešala, potresi s kruhom in z mešanimi dišavami (str. 42). Če ga boš kuhala na juhi, ga namaži tanko, pa trdo zavij, če ga boš pa pekla, namaži ga bolj debelo, a rahlo zavij.

111. **Pražen ječmenček.** Zreži na kocke 15 dkg mastnega in kuhanega prašičjega suhega mesa ali klobase, zélene, korenja in peteršilja ter deni v kozo. Potem vzemi ¼ l okroglega pa vendar debelega ječmena, zberi ga, operi v vodi, deni v kozo, osoli ga in zalij z vrelo juho ali vodo ter premešaj. Kuhaj dalje počasi in zalivaj pomalem, da bo nazadnje gost, pa vendar mehak; daj ga potem k čisti juhi na mizo.

112. **Kuhani ječmenček.** Kuhaj v vreli vodi kake ½ ure ¼ l ječmenčka; odlij vodo ter ga oplakni z drugo in zalij z govejo juho, prideni drobno sesekanega česna, timeza, zelenega peteršilja, ½ lista lorberja in na kocke zrezane svinjine ali meseno klobaso. To naj vre, da bo ječmenček mehak, čez kaki 2 uri prilij še juhe ter daj na mizo.

113. **Sago v juhi.** V 2 ¾ l vrele goveje rumene juhe vkuhaj ¼ l sago ter pusti vreti ½ ure. V juhni lonec deni malo ocvrtega graha ali žemeljnih kock, vlij vanj juho ter daj na mizo. Lahko prideneš tudi eno razžvrkljano jajce.

114. **Pljučna juha.** Zreži na tanke rezance kuhanih telečjih pljuč, naredi iz presnega masla omako deni vmes drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, limonovih lupinic, mešane dišave in pljučnih rezancev, osoli, zalij še z juho, pokuhaj še malo ter daj z ocvrtimi jajčnimi rezanci na mizo. Lahko tudi malo okisaš.

115. **Pešamelj-cmoki.** Kadar se kruhov pešamelj shladi (pešamelj glej str. 45), ga najprej mešaj; potem mu primešaj za nožev vrh mešane dišave (str. 42), 3 rumenjake, sneg iz beljakov, 3 žlice ribanega kruha in žlico moke. Vse to rahlo zmešaj, napravi cmok ter ga poskusi; če se ti v juhi razkuha, primešaj še malo kruha ali moke. Nato potresi desko z moko, deni nanjo testo, razvaljaj ga kot klobaso, zreži ga enakomerno kot orehe, okroži jih in zakuhaj v vrelo juho ali v maslu ocvri. To bo zadostovalo za šest oseb.

Če hočeš narediti iz tega fancelj, deni vmes še eno žlico kisle smetane, pločevino namaži z maslom, testo za prst debelo razravnaj in zapeci, da bo bledorjavo, potem z modelčki izreži in deni na vrelo juho. Ako hočeš na sopari kuhati, namaži primeren model z maslom, potresi ga z ribanim kruhom, deni testo vanj in skuhaj; kuhano stresi ven, da se shladi, zreži ga na kocke ter vlij nanje vrelo juho.

116. **Možganovi cmoki.** Najprej napravi pešamelj (glej str. 45). Potem skuhaj cele možgane, odcedi in pretlači jih skoz sito ter jih zmešaj s pešameljem. Prideni vse kot pri pešamelj-cmokih, le ribanega kruha malo več. Iz tega zopet lahko napraviš cmoke ter jih skuhaš; ali deneš testo v model ter na sopari kuhaš; ali napraviš fancelj. Če jih pa hočeš ocvreti, povaljaj cmoke v jajcu in v ribanem kruhu ter ocvri.

Ali pa vmešaj 2 žlici masti, prideni 2 jajci, malo mleka in ¼ l drobtin. Nato deni v kozico žlico presnega masla, malo zelenega peteršilja in 1 osnažene možgane; premešaj jih dobro, in ko se ohlade, jih primešaj k prvim, prideni še muškatnega cveta, soli in še 1 žlico moke, premešaj ter napravi cmoke in jih zakuhaj v juho.

117. **Možganovi zvitki.** Možgane osnaži in skuhaj. Potem razgrej žlico presnega masla, dodeni zelenega peteršilja, malo muškatovega cveta ali oreha, žlico ribanega kruha. Potem osoli in odstavi, da se ohladi. prideni 1 jajce in dobro zmešaj, namaži jajčne krpe (glej str. 48), zreži jih, povaljaj v jajcu in ribanem

kruhu, pa ocvri. Daj jih na juhi, ali če so bolj dolgi, na prikuhi ali poleg govedine na mizo.

118. **Mesni pofezi.** Obribaj 2 štruci, zreži jih na tanke zrezke, pomoči dva in dva zrezka v kavino smetano ali mleko, to potegni jih urno ven in položi na krožnik, da vso mokroto popijejo. Napravi sekanico (glej str. 43, prva), ter namaži s tem zrezke. Potem pritisni po dva skupaj, povaljaj v jajcu in ribanem kruhu pa jih ocvri in daj na mizo v juhi, pri mesu ali prikuhi. Povaljaš jih lahko tudi v snegu iz beljaka; takrat jih pa daj hitro na mizo, da ti lepo narasli ne upadejo.

119. **Možganovi pofezi.** Nareži nekaj kruhovih rezin, izdolbi iz njih s krapovim obotcem 16 koleščkov; posamezne pomakaj v mrzlo mleko in pokladaj na krožnik. Potem jih nadeni s sledečim nadevom: Deni v kozico žlico juhne masti ali presnega masla in drobno zrezane čebule, ko ta zarumeni, drobno zrezanega peteršilja in ene osnažene možgane; premešaj in odstavi, da se ohlade. Zdaj primešaj eno jajce, malo nastrganega muškatovega oreha, popra in soli. Dobro zmešaj in deni na vsako rezino žlico nadeva, pa drugo gor pritisni; povaljaj jih v jajcu in drobtinah in v masti ocvri.

120. **Vranični pofezi.** Vranico na koncu odreži, v sredo med kožici vtakni nož, pa pazi, da je ne raztrgaš; izpodreži nitke, obrni nož narobe in iztlači iz vranice sok. Iz soka naredi nadev: deni v kozico žlico masti, drobno zrezane čebule in peteršilja, 2 žlici drobtin, žlico moke in vranico; ko se malo prepraži, osoli, prideni še malo majerona in 2 žlici juhe. Ko prevre in ko se shladi, primešaj eno jajce ter s tem namaži v sladki smetani ali mleku namočene tanke zrezke iz 2 žemelj ter stisni dve in dve skupaj. Potem jih povaljaj v jajcu in ribanem kruhu in ocvri, potem jih daj v juhi ali na prikuhi ali k govedini na mizo.

121. **Vranična klobasa.** Izprazni vranico kot prej, naredi kruhov pešamelj (glej str. 45), deni ga hladit v skledo, hladnega vmešaj in primešaj (če hočeš, da bo nadev bolj krepak, 1 jajce) limonove lupine, dišave (piment), vraničen sok in na kocke zrezanega, napol kuhanega krompirja ter malo slanine. Osoli, potem deni v vranično kožo, zaveži na koncu in skuhaj v juhi. Kuhano ter nekoliko shlajeno zreži na zrezke pa deni okoli mesa.

122. **Možganov štrukelj.** Napravi vlečeno testo ter ga pusti počivat. V kozico deni 3 žlice presnega masla ali juhne masti; ko se speni, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja. 2 žlici moke in 1 cele osnažene možgane. Dobro premešaj, prilij nekaj juhe, prideni malo popra, zribanega oreščka in soli. Ko je zavrelo, odstavi od ognja ter mešaj, da se malo ohladi, nato

primešaj 3 rumenjake in naredi iz beljakov sneg. Testo izvleci ter ga namaži s tem, potresi z drobtinami, zavij ter deni kuhat ali peč. Potem ga zreži ter daj v juhi na mizo.

123. **Francoski pešamelj - fancelj.** Iz 14 dkg presnega masla, 2 obribanih in v vodi namočenih ter ožetih žemelj ali 14 dkg kruha, nekoliko peteršilja in čebule naredi pešamelj. Ko se shladi, ga mešaj in mu prideni 6 rumenjakov, iz beljakov naredi sneg. Pešamelj razdeli v 3 enake dele, preden mu prideneš sneg. Posebej pa vmešaj rakovo maslo in deni vmes ⅓ pešamlja, tretji del snega in 2 žlici ribanega kruha; v drugo tretjinko primešaj špinačin sir, da bo zelena, in zopet toliko snega in kruha; tretja tretjinka naj pa ostane rumena, zato ji primešaj le 1 del snega in 2 žlici ribanega kruha.

Zdaj devaj v namazan, s kruhom potresen model eno vrsto rumenega, drugo zelenega in tretjo rdečega testa; skuhaj v sopari, ali pa speci, skuhano stresi na desko, zreži hladno na prst debele zrezke, deni jih v skledo, nanje pa vlij juho.

124. **Ohrovtov fancelj.** Mešaj, da naraste, 8 dkg juhne masti, 4 rumenjake, primešaj 4 v vodi namočene ter ožete žemlje ali 25 dkg kruha, 8 dkg kuhane ter na kocke zrezane svinjine, malo popra, soli, ½ kg na rezančke zrezanega in s čebulo ter žlico masti prepraženega ohrovta; primešaj trd sneg iz 4 beljakov ter s tem vred 7 dkg moke, deni na pločevino za prst debelo in speci. Pečeni fancelj zreži na kocke in daj v ponarejeni možganovi, krompirjevi ali kaki slični juhi na mizo.

125. **Piškotni fancelj, prvi.** Vmešaj, da dobro naraste, 10 dkg presnega masla in 6 rumenjakov (iz beljakov naredi sneg), malo soli, 3 žlice sladke ali dobre kisle smetane. Nazadnje 10 ½ dkg moke s snegom vred rahlo primešaj. Pločevino namaži z maslom ali mastjo, razravnaj testo na njej, da bo povsod za prst debelo, pa speci. Potem izkroži fancelj z majhnimi vzorci na koleščke, srčke ali pa ga zreži na kocke in daj na vreli juhi na mizo. Lahko pa testo tudi spečeš v namazanem modelu kot torto in zrežeš na kocke.

126. **Piškotni fancelj, drugi.** Vmešaj za jajce presnega masla in prideni 4 rumenjake in po vsakem posebej 1 žlico mleka in žlico moke; ali pa deni po vsakem rumenjaku dve žlici mleka in dve moke. Iz beljakov naredi sneg in ga rahlo primešaj. Pločevino namaži s presnim maslom in potrosi z moko, testo namaži za ½ prsta na debelo ter speci. Potem zreži na poševne kocke ter deni v juhi na mizo.

127. **Cesarski zvitek za v juho.** Naredi trd sneg iz 6 beljakov, zamešaj vanj med tolčenjem 6 rumenjakov; zdaj metlico odloži in s kuhalnico prav rahlo primešaj 12 dkg moke in malo soli. Namaži na popir, položen na pločevino, za pol prsta na

debelo in deni peč v precej vročo pečico; še ne popolnoma pečeno vzemi ven, vzdigni s papirjem in položi na pločevino, odtrgaj papir ter namaži z nadevom, trdo skup zavij v klobaso in še do dobrega speci. Pečeno klobaso zreži na koleščke, deni v juho ali pa zloži koleščke na krožnik ter daj posebej poleg čiste juhe na mizo. Nadev: Naredi iz 2 žemelj ali 14 dkg kruha pešamelj, hladnemu primešaj 2 rumenjaka, 16 dkg izstrganih jeter ali eno izstrgano telečjo vranico, malo majerona, popra in od 2 beljakov sneg rahlo primešaj; namesto jeter ali vranice lahko vzameš telečjo ali pljučno sekanico (glej str. 43), vse drugo kakor prej.

128. **Ocvrti grah.** Deni v ponev ¼ l dobrega mleka, 1 dkg presnega ali kuhanega masla ter malo osoli. Kadar zavre, dodaj ¼ l lepe moke, mešaj na vročem, da je testo gladko in se loči od ponve. Zdaj odstavi, da se malo ohladi; v mlačno zamešaj 1 jajce in čez malo časa še 1 jajce. Dobro zmešano deni iz ponve na desko, ki si jo z moko potresla, naredi iz testa kroglice kot debel grah ali večje in jih v maslu ocvri; pri cvrenju tresi ponev, da lepo narastejo, ter jih daj v juho. Ali pa tlači testo skoz za to pripravljeno cedilo, ki ima za grah velike luknjice na dnu, v vročo mast; ko je mast pokrita z grahom in je ta rumen, ga poberi ven in ga devaj v juhni lonec. To nadaljuj, dokler imaš kaj testa.

129. **Ocvrti grah iz tekočega testa.** Zmešaj v lončku 2 jajci, ¼ l mleka, ⅜ l moke in malo soli. Ko je testo gladko vmešano, ga vlivaj skozi ribežen v vročo mast; ko je površje masti pokrito z grahom in je grah rumen, ga s penovko poberi ter deni na cedilo, da se odteče, pa zopet nadaljuj, da je vse testo ocvrto. Odtečeni grah deni v čisto možganovo ali obarno juho.

130. **Ocvrti krompirjevi cmoki.** Skuhaj 3 olupljene krompirje, ki naj bodo osoljeni; kuhane odcedi in pretlači skoz sito, potem razgrej za pol jajca presnega ali kuhanega masla, vrzi noter drobno zrezanega zelenega peteršilja in krompir ter ga malo prepraži, ubij 1 jajce, dodaj 5 žlic moke, dobro premešaj in deni na z drobtinami potreseno desko, naredi cmoke kot drobne orehe ali napravi klobasice ali rožičke. Potem jih v ribanem kruhu povaljaj, ocvri, pa daj na juho. — Klobasice in rožičke lahko daš tudi na prikuho ali okoli kake pražene jedi.

131. **Kuhani krompirjevi cmoki.** Deni v kozo žlico masti, v njej zarumeni malo drobno zrezane čebule, ½ žlice drobno zrezanega peteršilja. Zdaj odstavi in prideni 1 žlico presnega masla, 5 olupljenih, skuhanih in skozi sito pretlačenih krompirjev, 2 jajci, 2 žlici drobtin, malo moke in soli. Vse dobro premešaj ter napravi za oreh velike cmoke ter jih zakuhaj v juho.

132. **Krompirjevi cmoki s slanino.** Skuhaj 6 srednjih krompirjev, pretlači jih skozi sito, zreži 10 dkg sveže slanine na kocke in jo razgrej. Ko je rumena, prideni drobno zrezanega peteršilja in zlij jo na 2 na kocke narezani žemlji ali 14 dkg kruha ter primešaj pretlačeni krompir. Vmešaj 2 dkg presnega masla in 2 jajci; primešaj krompir z žemljami, 6 žlic moke. Ko si osolila, naredi kot jajce velike cmoke, skuhaj jih v slani vodi in daj jih v juho.

133. **Krompirjevi cmoki s svinjino.** Skuhaj 7 srednjih krompirjev in pretlači vroče skozi sito; vmešaj 5 dkg presnega masla, primešaj dvoje jajc, pretlačeni krompir, 10 dkg zrezane svinjine, pest drobtinic in malo moke; naredi cmoke, skuhaj jih v slani vodi ter daj v juho.

134. **Krompirjevi cmoki z žemljami.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ali kake druge dobre masti; ko se speni, prideni 2 obribani, na kocke zrezani žemlji ali 14 dkg kruha, premočeni z 1 jajcem. Ko si jih malo prepražila, pomoči jih s 4 žlicami sladke smetane ali mleka ter jih pusti stati nekaj minut. Prideni 5 skuhanih in pretlačenih krompirjev, malo zelenega peteršilja, soli, za nožev vrh muškatovega oreščka, 2 jajci in 6 žlic moke; vse to rahlo zmešaj, naredi majhne cmoke in jih zakuhaj v juho. Ali pa naredi večje ter jih daj potem poleg kake obare ali golaža.

135. **Krompirjevi cmoki, fini.** Deni v kozo 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni zelenega peteršilja in 4 žlice drobtin. Ko so zarumenele, pusti, da se ohlade. Potem primešaj 4 skuhane in pretlačene krompirje, malo soli, za nožev vrh zribanega muškatovega oreščka, 2 rumenjaka, 1 žlico smetane, sneg iz beljakov in 2 žlici moke. Vse rahlo zmešaj ter napravi majhne cmoke in jih kuhaj v juhi 7 minut ali jih ocvri ter daj v juho.

136. **Krompirjevi vložki.** Mešaj 10 dkg masti, 2 jajci in 2 rumenjaka, primešaj malo soli, 28 dkg kuhanega ter skozi sito pretlačenega krompirja in 12 dkg moke; zakuhaj v vrelo slano vodo ali juho z žlico vložke in jih daj v juhi ali poleg kake obare na mizo.

137. **Krompirjevi kuhki.** Mešaj 10 dkg presnega masla ali masti, 4 rumenjake, 20 dkg kuhanega ter skozi sito pretlačenega krompirja, 20 dkg na drobne kocke zrezane kuhane svinjine; naredi trd sneg iz 4 beljakov in ga s 5 dkg moke rahlo primešaj. Deni testo v majhne pomazane in z moko potresene modelčke, postavi jih na globoko pločevino v vročo vodo, porini v vročo pečico, da se obenem kuhajo in pečejo, gotove zloži na krožnik in daj poleg čiste juhe na mizo ali jih pa deni kar v juho in tako postavi na mizo.

138. **Krompirjev fancelj.** Mešaj, da dobro naraste, 10 dkg presnega masla ali juhne masti, 2 rumenjaka, prideni 30 dkg skuhanega in skozi sito pretlačenega krompirja, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, malo soli, sneg iz 2 beljakov in 4 žlice moke. Zmešaj rahlo ter deni prst na debelo na pločevino, katero si prej namazala z mastjo in potresla z moko, ter speci. Pečenega zreži na poševne kocke ter daj v juho.

139. **Solnograške klobasice.** Sesekaj za dva dobra zrezka telečjega mesa z malo mozgom ali slanino vred. Potem drobno zreži ravnotoliko pečenke, naredi pešamelj iz 1 žemlje ali 7 dkg kruha (gl. str. 45), shlajenega dobro premešaj in prideni 3 rumenjake, prej omenjeno meso in pečenko, sneg iz beljakov in žlico moke; tudi dišav in soli ne zabi pridejati in rahlo premešaj. Cmok poskusi v juhi; če se razkuha, dodaj še malo moke, če ne, pa desko potresi z moko, deni testo gor, naredi klobasice in jih skuhaj v juhi ali slani vodi. Kuhane zreži na koleščke in jih daj v juhi na mizo.

140. **Ponarejeni mavrahi.** Skuhaj pol telečjih pljuč, zreži jih nadrobno s krivim nožem in naredi kruhov pešamelj. Hladnega zmešaj in primešaj 4 rumenjake, pljuča, malo soli, nekoliko drobno zrezanega majarona in stolčenega popra, iz 2 beljakov sneg in malo moke; rahlo premešaj. 1 cmok poskusi; če se ne razkuha, je dober; potem jih oblikuj kakor mavrahe, s kuhalničnim držajem, prej v moki pomočenim, naredi spodaj luknjice, v juhi skuhaj in daj na mizo. Ali pa jih pomoči v jajce ter ocvri v masti.

141. **Žemeljni cmoki s svinjino.** Zreži na kocke 14 dkg mastnega suhega svinjskega kuhanega mesa, 3 žemlje pa zreži na večje kocke. Razgrej žlico masti, vrzi vanjo drobno zrezanega peteršilja in žemlje, da se prepražijo. Potem deni v skledo, poškropi s smetano ali mlekom in pokrij z drugo skledo, da se nekoliko namočijo; vmešaj 3 dkg presnega masla in 2 rumenjaka, primešaj žemlje in meso, naredi sneg, pa ga z malo moke primešaj. Poskusi en cmok; če se razkuha, prideni malo moke. Potem naredi cmoke, velike kot drobna jajca, skuhaj jih, pa daj v juhi na mizo. — Ali pa vlij na toliko množino mesa in 3 žemlje poldrugo litrovo osmino dobrega mleka z 2 jajci in 2 žlicama moke, da se napoji, pa jih kuhaj 12 minut. Ravnotako narediš lahko češke cmoke.

142. **Jetrni cmoki.** Ti se narede tako kot prejšnji, samo namesto suhega mesa vzemi 14 dkg telečjih ali govejih nastrganih in z malo mozgom vred skozi sito pretlačenih jeter. Da žemlje prepražiš, ne jemlji slanine, ampak kake druge dobre masti ali masla. Vmes daj tudi drobno zrezanega majerona, za majhen

nožev vrh česna, ki naj bo s soljo stlačen, malo limonovih lupinic in dišav.

143. **Jetrni vložki.** Vmešaj 2 žlici dobre masti in 1 jajce; prideni 1/8 l mleka, 2/8 l drobtin, zrno stolčenega česna, malo popra, soli in drobno zrezane, v masti ocvrte čebule, majerona, zelenega peteršilja, 15 dkg nastrganih in skozi sito pretlačenih jeter in 1 žlico moke. Vse to rahlo zmešaj ter zakuhaj z žlico majhne vložke v vrelo juho. Namesto jeter lahko vzameš vranico. Namesto vložkov lahko napraviš za oreh velike cmoke.

144. **Jetrni riž.** Vmešaj 1 žlico masti in 1 jajce; prideni v mleku ali vodi namočeno in ožeto poldrugo žemljo ali 12 dkg kruha, malo ocvrte čebule in peteršilja, popra, soli, majerona, ½ zrna strtega česna, 15 dkg nastrganih jeter in 2 žlici moke. Vse to zmešaj, tlači skozi kruhov strgalnik v vrelo juho. Ko je juha z rižem pokrita, ga poberi s penavko ter daj v drug lonec v juho, kjer naj vre. Potem tlači ter nadaljuj, dokler ne bo vse kuhano.

145. **Jetrni fancelj.** Ravnaj kakor pri jetrnem rižu, le namesto jajca prideni 2 rumenjaka in iz beljakov naredi sneg. Pločevino namaži z mastjo in potresi z moko; potem namaži testo za prst debelo ter speci. Ko je pečeno, ga zreži na poševne kocke ter daj v juho.

146. **Dvobarvni fancelj.** Vmešaj, da dobro naraste, 10 dkg presnega masla in 3 rumenjake; potem prideni zelenega peteršilja, malo soli, 3/8 litra dobrega mleka in ¼ l drobtin. To daj v 2 posodi, in sicer v vsako pol. Primešaj eni polovici testa nastrgano telečjo vranico, malo majerona, žlico mleka in polovico snega od 3 beljakov; ostali sneg primešaj rumenemu testu. Nadevaj rjavo testo za prst debelo na namazano pločevino, vrh tega še rumeno testo ter speci. Pečeno zreži na poševne kocke ter jih daj v juho ali pa na krožniku poleg čiste juhe na mizo.

147. **Jetrni kuh.** Mešaj 12 dkg presnega masla ali juhne masti s 3 rumenjaki, da naraste; prideni potem 3 obribane, v mleku namočene in ožete žemlje ali 21 dkg kruha, 35 dkg nastrganih in pretlačenih jeter, malo sesekanega majerona, sesekane in v masti precvrte čebule, zelenega peteršilja, soli, popra in sneg od 3 beljakov. Vse to zmešaj ter deni v model, ki naj bo namazan in z moko potresen; kuhaj v sopari pol ure, obrni na krožnik ter daj s čisto rumeno juho na mizo.

148. **Jetrni sir.** Deni v kozico žlico masti in nekoliko čebule; ko zarumeni, prideni še 1 žlico presnega masla, malo zelenega peteršilja, majerona in 20 dkg nastrganih telečjih jeter. Ko so se prepražile, prilij ½ l dobre juhe ter dobro premešaj, prideni še malo popra in zribanega muškatnega oreščka ter pusti, da zavre. Potem pretlači skozi sito, in ko se je shladilo,

primešaj 4 rumenjake in 2 celi jajci. Nato deni v model, katerega prej namaži in potresi z moko, in kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega zvrni na desko, zreži ga na poševne kocke ter deni v juho.

149. **Jajčni sir.** V lončku izžvrkljaj ½ l mrzle juhe, žlico moke, malo stolčenega muškatnega cveta, 3 dkg stopljenega presnega masla, 2 celi jajci in 5 rumenjakov. Vse zlij v namazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Potem ga postavi na stran, ko se malo ohladi, ga zvrni na desko, razreži z zobčastim nožem na kocke ter daj v čisto rumeno juho na mizo. Lahko tudi zakuhaš kake pol ure prej v juho par žlic sago. Namesto juhe pa moreš vzeti tudi mleko; tedaj lahko daš sir v postno rumeno ali ribjo juho.

150. **Jajčni sir, drugi.** Mešaj v lončku eno jajce in žlico moke; ko je gladko, primešaj še eno jajce, dva rumenjaka, ¼ l mleka, malo soli in za ščip stolčenega muškatovega cveta; vlij v namazano ter z moko potreseno kozico, postavi v drugo večjo kozico z vročo vodo, pokrij in postavi bolj na kraj štedilnika, da se počasi v sopari kuha pol do tričetrt ure, stresi na desko pa z zobčastim nožem razreži v poševne kocke, deni jih v vrelo rumeno juho.

151. **Vranični zvitek.** Napravi kakih 8 jajčnih krp (str. 48). Vmešaj 1 žlico presnega masla, 1 jajce, malo popra, soli, majerona, mešane dišave (str. 42), prideni še 2 žlici kisle smetane, 1 nastrgano telečjo vranico in 3 žlice v mleku pomočenih drobtin. Vse to dobro zmešaj. Zdaj položi jajčne krpe na namazan prtič, tako da je druga na drugo malo naslonjena; potem jih namaži z nadevom ter zavij v klobaso, potem še v prtič ter ga z motvozom (vrvico) zaveži. Kuhaj ga v slani vodi pol ure; nekoliko ohlajenega zreži na koleščke ter deni v juhi na mizo.

152. **Vranična klobasa z makaroni.** Skuhaj v slani vodi 10 dkg srednje debelih celih makaronov, a pazi, da jih ne zlomiš. Napol kuhane odcedi ter deni hladit. Hladnim primešaj v 1 beljaku pol žlice raztepene moke. Deni v kozico 1 žlico masti, in ko je vroča, vrzi noter malo drobno zrezane čebule. Kadar zarumeni, prideni malo nadrobno zrezanega peteršilja, majerona, soli, popra in poldrugo obribano, v mleku namočeno in ožeto žemljo ali 12 dkg kruha. To mešaj na ognju, da postane prav gladko; nato odstavi, da se ohladi. Hladnemu primešaj 1 jajce, 1 nastrgano telečjo vranico in žlico drobtin. Potem namaži s presnim maslom prtič 10 cm naširoko in 40 cm nadolgo. Položi makarone tesno drugega poleg drugega, povrh namaži vranični nadev, tesno zavij in zaveži z motvozom (vrvico) ter kuhaj pol ure v slani vodi; ko se nekoliko shladi, odvij, zreži na koleščke ter daj v juhi na mizo.

153. **Nadeta vranična klobasa.** Vmešaj 7 dkg presnega masla, 2 jaci, malo soli, drobno zrezanega peteršilja, 6 žlic dobrega mleka in $^1/_8$ l drobtin. Razdeli v dva enaka dela; k enemu primešaj sok telečje vranice, malo majerona in popra. Namaži potem prtič s presnim maslom ter naloži nanj rdeče testo 10 cm naširoko in ½ m nadolgo. Iz ostalega pa naredi na deski, katero potresi poprej z drobtinami, ½ m dolgo klobaso; položi jo na rdeče testo, zavij in zaveži ter kuhaj v slani vodi pol ure. Nekoliko ohlajeno odvij, zreži na koleščke ter deni v juho, kateri prideni drobnjaka.

154. **Nadeti cmoki.** Naredi iz zgoraj omenjenega rumenega testa za lešnik velike kroglice, te zavij v drugo rdeče testo tako, da bodo za oreh debeli cmoki. Kuhaj jih v vreli juhi približno 7 minut; potem prideni drobnjaka.

155. **Drobtinovi cmoki.** Mešaj 8 dkg presnega masla ali juhne masti, 2 jajci in malo soli, prilij ½ l mleka in zamešaj malo zribanega oreščka, ¾ l drobtin od suhega kruha in $^1/_8$ l moke. Naredi za oreh velike cmoke in jih zakuhaj v možganovo, obarno ali jetrno juho, lahko jih pa tudi zakuhaš v čisto juho.

156. **Možganov kuh.** Deni v kozo žlico masti, v kateri zarumeni malo drobno zrezane čebule, prideni še 2 žlici presnega masla, malo drobno zrezanega peteršilja, 1 telečje osnažene in skozi sito pretlačene možgane, 2 obribani, v mleku namočeni in ožeti žemlji ali 14 dkg kruha, malo popra in soli. Zmešaj prav dobro; ko se malo ohladi, prideni 3 rumenjake, sneg beljakov, 2 žlici moke in malo nadrobno zrezane telečje pečenke ali pa drobtin. Vse rahlo zmešaj, deni v namazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Kuhano obrni na krožnik ter daj k čisti rumeni juhi na mizo.

157. **Možganov sir (Consommé).** Deni v kozo 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni pol žlice drobno zrezanega peteršilja in 2 žlici moke. Ko malo premešaš, dodaj še 1 osnažene in skozi sito pretlačene telečje možgane, malo zribanega muškatovega oreščka, popra in soli. Prepraži še malo ter prilij potem $^3/_8$ l juhe; to mešaj, da se malo ohladi, primešaj še 4 jajca, deni v namazan model ter kuhaj v pari na kraju štedilnika pol ure. Ko se nekoliko ohladi, deni na desko, zreži na kocke in daj v juhi na mizo.

158. **Možganove rezine (šnite).** Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, prideni pol žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja in 1 oprane in osnažene telečje možgane. Mešaj dobro, da se razpuste. Ohlajenim prideni 2 jajci, 2 žlici kisle smetane, 2 žlici drobtin, malo majerona in soli. Zmešaj in potem namaži na obribane, na tanke koleščke zrezane in v mleku

namočene žemlje. Nato jih ocvri v masti tako, da položiš namazano stran koleščka v mast. Ko so na prvi strani ocvrti, jih obrni. Gotove daj v juhi na mizo.

159. **Mešan vranični kuh.** Deni v kozico 10 dkg presnega masla; ko se speni, prideni malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in 3 obribane, v mrzlem mleku namočene in rahlo ožete žemlje ali 20 dkg kruha ter mešaj. Pusti, da se ohladi in primešaj še 3 rumenjake. Razdeli na 2 polovici; k prvi prideni 1 nastrgano telečjo vranico, malo popra in majerona ter polovico snega, katerega si naredila iz 3 beljakov. K rumenemu primešaj ostali sneg in 1 žlico moke. Potem namaži model s presnim maslom, potresi z drobtinami ter devaj vanj po eno vrsto črnega in eno vrsto belega testa, dokler ni model poln. Kuhaj potem v sopari pol ure. Obrni na krožnik in zreži na tanke zrezke tako, da ostane prvotna oblika, ter daj k čisti juhi na mizo. Lahko ga pa tudi narežeš na poševne kocke in daš v juho.

160. **Ocvrt vranični in drobtinin fižol.** Mešaj, da naraste, 7 dkg presnega masla ali juhne masti in 2 jajci; potem primešaj 5 žlic dobrega mleka, $^1/_8$ l drobtin od dobro suhega kruha; malo drobno zrezanega peteršilja in soli. Razdeli v 2 polovici; k prvi primešaj eno nastrgano telečjo vranico, malo majerona in popra. Deni potem vsako testo posebej na desko, katera mora biti potresena z drobtinami. Naredi za svinčnik debele palice, razreži jih na male koščke in malo povaljaj, da dobé obliko fižola. Ocvri jih ter daj v juhi namešane rjave in rumene na mizo.

161. **Jetrne ocvrte ježice.** Deni v kozo 2 žlici masti; ko je vroča, prideni drobno zrezane čebule. Ko je rumena, prideni še drobno zrezanega peteršilja, 2 v mleku namočeni in ožeti žemlji ali 14 dkg kruha, 14 dkg nastrganih in skozi sito pretlačenih jeter, malo majerona, popra in soli; dobro premešaj ter dodaj še 2 jajci in 2 žlici moke. Vse premešaj ter tlači skozi brizgalnico v vročo mast kratke klobasice. Ko so prve ocvrte, poberi jih na cedilo, da se odtečejo. To nadaljuj, dokler vsega ne ocvreš, potem pa jih deni k čisti juhi na mizo.

162. **Klobasa iz rezancev.** Skuhaj v juhi ali v slani vodi 2 pesti rezancev; kuhane malo z mrzlo vodo oblij ter pusti, da se odcede. Potem deni v kozo 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja, odcejene rezance in $^1/_4$ kg drobno zrezane pečenke ali svinjine; rahlo zmešaj in odstavi. V ohlajeno pa še primešaj 3 jajca. Deni na prtič, napravi klobaso, zavij in poveži ter kuhaj v slani vodi pičle pol ure. Potem nekoliko ohlajeno odvij, razreži na koleščke ter deni v juho.

163. **Pečenkina klobasa z makaroni.** Skuhaj napol mehko 8 dkg srednje debelih makaronov v slani vodi. Mešaj potem

1 žlico masti in 2 rumenjaka, k temu dodaj obribano, v mleku namočeno in rahlo ožeto žemljo ali 5 dkg kruha in 18 dkg ostanke govedine ali drobno zrezane pečenke, katero pa poprej spraži v žlici masti s čebulo in zelenim peteršiljem. Ko si dobro premešala, dodaj še 2 beljakov sneg, malo limonove lupinice, majerona, dišave, popra in soli. Zdaj namaži prtič 10 cm naširoko in 40 cm nadolgo s presnim maslom in polagaj nanj podolgem v beljaku namočene makarone tesno drugega pri drugem. Razmaži enakomerno povrh prej pripravljeno zmes; potem zavij in zveži ter kuhaj v slani vodi pol ure. Nato jo deni nekoliko ohladit ter daj na koleščke zrezano v juho.

164. **Pečenkina klobasa z drobnjakom.** Deni v kozo žlico masti in malo čebule; ko zarumeni, primešaj 1 žlico presnega masla, malo peteršilja, v mleku namočeno in ožeto žemljo, 2 žlici smetane, ¼ kg drobno zrezane pečenke, malo popra, majerona, dišave in 2 celi jajci. Posebej pa mešaj 2 dkg presnega masla in 1 jajce, da naraste; dodaj še žlico sladke smetane ali mleka in 3 žlice drobtin ter zmešaj. Potem razvaljaj prej pripravljeno testo na deski, katero si dobro potresla z drobtinami, v pol prsta debelo podolgasto ploščo. To namaži z drugim nadevom, potrosi še z drobnjakom, položi klobaso na s presnim maslom namazan prtič, tesno zavij in poveži ter kuhaj v slani vodi. Kuhano ter nekoliko ohlajeno klobaso razreži na koleščke ter daj v juhi na mizo.

165. **Drobnjakovi štruklji.** Naredi vlečeno testo iz obilnega ¼ l moke, mlačne vode, 1 jajca in soli ter pusti, da počiva. Medtem vmešaj med 12 dkg presnega masla ali juhne masti 3 rumenjake, da naraste, primešaj trd sneg, katerega si naredila iz 3 beljakov, in 2 žlici drobno zrezanega drobnjaka. Razvleci zdaj testo, odreži, kar je ob robu debelega, ter namaži s pripravljenim nadevom. Potresi po njem še 2 žlici drobtin, potem zavij od dveh nasprotnih strani, da dobiš dve tanki klobasi, prereži jih, da se ne bosta držali skupaj, potem s kuhalničnim držalom razdeli in nareži po dva prsta debele štrukeljčke. Te zakuhaj v vrelo juho, kjer naj vro sedem minut. Potem jih daj v loncu za juho na mizo.

166. **Štrukelj s parmezanom.** Kakor drobnjakovi štruklji, samo namesto drobnjaka vzemi 2 žlici drobtin in 3 žlice zribanega parmezana.

167. **Peteršiljev štrukelj.** Enako kakor drobnjakov štrukelj, le namesto drobnjaka vzemi 2 žlici drobtin in 2 žlici drobno zrezanega zelenega peteršilja, katerega spraži v presnem maslu.

Enako se pripravi tudi melisen, pehtranov ali metin štrukelj.

168. **Zeliščni štrukelj.** Pripravi vlečeno testo na mlačni vodi iz obilnega ¼ l moke, malo soli in 1 jajca. Potem deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, deni vanj drobno zrezane zelenjave, namreč: šopek majerona in peteršilja, vršiček pehtrana, mete in melise; vsega naj bo za eno pest. Ko se malo prepraži, postavi na stran. Medtem pa vmešaj 12 dkg presnega masla in 3 rumenjake; ko naraste, prideni trd sneg od 3 beljakov in zelenjavo. Rahlo zmešaj ter namaži s tem razvlečeno testo; potresi še povrh pest drobtin. Potem zavij od dveh nasprotnih strani, podolgem prereži, razdeli in razreži na štrukeljčke ter jih vkuhaj v mesno ali postno juho.

169. **Masleni krapčki.** Razvaljaj masleno testo za nožev rob nadebelo. Potem nareži iz njega majhne koleščke. Polovico teh namaži z raztepenim jajcem ter deni na vsak namazan kolešček kupček pečenkinega, pljučnega ali vraničnega nadeva. Na vsakega položi potem prazen kolešček, stisni dobro, pomaži z jajcem ter speci v vroči pečici ter daj v juhi na mizo.

170. **Pečenkini cmoki ocvrti.** Deni v vročo mast 1 žlico drobno zrezane čebule; ko je rumena, prideni drobno zrezanega peteršilja, žlico presnega masla, 1 v mleku namočeno in ožeto žemljo, ali 7 dkg kruha, dobro premešaj ter postavi potem na stran, da se malo ohladi. Zdaj primešaj še 2 celi jajci, ¼ kg drobno zrezane pečenke, malo popra, majerona, limonove lupine, drobtin in, ako treba, malo soli. Vse dobro premešaj ter naredi za oreh debele cmoke. V loncu izžvrkljaj 1 jajce, 2 žlici moke in poldrugo žlico mleka, da bo gladko. V to pomakaj cmoke, ocvri jih v masti ter daj v juhi na mizo.

171. **Mesni zavitki.** Naredi testo kot za mehke rezance iz 1 jajca, ¼ litra moke in malo vode. Potem deni v kozico malo masti in drobno zrezane čebule, ko je rumena, prideni malo zelenega peteršilja, ¼ kg drobno zrezane pečenke, ostanke govedine ali pljuč, da se prepraži. Postavi potem na stran, da se malo ohladi. K temu primešaj 1 jajce, malo drobtin, 3 žlice mrzle juhe ali mleka, drobno zrezanega majerona, popra, limonove lupinice in, če treba, malo soli. Razvaljaj testo zdaj kakor za rezance, ter naredi iz nadeva za lešnik debele kroglice. Polagaj jih na testo v vrsti, in sicer 2 prsta od roba in en prst vsaksebi. Testo od roba čez kroglice zavij, okrog vsake pomaži z beljakom, dobro pritisni in odreži z okroglim obodcem ali zobčastim kolescem. Zakuhaj jih v vrelo juho ter daj na mizo.

172. **Jajčna kaša.** V loncu zmešaj 3 cela jajca in toliko žemeljnih ali kruhovih drobtin, da je gosto; prilij še malo juhe ter zmešaj. Vlij potem v 2½ l vrele juhe. Ko je malo prevrelo, je gotovo.

173. **Rezanci.** Deni na desko obilno ¼ l moke, zamesi z 1 jajcem in 2 žlici vode, da ni preveč mehko. Naredi dva hlebčka ter vsakega razvaljaj na tanko krpo. Ko se krpi nekoliko osušita, prereži vsako čez pol, zavij ter razreži kolikor mogoče na tanke rezance. Zakuhaj jih v 2½ do 3 l juhe, kjer naj vro 7 minut. Preden jih daš na mizo, prideni malo drobno zrezanega drobnjaka.

Ako pa hočeš rezance zabeliti, tedaj pa naredi testo iz ½ l moke, 1 jajca in vode. Razvaljaj ga manj tanko ter prereži vsako krpo dvakrat. Rezance nareži za ½ cm na široko.

174. **Pekatete na juhi.** Pekatete za na juho se dobe v raznih oblikah kolačkov, nitnega rezanja, rezancev, riža, ječmenčka, nastrgane kaše i. dr. Kuhati jih je v vreli juhi 7 do 10 minut, kateri se pridene po okusu nekoliko naribanega parmezana. Lahko jih kuhaš tudi posebej v slani vodi kot za prikuho, 2 do 3 dkg na osebo, ter jih potem streseš v pripravljeno juho.

175. **Nastrgana kaša.** Naredi kolikor mogoče trdo testo iz ¼ l moke in 1 jajca; če treba, prideni 1 žlico vode. Testo nastrži na strgalniku in zakuhaj v vrelo juho, kjer naj vre 7 minut.

176. **Testeni polžki.** Deni na desko obilno ¼ l moke, prideni 2 dkg presnega masla in zamesi z 1 rumenjakom in 1 celim jajcem ter naredi testo kot za rezance. Nareži potem za fižol velike koščke, podrgni vsakega posebej po robati deščici, da se narede polžem podobni zvitki. Zakuhaj jih v juho, kjer naj vro sedem minut.

177. **Krpice.** Naredi testo kot za rezance, razvaljaj ga, ter razreži na široke rezance, katere pa zreži še počez, da dobiš štirioglate krpice. Zakuhaj jih v vrelo juho ter pusti vreti sedem minut.

178. **Močnik.** Deni v skledo približno ¼ l moke in 1 jajce in če treba žlico vode; mešaj z vilicami, da postane podobno ribani kaši; zakuhaj v vrelo juho ter pusti vreti deset minut.

179. **Vliti rezanci.** V lončku vmešaj 3 jajca in približno 3—4 žlice moke; ko je gladko, vlivaj, lonček visoko držeč, v vrelo juho, da bodo prav tanki rezanci. Ko so juho pokrili, poberi jih s penavko ter deni v drug lonec, v katerem je juha, kjer naj še malo vro. To ponavljaj, dokler ne zakuhaš vsega; potem daj na mizo.

180. **Močnati vložki.** Mešaj, da dobro naraste, 8 dkg presnega masla, 2 rumenjaka in 3 žlice mleka; primešaj ⅛ l moke, sneg 2 beljakov, in s snegom vred še ⅛ l moke, malo soli in rahlo zmešaj. Zakuhaj potem v vrelo juho s kavno žlico majhne vložke. Ako postanejo ploščati ali se razkuhajo, prideni še malo moke. Vro naj sedem minut; potem jih daj v lonec za juho ter prideni malo drobno zrezanega drobnjaka.

181. **Močnati vložki prosti.** Mešaj 10 dkg presnega masla ali juhne masti, 4 rumenjake in malo soli; prilij ¼ l mrzlega mleka in primešaj polovico od ¾ l moke; naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga z ostalo moko rahlo primešaj. Zdaj zakuhaj v vrelo slano vodo ali v juho majhne vložke; vro naj pokriti pet do sedem minut.

182. **Testeni riž.** Naredi vse kakor za močnate vložke z razliko, da priliješ namesto ¼ pol litra mleka in da ne zakuhaš vložkov, ampak tlačiš testo skozi strgalnik v vrelo slano vodo ali juho.

183. **Zdrobovi vložki.** Vmešaj, da naraste, 7 dkg presnega masla ali juhne masti, 2 jajci in 2 žlici mleka; primešaj ¼ l pšeničnega zdroba, osoli ter pusti kakih deset minut; zajemaj potem s kavno žlico ter jih vkuhaj v juho, kjer naj vro šest do deset minut.

184. **Zdrobovi cmoki.** Deni v kozo 1 žlico masti in 1 žlico presnega masla; ko je vroče, prideni ½ žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja in 2, na majhne kocke zrezani žemlji ali 12 dkg kruha. Prepraži in dodaj ¼ l pšeničnega zdroba; ko se je tudi to prepražilo, prilij pičlo ½ l vroče juhe, premešaj ter pusti, da se ohladi. Temu primešaj še 2 celi jajci in naredi cmoke. Kuhaj jih v juhi ali slani vodi četrt ure ter jih daj v juhi na mizo.

Če pa jih daš poleg obare ali golaža na mizo, morajo biti cmoki večji.

185. **Zdrobova juha.** V 2½ l goveje juhe vkuhaj ¼ l pšeničnega zdroba tako, da medtem ko vsipaš z eno roko zdrob v vrelo juho, z drugo roko mešaš toliko časa, da vre. Pusti vreti kakih sedem do deset minut. Zlij v juhni lonec ter potresi z drobnjakom. Lahko pa tudi vmešaš v juhnem loncu eno jajce ter med mešanjem vlivaš vrelo zdrobovo juho v lonec.

186. **Žemeljni cmoki.** Zreži na drobne kocke 3 navadne ali 4 mlečne žemljice ali 25 dkg kruha. V kozo deni žlico masti, malo drobno zrezane čebule, prideni še žlico presnega masla, malo drobno zrezanega peteršilja in zrezane žemlje. Ko si jih malo prepražila, jih deni v skledo ter vlij nanje pičlo ¼ l mleka, v katerem si izžvrkljala 2 ali 1 jajce, če vzameš samo eno jajce, moraš dodati več moke. Dobro premešaj ter pusti stati kakih deset minut. Potresi to z 2 žlicama moke, zmešaj ter naredi za drobno jabolko velike cmoke in jih zakuhaj v juho. Vro naj pičlo četrt ure.

187. **Nadeti žemeljni cmoki.** Vse kakor pri žemeljnih cmokih; samo kadar delaš cmoke, deni v sredo vsakega za lešnik debelo kroglico, pripravljeno iz drobno sesekane svinjine, ka-

teri si primešala 1 drobno ali pol jajca, žlico smetane in žlico drobtin. Ali pa primešaj na kocke zrezano svinjino že k zrezanim žemljam.

188. **Mozgovi cmoki.** Raztopi in precedi 2 žlici mozga. Mešaj ga s 2 celimi jajci, da narasté, prideni malo zelenega peteršilja, nastrganega oreščka, $^3/_{16}$ l dobrega mleka in $^1/_4$ l drobtin, osoli in dobro zmešaj ter pusti stati nekaj minut. Naredi potem za oreh debele cmoke ter jih kuhaj v juhi sedem minut.

189. **Ajdovi žganci.** V 2 l slane vode vkuhaj 1 l ajdove moke. Ko je nekaj časa vrelo, predri skozi sredo s kuhalnico in pokrij, da voda ves čas čez moko vre. Dobro je pa tudi, ako obrneš moko v loncu tako, da je zgornja stran spodaj. Vre naj 10—12 minut. Potem odlij polovico vode, ostalo pa rahlo s kuhalnico zmešaj, vendar tako, da se ne vidi nič moke. Vlij še nekoliko vroče masti na žgance, pokrij lonec ter pusti stati še nekaj minut. Nato nadrobi žgance z vilicami v skledo, zabeli povrh z vročimi ocvirki ter jih daj k čisti juhi na mizo.

Ako jih pa daš poleg postne juhe na mizo, tedaj vzemi namesto ocvirkov drobno zrezane čebule in debelih kruhovih drobtin, precvri jih v maslu in zabeli z njimi žgance.

190. **Ajdovi žganci s krompirjem.** V 2 l vrele slane vode skuhaj 5 ali 6 na koleščke zrezanih krompirjev. Stresi potem v lonec $^3/_4$ l ajdove moke, pokrij in pusti vreti še kakih 12 minut. Odlij zdaj nekaj vode ter žgance zmešaj. Vse drugo kot pri prvih.

191. **Ajdovi žganci s kašo.** Deni v 2 l vrele slane vode $^1/_4$ l dobro v vroči vodi oprane kaše ter pusti vreti deset minut. Potem prideni $^3/_4$ l ajdove moke ter pusti, da vre še 12 minut. Odlij zdaj nekaj vode, zmešaj, zabeli, zdrobi v skledo, pa še povrh zabeli.

192. **Ragu-fancelj.** Vmešaj 6 dkg presnega masla ali juhne masti, primešaj 2 jajci, 25 dkg na drobne kocke zrezanega telečjega ali kokošjega mesa, drobno zrezanega zelenega peteršilja, nekoliko popra, pest na kocke zrezanih praženih gob, $^1/_4$ l praženega graha, 4 žlice z mlekom namočenih kruhovih drobtinic (tudi rakovo meso je dobro), 2 žlici kisle smetane in prav malo moke. Deni v namazan model ter skuhaj v sopari ali pa speci, zreži na koščke in daj v juho.

193. **Grahov fancelj.** Obribaj 2 žemlji, namoči jih v mleko, ožmi jih rahlo in dobro zmečkaj. Vmešaj 7 dkg presnega masla, 2 rumenjaka, zmečkane žemlje, $^1/_2$ l zelenega kuhanega in skoz sito pretlačenega graha, sneg od dveh beljakov in 3 žlice moke. Namaži to na namazano ter z moko potreseno pločevino za pol prsta debelo, speci, zreži na koščke in daj v juhi na mizo.

194. **Zdrobov fancelj.** Deni v lonec $^5/_8$ l vrele juhe in malo drobno zrezanega zelenega peteršilja; v to zamešaj ¼ l pšeničnega zdroba. Ko si malo mešala, postavi na stran, da se ohladi. Zdaj vmešaj 2 žlici presnega masla ali juhne masti in 2 rumenjaka, da naraste; potem primešaj zdrob in trd sneg od 2 beljakov in žličico moke. To namaži za prst debelo na pločevino, katero si prej namazala s presnim maslom. Speci in reži na poševne kocke ter daj v juhi na mizo.

Namesto vrele juhe lahko vzameš vrelo mleko; naredi vse kot prej, le peteršilj opusti.

195. **Prosti zdrobov fancelj.** Pripravi $^3/_8$ l pšeničnega zdroba, $^5/_8$ l mleka, 3 dkg presnega masla ali masti, eno jajce in malo soli. V polovico mleka zžvrkljaj sol in jajce ter pusti na hladnem, v ostalo mleko deni presno maslo ali mast in zavri; vrelo postavi na mizo, zamešaj vanj urno zdrob in takoj še mrzlo mleko z jajcem. Zdaj vlij na namazano pločevino za pol prsta debelo in speci. Ohlajeni fancelj razreži na poševne koščke in jih daj v juho.

196. **Fancelj iz žemelj.** Deni v kozo žlico presnega masla; ko se speni, ¼ žlice drobno zrezanega peteršilja in 3 obribane, v mleku namočene in rahlo ožete žemlje. Zmešaj prav dobro, da bo gladko, ter deni na stran. Potem vmešaj v 2 žlici presnega masla 2 rumenjaka; ko je naraslo, primešaj žemeljno testo, sneg 2 beljakov in malo drobtin in žlico moke ter osoli. To nadevaj za prst debelo na pločevino, katero si prej namazala s presnim maslom, speci, zreži na kocke ter daj v juhi na mizo.

197. **Kruhov fancelj prosti.** Razreži na kocke ali drobne rezine 20 dkg kruha, zabeli ga z v žlici masti sevrto čebulo in zelenim peteršiljem. Potem zmešaj 1 jajce, ¼ l mleka ali juhe in malo soli ter vlij na kruh, pa zmešaj. Ko se je kruh razmočil, ga potrosi s 7 dkg moke ter ga rahlo premešaj. Namaži plitvo pločevino z mastjo, razravnaj nanjo pripravljeno zmes z lopatico, ki jo pri tem pomakaj v vodo. Fancelj postavi v pečico, da se speče. Pečenega razreži na kocke in daj v juhi na mizo.

198. **Ribji fancelj.** Naredi kot žemeljni fancelj, le kadar primešaš sneg, primešaj tudi na kocke zrezano meso ene ribe, žlico smetane in malo popra. Pečenega in na kocke zrezanega daj v postno juho.

199. **Ribji cmoki.** Naredi testo kakor za žemeljni fancelj, le ko primešaš sneg in ribje meso, dodaj tudi malo popra in muškatnega oreščka. Naredi potem za oreh velike cmoke, povaljaj jih v jajcu in drobtinah ter v maslu ocvri. Potem jih daj h kakšni postni juhi na mizo. — Namesto, da jih ocvreš, jim lahko pridaš malo moke ter jih zakuhaš v kako postno juho.

200. **Rakovi cmoki.** Naredi kakor za ribje cmoke s tem razločkom, da vzameš namesto ribjega mesa 2 žlici rakovega masla in nekaj na kocke zrezanega rakovega mesa.

201. **Rakov štrukelj.** Naredi vlečno testo iz obilnega ¼ l moke, vode in 1 jajca. Skuhaj potem kakih 10 rakov. Še gorkim izlušči meso, zreži ga na kocke ter ga praži s presnim maslom, v katerem si scvrla drobno zrezano čebulo in zeleni peteršilj, ter ga postavi na stran. Zdaj vmešaj 3 žlice rakovega masla, 3 rumenjake, naredi iz beljakov sneg ter ga rahlo primešaj. Razvleci testo, namaži s tem nadevom ter potresi povrh z mesom in pestjo drobtin. Zavij potem od dveh strani skupaj, prereži podolgem ter speci na pločevini. Razreži na koščke ter daj poleg ribje ali zelenjavne juhe na mizo. Lahko pa tudi sirov štrukelj zrežeš ter zakuhaš v čisti ribji juhi.

202. **Testeni grah.** Mešaj 3 dkg presnega masla, 2 rumenjaka, 4 žlice mleka ter osoli. Ko je že precej rahlo, primešaj ⅛ l moke, sneg od 2 beljakov in še ¼ l moke. Stlači to testo skozi za to pripravljeno cedilo v vrelo slano vodo. Ko je kuhano, poberi s penavko ter deni v juho.

203. **Rezanci iz jajčjih krp.** Naredi jajčne krpe iz 2 jajc, ¼ l moke in mleka. Zvij po dva in dva ter zreži kolikor mogoče tanko in jih daj v čisto rjavo ali kako drugo mesno ali postno juho. Lahko jih pa tudi prej v maslu ali masti ocvreš.

Tretji oddelek.

Kaj deneš mesne dni po juhi na mizo?

204. **Obložena šunka.** Kuhaj dobro omito šunko kake 2 do 3 ure. Dobro je, ako jo potem, ko je kuhana, še nekaj časa pustiš v tej vodi. Popolnoma mrzlo nareži na kolikor mogoče tanke zrezke (šnite), naloži jih lepo okusno na krožnik, obloži z narezanim in sesekanim aspikom, nastrganim hrenom, s kuhanimi jajci, z rožami iz presnega masla in z vršički zelenega peteršilja.

Ali pa obloži šunko z narezanimi klobasami, salamami, aspikom in s hrenom.

Ali pa nadevaj okrog šunke samo kupčke nastrganega hrena, pod katere vtakni vršičke zelenega peteršilja.

205. **Kako se prašičevo ali suho telečje stegno v testu peče.** Umij v mlačni vodi prekajeno prašičevo ali telečje stegno in ga namoči čez noč v mrzli vodi, da se zmehča in sol ven potegne. Drugi dan zamesi z mlačno vodo ¾ l slabe bele moke

ter naredi mehko, kakor vlečeno testo, ga pokrij in pusti četrt ure. Potem ga razvaljaj za prst nadebelo, položi ravno na sredo umito, odtečeno in obrisano stegno, zavij ga dobro v testo, da se nikjer ven ne vidi, deni v pripravljeno ponev ter peci kakor kruh v peči, potem ko si vzela iz nje kruh, ali v pečici. Mrzlemu olupi testeno skorjo, potem ga narezuj, kadar ga rabiš, na tanke rezine. Tako ga dalj časa ohraniš, ker ne zadahne tako hitro, kakor če ga kuhaš.

206. **Klobasa iz svinjine.** Mešaj, da dobro naraste, ¼ kg presnega masla in prilij par kapljic košenilije; zdaj primešaj ½ kg prav drobno sesekane šunke, kateri si prej odstranila kožo in mast. Vse dobro zmešaj ter naredi iz tega salami podobno klobaso. Namaži jo z dobro vmešanim presnim maslom toliko, da je tanko prevlečena. Postavi jo na led, da se strdi, potem jo previdno obrni z nožem še na drugo stran in namaži zopet s presnim maslom ter položi nanovo na led. Ko se tudi zdaj strdi, jo zreži na tanke koleščke (pri tem pomoči vsakikrat nož v vročo vodo), naloži jo okrog šunke, ali pa daj samo z aspikom in hrenom na mizo.

207. **Paštetke s svinjino.** Majhne modelčke (glej spredaj sl. 58 in 59) postavi, preden jih rabiš, za pol ure na led. Dobro je, če led stolčeš in zmešaš s soljo. Ko so dovolj mrzli, jih oblij z aspikom, t. j. vlij malo aspika v modelček in ga obračaj v ledu, tako da se aspik modelčka prime ter ga pusti še na ledu. Iz tanko narezane svinjine, še bolje iz jezika, izkroži z vzorčkom male zvezdice, položi eno na dno modela, druge pa pritisni ob strani; poprej pomoči vsako zvezdico v aspik. Sredino napolni s svinjskim pirejem, toda prav previdno, da zvezdic ne premakneš. Nato postavi modelčke na led, da se vsebina strdi. Strjene pomoči vsakega posebej v toplo vodo ter zvrni na desko in zloži na okrožnik ter daj med vsako paštetko masleno rožo (glej štev. 353), vmes pa kupčke aspika in vršičke peteršilja.

Za piré vmešaj 20 dkg presnega masla, prilij par kapljic košenilije, da je maslo bledordeče, dodaj 25 dkg fino zmlete ali zrezane gnjati brez maščobe ter dobro zmešaj. Lahko priliješ 2 žlici raztopljenega aspika.

208. **Svinjski piré v aspiku.** Zmelji ali prav fino zreži 12 dkg prekajene ter kuhane svinjine brez masti in 15 dkg prekajenega ter kuhanega jezika. Vmešaj 12 dkg presnega masla, dodaj par kapljic košenilije, da postane piré bledordeč, primešaj zmleto meso, ¼ l močne, a mrzle juhe, 3 žlice raztopljenega aspika in malo paprike ter vse to prav fino zmešaj.

Nadalje vzemi dvojni model (glej sl. 22) in nalij v spodnjega aspik (glej štev. 281), v gornjega pa deni kamen ali utež,

da ga aspik ne vzdigne. Postavi na led, da se strdi, odstrani kamen ali utež ter vlij za trenutek vroče vode v model, a urno zopet odlij, pa vzdigni manjši model iz večjega. V spodnji model z aspikom natlači poprej pripravljeni nadev ter postavi model na led, da se zopet strdi. Končno pomoči model v gorko vodo, obrni ga ter stresi na okrogel krožnik. Okrog lahko naložiš nastrganega hrena, koleščke klobas, krhljičke trdo kuhanih jajec, karfijole, kroglice ali rože presnega masla in vejice zelenega peteršilja, ali paštetke s svinjino, če imaš veliko oseb pri obedu.

209. **Svinjski piré v aspiku, okrašen.** Naredi svinjski piré kakor prej (št. 208), tudi aspik nalij v model, deni ga, da se strdi in vzemi znotranji model iz njega kakor tam. Potem skuhaj v trdo eno ali dve jajci, en rumenjak pretlači skozi sito, primešaj mu žlico raztopljenega aspika ter ga postavi na krožniku na hladen prostor, da se strdi. Iz beljakov izreži tanke listke, podobne cvetnim listom rože marjetice. Zdaj vzemi strjen rumenjak, izkroži z majhnim okroglim, za majhen naprstnik velikim obodcem pet kolobarčkov, položi v model na aspik najprej kolobarček, okrog pa beljakove liste, tako da nasloniš konico vsakega lista na kolobarček, vmes pa položi dolge liste kislih kumar. Tako naredi pet cvetk marjetic; eno veliko na dno modela in štiri malo manjše ob strani v sredini modela. Medtem ko delaš rože, naj stoji model z aspikom v ledu. Tudi pomoči v raztopljen aspik vsak list preden ga položiš v model na aspik in na vsako gotovo rožo vlij pol žlice aspika pa za vsako počakaj, da se strdi. Najprej vlij na rožo, ki je na dnu, potem še na druge; seveda moraš za vsako rožo model obrniti tako, da aspik ne more odteči. Nato natlači v model že pripravljeni piré in vlij nanj 2 žlici aspika ter ga pusti v ledu, da se dobro strdi. Kadar potrebuješ piré, pomoči model v toplo vodo ter stresi piré na okrogel krožnik, okrog pa naloži kakor pri prejšnjem piréju (štev. 208). Ali pa napolni majhne modelčke s koščki možganov, ki si jih prej prekuhala v okisani juhi, zalij jih z aspikom in strjene pomoči v toplo vodo, stresi na desko in potem naloži okrog piréja, vmes pa deni kupčke nastrganega hrena. Na hren lahko narediš iz jajca majhne cvetke in jih okrasiš z vejicami zelenega peteršilja ali s kakimi drugimi zelenimi listi. Piré daj na mizo pri pojedini po juhi, lahko pa tudi pred juho.

210. **Prekajena prašičja rebra.** Skuhaj prekajena ali samo kakih pet dni z navadnimi dišavami potresena in nasoljena prašičja rebra, razreži na primerne koščke ter daj s kislim zeljem ali repo na mizo.

211. **Telečje klobasice.** Sesekaj prav drobno 1 kg 12 dkg telečjega mesa z mozgom ali slanino vred; kožice kar najnatančneje odstrani. Sesekano deni v skledo, osoli in vlij nanje poldrugo litrovo osminko dobrega mleka ali smetane; v mleku namočiš lahko pol obribane žemlje, dodaj še malo limonovih lupinic in mešane dišave (glej str. 42), dobro premešaj in natlači v črevica skozi brizgljo. Naredi enakomerno klobasice, zasuči na koncu in v sredi, da bo par in par skupaj. Ko jih spečeš, jih daj z gorčico, s hrenom, s praženim rižom ali polento na mizo; okusne so pa tudi same ali na prikuhi.

212. **Prašičeve klobasice.** Namesto telečjega mesa, sesekaj prašičevega. Če ni dosti mastno, mu prideni slanine ter ga osoli. Primešaj mu dišav kot prej, le namesto smetane ga poškropi z vodo. Ko si vse dobro premešala, natlači meso z brizgljo v čreva ter naredi klobase kakor prej.

213. **Riževe klobasice.** Prašičevemu mesu prideni eno pest praženega ali kuhanega riža; vse drugo tako kot pri prejšnjih.

214. **Česnove klobasice.** Poškropi prašičevo meso s česnovo vodo, riža pa ne devaj vmes. Vse drugo kakor zgoraj.

215. **Navadne prašičje klobasice-pečenice.** Sesekaj drobno 1½ kg prašičjega mesa; če je pusto, prideni ⅛ kg drobno sesekane slanine. K mesu daj še drobno sesekanega zelenega peteršilja, limonove lupinice drobno stolčenega muškatnega cveta, žličico popra, 2 dkg soli in vlij na to ⅛ l mrzle vode. Vse to mešaj dobro ¼ ure. Napolni s tem dobro oprana tanka prašičja čreva ter naredi klobasice kakor telečje. Med meso lahko zmešaš 7 dkg v vodi namočenega ter ožetega kruha in malo majerona. Potem jih speci in daj z gorčico na mizo.

216. **Solnograške pečenice.** Prav fino zmelji ¼ kg telečjega, ¼ kg govejega in 1 kg svežega prašičjega mesa. Temu prideni žlico precvrte čebule in zelenega peteršilja, malo majerona, nožev vrh popra, žlico soli, ščip klinčkov, 2 v vodi namočeni žemlji ali 15 dkg kruha, 1 jajce in ⅛ l vode. Vse to prav fino z rokama vgneti, natlači v tanka čreva, naredi klobasice, deni jih v vrelo vodo, kjer naj počasi vro tako dolgo, da stopijo na vrh; poberi jih v mrzlo vodo, da se hitro ohlade; potem jih še v masti peci ter daj z domačo gorčico ali kislim zeljem namesto govedine ali za večerjo na mizo.

217. **Riževe klobase.** Skuhaj 1 l riža napol mehko. Speri ga in prideni ¼ prašičje glave, pol pljuč in srce, toda vse mora biti kuhano in drobno sesekano. Dodaj še malo ocvirkov in masti, v kateri si precvrla 1½ žlice drobno sesekane čebule in zelenega peteršilja. Nadalje prideni 1½ žlice majeronovih plev ali svežega majerona, nekoliko sesekanih limonovih lupinic, klinčkov, dišav, cimenta, poldrugo žlico soli, 1—1¼ l juhe, v

kateri se je kuhala prašičja glava. Vse dobro premešaj ter naredi klobase. Potem jih kuhaj v vreli, a ne slani vodi 5—7 minut. Kadar jih rabiš, jih še speci ter daj z gorčico na mizo.

218. **Jetrne klobase.** Skuhaj prašičeva jetra, pljuča, kaj mastnega od glave in kaj od flama ter prideni malo čebule in peteršilja. Pljuča kuhaj posebej. Ko je kuhano, vzemi vse ven ter drobno razsekaj. Skuhaj napol 1 kg riža; potem deni v skledo ali škaf riž in sesekana jetra, pljuča in meso, segrej dobre masti ter precvri v njej žlico drobno zrezane čebule in jo vlij k jetrom. Dodaj tudi majeronovih plevic in dišav, malo popra in vlij na to juho, v kateri si kuhala jetra in meso, pa jo precedi. Osoli dobro, zmešaj pa naredi klobase, jih skuhaj in speci.

219. **Jetrne klobase drugače.** Ko jetra, pljuča in meso kuhaš, prideni čebule, zelenega peteršilja in en strok česna. Namesto riža pa skuhaj napol 2 l dobro oprane kaše. Vse drugo kot pri prejšnjih.

220. **Jetrne klobase tretje vrste.** Nastrgaj ½ prašičjih surovih jeter ter primešaj ½ prašičjih pljuč s srcem in ¼ prašičje glave, ki pa naj bo vse mehko kuhano in drobno sesekano, prideni še dve v mleku namočeni in ožeti žemlji, 1 ½ žlice v masti precvrte čebule, ½ žlice drobno zrezanega zalenega peteršilja, ½ žlice popra, malo česna, 1½ žlice majerona, nekoliko drobno sesekanih limonovih lupinic, žlico soli ter nekoliko tiste juhe, v kateri si kuhala glavo. Vse to dobro premešaj ter naredi klobase. Skuhaj jih; kadar pa jih rabiš, jih speci ter daj z gorčico ali s kako drugo mrzlo omako na mizo.

221. **Krvave klobase prve vrste.** Skuhaj napol mehko 1 l dobro oprane prosene kaše. Speri jo ter deni hladit. Potem skuhaj ¼ prašičje glave, ½ pljuč in srce ter drobno razsekaj. To prideni že hladni kaši, potem pa še krožnik ocvirkov, 1½ žlice drobno zrezane, v masti ocvrte čebule, drobno zrezanega zelenega peteršilja, 1½ žlice majerona, ravnotoliko soli, 1—1½ l precejene prašičeve krvi in 1 l juhe od glave. Vse to dobro zmešaj ter naredi klobase kakor riževe, le nekaj dalje časa jih kuhaj. Da poznaš, če je klobasa kuhana, vtakni vanjo špičast klinček ali iglo; če priteče kri, še ni kuhana, če pa priteče voda, je kuhana. Potem poberi klobase iz vode ter jih deni v mrzlo vodo, da se ohlade. Potem jih zloži na deske ali če so okrogle obesi na palice in deni na hladen prostor. Kadar jih rabiš, jih speci in daj z gorčico ali kislim zeljem na mizo.

222. **Krvave klobase druge vrste.** Skuhaj mehko 1½ kg prašičjega flama ter ga drobno sesekaj ali razreži na zelo drobne kocke. V tej juhi namoči 7 žemelj ali ½ kg kruha,

rahlo jih ožmi in prideni mesu, potem pa še 1½ žlice drobno sesekane precvrte čebule, 1 žlico majerona, 1 ali 1½ žlice soli, malo dišave in 2—2½ l precejene prašičje krvi. Vse dobro zmešaj, naredi klobase ter jih skuhaj. Kadar jih rabiš, jih speci ter daj z jajčnim hrenom ali kislim zeljem na mizo.

223. **Krvave klobase tretje vrste.** Zreži na kri enega prašiča 6 žemelj ali ½ kg kruha na koščke, zlij nanje 3 l svežega mleka, da se napoje, skuhaj, kar je slabše slanine, t. j. od glave ali od flama, in kuhano razsekaj. Segrej mast toliko, da zacvrči, ko vržeš vanjo žličico majeronovih plevic, malo mete in prežiljke; s to mastjo zabeli žemlje, prideni tudi stolčene dišave (pimenta) in limonovih lupinic, pa osoli. Kri zmečkaj, pretlači skozi sito in prideni žemljam ali kruhu; če je pregosto, prilij malo juhe, v kateri si kuhala meso in slanino. Slanino zreži na kocke, primešaj zraven ter nadevaj v čreva. Klobase potem kuhaj v vreli vodi, a pazi, da ne vro preveč; kuhane ohladi v mrzli vodi. Preden jih daš na mizo, jih speci.

224 **Krvave klobase četrte vrste** Na toliko krvi kakor prej zreži le 3 žemlje ali 25 dkg kruha in jih namoči v mleku, tudi slanino in meso ravnotako skuhaj in zreži; na juhi pa napol skuhaj 56 dkg riža, da je gost, ter ga primešaj Dišave in soli deni kot pri prejšnjih, kri pretlači skozi sito in premešaj; če je pregosto, pa prilij svežega mleka. Naredi klobase, skuhaj jih; potem speci in deni na mizo.

225. **Krvave klobase pete vrste.** Na kri enega prašiča skuhaj napol 1¾—2 l v vroči vodi dobro oprane kaše, da je gosta in trda; slabše meso, ki si ga skuhala za klobase, drobno razsekaj in primešaj precejeni krvi in kaši. Deni zraven dišave kot prej, osoli, prilij juho od mesa pa še svežega mleka, dobro zmešaj in nadeni v čreva, toda ne pregosto, da se ti ne razkuhajo ali ne razpečejo.

226. **Mavželjni.** Skuhaj 1 kg prašičeve glave; možgane pa vzemi prej ven, odstrani kožico ter jih skuhaj posebej. Ko je glava dobro kuhana, odberi meso ter ga zreži s krivim nožem. Obribaj 2 žemlji ali 20 dkg kruha in ju namoči v vodi; segrej za jajce presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule, peteršilja, strok česna in ožeti žemlji; ko si malo prepražila, vlij na to 4 žlice dobrega mleka. Ko žemlja posrka mleko, jo deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj stolčene dišave (pimenta), limonove lupinice, majeronovih plevic, ono meso in možgane. Na juhi, v kateri si kuhala glavo, skuhaj 3 pesti riža ter ga primešaj prejšnji zmesi. Če je pregosto, prilij malo juhe pa osoli. (Zmes mora biti tako gosta kakor gosta sekanica.) Potem razgrni prašičevo mreno (pečico) na desko ter devaj nanjo mešanice po eno žlico, če hočeš imeti večje mavželjne,

pa devaj po več žlic. Mreno potem razreži, zavij vsak kupček posebej ter peci kot klobase.

227. **Kranjske klobase.** Sesekaj drobno, še bolje je, če zrežeš na kocke, 6 kg prašičjega mesa od flama, še bolje od stegna, potrosi nanj 18 dkg soli, 5 gr—1 dkg solitra in 5 gr do 1 dkg stolčenega popra. Precedi potem na meso ¼ l vode, v katero si dala glavico stolčenega česna. Vse to dobro mešaj z rokami četrt ure; potem natlači meso v tanka prašičja črева, naredi klobase ter jih deni za 1—3 dni v dim. Obesi jih potem na zračen, a ne vroč prostor, še bolje pa je, če jih daš v mast, ker tu ti ostanejo celo leto dobre. Kadar jih rabiš, kuhaj jih ¼—1 uro. Gorke daj na mizo s kislim ali praženim zeljem ali s kislo repo, mrzle pa z nastrganim hrenom ali z domačo gorčico.

Ako hočeš dati klobase v mast, jih obesi, ko si jih vzela iz dima, za dva dni v zrak, potem jih dobro umij in obriši ter špilje poberi. Nato deni v posodo za mast za 2 prsta dobro stlačene mrzle masti ali zaseke, položi nanjo klobase drugo poleg druge ter deni gor masti, da so klobase pokrite, ter tako naprej. Vsakikrat, kadar deneš novo vrsto, dobro potlači, da ne ostane nič praznega prostora med mastjo. Polno posodo hrani na hladnem prostoru.

228. **Salame, prve.** Zreži na drobne kocke 10 kg mesa bolj starih prašičev, najbolje od gnjati ali plečet, mast in žile odstrani. Na meso potrosi 30 dkg soli, 1 dkg solitra, 2 žlici bolj debelo stolčenega popra, glavico zrezanega ter stolčenega česna ter 2 kg sveže, na kocke zrezane in s 6 dkg soli potresene slanine. Vse to dobro mešaj četrt ure, da postane meso trdo. Potem razreži debela goveja črева na pol metra dolge kose, lahko tudi daljše, zaveži jih na enem koncu z vrvico ter jih napolni prav nagosto z mesom. Nabodi potem črева z iglo, da gre sapa ven, ter jih zaveži še na drugem koncu. Salame deni za 1—2 dni v dim. Potem jih obesi na zračen prostor. Ko so dobro suhe, jih podrgni z oljem, kateremu si primešala nekoliko soli in česna, povaljaj jih v ajdovi moki ali v lepem pepelu ter obesi na hladen in zračen prostor. Kadar jih rabiš, odstrani kožo, nareži jih na tanke koleščke ter daj s hrenom na mizo. Dobro suhe salame lahko shraniš v mast kakor klobase zgoraj.

Namesto samega prašičjega mesa vzameš lahko polovico govejega, seveda brez loja in žil. Posebno ti to priporočam, ako imaš meso od bolj mladih prašičev. Tudi ne delaj salamo spomladi, kadar je že gorko, ampak pozimi, kadar je hud mraz.

229. **Salame, druge.** Vzemi 3½ kg govejega mesa brez masti in kož in ravnotoliko mesa od prašičevega stegna; dodaj 2 kg sveže slanine. Vse zreži na drobne kocke, deni v skledo,

potresi na to 30 dkg soli, 5 gr do 1 dkg solitra in 1 ½ dkg stolčenega popra. Polij to s ¾ l belega vina, dobro premešaj pa čez noč pusti v soli. Potem zreži dobro osnažena, najširja volovska črева na pol metra dolge kose, zveži jih na enem koncu z vrvico, natlači vanje mesa ter jih prebodi semtertja z iglo, da more zrak ven. Kadar položiš klobaso na desko, jo povaljaj z roko, da spraviš več noter in da je čvrstejša. Ko je črevo polno, ga zaveži še na drugem koncu in naredi zanko, da klobaso lahko obesiš. Kadi potem salame kaka dva dni, a ne v prevročem dimu. Obesi jih potem v zračen kraj; tu jih en teden vsak drugi dan z gorečo brinjevo vejico pokadi. To se dela pozimi. V postu, ko so trde in dobro suhe, stlači s soljo česna, primešaj laškega olja ter jih s tem dobro podrgni, povaljaj v ajdovi moki, pa obesi v zračno shrambo. Zelo težke ovij z vrvico.

O p o m b a : Črevo lahko na enem koncu zavežeš, napolniš ter šele potem razrežeš v posamezne salame in zavežeš na obeh koncih.

230. **Prašičja glava s hrenom.** V vrelo vodo deni kuhat 1½ kg prašičje glave, prideni malo kisa, soli, celega popra, koreninico peteršilja, 1 koren, lorberjev listič in malo čebule. Ko je glava dovolj mehka, jo vzemi ven, odstrani kosti, razreži na koščke in jih lepo naloži na krožnik. Koren, ki se je kuhal, nareži z zobčastim nožem ter ž njim in z vršički peteršilja okrasi meso. Oblij ga z juho ter daj z jabolčnim, krompirjevim ali jajčnim hrenom na mizo.

Enako pripraviš lahko tudi prašičje noge.

231. **Prašičje noge v hladetini.** Skuhaj 3 prašičje noge kakor prašičjo glavo z zelenjavami in kisom. Pazi pa, da počasi vre, ker bo drugače hladetina kalna. Ko so mehke, odstrani kosti, zloži meso v kako skledo; z juhe pa poberi maščobo, precedi jo na meso ter postavi na mrzel prostor, da se shladi. Kadar jo rabiš, pomoči skledo v toplo vodo, stresi hladetino na desko, razreži jo na zrezke ter zloži na krožnik, potresi s poprom, oblij z oljem in kisom, okrasi s peteršiljem ter daj na mizo.

Ali pa vlij v skledo ali model toliko hladetine, da pokrije dno. Ko se strdi, naloži nanjo v podobi zvezde ali šopka na kocke narezano trdo kuhano jajce, korenje, na lističe narezane kisle kumarice, kapere ali tudi majhne kisle gobe. Seveda moraš vse to lepo okusno naložiti, da obrneš lepšo stran navzdol. Navrh naloži koščke kuhanih nog, pa prav previdno, da ne premakneš, kar si prej naložila, nato vlij počasi juho v model ter postavi na mrzlo, da se strdi. Kadar rabiš, obrni na krožnik ter daj, ne da bi zrezala, na mizo. Toda prej oblij s kisom in oljem ter olepšaj z zelenim peteršiljem ali z lorberjevimi lističi.

232. **Goveji gobec v hladetini.** V dobro pološčen lonec deni volovski gobec, 3 prašičje in 2 telečji nogi s kožo, ako imaš, prideni še več telečjih ali prašičjih kosti. Dodaj tudi košček korenja, peteršilja, zélene, čebule, lorberjev listič, par klinčkov in žlico soli ter nalij toliko vode in kisa, da pokrije kosti. Ko zavre, pusti, da počasi vre približno dve uri. Ko je gobec že dovolj mehak, ga vzemi ven ter postavi na hladen prostor, ostalo pa naj vre še dve uri. Nato odcedi, postavi juho na hladno, od mesa poberi koščice, meso pa shrani. Naslednji dan razreži meso in gobec na rezance. Enako zreži tudi pest kislih kumaric. Od juhe odstrani maščobo ter jo izčisti z jajcem. Meso in kumare zmešaj ter nalij z očiščeno hladetino. Postavi na hladno, da se strdi. Strjeno razreži na rezine, oblij z oljem in kisom ter daj na mizo.

233. **Pljučna pečenka v hladetini (aspiku).** Pljučni pečenki odstrani maščobo in kožice, jo posoli, pretakni s surovo gnatjo in slanino ter speci z zelenjavami in belim vinom. Medtem vlij v dolg ozek model pol prsta visoko aspika; ko se ta strdi, položi nanj trdo kuhana jajca, kisle kumare, kapere in kuhano rdeče korenje (seveda naj bo vsakega samo malo), razreži tako, da naložiš v obliki kake cvetke; nato vlij zopet raztopljen pa mrzel aspik, seveda pazljivo, da ne premakneš, kar si naložila; ko se tudi sedaj strdi, naloži na rezine zrezano pečenko in vlij nanjo hladnega aspika, postavi na hladen prostor za par ur ali najbolje čez noč, da se popolnoma strdi. Zdaj pomoči model v gorko vodo in zvrni pečenko na dolgi krožnik, okrasi jo z zelenim peteršiljem, kislo karfijolo, paradižnikovo solato, ali če imaš mixed pickles, ali kar pač imaš, nekaj svežega kislega naj bo.

234. **Razsoljen goveji ali svinjski jezik v hladetini.** Skuhaj prav mehko goveji ali 3 svinjske razsoljene jezike. Skuhaj tudi 2 telečja priželjca in razreži vse na kocke. Enako razreži kakih 5 ali 6 kislih gobic. Vse dobro zmešaj ter nalij z že prej kuhano in očiščeno hladetino. Postavi na hladno, da se strdi. Strjeno razreži na rezine ter daj z oljem in kisom na mizo.

Ali primešaj namesto kislih gob — gobe gomoljke. Tudi Magijeve juhne dišave lahko primešaš pol kavne žlice, ako hočeš hladetino izboljšati.

235. **Telečji ali svinjski jezik v omaki.** 3 ali 4 telečje ali svinjske jezike operi in skuhaj z juhnimi zelenjavami, soljo in kisom, jih olupi, razreži na koleščke in oblij s sledečo omako: Mešaj na ledu ali v mrzli vodi 5 trdo kuhanih in pretlačenih jajec s $^1/_{16}$ l finega olja, katerega med mešanjem polagoma prilivaj; nadalje primešaj žlico francoske gorčice, malo soli, popra, kisa po okusu, pest drobno sesekane šalotke, 3 ali 4

enako sesekane kumare, žlico kaper in malo tudi sesekanega zelenega peteršilja. Gotove jezike okrasi z aspikom in zelenim peteršiljem in daj pred juho ali po juhi na mizo.

236. **Klobasa iz prašičje glave in kož.** Skuhaj mehko prašičjo glavo in osnažene kože od slanine v slani vodi, prideni malo timeza, rožmarina, peteršilja in zélene. Ko je meso kuhano in ohlajeno, ga razreži na drobne kocke, kože pa na rezance. Temu prideni po okusu popra, majerona, česna, soli in par zajemalk juhe od glave; lahko tudi malo kisa. Napolni zmes v široka goveja črева, katera na obeh koncih dobro zaveži s tanko vrvico. Klobaso kuhaj počasi v slani vodi eno in pol do dve uri. Kuhano klobaso obteži, popolnoma mrzlo razreži na rezine ter daj z oljem in kisom zabeljene po juhi na mizo.

237. **Klobase iz prašičje glave in kož s krvjo.** Naredi vse kakor za prejšnje klobase, samo da skuhaš glavo malo manj mehko in da priliješ namesto juhe in kisa svežo prašičjo kri. Gotovo klobaso kuhaj počasi dve uri v slani vodi. Kuhano klobaso obteži in jo popolnoma mrzlo daj na listke zrezano z oljem in kisom zabeljeno na mizo. Ali jo pa obesi že obteženo za tri dni v hladen dim ter šele potem uporabljaj. Prekajene klobase lahko daš na mizo s kislim ali nastrganim hrenom.

238. **Jezikova klobasa.** Skuhaj 2 kg prašičjega flama ali glave, srce in ledvice z juhnimi zelenjavami v slani vodi. Ko je meso mehko, ga vzemi iz juhe ter zreži na drobne kocke, primešaj malo juhe od mesa, malo pimenta, popra, majerona, soli in prašičje krvi. S to zmesjo nadeni široko podolgem dvakrat prerezana prašičja jezika. Na jezike napolni še ostalo zmes, črevo dobro zaveži in kuhaj klobaso v slani vodi počasi eno in pol do dve uri. Potem jo obteži in popolnoma mrzlo deni za 2 ali 3 dni v hladen dim.

239. **Nadet želodec.** Skuhaj mehko 2 kg dobro osnažene prašičje glave, ako mogoče, bolj od rilca; skuhaj tudi ½ kg prekajenega jezika ali svinjine; tudi mesena klobasa je dobra. Zreži glavo in olupljeni jezik na kocke. Hrustanec in kar je bolj mehkega zreži na tanke rezance, kar je pa trdega, odstrani; potem zreži drobno čebulo na koleščke ter deni vse v kozo in prideni žlico popra in soli, dve zajemalki juhe od glave in malo kisa, prav dobro premešaj ter postavi na štedilnik, da se malo pogreje, ter s tem napolni dobro opran prašičji želodec. Potem ga sešij in kuhaj v slani vodi dve uri, dodaj še lorberjev listič, malo limonove lupinice in kisa. Med tem časom ga enkrat obrni, da bo zgornja stran spodaj. Potem ga vzemi ven, obteži med dvema deskama ter ga tako pusti en dan. Nato ga razreži na zrezke, oblij s kisom in oljem ter daj na mizo.

240. **Telečja glava ali noge s hrenom.** Skuhaj pol osnažene telečje glave s kožo ali 3 noge prav mehko kot prašičjo glavo. Potem odstrani kosti, zreži na koščke, okrasi s korenjem in zelenim peteršiljem ter daj s kislim hrenom na mizo.

241. **Telečja glava z omako.** Osnaženo telečjo glavo s kožo skuhaj z juhnimi zelenjavami, soljo in kisom. Posebej spraži v 2 žlicah masti pol na koleščke narezane čebule, malo peteršilja, korenja, zélene in štorček ohrovta ali karfijole; na to potrosi 3—4 žlice moke, ko se malo prepraži, zalij z juho od glave, prideni še košček limone, vršiček majerona, popra, muškatovega oreščka in po okusu rumenega vina ali kisa. Ko omaka četrt ure vre, jo precedi. Glavo razreži na koščke, zloži na krožnik ter obloži s smetanovo ali krompirjevo polento. Glavo polij z juho, polento pa zabeli s presnim maslom. Tudi omako vlij v skledo in daj oboje za v srednjo jed ali namesto govedine na mizo.

242. **Telečji galantin.** Zreži in stolci $\frac{1}{4}$ kg telečjega mesa in $\frac{1}{8}$ kg sveže slanine; $\frac{1}{8}$ kg prekajenega in kuhanega jezika pa zreži na drobne kocke. V kozico daj 1 žlico presnega masla, ko se speni, prideni malo drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in 1 obribano, v mleku namočeno in ožeto mlečno žemljo. Premešaj dobro, da postane gladko, ter postavi v stran. Ko je hladno, primešaj dve celi jajci, primerno soli in popra ter sesekano meso, dobro premešaj in natlači to zmes v model, ki je obložen s slaninnimi zreski, pokrij vse s slanino in kuhaj v sopari 1½ ure. Ko se skuha, pusti, da se ohladi v isti vodi, kjer se je kuhalo; hladno zreži na zrezke, zloži na krožnik, obloži s hladetino, trdo kuhanimi jajci in z zelenim peteršiljem ter daj na mizo.

243. **Galantin v obliki ribe.** Prav fino zmelji ali sesekaj 25 dkg telečjega mesa in 25 dkg svežega prašičjega mesa. Potem prepraži v 10 dkg presnega masla s čebulo in zelenim peteršiljem 12 dkg z mlekom namočenega kruha in ga deni k mesu; prideni tudi 2 jajci, s soljo strtega česna, popra in paštetne dišave (str. 42) pa prav dobro zmešaj in ugneti. Zdaj še rahlo primešaj 25 dkg sveže ali prekajene slanine in 25 dkg prekajene svinjine; oboje naj bo zrezano na drobne kocke. To zmes natlači v pločevinast primerno velik model obliko ravne ribe, še lepše pa bo če to natlačiš v obliko okrivljene ribe. Model postavi v kozico, prilij vroče vode, da stoji do srede modela, pa model in kozico dobro pokrij in kuhaj v sopari poldrugo uro ter pusti, da se v vodi ohladi; hladno stresi na desko. Potem zmešaj $\frac{1}{8}$ l aspika, 20 dkg izstrgane in s 6 dkg masti prepražene vranice ali jeter. Namaži to zmes na ribo ter označi nanjo z žlico luske, le glava bodi gladka. Za oči deni tja, kjer morajo biti, za majhen

gumb velik kolobarček presnega masla, vanj porini neolupljeno lorberjevo zrno in postavi ribo na hladno, da se strdijo luskine. Potem povezni na ribo model in z desko vred obrni tako, da je riba zopet v modelu. Zdaj prilij pri kraju ribe v model raztopljenega mrzlega aspika toliko, da je model poln ter ga postavi zopet na hladno, da se strdi. Strjeno ribo pomoči trenutno v toplo vodo, jo stresi na krožnik ter okrasi z aspikom, zelenim fižolom, trdo kuhanimi jajci in karfijolo.

244. **Telečja klobasa, prva.** Sesekaj 30 dkg telečjega mesa in $^1/_8$ kg sveže slanine; primešaj 2 rumenjaka ali eno jajce, malo belega popra, drobno zrezanega zelenega peteršilja, limonove lupinice, za nožev vrh stolčenega muškatnega cveta in eno obribano, v mleku namočeno in ožeto mlečno žemljico. Vse to dobro zmešaj ter naredi okroglo klobaso. Zavij jo v prtič, katerega si prej namazala s presnim maslom, dobro ovij z vrvico, zaveži ter deni kuhat v vrelo vodo, katero si že malo okisala in osolila ter dala vanjo lorberjev list, koreninico peteršilja, koren in nekaj zrnec popra. Ko je vrelo že eno uro, vzemi klobaso ven, da se ohladi. Potem jo razreži na $^1/_2$ cm debele koleščke, zloži jih na krožnik, obloži s hladetino in zelenim peteršiljem ter daj samo ali z masleno majonezo na mizo.

Ali pa položi na prtič tanek in tolik zrezek (šnito) sveže slanine, da zaviješ lahko klobaso v njo; vse drugo kot prej.

245. **Telečja klobasa, druga.** 80 dkg telečjega stegna pari z juhnimi zelenjavami, soljo in malo vode v dobro pokriti kozici bolj počasi, da ostane meso popolnoma belo; nekoliko ohlajeno zmelji s sokom vred. Potem pretlači 3 ali 4 sardele z 20 dkg presnega masla, prideni mu žlico francoske gorčice, malo popra, kapljico košenilije in malo soli; zdaj zmešaj, da se maslo dobro speni, nato mu primešaj zmleto meso. Naredi na mokri deski okroglo klobaso in jo postavi na led ali vsaj na mrzel prostor. Medtem še do rahlega zmešaj 10 dkg presnega masla, namaži ga tanko na klobaso najprej po eni strani, in ko se ta strdi, jo obrni in namaži še po drugi strani in postavi zopet na hladno. Kadar jo potrebuješ, jo zreži na koleščke, ki so za pol prsta debeli, da ložje režeš, pomoči nož medtem ko režeš, večkrat v vročo vodo, zloži na krožnik in okrasi s trdo kuhanimi jajci, aspikom, peteršiljem ter daj po juhi na mizo.

246. **Priželjčeva klobasa.** Speri 4 priželjce ter jih prekuhaj v slani vodi. Potem odstrani kožo, drugo pa drobno zreži. Zreži tudi 14 dkg sveže slanine na kocke in 14 dkg telečjih jeter na tanke zrezke. Zarumeni malo drobno zrezane čebule v presnem maslu ter praži v tem jetra, katera potem še na rezance zreži. V drugo kozico pa daj 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja in 2 obribani, v

mleku namočeni in ožeti mlečni žemljici. To prav dobro premešaj, da bo gladko in postavi na stran, da se malo shladi. Primešaj potem 4 rumenjake ali 2 jajci, 2 osnaženi in skozi sito pretlačeni sardeli, malo belega popra, soli ter vse ono, kar si že prej pripravila. Zdaj prav dobro premešaj ter napravi klobaso. To zavij v prtič, katerega si prej namazala s presnim maslom, povij in zaveži jo z vrvico ter daj kuhat v vrelo vodo, katero si prej osolila in okisala ter dala vanjo zelenjave, katera se da v navadno juho. Vre naj eno uro; potem vzemi klobaso ven, da se ohladi. Razreži jo na koleščke ter daj s hladetino in zelenim peteršiljem ali tudi limonovimi koleščki obloženo na mizo. Poleg pa lahko daš tudi gorčico ali majonezo.

247. **Klobasa iz prašičje glave.** Razreži na kocke ½ kg prav mehko kuhane prašičje glave in jo malo osoli ter primešaj 3 zrna strtega česna, malo drobno zrezanega peteršilja, 1 žlico popra, nekoliko dišave, soli in par žlic juhe, v kateri se je kuhala glava. Vse prav dobro premešaj ter postavi v kozici na štedilnik, da se segreje. Skuhaj pa že prej v slani vodi 2 za pol pole papirja velika zrezka sveže slanine, položi ju na prtič ter nadeni na vsakega pripravljeno meso. Potem zvij prav na tesno vsako posebej, sešij, obteži ju med dvema deskama ter ju pusti tako na hladnem prostoru en dan. Kadar rabiš, odvij, razreži na koleščke, zloži na krožnik, oblij z oljem in kisom ter daj s trdo kuhanimi jajci ali samo zelenim peteršiljem obložene na mizo.

248. **Prašičji jezik v kisli omaki.** Skuhaj 2 ali 3 prašičje jezike v slani vodi in še vroče olupi. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, daj noter par koleščkov čebule in jezike; ko malo zarumene, potresi nanje ½ žlice moke, prilij par žlic juhe in malo kisa, dodaj tudi malo popra, ingverja in soli. Ko je zavrelo, poberi jezike, zreži jih na tanke rezine, zloži na krožnik in precedi nanje omako. Okrog pa naloži ocvrte krompirjeve rožičke ali sirove hlebčke.

249. **Telečji jeziki z laško omako.** Skuhaj 4 telečje jezike v slani vodi in še vroče olupi. Razreži jih potem na pol prsta debele koleščke. V kozico pa deni 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni 2 žlici moke, 4 pretlačene sardele in malo juhe. Ko zavre, dodaj še sok od 2 limon, malo premešaj ter postavi na stran. Koščke jezika pomakaj v to omako, potem v drobtine ter jih opeci v presnem maslu. Pečene zloži na krožnik in prilij ostalo omako, kateri pa prej prilij malo juhe in jo segrej.

250. **Razsoljen jezik.** Operi sveži volovski jezik in ga potolci ob kako desko. Podrgni ga dobro s soljo in s solitrom. Zdaj stolci tri stroke česna, malo žlico koriandra, malo mešane dišave in limonove lupinice ter še s tem odrgni jezik, deni ga v prsteno ali leseno skledo in ga pusti tako štiri do osem dni, a ga vsak

dan enkrat obrni. Potem ga skuhaj, pa pusti pri njem, kar se ga drži. Kuhanega olupi, nareži, naloži na krožnik in obloži z nastrganim hrenom, pa daj gorkega na mizo.

251. **Goveji jezik v namaki.** V kovniku (možnarju) stolci 1 žlico brinjevih zrn, žlico kumne, koriandra, 1½ žlice soli, ½ male žlice solitra, lorberjev listič, 2 zrni česna in nekaj zrn popra. S krivim nožem pa zreži vršiček rožmarina, zelenega peteršilja, zélene, žajbeljna, timeza ter zmešaj s tem, kar je v kovniku. Goveji jezik potolci in dobro drgni s temi dišavami. Zavij ga potem v platnen prtič, položi ga v leseno skledo ali krožnik, pokrij z lesenim krožnikom in obteži s kamenom. Tako ga pusti vsaj šest dni na hladnem prostoru ter ga vsak dan obrni. Kuhaj ga z dišavami vred, da vre dve do tri ure; gorkega olupi, zreži na tanke koščke, zloži na krožnik in obloži s kislimi kumarami in kupčki nastrganega hrena. Obložiš ga tudi lahko s praženim ali kislim zeljem, s krompirjevim ali z grahovim piréjem, s praženimi gobami ali z gosto špinačo.

252. **Dunajski puding.** Mešaj, da dobro naraste, 18 dkg presnega masla in 6 rumenjakov ali 3 cela jajca; primešaj 25 dkg fino sesekanega telečjega mesa in 28 dkg drobno sesekane svinjske gnjati. Dobro premešaj ter deni v model, katerega si namazala s presnim maslom, ter kuhaj v sopari tričetrt ure. Stresi potem na krožnik in daj toplo na mizo; v skledici pa daj zraven še zeliščno omako.

253. **Ponarejena gosja jetra.** Sesekaj kolikor mogoče nadrobno 28 dkg pljučne pečenke, 28 dkg telečjih jeter in 28 dkg sveže prevrete slanine. To primerno osoli ter prideni 3 cela jajca, nekoliko popra, stolčenega zelenega peteršilja, timeza, 3 zrna česna, ¼ lorberjevega lističa ter vse dobro premešaj. Nadeni v model, katerega si prej obložila s slanino, ter tudi s slanino pokrij. Kuhaj v sopari eno uro, potem pa deni, da se ohladi. Kadar rabiš, stresi na krožnik, zreži na zrezke ter daj z mrzlo sardelno omako ali z jajčnim hrenom na mizo.

254. **Jetrna mrzla klobasa, prva.** Deni v kozo 14 dkg sveže in na tanke zrezke zrezane slanine in ½ na koleščke zrezane čebule. Ko zarumeni, prideni 60 dkg na zrezke narezanih jeter ter jih praži toliko časa, da niso več rdeče. Potem dobro stolci v kovniku. V kozo pa daj 1 žlico presnega masla; ko se speni, prideni 2 obribani, v mleku namočeni in ožeti mlečni žemljici ter prav dobro mešaj, da postane gladko. Potem primešaj stolčena jetra, dobro stolčenih dišav, malo oreščka, ingverja, popra, česna in zelenega peteršilja. Odstavi od ognja ter primešaj še 4 trdo skuhane, skozi sito pretlačene rumenjake in prilij $^1/_{16}$ l raztopljenega aspika; to primerno osoli, še enkrat dobro premešaj ter naredi klobaso. Daj jo za en dan na led ali na hladen prostor.

Kadar jo rabiš, jo zreži na tanke koleščke, zloži na krožnik ter jo obloži s hladetino, presnim maslom in zelenim peteršiljem. Lahko pa daš h klobasi kako mrzlo omako ali gorčico na mizo.

Opomba. Da lažje režeš, pomoči nož medtem ko režeš, večkrat v vročo vodo.

255. **Jetrna mrzla klobasa, druga.** Sestrži in pretlači skozi sito 1 kg prašičjih jeter, katerim prideni ¾ kg sveže in na kocke zrezane slanine, drobno zrezane in precvrte čebule, peteršilja in majerona. To primerno osoli, a poprej dobro premešaj ter nadeni v oprana, precej debela goveja ali prašičja čreva. Klobase daj potem kuhat v vrelo vodo, kjer naj vro še pol ure. Ohlajene zreži na tanke koleščke, zloži na krožnik ter obloži s hladetino in peteršiljem in daj z gorčico na mizo.

256. **Krvava mrzla klobasa.** Skuhaj in nareži na kocke 1 kg slanine. V loncu zmešaj 2 l sveže prašičje krvi, ¼ l svežega mleka, 4 jajca, malo majerona, popra, česna in slanino. Napolni s to zmesjo osnažena goveja čreva, naredi dolge ali okrogle klobase; konce dobro zaveži z vrvico in jih v slani vodi počasi kuhaj eno uro. Ohlajene nareži na koleščke ter daj z oljem in kisom oblite in aspikom na mizo.

257. **Gosja jetra v hladetini (aspiku).** Natakni s klinčki dvoja gosja in, če imaš, še par kurjih ali puranovih jeter, prepraži jih v presnem maslu ter pretlači skozi sito. Mešaj 3 dkg presnega masla, in ko je rahlo, primešaj jetra, malo belega popra ter primerno osoli. Potem namaži jetra na deščico za prst nadebelo ter daj na hladen prostor, da se strdi. Nato jih nareži na poševne kocke ter naloži eno vrsto v model in nalij povrh mrzlega, a čistega aspika; ko se strdi, naloži zopet eno vrsto kock ter nalij zopet nanje aspika; to ponavljaj, dokler se model ne napolni. Kadar je vse strjeno in kadar rabiš, vtakni model za par trenutkov v toplo vodo ter zvrni jetra na krožnik. Okrog ali v sredo jeter, (ako si vzela v sredi votel model), naloži še na koleščke zrezane klobase, koščke trdo kuhanih jajec, mrzle in okisane karfijole, peteršilja itd.

258. **Jetrna pašteta.** Deni v kozo 3 žlice presnega masla; ko se speni, prideni ½ drobno zrezane čebule in 1 obribano, na zrezke narezano žemljo. Ko je rumeno, dodaj 60 dkg na zrezke narezanih jeter; prepraži ter prav na drobno zreži in stolci v kovniku. Stresi potem v skledo ter prideni ⅛ l mrzle juhe, 2 jajci, ¼ kg sveže in na kocke zrezane slanine, drobno zrezanega peteršilja, 2 zrni česna, ¼ lorberjevega lista, naribanega oreščka, ingverja in dišave. Dobro premešaj in natlači v model, katerega si obložila prej s svežo slanino. Kuhaj v sopari pol ure ter deni hladit. Kadar rabiš, zvrni na krožnik, zreži na

zrezke, a pusti skupaj, obloži z aspikom in peteršiljem ter daj s kako mrzlo omako na mizo.

259. **Telečja pašteta.** Deni v kozo 3 žlice presnega masla; ko se speni, vrzi noter drobno zrezane čebule, peteršilja in 1 obribano, drobno zrezano žemljo. Ko žemlja zarumeni, jo vzemi ven; v maslo pa deni 14 dkg na zrezke narezanih jeter in ½ kg enako narezanega telečjega mesa. Prepraži ter dodaj prepraženi žemlji. To dobro sesekaj in še stolci v kovniku; stresi potem v skledo, primešaj 1 jajce in 1 rumenjak, malo juhe, stolčenega muškatnega cveta, klinčkov, ingverja in drobno zrezane limonove lupinice. Dobro premešaj ter natlači v model, ki je obložen s svežo slanino. Kuhaj pol ure v sopari, potem daj hladit. Kadar rabiš, razreži na zrezke, obloži z aspikom ter daj s kako mrzlo omako ali z majonezo na mizo.

260. **Zajčja pašteta.** Meso od pleč in reber divjega zajca speci v presnem maslu; zarumeni pa v presnem maslu tudi nekaj drobno zrezane čebule in ½ obribane in drobno zrezane žemlje. Ko je čebula rumena, prideni še 10 dkg na zrezke narezanih telečjih jeter ter prepraži. Potem vse prav drobno zreži in stolci, stresi v skledo ter prideni še 2 jajci, ¼ kg na drobne kocke zrezane sveže slanine, par žlic juhe, potem primerno osoli ter dodaj še za nožev vrh popra, oreščka in ingverja, drobno zrezanega peteršilja, česna in ¼ lista lorberja; vse dišave naj bodo drobno stolčene. Vse dobro premešaj, natlači v model, katerega si namazala s presnim maslom, kuhaj v sopari pol ure ter daj potem hladit. Nato razreži na zrezke in naloži na krožnik; okrog pa nadevaj sesekanega aspika in peteršilja ter daj z jajčnim hrenom ali gorčico na mizo.

261. **Ponarejena tunina.** Vzemi 1½ kg telečjega mesa od stegna; prereži ga malo, da bo kos bolj širok. Potolci ga dobro s kladivom, da bo kolikor mogoče tenak, le strgati ga ne smeš. Osnaži potem 5 sardel, prideni jim za 2 žlici fino sesekanega telečjega mesa, pretlači skozi sito ter namaži s tem stolčeno meso. Meso potem prav tesno zavij, obvij s prtičem, preveži z vrvico ter daj kuhat v vrelo vodo, v katero si že dala soli, kisa in zelenjave, katera se da v navadno juho, in pusti, da vre eno uro. Potem postavi na stran, da se ohladi. Ko zavijaš meso, pazi, da so niti mesa podolgem v klobasi. Kadar rabiš tunino, jo odvij, zreži na ½ cm debele koščke, zloži jih na krožnik ter oblij z mrzlo sardelno omako ali z ribjo majonezo.

Ali pa obloži tunino z na koleščke zrezano limono, malimi kislimi gobicami ali kumarami in s peteršiljem; tupatam položi med meso kako kapero. Omako ali majonezo pa daj posebej v skledici na mizo.

262. **Teletina kot galantin.** Pretakni prav gosto telečjo kepico s prekajeno slanino, gnatjo in kislimi kumarami. Trdo jo zavij v prtič in kuhaj v slani vodi z juhnimi zelenjavami eno in četrt ure. Postavi jo na hladen prostor, da se v juhi ohladi. Potem jo odvij, razreži na rezine in oblij s sledečo majonezo: Mešaj v snežnem kotlički 5 rumenjakov, 1/8 l sladke smetane, 1/16 l kisa, malo limoninega soka, ščip sladkorja, popra in par zrnov soli. Postavi v vrelo vodo in tolci, da se speni in zgosti. Tolci še na hladnem ter popolnoma v hladno zamešaj žlico gorčice in 1/4 l v sneg stolčene sladke smetane.

263. **Galantin z genoveško omako.** Zakolji ne premastnega kopuna in ga oskubi, ko se posuši. Dlačice, ki ostanejo, posmodi z gorečim špiritom ali papirjem, potem ga v mlačni vodi splakni pa s prtičem obriši; bunčico nad repom in noge pod koleni odreži. Potem ga na hrbtu podolgem načni. Začni s koničastim nožem strgati meso s kožo vred od kosti; iz perutnic poberi vse kosti, le zadnjo, ki je majhna, pusti. Iz nog poberi ne le kosti, ampak tudi žile in meso, samo na prsih pusti vse. Ravnaj pa počasi, da črev, ki so še notri, ne zmečkaš. Glavo mu odreži ter potegni koščeni vrat iz kože. Zdaj šele vzemi kosti s črevi vred ven ter položi kožo na stran. Iz kosti pa vzemi čreva, žolč od jeter, golšo in goltanec iz vrata ter operi, meso pa, kar se ga še drži pri kosteh, obreži ter sesekaj z 1 kg 40 dkg telečjega stegna, tudi mast, če je je kaj bilo, in malo slanine; ko je dobro sesekano, odberi kožice, če jih je še kaj vmes.

Naredi pešamelj iz ½ žemlje, deni ga v skledo, hladnega zmešaj in primešaj malo mešane dišave (glej str. 42), limonovih lupinic, 1 rumenjak, sesekano meso ter dobro osoli. Zdaj zreži na rezance dobre slanine, sardel in kopunovih jeter. Kožo pa sešij tam, kjer si črevo izrezala ali kjer si jo kaj strgala, in pa vrat. Razgrni jo na desko ter začni vkladati. Najprej napolni perutnice in noge, potem život. Najprej deni sesekano meso, potem položi slanino, sardele, v zadnji konec bolj jetra, tuintam kako kapero, potem zopet meso itd. Ko si ga dobro natlačila, zagrni ga skupaj in sešij. Položi ga na snažen prtič, poravnaj mu noge in peruti ter ga trdno sešij v prtič.

Kopunove kosti, noge in glavo drobno sesekaj, in če imaš še kaj drugih dobrih kosti, jih deni v kozo, potem zreži na zrezke malo čebule, korenja, zélene, peteršilja ter deni tudi v kozo ter vrhu tega še zrno popra. Če si pa kuhala aspik, prekuhaj tiste kosti še enkrat, precedi to juho, zalij ž njo one kosti in zelenjavo; če ga pa nisi, zalij z vodo, deni noter zašitega kopuna ter ga kuhaj počasi celo uro.

264. **Genoveška omaka.** Osnaži 6 lepih sardel, odstrani kosti; deni jih v kozico k 14 dkg najboljšega olja; pusti, da se

segreje, pa pazi, da se ne prismodi. Potem vrzi noter drobno zrezane čebule, peteršilja, za nožev vrh česna, sok od 2 limon in toliko kisa, 1 žlico zrezanih kaper ter pusti, da prevre, pa je dobro.

Kadar je galantin kuhan, vzemi prtič proč, deni galantina v skledo ter zlij nanj to omako. Pokrij ga z drugo skledo. Da se navzame omake, ga večkrat obrni. Mrzlega vzemi ven, ostrži z žlico, nit, s katero si ga zašila, potegni ven; prereži ga potem ravno tu ter ga začni rezati na zrezke, najprej peruti, noge in vrat, potem život, ki naj bodo za nožev hrbet debeli. Ko si razrezala eno polovico, zreži še drugo.

Tisto omako, ki je ostala, zmešaj, vlij na redno zloženega galantina; okrasi ga naokrog z narezano limono, zelenim peteršiljem, karfijolo in z aspikom, pa daj na mizo.

265. **Puran, kopun, kokoš, piščanec ali priželjci z genoveško omako.** Kuhaj tako kakor galantin, naredi to omako, zlij jo čez kot prej ter daj jed ravnotako obloženo na mizo.

266. **Pitana kokoš v frikasé.** Oskubi in osnaži mlado kokoš ali 2 piščanca in osoli. Olupi peteršilja, zélene in malo korenja in zreži na zrezke. To deni v kozo, pa še malo dobre masti, slanine, klinčkov, zrno popra, malo limonove lupinice, kokoš ali piščance, 2 žlici juhe ali vode in ravnotoliko vina, pristavi k ognju in pokrij, da se pari, vmes pa večkrat obrni, da ostane kokoš bela. Ko je mehka, jo vzemi ven. Mast odlij ter deni potem v kozo 2 žlici vina in še malo juhe, da bo mokrote za poldrugo osminko litra, kadar precediš. Potem s tem vred izžvrkljaj pet rumenjakov pri ognju kot šató. Ko postane bolj gosto, postavi lonec v mrzlo vodo ter še tam žvrkljaj, da se nekoliko ohladi. Kokoš potem zreži, zloži v zato namenjeno skledo ter vlij gor to omako.

Če jo daš za obaro, naj bo gorka; če jo pa daš po juhi na mizo, naj bo mrzla ter jo obloži z narezano limono, peteršiljem, aspikom in s kuhano karfijolo, ki je oblita z oljem in s kisom.

267. **Piščanci v frikandó.** Pari piščance kot prej kokoš, če imaš pa aspik, jih lahko skuhaš v juhi. Skuhaj pet jajec v trdo, olupi in prereži čez sredo, rumenjake vzemi ven ter pretlači skozi sito v skledo. Prideni jim malo raztopljenega aspika, limonovega soka, malo vina, olja in kisa ter mešaj, da bo gladko. Primešaj tudi en sirov rumenjak; pokusi, če je dosti slano, če treba, osoli, zreži piščance na koščke, naloži jih v skledo ter zlij nanje to omako, a malo je prihrani. Kuhane beljake poreži še enkrat po koncih, da lahko postaviš te jajčne skledice pokoncu, v vsako deni malo omake ter ž njimi in pa z limonovimi koleščki, peteršiljem, aspikom in s karfijolo obloži piščance in jih daj na mizo.

268. **Kokošja salata.** Mlade mastne kokoši obveži s slanino, da ostanejo ko jih pečeš, lepo bele. Ko so pečene, jih zreži in mariniraj, t. j. vlij nanje precej olja, kisa, potresi nekaj popra in jih pusti v tem eno uro. Potem zreži lepo solato: srčke v štiri dele, druge liste pa kot široke rezance; vlij na njo olja in kisa, potem osoli in premešaj. Naloži jo nato bolj na visoko v skledo, obloži jo lepo s kokošjim mesom, okrog pa položi srčke in nadeta jajca.

269. **Mesna francoska solata.** Zreži ½ kg mrzle telečje pečenke na listke ter odberi od enega pečenega piščanca meso in ga razreži na kocke. Skuhaj v malo okisani zelenjavni juhi eden ali dva priželjca in ju tudi zreži na kocke. Nadalje skuhaj z zelenjavami in kisom eno veliko ali dve manjši ribi in jima odstrani vse koščice, vendar naj ostanejo kolikor mogoče celi koščki. Namesto teh lahko vzameš kako marinirano ribo. Skuhaj tudi nekaj rdečih korenov, eno zeleno karfijolo, pest zelenega fižola, malo špargeljnovih vršičkov, 3 krompirje in 3 jajca. Naredi ribjo majonezo (št. 531), prideni ji precej aspika in jo postavi na led ali v mrzlo vodo. Jajca olupi in pretlači rumenjake skozi sito, beljake pa razreži na rezance ali kake druge oblike. Iz korenja izreži z zobčastim nožem majhne korenčke in vtakni vanje vejice zelenega peteršilja. Krompir in zéleno olupi in razreži na koleščke. Zdaj potresi s soljo, poprom in čebulo vse mesovje in zelenjavo (seveda vsako posebej!), krompir tudi s česnom, fižol pa s česnom in zelenim peteršiljem. Nato zabeli še vse mesovje in zelenjavo z oljem in kisom. Potem naloži v plitvo skledo ali krožnik, ribo na sredino sklede ali krožnika in jo oblij z majonezo. Okrog naloži pečenko, priželjc, piščance in vse pripravljene zelenjave; seveda vse v lepih vrsticah ali kupčkih. Končno še vso solato okrasi s pripravljenimi jajci, drobno olupljeno šalotko in aspikom. Daj jo po juhi na mizo za samostojno jed.

270. **Možgani s sladko majonezo.** Deni v toplo vodo dvoje telečje možgane; kožice odstrani ter skuhaj možgane v navadni osoljeni kvaši. Mrzle zreži na zrezke in naloži na krožnik. Potem vzemi štiri rumenjake, prideni sok ½ limone, malo pehtranovega kisa in sladkorja ter mešaj na ledu, da postane gosto; nato vlij na možgane. Skuhaj tudi 4 jajca v trdo. Strebi lepe solate cikorije, skuhaj karfijolo in zéleno ter zabeli vse to z oljem in kisom. S tem okrasi krožnik, in sicer deni krhljiček jajca, šopek cikorije, vršiček pehtrana, zelenega peteršilja, karfijole in zélene ter daj na mizo.

271. **Možgani z ribjo majonezo.** Deni v toplo vodo troje telečjih možganov, potegni kožico z njih ter jih kuhaj v vodi, v katero si dala malo soli, kisa in vršiček pehtrana. Ko so kuhani,

jih odstavi ter pusti na hladnem, dokler jih ne rabiš. Zdaj mešaj v skledi na ledu ali vsaj v mrzli vodi 5 rumenjakov; ko so narastli, primešaj ½ kavne žlice soli, za nožev vrh belega stolčenega popra, 1 žlico francoske gorčice in 1/8 l najboljšega namiznega olja, katerega pa prilivaj med vednim mešanjem. Potem primešaj še soka 1 limone, 2 žlici pehtranovega kisa in 1/16 l raztopljenega, a vendar mrzlega aspika. To je majonez. Zdaj nareži možgane na zrezke, zloži lepo na krožnik ter oblij z majonezo. Okrog pa lahko naložiš koleščke kuhanih jajec, pod nje pa vtakni vršičke peteršilja ali pa lorberjevih listov.

272. **Možgani z majonezo v školjkah.** Skuhaj dvoje telečjih možganov kot prej ter jih nareži na koščke. Deni v vsako školjko košček možganov, okrog vlij 1 žlico majoneze, prideni še par koščkov aspika, kaper, kislih kumaric, skozi sito pretlačenega rumenjaka trdo kuhanega jajca in vršičke peteršilja, Položi na krožnik lično zložen prtič, naloži nanj školjke ter daj na mizo.

273. **Priželjc v školjkah.** 5 trdo kuhanih jajec pretlači skozi sito. Zmešaj jih prav dobro na ledu ali v mrzli vodi z 1/16 l finega olja, žlico francoske gorčice, žlico fino sesekane šalotke, 2 žlici čez pol prerezanih kaper, malo popra, soli in kisa.

Skuhaj v slani vodi z juhnimi zelenjavami 3 ali 4 priželjce ter jih razreži na kocke in zmešaj k prvim. To zmes deni v školjke, okrasi s kaprami, aspikom, jajci in zelenim peteršiljem. Daj pred ali po juhi na mizo.

274. **Strjeni piščanci v školjkah.** Deni v kozico presnega masla, malo na koleščke zrezanega korenja, peteršilja, zélene, malo limonove lupine, zrno pimenta in en klinček. Na to položi dva majhna osnažena piščanca, osoljena in čez pol prerezana, vlij nanju 1/16 l belega vina, dobro pokrita pari pol ure (ostati morata bela!). Potem poberi od kosti vse meso ter ga razreži na kocke in ga polij s sokom, ki je ostal v kozici. Naredi iz 5 jajec ribjo majonezo, med narejeno majonezo zmešaj ¼ l raztopljenega mrzlega aspika in piščančevo meso. Zdaj postavi na led ali v mrzlo vodo majhne, komaj ⅛ l velike modelčke, vlij v vsakega žlico raztopljenega aspika. Medtem ko se aspik strdi, skuhaj v trdo in olupi eno jajce, rumenjak pretlači skozi sito, primešaj mu žlico raztopljenega aspika, vlij ga na krožnik in postavi na hladno, da se strdi. Iz beljakov izreži tanke listke, slične cvetnim listom rože marjetice. Zdaj vzemi strjeni rumenjak in izkroži z zelo majhnim obodcem kolobarčke, slične majhnim gumbom, položi po en kolobarček v vsak model na dno v sredino, okrog pa naloži beljakove liste, tako, da nasloniš konico vsakega lista na kolobarček. Ko je tako zgotovljena bela cvetka, vlij nanjo pol kavne žlice aspika, in ko se ta strdi, napolni model s piščan-

čevo majonezo. Ko je tudi ta trda, pomoči posamezne modele v gorko vodo ter stresi iz njih strjeno majonezo v posamezne školjke, in sicer iz vsakega modelčka v eno školjko. Okrog majoneze naloži sesekanega aspika, ob robu, na sredi školjke pa naredi majhno cvetko iz kuhanega in okisanega rdečega korenja, kolerabe, pese in kislih kumaric. Zloži gotove školjke na lično zložen ter na krožnik položen prtič. Školjke daj na mizo pri glavnem obedu pred juho ali po juhi.

275. **Vložen frikasé.** V model vlij za pol prsta na debelo čistega aspika. Ko se strdi, položi na aspik v podobi zvezde ali šopka krhlje trdo kuhanih jajec, cvetke kuhane karfijole, narezane listke in koleščke kislih kumaric in gob, nato vlij zopet aspika in ga pusti strdit. Potem primešaj hladni frikasé omaki mesni, katera je pripravljena iz petih rumenjakov, 1 pičel liter raztopljenega, a vendar mrzlega aspika. Ko je tudi to strjeno, vlij omako na to, kar si naložila, za dva prsta na debelo ter pusti, da se strdi. Nato naloži lepe koščke kuhanih piščancev ali kuhanih možganov, rib ali rakov, vendar mora biti vse brez kosti in lupin. Zdaj zopet nalij omake, pusti, da se strdi ter delaj tako dokler ni model poln. Navrh nalij majoneze ter postavi na hladno. Kadar rabiš in ko je že strjeno, vtakni model v toplo vodo in ga potem obrni na krožnik. Okrog naloži v kupčkih kisle pese, gorčičnih kislih kumaric in kake zelene listke.

276. **Bela vložena majoneza.** Deni v porcelanasto skledo dober liter raztopljenega, a mrzlega aspika. Tolci ga z metlico na ledu toliko časa, da se zgosti; medtem pa prideni 2 žlici olja, in če je premalo kislo, malo kisa; če treba, tudi soli. Devaj potem v model kot vložen frikasé (št. 275) ter pusti, da se strdi. Ali pa vlij v model za prst debelo majoneza, naloži gori meso, vlij še na to vso ostalo majonezo ter pusti zopet, da se strdi. Kadar jo rabiš, jo stresi na desko in zreži na kocke.

277. **Vložen aspik.** Sesekaj 2 goveja parklja, 1 telečjo in 2 prešičevi nogi in 60 dkg bočnika. Deni v lonec, v katerem je 8 l vode, ter prideni še ½ kokoši, 30 dkg na koščke zrezanih govejih jeter in pristavi k ognju. Kadar zavre, poberi pene ter deni noter ½ zrna česna, osnaženega peteršilja, zélene, malo korenja, čebule, en klinček, dišave dve zrni, popra pet zrnov in malo muškatovega oreha. Ko že malo povre, vlij ¼ l belega vina ali primerno kisa, pa osoli. Potem kuhaj, da se vkuha dobra polovica (vre naj 5—6 ur), vendar ne sme močno vreti. Kadar je kokoš mehka, jo vzemi ven.

Preden precediš, vrzi noter 2 lista rožmarina, 4 listke pehtrana, 2 listka žajbeljna, 2 listka majerona, vršiček šetraja in timeza; ko prevre, precedi skozi sito v prsteno kozo ter vlij

gor še ½ zajemalke kropa, da se poplaknejo kosti. Kar je lepega mesa pri parkljih in pri nogah, poberi od kosti, ravnotako pri kokoši. Samo da daš lepo belo kokošje meso posebej, drugo pa prideni onemu mesu ter vsako posebej drobno zreži s krivim nožem. Vsako posebej deni v skledo, vlij vmes malo aspika ter premešaj, da bo vlažno kot sekanica; malo aspika pa vlij v model, toliko da pokrije dno, pa postavi na hladno. Tudi ostali aspik postavi na hladno. Kadar se aspik v modelu strdi, deni noter to sekanico iz slabšega mesa, jo dobro potlači, osnaži nekaj sardel, zreži jih na rezance in položi vrh tega; potem deni še kokošjega mesa, zopet potlači, da se bo dobro vkup držalo, ko se strdi. Ko je v kozi aspik strjen, poberi z žlico mast z njega; da čisteje pobereš, zmoči snažen prtič v kropu in pobriši mast, potem pa postavi aspik k ognju, da se stopi.

Zdaj omij 4 jajca: iz beljakov naredi sneg, deni zraven 2 rumenjaka in strte lupine vseh štirih jajec, 4 žlice vina in ravno toliko kisa in, če je aspik premalo slan, tudi malo soli. Deni to zmes v raztopljen, a ne vroč aspik ter ga tolci, da postane vroč; potem ga pokrij, da zavre. Nato ga poškropi z mrzlo vodo in pusti, da zopet zavre. Ko vidiš, da se mu je pretrgala koža in je čist, vzemi 2 gosta, snažna platnena prtiča, pogrni ju v globoko skledo, vlij nanju aspik, malo počakaj, da se ustavi, potem primi 4 in 4 ogle, počasi odvzdigni, da teče skozi; ko je že skoraj vse steklo, deni prtiče z ostankom vred v drugo snažno skledo. Kadar se ohladi, še dobro ožmi; s tem aspikom lahko zaliješ prej omenjeno meso. Zdaj skuhaj 2 jajci in 1 rdeč korenček; potem olupi in izreži majhne zvezde ali kaj drugega. Skuhaj tudi malo karfijole ter odtrgaj cvetke in si pripravi nekaj vršičkov peteršilja. Vlij zdaj stopljenega aspika v model za prst debelo; ko se strdi, položi nanj prav okusno izrezani jajci in koren, peteršilj in karfijolne cvetke ter z žlico vlivaj počasi nanje mrzel aspik, da vse pokriješ. Ko se strdi, prilij zopet toliko, da bo za 2 prsta čez. Vzorec pa, v katerem imaš zrezano meso, vtakni v krop, naglo vzemi ven ter stresi meso na desko, zreži ga na prst debele zrezke, vloži po vrsti v vzorec na strjen aspik, pri kraju zopet okrasi ter zalij z aspikom. Namesto tega mesa tudi lahko vložiš suh jezik, klobase ali kako pečenko. Da se ti aspik rajši strdi, postavi vzorec v pesek ter naloži okrog ledu ali pa ga postavi v mrzlo vodo. Kadar ga hočeš dati na mizo, vtakni vzorec v krop, vzemi ga hitro ven, pokrij s krožnikom, na katerem misliš dati aspik na mizo, ga obrni ter vzorec vzemi proč. Aspik pa še okrasi z vloženo majonezo, katero si prej zrezala na kocke.

278. **Telečji možgani v hladetini.** Skuhaj dvoje oprane in očiščene telečje možgane z navadnimi juhnimi zelenjavami ter

malo okisaj. Kuhane deni hladit. Potem jih polij s par žlicami majoneze, kateri si primešala malo aspika, drobno narezanega peteršilja in krebuljice, ter postavi na led, da se strdi. Potem vlij v vzorec čistega aspika za pol prsta visoko. Ko se strdi, naloži nanj možgane in nekaj kislih gob jurčkov. Zalij to z raztopljenim mrzlim aspikom in, ko se strdi, naloži zopet možgan in gob. To delaj tako naprej, dokler ni vzorec poln, potem ga postavi na led. Kadar rabiš, vtakni za trenutek vzorec v toplo vodo, obrni ga na krožnik ter naloži okrog šopke zelene solate, trdo kuhanih jajec, kaper ali kaj podobnega.

279. **Aspik čisti.** Sesekaj 3 prašičje in 1 telečjo nogo ter, če imaš, še kaj drugih telečjih kosti; potem ½ kg govejega žilavega mesa noge, 7 dkg govejih jeter, kokošje noge, vratove, jetra, želodčke ter deni v lonec, ki drži kakih 5 l, in nalij z vodo, da stoji čez. Postavi na štedilnik, in ko zavre, prideni košček korena, koreninico peteršilja, košček zélene in čebule, 2 klinčka, malo celega popra in muškatnega cveta, vršiček timeza in list lorberja ter pusti vreti kake štiri ure. Nato ga primerno osoli in okisaj, dodaj pa tudi malo vina in pehtrana. Vre naj še eno uro; potem ga precedi v lončeno posodo ter pusti čez noč, da se strdi. Drugi dan poberi maščobo z vrha; da bo bolj čist, ga zbriši še s prtičem, katerega si pomočila z vročo vodo. Zdaj zvrni aspik v dobro pocinjeno kozo, kar je gostega na dnu, odstrani, ter ga postavi na štedilnik. Ko je raztopljen, a vendar še hladen, mu primešaj 2 omiti, z lupinami vred stolčeni jajci ter tolci z metlico, da zavre; potem naj vre še malo, da se lepo očisti. Zdaj priveži snažen, precej gost prtič na narobe obrnjen stol, pod prtič postavi skledo ter precedi aspik vanjo; postavi ga na hladno, da se strdi. Ako hočeš, lahko vzameš nekaj aspika proč, pa preden se strdi, ter ga pobarvaš s pesno vodo ali košenilijo. Če pa hočeš nekaj aspika prihraniti, tedaj ga nalij v kako primerno skledo, nanj vlij za prst debelo kunerola ter postavi na hladen prostor. Tako ostane par tednov dober. Ali pa ga nalij v steklenice za kompot, ki jih pa ne smeš čisto napolniti, zaveži s pergamentnim papirjem ter zavri v sopari. Še bolje je, ako ga deneš v steklenice, ki se zapro z gumijevim obročkom in steklenim pokrovom, ter segreješ v sopari na 85° C. Tako imaš lahko vedno pripravljen aspik, ker ti ostane dober celo leto. Ko je v steklenicah zavrel, ga postavi na hladen prostor.

280. **Ribji aspik.** Deni v lonec toliko zelenjave in dišave kot prej, več ribjih glav ali še kako ribo, ki ima veliko kosti; nato nalij toliko vode in malo kisa ali belega vina, da čez stoji. Če pa imaš kaj kisle juhe, v kateri si kuhala ribe, pa jo nalij v lonec namesto vode. Pusti zdaj vreti kake pol ure, da se glave razkuhajo. Potem precedi, pusti, da se strdi ter očisti kakor

mesni aspik. Če je premehak, mu primešaj, kadar ga čistiš, malo raztopljenega želatina. Ako hočeš imeti rumen aspik, ga čisti s celim jajcem; če pa želiš belega, ga čisti z beljakom.

281. **Kljunač z mrzlo salmi-omako.** Kljunača oskubi, vzemi iz njega drob, nasoli, pretakni s slanino in ga speci. Potem odreži noge in peruti, drugo meso pa zreži na zrezke. Ker je tega mesa premalo, speci tudi enega goloba ter ga zreži kot kljunača. Kljunačeva čreva, jetrca, kožico in meso, ki se še drži pri kosteh, poberi, prideni tudi košček telečjih jeter in malo slanine ter drobno sesekaj. Potem segrej presnega masla, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja, limonove lupinice, sesekan drob in malo stolčene dišave (pimenta), zalij z dobro juho ali aspikom in pusti, da vre in postane kot sekanica. Deni potem na krožnik in vtikaj vanj narezano meso tako, da se polovice koščkov ven vidijo. Glavo kljunačevo prereži čez pol, deni na vsako stran polovico, pa tako, da se kljun stiče. Zdaj s hladnim aspikom zalij in pusti, da se strdi, okrasi ga s karfijolo, zelenim peteršiljem, z narezano limono ter daj na mizo štirim osebam.

282. **Obložene rezine** (Sandwichs). Nareži od ržene ali pšenične štruce 24 tankih rezin. Pomaži jih s sardelnim maslom; potem potresi 12 rezin z drobno sesekano svinjino, trdo kuhanimi jajci in drobnjakom. Zdaj pritisni na vsako potreseno rezino eno namazano, naloži na krožnik ter daj na mizo.

Ali pa ureži samo 12 rezin ter jih pomaži s sardelnim maslom. Potem potresi na sredo vsake rezine za drobno jabolko velik kolobar skuhanega in skozi sito pretlačenega rumenjaka; okrog deni beljake ter potresi še povrh sesekane svinjine in zrezanega drobnjaka.

Ali pa namaži 12 rezin s presnim maslom ter potresi s sesekano svinjino.

Ali pa namaži rezine s presnim maslom ter jih potresi s svinjino, pečenim piščancem, sardelami in kislimi kumarami. Vse pa zreži prej na drobne kocke. Pritisni na vsako potreseno rezino eno s presnim maslom namazano, dobro stisni ter nareži na prst debele koščke, zloži na krožnik, okrog pa naloži limonove koleščke, nanje deni malo kavijarja in 3 kapere.

283. **Obložene rezine z rakovim maslom.** Mešaj par žlic presnega masla; ko je rahlo, primešaj nekaj rakovega masla. S tem namaži koleščke mlečne štruce, povrh položi navzkriž rezančke osnaženih sardel, vmes deni kupčke skozi sito pretlačenega rumenjaka in beljake trdo kuhanih jajec.

284. **Obložene rezine s sardelnim maslom.** Primešaj sardelnemu maslu skozi sito pretlačenih rumenjakov trdo kuhanih jajec. S tem namaži tanke rezine mlečne štruce ter naloži povrh

zelo tanke rezance kislih kumar, jajčnega beljaka in prekajenega lososa. Zloži na krožnik ter daj postni dan na mizo.

285. **Obložene rezine s presnim maslom in medom.** Namaži tanke koleščke mlečne ali ržene štruce s presnim maslom in potem z medom, zloži jih na krožnik ter daj na mizo.

Ali pa deni po dva in dva namazana koleščka skupaj, pa morata biti zato tanjša in zloži na krožnik.

Ali pa zreži štruco podolgem na tanke rezine, pomaži s presnim maslom in medom, naloži 3 ali 4 eno vrh druge, zreži na poševne koščke, zloži na krožnik ter daj na mizo.

286. **Nadeti kruh, prvi.** Izdolbi iz dveh za pest debelih in komolec dolgih mlečnih štruc sredico, da ostane sama skorja. Zdaj vmešaj ¼ kg presnega masla, k temu pretlači skozi sito 5 osnaženih sardel; mešaj, da bo prav rahlo, in prideni še 7 dkg mrzle telečje pečenke, 7 dkg prekajenega in kuhanega jezika, 10 dkg prekajene gnjati in 3 majhne poprove kumarice; vse pa zreži na drobne kocke. Dobro premešaj, končno še prav rahlo primešaj 2 trdo kuhani in na drobne kocke zrezani jajci. To zmes natlači v izdolbeni štruci kolikor mogoče tesno. Daj jih za par ur na hladen prostor, najbolje na led. Potem jih nareži na ½ cm debele koleščke, naloži na krožnik ter daj na mizo.

287. **Nadeti kruh, drugi.** Vmešaj 30 dkg presnega masla, da je rahlo. Prilij par kapljic košenilije, da je maslo bledordeče, prideni 3 na kocke zrezane sardele, ¼ kg svinjske gnjati in ¼ kg telečje pečenke, kar mora biti drobno zrezano, 5 dkg kaper in 15 dkg na kocke zrezanega jezika. To natlači potem v izdolbeno štruco, daj za par ur na hladen prostor; potem zreži na tanke koleščke, zloži na krožnik ter daj na mizo.

288. **Nadeti kruh, tretji.** Mešaj, da dobro naraste, 20 dkg presnega masla. V to zamešaj 3 fino sesekane sardele, 14 dkg pečenega mesa od srne ali zajca, ki naj bo fino sesekano ali zmleto, 10 dkg na drobne kocke zrezanega kuhanega jezika, 20 dkg enako zrezane gnjati in 3 poprove kumarice. To natlači v izdolbeno štruco, daj za par ur na hladen prostor; potem zreži na tanke rezine, zloži na krožnik in daj na mizo pred juho ali po juhi.

Četrti oddelek.

Kaj se da postne dni po juhi na mizo.

289. **Sesekani zrezki iz ščuke v frikasé.** Ščuko osnaži, t. j. poberi iz nje čreva in jo operi, prereži čez sredo, poberi kosti kar najčisteje moreš, potegni še kožo od mesa, sesekaj meso in pretlači skozi sito. Naredi na kak 1½ kg mesa iz 1 obribane žemlje pešamelj (glej str. 45), hladnega zmešaj in primešaj 1 jajce, malo limonove lupinice, stolčene dišave (piment), soka od ½ limone in ribje meso, primerno osoli ter deni na desko, katero si potresla z moko, naredi zrezke, 3 prste dolge in 3 prste široke in droben prst debele; potolkljaj s postrani obrnjenim nožem, povaljaj v moki, pa speci v maslu ali masti. Ko so na eni strani bledorumeni, jih obrni z lopatico, da se ne zdrobe, deni jih na papir, da se odtečejo, ter jih pomakaj v sledeči postni frikasé.

290. **Frikasé postni.** Deni v lonec 6 rumenjakov, sok 1 limone, ravnotoliko vina, 4 žlice rjave ribje juhe, če je nimaš, pa vode, malo osoli, potem žvrkljaj pri ognju, da se zgosti; potem postavi v vodo, pa žvrkljaj še dalje. Vlij na plitev krožnik in postavi noter ribje zrezke, obloži s karfijolo, limono in peteršiljem ter daj na mizo.

291. **Kuhane mrzle ribe.** Deni v podolgasto kozo osnažene ščuke, sulce, postrvi ali druge, kakor da bi plavale. Potem precedi k ribam že prej kuhane vrele kvaše toliko, da stoji čez ribe, nato pokrij ter pusti, da vro ribe deset minut do pol ure, kakor so pač ribe velike. Za kvašo pa deni v dobro pocinjen lonec primerno vode in kisa, košček korenja, koreninico peteršilja in zélene, vršiček timeza, lorberjev listič, nekaj zrnec popra in na vsak liter vode žlico soli. Ko so ribe ohlajene, jih položi na krožnik kot bi plavale, prereži jih podolgem po hrbtu, potem še pri straneh na poševne koščke vendar tako, da ostane riba kot bi bila cela. Oblij jih z oljem in kisom ter obloži s trdo kuhanimi jajci, srčki solate, s pesno in zélenino solato, karfijolo, sardelami in z vršički peteršilja. Lahko pa obložiš samo z aspikom in peteršiljem. Male ribe pa naloži na podolgovat krožnik tako, da imajo glave v sredi eno proti drugi obrnjene ali pa malo navzkriž. Obloži jih z limono, s kaperami, sardinami in zelenim peteršiljem. Lahko pa daš k ribi posebej v skledici mrzlo sardelno, zeliščno, kaperno ali jajčno omako.

292. **Riba z majonezo.** Veliki kuhani in ohlajeni ribi odstrani, kolikor moreš dobro, vse koščice in kožo. Zloži lepe koščke mesa na krožnik, oblij s kislo majonezo ter okrasi z

izrezanim in drobno sesekanim aspikom, kaperami in peteršiljem. Ali pa deni posamezne koščke v zato pripravljene školjke, oblij z majonezo ter okrasi.

293. **Riba s strjeno majonezo.** Kuhano ohlajeno ribo razdeli na enako velike koščke; odstrani koščice, ne da bi zdrobila koščke. Potem jih pomakaj v precej gosto, z močnim aspikom zmešano majonezo ter jih položi v kako skledo, ne da bi se dotikali drug drugega. Postavi jih na led, da se strdijo. Zloži jih nato na krožnik, obloži z rakovimi repki, aspikom in peteršiljem, ali z aspikom in kaperami, ali pa s sardelami in kavijarjem.

294. **Karp z zeliščno majonezo.** Položi v ribji kvaši kuhanega in ohlajenega karpa na krožnik. Potem kuhaj pest zelenega peteršilja in pest krebuljice. Kuhano odcedi, dobro ožmi ter pretlači s 3 trdimi rumenjaki vred skozi sito. Temu primešaj 2 surova rumenjaka, postavi na led ter med vednim mešanjem prilivaj ⅛ l namiznega olja, potem par žlic raztopljenega, a mrzlega aspika, prideni tudi malo belega popra, soli in pehtranovega kisa. To je zeliščna majoneza. Vlij jo na ribo in jo postavi na led. Ko jo daš na mizo, jo okrasi še z aspikom.

295. **Riba z mrzlo maslено omako.** Deni v skledico 2 žlici presnega masla ter ga mešaj na toplem, da je rahlo, a ne raztopljeno. Prideni med vednim mešanjem 3 trdo kuhane pa pretlačene rumenjake in 2 surova rumenjaka, 2 pretlačeni sardeli, 1 žlico drobno zrezanih kaper, malo stolčenega belega popra in ⅛ l najboljšega namiznega olja počasi prilivaj med vednim mešanjem; prilij še tudi primerno pehtranovega ali vinskega kisa. Naloži na krožnik koščke kuhanih ohlajenih rib ali pa celo ribo, oblij z omako, obloži z aspikom in peteršiljem ter daj na mizo.

Ali pa primešaj raztopljenemu aspiku na drobne kocke zrezano ribje meso, jetra in par trdo kuhanih rumenjakov. Vlij potem v model ali skledo za prst debelo, postavi na led, da se strdi, zreži na poševne kocke ter obloži s tem ribo.

296. **Višnjevo kuhane postrvi.** Pripravi ribjo kvašo in pusti, da vre. Daj vreti tudi 1 zajemalko vinskega kisa. Med tem časom pripravi postrvi, ki pa morajo biti do sedaj, ko jih rabiš, žive v vodi. Primi postrv za glavo, udari jo po glavi z narobe obrnjenim nožem, da jo ubiješ. Prereži jo po trebuhu do prve plavute, vzemi iz nje drob, preplakni v vodi, pa pazi, da ne oddrgneš sluzaste kože, sicer ne postane višnjeva. Zdaj jih daj v podolgasto kozico ali v za to pripravljeno banico, oblij jih z vrelim kisom, pokrij ter pusti nekaj trenutkov, da postanejo višnjeve. Potem odlij kis ter nalij pripravljene vrele kvaše nanje. Pokrij jih in pusti na štedilniku toliko časa, da

izstopijo ribam oči. Ako daš tople na mizo, jih pusti stati na kraju štedilnika, dokler jih ne rabiš. Sicer pa jih daj na mrzlo. Namesto postrvi skuhaš višnjevo lahko tudi ščuke, sulce, zlatovčice, jeguljo i. dr.

297. **Višnjevo kuhane tople ribe.** Višnjevo ali samo v kvaši kuhane ribe vzemi previdno, da jih ne raztrgaš, položi na krožnik, poškropi z limonovim sokom, oblij s presnim maslom, v katerem si precvrla malo zelenega peteršilja. Obloži jih s pečenim krompirjem, zelenim grahom ali s praženim rižem, špargeljni, ocvrtimi žabami itd., ali pa samo z limono in peteršiljem ter daj na mizo s toplo masleno, gobovo ali kako drugo omako.

298. **Višnjevo kuhane postrvi, mrzle.** (Glej št. 296.) Ko so se postrvi v kvaši popolnoma ohladile, jih zloži na krožnik, obloži kakor druge kuhane mrzle ribe ter daj s kako mrzlo omako na mizo, n. pr. z jajčno, kaperno, sardelno ali s kako drugo.

299. **Glavatica (Lachsforelle) z majonezo.** V ribji kvaši (glej št. 296) kuhano in ohlajeno glavatico nareži na poševne koleščke, zloži jih na krožnik, da sloni en košček na drugem in se vidi lepo rdečkasto meso. Obloži jo še z aspikom in zelenim peteršiljem ter daj s kislo majonezo na mizo.

300. **Postrvi v aspiku.** V primeren gladek model vlij za pol prsta visoko aspika. Ko se strdi, naloži v podobi zvezde ali šopka koščke rakovega mesa, trdo kuhanih jajec, kuhanega izrezanega korenja, karfijole, malo drobnjaka ali kak vršiček peteršilja, pa obrni lepo stran vedno navzdol. Polij na to previdno malo raztopljenega pa mrzlega aspika; ko je trd, ga prilij zopet za prst visoko, in ko je zopet ta trd, vloži nanj višnjevo izkuhane in ohlajene postrvi. Vsako pomoči v raztopljen aspik, postavi na hrbet za en ali dva prsta narazen. Potem nalij raztopljenega, a mrzlega aspika, da stoji za en prst čezenje. Če imaš dovolj visok model, naloži na strjen aspik še eno vrsto rib, sicer pa postavi model na led. Kadar rabiš ribe, vtakni model v toplo vodo ter zvrni na krožnik. Obložiš lahko s kupčki nasekanega aspika ali z jajci.

301. **Ribji puding, prvi.** 1 ribo, težko 1 kg ali 2 manjši osnaži, podrgni s soljo, zmešano s česnom in peteršiljem in jo speci s presnim maslom. Ohlajeni ribi iztrebi vse koščice ter jo fino sesekaj ali zmelji. Potem deni v kozico 10 dkg presnega masla in drobno sesekane čebule; ko se ta zarumeni, prideni še zelenega peteršilja in 3 v mleku namočene ter ožmete žemlje ali 20 dkg kruha. Ko je gladko, odstavi pa v mrzlo zamešaj ⅛ l kisle smetane, 4 rumenjake, ribje meso, malo popra in soli. Naredi iz 4 beljakov sneg ter ga z žlico drobtin rahlo primešaj.

Deni v namazan in z drobtinami potresen model in kuhaj v sopari eno uro. Kuhan puding zvrni na krožnik, pa daj z govovo ali kako slično omako in pečenim krompirjem na postni dan namesto govedine ali pečenke na mizo.

302. **Ribji puding, drugi.** Deni v skledo in mešaj 8 dkg presnega masla in 5 rumenjakov, prideni 3 žemlje ali 18 dkg kruha; kruhov bešamelj (glej str. 45), 32 dkg pečenega ali kuhanega fino sesekljanega ribjega mesa, naredi trd sneg iz 5 beljakov ter ga rahlo primešaj z 22 dkg na drobne cvetke narezane, v slani vodi napol kuhane in odcejene karfijole in 5 dkg zribanega parmezana, deni v namazani ter z drobtinami potresen model in kuhaj v sopari tričetrt do ene ure. Namesto karfijole lahko vzameš zeljne ali ohrovtove štore, ki jih pa popolnoma olupi od trde kože, zreži na drobne kocke in skuhaj v slani vodi. Ko je puding kuhan, ga zvrni v skledo, polij z ribjo ali masleno omako ali zvrni na krožnik pa daj omako posebej v skledici na mizo.

Morske ribe.

303. **Morske ribe kuhane.** Deni v podolgovato, za to namenjeno posodo primerno vode, kisa, soli in zelenjave kot poprej. (Glej skuhane mrzle ribe št. 291.) Potem postavi osnaženo ribo če so majhne, pa več, n. pr. lokardo, ljubin ali jezik i. dr., tako, kakor bi plavale, pokrij jih ter pusti, da počasi vro. Vro naj toliko časa, da izstopijo ribam oči, kar je znamenje, da so kuhane. V tej kvaši naj se ribe ohlade in ostanejo v njej, dokler jih ne rabiš.

304. **Marinirana riba tunina.** Osnaži tunino; če je velika, jo prereži podolgem čez sredo, potem počez na prst debele koščke; podrgni jih z zelenim peteršiljem in česnom zmešano soljo, povaljaj v moki in ocvri, potem pa deni v kozo. Olupi peteršilj, zéleno in korenje pa malo čebule, zreži na tanke zrezke, odlij v ponev malo olja, v katerem si cvrla ribo, ter praži v njem to zelenjavo, da bo bledorjava. Potem prilij ¼ l kisa, deni noter limonove lupinice, pimenta, 2 listka rožmarina, listič lorberja, malo pehtrana in pusti, da se malo skuha in prideni še strok stolčenega česna s soljo. Koščke rib pa zloži lepo v vrsto, nanje zrezane limone in malo kaper, zopet ribe itd.; precedi prej kuhano še gorko marinado na ribe, pa prilij še toliko olja in kisa, da stoji čez; vendar pa mora biti več olja nego kisa. Pokrij z deščico ter obteži s kamnom in postavi na hladno. Kadar rabiš, pa daj s to omako na mizo. Prav tako lahko mariniraš sladkovodne ribe.

305. **Marinirana tunina, druga.** Tunino osnaži, razreži na kose ter kuhaj v sledeči marinadi dve uri. V prsten ali dobro

pološčen lonec deni vode, soli, lorberjev listič, celega pimenta, celega popra, na koščke zrezano čebulo in toliko kisa, da je prijeten okus. Marinada naj stoji čez ribo. Tudi naj bo dobro slana (za 5 kg ribe se rabi 2 kg soli). Kuha naj se počasi. Gotova se ohladi v marinadi. Nato jo stresi v rešeto, da se osuši; naslednjega dne jo tesno zloži v steklenico, potem ko si odstranila kožo in koščice, ter nalij z dobrim namiznim oljem, dobro jo zapri in zaveži ter shrani na hladnem in suhem prostoru.

Kadar je rabiš, vzemi ven kolikor treba ostalo zopet zaveži. Tako ostane dobra pol leta ali še dalj časa. Na mizo jo daj obloženo z limonovimi koleščki.

306. **Pečena mrzla riba.** Osnaži ribo (lipana ali ščuko), nasoli in pusti nekaj časa ležati. Zreži drobno nekoliko česna, prav malo limonove lupinice, timijana in zelenega peteršilja. S tem podrgni ribo znotraj; potem jo speci ter medtem polivaj s presnim maslom. Pusti potem, da se ohladi, vlij nanjo olja in kisa ter jo potresi z drobno zrezanimi sardelami in kaprami. Ali pa zmešaj sardele in kapre med olje in kis.

307. **Nasoljene ribe z oljem in kisom.** Nasoljene ribe izbriši ter daj še za dve uri v vodo, da potegne voda sol iz njih. Potem jih zopet obriši, vsako posebej razdeli podolgem in vzemi srednjo kost iz nje. Naloži jih na krožnik, in sicer nekaj podolgem, nekaj jih pa zavij v kolobarčke ter naloži ob robu krožnika. Na vsak kolobarček položi po eno kapro, mednje pa devaj kupčke na koleščke zrezane čebule, navrh pa še kapre. Oblij vse z oljem in kisom ter daj na mizo.

308. **Slaniki z oljem in kisom.** Olupi slanike, podolgem prereži, odstrani glavo in koščice, zloži na krožnik, potresi nanje na koščke zrezane čebule, oblij jih z oljem in kisom ter daj na mizo. Če hočeš odstraniti preobilo sol, deni že osnažene za par ur v vodo. Potem jih obriši in zabeli.

309. **Pečene sardele.** Svežim sardelam odtrgaj glavo ter potegni z glavo tudi drob iz njih, obriši s papirjem in nasoli; potem namaži lepo plitvo kozico s presnim maslom, potresi jo z drobno zrezano čebulo in peteršiljem, naloži sardele drugo poleg druge, potresi z zelenim peteršiljem in kruhovimi drobtinami, polij nanje malo presnega masla ter jih peci. Ko so že nekoliko pečene, odlij nekoliko presnega masla, če ga je preveč, potem pa ožmi na 12 sardel sok od ¼ limone in malo strtega česna ter še malo peci. Pečene se dado na mizo navadno v isti posodi, v kateri se pečejo, s kuhano in zabeljeno karfijolo.

310. **Na mrežici pečene sardele.** Osnaži sardele kot zgoraj, osoli jih in podrgni z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in česnom, pomaži čez nekoliko časa na obeh straneh s presnim maslom ali z oljem ter jih deni na mrežico. Ko so na eni strani

pečene, jih obrni, da se speko še po drugi. Potem jih deni na gorak krožnik, kani na vsako kapljico limonovega soka ter daj z limonovimi koleščki, zabeljeno karfijolo, z artičokami ali s fižolom v stročju na mizo.

311. **Suha riba v obari.** Skuhaj ribo v vodi in ji odstrani koščice in kožo. V kozico deni 2 žlici presnega masla ali olja in, ko je vroče, žlico čebule. Ko zarumeni, prideni malo zelenega peteršilja in žlico moke. Ko tudi to zarumeni, dodeni dišave, par žlic zelenjavne juhe, mešane dišave in limonove lupinice. Ribo deni noter, da v tem povre, ter daj z zabeljeno karfijolo in krompirjem na mizo. Lahko tudi prideneš malo česna in kisa.

312. **Kako se polenovka namaka.** Namoči polenovko en dan v mrzlo, če je mogoče deževno vodo; potem jo sežagaj na pedenj dolge koščke ter jo namakaj v vodi še dva dni, pa vsak dan premeni vodo. Čez dva dni popari bukovega pepela in pest živega apna; ko se ustoji, precedi lug ter ga vlij na koščke, katerim si vodo odlila, in jih pusti v tem lugu dva dni. Potem odlij lug, vlij nanje zopet svežo vodo in tako vsak dan, dokler jih ne rabiš. Navadno se polenovka namaka šest dni.

313. **Zabeljena polenovka.** Deni kuhat peteršilja, korenja, malo čebule in česna; potem odstrani polenovki hrbtenico, ki navadno slabo diši. Pa deni polenovko kuhat, kolikor je potrebuješ, osoli jo in pusti, da zavre, potem jo odstavi in pokrij. Kadar jo rabiš, jo odcedi, odstrani koščice in kožo od mesa, potresi s kruhom, nareži čebule na tanke zrezke, vrzi v razbeljeno maslo, da zarumeni, zabeli ribo ter daj s kislim zeljem na mizo.

314. **Pražena polenovka.** Skuhaj polenovko kot prej in odstrani koščice in kožo od mesa. Razgrej potem presnega masla, vrzi noter drobno zrezane čebule, ko je ista rumena, peteršilja in polenovko, malo kisle smetane in postne juhe ali vode, malo osoli in potem praži. Ko je gotova, jo naloži na krožnik, vlij nanjo omako, naloži okrog zabeljene karfijole ter daj na mizo.

315. **Polenovka s smetano.** Deni v slano vodo koreninico peteršilja, zelene in korenja 1½—2 kg namočene polenovke, od koje si odstranila slabo dišečo hrbtenico, da vre par minut. Potem odcedi vodo, stresi polenovko na desko ter odstrani kožo in koščice. Deni potem v primerno kozico par žlic presnega masla, zarumeni v njem malo čebule, prideni še malo zelenega peteršilja, žlico moke in polenovko. Premešaj in prideni ¼ l kisle smetane, ½ žlice stolčenega popra, malo slane krompirjeve vode ali ribje juhe. Ko je polenovka malo prevrela, jo stresi na krožnik ter daj s krompirjevimi rezanci ali makaroni na mizo.

316. **Polenovka drugačna.** Skuhaj in iztrebi polenovko. V primerno kozico deni par žlic olja ali masla ter zarumeni v njem 1 žlico drobno zrezane čebule; prideni še peteršilja, česna in polenovko, malo premešaj ter daj s kislim ali praženim zeljem na mizo.

317. **Polenovka s krompirjem.** Napravi polenovko s smetano. (Gl. polenovka s smetano št. 315.) Primešaj potem rahlo kuhanega, na kocke zrezanega krompirja. Ali pa stresi polenovko na krožnik ter naloži ob robu krožnika kupčke krompirja ter ga zabeli s presnim maslom, v katerem si precvrla malo peteršilja in drobtin. Krompir pa lahko poliješ tudi z omako, ki je pri polenovki ter daj na mizo.

318. **Polenovka na francoski način.** Deni v lonec slane vode kuhat koreninico peteršilja, košček korena, čebule in 1 celo papriko. Ko je nekaj časa vrelo, deni kuhat 2 kg namočene polenovke, kateri pa prej odstrani hrbtenico, da prevre; potem jo odstavi. Kadar jo rabiš, odcedi vodo, iztrebi koščice ter zreži ali sesekaj meso prav drobno. Potem razbeli par žlic olja, prideni žlico moke in presnega masla, malo drobno sesekanega zelenega peteršilja in česna ter sesekano polenovko. Zalij to s ¼ l kisle smetane in par žlicami polenovkine juhe ali vode, primerno popraj in osoli. Ko je malo prevrela, jo deni na krožnik ali v skledo ter daj zraven ali pa posebej krompirjev piré. Ako daš krompirjev piré posebej na mizo, ga lahko stiskaš z brizgalnico okrog ribe, da se napravi tako okrog nje krompirjev venec.

319. **Polenovka s paradižnicami.** Deni v kozico 3 žlice presnega masla; ko se speni, prideni par koščkov čebule; ko je rumena, dodaj še 3 ali 4 paradižnice, 3 klinčke in nekaj zrnec popra ter jih pokrij, da se počasi parijo. Posebej pa skuhaj v slani vodi 5 olupljenih in na koščke zrezanih krompirjev. V drugem loncu pa skuhaj v močno slani vodi 1½ kg polenovke. Kuhani odstrani kožo in koščice ter jo deni v kozico, katero si namazala s presnim maslom, toliko, da je dno pokrito. Vrh polenovke deni ravnotoliko kuhanega krompirja, nato zopet polenovke ter zopet krompirja in tako naprej. Potem prilij k paradižnicam malo krompirjeve vode ter jih pretlači na polenovko. Ko še malo vre, je gotova.

320. **Golaž od polenovke.** Skuhaj v zelo slani vodi 1½ kg namočene polenovke ter ji potem odstrani kožo in koščice. V kozo pa deni ⅛ l najboljšega olja; v njem zarumeni 2 žlici drobno zrezane čebule in žlico moke; nato prideni polenovko, potresi jo s papriko, z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in česnom in zalij z zelenjavno juho, malo okisaj ter pusti, da dobro prevre. Potem pa daj s praženim krompirjem na mizo.

321. **Pečeni slaniki.** Osnaži slanike, kožo jim potegni dol in odreži glavo. Deni jih v vodo, da jim potegne sol ven; potem deni v ponev presnega masla ali olja in slanike pa jih speci in daj na prikuho.

322. **Ocvrti slaniki.** Osnaži slanike kot prej; namesto v vodo, jih deni v mleko, potem jih povaljaj v moki, vodi ali jajcu in ribanem kruhu, ocvri ter daj na prikuho.

323. **Slaniki v obari.** Vlij na ocvrte slanike malo kisle smetane, da se prepražijo. Naloži jih v skledo, vlij nanje to omako, deni okrog kuhane karfijole, pa daj za obaro. Lahko pa jih daš tudi namesto jajčne jedi na mizo. Takrat pa zakrkni 1 jajce na osebo, deni zraven slanikov ter daj na mizo.

324. **Prekajene ribe v obari.** Prekajeno ribo deni v vrelo vodo in pusti pokrito toliko časa, da lahko odstraniš kožo in koščice, potem deni v kozico 2 žlici presnega masla. Ko je vroče, prideni drobno zrezane čebule. Ko zarumeni, dodaj žlico moke in prilij malo zelenjavne juhe (štev. 23) ali vode, prideni ribjega mesa, malo popra in soli. Ko je malo vrelo, dodaj par žlic kisle smetane in malo limonove lupinice. Lahko malo okisaš z limonovim sokom ali s kisom. Pusti, da še zavre, potem pa daj z močnatimi vložki, s polento ali zabeljeno karfijolo na mizo.

325. **Marinirani slaniki.** Slanike osnaži, dobro operi ter zloži v steklenice s širokim vratom ali v prsten lonec. Na vsako vrsto potrosi na koleščke zrezane šalotke ali čebule, limone, par klinčkov, košček lorberjevega lističa in nekoliko poprovih zrn. Polij z zavretim ter zopet ohlajenim vinskim kisom, da stoji čez slanike, dobro jih zaveži ali pokrij. Po preteku štirinajstih dni jih lahko rabiš. Daj jih z lastnim sokom in krompirjevo solato na mizo.

326. **Prekajeni losos ali glavatica.** Nareži to ribo na tanke rezine, kožo olupi ter zloži zrezke na krožnik; obloži jih potem s trdo kuhanimi jajci, z aspikom in nastrganim hrenom, ali pa tudi s sardelami ali sardinami.

327. **Morski veliki rak v solati.** Skuhaj v slani vodi velikega morskega raka; gorkemu izlušči noge in rep, pa previdno, da meso ostane celo. Potem izlušči meso še z nog in života; to meso upodobi na krožniku kot rakov koš. Noge in rep zreži na tanke rezine; potem deni noge zraven onega mesa, kakor bi bile cele, rezine iz repa pa po košu položi, da se pokrije. Potresi po njem popra, prilij olja in kisa, obloži ga z mnogovrstno zabeljeno solato, limono in s karfijolo ter daj na mizo.

Ali pa zloži izluščeno meso v rakov koš in škarje; seveda moraš pri izluščenju paziti, da jih ne streš. Napolnjene nastavi

na krožnik, kakor bi bil rak cel, toda odprta stran mora biti zgoraj. Meso poškropi z limonovim sokom ter obloži z limono in zelenim peteršiljem in daj potem s kako mrzlo omako ali gorčico na mizo.

328. **Morski veliki rak s toplo laško omako.** Zloži meso kuhanega raka lepo na krožnik. V kozico deni par žlic olja, par malih čebulic, šopek drobnjaka, malo zelenega peteršilja, kar pa moraš drobno zrezati, potem sok dveh limon, malo soli in popra ter pusti, da zavre. Nato vlij to omako na rakovo meso, obloži z malim ohrovtom in s karfijolo ter daj na mizo.

329. **Morski veliki rak s smetano.** Deni v kozo žlico presnega masla; ko se speni, prideni zelenega peteršilja, žlico moke, par žlic kisle smetane in vode, malo popra in soli ter pusti, da zavre. Potem okisaj z limonovim sokom ali vinom, vlij na toplo rakovo meso, katero si zložila na krožnik, obloži ga s smetanovo polento ter daj na mizo.

330. **Morski majhni raki.** Skuhaj rake v slani vodi. Potem jih odcedi, le malo vode pusti pri njih. Zreži zelenega peteršilja in česna ter potresi na rake, zabeli jih z oljem in kisom v loncu, malo prepolji, da se navzamejo, pa daj gorke na mizo.

331. **Navadni raki.** Deni v lonec vode koreninico peteršilja, malo kumne in soli. Ko zavre, daj kakih 15—20 živih domačih ali morskih rakov. Vsakega pa operi prej s krtačico ter mu potegni ravno preden ga vržeš v vodo črevo ven. Primi ga z levo roko čez sredo, z dvema prstoma desne roke pa vzdigni srednje pero rakovega repa ter hitro potegni. Ko si zdevala vse v lonec, jih pusti, da vsi lepo zarde. Potem jih odcedi, deni na prtič, katerega si zložila na krožnik tako, da jih ž njim lahko pokriješ, ter jih daj na mizo same ali pa s sledečo omako:

Deni v kozo malo presnega masla ali olja; ko je vroče, prilij malo juhe od rakov, nekaj drobno zrezanega peteršilja in česna ter pusti, da zavre.

332. **Rakova obara.** Deni v kozo dve žlici presnega masla; ko se peni, prideni drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in 2 žlici moke, nato prilij malo juhe od rakov, dobro zmešaj in dodaj še rakovega mesa (od kakih 14 rakov), malo limonove lupinice, popra in prav malo česna ter osoli. Ko zavre, okisaj z limonovim sokom. Posebej pa skuhaj prej v modelu, ki je v sredi votel, krompirjev puding ali kuh. Stresi ga na okrogel krožnik ali v skledo ter nadevaj v sredo in na okrog obare in daj na mizo.

333. **Morski veliki raki z majonezo.** Skuhaj dva ali več velikih rakov. Izlušči meso, nareži ter naloži na krožnik, kot bi bili raki celi, in poškropi še z limonovim sokom. Okrog vlij že prej pripravljeno, gosto majonezo, kateri si primešala rako-

vega masla. Ob robu pa nadevaj še kupčke aspika, trdo kuhana jajca, karfijolo ali drugo.

334. **Morski pajek.** Skuhaj v slani vodi morskega pajka. Gorkega previdno odpri, da ostane zgornja lupina cela, potem poberi meso, tudi z nog, želodec in čreva pa odstrani. Nato ogrej presnega masla, prideni drobno zrezane čebule, ko je ista rumena, peteršilja in česna, da se malo prepraži. Prideni malo moke, ribanega kruha in pajkovo meso, zalij s postno juho, malo osoli, okisaj z limonovim sokom ter dodaj še malo limonove lupinice in mešane dišave. Ko se meso malo pokuha, ga zdevaj v zgornjo pajkovo lupino ali pa na krožnik, ga pokrij z lupino ter daj gorko na mizo.

335. **Morski pajek po laški šegi.** Skuhaj dva morska pajka v slani vodi. Izlušči meso, želodec in črevo pa odstrani. Deni koščke mesa obeh pajkov v eno lupino ter potresi meso z drobno zrezanim peteršiljem, česnom, drobtinami, soljo in poprom, poškropi z limonovim sokom, prilij malo olja, postavi lupino na mrežico ter deni v pečico za kakih 5 do 10 minut, da zavre, in daj na mizo.

336. **Želva v obari.** Skuhaj eno ali dve želvi kakor za juho. Pripravi vse kot za juho, le bolj gosto mora biti. Okisaj potem z limonovim sokom, a potem ne sme več vreti. Zlij obaro na krožnik, okrog pa naloži cmokov. Ali pa prideni zelenega graha, koščke špargeljna, karfijole ali gob in malo na koščke zrezane kolerabe ali korenja.

337. **Želva v črni omaki.** Odreži želvi glavo in prestrezi kri v kis. Kuhaj potem želvo toliko časa, da jo moreš izluščiti iz lupine. Potem odstrani žolč od jeter, pa pazi, da se ne razlije, odstrani tudi črevo in hrapavo kožo, kar pa stori, dokler je želva še vroča. Meso zreži na koščke. Deni v kozo dve žlici presnega masla in želvino meso. Ko se malo prepraži, poberi meso na krožnik, v maslo pa deni malo na koleščke zrezane čebule, korenja, peteršilja, zélene in malo celega popra. Ko je malo prepraženo, potresi z moko, potem pa zalij z zelenjavno juho ter prideni vršiček majerona, malo limonove lupine in potrebno soli; ko zavre, precedi, prideni želvino meso ter pusti vreti, da se zmehča. Potem prideni še kri s kisom, stresi na krožnik in obloži s krompirjevimi rožički.

338. **Želve v lupini.** Omij dve želvi in skuhaj mehko v slani vodi. Potem jima previdno izlušči meso; sok, ki je pri mesu, shrani. Žolč in črevo odstrani in zreži meso vsake želve na štiri dele. Deni v vsako lupino presnega masla, štiri koščke mesa, ena jetra, sok, ki je bil pri mesu, pa tudi jajca, če so bila zraven. Potresi z drobno zrezanim peteršiljem, česnom in drobtinami; deni še na vrh malo presnega masla in poškropi

z limonovim sokom. Postavi ju potem v kozico, v kateri je malo vode, ter deni v pečico, ali pa pokrij kozico ter pusti na štedilniku, da zavre. Potem ju daj na lepo zloženem prtiču na mizo.

339. **Žabe v obari.** Deni v kozo 2 žlici presnega masla, drobno zrezanega peteršilja in 2 žlici moke. Ko zarumeni, prideni kakih 30—40 osnaženih žab. Premešaj in dodaj 2 na prav drobne kocke zrezana, v slani vodi kuhana krompirja z vodo vred, vrzi pa noter tudi vršiček majerona, malo popra in malo limonove lupinice. Ko je že četrt ure vrelo, okisaj z limonovim sokom ter daj z zabeljeno karfijolo na mizo.

340. **Žabe s frikasé - omako.** Deni v kozo 2 žlici presnega masla, drobno zrezanega zelenega peteršilja in 2 žlici moke; ko zarumeni, prideni kakih 40 žab. Premešaj in prilij nato zelenjavne juhe. Ko je deset minut vrelo, izžvrkljaj 2 rumenjaka, malo limonovega soka in par žlic kisle smetane, prilij žabam, pa mešaj na ognju, da se zgosti. Deni potem na krožnik, okrog pa naredi venec iz krompirjevega piré. Ali pa deni na koščke zrezan krompirjev puding okrog žab.

341. **Žabe zabeljene.** Deni v lonec 30—40 osnaženih žab in vlij nanje toliko vroče zelenjavne juhe, da so pokrite. Prilij malo kisa ter osoli. Ko so četrt ure vrele, jih stresi na krožnik, potresi z drobno zrezanim peteršiljem, česnom in drobtinami ter zabeli z vročim presnim maslom. Okrog pa nadevaj sirove polmesce.

Namesto zelenjavne juhe prilješ lahko slane vrele vode, a prideni ji timeza, lorberja in košček čebule.

342. **Polži s hrenom.** Kuhaj še dobro zaprte in oprane polže v slani vodi eno uro. Potem jih odcedi in stresi v pogreto skledo. Skledo zavij v lično zložen prtič ter daj s kislim hrenom na mizo.

343. **Polži s kislo repo.** Skuhaj navadne domače velike polže, izlušči jih z nožem iz lupin, odreži glave in zadaj, kar je nečednega, ter jih zreži s krivim nožem. Potem segrej presnega masla, deni noter malo čebule in ribanega kruha. Ko zarumeni, prideni polže, zalij s postno juho, prideni drobno zrezanega peteršilja in česna. Potem jih daj s kislo repo na mizo.

344. **Praženi polži.** Skuhaj v slani vodi kakih 30 polžev. Še tople potegni iz lupine, odreži glave in kar je zadaj nesnažnega. Potem deni v kozo malo presnega masla; ko se speni, prideni zrezanega peteršilja in osnažene polže, drobno sesekanega česna, potresi še drobtin in na vrh deni še malo presnega masla ali olja. Postavi jih v pečico, da se še malo prepražijo, ter jih daj potem s kislim ali praženim zeljem na mizo.

345. **Polži v solati.** Skuhaj in potegni polže iz hišic. Osnaži jih, prereži čez pol, deni na kroznik in potresi s soljo in poprom, oblij z oljem in kisom, naloži ob robu krožnika koščke trdo kuhanih jajc, vmes pa koleščke čebule, na čebulo pa na rezance zrezane sardele ali sardine ter daj z gorčico in krompirjevo solato na mizo.

346. **Polži nadeti.** Izlušči iz hišic polže, osnaži jih in jim prideni malo česna in peteršilja ter jih razreži s krivim nožem prav drobno. Deni v kozo malo presnega masla in drobno zrezane čebule; ko zarumeni, daj noter par žlic drobtin, zrezane polže, malo soli in popra. Lahko prideneš žlico kisle smetane in par drobno sesekanih sardel; v tem slučaju ni treba soliti. Napolni s to zmesjo polževe hišice, postavi v kozo zložene za malo časa v pečico ter jih zloži na krožnik. Ob robu nadevaj šopke rdeče redkve, ali sveže, v olju ocvrte sardele ali rake ter daj z gorčico na mizo.

347. **Pečene ostrige.** Operi, obriši in odpri kakih 40 surovih ostrig in jih izpodreži na plitvi strani, pa varno, da mokrota ne izteče in ti ostrige ostanejo v globoki strani; potem jih še na globokejši strani izpodreži pa noter pusti in postavi jih na narobe obrnjeno mrežico, da se ti ne zvrnejo. Deni na vsako malo peteršilja, drobtin, limonovega soka in olja in jih postavi na ognjišče, da zavro. Potem jih naloži na krožnik, ob robu nadevaj limonovih koleščkov ter daj pred juho na mizo. Ostrige pa morajo biti pred uporabo zaprte, da jih moreš le z nožem odpreti, sicer niso sveže, torej ne za rabo.

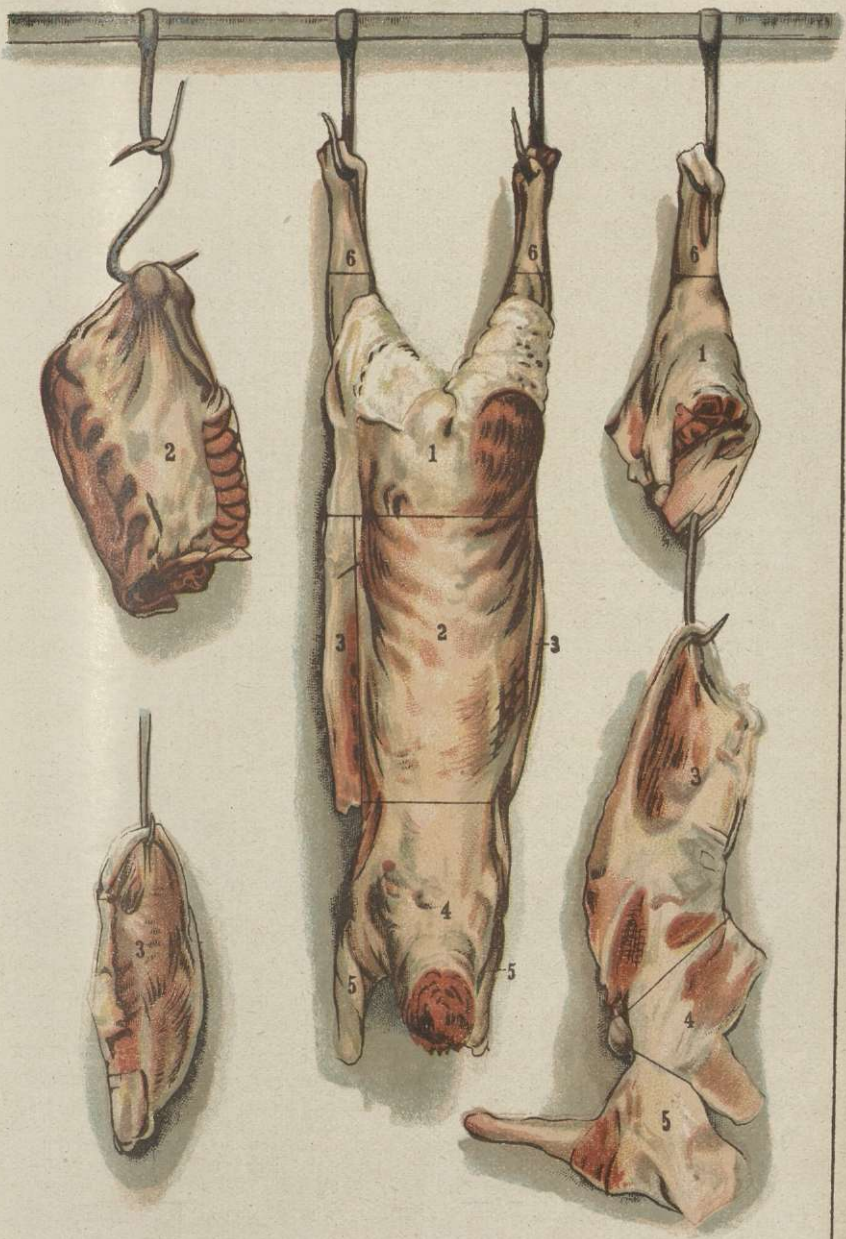
348. **Surove ostrige.** Obriši in odpri surove ostrige kot prej, izpodreži jih, naloži na krožnik, obloži z limono ter daj pred juho na mizo.

349. **Školjke z limonovim sokom.** Deni kakih 30—40 dobro opranih školjk v kozico, prilij par žlic vina ter postavi pokrite na vroč štedilnik, da se odpro. Potem kani na vsako malo limonovega soka ter jih daj na mizo.

Ali pa deni vsebino dveh ali treh školjk v eno globoko lupino, potresi z drobno zrezanim peteršiljem, česnom in drobtinami, deni na vrh malo presnega masla ali olja, postavi na mrežico ter deni za nekaj minut v pečico, da zavro. Potem jih zloži na krožnik, obloži z limono ter daj pri glavnem obedu pred juho na mizo.

350. **Školjke z rižem.** Operi školjke ter deni z vinom oblite v kozo, pokrij in pristavi jih k ognju, da se ti odpro. Potem segrej presnega masla, deni noter drobno zrezane čebule in peteršilja, potem pa še ¼ l opranega riža, malo ga obrni, postrži školjke iz lupin, deni k rižu, potem zalij riž postni dan z ribjo ali zelenjavno, mesni dan pa z govejo juho in primerno

Tabela V. **Koštrun ali jagnje.**



1. Stegno. — 2. Hrbtišče. — 3. Prsi z vratnikom. — 4. Vrat. — 5. Pleče. — 6. Noga.

osoli; ko se skuha, daj gostega s parmezanom in čisto ribjo ali mesno juho ali samega na mizo.

351. **Karfijola s praženim rižem.** Skuhaj v slani vodi osnaženo karfijolo, t. j. odreži karfijoli zelene liste in malo štorčka. Deni potem v kozico dve žlici presnega masla; ko se speni, prideni žlico moke, prilij malo zelenjavne juhe in dve žlici smetane. Ko malo zavre, deni karfijolo v skledo ter vlij nanjo omako. Okrog naloži praženega riža. Še bolje je pa, ako natlačiš pražen riž v vzorec, ki je v sredi votel. Stresi najprvo riž v skledo, deni karfijolo v sredo ter vlij omako nanjo.

352. **Krompir s presnim maslom.** Olupi krompir ter ga skuhaj v slani vodi. Stresi ga v pogreto skledico, to postavi v lično zložen prtič ter pokrij ž njim krompir in postavi na krožnik. Posebej pa pretlači presnega masla skozi sito na krožnik. Ali pa ga natlači z brizgalnico na krožnik. Lahko ga daš tudi v lesen vzorec, iz vzorca stresi na krožnik in daj s krompirjem na mizo.

Ali naredi iz presnega masla vrtnice, zloži jih v obliki šopka na krožnik, vmes pa vtakni sveže liste od pravih vrtnic.

353. **Maslene rože.** Pripravi velik kos trdega presnega masla. Pomoči kovinasto žlico v vročo vodo ter z njo zajemi presno maslo. Držati pa moraš žlico navpik, da ima maslo, ki ga dvigneš, podobo cvetnega lista. Tako zajemi še 3 druge liste ter jih postavi v krogu, da so obrnjeni drug proti drugemu. — Drugo vrsto listov naredi ravno tako, pa jih postavi zopet v krogu za temi v prvi vrsti. Gotova vrtnica naj ima kakih 12—16 listov.

Celo rožo zajemi nato z vročo žlico in jo položi na krožnik ali v mrzlo vodo, dokler je ne rabiš.

354. **Maslene kroglice.** Kos presnega masla postavi na mrzel prostor, da bo dobro trd. Medtem pripravi vročo vodo, krožnik in okrogel, za to pripraven stružec (glej spredaj sliko 48 in 50). Zdaj vzemi maslo, pomoči žlico v vročo vodo, postrži z njo po maslu in naredila se ti bo v žlici lepa votla kroglica, ki jo stresi iz žlice na krožnik. Naredi tako kroglic, kolikor jih potrebuješ; za osebo lahko računiš 4—6 kroglic. Lepo jih nakopiči in okrasi z zelenimi listi ter jih daj poleg celega pečenega ali kuhanega krompirja na postni dan po juhi ali za večerjo na mizo.

Peti oddelek.

Jajčna jedila.

355. **Mavrahova jajčna jed.** Prereži mavrahe čez pol, operi, poberi na sito, da odteče voda. Medtem pa deni v kozo presnega masla; ko se segreje, deni vanj čebule in drobno zrezanega peteršilja, potem mavrahe in žlico vina. Ko so vodo, ki so jo dali iz sebe, popili, jih potresi z dvema žličama moke, zalij z juho in prideni malo kisle smetane. Ko prevre, deni v skledo ob kraju, v sredo pa na vsako osebo 1 zakrknjeno jajce in daj po juhi na mizo.

356. **V kisli smetani zakrknjena jajca.** Razreži navadno, za prst debelo štručico na 2 prsta široke koščke; izdolbi sredico, skorjate lončke pa ocvri v maslu. Namaži potem skledo s presnim maslom, deni vanjo malo smetane, da lahko postaviš ocvrte skorjice noter — za vsako osebo eno; ubij v vsako skorjico eno drobno jajce, osoli, deni na vsakega malo kisle smetane in za koruzno zrno presnega masla, speci ter daj na mizo.

357. **Krompirjeva jajčna jed.** Skuhaj 3 krompirje, olupi jih in pretlači skozi sito. Vmešaj 10 dkg presnega masla, deni noter 3 rumenjake, 1 žlico drobtin in ta krompir; iz beljakov naredi sneg, primešaj ga krompirju in žlico kisle smetane pa osoli. Naredi tudi postni ragú, v hladnega primešaj malo topljene smetane ali pa naredi podmet; ubij v lonec 2 jajci, prideni 3 žlice smetane, osnaži 2 sardeli, zreži ji in deni vmes, pa dobro zmešaj, postavi na štedilnik, da se zakrkne; potem odstavi, da se shladi. Če se preveč strdi, pa primešaj še malo smetane. Potem namaži skledo z maslom, deni najprej krompirja, potem podmeta ali ragú, nato zopet krompirja pa speci ter daj po juhi v skledi na mizo. Zraven lahko daš fižolovo omako mrzlo.

358. **Krompirjeva pašteta za jajčno jed.** Naredi masleno testo, zvaljaj ga tanko ter položi v model, ki je pokrit s papirjem, ali v skledo, da ga precej visi čez. Deni noter omenjeno krompirjevo jajčno jed; zgoraj lepo zakrij s testom, pomaži ga z jajcem, pa speci. Potem deni na krožnik ter daj z mavrahovo ali gobovo omako na mizo.

359. **Polževa jajčna jed.** Skuhaj 20 polžev, osnaži jih in zreži. Segrej potem presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in peteršilja, malo moke in drobtin ter prepraži. Deni potem noter polže; osoli jih in zalij z zelenjavno juho, da prevro. Prideni potem še malo kisle smetane in mešane dišave. Ko

se malo prepražijo, jih odstavi, da se ohlade. Medtem pa vmešaj žlico presnega masla, primešaj 5 rumenjakov, iz beljakov sneg pa malo osoli. Namaži zdaj model, deni vanj eno vrsto tega, potem polže in tako naprej, da je vzorec poln. Speci ter daj s kako primerno omako na mizo.

360. **Rakova jajčna jed.** Skuhaj 14 rakov in meso odberi. Iz lupin naredi rakovo maslo, vmešaj ga in primešaj 5 rumenjakov, iz beljakov sneg, pa malo osoli. Naredi prežganje iz žlice presnega masla, žlice moke in drobtin, deni noter rakovo meso, zalij z zelenjavno juho, da se skuha. Ko odstaviš, prideni 2 žlici sladke smetane, potem vloži v namazan model 1 vrsto zgoraj omenjene zmesi, potem rakov in tako naprej; speci ter daj na mizo. Zraven daj fižola v stročju ali kake druge solate.

361. **Rakova jajčna jed na drugi način.** Segrej dobro žlico rakovega masla in žlico moke; ko se speni, prilij ¼ l sladke smetane, da se skuha. Deni hladit, potem vmešaj in primešaj 5 rumenjakov in sneg, pa malo osoli. Rakovo meso pripravi kot prej, potem vloži v namazan model 1 vrsto zgoraj omenjene zmesi in 1 vrsto rakov, zopet zmesi itd. Speci pa daj na mizo.

362. **Rakova jed na tretji način.** Naredi 5—6 jajčnih krp. Vmešaj žlico presnega masla, 3 rumenjake, iz beljaka sneg, žlico sladke smetane, pa osoli. 12 kuhanih rakov izlušči, na kocke zreži in s presnim maslom prepraži. Potem namaži krpe s to zmesjo, potresi z rakovim mesom, zavij ter položi v namazano skledo drugega poleg drugega. V loncu pa vmešaj 2 jajci, sladke smetane in malo soli. Vlij to v skledo, speci ter daj na mizo. Zraven lahko daš krompirjev hren.

363. **Rakova jajčna jed na četrti način.** Skuhaj 15 manjših rakov; meso poberi in drobno zreži s krivim nožem; iz lupin pa naredi rakovo maslo. Žlico presnega masla segrej ter deni noter drobno zrezanega peteršilja, rakovo meso in malo mešane dišave, zalij z juho ali s smetano, da se prepraži, potem pa odstavi. Potem vmešaj pičlo ½ l sladke smetane, 7 jajec, malo soli, segrej rakovega masla, deni noter in mešaj pri ognju, da se zakrkne. Potem odstavi, rahlo primešaj rakovega mesa pa daj na mizo. Zraven lahko daš solato, špinačo ali kako omako.

364. **Rakovi vandeljci.** Naredi masleno testo, tenko zvaljaj in zreži na štirioglate krpe. Segrej 2 žlici rakovega masla; ko se speni, daj noter 2 žlici moke in ¼ l sladke smetane. Ko se ohladi, primešaj še 4 rumenjake, iz beljakov sneg in malo soli; rakovo meso pa prepraži s presnim maslom. Zdaj deni na vsako krpo malo zmesi, potresi s peteršiljem, spraženim v presnem maslu, z drobtinami in z rakovim mesom, primi vse 4 ogle vkup, dve in dve strani stisni, namaži, speci ter daj na mizo. Zraven daj špinačo ali gobe.

365. **Pešamelj, jajčna jed.** Naredi pešamelj iz dveh obribanih žemelj, masla pa vzemi za dobro žlico. Hladnega zmešaj in primešaj 6 rumenjakov in sneg ter malo osoli. Nato vloži v namazano skledo eno vrsto tega, eno vrsto ragu, ali rakov, ali polžev, potem zopet prejšnje in tako naprej. Speci ter daj na mizo. Zraven daš kako fino prikuho.

366. **Nadeta jajca.** Skuhaj v trdo 3 jajca, olupi in počez čez sredo prereži; rumenjake vzemi ven, beljake pa ob koncih obreži, da narediš okrogle lončke. Potem namoči v sladki smetani ½ obribane žemlje, ožmi jo in pretlači skozi sito z rumenjaki vred. Segrej potem malo presnega masla, deni noter malo drobno zrezane čebule, peteršilja in ribanega kruha. Ko se prepraži, odstavi, da se shladi. Posebej v skledi pa vmešaj 7 dkg presnega masla, prideni 4 rumenjake, sneg in malo soli, pa žlico smetane. Vmešaj pa tudi one rumenjake z žemljo vred, primešaj praženje iz kruha ter 2 žlici prej omenjene zmesi. Namaži skledo, deni noter malo redke zmesi, postavi lončke iz beljakov vanjo, napolni jih s trjo zmesjo, kakor bi dala rumenjake noter, čez deni zopet redke zmesi. Speci ter daj na mizo. Zraven daj zelen grah ali kako drugo fino prikuho ali omako.

367. **Nadeta jajca druga.** Skuhaj v trdo 6 jajec; olupljene prereži podolgem čez sredo; rumenjake vzemi ven in jih pretlači skozi sito s polovico obribane in v smetani namočene žemlje. Segrej malo presnega masla, deni noter drobno zrezane čebule, peteršilja in drobtin ter prepraži. Zdaj vmešaj malo presnega masla, deni noter 1 surov rumenjak, to praženje, one pretlačene rumenjake, malo mešane dašave, soli in sneg. Kuhane beljake pa še bolj izdolbi ter napolni s to zmesjo. Stisni dva in dva skupaj, da je jajce celo, potem jih povaljaj v jajcu in ribanem kruhu, pa ocvri. Ako ti ostane kaj zmesi, naredi iz nje jajcem podobne cmoke ter tudi ocvri. Potem jih daj na mizo same ali pa naloži okrog pražen grah ali gobe. Lahko jih pa daš v kozico, polij s smetano, da prevro, pa jih daj na mizo.

368. **Nadeta jajca tretja.** Kuhaj v trdo 8 jajec, prereži jih počez čez pol in stresi rumenjake iz njih; rumenjake pretlači skozi sito, beljake pa odspodaj malo poreži da lažje stoje, navrh jih z nožem nazobčaj. Potem jih napolni s sledečim n a d e v o m: Do rahlega vmešaj 10 dkg presnega masla ali olja ali vsakega pol, prideni pretlačene rumenjake, 4 osnažene in pretlačene sardele, žlico francoske gorčice, žlico fino sesekanih kaper, malo popra in, če treba, malo soli. Ko si vse prav dobro zmešala, deni to zmes v zato namenjeno vrečico ter napolni z njo beljakove skledice in jih okrasi s celimi kaprami in zelenim peteršiljem. Daj jih z mrzlimi ribami ali s ponarejeno tunino na mizo.

369. **Nadeta jajca četrta.** 6 trdo kuhanih jajec olupi in prereži čez pol; rumenjake pretlači z dvema sardelama in 5 dkg presnega masla, dobro jih zmešaj in primešaj eno ali dve žlici goste smetane, žlico fino zrezanega drobnjaka ter žlico zribanega parmezana. Napolni s tem beljake, ki jih pa prej malo nazobčaj, tudi nadev lično zravnaj. Naloži jih okrog kakega z majonezo oblitega mesa.

370. **Francoska jajca.** Naredi rakov, ribji ali žabji ragú in ga deni hladit. Potem zakrkni na vsako osebo 1 ali 2 jajci v slani vodi in jih deni na obrnjeno sito, da se odtečejo. Zdaj vzemi štirioglate kose oblata, pomoči ga na eni strani z mrzlo vodo ali z mlekom, zmešanim z jajcem, deni gor žličico ragú, potem eno odtečeno jajce, zopet ragú in oblat, stisni skupaj, povaljaj v jajcu in drobtinah pa ocvri. Taka jajca narediš tudi lahko z mesnim ragu; daj jih po juhi sama, ali na prikuhi na mizo.

371. **Trda jajca s hrenom in sardelami.** Skuhaj na 1 osebo 2 jajci v trdo, olupi in zreži na drobne krheljčke, potresi s soljo in poprom. Potem osnaži 1 sardelo, zreži jo, vlij nanjo olja in kisa; s tem polij jajci, potresi ju še z drobno naribanim hrenom ter daj po juhi na mizo.

372. **Jajčja jed s postnim ragu.** Žvrkljaj 6 rumenjakov, ¼ l sladke smetane ali mleka, malo soli, belega popra in naribanega muškatnega oreščka ter primešaj rahlo še trd sneg. Potem deni v primerno kozo 2 žlici masla; ko je vroče, vlij noter testo ter pusti stati četrt ure na štedilniku, toda ne na prevročem kraju, da se zgosti in je spodaj rumeno. Stresi previdno na krožnik, da ostane celo. Potem z manjšim obodcem kot je jajčna jed izreži kolobar; na njegovo mesto deni mesnega ali postnega ragu ter pokrij z izrezanim kolobarjem. Okrog pa nadevaj kupčke zabeljenega ohrovta, karfijolne cvetke ali ocvrte žabe. Ako nimaš kolobarja za izrezati, pa stresi jajčno jed kar na ragu.

373. **Špargeljnova jajčja jed.** Skuhaj 10—15 zelenih špargeljnov v slani vodi; kuhane odcedi in zreži, kar je mehkih, na prst široke koščke, deni jih v kozo ter prepraži v presnem maslu. Potem vmešaj 6 jajec, pičlo ¼ l smetane ali mleka pa malo soli. Segrej malo presnega masla, deni noter drobno zrezanega peteršilja in kar si prej vmešala ter mešaj vse skupaj na ognju, da se zakrkne. To je podmet. Potem primešaj rahlo špargeljne ter daj na mizo.

374. **Grahova jajčja jed.** Zberi ½ l zelenega graha; zreži malo peteršilja, zélene, krebuljice, pehtrana in čebule; deni skupaj v lonec, zalij in osoli pa skuhaj. Potem odcedi in vzemi zelenjavo ven. Segrej potem žlico presnega masla, prideni žlico

moke in grah, zalij z zelenjavino juho ter pusti, da se praži toliko časa, da je grah mehak. Potem naredi iz 6 jajec podmet (glej podmet), primešaj ga rahlo grahu ter daj na mizo.

375. **Podmet.** V loncu žvrkljaj 6 celih jajec, ¼ l sladke smetane ali mleka ter vlij v ponev ali kozico, v kateri si segrela 2 žlici masla, pa mešaj na ognju, da se zgosti.

376. **Gobova jajčja jed.** Osnaži mavrahe, jurčke ali šampinjone, zreži jih na kocke in operi v mrzli vodi. Potem segrej presnega masla, deni noter drobno zrezanega peteršilja in gobe ter pusti, da mokroto, katero dajo iz sebe, popijejo. Potem jih potresi z moko, zalij z juho ter kani nanje tudi malo vina. Kadar se osuše, prideni malo kisle smetane, pa jih odstavi. Naredi iz šestih jajec podmet, primešaj rahlo gobe ter daj na mizo.

377. **Ocvrta jajca s smetano.** Zakrkni jajca ter daj na obrnjeno sito, da se odtečejo. Potem vzemi štirioglat košček oblata, pomaži ga na eni strani z beljakom, deni noter jajce, zavij v oblat ter povaljaj v jajcu in drobtinah, pa ocvri. Deni vsa jajca v skledo ali model, polij z gorko smetano, pristavi k ognju, da prevro, ter daj na mizo.

378. **Jajca z jezikom.** Vreži 8 rezin belega kruha in jih ocvri v vroči masti; ko so ohlajene, položi na vsako rezino kruha eno rezino prekajenega ter kuhanega jezika, eno zakrknjeno jajce in polij z žlico goste majoneze, končno potrosi še s sekljanimi poprovimi kumaricami, zloži jih na krožnik, okrasi z zelenim peteršiljem in daj na mizo pred juho ali po juhi.

379. **Zakrknjena jajca v kisu.** Pristavi v kozo vodo, četrti del pa kisa, zreži na koleščke malo čebule in peteršilja pa osoli. Ko se že nekaj časa kuha, zakrkni v tem za šest oseb 8 jajec; poberi jih s penovko na krožnik, segrej masla v plitvi ponvi, deni vanj malo čebule, da zarumeni, popeci jajca ter daj hitro na mizo s praženimi gobami.

380. **Zakrknjena jajca v kislični omaki.** Zberi in operi pest kislice in jo drobno zreži. Potem segrej presnega masla, prideni malo moke; ko se speni, deni noter kislico, zalij s postno juho da prevre, pa osoli. Prideni še malo kisle smetane; ko prevre, je gotovo. Deni jo v skledo; ubij noter za šest oseb 8 jajec, deni v pečico, da prevro, ter daj na mizo. Ali pa speci jajce posebej v jajčni ponvi ter položi na omako.

381. **Rahla jajčja jed.** Deni v lonec 3 žlice lepe moke, malo soli, dišave ali drobnjaka in ½ l smetane pa dobro zmešaj. Potem primešaj 6 rumenjakov, iz beljakov pa sneg. Namaži model ali skledo z maslom, deni to zmes v model, speci ter daj na mizo z zeliščno ali toplo drobnjakovo omako.

382. **Jajčja pokrita jed.** Naredi postni ragú, deni vanj žlico topljene smetane. Potem vmešaj 8 jajec, malo soli in 5 žlic smetane. Segrej v ponvi masla in zlij noter polovico jajec. Ko na eni strani zarumene, jih vzemi ven ter deni v skledo, da je rumena stran na dnu. Deni na vrh ragú. Ono polovico jajec zopet ocvri pa ž njo pokrij ragú, da je rumena stran zgoraj, in daj na mizo.

383. **Gobice za jajčjo jed.** Deni v lonec ali skledo ¼ l mleka, malo soli, 2 jajci in moke, da je testo kakor za vlite rezance; dobro ga stepi. Razbeli maslo, pomoči vanj cinasto gobico (model), potem v testo, da se je prime kroginkrog, ter drži v maslu. Ko je ocvrto, se samo loči od vzorca. Zopet pomoči gobico v maslo in testo, pa zopet ocvri ter delaj tako, dokler niso vse gotove. Potem jih naloži v skledo, da so repki kvišku obrnjeni. Napolni jih s postnim ragú, pokrij z drugimi gobicami in daj na mizo.

384. **Pražene kumare s trdimi jajci.** Olupi in zribaj 4 srednje kumare; potem jih osoli in ožmi, še malo polij s kisom pa zopet ožmi. Skuhaj 5—6 jajec v trdo, olupi in zreži jih na tanke zrezke. Segrej presnega masla ali masti, deni noter čebule, kumare in popra ter jih pokrij, da se pražijo. Potem segrej presnega masla in deni noter žlico moke; ko se speni, prideni kumaram, zalij s postno juho, dodaj še žlico kisle smetane, lahko tudi malo kisa, vendar skrbi, da bo gosto. Potem namaži s kislo smetano skledo, deni vanjo vrsto kumar, potem jajec, zopet kumar itd., da bo vse. Povrh namaži s smetano in speci.

385. **Ljubljanska jajčja jed.** Skuhaj 5 jajec v trdo; olupi jih, vzemi iz njih rumenjake, pretlači jih skozi sito, pa še pol obribane, v mleku namočene žemlje. Potem vmešaj žlico presnega masla, 3 surove rumenjake in pretlačene kuhane rumenjake, iz beljakov sneg, malo soli, dišave, limonove lupinice, 2 žlici kisle smetane in malo drobtin. One kuhane beljake pa zreži na rezance. Zreži na rezance tudi mavrahe, prepraži jih v presnem maslu ter dodaj peteršilja in žlico vina. Zdaj namaži model ali skledo z maslom, deni noter malo prej pripravljene zmesi, potem mavrahe in beljake ter tako naprej, da bo na vrhu zmes. Potem speci ter daj na mizo.

386. **Jajčja jed iz suhih rib.** Naredi osem jajčnih krp. Skuhaj v vodi 20 dkg suhe ribe; kosti in kožo odstrani, meso pa zreži na kocke. Segrej 2 žlici presnega masla, deni noter 3 peščice drobtin, da zarumene bledorjavo, potem pa odstavi ter prideni ribje meso. Namaži model ali skledo, položi vanjo jajčno krpo, potresi jo s kruhom in ribo za prst debelo. V loncu pa vmešaj pičlo ½ l smetane in 7 jajec ter s tem malo zalij meso in drobtine. Potem deni zopet 1 krpo, zopet potresi itd., da je

na vrhu krpa, katero namaži s kislo smetano. Potem speci ter daj na mizo. Namesto suhih rib vzameš lahko slanike ali pa sardele; te namoči v vodi, odstrani meso od kosti, razsekaj ga ter primešaj med pražen kruh.

387. **Mehko kuhana jajca.** Omij jajca v topli vodi ter jih deni v vrelo vodo, kjer jih pusti tri minute, potem pa jih poberi iz vode. Ali pa jih deni v globoko ponev, nalij mrzle vode ter postavi na ognjišče. Ko zavre voda, so gotova. Zloži jih v skledo, zavij v lično zložen prtič ter postavi na mizo, zraven pa podolgem narezane žemlje, soli in poper.

388. **Napol kuhana jajca.** Omij jajca v topli vodi; deni jih v vrelo vodo, kjer naj vro šest minut. Če jih hočeš olupiti, odlij vročo vodo ter zalij z mrzlo.

389. **Trdo kuhana jajca.** Omita jajca deni v vrelo vodo, kjer naj vro osem do deset minut. Potem odlij vročo vodo, pa nalij mrzle, olupi jajca ter jih uporabi.

390. **Posajena jajca** (Ochsenaugen). V ponev z globinami deni v vsako globino malo masla ali masti. Ko je vroče, ubij v vsako 1 jajce. Potresi na rumenjak malo soli in belega popra, lahko tudi malo drobnjaka. Kadar je beljak trd, so gotova. Poberi jih ven ter deni na kaki prikuhi na mizo.

391. **Jajčja jed kot potica.** Žvrkljaj 6 celih jajec s ¼ l sladke smetane pa malo soli. Vlij v kozico, v kateri je žlica vročega masla ter pokrij za sedem minut, da se zgosti. Razreži na koščke ter deni na prikuho. Ali pa jih zreži in deni na krožnik ter daj s prikuho ali pa s solato na mizo.

392. **Zakrknjena jajca v školjkah.** Deni v kozico vode, malo kisa, soli in košček čebule. Ko zavre, vlij v penovko jajce ter ga drži v vodi. Ko je beljak trd, deni jajce v školjko. Tako stori z vsemi jajci. Potem zloži školjke na krožnik ter zabeli vsako jajce s presnim maslom, v katerem si precvrla malo čebule. Če so školjke dovolj velike, lahko prideneš malo praženega graha.

393. **Jajčja jed v školjkah.** Vmešaj 7 celih jajec in ¼ litra sladke smetane, prideni še malo soli in popra. Vlij to v vročo mast ter premešaj z vilicami, da se zgosti. S tem napolni školjke ter potresi še s prekajenim, na kocke zrezanim lososom, lahko pa tudi z drobnjakom ali s sardelami.

394. **Navadna jajčja jed.** Žvrkljaj 7 celih jajec, prideni malo soli in popra ali drobnjaka. Potem vlij v vroče maslo, zmešaj z vilicami pa daj hitro na mizo, da ne postane pretrdo. Ko jajca mešaš, lahko prideneš tudi par žlic sladke smetane ali mleka.

395. **Jajčje klobasice.** Žvrkljaj 8 jajec ter prideni malo soli in popra. Potem deni v plitvo ponev masla ali masti; ko je vroče, izlij maslo iz ponve ter vlij vanjo vmešana jajca, da je dno pokrito. Potresi potem malo drobnjaka, ali na rezance narezanih sardel, ali pa v presnem maslu prepraženega rakovega ali žabjega mesa (mesni dan pa zrezane gnjati) ter zavij. Tako delaj, dokler imaš kaj jajec. Potem prereži vsako klobasico čez pol ter daj na prikuho ali pa s solato na mizo.

O p o m b a: Klobasico začni zavijati, ko je še mehka; strdi se dovolj medtem ko jo zavijaš.

396. **Jajčje klobasice druge.** Deni v lonec 6 rumenjakov malo soli, 3 žlice moke in malo popra, žvrkljaj, da bo gladko, in prideni še ¼ litra dobrega mleka in od 6 beljakov sneg. V plitvi ponvi razbeli žlico masla ali masti. Potem odlij vročo mast ter vlij v mastno ponev testa, da je dno tako pokrito, pa potrosi s čebulo, spraženo v presnem maslu, zelenim peteršiljem in poprom, spraženimi pa z vinom poškropljenimi šampinjoni in mavrahi. Ko je spodaj lepo rumena, jo skupaj zavij pa deni na toplo ter tako nadaljuj. Ko si z vsemi gotova, jih daj s solato ali prikuho na mizo.

Ali pa prepraži v presnem maslu, čebuli in peteršilju ostanke drobne zrezane pečenke, prideni par žlic smetane in popra ter potrebno sol.

Ali pa drobno zreži vršičke prožiljke, krebuljice in zelenega peteršilja. Lahko tudi zrežeš kodraste mete, melise ali drobnjaka ter s tem potreseš in zaviješ klobasice. Na mesni dan lahko potreseš z drobno zrezano svinjino. Ali ostanki govedine ali pečenke; ki pa naj bo prej drobno zrezana in v masti s čebulo in peteršiljem prepražena.

Šesti oddelek.

Različno goveje meso.

397. **Navadno kuhano goveje meso.** Vzemi kuhano goveje meso iz juhe, razreži ga na enake, pol prsta debele koščke, zloži na krožnik; potresi jih s soljo ter oblij z juho. Obloži ga potem z različnimi praženimi prikuhami in daj še posebe v skledici kako toplo ali mrzlo omako. Pri večjih pojedinah se dasta topla in mrzla omaka obenem na mizo.

398. **Roastbeef.** Vzemi 2 kg mehke strani (šimbas ali Rostbraten), odreži spodaj kosti in na vrhu mastno kožo, rebra pa

naj ostanejo notri; zdaj nasoli, potresi s poprom in pusti tri ure v soli; potem peci dve uri, toda prideni še 2 žlici juhe ter polivaj z maslom. Ko je pečeno, odlij mast; namesto te vlij v kozo malo juhe ter s tem polij že razrezano pečenko, pa daj na mizo; okrog nadevaj pečenega krompirja, posebej v skledici pa jabolčen ali jajčen hren.

399. **Sesekana pečenka.** Kupi 1½ kg pljučne pečenke ali lepe govedine, potegni kožo z nje, mast pa pusti, sesekaj jo ali zmelji; zreži za pest slanine na kocke, oribaj 2 žemlji in ji namoči v vodi, razgrej 8 dkg presnega masla ali masti, deni vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja ter ožeti žemlji in 4 žlice smetane; ko se skuha, odstavi, deni v skledo, zmešaj in še primešaj 1 jajce, mešane dišave, limonove lupinice, precejen sok ene majhne limone, zrezano slanino in meso; to osoli, dodaj pol žlice moke in dobro zmešaj. Potresi desko z moko, deni to nanjo tako, da narediš obliko štruce; potem jo za 4 prste nadebelo raztlači. Deni v kozo na zrezke (šnite) zrezane slanine in kake masti, deni mesno štruco noter, polij po vrhu z vročo mastjo ali maslom ter peci počasi pol ure, medtem večkrat odlij pa zopet polij in pazi, da se ti ne pripali. Ko je lepo rumena, jo deni na desko, prereži podolgem, potem počez na prst debele koščke. Mast odlij in prilij namesto nje malo juhe; to precedi na zrezano in na krožniku naloženo meso; okrog pa nadevaj pečenega krompirja, krompirjeve klobasice ali pa polento.

400. **Ponarejen srnin hrbet.** Prav fino zmelji ali sesekaj 1 kg govejega mesa (še bolje je, če vzameš polovico prašičjega mesa); prideni k mesu 15 dkg kruha, namočenega v mrzli vodi ali juhi in ožmetega, pol žlice čebule in malo zelenega peteršilja, scvrtega v žlici masti; nadalje prideni malo popra, 2 zrni strtega česna, pol žličice soli, 5 dkg prekajene slanine, zrezane na drobne kocke in eno jajce. Vse to z rokami prav dobro ugneti in upodobi podolgovato, za pest debelo štruco, povaljaj jo v moki in položi v pločevino. Razbeli 5 dkg masti in jo zlij na štruco ter jo peci pol do tričetrt ure, medtem jo večkrat polij. Ko je štruca lepo rumena, jo polij z ⅛ l kisle smetane in čez malo časa prilij še zajemalko juhe. Ko sok malo prevre, zreži pečenko na koščke, zloži jih na krožnik in polij s sokom; okrog naloži praženega riža ali krompirja.

401. **Sesekani goveji zrezki.** Sesekaj 1 kg govejega mesa; lahko tudi kake ostanke pečenke ali kuhane govedine prisekaš ali zmelješ. Prideni malo strte čebule, česna, zelenega peteršilja, 5 g soli, malo popra in 15 dkg namočenega ter ožmetega kruha. Vse to z rokami prav dobro pogneti in razdeli v 7 ali 8 zrezkov, lepo jih okroglo ali na štirikotnike oblikuj, potresi

jih z moko in v vroči masti speci. Pečenim odlij preobilo mast, prilij malo smetane in juhe ali samo juhe. Zloži zrezke na krožnik, oblij s sokom in daj s krompirjevim pirejem na mizo.

402. **Meseni cmoki v paradižnikovi omaki.** Zmelji 1 kg svežega govejega mesa (če imaš ostanke kuhanega mesa, jih tudi lahko prideneš, pa vzemi toliko manj svežega). Prideni mu 15 dkg namočenega ter ožmetega kruha, scvrte čebule, zelenega peteršilja, popra, česna, 5 g soli in 1 jajce. To dobro z rokami ugneti in oblikuj za debel oreh velike cmoke, povaljaj jih v moki in scvri v masti.

Omaka: Prepraži v dveh žlicah masti pol na koleščke zrezane čebule, pol enako zrezanega korenja, koreninico peteršilja in kakih 6 dobro zrelih paradižnikov, ki si jim odstranila sok. Ko je vse to zarumenelo, potrosi s tremi žlicami moke, ko tudi to nekoliko zarumeni, prilij sok od paradižnikov in par zajemalk juhe ali vode; vre naj še četrt ure. Zdaj precedi v drugo kozico, prideni malo vina, za nožev vrh paprike, malo sladkorja in potrebno sol. Stresi notri cmoke, kjer naj še vro nekaj minut. Daj cmoke z omako vred v skledi na mizo. Poleg daš lahko makarone, testeni grah ali pražen riž.

403. **Zvita pljučna pečenka.** Vzemi 2 kg pljučne pečenke, potegni kožo in žile z nje, pri tankem koncu jo za tri prste odreži, prereži jo podolgem, a ne do kraja, odpri jo na dve strani, dobro potolci in nasoli. Kar si prej odrezala in kar se drži kože in žil, drobno sesekaj, vrhutega še 7 dkg dobre slanine. Obribaj pol žemlje in jo namoči v vodi; razgrej za debelo jajce presnega masla, deni noter drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, nekoliko česna, žemljo in 3 žlice smetane, da se skuha, potem odstavi, hladno zmešaj in primešaj 1 jajce, dišave, limonove lupinice in ono sesekano meso pa osoli. S tem enakomerno namaži potolčeno pečenko, kar najtrdneje jo zvij kot štruklje pa poveži z vrvico; potem deni v kozo malo slanine ali masti in povezano pečenko. Po njej polij 2 žlici vroče masti, pokrij jo in peci poldrugo uro; medtem jo večkrat polij z mastjo, v kateri se peče, in malo z juho ali vodo. Ko je pečena, odlij mast, namesto nje prilij malo juhe. Ko prevre, jo precedi na pečenko, katero daj potem na mizo.

404. **Pljučna pečenka, na mrežici pečena.** Vzemi 2 kg pljučne pečenke, potegni z nje kožo in žile, prereži jo podolgem, potolci z lesenim kladivom, nasoli, potresi s poprom ter pusti, da se razsoli; potem razgrej presnega masla, položi pečenko na mrežico, namaži z raztopljenim maslom ter počasi peci na žerjavici. Ko je na eni strani lepo rumena, jo obrni na drugo, namaži z maslom, in ko je tudi na tej strani rumena, položi na krožnik, polij z juho in daj na mizo.

405. **Pljučna pečenka s smetano.** Vzemi 2 kg pljučne pečenke, potegni z nje kožo in žile, pretakni s slanino, nasoli in peci kakor drugo pečenko; polivaj jo tudi z maslom. Ko je lepo rumena, potresi po njej 1 žlico moke, in ko še ta zarumeni, deni nanjo 4 žlice smetane, nato limonove lupine in 3 žlice juhe, da prevre; ko jo daš na mizo, precedi nanjo omako.

406. **Pljučna pečenka s slanino pretaknjena.** Vzemi 2 kg pljučne pečenke, potegni z nje kožo in žile, pretakni jo s slanino, potresi z dišavo in limonovo lupinico ter nasoli; peci jo potem v slanini ali masti. Polij po njej kozarec vina ter jo pokrij, da se praži; s to omako pa jo med praženjem polivaj. Ko zarumeni, odlij mast, kolikor je je preveč, pa prilij malo juhe; ko pečenko pripraviš na mizo, precedi nanjo to omako.

407. **Pljučna pečenka z mesno omako.** Vzemi 2 kg pljučne pečenke, potegni z nje kožo in žile, pretakni s slanino in nasoli; v kozo deni slanine ali masti, osnažene in natanko zrezane zelenjave, peteršilja, zélene, korenja, malo čebule, jako malo česna, dva klinčka, dve celi zrni popra, za nožev vrh oreščka in muškatovega cveta, kožo, katero si potegnila s pečenke, ali kake drobne kosti. V tem praži pečenko; po njej polij ⅛ l juhe ali pa vode in malo kisa. Praži pa pokrito ter jo enkrat obrni, da se po obeh straneh enako prekuha. Ko je zelenjava lepo rumena, deni pečenko v drugo ponev; mast tudi odlij v drugo ponev; prilij zelenjavi ½ l juhe ali vode in pusti, da se zelenjava odkuha; deni v mast tri žlice moke in naredi praženje lepo rumeno, potem pa sem precedi zelenjavino juho, da se skuha; če je omaka pregosta, jo še zalij. Ko je ta omaka kuhana, deni vanjo pečenko, dokler je ne daš na mizo; na mizo pa daj pečenko posebej na krožniku, omako pa v skledi.

408. **Pljučna pečenka po načinu divjačine.** Vzemi 2 kg pljučne pečenke ter jo osoli. Zdaj deni v kozico malo masti, na koleščke narezanega korenja, zélene, peteršilja, pol lorberjevega lističa, 1 klinček, 2 zrni pimenta in nekaj zrn popra. Na to položi pečenko, prilij malo vode in 2 žlici kisa ter pokrij in praži približno poldrugo uro. Potem odlij malo masti, na zelenjavo pa potresi 1 žlico moke; premešaj in prideni 4 žlice kisle smetane in malo juhe; ko prevre, je gotovo. Ko daš pečenko na mizo, jo zreži na pol prsta debele koščke, zloži jih na krožnik ter precedi nanje omako.

409. **Pljučna pečenka kvašena.** Pristavi v litrski lonec majhno zrezano čebulo, pol stroka česna, peteršilja, zélene, malo korenja, dva klinčka, dve celi zrni popra, malo muškatovega cveta in oreščka, vršiček timeza, šetraja, bazilike, pol lista lorberja, štiri listke rožmarina, dva lista žajbeljna, vršiček maje-

rona in pehtrana ter zalij z enim delom kisa in dvema deloma vode ter skuhaj, a ne osoli.

2 kg pljučne pečenke pripravi kot vedno ter jo pretakni s slanino; če jo precej potrebuješ, vlij nanjo vrele kvaše, če ne, pa mrzle. Kadar jo potrebuješ, jo vzemi iz kvaše in jo nasoli. Potem deni v kozo mast, poberi iz kvaše zelenjavo in vse, kar je notri, prideni tudi kožo, kosti in pečenko; namesto juhe prilij ⅛ l kvaše, pokrij jo in praži. Ko je zelenjava lepo rumena, vzemi pečenko iz nje, odlij mast v drugo kozo ter naredi prežganje kakor pri prejšnji; zelenjavo pa zalij z juho ali z vodo, da prevre, potem jo pa precedi na praženje. Če je ta omaka pregosta, jo še zalij; ko zavre, deni vanjo 2 žlici kisle smetane; ko prevre, deni noter pečenko, dokler je ne daš na mizo. Na mizo pa daj pečenko posebej in omako posebej.

410. **Pljučna pečenka kakor zajec.** Kvasi 2 kg s slanino pretaknjene pljučne pečenke; kadar jo potrebuješ, jo nasoli, potresi z dišavami in limonovo lupinico, deni jo v navadno kozo in 2 žlici kvaše nanjo. Ko se osuši, jo oblij z razbeljenim maslom ali mastjo, to večkrat odlij, pa spet polij po njej; ko je rumena, potresi po njej žlico moke; ko zarumeni, polij z mastjo, ki je zraven; slednjič mast odlij ter dodeni 4 žlice smetane in par žlic juhe, da se v njej malo popeče. Potem daj zrezano pečenko na krožnik; če je omaka pregosta, ji prilij par žlic juhe ter čez pečenko precedi.

411. **Pljučna pečenka z genoveško omako.** Vzemi 2 kg pljučne pečenke, potegni z nje kožo in žile, pretakni jo s slanino in sardelami, pa malo osoli. Deni v kozo masti in slanine, zelenjave pa manj kakor pri drugih pečenkah, kožo, žile in še pečenko; polij nanjo ⅛ l belega vina, pokrij in pristavi k ognju, da se počasi pari.

Ko je zelenjava lepo rumena, vzemi pečenko ven in odlij mast; naredi praženje lepo rumeno, zelenjavo pa z juho zalij, da se skuha, potem urno precedi v praženje; ko to zavre, deni noter žlico debelo zrezanih kaper pa žlico smetane; ko se še malo pokuha, deni nazaj pečenko, dokler je ne daš na mizo. Potem pa daj pečenko na koleščke narezano posebej na mizo, omako pa posebej. Ako daš pečenko namesto govejega mesa na mizo, jo obloži s prikuhami.

412. **Pljučna pečenka v testu.** Odstrani majhni pljučni pečenki maščobo in kožice, posoli jo ter pretakni s slanino in kislimi kumarami ter jo hitro speci v vroči pečici; pri tem jo polivaj s samo mastjo. (V pol uri je dosti pečena.) Ohlajeno pomaži z raztepenim jajcem in povaljaj z drobno sesekano čebulo, ocvrto v presnem maslu, zelenim peteršiljem in drobtinami. Zvaljaj masleno testo precej tanko, vreži s kolescem 2 prsta širok, pre-

cej dolg trak, povij z njim pečenko pa tako, da sloni testeni trak vsakokrat, ko ga naviješ okoli pečenke samo malo na prejšnji plasti; oba konca traka, prvi in zadnji, naj bosta spodaj. Tako zavito pečenko pomaži z jajcem, položi na pločevino, pokrito s papirjem, ter peci v precej vroči pečici pičle pol ure.

413. **Bœuf à la mode.** 2 kg govedine (cesarski kos), preplakni v vodi, malo potolkljaj, pretakni s prekajenim mesom in slanino ter nasoli; ako imaš, deni zraven tudi kake kosti in meso; vlij gor ½ l belega vina in toliko vode, da stoji čez meso. Potem pokrij in kuhaj toliko časa, da se mokrota precej pokuha in je meso mehko; vzemi zdaj meso ven, odlij mast v drugo kozo, zalij zelenjavo s ¾ l juhe ali vode; na oni masti pa naredi lepo rumeno prežganje in ga zalij s precejeno zelenjavino juho. Ko prevre, deni meso nazaj in prideni 2 žlici francoske gorčice. Na mizo daj vsako posebej; meso obloži s prikuhami, omako pa deni v skledico.

414. **Bœuf à la mode po angleško.** 2 kg govedine (cesarski kos, od vnanjega stegna) malo potolkljaj, s slanino pretakni, osoli; deni v kozo malo slanine, masti, zelenjave manj kakor prej, dišave pa več in malo limonove lupinice, vlij gor dobrega ½ l črnega vina, potem pa še toliko vode, da stoji čez meso, pokrij in pari pri ognju, dokler ne popije vse mokrote. Navadno je treba pražiti tri ure, da je mehko.

Ko je kos mehak in je popil vso mokroto, ga deni v drugo kozo in postavi na gorko; potem odlij mast, zelenjavo pa zalij s poldrugo litrovo osminko črnega vina in z dobrim ½ l juhe. Mast, ki si jo odlila, urno razgrej, deni vanjo 3 žlice moke in naredi lepo rumeno prežganje; na to precedi juho prekuhane zelenjave, deni zraven tudi 1 žlico na rezance zrezanih pinjol, če ni teh, pa olupljenih mandeljnov, 1 žlico zbranih in opranih rozin in ravnotoliko vinskih jagod (Weinbeeren) ter pusti, da se pokuha; če je prekislo, deni zraven tudi malo sladkorja. Ta omaka mora biti tako gosta kakor vsaka druga. Potem deni meso nazaj in tako naj čaka na gorkem, dokler ga ne daš na mizo.

Meso daj razrezano na krožniku na mizo, omako pa posebej v skledici.

415. **Sočna pečenka.** Vzemi 2 kg govejega mesa od notranjega stegna; potolci ga z lesenim kladivom, pretakni s prekajeno slanino, osoli in trdno povij z vrvico. Deni v kozico žlico masti; ko je vroča, deni vanjo meso ter ga v njej urno povaljaj, da zakrkne; prideni malo limonove lupine, ½ kavne žlice celega popra, lorberjev listič, vršiček timeza, malo korenja, čebule, peteršilja in malo kisa; zdaj dobro pokrij in počasi pari kaki dve uri. Potem odlij mast, potresi na zelenjavo

žličico moke, prilij malo juhe. Ko je malo prevrelo, vzemi meso ven, odvij in razreži ter omako nanje precedi. Omaki lahko prideneš par žlic kisle smetane.

416. **Goveje meso po francoski šegi.** V lonec, v katerem se kuha goveje meso, prideni v šest delov razdeljeno ohrovtovo glavo; potem dve kolerabi, eno zéleno in rumenega korenja; vse to razreži v precej velike krhljičke. 2 kg mesa pa dobro potolci ter prilij samo toliko vode, da je vse pokrito. Ko zavre, poberi vse pene in osoli. Ko je meso kuhano, ga vzemi ven, stresi zelenjad v skledo, položi zrezano meso po vrhu ter posoli; čez vlij juho, v kateri se je kuhalo. Juha mora zelo povreti, da je bolj močna. (Dobro je, če deneš meso prej kuhat nego zelenjavo.)

417. **Goveje meso po laški šegi** se ravnotako kuha, kakor po francoski, le da se pridene nekoliko paradižnikov.

418. **Angleško meso.** Potolci 2 kg uležanega stegna, prevleci z za mali prst debelo zrezano slanino ter podrgni s stolčenimi dišavami; te so: nekoliko pimenta, popra, brinja, ingverja, timijana, majerona, limonovih lupinic, sardele in soli. Meso pusti v tem ležati 24 ur. Potem deni v ponev nekoliko na rezine zrezane slanine, čebule, ¼ l rdečega vina in meso s sokom, ki se je natekel od mesa. To dobro pokrij ter počasi pari, kaki dve uri. Ko je mehko, ga razreži in zloži na krožnik. Mast od omake odstrani; omako pa precedi na meso. Okrog mesa pa naloži pečen ali zabeljen krompir.

419. **Lovsko meso.** Odreži zrezke od mehkega govejega mesa ali pa vzemi bržole ter jih prav natanko potolci in posoli, potresi malo s poprom, povaljaj v moki ter v vroči masti in speci prav hitro. V mast deni na drobne rezine narezane čebule. Ko je ta lepo rumena, prilij dve žlici kisa in ravnotoliko juhe; pusti, da malo prevre in se pokuha ter zlij na meso. Zraven daj krompir.

420. **Lovsko meso od ostalega mesa.** Zarumeni v mast precej na rezine narezane čebule, prilij nekoliko kisa in juhe; potem deni noter na koščke zrezano meso ter pusti, da se opraži in se mokrota posuši; prismoditi se meso ne sme. Prilij zopet nekoliko juhe in kisa, da zavre in postane omaka rumena. Prideneš lahko tudi nekoliko kisle smetane, da bo omaka boljša. Obloži meso s pirejem od krompirja, graha ali kaj takega.

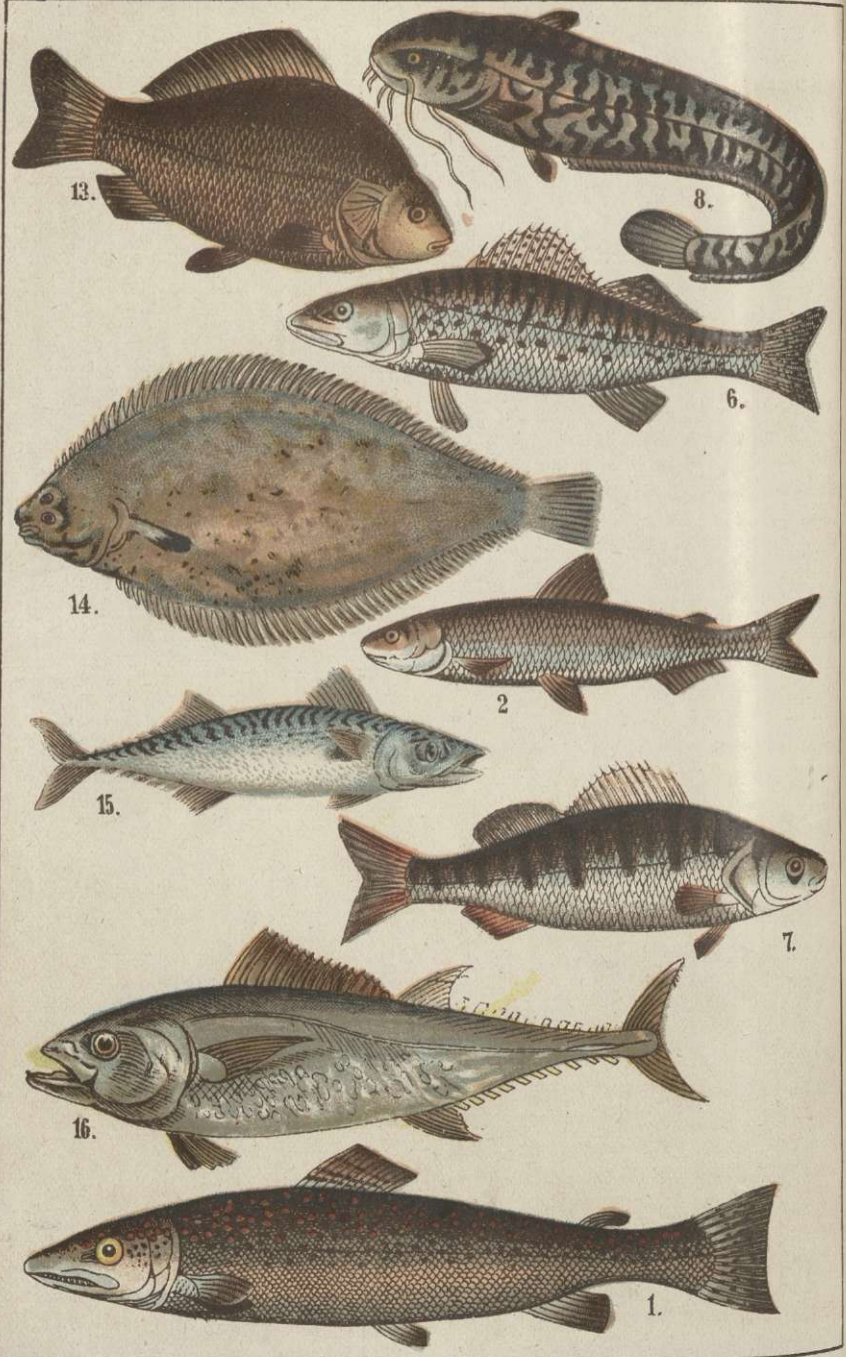
421. **Sočna pečenka z zelenjavami in vinom.** 1½—2 kg lepega govejega mesa od križa ali notranjega stegna potolci, posoli ter prevleci s svežo slanino in kvašenimi kumarami ter trdno povij z vrvico. Deni v kozico 2 žlici masti; ko je vroča, povaljaj pečenko v njej, da okrog zarumeni in zakrkne; nato jo vzemi ven. V masti pa zaruméni pol na koleščke zrezane čebule,

pol na koleščke zrezane žemlje, par koleščkov korenja, zélene, peteršilja in nekaj perutninskih ali telečjih jeter. Zdaj deni pečenko nazaj, prideni par klinčkov, pimenta, celega popra, oreščka in toliko belega vina, da je skoro meso pokrito; to dobro pokrij ter počasi pari 2½—3 ure. Medtem meso enkrat obrni. Ko je pečenq, ga zreži in zloži na krožnik. Omako precedi, odstrani maščobo ter polij nekaj omake po mesu, ostalo pa daj posebej v skledici na mizo.

422. **Sočna pečenka z zelenjavami.** Potolci in posoli 2 kg govejega mesa od križa. Potem fino nareži 2 sardeli, malo zelenega peteršilja, 1 žlico kaper, košček čebule, košček limonove lupine, nekaj mozga in prekajene slanine. S tem pretakni meso in ga trdo preveži z vrvico. Potem deni k ognju v kozici malo masti; ko je vroča, deni vanjo meso ter ga povaljaj, da zakrkne. Prideni košček korenja, čebule in par žlic juhe. Meso dobro pokrij ter praži počasi 2—3 ure. Potem poberi mast, potresi zraven pečenke dve žlici moke, pomešaj, prilij malo juhe ter pusti, da zavre. Vzemi zdaj pečenko ven, odvij in razreži. V omako stisni še malo limonovega soka ter je nekoliko precedi na meso. Ostalo daj v skledici poleg mesa na mizo. Meso lahko obložiš z malimi krompirčki in kakimi praženimi prikuhami.

423. **Sočna pečenka z gomoljkami.** Vzemi 2 kg govejega mesa od križa ali bržole; če vzameš bržole, odstrani kosti. Meso osoli in pretakni z gomoljkami in slanino. Položi potem na meso rezine slanine ter povij z vrvico. Prideni zdaj navadne zelenjave kakor za kvašo in še kosti, katere si porezala od mesa, ostanke gomoljik in malo presnega masla. Pokrij to in pari kaki dve uri. Potresi potem na zelenjavo par žlic moke, zalij z juho in vinom Madeira. Meso odvij in razreži na enake koščke ter zloži na krožnik. Okrog mesa lahko naložiš kaj iz krompirjevega testa, makarone, koščke žemeljnih cmokov ali kake pražene prikuhe. Na meso precedi par žlic omake, ostalo pa daj posebej v skledici na mizo.

424. **Sočna pečenka s paradižnicami.** Deni v kozo 2 kg mesa od križa ali bržole. Kosti odstrani. Meso nasoli, prevleci s slanino in potresi s poprom. Daj v kozo tudi malo presnega masla, zélene, lorberjev listič, koleščke čebule, par klinčkov, 2 ali 3 paradižnice, katerim si odstranila seme; prideni tudi one kosti, ki si jih porezala od mesa, ter prilij ¼ litra vina, pa dobro pokrito pari približno 2—3 ure. Medtem jo enkrat obrni, pa dobro mehki odstrani maščobo ter prilij nekaj juhe in malo črnega ali belega vina ter pusti, da zavre. Potem razreži meso, zloži na krožnik ter precedi nanj omako. Okrog naloži na koščke zrezano in s presnim maslom zabeljeno krompirjevo polento ter kupčke praženega riža.



1. Losos. — 2. Glavatica. — 6. Smoj. — 7. Ostriž. — 8. Som. — 13. Karas. — 14. Jezik. — 15. Lokarda. — 16. Tuna.

425. **Sočna pečenka s sardelami.** Posoli 1½—2 kg govejega mesa (cesarski kos). Sesekaj prav drobno zelenega peteršilja, zrno česna, eno osnaženo sardelo in malo limonove lupinice. V tem povaljaj koščke slanine ter jih potisni v meso. Položi meso v kozico, zraven pa košček presnega masla, par koleščkov žemlje, čebule, koreninico peteršilja, malo celega popra in malo vina. Zdaj dobro pokrij in počasi pari. Ko je mehko, odlij maščobo, potresi 2 žlici moke, k mesu prilij malo juhe in še vina, kolikor je treba radi okusa. Ko je malo prevrelo, razreži meso ter precedi nanj malo omake. Ostalo pa daj posebej v skledici na mizo.

426. **Sočna pečenka s čebulo.** Deni v kozico 2 žlici masti. Ko je vroča, vrzi noter pest na tanke koleščke zrezane čebule in par koleščkov žemlje. Ko je rumeno, položi gor kos dobro uležanega, posoljenega in gosto s slanino prevlečenega govejega mesa od notranjega stegna ali od križa. Prideni še par zrn celega popra in malo juhe ali vode, dobro pokrij ter pari počasi 2—3 ure. Zdaj odlij maščobo ter prilij malo juhe. Ko je malo prevrelo, vzemi meso, razreži, zloži na krožnik ter precedi nanj omako. Okrog naloži kupčke krompirjevega piréja in zabeljene karfijole ali črne korenine ali špargeljne.

427. **Pljučna pečenka s slanino prevlečena.** Odstrani od pljučne pečenke kožo in maščobo; potem jo posoli in prevleci gosto s slanino. Povaljaj jo v vroči masti, da zakrkne. Prideni par koleščkov čebule, vršiček zelenega peteršilja in par žlic juhe ter peci počasi, vmes pa pridno polivaj. Ko je pečena, poberi mast, če jo je preveč, prilij malo juhe in sok 1 limone. Razreži potem pečenko ter vlij nanjo sok. Okrog naloži novega, malega ali na kocke narezanega ter v masti pečenega krompirja. Gl. tabelo X., sl. 1.

428. **Pljučna pečenka po ruskem načinu.** Sesekaj drobno eno osnaženo sardelo in nekaj mozga. S tem natlači kos pljučne pečenke. (Naredi z ozkim nožem več lukenj v pečenko ter tlači v vsako malo mozga s kuhalničnim držajem.) Pečenko osoli ter jo povaljaj v vroči masti, da zakrkne. Prideni nekaj koleščkov čebule, korenja, peteršilja, zélene, vršiček timeza in listič lorberja. Vrh pečenke daj košček presnega masla in prilij malo juhe. Peci jo v pečici kake ¾ ure, pa pridno polivaj. Potresi poleg pečenke par žlic moke, 2 osnaženi, z zelenim peteršiljem sesekani sardeli, košček limonove lupine, nekaj juhe in 2 žlici kisle smetane. Ko je prevrelo, stisni noter sok ene limone. Razreži pečenko ter precedi malo omake po njej. Ostalo pa daj posebej v skledici na mizo.

429. **Pljučna pečenka po angleško.** Od lepega kosa pljučne pečenke odstrani kožo in maščobo. Potem jo posoli, potresi s po-

prom in pokapljaj z limonovim sokom. Povaljaj potem pečenko v vroči masti, da zakrkne. Prideni košček presnega masla in par žlic juhe. Peci jo pičle pol ure, pa pridno polivaj. Prideni košček sladkorja, 1/8 l črnega vina in malo juhe. Ko zavre, zreži pečenko in vlij ta sok čeznjo. Pečenka naj bo sredi še rdeča. Vino in sladkor lahko opustiš. Namesto tega pa prideni par koleščkov čebule. Ko je rumena, prilij par žlic juhe.

Ali pa prideni pečenki par žlic francoske gorčice in par žlic juhe. Ko zavre, polij ta sok na razrezano pečenko.

430. **Parjene bržole.** Potolci 6 ali 7 bržol, posoli, povaljaj v moki ter urno v vroči masti od obeh strani malo popeci in deni v kako drugo posodo. V to mast pa deni pest drobno zrezane čebule. Ko je lepo rumena, deni noter opečene bržole, zalij jih z juho, da skoro čeznje stoji, malo premešaj, dobro pokrij in pusti, da počasi vre 1—1½ ure. Zloži bržole na krožnik, okrog naloži na koščke narezan in v slani vodi kuhan krompir. Omako polij čez bržole in krompir. Ali pa deni krompir posebej na krožnik in ga zabeli s presnim maslom.

431. **Pražene bržole s smetano.** Deni v kozico malo masti in navadne zelenjave. Na vrh naloži potolčene in osoljene bržole, rezino prekajene slanine in malo juhe. Dobro pokrij in počasi praži 1 uro. Daj potem bržole v drugo kozico. Na zelenjavo pa potresi 2 žlici moke, zalij malo z juho, prideni par žlic kisle smetane ter pusti, da dobro prevre. Precedi omako na bržole ter pusti, da še vse skupaj zavre. Daj jih potem na mizo kakor prejšnje.

432. **Bržole s čebulo in peteršiljem.** Stolci bržole, vsako posebej, zreži prav drobno čebule in zelenega peteršilja; osoljene bržole s tem potresi in v moki povaljaj. Potem razgrej masti ali masla, položi vanj bržole drugo poleg druge in jih naglo zarumeni. Potem kani nanje malo juhe in na 3 bržole žlico kisle smetane. Naglo jih daj na mizo in jih polij z omako.

433. **Bržole s česnom.** Dobro stolčene bržole nasoli. Zreži drobno malo timeza in česna; s tem in s poprom potresi bržole ter jih povaljaj v moki. Speci jih kot prejšnje pa daj na mizo.

434. **Bržole po angleško.** Stolci bržole vsako posebej, da so prav tanke; nasoli jih in malo potresi s poprom. Razgrej masla ali masti ter vrzi vanj na rezine zrezane čebule, Ko je rumena, jo poberi na krožnik, v mast pa deni bržole posamezno drugo poleg druge ter jih naglo zaruméni po obeh straneh, odlij preobilo mast, prilij malo juhe in prideni prej odstranjeno čebulo ter daj na mizo.

435. **Bržole s sardelami.** Osnaži na 3 bržole 3 sardele. Drobno jih sesekljaj, potresi ž njimi in z moko 3 dobro stolčene pa malo nasoljene bržole; speci jih naglo. Ko so rumene, kani

nanje malo juhe in žlico kisle smetane; ko malo prevro, jih polij s to omako ter daj na mizo.

436. **Laške bržole.** Potolci in posoli 6—7 bržol, podrgni z drobno sesekanim česnom in peteršiljem, potresi malo z moko ter urno peci v finem namiznem olju. Zloži jih na krožnik. V ponev, v kateri so jih pekla, vlij malo juhe; ko zavre, jo vlij zraven bržol na krožnik.

Na bržole kaneš lahko limonovega soka, preden jih daš na mizo.

437. **Bifteki na laški način.** Potolci koščke pljučne pečenke, potrosi jih s soljo in poprom, pomaži z oljem, povaljaj v moki ter hitro speci v vroči masti. Odlij potem nekaj masti in zloži bifteke na krožnik. V to ponev pa daj malo presnega masla, par žlic juhe in nekaj kapljic limonovega soka. Ko zavre, vlij poleg biftekov na krožnik.

438. **Sesekani bifteki.** Sesekaj drobno 56 dkg pljučne pečenke ali mehke govedine, zraven pa tudi malo mozga in slanine; kožice in žile že prej odstrani. Potem naredi iz pol obribane žemlje pešamelj; hladnega zmešaj in mu primešaj sesekano meso, malo dišave in limonove lupinice ter osoli. Potem deni na mokro desko, zreži enakomerno, potolkljaj, da so 4 prste dolgi in ravnotoliko široki zrezki; povaljaj jih v ribanem kruhu ali v moki ter peci v razbeljeni masti pa daj na mizo. Ako jih povaljaš v moki, prideni pečenim koščck presnega masla in malo juhe.

439. **Bifteki navadni.** Potolci koščke pljučne pečenke, potrosi jih s soljo in poprom, ožmi na vsak košček malo čebulnega soka in raztopljenega presnega masla. Položi drugega vrh drugega ter jih pusti tako nekaj minut. Potem jih potrosi na eni strani z moko ter urno speci v vroči masti. Položi jih tako v mast, da je z moko potresena stran zgornja. Pečene zloži na krožnik. Iz ponve, v kateri so se pekli, odlij mast in prilij malo juhe; ko zavre, jo vlij poleg biftekov na krožnik. Okrog ali navrh biftekov deni za vsako osebo po eno posajeno jajce.

440. **Angleški bifteki.** Pripravi bifteke kakor prej; le v vroči masti jih urno speci, pa tako, da so še v sredi rdeči in da teče rdeč sok iz njih, ako se jih prereže. Vse drugo naredi kakor prej.

441. **Biftekovi zvitki.** Zreži pljučno pečenko na prst debele koščke, potolci jih, pa ne da bi jim naredila luknje, ter jih nasoli. Potem drobno sesekaj slanine, zelenega peteršilja in malo česna ter s tem namaži koščke, potresi jih še z mešano dišavo, potem trdo zavij. V kozo deni malo masti, potresi vanjo malo drobno zrezane čebule, v to mast položi klobasice ter speci

v pečici, da bodo lepo rumene. Deni jih potem na krožnik, polij s to omako ter daj na mizo. Telečje meso lahko ravnotako pripraviš.

442. **Goveji zrezki z rižem.** 1¼ kg govedine zmelji in osoli, prideni 10 dkg s presnim maslom, čebulo in peteršiljem spraženega in ohlajenega riža in eno jajce. Vse prav dobro z rokami pregneti in naredi zrezke, povaljaj jih v moki in speci v masti. Pečenim odlij mast in prilij malo juhe. Zloži jih na krožnik in daj s špinačo ali zelenim grahom, lahko tudi s solato na mizo.

443. **Štajerske bržole.** Potolci in posoli 6 do 7 bržol, kani nanje čebulnega soka ter jih urno speci od obeh strani. Pečene zloži v drugo kozico drugo vrh druge, a med vsako deni košček sardelnega masla ter jih pokrij in pusti tako par minut. V ponev, v kateri si jih pekla, vlij malo juhe. Zloži potem bržole na krožnik in polij s to omako.

444. **Zvite bržole.** Potolci in posoli 6 bržol. Potem fino sesekaj 3 osnažene sardele, žlico kaper, malo zelenega peteršilja, dve šalotki in kos govejega mesa ali 1 bržolo, kateri si odstranila kožo, prideni še par žlic sladke smetane in 1 jajce; s tem namaži stolčene bržole, trdno jih zvij ter poveži s sukancem. Deni v kozico na dno rezine narezane slanine in pol velike na koleščke zrezane čebule. Položi na to zvite bržole, dobro jih pokrij ter počasi pari 1 do 1½ ure. Deni potem bržole v drugo kozico. Na čebulo pa potresi žlico moke in prilij zajemalko juhe in nekaj vina. Prereži vsako bržolo čez pol, sukanec odstrani pa zloži bržole na krožnik ter precedi omako nanje. Okrog lahko naložiš maslene ali krompirjeve rožičke.

445. **Lovsko meso.** Potolci pol prsta debele kose govejega mesa, križa ali bržole, posoli in potresi s poprom in z moko. Speci jih hitro v vroči masti, medtem pa jim prideni pest na koleščke narezane čebule, malo kisa in juhe ter daj z zabeljenim krompirjem na mizo.

446. **Goveji golaš, navadni.** V dveh žlicah masti zarumeni malo drobno sesekane prekajene slanine in žlico čebule. V to deni 1½ kg na koščke zrezanega govejega mesa od vratu. Potresi na meso za nožev vrh paprike in prideni košček korenja, zélene, peteršilja in malo soli; lahko tudi par žlic kisa. Dobro pokrij in pari počasi, da se meso zmehča. Ko začne meso rumeneti, potrosi nanj 2 žlici moke ali nekaj na kocke zrezanega krompirja, prilij malo juhe, premešaj in pusti da vre ter se zmehča še krompir. Končno prideni še pol kavne žlice kumne, 5 zrn česna, malo timeza in košček lorberjevega lista, vse naj bo fino zrezano ali stolčeno, po okusu prideneš lahko tudi malo vina ali kisa. Ko golaž še malo prevre, ga daj s kruhovimi cmoki ali samega na mizo.

Ali pa potresi k mesu, ko se je že posušil sok, žlico moke ter prilij malo juhe in kisa. Pusti, da še malo zavre, potem pa daj s pečenim krompirjem na mizo.

447. **Golaž po ogrski šegi.** Zreži 1½ kg pljučne pečenke ali mehkih bržol na debele kocke; zreži za veliko žlico prekajene slanine na drobne kocke, deni oboje v kozo, posoli in potresi za nožev vrh paprike, prilij 4 žlice vina, poldrugo litrovo osminko vode ali juhe; pokrij in praži počasi, da bo mehko. Potem zarumeni na presnem maslu žlico zribanega kruha, lahko tudi malo drobno zrezanega česna, deni to k mesu, poplakni z juho in tudi zlij k mesu, še malo prevri pa daj na mizo.

448. **Golaž drugače.** Zreži ravnotoliko mesa in slanine kakor prej na kocke, pa tudi malo čebule, peteršilja, zélene, korenja, deni vse v kozo, potresi s poprom in s stolčeno dišavo, zalij do pol z juho ali vodo, pokrij in počasi pari kaki 2 uri. Ko se pari eno uro, lahko prideneš na kocke zrezanega krompirja ter pariš še eno uro ter daš na mizo. Ali pa zadnje četrt ure malo z moko potresi, dobro premešaj, zalij malo z juho pa daj na mizo.

449. **Segedinski golaž.** Na 2 žlicah masti zarumeni žlico drobno zrezane čebule, prideni pol žlice paprike, 1½ kg na koščke zrezanega svinjskega mesa in žlico soli. Ko se meso prepraži ter začne rumeneti, prideni ¾ kg v vreli vodi prevretega kislega zelja, prilij malo juhe in pari eno in pol do dve uri. Ko je meso mehko, polij s ¼ l smetane, v kateri si žvrkljala 2 žlici moke. Lahko tudi prideneš par paradižnikov, kuhanih in pretlačenih, in malo juhe. Ko še malo prevre, daj z ajdovimi žganci ali polento na mizo.

450. **Volovski rep.** Volovski rep nasekaj po sklepih, deni ga v kvašo in ga pusti najmanj en dan, še bolje dva dni v njej. Praži ga potem kakor koštruna (glej štev. 884), samo pri praženju prilij vode, da stoji čez, in ga praži tako dolgo, da popije vso mokroto in zarumeni, kar se zgodi v treh urah; napravi omako, pa deni vmes žlico kisle smetane. Ko prevre, polij ga s to omako ter daj na mizo.

451. **Volovski jezik s poljsko omako.** Naredi bledo praženje iz presnega masla in moke, zalij s črnim vinom, prilij 2 žlici juhe, dodaj žlico zbranih in opranih rozin in žlico grozdičev, žlico olupljenih, stolčenih mandeljnov, dišave, limonovih lupinic in toliko sladkorja, da bo sladko. Ko skuhaš svež volovski jezik in ga olupiš, kuhaj ga še ¼ ure v tej omaki. Potem ga zreži, zloži na krožnik ter vlij nanj malo te omake; ostalo pa daj posebej v sledici na mizo.

452. **Pretaknjen volovski jezik.** Svež volovski jezik operi, dobro osoli in skuhaj; kuhanega olupi, pretakni s sardelami

in slanino ter speci kot kako drugo pečenko. Naposled prideni 2 do 3 žlice kisle smetane in malo juhe; potem jezik zreži, nanj precedi omako, pa ga daj po juhi na mizo; obložiš ga lahko s praženimi gobami in krompirjevim pirejem. Smeš ga dati tudi za obaro.

453. **Golaž na preprost način.** V žlici masti zarumeni pest čebule, prideni 1½ kg na koščke zrezanega mesa, malo paprike, žlico kisa, košček korenja in peteršilja. Ko je meso suho, potresi nanj 2 žlici moke, še malo mešaj, potem zalij z vodo in malo s kisom. Ko je meso mehko, prideni posebej kuhanega slanega krompirja in 4 zrne drobno zrezanega česna, vršiček timeza, košček lorberjevega lista in ½ žličice kumine. Še malo naj prevre, pa ga daj na mizo.

454. **Goveji golaž po lovskem načinu.** Deni v kozico 2 žlici masti ter zarumeni v njej 3 žlice drobno zrezane čebule; potem prideni par žlic kisa, kavno žlico paprike, zajemalko vode in na kocke zrezano meso. Dobro ga pokrij in pari približno 1 uro. Medtem pa zreži na drobno 3 zrna česna, pol lorberjevega lističa, šopek majerona, košček limonove lupinice ter deni k mesu. Maščobo poberi, prilij še malo juhe, če je gosto, posoli; če treba, še okisaj; ko prevre, je gotov.

Sedmi oddelek.

Omake.

Gorke omake.

455. **Ribja omaka.** Deni v kozico 5 dkg presnega masla ali masti; ko se speni, prideni 2 žlici moke in 4 fino sesekane sardele, zalij malo z ribjo ali zelenjavno juho in belim vinom; ko prevre, prideni še 2 ali 3 rumenjake, žvrkljane z limonovim sokom, pa ne pusti, da še naprej vre.

456. **Sardelna omaka.** Vzemi za 1 jajce masti; ko se stopi, deni noter za 1 lešnik stolčenega sladkorja; ko se začne peniti, prideni 3 žlice moke ter naredi lepo rumeno prežganje. Potem deni noter 2 osnaženi in drobno zrezani sardeli; zalij to z juho, da bo, ko se skuha, gosto tekoča; slednjič prideni še žlico kisle smetane. Ko se skuha (¼ ure), jo odstavi, da bo na gorkem, če je ne potrebuješ. Na mizo jo daj v navadni skledi k mesu. Lahko jo tudi malo okisaš.

457. **Rakova omaka.** Deni v kozico 2 žlici rakovega masla; ko se speni, dodeni še 3 žlice moke in mešaj, da zarumeni,

zalij z zelenjavino juho, prideni 2 sesekani sardeli, in če treba, malo soli; ko prevre, prideni omaki še limonovega soka in 2 rumenjaka, žvrkljaj, pa naj ne vre več, da se rumenjaka ne vsirita. Na mizo daj to omako poleg toplih rib ali z ocvrtimi možgani ali s priželjcem.

458. **Holandska omaka.** V $\frac{1}{8}$ l vode kuhaj na koleščke zrezano čebulo, koreninico peteršilja, malo zélene in par klinčkov. Posebej v snežnem kotlički mešaj 5 rumenjakov, prideni $^1/_{16}$ l kisa, malo soli in precejeno juho od zelenjave, tolci z metlico na vreli vodi, da se zgosti, prilivaj med tolčenjem 12 dkg raztopljenega presnega masla, prideni po okusu še malo limonovega soka in popra. Deni v zato pripravljeni skledi poleg toplih rib ali praženih možganov ali s čim sličnim na mizo za srednjo jed.

459. **Omaka iz mlade čebule.** Kuhaj v $\frac{1}{2}$ l juhe, katero si malo okisala, pest mlade, še komaj za lešnik debele čebule, pri kateri je še malo zelenega. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla, košček sladkorja in 3 žlice moke, pa mešaj. Ko je svetlorumena, zalij z juho od čebulke; ko se malo pokuha, stresi noter še čebulko. Lahko pa prej čebulko drobno zrežeš ter daš potem v omako.

460. **Čebulna omaka.** Deni v kozico 2 žlici masti in žlico ali košček sladkorja. Ko se speni, prideni 3 žlice moke; ko je svetlorumena, dodaj 3 žlice drobno sesekane čebule ter mešaj. Ko je še čebula rumena, prilij par žlic kisa in toliko juhe, da bo omaka gosto tekoča. Naj vre približno še pol ure. Ako treba, prideni še malo sladkorja in soli. Ali pa deni v mast prej čebule, in ko je rumena šele moke, ko še ta malo zarumeni, pa zalij in kisaj.

461. **Gorka gorčična omaka.** K čebulni omaki, katera je pripravljena s sladkorjem in okisana z vinom, prideni nekoliko soka od pečenke, nekaj zrn popra, pimenta, malo limonove lupinice in košček lorberjevega lističa; to pusti, da se skuha. Primešaj potem 1 žlico francoske gorčice, nekoliko sardelnega masla in limonovega soka, pretlači, pa ne pusti več vreti.

462. **Porova omaka.** Naredi se tako, kakor čebulova; le namesto čebule se vzame drobno zrezan por. Seveda samo kar je belega.

463. **Česnova omaka.** Zarumeni v masti košček sladkorja, prideni 3 žlice moke; ko je svetlorumena, prilij par žlic kisa, primerno juhe in soli in 4 do 5 zrn drobno zrezanega česna. Ko malo prevre, je omaka gotova.

464. **Česnova omaka drugače.** 2½ žemlje obribaj, razreži na rezine, deni v lonec, vlij nanjo malo mrzle juhe ter postavi na štedilnik, da zavre. Potem dobro zžrvkljaj, prideni 2 ali 3

drobno sesekane stroke česna in malo kisa. Razcvri žlico presnega masla ter ga prilij omaki; če je treba, jo še osoli.

465. **Koprova omaka.** V bledorumeno prežganje deni žlico kisa in pest drobno zrezanega kopra ter zalij z juho. Ko je že malo pokuhano, prideni še par žlic kisle smetane; ko malo zavre, je gotova.

466. **Hrenova omaka.** Deni v kozico 2 žlici masti, žlico sladkorja in 3 žlice moke ter mešaj toliko časa, da bo svetlorumeno prežganje; nato prilij žlico kisa in toliko juhe, da je primerno gosto. Ko dobro prevre, prideni pest zribanega hrena in, če treba, soli. Vreti ne sme več, ko je hren notri, sicer postane grenka.

467. **Hrenova omaka z žemljami.** Obribaj in zreži na rezine 2 žemlji, vlij nanje mrzle juhe ter deni na štedilnik, da zavre. Potem dobro žvrkljaj, prideni žlico kisa, za nožev vrh žefrana, 2 žlici pečenkinega soka ali pa žlico razcvrtega presnega masla in pest zribanega hrena. Če treba, prilij še malo juhe ter osoli. Vreti ne sme več. Če pa deneš poleg žemelj 2 ali 3 zrna stolčenega česna kuhat, imaš česnov hren.

468. **Mandeljnov hren.** Razgrej 2 žlici presnega masla in prideni 3 žlice moke. Ko se speni, prilij pičlo ½ l dobrega mleka, prideni košček sladkorja, malo limonove lupinice, pest olupljenih in dobro stolčenih mandeljnov. Ko je vse dobro prevrelo, prideni pest zribanega hrena, deni v skledo ter daj poleg mesa na mizo.

469. **Omaka iz korenja.** Olupi korenje, zreži ga za dobro pest na drobne kocke in skuhaj mehko v vodi; naredi lepo rumeno prežganje iz za ½ jajca presnega masla iz 1½ žlice moke, odcedi korenje in deni kocke v prežganje, zalij z juho, če treba, osoli, še malo prekuhaj pa daj poleg mesa na mizo.

470. **Omaka iz korenja drugače.** Olupi rumen koren in naribaj ga na krušnem strgalniku (ribežnu); razgrej za ½ jajca masla, deni noter za oreh stolčenega sladkorja. Ko se začne peniti, prideni 2 žlici moke; ko malo zarumeni, prideni korenje; malo praži, potem pa zalij z juho. Če je treba, osoli in kuhaj dalje časa nego drugo omako. Potem daj v skledi poleg mesa na mizo.

471. **Omaka iz zélene.** Ostrgaj lepo zéleno, skuhaj jo v vodi, potem olupi še trdo kožo, kar je mehkega pa zreži na drobne kocke. Naredi iz masla in moke prežganje, deni noter zéleno, zalij z juho, osoli in deni noter še žlico kisle smetane. Ko prevre, daj v skledi na mizo k mesu.

472. **Omaka iz káper.** Razgrej za pol jajca presnega masla, deni noter 3 žlice moke in naredi bledorumeno pre-

žganje; prideni žlico zrezanih káper, zalij z juho; slednjič dodaj še žlico kisle smetane. Ko prevre, daj v skledi k mesu na mizo.

473. **Omaka iz drobnjaka.** Naredi bledorumeno prežganje, deni noter žlico drobno zrezanega drobnjaka, zalij z juho, osoli ter prideni še žlico kisle smetane. Ko prevre, je gotova.

474. **Omaka iz zelenega peteršilja.** Naredi bledorumeno prežganje iz 3 žlic moke ter deni noter žlico drobno zrezanega peteršilja; ko se malo prepraži, zalij z juho ter prideni še žlico kisle smetane. Ko prevre, je gotova.

475. **Omaka iz kislice.** Ko narediš bledorumeno prežganje, deni noter žlico drobno zrezane kislice; ko se malo prepraži, zalij z juho; če je treba, še osoli; deni zraven še žlico kisle smetane. Ko je kuhano, daj na mizo.

476. **Omaka iz timeza.** Ko je prežganje bledorumeno, deni noter pol žlice drobno zrezanega timeza, malo premešaj in zalij z juho; ko prevre, deni noter žlico kisle smetane. Ko se malo pokuha, daj na mizo h govedini.

477. **Omaka iz kumar.** Olupi 1 kumaro, skrhljaj jo na koleščke in osoli. Potem deni v kozico 2 žlici masti, košček sladkorja, 2 žlici moke in pol žlice drobno zrezane čebule. Ko je svetlorumeno, ožmi kumare ter jih deni v kozico; prilij še malo kisa in juhe. Ko že nekaj časa vre, prideni 2 žlici kisle smetane in malo popra; ko še malo prevre, je gotovo. Namesto sladkorja in popra daš lahko nekaj zrnec kumne in 2 zrni drobno sesekanega česna.

478. **Omaka iz kislih kumar.** Deni v kozico 2 žlici masti in košček sladkorja; ko se speni, prideni 3 žlice moke ter mešaj, da postane svetlorumeno; potem prideni žlico drobno ali pa na tanke koleščke zrezanih kislih kumaric; zalij z juho ter pusti, da dobro prevre. Preden daš na mizo, prideni še žlico kisle smetane, pa naj še enkrat prevre.

479. **Omaka iz kislega fižola.** Naredi jo kakor kumarčno, le da deneš v prežganje namesto kumaric 2 žlici drobno ali pa na poševne koščke zrezanega kislega fižolovega stročja.

480. **Kukmakova (šampinjonova) omaka.** Osnaži pest šampinjonov in jih deni v skledo, v kateri imej pripravljeno vodo in malo limonovega soka vmes; zreži jih na drobne kocke. Potem razgrej v kozi malo presnega masla, vrzi vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja in gobe; kani nanje malo limonovega soka, osoli, pokrij jih in praži; ko se posuše, potresi po njih 2 žlici moke, pa zalij z juho. Ko se skuha, daj h govedini na mizo. Lahko prideneš tudi malo popra in žlico kisle smetane.

481. **Mavrahova omaka.** Osnaži in operi gobe mavrahe ter jih zreži na drobne kocke; razgrej presnega masla, deni vanj čebule, drobno zrezanega peteršilja, pest mavrahov ter kani

nanje malo vina. Ko se posuše, potresi jih z moko, zalij z juho ter osoli, če je treba. Ko se skuha, dodaj žlico kisle smetane; ko prevre, daj k mesu na mizo.

482. **Omaka iz gob jurčkov.** Zreži na kocke pest osnaženih in opranih jurčkov, razgrej za pol jajca presnega masla ali masti, prideni drobno zrezane čebule in peteršilja, pa še gobe; potem jih pokrij in praži. Ko se osuše, potresi po njih žlico moke, dobro premešaj, zalij z juho in osoli. Ko se že skuhajo, dodaj še 2 žlici kisle smetane, malo popra in česna; pusti, da prevre, pa daj k mesu na mizo.

483. **Gobova omaka iz kuhanih kislih gob.** Razgrej nekoliko masti in prideni malo moke, da je belorumeno. Gobice, ki so v kisu, zreži na tanke rezine, prideni jih prežganju, pusti, da se še nekoliko popraži, zalij z juho ter pusti, da se dobro pokuha. Preden daš na mizo, lahko dodaš 2 žlici kisle smetane.

484. **Zeliščna omaka.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti; ko se speni, deni noter žlico drobno zrezane šalotke; ko je bledorumena, prideni 3 žlice moke, premešaj in zalij z juho. Ko malo prevre, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja, pehtrana, drobnjaka in krebuljice; vsega skupaj naj bo za pest. Ko je dobro prevrelo, prideni še žlico kisle smetane ter pusti, da še enkrat zavre.

485. **Zeliščna omaka drugače.** Razreži prav drobno drobnjaka, zelenega peteršilja, pehtrana, 2 zrni česna in 4 stroke šalotke. Potem deni v kozico 2 žlici olja; ko se segreje, deni noter zrezane zelenjave, malo prepraži, potrosi 3 žlice moke; ko se tudi ta prepraži, zalij potem z juho ter prilij par žlic vina. Ko je že dobro prekuhano, prideni še malo limonovega soka in popra. To omako daš lahko k ponarejeni tonini ali k ribam.

486. **Fižolova omaka.** Zreži na drobne poševne koščke fižol v stročju (in sicer mora biti še brez zrna) ter ga skuhaj v slani vodi. Ko je kuhan, ga odcedi ter deni v bledorumeno prežganje, h kateremu si pridejala drobno zrezane čebule in peteršilja; zalij z juho, prideni par žlic kisle smetane, malo drobno zrezanega česna, malo popra in kisa in, če treba, še osoli. Ko malo prevre, je gotova. Ta omaka se lahko da kot prikuha; takrat jo naredi bolj gosto.

487. **Krompirjeva omaka.** Deni v lonec dva olupljena krompirja, vršiček timeza, pol lorberjevega lističa, 2 zrni sesekanega česna in malo zelenega peteršilja ter nalij z juho ali vodo, da stoji čez; potem postavi na štedilnik, da se skuha. Zdaj deni v kozico 2 žlici masti; ko je vroča, deni vanjo 1½ žlice moke; ko je ista rumena, prideni še ½ kavne žlice drobno se-

sekane čebule; ko je še čebula rumena, prilij par žlic kisa ter skozi sito pretlačeni krompir z juho vred; prideni tudi 2 žlici kisle smetane, malo popra in, če treba, še soli. Ko še malo zavre, je gotova; daj jo poleg mesa na mizo. Ako hočeš, da bo omaka posebno okusna, dodeni ji žličico Maggijeve dišave.

488. **Krompirjeva omaka druga.** Zreži 2 olupljena krompirja na tako drobne kocke, kot koruza. Deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, deni vanj krompir, ga pokrij in praži, da bo mehak (10 minut); potem potresi nanj 2 žlici moke, premešaj in zalij z juho, prideni tudi 2 žlici kisle smetane, košček limonove lupine ter osoli in okisaj nazadnje z limonovim sokom.

489. **Omaka pljučne pečenke.** Deni v kozico žlico masti, par koščkov prekajene slanine in korenja, zélene, peteršilja, čebule in nadrobno sesekane goveje ali kake druge kosti. Ko se dobro prepraži, potresi z 2 žlicama moke, zalij z juho, prilij žlico kisa; prideni še vršiček timeza, listič lorberja, malo celega popra, limonove lupine in malo muškatovega oreščka. Pusti, da nekaj časa vre; precedi potem v drugo kozico ter prideni še 2 žlici kisle smetane in žličico Maggijeve dišave. Ko zavre, je gotova.

490. **Omaka od divjačine.** Naredi jo kakor omako pljučne pečenke, samo da vzameš namesto govejih kosti, kosti od divjačine; lahko so sveže, ali pa od že pečene divjačine; prilij omaki tudi malo kvaše od divjačine in žličico Maggijeve dišave.

491. **Španska omaka.** Odpadke od mesa, posebno od telečjega, koščice od divje perutnine, starih golobov ali zajca, na rezine zrezane zelenjave in slanine deni v kozico ter pusti, da se prepraži in postane lepo rumeno. Potresi malo z moko ter zalij nekoliko z belim vinom in z juho, v kateri si skuhala ostanke od pečenke. Od začetka mora biti omaka bolj čista; potem, ko si jo precedila, jo pusti hitro vreti, da postane bolj gosta; nazadnje prideni še nekoliko limonovega soka. Omaka mora biti gladka in zlatorumena.

492. **Omaka iz vranice.** Deni v kozico žlico masti; ko je vroča, deni vanjo nekaj koleščkov čebule, korenja, peteršilja, zélene in par rezin prekajene slanine; mešaj, da lepo zarumeni, potem potresi z žlico moke in prideni 1 telečjo nastrgano vranico, celega popra, lorberjev listič, par žlic kisa in juhe ali kvaše. Ko je že nekaj časa vrelo, pretlači skozi sito, osoli in prideni 2 žlici kisle smetane. Ko zavre, je gotova.

493. **Limonova omaka.** Razgrej za pol jajca masti in ji prideni žličico sladkorja ter, ko se speni, še 3 žlice moke; ko je prežganje rumeno, vrzi noter od pol limone zrezano lupinico, zalij z juho, kolikor je treba, prideni 1½ limone sok in sladkorja po okusu. Skuhaj, pa daj v skledi h govedini na mizo.

494. **Limonova omaka drugačna.** Naredi prežganje kot pri prejšnji; deni noter lupine in sok 1½ limone; namesto z juho, zalij jo z gorko vodo in gorkim vinom; prideni soli in sladkorja po okusu. (Limonova lupinica se imenuje le rumena kožica, ki mora biti prav tanko odrezana, da se je ne drži nič belega, ki je grenko.)

495. **Omaka iz ribezlja.** Osnaži pest ribezlja, t. j. potrgaj peclje; naredi bledorumeno prežganje iz presnega masla ali masti in moke; deni noter ribezelj, zalij z juho, kani vmes malo vina, prideni sladkorja, skuhaj, malo osoli pa daj z mesom na mizo.

496. **Pomarančna omaka.** Obribaj 4 majhne koščke sladkorja ob pomarančo; razgrej za pol jajca masla, deni noter žličico sladkorja, ko se speni, še 3 žlice moke in naredi bledorumeno prežganje. Deni potem noter ob pomarančo obriban sladkor, sok od dveh pomaranč, zalij malo z vodo in vinom, prideni sladkorja in malo soli; skuhaj, da je gosta kakor vsaka druga, ter jo daj v skledi h govedini na mizo.

497. **Marelična omaka.** Razgrej za pol jajca presnega masla, deni noter 3 žlice moke; ko se speni, 2 žlici marelične omake; zalij z vodo in vinom, da bo gosta kakor druge; skuhaj in malo osoli pa daj v skledi z mesom na mizo.

O p o m b a : Namesto marelične omake lahko vzameš 4 ali 5 svežih marelic, ki jih pa skuhaj in pretlači ter daj v prežganje.

498. **Malinova omaka.** Naredi prežganje kakor pri prejšnji, deni noter žlico malinove omake, zalij z vinom in vodo, skuhaj in malo osoli, pa daj posebej k mesu na mizo. Če pa vzameš malinovega odcedka, deni v prežganje več moke, zalij z odcedkom, vodo in vinom pa skuhaj.

499. **Jagodova omaka.** Naredi prežganje kakor prej, deni noter žlico jagodove omake (ali pa zalij z jagodovim odcedkom), zalij z vodo in z vinom pa malo osoli. Pri kuhi izgubi barvo; če hočeš imeti rdečo, deni vmes druge rdeče tekočine. Daj jo gorko na mizo. Če pa delaš omako iz svežih jagod, pretlači jagode skozi sito, deni med to tekočino za 3—4 žlice sladkorja, da bo sladka; drugo vse kot prej.

500. **Breskova omaka.** Olupi 7—8 breskev, vzemi iz njih koščice, breskve pa deni v lonec, dodaj sladkorja, vode in malo vina ter jih skuhaj. Naredi prežganje kakor za druge omake, deni noter krhljičke in tekočino, v kateri so se kuhali, zalij, če je treba, z vinom in vodo ter prideni malo soli in sladkorja. Ko se skuha, daj posebej k mesu na mizo.

501. **Omaka iz češpelj.** Poberi koščice iz 15 češpelj, deni jih v lonček, zalij malo z vinom, prideni tudi stolčenega cimeta in limonove lupinice; ko so češplje kuhane, jih pretlači skozi sito. Razgrej za pol jajca masla, deni noter malo sladkorja; ko se speni, še 2 žlici moke in žlico ribanega kruha. Ko je prežganje lepo rumeno, deni noter pretlačene češplje, zalij z vodo in vinom ter dodaj še malo soli in sladkorja, da bo sladka. Ko je kuhana, jo daj posebej k mesu na mizo.

502. **Omaka iz grozdja.** Razgrej za pol jajca masla ali masti, deni noter žličico sladkorja; ko se speni, 2 žlici moke pa žlico ribanega kruha ter naredi bledorumeno prežganje, zalij z vodo in vinom ali moštom, deni malo soli in sladkorja, da bo sladko. Ko že nekaj časa vre in je primerno gosto, deni noter dve peščici grozdnih jagod; ko malo prevre, daj posebej k mesu na mizo. Jagode morajo ostati cele.

503. **Omaka iz vina.** Deni v kozico 2 žlici masti in žlico sladkorja; ko je rumeno, deni noter 3 žlice moke, ali pa 2 žlici moke in 1 žlico drobtin. Mešaj, da lepo zarumeni, potem zalij malo z vinom in z vodo, prideni košček limonove lupinice, cimeta, par klinčkov, še osoli, če je treba, in prideni še par koščkov sladkorja. Ko se nekaj časa vre, precedi omako v skledico ter daj na mizo.

504. **Madejrska omaka.** V 8 dkg presnega masla spraži malo na koleščke narezanega korenja, peteršilja, zelene, čebule in ohrovtov štorček; ko so zelenjave že malo rumenkaste, potresi nanje 3 žlice moke, ko se tudi ta malo prepraži, prideni 2 ali 3 paradižnike, prilij malo juhe, prideni malo popra in razmešaj, da je gladko, ter naj še nekaj časa vre. Končno omako precedi in ji prilij po okusu madejrskega ali kakega drugega dobrega vina.

505. **Omaka iz brusnic.** Naredi jo kakor vinsko. Ko je gotova, prideni 2 ali 3 žlice vkuhanih močnic (Preiselbeeren) ter pusti, da zavro; potem je gotova.

506. **Paradižnikova omaka.** Skuhaj 3—4 paradižnike na goveji juhi; razgrej za pol jajca masla ter deni vanj žličico stolčenega sladkorja; ko se speni, 3 žlice moke ter naredi lepo rumeno prežganje. Potem pretlači v prežganje paradižnike z juho vred, ki je zraven; če hočeš sladko, deni še sladkorja, zalij z juho in vinom, kolikor je treba. Ko je kuhana, jo daj posebej k mesu na mizo.

507. **Paradižnikova omaka drugače.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, ½ žlice drobno zrezane šalotke; ko malo zarumeni, prideni 3 žlice moke; ko se še moka malo prepraži, prideni 4 ali 5 paradižnikov, katerim si prej odstranila pečke. Prideni par žlic soka od pečenke, kolikor je treba,

juhe in malo celega popra. Paradižniki naj se dobro skuhajo. Precedi potem omako ter jo daj v za to namenjeni skledici poleg mesa na mizo.

508. **Poprova omaka.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti; ko se speni, prideni 3 žlice moke ter napravi svetlorumeno prežganje. Nato prideni 1 debelo ali 2 drobni na koleščke zrezani šalotki, pičlo pol žlice celega popra, par žlic kisa, nekaj juhe in soli, kolikor je treba. Pusti počasi vreti, da se dobro pokuha; potem precedi ter prideni žličico Maggijeve dišave ter daj k pljučni pečenki ali govejemu mesu na mizo.

509. **Maslena omaka.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, vrzi vanj žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja in 2 žlici moke; ko tudi ta nekoliko zarumeni, prilivaj med mešanjem eno ali dve zajemalki juhe, malo soli in za nožev vrh muškatnega cveta, za nekatera jedila tudi par žlic smetane. Ko še malo prevre, je gotova. Omaka naj bo redko tekoča. Kot priboljšek lahko prideneš žličico Maggijeve dišave, ko je omaka že gotova.

Mrzle omake.

510. **Jabolčni hren.** Olupi tri jabolka (tofeljne) ter jih zribaj na krušnem strgalniku; pečke odstrani. Obribaj pet majhnih koščkov sladkorja ob pomarančo ter deni v skledo k jabolkom; prideni še sok ene pomaranče in polovico limone, malo vina in 2 žlici zribanega hrena. Dobro premešaj; če je pregosto, prilij še malo vina; če je kislo, prideni še malo sladkorja ter daj k mesu na mizo. Biti mora sladak.

511. **Jabolčni hren drugače.** Deni v skledo pičlo ¼ l vode in ⅛ l kisa, nekaj zrn soli, žlico sladkorja in dve žlici zribanega hrena. V to zribaj 2 ali 3 olupljena jabolka (tofeljne ali kaka druga, samo zribana morajo ostati bela). Dobro premešaj, pa je gotov.

512. **Jajčni hren.** Skuhaj 4—5 jajec v trdo, olupi jih, pretlači skozi sito v skledico, pa postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo. Vlivaj počasi par žlic olja, medtem pa mešaj vsaj kakih 7 minut; prilij tudi malo kisa, prideni 2 žlici zribanega hrena in nekaj zrn soli; prav dobro premešaj, pa je gotov.

513. **Jajčni hren s krompirjem.** Naredi vse kakor za jajčni hren, le namesto 5 jajec vzemi samo 2, ostale 3 nadomesti s krompirjem, ki ga skuhaj v slani vodi ter 2 jajci vred pretlači skozi sito.

514. **Krompirjev hren.** Pretlači skozi sito 2 olupljena in v slani vodi kuhana krompirja. Hladnima prilij med mešanjem 2 žlici olja, kisa, prideni 2 žlici zribanega hrena in, če treba,

nekaj zrn soli, tudi malo fino zrezane čebule in zelenega peteršilja primešaj. Lahko prideneš tudi košček sladkorja, če ti ugaja.

515. **Fižolov hren.** Pretlači belega kuhanega fižola skozi sito, primešaj olja, kisa, soli in nekoliko naribanega hrena ter daj h govedini na mizo.

516. **Mrzla krompirjeva omaka.** Pretlači 3 kuhane krompirje, deni v skledo, prideni eno stlačeno sardelo, prav malo čebule, soli, olja in kisa; vse to dobro zmešaj. Lahko tudi prideneš en pretlačen rumenjak. Ko deneš omako v skledico, jo potresi z drobnjakom.

517. **Drobnjakova omaka.** Skuhaj v trdo 4—5 jajec, olupi, pretlači skozi gosto sito v skledo ter postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo. Prilij potem med vednim mešanjem par žlic olja in kisa, žlico fino narezanega drobnjaka in malo soli; ko je vse dobro premešano, je gotova. Prideneš pa lahko še 2 osnaženi in dobro zrezani sardeli. (Jajce in olje se mora mešati vsaj 7 minut, da ne stopi gotovi omaki olje na vrh.)

O p o m b a : Če hočeš šteditи z jajci, vzemi samo 2 jajci, ostale nadomesti s krompirjem.

518. **Drobnjakova omaka s kruhom.** Mešaj na ledu ali v mrzli vodi 3 rumenjake, prilij med mešanjem ⅛ l finega olja, 3 trdo kuhana pretlačena jajca, 3 obribane, v vodi namočene ožmete pretlačene žemlje ali 18 dkg kruha, malo soli, od pol limone sok, 3 ali 4 žlice drobno zrezanega drobnjaka in kolikor še treba kisa. Daj z govedino ali ribami na mizo.

519. **Omaka iz kaper.** Zreži dve žlici kaper bolj debelo s krivim nožem; pretlači skozi sito 6 rumenjakov ali 4 trdo kuhanih jajec ter deni zraven; malo posoli, prilij med vednim mešanjem žlico olja in malo kisa; skleda, v kateri mešaš, naj stoji na ledu ali v mrzli vodi. Ko je dobro premešano, daj na mizo k mesu ali k velikim kuhanim ribam.

520. **Zelenjavna omaka.** Skuhaj 4 rumenjake v trdo, obribaj pol žemlje in namoči v vodi; oskubi 3 vršičke zelenega opranega pehtrana, ravnotoliko zelenega peteršilja, krobuljice, kislice in drobnjaka, dva lista iz srca od zélene ter vse drobno zreži; ožmi žemljo, deni jo v kovnik z rumenjaki in zelenjavo ter vse skupaj dobro stolci, pretlači skozi sito, deni v skledico, prilij med vednim mešanjem dobrega olja in kisa; skledica naj stoji na ledu ali v mrzli vodi, sicer stopi pozneje olje na vrh. Prideni še malo sladkorja in soli; primešaj še špinačnega sira za katerega vzemi 2 pesti špinače. Vse dobro premešaj pa daj na mizo k mesu ali kuhanim velikim ribam. Gosta pa naj bo kot jajčni hren.

521. **Zmešana omaka.** Osnaži 3 sardele, zreži jih, pa še žlico kaper; pretlači 4 rumenjake trdo kuhanih jajec z 2 belja-

koma vred skozi sito; deni vse v zato namenjeno skledo; prilij med vednim mešanjem na ledu ali v mrzli vodi žlico dobrega olja in kisa pa malo soli ter daj h govedini na mizo.

522. **Omaka od kavijarja.** Deni v skledo 7 dkg kavijarja, žličico prav dobro zrezane čebule, sok pol limone, ravnotoliko kisa, žlico olja, malo soli in 1 surov rumenjak; vse to dobro zmešaj, da bo kot omaka; če je pregosto, prilij še malo kisa. Daj h govedini ali kuhanim ribam na mizo.

523. **Sardelna omaka.** Osnaži 8 sardel, drobno zreži in pretlači skozi sito. Primešaj sok od 2 limon, postavi na led ter prav počasi prilivaj med mešanjem dobrega olja in par žlic raztopljenega, a vendar mrzlega aspika.

524. **Sardelna omaka z rumenjaki.** 5 pretlačenih sardel in 4 surove rumenjake postavi na led; primešaj počasi ⅛ l dobrega olja, sok dveh limon in kisa, kolikor je treba. Ta omaka, kakor tudi prejšnja, morata biti gladki in gostljati.

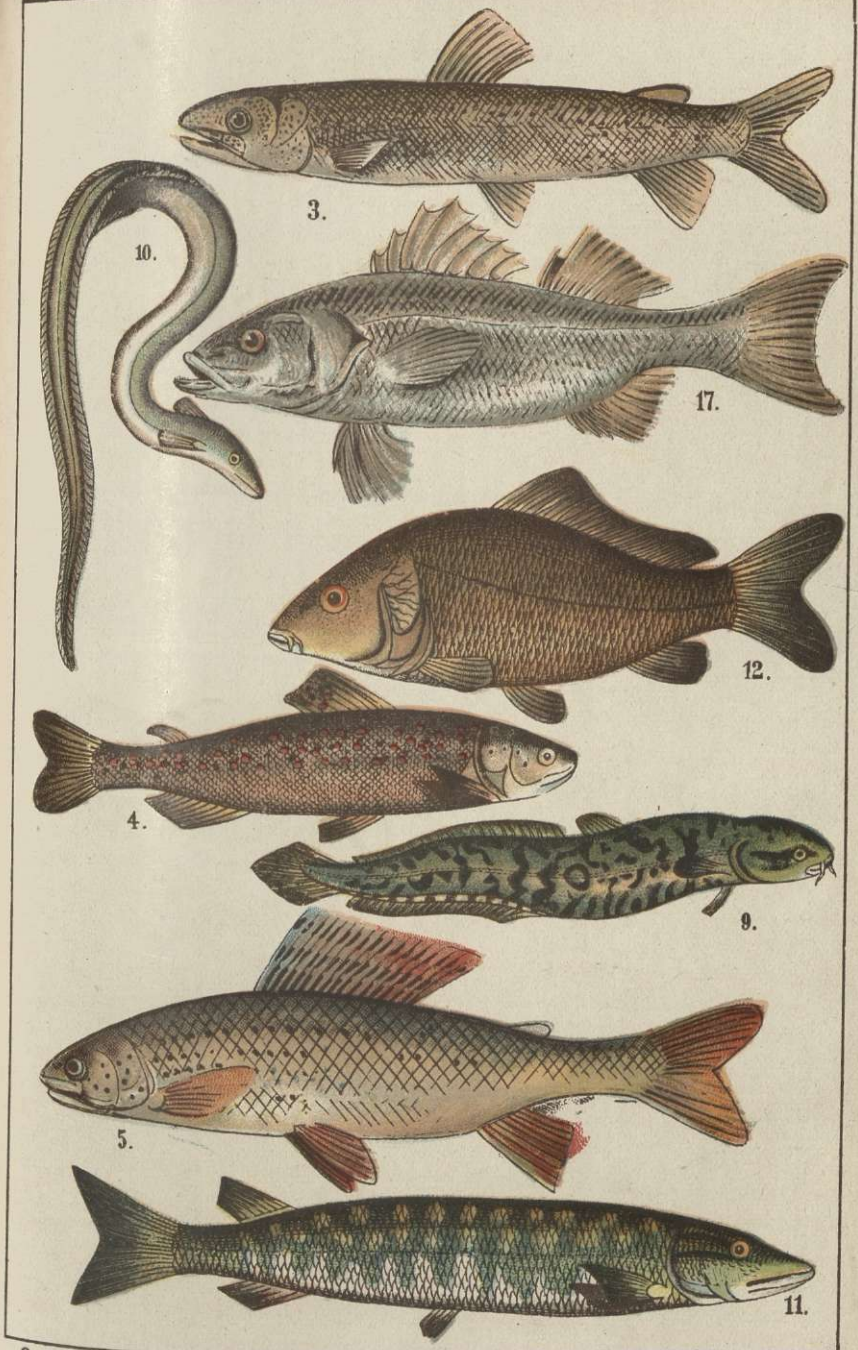
525. **Fižolova omaka.** Pretlači ¼ l kuhanega (najbolje belega) fižola; primešaj malo olja, kisa, soli in belega popra. Ako je pregosta in je že dovolj kisla, prilij še malo fižolove vode. Ali pa osnaži 2 sardeli, jih sesekaj in jima prideni žlico stlačenega fižola, pretlači skozi gosto sito ter primešaj že gotovi omaki.

526. **Tartarska omaka.** Sesekaj prav fino 3 osnažene sardele, 2 majhni kisli kumari, žlico kaper, malo zelenega peteršilja, polovico obribane, v vodi namočene in ožete žemlje in rumenjake štirih trdo kuhanih jajec. Stolci vse to še v kovniku, pretlači skozi sito, postavi na led ter primešaj pol žlice francoske gorčice in $^1/_{16}$ l finega namiznega olja; to pa prilivaj počasi med vednim mešanjem. Primešaj tudi 2 žlici pehtranovega kisa in par žlic raztopljenega aspika. To omako daš lahko zraven mrzlih rib ali pečenke posebej v skledici na mizo; ali pa oblij pečenko ali ribe ž njo. Lahko vzameš namesto 4 rumenjakov 3 cela jajca.

527. **Gorčična omaka.** Pretlači rumenjake 5 v trdo kuhanih jajec (namesto teh lahko vzameš 3 cela jajca) skozi gosto sito v skledo ter postavi na led ali v mrzlo vodo. Prideni žlico sladkorja, 3 žlice francoske gorčice, malo soli, vršiček zelenega peteršilja z dvema drobnima šalotkama, zelo fino zrezanima, in za nožev vrh belega popra; med vednim mešanjem prilivaj 4 žlice finega olja in 2 žlici kisa. Ko je gladko in gostljato, je gotova.

528. **Frikasé majoneza.** Deni v snežni kotliček 5 rumenjakov, 1 limone sok, malo soli in belega popra, 2 žlici kisa in ⅛ l čiste goveje juhe brez maščobe. Tolci to na mizi, da se dobro speni, potem še v vreli vodi, da se zgosti in zopet na hladnem.

Tabela VII. Ribe.



3. Sulec. — 4. Postrv. — 5. Lipan. — 9. Menjek. — 10. Jegulja. — 11. Ščuka. — 12. Karp. — 17. Ljubin ali brancin.

V popolnoma mrzlo deni žlico francoske gorčice in 10 dkg presnega masla ter mešaj s kuhalnico, da dobro naraste, prideni še žlico drobno sesekanih kaper ali žlico sardelnega masla ali pa oboje. Deni na kako mrzlo meso ali ribo. Okrasi z aspikom in peteršiljem in daj pred juho ali po juhi na mizo.

529. **Frikasé-omaka, mesna.** Deni v kozico žlico masti, par rezin slanine, nekaj koleščkov čebule, zélene, korenja, peteršilja, nekaj zrn celega popra, par klinčkov in limonove lupine. Vrh tega deni drobno sesekane noge in vratove kokoši ali piščancev in še od kakih drugih dobrih kosti; prilij par žlic juhe in vina ter dobro pokrito pari počasi eno uro. Poberi potem čisto mast, v kozico pa vlij še malo juhe in vina. Ko dobro prevre, precedi in prideni temu soku sok ene limone in soli, pa postavi na stran, da se ohladi. (Soka naj bo pičlo ¼ l.) Hladnemu primešaj 5 rumenjakov ter žvrkljaj na štedilniku, da se zgosti; potem žvrkljaj v mrzli vodi še toliko časa, da je mrzlo. Omako daj h kaki mrzli pečenki ali jo polij po njej.

Ali pa deni v primeren lonec ¼ l aspika in ⅛ l finega olja, malo fino stolčenega belega popra, sok ene limone, 2 osnaženi in skozi sito pretlačeni sardeli in 4 rumenjake. Mešaj na ognju, da se zgosti, potem pa še na ledu, ali vsaj v mrzli vodi.

530. **Frikasé-omaka, postna.** Mešaj v loncu 5 rumenjakov ¼ ure; potem prideni sok ene limone, žlico pehtranovega kisa, malo stolčenega belega popra, nekaj soli in pičlo ¼ l čiste ribje ali zelenjavne juhe. Žvrkljaj na ognju, da se zgosti, potem pa še na ledu, ali vsaj v mrzli vodi, da je mrzlo. Vlij to omako na ribje koščke, ali pa jo daj posebej h kuhanim ribam na mizo.

Ali pa primešaj mrzli omaki dobro ¼ l raztopljenega, pa vendar mrzlega ribjega aspika. Vlij potem omako v plitvo skledo ali krožnik ter pusti na ledu, da se strdi. To razrežeš lahko z različnimi vzorci, ali pa z zobčastim nožem ter obložiš s tem mrzle ribe ali kako mrzlo pečenko.

Oljnate omake (majoneze).

531. **Ribja majoneza.** Mešaj v skledi na ledu ali vsaj v mrzli vodi 5 rumenjakov; ko so dobro narasli, primešaj pičlo ½ kavne žlice soli, za nožev vrh fino stolčenega belega popra, 1 kavno žlico francoske gorčice in ⅛ l finega namiznega olja, pa ga prilivaj med vedrim mešanjem prav počasi, da se ne usiri. Primešaj še precejeni sok ene limone, 2 žlici pehtranovega kisa in $^1/_{16}$ l raztopljenega, a vendar mrzlega aspika. Vlij omako na mrzle ribe ali pečenko ali piščance. Ali pa deni posebej poleg mrzlih rib ali mesa na mizo.

532. **Bela majoneza.** Deni v porcelanasto skledo malo več kot 1 l raztopljenega, a vendar mrzlega aspika; tolci ga na ledu ali v mrzli vodi, da se zgosti. Medtem ko tolčeš, prideni 2 žlici olja in, ako je premalo kislo, tudi malo kisa in, če treba soli. S to majonezo lahko okrasiš mrzle ribe ali kako drugo pečenko. Ali pa vlij omako na krožnik ali pa v plitvo skledo ter postavi na led, da se strdi. Potem razreži z zobčastim nožem ali kakimi vzorci ter porabi za okrasek.

533. **Zeliščna majoneza.** Deni v vrelo in slano vodo kuhat pest zelenega peteršilja in pest krebuljice; ko malo prevre, jo odcedi, dobro ožmi ter pretlači s 3 rumenjaki trdo kuhanih jajec skozi gosto sito. K temu primešaj 2 surova rumenjaka, postavi na led ter prilivaj med vednim mešanjem pičlo ⅛ l finega namiznega olja, par žlic raztopljenega, a mrzlega aspika, malo fino stolčenega belega popra, nekaj zrn soli in 1 ali 2 žlici pehtranovega kisa. — Ako hočeš imeti zeleni majonez, prideni malo špinačnega sira.

534. **Mrzla maslena omaka.** Deni v skledo 2 žlici presnega masla ter ga mešaj, da postane rahlo in belo (pa ne raztopljeno). Prideni mu potem med vednim mešanjem 3 skozi sito pretlačene rumenjake trdo kuhanih jajec, 2 surova rumenjaka, malo fino stolčenega belega popra; potem prideni žlico kaper, katere z dvema osnaženima sardelama drobno sesekaj, ter pretlači skozi sito. Potem pa med vednim mešanjem prav počasi prilivaj ⅛ l finega namiznega olja in par žlic pehtranovega kisa. Ko je omaka gosta in gladka, je gotova. S to omako lahko obliješ mrzle ribe, ponarejeno tunino, sploh vsako mrzlo meso. Lahko jo pa daš tudi posebej v skledici poleg rib ali mesa na mizo.

535. **Maslena majoneza.** Mešaj četrt ure 7 dkg presnega masla in 4 rumenjake; med mešanjem pa prilivaj ¼ l najfinejšega namiznega olja; prideni še 4 žlice kisle smetane, malo soli, kisa in za nožev vrh sladkorja.

536. **Maslena majoneza druga.** Mešaj v lončku 4 rumenjake, $^3/_{16}$ l močne juhe in $^1/_{16}$ l kisa; postavi v vrelo vodo ali bolj na kraj štedilnika pa žvrkljaj, da se zgosti, potem odstavi in zamešaj v hladno majonezo 4 osnažene ter z 10 dkg presnega masla pretlačene sardele, mešaj še nekoliko časa na hladnem, da se dobro zgosti. Zdaj vlij na ponarejeno tunino ali kako drugo mrzlo meso.

537. **Prosta majoneza.** Zmešaj v lončku 5 dkg presnega masla, eno ali dve žlici moke in ¼ l mleka, postavi na štedilnik in mešaj, da se zgosti v testo; nato odstavi in v mrzlo testo zamešaj 2 rumenjaka, $^1/_{16}$ l olja, žlico francoske gorčice, malo

popra, malo kisa, soli, sok ene limone in žlico fino sesekanih kaper ter po okusu malo sladkorja; vse mešaj na ledu ali vsaj v mrzli vodi najmanj deset minut. To majonezo lahko daš poleg jetrne paštete ali kake klobase na mizo.

Osmi oddelek.

Prikuhe.

538. **Ohrovt.** Osnaži ohrovtove glavice (izreži štorčke), zreži jih kakor za debele rezance, speri jih v vodi, popari in skuhaj v vreli vodi; ko je kuhano, odcedi vodo, vlij gor še malo mrzle vode, pa spet odcedi; potem razgrej presnega masla ali kake druge dobre masti, deni noter drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. Ko se to že malo precvre, prideni moke in naredi bledorumeno prežganje; deni potem noter ohrovt in malo premešaj, potresi malo s poprom in zalij z juho (če je nimaš, pa s kropom), osoli in pusti, da se še nekoliko časa kuha, pa je gotov.

539. **Praženi ohrovt.** Osnaži, nareži, operi in popari ohrovt, odcedi in polij z vodo ter zopet odcedi. Na dveh žlicah masti zarumeni drobno zrezano čebulo in zelen peteršilj. Deni notri ohrovt, posoli ga in praži; medtem ga večkrat premešaj. Ko je dosti mehak, ga potresi z moko, prilij zajemalko juhe in ko še malo prevre je gotov.

540. **Višnjevi ohrovt s kostanjem.** Osmuči liste višnjevega ohrovta, preplakni ga v vodi in v vrelem kropu skuhaj; kuhanega odcedi, vlij nanj vode, da ga poplakneš, potem ga ožmi in s krivim nožem zreži; razgrej masla, deni noter drobno zrezane čebule in peteršilja, malo moke ter naredi bledorumeno prežganje; deni potem noter ohrovt, malo zalij z juho, osoli in nekoliko prepraži; potem vlij nanj poldrugo litrovo osminko mlečne kave, katera mora biti sladka kakor ponavadi za zajtrk. Opeci dve pesti kostanja toliko, da moreš kožo olupiti; olupljenega še v slani vodi skuhaj; potem ga odcedi in ga rahlo primešaj med ohrovt preden ga daš na mizo. Ali pa naloži kostanj krog ohrovta.

541. **Sladko zelje.** Osnaži zeljnate glave, zreži jih na široke rezance (štorčke odstrani), operi v vodi, popari ter kuhaj v vrelem kropu, pri kuhi pa deni vmes malo kumne; ko je kuhano, odcedi. Potem razgrej presnega masla ali masti, deni noter drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, malo moke,

pa naredi bledorumeno prežganje; deni potem noter zelje in, če hočeš, tudi en kuhan in zmečkan krompir; premešaj, osoli in popraj, zalij malo z juho ali kropom, ko prevre je gotov.

542. **Prisiljeno zelje.** Razreži dve ali tri glavice belega zelja, nekoliko debeleje kot za solato. Deni nanj žlico soli in malo kumne, premešaj in ga pusti, da stoji. Potem deni v kozico dve žlici masti; ko je vroča, malo fino zrezane čebule, lahko tudi košček sladkorja; ko je rumena, 2 žlici moke. Ožmi zdaj zelje ter ga prideni prežganju, prilij malo kisa in juhe ali vode ter pusti, da še kake pol ure počasi vre.



Zelje.

543. **Prisiljeno zelje, drugače.** Iztrebi in nareži zeljnate glave kakor za solato, popari in odcedi; deni jih v kozo; če pripravljaš jed za 6 oseb, vlij gor 3 žlice kisa pa ravnotoliko dobre juhe ali vode; potem zelje osoli, potresi malo s kumno ter z mastjo ali razbeljeno slanino zabeli, potem pokrij in počasi praži pri ognju. Ko se posuši, t. j. ko vso mokroto popije, potresi malo z moko, zalij malo z juho; ko se še malo pokuha, je gotovo.

Če hočeš, da bo zelje rumeno, deni v mastno ponev pol kavne žlice stolčenega sladkorja in čebule; ko se speni, vlij noter malo juhe pa primešaj vse zelju.

544. **Praženo zelje.** Nareži zelje kakor prej, posoli, potresi ga s kumno. Potem deni v kozico masti; ko je vroča, prideni žlico sladkorja in malo drobno zrezane čebule; ko je rumeno, ožmi zelje ter ga prideni; olupi in nastrži 2 kisli jabolki ter ji tudi prideni. Prilij par žlic kisa ter praži pokrito, da se osuši. Potem ga potresi z žlico moke, prilij še malo juhe ter pusti, da še malo vre.

545. **Praženo zelje s paradižniki.** Naredi praženo zelje kakor prej, le jabolka opusti in prideni namesto teh 3 kuhane in pretlačene paradižnike.

546. **Praženo zelje, sveže.** Prereži majhne trde glave na štiri dele (štore obreži), skuhaj jih v slani vodi, stresi na rešeto ter polij z mrzlo vodo. Ko se odteče, deni v kozico nekoliko soka pečenke, deni vanj zelje, tesno kos poleg kosa, pokrij ter praži, da bo mehko. Naredi prav bledorumeno prežganje, prideni k zelju, pa še nekoliko kumne in juhe ter pusti, da se še malo pokuha.

547. **Višnjevo zelje.** Nareži višnjevo zelje malo debeleje kot za solato ter popari z vrelo vodo. Potem deni v kozico 2 žlici masti; ko je vroča, vrzi vanjo malo čebule in žlico sladkorja, in ko ta zarumeni, še 2 žlici moke in odcejeno zelje, prilij še malo kisa in juhe, dodaj še nekaj zrn kumne ter osoli; potem naj vre, da se skuha.

548. **Zeljni štori.** Zeljne štore olupi, da je vsa trda skorja popolnoma odstranjena. (Olupljenih naj bo 1½ kg.) Potem jih zribaj na rezance in deni kuhat v vrelo vodo. Medtem segrej v kozici 2 žlici masti, zarumeni v njej žlico drobno zrezane čebule, prideni 2 žlici moke, jo malo zarumeni, prilij malo kisa, pol žličice kumne in mehko kuhane ter odcejene štore zalij z juho ali z vodo, ki se je v njej kuhal olupljeni krompir, prideni še malo drobno zrezanega česna in sol. Ko še dobro prevro, so gotovi. Daj jih na mizo za prikuho h govedini.

549. **Ohrovtove in zeljnate glave pražene.** Skuhaj 2 majhni trdi ohrovtovi ali zeljnati glavi v juhi, pa ne preveč mehko. Prereži vsako glavico na štiri dele. Potem daj v kozico 1½ žlice masti, malo drobno sesekane čebule, ½ kavne žlice fino sesekane prekajene slanine in prerezane glavice. Prilij še žlico soka od pečenke, pokrij pa praži še nekaj časa. Naloži zelje okrog govejega mesa in ga daj na mizo. — Lahko deneš namesto slanine pest drobtin.

550. **Mali ohrovt (Sprossenkohl) zabeljen.** Osnaži mali ohrovt in ga skuhaj v slani vodi ter odcedi. Precvri v presnem

maslu malo drobtin in zelenega peteršilja, s tem zabeli ohrovt pa daj na krožnik h govejemu mesu.

551. **Mali ohrovt s prežganjem.** Osnaži male glavice, operi jih ter skuhaj naglo v slani vodi; kuhane stresi na rešeto in polij s kropom, da se splaknejo. Potem razgrej presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in peteršilja, malo moke in naredi bledorumeno prežganje, zalij z juho, osoli in popraj. Ko malo prevre, prideni ohrovt, pa ga prav rahlo premešaj, da ostane cel.

552. **Zvit ohrovt.** Prerezane trde ohrovtove glave ali liste skuhaj napol v slani vodi. Precvri v presnem maslu drobno sesekane šalotke, zelenega peteršilja in drobtin, zabeli s tem ohrovt. Potem zavij vsako polovico glave ali toliko listov, trdo v tanke rezine slanine, poveži z nitjo, zloži v kozico in peci v pečici. Pečenim zvitkom odstrani niti in jih zloži poleg govedine na krožnik.

553. **Zabeljene ohrovtove glavice.** Skuhaj dve zelo trdi ohrovtovi glavici v mastni juhi. Kuhano vsako prereži na 4 dele, odstrani storž, deni k mesu na krožnik, zabeli z razcvrtim presnim maslom in drobtinami. Ali pa potresi glavice z drobno zrezano gnatjo tako, da pride med liste, pa zabeli s presnim maslom.

554. **Pražene ohrovtove glavice.** Prereži tri drobne trde ohrovtove glavice čez pol, operi jih ter deni v kozico na mast, v kateri si precvrla malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, potresi jih malo s soljo in poprom ter praži par minut. Potem prilij malo juhe, pokrij in praži jih toliko časa, da so popolnoma mehke, ter daj h govedini ali pljučni pečenki na mizo.

555. **Ohrovtove in zeljnate klobase.** Naberi lepih, bolj velikih ohrovtovih in zeljnatih listov, preplakni jih v vodi, popari z vrelim kropom, odreži storže, a ne, da bi liste izvotlila in skuhaj v slanem vrelem kropu. Vzemi ven, položi varno na sito in oblij z mrzlo vodo; ko listi odtečejo, jih razloži v pedenj dolge in široke krpe; če so listi veliki, položi dva lista drug poleg drugega, če so pa manjši, pa položi štiri, vendar morajo vsi enako ležati. Potem naredi sekanico za 6—7 takih krp iz 40 dkg pečenke, pa ji primešaj 2 jajci, 2 žlici kisle smetane; če imaš še malo drobno sesekane gnjati, jo tudi prideni. S tem namaži krpe, zavij kot štruklje, deni jih v namazano kozico ali model, zabeli z maslom ali mastjo ter deni v peč. Ko se že malo speče, pomaži še s kislo smetano in tako naj se speče dodobrega; pečene poberi iz modela, odlij mast, klobase zreži na tri prste debele koščke, naloži jih okrog mesa ali zloži same na krožnik,

čez nje polij masleno omako (glej str. 58), okrog pa daj, kar bi imela dejati na prikuho, n. pr. pražena jetra, ocvrte možgane ali pa nekaj praženega riža. Namesto sekanice lahko napraviš rižev nadev, t. j. spraži ⅛ l riža, primešaj mu pest kuhane, drobno zrezane gnjati, 3 žlice smetane in 2 jajci. S tem namaži že kuhane ohrovtove liste.

556. **Nadeta zeljnata glava.** Skuhaj napol, toda ne pretrdo, ampak bolj rahlo, osnaženo zeljnato glavo v slanem, vrelem kropu; nato jo postavi s štorom vred v kozo ali lonec, kakor bi rastla; kuhano ven vzemi, povezni na rešeto, polij z vodo in pusti, da se odteče. Vzemi 6—7 niti, katerih naj bo vsaka pol metra dolga; če je glava velika, položi potem eno podolgem, drugo počez, potem pa vrhu teh dveh še ostale, vsako za dva prsta naprej od prejšnje. Zdaj postavi zeljnato glavo ravno v sredo, poreži storžek pri vsakem listu, pa ga pripogni nazaj na niti; nadev pripravi kakor prej za ohrovtove klobase, primešaš pa lahko tudi malo praženega riža; s tem namaži najprej srčeca, potem pa druge liste, kakor daleč moreš do štora, pa jih prikladaj k srčku; kadar je cela glava nadevana, tedaj jo zveži z nitmi, naredi masleno omako (glej str. 58) v taki kozi, da gre vanjo cela glava. Postavi jo tako, da bo stala na štoru, pokrij jo in počasi praži pri ognju eno do eno in pol ure; potem jo deni v skledo in odstrani niti. Deni še malo juhe med omako, premešaj, precedi jo čez zeljnato glavo ter daj na mizo.

Lahko jo pa razrežeš na krhlje, pa jo zopet zloži, da bo cela ter precedi nanjo omako.

557. **Ohrovtova klobasa.** Skuhaj lepe ohrovtove liste v juhi ali v slani vodi; kuhane stresi na sito, da se odtečejo. Med te vmešaj košček presnega masla, par žlic drobno zrezane pečenke, 2 žlici kisle smetane, pest na kocke zrezane gnjati, pest drobtin in eno ali dve jajci. Potem položi ohrovtove liste tako, da so naslonjeni drug vrh drugega, na prtič, katerega si poprej namazala s presnim maslom, namaži jih z nadevom, zvij trdo kakor štruklje ter skuhaj v sladni vodi; kuhane zreži na koleščke ter jih daj na krožnik poleg mesa. Nadevu tudi lahko primešaš malo praženega riža; takrat pa opusti drobtine.

558. **Ohrovtova potica.** Skuhaj ohrovtove liste kakor za ohrovtove klobase. Tudi nadev napravi kakor tam. Namaži potem primerno kozico z mastjo, položi vanjo list ohrovta, pomaži z nadevom, zopet položi list in tako vedno, dokler ni kozica polna in vse porabljeno. Povrhu deni žlico smetane ter peci v pečici. Pečeno stresi ven, razreži ter naloži na krožnik krog mesa.

559. **Kislo zelje.** Deni 1½ kg zelja kuhat v vrelo vodo; ko prevre, ga odcedi. V kozico pa deni 2 žlici masti; ko je vroča, prideni malo čebule; ko je rumena, še eno ali dve žlici moke; malo

pomešaj ter prideni k zelju. Zdaj zalij z vročo juho ali s kropom ali pa z vodo, v kateri se je kuhal olupljen krompir; potem še osoli. Ko zavre, je gotovo.

560. **Kislo zelje praženo.** Skuhaj in odcedi zelje kakor Ko je oboje rumeno, prideni zelje, prilij pa le malo juhe, da bo prej. Deni v kozico 2 žlici masti, malo čebule in košček sladkorja. zelje gosto, pokrij je in praži še nekaj časa.

561. **Kislo zelje z oljem.** Kuhaj zelje v vreli vodi. Medtem deni v kozico nekaj finega namiznega olja. Ko je dosti vroče, prideni malo čebule; ko je rumena, še žlico moke in odcejeno zelje. Zalij z vodo, v kateri se je kuhal olupljen krompir; če je pa nimaš, pa z vrelo vodo. Slednjič osoli ter pusti, da še malo zavre, pa je gotovo.

562. **Surovo kislo zelje z oljem.** Na drobno narezano kislo zelje deni malo soli in par žlic dobrega namiznega olja, dobro premešaj pa daj s sardelami, sardinami ali slaniki na mizo.

563. **Pečeno kislo zelje.** Skuhaj v vreli vodi 1—1½ kg kislega zelja; ko prevre, ga odcedi. Deni v kozico malo masti; ko je vroča, prideni zelje, da se prepraži. Namaži potem primerno kozico z mastjo; nareži kuhan krompir na rezine ter obloži ž njim kozico; naloži na to 2 prsta debelo zelja; na zelje položi tanke rezine prekajenega in kuhanega bolj mastnega prašičjega mesa (cesarskega mesa, t. j. prašičji vrat). Vrh zelja naloži vrsto krompirja, potem zopet zelja, vrh zelja meso, na meso krompir, na krompir 2 žlici kisle smetane. Postavi v pečico, da se malo popeče. Stresi potem na krožnik ter daj na mizo.

564. **Pečeno kislo zelje z divjačino.** Praži 1 kg kislega zelja, a tako, da ostane belo. Pečeno divjačino zreži na bolj tanke rezine. Nareži sveže ali prekajene slanine na rezine, pa obloži model ž njo; na te položi vrsto lepega, prej narezanega mesa, kar je pa bolj slabega, zreži na drobno s krivim nožem. Temu drobno zrezanemu mesu primešaj ¼ l kisle smetane, h kateri si pridejala tudi par jajec, potem pa zmešaj. Na meso, katerega si naložila v model, deni eno vrsto praženega zelja z nadevom, potem naloži zopet zelje itd., nazadnje naloži slaninine rezine ter speci. Kadar je pečeno, zvrni na krožnik, slaninine rezine pa odstrani.

565. **Pečeno kislo zelje s suhimi ribami.** Pripravi zelje kakor prej. Skuhaj prekajene ribe, da so mehke; od koščkov oberi kože in koščice. Žvrkljaj 3 jajca in 1½ osminke litra kisle smetane. Namaži model ali skledo z mastjo in potresi z drobtinami. Vlij nekoliko z jajci zmešane smetane, potem naloži vrsto zelja, zatem ribje meso, zopet smetano, zelje in meso in

tako naprej; nazadnje, prav na vrhu, mora biti zelje. Ko se speče, zvrni iz modela na krožnik; če pa si dala v skledo, pa daj kar v skledi.

566. **Zapečeno zelje.** Prevri v vreli vodi ¾ kg kislega zelja in ga odcedi; nareži 5 dkg prekajene slanine na kocke, deni v kozico in zarumeni v njej žlico čebule, prideni žlico moke in zelje, pa malo z juho ali vročo vodo zalij in dobro razmešaj. Posebej skuhaj v slani vodi 1 kg olupljenega in na listke zrezanega krompirja; zreži na listke ¾ kg prekajene kuhane, še tople svinjine. Zdaj naloži v primerno malo namazano kozico prst visoko zelja, nanj plast krompirja, na krompir plast svinjine in tako naprej, da je porabljeno vse; na vrhu naj bo krompir, ki ga polij s ¼ l kisle smetane. Postavi za 20 minut v pečico, da se rumeno zapeče. Daj kot samostojno jed opoldne namesto govedine in prikuhe, ali za večerjo na mizo.

567. **Pašteta iz kislega zelja.** Naredi testo iz presnega masla in razvaljaj je kot za debele rezance; prepraži v masti veliko pest kislega zelja in ga deni hladit; zreži prav drobno 28 dkg telečje pečenke in 14 dkg kuhanega, prekajenega prašičevega mesa, ymešaj 14 dkg presnega masla, primešaj 4 rumenjake in iz beljakov narejen sneg; nazadnje primešaj rahlo zrezano pečenko. Če imaš kaka jetra in želodčke od kuretine, ali telečja jetra, jih na listke zreži in v masti s koščki zrezane čebule malo prepraži. Če imaš priželjc, ga skuhaj, potem na listke zreži. Če imaš pa pečenko, jo pa zreži na tanke rezine. Potem namaži kozico ali model z maslom, položi vanj razvaljano testo, da bo tri prste čez viselo, deni noter prej pripravljeni nadev za prst debelo, položi nanj na listke narezano pečenko ali jetra ali priželjc, na to zelja za prst debelo, potem zopet pečenko itd. tolikokrat, da vse porabiš; navrhu pa mora biti zelje. Zgani testo tako, da pride sredi skupaj, potem ga pomaži z jajcem. Pašteto peci počasi v pečici; ko je pečena, stresi jo na krožnik in daj na mizo.

568. **Sarma.** Zmelji ali fino sesekaj ½ kg svežega prešičjega ali govejega mesa in koščck prekajene slanine, zabeli s sevrto čebulo in zelenim peteršiljem. Temu prideni ¼ l napol kuhanega riža, malo popra, soli in eno jajce, pa prav dobro z rokama pregneti; iz tega naredi prst debele in prst dolge klobasice; vsako zavij v eden ali dva lista kislega ali svežega poparjenega zelja. (Liste stisni prav dobro skupaj, da ne razpadejo.) Zdaj prevri v vreli vodi 1 kg kislega zelja, potem pa vodo odcedi. Deni v kozico 2 žlici masti, v vročo deni pest drobno sesekane čebule, ko čebula zarumeni, še 2 žlici moke, zalij s par zajemalkami juhe ali vrele vode in osoli pa gladko razmešaj. Zdaj deni v primerno kozico za prst visoko zelja, nanj položi klobasice drugo

poleg druge ter malo polij s prežganjem, zopet naloži zelja in klobasic pa polij in tako naprej, dokler imaš kaj blaga; navrhu položi par koščkov prekajenih reber ali gnjati, polij z ⅛ l smetane pa pokrito kuhaj eno do eno in pol ure. Deni v skledo in daj namesto govedine ali za večerjo na mizo. V domačem krogu se daje ta jed na mizo največkrat v tisti posodi, v kateri se je kuhala.

569. **Kolerabe.** Osmuči lepe mlade liste od kolerab, splakni jih v vodi, zreži na tanke rezance pa v slanem kropu skuhaj. Ko so kuhani, odcedi vodo in prilij mrzle vode, katero zopet odcedi. Kolerabe olupi in zreži v kocke pa kuhaj posebej. Deni v kozico 2 žlici masti, ko je vroča, žlico drobno zrezane čebule in ko ista zarumeni še zelenega peteršilja in 2 žlici moke; ko bledo zarumeni, prideni odcejene kolerabe, nazadnje tudi liste; zalij s kropom ali pa z juho, malo osoli in popraj pa naj še malo zavre.

570. **Kolerabe okisane.** Olupi kolerabe, zribaj kakor za kislo repo ter jih skuhaj, da so mehke. Deni na štedilnik v kozico 2 žlici masti; ko je vroča, prideni malo čebule; kadar je rumena, malo moke, še malo kisa in odcejene kolerabe. To zalij z juho ali z vodo, prideni še malo drobno sesekanega česna in kumne. Ko dobro prevre, je gotovo.

571. **Kolerabe s krompirjem.** Spomladanskim kolerabam, ki imajo še prav majhna jabolka, osmuči liste in jih zreži na rezance, stebelca in jabolka, kolikor jih je, olupi in zreži na koščke ter deni kuhat v vrelo vodo; tudi liste deni v vrelo vodo posebej kuhat. Olupi in na drobne koščke razreži ½ kg krompirja in ga skuhaj. Medtem deni v kozico 2 žlici masti, v vroči (masti) zarumeni žlico drobno sesekane čebule, prideni še žlico drobno sesekanega peteršilja in 3 žlice moke. Ko ta nekoliko zarumeni, prideni kuhan krompir z vodo vred, ocejene ter z vodo oplaknjene kolerabe in liste ter jih dobro zmešaj. Ko malo prevro, prideni še malo popra in kolikor še treba soli.

572. **Nadete kolerabe.** Oberi mladim nadzemeljskim kolerabam liste, le srčeca, t. j. najmanjša 2 ali 3 listke pusti, potem jih olupi, zgoraj prav tanko rezino odreži, da ostanejo listki skupaj in položi na stran. Nato odreži še eno tanko rezino pri vrhu ter začni dolbsti tako, da ti ostane sama lupina. Tako izdolbene skuhaj v slanem kropu in še one rezine ter malo dolbine; ko so kuhane, jih položi na sito, da se odtečejo, napolni jih se sekanico, kateri si primešala 1 jajce (gl. str. 43), malo kisle smetane in zmečkane kuhane dolbine, pa pokrij z rezinami izpod srčec. Zdaj razgrej presnega masla in prideni malo moke; ko se speni, zalij z juho, to je maslena omaka; ko prevre, postavi vanjo kolerabe; pokrite počasi pari, kake pol ure pri

ognju, potem jih pa s penarico nakladaj v skledo. V omako kani malo juhe, vlij čez kolerabe, postavi na vsako surovo srčece ter daj na mizo. Take kolerabe se dajo pri pojedinah tudi okrog govedine na mizo.



Koren. Koleraba.

573. **Kolerabe pražene.** Olupi in razreži kolerabe na kocke ali kako drugače. V kozico deni malo masti in žlico sladkorja. Ko je rumen, prideni kolerabe in par žlic juhe ali vode, dobro pokrij ter praži počasi, da so mehke. Potem jih naloži krog govejega mesa na krožnik.

574. **Rumene kolerabe.** Olupi in razreži rumene kolerabe na kocke ter skuhaj. Deni v kozico masti, košček sladkorja in malo moke; ko je rumeno, prideni odcejene kolerabe, zalij z vročo vodo, še malo osoli, in ko še malo zavre, je gotovo.

575. **Korenje.** Olupi rumeno korenje, zribaj ga na rezine, skuhaj v vreli vodi; naredi potem prežganje iz presnega masla ali masti in moke, prideni zdaj odcejeno korenje, premešaj kot repo, zalij z juho, osoli pa skuhaj.

576. **Korenje drugače.** Zreži olupljeno korenje na rezance ali kocke in skuhaj, a ne premehko. Razgrej potem masla ali masti, prideni sladkorja; ko se speni, prideni malo moke, zelenega peteršilja in odcejeno korenje. Premešaj, rahlo osoli, zalij z juho in še malo prepraži.

577. **Korenjevi koščki.** Korenje ostrži in razreži z zobčastim nožem na podolgovate koščke. Iste kuhaj v slani vodi ter odcedi. V kozico pa deni 2 žlici masti in žlico sladkorja; ko ta zarumeni, prideni drobno zrezan zelen peteršilj in korenje; malo ga prepolji pa daj h govedini.

578. **Korenjev piré.** Osnaži korenje, nareži ga na rezine, prilij nekoliko juhe, dodaj malo čebule, sladkorja in presnega masla ter praži, da bo mehko. Potem je pretlači in primešaj bledorumenemu prežganju in pusti, da se še nekoliko pokuha. Prideni tudi nekoliko popra in soli.

579. **Sladka repa.** Olupi repo in jo zreži na drobne kocke, popari, t. j. polij z vrelo vodo in jo odcedi, skuhaj v vreli vodi, pri tem ji prideni malo kumne. Ko je kuhana, jo odcedi in poplakni s kropom. Naredi iz presnega masla ali dobre masti bledo prežganje brez vsake dišave, deni noter repo, premešaj, zalij z juho ali s kropom ter skuhaj, pa tudi osoli jo.

580. **Sladka repa drugače.** Olupi repo, zreži jo na drobne kocke, popari z vrelo vodo, skuhaj v vreli vodi, pa prideni tudi malo kumne. Razgrej potem masti in prideni malo stolčenega sladkorja; ko se speni, dodaj malo moke, dobro zmešaj, prideni odcejeno repo, rahlo premešaj, malo zalij, osoli pa skuhaj.

581. **Repa s krompirjem.** Olupi, nareži, popari, skuhaj repo kakor prej, in jo odcedi. Posebej pa nareži na kocke kake 3 ali 4 krompirje in jih skuhaj. Potem deni v kozico 2 žlici masti, zarumeni v nji malo drobno zrezane čebule in 2 žlici

moke. V to deni odcejeno repo in krompir z vodo vred, prilij, kolikor je še treba, juhe ali kropa, potrebno sol in malo kumne. Ko še malo prevre, je gotovo.

582. **Repa kosljanka.** Dve ali tri repe olupi in nareži na precej velike koščke. Prav tako olupi in nareži toliko krompirja. Repo popari, odcedi in deni kuhat v vrelo vodo; kuhano odcedi. Skuhaj tudi krompir v slani vodi. Krompirju lahko prideneš vejico šetraja in pusti pri njem vodo. Zdaj stresi repo med krompir, malo zmešaj in zabeli z mastjo, zmešano z ocvirki.

583. **Repa krhljanka.** Štiri ali pet rep olupi in skrhljaj ali nareži na tanke listke, popari, odcedi, deni kuhat v vrelo vodo; kuhano odcedi, zalij z vodo, ki se je v njej kuhal krompir; če je nimaš, pa z vrelo slano vodo. V ¼ l mrzle vode razmešaj 2 ali 3 žlice moke in jo vlij v repo, med tem pa mešaj, da se enakomerno razdeli in se ne pripali. Precvri v 2 žlicah masti malo čebule, lahko tudi malo ocvirkov in zabeli.

584. **Mlečna repa.** Pripravi in skuhaj repo kakor repo krhljanko, le zaliti je ne smeš z vodo, ampak z vrelim mlekom ali vsakega pol, v katerem si že prej zmešala 3 žlice moke. Kuhano repo malo osoli, zabelo pa opusti.

585. **Posiljena repa.** Zribaj olupljeno svežo repo na strgalniku (ribežnu), prideni nekoliko kumne, soli in kisa, pokrij jo in pusti, da stoji na gorkem ognjišču eno uro. Potem prilij nekoliko vode, pusti, da vre, se repa zmehča in mokrota posuši. Deni v kozico masti in drobno zrezane čebule, ko ta zarumeni, nekoliko moke; ko se speni, prilij malo juhe, prideni repo, pomešaj z vilicami ter pusti, da se ti nekoliko pokuha.

586. **Kisla repa.** 1½ kg kisle repe deni v vrelo vodo; ko je dosti mehka, jo odcedi in zalij z drugo vrelo vodo, še bolje je, če jo zaliješ z juho ali z vodo, ki se je v njej kuhal olupljen krompir. Deni v kozico 2 žlici masti, v vroči zarumeni malo čebule, prideni 2 žlici moke, malo premešaj in koj zalivaj z repo; ko je gladko, vse zmešaj in osoli. Ko prevre, je gotova.

587. **Pražena kisla repa.** Kislo repo skuhaj in odcedi kakor prej, deni v kozico 2 žlici masti, košček sladkorja in malo drobno zrezane čebule; ko je oboje zarumenelo, stresi na repo, premešaj jo, potresi s kumno in soljo, prilij malo juhe in jo pokrij. Ko je dosti mehka, je gotova. (Če hočeš, lahko potreseš na repo žlico moke prej ko si prilila juho.)

588. **Črne korenine zabeljene.** Ostrži črnim koreninam črno kožo ter jih devaj medtem, ko jih stržeš, v mrzlo vodo, kateri je primešan kis ali limonov sok, da ostanejo lepo bele. Zveži jih potem v šopke ter skuhaj v slani vodi. Ko so kuhane, jih vzemi iz vode, položi na krožnik, razveži ter zabeli s presnim maslom, v katerem si cvrla malo drobtin.

589. **Črne korenine s prežganjem.** Ostrži črne korenine in jih devaj v vodo, kateri je primešan kis. Razreži jih na drobne poševne koščke. Skuhaj jih v slani vodi; ko so kuhane, jih odcedi in deni v bledorumeno prežganje, pripravljeno na presnem maslu, kateremu si pridejala drobno zrezanega zelenega peteršilja; zdaj zalij malo z juho, prideni malo popra in soli; ko še malo zavro, so gotove.

590. **Bele korenine (ovsen koren)** se napravijo ravnotako kakor črne korenine.

591. **Redkvična prikuha.** Zberi in operi v vodi zelenjavo od redkvice, skuhaj naglo v vrelem kropu, bunčice pa skuhaj posebej, da bodo mehke; ko so kuhane, jih odcedi ter zreži oboje s krivim nožem. Razgrej masla ali masti, deni noter drobno zrezane čebule in peteršilja pa moke, naredi bledorumeno prežganje ter zalij z juho. Ko prevre, deni noter zelenjavo in redkvico, premešaj, malo poku haj in daj na mizo.



Redkvica.

592. **Redkvica kot priloga.** Redkvico operi in odreži repke. Zareži in dvigni kožo v obliki listkov tako, da je redkev slična cvetu. Odstrani tudi večje liste. Tako pripravljeno daj poleg govedine na mizo.

593. **Redkvična zelenjava kot špinača.** Redkvično brstje skuhaj in pripravi povsem kakor špinačo. Ali vzemi vsakega pol: brstja in špinače ter naredi nadalje kakor špinačo.

594. **Špinača.** Špinačo zberi, operi in v vrelem kropu urno skuhaj (pri kuhi je ne pokrivaj, da lepše zelena ostane). Potem jo stresi na rešeto in polij z vodo. Ko se shladi, jo ožmi in drobno zreži. Razgrej potem v kozici masti, vrzi vanjo malo drobno zrezane čebule, ko je ta rumena, še malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in nekaj moke, ko tudi ta nekoliko zarumeni, prideni špinačo, prilij nekaj juhe ali vode, postne dneve pa namesto juhe sladkega mleka, ko malo prevre, prideni malo popra, drobno sesekanega česna, soli in par žlic sveže smetane; ko še malo zavre, je gotova.

595. **Zabeljena špinača.** 1½—2 kg špinače zberi in operi ter deni v vrelo slano vodo; kuhano stresi na rešeto, dobro odtečeno deni poleg govedine, potrosi jo z dobro sesekljanim zelenim peteršiljem in česnom ter zabeli z drobtinami, ocvrtimi v presnem maslu.

596. **Špinačne klobase.** Naredi 4 ali 5 jajčnih krp. Skuhaj v slani vodi 2 pesti špinače, potem jo odcedi, ožmi in drobno zreži; prideni ji 2 žlici kisle smetane, malo soli, popra, 1 jajce, malo fino zrezanega peteršilja in česna, vse dobro zmešaj, namaži s tem enakomerno jajčne krpe, zavij vsako posebej ter položi v namazano kozico drugo poleg druge; povrh deni 2 žlici kisle smetane, pa postavi v pečico. Ko so klobase pečene, jih naloži krog mesa na krožnik.

597. **Špinačni kuh.** Naredi jajčne krpe kakor zgoraj, špinačo pa, kakor za gosto prikuho. Krpe namaži s sekanico (glej str. 43) in špinačo ter jih zvij; potem jih deni v namazan model, čez pa polij žvrkljano smetano z jajci. Skuhaj ga na sopari. Ko je kuhan, ga stresi na krožnik; lepo pristojajo okrog pražene gobe: smrčki (mavrahi) ali pa druge.

598. **Špinačni puding.** Vmešaj 4 dkg presnega masla ali masti in 6 rumenjakov. Skuhaj 30 dkg špinače, jo dobro osnaži in fino sesekaj ter deni k rumenjakom; nadalje prideni 3 v mleku namočene in ožete žemlje, ali 20 dkg kruha, ¼ l smetane, malo drobno sesekanega peteršilja, zrno česna, malo popra in žličico soli. Napravi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj. Deni v namazan z drobtinami potresen model in kuhaj v sopari tričetrt ure. Potem ga zvrni, zabeli s presnim maslom in daj poleg govedine ali z jajčno jedjo na mizo.

599. **Špinača za veliki četrtek.** Naredi masleno pašteto, to je testeni model prvi in lepo rumeno speci; še vročo napolni z navadno, dobro pripravljeno gosto špinačo in pokrij s pokrovom od paštete. Tako napolnjeno pašteto postavi na okrogel

krožnik ali plitvo skledo; okrog naloži posajena ali napol trdo kuhana na polovico razrezana jajca, potrosi jih s soljo in drobno zrezanim drobnjakom pa daj za srednjo jed pri glavnem obedu ali za večerjo na mizo.

600. **Kuhana solata.** Osnaži dolgo solato (takoimenovano »štrucsolato«), t. j. vsak list preglej ter prereži podolgem in počez, operi v mrzli vodi, skuhaj v slanem vrelem kropu, kuhano stresi na rešeto pa vlij čez malo mrzle vode. Naredi potem prežganje kakor za špinačo, zalij z juho in osoli; ko se malo pokuha, primešaj rahlo solato, da ostane cela, in nekoliko popraj.

601. **Kuhana solata z grahom.** Kuhaj in deni solato v prežganje kakor prej, le nekoliko drobneje jo razreži; ko je že gotova, ji primešaj nekoliko zelenega v presnem maslu praženega ali kuhanega graha; ko še malo prevre, je gotova.

602. **Zelenjavni puding.** Zreži na kocke in popari ¼ kg svežih gob; če nimaš svežih, vzemi suhih 2 dkg, jih popari, skuhaj in sesekaj; nadalje zreži na kocke rdeče korenje, eno majhno karfijolo, pest drobnih trdih glavic malega ohrovta (Sprossenkohl), ¼ kg zelenega graha, 1 na kocke zrezano kolerabo, vršičke špargljev in 1 na kocke zrezano zéleno. (Ako nimaš vseh teh zelenjav, vzemi samo te, katere imaš, pa od vsake nekaj več.) Nato deni v kozico žlico presnega masla, vrzi vanj žlico drobno sesekane čebule, ko to zarumeniš, še toliko drobno sesekanega zelenega peteršilja in gobe. Ko so se prepražile in osušile, jih poberi ven in postavi vstran; v kozico pa deni vse prej naštete zelenjave, zalij z vrelo slano vodo, da se skuhajo. Zdaj deni v primerno kozico 6 dkg presnega masla, ko se speni, deni vanj 5 dkg moke, malo premešaj in zalij s ¼ l mleka, mešaj in primešaj ½ telečjih možganov, malo oreščka in popra; ko je gladko, odstavi, v hladno zmešaj 6 rumenjakov, v dobro spenjeno primešaj gobe, ohlajeno zelenjavo in kolikor treba soli; naredi iz 6 beljakov trd sneg in ga rahlo primešaj; deni v namazan ter z drobtinami potresen model in kuhaj v sopari tričetrt ure. Kuhan puding zvrni na krožnik, ga zabeli s presnim maslom in obloži z naravnimi zrezki ali dunajskimi ali jagnječimi zarebrnicami. Posebej daj masleno ali toplo drobnjakovo omako. Daj za srednjo jed ali namesto govedine ali pa za večerjo na mizo.

603. **Zabeljena solata.** Skuhaj solato v slani vodi, potem vodo odlij, solato pa stresi v skledo ter jo polij nekoliko s svežo smetano. Zdaj razbeli presnega masla, prideni nekoliko kruhovih drobtin, da bodo rumene, in s tem zabeli solato.

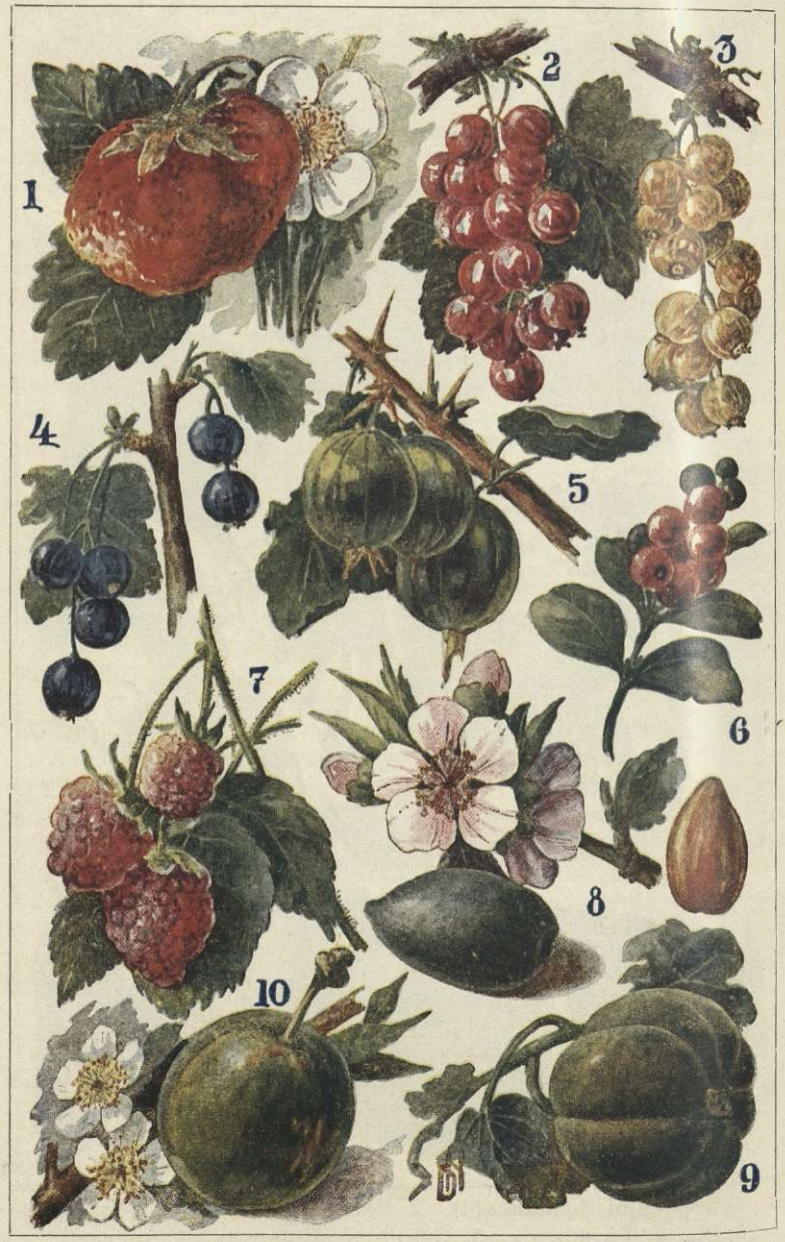
604. **Zabeljena solata, drugi način.** Od dolge solate (štrucarice) naberi liste, jih operi in zveži v neprevelike šopke in

Tabela VIII.: Povrtnina.



1. Tolipeljni (malancani). 2. Stahis (trnocelj). 3. Modro zelje. 4. Paradižnik. 5. Šalota. 6. Koleraba. 7. Špargelj (beluš). 8. Karfiola 9. Zélena. 10. Špinača. 11. Pesna špinača. 12. Artičoka. 13. Korenček. 14. Redkvica. 15. Paprika.

Tabela IX.: **Sadje.**



1. Vrtna jagoda. 2. Ribezelj. 3. Rumeni ribezelj. 4. Črni ribezelj. 5. Kosmulja. 6. Brusnice. 7. Maline. 8 Mandlji. 9. Dinja (melona). 10. Ringlo.

jih mehko skuhaj v slani vodi; potem odcedi ter še enkrat polij in odcedi. Medtem zarumeni v dveh žlicah masti žlico drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, prideni še žlico presnega masla in 3 pesti drobtin. Ko so drobtine zarumenjene, povaljaj v njih posamezne šopke dobro odcejene solate in jih zloži na pločevino, porini jo za malo časa v vročo pečico, da se šopki solate še nekoliko prepražijo. Naloži jih okrog govedine in daj na mizo.

605. **Špargeljni zabeljeni.** Osnaži špargeljne in jih skuhaj v slanem kropu; kuhane deni na krožnik, potresi z ribanim kruhom pa zabeli z zarumenjenim presnim maslom. Ali pa drobtine precvri v presnem maslu ter s tem zabeli špargeljne.

606. **Špargeljni v frikasé.** Osnaži špargeljne, zveži jih v šopke in skuhaj v slani vodi; deni v lonec poldrugo šestnajstinko litra dobre juhe, 3 rumenjake, soka od pol limone in malo vina, da bo vsega skupaj poldrugo osminko litra, žvrkljaj pri ognju, da se zgosti; potem deni špargeljne na krožnik, razveži, polij s to omako ter daj na mizo.



Špargeljni.

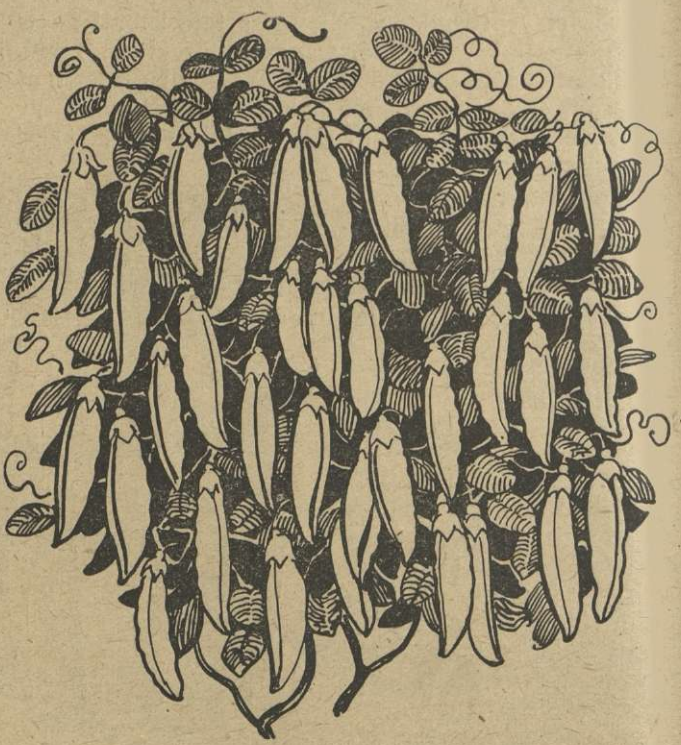
607. **Špargeljnova potica.** Skuhaj špargeljnove vršičke v slani vodi napol mehko. Namaži primerno kozico ali podolgovato pločevino s presnim maslom, potresi z drobtinami, naloži na dno špargeljne drugega poleg drugega, potresi nanje nekoliko v presnem maslu praženih drobtin in polij z žlico kisle smetane; naloži zopet špargeljnov, potresi z drobtinami in polij z žlico smetane kakor prej. Tako nadaljuj, dokler nisi porabila vseh. Navrh deni poleg smetane tudi košček presnega masla ter postavi v pečico, da se speče. Pečeno stresi na krožnik ter daj h govejemu mesu, postni dan pa kar po juhi na mizo.

608. **Zabeljen grah v stročju.** Osnaži grah v stročju in skuhaj v slani vodi, kuhanega odcedi in zabeli s presnim maslom in drobtinami ali z na kocke zrezano in ocvrto prekajeno slanino ter ga daj poleg govejega mesa na krožniku na mizo.

609. **Pražen grah.** Zberi izluščen zelen grah in ga operi v mrzli vodi. Razgrej na liter graha za jajce presnega masla

in deni noter drobno zrezanega zelenega peteršilja. Ko se mal precvre, prideni grah, prilij 2 žlici juhe, osoli ga in pokrij te tako počasi praži; večkrat ga prepolji, da se ne prime in d je povsod mehak. Kadar se posuši in je mehak, ga potresi moko, premešaj in zalij z juho. Če še ni dosti sladak, potres ga s sladkorjem in ga še malo praži. Preden ga daš na mizo lahko prideneš še žlico topljene smetane; potem pa naj še malo prevre.

610. **Grah po angleško.** Malo zelenega peteršilja, krobu ljice, pehtrana in list melise zveži, deni v lonec, zraven pa še



Grah.

1 l izbranega graha; to zalij s kropom, osoli, pa naglo skuhaj; potem ga odcedi, vzemi šopek zelenjave ven, deni noter za jajce presnega masla in malo stolčenega sladkorja ter pokrij. Ko se sladkor stopi, prepolji grah dobro ter daj na mizo.

611. **Zeleni grah s prežganjem.** Zeleni izluščeni grah 1½ l skuhaj v slani vodi. Deni v kozico žlico masti, ko je vroča,

prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja, žlico presnega masla, 2 žlici moke in košček sladkorja. Ko se to malo prepraži, prideni grah; ko dobro prevre in je dosti sladak in slan, je gotov.

612. **Angleški grah drugače.** Skuhaj grah z zelenjavo; potem ga odcedi in vzemi šopek ven. Razgrej presnega masla, deni noter drobno zrezanega zelenega peteršilja in malo moke, naredi bledorumeno prežganje ter zalij z juho. Ko se že pokuha (gosto ne sme biti), deni noter grah, potresi ga s sladkorjem dobro prepolji ali rahlo premešaj pa daj na mizo.

613. **Grahova pašteta.** Skuhaj liter in dobro poldrugo litrovo četrtinko drobnega svežega graha, potem ga še s presnim maslom in zelenim peteršiljem prepraži ter shladi. Nato zreži drobno 42 dkg telečje ali kake druge pečenke, vmešaj 5 dkg presnega masla, primešaj 4 rumenjake, iz beljakov sneg, nazadnje pa še pečenko prav rahlo primešaj. Potem razvaljaj tanko že prej narejeno angleško testo, položi ga v že prej namazan model ali kozico, da bo viselo kroginkrog za 3 prste čez; potem deni vanj 1 vrsto nadeva, položi nanj ocvrta in na tanke rezine zrezana jetrca ali priželjc ali kake druge pečenke. Nato vrsto graha, pa zopet pečenke itd.; na vrhu mora biti zopet grah. Zgani testo skupaj, pomaži ga z jajcem pa počasi peci v pečici.

614. **Grahova potica.** Naredi 8 jajčnih krp. Potem naredi sekanico iz 56 dkg pečenke (glej str. 43), prepraži pičle ¾ l graha ter ga shladi. Jajčne krpe pomaži s sekanico; deni na vsako krpo enakomerno graha, ga lepo vzravnaj ter zavij krpe kot štruklje. potem položi v namazan model 4 zvitke drug poleg drugega, druge 4 pa navzkriž. Nato vžvrkljaj poldrugo litrovo četrtinko dobre smetane, 4 jajca in malo soli, vlij čez, ter kuhaj na sopari, t. j. deni v večjo kozo malo vode, postavi vanjo model, deni ga v pečico ali pa naloži zgoraj in spodaj žrjavice. Tako potico kuhaj ½—¾ ure. Ko je kuhana, zvrni jo iz modela na krožnik in daj na mizo. Ta prikuha zadostuje za 10 oseb.

615. **Krebulja v masleni omaki.** Krebuljo skuhaj in osnaži, potem jo razreži z zobčastim ali navadnim nožem na koleščke. Razgrej 2 žlici masla, deni noter drobno zrezanega peteršilja in 2 žlici moke ter naredi bledorumeno prežganje; v to daj zrezane korenine, zalij malo z juho ali vodo, primerno osoli, pa je gotovo.

616. **Krebulja s kisom in oljem.** Osnaži in skuhaj krebuljo, razreži jo z zobčastim nožem, posoli, potresi s poprom, oblij s kisom in oljem ter daj k mesu ali pa namesto solate.

617. **Krebulja ali lisec kot špargelj.** Rabi se šele tedaj, ko je že par tednov vzeta iz zemlje, najbolje pozimi. Operi jo in deni kuhat v mrzlo vodo; ko malo prevre, jo odcedi in ostrži kožice; nato jo kuhaj v vreli slani vodi. Ko je kuhana, jo odcedi in zabeli s presnim maslom in z drobtinami. Daj jo na mizo k govejemu mesu, k telečjim zarebrnicam ali k drugi taki pečenki.

618. **Trnocelj ali stahis** se naredi kakor krebulja na več načinov, samo da se puste koreninice cele, ker so navadno drobne. Dobro jih je treba osnažiti, morda s krtačo, ker so koreninice zelo robčaste.

619. **Karfijola v omaki presnega masla.** Odreži karfijoli storžek, vendar tako, da ga pri rožicah za dva prsta ostane. Potem jo, kakor so šopki veliki, razcepi, tiste storžke s koni-



Karfijola.

častim nožem od spodaj navzgor olupi, t. j. odstrani listke in nitke, potem pa v slani vodi skuhaj in odcedi. Nato razgrej presnega masla, deni noter malo zelenega peteršilja in moke in naredi redko, bledorumeno prežganje pa zalij z govejo ali karfijolno juho. Ko se ta omaka skuha, deni karfijolo v skledo in to omako čez. Lahko prideneš omaki 2 žlici kavne smetane. Ali pa deni karfijolo v skledo in jo zabeli z drobtinami, ki so spražene v presnem maslu, ter omako okrog vlij.

620. **Karfijola v frikasé.** Osnaži karfijolo in jo ravnotako skuhaj v slani vodi; ko je kuhana, jo odcedi. Deni v lonec poldrugo litrovo šestnajstinko dobre juhe, 3 rumenjake, sok od pol limone pa toliko vina, da bo za poldrugo litrovo osminko tekočine, malo osoli in žvrkljaj pri ognju, da se zgosti; deni karfijolo v skledo, vlij omako nanjo pa daj na mizo.

621. **Zapečena karfijola.** Karfijolo skuhaj v slani vodi celo ali razcepljeno v posamezne cvetke, deni jo v skledo, pomazano s presnim maslom in potreseno z drobtinami, pa tako, da je na sredi bolj nakopičeno, in jo polij s sledečo omako. Zmešaj v loncu ¼ l smetane, 4 žlice zribanega parmezana in malo soli; povrh polij 5 dkg scvrtega presnega masla ter v pečici rumeno zapeci. Na pečeno karfijolo deni bolj ob robu sklede za vsako osebo eno posajeno jajce, posebej v skledi pa daj masleno, toplo drobnjakovo ali kako slično omako. Daj na postni dan za srednjo jed ali takoj po juhi na mizo.

622. **Nadeta karfijola.** Razcepi karfijolo na več večjih kosov ter jih skuhaj v slani vodi, pa ne premehko, da ne razpadejo. Medtem naredi iz ene obribane žemlje ali 7 dkg kruha pešamelj, hladnemu primešaj eno jajce, malo dišave, soli in ¼ kg fino sesekanega ali zmletega svežega prašičevega mesa. Nato namaži primeren model s presnim maslom in dobro potresi z drobtinami, odcedi karfijolo ter naloži v model tako, da so cvetke pritisnjene na model in storži proti sredi obrnjeni. V sredo naloži nadev in ga pokrij s karfijolo tako, da se nadev nikjer ne vidi; potem dobro pokrij ter kuhaj v sopari tričetrt do eno uro. Kuhano obrni na krožnik, obloži s krompirjevimi ali maslenimi rožički ter daj na mizo.

623. **Nadeta karfijola, drugače.** Razcepi karfijolo na velike cvetke, skuhaj v slani vodi in odcedi. Namaži plitvo skledo s presnim maslom ter potresi z drobtinami. Naloži naokroglo na krožnik karfijolne cvetke tako, da so obrnjene cvetke ven, v sredo na storžek deni polovico pripravljenega nadeva. Za nadev zmešaj ⅛ l smetane, 2 jajci, 2 žlici drobtin in pest na kocke zrezane gnjati. Naloži zopet karfijole, v sredo deni ostali nadev, na vrh pa deni lepo karfijolno cvetko, da se nadev ne vidi. Zmešaj še 3 žlice smetane, 2 jajci in žlico drobtin, ter vlij na karfijolo. Vrh karfijole deneš lahko še košček presnega masla. Potem postavi v pečico, da se lepo rumeno zapeče. Obloži potem karfijolo s kupčki praženega riža in graha, ali s samim rižem. Lahko jo pa daš tudi brez priloge na mizo.

624. **Karfijolna potica z rižem.** Osnaži lepo karfijolo, razcepi jo na posamezne cvetke, skuhaj jih v slani vodi in odcedi. Namaži primeren model ali kozico precej močno s presnim maslom ter potresi kolikor mogoče nagosto z nadrobno zrezano

gnjatjo (šunknom), deni na dno za pol prsta nadebelo praženega riža, vrh riža potresi drobno zrezano gnjat, vrhu tega vrsto karfijolnih cvetk, zopet riža, potem gnjat in tako naprej, dokler ni model poln; devaj pa precej narahlo. Potem žvrkljaj 2 jajci in približno ⅛ l kisle smetane ter vlij počasi na potico; ko je vse noter zlezlo, deni na vrh košček presnega masla, pa deni v pečico, da se speče.

625. **Ocvrte karfijole.** Osnaži karfijolo, razcepi jo na posamezne cvetke ter skuhaj v slani vodi, vendar ne preveč mehko. Ohlajene povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri na masti; potem naloži na krožnik poleg mesa ter deni na mizo.

626. **Ocvrte karfijole drugače.** Razcepi karfijolo na posamezne cvete ter jih skuhaj v slani vodi. Ko so kuhane, jih odcedi, povaljaj v moki in v sneg raztepenem jajčnem beljaku, ocvri v masti ter daj k mesu.

627. **Karfijola s parmezanom.** Osnaži karfijolo, skuhaj v slani vodi kakor prej, kuhano odcedi, deni v skledo ali na krožnik, potresi s parmezanom in zabeli s presnim maslom.

628. **Zabeljena karfijola.** Osnaži karfijolo, skuhaj jo v slani vodi, odcedi, deni na krožnik, zabeli s presnim maslom, v katerem si precvrla malo drobtin.

629. **Buče ali cesarska repa.** Olupi še mlado zeleno bučo, zribaj jo kakor kislo repo, potresi s soljo in kumno, oblij s kisom, premešaj in pusti, da stoji. Medtem naredi bledorumeno prežganje, h kateremu si pridejala in zarumenila malo čebule. Zdaj ožmi rahlo buče, deni jih v prežganje, zalij z juho, prideni par strokov sesekanega česna, in če treba, še kisa in soli, lahko tudi par žlic smetane ali par skuhanih in pretlačenih paradižnic ter pusti, da še malo prevre. (Ako vre predolgo, postane zelo vodeno in neokusno.) Namesto česna lahko deneš žlico sladkorja, preden prideneš moke.

630. **Pražene buče.** Olupi še mlado bučo, razreži jo z zobčastim nožem na prst dolge koščke in jih malo posoli. Deni v kozico žlico masti, košček sladkorja in par koleščkov čebule; ko zarumeni, deni noter buče, žlico kisa in nekaj zrn kumne, dobro jih pokrij ter praži počasi. Ko so že mehke, potresi nanje ½ žlice moke, jih rahlo premešaj in prilij še par žlic juhe; ko zavro, jih daj k mesu.

631. **Ocvrte buče.** Olupi še mlado mehko bučo, zreži jo na prst debele rezine, potem razreži z raznimi majhnimi vzorčki, n. pr. na kocke, zvezdice itd., osoli, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah, ocvri ter daj na mizo.

632. **Cuke, laške buče.** Odreži cukam na koncu bunčice, kjer so se držale; ostrži rahlo staro in slabo kožo, odreži pri spodnjem koncu za prst debelo rezino, bučo izdolbi, pa pazi,

da je ne prevotliš. Zreži prav drobno 14 dkg pečenke, deni v kozico masti, malo čebule in peteršilja, primešaj zrezane pečenke, 1 jajce in 1 rumenjak, malo dišave in limonove lupinice, malo kuhane ter prav drobno zrezane gnjati in prisekaj 1 žlico tega, kar si prej iz buče izdolbla. Vse to dobro zmešaj, pa primešaj 2 žlici praženega riža, to je nadev za 8—10 cuk. Napolni jih sedaj z nadevom, pritisni zraven odrezane pokrovčke, pa jih potlači bolj noter, da lahko vtakneš klinček od ene strani buče v drugo, kakor bi jo zašpilila, da pokrovčki ostanejo notri. Namaži primerno kozico z mastjo, položi po dnu tanke koščke slanine, položi nanje cuke drugo poleg druge, pokrij jih in počasi praži pri ognju. Ko so po eni strani malo rumene, jih varno obrni, da se ti ne razšpilijo, ko so tudi na drugi strani rumene, potresi po dnu koze malo moke in malo zalij z juho. Ko zopet prevre, prideni 2 žlici kisle smetane ali pa 2 ali 3 kuhane in pretlačene paradižnike; potem jih deni v zato namenjeno skledo, potegni klinčke ven, pa precedi omako.

Ali pa naredi masleno omako, t. j. razgrej za jajce presnega masla, prideni žlico moke; ko se speni, zalij z govejo juho, da ni pregosto; ko prevre, vloži noter cuke, pokrij jih in počasi praži pri ognju. Če se ti osuši, pa prilij še malo juhe; ko so po eni strani pečene, obrni jih na drugo. Potem poberi klinčke, prereži cuke z ostrim nožem čez pol ter jih daj za prikuho ali pa okrog mesa na mizo.

633. **Kumare s slanino.** Olupi kumare, zribaj jih na listke, potresi s soljo in kumno, premešaj ter pusti, da stoje. Deni v kozico drobne kocke narezane prekajene slanine, žlico drobno zrezane čebule in pol žlice moke; ko je lepo rumeno, prideni ožete kumare, par žlic juhe ali vode in kisa. Ko se je že nekaj časa pražilo, prideni še nekaj na rezine zrezanega in kuhanega krompirja in malo popra, dobro premešaj pa je gotovo.

634. **Kumare s krompirjem.** Olupi 3 ali 4 kumare, skrhljaj ali nareži jih na listke in potrosi s soljo. Olupi in skuhaj v slani vodi kakih 8 krompirjev. Zdaj deni v kozico 2 žlici masti, žlico drobno zrezane čebule in košček sladkorja. Ko zarumeni, prideni 2 žlici moke, ko tudi ta zarumeni, prideni rahlo ožmete kumare; par žlic kisa in vodo od krompirja. Krompir drobno stolci in ga tudi prideni; dobro premešaj in pusti, da malo prevre. Končno prideni še malo popra in fino sesekanega ali strtega česna in, če treba, še malo soli in kisa ali tudi par žlic smetane.

635. **Pražene kumare.** Olupi kumare, zreži jih na podolgovate koščke, potresi s soljo in poprom ter pusti, da stoje par minut. Deni v kozico žlico masti, žlico čebule in košček sladkorja; ko je sladkor rumen, prideni kumare; ko so se že nekaj

časa pražile, potresi po njih pol žlice moke, prilij malo kisa in juhe. Ko so zavrele in so dovolj mehke, jih daj poleg mesa na krožnik.

636. **Nadete kumare ali mlade buče.** Lepo mlado, še zeleno kumaro, ali toliko veliko bučo olupi, odreži pokrovček in z nožem izdolbi kolikor moreš; za naprej delaj vse, kakor spodaj s papriko, samo, da gotove kumare ali buče ne dajaj cele na mizo, nego razrezane na koleščke, in sicer v skledi ali jo naloži okrog govedine.

637. **Nadeta paprika.** Vzemi 8—10 še zelenih sladkih paprik, odreži vsaki na onem koncu, kjer je stebelce, pokrovček, ostalo pa izprazni, to je: z nožem izreži in stresi ven pečke, položi pokrovček nazaj; tako stori z vsemi. Zmelji ali sesekaj ¼ kg telečjega mesa ali ostanke pečenke; zarumeni v žlici masti žlico drobno sesekane čebule in zelenega peteršilja ter deni k mesu; nadalje prideni malo majerona, popra, soli, 2 žlici smetane ali malo juhe, 1/16 l riža in 1 jajce; vse to prav fino zmešaj in napolni s tem papriko, pa ne prav do vrha, položi na vsako pokrovček, ga potisni malo notri, zašpilji z zobotrebcem in zloži v kozico. Posebej naredi prežganje z 2 žlicama masti, koščkom sladkorja in 2 žlicama moke; prideni 3 ali 4 paradižnice in 2 zajemalki juhe; ko dobro prevre, precedi na papriko, pokrij in postavi na kraj štedilnika, da počasi vre ¾ ure do 1 uro. Ko je gotovo, odstrani špilje, zloži papriko v skledo s sokom vred; daj jo za prikuho na mizo, ali jo naloži okrog govedine.

638. **Zeleni fižol v stročju.** Osnaži stroke, t. j. na konceh jih obreži ter niti pri strani kolikor mogoče poberi; potem prereži stroke dvakrat pošev, da dobiš iz enega stroka tri koščke; skuhaj mehko v slanem kropu ter stresi na rešeto. Razgrej presnega masla, deni noter drobno zrezane čebule, zelenega peteršlija pa malo moke ter naredi bledorumeno prežganje, zalij z vodo od fižola in juho pa osoli. Ko se malo pokuha, deni noter fižol in ga rahlo premešaj, preden ga daš na mizo. Dodati smeš malo kisle smetane, popra, česna in žlico kisa.

639. **Stročnat fižol s paradižniki.** 1½ kg mladega stročnatega fižola osnaži in razreži na poševne koščke. Zarumeni v dveh žlicah masti žlico drobno sesekane čebule, deni vanjo žlico sesekanega zelenega peteršilja, s soljo strtega česna in fižol; potresi ga s soljo in papriko ter dobro pokritega pari, da se zmehča; medtem ga večkrat premešaj. Ko je že precej mehak, potresi nanj 1 ali 2 žlici moke, ko se tudi ta malo prepraži, prideni 2 ali 3 drobno sesekane paradižnike, ki si jim odstranila kožo in seme; prilij tudi malo juhe. Ko še malo časa vre in je

fižol dosti mehak, ga daj v skledi poleg govedine kot prikuho na mizo. Če je pa fižol že bolj star, zato bolj trd, ga v slani vodi skuhaj ter šele potem praži.

640. **Zeleni bob.** Popolnoma dorasli, pa vendar še mehki bob skuhaj v slani vodi, odcedi in olupi. Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, prideni malo drobno sesekanega peteršilja in bob. Še malo ga prepraži ter daj poleg kislega zelja ali kisle repe na mizo.

641. **Fižol v stročju zabeljen.** Osnaži zelen ali rumen fižol v stročju in ga skuhaj v slani vodi; ko je kuhan, ga odcedi, stresi na krožnik poleg mesa ali posebej v skledo ter zabeli s prekajeno slanino, katero si narezala na kocke in v kateri si scvrla malo čebule.

642. **Fižol v stročju s smetano zabeljen.** Skuhaj fižol v stročju, odcedi ga ter deni v skledo. Deni v kozico žlico masti ali presnega masla; ko je vroče, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja in pol žlice moke, par žlic kisle smetane, par žlic juhe ali vode od fižola; ko zavre, vlij na fižol ter daj na mizo.

643. **Fižol v stročju s krompirjem.** Skuhaj v enem loncu v slani vodi fižol, v drugem loncu tudi v slani vodi na kocke zrezan krompir. Ko je oboje kuhano, odcedi od obojega vodo, le pri krompirju je pusti par žlic. Potem deni v skledo malo fižola ter ga zabeli z ocvrto prekajeno slanino ali s presnim maslom; vrh fižola deni malo krompirja ter zopet zabeli, potem zopet fižola in tako naprej, dokler nisi vsega zdevala. Nazadnje prilij še tisto vodo v skledo, ki si jo v loncu pri krompirju pustila.

644. **Ocvrte črne korenine.** Ostrži koreninam črno kožo ter jih deni v vodo, kateri si primešala nekoliko kisa. Če so dolge, jih prereži. Skuhaj jih v slani vodi. Ko so kuhane, jih odcedi, pomaži z razcvrtim presnim maslom, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah, ocvri jih in naloži okrog mesa.

645. **Mladi koruzni storži.** Skuhaj v slani vodi za dober prst dolge, še popolnoma mehke koruzne storže. Ko so kuhani, jih odcedi, deni v presno maslo, v katerem si ocvrla malo drobtin, malo jih prepolji ter daj k mesu na mizo.

646. **Zabeljeni hmeljevi vršički.** Ko požene hmelj prve vršičke, ki so še mehki in špargljevim podobni, jih osnaži kakor špargeljne, skuhaj v slani vodi in zabeli s presnim maslom in z drobtinami ter daj zraven mesa ali pa same po juhi na mizo.

647. **Nadeta zélena.** Skuhaj v slani vodi kakih 7 bolj drobnih in lepo gladkih zélen, pa ne dodobrega. Potem jih izdolbi ter napolni s sledečim nadevom: Spraži pest riža, primešaj mu 1 jajce, 2 žlici drobno zrezane gnjati in 2 žlici kisle sme-

tane. Deni v kozico žlico dobre masti ali presnega masla in pol žlice moke; ko se nekoliko precvre, prilij malo juhe, postavi noter nadete zélene, dobro pokrite praži še malo časa, pa jih daj poleg mesa na mizo.

648. **Zélena v masleni omaki.** Zéleno, katera mora biti pokrita deset dni kakor špargeljni ali pa zasuta z zemljo, da postane bela, olupi previdno, da z lupinami vred ne polomiš listov; potem zveži liste vsake zélene posebej s sukancem ter ob koncu zélene malo prireži. Polij zélene najprej z vrelo, potem z mrzlo vodo ter stresi na rešeto, da se odtečejo. Zdaj deni v primerno kozico polovico čebule, košček korenja in zéleno ter prilij toliko juhe in pečenkinega soka, da stoji čez; dobro pokrito naj počasi vre toliko časa, da je zélena mehka. Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, prideni drobno zrezanega peteršilja in žlico moke in zalij s sokom od zélene; ko je gladko zmešano, vlij na zéleno. Korenje, čebulo in sukanec odstrani ter prideni malo popra; ko zavre, je gotova.

649. **Artičoke.** Osnaži artičoke, t. j. odreži malo na konceh liste in predolgo steblo, ter jih napol skuhaj v slani vodi. Napolni med listi z zrezanim peteršiljem, česnom in drobtinami. Tako pripravljene postavi v kozico drugo poleg druge. Zdaj razgrej presnega masla ali pa olja in jih zabeli s tem; prilij tudi par žlic juhe ali vode; potem jih pokrij in praži pri ognju četrt ure. Daj jih za prikuho ali okrog mesa na mizo.

650. **Tolipeljni (Malancani).** 6—8 lepih tolipeljnov olupi in nasoli. Medtem pa deni v kozico žlico masti n žlico olja. Ko se malo segreje, prideni drobno sesekanega zelenega peteršilja, česna, 3 ali 4 olupljene ter zrezane paradižnike in ožete tolipeljne; dobro premešaj ter pokrito praži, da so tolipeljni mehki, prideni še malo popra in daj poleg rib ali govedine na mizo.

651. **Ocvrti tolipeljni (Malancani).** Olupi tolipeljne, zreži jih na rezine, osoli, povaljaj v moki, jajcu in ribanem kruhu, ocvri pa daj na prikuho ali pa okrog praženih jedil na mizo.

652. **Pečene paradižnice na laški način.** Deni v kozico žlico presnega masla in žlico olja; ko se speni, prideni malo drobno zrezanega peteršilja in česna; potem deni noter paradižnice, katerim si odstranila pečke, in jih postavi v pečico. Pečene potresi z ribanim parmezanom ter daj k mesu na mizo.

653. **Nadete paradižnice.** Odreži dobro dozorelim, pa še trdim paradižnicam zgoraj eno rezino ter jo položi na stran, potem pa odstrani pečke. Nato spraži v presnem maslu drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in drobtin, pa tudi malo soli in paprike. S tem napolni paradižnice, navrh pa položi

rezine, katere si prej odrezala. Deni v kozico malo presnega masla; ko se speni, deni noter paradižnice ter jih postavi za četrt ure v pečico, da se spečejo. Potem jih daj k mesu na mizo.

654. **Nadete paradižnice z riževim nadevom.** Vzemi kakih 6 paradižnic, odreži vsaki pri vrhu eno rezino ter jo položi na stran, iz paradižnic pa poberi pečke. Spraži v presnem maslu pest riža napol mehko, primešaj pest na drobne kocke zreza-



Paradižnik.

nega telečjega mesa ali kuhane enako zrezane gnjati, napolni s tem paradižnice in jih pokrij z odrezanimi rezinami. V kozico deni malo presnega masla, položi noter paradižnice in jih dobro pokrij, praži še četrt do pol ure ter daj h govejemu mesu na mizo.

655. **Nadeta čebula.** Izdolbi kakih 6 čebul srednje velikosti in jih napolni s telečjo sekanico (glej str. 43). Deni v kozico žlico masti in košček sladkorja; ko malo zarumeni, postavi noter čebule, potresi s poprom, prilij malo juhe in kisa in, če treba, še malo soli, praži, da bo mehka, ter jo daj k mesu na mizo.

656. **Pražena šalotka.** Olupi 3 pesti šalotke. Deni v kozico žlico masti in košček sladkorja; ko se speni, deni noter šalotko, potresi jo nekoliko s soljo ter prilij malo juhe in kisa. Nato jo praži pokrito kake pol ure, da bo mehka; medtem jo večkrat prepolji. Ko je gotova, jo daj k mesu.

657. **Pražene gobe jurčki.** Osnaži gobe jurčke; kar je mehkega odstrani; potem jih razreži na tanke rezine ali na kocke, popari ter urno odcedi, da se ne napijejo preveč vode. Deni v kozico žlico presnega masla ali masti, ko se speni, prideni drobno zrezane čebule, ko ista zarumeni, prideni gobe, malo soli, nekaj drobno zrezanega česna, zelenega peteršilja in malo popra ter praži toliko časa, da se mokrota pri gobah posuši, potresi jih malo z moko, prilij žlico kisa, par žlic kisle smetane in juhe; ko so malo zavrele, jih daj k mesu na mizo. — Enako se pripravijo lisičke ali kaka druga vrsta užitnih gob. Ako vzameš suhe gobe, jih prej skuhaj, odcedi vodo, drugo pa naredi kakor pri svežih gobah.

658. **Pražene gobe na olju.** Pripravi gobe kakor prej ter jih praži na olju; ko se je posušila mokrota, prilij žlico juhe in malo limonovega soka, prideni še malo česna, peteršilja, popra in soli. Ko so dosti mehke, jih daj k mesu na mizo.

659. **Nadete ocvrte gobe šampinjoni, jurčki ali prusnice.** Skuhaj gobe v slani vodi, odstrani štore in jih sesekaj prav fino ter deni k pešamelju iz ene žemlje (glej str. 45), dodaj malo popra, česna, soli in eno jajce. Deni žličico nadeva na gobe ter pokrij z drugo, povaljaj jo v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri. Tako nadaljuj, dokler niso vse gotove, ter jih daj k mesu na mizo.

660. **Ocvrte gobe, prve.** Osnaži lepo klobuk pri vsaki gobi, zreži ga na pol prsta debele rezine, potrosi jih z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in z drobno soljo, povaljaj jih v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri. Nadevaj jih potem okrog obare ali pa na prikuho ter daj na mizo.

661. **Ocvrte gobe druge.** Klobuke velikih gob jurčkov osnaži in razreži na pol prsta debele rezine, potresi jih s soljo, zelenim peteršiljem in s soljo strtim česnom; ko so se že malo razsolile, jih rahlo ožmi. Potem pomakaj posamezne koščke v jajčno testo (glej str. 48) — pa sladkor opusti — ter jih cvri v vroči masti ali speci v presnem maslu. Daj jih z ocvrtim zelenim peteršiljem potresene poleg praženega riža, govedine ali kake obare na mizo.

662. **Pražene gobe sirovke ali prusnice.** Osnaži in operi sirovke ali prusnice. Deni v kozico žlico presnega masla ali masti, čebule in peteršilja; ko zarumeni, prideni dobro odcejene gobe ter jih praži na precej vroči masti, da se mokrota posuši; dodaj malo popra, česna, soli, limonovega soka in par žlic juhe. Lahko potreseš tudi malo moke in prideneš par žlic smetane; ko še malo prevro, jih daj na mizo kot prilogo k mesu.

663. **Nadete gobe pečene.** Gobam šampinjonom, jurčkom, prusnicam ali karželjem odlomi stebla, klobučke pa olupi in praži na presnem maslu, kateremu primešaj limonovega soka.

Sesekaj prav fino stebla ter jih praži na presnem maslu, kateremu si pridejala čebule, zelenega peteršilja in česna, dodaj malo soli, drobno zrezane pečenke, popra in eno ali dve jajci; dobro zmešaj ter devaj v gobne klobučke, ki si jih prej spražila in postavila na desko, toda le v vsakega drugega, ter pokrij s prazno gobo. Deni v pločevino presnega masla, postavi noter gobe drugo poleg druge, deni na vsako žličico smetane ter jih v pečici rumeno speci. Daj jih kot prilogo k mesu.

664. **Praženi smrčki.** Osnaži smrčke, prereži jih čez pol, dobro operi in stresi na rešeto, da se odtečejo. Deni v kozico žlico presnega masla ali masti, vroči dodaj drobno zrezane čebule; ko je čebula rumena, dodaj drobno zrezanega peteršilja in smrčke, vlij nanje par žlic vina, pokrite praži, da se mokrota posuši, potresi nanje malo moke, dodaj par žlic smetane, malo popra, par žlic juhe in potrebno sol. Ko so še malo zavreli, so gotovi.

665. **Gomoljke (trifeljni).** Osnaži gomoljke, olupi jih in zreži na rezine. Praži jih kakor smrčke približno eno uro; dodaj par žlic pečenkinega soka, malo popra, malo močnega rdečega vina ali tudi še malo limonovega soka. Ko zavro, so gotove.

666. **Gobovi zrezki.** Osnaži, zreži na listke in popari 1½ kg gob jurčkov ali kakih drugih užitnih gob. Deni v kozico žlico masti ali presnega masla, zarumeni v njej žlico drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, deni noter odcejene gobe in jih praži na hudem ognju, da se posuši mokrota pri njih, zdaj jih odstavi, stresi na desko pa fino sesekaj in prideni 15 dkg v vodi namočenega ter dobro ožmetega kruha, malo soli, popra, zrno strtega česna, eno jajce, žlico moke ali namesto moke pest drobtin. Vse to z roko prav dobro zmešaj, naredi navadne zrezke, povaljaj jih v moki in speci v vroči masti. Pečenim zrezkom odlij preobilo mast in prilij par žlic smetane in malo juhe ali vode. Ko še malo prevro, jih daj s kako zeleno prikuho, praženim rižem ali krompirjevo solato na mizo.

667. **Gobovi hlebčki prvi.** Osnaži in zreži na listke 1½ kg gob katerekoli vrste, popari jih pa hitro odcedi. Potem jih praži z 2 žlicama presnega masla, s čebulo in zelenim peteršiljem. Ko se je voda pri gobah že posušila, jih stresi na desko pa drobno sesekaj in prideni 3 jajca, 15 dkg drobtin, malo česna, popra, soli in kolikor še treba smetane, da je zmes gosta kot gost nadev. Zdaj vzemi jajčno ponev, deni v vsako globino malo masti in ko je ta vroča, deni v vsako globino žlico zmesi. Ko se hlebčki speko od ene strani, jih obrni z dvema žlicama ter speci še po drugi strani. Gotove hlebčke daj na mizo poleg govedine, omake ali prikuhe.

668. **Gobovi hlebčki drugi.** Osnaži, popari, sesekaj gobe kakor prej. Namoči 15 dkg obribanega kruha v mleku, rahlo ožmetega zmešaj z gobami, prideni še 3 jajca, malo soli, popra in stolčenega muškatovega cveta. Dobro zmešaj in speci hlebčke.

669. **Gobova potica.** 1½—2 kg gob osnaži, razreži na listke in popari pa hitro odcedi. Potem jih prepraži z 2 žlicama presnega masla, žlico čebule in toliko zelenega peteršilja; nato jih drobno sesekaj in jim prideni malo popra, soli, ¼ l smetane in 3 jajca; vse to dobro zmešaj. Zdaj obloži primerno kozico ali model s tankimi rezinami prekajene ali sveže slanine, nanjo položi pol prsta debele kruhove rezine brez skorje tesno drugo poleg druge, na to namaži plast gob, potem zopet kruh ter tako nadaljuj, da napolniš model. Vrhnja plast bodi kruh, ki ga polij s smetano in pokrij pa peci v primerno vroči pečici eno uro. Pečeno potico stresi na krožnik ter jo daj z masleno omako ali kako prikuho za srednjo jed na mizo.

Ali pa obloži model s krhkim testom drugim (glej str. 48), ga napolni s kruhom in gobami kakor prej, pa tudi pokrij potico s testom, pomaži z jajcem in speci.

670. **Obložene rezine z gobami.** 1 kg osnaženih gob šampinjonov ali jurčkov zreži na listke ter jih prepraži v 10 dkg presnega masla s čebulo in peteršiljem. Ko so se malo osušile, potresi nanje žlico moke, ko se tudi ta malo prepraži, potresi nanje malo soli in popra, stresi jih na desko ter prav fino sesekaj in deni nazaj v kozico, prideni jim par žlic smetane, in ko malo prevro, dodeni še malo limonovega soka in če treba malo juhe, pa odstavi. Zdaj nareži iz štruce belega kruha 16—18 po pol prsta debelih rezin, pomaži jih s presnim maslom, zloži na pločevino pa v pečici malo popeci. Potem namaži nanje pripravljene gobe in deni na vsako rezino malo smetane ter jih porini za kratek čas v pečico. Gotove rezine daj kot samostojno jed po juhi ali poleg pečenih rib ali kake primerne omake na mizo.

671. **Gobovi cmoki.** 1 kg osnaženih gob popari, hitro odcedi in drobno sesekaj. Spraži v 2 žlicah presnega masla žlico drobno sesekane čebule in ravno toliko zelenega peteršilja, prideni gobe in jih prepraži; ko se nekoliko osuše, potresi nanje 2 žlici moke, premešaj in prilij ¼ l smetane, potresi malo soli, popra, stolčenega muškatovega cveta ter odstavi. Hladnim gobam primešaj 2 jajci, ⅛ l mleka ali mrzle juhe, slednjič še rahlo zamešaj ½ l drobtin od suhega kruha in pusti, da stoji četrt ure. Potem naredi majhne cmoke, povaljaj jih v drobtinah in jih ocvri v masti. Naloži jih okrog praženega riža in daj z masleno omako postni dan na mizo. Ali pa jih daj poleg govedine ali kake prikuhe.

672. **Klobasice iz smrčkov.** 1—1½ kg smrčkov osnaži, popari, sesekaj, potem zarumeni žlico drobno sesekane čebule v dveh žlicah presnega masla, prideni gobe, potresi jih s soljo ter dobro pokrite pari četrt ure. Medtem zmešaj 6 jajec, ¼ l smetane ali mleka, malo popra in 2 žlici drobno zrezanega drobnjaka; k temu prideni ohlajene smrčke in dobro zmešaj. Iz te zmesi speci 8—10 klobasic, to je: deni na omeletno ponev za vsako klobasico malo masti, ko je dobro vroča, jo zopet odlij in deni v ponev 2 žlici zmesi. Ko je zmes spodaj rumena, zgoraj pa še mehka (kar je zelo hitro), jo zavij kakor omeleto. Gotove klobasice daj poleg kake omake ali prikuhe ali pa same na mizo.

Prav tako narediš lahko iz gob jurčkov ali kakih drugih finih užitnih gob.

Ali pa vlij pripravljeno zmes v namazano kozico, jo pokrij in speci, bolj na kraju štedilnika pečeno zreži na koščke.

673. **Gobov zapečen krompir.** 1 kg gob jurčkov osnaži, razreži na listke, popari pa hitro odlij, potem jih prepraži z 2 žlicama presnega masla, čebule, zelenega peteršilja, malo soli in česna. Ko so se malo osušile, potresi nanje 2 žlici moke in prilij malo juhe ali mleka in jih postavi v stran. Zmešaj tudi ¼ l smetane in 3 jajca. Skuhaj 1½ kg krompirja v slani vodi in ga razreži na listke. Pomaži primerno kozico z mastjo ter jo potresi močno z drobtinami. Deni na dno plast krompirja, nanj deni plast gob in polij s smetano in jajci; zopet deni krompir, potem gobe ter tako menjavaj, da napolniš model. Zgornja plast naj bo krompir; polij ga in speci jed v pečici. Pečeno jed daj s kako omako ali prikuho na mizo.

674. **Gobe s paradižniki.** Deni v kozico 2 žlici olja ali presnega masla in žlico drobno zrezane čebule; ko čebula zarumeni, prideni strtega česna in žlico zelenega peteršilja, 1½ do 2 kg opranih in na listke zrezanih gob šampinjonov, smrčkov, jurčkov ali sirovk in malo soli; praži jih na vročem ognju. Ko so se osušile, prideni dva ali tri olupljene in od pečk osnažene paradižnike. Ko je vse dosti mehko, prideni še popra in limonovega soka. Daj jih na krožniku poleg govedine na mizo, ali pa prideni h gobam poleg paradižnikov tudi malo moke in juhe ter jih daj v skledici kot prikuho na mizo.

675. **Gobe s slanino.** Osnaži in zreži na listke 2 kg gob jurčkov ali smrčkov, popari jih z vrelo vodo pa hitro odcedi. V kozico deni 2 žlici na kocke zrezane prekajene slanine in ko je prozorna, vrzi vanjo žlico drobno zrezane čebule. Ko ta malo zarumeni, prideni še žlico zelenega peteršilja in gobe, potresi jih s soljo in ko so dosti pražene, jih potresi še s poprom ter jih daj poleg govedine na mizo.

676. **Nadeti smrčki.** Osnaži in dobro operi in popari 14 ali 16 velikih gob smrčkov in jih prevri v slani vodi, ki si ji pridejala malo vina ali limonovega soka. Medtem naredi sekanico prvo ali drugo (glej str. 43) in napolni z njo smrčke. Deni v kozico 2 žlici presnega masla, zarumeni v njem žlico čebule, zelenega peteršilja in 2 žlici moke, prilij ono vodo od gob in kolikor še treba juhe ter par žlic smetane, zloži notri napolnjene smrčke, kjer naj vro, da so mehki; prideni še malo muškatovega cveta in popra. Daj jih s praženim rižem na mizo za medjed ali namesto govedine.

677. **Gobov puding.** Osnaži in zreži na listke 1 kg gob jurčkov, jih popari pa hitro odcedi. Potem jih spraži z 2 žlicama presnega masla, čebulo in zelenim peteršiljem. Ko so se že malo osušile, jih stresi na desko pa drobno sesekaj in deni v skledo, prideni jim 2 žlici smetane, eno jajce, malo soli in stolčenega muškatovega cveta. Potem zmešaj v dvalitrskem loncu $^3/_8$ l smetane, 3 dkg presnega masla, 7 dkg moke in malo soli, da je gladko, potem postavi na štedilnik in še mešaj, da se zgosti; zdaj odstavi ter v hladno testo zamešaj 5 rumenjakov. Ko si rumenjake nekaj časa mešala, naredi iz 5 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj. Zdaj namaži globok model s presnim maslom in potresi s finimi drobtinami, deni v model najprej plast testa, nanjo deni plast gob ter tako nadaljuj, da je model napolnjen; zgornja plast bodi testo. Model dobro pokrij in kuhaj puding $^3/_4$ ure v sopari ali peci v pečici; če ga boš pekla, ga ne pokrivaj. Daj ga poleg divjačine ali pljučne pečenke na mizo.

678. **Goveji zrezki z gobami in rižem.** Osnaži, zreži na listke in popari 1 kg gob pa hitro odcedi ter drobno sesekaj; zarumeni v 2 žlicah presnega masla žlico čebule in peteršilja, prideni gobe in jih na hudem ognju mešaj. Ko so nekoliko osušene, jim prideni 12 dkg izbranega riža, malo premešaj in prilij pičlo $^3/_8$ l vrele juhe ali vode in osoli. Ko riž zavre, ga postavi pokritega na kraj štedilnika za pičle pol ure. Medtem pa prav fino sesekaj 60 dkg surovega govejega ali prašičjega mesa, osoli ga in potresi s poprom, prideni gobe in prav dobro z rokama zmešaj; nato prideni še ohlajeni riž ter še malo mešaj. Naredi okrogle ali štirioglate zrezke, povaljaj jih v drobtinah pa v vroči masti speci. Če pa vzameš namesto surovega mesa kuhano ali pečeno, prideni k mesu eno jajce. Gotove zrezke daj s kako primerno prikuho ali s solato na mizo.

679. **Gobe z možgani.** 1 kg gob jurčkov, šampinjonov, karželjnov, golobic, maslenk ali sirovk osnaži, zreži na liste in operi. Zarumeni v 2 žlicah presnega masla žlico čebule, prideni gobe, malo soli, zelenega peteršilja in zrno strtega česna ter jih praži na vročem ognju. Ko so se gobe že precej osušile, jim

Tabela X.: Obložene ribe in zarebrnice.



1.



2.



3.



4.

1. Ščuka. 2. Višnjevo kuhan sulec. 3. Postrv. 4. Zarebrnice.

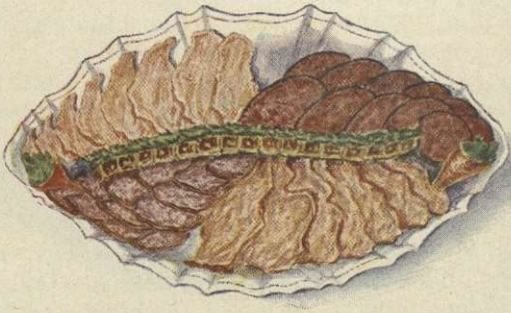
Tabela XI.: **Mrzla mesna jedila.**



1.



2.



3.

1. Zajčja pašteta, obložena z majonezo, aspikom in korenjem. 2. Strjeni piščanci v školjkah, glej recept št. 274. 3. Narezek.

prideni 2 žlici smetane, ko še v ti malo zavro, prideni še dvoje osnažene telečje ali prašičje možgane, malo popra, lahko tudi malo stolčenega muškatovega cveta, pa mešaj, da možgani razpadejo in se skuhajo. Gotovo jed daj na krožnik in naloži okrog praženega riža, zabeljenih rezancev ali makaronov, pa daj za srednjo jed ali po juhi na mizo.

680. **Krompir kot omaka.** Razreži 6 olupljenih krompirjev na drobne kocke ter jih deni kuhat v slano vodo. Zveži v šopek košček limone, lorberjev listič, vršiček timeza in par zrn česna ter prideni h krompirju. Deni v kozico 2 žlici masti, 2 žlici moke in pol žlice čebule. Naredi prežganje ter dodaj krompirju, potem pa še malo kisa in popra. Ko prevre, je gotov.

681. **Majeronov krompir.** Skuhaj kakih 6 neolupljenih krompirjev; kuhane olupi. Potem jih razreži na listke ali rezance. Medtem naredi bledorumeno prežganje, kateremu si pridejala pol žlice drobno zrezane čebule; prilij v prežganje primerno kisa in juhe ali vode, razmešaj, da je gladko; nato prideni krompir in drobno zrezan majhen lorberjev listič, košček limonove lupine, 3 zrna česna in šopek majerona ali žlico majeronovih plev. Slednjič dodaj še malo stolčenega popra, lahko tudi malo kisa in soli, kolikor treba; ko prevre, je gotov.

682. **Okisan krompir.** Skuhaj kakih 6 olupljenih krompirjev v slani vodi; kuhanim odcedi vodo v snažno posodo, krompir zmečkaj z lesenim tolkačem, vodo pa prilij nazaj, zabeli z mastjo, v kateri si precvrla žlico čebule in žlico ocvirkov, prilij še primerno kisa in ko zavre, je gotovo.

Ali pa skuhaj in zmečkaj krompir kakor prej; v mast pa prideni poleg čebule tudi 2 žlici moke, prilij odcejeno vodo in malo kisa, zlij h krompirju, dobro zmešaj (ocvirke opusti). Lahko prideneš tudi par drobno zrezanih česnovih zrn in malo popra; ko prevre, je gotovo.

Ali pa skuhaj krompir in ga zmečkaj, prilij vodo nazaj, prideni malo šetraja ter zabeli z mastjo in precvrto čebulo.

683. **Knajpov krompir.** Skuhaj 6 olupljenih krompirjev v slani vodi; kuhanemu odcedi vodo, zmečkaj ga prav dobro s tolkačem ter prilij namesto odcejene vode sladkega mleka in smetane toliko, da je gosto tekoč; ko prevre, je gotov.

684. **Parjen krompir s presnim maslom.** Zreži olupljen krompir na kocke, debele kot lešnik, ter ga oplakni v vodi. Razgrej v kozici presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, da zarumeni, potem prideni krompir, zalij ga do polovice z juho, malo osoli ter pari pokritega, da se zmehča, pa ga daj okrog kake pražene jedi ali okoli mesa.

685. **Pražen krompir.** Skuhaj kakih 8 do 12 krompirjev, olupi in zreži jih na tanke koleščke. V kozico pa deni 2 žlici

masti, in, ko je vroča, malo drobno zrezane čebule; ko je ta rumena, stresi noter krompir, potresi ga s soljo, rahlo premešaj, pokrij in praži, da lepo zarumeni; še enkrat ga prepolji, potem pa ga pusti pokritega, dokler ga ne rabiš.

Ali pa skuhaj olupljen krompir v slani vodi, kuhanega pa odcedi in zmečkaj. Deni v precej prostorno kozico 2 žlici masti; zarumeni v njej malo čebule, noter stresi krompir, ga dobro premešaj in potem zravnaj, a krompirja naj ne bo več kot za dva prsta nadebelo, pokrij ga in ne mešaj več, da se spodaj naredi lepo rumena skorja.

686. **Pražen krompir s smetano.** Naredi kot prej, samo da primešaš zmečkanemu krompirju par žlic kisle smetane ali pa tudi še košček presnega masla. Peci ga v pečici ali pa tudi na štedilniku, da lepo zarumeni.

Lahko pa primešaš smetani, preden jo vliješ na krompir, pest drobno zrezane gnjati.

687. **Pečen krompir.** Olupi kakih 10 do 12 krompirjev, zreži jih na precej velike kocke ter operi v mrzli vodi; odlij to vodo ter potresi krompir s soljo. V prostorno kozico pa deni 3 žlice masti; ko je dosti vroča, dodaj rezino čebule, in ko je ta rumena, jo vzemi ven, v mast pa stresi krompir, a vodo, ki se je natekla od krompirja, prej odlij. Pokrij krompir ter ga peci na precej vročem štedilniku. Medtem ga večkrat prepolji, da se lepo speče in zarumeni. Ne sme ga pa biti v kozici več, kot da se dobro pokrije dno. Pečen je v četrt ure; ko je gotov, ga daj urno na mizo.

688. **Prtliški krompir.** Mali, komaj pol prsta dolgi krompirčki so lep okrasek h govedini, pečenki ali kakemu drugemu mesu. Najbolje je, da kuhane olupiš ter jih daš v presno maslo, kateremu si prej pridejala zelenega peteršilja; malo še prepolji, pa je gotovo. — Male krompirčke lahko pripraviš na vse načine, kakor sploh krompir.

689. **Zabeljen krompir.** Olupi krompir, zreži ga na kocke ter skuhaj v slani vodi. Ko je skuhan ga stresi na krožnik ali v skledo. Zabeli ga z vročo mastjo, v kateri si ocvrla drobno zrezano čebulo, ali z ocvirki, ali z drobno zrezano in ocvrto prekajeno slanino.

Lahko pa scvreš v presnem maslu drobno zrezanega peteršilja ter s tem zabeliš krompir.

690. **Višnjev krompir** tudi lahko pripraviš na vse načine.

691. **Novi krompir.** Ostrži novemu, prvemu krompirju še mlado kožico, operi ga in deni kuhat celega v slano vodo. Prideneš lahko tudi nekaj zrn kumne; če je vmes kak debelejši, ga

prereži. V kozico deni presnega masla in drobno zrezanega peteršilja, stresi noter odcejen krompir, rahlo ga prepolji ter daj urno na mizo.

692. **Mali krompirčki.** Iz debelega krompirja izdolbi z zato pripravljenim okroglim dletcem drobnih okroglih krompirčkov; skuhaj jih v slani vodi, kuhane odcedi in stresi v kozico, v kateri si scvrla v presnem maslu zelenega peteršilja, previdno prepolji ter daj k mesu na mizo.

Ali pa zdolbi majhne krompirčke, jih operi, osoli, ter peci v masti. (Glej pečen krompir.)

693. **Glasiran krompir.** Razreži krompir na enako velike kocke, ali pa pripravi majhne krompirčke ter jih skuhaj v slani vodi. (Pazi, da se ne razkuha.) V kozico deni 2 žlici masti in 2 koščka sladkorja; ko je sladkor rumen, stresi noter odcejen krompir, rahlo ga prepolji ter daj na mizo.

694. **Nadet krompir.** Olupi enakomerno okroglega krompirja, operi ga, odreži vsakemu rezino, da lahko stoji, izdolbi ga kot kolerabo, skuhaj, t. j. samo prevri, v slanem kropu zdolben krompir in rezine, katere si odrezala, pa malo dolbine, katere smeš nekoliko primešati med sekanico; mrzli krompir napolni s sekanico ter ga pokrij z rezinami. V kozo deni žlico masti ali slanine, postavi vanj krompir, zabeli ga z razgretim presnim maslom in peci v pečici. Ko se je že malo pekel, vlij nanj žlico kisle smetane in tako naj se zapeče dodobrega. Potem ga deni z žlico na krožnik, polij z ostalo tekočino ter daj na mizo kot prikuho ali pa okrog mesa.

Ali pa skuhaj kakih 8 neolupljenih krompirjev; kuhane olupi, spodaj in zgoraj malo odreži in izdolbi. Potem deni v kozico malo masti in čebule; ko je rumena, prideni pest drobno zrezane pečenke in žlico drobtin, malo prepraži, potem pa postavi na stran, da se ohladi. Ko se ohladi, primešaj par žlic smetane, malo soli, popra, majerona in eno jajce, s tem napolni krompir ter dalje naredi kot s prvim. Ali pa vzemi namesto pečenke pest svinjine; vse drugo naredi kakor prej, le dišave opusti.

695. **Krompir s svinjino.** Skuhaj in olupi ter zreži na listke 1½ kg krompirja. Zmešaj $^3/_{16}$ l smetane in 2 rumenjaka, drobno zreži ali zmelji 30—40 dkg. kuhane gnjati. Zdaj namaži primerno kozico z mastjo in potrosi z drobtinami, naloži na dno plast krompirja, ga potrosi s svinjino in polij s smetano, zopet naloži krompirja in tako naprej, dokler imaš kaj blaga; navrh potresi z drobtinami in zabeli s presnim maslom in peci pol ure. Pečeno daj poleg kake prikuhe, omake ali solate na mizo.

696. **Krompirjev piré.** Olupi kakih 6—8 krompirjev ter jih skuhaj v slani vodi, odcedi potem vodo in stolci krompir z le-

senim tolkačem, kolikor mogoče fino. Prideni košček presnega masla in par žlic kavne ali kisle smetane, dobro zmešaj in deni na krožnik, zabeli s scvrtim presnim maslom ter daj z mesom na mizo.

Ali pa napolni z gotovim pirejem brizgalnico, pritisni ga k mesu kakor klobase ter zabeli s presnim maslom. Ali pa vlij v zmečkan krompir pač žlic razbeljene masti, žlico mleka in malo krompirjeve vode.

697. **Glasiran krompir cel.** Skuhaj malega neolupljenega krompirja (kifelčarja, to je podolgovat droben, skrivljen krompir). Olupi ga kolikor mogoče vročega ter ga deni v vročo mast, v kateri si zarumenila košček sladkorja. Krompir še malo osoli ter prepolji, da bo lepo rumen, pa ne zmečkan, ter ga daj k govedini, pečenki ali kaki prikuhi.

Ali pa stresi kuhan in olupljen krompir k kaki pečenki, ko je pečena, ter ga v tem soku malo povaljaj in popeci pa ga naloži okrog pečenke.

698. **Ocvrt krompir.** Olupi krompir, operi ga in zreži na rezance, kakor debelo naribano kislo repo, potem ga posoli ter stresi na cedilo, da se dobro odteče. Povaljaj ga v moki in raztepenem jajcu in ocvri v masti. Ko je lepo rumen, ga poberi s penovko zopet na cedilo, da se mast odteče, ter ga daj k govedini na mizo. Najbolje je, da ga ocvreš ravno preden ga rabiš, sicer izgubi dober okus.

Deveti oddelek.

Jedi, ki se dajejo k mesu, k prikuhi ali na prikuho.

Razne krompirjeve priloge.

699. **Krompirjevi rogljički in korenje.** Skuhaj 3 olupljene krompirje v slani vodi; kuhane pretlači skoz sito na desko ter prideni 2 dkg presnega masla, malo soli, 2 rumenjaka ali eno celo jajce in žlico smetane. Vse to dobro zmešaj z nožem in primešaj še 5 žlic moke ter z rokami rahlo pogneti. Odreži potem košček testa, upodobi ga v podolgovato klobaso, razreži jo poševno na prst dolge koščke, povaljaj jih v drobtinah ter jih upodobi v rogljičke (kifeljce), korenje, kroglice itd. in ocvri v masti. V korenčke vtakni šopke zelenega peteršilja, pa potem, ko so že ocvrti; vsak korenček drži tako v vročo mast, da se tudi peteršilj ocvre; s tem obloži kako praženo meso.

700. **Krompirjevi hlebčki.** Skuhaj in pretlači 4 krompirje; ocvri v presnem maslu malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, vlij na krompir, pa dodaj še 2 rumenjaka, 2 žlici kisle smetane, malo soli in, ko je dobro zmešano, še 3 žlice moke; to rahlo pregneti in, ko je testo gladko, je razvaljaj na prst debelo ter izkroži s krapovim obodcem hlebčke. Te polagaj na pločevino, v kateri si razbelila par žlic masti, ter jih peci v pečici. Ko so na eni strani lepo rumeni, jih obrni na drugo; pečene pa daj poleg kake prikuhe ali solate.

Namesto hlebčkov lahko izkrožiš polmesece ter jih enako pripraviš.

701. **Krompirjev štrukelj.** Naredi vlečeno testo iz pičlo ½ l moke, mlačne vode, koščka presnega masla in soli ter ga pusti, da počiva. Medtem pa vmešaj 2 žlici presnega masla, dodaj 2 rumenjaka, 3 žlice kisle smetane, za 2 pesti kuhanega in skoz sito pretlačenega krompirja in iz dveh beljakov trd sneg rahlo primešaj. Zdaj razvleci testo, namaži s tem nadevom, ga rahlo zavij, položi na pomazano pločevino, štrukelj pomaži z raztepenim jajcem ter speci. Pečenega razreži na poševne koščke in daj poleg divjačine ali kakega drugega parjenega mesa.

702. **Krompirjevi štrukeljčki.** Pripravi testo kakor za krompirjeve polmesece (glej št. 706), ga razvaljaj kot za debele rezance, potrosi z zrezano svinjino, rahlo zavij, razreži na dva prsta dolge štrukeljčke, pomaži jih z jajcem ter speci. Pečene daj k mesu, zraven kake prikuhe ali solate na mizo.

703. **Krompirjevi cmoki veliki.** Skuhaj in pretlači 4 krompirje, dodaj košček presnega masla, malo soli, 2 rumenjaka in 6 žlic moke ter naredi urno testo. Ko je gladko, je razvaljaj pol prsta nadebelo. V presnem maslu ocvri malo drobno zrezane čebule, peteršilja in žlico drobtin; s tem namaži testo ter je zavij. Razreži je na tri prste dolge kose, ogladi še z rokami, da dobiš podolgovate cmoke, in jih skuhaj v slani vodi. Ko so kuhani, jih poberi na krožnik, prereži vsakega čez pol ter zabeli s presnim maslom.

704. **Krompirjevi ocvrti vložki.** Skuhaj v slani vodi 3 oluplјene krompirje; kuhane pretlači skoz sito v skledo, dodaj košček presnega masla, žlico smetane, 2 rumenjaka ali 1 jajce, malo soli in 5 žlic moke, dobro premešaj ter devaj z žlico majhne vložke v vročo mast, da se ocvro; potem jih deni h kakemu praženemu mesu.

705. **Krompirjevi rezanci.** Skuhaj 3 krompirje in jih na desko pretlači, dodaj 1 rumenjak, malo soli, košček presnega masla in dobro zmešaj; prideni še 5—6 žlic moke ter naredi urno testo. Ko je gladko, ga razreži na enako velike koščke, iz

katerih naredi podolgovate klobase; te zopet razreži na enako velike koščke, razvaljaj jih z rokami v tri prste dolge, ob obeh koncih špičaste rezance. Zakuhaj jih v slano vrelo vodo, kjer naj vro 3 minute. Medtem daj v kozico 2 žlici presnega masla ali masti in par žlic drobtin, odcedi rezance ter jih polij z mrzlo vodo, dobro odtečene stresi v kozico, jih rahlo prepolji, še malo prepeci ter daj poleg kakega praženega mesa ali k prikuhi ali s solato na mizo.

706. **Krompirjevi polmeseci.** Deni na desko 15 dkg moke, 15 dkg presnega masla in 15 dkg kuhanega, skoz sito pretlačenega krompirja in za nožev vrh soli ter vse rahlo pogneti. (Testo naj bo gladko, a ne od rok ogreto.) Isto razvaljaj pol prsta nadebelo, izkroži s precej velikim krapovim obodcem v polmesece, zloži jih na pločevino, pomaži povrhu z raztepenim jajcem, speci v pečici ter daj s kako obaro ali divjačino na mizo.

707. **Krompirjeve paštete.** Napravi testo kot za polmesece, razvaljaj ga za nožev rob debelo ter izkroži s krapovim obodcem okrogle koleščke; polovico koleščkov izkroži še z majhnim obodcem, da nastanejo obročki. Te položi na koleščke, katere si prej namazala z jajcem; potem jih zloži na pločevino in deni na vsako paštetko sledečega nadeva: Razreži drobno koščck gnjati, dodaj še 2 žlici smetane, žlico drobtin in 1 jajce. Tako nadete paštetke speci v precej vroči pečici ter jih daj k mesu ali kaki prikuhi.

Ali pa razvaljaj testo za pol prsta nadebelo, razreži z obodcem na koleščke, pomaži jih z jajcem pa speci.

708. **Krompirjevi hlebčki s svinjino.** Mešaj 4 dkg presnega masla z dvema jajcema, primešaj 4 kuhane, skoz sito pretlačene krompirje, 2—3 žlice kisle smetane, pest drobno ali pa na kocke zrezane svinjine, 2 žlici moke in potrebno sol; to dobro zmešaj, deni v jajčno ponev v vsako globočino po 1 ali 2 žlici testa ter peci na štedilniku. Ko je na prvi strani rumeno, pa obrni na drugo stran; potem je končano.

709. **Krompirjevi krapi s sekanico.** Deni na desko 10 dkg moke in 10 dkg presnega masla, sesekaj maslo z nožem drobno med moko, dodaj 10 dkg kuhanega, skoz sito pretlačenega krompirja, 1 rumenjak in za nožev vrh soli; pogneti v testo, razvaljaj in zloži kakor masleno testo štirikrat, a ne pusti, da počiva. Slednjič ga razvaljaj za nožev rob debelo, razreži s krapovim obodcem, deni na vsak drugi krap žlico sekanice, mesne ali postne, namaži okrog sekanice z jajcem, pokrij s praznim krapom, pomaži tudi tega povrhu z jajcem, zloži na pločevino ter speci v precej vroči pečici.

710. **Krompirjev puding.** Mešaj v skledi 10 dkg presnega masla in 3 jajca, dodaj 6 dkg drobno zrezane svinjine, 25 dkg

kuhanega, skoz sito pretlačenega krompirja, žlico drobtin in malo soli; dobro zmešaj in deni v model, katerega si prej namazala s presnim maslom in potresla z drobtinami, ter kuhaj v sopari kake pol ure. Potem zvrni na krožnik, zreži na koščke in daj h kaki obari ali k mesu na mizo.

711. **Krompirjev puding, drugi.** Mešaj 14 dkg presnega masla in 4 jajca, primešaj 28 dkg kuhanega, skoz sito pretlačenega krompirja, malo soli in žlico drobtin; deni v model, katerega si prej namazala s presnim maslom in potresla z drobtinami, ter kuhaj v sopari pol ure.

712. **Krompirjeva polenta.** Deni na desko 1 dkg v slani vodi kuhanega ter pretlačenega krompirja, 7 dkg presnega masla, 3 rumenjake, 5 dkg zribanega sira parmezana in malo soli. Vse to z rokama prav dobro zmešaj in primešaj 20 dkg moke. Potresi desko z drobtinami in naredi podolgovato klobaso, zavij jo v prtič in kuhaj v slani vodi eno uro. Potem jo odvij, zreži in zabeli s presnim maslom ter daj poleg divjačine, kake obare ali s solato na mizo.

713. **Krompirjevi upognjenci.** Pretlači na desko 12 dkg v slani vodi kuhanega krompirja, prideni mu 12 dkg presnega masla, 12 dkg moke in malo soli. Vse to z nožem zmešaj, potem še z rokama rahlo ugneti v testo. Zdaj testo zvaljaj pol prsta debelo, nato ga s kolescem razreži v prst široke in prst debele prame, položi jih na za to pripravljeno dolgo, okrivljeno pločevino drugega poleg drugega, pomaži jih z jajcem in speci v precej vroči pečici. Pečeno snemi raz pločevino ter jih naloži okrog kake pečenke v omaki.

714. **Sirovi upognjenci.** Ti se narede povsem tako, kakor krompirjevi upognjenci, z razločkom, da vzameš namesto krompirja dobro odtečenega svežega sira. Tudi uporabljajo se tako kot krompirjevi upognjenci.

715. **Sago-puding.** V ½ l mleka daj 7 dkg presnega masla; ko zavre, skuhaj v njem 13 dkg sago. Ko se shladi, primešaj 5 rumenjakov, malo soli in trd sneg iz 5 beljakov; deni v namazan model in kuhaj v sopari pol ure. Ko je kuhan, ga zvrni na krožnik, zreži na koščke ter daj h golažu ali kaki omaki na mizo.

716. **Puding iz gnjati.** Fino sesekaj ali zmelji ½ kg kuhane svinjine, ½ kg surovega telečjega mesa in 2 v vodi namočeni in ožmeti žemlji. Posebej primešaj 10 dkg presnega masla, 4 rumenjake, ¼ l sveže smetane in malo popra. Prideni zmleto meso in potrebno sol; vse to še pet minut prav dobro mešaj. Slednjič še od 4 beljakov trd sneg rahlo primešaj, deni v namazan model ter kuhaj v sopari eno uro. Na mizo daj s solato ali kako primerno omako.

717. **Parmezanov puding.** Mešaj, da dobro naraste 12 dkg presnega masla in 6 rumenjakov. V to zamešaj ¼ l kisle smetane, 16 dkg moke, malo soli in od 6 beljakov trd sneg ter s snegom vred 6 dkg zribanega sira parmezana rahlo primešaj. Deni v namazan ter z drobtinami potresen model in kuhaj v sopari tričetrt ure. Ko ga zvrneš, ga zabeli s presnim maslom in daj poleg kake obare ali divjačine na mizo.

718. **Pšenična zdrobova polenta.** V ¼ l vrelega mleka zamešaj 7 dkg presnega masla, malo muškatnega oreha, ščip soli in 10 dkg pšeničnega zdroba, pa takoj odstavi; ko se ohladi, primešaj 3 rumenjake in od 3 beljakov sneg. Deni v namazan ter z drobtinami potresen model in kuhaj v sopari pol ure. Kuhano polento zvrni na krožnik, zabeli s presnim maslom ter daj poleg čiste juhe ali kake obare na mizo.

719. **Smetanova polenta.** Mešaj 5 dkg presnega masla, 5 rumenjakov in malo soli, primešaj z vsakim rumenjakom žlico goste, kisle smetane in žlico moke. Ko je gladko, primešaj trd sneg iz 5 beljakov. Deni v namazan in z drobtinami potresen model ter kuhaj v sopari dobre pol ure. Kuhano polento zabeli s presnim maslom in drobtinami in daj poleg piščancev v papriki ali kake sočne pečenke na mizo.

Razni zrezki in ocvrto mesovje.

720. **Dunajske zarebrnice.** Razreži 1½ kg telečjih zarebrnic tako, da ima vsak kos eno rebro, katero pa malo prisekaj, da bo krajše. Vsak posamezni kos potolci, odloči meso od rebra ter ga zraven prisekaj, posoli in pomaži z raztepenim jajcem in potresi z drobtinami; potem obrni in stori ravno tako. Speci jih potem v vroči masti, da so rumeni, ter daj h kaki prikuhi ali s solato na mizo.

721. **Dunajski zrezki.** Pripravi jih kakor dunajske zarebrnice, samo da vzameš namesto telečjih zarebrnic telečje stegno ali kako drugo telečje meso.

722. **Navadne telečje zarebrnice.** Razreži 1½ kg telečjih zarebrnic na posamezne kose, potolci meso, postrži z rebra ter zraven prisekaj, posoli in potresi z moko in jih speci na masti, da bodo lepo rumene. Pečenim odlij nekaj masti in prilij malo juhe; ko zavre, zloži zarebrnice na krožnik, prilij sok ter daj k prikuhi ali k solati na mizo.

723. **Naravni zrezki.** Razreži 1½ kg telečjega stegna ali zarebrnic na prst debele koščke, kožice kolikor mogoče odstrani, potolci jih, po eni strani malo posekaj, a ne skozi, nasoli jih, potresi z moko in speci v masti ali v presnem maslu. Nato odlij

malo masti ter prilij nekoliko juhe. Ko zavre, zloži zrezke na krožnik in oblij s sokom.

724. **Navadni sesekani zrezki.** Zreži 1½ kg telečjega stegna ali zarebrnic na koščke, položi košček vrh koščka (kožice odstrani), dobro jih sesekaj in zrezke enakomerno razdeli, potokljaj jih z nožem, da so za prst enakomerno debeli in okrogli, nasoli jih, če hočeš, jih lahko potreseš tudi z dišavami in limonovo lupinico, povaljaj jih v drobtinah pa speci v presnem maslu, ko so na eni strani lepo rumeni, jih obrni na drugo stran. Daj jih k prikuhi ali pa zvečer kot pečenko s solato na mizo.

725. **Sesekani zrezki, drugi.** Sesekaj prav drobno telečjega mesa s koščkom mozga ali slanine; z mozgom ali slanino vred naj ga bo 1 kg. Naredi iz cele obribane in v vodi namočene žemlje ali 7 dkg kruha pešamelj, hladnega zmešaj in mu primešaj meso, dišave, limonove lupinice in soli; daj na mokro ter snažno desko in naredi zrezke, kolikršne hočeš, povaljaj jih v drobtinah in speci v razbeljeni masti ter daj s prikuho k obedu.

726. **Sesekani zrezki, tretji.** Sesekaj 1 kg telečjega mesa (kožice in žile odstrani), daj v vodi namočeno in ožeto žemljo ali 7 dkg kruha, pa primerno soli, razbeli žlico masti ali presnega masla, v katerem ocvri malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, pa dobro z roko ugneti ter naredi zrezke, povaljaj jih v drobtinah in speci v masti ter daj k prikuhi ali solati.

Ali pa povaljaj zrezke v moki, speci v masti, potem odlij mast ter prilij malo juhe; ko zavre, jih zloži na krožnik, vlij sok čeznje ter daj s krompirjevim piréjem na mizo.

727. **Telečja klobasa.** Stolci tanko lep kos telečjega mesa, kakih 80 dkg (luknjast ne sme biti). Posebej pa sesekaj še nekaj mesa, prekajene slanine, malo šalotke ali čebule in zelenega peteršilja; s tem namaži potolčeno meso, ga trdo zavij in ovij s prekajeno slanino, poveži z motvozom ter peci v kozici. Prideni par koleščkov čebule, košček korenja, koreninico peteršilja in par žlic juhe. Ko je dovolj pečeno, odlij maščobo, prilij zopet par žlic juhe in žlico kisa; ko zavre, vzemi klobaso, odstrani motvoz in slanino, zreži jo na koleščke in jih zloži na krožnik, precedi sok po njih ter daj s krompirjevim piréjem in špinačo na mizo.

728. **Telečji zvitki.** 1½ kg telečjega stegna zreži na zrezke, jih potolci kolikor moreš tanko; sesekaj drobno 3 osnažene sardele, 7 dkg prekajene slanine, košček čebule in obreznine od teletine; s tem namaži zrezke, vsakega trdo zavij z nitjo; zloži

jih v kozico, polij z vročo mastjo in speci v vroči pečici; pečenim zavitkom odvij niti, odlij mast ter prilij ⅛ l vina, malo juhe in košček limone. Ko prevre, zloži zvitke na krožnik ter oblij s sokom; okrog naloži pečenega krompirja in praženega zelja ali kaj sličnega ter daj namesto govedine na mizo.

729. **Oblečeni zrezki.** Naredi sesekane zrezke kakor prej; samo majhne, komaj 3 prste dolge in ravnotoliko široke, debele pa za tanek prst, namaži jih z jajcem, zavij vsakega posebej v oblat ali povaljaj v finih drobtinah. Že prej pa razvaljaj narejeno masleno testo (glej str. 50), kakor za debele rezance, potem položi nanj štiri prste od roba prvi zrezek, vmes pusti za prst prostora in položi ravnotoliko od kraja drugega; ter ponavljaj tolikokrat, da ostane še za prst praznega testa. Potem pomaži za prst na široko okrog zrezkov z mazilom, pokrij zrezke z praznim testom, pritisni s prstom okrog njih, zreži s koleščkom štirikote, pomaži jih povrh z jajcem, deni na pločevino ter speci v pečici, da bodo lepo rumeni. Daj na prikuho ali pa po juhi z gorčico na mizo.

730. **Oblečeni jagnječji zrezki.** Naredi iz 1 kg jagnječjega mesa majhne zrezke ravnotako kakor iz teletine (glej sesekane zrezke štev. 725), razvaljaj tudi že prej narejeno masleno testo, položi jih nanj ter zavij in speci v pečici in daj na prikuhi ali po juhi z jajčnim hrenom k obedu.

731. **Koštrunova zarebrnica v testu.** Vzemi od mladega koštruna 1 ali 2 kosa zarebrnic, ki naj tehtata 2½ kg, razreži jih na 8 kosov, tako, da sta pri vsakem kosu 2 koščici (rebri), potem odstrani vse koščice, kožice in eno rebro; samo eno rebro naj ostane pri vsaki zarebrnici, potolci jih, potresi s soljo, poprom in moko ter jih speci v vroči masti, tudi kosti in odpadke prepeci z mastjo in juhnimi zelenjavami, te zalij z juho in malo z belim vinom, pa deni noter zarebrnice, pokrij jih in pusti, da počasi vro in se zmehčajo; dosti mehke vzemi ven, zloži jih na papir in tudi pokrij s papirjem ter jih malo obteži. Medtem zvaljaj masleno testo za nožev rob debelo, položi nanje zarebrnice drugo poleg druge, le za prst prostora pusti med vsako zarebrnico; zdaj vzemi 15 dkg telečjih, še bolje perutninskih jeter, sestrži in zabeli jih s šalotko, scvrto v presnem maslu, zelenim peteršiljem in fino sesekanimi gobami in malo soljo. To zmes namaži na zarebrnice, okrog vsake namaži z jajcem in pokrij z ostalim testom (koščice naj ostanejo proste!), okrog vsake zarebrnice z roko pritisni in odreži s koleščkom, povrh pomaži z jajcem, iz ostankov testa izkroži s kakimi vzorci kake zvezdice, srčke ali kaj sličnega in okrasi s tem povrh zarebrnice, pomaži tudi okrasek z jajcem, zloži zarebrnice na papir, položen na pločevino in jih speci v vroči pečici. Pečene zloži okrog zelenega graha,

špinačnega pudinga ali okrog praženih gob in daj za osrednjo jed ali namesto govedine pri glavnem obedu ali pa za večerjo na mizo.

732. **Jagnječji zrezki v oblatih.** Naredi iz 1 kg jagnječjega mesa ravnotolike zrezke kakor iz telečjega (glej sesekane zrezke štev. 725), pomaži štirioglate koščke oblata z beljakom, deni na vsakega en zrezek, ga lepo zavij, povaljaj v jajcu in ribanem kruhu, ocvri in daj na prikuhi ali po juhi na mizo s kako mrzlo omako.

733. **Jagnječje zarebrnice nadete.** Preplakni v vodi 1½ kg jagnječjih zarebrnic, odstrani kožice in vse, kar je bolj slabega pri rebrih in pri hrbtu, samo lepo meso pusti in pa kratka rebra, od katerih pa odreži kosti (hrbet); slabše meso pa, ki si ga pri kosteh nabrala, sesekaj, vmes prisekaj tudi malo mozga ali slanine. Ko je prav drobno ter ni kožic vmes, ga postavi na stran, lepe zarebrnice pa zreži na tanke rezine, in sicer tako, da se drži pri enem koščku rebrce, drugi košček pa moraš odrezati od rebra proti rebru; vsakega potolci dobro z lesenim kladvecem, da je prav tenak, pa malo osoli. Razgrej malo presnega masla, vrzi vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja; ko se malo precvre, dodaj 2 žlici drobtin, sesekano meso, 2 žlici kisle smetane, 2 žlici juhe, malo mešane dišave, limonove lupinice in malo soli. Ko se prepraži, odstavi, pa primešaj 1 jajce ter namaži zarebrnice s koščico in jih pokrij z drugimi, ki je nimajo, pa malo skupaj potlači. Zdaj pomaži štirioglate koščke oblata z beljakom, v vsakega deni zarebrnico ter zavij tako, da se koščica vidi, povaljaj jo v jajcu in drobtinah, ocvri v masti ter daj na prikuhi ali po juhi s kako mrzlo omako na mizo. Spečeš jih lahko tudi na mrežici.

734. **Poteze.** Obribaj 1½ navadne žemlje, razreži jo na koleščke, pomoči jih v mleku in pomaži koleščke s telečjo sekanico (glej str. 43) precej debelo ter položi drug košček nanj; tako delaj, dokler jih kaj imaš. Pomoči jih potem v raztepeno jajce, povaljaj v drobtinah in ocvri v masti ter daj ali cele h govedini, ali pa prerezane v juhi na mizo.

735. **Nadeti ocvrti piščanci.** Zakolji in lepo osnaži dva majhna piščanca, razreži vsakega v 4 dele, poberi jima kosti in drob ter osoli. Iz ½ obribane in v vodi namočene ter ožete žemlje naredi pešamelj (glej str. 45); hladnega zmešaj ter mu primešaj žlico na kocke zrezanega rakovega mesa ali toliko jeter, 2 žlici drobnega praženega graha, mešane dišave, limonove lupinice in soli. Vsakemu koščku privzdigni na eni strani kožico ter jo napolni s tem nadevom, z zobotrebcem jih zašpili, povaljaj tako pripravljene koščke v moki, jajcu in drobtinah, ocvri jih v masti ter daj na prikuhi ali s solato na mizo.

736. **Ocvrte telečje ledvice.** Odstrani 3—4 telečjim ledvicam maščobo, skuhaj jih mehko v juhi ali vodi ter jih razreži na tanke listke, potresi s soljo in poprom, povaljaj v raztepenem jajcu in drobtinah, spraži v presnem maslu ter daj poleg prikuhe na mizo.

737. **Ocvrti golobje.** Mlade golobe, pri katerih se vidi med perjem še mah, osnaži in pripravi kakor ocvrte piščance.

738. **Ocvrt kozliček ali ocvrto jagnje.** Zreži prednji del kozlička ali jagnjeta na lepe koščke, poberi kosti iz nog in hrbta, preplakni meso v vodi ter ga posoli. Čez nekoliko časa ga povaljaj v moki, jajcu in ribanem kruhu, ocvri v maslu, da bodo koščki lepo rumeni, ter jih daj potem na prikuhi na mizo. Cvri jih pa bolj počasi. Ali pa jih daj kot pečenko s solato na mizo.

739. **Ocvrta telečja glava.** Skuhaj telečjo glavo s kožo vred ali pa brez kože v slani vodi; kar je lepega mesa in pa jezik, zreži na lepe koščke ter vse posoli, potresi z zelenim peteršiljem, pokapljaj z limonovim sokom, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri.

740. **Ocvrte telečje noge.** Dve lepo osnaženi telečji nogi prereži zadaj, kjer so parkeljci, podolgem ter odstrani dolgo kost; noge skuhaj mehko v slani vodi, prereži vsako na 4 dele, potresi z zelenim peteršiljem in soljo, pokapljaj z limonovim sokom, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah in ocvri.

741. **Ocvrti možgani.** Vzemi možgane iz dveh telečjih glav, preplakni jih v vodi, poberi jim kožice ter jih daj na desko, da se odtečejo. Potem jih zreži na pol prsta debele koščke, potresi jih s soljo in poprom in povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri v dobro vroči masti ali maslu, da so lepo rumeni. Da se koščki ne razlomijo, si pomagaj z lopatico, ne z vilicami.

742. **Ocvrti priželjci.** Daj dva priželjca za nekoliko časa v vodo, da potegne kri iz njih; nato jih malo pokuhaj v juhi ali slani vodi. Ko se malo ohladita, ju zreži na pol prsta debele koščke, potrosi s soljo in poprom, čez nekoliko časa ju povaljaj v moki, jajcu in ribanem kruhu, ocvri lepo rumeno in daj na prikuhi ali s solato na mizo.

743. **Ocvrta jetra.** Namoči 60 dkg jeter, in sicer v mleku, če hočeš, da so mehka in dobra; potem odstrani kožico, zreži jih na mazinec debele in tri prste dolge koščke, osoli in povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri in daj na prikuhi ali zraven nje na mizo.

744. **Pečena jetra.** Vzemi 70 dkg telečjih jeter, odstrani kožico ter jih zreži, kakor se zreže meso za naravne zrezke; potem jih posoli, povaljaj v moki ter urno speci v vroči masti, medtem pa prideni tudi malo drobno sesekane čebule. Ko so od obeh strani pečena, jih zloži na krožnik; iz ponve pa, v kateri

si jih pekla, odlij nekoliko masti, a prilij malo juhe; ko zavre, jo vlij čez zrezke. Daš jih lahko k praženemu krompirju ali kaki prikuhi na mizo.

745. **Pražena jetra najnavadnejša.** Razreži ½ kg telečjih jeter na tanke listke. Potem segrej v plitvi ponvi 2 žlici masti, v njej zarumeni žlico drobno zrezane čebule ter dodaj jetra; urno jih mešaj na precej vročem štedilniku, da se spečejo in ne postanejo trda; potresi jih tudi malo s soljo in poprom. Ko niso več rdeča, so gotova (v 7 minutah). Daj jih na mizo s kako prikuho.

Enako pripravi tudi gosja, jagnječja ali kaka druga jetra.

746. **Pražena srnina jetra.** Nareži srnina jetra na tanke listke. Daj v plitvo ponev žlico masti in žlico presnega masla, dodaj žlico drobno zrezane čebule, in ko je rumena, prideni še jetra, jih urno praži, potresi jih, ko niso več rdeča, s soljo in poprom ter daj s špinačo in krompirjevim pirejem na mizo. Srnina jetra veljajo kot nekaj posebno delikatnega.

747. **Polpéte.** Zreži prav drobno pečenko ali meso; razgrej žlico masti in žlico presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in ko ista zarumeni, zelenega peteršilja pa žlico moke; ko se speni, dodaj zrezano meso, malo mešane dišave in limonove lupinice ter zalij z zajemalko juhe, in ko se dobro prepraži, odstavi. Ko je hladno, primešaj (če je mesa 70 dkg) 1—2 jajci in malo drobtin; tudi desko potresi z drobtinami, deni meso nanjo, povaljaj ga kot štruco ter zreži enakomerno na koščke in jih povaljaj po obeh straneh v drobtinah. Potem deni v kozico masti; ko je vroča, položi v kozico polpéte redno drugo poleg druge ter jih speci. Ko na eni strani zarumene, jih obrni, da se speko še po drugi strani; potem jih pa daj na prikuhi ali zraven nje ali kot pečenko s solato na mizo.

748. **Polpéte, drugačne.** Zreži ostanke pečenke in govejega mesa (kakih 70 dkg). Daj v kozico 1 ali 2 žlici masti; ko je vroča, dodaj drobno zrezane čebule; ko je rumena, še drobno zrezanega peteršilja in zrezano meso. Ko se je malo prepražilo, odstavi, hladnemu dodaj 1 ali 2 jajci, par žlic kisle smetane, 1½ v vodi namočene ter ožete žemlje ali 11 dkg kruha, malo popra, mešane dišave in potrebno sol. Vse to dobro zmešaj, naredi zrezke, povaljaj jih v drobtinah ali v moki in speci na vroči masti v pečici ter daj k prikuhi ali s solato na mizo.

Opomba. Kadar si povaljala polpéte v moki, takrat lahko vliješ na pečene par žlic smetane in zajemalko juhe, ko prevro, so gotove.

749. **Hlebčki iz svinjine.** Zmešaj v lončku 3 jajca, 6 žlic kisle smetane, 3 žlice drobno zrezane gnjati in 3—4 žlice drobtin; potem daj v jajčno ponev v vsako globočino malo

masti, in ko je ta vroča, 1 žlico zmesi ter peci na štedilniku najprej po eni strani, potem pa obrni hlebčke z dvema žlicama ter jih speci še po drugi strani. Daj jih k mesu ali kaki prikuhi.

Ali pa namaži pločevino z mastjo, namaži po njej zmes za prst nadebelo ter speci v pečici; pečeno razreži na poševne kocke.

750. **Hlebčki iz pečenke.** Pripravi jih kakor prejšnje, le namesto svinjine vzemi ostanke pečenke govedine ali kake perutnine, dodaj limonove lupinice, malo popra in pa v presnem maslu ali v masti ocvrte čebule in peteršilja; pečenka naj bo drobno zrezana.

751. **Sirovi polmeseci.** Deni na desko 15 dkg moke, 15 dkg presnega masla in 15 dkg dobro odtečenega, zribanega ali samo strtega sira in za nožev vrh soli. Vse to dobro pogneti, nato pa razvaljaj za pol prsta nadebelo. Izkroži s krapovim obodcem polmesece, zloži jih na pločevino, pomaži z raztepenim jajcem ter speci. Pečene daj k mesu na mizo.

Ali pa testo razvaljaj kakor poprej in razreži z raznimi majhnimi modelčki v zvezdice, srčke, koleščke i. dr. Zloži na pločevino, pomaži z jajcem ter speci v vroči pečici. Pečeno daj k divjačini na mizo.

752. **Masleni rožički.** Razvaljaj masleno testo (glej str. 50) za nožev rob debelo, zreži ga na malo ped dolge in toliko široke krpice. Nato vsako krpico od ogla do ogla enkrat prereži ter deni na vsako žličico sekanice (glej str. 43), ob robu s pomazilom ali s samim jajcem pomaži, potem od srede, kjer si jih prerezala, proti kraju rahlo zavij kot štruklje, da pride ogelček navrh, pomaži jih z jajcem in deni na pločevino, še malo okroži kot rožičke pa speci v vroči peči.

O p o m b a. Pomazilo je z mlekom zmešano jajce.

753. **Maslen venec.** Razvaljaj kot za rožičke zgoraj masleno testo, izreži ga s krapovim obodcem kakor za krape in pomaži s pomazilom ali jajcem povrhu. Nato povezni na pomazano pločevino v sredo pokrivalko, okrog nje pa naloži izrezana kolesca tako, da leži drug na drugem do polovice, potem vzemi pokrivalko proč in speci testo v vroči pečici. Pečenemu, kadar ga potrebuješ, t. j. kadar je obara že v skledi ali na krožniku, podstavi krožnik ali skledo z obaro, nagni pločevino malo po strani, da zleze testenina počasi na krožnik, pločevino pa izpodmikaj. Tako z vencem obloženo obaro daj na mizo.

754. **Hašé-krapi.** Razvaljaj masleno testo za pol prsta nadebelo. Izreži ga kakor krape s krapovim obodcem, polovico teh z majhnimi obodci v sredi izkroži, potem vse z jajcem pomaži, deni votlega na enakega celega ter tako nadaljuj vse. Položi jih skupaj z onimi malimi, ki si jih izkrožila, na ploče-

vino in speci v precej vroči pečici. Napolni jih s sekanico (glej str. 43), h kateri moraš, da bo gostejša, primešati jajce, dokler je še vroča; pokrij z malimi pokrovčki, katere si poprej izkrožila, in jih daj h kaki zeleni prikuhi na mizo.

755. **Ragú-blazinice.** Naredi masleno testo, zvaljaj ga tenko in zreži na krpe, po eno ped dolge in 4 prste široke. Vmešaj 7 dkg presnega masla, 3 rumenjake, sneg in žlico sladke smetane, naredi ragú ter ga deni hladit. Potem deni na sredo krpe malo te zmesi, povrh deni ragú, ob kraju tudi z mazilom namaži, od dveh krajev zapogni tako, da pride v sredi navzkriž, na vsakem koncu stisni, povrh namaži z jajcem, potem speci ter daj na mizo.

756. **Ragú-krapi.** Zreži na drobne kocke, če imaš, kaj od pečenega piščanca, kuhan priželjc ali telečjo nogo, kaka jetra ali karsibodi podobnega. Potem naredi bledorumeno, bolj redko prežganje, vrzi vanje drobno zrezanega zelenega peteršilja, mešane dišave, limonove lupinice in prej omenjeno meso, osoli in zalij malo z juho, da prevre, nato odstavi, primešaj še en rumenjak, da bo gostejše. To je ragú.

Krape naredi kakor prejšnje, samo namesto s sekanico jih napolni z ragú. Namesto krapov lahko narediš tudi jajčne krpice, namaži jih z ragú, zavij jih trdo vkup, povaljaj v jajcu in drobtinah pa ocvri ter daj cele ali prerezane na juhi zraven mesa ali kake prikuhe na mizo. To testenino imenujemo ragú-zvitke.

757. **Lutriš-vandeljci.** Vmešaj 7 dkg presnega masla, 3 rumenjake, 2 beljakov trd sneg in žlico kisle smetane — to je nadev. Razvaljaj že prej narejeno krhko ali masleno testo (glej str. 50) kakor za debele rezance, potem zreži na štirioglate ali bolj podolgovate krpice, kakršni so vandeljčki (modelčki), položi vanje krpice, deni nanje malo nadeva, potem ravnotoliko sekanice (glej str. 43 ali 45) ali ragú, mesnega ali postnega, vrh tega spet toliko nadeva kakor spodaj, ob kraju te krpe s pomazilom pomaži, dve in dve skupaj stisni, da v sredi vsi štirje vogli vkup pridejo in se lepo pokrijejo, namaži jih s pomazilom, postavi na pločevino in speci v vroči peči. Pečene stresi iz modeljčkov, daj jih poleg prikuhe namesto mesa, ali s solato na mizo.

Za postne dni.

758. **Ragú-bobi.** Naredi masleno testo, razvaljaj ga za pol prsta nadebelo ter ga izreži kakor pustne krape s krapovim obodcem. Naredi postni ragú, primešaj vročemu 1 jajce pa ga odstavi, da se shladi. Namaži testene krape ob kraju z beljakom, v sredo deni ragú ter jih pokrij z drugimi koleščki. Ob kraju

jih stisni, da se sprimejo, pomaži jih še povrh, speci jih v hudi peči, pa jih daj na mizo.

759. **Ragú-zvitki.** Naredi precej gost postni ragú (glej str. 45), primešaj mu 1 jajce ter s tem namaži jajčne krpice. Zavij jih lepo skupaj, zveži na štiri prste dolge koščke, v jajcu in drobtinah povaljaj, ocvri in daj na prikuhi ali zraven nje na mizo.

760. **Žabji zrezki.** Osnaži 30—35 žab, osoli jih, medtem naredi iz ene obribane in v vodi namočene žemlje ali 7 dkg kruha pešamelj, poberi žabje meso od kosti, dobro ga sesekaj, potem zmešaj pešamelj in mu primešaj 1 jajce, žabje meso, mešane dišave, limonove lupinice in malo soli; če je preredko, primešaj še malo drobtin, potresi desko z drobtinami, deni to zmes nanjo ter naredi 10 enakomernih zrezkov, speci jih v vročem maslu pa daj zraven prikuhe na mizo.

Lahko jih daš tudi s solato na postni dan kot pečenko.

761. **Ribji zrezki.** Vzemi namesto žabjega ribje meso, katerega moraš, ko si ga dobro sesekala, skozi sito pretlačiti, da odsraniš ribje kosti, ko bi se ti bila katera primešala. Drugo naredi vse kakor zgoraj pri žabjih zrezkih.

762. **Ocvrte žabe.** Osnaži kakih 30 žab. Nasoli jih, čez nekoliko časa povaljaj v moki, jajcu in drobtinah, v maslu ocvri ter deni na krožnik zraven prikuhe ali s solato kot pečenko postni dan na mizo.

763. **Ocvrta želva.** Kako se želva olupi in skuha, glej želvino juho str. 61, št. 30. Kuhano osoli, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah, ocvri v razbeljenem maslu ter daj na prikuhi ali zraven nje na mizo.

764. **Ocvrte sardele.** Odtrani svežim sardelam glave in z glavo tudi drob iz njih. Obriši jih cele, osoli, povaljaj v moki in ocvri v razbeljenem olju ali maslu.

765. **Sardele drugače.** Ocvrtim sardelam potegni ocvrto kožo, potem jih zgoraj pri hrbtu čez pol razkleni, hrbtenico odstrani, dve ali tri razkljeneni vkup stisni, potem jih v moki, raztepenem jajcu in drobtinah povaljaj, v olju ali maslu ocvri in daj zraven prikuhe na mizo.

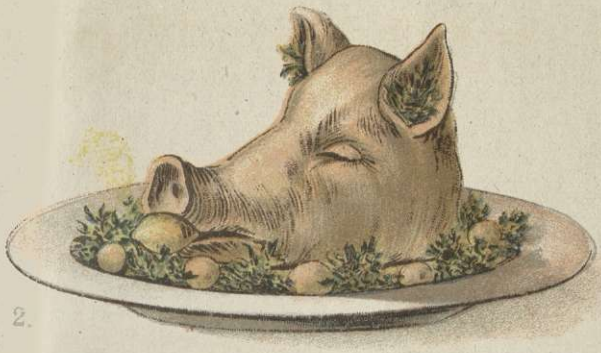
766. **Ocvrti kapeljni.** Kapeljne nasoli, obriši jih čez nekoliko časa, ker so opolzli, povaljaj jih v moki, vodi in drobtinah, ocvri jih v maslu ali olju ter daj k prikuhi.

767. **Ocvrta polenovka.** Skuhaj v slani vodi s korenjem, peteršiljem 1 kg namočene od srednje kosti in kož osnažene polenovke. Potem jo odcedi, izpuli koščice ter jo razdeli v primerne koščke; povaljaj jih v moki, raztepenem jajcu in ocvri v vroči masti, ali olju. Daj jih poleg kake prikuhe ali solate na mizo.

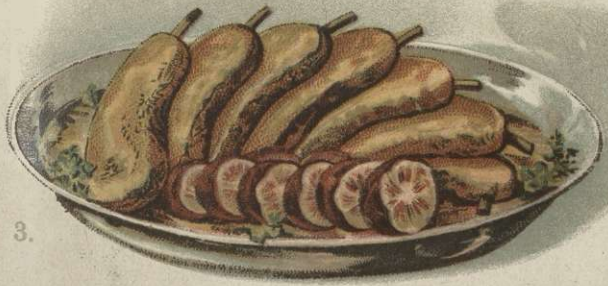
Tabela XII. **Pečenke.**



1.



2.



3.



4.

1. Pljučna pečenka. — 2. Nadevana prašičja glava. — 3. Koštrunove zarebernice. — 4. Mlad prašiček, pečen.

768. **Pašteta iz polenovke.** 2 kg dobro namočeni polenovki odstrani srednjo kost in kozo, ter jo skuhaj v slani vodi s koščkom korenja in peteršilja. Potem jo odcedi, iztrebi vse koščice ter jo prav dobro sesekaj. Zarumeni v dveh žlicah presnega masla drobno sesekane čebule, zelenega peteršilja in 2 žlici moke, prideni polenovko, ¼ l smetane, malo popra, potrebno sol in malo juhe od polenovke; ko še malo prevre jo napolni v že prej pečeni testeni model št. 958. Daj jo na mizo za srednjo jed postni dan.

769. **Polenovka z grahom.** Naredi polenovko kakor prej (št. 768); gotovi primešaj 1 l mehko spraženega ali kuhanega graha. Stresi jo na krožnik okrog pa naloži ocvrte polenovke, pa daj za srednjo jed postni dan na mizo.

770. **Gobov pire.** Osnaži in drobno sesekaj 2 kg katerekoli vrste užitnih gob. Potem zarumeni v dveh žlicah presnega masla žlico drobno sesekane čebule, prideni gobe, malo drobno sesekanega česna, zelenega peteršilja in malo soli. Ko so se gobe dobro prepražile in se je posušila voda pri njih, jih potresi z dvema žlicama moke, premešaj in prideni ¼ l smetane in malo popra. Ko še malo prevro, jih daj v skledi s praženim rižem na mizo za srednjo jed.

771. **Bobov pire.** Skuhaj mehko 1 kg boba, odcedi vodo in ga stolči v loncu, vlij nanj bobove vode ali juhe in precedi, ostal bob zopet potolči in precedi. Naredi svitlo prežganje iz žlice masti ali presnega masla in dveh žlic moke, prideni bob, 2 žlici smetane in potrebno sol. Ko še malo prevre je gotov.

772. **Bob zabeljen.** Popolnoma doraščeni pa še zeleni bob zlušči in skuhaj v slani vodi. Potem ga zabeli z drobtinami, ocvrtimi v presnem maslu in ga daj poleg pečenih rib ali praženih gob na mizo.

773. **Zeleni bob v masleni omaki.** 2 kg še ne popolnoma zrelega boba zlušči in skuhaj v slani vodi. Potem zarumeni v žlici masti žlico drobno sesekane čebule in zelenega peteršilja, prideni žlico presnega masla, 2 žlici moke in ko to malo zarumeni prideni še bob prilij malo juhe in 2 žlici smetane. Ko še malo prevre je gotov.

774. **Rakova klobasa.** Naredi jajčne krpe (glej str. 48.) in zloži na prtič tako, da slonijo druga na drugi. Nato naredi rakovo sekanico (glej str. 45) primešaj ji še eno jajce, 2 žlici smetane in eno na drobne kocke zrezano žemljo. S tem namaži pripravljene krpe, jih trdno skupaj zavij in poveži z vrvico, pa kuhaj v slani vodi pol ure. Kuhano klobaso odvij, zreži na koleščke, zabeli z rakovim maslom in naloži okrog pečenih rib ali kake prikuhe.

775. **Raki v lupinah.** 12 velikih rakov skuhaj, potem zlušči meso iz njih in naredi sekanico (glej str. 45), še vročo napolni v lupine rakovih košev, ter jih okrasi z zelenim grahom, postavi jih za malo časa v pečico, da se segrejejo. Zdaj jih naloži okrog pečenih rib, ocvrtih žab ali praženega riža, pa daj po juhi ali za srednjo jed na mizo.

776. **Rakove klobasice.** Naredi jajčne krpe (glej str. 48.), namaži jih z rakovo sekanico (glej str. 45) in zavij vsako posamezno krpo kakor štruklje v obliki klobasic, zloži jih na namazano pločevino, pomaži z ⅛ l smetane ter jih v pečici rumeno zapeci. Daj jih kot prilogo h kaki prikuhi ali poleg rib na mizo.

777. **Narastla jajčna jed.** Raztepi z žlico 4 jajca, 3 žlice mleka in malo soli; ravno preden jih daš na mizo, razbeli v bolj majhni ponvi malo masla in zlij jajca vanjo. Lepo narastla ter na eni strani rumena obrni, da zarumene še po drugi strani, pa daj urno na prikuhi na mizo.

Če ti ugaja lahko prideneš, kadar jajca raztepaš, malo drobno zrezanega drobnjaka ali pa drobno zrezano, prej osnaženo sardelo; takrat pa soli ni treba.

778. **Oblečena jajca.** Zakrkni v slanem vrelem kropu jajca, kolikor jih potrebuješ (za vsako osebo mora biti eno); kadar beljaki rumenjake skrijejo, jih poberi na sito, da se odtečejo. Vzemi štirioglat oblat, dobre štiri prste dolg in širok, namaži ga po eni strani z beljakom, deni vanj jajce, lepo ga od vseh strani vkup zavij, v žvrkljanem jajcu in drobtinah povaljaj, v maslu ocvri ter daj zraven prikuhe na mizo.

779. **Lečnat piré.** Lečo izberi, operi in v vodi napol skuhaj, potem to vodo odlij, zalij z drugim kropom, daj zraven zrezane zelenjave, t. j. peteršilja, zélene, korenja in čebule, malo osoli in kuhaj do mehkega; potem zelenjavo ven vzemi, lečo odcedi in skozi sito pretlači. Ako imaš ¾ l leče, zreži eno žemljo na drobne kocke, razgrej masti (postni dan masla), deni vanjo drobno zrezanega peteršilja in žemeljnih kock ter jih ocvri ali prepraži. Nato prideni lečnati sok, zalij na mesni dan z govejo juho, postni dan pa z lečnato, da se nekoliko pokuha, deni zraven tudi malo kisle smetane in praži še četrt ure. Biti mora gost kakor krompirjev piré. Prideva se praženim jedem ali h govedini.

780. **Grahov piré.** Naredi se kot lečnat; daje se tudi k praženim jedem ali h govedini.

781. **Fižolov piré.** Skuhaj belega fižola, kakor zgoraj leče, ter ga naredi kakor iz leče.

782. **Makaroni.** Angleško testo (glej str. 48) razgneti kot štruco in zreži na enakomerne koščke, debele kot oreh; potem razgneti vse koščke po vrsti, drugega za drugim, v prst debele

klobase. Skuhaj jih v vrelem slanem kropu, kuhane odcedi, deni v kozico, potresi z drobtinami ali še bolje s parmezanom, zabeli s scvrtim presnim maslom ter daj postni dan okrog obare na mizo. Mesni dan jih daš lahko tudi okrog mesa; takrat jih pa potresi s prav drobno zrezanim suhim kuhanim mesom.

783. **Francoski omlet.** Naredi iz 6 beljakov trd sneg, h kateremu primešaj 6 rumenjakov, 2 žlici kavne smetane, malo soli, oreščka, belega popra in zelenega peteršilja. V kozico pa deni 7 dkg masla; ko se razbeli, vlij vanj jajca, stresi kozico in zmešaj, kar je gostega, med čisto, pusti še nekoliko, prideni spodaj malo presnega masla ter pusti, da nekoliko zarumeni. V sredi mora biti in ostati mehko kakor krema. Omlet daj na prikuho; podajo se zraven gobe, špinača, grah, kislo zelje ali lečnat piré. Lahko ga pa tudi, ko je še mehak, potreseš povrhu z drobno zrezano svinjino. Dober je tudi ragú, če ga deneš povrhu, potem hitro skupaj zaviješ kakor štruklje, zrežeš na 2 prsta široke koščke in daš na prikuho.

784. **Parmezanovi krapi.** Mešaj 12 dkg presnega masla in 2 rumenjaka, prideni 5 dkg zribanega parmezana, malo soli in 1 kg kuhanega skozi sito pretlačenega krompirja, dobro zmešaj in naredi z brizgalnico na namazano pločevino majhne krape in jih peci v vroči pečici; gotove krape naloži okrog divjačine ali okrog kakega drugega sličnega mesa in daj na mizo.

785. **Parmezanovi kolački.** Deni v ¼ l vrelega mleka 7 dkg presnega masla in 10 dkg moke, mešaj na štedilniku da zgosti; zdaj odstavi in v hladno zamešaj 4 rumenjake, 4 žlice kisle smetane od 4 beljakov sneg in s tem vred 3 dkg zribanega parmezana rahlo primešaj. Namaži pločevino, naredi nanjo z brizgalnico ali žlico okrogle hlebčke, speci jih v precej vroči pečici in daj poleg kakega mesa v soku ali poleg prikuhe na postni dan na mizo.

786. **Dunajska jajca.** Razgrej 2 dkg presnega masla, prideni nekoliko drobno zrezanega peteršilja in pusti, da se v skledici shladi. Potem ga vmešaj z 2 jajcema, primešaj zraven 6 trdo kuhanih, skozi sito pretlačenih jajec, žlico kisle smetane in nekoliko drobtin. Upodobi drobna jajca, povaljaj jih v moki, v žvrkljanem jajcu in drobtinah ter ocvri v maslu. Daj jih okrog špinače ali kake druge prikuhe na mizo.

787. **Minestra.** Deni v kozico 2 žlici masti, v vročo vrzi žlico drobno zrezane čebule, ko ta zarumeni, prideni glavo na rezančke zrezanega ohrovta, pol enako zrezanega korenja in dva krompirja, ¼ l zelenega graha in malo karfijole. To zelenjavo dobro prepraži; ko začne rumeneti, vsuj nanjo ⅜ l izbranega riža, premešaj in zalij z 1 ¼ l vrele slane vode. Ko

zavre, še enkrat premešaj, pokrij in postavi na kraj štedilnika, da počasi vre še pol ure. Zdaj jo stresi na krožnik, potresi s parmezanom in daj z masleno ali kako drugo primerno omako na postni dan za srednjo jed na mizo.

788. **Sardelno maslo z redkvijo.** Naredi sardelno maslo približno iz ¼ kg presnega masla in 7 ali 8 sardel. Gotovim primešaj par kapljic rdeče barve (košenilije), da je maslo bolj svetlo, ter ga postavi na hladno, da se strdi. Nato položi na globok lonec močno, ne pregosto sito, tako da je globoka stran sita na zgoraj obrnjena, deni v sredo sita maslo ter ga potisni z leseno gobo (s tako, ki se rabi za tlačenje sadja) skozi sito v lonec, a utrgati se ne sme, ampak mora obviseti na situ (zato ga tlači na hladnem prostoru). Zdaj sito previdno vzdigni in obrni, tako da je maslo vrh sita ter stoji maslena goba pokoncu. Nato pomoči pločevinasto lopatico v vročo vodo ter vzdigni z njo maslo iz sita in ga položi na steklen ali kak drug krožnik. Okrog pa daj rdeče ali bele redkvice in majhne rože iz presnega masla.

Ali pa naredi sredi krožnika gobo iz samega presnega masla, okrog pa rožice iz sardelnega masla in kupčke rdeče redkvice.

Ali pa natlači presnega masla v brizgalnico ter ga skozi brizgalnico pritiskaj na sredo krožnika, da napraviš tako precej visok kup v podobi stolpa. Okrog pa daj na kupčke skozi sito pretlačenega sardelnega masla. K vsem tem trem maslom prideni na tanke rezine narezanega rženega ali pšeničnega kruha.

789. **Presno maslo z jajci in sardelami.** Napravi na krožnik presnega masla v podobi gobe ali pa ga natlači v zato odločen lesen model. Potem ga stresi na krožnik, okrog naloži osnaženih, v kolobarje zvitih sardel, mednje deni kupčke trdo kuhanih ter skozi sito pretlačenih jajčnih rumenjakov, iz beljakov pa nareži listke in jih naloži okrog rumenjakov ali tudi okrog sardel. Navrh vsake sardele in kupčka rumenjaka deni po eno kapero, katero odpri v cvetko, ali tudi vršiček zelenega peteršilja. Posebej pa daj na krožniku na rezine narezan kruh.

Deseti oddelek.

Obare (ajmohti).

790. **Parjena raca z ohrovtom.** Deni v primerno, dobro pološčeno kozico košček drobno zrezane prekajene slanine, žlico drobno zrezane čebule in pol na koleščke zrezane žemlje. Ko čebula in žemlje malo zarumene, položi nanje nasoljeno ter znotraj z majeronom podrgnjeno bolj staro raco, prilij še malo juhe, par žlic vina ali kisa ter kozico dobro pokrij. Pari raco počasi poldrugo do dve uri ter jo medtem enkrat obrni. Ko je že precej mehka, prideni k raci čez pol prerezanih, majhnih in trdih ohrovtovih glavic. Ali pa daj ohrovtove glavice parit posebej v kozico, vlij nanje sok od race pa pokrito počasi pari, da so mehke. Nato raco zreži, zloži na krožnik, polij s sokom ter naloži okrog ohrovtovih glavic.

791. **Parjena raca z vinom.** Deni v kozico žlico presnega masla in v njem zarumeni par koleščkov žemlje. Na to položi nasoljeno, z dišavami in majeronom podrgnjeno ter s slanino povito raco, vlij nanjo ¼ l belega vina in dobro pokrij. Pari jo počasi, da bo mehka; medtem jo enkrat obrni. Nato odlij mast v drugo kozico, zarumeni v njej žlico moke, to zalij z juho ter deni k raci. Potem raco zreži, zloži na krožnik, polij s sokom pa jo daj s kuhanim ter s presnim maslom in drobtinami zabeljenimi makaroni na mizo.

792. **Domače race kot divje.** Mesnato domačo staro raco osnaži, podrgni jo znotraj s stlačeno sardelo in solijo, odzunaj pa jo podrgni s stolčenimi brinjevimi jagodami kakor tudi s soljo. Pusti jo tako ležati kaka dva dni na hladnem kraju. Naredi praženje, to je, razpusti v kozici malo masti, deni nekoliko korenja, zélene, peteršilja, čebule, malo celega popra, 2 klinčka, 1 lorberjev list, nekoliko limonove lupinice, malo kisa, rdečega vina in vode. Pari v tem raco, da postane mehka. Potem odlij mast in jo razgrej, deni vanjo malo sladkorja, da zarumeni, prideni žlico moke in 2 žlici drobtin od rženega kruha. Počakaj, da postane lepo rumeno, zalij s sokom, v katerem si poprej parila raco, in prideni vse nazaj k raci. Sedaj pridaj tudi kri, katero si v majhni množini kisa prestregla. Vse to precedi in polij čez razrezano raco.

793. **Piščanci v obari.** Razreži dva osnažena piščanca na koščke in ju posoli. V kozici zarumeni malo čebule. Nato polagaj vanjo piščanca, kos za kosom: nekoliko prepražene potresi z moko. Potem prilij malo juhe, prideni limonove lupinice, korenje, peteršilj, vršiček majerona in soli. Nazadnje

še prilij malo kisa ali limonovega soka. Ko sta piščanca mehka je gotovo.

794. **Mlade kokoške, jarčice, kopunčki ali race bele pražene.** Deni v kozico malo masti in v to rezinice, narezane iz prekajene slanine. Potem prideni peteršilja, zélene, korenja, malo čebule, vse to zreži na koleščke; nadalje prideni zrnce dišave, 1 dišeč klinček in malo limonove lupinice. Osnaženo jarčico ali pa 1 ali 2 s slanino pretaknjena in osoljena piščanca (kadar soliš, vselej s soljo stlači peresce majerona in znotraj žival po sredi zgoraj podrgni, pri raci pa s soljo in majeronom stlači tudi 4 zrnca kumne, pa s tem raco znotraj podrgni), položi v kozico, kani nanju malo juhe, pokrij in pri ognju počasi praži, da bo kroginkrog enako opraženo, ter ju včasih obrni, da bosta bledorumena. Potem ju vzemi ven, odlij mast, naredi prežganje na njej, zelenjavo pa zalij z juho, da prevre, potem jo na prežganje precedi. Kadar zavre, deni piščanca noter; ko še malo prevre, ju vzemi ven, zreži ter povrsti na krožnik zloži, vlij omako čez in daj na mizo. Lahko priliješ omaki par žlic kisle smetane ter pustiš vse skupaj prevreti.

795. **Kokoš v obari.** Staro kokoš razreži na koščke ter jo pari pokrito v vroči masti, da bo mehka. Vse drugo napravi kakor pri piščancih.

796. **Piščanci v obari na drug način.** Lepo osnažena piščanca zreži na 6 koščkov, povaljaj vsakega posebej v moki, daj povrsti košček zraven koščka v kozico, pokropi z razgretim presnim maslom, potresi kozico, da steče maslo k dnu, pokrij ter pri ognju praži. Ko se meso že malo speni, ga obrni, potem zalij z juho, da se lepo skuha. Pri kuhi dodaj zraven vršičke stolčenega majerona s soljo, malo limonove lupinice in potem še nekoliko soli. Ko je dovolj mehko, naloži v zato namenjeno skledo, okisaj malo z limono in postrezi z njim.

797. **Galantinova franc. obara.** Naredi galantina (št. 263), samo sardele in kapere opusti; nadetega zašij. Na to deni v veliko kozo malo masti in nekaj slanine; tem dodaj zelenjave, to je čebula, korenje, peteršilj in zélena, in pa sesekane kosti od galantina, potem šele galantina, a ne v prtič zašitega. Čezenj vlij dobro ¼ l belega vina, ¼ l juhe ali vode, nato pokrij in počasi pari 1 ½—2 uri. Ko spodaj zarumeni, vzemi galantin ven, ko je mehak, mast odlij v drugo kozo, zelenjavo in kosti pa zalij z juho, da se dobro prekuhajo. Zdaj naredi na odliti masti bledorumeno prežganje, kateremu prilij ves sok. Ko zavre, deni vanj košček glasa in galantina in oboje pusti še malo vreti. Vzemi galantina iz soka šele kadar ga rabiš; prereži ga podolgem (niti pa že prej ven potegni), potem pa počez in nato ga razreži na tanke rezine kot nožev rob, naloži

ga na dolgi krožnik ter ga polij s sokom. Okrog pa naloži maslene rožičke ali maslen venec; lahko se pa dodajo v kis vložene gobe jurčki, prusnice ali smrčki (mavrahi). Pri pojedini zadostuje toliko obare za 10—14 oseb.

798. **Francoska stresena obara.** Prav drobno sesekaj 1 kg 12 dkg telečjega mesa z malo mozgom ali slanino in pretlači skozi sito; ravnotako sesekaj tudi 1 kg 12 dkg srne ali zajca s slanino vred; pretlači tudi to skozi sito, pa posebej. Potem naredi z 1 obribane in v vodi namočene žemlje ali 7 dkg kruha pešamelj, deni ga v dve skledi, v vsako polovico. Hladnega zmešaj in primešaj v vsako skledo 2 rumenjaka. V eno skledo deni telečje meso, v drugo pa divjačino; dodaj tudi malo mešane dišave v vsako skledo, limonove lupinice in kani tudi k vsakemu četrti del limonovega soka (osoliti moraš, kar je prav). Naredi iz beljakov trd sneg, primešaj ga v vsako skledo polovico in žlico moke, deni v pomazan model eno vrsto telečjega mesa (potresi model, da se bolj sprime), potem pa vrsto divjačine (tako stori dvakrat) pa kuhaj na sopari poldrugo uro. Razgrej za eno jajce presnega masla, deni vanj 2 žlici moke in premešaj; ko malo zarumeni, zalij z dobro rjavo juho, deni noter 1 žlico glasa in dobro prekuhaj. Potem gobe gomoljke olupi, razgrej malo presnega masla; deni vanj malo zrezanega zelenega peteršilja in gomoljke, kani nanje malo limonovega soka, pokrij jih in četrt ure praži; potem primešaj za 4 žlice omake. Kuhano meso strešî, kadar ga potrebuješ, na krožnik, okrog njega deni gomoljke; če teh nimaš, so dobre tudi kake druge gobe (jurčki, prusnice ali smrčki), polij omako čez, ali če je bil model na sredi votel, pa na sredo in postrezi z njim. Pri pojedini zadostuje 10—12 osebam.

799. **Glasirane prsi.** Iz telečjih prsi lepo poberi rebra, preplakni jih v vodi in malo nasoli, deni v kozico masti, malo na zrezke zrezane slanine in zelenjavo, dišavo in prsi, kani nanje malo juhe ter jih praži lepo bledorumeno. Ko so mehka, jih vzemi ven, mast odlij, zelenjavo pa zalij z juho. V mast deni malo žličico moke in naredi bledo prežganje ter precedi nanj juho od zelenjave; ko zavre, prideni 1 žlico glasa in prsi in še malo pokuhaj. Preden daš na mizo, zreži na koščke pa s to omako polij čez.

800. **Glasirane jarice, kopuni ali race.** Praži osnažene in nasoljene živali ravnotako, kakor zgoraj prsi, tudi omako tako naredi, deni vmes vseh nekoliko glasa; z njim zrezano in povrsti na krožnik zloženo žival polij in postrezi. Prideni, kar pridaš h kaki drugi obari, ali nič.

801. **Kopuni ali jarčice z ostrižno omako.** Kopuna ali jarčico lepo osnaženo pretakni, nasoli in pari kakor na str. 214,

štev. 794. Tudi omako napravi kakor tam. Potem razgrej malo presnega masla, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja, premešaj pa odmakni; odpri ostrige, da tekočina, če jo imajo, vanj izteče, postrži noter ostrige drugo za drugo, ožmi nanje pol limone ter malo prepraži. Če so pa ostrige suhe, kani vmes malo juhe, vzemi kopuna iz omake, v to pa deni prepražene ostrige, da prevro; zreži kopuna, zloži ga lepo na krožnik pa polij omako čezenj. Lahko pa daš en del omake med pražene ostrige, da vkup prevre. Ko je kopun že naložen na krožniku, deni ostrige okrog njega in z njim postrezi.

802. **Kopuni ali jarčice v školjčni omaki.** Osnaženega, nasoljenega in pretaknjenega kopuna pari kakor mlade kokoške belo pražene. Potem operi 20 školjk (mušeljnov, t. j. morskih polžev) in jih deni v kozico, prilij malo vina, pokrij in postavi jih na štedilnik ali na žerjavico, da se odpró. Razgrej malo presnega masla, dodaj drobno zrezanega zelenega perteršilja, premešaj pa odstavi; postrži vanj školjke iz lupin s tekočino vred, ki so jo dale iz sebe (lupine so za nič), ožmi vanj tudi ½ limone pa prav malo prepraži, vzemi od kopuna prav malo omake, ter jo sem primešaj, ali pa deni školjke med omako, da v njej prevró. S to omako polij kopuna, ko si ga zrezala in primerno na krožnik naložila.

803. **Kopuni ali jarčice v frikasé.** Osnaži mladega kopunčka ali jarčico in jo malo osoli; v kozo deni žlico masti, na zrezke zrezanega, že prej osnaženega peteršilja, korenja in zélene, malo čebule, celo zrno dišave, en klinček in nato kopuna. Nanj vlij poldrugo litrovo šestnajstinko belega vina, pokrij ga in pari, da lepo zarumeni. Ko se zmehča in posrka mokroto, ki je bila v njem, odlij mast, vlij nanj dobro ½ l juhe pa še malo pokuhaj ter to juho v snažno posodo precedi. V lonec pa deni 4 rumenjake, iz ½ limone čistega soka in juho izpod kopuna ter pri ognju žvrkljaj kot šató. Ko se zgosti, zlij na zrezanega in povrsti naloženega kopuna pa daj s kuhano in zabeljeno karfijolo na mizo.

804. **Kopuni v sardelnem frikasé.** Lepo osnaženega kopuna deni v kozo, zalij s poldrugo litrovo četrtinko juhe, prideni tudi košček osnaženega perteršilja, korenja, zélene, čebule, celo zrno popra in en klinček; v tem kuhaj kopuna, da bo mehak. Razgrej za pol jajca presnega masla, deni vanj žlico moke, da se malo speni, potem precedi nanj juho izpod kopuna; ko zavre, prideni še kake 3 osnažene sardele in sok od polovice limone. Ko se skuha, deni v lonec 3 rumenjake, dobro jih žvrkljaj, primešaj jim počasi tudi omako ter s tem gorkega kopuna polij preden ga daš na mizo. Lahko pa tudi z mrzlim postrežeš.

805. **Jarčica (poulard) s kislo smetano.** Debelo jarčico nasoli, zavij v zrezke slanine in jo dobro s sukancem poveži. V kozo pa deni perteršilja, korenja, zélene, tudi kakšne odpadke od govejega ali telečjega mesa, nekoliko vina, malo limonove lupinice in soka, pokrij jo in pari, da bo mehka; ostati pa mora jarčica bela. Posebej pa v kozico deni nekoliko presnega masla in žličico moke; pusti, da se speni, prilij zraven juhe kakor tudi precejeni sok izpod jarčice, nazadnje pa toliko kisle smetane, da bo omaka bela. Zreži jarčico, deni jo v omako in jo pusti v njej, dokler je ne potrebuješ.

806. **Kokoš v brodeti.** Deni v kozico par žlic olja, česna, zelenega peteršilja, klinčkov, cele dišave, popra, limone, timeza, lorberjev listič, in sicer vsake stvari le v mali množini. Na to položi na koščke zrezano staro kokoš, posoli jo ter dobro pokrito pari približno eno do poldrugo uro, da se zmehča Potem daj vse skupaj z zabeljenimi makaroni na mizo.

807. **Star petelin ali kokoš v črni omaki.** Zakolji petelina in kri prestrezi v kis; osnaži ga, prereži čez pol ter deni v dobro pološčen lonec, prideni mu pol korenja, čez pol prerezano čebulo, lorberjev listič, par klinčkov in dišave, celega popra in toliko vina, vode in kisa, da stoji čez petelina. Vsakega bodi enako. Dobro pokrij in pusti počasi vreti, približno 2 uri. Medtem pa daj v drugo kozico 2 žlici presnega masla, spenjenemu prideni malo čebule; ko je rumena, 2 žlici moke in košček sladkorja. To zalivaj s sokom od petelina, prideni tudi kis s krvjo. Ko prav dobro prevre, razreži petelina ter sok nanj precedi. Lahko prideneš tudi nekoliko limonovega soka.

808. **Pišče v papriki.** Dva osnažena piščanca zreži na koščke, ju malo posoli, drobno zreži ali stolci malo paprike (nezrela je zelena, zrela pa rdeča), z njo potresi piščanca, deni na nju 4 žlice vina in ravnotoliko vode ali juhe pa pokrita pari. Ko sta mehka, zarumeni na presnem maslu žlico drobtin, jih dodaj zraven, ponev preplakni z malo juhe, vlij v kozico in pusti, da še nekoliko prevre. Tako daj piščanca z omako na mizo. Ako ti pa ugaja, lahko prideneš nazadnje še žlico kisle smetane.

809. **Pišče s papriko na drug način.** Razreži 2 majhna piščanca vsakega na štiri kose, malo ju posoli in deni na stran. V primerni kozici postavi na ogenj 2 žlici masti, bledo zarumeni v njej ½ žlice dobro zrezane čebule, na to prideni nasoljena piščanca, malo paprike in košček limonove lupine, pokrij ter pusti, da se tako malo popeče. Ko sta piščanca že nekolko porumenela, potrosi v kozico zraven piščancev žlico moke, malo pomešaj, prilij par žlic kisle smetane in zajemalko juhe. Pusti,

da vre vse skupaj še nekaj minut in nato postrezi. Lahko daš pražen riž, močnate vložke, žemeljne cmoke itd. zraven na mizo.

810. **Piščančeva rižota.** Zreži 2 osnažena majhna piščanca na lepe koščke; razgrej 5 kg presnega masla in nekoliko mozga, deni vanj drobno zrezane čebule in zelenega perteršilja, nato zrezana piščanca, ter ju praži v tem četrt ure. Nato prideni 10 pesti zbranega in v vodi opranega riža, še malo prepraži riž, potem pa z govejo juho zalij, da pride dobro čez; če je treba, malo posoli, premešaj in praži pičle pol ure. Ko se riž zgosti in zmehča, ga potresi s parmezanom, rahlo premešaj, piščanca daj na krožnik, pa riž naloži okoli in postrezi.

811. **Rizi-bizi.** Naredi vse tako kakor zgoraj, samo kadar daš piščance pražit, prideni 2 pesti drobnega, mladega, izbranega in opranega graha in s piščanci vred praži, potem prideni še riž in ga praži kakor rižoto.

812. **Stara kokoš z rižem.** Razreži osnaženo staro kokoš na koščke, kakršne hočeš, deni jih v lonec ter nalij nanje toliko vode, da stoji čez meso. Ko zavre, prideni koščck korenja, peteršilja, zélene in žlico soli. Dobro pokrij ter pusti počasi vreti približno 2 uri. Ko je meso že precej mehko, prideni ¼ l riža, ki naj počasi vre; ko se riž zmehča, prideni še malo žefrana ter daj vse skupaj v skledi na mizo.

813. **Parjene telečje prsi.** 1½ kg telečjih prsi potresi s soljo in poprom ter prav dobro podrgni. Medtem pa deni v podolgasto ponev 2 žlici presnega masla ali masti, nekaj na koleščke narezanega korenja, pest čebule in peteršilja. Na to položi meso ter ga počasi pari, približno pol ure, vmes ga enkrat obrni, da po obeh straneh lepo porumeni. Potem deni meso v drugo ponev ali kozico, na zelenjavo pa potrosi žlico moke, premešaj ter prilij malo vina in juhe; prideni še vršiček majerona in limonove lupine. Ko dobro prevre, precedi omako na meso ter pusti, da še malo vkup prevre. Nato razreži prsi na koščke, zloži na krožnik in polij omako. Okrog pa deni cvetke iz zabeljene karfijole in kupčke praženega riža.

814. **Telečje zarebrnice.** Kakim 7 telečjim zarebrnicam odreži kosti pri hrbtu, tudi rebra malo prisekaj, da so krajša, potem zarebnice lepo zreži, vsako posebej v moki povaljaj; deni jih v kozico, pomazano s presnim maslom, redno eno poleg druge, polij jih z razgretim presnim maslom, da se pri ognju na obe strani lepo spenijo. Nato jih zalij z juho, zraven deni vršiček s soljo stlačenega majerona in radi vonja tudi malo limonove lupinice. Ko se skuhajo, jih deni na krožnik. Preden jih daš na mizo, jih lahko tudi z limonovim sokom okisaš.

815. **Telečje zarebrnice v sardelni omaki.** Nareži, potolci, nasoli, povaljaj v moki ter lepo rumeno v masti speci kakih 8 telečjih zarebrnic. Pečene vzemi iz masti ter deni v ostalo mast žlico drobno zrezane čebule, ½ žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja, 1 žlico sardelnega masla in 2 žlici moke. Ko se vse to malo prepraži, zalij z juho, deni noter zarebrnice, da še malo prevro. Potem jih zloži na krožnik ali v skledo, vlij omako čez in daj na mizo. Zraven daš lahko polento ali kaj drugega primernega.

816. **Telečje zarebrnice z jezikom.** Razreži 2 kg telečjih zarebrnic v posamezne zrezke, potolci, posoli in potresi jih z moko. V primerni pločevini razbeli 2 žlici masti, zloži nanjo zarebrnice, da spodaj hitro zarumene, položi na vsako pol prsta debelo rezino prekajenega kuhanega jezika, potresi vse s v presnem maslu praženimi ter z zribanim parmezanom zmešanimi drobtinami in polij s ¼ l kisle smetane, koji si primešala malo paprike. Porini za nekaj minut v pečico, da se malo popečejo, zdaj prilij še malo juhe. Ko prevro, jih zloži na krožnik, obloži s krompirjevo polento in daj s kako zeleno prikuho, ali kumarčno ali iz fižola v stročju solato, na mizo.

817. **Telečje zarebrnice s smetano.** 1 ½ kg telečjih zarebrnic razreži na posamezne kose tako, da je pri vsakem kosu eno rebro. Potolci jih, potresi s soljo in moko ter lepo rumeno v masti speci. Pečenim odlij nekaj masti ter prideni par žlic smetane, košček limonove lupinice, za nožev vrh paprike in par žlic juhe. Ko dobro prevre, zloži zarebrnice na krožnik ter vlij omako čez. Zraven daš lahko makarone ali kako polento.

818. **Telečje zarebrnice z limonovo omako.** Zarebrnice pripravi kakor zgoraj (št. 815). Speci jih s presnim maslom. Na pečene vlij malo juhe; ko prevre, prideni sok ene limone ter daj s pečenim krompirjem na mizo.

819. **Pretikano telečje stegno.** Od 1 ½ kg telečjega stegna odstrani maščobo, če jo je mnogo. Potem naredi več lukenj; v te natlači mozga, kateremu si primešala dobro stlačenih sardel, in nasoli. Deni v kozico na rezine zrezane čebule, korenja, nekoliko limonovih lupinic in soka, dobro ½ l vina in toliko vode, potem pa stegno in ga pari. Ko je mehko, ga deni v drugo posodo in precedi čez sok. Nato prideni še zraven žlico kaper in kisle smetane; v tem naj se stegno še nekoliko pokuha. Nato ga razreži, polij z omako in daj na mizo.

820. **Drug način:** Pretaknjeno, nasoljeno telečje stegno praži s presnim maslom, z malo juhe in kisom, prideni še nekoliko timeza, popra, ingverja in 2 klinčka.

Ko je mehko, žvrkljaj 1 žlico moke s ¼ l kisle smetane, polij čez stegno in pusti, da se še nekaj časa v tem pokuha.

821. **Cesarske zarebrnice.** Kakih 8 telečjih zarebrnic potolci, osoli, povaljaj v moki in speci v presnem maslu lepo rumeno. Nato prideni par žlic smetane, malo juhe in malo limonovih olupkov. Ko prevre, prideni še malo limonovega soka, zloži zarebrnice na zato odločen krožnik in vlij omako čez. Ob robu krožnika naloži kupčke kaper in maslene paštetke ali rožičke.

822. **Zrezki s papriko.** 1 ½ kg telečjega stegna zreži na 7 zrezkov, potolci, posoli in pretakni jih s slanino, potresi z moko pa hitro speci v vroči masti ter zloži na krožnik. V mast pa deni žlico čebule, ko zarumeni, nožev vrh paprike in žlico moke prilij še $^1/_8$ l smetane in zajemalko juhe. Deni zrezke nazaj v ponev, ko prevro so gotovi. Daj jih s praženim rižem za srednjo jed pri glavnem obedu, ali za večerjo na mizo.

823. **Pretaknjene telečje zarebrnice.** Pripravi 8 telečjih zarebrnic. Iste malo potolci, postrži meso od kosti ter kosti malo prisekaj. Potem jih gosto pretakni s prekajeno slanino in gnjatjo ter posoli in popraj. Medtem pa deni v prostorno plitvo kozico žlico masti in 2 žlici presnega masla. Ko se speni, položi vanj zarebrnice ter pokrite pari kakih sedem minut, potem jih obrni in pari še nekaj minut. Nato vzemi zarebrnice ven, v ponev pa deni žlico moke, malo premešaj ter prilij nekaj juhe. Deni zarebrnice nazaj pa pusti, da še malo zavro. Zdaj zloži zarebrnice na krožnik, polij z omako, okrog pa deni kupčke krompirja in zelenega fižola, oboje zabeljeno s prekajeno slanino.

824. **Telečje srce v obari.** Skuhaj 3 dobro oprana telečja srca v slani vodi, prideni juhne zelenjave in dišave ter pusti, da se skuha. Kuhane razreži na tanke rezančke, medtem pa daj v kozico žlico masti, žlico drobno sesekane prekajene slanine in 2 žlici drobno zrezane čebule. Ko čebula zarumeni, prideni še žlico drobno zrezanega peteršilja in 2 žlici moke. Ko moka zarumeni, dodaj srca ter prilij malo kisa in malo juhe od src. Prideni tudi vršiček timeza, lorberjev listič in košček limone. Pusti še nekaj časa vreti in daj s smetanovo ali koruzno polento na mizo.

825. **Parjeno telečje srce.** Prereži čez pol 3 telečja srca, jih operi, pretakni gosto s slanino ter potresi s soljo in poprom. Medtem pa deni v kozico 2 žlici masti, na koleščke zrezanega korenja, zélene, čebule, peteršilja, vršiček timeza in lorberjev listič. Na to položi srca, prilij malo juhe in vina ali kisa ter dobro pokrita pari približno eno uro. Potem potresi malo moke, prilij par žlic smetane in juhe pa pusti še nekaj časa, da skupaj

vre. Zdaj srca razreži na koščke, zloži na krožnik, precedi nanje omako in deni na mizo. Zraven daj krompirjeve ali žemeljne cmoke.

826. **Pečena telečja srca.** 3 pretaknjena in nasoljena telečja srca potresi s stolčenimi dišavami in limonovimi lupinami ter jih speci naglo in lepo rumeno kot pečenko. Nato jih malo z moko potresi; ko ta porumeni, prideni 4 žlice kisle smetane in malo juhe. Ko prevre, daj jih z omako na mizo.

827. **Telečji golaž.** V dveh žlicah masti svetlo zarumeni žlico drobno zrezane čebule, deni nanjo 1 ½ kg na koščke zrezanega telečjega mesa od prsi ali vratu, potresi nanj nožev vrh paprike ter ga na vročem ognju hitro malo zarumeni. Nato potresi na meso 2 do 3 žlice moke in, ko se tudi ta malo prepraži, prideni par žlic kisle smetane. Ko meso v tej malo zavré, prilij malo juhe, prideni košček limone, koreninico peteršilja, košček korenja in kolikor treba soli. Nazadnje prideni golažu še malo limonovega soka ali kisa. Poleg golaža daj na mizo pražen riž, zabeljene rezance ali kaj sličnega.

828. **Telečja obara.** Zreži 1 ½ kg telečjih prsi ali vratu na koščke; v primerno kozico pa daj 2 žlici masti ter v razbeljeni zarumeni malo drobno zrezane čebule. Na to deni meso, pokrij ga ter praži. Ko je meso že nekoliko porumenelo, potresi ga z žlico moke, malo premešaj ter zalij z juho. Prideni še košček korenja, peteršilja, limonove lupine, vršiček majerona, malo zribanega muškatovega oreščka in par žlic kisa ali rumenega vina. Pusti vreti, dokler se meso ne zmehča, in nato daj na mizo. Zraven daš lahko s presnim maslom zabeljene makarone.

829. **Telečja obara na drug način.** 1½ kg telečjih prsi preplakni v mrzli vodi in jih daj prevret v juho h govejemu mesu. Medtem razgrej presnega masla, deni vanj žlico moke, po potrebi malo ali veliko, zmešaj in na ognju lepo speni ter zalij z govejo juho, da zavre. Vzemi prsi iz juhe, v kateri so prevrele, zreži jih na majhne koščke in deni v omako, da se v njej dodobra skuhajo. Pri kuhi deni vmes vršiček s soljo stlačenega majerona in limonove lupine. Ko je dobro kuhano, daj na mizo.

Lahko tudi kisaš z limonovim sokom, a kisanega več ne kuhaj.

830. **Telečja obara z zelenim grahom.** Deni v primerno kozico 2 žlici presnega masla. Ko se speni, prideni drobno zrezanega peteršilja in 1½ kg na koščke zrezanega telečjega mesa od prsi ali vratu in malo soli. Ko je meso že precej prepraženo, ga potresi z žlico moke ter zalij; ko se ista pri mesu speni, zalij z govejo ali rumeno juho in prideni še 1 l že prej v presnem

maslu praženega zelenega graha. Rahlo premešaj, pusti še nekaj časa skupaj, da vre, pa daj s praženim rižem na mizo.

Ali pa napravi obaro kakor prej ter deni namesto graha nekaj na listke zrezanih, s presnim maslom in peteršiljem spraženih gob.

831. **Ragú-obara.** Naredi vse tako kakor ragú-juho, le meso zreži na nekoliko večje kocke.

832. **Rjava ragú-obara.** Daj v kozico masti ali slanine, povrhu pa malo osnaženega in na tenke rezine zrezanega korenja, peteršilja, čebule in malo česna. Na to deni lepo osnažene, malo osoljene, pretaknjene 3 golobe, domače ali divje, ter pretakni kaj od srne ali zajca in deni zraven; dodaj tudi telečji priželjc in malo jeter. Pokrij ter pri ognju pari, da bo prav mehko in rumeno, a vendar ne osušeno. Potem odlij mast v drugo kozo in naredi na njej lepo rumeno prežganje, vzemi meso ven, zelenjavo pa zalij z govejo juho. Ko se skuha, precedi to juho v prežganje, da se lepo skuha, meso pa na majhne koščke zreži in deni vmes; dodaj tudi gobe jurčke ali smrčke (mavrahe) ali prusnice, ki pa morajo biti že prej prepražene; tudi grah in špargeljne deni zraven. Ko prevre, je gotovo. Zraven lahko daš močnate vložke ali krompirjeve rezance.

833. **Riž s teletino.** 1 ½ kg telečjega mesa razreži na koščke ter ga kuhaj z zelenjavo kakor zgoraj kokoš. Ko je mehko, vzemi zelenjavo iz kozice pa daj v njo na vsako osebo 2 pesti zbranega in opranega riža ter kuhaj pol ure. Riž mora biti gost kakor pražen.

834. **Telečji rizi-bizi.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti in malo drobno zrezane čebule. Ko zarumeni, prideni 1¼ kg telečjega, na kocke zrezanega mesa ter pokritega pari četrt ure. Nato dodaj k mesu ½ l svežega, mladega, zelenega graha, pari še četrt ure, potem prideni še pičlo ¼ l riža, dobro premešaj, prilij ¾ l juhe, pusti še pol ure in nato postrezi.

835. **Parjeni priželjci z mavrahi.** 3 telečje ali 5 jagnječjih priželjcev dobro operi in malo posoli. Medtem deni v kozico par rezin slanine, na koleščke narezanega korenja, zélene, peteršilja in čebule. Na to položi priželjce ter dobro pokrite pari približno pol ure. Deni v drugo kozico 2 žlici presnega masla ter spenjenemu prideni malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in pest dobro opranih, čez pol prerezanih smrčkov (mavrahov). Malo jih prepraži, potem potresi z 2 žlicama moke; ko se malo prepražijo, prideni priželjce. Na zelenjavo pa vlij malo juhe ter jo, ko prevre, precedi na priželjce in pusti, da vre še skupaj nekaj časa. Nato zreži priželjce na koščke, v sok pa stisni malo limonovega soka, ga vlij na pri-

željce ter daj s parmezanom potreseno in s presnim maslom zabeljeno polento na mizo.

836. **Parjeni priželjci s smetano.** Kake tri priželjce dobro speri, potegni kožice z njih ter gosto pretakni s prekajeno slanino in malo posoli. Medtem deni v kozico 2 žlici presnega masla ter spenjenemu prideni malo zelenega peteršilja in priželjce. Ko se nekoliko prepražijo, prilij malo juhe, dobro pokrij in tako pari približno pol ure. Nato dodaj ⅛ l smetane in par žlic juhe; ko še nekaj minut skupaj vre, zloži priželjce na krožnik, prereži vsakega čez pol ter z omako polij. (Preden daš na mizo, kisaš lahko nekoliko z limonovim sokom.) Posebej na krožniku daj s parmezanom potresene in presnim maslom zabeljene makarone na mizo.

837. **Srbski golaž z rižem.** Deni v kozico 2 žlici masti, in ko se segreje, 2 žlici drobno zrezane čebule; ko je ista rumena, dodaj 1½ kg na kocke zrezanega telečjega mesa od pleč ali prsi, potresi ga s papriko in soljo, potem pokrij, da se tako nekaj časa pari. Na že malo rumenkasto meso potresi žlico moke, malo premešaj in prideni ⅛ l kisle smetane, limonove lupinice in par žlic juhe. Ko še malo prevre, odlij omako z mesa v drugo kozico ter postavi na stran. Na meso pa daj ¼ l riža, dobro ga premešaj, prilij približno ¾ l juhe, še malo posoli, zmešaj in pusti počasi vreti še pol ure, potem pa primešaj žlico zribanega parmezana. Zdaj natlači riž v lep, primeren model ter ga potem zvrni na krožnik; omako, ki si jo odlila od mesa, deni v zato namenjeno skledico ter daj zraven riža na mizo.

838. **Telečje ledvice v obari.** Trem ali štirim telečjim ledvicam odstrani maščobo ter jih razreži na tanke listke. Potem deni v kozico malo masti, žlico moke in žlico drobno zrezane čebule. Ko je ista rumena, prideni ledvice, prilij malo juhe ter pusti par minut vreti, potem dodaj še malo popra, soli in kisa ter daj na mizo s praženim krompirjem.

839. **Judovska pečenka.** Sesekaj ali zmelji ¼ kg telečjega mesa (kožice in žile odstrani), koščekˇprekajene slanine, 1 obribano, v vodi namočeno in ožeto žemljo, prideni tudi malo popra, soli, ocvrte čebule, peteršilja, malo limonove lupine in 1 jajce. Vse to prav dobro zmešaj ter napravi podolgasto klobaso. Povaljaj jo v moki ter peci v vroči masti pol do tričetrt ure. Med pečenjem jo pridno polivaj z mastjo, v kateri se peče. Potem odlij nekaj masti, v ostalo pa potresi ½ žlice moke ter prilij par žlic smetane in juhe. Ko še malo prevre, jo razreži, zloži na krožnik in polij z omako.

840. **Telečje noge v obari.** Skuhaj 2 ali 3 lepo osnažene telečje noge s kožo (take morajo biti) v slanem kropu. Ko so mehke, razgrej presnega masla, deni vanj po potrebi več

ali manj moke in pri ognju lepo speni, zalij z govejo juho, da lepo prevre, vzemi noge ven, razreži vsako na štiri koščke (veliko kost že poprej odstrani) in jih deni v omako. Radi prijetnega vonja dodaj vršiček s soljo stlačenega majerona in malo limonove lupinice. Ko se še malo pokuha, daj na mizo.

Lahko tudi malo okisaš z limonovim sokom, a potem naj več ne vre.

841. **Telečja glava v obari.** Skuhaj lepo osnaženo telečjo glavo v slanem kropu, potem jo zreži na lepe koščke in deni v ravnotako omako, kakor telečjo nogo (štev. 840), skuhaj in postrezi.

842. **Priželjci v obari.** Dva lepa telečja priželjca malo prekuhaj v slani vodi, potem ju zreži na koščke, napravi omako kakor za telečjo nogo (štev. 840), deni priželjca noter, da se še malo pokuhata, pa daj na mizo.

843. **Priželjci praženi.** Deni 3 ali 4 priželjce za nekoliko časa v mrzlo vodo, da kri iz njih potegne, malo jih prekuhaj v slanem kropu in jih potem pretakni s slanino. Deni v kozo malo slanine in priželjce, nasoli jih, malo potresi z dišavami in limonovimi lupinicami pa z razgretim maslom polij, pokrij in pri ognju počasi praži; večkrat obrni, da kroginkrog lepo zarumene. Nato vzemi slanino in priželjce ven, deni v kozico malo moke, naredi lepo rumeno prežganje ter ga zalij z juho. Ko zavre, deni priželjce nazaj, da se še malo pokuhajo, pa daj vse vkup na mizo, toda v skledi.

Zraven lahko daš smetanovo ali koruzno polento.

844. **Telečja glava s smetanovo omako.** Skuhaj mehko pol telečje glave s kožo v slani vodi. Kuhani odstrani kosti, jo zreži na koščke ter zloži lepo v skledo, v kateri misliš dati na mizo; prilij malo juhe in postavi na gorko. Posebej v kozico pa daj 2 žlici presnega masla ter spenjenemu prideni malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. Ko se nekoliko prepraži, prideni še žlico sardelnega masla, kake 4 žlice kisle smetane, nekaj goveje juhe in, če treba, soli. Ko dobro prevre, vlij omako na meso ter daj s krompirjevim piréjem ali s pečenim krompirjem na mizo.

845. **Telečja pljuča.** Lepa telečja pljuča skuhaj v kropu ter jih zreži na drobne rezance. Razgrej masla ali kake druge dobre masti, deni vanjo drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in malo moke. Ko nekoliko zarumeni, zalij z juho, deni noter pljuča, premešaj, da se še malo pokuha, in potem deni v skledo. Radi vonja dodaj mešane dišave in limonovih lupin. Ako hočeš, jih lahko kisaš z vinom ali kisom. Dobro se podajo zraven zakrknjena jajca; za vsako osebo deni vrh pljuč eno, kadar daš na mizo. Enako se pripravijo goveja pljuča.

Tabela XIII. **Divjačina in perutnina.**



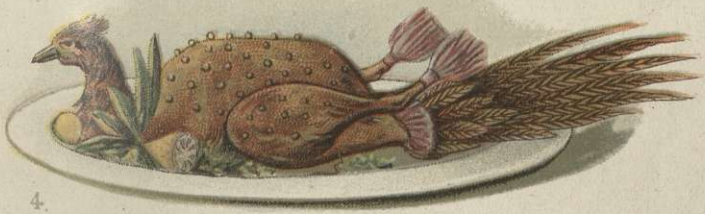
1.



2.



3.



4.



5.



6.

1. Zajec. — 2. Srnjakov hrbet. — 3. Kljunači. — 4. Fazan. — 5. Pitana kokoš. — 6. Jetrna pašteta z gomoljkami.

846. **Telečji vampi.** Osnaži, t. j. popari in z nožem lepo ostrži telečji vampek, dobro ga operi in mehko skuhaj v kropu, potem razreži na drobne rezance. Razgrej masti, deni vanjo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja (prav dobro se tu vmes poda pol stročka zrezanega česna) pa malo moke ter zalij z govejo juho. Ko prevre, deni noter vampe, popra in limonove lupine pa še malo kuhaj ter daj na mizo. Če ti ugaja, jih okisaj; sicer jih pusti sladke, samo soliti jih moraš malo.

847. **Vampi s slanino.** Zreži na tanke rezance 1¼ kg debelih govejih že prej osnaženih in kuhanih vampov, preplakni jih še v mlačni vodi, potem zreži žemljo na bolj drobne kocke, razgrej 14 dkg slanine ali zaseke, deni vanj drobno zrezane čebule, in ko ta zarumeni, še zelenega peteršilja. V to deni zrezano žemljo, lepo jo zarumeni, potem dodaj še vampe, malo jih obrni pa zalij z juho, pokrij in praži pol ure. Zaliti ne smeš preveč, ker morajo ostati gosti.

848. **Vampi s paradižnicami.** Deni v kozico žlico olja in košček prekajene drobno sesekane slanine, zarumeni v njej žlico drobno sesekane čebule in zelenega peteršilja. Prideni še 2 žlici moke in 3 ali 4 olupljene drobno sesekane paradižnike, malo česna in 2 kg kuhanih ter na rezance zrezanih govejih ali telečjih vampov. Dobro premešaj, malo zalij z juho, osoli, popraj. Ko še malo prevre jih deni v skledo, potresi s parmezanom in daj s polento na mizo.

849. **Telečji vampi s sardelami.** Skuhaj dobro osnažene telečje vampe mehko ter ohlajene zreži na tanke rezance. Nato deni v primerno kozico 2 žlici masti ter zarumeni v njej žlico drobno zrezane čebule in žlico moke. Zdaj prideni zrezane vampe, malo kisa in vina, drobno zrezanega timeza, majerona, kapere, limonove lupine, malo česna in 2 sardeli. Prilij še malo limonovega soka in, če treba, soli ter postavi na mizo v skledi. Ob robu sklede pa deni za vsako osebo po eno posajeno jajce.

850. **Telečji rajželjc v obari.** Dobro osnažen rajželjc mehko skuhaj ter ohlajenega razreži na rezančke. Deni v kozico žlico masti in žlico presnega masla, spenjenemu prideni žlico moke in, ko ta zarumeni, rajželjc, malo belega vina in juhe. Ko se dobro pokuha, dodaj še malo limonovega soka, muškatovega oreščka in, če treba, soli.

851. **Vampi po gosposkem načinu.** 1 kg debelih govejih vampov dobro operi in mehko skuhaj ter kuhane zreži na tanke rezance. Deni v kozico 2 žlici masti (dobro je zraven tudi malo prekajene slanine), in ko je vroča, pol žlice drobno zrezane čebule. Ko je ta rumena, prideni žlico drobno zrezanega peteršilja, žlico moke in 2 obribani, v vodi namočeni, ožeti

žemlji. Vse prav dobro zmešaj, prilij malo juhe in par žlic vina. Nato prideni vampe, malo limonovih lupin, timeza, popra, muškatovega oreščka in potrebno sol. Prav dobro premešaj ter pusti, da se pokuha. Kadar daš na mizo, potrosiš lahko s parmezanom.

852. **Frigana jetra.** Namakaj ½ kg jeter v svežem mleku eno uro; potem jih deni na desko, potegni kožice z njih in jih zreži na tanke liste. Nato zarumeni v masti drobno zrezane čebule in žlico moke, deni vanjo jetra, posoli jih in naglo obračaj na hudem ognju. Prilij juhe in kisa, ko prevro, jih daj urno na mizo.

853. **Pražena jetra.** Vzemi telečjih jeter kolikor jih potrebuješ, namakaj jih v mleku eno uro, potem potegni kože z njih ter jih pretakni z drobno narezano slanino. Deni v kozico malo masti, malo na rezinice zrezane slanine, osnaženega peteršilja, zélene, korenja in čebule. Vse to malo pri ognju prepraži, potem deni noter jetra, potresi jih malo z mešano dišavo in limonovo lupino, posoli in pokrij ter praži, dokler ne zarumeni slanina, s katero si jetra pretaknila. Potem vzemi jetra ven, odlij mast ter naredi na njej prežganje, zelenjavo pa zalij z govejo juho, da dobro prevre in potem jo precedi na prežganje. Ko prežganje zavre, deni vanj jetra, da se še malo pokuhajo in jih daj z omako na mizo. Zraven se dá polenta. Lahko jih malo kisaš z limonovim sokom.

854. **Pražena jetra s smetano.** Namakaj ¾ kg telečjih jeter par ur v mleku. Potem potegni kožo in žile z njih ter jih pretakni s prekajeno slanino. Deni v primerno kozico žlico masti, žlico presnega masla, malo na koleščke zrezanega korenja, peteršilja, ½ čebule in ½ žemlje, tudi na koleščke zrezane. Na to položi jetra, ter jih večkrat obrni, da se hitro od vseh strani speko. Ko je čebula in zelenjava že malo rumenkasta, prideni ¼ l kisle smetane, malo juhe, 1 lorberjev listič, limonove lupine, vršiček majerona, malo popra in soli ter pusti pokrito, da še malo prevre. Nato vzemi jetra ven, zreži jih na koščke, zloži na krožnik, v omako pa deni še malo kisa ali vina ali limonovega soka ter jo precedi na jetra. (Ne kuhaj jeter predolgo, da ne postanejo trda; v pol ure so lahko gotova.) Poleg njih daj na mizo krompirjeve cmoke ali pečen krompir.

855. **Jetra na laški način.** Operi ¾ kg telečjih jeter, odstrani kožico, zreži jih na tanke listke ter potresi s poprom. V primerno kozico deni par žlic finega namiznega olja; ko je vroče, deni vanj jetra in malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in česna. Urno jih prepraži, prilij malo juhe, prideni potrebno sol ter daj na mizo. Zraven daš lahko zabeljeno karfijolo ali posajena jajca (jajčna očesa).

856. **Jetrna ragu-obara.** Operi ¾ kg telečjih jeter, potegni kožico z njih ter jih zreži na pol prsta debele kocke. Potresi jih s stolčenimi brinjevimi jagodami, poprom, z malo soli in moke ter deni na vročo mast, v kateri si zarumenila žlico drobno zrezane čebule. Speci jih urno. Ko jetra malo zarumene, prilij nekoliko juhe, pusti pokrita, da še malo zavro, pa so gotova (v desetih minutah). Zraven daj krompir katerekoli vrste.

857. **Jetrna obara s smetano.** Pol telečjih jeter dobro operi ter namakaj par ur v svežem mleku. Nato jih prevleci gosto s prekajeno slanino, razreži na listke in potresi s stolčenim poprom in mešano dišavo. Potem speni v kozici 2 žlici presnega masla, zarumeni v njem žlico drobno zrezane čebule, prideni ½ žlice moke, jetra, ½ lorberjevega lističa in 2 brinjevi zrni. Mešaj jih na vročem, da hitro malo zarumenijo. Zdaj prideni par žlic smetane, juho in sol, ali dodaj namesto lorberjevega lističa in čebule česna z zelenim peteršiljem, lahko tudi limonov sok. Ko še malo prevró, so gotova v desetih minutah.

858. **Jetra od divjačine.** Deni v plitvo ponev prekajene slanine in čebule; ko čebula zarumeni, prideni na liste zrezana jetra od srne, jelena ali kake druge divjačine. Dobro prepražena potresi z moko, zalij z juho ter dodaj malo česna, timeza, popra, soli, kisa, smetane in limonove lupinice. Ko še malo zavro, jih daj z makaroni na mizo.

859. **Zabeljeno pišče.** Zreži na kakršnekoli koščke lepo osnaženo pišče, deni ga v lonec ali kozico, dodaj malo peteršilja, zélene, še manj korenja, malo čebule, vršiček majerona, celega pimenta in limonove lupinice. Nato prilij malo juhe (če nimaš juhe, opraviš tudi z vodo, a bo slabejše), okisaj s kisom, posoli in pokrito kuhaj. Kuhano poberi in redno zloži koščke na krožnik, precedi juho nanje, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem, drobno zrezanim česnom in drobtinami ter zabeli s presnim maslom. Ali razgrej presno maslo, deni vanj malo drobtin in zelenega peteršilja, dobro premešaj, potresi s tem pišče in deni v skledo, potem na mizo.

860. **Zabeljeni golobje.** Lepo osnažene golobe zreži na koščke, kakršnekoli hočeš, skuhaj in zabeli kot zgoraj piščance ter jih daj za obaro na mizo.

861. **Zabeljena teletina.** Zreži telečje prsi ali zarebrnice na lepe koščke ter skuhaj in zabeli kakor pišče.

862. **Telečje stegno v frikandó.** Pretakni telečje stegno ali zarebrnice s slanino, deni v kozo na rezine narezane slanine, malo masti, na rezine narezanega osnaženega peteršilja, korenja, zéleno, malo čebule, malo cele dišave (piment) in limonove lupine. Stegno ali zarebrnice poškropi malo z vinom,

posoli in pokrij ter pri ognju počasi praži, da lepo zarumeni. Ko se opraži na eni strani, ga obrni, da se opraži še po drugi; potem vzemi meso ven, odlij mast in naredi na njej praženje, pa ne pregosto (1 žlica moke zadostuje). Zelenjavo zalij z juho, da prevre, potem jo na prežganje precedi, deni meso vanj, da še prevre, nato meso zreži, povrsti zloži na krožnik, vlij omako čez in naloži krog opražene smrčke (mavrahe).

863. **Kopuni, kokoši ali race v frikandó.** Osnaži zaklane kopune, kokoši ali race, deni v kozo slanine, zelenjave, dišave, kakor za telečje stegno (štev. 862), deni vanjo žival in pari kakor stegno; tudi omako napravi tako.

864. **Golobje v frikandó.** Golobe naredi kakor zgoraj kopune.

865. **Telečji filé v frikandó.** Vzemi kos zarebrnic (približno 1½ kg), odstrani kožo, spodaj odreži tudi kosti, rebra pa izpuli; lep kos mesa podolgem čez pol prereži, pa ne do kraja, dobro potolci, pa ne skozi; kar je slabega mesa, ga prav drobno sesekaj z malo mozgom ali slanino. Naredi iz obribane, v vodi namočene, ožete žemlje pešamelj, hladnega zmešaj in mu primešaj 1 jajce, sesekano meso (kožice ne sme biti nič vmes), malo mešane dišave in limonove lupinice ter osoli; s tem enakomerno namaži raztolčeno meso, ga trdo vkup zavij kot štruklje pa z debelo nitjo poveži. To klobaso spraži na zelenjavi lepo rumeno kakor stegno (štev. 862), tudi omako tako napravi in daj z njo vred na mizo; okrog deni praženega in zapečenega riža s parmezanom.

866. **Kako naj se makaroni kuhajo.** Deni makarone vedno v vrelo slano vodo ter jih pusti, da vro 20—25 minut; potem jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. Ko voda odteče, jih stresi v pripravljeno kozico z zabelo ali v kako omako ali h kaki jedi, kakor in kjer jih rabiš.

Dobe se v prodajalnah v raznih oblikah. Kot priloga k mesnim jedilom pristojajo bolj debele, bolj fine pa za močnata jedila; še posebno pripravna za močnata jedila so kratke in precej tanke katerekoli oblike.

867. **Makaroni kot priloga.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti, v kateri zarumeni 2 pesti drobtin ali 2 žlici zdroba. Stresi vanj ½ kg kuhanih in odcejenih makaronov ter jih še malo prepraži, da so dovolj gorke. Lahko potreseš na gotove makarone pest naribanega parmezana. (K makaronom z zdrobom prilij par žlic juhe ali vode.) Namesto drobtin ali zdroba lahko deneš v mast pest drobno zrezane svinjine; toda te ne praži v masti, temveč stresi takoj na svinjino pripravljene makarone, jih še malo opraži in daj h kaki obari ali s solato.

868. **Gobe z makaroni.** Osnaži in razreži gobe jurčke na tanke listke, popari jih z vrelo vodo ter zopet urno odcedi. Medtem deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, dodaj žličico drobno zrezane šalotke; ko ta zarumeni, prideni ravnotoliko drobno sesekanega peteršilja in gobe, potresi jih malo s soljo in poprom ter praži na vročem prostoru toliko časa, da se vsa mokrota, ki so jo dale gobe, posuši. Zdaj potresi na gobe žlico moke in takoj nato prideni par žlic smetane, še malo juhe ali vode in makarone. Vse dobro zmešaj in postavi za par minut v vročo pečico, da se malo popeče. Potem deni na krožnik in daj k obedu.

869. **Jetra z makaroni.** Razreži ½ kg telečjih jeter na tanke rezine ter jih postavi na stran. Zarumeni v kozici na 2 žlicah masti žlico drobno ali na tanke koleščke zrezane čebule. Zdaj dodeni jetra ter jih urno malo popraži in osoli. Nato prideni še od dveh paradižnic pretlačeni sok in že kuhane kratke makarone, rahlo premešaj ter pusti, da še malo prevre.

870. **Makaroni s smetano.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ter spenjenemu prideni malo drobno zrezanega peteršilja in žlico moke. Ko se tudi ta speni, prideni ¼ l sveže smetane, malo soli in za nožev vrh fino stolčenega muškatovega cveta. Ko smetana malo prevre, stresi vanjo že poprej kuhane in odcejene makarone. Vse skupaj naj še malo prevre, nato daj k obedu.

871. **Goveji rep z makaroni.** Deni v kozico žlico masti, pol na koleščke zrezane čebule, košček korenja in lorberjev listič. Na to položi 2 kg posoljenega repa in ¼ kg surove prekajene svinjine, prilij malo juhe ter počasi pari dve do dve in pol ure. Potem prilij k repu ¼ l precejenega paradižnega soka ali 3 cele paradižnice in zajemalko juhe. Ko je vse skupaj še malo prevrelo, zreži rep in svinjino na koščke, zloži jih na krožnik ter malo s sokom polij. Posebej v kozici imej že pripravljene makarone, t. j. v slani vodi kuhane in odcejene. Precedi nanje ostali sok ter daj oboje k obedu. Za priboljšek lahko potreseš na makarone žlico naribanega parmezana.

872. **Govedina z makaroni.** Deni v kozico 2 žlici masti in zarumeni v isti žlico drobno zrezane čebule; dodaj 1½ kg na koščke zrezanega govejega mesa, potresi ga s soljo in papriko, vlij nanj malo juhe ali vode ter dobro pokrito pari eno do poldrugo uro. Ako se je morda medtem sok pri mesu posušil, prilij še malo juhe ali vode. Potem vlij na meso sok treh velikih, skozi sito pretlačenih paradižnic, ali toliko paradižnične marmelade, ki pa mora biti seveda brez sladkorja. Zdaj prideni še kuhanih kratkih makaronov, veliko ali malo, kolikor

jih potrebuješ, in pusti, da še vse skupaj zavre. Nato deni na krožnik in k obedu.

873. **Teletina z makaroni.** Ta se pripravi pravtako kakor govedina, samo da je treba telečje meso polovico manj časa pariti kakor goveje. Pravtako lahko pripraviš tudi prašičje ali koštrunovo meso.

874. **Piščanci z makaroni.** Razreži 2 osnažena piščanca na koščke in malo posoli. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla, v istem zarumeni žličico drobno zrezane šalotke ali čebule, dodaj zrezanega piščanca, potresi ju malo s papriko ter pari, da sta malo rumenkasta. Nato prilij par žlic smetane; ko v isti meso malo prevre, prilij nekoliko juhe in dodaj že kuhane kratke makarone. Ko še vse skupaj prevre, je gotovo.

Ali pa potresi k piščancema žlico moke in prilij malo juhe. Ko prevre, prideni že pripravljene makarone, in ko nanovo prevre, primešaj žličico Maggijeve dišave, pa ne pusti več vreti.

875. **Stara kokoš z makaroni.** Pripravi jo kot piščance ali teletino s tem razločkom, da pariš kokoš dalj časa in ji medtem priliješ večkrat malo juhe ali vode.

876. **Makaroni s svinjino.** Deni na žlico vroče masti žlico moke in 2 žlici kuhane in drobno zrezane svinjine in par žlic smetane. Ko malo prevre, prilij par žlic juhe; ko nanovo zavre, stresi noter kuhane in odcejene makarone ter vse rahlo zmešaj; ko prevre, daj k obedu.

877. **Makaroni s paradižniki.** Skuhaj v slani vodi ¼ kg makaronov katerekoli vrste, kuhane odcedi in oblij z mrzlo vodo. Deni v kozico 2 žlici masti, zarumeni v njej žlico drobno sesekane čebule, potresi nanjo žlico moke, premešaj in pricedi sok od 2 ali 3 kuhanih paradižnikov in prilij zajemalko juhe. Zdaj zmešaj makarone s paradižniki, kjer naj še malo zavro. Če ti ugaja, lahko potreseš na makarone malo paprike. Daj jih poleg golaža, obare ali s solato na mizo.

878. **Francoska obara.** Vzemi kos telečjega stegna ali zarebrnic in odberi vse kosti. Vzemi tudi kos srne ali zajca in oboje meso dobro s slanino pretakni ter malo posoli. Deni v primerno kozo žlico masti in malo slanine, razne zelenjave kakor za telečje stegno (štev. 862) in dišave, povrhu prav drobno sesekanih kosti, ki si jih poprej odbrala in pretaknjeno meso, vlij nanje malo črnega vina (ako nimaš črnega, pa belega), pokrij in počasi pri ognju praži, da vse zarumeni in da se meso zmehča. Obrniti ga moraš seveda, da se ti ne prismodi in je povsod rumeno. Potem vzemi meso ven, odlij mast v drugo kozo, zelenjavo in kosti zalij z juho, da se dobro prekuhajo, na prej odliti masti pa napravi lepo rumeno prežganje ter ga zalij s to juho. Ko zavre, deni vanj meso, da se še malo skuha; če imaš,

deni tudi košček glasa od divjačine ali govejega glasa, da bo omaka boljša. Preden daš na mizo, zreži meso na lepe koščke, namešaj belega in črnega mesa ter vlij omako čez. Zraven pa daj maslen venec ali maslene rožičke.

879. **Kokošji golaž.** Zreži drobno 10 dkg prekajene slanine in eno čebulo ter precvri v kozici, da je čebula lepo rumena. Temu prideni na koščke zrezano staro kokoš ali petelina, dodaj nekaj paprike, soli, košček korenja in peteršilja, prilij zajemalko vode in pokrito pari, da se meso precej zmehča. Nato prideni na koščke zrezanega surovega krompirja ter zopet pokrito pari toliko časa, da bo tudi krompir mehak, medtem včasih premešaj. Zdaj zloži koščke mesa na krožnik, okrog mesa pa daj krompir in postrezi.

880. **Piščanci ali kokoš v aspiku.** Pripravi in skuhaj piščance ali kokoš, kakor kadar jih hočeš zabeliti (štev. 859), zloži mrzle v model, zalij z aspikom in postavi na hladno, da se strdi. (Kosti lahko odstraniš.) Potem zvrni na krožnik, okrasi s peteršiljevimi vršički ter daj na mizo. Lahko tudi obliješ z oljem in kisom.

881. **Koštrunove zarebrnice v smetanovi omaki.** Zreži 2 kg koštrunovih zarebrnic na posamezne kose; ako so majhne, razreži tako, da ima vsak kos 2 kosti. Eno odreži proč, druga pa naj ostane pri mesu; potem jih potolci in potresi s soljo in poprom. Deni v kozico narezane prekajene slanine, korenja, peteršilja, zélene in malo timeza. Na to položi zarebrnice, prilij malo kisa in juhe ter pokrite pari. Ko se mokrota posuši, potresi na zelenjavo malo moke, prideni nekoliko smetane in juhe pa pusti, da še malo zavre. Zdaj zloži zarebrnice na krožnik in precedi zraven omako.

882. **Koštrun s sladko repo.** Kos koštrunovih prsi ali zarebrnic malo nasekaj, deni v primeren lonec, pa tako, da ne plavanjo, prideni malo peteršilja, zélene, korenja, čebule, vršiček šetraja, vršiček timeza, malo česna in na 1½ kg koštruna 10 zrn kumne, zalij z vodo, osoli in skuhaj do mehkega; repo pa olupi, zribaj ali zreži na listke in jo skuhaj v vrelem kropu. Potem naredi na masti bledo prežganje, kuhano repo čisto odcedi in jo v prežganje deni, malo premešaj, prilij juho od koštruna, koštruna pa vzemi ven, poberi kosti, le rebra naj v njem ostanejo, zreži ga na koščke, deni v repo in tako naj se še malo pokuha. Na mizo se da skupaj v skledi za prikuho ali obaro.

Opomba: Prežganje lahko opustiš ter odcejeno repo samo s koštrunovo juho zaliješ.

883. **Parjen koštrun.** Preplakni v mrzli vodi koštrunovo stegno, malo ga posoli, potem zreži prav drobno za eno jajce slanine, vršiček majerona, vršiček timeza, 4 zrnca kumne in

zrno česna. Potem naredi s koničastim nožem v stegno luknje in nabaši v vsako luknjo malo tega, ter ga pari kakor telečje stegno v frikandó (štev. 862), le vino opusti. Namesto vina ga poškropi malo z vodo; omako naredi kakor tam.

884. **Koštrunovo stegno v kvaši.** Vzemi lepo koštrunovo stegno, odreži kosti, preplakni ga v vodi, vlij nanj, če ga precej potrebuješ, narejeno vročo kvašo, če ne, pa mrzlo; tako si ga za dalje časa prihraniš. Kadar ga misliš pražiti, ga vzemi iz kvaše, malo nasoli, deni v kozico malo masti, na zrezke zrezane slanine, malo peteršilja, zélene, korenja, zrno pimenta in 1 klinček; tudi koštrunove kosti smeš razsekati in zraven dati, toda spodaj, navrhu pa stegno. Poškropi ga malo s kvašo ter pokritega pari, da se zmehča in da lepo zarumeni krogin-krog. Potem vzemi meso ven, odlij mast v drugo kozo, zelenjavo in kosti pa zalij z dobro govejo juho. Ko prevre, naredi na odliti masti redko, lepo rumeno prežganje, precedi juho od zelenjave; ko zavré, deni stegno zopet noter, da se še v tem malo prepraži. Omaka mora biti precej rjava. Malo prej, preden daš na mizo, deni zraven 1 žlico kisle smetane; ko prevre, vzemi stegno ven, zreži ga, zloži povrsti na krožnik, polij omako čez in daj kot obaro na mizo; zraven daš lahko krompirjeve rezance.

885. **Pršut v kvaši.** Ako imaš svežega neprekajenega pršuta, ga prekvasi kakor koštruna (št. 884), tudi praži ga ravnotako ter ga daj s slično omako na mizo za obaro.

886. **Koštrunovo stegno s paradižnicami.** Koštrunovemu stegnu odstrani kosti pa ga nadrgni s soljo in stolčenim česnom. Nato deni v primerno kozico 1 žlico masti, malo korenja, peteršilja, zélene, timeza, celega popra in par paradižnic; ako nimaš svežih, deni vkuhane. Vrh tega položi stegno, dobro ga pokrij in počasi praži dve do tri ure. Medtem ga enkrat obrni. Ko je dovolj mehko, ga vzemi ven, odlij nekoliko masti ter potresi na zelenjavo žlico moke, dodaj par žlic smetane in juhe pa pusti, da dobro prevre. Potem meso zreži, precedi omako nanj ter daj z zabeljenimi makaronami na mizo.

887. **Koštrunov golaž.** Razreži 1½ kg koštrunovega mesa od plečeta na koščke. Medtem pa deni v vročo mast žlico drobno zrezane čebule. Ko je rumena, prideni meso, malo timeza, lorberjev listič, koreninico peteršilja, korenja, 2 zrni česna in za nožev vrh stolčene ali košček cele paprike. Na to prilij juhe ali vode ter pusti pokrito, da se počasi praži. Ko se mokrota posuši in meso zmehča, ga potresi z žlico moke, dobro premešaj, zalij z juho in malo okisaj ter pusti, da še malo prevre. Gotovega daj z žemeljnimi cmoki na mizo.

888. **Zabeljen koštrun.** V kozico deni žlico masti, v njej zarumeni žlico na koleščke zrezane čebule ter prideni 1½ kg

na koščke zrezanega koštrunovega mesa, listič lorberja, vršiček timeza, nekaj zrn celega popra, 3 zrna pimenta, in eno pest na rezance narezane zelenjave, namreč korenja, peteršilja, zélene, krompirja, kolerabe, in ako imaš, karfijolno steblo. Zalij z juho ter pusti, da pokrito počasi vre. Ko je dovolj mehko, prideni kisa in potrebno sol; ko prevre še enkrat, deni v skledo. Zreži drobno malo česna in zelenega peteršilja, zmešaj ga z drobtinami, potresi na meso v skledi ter zabeli povrh z vročo mastjo ali presnim maslom.

889. **Koštrun navadno kuhan.** 2 kg koštrunovega mesa od pleč razreži na koščke. Nato ga deni v lonec ali kozico in prilij toliko vode, da stoji čez meso. Napol kuhanemu prideni na kocke zrezane, poparjene repe, malo na kocke zrezanega korenja, vršiček šetraja, par zrn česna in potrebno sol. Pusti vse skupaj toliko časa vreti, da se juha precej ukuha in da se vse zmehča. Potem stresi vse skupaj v skledo.

890. **Parjen koštrun s krompirjem.** Operi 2 kg koštrunovega stegna ali pleč, podrgni s soljo, stolčeno čebulo in poprom ter deni parit na vročo mast. Ko je meso kroginkrog nekoliko zarumenelo, prilij malo juhe ali vode, prideni vršiček šetraja in par zrn kumne. Dobro pokrij in tako počasi pari. Ko je že precej mehko, prideni na precej velike kocke narezanega krompirja ter še toliko časa pari, da bo tudi ta mehak. Potem vzemi meso ven, zreži ga na koščke, zloži povrsti na krožnik, okrog pa naloži krompir. S soka poberi maščobo, prilij malo juhe pa precedi na pečenko ter daj na mizo s solato ali samo.

891. **Parjen koštrun z zelenjavami.** 2 kg koštrunovega stegna nasoli, pretakni s prekajeno slanino ter ga daj v kozico, v kateri si že prej pripravila 1 žlico masti, nekaj na koleščke narezanega korenja, peteršilja, lorberjev listič, nekaj zrn celega popra, vršiček timeza, 2 zrni česna in kozarec vina ali kisa. Na to položi meso, prilij malo juhe ali vode, pokrij ter počasi pari dve do poltretjo uro. Medtem meso enkrat obrni. Ko je dovolj mehko, ga razreži, precedi omako nanj (ako je pregosta in mastna, odlij mast proč in prilij juhe) ter daj na mizo s pečenim krompirjem.

892. **Parjen koštrun na drug način.** Od 2 kg koštrunovega stegna odstrani kosti, meso prereži in potolci s kladivom kolikor mogoče tanko, a strgati ga ne smeš. Nato sesekaj prav fino vršiček timeza, 2 zrni česna, šopek zelenega peteršilja in nekaj prekajene slanine; dodaj še malo soli in s tem nadrgni meso. Zavij ga trdo kakor štrukelj, položi na to klobaso rezine prekajene slanine, dobro z nitjo ali motvozom povij in pari s prej omenjeno zelenjavo, mastjo, juho in malo kisom dobro pokrito

dve do poltretjo uro. Potem mast odstrani, prilij še malo juhe, meso pa vzemi ven, ga odvij, razreži na koščke in precedi nanj omako.

893. **Koštrunove zarebrnice na navadni način.** Razreži 2 kg koštrunovih zarebrnic tako, da imaš pri vsakem kosu po 2 rebri. Dobro jih potolci, potem odreži od vsakega kosa eno koščico proč, meso pa prav lepo posekljaj, potresi s soljo in moko ter speci v presnem maslu ali masti; med pečenjem prideni malo čebule. Ko čebula nekoliko zarumeni, prilij juhe, ter ko zavre, zloži zarebrnice na krožnik in polij z omako. Okrog naloži kupčke praženega riža, zelenega graha ali s presnim maslom zabeljeno karfijolo.

894. **Parjen koštrun z ohrovtom.** V primerno kozico deni žlico masti, žlico drobno sesekane prekajene slanine in žlico drobno zrezane čebule. Ko čebula zarumeni, prideni 2 kg posoljenega koštrunovega stegna ali zarebrnic in obrni parkrat meso v vroči masti, da se zakrkne. Nato prilij nekaj juhe, prideni drobno sesekanega zelenega peteršilja in česna, dobro pokrij in počasi pari. Ko je meso že precej mehko, prideni čez pol prerezanih ohrovtovih glavic in pari še toliko časa, da se ohrovt zmehča. Potem zreži meso na koščke in ga zloži na krožnik, okrog pa naloži ohrovtovih glavic. Lahko tudi posebej s pečenkinim sokom spečeš krompirja ter ga daš z ohrovtom okrog pečenke na mizo.

895. **Koštrun z zelenim fižolom.** 1¼ kg koštrunovega mesa deni v lonec, nalij toliko vode, da je meso dobro pokrito, prideni žlico soli, vršiček šetraja in tri zrna česna; ko meso že eno uro vre, prideni 1 kg na poševne koščke zrezanega fižola ter pusti vreti naprej. Medtem pa skuhaj posebej v slani vodi 1 kg olupljenega ter na kocke zrezanega krompirja. Zdaj zreži meso, ga zloži na krožnik, krompir odcedi in stresi k fižolu ter naloži oboje okrog mesa. Daj namesto govedine ali za večerjo na mizo.

896. **Parjen koštrun s sladko repo na navaden način.** Posoli 2 kg koštrunovega stegna ali zarebrnic, položi v vročo mast ter obračaj, da se hitro od vseh strani malo zakrkne. Potem prilij toliko juhe ali vode, da skoro čez meso stoji, dodaj še šopek timeza in par zrn česna, dobro pokrij ter počasi pari približno dve uri ali še več, če je meso od bolj stare živali. Med tem časom pa skuhaj kake 3 ali 4 olupljene ter na kolesce zrezane repe. Ko je meso dovolj mehko, ga vzemi ven, zreži na koščke in zloži na krožnik; v koštrunov sok pa deni odcejeno repo, jo malo premešaj, naloži na krožnik okoli mesa in postrezi.

897. **Tržiške koštrunove bržole.** Koštrunove bržole popari z vrelo vodo ter nasoli. V kozo pa deni koštrunovega precejenega loja, na rezinice narezane čebule, nekoliko brinjevih

jagod in precej šetraja, navrh deni bržole, prilij vode ali juhe in pokrij, da se pari. Če bi se mokrota posušila in bi meso bilo še trdo, prilij vode in pazi, da se ti ne prismodi. Ko meso mehko postaja, olupi enakomernega, bolj drobnega surovega krompirja, deni ga v kozico k mesu ter večkrat obrni, da postane lepo rumen in mehak. Ko je vse gotovo, zreži bržole in jih položi na pogret krožnik, naloži krompir okrog, precedi omako čez in hitro daj na mizo, dokler je jed še vroča.

898. **Koštrunova mešanica.** Zreži na koščke 1½ kg koštrunovega mesa, ga osoli in deni v lonec, nalij nanj vode, da je pokrit, prideni nekaj koščkov korenja, peteršilja, zélene, dva zrna česna in malo šetraja. Posebej pa skuhaj 1 kg olupljenega na koščke zrezanega krompirja, prevri 1 kg na rezančke zrezanega ohrovta in ga odcedi. Zdaj deni v primerno kozico za prst visoko ohrovta, nanj deni krompir, potem meso, pa zopet ohrovt in tako naprej, da je vse v kozici; pusti, da še malo vre pa daj kot samostojno jed na mizo.

899. **Koštrunove ledice pražene.** Razreži 3 ali 4 koštrunove ledice na tanke listke. Potem deni v plitvo ponev 2 žlici presnega masla in žlico na koščke zrezane čebule. Ko je rumena, prideni ledice, malo prepraženim dodaj še pest na listke zrezanih gob, šampinjonov ali jurčkov, potresi malo s soljo in poprom, prilij par žlic močnega vina, dobro premešaj in daj na krožnik. Okrog pa deni praženega riža in zelenega graha ali samega riža.

900. **Koštrunova jetra frigana.** Deni v kozico drobno narezane prekajene slanine ali masti ter vroči prideni žlico moke. Ko je ta rumena, dodaj žlico drobno narezane čebule, ko zarumeni, pa na listke narezana koštrunova jetra. (Dobro je, ako jetra poprej par ur namakaš v mleku in potegneš kožico proč.) Urno jih prepraži, prilij malo juhe in kisa, prideni košček limonove lupinice ter potresi s soljo in poprom. Ko zavró, so gotova. Zraven daj pečenega ali zabeljenega krompirja.

901. **Koštrunova močenica.** Razreži na koščke 1½ kg koštrunovih pleč ter jih malo posoli. Medtem pa deni v kozico žlico masti, vroči prideni žlico drobno zrezane čebule, kadar je bledorumena, pa meso, košček zélene, peteršilja, korenja, limonove lupine, timeza in lorberjev listič, prilij tudi malo juhe in vina ali kisa, pokrij in počasi pari približno poldrugo do dve uri. V drugo kozico pa deni 2 žlici presnega masla in za lešnik sladkorja; ko je sladkor rumen, dodaj 2 žlici fino stolčenih drobtin od črnega kruha in žlico moke. Ko je vse dobro rumeno, prilij malo juhe pa deni k mesu in pusti še skupaj zavreti. Preobilo mast odstrani in dodaj še malo vina ali kisa ter daj na mizo z žemeljnimi cmoki ali žganci.

902. **Jagnje v papriki.** Deni v kozico 2 žlici masti ter v njej zarumeni ½ žlice drobno zrezane čebule. K temu prideni 1½ kg na koščke zrezanega jagnječjega ali kozličkovega mesa od pleč ali prsi, malo posoli in potresi s papriko (nožev vrh zadostuje) ter praži precej hitro, da meso malo zarumeni, pri tem pa ne postane preveč mehko. Ko je meso že rumenkasto, postrži ga v kozici na eno stran, na prazno stran po potresi žlico moke, malo premešaj pa prideni 3 ali 4 žlice smetane, malo juhe in limonove lupine. Ko še malo prevre, prideni od pol limone sok; potem ga deni v skledo. Zraven daš lahko močnate vložke, smetanovo polento ali pražen riž.

903. **Jagnje v obari.** Pripravi ga tako kakor v papriki, le papriko in smetano opusti; zato pa prideni vršiček majerona, koreninico perteršilja in košček korenja. Zraven lahko daš žemljeve ali krompirjeve cmoke.

904. **Jagnječja obara s šampinjoni.** Napravi kakor jagnječjo obaro. Ko je že skoro gotova, prideni na listke zrezanih ter s presnim maslom in peteršiljem spraženih šampinjonov. Poleg daj na mizo pražen riž in s presnim maslom zabeljeno karfijolo.

905. **Jagnječja jetra pražena.** Deni v kozico 2 žlici drobno sesekane prekajene slanine in žlico drobno zrezane čebule. Ko je ta rumena, prideni dvoje na listke zrezanih jagnječjih jeter. Urno jih prepraži (v petih minutah so dobra), potresi malo s soljo in poprom ter stresi na krožnik. Zraven daj na mizo mavrahovo ali kako drugo tej podobno omako.

906. **Jagnje z zelenim grahom.** 1½ kg jagnječjega mesa od pleč ali hrbta razreži na koščke. V primerno kozico deni 2 žlici presnega masla in žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja. Nato prideni meso, ga malo posoli ter praži tako nekaj minut in dodaj žlico moke in 1 l zelenega graha. Zalij z juho, rahlo premešaj ter pusti še nekaj časa vreti. Potem daj na mizo.

907. **Zabeljeno jagnje.** Deni v kozico žlico presnega masla, nekaj na koščke narezane čebule, peteršilja, vršiček timeza in pol lorberjevega lističa. K temu dodaj 2½ kg na koščke zrezanega jagnječjega mesa od hrbta ali pleč, potresenega s soljo in poprom; prilij še malo kisa, juhe ali vode ter pokrito pari pol ure. Nato stresi v skledo, potresi z drobtinami, drobno zrezanim zelenim peteršiljem ter česnom ter zabeli z razcvrtim presnim maslom. (Timez in lorberjev list poprej odstrani.)

908. **Zabeljen domači zajec.** Domačega zajca oderi, dobro operi in pusti nekaj časa v vodi. Potem ga napravi kakor zabeljeno jagnje.

909. **Domači zajec v obari.** Napravi ga enako kakor telečjo ali kako drugo obaro. (Vzame se za to navadno bolj star zajec, mladi pa se scvro.)

910. **Domači zajec v papriki.** Napravi ga kakor pišče s papriko.

911. **Ponarejena tunina iz domačega zajca.** Iz stegna ali hrbtišča domačega zajca poberi vse kosti. Potem meso prereži in s kladivom potolci kolikor na tanko moreš, ne da bi ga raztrgala, zdaj osnaži za 1 kg mesa, 3—4 sardele, sesekaj jih prav drobno s 7 dkg presnega masla, 1 kislo kumarico in z obrezlinami mesa. S tem namaži enakomerno potolčeno meso in ga trdo skupaj zavij. Položi klobaso na snažen prtič ter jo še v tega tesno zavij in poveži z vrvico. Kuhaj jo eno uro v slani in okisani vodi, ki si ji pridejala košček korenja, peteršilja, lorberjev list in košček limone; ohladi naj se v vodi. Potem klobaso odvij, razreži na rezine ter na krožnik zložene oblij s kako mrzlo majonezo pa daj po juhi na mizo.

912. **Jetra domačega zajca.** Napravijo se na vse načine kakor telečja jetra.

913. **Kuhana svinjina s hrenom.** Razreži 2 kg prašičjega mesa od vratu ali reber na koščke, posoli ga in daj v dobro pološčen lonec; prideni tudi košček korenja, peteršilja, zélene, pol čebule, 2 zrna česna, lorberjev listič, vršiček timeza, limonove lupine, nekaj zrn celega popra in celega pimenta. Nato prilij toliko vode in kisa, da je meso pokrito, pokrij ga in pusti počasi vreti približno poldrugo do dve uri. (Meso starega prašiča potrebuje za kuho še več časa.) Ko je meso že precej mehko, ga odkrij ter pusti še nekaj časa odkritega vreti, da se sok bolj vkuha. Deni ga v skledo ter potresi povrh z nastrganim hrenom ali drobno zrezanim drobnjakom.

Ali pa napravi malo bledorumenega prežganja ter ga prideni k mesu; vse drugo napravi kakor prej.

914. **Parjena svinjina.** Potolci kos prašičjega mesa od pleča (2 kg) kolikor natanko moreš, a ga ne smeš strgati. Nato ga posoli, trdo vkup zavij, z vrvico poveži in deni v primerno kozico. Prideni vršiček timeza, lorberjev in žajbeljnov listič, malo celega popra, mešane dišave, limonove lupine, košček korenja, peteršilja, zélene in pol čebule, prilij tudi malo juhe in belega vina, pokrij ter pokrito pari približno poldrugo do dve uri. Medtem enkrat obrni. Ko je že precej mehko, poberi maščobo, ako jo je preveč na soku, na zelenjavo pa potresi žlico moke ter zalij malo z juho in vinom. Ko še malo prevre, vzemi meso ven, odvij ga, razreži na koščke, zloži na krožnik ter omako nanj precedi. Okrog pa naloži kupčke krompirjevega piréja.

Ali pa vzemi prašičjega vratu, izreži kosti, meso nasoli ter ga pari kakor prej. Kosti, ki si jih iz mesa izrezala, deni parit zraven k mesu. Vse drugo napravi kakor prej.

915. **Pražene svinjske zarebrnice.** Prav drobno zreži nekoliko zrn kumne, malo lorberjevega lističa, česna in limonove lupine. S tem in s stolčenim poprom podrgni kos prašičjih zarebrnic (2 kg). Ko jih nasoliš, deni v kozico malo masti, slanine in zelenjave, kakor za drugo parjeno meso. Vrh zelenjave deni zarebrnice, poškropi jih nekoliko s kisom, vodo ali juho in pokrite pari. Ko je meso mehko, potresi na zelenjavo žlico moke ter prilij nekoliko juhe in par žlic smetane. Preden daš na mizo, jih zreži, vsako posebej zloži na krožnik ter vlij nanje omako. Zraven daš lahko praženo sveže ali kislo zelje.

916. **Prašičje zarebrnice, bolj hitro.** Razreži prašičeve zarebrnice vsako posebej, malo jih potolci, podrgni vsako s sesekano kumno, rožmarinom, lorberjevim lističem, limonovimi lupinami, nekoliko česnom pa s stolčenim poprom. Potem deni v kozico malo masti, prideni drobno zrezanega peteršilja in čebule, daj zarebrnice drugo vrh druge, poškropi nekoliko z vinom ali kisom pa malo z juho, pokrij in tako pari. Ko so mokroto popile, odlij mast, na njej zarumeni malo drobtin, vlij nanje malo juhe in deni k zarebrnicam, da se meso še v tem popraži, potem pa s tem daj na mizo. Zraven daš lahko krompirjevo ali zélno solato.

917. **Prašičje zarebrnice z limonovim sokom.** Zarebrnice dobro potolci, nasoli, potresi z nekoliko poprom, z drobno zrezano čebulo in peteršiljem ter speci v vroči masti. Ko so rumene, odlij mast, prilij malo juhe in nekoliko limonovega soka pa pusti, da se v tem prepražijo in zmehčajo.

918. **Kuhana svinjska glava.** Pol prašičje glave dobro osnaži in operi ter jo kuhaj v slani vodi toliko časa, da moreš odstraniti kosti, približno dve do dve in pol ure. Potem meso razreži na koščke, deni jih v kozico ter prideni pol čebule, v katero si vtaknila pet klinčkov, lorberjev list, šopek pehtrana in par zrn česna. Nato prilij nekaj kisa in juhe, v kateri si poprej kuhala prašičevo glavo, toliko, da stoji čez meso. Pusti vreti še toliko časa, da se meso zmehča in se juha precej vkuha. Končno zloži meso povrsti na krožnik, polij s sokom in potresi z drobno zrezanim drobnjakom. Okrog pa naloži napol prerezane žemeljne cmoke ali koščke krompirja.

Ali pa vzemi namesto prašičje glave prašičje noge; vse drugo napravi kakor prej.

919. **Golaž iz svinjine.** Razreži 1½ kg prašičjega mesa od flama ali reber na koščke. Medtem pa deni v kozico žlico masti in žlico drobno zrezane čebule. Ko je ta rumena, prideni meso, vršiček rožmarina, ½ žlice kumne, lorberjev listič, nekaj paprike, 3 žlice kisa in potrebno sol, dobro pokrij ter pari pri-

bližno eno uro; medtem pa večkrat obrni, da se ti ne prismodi. Ko je meso že mehko in se je mokrota posušila, poberi z žlico nekaj maščobe, ako jo je pri mesu mnogo, pa potresi pri kraju v kozico 2 žlici moke, malo pomešaj, zalij z juho, če treba tudi malo okisaj, ter pusti še nekaj časa vreti. Ko je gotovo, daj v skledo in s krompirjevim piréjem na mizo.

920. **Svinjski golaž s kislim zeljem.** Deni v kozo žlico masti, v isti zarumeni žlico drobno zrezane čebule, dodaj 1½ kg na kocke narezanega prašičjega mesa od vratu. Dobro ga pokrij ter počasi pari, da se meso zmehča; potem ga potresi s papriko, soljo in žlico moke, malo premešaj ter prideni že prej v vreli vodi prevreto kislo zelje, da skupaj vre, in nato deni v skledo. Posebej pa daj zraven na krožniku pečen krompir na mizo.

921. **Prašičja ribica z gorčico.** Deni na pločevino na koleščke narezano čebulo, malo korenja, zélene, ohrotov štorček, košček limone in lorberjev listič. Na to položi 1½ kg nasoljene prašičje ribice. Polij jo z vročo mastjo ter peci toliko časa v sami masti, da zelenjave nekoliko zarumene. Potem odlij preobilo mast in prilij 2 zajemalki juhe. Tako naj vre, da bo dosti mehka. Zdaj prideni še $^1/_{16}$ l domače gorčice, ko še v tej prevre, jo zreži ter zloži na krožnik in precedi omako nanjo, daj jo s krompirjem ali makaronami na mizo.

922. **Svinjina razsoljena.** Kuhaj v ½ l vode 4 dkg soli, ½ žlice sladkorja in za lešnikovo zrno solitra. Medtem pa podrgni 2 kg prašičjega mesa od vratu ali reber z 3 dkg soli, z 1 zrezano čebulo in 3 strtimi brinjevimi jagodami. Deni meso v prsteno ali leseno skledo ter ga z mrzlo slanico polij, pokrij z leseno deščico in obteži ter pusti v tem šest do osem dni. Medtem ga vsak dan obrni pa zopet pokrij. Razsoljeno meso kuhaj poldrugo do dve uri, nato ga razreži ter daj s posiljenim ali kislim zeljem na mizo.

923. **Parjena svinjina s kašo.** 1½ kg prašičjega mesa od flama ali reber razreži na koščke. Iste deni v kozico ter dodaj košček korenja, peteršilja, zélene, čebule, vršiček majerona, soli in malo vode. Dobro pokrij ter počasi pari približno eno uro. Medtem pa večkrat premešaj, in ako se je sok posušil, prilij še malo vode. Ko je meso že precej mehko, ga poberi v drugo kozico, prilij mu malo juhe in ga pusti pokritega stati na gorkem; sok pa precedi v lonec ali kozico, ki drži 1½ l, deni vanj ¼ l prav dobro v vroči vodi večkrat oprane kaše, prilij še toliko vode, da bo lonec ali kozica skoro polna, ter pusti počasi vreti pol do tričetrt ure. Med kuhanjem jo včasih premešaj in, ako treba, tudi osoli. Kuhano deni na dolg krožnik ali v skledo, okrog pa naloži mesa.

924. **Jetrna pečenka.** Zmelji 56 dkg svežega prašičjega mesa, 14 dkg prašičjih jeter, 15 dkg v vodi namočenega ter ožmetega kruha, malo precvrte čebule in zelenega peteršilja, limonove lupine, popra in žlico soli. Vse to z rokami prav dobro pregneti in primešaj 14 dkg na fine kocke razrezane slanine, upodobi podolgovato štruco, zavij v prašičjo pečico in jo peci kakor vsako drugo pečenko. Na mizo jo daj z zeljno ali krompirjevo solato.

925. **Prašičevo meso z rižem.** Bolj mastno prašičevo meso od pleč ali trebuha zreži na večje kocke, ga nasoli in pusti pokritega eno uro. Nato ga praži, da nekoliko zarumeni, dodaj malo zrezane čebule, prilivati mu pa nikar. Ko čebula zarumeni, prideni ¼ l riža, pomešaj ga, potem pa zalij s ¾ l juhe ali kropa; v pol ure je gotov.

926. **Riž po turški šegi.** Operi ⅜ l riža ter ga skuhaj v ¾ l vrele vode. Lonec dobro pokrij in pusti, da se voda čisto pokuha, nakar postavi lonec malo na stran. Prilij 4 žlice masti, najbolje od kuretine; če jo pa nimaš, vzemi presnega masla, katerega pa poprej razgrej, pomešaj riž z vilicami, pokrij ga in pusti tako stati pol ure. Potem ga zopet z vilicami nadrobi v skledo, vrh riža pa naloži pečeno kuretino ali pečeno meso, ki naj se dobro s sokom polije.

927. **Riž po laški šegi.** Vzemi od kuretine 2 žlici masti, če je nimaš, pa presno maslo. Zarumeni čebulo pa jo vzemi iz masti, prilij mast k rižu, katerega si deset minut kuhala v vrelem kropu, ter ga precej pripravi za na mizo, ker mora biti še precej trd, a vendar gost. Zraven lahko daš zabeljeno teletino, piščance ali golobe.

928. **Golobje v črni omaki.** Zakolji 4 golobe in prestrezi kri v kaplje kisa, oskubi gorke, vzemi drob iz njih, dobro jih splakni v mrzli vodi pa malo posoli. Ko se nekoliko odteko, deni v primerno kozico malo masti, zrezke slanine, na zrezke narezane zelenjave, t. j. peteršilja, korenja, zélene, čebule, peresce majerona, malo lorberjevega lističa, peresce rožmarina, timeza, celega pimenta, limonove lupinice in golobe. Poškropi jih s 4 žlicami juhe ali vode in ravnotoliko vina, pokrij jih in počasi pri ognju praži, da se zmehčajo in vso mokroto popijejo, ter da zelenjava zarumeni. Potem mast odlij, zelenjavo pa zalij z govejo juho, da se odkuha, na odliti masti pa naredi lepo rumeno prežganje iz 2 žlic moke in 1 žlice drobtin, precedi juho od zelenjave nanj in daj tudi kri vmes. Ko zavre, deni tudi golobe noter, da se še malo v omaki pokuhajo. Preden daš na mizo, golobe zreži, zloži na krožnik in vlij omako nanje.

Tabela XIV.: **Sladoled in sadje.**



1.



2.



3.

1. Ledena kava. 2. Sladoled v obliki stožca. 3. Nastavek s sadjem.

Tabela XV.: Torte.



1.



2.



3.

1. Čokoladna torta. 2. Torta v obliki knjige. 3. Torta, okrašena z grozdjem iz sladkorja in kutinovim želejem.

929. **Golobje s salmi-omako.** Zakolji golobe, kri prestrezi v kaplje kisa, osnaži in praži kot za črno omako (glej štev. 928), zraven pa deni tudi želodčke ali če imaš kaj divjačine. Ko so mehki in lepo rumeni, odlij mast, golobe vzemi ven, odreži jim vratove in peruti, daj jih k zelenjavi nazaj, slanino pa vzemi ven, zalij zelenjavo in golobe z govejo juho, da se malo skuha, od vratov in perutnic pa poberi meso, kolikor je mogoče čisto, in ga drobno sesekaj s slanino, želodčki in divjačino, če si je kaj pražila. Naredi iz pol obribane, v vodi namočene in ožete žemlje pešamelj, dodaj ga k sesekanemu mesu pa vse skupaj v možnarju stolci; surova jetrca in malo telečje vranice z nožem sestrži pa zraven deni. Na masti pa naredi rumeno prežganje iz žlice moke in žlice drobtin, deni vanje sesekano in stolčeno meso, premešaj in precedi nanj juho od zelenjave in kri, kani noter še malo črnega vina in sok od polovice limone. (Vendar pazi, da ostane gosto.) Potem deni noter golobe, da se vse skupaj še malo prepraži. Preden postrežeš z njimi, zreži golobe na lepe koščke in vlij čeznje omako.

930. **Golobje v obari.** 4 ali 5 golobov oskubi, operi, čez pol prereži in potresi s soljo in poprom. Medtem deni v kozico 2 žlici presnega masla in žlico drobno zrezane čebule. Ko ta zarumeni, prideni golobe, košček korenja, peteršilja, majerona, limonove lupinice in malo juhe. Dobro pokrij ter počasi pari pol ure, ako so golobje stari, pa poldrugo do dve uri. Nato potresi zraven golobov žlico moke, prilij nekaj juhe ter pusti, da še nekaj časa vro. Kadar daš na mizo, prideni še malo limonovega soka ter priloži zabeljene makarone.

931. **Drozgi in brinovke s polento.** Drozge ali brinovke oskubi, izkroži jim oči, odreži spodnjo čeljust, noge in bunčico nad repkom, jih v vodi splakni in nasoli; potem deni v kozo malo na zrezke zrezane slanine, malo presnega masla, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in čebulo, stlači peresce žajbeljna in tudi z njim potresi. Nato zloži ptičke v kozo tako, da glave h kraju mole, in sicer čim tesneje, tem bolje, potresi jih tudi zgoraj tako kot spodaj s peteršiljem, čebulo, žajbeljnom in nekoliko z drobtinami. Prideni tudi malo presnega masla, položi po vrhu na zrezke narezane slanine, deni jih v pečico ter urno speci. Ko slanina zarumeni, kani nanje nekoliko žlic juhe in jih daj urno na mizo s polento in omako, na vsako osebo najmanj dva ptiča.

932. **Zabeljeni golobje.** 4 ali 5 mladih golobov osnaži, operi ter čez pol prereži. Nato deni v kozico košček korenja, peteršilja, čebule, nekaj zrn celega popra, vršiček timeza, lorberjev listič in za koruzno zrno limbergerja. Na to položi golobe ter vlij nanje nekaj juhe ali vode in toliko belega vina in kisa,

da je prijetno kislo in okusno, pa da stoji čez golobe. Dobro jih pokrij ter počasi pari kake tričetrt ure. Potem zloži meso v skledo ali pa na dolg krožnik, precedi sok nanje, po mesu pa zabeli z drobtinami, spraženimi v presnem maslu ter daj s krompirjevimi rožički na mizo.

933. **Parjene golobje prsi s salmi.** Deni v kozico žlico presnega masla in vse zelenjave, katere se denejo v kvašo. Na to položi 5 ali 6 osnaženih, s slanino pretaknjenih in čez pol prerezanih ter osoljenih mladih golobov. Dobro jih pokrij in počasi pari tričetrt ure. Potem vzemi golobe ven, prsa odreži ter položi v drugo kozico (ostalo meso od kosti prav čisto odberi in postavi vstran), prsi polij malo s sokom ter pusti stati pokrita na toplem, na zelenjavo pa vlij nekoliko juhe, da se malo odkuha. Medtem odlij od zelenjave maščobo, dodaj ji žlico presnega masla, pol na koleščke zrezane žemlje, golobja jetra in srca ter malo prepraženim prideni nastrgani sok ene telečje vranice in meso, ki si ga nabrala pri golobjih kosteh. Nato vse to dobro v kovniku stolci ali zmelji trikrat v mesnem stroju, deni v skledo in primešaj od zelenjave precejeni sok, 2 majhni ali 1 veliko jajce, malo stolčenega timeza, ¼ lorberjevega lističa, zrno česna, zelenega peteršilja in malo popra. Primešaj tudi 10 dkg na kocke zrezane slanine (cela zmes naj bo gosta kakor kak nadev), natlači v model, pomazan s presnim maslom, ter v sopari kuhaj pol ure. Kuhano obrni na krožnik, naloži golobja prsa okrog pa daj na mizo.

934. **Parjeni golobje.** Osnaži, operi in podrgni 5 ali 6 golobov odznotraj s soljo in majeronom, odzunaj pa položi na vsakega listič žajbelja in tanko rezino slanine ter povij z nitjo. Potem deni v kozico 1 žlico presnega masla, pol na koščke zrezane čebule in pol enako zrezane žemlje ter košček korenja in peteršilja. Na to položi golobe, prilij malo vina ali kisa in par žlic juhe ter pokrito pari tričetrt ure. Potem vzemi golobe ven, odstrani slanino, prereži vsakega čez pol in zloži na krožnik. Od soka pa poberi maščobo, prilij še malo juhe in precedi na golobe. Na mizo daš lahko zraven krompirjeve ali maslene paštetke.

935. **Golobje z rižem.** 3 ali 4 osnažene mlade golobe prereži čez pol ter posoli. V kozico pa daj 2 do 3 žlice presnega masla; ko se speni, dodaj malo drobno zrezane čebule ter rumeni prideni golobe, katere pokrite pari pol ure; medtem jih enkrat obrni in prilij malo juhe. Nato prideni ¼ l izbranega riža, malo premešaj in prilij ¾ l juhe, premešaj ter pusti počasi še pokrito vreti pol ure. Potem vzemi golobe ven, v riž pa primešaj žlico zribanega parmezana ter ga deni na krožnik. Vrh riža položi golobe pa daj na mizo.

936. **Jerebice ali prepelice v rižu.** Oskubenim jerebicam ali prepelicam poberi drob, izkroži oči in odstrani vse, kar je nečednega; v vodi jih splakni in nasoli, jetrca in srce pa deni nazaj. Nato deni v kozo na zrezke zrezane slanine, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in čebulo, deni vanjo živalice, potresi jih s peteršiljem in čebulo, položi nanje tudi slanino, polij jih z razgretim maslom ter speci napol. Potem tudi riž v presnem maslu napol prepraži, deni sredi riža prepečene jerebice in tudi slanino, v kateri si jih pekla, poplakni z juho kozico in zraven zlij ter še četrt ure praži; potem deni jerebice ali prepelice v sredo sklede, riž pa naloži krog in krog ter daj na mizo.

937. **Jerebice ali prepelice po lovski šegi.** Deni 12 osnaženih jerebic ali prepelic na 10 dkg presnega masla z lorberjevim lističem in gobami, prusnicami ali šampinjoni ter jih praži osem minut. Potem zreži ½ žlice čebule in ½ žlice zelenega peteršilja prav drobno, potresi jih s tem in dve minuti praži; nato potresi po njih žlico moke, spet dve minuti praži, potem vlij nanje 1½ kozarca belega vina; tako naj se še nekaj minut pražijo in so gotove.

938. **Pišče kot kljunač.** Zaklano pišče lepo oskubi, drob iz njega poberi, v vodi oplakni, nasoli in pretakni s slanino, položi mu na prsi zrezek slanine, podrgni ga znotraj s perescem peteršilja in majerona ter speci. Jetrca, srce in malo slanine prav drobno razsekaj, nastrgaj tudi k temu malo vranice in naredi iz tega kljunačev nadev. (Glej: Kljunač obložen z rezinami, št. 1120.) Ocvri bledorumeno rezine kruha, pomaži jih vse, kolikor moreš nadebelo z nadevom, deni jih drugo zraven druge v posamezno posodo, na vsako rezino malo kisle ali dobre sladke smetane ter jih zapeci. Ko je pišče pečeno, pomaži ga še nekoliko s kislo smetano, deni še malo peči, potem pa zreži, zloži povrsti na krožnik, polij s to omako, zapečene zrezke pa vzemi ven in deni okrog piščanca.

Postne obare.

939. **Vidra kvašena.** Naredi kvašo kakor za divjega zajca, le namesto kisa deni vina; če jed brž potrebuješ, zlij na vidro, ki mora biti seveda odrta in osnažena, vročo kvašo, če ne, pa mrzlo, ter jo kvasi en do dva dni. Kadar jo boš parila, deni v kozico malo masla, vrh masla pa zelenjavo iz kvaše (če diši, vzemi drugo), na to položi vidro, dodaj, da skoro čez stoji, kvaše (če se mudi, pa vina in vode), osoli, pokrij in praži, da vso mokroto popije in zelenjava zarumeni. Potem maslo odlij, zelenjavo zalij z ribjo juho ali vodo, da se lepo odkuha, na odlitem

maslu pa naredi lepo rumeno prežganje, precedi od zelenjave juho nanje in deni vidro v omako. Preden jo daš na mizo, jo lepo zreži, zloži v skledo ter vlij nanjo omako.

940. **Vidra v obari.** Razreži vidro na koščke ter prav dobro operi. Medtem deni v kozico 3 žlice presnega masla, drobno zrezane čebule in pol na koleščke zrezane žemlje. Ko čebula in žemlja zarumeni, prideni meso, malo ga posoli, prideni lorberjev listič, limonove lupine, vršiček timeza, malo oreščka, limbergerja in celega pimenta. Nato prilij par žlic vina in kisa ter prav dobro pokrito pari. Ko se mokrota posuši, potresi malo z moko, prilij zajemalko zelenjavne juhe, ter pusti, da še malo prevre. Preden daš na mizo, dodaj še malo limonovega soka ali smetane. Zraven daj pečen krompir.

941. **Bober kvašen.** Pripravi ga v vsem enako prekvašeni vidri.

942. **Bober parjen.** Kos prekvašenega bobra dobro posoli in podrgni s sardelnim maslom in limonovim sokom. Medtem deni v primerno kozico 2 žlici presnega masla, par koleščkov čebule in žemlje. Ko je oboje rumeno, položi nanj meso in počasi pari. Ko je meso že mehko in se je mokrota posušila, potresi pol žlice moke, nato prilij še malo kvaše ali zelenjavne juhe, dodaj tudi dišav, limonove lupine in kozarec vina. Ko dobro prevre, zreži meso in ga zloži na krožnik ter oblij s sokom, zraven pa daj smetanovo ali koruzno polento.

943. **Bobrov rep parjen.** Bobrov rep dobro ostrži, operi in prekvasi. Nadalje ga napravi kakor parjenega bobra. (Bobrov rep velja kot delikatesa.)

944. **Postna račica.** Oskubi ali oderi račico, poberi iz nje drob, lepo jo operi in kvasi kakor vidro. Za parjenje deni v kozico malo masla, malo peteršilja, zélene, korenja, čebule, malo dišave, limonove lupinice, malo lorberjevega lističa, vršiček timeza in vršiček pehtrana. Na to položi kvašeno ali koj tako osnaženo svežo račico, prilij malo vina in vode, osoli in pokrito pari do mehkega. Potem maslo odlij, račico vzemi iz kože, zelenjavo zalij z vodo ali z ribjo juho, da zavre. Naredi na presnem maslu lepo rumeno prežganje, precedi nanj juho od zelenjave, račico pa zreži na lepe koščke ter deni v omako, da se še tam malo popraži. Četrt ure preden jo daš na mizo pridaj še žlico kisle smetane; opraviš pa tudi brez nje.

945. **Ranger ali liska, ali postne race brez razločka.** Iste se pripravijo kot postna račica (št. 944).

946. **Postne race v črni omaki.** Postne race oskubi ali oderi, poberi drob iz njih ter jih prav dobro operi; nato jih kvasi ali pa posoli in položi par ur v sveže mleko. Ako si jih močila v mleku, tedaj jih prav dobro operi, preden jih pariš;

medtem pa deni v kozico malo vode, kisa, čebule, korenja, peteršilja, zélene, lorberjev listič, limonove lupine, vršiček timeza in majerona. V to položi postne račice katerekoli vrste, dobro pokrij ter počasi pari, da se zmehčajo. Nato deni v kozico košček presnega masla ter dodaj spenjenemu pol kavne žlice sladkorja, žlico moke in par žlic drobtin od skorij črnega kruha. Ko dobro zarumeni, precedi zraven račji sok, malo črnega vina, in, če je pregosto, še malo vode. Ko še nekoliko prevro, so gotove.

947. **Ribji brodet.** Prereži ribo, iz nje poberi drob, čreva in vse, kar je neporabnega, opéri jo ter zreži na tri prste dolge kosce. Potem razgrej dobrega olja, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule, malo česna, vršiček timeza in malo lorberjevega lističa, malo popra, malo limonove lupine, nekoliko kisa in vode; v to deni ribo, osoli in pusti, da se počasi kuha, in daj s tem na mizo.

(Kis se lahko opusti.) Če nimaš dobrega olja, vzameš lahko presnega masla.

948. **Ribe v brodetu na drug način.** Dobre domače ali morske sveže ribe osnaži, zreži na poljubne koščke, deni jih v kozico, zraven pa malo prav drobno sesekane čebule, česna, zelenega peteršilja, dva listka rožmarina, malo lorberjevega lističa in limonove lupinice, prideni tudi nekoliko stolčene dišave, pimenta, zalij malo z vodo in z vinskim kisom, dodaj malo limonovega soka, osoli in skuhaj. (V pol ure se skuha.) Potem prepraži žlico drobtin lepo rumeno ali po domače na presnem maslu, ali po laško na olju in jih prideni ribi, da vkup zavre. Preden daš na mizo, zloži koščke po vrsti v skledo in zlij to omako nanje. Ne sme pa biti tako redko, da bi plavalo.

949. **Ribji golaž.** Vzemi ribe (še bolje je, če jih je več vrst), osnaži jih in odstrani, kar je nečednega; oprati jih tudi moraš. Zreži jih na koščke, osoli in potresi nekoliko s papriko. Deni v kozico malo masla in drobno zrezane čebule ter rumeni dodaj na koščke zrezane ribe in jih pusti prav malo, da se prepražijo; premešati jih ne smeš. Nato prilij toliko vode, da so koščki pokriti in pusti, da malo prevre. Lahko prideneš košček limonove lupine, žlico kisle smetane ter okisaš z limonovim sokom ali kisom.

950. **Riba s krompirjem.** Lepo osnaženo ščuko ali tudi kako drugo dobro ribo skuhaj v slani vodi, kateri si pridala navadnih dišav, ki se dajejo h kuhanim ribam. Kuhani odstrani kožo in koščice. Skuhaj tudi istočasno 3 ali 4 neolupljene krompirje in ko se nekoliko ohlade, jih olupi in zreži na koleščke. Potem deni koščke mesa v skledo, v kateri jih boš dala na

mizo, in sicer tako: na dnu vrsto mesa, potem krompirja, pa zopet mesa in tako naprej, dokler se skleda ne napolni; gornja vrsta bodi meso. Posebej v kozici pa zarumeni v presnem maslu 2 žlici drobno zrezane šalotke ali čebule ter stresi na meso. Prilij tudi zajemalko juhe od ribe, postavi za četrt ure v pečico, da se malo popeče, in nato daj k obedu.

951. **Karp v črni omaki.** Karpa zakolji, osnaži, odreži glavo in plavute, zreži ga na tri prste dolge koščke, potem pa še vsak košček po sredi prereži. V kozo deni masla, po vrhu malo peteršilja, zélene, korenja, čebule, malo česna, malo lorberjevega lističa, 2 listka rožmarina, peresce žajbeljna, prežiljke in pehtrana, limonove lupinice, zrno pimenta in 1 klinček. Glavo razsekaj ter jo položi navrh, tako tudi plavute, potem šele koščke ribe tako, da so kosti proti zelenjavi obrnjene; prilij 4 žlice vina, pokrij in pari pri ognju. Ko se je parilo že četrt ure in so se kosti pri mesu pokazale, obrni koščke, da se preparijo še po drugi strani. Potem jih pa vzemi ven, kosti kar moreš lepo odberi, zelenjavo še lepo zarumeni, nato maslo odlij, zelenjavo pa zalij z ribjo juho ali kropom. Na maslu ali olju naredi lepo rumeno prežganje iz žlice moke, nanj precedi juhe iz zelenjave, da zavre, iztrži jetra z nožem ter jih prideni omaki, pa tudi kri in kavno žlico medenjaka. Če je premalo kislo, okisaj z limonovim sokom, vinom ali s kisom ter osoli. Ko je omaka že gotova, šele potem deni vanjo koščke mesa za toliko časa, da dobro prevre, potem jih deni v skledo in vlij nanjo omako. Obložiš lahko z žemljevimi cmoki, močnatimi vložki, s polento ali makaroni.

Ali daj cmoke itd. posebej, karpa pa posebej na mizo.

952. **Ščuka v obari po laškem načinu.** 1 približno 1 kg težko ali 2 manjši ščuki osnaži, razreži na koščke ter podrgni s soljo in poprom. Medtem pa deni v primerno kozico 2 žlici presnega masla ali toliko dobrega namiznega olja; ko je vroče, prideni žlico drobno sesekane čebule, zelenega peteršilja in žlico moke. Na to položi koščke ribe, dobro jih pokrij in počasi pari približno četrt ure. Potem dodaj 3 osnažene ter skozi sito pretlačene sardele, malo limonove lupine in sok cele limone; prilij tudi malo juhe od zelenjave ali pa vode. Ko prevre, zloži koščke na krožnik, polij s sokom, obloži s polento, katero povrh zabeli s presnim maslom, ter daj na mizo.

Ali pa daj polento posebej na krožniku zraven obare na mizo.

953. **Riba z vinsko marinado.** Osnaženo ščuko ali kako drugo ribo razreži na kose ter jo posoli. Dobro razsoljeno polij z limonovim sokom ali belim vinom ter jo pusti, da stoji vsaj

četrt ure. Potem jo speci s presnim maslom. K pečeni potresi žlico moke in prilij zajemalko zelenjavne juhe, prideni tudi ostalo marinado, malo popra, fino zrezanih gob šampinjonov ali jurčkov in, če treba, malo soli. Ko prevre, zloži koščke na krožnik ter oblij z omako. Zraven daš lahko pečenega krompirja.

Enajsti oddelek.

Paštete.

Paštete pripraviš lahko v testenih, porcelanastih, pločevinastih ali steklenih modelih. Te posode napolni potem z mesnim ali postnim ragu ali nadevom in jih daj koj na mizo, ko si jih napolnila, ali pa jih še peci ali kuhaj, kakor ti bo povedano v receptu. Paštete imajo ime po tvarini, iz katere obstoji nadev.

954. **Testeni model prvi.** Naredi iz 14 dkg presnega masla masleno testo in je razvaljaj za nožev rob debelo. Potem pomeri z nalašč za to namenjenim pločevinastim modelom in odreži testo krog in krog dva prsta širje. Testne odrezke zloži in še tanje razvaljaj. Potem odreži zopet ravno tako veliko krpo kakor prej, namaži model, vanj deni tanjšo krpo in pomaži ob kraju z jajcem. Nato zmečkaj rahlo polo papirja, naredi jo enako klobukovi štuli in jo rahlo postavi na sredo modela, obloženega s testom tako, da je gladka stran zgoraj. Na debeleje zvaljano testo položi valjar, čezenj zavihaj testo, vzdigni ga in položi čez model. Potem zravnaj ob kraju, da se oboje testo sprime (nič ne de če je zgornje testo v sredi nagubančeno), nato ga pomaži, obrobi ob kraju z nožem in okrasi pokrov s testenimi zrezki. Pomaži tudi ta okras in peci v vroči pečici kakor beli kruh. Ob kraju, kjer se drži pokrov testenega modela, odloči z nožem in vzemi pokrov s papirjem vred ven ter ga deni na pločevino; spodnji testeni model še malo opeci, potem ga vzdigni iz pločevinastega modela ter deni v skledo, v kateri misliš dati pašteto na mizo. Iz toliko testa se naredi pašteta za osem ali deset oseb.

955. **Testeni model drugi.** Naredi masleno testo iz 14 dkg presnega masla. (Malo trše naj bo kakor za maslene krape, Ali pa naredi krhko ali angleško testo iz 14 dkg moke in 7 dkg presnega masla (str. 48). Potem razvaljaj masleno, krhko ali angleško testo kakor za precej debel nožev rob. Vzemi pločevinast, precej visok in gladek model, ki drži ½ l, in ga zavij kolikor mogoče gladko v tanek pergamentni papir. Od razvaljanega testa odreži dva prsta večjo krpo (kolač) kakor je model širok. Ostalo testo zopet zloži in raz-

valjaj kakor prej, a ne pretanko. Odrezano krpo položi na s papirjem obloženo pločevino ter povezni nanjo s papirjem oviti model in pomaži okrog modela po testu z raztepenim jajcem. Na model položi drugo krpo, ki naj bo tako velika, da pokrije ves model in je še spodaj toliko čez, kolikor se vidi prve krpe izpod modela. Kar je odveč, odreži. Testo pritisni dobro na model in spodaj okrog modela. Ostalo testo zopet zloži ter razvaljaj. Potem odreži s koleščkom dva enaka po dva prsta široka traka, pomaži ju z raztepenimi jajci ter pritisni na s testom obložen model, enega spodaj, drugega zgoraj, in sicer zgoraj ravno ob robu, kjer boš pozneje odrezala pokrov, spodaj pa okoli modela. Na vrh v sredo napravi iz ostalega testa gumb ter ga prilepi z jajcem, okrog pa okrasi s koščki ostalega testa, katerega tudi z jajcem prilepi. Sedaj namaži celo pašteto z raztepenim jajcem ter jo speci lepo rumeno v precej vroči peči ali pečici. Ko je pečena, odreži testo krog in krog po modelu ravno tam, kjer si prej pritisnila zgornji trak, da tako dobiš pokrov, ki ga potem, ko je pašteta nekoliko ohlajena, previdno vzdigni ter položi vstran. Potem vzdigni še model iz testene skorje. Pašteto pa postavi na toplo, ako jo misliš takoj napolniti, sicer pa na mrzlo. Preden jo napolniš, jo postavi za par minut v toplo pečico. Napolnjeno pokrij s testenim pokrovom.

956. **Testeni model tretji.** Razvaljaj masleno testo iz 14 dkg presnega masla ali pa krhko testo (str. 48 drugo) kakor za debel nožev rob ter ga položi na gladek ploščnat model, ki je ovit s tankim polpergamentnim papirjem in poveznjen na pločevino, pokrito z drugim papirjem. Okrog modela naj bo še za dva prsta naširoko testa. Ostalo testo se zloži in razvalja. Potem ovij pločevinasto skledico ali globok krožnik modelu primerne velikosti s tankim napolpergamentnim papirjem ter ga povezni na pločevino. Nanj položi razvaljano testo tako, da je testo dva prsta širje kakor krožnik. Testo dobro pritisni na krožnik ali skledico. Ostalo testo odreži proč, zloži in zopet razvaljaj. Zdaj odreži od razvaljanega testa dva za prst široka traka, pomaži ju z jajcem in ovij okrog modela spodaj in okrog krožnika ob robu. Kjer se traka stikata, ju pritisni navzkriž ter ju zlepi z jajcem. Vrh krožnika okrasi z ostanki testa, ki jih lepo zreži ter na krožnik ali skledico pritisni. Zdaj vse z jajcem namaži in lepo rumeno speci. Ko je pečeno, odvzemi previdno model in krožnik. Potem postavi na topel prostor, dokler ne rabiš.

Skorja, ki se je spekla na krožniku ali skledici, naj služi kot pokrov oni skorji, ki se je pekla na modelu. Tako je gotov ves model za pašteto.

957. **Testeni model četrti.** Masleno ali krhko testo zvaljaj kakor prej, ne pretanko. Potem povezni na s papirjem pokrito pločevino s papirjem ovit gladek model ter položi na razvaljano masleno testo tako, da je okrog modela še za dober prst testa. Kar ga je odveč, ga odreži s koleščkom proč. Ostalo testo zloži in zopet razvaljaj. Potem odreži dva enaka, za dva prsta široka traka, pomaži ju z raztepenim jajcem in ovij okrog modela. Enega zgoraj prav ob robu, drugega spodaj. Tam, kjer se konca traka sprimeta, prav dobro pritisni. Iz ostalega testa razreži zvezdice ali kaj drugega ter pritisni na vrh modela, da krase vrh. Potem pomaži celo pašteto z raztepenim jajcem ter jo speci v precej vroči pečici. Nato odreži na modelu zgoraj testeno skorjo z nožem naokroglo ravno nad zgornjim trakom. Ko se pašteta nekoliko ohladi, vzdigni previdno odrezani pokrov in potem še model iz skorje. Skorjo brez dna postavi v skledo ali krožnik, v katerem misliš dati pašteto na mizo. Napolni ga s kakim gostim že kuhanim nadevom, n. pr. z možganovim nadevom, mesnim ali postnim ragu ali zelenim grahom. Zdaj pokrij s pokrovom, postavi še malo v pečico, da se segreje, in daj na mizo.

958. **Testeni model peti.** Naredi krhko testo in ga razvaljaj za debel nožev rob debelo. Odreži okroglo krpo iz dveh tretjin testa ter jo položi v precej gladek, visok tričetrtlitrski model ter jo tako, da visi testo malo čez model, prav dobro pritisni najprej spodaj, nato še ob straneh. Model napolni s fižolom malo vrhano ter položi čez fižol okroglo krpo iz ostalega testa ter roba malo stisni. Pomaži pokrov z jajcem in ga okrasi z ostanki testa in tudi ta okras pomaži. Zdaj postavi model na pločevini v precej vročo pečico, da se speče. Ko je pokrov lepo rumen, ga s tankim nožem naokroglo odreži tam, kjer si prej stisnila roba ter prav pazljivo dvigni pokrov, ga položi vstran in stresi iz modela fižol in testeni model. Če sta morda testeni model in pokrov premalo pečena, postavi oboje na pločevini v pečico, da še malo porumenita. Zdaj postavi testeni model v plitvo skledo in ga napolni s kako fino prikuho, n. pr. s karfijolo, oblito z masleno omako. Ali pa napolni model s kako fino obaro, pokrij s pokrovom in daj na mizo.

959. **Male maslene paštete.** Razvaljaj masleno testo ½ cm nadebelo. Potem izkroži s krapovim obodcem koleščke, polovico teh izkroži še z manjšim obodcem. Nato pomaži prve z raztepenimi jajci ter položi druge izvotljene koleščke nanje. Zloži jih za prst narazen na pločevino, obloženo s papirjem, in jih pomaži še povrhu z jajcem. Ne pomaži jih pa po straneh, ker bi se drugače paštete ne vzdignile enako. Potem jih speci v precej vroči peči ali pečici. Pečene nadeni s kakim toplim

nadevom iz divjačine ali perutnine, ali jih pa daj prazne okrog kake parjene divjačine.

960. **Maslene paštetke s svinjino.** Naredi in speci majhne testene skledice iz krhkega testa. Potem deni v primeren lonček $^3/_{16}$ l mleka, 5 dkg moke in 5 dkg presnega masla ter mešaj, da je gladko, postavi na štedilnik in še mešaj; ko je testo gosto, ga odstavi ter v hladnega zamešaj 5 rumenjakov, 25 dkg sesekljane kuhane svinjine, 2 žlici smetane in od 5 beljakov trd sneg; primešaj še žlico drobtin. Deni testo v krhke skledice (malo manj kakor do vrha), postavi jih na pločevino in s to v pečico, da se speko. Daj jih s špinačo ali zelenim grahom za srednjo jed ali namesto govedine na mizo.

961. **Male skledice iz krhkega testa prve.** Naredi krhko testo drugo (str. 48), razvaljaj ga za nožev rob debelo, potem vzemi majhen, komaj za $^1/_8$ l velik pločevinast modelček, povezni ga na testo in odreži okrog modela za prst večji krog kakor je širok modelček. Zdaj dvigni modelček in položi vanj testeno krpo, pritisni jo najprej na dnu, potem še ob straneh ter napolni model s surovim fižolom prav do vrha. Tako napolni vse modelčke, kolikor jih imaš na razpolago, postavi jih na pločevino in speci v precej vroči pečici. Pečene stresi s fižolom vred iz modelčkov. Če so morda nekatere skledice premalo rumene, pa postavi prazne na pločevini v pečico, da zarumene. Zdaj lahko zopet obložiš in napolniš modelčke ter delaj tako naprej, da porabiš vse testo. Iz toliko testa lahko narediš 12—14 skledic. Take skledice lahko prav mnogokrat uporabljaš, n. pr. napolni jih s kako gosto prikuho in jih naloži okrog govedine ali pečenke, ali pa jih napolni s postnim ragujem pa daj postni dan po juhi na mizo. Lahko jih pa tudi napolniš z mesnim ragujem za mesni obed, ali pa naloži vanje kako sladko peno ali sadje, n. pr. jagodovo peno in jagode ali same jagode, potresene s sladkorjem ali kar ti mnogokrat narekuje zdrava domišljija.

962. **Male skledice iz krhkega testa druge.** Naredi krhko testo in ga razvaljaj za debel nožev rob. Potem ovij s tankim pergamentnim papirjem majhne, precej visoke pločevinaste modelčke (najboljši so taki, ki drže $^1/_{16}$ l). Izkroži s primerno velikim obodcem okrogle krpe iz testa in jih polagaj na modelčke, pa jih dobro pritisni. Ako je preveč testa okrog modelčka, ga odreži s primernim obodcem lepo naokroglo. Testa mora biti okrog vsakega modelčka vsaj za pol prsta, ker testo pri peki malo skupaj zleze. Nato jih pomaži z raztepenim jajcem ter lepo rumeno speči v precej vroči pečici. Pečenim previdno snemi modelčke s papirjem vred iz skledic. Skledice napolni s kakim ragu ter daj same na lično zloženem ter na krožnik

položenem prtiču na mizo. Ako ne rabiš skledic takoj, jih pa shrani na hladnem ter jih segrej na kaki pločevini v pečici, preden jih rabiš. Skledice napolniš tudi lahko s praženim zelenim grahom, s praženim rižem, rižotom, gobami ali s čim drugim in jih deneš okrog pečenke na mizo.

963. **Skledice iz krhkega testa s pokrovom.** Naredi in razvaljaj krhko testo kakor prej, le ⅓ naj ga bo več. Skledice napravi popolnoma enako kakor prej. Za pokrove moraš imeti prejšnjim modelčkom primerne, precej visoke pokrove, brez gumba na vrhu. Biti morajo čisto gladki. Zavij vsak pokrov v tanek pergamentni papir ter ga deni na pločevino, pokrito s papirjem. Na vsakega položi primerno okroglo krpo in jo dobro pritisni. Malo testa naj bo čez pokrov. Ako je preveč testa, ga odreži proč, zloži in razvaljaj. Iz njega izkroži z dvema obodcema manjše in večje kolobarčke, pomaži jih z jajcem ter jih prilepi na pokrovčke, ki naj služijo za okrasek. Na sredo vsakega pokrovčka prilepi iz testa napravljen gumb. Sedaj pomaži vse z jajcem ter speci lepo rumeno v precej vroči pečici. Pečenim odstrani prav previdno pločevinasti pokrov s papirjem vred. Skledice napolni s kakim finim ragu, gobami ali zelenim grahom. Pokrij jih ter daj na mizo na lično zloženem prtiču.

964. **Maslena pašteta s telečjim ragu.** Pari s presnim maslom pol ure 20 dkg telečjega mesa in 1 priželjc, ki naj ostane prav bel. Nadalje pari 15 dkg telečjih jeter s poprom potresenih, tudi s presnim maslom in čebulo, pa le kratek čas, da ne postanejo trda; dovolj je, ako so toliko poparjena, da niso več krvava. Skuhaj še 30 dkg prekajenega prašičjega ali govejega jezika. Pari s presnim maslom in peteršiljem ¼ l zelenega graha. V kozico deni 2 žlici presnega masla, malo drobno razsekane čebule in zelenega peteršilja. Ko je čebula rumena, prideni eno pest olupljenih in na drobne kocke zrezanih gob, prusnic, mavrahov ali jurčkov; ko se malo prepražijo, jih potresi z žlico moke, premešaj in prilij par žlic močne juhe. Prideni zelen grah in vse prej omenjeno meso, jezik in jetra, kar pa poprej zreži na drobne kocke. Prideni tudi drobno razsekanega majerona, dišav, približno ⅛ l vina Madeire, par žlic konjaka in potrebno sol. Ko zdaj še malo prevre, ga napolni v testeni, na krožnik ali v skledo postavljeni model drugi (glej štev. 955), pokrij s pokrovom ter daj po juhi na mizo desetim osebam.

965. **Maslena pašteta z možgani.** Deni v kozico 10 dkg presnega masla. Ko se speni, prideni eno drobno zrezano, strokasto čebulico (šalotko). Ko je rumena, prideni pol žlice drobno sesekanega zelenega peteršilja in dvoje osnaženih telečjih možgan, potresi jih malo s poprom, soljo in za nožev vrh stol-

čenim muškatovim cvetom, dobro premešaj, da se možgani prepražijo in razpuste. Zdaj prideni 4 raztepena jajca, še malo zmešaj, da se jajca nekoliko strdijo. Potem napolni ta nadev v vroč in na krožnik postavljen testeni model četrte vrste (št. 957), pokrij in daj na mizo.

966. **Maslena pašteta s postnim ragu.** Postavi testen model (št. 954 ali 955) v zato namenjeno skledo ali na krožnik in ga napolni s postnim ragu. Pokrij in daj na mizo.

967. **Maslena pašteta s telečjimi jeziki.** Operi dobro 4 telečje jezike ter jih deni v lonec in vlij nanje toliko vode, da stoji čez nje. Ko zavro, poberi pene ter prideni malo soli, košček korenja, koreninice, peteršilja, zélene, pol lorberjevega lističa, 2 klinčka, 2 zrni dišave, malo muškatovega cveta, 1 šalotko, prav malo celega žefrana, nekaj celega popra in malo limbergerja (Ingver). Medtem pa deni v kozico 3 žlice presnega masla, ¼ žlice drobno zrezane čebule; ko je rumena, še malo zelenega peteršilja, pest drobno zrezanih šampinjonov, 2 žlici moke in nekaj juhe od jezikov. Zdaj olupi jezike, razreži jih na koleščke ter deni v omako; prideni še nekaj limonovega soka in pol kozarca Madeire ali kakega drugega močnega vina. Posebej, v tisti juhi, kjer so se kuhali jeziki, skuhaj nekaj zaležnik velikih, jetrnih ali vraničnih cmokov ter jih prideni k jezikom. Nato deni jezike s cmoki in omako vred v vroč testeni model tretje vrste (št. 956), ki naj stoji v skledi. Ali pa prideni v omako ¼ l dobre smetane (tedaj vino opusti) in skuhaj fine drobtinove cmoke namesto jetrnih ter jih prideni k jezikom. Vse drugo napravi kakor prej.

968. **Divji petelin ali divja raca v pašteti.** Naredi divjega petelina, kateregakoli plemena, ali raco, kakor štev. 1099. Na lepe koščke zrezanega zloži v testeni model (glej štev. 954), ki stoji v skledi; polij ga z omako in ga pokrij z gorkim maslenim pokrovom, ki si ga bila dala prej na pločevino, potem pa daj na mizo.

969. **Golobje v črni omaki v pašteti.** Golobe naredi kakor štev. 928. Ko so gotovi, t. j., ko je obara narejena (testeni model, prvi, moraš imeti že prej pečen, glej štev. 954), deni obaro v model, ki ga imaš v skledi, pokrij ga z maslenim pokrovom, ki ga imaš na pločevini, pa daj na mizo.

970. **Golobja salm-pašteta.** Pašteto iz presnega masla naredi in speci kakor zgoraj št. 954, golobe v salmu pa naredi kakor št. 929, potem deni v model, ki stoji v skledi, golobje meso, polij ga z omako, pokrij s pečenim maslenim pokrovom pa daj na mizo.

971. **Volovski rep v pašteti.** Iz maslenega testa naredi in speci pašteto kakor št. 955, volovski rep pa prepraži kakor

št. 450; potem deni to obaro v model, ki stoji v skledi, pokrij s pokrovom maslenega testa in daj na mizo.

972. **Pašteta iz vampov s slanino.** Pašteto naredi kakor št. 954, vampe pa kakor št. 847, tako narejene deni v model, ki stoji v skledi, pokrij s pečenim pokrovom maslenega testa pa daj na mizo.

973. **Lutriš pašteta.** Naredi masleno testo iz ¼ kg presnega masla; potem zreži, če imaš, puranova jetra (ali gosja ali kopunova) na precej debele kocke; če jih ni dosti, prideni malo priželjca; potem razgrej žlico presnega masla, deni noter drobno zrezanega zelenega peteršilja in malo moke; ko se speni, deni noter jetra, limonove lupinice in mešane dišave pa malo soli in zalij nekoliko z juho, da se malo prekuha; potem odstavi in v hladno primešaj 1 žlico topljene smetane. Zdaj razgrej 14 dkg presnega masla in deni noter 3 žlice lepe moke; ko se malo speni, prilij $^3/_{16}$ l dobre kavne smetane in malo soli, da se skuha. Kuhano deni v skledo hladit; hladno zmešaj in primešaj 6 rumenjakov ter sneg 5 beljakov; to je nadev. Zdaj razvaljaj testo, debelo za nožev rob, potem pomeri skledo ali model, v katerem misliš peči, in odreži testo kroginkrog dva prsta širje kakor je posoda; kar ti testa okrog ostane, imej za obroč pri modelu ali skledi, zreži ga s kolescem na dva prsta široke ploščice, položi jih ob kraju v že prej pomazano skledo ali model, da za prst široko čez visijo. Zatem deni v obloženo posodo eno vrsto nadeva, drugo vrsto jetrnega ragú in potem spet nadeva. Zdaj šele pokrij to s tisto krpo, ki je večja kakor posoda, zarobi ob kraju z narobe obrnjenim nožem, da bo zobčasto, povrhu pomaži z jajcem, iz ostalega testa pa izreži kake podobice in jih položi na ta pokrov rahlo, pomaži tudi te in jih speci v hudi peči. To imaš za deset oseb.

974. **Pašteta z vanilijo.** Naredi in zreži testo kakor pri prejšnji, samo v nadev primešaj vanilije in 19 dkg sladkorja. Sneg naredi namesto iz petih, iz šestih beljakov, ragú zdaj ni potreben; v model ali skledo deni nadev kakor prej, pokrij s testom in speci kakor prejšnjo.

975. **Cipina pašteta.** Naredi iz ⅛ kg presnega masla masleno testo, zvaljaj ga kakor ponavadi in odreži okroglo krpo, oskubi čisto cipe ali majhne ptiče, operi in nasoli jih, potem nareži na vsaka dva ptiča en listek slanine, katero ocvri v presnem maslu in deni hladit; polovico masla, v katerem si cvrla, odlij v drugo ponev ali kozo in prepraži v polovici pest ribanega kruha; drugo polovico razgrej, noter pa deni drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja, lističe dobro zdrobljenega žajbeljna in cipe ter jih nekoliko prepraži. Nato jih zloži na dno nizke, komaj dva prsta visoke sklede, zlij nanje tisto mo-

kroto, ki je pri njih, poplakni z dvema žlicama juhe in jo prilij, položi še na vrh scvrto slanino, potresi s prepraženim kruhom in pokrij s tistim pokrovom, t. j. testom, ki si ga odrezala; okrasi ga z ostanki testa in pomaži z jajcem. Speci jo, pa daj na mizo.

976. **Pljučna pašteta.** Deni v kozico 3 žlice presnega masla; ko se speni, prideni drobno zrezane čebule, in ko ta porumeni, prideni pol žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja in pol telečjih, drobno zrezanih pljuč. Dobro jih prepraži in potem postavi na stran, da se ohlade. Hladnim primešaj 2 celi jajci, ⅛ l kisle smetane, malo popra, limonove lupine, drobno zrezanega majerona, soli in ⅛ l finih drobtin. Vse to dobro zmešaj ter napolni z maslenim ali krhkim testom obloženo skledo. Ko je polna, jo pokrij s testom in okrasi vrh z ostanki testa, vse pomaži z jajcem in lepo rumeno speci.

977. **Pljučna pašteta druga.** Mešaj 6 dkg presnega masla, 2 celi jajci in 1 rumenjak, h kateremu primešaj ohlajeni pešamelj od ene žemlje ali pa 7 dkg kruha, pol že prej kuhanih in — ko so še topli — skozi sito pretlačenih ali fino zrezanih telečjih pljuč, malo popra, soli in majerona. Zdaj namaži primeren model s presnim maslom ali ga obloži s tankimi rezinami slanine ter natlači v model za prst debelo nadeva; nanj položi na listke ali na kocke narezan, že prej prevret telečji priželjc ali možgane, potem zopet nadev, pa zopet priželjc; zgoraj naj bo nadev. Pokrij z rezinami slanine, potem še s pokrovom ter kuhaj pol do tri četrt ure v sopari. (Ako si namazala model s presnim maslom, tedaj opusti slanino tudi povrhu.) Kuhano stresi na krožnik ali v skledo, obloži s praženim zelenim grahom ali karfijolo ali s kako drugo fino prikuho.

978. **Ribja pašteta.** Osnaži 1 ali 2 ribi (ščuki), razreži na koščke ter potresi s soljo in papriko. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla. Ko se speni, prideni fino sesekane čebule; ko je ta rumena, deni noter ribo, malo jo premešaj ter postavi v pečico. Ko se malo popeče, jo oblij z dobro kislo smetano; ko se še v tej popeče, prilij 2 žlici raztopljenega, z dvema rumenjakoma in z limonovim sokom zmešanega presnega masla, par žlic vode in nekaj kapljic Maggijeve dišave. S tem napolni vroč testeni model tretje ali četrte vrste in daj na mizo.

979. **Ribja pašteta s šampinjoni ali gomoljikami.** Ribo, menka, osnaži, potegni z njega kožo, posoli ga, pretakni s sardelami in razreži na koščke. Te prepraži s presnim maslom, čebulo in peteršiljem. Potem opraži na listke razrezane šampinjone s presnim maslom, čebulo in peteršiljem ter postavi na

stran. (Ako vzameš gomoljke, jih zreži na listke ter prevri v dobrem vinu.) Nato vzemi ribo (ščuko ali kako drugo), ki tehta približno 90 dkg, osnaži in oderi jo, odstrani kolikor mogoče koščice, potem jo prav fino razreži in stolci, prideni tudi ribja jetra ter pretlači skozi sito. K temu primešaj 24 dkg presnega masla, iz treh obribanih žemelj narejen in ohlajen pešamelj, 2 rumenjaka, 2 celi jajci, 3 žlice kisle smetane, malo zribanega muškatovega oreščka in popra, žlico sardelnega masla in potrebno sol. Potem namaži gladek pločevinast model ali porcelanasto skledo s presnim maslom, obloži s tanko zvaljanim angleškim ali maslenim testom. Zdaj natlači v model ali skledo za prst visoko nadeva, nanj položi koščke rib, malo gob, potem zopet nadev in tako naprej. Na vrhu naj bo nadev. Potem pokrij s testom in okrasi z ostanki testa, pomaži z jajcem, malo napikaj ter peci eno uro. Pečeno stresi iz modela na krožnik. Ako si pa pekla v skledi, jo daš lahko v isti na mizo.

980. **Pašteta iz divjačine.** Naredi angleško testo, pokrij ga in pusti, da nekaj časa stoji. Potem osoli in pretakni prednji konec mladega zajca ali kvašeno pleče srne in praži kakor koštrunovo stegno. Ko je meso mehko in rumeno, ga vzemi ven, zelenjavo pa še zarumeni. Potem odlij mast in zalij zelenjavo z govejo juho, da dobro prevre. Kar je lepega mesa, zreži na tanke koščke ter postavi na stran; drobno meso pa zreži s krivim nožem prav nadrobno. Potem naredi na presnem maslu lepo rumeno prežganje, vanj precedi juho od zelenjave, primešaj zrezano meso, prideni tudi malo mešane dišave in limonove lupinice, če je treba, soli in malo popraži. Nato odstavi, da se nekoliko ohladi in prideni dve žlici kisle smetane in 2 jajci; to je nadev. Prepraži tudi malo kurjih ali telečjih jeter ali priželjc in zreži tudi to na lepe koščke, potem pa postavi na stran. Če imaš suhe gobe te ali one vrste, jih skuhaj in prepraži, sveže moraš pa še prej popariti. Potem razvaljaj angleško testo za nožev rob debelo, deni ga v primerno, pomazano kozico tako, da čez visi okrog za dva prsta; deni noter vrsto nadeva, potem lepo zrezane koščke mesa, pa jih položi drugega poleg drugega. Na vrh potresi malo gob, na te položi jetra, spet gobe, nadev in tako dalje, dokler kaj imaš; zgoraj naj bo nadev. Potem zagrni testo, pomaži z jajcem in speci; pečeno stresi v skledo, pa daj za obaro šest do osmim osebam. Okrog lahko naložiš maslene ali krompirjeve rožičke.

981. **Pašteta z divjimi golobi.** Naredi angleško testo. Potem potegni kožo s prsi dveh ali treh oskubljenih, osnaženih in kvašenih divjih golobov. Golobe pa posoli in pretakni po prsih s slanino, zagrni kožo nazaj in pari jih kakor divjega petelina,

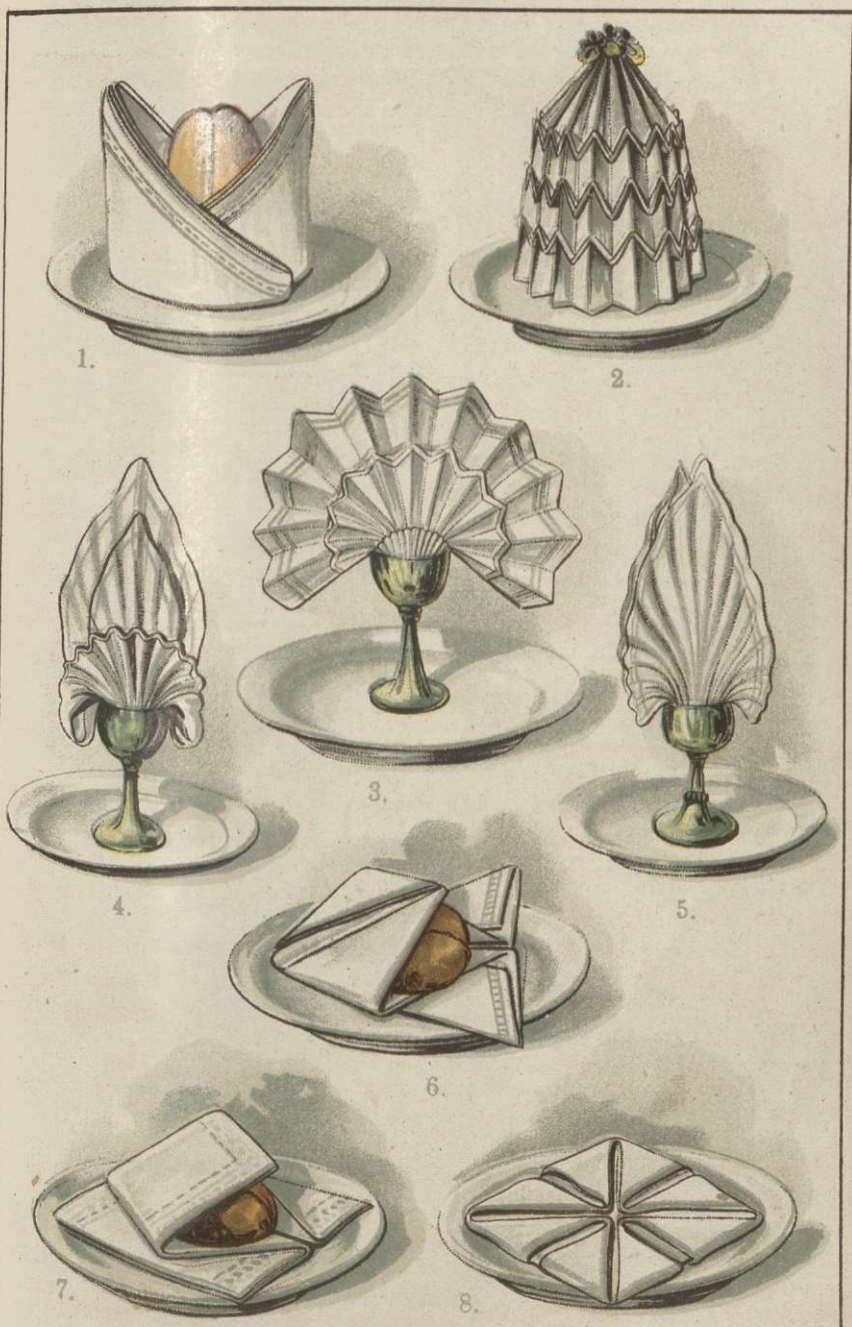
št. 1099. Kar zraven pari tudi jetrca in želodčke; ko so rumeni in mehki, jih vzemi iz koze. Od zelenjave odlij mast in zalij z govejo juho ali vodo, da se skuha; vzemi golobom kožo s prsi in zreži prsi na zrezke. Oberi meso od vseh kosti in ga drobno zreži s krivim nožem. Zreži tudi jetrca in želodčke. Potem naredi iz žlice moke na presnem maslu lepo rumeno prežganje, precedi vanj od zelenjave juho, prideni drobno zrezano meso, malo dišave in limonove lupinice, prepraži pa odstavi, da se ohladi; potem prideni še 2 žlici kisle smetane in 2 jajci. Nazadnje ta nadev še dobro premešaj. Če imaš dobre sveže gobe, jih osnaži, zreži, popari in posoli ter prepraži s presnim maslom, čebulo in peteršiljem (suhe pa skuhaj). Potem razvaljaj angleško testo, deni ga v primerno, namazano kozico, da visi čez okrog za dva prsta; nanj deni eno vrsto nadeva; nato zrezke mesa, potem gobe, pa zopet nadev. Na vrhu naj bo nadev. Potem zagrni testo, pokrij lepo, pomaži z jajcem, pa speci.

Pečeno stresi v skledo in daj na mizo. Okrog lahko naložiš zabeljeno karfijolo, mali ohrovt ali zeleni grah.

982. **Pašteta z divjimi golobi ali racami na drug način.** Naredi angleško testo. Če narediš masleno testo, je še boljše. Prepraži kvašene golobe ali race ravnotako kot zgoraj, zreži na kakor tam prsi na zrezke, naredi tudi omako. Iz slabšega mesa in omake naredi nadev z onimi dišavami kakor tam, samo jajca in smetano opusti. Potem vmešaj 14 dkg presnega masla, primešaj 4 rumenjake, 2 žlici kisle smetane; iz beljakov naredi sneg pa osoli primerno; tudi gobe prepraži, ako jih imaš, kakor zgoraj. Potem razvaljaj testo, deni ga v pomazano kozico, da visi čez za dva prsta, noter pa deni eno vrsto tega, kar si mešala; potem položi zrezke mesa (iz prsi narezane) na nadev, potem gobe, pa zopet mešanje, dokler kaj imaš; na vrh mora priti mešanje. Pokrij lepo s testom in speci, potem stresi v skledo pa daj na mizo. Posebej v skledi daš lahko drobnjakovo ali hrenovo omako.

983. **Ruska pašteta s kljunačem.** Dva osnažena kljunača (kako se snažita, glej str. 13), nasoli, pretakni s slanino in speci napol; potem zreži meso s prsi in nog na lepe tanke zrezke, drugo meso pa odberi čisto od kosti in zreži drobno s krivim nožem; iz črev, jeter in če imaš kaj vranice, naredi kljunačev nadev kakor št. 1123. Da nadev zaliješ, poplakni posodo z juho, v kateri si kljunače pekla, nadevu pa primešaj tudi drobno zrezano meso, da ga je več. Potem razgrej 14 dkg presnega masla, deni noter 3 žlice moke, ko se speni, vlij $^3/_8$ l dobrega mleka, da se skuha kakor testo, odstavi in prideni žlico kisle smetane. Deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj pet rume-

Tabela XVI. **Serviete v raznih oblikah.**



1. Košek za kruh. — 2. Svatbena servieta. — 3. Pahljača. — 4. List. — 5. Palma. — 6. Šolen. — 7. Žep. — 8. Zvezda.

njakov in od vseh petih beljakov sneg ter primerno osoli. Tanko razvaljaj iz 14 dkg presnega masla narejeno testo krhko prvo ali kakor masleno, razvaljaj in deni ga v kozico, da visi čez za dva prsta, potem eno vrsto mešanja, nanj položi zrezke kljunačevega mesa, potem eno vrsto kljunačevega nadeva, in tako delaj, dokler kaj imaš; vendar mora biti mešanje na vrhu. Testo pokrij, lepo pomaži z jajcem in ga speci. Preden daš na mizo, stresi v skledo. Posebej v skledici daš lahko zeliščno ali gobovo omako.

984. **Ruski kuh.** Naredi vse kakor zgoraj, samo v mešanje primešaj žlico ribanega kruha, maslenega testa pa ni treba. S kljunačem in nadevom ravnaj tako kakor zgoraj. Pomaži model z maslom, potresi z ribanim kruhom, vloži noter vse kakor prej v testo in speci, stresi pečenega v skledo pa daj na mizo; toliko ga je za deset oseb.

985. **Jetrni puding.** Izstrži in pretlači skozi sito ½ kg gosjih ali telečjih jeter, dodeni 4 cela jajca ter tolci to z metlico v snežnem kotliču pol ure. Potem prideni 4 žlice vina Madeire, 1 fino sesekano gobo, gomoljiko ali kako drugo fino gobo in malo soli. Vse to dobro zmešaj, deni v model in kuhaj v sopari pol ure. Daj toplo z Madeira omako na mizo.

986. **Mrzla pašteta iz divjačine.** Prepraži približno 1 kg divjačine (že prej prekvašene), to je srnino pleče ali pleče divjega kozla (gamza) ali prednji konec zajca (kakor št. 884). Potem vzemi meso ven, zelenjavo pa še lepo zarumeni; nato odlij čisto mast in zalij zelenjavo z govejo juho, da se skuha; kar je lepega mesa, zreži na tanke zrezke, drugo pa odberi čisto od kosti in deni posebej. Praži tudi gosja ali puranova ali telečja jetra v presnem maslu s čebulo in zelenim peteršiljem; pri jetrih pa prepraži tudi gobe prusnice, jurčke ali gomoljike. Vzemi jetra ven, zreži jih na tanke zrezke, gobe pa postavi na stran. Speci tudi dve kvašeni, posoleni in s slanino pretikani jerebici; če imaš samo eno, vzemi enega goloba in ga ravnotako pretakni in peci. Ko je to pečeno, zreži meso prsi in nog na tanke zrezke, drugo meso pa odberi čisto od kosti in prideni k zajčjemu (divjačinemu) drobnemu mesu ter zreži prav nadrobno s krivim nožem. Potem razgrej za jajce presnega masla, deni noter žlico moke in naredi lepo rumeno praženje. Noter deni drobno zrezano meso, dobro premešaj in precedi noter juho od zelenjave, prideni tudi malo mešane dišave in limonove lupinice, če imaš, tudi pol žlice glasa ali Maggijeve dišave. Zdaj razvaljaj angleško testo, samo malo trje naj bo. Potem pomeri, če imaš tak model, da se mu lahko obroč proč vzame, če ne, pa obarno skledo, v kakršno misliš, da boš mogla vse to spraviti, in odreži pokrov iz testa ter izkroži v sredi

luknjo z majhnim krapovim obodcem. Iz ostalega testa pa naredi večji pokrovček, da boš z njim potem zakrila luknjo. Kar je okrog testa ostalo, porabi za okras, drugo pa zloži vkup in spet razvaljaj tako, da je, ko pride v pomazan model ali skledo, za prst čez posodo. Potem deni v s testom obloženo posodo eno vrsto nadeva, nanj položi zrezke mesa, potem vrsto gob, nanje jetra in tako dalje, dokler imaš kaj, za na vrh odberi prej najlepše koščke mesa, da z njimi lepo pokriješ. Pomaži testo ob kraju z jajcem, pokrij s testenim pokrovom, ki si ga bila prej izkrožila, ob kraju lepo zravnaj, da pride ravno stikoma, pomaži pokrov z jajcem, pokrij s pokrovčkom luknjo, ki je v sredi; položi povrhu tudi okras, ob kraju obrobi z nožem, pomaži tudi okras pa peci v ne prevroči peči eno uro. Ko je pečena in se shladi, vzemi s špičastim nožem pokrovček v sredi proč in zalij skozi to luknjo nekoliko s čistim aspikom; pusti nekoliko časa, in ko se strdi, zalij nanovo, spet pusti, zadnjič pa zalij do pokrova, luknjo pokrij ter pusti, da se strdi. Preden daš na mizo, odloči s špičastim nožem pokrov ob kraju, kjer se drži, vendar pa naj ostane pokrov gori, in daj na mizo v skledi. Če jo imaš v modelu, vzemi obroč proč pa daj na mizo.

987. **Telečja pašteta.** V mesnem stroju zmelji ¾ kg telečje pečenke in ¾ kg prašičjega svežega mesa od vratu. V žlici presnega masla zarumeni pol žlice fino zrezane šalotke ali čebule, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, eno pest svežih ali žlico suhih fino zrezanih mavrahov ali šampinjonov ter eno v vodi namočeno in ožeto žemljo, prideni še paštetne dišave, žlico soli, malo juhe in 2 jajci. Vse to prav dobro zmešaj. Potem obloži pločevinast model s tankimi rezinami slanine, ali ga samo namaži in natlači vanj pripravljeno zmes. Zdaj pokrij in kuhaj v sopari dve uri. Mrzlo pomoči v vročo vodo, stresi na krožnik, razreži, pa pusti v prvi obliki, obloži s hladetino (aspikom) ter daj z jajčjim hrenom na mizo.

988. **Pašteta iz gnjati.** Nareži tanke rezine iz ½ kg napol kuhane gnjati od mladega prašiča, slanino pa poreži stran. Potem zreži prav fino ali pa zmelji v mesnem stroju ½ kg sveže prašičje ribice, 14 dkg gnjati in slanino, kar je je bilo pri gnjati. Posebej pa prepraži s presnim maslom žlico drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in nekaj fino zrezanih šampinjonov. K tem primešaj eno v juhi namočeno in rahlo ožmeto žemljo, nekaj popra in potrebno sol. Ko je prav gladko, primešaj še zmleto meso ter mešaj par minut. Zdaj obloži porcelanast lonec (terino) s tankimi rezinami slanine, natlači noter za prst debelo nadeva, nato položi rezine gnjati, potem zopet nadev in tako naprej, da je vse v loncu; na vrhu naj bo nadev. Pokrij z rezinami slanine in s pokrovom ter kuhaj v sopari ali peci v pečici

1½—2 uri. Ko je kuhana ali pečena, vliješ lahko ½ kozarca vina Madeire. (Sicer pa vino tudi lahko opustiš.) Ko je ohlajena, jo pomoči v vročo vodo, stresi na krožnik, postrži ob kraj maščobo, razreži na koščke, porini jih skup, da je prvotna oblika in daj na mizo. Ali pa odstrani pašteti slanino in maščobo ter jo deni nazaj v model in jo zalij do vrha z raztopljenim aspikom. Ko je aspik strjen, jo pomoči v vročo vodo ter stresi na krožnik, okrasi z aspikom in peteršiljem ter daj na mizo.

989. **Pašteta iz gosjih jeter, prva.** Razreži prav drobno ali pa zmelji v stroju ⅛ kg pustega prašičjega mesa, s hrbtišča in ½ kg sveže slanine; zmelji ga v stroju dvakrat ali trikrat, da bo prav fino, in če še ni dovolj, tedaj ga stolci v možnarju (kovniku). Potem vzemi dvoje ali troje gosjih jeter (dobro je, ako si jih prej namakala par ur v mleku), izperi jih dobro, odreži, kar je zelenega, na mestu, kjer je bil žolč, potem jih prereži čez pol in jih pretakni prav gosto z gomoljikami, narezanimi na tanke rezančke, potresi jih z belim poprom in s soljo ter postavi na stran. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla, ko se peni, prideni malo na koščke zrezane čebule; ko ta zarumeni, prideni malo zelenega peteršilja, ena na listke zrezana kurja jetra ali pa toliko telečjih jeter, potem obreznine od gomoljik in pa nekaj celih gomoljik. Ko se malo prepraži, vzemi cele gomoljike ven, zreži jih na tanke listke in postavi na stran. Obrezke gomoljik, jetra in čebulo pa stolci prav fino ter prideni k zmletemu svinjskemu mesu in slanini, prideni še malo fino stolčene prežiljke, timeza, popra in nekaj soli. Vse to dobro zmešaj. Ta nadev natlači zdaj za prst debelo v s slanino obložen porcelanast lonec (terino), na to položi par polovic jeter, na te nekaj listkov gomoljik, potem zopet nadev, pa nanovo jetra in tako naprej, da je vse v loncu. Na vrhu naj bo nadev, ki ga pa lepo zravnaj; nanj položi rezine slanine in pokrij s pokrovom. Ob robu pokrova, kjer se stika z loncem, zamaži s testom slabe moke, tudi vrh pokrova lahko daš testo, da se pokrov preveč ne žge. Potem postavi pašteto v primerno kozico, prilij toliko vrele vode, da je polovica lonca v vodi, ter postavi v pečico, da se obenem kuha in peče. To se godi 1½ do 2 uri. Potem postavi na hladno, da se ohladi. Ko je popolnoma hladna (najbolje je, če jo rabiš šele drugi dan), jo stresi ven, postrži in odstrani maščobo, zreži jo na koščke, pa pusti v prvi obliki, okrasi jo z aspikom in zelenim peteršiljem ter daj na mizo. Ali pa odlij pečeni pašteti maščobo ter vlij vanjo z Madeiro ali kakim drugim vinom zmešan glas ali ½ žlice Maggijeve dišave, nakar jo zopet zakrij. Ako ne rabiš paštete hitro, tedaj jo zalij z raztopljeno svinjsko mastjo, jo dobro pokrij in postavi na hladen prostor. Kadar jo rabiš, odstrani mast, pa-

šteto pa razreži na koščke in daj na mizo. Tudi jo lahko zaliješ z mastjo. Ako ti ostane le polovica, jo postavi še za nekaj časa na hladen prostor.

990. **Pašteta iz gosjih jeter, druga.** Od dvojih ali trojih gosjih jeter poreži, kar je zelenega pod žolčem, potem prereži jetra čez pol, pretakni jih gosto z gomoljikami, potresi s soljo ter deni na stran. Posebej v kozico pa deni 3 žlice presnega masla in 2 majhni šalotki, na koleščke zrezani. Ko je rumena, prideni zelenega peteršilja, kake 3 koleščke žemlje, par na listke zrezanih šampinjonov, nekaj celih osnaženih gomoljik in par žlic Madeire ali kakega drugega močnega vina. To praži sedaj počasi kakih deset minut, vzemi potem gomoljike ven, zreži jih na listke in postavi na stran. Ostalo pa v kovniku prav fino stolci. Potem še zreži in stolci drobno ½ kg pustega svinjskega mesa s hrbtišča, ¼ kg puste gnjati in ½ kg sveže slanine. Temu primešaj že prej stolčene šampinjone, malo popra, potrebno sol in za nožev vrh stolčenega muškatovega cveta. Tudi par žlic Madeire lahko prideneš. Vse to dobro zmešaj in deni za dva prsta debelo v s slanino obložen porcelanast lonec (terino). Na to položi par koščkov jeter, na te listke gomoljik, potem zopet nadev, pa zopet jetra in gomoljike. Ko je vse vloženo, pokrij s slanino in pokrovom, s slabim testom pa zamaži. Potem postavi v primeren lonec in kuhaj v sopari dve uri. Ko je kuhano, naj se v vodi ohladi. Stresi potem pašteto previdno ven, odstrani slanino in deni pašteto nazaj v model ter jo zalij z raztopljenim, pa ohlajenim glasom ali aspikom ali zavretim, pa zopet ohlajenim vinom, ki si mu primešala Maggijeve dišave. Če jo zaliješ z vinom, takrat ne odstrani slanine, samo mast odlij. Ako jo hočeš dalje časa ohraniti, tedaj položi nanjo, ko si jo že polila z glasom, slanino, ki si jo prej proč pobrala. Kadar je popolnoma ohlajena, jo zalij še z raztopljeno svinjsko mastjo, pokrij s pokrovom in postavi na hladen prostor. Kadar pa pašteto kmalu rabiš, tedaj jo drugi dan, ko si jo zgotovila, pomoči v vročo vodo (pa samo par trenutkov), stresi na krožnik, razreži na lepe rezine, obloži z aspikom in daj na mizo.

Ali pa reži s srebrno žlico majhne vložke iz paštete, naloži jih na krožnik in obloži z aspikom in zelenim peteršiljem.

Ali pa napolni s paštetnim nadevom in jetri stekleno posodo, ki je zato pripravljena, in jo dobro zapri ter kuhaj v sopari 1—1½ ure. Tako kuhana pašteta ostane zelo dolgo dobra, in če je treba, se tudi lahko odpošlje. Kako se kuha v steklenicah glej pri vkuhavanju.

991. **Pašteta iz gosjih jeter, tretja.** Prireži trem gosjim jetrom konice ter jih stolci v kovniku. Ostala debela jetra pa

pretakni z gomoljikami ali z jurčki, vkuhanimi v sopari in potresi s soljo in poprom. Potem zmelji ter še v kovniku stolci ½ kg svežega prašičjega mesa in ½ kg sveže slanine. Obrezke gomoljik prav fino zreži, spraži s presnim maslom in oblij z ⅛ l Madeire. Vse, razen jeter, zmešaj, primerno osoli, popopraj in prideni paštetne dišave. Obloži porcelanast lonec (terino) s tankimi rezinami slanine. Vanj deni najprej za dva prsta visoko nadeva, potem 2 koščka jeter, potem zopet nadeva, nato jetra in tako naprej; na vrhu naj bo nadev. Zdaj pokrij z rezinami slanine in s pokrovom pa kuhaj v pečici v sopari dve uri. Kuhani pašteti odlij mast ter prilij 2 žlici vina Madeire, potem jo pa postavi na hladno. Dobro je, če narediš to pašteto tri ali štiri dni prej, kot jo rabiš, ker je okusnejša in se da lepše rezati. Če hočeš pašteto dalje časa ohraniti, tedaj jo zalij urno iz peči vzeto z raztopljeno svinjsko mastjo. Ko jo potem rabiš, odstrani mast, zvrni pašteto na krožnik ter jo zreži z ostrim tankim nožem na koščke; ali pa pusti pašteto v modelu, reži s kavno žlico majhne vložke, katere devaj na krožnik.

Opomba: Ako nimaš porcelanastega lonca, je dober tudi pločevinast, če se dobro zapre.

992. **Pašteta iz perutninskih jeter.** Zmelji prav fino v mesnem stroju 42 dkg svežega prašičjega mesa in 28 dkg perutninskih jeter, zarumeni v žlici masti 2 žlici fino zrezane šalotke ali čebule, zreži na drobne kocke 10 dkg sveže slanine, prideni majerona, prežiljke, popra, žlico soli in 2 veliki ali 3 majhna jajca. Vse prav dobro zmešaj, natlači v pločevinasto ali porcelanasto posodo, ki je obložena s slanino. Tudi na vrh položi rezine slanine, dobro pokrij in kuhaj v sopari poldrugo uro. Ko je pašteta kuhana, naj se v vodi ohladi. Kadar jo rabiš, jo stresi na krožnik, razreži, obloži z hladetino (aspikom) ter daj z jajčno ali kako drugo mrzlo omako na mizo.

993. **Pašteta iz razne divjačine.** Speci s presnim maslom ½ kg mesa divjačine, od prednjega konca zajca, srne ali divje perutnine. Pri pečenju prilij večkrat malo juhe. Pečeno meso in še ½ kg svežega prašičjega mesa od vratu zmelji v mesnem stroju. V 5 dkg presnega masla ocvri žlico prav fino zrezane čebule in žlico drobno zrezanih gob, šampinjonov, gomoljik ali jurčkov, ter deni k mesu; prideni tudi paštetne dišave, popra, soli, 2 celi jajci in ostali sok od pečenja. Vse to prav dobro zmešaj, natlači v terino ali pločevinast, s slanino obložen model, pokrij prav dobro in kuhaj v sopari 1½—2 uri. Gotova pašteta naj se v vodi ohladi. Hladno zvrni na krožnik, obloži z aspikom, okisano karfijolo, špargeljni ali s čim podobnim.

994. **Pašteta iz srne ali zajca.** Razreži na tanke rezine ½ kg s srninega hrbtišča, kateremu si že prej odstranila kožice in kosti, in potresi rezine s soljo in poprom. Potem deni v plitvo široko ponev 3 žlice presnega masla, v njem spraži žlico drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in pest osnaženih pa drobno zrezanih šampinjonov ali jurčkov. V tem prepraži že prej narezane srnine rezine. Posebej v kozo deni ½ kg srninega mesa brez kož in žilic, 14 dkg prekajene slanine, pol na koleščke zrezane žemlje in par listov čebule; ko se je že nekaj časa peklo, prideni še 10 dkg na listke zrezanih perutninskih ali telečjih jeter in praži še kakih pet minut. Vse to zmelji sedaj v mesnem stroju, stolci, potem pa primešaj 2 jajci, par žlic glasa ali dobre juhe, popra, soli, paštetne dišave in sok od srninih rezin. Potem obloži porcelanast lonec (terino) ali pločevinast model s pokrovom s tankimi rezinami slanine, natlači za prst debelo nadeva, na to položi rezine srne, pa zopet nadev in tako naprej, da je vse v loncu; na vrhu naj bo nadev. Zdaj pokrij s pokrovom in kuhaj v sopari eno uro ali pa peci v pečici. Tedaj pa moraš postaviti lonec v kozico, v kateri je za dva prsta visoko vode, na pokrov pa deni ploščo testa iz slabe moke. Zraven na mizo lahko daš kako mrzlo omako.

995. **Priželjčeva pašteta.** Prav fino sesekaj ali zmelji v mesnem stroju 40 dkg telečjega mesa brez kožic, 14 dkg prašičje ribice in 14 dkg slanine. V kozico deni 2 žlici presnega masla in žlico fino sesekane čebule; ko je ta rumena, prideni še drobno zrezanega peteršilja, prežiljke, eno obribano, v juhi namočeno ter rahlo ožeto žemljo; dobro premešaj in nekoliko prepraži. Potem postavi vstran, da se ohladi. Ko se shladi, primešaj 2 celi jajci, malo popra, soli, muškatovega cveta, mešane dišave in zmleto meso. Vse prav dobro zmešaj.

Potem operi v slani vodi dvoje telečjih priželjcev, prevri ju in zreži na koleščke. V kozico deni žlico presnega masla, drobno sesekane čebule ali šalotke, zelenega peteršilja in malo prav fino sesekanih šampinjonov. V tem prepraži priželjce. Zdaj namaži globok pločevinast ali tortni model s presnim maslom in ga obloži s tanko obvaljanim maslenim ali krhkim testom. Deni vanj za prst visoko nadeva, nanj položi nekaj koleščkov priželjca, nanj spet nadev in tako naprej, da je vse v modelu; na vrhu naj bo nadev. Iz testa naredi trake, položi jih navzkriž čez model, pomaži z jajcem in speci. Pečeno zvrni na krožnik. Na mizo lahko daš zraven paštete sardelno ali kaprno omako.

996. **Priželjčeva pašteta, druga.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla, par koleščkov čebule, 1 obribano ter na koleščke zrezano žemljo, ¾ kg enako zrezanega prašičjega mesa od vratu, popra, limonove lupinice in pest svežih ali suhih ma-

vrahov. Peci to med vednim mešanjem na precej hudem ognju kakih deset minut. Prilij potem par žlic juhe, pokrij in postavi vstran. Posebej pa kuhaj kake četrt ure ¾ kg osnaženega priželjca. Polovico tega deni potem k pečenemu mesu, drugo polovico pa razreži na kocke in postavi vstran. Meso in kar je zraven, zmelji dva- ali trikrat, primešaj 2 jajci, paštetne dišave in ves sok pečenke. Vse dobro zmešaj in primešaj še rahlo na kocke zrezani priželjc. Natlači v namazano ali s slanino obloženo terino ali model in kuhaj dve uri v sopari. Kuhano prebodi parkrat s pretikalno iglo ter jo polij s par žlicami vina Madeire. Popolnoma mrzlo pomoči v vročo vodo in zvrni na krožnik.

997. **Nadeta prašičja glava.** Vzemi bolj majhno, osnaženo prasičjo glavo, potegni z nje kožo, in sicer od vrata proti rilcu; ušes naj se koža drži, pa jih moraš prav dobro osnažiti. Rilec, ki je preklan, in luknje, kjer so bile oči, zašij, obreži, kar le moreš mesa od kosti ter ga kakor za klobase drobno sesekaj. Ravnotako sesekaj tudi 1 kg 68 dkg drugega prasičjega mesa in malo slanine (če ni meso dosti mastno). Potem razkolji koščeno glavo, vzemi iz nje možgane in jih skuhaj v slani vodi. Glavo pa deni v lonec, zraven deni zelenjave, kakor za juho, zalij nekoliko z vinom, nekoliko z vodo in jo mehko skuhaj. Potem odberi vse meso čisto od kosti, razreži drobno ali sesekaj, juho pa shrani. — Iz pol obribane in v vodi namočene žemlje naredi pešamelj, t. j. razgrej za jajce presnega masla, deni noter žličico drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in strok s soljo drobno stlačenega česna, vršiček majerona, vršiček prežiljke in drobno zrezanega timeza. Ko se malo v maslu prepraži, ožmi žemljo in jo prideni, malo prepraži in prilij 3 žlice dobrega mleka, da se malo pokuha, potem deni v skledo; ko se shladi, zmešaj in primešaj eno jajce, malo mešane dišave in malo limonove lupinice ter sok od polovice limone. Pol tega deni v drugo skledo, primešaj k eni polovici 28 dkg telečjih, z nožem nastrganih jeter in zrezano kuhano meso, pa osoli; k drugi polovici primešaj sesekano surovo meso, pa tudi osoli. Zdaj zreži 14 dkg sveže slanine na grah debele kocke, primešaj jo k vsaki polovici pol, ravnotako in toliko zreži tudi suhega kuhanega govejega jezika, če ga imaš, če ne pa prekajenega kuhanega prašičjega mesa; tudi tega deni k vsaki polovici pol. Dodaj tudi približno toliko prepraženih, na kocke zrezanih gob, prusnic ali mavrahov, in dobro premešaj. Zdaj položi kožo glave na desko tako, da so oči doli, t. j. vznak, deni noter eno vrsto, t. j. pol mešanice surovega mesa; jezik, ki si ga bila pri glavi skuhala in olupila, zreži na tanke zrezke in položi zrezke povrsti v rilec, da bo kakor cel. Zreži tudi možgane na zrezke in jih deni tja,

kjer in kakor jih ima žival v resnici, nanje pa mešanico kuhanega mesa, spet v rilec malo potlači, potem pa kar imaš še mešanice surovega mesa upodobi glavo, kakor je bila prej cela. Tako napolnjeno glavo zašij z močno nitjo na koncu skup, potem zašij še celo glavo v močno ruto, ušesi pa zašij vsako posebej v ruto. Deni glavo v juho, v kateri si prej kuhala koščeno glavo, prideni še malo vina, malo kisa in vode tako, da čez stoji, osoli in kuhaj dve uri. Shladiti se mora v tej juhi. Hladno vzemi iz juhe, poberi rute proč, potegni niti, deni glavo na krožnik, krog pa okrasi s peteršiljem, s karfijolo, z belim in rdečim nastrganim hrenom; če imaš aspik, tudi z aspikom. Če pa ne daš cele na mizo, jo zreži z ostrim nožem na tanke koščke. Daj jo za prednjo jed, t. j. po juhi ali pa pred obaro na mizo.

998. **Prašičeva glava na drug način.** Vzemi glavo mladega prašiča, presekaj jo po sredi, osnaži jo, vzemi iz nje možgane in jo pusti nekoliko časa v vodi, da postane bela. Potem jo daj kuhat, prilij vodi nekoliko vina in kisa ter osoli; deni kuhat tudi vso drugo zelenjavo kakor za aspik. Kuhana naj bo dobro, vendar pa ne sme biti razkuhana. Ko je skuhana, jo vzemi ven (pa mora biti vroča), odberi ji vse kosti, položi jo s stranjo, ki ima kožo, na desko, deni povrh prst debele rezance prekajenega in kuhanega jezika, kakor tudi prekajene kuhane slanine in kisle kumarice. Zmešano in na rezance zrezano položi vse drugo zraven drugega. Zdaj stisni obe polovici prašičeve glave skupaj v eno, ki pa mora biti vroča, zavij jo v moker prtič, deni jo med dve deski, obloži s kamnom in pusti tako do drugega dne; potem jo odvij, zreži na rezine, naloži redno na krožnik in prilij olja in kisa. Juho, v kateri si kuhala glavo, sčisti kakor aspik. Strjenega sesekaj in naloži okrog glave, vmes pa potakni vejice zelenega peteršilja.

999. **Prašičev galantin.** Sesekaj prav fino ali pa zmelji z mesnim strojem ½ kg prašičje ribice, ½ kg telečjega stegna, seveda brez kožic in žil. Potem razreži na kocke 14 dkg sveže slanine, 14 dkg prekajenega kuhanega jezika, 10 dkg perutninskih ali telečjih jeter; malo gomoljik in pištacij. (Gomoljike in pištacije lahko tudi opustiš.) Zdaj deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, dodaj ½ žlice prav fino sesekane čebule; ko je ta rumena, prideni sesekanega zelenega peteršilja, 1 obribano, v juhi namočeno in rahlo ožeto žemljo, malo fino stolčenega muškatnega cveta in popra. Ko se malo ohladi, primešaj 2 celi jajci in vse že prej pripravljeno meso, ter vse prav dobro zmešaj. Potem sešij kos kože od sveže slanine v malo debelejšo cev kakor so goveja črева. V to natlači nadev in zašij na koncu. Zavij to klobaso v snažen prtič ter deni kuhat v vrelo slano vodo. Ko je že 1½ ure vrela, jo vzemi ven, jo

malo obteži, ko se ohladi, jo oblij z glasom, ko se tudi ta ohladi, jo razreži na tanke koleščke, zloži jih na krožnik ter obloži z aspikom, limonovimi koleščki in zelenim peteršiljem. Lahko obliješ narezan galantin tudi z oljem in kisom.

Dvanajsti oddelek.

Mesne pečenke.

1000. **Navadna telečja pečenka.** Vzemi 2 kg nekoliko uležane telečje ledvične pečenke in jo podrgni s soljo par minut prej, kot jo deneš v peč. Deni jo v vročo mast, obrni jo v isti, da se hitro zakrkne, ali pa jo polij z vročo mastjo ter jo počasi peci približno ¾—1 uro. Medtem jo večkrat polij z mastjo, vmes še včasih z juho ali vodo in jo enkrat obrni. Ko je že skoro pečena, pusti lepšo stran na vrhu, da lepo zarumeni. Ako prideneš pečenki košček presnega masla, skorjo kruha, kolešček čebule, bo pečenka in sok prav okusen. (Seveda se ta dodatek ne sme sežgati, ampak mora samo zarumeneti in se v pečenkinem soku, kateremu si prilila par žlic juhe, pokuhati.) Potem zreži pečenko na lepe koščke, zloži jih na krožnik in precedi nanjo sok. Zraven daj kislo ali sladko solato.

1001. **Pečeno telečje stegno.** Nadrgni dobro uležano stegno s soljo vsaj eno uro prej, kot ga daš peč. Ako pa izkrožiš kosti, tedaj ga lahko tudi znotraj nadrgneš s soljo. V tem slučaju zadostuje, če ga le četrt ure prej nasoliš, preden ga daš peč. Vendar pa je pečenka manj okusna, ako se prej odstranijo kosti. Razsoljeno stegno položi v podolgovato ponev, polij ga z razbeljeno mastjo (dobro je, ako prideneš k masti malo masla), kar tudi med pečenjem večkrat ponavljaj, prilij par žlic juhe ali vode ter ga enkrat obrni. Peci ga približno dve uri. Nazadnje naj bo pečica precej vroča, da pečenka lepo zarumeni. Lahko natakneš pečenko tudi na za to pripravljeno dolgo iglo. Temu primerna mora biti tudi ponev, da se lahko igla s pečenko nanjo nasloni. Tudi na prostem lahko spečeš stegno, če imaš raženj, in še prav okusna bo. Pa to se je v sedanjem času že zelo opustilo, ker so že skoraj povsod vpeljani štedilniki namesto nekdanjih odprtih ognjišč in ker se tudi v pečici pri štedilniku prav dobra pečenka speče, ako se pazi, da je prava vročina in se jo pridno poliva.

Pečeno stegno razreži na prav lepe koščke, zloži jih na krožnik tako, da bo videti kakor celo stegno, precedi nanj sok in daj z mešano kislo in sladko solato pri kaki pojedini na mizo.

1002. **Telečje stegno pretaknjeno s slanino.** Operi celo ali samo en kos telečjega stegna, potegni z njega kožice ter ga pretakni prav gosto s prekajeno slanino, nadrgni ga s soljo in limonovim sokom, pa ga pusti ležati nekaj časa, da se razsoli. Potem ga deni v dolgo ponev, polij ga z vročo s presnim maslom zmešano mastjo. Tudi med pečenjem ga večkrat polij, včasih prilij tudi malo juhe, prideni tudi košček korenja, kolešček čebule, par koleščkov žemlje in par listov gob, jurčkov ali šampinjonov. Ko je pečenka že lepo rumena, poberi malo masti proč, prilij nekoliko juhe in raztopi in precedi na razrezano pečenko košček glasa. Namesto glasa prideneš lahko pol žlice aspika.

1003. **Telečje stegno s smetano.** Pripravi stegno in ga pretakni s slanino kakor prej. Ko je že skoraj pečeno, prideni košček korenja, peteršilja, malo čebule in par listov suhih gob. Ko se je to že malo prepražilo, potresi v sok 2 žlici moke, ako imaš celo stegno. Ako je pa mesa manj, vzemi po previdnosti tudi vsega drugega manj. Potem prilij četrt litra smetane in malo juhe. Ko prevre, zreži meso, zloži ga na krožnik in precedi nanj malo soka. Ostali sok pa precedi v majhno kozico, prideni mu žlico celih kapar in za nožev vrh fino zrezanih limonovih lupinic, pusti, da zavre, potem pa daj posebej v skledici zraven pečenke na mizo.

1004. **Nizozemsko stegno.** Nadrgni telečje stegno s soljo. Potem zreži prav fino košček prekajene slanine, malo mozga, limonove lupine, košček lorberjevega lističa, vršiček majerona in timeza in košček čebule. Zdaj nabodi z ozkim in prav špičastim nožem v meso luknje ter porini v iste vso sekanico. Potem deni stegno peč. Kakor ponavadi, prilij malo kisle smetane, rumenega vina in malo juhe. Potem prideni še malo glasa ali aspika ali pa eno kavno žlico Maggijeve dišave. Meso razreži, zloži na krožnik in precedi nanj sok.

1005. **Telečje stegno s sardelami.** Naredi z bolj ozkim, pa špičastim nožem luknje v telečje stegno in ga osoli. Potem zreži na drobno mozeg, sardele, malo čebule in zelenega peteršilja in napolni s tem luknje, katere si naredila z nožem v stegno. Potem ga deni v pečico, polivaj ga z juho, mastjo in presnim maslom. Nazadnje pa prideni še kislo smetano in pusti, da še malo prevre.

1006. **Marinirano telečje stegno.** Pretakni celo ali en kos telečjega stegna (kolikor pač potrebuješ) s slanino. Potem zreži prav fino in še stolci sledeče dišave: vršiček timeza, prežiljko, šalotko, zeleni peteršilj, pol lorberjevega lističa in muškatovega oreščka. K temu primešaj popra in par žlic finega namiznega olja. Ko si vse to dobro premešala, nadrgni s tem stegno in ga

pusti čez noč ali vsaj par ur ležati. Medtem ga parkrat obrni. Posoli in peci pa kakor vsako drugo pečenko. Ko je že skoro pečena, speni posebej v kozici košček presnega masla in polij z njim pečenko. V sok pa deni žlico prav fino stolčenih drobtin, opečene žemlje, prilij še malo juhe in par žlic vina. Potem razreži meso in precedi nanj sok.

1007. **Telečje stegno kot galantin.** Vzemi 2 kg telečjega stegna od tanke strani ter ga prereži, posoli in stolci kolikor mogoče tanko z lesenim kladivom. V vodi namoči in dobro ožmi dve obribani žemlji ali 12 dkg kruha, deni v kozico 2 žlici presnega masla ali kake druge dobre masti, malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. Ko je čebula rumena, prideni ožeti žemlji in mešaj na ognju, da bo prav gladko. Nato odstavi in k hladnemu primešaj 2 jajci, malo drobno sesekanega majerona, 2 žlici kavne smetane, par žlic kuhanega in na kocke zrezanega prekajenega jezika, 2 žlici enako zrezane prekajene slanine, nekaj tudi na kocke zrezanih in s presnim maslom prepraženih gomoljik, mavrahov ali jurčkov in potrebno sol. Vse to prav dobro zmešaj in namaži enakomerno na potolčeno meso. Potem ga zavij prav trdo skupaj, poveži ga z motvozom in deni v kozico, v kateri je vroča mast, da se urno zakrkne, prideni košček korenja, peteršilja, zélene, čebule, nekaj koščkov opečene žemlje, par koščkov surove gnjati, malo listov suhih gob, šampinjonov ali jurčkov, malo pimenta in kozarec belega vina. Potem pečenko pokrij, pari jo približno pol ure, deni jo potem v pečico za toliko časa, da zarumeni. Nato poberi maščobo od pečenke, prilij malo juhe in pusti, da nekoliko zavre; potem deni pečenko ven, odvij jo, zreži na lepe koščke in precedi nanjo sok.

1008. **Telečje stegno kot hamburško stegno.** Pretakni celo ali en kos telečjega stegna s prekajeno slanino in ga nadrgni s soljo in presnim maslom. Ko se razsoli, ga ponavadi speci. Pečenemu odstrani maščobo, prideni žlico sardelnega masla ali sesekano sardelo, žlico glasa in malo juhe. Pečenko zreži in zlij nanjo sok.

1009. **Zvito stegno.** Posoli in potolci prav dobro 2 kg telečjega stegna od tanke strani ali pleče od debele strani. V kozico deni žlico presnega masla. Ko se speni, prideni žlico prav fino sesekane čebule; ko ta malo zarumeni, dodaj še malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, krebulje, 2 osnaženi in fino zrezani sardeli, pol žlice fino zrezanih kapar in malo popra. Vse to dobro premešaj in namaži na stolčeno meso. Potem ga zavij trdno skupaj, poveži z motvozom, deni v kozico v vročo mast, prideni juhinih zelenjav in jo pari nekaj časa pokrito. Ko je pečenka že precej mehka, jo zarumeni še v pečici. Nato poberi

mast, prideni par žlic smetane in malo juhe. Ko prevre, razreži in precedi nanjo omako.

1010. **Španska pečenka.** 1½ kg telečjega stegna posoli in pretakni s kislimi kumarami, prekajeno gnatjo in slanino ter ga speci. Ko je že lepo rumen, odlij mast, ga polij s smetano ter še v tej malo popeci; končno prilij še malo juhe, ko prevre, vzemi pečenko ven, jo razreži, zloži na krožnik, oblij s sokom in daj s pečenim krompirjem in solato na mizo.

1011. **Zvita ledvična pečenka.** Vzemi 2 kg ledvične pečenke, odstrani ledvico, potegni kosti, položi jih v ponev ali kozico, v kateri boš pekla pečenko. Meso nadrgni s soljo in ga deni vstran za nekaj časa. Medtem pa sesekaj drobno košček čebule, zelenega peteršilja, košček prekajene slanine, 2 osnaženi sardeli in 3—4 osnažene šampinjone ali mavrahe. Vse to deni v kozico, ko se je v njej spenila žlica presnega masla, da se malo prepraži. Zdaj vzemi meso, ga še prereži in potolci kolikor moreš tanko, ne da bi ga strgala, namaži ga po notranji strani s pripravljeno zmesjo, povij ga trdo skupaj, poveži ga z motvozom, položi na kosti, polij z vročo mastjo in peci kakor vsako drugo pečenko. Ko je že skoraj pečeno, odlij mast, prideni košček presnega masla in, če treba, malo juhe. Zrezano pečenko polij s sokom.

1012. **Telečje stegno ali ledvična pečenka s paradižnicami.** Nadrgni 2 kg telečjega stegna ali ledvične pečenke s soljo in položi v kozico v vročo mast, v kateri ga povaljaj, da malo zakrkne. Prideni potem par koleščkov čebule, malo peteršilja in par paradižnic. To pari nekaj časa pokrito, potem pa še v pečici, da meso malo zarumeni. Potem poberi mast, prideni košček presnega masla, prilij malo juhe, lahko tudi malo vina. Nato zreži pečenko in jo polij s sokom.

1013. **Navadno nadete telečje prsi.** Potegni iz telečjih prsi rebra in jih položi v dolgo ponev, v kateri boš pekla pečenko. Meso pa nadrgni s soljo. Potem razreži 2 žemlji na drobne kocke in jih zabeli z v masti precvrto drobno razrezano čebulo, zelenim peteršiljem in majeronom. Posebej v lončku pa žvrkljaj 2 jajci, par žlic smetane in malo mleka. S tem polij žemlje, dobro premešaj in osoli. Zdaj prereži prsi pri debelem koncu, potrgaj mrenice s prstom in natlači v luknjo, ki se je naredila, pripravljeni nadev. Potem zašij ali zašpili luknjo z dolgo, nalašč zato pripravljeno iglo, položi prsi v ponev na rebra, polij jih z vročo mastjo in speci. Pečenim odstrani iglo ali nit, jih razreži in polij s sokom.

1014. **Nadete telečje prsi po nemškem načinu.** Pripravi in osoli telečje prsi kakor prej. Potem naredi pešamelj iz dveh obribanih žemelj, k hladnemu primešaj 2 jajci, 3 žlice kuha-

nega in na kocke zrezanega prekajenega jezika, 1 žlico s presnim maslom prepraženih in na kocke zrezanih gomoljik ali mavrahov, enako pripravljena kurja ali malo telečjih jeter in primerno soli. Vse to dobro zmešaj in natlači v že nasoljene prsi, zašpili ali zašij luknjo in peci kakor drugo pečenko.

1015. **Nadete telečje prsi z rižem.** Pripravi in nasoli telečje prsi kakor prej. Potem spraži s presnim maslom 1 osminko litra riža. Ko se nekoliko ohladi, primešaj par žlic na drobne kocke zrezane kuhane gnjati in jajce ter napolni s tem prsi. Zdaj jih peci kakor drugo pečenko.

1016. **Nadete telečje prsi z jetrnim nadevom.** 1½ kg telečjih prsi nasoli in pripravi kakor prej, mešaj 8 dkg juhne masti, 1 jajce, 2 v mleku ali vodi namočene in rahlo ožeti žemlji ali 14 dkg kruha, malo majerona, popra, ½ žlice v masti scvrte čebule in zelenega peteršilja, malo soli in pest drobtin in 14 dkg sestrganih telečjih jeter; ta nadev dobro zmešaj in nadeni prsa ž njim, deni jih na pločevino, polij z vročo mastjo in peci približno poldrugo uro; medtem večkrat prilij malo juhe ali vode in s tem polivaj pečenko.

1017. **Nadete prsi na francoski način.** Potegni iz telečjih prsi rebra, prsi pa prereži malo pri debelem koncu, Potem raztegni kožo od mesa, t. j. naredi luknjo in nasoli. Naredi iz ene obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj, hladnega zmešaj in mu primešaj 2 jajci, iz štirih pesti špinače narejeni špinačni sir, malo ribanega kruha, malo soli in 2 žlici sladke smetane. Napolni prsi s tem nadevom, zašij jih in speci kakor druge pečenke. Pri pečenju jih polivaj z mastjo, kateri si primešala presnega masla. Če pa hočeš imeti bolj krepek nadev, potem mu primešaj surovega, drobno sesekanega telečjega mesa.

1018. **Nadete prsi na angleški način.** Poberi telečjim prsim kosti, prereži jih pri debelem koncu z nožem in odloči kožo od mesa do konca ter nasoli. Naredi pešamelj iz 2 obribanih in v vodi namočenih žemelj; ko je hladen, zmešaj in mu primešaj 2 celi jajci, 2 žlici sladke smetane, 1 žlico iztrebljenih in opranih rozin, ravno toliko vinskih jagod, malo ribanega kruha in soli. S tem prsi nadeni, zašij in peci kakor drugo pečenko.

1019. **Nadete prsi po domače.** V mrzli vodi preplaknjenim prsim odloči kožo od mesa, nasoli jih, kosti pa pusti v mesu. Nadev naredi kakor poprej, samo rozine in vinske jagode opusti. Za duh pa primešaj par lističev s soljo stlačenega majerona, malo limonovih lupinic in malo mešane dišave. Potem jih peci kakor vsako drugo pečenko.

1020. **Ocvrte telečje prsi.** Skuhaj v neslani vodi telečje prsi s peteršiljem, zéleno, korenjem in čebulo, toda ne premehko. Potem jih vzemi iz vode in potegni iz njih vsa rebra.

Nato jih prereži poprek čez pol, potem pa še kakor so bila rebra, na koščke za prst debele; te nasoli, povaljaj v moki, jajcu in ribanem kruhu ter jih ocvri.

1021. **Pečeno koštrunovo stegno.** Operi dobro koštrunovo stegno, odstrani mu maščobo in ga nadrgni s soljo. Potem stolci prav drobno vršiček timeza, majerona, 2 zrni česna in kumne za nožev vrh. V tem povaljaj na rezančke narezano prekajeno slanino ter pretakni stegno z njo prav na gosto. Nato ga položi v dolgo ponev, polij z vročo, z maslom zmešano mastjo, prideni še košček korenja, zélene, peteršilja in malo popra. Peci ga približno dve do tri ure. Medtem ga pa pridno polivaj z juho. Ko je dosti pečeno, poberi maščobo in prilij malo juhe. Potem zreži in precedi nanj sok.

1022. **Koštrunova ledvična pečenka.** Sesekaj prav drobno košček slanine, malo majerona, šetraja ali timeza, peteršilja in 1 zrno česna. S tem nadrgni kos ledvične koštrunove pečenke in jo položi v kozico v vročo mast, prideni košček korenja, zelenega peteršilja, čebule, prekajene slanine in žlico kisa. Zdaj jo dobro pokrij in pari počasi. Ko je že precej mehka, jo deni še malo v pečico, da zarumeni. Potem poberi maščobo in prilij zajemalko juhe. Ko še malo prevre, zreži pečenko in precedi nanjo sok.

1023. **Marinirano koštrunovo stegno.** Stolci prav fino v možnarju vršiček timeza ali šetraja, zrno česna, nekaj zrn kumne, malo popra, listič lorberja in košček čebule. S tem nadrgni prav dobro koštrunovo stegno, zavij ga v prtič, ki je bil namočen v vinskem kisu ali vinu in ga pusti tako ležati en ali dva dni. Potem ga lahko pretakneš s slanino, nadrgni ga s soljo in ga pari nekaj časa pokritega, nato pa še v pečici, da zarumeni. Pri pečenju ga polivaj z mastjo in juho ali s presnim maslom. Peci ga dve do tri ure. Pečenemu poberi mast in mu prilij malo juhe. Zrezano stegno polij s sokom.

1024. **Marinirano koštrunovo stegno na drug način.** Pripravi in peci stegno kakor prej. Ko je že precej mehko, prideni par koleščkov dobro prepečene žemlje, za nožev vrh stolčenega muškatovega cveta, košček limonove lupine, par žlic smetane in juhe. Ko prevre, zreži stegno in precedi nanj omako.

1025. **Zvita koštrunova pečenka.** Vzemi od koštruna pleče ali kak drug del. Odstrani vso maščobo in kosti, meso pa prereži tako, da je mesena plošča kolikor mogoče široka, potem pa jo dobro potolci, potresi s soljo in poprom in pusti zavito ležati. Medtem pa pripravi iz dveh obribanih žemelj pešamelj, primešaj mu dve jajci in 3 ali 4 žlice na kocke zrezane gnjati. Zdaj odvij meso in ga enakomerno namaži s tem nadevom. Potem ga zavij trdo skupaj ter poveži z motvozom, položi v ko-

zico in pari nekaj časa. Da bo pa pečenka lepo rumena in mehka, jo peci še v pečici. Mast poberi proč, prilij malo juhe; ko zavre, precedi sok na razrezano pečenko.

1026. **Ocvrt kozliček.** Splakni v vodi prednji del kozlička, ga zreži na koščke, nasoli in čez nekaj časa povaljaj koščke v moki, jajcu in ribanem kruhu. Potem jih pa ocvri v razbeljenem maslu. Ali pa prekuhaj kozlička v slani vodi toliko, da dobro zavre, potem pa ravnotako povaljaj in ocvri.

1027. **Navadno pečeno jagnje ali kozliček.** Pet ali šest tednov staro jagnje ali kozliček je najboljši. Nadrgni hrbet in stegna ali posamezne kose s soljo, potem pa peci precej hitro v pečici. Med pečenjem polivaj s presnim maslom. Ko je meso že lepo rumeno, ga razreži in prilij v sok malo juhe; tudi malo limonovega soka lahko stisneš vanj.

1028. **Kraški koštrunček.** Splakni v vodi zadnji konec kozlička, ga nasoli in peci. Da bo lepo rumen, ga med pečenjem polivaj z razbeljenim maslom.

1029. **S slanino pretaknjeno jagnje.** Operi in nasoli jagnječji hrbet ali stegna ter pretakni s slanino. Potem deni meso v dolgo ponev, prideni koleščck čebule in par listov kakih gob; najboljši so šampinjoni. Nato polij z vročo mastjo in s smetano. To stori tudi večkrat med pečenjem. Pečeno je v ½—¾ ure.

1030. **Pečeno celo jagnje.** Splakni v vodi odrto in lepo osnaženo jagnje, posebno dobro operi gobček, potem pa nasoli. Pljučica skuhaj in drobno zreži. Nato naredi pešamelj iz ene obribane in v vodi namočene žemlje; hladnega zmešaj in mu primešaj dve jajci, zrezana pljučica, malo dišave, limonove lupinice, vršiček s soljo stlačenega majerona, žlico kisle smetane in pest ribanega kruha. To deni v vampek in zašij, nožice pa poravnaj, kakor bi jagnje ležalo, potem pa peci celega. Da se skozinskozi prepeče, ga peci počasi in ga medtem polivaj z razgretim maslom; ko je meso lepo rumeno, je tudi pečeno. Tako se peče jagnje po imenitnejših hišah veliko soboto za blagoslov.

1031. **Nadete jagnječje prsi.** Pripravi jagnječje prsi kakor telečje. Raztegni in napolni jih z nadevom ene ali druge vrste. Potem jih nadrgni s soljo in hitro peci. Pri pečenju jih polivaj s presnim maslom, le nazadnje prilij še malo juhe, v sok pa deni vršiček majerona ali prežiljke. Ko je jagnje zrezano, ga polij s sokom.

1032. **Navadna prašičja pečenka.** Nadrgni s soljo, v kateri je tudi nekaj zrn kumne, prašičje hrbtišče in ga pusti ležati par ur, da se razsoli. Potem ga deni v dolgo ponev, prideni koščck limone, malo vode in par žlic kisa. Tako deni v peč. Peče naj se počasi, približno dve do tri ure. Medtem pa večkrat polij s pečenkinim sokom, v katerega prilij večkrat malo vode.

1033. **Marinirana svinjina.** Stolci prav fino v možnarju malo kumne, vršiček timeza, košček limonove lupine, košček lorberjevega lističa in zrno česna. S tem nadrgni kos svinjine (2 kg) s hrbtišča ali vratu. Potem ga zavij v prtič, namočen z vinskim kisom in ga pusti tako ležati en dan. Zdaj odvij prtič, nadrgni meso s soljo in počasi peci. Ko je že skoro pečeno, odstrani maščobo, prilij par žlic vina, za lešnik sladkorja in par žlic juhe. S tem sokom polij razrezano pečenko.

1034. **Marinirana svinjina s smetano.** Pripravi in speci svinjsko meso kakor prej. Le nazadnje prideni namesto vina par žlic smetane in malo juhe. Ko prevre, zlij omako na razrezano pečenko.

1035. **Prašičja pečenka s čebulo.** Kos prašičjih zarebrnic podrgni s soljo, poprom in z zribano čebulo, zavij jih v tanek pergamentni papir in pusti ležati čez noč ali vsaj par ur. Nato jih peci približno 1½—2 uri. Medtem pa prav pridno polivaj s pečenkinim sokom in z juho. Pečeno razreži in oblij s sokom.

1036. **Svinjina s kožo.** Deni v kozico, v kateri je vrela slana voda, 2 kg prašičjega hrbtišča ali zarebrnic od nepremastnega, bolj mladega prašiča, pa tako, da je kožnata stran spodaj, in pusti vreti, da se koža malo prekuha. Potem vzemi pečenko iz kozice ter nareži kožo z ostrim nožem navzkriž tako, da nastanejo poševni četverokotniki. Zdaj pečenko posoli, deni v podolgovato ponev, tako da je narezana stran zgoraj, in jo polij z razbeljeno mastjo. To stori tudi med pečenjem, da bo lepo rumena in krhka. Zraven lahko daš pečen krompir ali samo zeljnato solato.

1037. **Pečen pršut.** Prekuhaj pršut ali prašičeve zarebrnice s kožo vred toliko, da je koža mehka. Pri kuhanju pa prideni malo majerona, malo česna in kumne. Potem vzemi kos iz piskra in načni kožo s špičastim nožem za prst na široko podolgem in ravnotako široko povprek, da je koža kakor na kocke razrezana. Potem posoli kroginkrog, potresi malo s poprom pa speci. Pri pečenju ga polivaj s presnim maslom; ko zarumeni, tedaj je pečen in ga lahko daš na mizo.

1038. **Prašičja pečenka po načinu divjačine.** V kovniku stolci par klinčkov, en lorberjev listič, malo popra, limonove lupine in malo kumne. K temu prilij ¼ l črnega vina in sok od pol čebule ter zmešaj. S tem podrgni 1½ kg prašičjih zarebrnic in jih zavij v prtič ter deni v leseno ali porcelanasto skledo. Potem jih polij z ostalo marinado in pusti ležati en do dva dni; medtem pa jih večkrat obrni. Preden jih deneš peč, jih podrgni s soljo, prideni koleščke čebule in žlico presnega masla. Peče naj se počasi. Pri pečenju polij večkrat z juho in



Tabela XVII.: **Miza pogrnjena za kosilo.**



Tabela XVIII.: **Miza pogrnjena za malo kosilo.**

marinado. Končno potresi žlico moke, odstrani maščobo, prilij malo juhe in, če treba, še malo kisa. Pečenko razreži ter polij s sokom.

1039. **Prašičja ribica.** Prašičja ribica ali prašičja pljučna pečenka je to, kar je pri govedini pljučna pečenka; ima prav mehko in bolj temnordeče meso. Lahko se uporablja za bifteke kakor navadna goveja pljučna pečenka. Potem se zavije v mrežico z raznimi dišavami in se speče. Ali pa se nasoli in zavije v prašičjo mrežico in posuši v dimu in potem še v zraku. Na mizo se da surova ali mrzla kuhana z nastrganim hrenom.

1040. **Prašičji bifteki.** Razreži prašičjo pljučno pečenko, takozvano ribico, v zrezke. Te potolci, potresi s soljo in poprom, pokapaj s čebulovim sokom in pomoči v moko ter urno speci v masti. Pečenim odlij mast, prideni košček presnega masla; ko se speni, vzemi biftek ven, v ponev vlij malo juhe ter zlij k bifteku.

1041. **Prašičja ribica v mrežici.** Dve veliki prašičji ribici ali 2 kg mesa od zarebrnic nadrgni s soljo in mešanimi dišavami, katerim dodaj tudi nekaj koleščkov limone in par vršičkov peteršilja. Nato zavij pečenko v prašičjo mrežo (pečico) ter jo peci kakor druge pečenke. Ali pa jo natakni na za to pripravljeno dolgo iglo. Med pečenjem jo zalij večkrat s pečenkinim sokom ali s smetano. Pečenka naj bo lepo rumena in dobro prepečena. Mreža se ne sme sežgati, tudi je ne smeš proč vzeti. Ko je pečena, odstrani maščobo od soka, prilij malo juhe in malo smetane ter pusti, da zavre. Potem razreži pečenko in polij s sokom.

1042. **Prašičja ribica z drugimi dišavami.** Iz kosa prašičjih zarebrnic poberi kosti. Potem stolci prav fino pol kavne žlice kumne, pol lističa lorberja, vršiček prežiljke, malo majerona in prav malo limonove lupine. S temi dišavami in s soljo nadrgni zarebrnice, zavij jih v mrežo (pečico) ter jih počasi in lepo speci. Pečeno razreži na koščke. Soku odstrani maščobo, potem pa dolij malo juhe in limonov sok in vlij na pečenko. Pečenki lahko prilješ med pečenjem tudi par žlic vina.

1043. **Prašičje zarebrnice.** Razreži 6 zarebrnic bolj mladega, ne mastnega prašiča. Potem jih prav dobro potolci, potresi s soljo in poprom, pomaži z žvrkljanim jajcem, potresi z drobtinami in speci od obeh strani v masti, zmešani s presnim maslom. Zraven daj zeljnato in krompirjevo solato.

1044. **Prašiček z jabolki ali krompirjem.** Lepo osnaženega prašička (najboljši je v starosti treh do štirih tednov) nasoli prav dobro zunaj in znotraj. Znotraj ga še nadrgni s stolčeno kumno in z zdrobljenim majeronom. Potem ga pa pusti v soli

eno do dve uri. Nato mu deni v vamp olupljenega in opranega drobnega krompirja ali jabolk. Ko je poln, ga zašij in deni v dolgo ponev, ali pa ga natakni na raženj, samo nožice mu moraš prej prišpiliti, kakor bi ležal. Potem ga peci 2½—3 ure. Od začetka ga polivaj z juho, potem pa ga pomaži s svežo slanino. Ko je že skoraj pečen, odlij mast, prašička pa še namaži s presnim maslom, da se še malo popeče. Pečenemu potegni niti, zreži ga in zloži, da je kakor cel, potem ga deni v dolgo skledo (krožnik); krompir ali jabolka, ki si jih vzela iz njega, naloži okrog njega, okrasi ga še z limono, narezano na zrezke, in zelenim peteršiljem, v rilček pa mu daj drobno limonico.

1045. **Mladi prašiček nadet z rižem.** Lepo osnaženega, svežega, ne uležanega, kake tri tedne starega prašička nadrgni s soljo od zunaj in znotraj ter ga pusti, da se razsoli. Medtem pa spraži, a ne celo do mehkega, ⅜ l riža, nekoliko ohlajenemu primešaj za en mali krožnik na kocke narezane gnjati, 2 žlici smetane, par zrn soli in, če imaš, tudi malo spraženega zelenega graha. S tem napolni prašička, zašij ga, noge mu prišpili ter ga položi v dolgo ponev na navzkriž položene klinčke tako, da ima noge pod seboj; ušesa zavij v masten papir. Od začetka ga polivaj z juho, potem ga namaži s slanino, nazadnje še s presnim maslom. Med pečenjem ga včasih prebodi z iglo, da se ne delajo mehurji. Ko je pečen, ga razreži na koščke, katere pa zloži zopet, da je kakor cel, in ga obloži z rižem. Ali pa skuhaj pljučа, srce in osnaženi želodček od prašička. Potem to drobno sesekaj, jetra pa surova izstrži. Njim prideni pešamelj, pripravljen iz 2 žemelj, malo sesekanega majerona, malo mešane dišave, par žlic juhe, 2 jajci in malo soli. Ko si vse to dobro premešala, napolni s tem prašička, potem ga zašij in speci kakor prej. Lahko mu narežeš tudi kožo prav plitvo in ozko navzkriž, kakor pri pršutu. Ali pa spraži ¼ l riža ter ga primešaj k sesekani drobnjavi namesto pešamelja. Vse drugo napravi kakor prej.

1046. **Navadni mladi prašiček.** Podrgni osnaženega in svežega prašička znotraj s soljo in kumno, zunaj samo s soljo ali pa z zelo slano vodo. Tako nasoljenega pusti par ur. Medtem pa položi v dolgo ponev snažne klinčke (ne smejo biti od kakega dišečega lesa) navzkriž in podolgem. Na te položi prašička tako, da ima noge pod seboj in hrbet zgoraj. Ako noge ne ostanejo tako, jih pa prišpili. Ušesa zavij v masten papir. Tako naj ostane prašiček ves čas, ko se peče. Ko ga daš v pečico, ga pusti nekaj časa suhega, potem ga pa polivaj z juho; ko je napol pečen, ga pomaži s svežo slanino ali vlij nanj vročo mast, namaži ga s presnim maslom in ga še malo popeci. Pečenega razreži, potem pa zopet skupaj zloži in ga daj z gorčico, jabolčnim ali jajčnim hrenom ali s solato na mizo.

Divjačina.

1047. **Kako se kvasi divjačina.** Od dobro uležane srne vzemi hrbta ali stegna, kolikor ga potrebuješ, dobro ga operi in prekvasi, t. j. deni meso v prsteno ali leseno posodo ter polij s kvašo, da stoji čez meso. (Kvaša glej str. 9.) Ako rabiš meso hitro, vlij nanj vrelo kvašo, toliko da stoji čez meso. Če je meso z vrelo kvašo polito, zadostuje, da je le en dan v kvaši; ako ga pa ne rabiš hitro, tedaj vlij nanj mrzlo kvašo, pa pusti meso dva do tri dni v njej. Medtem kvašo enkrat prevri in hladno zopet vlij na meso. Ako je pa v toplem poletnem času, tedaj kvašo vsak dan prevri ali morda celo drugo skuhaj, da ne dobi meso v kvaši slabega duha. (Kvaše ne soli nikdar, tudi mesa ne, da ne postane rdeče.) Meso se soli malo prej, preden se dene peči.

Enako kvasi tudi jelena, divjega kozla, prašiča, zajca, divjega petelina, race in drugo, tem podobno divjačino. Mlade divjačine in mlade divje perutnine ne kvasi, ker izgubijo pri tem precej svojega naravnega okusa in redilnih snovi.

1048. **Kvašena srna s smetano.** Vzemi lep kos prekvašene srne (1½ kg) od hrbta ali stegna, odstrani kožice ter ga podrgni s soljo in nato prav gosto pretakni s prekajeno slanino. Medtem deni v kozico vse zelenjave in dišave, katere se dajo v kvašo, na to položi kos srne, polij ga z razbeljeno mastjo, prilij malo kvaše ter ga v pečici počasi peci, približno eno uro. (Ako pečeš celi hrbet, ga je treba peči dalje časa.) Med pečenjem polivaj meso pridno s kvašo in sokom, ki se nateče od srne. Ko je že dovolj mehko in se je sok posušil, potresi meso z dvema žlicama moke, in ko ista zarumeni, ga polij s ¼ l kisle smetane ter pari še malo v pečici, da smetana zavre. Potem prilij še par žlic kvaše ali juhe. Ko skupaj še malo prevre, zreži srno na koščke, zloži na krožnik ter precedi nanjo omako. Okrog pa daj maslenih ali krompirjevih rožičkov.

1049. **Srnino stegno ali hrbet kot pečenka.** Z dobro uležanega stegna ali hrbta bolj mlade srne potegni tanke kožice. Potem ga nadrgni dobro s soljo in pretakni prav gosto s slanino. Nato ga daj v dolgo ponev, polij z vročo mastjo, prideni par koščkov čebule, korenja, timeza, tudi par žlic vina ali kisa, limonove lupine in nekaj dišave. Med pečenjem polivaj pridno s sokom, ki je pri pečenki. Nazadnje odstrani maščobo, polij pečenko s presnim maslom, prilij še par žlic vina in juhe in vlij ta sok čez zrezano meso. (Peče naj se približno 2—2½ ure).

1050. **Srnino stegno s paradižnicami.** Dobro uležano stegno ali hrbet srne pretakni s slanino, podrgni s soljo ter ga položi v primerno kozico. Prideni navadne zelenjave in dišave ter

oblij meso z razbeljeno mastjo. Zdaj dodaj še par paradižnic. Dobro pokrito praži toliko časa, da je meso popolnoma mehko. Potem odstrani maščobo, potresi na zelenjavo žlico moke in prilij malo juhe. Ko prevre, razreži meso in precedi nanj omako.

1051. **Marinirano srnino meso.** Napravi ga kakor marinirano jelenovo meso. Ko je gotovo, ga lahko obložiš s sladkorjem praženo repo in pečenim krompirjem.

1052. **Srna kot pečenka s smetano.** Hrbet ali stegno srne prekvasi v neslani kvaši in poberi z njega kožice. Nasoli ga, pretakni in peci. Pri pečenju ga polivaj nekaj časa s kvašo, potem s presnim maslom, nazadnje še s smetano. Potem kani zraven malo juhe. S to omako polij zrezano meso. Ako je srna mlada, tedaj je nič ne prekvasi, ampak prideni malo zelenjave in med pečenjem polivaj s presnim maslom.

1053. **Srnine zarebrnice.** Razdeli podolgem hrbet srne. Potem nareži posamezne zarebrnice, potolci in pretakni jih s slanino, posoli in povaljaj v moki, potem pa jih speci precej hitro v vroči masti. Nato odlij maščobo, prideni par žlic presnega masla, in ko malo prevre, prilij še par žlic črnega vina in malo juhe. (Lahko prideneš tudi malo dišave.) Potem zloži zarebrnice na krožnik, vlij nanje sok in daj zraven limonove koleščke in solato.

1054. **Srna ali zajec v obari.** Deni v kozico 2 žlici prekajene, drobno sesekane slanine ali masti. Ko zarumeni, prideni žlico drobno zrezane čebule; ko še ta zarumeni, pa na koščke zrezano meso od srninega ali zajčjega plečeta. Potem meso posoli, potresi s poprom in ribanim muškatovim oreščkom, dobro pokrij ter pari, da se meso zmehča. Ko je meso že mehko in se je mokrota posušila, potresi pri kraju v kozico 2 žlici moke ali pa žlico moke in žlico drobtin. Ko se moka malo prepraži, prilij zajemalko juhe in malo kisa, prideni tudi lorberjev listič, malo limonove lupinice in za nožev vrh zribanega limbergarja. Pusti še nekaj časa skupaj vreti, potem pa daj na mizo s krompirjevimi rezanci.

Ali pa prilij že k mehkemu in z moko potresenemu mesu namesto juhe zajemalko kvaše in ¼ l kisle smetane. Ko še malo prevre, deni v skledo. Zraven daš lahko tudi krompirjeve rezance ali makarone.

1055. **Jelenovo meso.** Jelenovo stegno ali pleče ali hrbet dobro s slanino pretakni in ga deni v kvašo. (Ako ga naglo potrebuješ, vlij dvakrat nanj vroče kvaše, ako ne, pa le mrzlo.) Kadar ga potrebuješ, ga vzemi iz kvaše, malo posoli, medtem pa deni v kozico masti, slanine in zelenjave. K divjačini prideni vselej tudi malo limonovih olupkov; deni spodaj kosti, če jih

imaš, na vrh pa meso ter pri ognju pokrito pari. Ako je meso trje, t. j. starejše, vlij nanj več soka pri praženju. Da postane mehko, rabi dve do tri ure. Ko je rumeno, potresi nanj 2 žlici moke ter ga postavi v pečico, da moka malo zarumeni, potem polij s kislo smetano; ko tudi ta malo prevre, prilij še zajemalko kvaše ali juhe, pusti še malo vreti, nato meso razreži ter deni na krožnik. Zraven daj zabeljene makarone.

1056. **Jelenov hrbet z ribezljevo ali hečapečno omako.** Prekvasi jelenov hrbet; kadar ga potrebuješ, ga vzemi iz kvaše pa malo posoli in pretakni s slanino. Deni v kozico malo masti, slanine in zelenjave; kosti, če jih kaj imaš, drobno sesekaj in deni vrh zelenjave, pa tudi limonove lupine in mešane dišave ne pozabi. Na kosti in zelenjavo položi hrbet ter namesto kvaše vlij nanj dobrega ½ l črnega vina, pokrij in počasi pari, da vso mokroto popije in povsod zarumeni. Potem mast odlij, vlij nanj še poldrugo litrovo osmino črnega vina in malo juhe, da prav dobro še v tem prevre in se tudi v tej mokroti še malo pokuha. Zdaj vzemi hrbet ven, zreži ga na lepe koščke, precedi nanj to omako in daj na mizo. Posebej v skledi pa ribezljevo ali hečapečno omako, katera se ravnotako naredi iz marmelade kakor ribezljeva.

1057. **Jelenov hrbet s cesarsko skorjo.** Pretaknjen, prekvašen jelenov hrbet praži v podolgasti kozici, kot zgoraj z vinom (štev. 1056), tudi kratko omako tako naredi. Ko ga potrebuješ, ga vzemi ven, deni na desko, prereži meso podolgem ravno pri križu zraven grebena noter do kosti, potem pa meso še od strani ravno ob kosteh gor do vrha odloči od kosti in ga položi v kraj; ravnotako stori na drugi strani. Nato deni kosti, kakor se vkup drže, v podolgasto, za to namenjeno skledo, meso razreži poševno na prst debele koščke, izpodlezi z nožem in deni na kosti, kakor se jih je prej držalo, da je hrbet videti cel. Potem precedi nanj omako ter ga postavi na vroče, dokler ne deneš nanj cesarske skorje.

1058. **Cesarska skorja.** Prepraži 2 pesti drobtin v presnem maslu lepo rumeno, potem vlij nanje poldrugo litrovo osmino črnega vina, dodaj drobno zrezane limonove lupinice, stolčene dišave in sladkorja ter skuhaj, da je prav gosto. Potem maslo, ki je navrhu, čisto poberi, stresi na desko, potlači z nožem, da je za prst debelo, zreži na koščke in gorko pokladaj na vroč hrbet; pri tem pritiskaj malo z nožem, da se sprime in je hrbet povsod pokrit. Potresi ga še s stolčenim sladkorjem pa z razbeljeno lopatico zapeci, da je lepo rumeno, in daj urno na mizo. Posebej v skledi pa daj hečapečno ali kako drugo sladko omako.

1059. **Jelenovo pleče parjeno.** Deni v kozico 2 žlici drobno sesekane slanine, na koleščke zrezanega korenja, peteršilja, zélene, 1 čebulo, lorberjev listič, šopek timeza, košček limonove lupine, ½ žlice celega popra, par klinčkov in za koruzno zrno limbergerja. Na to položi prekvašeno ali samo uležano in nasoljeno jelenovo pleče, prilij malo kisa, kozarec črnega vina in malo juhe ali vode, pokrij in počasi pari približno dve do dve in pol uri. Medtem ga enkrat obrni, ter ako se je mokrota posušila, prilij še malo juhe. Ko je meso mehko, ga deni v drugo kozico, na zelenjavo pa potresi žlico moke, malo premešaj in prilij še zajemalko juhe ter pusti, da dobro prevre; potem pa precedi na meso, da še z mesom vkup zavre. Zdaj zreži meso na koščke, zloži jih na krožnik, v omako pa stisni malo limonovega soka ter ga zlij na meso. Zraven daj krompirjeve ali žemljeve cmoke.

1060. **Navadno pečen jelenov hrbet ali pleče.** Za to pečenko vzemi dobro uležano meso bolj mlade živali. Nadrgni hrbet ali pleče, ko si že potegnila z njega kožico, s soljo, ter ga prav gosto pretakni s prekajeno slanino. Potem ga položi v dolgo ponev, polij z mastjo in pokrij s papirjem. Med pečenjem ga pridno polivaj s sokom, včasih prilij malo juhe; ko je že skoraj pečen, ga pomaži s presnim maslom in oblij parkrat s smetano. V ponev pa potresi žličico moke in zalij malo z juho. Ko prevre, zreži pečenko in oblij s sokom.

1061. **Marinirano jelenovo meso.** Potegni z jelenovega hrbta kožice. Potem ga pa podrgni z limonovim sokom in finim namiznim oljem, zavij v tanek pergamentni papir in v snažen prtič ter ga pusti tako nekaj dni. Medtem ga enkrat odvij ter zopet nadrgni z oljem in limonovim sokom, pa zopet zavij. Potem ga podrgni s soljo, pretakni s slanino in počasi peci. Med pečenjem ga polivaj s presnim maslom in z juho. Ko je lepo rumen in skozi prepečen, ga razreži, koščke zloži na krožnik in jih polij s sokom. Zraven lahko daš pražene gobe, jurčke ali mavrahe.

1062. **Jelenov hrbet.** Speci kvašen in s slanino pretaknjen jelenov hrbet (kako se kvasi, glej str. 9) kakor vsako drugo pečenko; polivaj ga nekaj časa s kvašo, potem pa z maslom; ko je pečen, odlij mast, na hrbet deni malo kisle smetane in ga pusti v njej nekaj časa. Potem ga zreži, polij s smetano, h kateri si kanila malo juhe. Ali pa ga polivaj pri pečenju s presnim maslom in naposled prilij še malo juhe.

1063. **Jelenovi zrezki.** Ostanke jelenovega mesa ali kaj mesa od vratu dobro zmelji v mesnem stroju. Namoči v mrzli vodi eno žemljo, jo ožmi in deni k mesu, ocvri v masti žlico čebule in jo dodaj; sesekaj tudi nekaj prekajene slanine. Vse

to zmešaj, primerno osoli in popraj, naredi zrezke, povaljaj jih v moki in speci. Pečene zloži na krožnik ter jih pokapaj z limonovim sokom in daj s solato na mizo.

1064. **Jelenov golaž.** Slabše meso prednjega konca jelena zreži na koščke. Pripravi potem tako kot golaž po ogrski šegi (glej štev. 447.)

1065. **Jelenov hrbet ali stegno z zelenjavami.** Podrgni s soljo dobro uležan jelenov hrbet ali stegno in ga pretakni prav gosto s slanino. V primerno kozo deni navadne zelenjave in nekaj dišave; na to položi meso, polij ga z razbeljeno mastjo, prilij kozarec črnega vina, dobro pokrij in praži približno dve do tri ure. Vmes ga enkrat obrni. Ko je meso mehko, ga vzemi iz koze, razreži na lepe koščke, mednje pa lahko vtakneš koleščke limone kot okrasek. Na zelenjavo potresi žličico moke, poberi maščobo, prilij še malo vina, nekaj kapljic ruma in malo juhe. Ko prevre, precedi na meso.

1066. **Divji kozel parjen s smetano.** Prekvasi hrbet ali stegno divjega kozla, in ko si odstranila vse tanke kožice, ga nasoli, pretakni in peci. Pri pečenju ga polivaj nekaj časa s kvašo, potem z maslom, nazadnje še malo s kislo smetano, da je omaka redka. S to omako polij zrezano meso, preden ga daš na mizo. Če pa hočeš imeti več omake, tedaj potresi meso z moko in prilij več juhe, preden ga poliješ s smetano.

1067. **Divji kozel parjen z vinom.** Hrbet ali stegno dobro uležanega divjega kozla nadrgni, ko si mu potegnila tanke kožice, dobro, s soljo stolčenim timezom, lorberjevimi lističi in brinovimi jagodami. V kozico daj na vročo mast eno na lističe zrezano čebulo, par koleščkov korenja, nekaj peteršilja, zélene in pol enako zrezane žemlje. Ko so zelenjave in žemlja lepo rumene, položi nanje meso, prilij kozarec belega vina, malo kisa in vode toliko, da stoji čez meso. Potem prideni še nekaj zrn celega popra, malo limbergerja in vršiček prežiljke. Nato dobro pokrij in pari počasi, približno dve do tri ure. Medtem meso enkrat obrni. Ko je pečeno, odstrani maščobo, potresi žlico moke in prilij še malo juhe. Meso razreži in precedi nanj omako. Divjega kozla pripraviš lahko na vse načine kakor srno.

1068. **Kvašen divji zajec s smetano.** Napravi ga popolnoma enako srni, le peči ga ni treba tako dolgo; zadostuje mu pol do tričetrt ure.

1069. **Navadni pečeni zajčji hrbet.** Ko si odrla zajca in mu odrezala plečeta in rebra, mu dobro operi zadnji konec, t. j. hrbet in stegna, potegni z njega vse kožice, pretakni ga gosto s prekajeno slanino, podrgni ga s soljo in dišavami ter ga položi v dolgo ponev. Potem prideni par koleščkov korenja, čebule in koščck opečene žemlje. Sedaj polij meso z vročo mastjo. To stori

tudi večkrat med pečenjem, včasih prilij tudi malo juhe. Ko je pečeno, odstrani maščobo, meso pa polij s presnim maslom. Ko je rumeno in mehko, kar se zgodi v ½—¾ ure, ga razreži na lepe koščke, pa jih potem zopet lepo skupaj zloži, da je videti, kakor bi zajec bil cel. V ponev pa kani še malo limonovega soka in juhe ali pa samo juhe. Zlij jo na zajca, preden ga daš na mizo. Zraven lahko daš zeljnato in krompirjevo solato ali samo brusnice. (Glej tabelo sl. XIII. 1.)

1070. **Pečeni zajčji hrbet s smetano.** Oderi bolj mladega zajca. S hrbta potegni kožice, podrgni ga s soljo in pretakni prav gosto s prekajeno slanino. Potem ga položi v dolgo ponev in prideni vršiček timeza, nekaj zrn celega popra, lorberjev listič, malo korenja, zélene, peteršilja in čebule; vse naj bo na koleščke zrezano. Na to položi hrbet in ga polij z razbeljeno mastjo. Na zelenjavo pa vlij par žlic kisa in juhe ter ga med pečenjem večkrat s tem polivaj. Ko je že skoro pečen, poberi maščobo in ga polij parkrat s par žlicami smetane in nazadnje še malo z juho. Nato precedi sok na razrezani in na krožnik zloženi hrbet.

1071. **Divji zajec z vinsko omako.** Bolj mladega divjega zajca posoli in pretakni s slanino. Potem ga položi v dolgo ponev na zelenjave, t. j.: eno na koleščke zrezano čebulo, pol korenja, koreninico peteršilja, košček zélene, lorberjev listič, malo timeza in ohrovtov ali karfijolni štorček. Polij ga z vročo mastjo in peci malo časa v sami masti; ko so zelenjave malo zarumenele, prilij ¼ l belega vina, ko se zopet osuši, potresi žlico moke, čez malo časa prilij 2 zajemalki juhe; ko prevre, zreži zajca, zloži na krožnik in precedi omako nanj, obloži ga s krompirjevimi rogljički ter ga daj za srednjo jed pri glavnem obedu ali za večerjo na mizo.

1072. **Mlad zajec v sekanici.** Prednji konec prekvašenega zajca pari z zelenjavami in slanino. Kadar je mehak in porumeni, odlij mast, vzemi ga ven in oberi meso čisto od kosti; kosti deni k zelenjavi nazaj, zalij juho, da se skuha, slanino pa vzemi ven in jo sesekaj z zajčjim mesom, katero si odbrala od kosti, sesekano pa še v kovniku stolci. Sesekaj tudi prav drobno 14 dkg surovega prašičjega mesa ali pljučne pečenke, naredi iz pol obribane, namočene in ožete žemlje pešamelj, hladnega zmešaj in mu primešaj 2 jajci, stolčeno zajčje in sesekano prašičje meso ali pljučno pečenko, 2 žlici na kocke zrezane slanine, dišave in limonove lupinice, od pol majhne limone sok, primerno osoli pa dodaj žlico moke ali 1 jajce, dobro premešaj in deni na z moko potreseno desko. Tam upodobi kakor zajca, deni v pomazano podolgasto ponev, polij tudi zgoraj s presnim maslom ter speci kakor drugo pečenko, le nazadnje

ga namaži s kislo smetano, kakor navadnega zajca. Mast, ki si jo bila odlila, razgrej, deni vanjo žlico moke ter naredi lepo rumeno prežganje, precedi od zelenjave in kosti juho sem, pa malo pokuhaj in če treba, osoli. Potem zreži zajca na lepe koščke, ga izpodlezi z nožem in deni v podolgasto skledo, da je kakor cel, polij ga s to omako pa daj na mizo. Priloži pražen riž.

1073. **Medvedove tace.** Naredi navadno kvašo (samo namesto kisa deni vina in več dišave) in jo vlij vrelo na medvedove tace ter jih pusti dva dni v njej. Deni v kozo malo masti in slanine; če kvaša ne diši, deni iz nje zelenjavo, če pa diši, napravi drugo in jo daj v kozo, prideni medvedove tace, malo posoli in zalij, če kvaša ne diši, s kvašo, če pa diši, z vodo in vinom, da čez stoji; nato pokrij in praži toliko časa, da vso mokroto popije in zalij z juho, da se lepo odkuha, naredi lepo rumeno prežganje s presnim maslom in z moko, precedi nanj zelenjavno juho, noge pa zreži po sklepih in deni v omako, da se še v njej prepražijo. Kadar daš na mizo, zloži meso (tace) na krožnik, nanje zlij omako, okrog pa daj masleni venec. Prav tako se pripravi tudi vsak drugi kos medvedine.

1074. **Divji prašič kvašen.** Stegno divjega prašiča dobro očedi in operi, potem ga kvasi in napravi kakor kvašeno srno s smetano (glej štev. 1048). (Le pariti ga moraš dalje nego srno.) Pari ga prav počasi tri do štiri ure, medtem pa včasih prilij malo kvaše ali vina. Potem skončaj kakor srno, zreži in daj na mizo s krompirjevimi rezanci.

1075. **Divji prašič parjen.** Kos dobro osnaženega in opranega ter nasoljenega hrbtišča ali stegna od divjega prašiča deni v primerno dobro pološčeno kozico ter vlij nanj 1 l črnega z 1 l vode zmešanega vrelega vina. Prideni še kos korenja, pol zélene, eno veliko čebulo, 2 korenini peteršilja, ½ žlice brinjevih jagod, par lorberjevih lističev, 4 klinčke, nekaj zrn cele dišave in nekaj zrn celega popra. Dobro pokrij in počasi pari približno tri do štiri ure. Medtem ga enkrat obrni. Potem vzemi ven, ga zreži na koščke ter zloži na krožnik, iz soka pa poberi maščobo in ga precedi na meso. Okrog naloži koleščke limone in vršičke zelenega peteršilja. Posebej v skledici daj na mizo omako iz brusnic ali mrzle vkuhane brusnice.

1076. **Divji prašič z zeljem.** Slabše meso divjega prašiča prašiča mehko skuhaj v slani vodi, zmešani z vinom, kisom in zelenjavami, kar traja tri ure ali še več. Potem ga zreži, zloži na krožnik ter oblij malo s sokom, v katerem se je kuhal. Posebej daj v skledici kislo zelje zraven na mizo.

Domača perutnina.

1077. **Navaden pečen kopun, poulard ali jarčica.** Nadrgni s soljo osnaženega in nekoliko uležanega kopuna, poularda ali jarčico. Položi ga potem v dolgo ponev in nato v pečico peč. Ko je bil nekaj časa v pečici, odlij vodo, ki se je natekla od živali, in ga polij z vročo mastjo ali maslom ali pa zmešaj mast s kuhanim ali presnim maslom, prilij še malo juhe in s tem polivaj kopuna. Ko si odlila vodo, daš lahko v sredo kopuna košček limone in malo presnega masla. Ko je pečen, poberi maščobo, ako jo je veliko, sicer jo pa lahko že med pečenjem proč vzameš. Potem prilij par žlic juhe. Pečenega razreži na 6—10 koščkov, katere zloži na krožnik zopet tako, da je videti kakor bi bil kopun cel, polij ga s sokom, ki se je nabral pri pečenju, in ga daj s solato na mizo. Kopuna peci 1—1¼ ure, mlado jarčico ali poularda pa ¾—1 uro. (Glej tabelo XIII., sl. 5.)

1078. **S slanino pretaknjen kopun.** Osnaženega kopuna nasoli. Potem zdrobi soli, listič majerona in malo zelenega peteršilja ter s tem podrgni kopuna zgoraj in znotraj. Potem ga pretakni s slanino in peci. Pri pečenju ga polivaj z maslom; ko je pečen, odstrani preobilno maščobo, prilij par žlic juhe, potem ga zreži, polij s sokom in daj s solato na mizo.

1079. **Kopun kot divjačina.** Ko si zaklala kopuna, ga ne popari, ampak osnaži suhega, ko je še gorak, potem mu nadeni prsi kakor pri piščancu. Nadev pa naredi tako: Deni v skledico malo črnega vina in ujemi vanjo kri kopuna, ko ga zakolješ; potem vzemi 10 dkg telečjih jeter, eno majhno čebulo, tri jagode brinja, nekoliko dišave, popra in timijana ter sestrgaj dve sardeli. Vse to dobro zreži in stolci; potem primešaj kopunovo kri in postavi na ognjišče, da se nekoliko strdi. S tem napolni kopunove prsi in jih zašij. Potem ga daj za en dan v kvašo, pripravljeno z rdečim vinom namesto s kisom. Preden ga deneš v peč, ga nasoli odznotraj in podrgni s stolčenimi brinovimi jagodami. Potem pretakni prsi in bedra. Pri pečenju ga polivaj s kvašo, mastjo in kislo smetano.

1080. **Oblečen kopun.** Podrgni dobro s soljo osnaženega kopuna in ga deni v kozico ali lonec, prilij par žlic vode, dobro pokrij in pari počasi, da se popolnoma zmehča, pa da vendar ostane bel. Nato ga razreži in postavi na toplo. Potem pretlači skozi sito 7 ali 8 pečenih ali kuhanih, še vročih krompirjev, tem primešaj 4 cela jajca, 10 dkg presnega masla, ¼ l prav dobre kisle smetane in potrebno sol. Nato dobro namaži s presnim maslom dolgi krožnik, položi nanj razrezanega kopuna, da je kakor cel, pokrij ga s krompirjem ter ga lepo

rumeno zapeci v pečici. Pečenega daj ali samega ali s solato na mizo, seveda na istem krožniku, na katerem se je pekel. Namesto kopuna vzameš lahko kokoš in ravnaš z njo ravnotako.

1081. **Parjena kokoš.** Dobro osnaženo kokoš podrgni s soljo in majeronom in jo deni v kozico, prilij par žlic vode, dobro pokrij in pari počasi 1½—2 uri. Potem jo postavi v vročo pečico, polij z razbeljeno mastjo ali maslom ter peci še nekaj časa. Nato jo razreži, oblij s sokom in daj na mizo.

1082. **Parjena kokoš na drug način.** Osnaženo ter dobro sprano, če mogoče malo uležano kokoš podrgni od zunaj in znotraj s soljo in stolčenim majeronom ter jo pretakni prav gosto s slanino. Potem jo daj v kozico, prideni košček presnega masla in nekaj koleščkov čebule. Nato jo dobro pokrij ter tako pari toliko časa, da se precej zmehča. Potem jo deni v pečico, da se speče do dobrega, in jo polivaj s smetano, da lepo zarumeni. Nazadnje poberi preobilno maščobo, pa prilij malo juhe. Kokoš razreži in oblij s sokom. Zraven na mizo lahko daš s presnim maslom zabeljene male krompirčke ali solato.

1083. **Nadeta kokoš.** Osnaži in dobro operi mlado kokoš ali jarčico, pa pazi, da ji ne strgaš kože. Potem po podrgni s soljo. Zdaj si pripravi nadev. Pomešaj fino sesekana jetra dveh kokoši, tem dodaj malo slanine, popra, soli, 1 jajce, fino sesekanega peteršilja, majerona in 2 žlici drobtin. Potem naredi pri kuri s prstom na prsih dve luknji, na vsaki strani prs eno, tam, kjer si ji vzela krof. V njo natlači pripravljeni nadev, potem jo zašij ali zašpili. Nato položi kokoš v dolgo ponev pa tako, da je hrbet obrnjen navzgor, in jo polij z vročo mastjo. Polivaj jo pridno tudi pri pečenju. Med pečenjem jo obrni. Nazadnje odstrani malo masti, pa prideni žlico presnega masla. Ko se v tem malo popeče, prilij še malo juhe. Potem razreži kokoš in jo oblij s sokom.

1084. **Star petelin ali kokoš kakor divjačina.** Osnaži in dobro operi starega petelina, položi ga v prostorno posodo in vlij nanj vrelo kvašo, h kateri si prilila malo vina. V njej ga pusti eden do dva dni. Nato ga nasoli in prav gosto pretakni s prekajeno slanino. Potem ga položi v globoko kozico ali lonec (prav dober je za tako ali temu enako meso papinski lonec, ker so dobro zapre), prideni mu žlico masti ter malo zelenjave in dišave, kakršne se devajo h kvaši. V kozico prilij še malo kvaše, potem ga dobro pokrij. Pari naj se približno dve uri. Nato deni petelina v dolgo ponev in ga postavi za nekaj časa v pečico. Ko je rumen, ga potresi z moko, in ko ta malo zarumeni, ga polij s smetano, čez nekaj časa še z juho ali tudi s kvašo. Ko dobro prevre, razreži petelina, koščke pa

lepo na krožnik zloži, da je kakor cel, in precedi nanj omako. Okrog naloži krompirjeve rožičke ali pečenega krompirja.

1085. **Navadno pečeni piščanci.** Podrgni s soljo 2 ali 3 dobro osnažene piščance in jih položi v dolgo ponev. Potem jih peci par minut brez masti. Vodo, ki se je natekla od piščancev, odlij in polij piščance z vročo mastjo ali maslom. V sredo piščanca lahko daš košček limone in malo presnega masla. Peci jih približno pol ure. Vmes pa jih večkrat polij z vročo mastjo ali maslom in juho. Pečene razreži, oblij s sokom in daj s solato na mizo.

1086. **Nadeti piščanci.** Na 3 osnažene in posoljene piščance naredi pešamelj iz 1 obribane žemlje. Ko je hladen, ga zmešaj in mu primešaj dve jajci, nekaj lističev majerona, zdrobljenega s soljo, malo ribanega kruha, jetrca vseh treh piščancev, katere si pa prej sestrgala z nožem in posolila. To vse dobro premešaj in napolni s tem nadevom luknje pri vratu na prsih, ki si jih naredila, ko si s prsti odločila kožo od mesa. Potem zašij ali zašpili luknje in speci piščance lepo rumeno. Preden jih deneš peč, stlači s soljo lističe majerona in zelenega peteršilja in podrgni s tem piščanca znotraj.

1087. **Nadeti piščanci z grahovim nadevom.** Nasoli 2 bolj velika ali 3 majhne, osnažene in dobro sprane piščance in jim privzdigni s prstom kožo na obeh straneh prsi tam, kjer si vzela pri snaženju krof. Potem naredi pešamelj iz ene obribane žemlje. K hladnemu primešaj eno žlico na drobne kocke zrezanega ter s presnim maslom in dvema žlicama zelenega graha spraženega telečjega mesa, eno jajce, malo soli in dišave. S tem nadeni pripravljene piščance in jim potem kožice zašij ali zašpili. Potem jih položi v dolgo ponev ter peci par minut suhe, potem jih polivaj z vročo mastjo, s presnim maslom in z juho in peci počasi, približno ½—¾ ure. Ko so pečeni, jih razreži, manjše na 4, večje na 6 kosov. Te zloži redno na krožnik, oblij jih s sokom in daj s solato na mizo. (Za nadev lahko vzameš namesto telečje pečenke par žlic praženega riža.)

1088. **Nadeti piščanci z žemeljnim nadevom.** Pripravi in nasoli 2 ali 3 piščance kakor prej. Potem vmešaj žlico masla in eno jajce, da naraste. K temu primešaj 2 žlici smetane, drobno sesekanega zelenega peteršilja in majerona, 3 žlice drobtin in malo soli. S tem nadeni piščance, jih zašij in peci kakor prej.

1089. **Ocvrti piščanci.** Oskubi piščance, jih osnaži in dobro splakni v mrzli vodi. Potem jih zreži na lepe koščke, in jih nasoli. Nato jih povaljaj v moki, jajcu in ribanem kruhu in ocvri v razbeljenem maslu. Ocvri tudi šopek zelenega peteršilja in ga deni na vrh piščancev, ko si jih že zložila na krožnik.

1090. **Navadno pečeni golobje.** Posoli lepo osnažene golobe in položi na vsakega listič žajbeljna in tanko rezino prekajene slanine, poveži z nitjo ter deni v kozico. Prideni še košček korenja, čebule, peteršilja in žlico vroče masti. Potem jih peci počasi ½—¾ ure. Ko so pečeni, prereži vsakega čez pol in jih oblij s sokom.

1091. **Nadeti golobje.** Osnaži in podrgni s soljo 3 ali 4 mlade golobe. Potem vmešaj 1 žlico presnega masla in 1 jajce. K temu prideni drobno sesekana golobja jetra, malo majerona, ocvrto čebulo, prav malo peteršilja, popra in oreščka (od vsake dišave prav malo) ter še 2 žlici mleka in pest drobtin. S tem nadeni golobe kakor piščance ter jih peci kakor prej. Ali pa pretakni nasoljene golobe s slanino, jih potem nadeni z žemeljnim nadevom kakor piščance ter jih speci.

1092. **Navadno pečen puran.** Odreži osnaženemu puranu vrat, noge in polovico perutnic. Potem ga podrgni zunaj in znotraj s soljo ter ga pusti par ur ležati, da se razsoli. Nato ga namaži s presnim maslom in pokrij s papirjem, ako je mlad; starega pa zavij v tanke rezine slanine in ga poveži z nitjo ter peci prav počasi 1½ do 3 ure. Medtem ga pridno polivaj. Malo prej, preden je že čisto pečen, odstrani papir ali slanino ter ga lepo zarumeni v precej vroči pečici. Nato ga razreži in lepo zloži na krožnik. Od soka odstrani preobilno maščobo, prilij še malo juhe in s tem oblij razrezano meso. Ako je puran že precej star, tedaj ga dobro pokritega pari v kozici, in ko je mehak, ga šele peci.

1093. **Nadeti puran.** Lepo osnaženega purana nasoli. S soljo zdrobi lističe majerona in zelenega peteršilja in podrgni s tem purana znotraj in zgoraj; če ni prav debel, ga pretakni tudi s slanino, v krof mu pa daj pečenega olupljenega kostanja ali pa surovih jabolk, mošančkov, potem pa zašij. Peci ga in pri pečenju polivaj z maslom. Kostanj ali jabolka deni okrog purana na mizo.

1094. **Nadeti puran na drug način.** Pripravi in nasoli purana ter ga pretakni s slanino. Potem sesekaj prav fino puranov mehko kuhani želodec in srce, sestrži puranova jetra in eno vranico. Nato vmešaj žlico presnega masla in 2 jajci, prideni vse pripravljeno ter še malo drobno sesekanega majerona, malo v maslu ocvrte drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja, popra in oreščka; osoli, prideni 5 žlic mleka in približno $^1/_3$ l drobtin. S tem napolni krof, potem ga zašij in peci purana kakor prej. Ko si razrezala pečenega purana, razreži tudi nadev na lepe rezine in jih naloži okrog mesa. Lahko primešaš nadevu 10 dkg na kocke narezane sveže slanine ali napol kuhanega, enako narezanega krompirja.

1095. **Pečena gos.** Oskubi in lepo osnaži gos. Potem ji odreži peroti in vrat, pa ne popolnoma, in jo nasoli. Nato zdrobi listič majerona, malo zelenega peteršilja in nekaj zrn kumne. S tem podrgni gos znotraj. Če ni dosti debela, jo dobro pretakni s slanino, potem pa jo peci kakor navadno. Mlado gos peci pol do eno uro, staro pa dve uri. Ako je gos več kot eno leto stara, potem jo, preden jo pečeš, v kozici dobro pokrito nekaj časa pari.

1096. **Nadeta gos.** Osnaži in podrgni s soljo, kumno in majeronom gosko. Potem skuhaj ali speci kostanj, ga olupi in deni v goskin krof. Zdaj zašij krof, gosko pa peci kakor prej. Ali pa zdolbi male krompirčke, jih malo prevri in deni potem v krof. Ali pa olupi za mlado gosko droben krompir, poleti kar celega, ga malo prevri in deni v krof. Peci jo približno eno uro in jo medtem pridno polivaj s presnim maslom ali mastjo in z juho. Nazadnje odstrani preobilno maščobo in prilij še malo juhe. Nato razreži gosko, koščke zloži lepo na krožnik, okrog teh pa krompir. Posebej daj še glavnato solato.

1097. **Pečena raca.** Oskubi raco, pripravi, osoli in peci jo kakor gosko. Če imaš mlado raco meseca julija, avgusta ali septembra, tedaj jo pri pečenju polivaj s presnim maslom. Staro raco pa deni v kozico, dobro pokrij, jo nekaj časa pari, potem šele peci. Stare race so namreč precej trde in se pri dolgem pečenju preveč posuše.

1098. **Nadete race.** Nasoli 2 osnaženi raci in ju nadeni kakor gosko z zdolbenim, malim, malo prevretim krompirjem, v jeseni lahko s pečenim ali kuhanim pa olupljenim kostanjem. Potem pa peci kakor gos. Ako raca ni debela, tedaj ji priveži na prsi rezine slanine ali pa jo pretakni s slanino. Pri mladih in debelih racah ni treba tega. Pečeno razreži in naloži na krožnik, okrog pa deni krompirja ali kostanja. Potem daj na mizo, zraven pa sladko ali kislo solato. Lahko nadeneš race kakor telečje prsi tudi z žemejlnim nadevom. (Glej navadno nadete telečje prsi, štev. 1013.)

Divja perutnina.

1099. **Divji petelin.** Divjega petelina oskubi, vzemi drob iz njega, lepo operi in kvasi v kvaši najmanj dva dni (če se ti pa mudi, pa dvakrat kvašo prevri in čez vlij). Potem mu spodaj kožo prereži od konca do konca in jo oderi do vrha na obe strani, vrh hrbta naj se pa drži. Nato petelina osoli, pretakni ga prav dobro s slanino, kožo nazaj zagrni, pa zalij z juho (glavo, katera ne sme biti oskubena, odreži in položi v stran, da se posuši), ter pari s slanino, zelenjavo, dišavami in črnim vinom

do mehkega. Ko je mehak in lepo zarumeni, odlij mast, zelenjavo še malo zalij z vinom in juho, da še malo prevre. Na masti, še bolje na presnem maslu, naredi lepo rumeno prežganje, precedi od zelenjave juho nanj, petelinu kožo sleci, ter ga deni v omako, da še tam malo vre; kadar ga potrebuješ, deni ga na desko, zreži kot kopuna, povrsti zloži na krožnik, da vznak leži. Vzemi glavo, ovij okrog vratu zrezljan papir ter jo položi spredaj k petelinu tako, da nazaj po sebi gleda, ter pricedi omako nanj.

1100. **Divja raca, ruševec** (Birkhahn) **in škarjavec**, se pripravljajo ravnotako.

1101. **Mariniran divji petelin.** Divji petelin mora biti dobro uležan; zato ga obesi, ako je še precej svež, neoskubenega za kakih osem dni ali še dalje časa na hladen zračen prostor. Potem ga oskubi ali pa potegni kožo s perjem vred z njega, glavo mu odreži in jo daj na hladen prostor. Nato poberi iz njega drob in speri petelina najprej z vodo, potem še s kisom. V možnarju pa stolci lorberjev listič, vršiček timeza, liste žajbeljna, malo rožmarina, 3 zrna brinja, malo limonovih lupin, malo popra in potrebno sol. S tem nadrgni petelina, potem ga pa položi v prsteno skledo, pokapaj z limonovim sokom, položi nanj koleščke korenja in eno na koleščke zrezano čebulo. Potem ga zavij v prtič, namočen z vinom, in ga pusti tako pet do šest dni. Medtem ga pa vsak dan obrni in oblij malo z vinom. Ko si ga odvila, mu gosto pretakni prsi s prekajeno slanino in ga potem položi v kozo. Prideni mu žlico masti, kozarec vina in vse, kar je bilo že prej pri petelinu. Zdaj ga dobro pokrij in dobro pari 2½—3 ure. Medtem ga parkrat obrni. Nazadnje ga še popeci v pečici, odstrani maščobo, pa prideni žlico presnega masla. Na zelenjavo potresi žlico moke, ko zarumeni, prilij malo juhe, ko prevre, prideni še nekaj kapljic Maggijeve dišave. Pečenega petelina razreži, zloži koščke na krožnik tako, da je kakor cel. Glavo zavij v lepo narezljan papir ali v nalašč zato pripravljeno manšeto ter jo položi na petelina; v kljun mu daj vršiček zelenega peteršilja. Opomba: Ako imaš petelina v toplem južnem vremenu, tedaj skrajšaj čas mariniranja.

1102. **Divji petelin s salmi-rezinami.** Oskubi dobro uleženega petelina ali pa potegni kožo s perjem vred z njega. Potem ga prereži, odstrani črevo; jetra in osnažen želodec pa položi vstran. Petelina nato splakni v vodi, potem še v kisu in ga mariniraj kakor prej (št. 1101). Pusti ga nekaj dni v marinadi, medtem ga pa večkrat obrni in malo oblij z vinom in limonovim sokom. Potem ga pretakni po prsih prav gosto s slanino in zavij v rezine slanine. Položi ga v kozico in prideni srce, želodec, košček korenja, peteršilj, zéleno, par koleščkov čebule, limo-

nove lupine, dišave, poper, malo masti in marinado. Zdaj dobro pokrij in pari počasi približno 2½—3 ure. Nato ga vzemi iz kozice in odstrani slanino, prsi pa odreži s kostjo vred proč in jih peci nekaj časa posebej v drugi kozici. Polivaj jih s presnim maslom in smetano, nazadnje prilij tudi malo juhe. Potem poberi meso od kosti in ga deni vstran. Kosti stolci in jih deni nazaj v kozico. Na zelenjavo potresi žlico moke in vlij nanjo malo juhe in vina ter pusti, da malo prevre. Posebej v majhno kozico pa deni žlico presnega masla, koleščck čebule, pol na koleščke zrezane žemlje in petelinova jetra. Ko se to malo prepraži, prideni še malo slanine in od kosti porezano meso. Zdaj vse to prav fino zreži in stolci in prilij malo soka od zelenjave. K ostali zelenjavi pa prilij 2 žlici smetane, žlico vina, malo limonovega soka, poper in dišave in jo pretlači skozi sito. Ko potem prevre in je precej gosto, namaži na tanke rezine od pšenične štruce, te položi v plitvo ponev na raztopljeno presno maslo in postavi v pečico, da se malo popeče. Potem razreži petelinove prsi na tanke rezine. Prsno kost pa deni na krožnik, nanjo položi zrezano meso in ga oblij s sokom od prsi. Okrog pa naloži salmi-rezine. Omako od zelenjave in kosti precedi in daj posebej v skledici zraven mesa na mizo.

1103. **Divji petelin s smetano.** Oskubi dobro uležanega divjega petelina, ga osnaži, vzemi iz njega drob in ga kvasi. Glavo pa odreži in deni vstran. Potem mu prereži kožo po celih prsih, odloči jo, kar najbolj moreš, na obe strani. Nato petelina dobro pretakni in nasoli, kožo zagrni nazaj in ga zašij z velikimi vbodi. Potem ga potresi z dišavami in limonovimi lupinami. Peci ga počasi dve do tri ure. Medtem ga polivaj nekaj časa s kvašo, potem še z maslom. Ko je lepo pečen, potegni z njega kožo, polij ga s kislo smetano, da se še v njej popeče, potem ga pa razreži. Ko si petelina redno zložila na krožnik, položi nanj glavo tako, da gleda po sebi nazaj. Nazadnje precedi nanj omako.

1104. **Mlad divji petelin.** Oskubenega, dobro uležanega in osnaženega mladega divjega petelina katerekoli vrste podrgni s soljo, ga potresi od znotraj s poprom in ga po prsih in stegnih prav gosto pretakni s prekajeno slanino. Glavo mu takoj odreži in jo položi neoskubeno vstran. Petelina peci počasi, približno 1¼—1¾ ure. Medtem pa pridno polivaj s presnim maslom in juho. Pečenega razreži na krožnik, da je kakor cel. Glavo zavij okrog vratu v narezljan papir ali manšeto in jo položi na petelina tako, da gleda nazaj po sebi.

1105. **Navadno pečene divje race.** Oskubi in osnaži nekoliko uležane divje in bolj mlade race; podrgni jih od znotraj s soljo, poprom in limonovim sokom ter jih pretakni s slanino,



1. **Užitni goban**; vrganj;
boletus edulis; Herrenpilz.



2. **Žolčasti goban**; žučasti vrganj;
tylopilus felleus; Gallenröhrling.



3. **Vražji goban**; konjska gliva; boletus satanas; Satanspilz.



4. **Rdečerepni goban**; crvenostručni vrganj; boletus pachypus; Dickfuß.

potem pa peci počasi ¾—1 uro. Pri tem jih polivaj s presnim maslom in juho. Pečene razreži in zloži na krožnik. V sok pa kani malo limonovega soka in ga potem polij po racah. Zelo mlade race posoli, ovij s slanino in jih peci s presnim maslom komaj pol ure, ker so zelo mehke in bi se pri dolgem pečenju preveč posušile.

1106. **Divja raca s smetano.** Oskubi in osnaži bolj staro divjo raco. Potem jo polij z vrelo kvašo ter jo pusti v njej dva dni. Nato jo podrgni s soljo, pretakni s slanino, prideni ji zelenjavo in žlico masti, jo pari nekaj časa v kozici, potem pa peci. Medtem jo pridno polivaj s kvašo in z mastjo. Na zelenjavo potresi žlico moke. Čez nekaj časa oblij raco s smetano, in ko se v njej malo popeče, prilij malo juhe in kvaše. Ko v tem prevre, jo razreži in precedi nanjo sok.

1107. **Parjena divja raca.** Oskubi in osnaži divjo raco. Potem jo podrgni s soljo, zmešano z brinjevimi jagodami in poprom, pretakni s slanino, položi jo v kozico in ji prideni na koleščke zrezane čebule, malo korenja, lorberjev listič, limonove lupine, dišave, žlico presnega masla, malo kisa in kozarec vina. Zdaj dobro pokrij in pari počasi poldrugo do dve uri. Nato položi raco v drugo kozico, jo pokrij in postavi na gorko. Na zelenjavo pa potresi zlico moke, ko se malo prepraži, prilij nekoliko vina in juhe ter prideni košček sladkorja. Zdaj zreži raco in precedi nanjo omako.

1108. **Divja raca s salami-rezinami.** Pripravi in pari raco kakor zgoraj. Salmi pa naredi kakor pri divjem petelinu (štev. 1102).

1109. **Divje gosi** se lahko pripravijo kakor divje race. Za pečenje vzemi bolj mlade. Mlado gos oskubi in osnaži, noge, vrat in polovico perutnic ji odreži proč; potem jo oblij z vročo vodo; podrgni s soljo in poprom, pretakni s slanino ali pa jo zavij v slanino in jo potem počasi peci približno dve uri. Medtem jo pridno polivaj s presnim maslom in z juho. Nazadnje prideni še vršiček timeza, lorberjev listič, nekaj poprovih in brinjevih jagod in limonov sok. Ko je gos dovolj mehka, jo zreži in oblij s sokom. Če misliš peči staro gos, tedaj jo moraš več dni kvasiti. Najprej jo pripravljaj kakor raco, le dalje časa jo moraš pariti, približno tri do štiri ure, ker je zelo trda. V jeseni so gosi najboljše, ker so debele.

1110. **Pečen fazan.** Več dni uležanega fazana čisto oskubi (izvzemši glavo in rep, katera odreži, malo posuši ter položi vstran) in ga malo operi. Najbolje je pa, ako ga samo s snažnim prtičem obrišeš. Potem ga nasoli in z drobno zrezano slanino pretakni. Prsi mu obloži z zrezki slanine. Fazana peci tričetrt do eno uro. Polivaj ga z maslom. Potem odlij mast in ga pomaži

s presnim maslom ter še malo popeci. Ko ga zrežeš, ga polij s tem sokom. Prideni tudi v zrezljan papir ovito glavo in rep. (Glej tabelo XIII, sl. 4.) (Mehke živali ne devaj zgodaj v peč, da predolgo ne čakajo in se preveč ne posuše.)

1111. **Parjen fazan.** Pripravi fazana kakor poprej. Potem ga pretakni s slanino, podrgni s soljo, limonovim sokom in dišavami. Nato ga položi v kozico, prilij kozarec dobrega vina in prideni košček presnega masla in košček opečene žemlje. Ko je mehak, kar se zgodi v približno eni do poldrugi uri, ga razreži in polij s precejenim sokom. Za parjenje se vzame navadno bolj star fazan. Star fazan ima trde noge in zadaj na vsaki nogi en dolg, špičast in trd krempelj. Mlad fazan pa ima lepo okrogle in mehke noge, zadnji krempiji so tudi okrogli in mehki ter čisto kratki. Pri prav mladih se še komaj vidijo. Na tem lahko spoznaš, ali je fazan star ali mlad.

1112. **Fazan s salmi-rezinami.** Bolj starega fazana pripravi in pari kakor prej, prideni le še nekaj zelenjav, ki se rabijo navadno za juho. Ko je dovolj mehak, ga vzemi iz kozice, mu odreži prsi in stegna, jih položi v drugo kozico, oblij s sokom, pokrij in postavi na toplo. V drugo kozico deni žlico presnega masla, malo čebule, pol na koleščke zrezane žemlje, fazanova jetra ali še kaka druga perutninska jetra ali pa košček telečjih jeter, katera zreži na listke in malo prepraži. Potem pa vzemi od fazanovih kosti vse meso in ga deni k jetrom in zdaj oboje prav fino zreži in stolči. Tudi kosti potolci in jih deni nazaj v kozico k zelenjavi. Na zelenjavo potresi žlico moke in prideni tudi par žlic smetane in juhe. Ko dobro prevre, precedi k stolčenemu mesu in pusti, da zopet zavre. Potem namaži ta salm na koleščke bele štruce ali žemlje, te položi v plitvo ponev, namazano s presnim maslom, in postavi za par trenutkov v pečico, da rezine malo zarumene. Medtem pa razreži fazanove prsi in stegno na več kosov ter jih zloži na krožnik in oblij s sokom, ki je bil pri prsih, in obloži s salmi-rezinami in daj s solato na mizo.

1113. **Fazan s smetano.** Podrgni uležanega in oskubenega fazana znotraj s soljo in poprom in ga gosto pretakni s slanino. V kozico deni par koleščkov čebule, korenja in peteršilja. Na to položi fazana, polij ga s presnim maslom in juho. Nazadnje potresi v kozico na korenje žlico moke, na fazana pa daj ¼ l prav dobre smetane, in ko se še v njej malo prepraži, prilij nekoliko juhe. Potem zreži fazana, zloži ga lepo na krožnik in mu prideni prej odrezano glavo in rep, pa precedi nanj malo omake. Ostalo omako daj posebej v skledici zraven fazana na mizo.

1114. **Pegatke (Perlhennen).** Pegatke oskubi, osnaži, pretakni in peci kakor fazane (štev. 1110).

1115. **Navadno pečene jerebice, leščarke ali kotorne.** Osnaži še bolj mlade jerebice, leščarke ali kotorne, nasoli in pretakni jih s slanino in jim navezi slanine tudi na prsi. Potem jih potresi z dišavami in limonovimi lupinami, glave pa jim zavij v moker papir; pri pečenju jih polivaj nekaj časa z juho, potem pa s presnim ali kuhanim maslom. Pečene zreži čez polovico in zloži na krožnik kakor vsako drugo perutnino. Mast, v kateri so se pekle, odlij, pa kani vanjo malo juhe, če imaš pa glas, ga vzemi za eno žlico, raztopi ga in z njim polij. Potem daj na mizo s solato ali brusnicami, vkuhanimi s sladkorjem.

1116. **Kvašene jerebice.** Oskubi bolj stare jerebice, samo glav ne; osnaži jih in kvasi. Ko jih potrebuješ, jih nasoli, pretakni s slanino, potresi z dišavami in limonovimi lupinicami; glave jim zveži v moker papir, na prsi pa jim priveži koščke slanine. Potem jih peci in polivaj nekaj časa s kvašo, nato z maslom. Ko so lepo pečene, jih zreži, glave razveži in jih daj razčesane tako, da po sebi gledajo. Iz posode, v kateri si jih pekla, odlij mast pa prilij malo juhe, zmešaj, potem precedi po jerebicah in daj s solato na mizo.

1117. **Parjene jerebice, leščarke ali kotorne.** Oskubi in lepo osnaži jerebice, leščarke ali kotorne. Potem jih podrgni s soljo, znotraj tudi s poprom, in jih zavij v rezine prekajene slanine. Nato jih položi v kozico, prideni vse zelenjave in dišave, kakor za v kvašo, in žlico masti. Dobro jih pokrij in pari počasi, približno eno do poldrugo uro. Zdaj poberi preobilno maščobo in slanino od ptic, na zelenjavo potresi malo moke in sladkorja za nožev vrh, prilij malo juhe in par žlic vina. Ko malo prevre, razreži ptice čez pol, zloži na krožnik, oblij s sokom in daj s sladko ali kislo solato na mizo.

1118. **Kvašene leščarke.** Osnaži in kvasi bolj stare leščarke. Potem pa delaj tako kakor z jerebicami.

1119. **Jerebične prsi s salmi-paštetami.** Osnaži, nasoli in ovij s slanino 3 ali 4 jerebice. Daj jih v kozico, prideni košček presnega masla, malo korenja, peteršilja, zélene, celega popra, limonove lupine, dišave in žlico vina. Potem jih dobro pokrij in počasi pari toliko časa, da so prav mehke. Zdaj odreži jerebicam prsi, daj jih v drugo kozico, polij s sokom in postavi na toplo. Na zelenjavo vlij malo juhe in pusti, da prevre. Medtem pa poberi od kosti in beder meso in ga s slanino in z jetri, spraženimi v presnem maslu, ter par koleščki enako spražene žemlje vred prav fino zreži in stolci. K temu pricedi malo soka od zelenjave in prideni 1 ali 2 žlici dobre smetane. Ko dobro prevre, napolni s tem salmom že prej pečene, a še tople male maslene

paštete (glej štev. 961). Nato zloži prsi na krožnik, oblij jih še z ostalim sokom, naloži okrog paštete in daj na mizo.

Ali pa ocvri v masti ali maslu nekaj rezin bele štruce, pomoči jih za trenutek v vročo juho in jih daj na krožnik; nanje namaži salm in jih naloži potem okrog jerebičnih prsi.

1120. **Kljunač, obložen z rezinami.** Oskubi in osnaži že nekoliko uležanega kljunača (samo glave ne). Izdolbi mu oči. V luknjo, kjer so bile oči, deni s presnim maslom zmešan in pretlačen krompir, v sredo po vtakni eno brinjevo jagodo ali klinček ali poprovo zrno; nato odreži glavo in jo položi vstran. Potem nasoli kljunača in ga pretakni; na prsi mu priveži rezine slanine, nato ga peci in večkrat polij z maslom. Iz zdroba in telečje vranice ali jeter naredi nadev. Na žlici masti scvri malo čebule in zelenega peteršilja, dodeni 2 žlici drobtin, sesekano kljunačevo drobovino, to je, jetra, srce in čreva (želodec se ne porabi) in eno nastrgano telečjo vranico. Ko se malo prepraži, dodaj 2 žlici kisle smetane, malo dišave, popra in limonove lupine in še 1 ali 2 žlici juhe. — Ocvri v maslu lepo rumeno žemeljne rezine in jih pomaži precej nadebelo z nadevom; potem pomaži kozico s presnim maslom, po dnu pa polij redko topljeno smetano. Nato daj v kozico rezine drugo poleg druge, pa tako, da je nadev zgoraj, na vsako pa daj malo topljene smetane; potem zapeci. Ali pa žvrkljaj malo kavne smetane in jo devaj ali z njo polivaj rezine ter jih zapeci. Ali pa pomoči ocvrte rezine v dobro govejo juho, pomaži z nadevom in jih daj okrog zrezanega in lepo na krožnik zloženega kljunača. Prideni tudi glavo.

1121. **Kljunač s salmi.** Napravi kljunača kakor jerebice (glej štev. 1119).

1122. **Francoski kljunač.** Oskubenega in osnaženega kljunača nasoli, s slanino pretakni, na prsi mu naloži košček slanine in ga napol speci; iz črev, jeter in še kakih drugih jeter ali vranice naredi sekanico. Obribaj skorjo dvem žemljam, sredico pa zreži na za nožev rob tanke rezine, ocvri jih v presnem maslu bledorumeno, deni na vsako rezino žlico sekanice in jih lepo namaži. Kljunačeve prsi in bederca zreži na tanke zrezke, kosti pa vse ven poberi; ostrgaj iz vseh udov, kar se drži mesa, drobnega potresi po žemljevih zrezkih, namazanih s sekanico, drugo meso pa položi na te zrezke tako, da pride na vsak zrezek košček mesa ter da tako sekanico pokriješ. — Namaži plitvo skledo s presnim maslom, polagaj po vrsti te zrezke vanjo tako, da se drug na drugega opira kakor stopnice, glavo pa čez pol prereži ter deni pri kraju tako, da sta polovici obrnjeni drugi proti drugi. V tisto posodo, v kateri si kljunača pekla, kani dve žlici juhe, da jo poplakneš, pa po zrezkih polij. Nato dobro

žvrkljaj ⅛ l kavne smetane, da se speni, z žlico jo čez polivaj pa zapeci. V četrt ure je kljunač zapečen. V tej posodi ga daj na mizo 4—5 osebam. Če več potrebuješ, pripeci pretaknjenega goloba, deni za sekanico več vranice ali jeter in več žemljevih zrezkov ocvri; vse drugo napravi z golobom kakor s kljunačem.

1123. **Kljunačeva sekanica.** Lepo osnaženemu kljunaču poberi drob (želodec vrzi proč), črevica, jetra, malo telečjih jeter ali sestrgane vranice ter malo slanine drobno sesekaj. Potem razgrej presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, pol žlice moke in pol žlice drobtin, malo zarumeni, dodaj sesekana črevica in jetra, malo premešaj pa z juho nekoliko zalij, dodaj malo mešane dišave in limonove lupinice in osoli. Dodaj še malo kisle smetane in praži 2 minuti.

1124. **Kljunač v rižu.** Kljunača oskubi, izdolbi mu oči, prereži ga in vzemi drob iz njega, potem še z drobtinami kri iz njega izdrgni, naglo ga v vodi preplakni tako, da ga v sredi ne boš zmočila; nasoli ga in s slanino pretakni, na prsi mu položi zrezek slanine. Črevа, jetrca (želodec ni za rabo), malo drobtin in malo slanine in če imaš še kaj drugih jeter, če nimaš jeter pa vranico sestrži in drobno sesekaj, potem razgrej presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in malo moke, potem sekanje, malo mešane dišave in limonove lupinice, malo kisle smetane in juhe, osoli, malo vkup prepraži, pa je dobro. To je sekanica. — Prepraži 6 pesti riža, kljunača speci, pa ne do dobrega, potem z juho poplakni kozo, v kateri si ga pekla, ter zalij s to juho riž. Prepečenega kljunača zreži na lepe koščke, namaži skledo ali model s presnim maslom, potem pa še s kislo smetano, deni vanjo eno vrsto riža, povrhu koščke kljunača, potem sekanico, pa zopet riž itd., da bo vse; riž mora biti navrhu. Potem pomaži povrhu s kislo smetano pa zapeci; toliko zadostuje za štiri osebe.

1125. **Pečeni drozgi ali brinovke.** Najprej jih lepo oskubi in v vodi splakni. Iz njih poberi črevа in želodec, srce in jetra pa pusti. Potem jih nasoli in potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem. Na železno ali leseno špilo natakni zrezek slanine, pol peresca žajbeljna, potem enega ptiča čez sredo, potem zopet žajbeljna, slanine in drugega ptiča in to tako naprej, dokler je kaj. Tako nataknjene peci in polivaj s presnim maslom. Pečene so zelo hitro. Ko so že precej pečene, jih potresi z ribanim kruhom in jih še polii. Zarumenele položi s špilo vred na krožnik. Zdaj odstrani špilo. S tem, kar se je nacedilo od njih, jih oblij in daj na mizo.

1126. **Cipe.** Cipe oskubi, poberi iz njih drob, splakni jih v vodi, natakni jih kakor brinovke s slanino in žajbeljnom na špilo ter jih tako peci.

1127. **Telečji ptički.** Odreži od telečjega stegna ali od zarebrnic koščke kakor za zrezke, jih dobro potolci, da so tenki, pa ne preluknjani, in vsakega malo posoli. Kar je slabejšega mesa, razsekaj prav drobno z malo mozgom ali slanino, ga posoli in mu prideni malo mešane dišave in limonove lupinice. S tem pomaži stolčene koščke in zavij vsakega posebej, potresi jih z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in s soljo strtim žajbeljnom, položi na vsak zvitek tanko rezino prekajene slanine, poveži z nitjo, položi v kozico na vročo mast in speci. Pečenim poberi nitke, zloži jih s slanino vred na podolgast krožnik, kani v posodo, v kateri si pekla, malo juhe in polij s tem ptičke.

1128. **Telečji ptički s svinjino.** 1½ kg telečjega mesa od stegna razreži na zrezke, potolci jih, kolikor tanko moreš; nato jih namaži s sledečim nadevom. Zavij trdo v klobasice, povij z nitjo in speci v masti. Pečenim klobasicam odlij mast, prilij ⅛ l smetane in nekoliko juhe. Ko še dobro prevro, odvij niti in zloži klobasice na krožnik.

Nadev: Fino sesekaj ali zmelji 15 dkg kuhane gnjati, 15 dkg telečjega mesa (obreznine od kosti in zrezkov) 1 v mleku namočeno in ožmeto žemljo, malo soli, 2 žlici smetane in 1 jajce. Vse to prav fino z roko ugneti in nadalje uporabljaj. Na mizo daj klobasice s praženim rižem ali krompirjevimi rezanci za srednjo jed ali namesto govedine.

1129. **Prašičevi ptički.** Zreži meso od zarebrnic na pol prsta debele koščke, jih dobro potolci in nasoli. Drugo meso pa poberi čisto proč in ga drobno razsekaj. Razsekaj tudi malo slanine in jo dodaj mesu, potem pa posoli. Zdaj prideni še malo mešane dišave, limonove lupinice, malo popra, malo s soljo stlačenega česna in 8 zrn stolčene kumne na 56 dkg zarebrnic. S tem pomaži stolčene koščke, jih trdo zavij, potresi z zelenim peteršiljem, poveži z nitjo, natakni jih s slanino in z žajbeljnom vred na špilo ter jih speci kakor prave ptičke (glej štev. 1125).

1130. **Jerebice, fazani, pegatke in kopuni ali piščanci s kislim zeljem.** Te se prav dobro podajo v praženem kislem zelju (glej štev. 560). Pečene popraži še malo v kislem zelju in jih daj z zeljem vred na mizo.

Postne pečenke.

1131. **Pečen menek.** Prereži menka spodaj po sredi, poberi iz njega čisto drob, prereži mu z ostrim nožem kožo prav ob glavi in jo potegni z njega. Potem ga nasoli in pretakni z na rezančke zrezanimi sardelami in z beljaki trdo kuhanih jajec, ki so tudi na rezančke zrezani. Nato ga peci in polivaj s presnim

maslom. Ko spodaj zarumeni, ga polij s kislo smetano, še malo popeci in daj s to omako na mizo.

1132. **Pečen menek na drug način.** Menka osnaži, podrgni s soljo in pusti eno uro, da se razsoli. Medtem pa drobno zreži par šalotk, zelenega peteršilja in pest svežih, vkuhanih ali suhih gob, šampinjonov ali jurčkov (če vzameš prej suhe gobe jih popari in skuhaj). Temu primešaj košček presnega masla. Vse to deni v ribo in jo zašij. Nato jo položi, kakor bi plavala, v dolgo ponev, pokapaj jo z limonovim sokom, polij z raztopljenim presnim maslom, prideni tudi par koleščkov čebule in peci med večkratnim polivanjem približno pol ure. Nazadnje prilij še malo limonovega soka in par žlic vode. Ko prevre, deni ribo na krožnik, potegni iz nje nit, nareži jo, pa čisto malo, da je kakor cela. Potem jo polij s sokom, obloži z limonovimi koleščki in zelenim poteršiljem ter daj na mizo.

1133. **Pečen menek kot ptički.** Lepo osnaženega, pa ne odrtega menka zreži na dva prsta dolge koščke, nasoli ga in natakni kakor ptičke na špilo. Med koščke deni lističe žajbeljna. Potem potresi menka z drobno zrezanim česnom, zelenim peteršiljem in nekoliko z ribanim kruhom, peci ga in pri pečenju polivaj še s presnim maslom ter ga daj z mokroto, ki se je spodaj natekla, na mizo.

1134. **Nadeta pečena riba.** Osnaži bolj veliko ribo. A ne prereži je po celem trebuhu, ampak samo toliko, da se odstrani drob in se riba opere. Potem jo dobro podrgni s soljo in pusti eno uro, da se razsoli. Medtem naredi žemeljni pešamelj iz dveh žemelj, primešaj mu 2 rumenjaka, malo drobno zrezanega ribjega mesa, soli in popra. S tem napolni ribo, jo zašij in peci. Pri tem jo polivaj s presnim maslom in limonovim sokom. Prideni tudi koleščke čebule in prilij par žlic zelenjavne juhe ali vode.

1135. **Cela pečena riba ali pečeni koščki ribe.** Lepo osnaženo ribo prereži po sredi od glave do repa, ali pa jo zreži na koščke in jih nasoli. Potem namaži dobro s presnim maslom polo papirja in potresi nanj drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in česna. Na to položi ribo ali koščke in jo zavij tako, da je zgoraj in spodaj ovita s papirjem. Daj jo potem v namazano ponev in jo počasi peci. Ko je papir rumen, ga odstrani, ker je riba pečena. Posebej v kozici naredi iz koščka presnega masla in žlice moke masleno omako. Vanjo kani malo limonovega soka in polij z njo ribo. Ako pa hočeš rumeno frikasé-omako, tedaj ji prižvrkljaj en rumenjak, preden z njo ribo poliješ in daš na mizo.

1136. **Pečena jegulja.** Potegni jegulji kožo ali jo pa daj za par trenutkov v vroč pepel in ji potem postrži kožo. Majhni

jegulji ni treba odstraniti kože, ampak jo podrgni s soljo in jo dobro speri, da se odstrani sluz. Dobro osnaženo ribo razreži, podrgni s soljo in jo pusti eno uro v razsolu. Potem jo zloži v kozico, polij z limonovim sokom ali vinom, prideni zelenega peteršilja, dobro pokrij in počasi peci. Maščobe ji ni treba pridati. Pečeno oblij s sokom in jo daj z limonovimi koleščki na mizo. Posebej v skledici lahko daš toplo gorčično omako.

1137. **Pečena jegulja na drug način.** Ta riba se kakor menek osnaži, zreže, nasoli, natakne z žajbeljnom in zelenim peteršiljem vred na špilo, potrese z ribanim kruhom in peče s presnim maslom. Na pečeno kani malo limonovega soka in jo daj na mizo.

1138. **Pečen lipan.** Lepo osnaženega lipana prereži po sredi od glave do repa podolgem, nasoli, potresi z zelenim peteršiljem in česnom, povaljaj v moki in v presnem ali kuhanem maslu pa rumenkasto zapeci. Potem kani na ribo malo limonovega soka. Ko se še v tem malo popeče, jo daj na mizo.

1139. **Pečen sulec.** Osnaženega sulca podrgni s soljo eno uro prej, preden ga daš peč. Potem ga prereži po celem hrbtu, pa ne pregloboko, ampak samo toliko, da je koža dobro načeta. V ta prerez natlači sardelnega masla. Nato daj ribo peč, polivaj jo s presnim maslom in vodo, le nazadnje jo pokapaj z limonovim sokom.

1140. **Pečen sulec s smetano.** Osnaženega sulca prereži spodaj in poberi iz njega drob. Potem mu potegni s hrbta kožo, ga nasoli in pretakni z beljakom trdo kuhanih jajec in s sardelami. Peci ga kakor drugo pečenko. Pri pečenju ga polivaj z maslom; ko nekoliko zarumeni, odlij malo masla in ga še polij s kislo smetano, da se tudi v njej malo popeče. S to omako ga polij, preden ga daš na mizo.

1141. **Mariniran sulec.** Podrgni s soljo osnaženega sulca. Drobno sesekaj peščico zelenega peteršilja, česna in par šalotk. Temu primešaj sok ene limone in par žlic olja ter s tem podrgni nasoljeno ribo. Nato jo speci, vmes pa večkrat pomaži z ostalo marinado. Malo prej, kot jo daš na mizo, jo prereži po hrbtu podolgem in počez ter pomaži z zeliščnim maslom. Nazadnje prilij še malo vode in jo daj s tem sokom polito na mizo. Zraven daš lahko zeliščno omako ali solato.

1142. **Navadno pečena ščuka.** Podrgni osnaženo ribo s soljo in jo pusti ležati vsaj pol ure, da se razsoli. Potem jo pomaži z limonovim sokom in jo daj peč. Pri tem jo polivaj s presnim maslom. Malo prej, kot jo daš na mizo, prilij malo vode in kavno žličico Maggijeve dišave.

1143. **Pečena ščuka s smetano.** Ščuko osnaži, oderi, pretakni in speci kakor sulca.

1144. **Pečene ribe po laškem načinu.** Ribo katerekoli vrste (sulca, ščuko, lipana, postrv ali pečenico) osnaži, podrgni s soljo, zelenim peteršiljem in česnom ter pusti ležati, da se razsoli. Medtem daj v dolgo ponev par žlic olja, eno na koleščke zrezano čebulo, korenino peteršilja in košček korenja. Ko se to malo popeče, deni gor ribo in jo oblij s tem oljem. Tudi pri pečenju jo pridno polivaj z oljem. Nazadnje jo še pomaži s sardelnim sokom in prilij par žlic vode. Zdaj precedi sok na ribo in jo daj na mizo. A ne peci je predolgo in tudi ne pri slabem ognju, da ne razpade. V pičli pol uri je pečena vsaka riba, ki ne tehta čez 1—1 ½ kg; manjše ribe so pečene v četrt ure.

1145. **Pečene male postrvi.** Lepo osnažene postrvi nasoli, pokapaj s čebulnim sokom in pusti ležati kake pol ure, da se razsole. Potem jih povaljaj v moki ter urno speci s presnim maslom v plitvi ponvi, kakor se pečejo zrezki. Ko so od obeh strani pečene, jih zloži na krožnik. V ponev pa daj košček limonove lupine, malo popra, muškatovega cveta, košček sardelnega masla in par žlic vode. Ko dobro prevre, pridaj še par kapljic limonovega soka, in ko zopet prevre, vlij na ribe. Obložiš jih lahko z malim krompirjem, zabeljenim s presnim maslom ali s krompirjevo polento. Ali pa vzemi namesto presnega masla olja. Vse drugo pridaj kakor prej, samo da prideni tudi malo česna.

1146. **Ocvrte domače ribe.** Osnažene ribe, katerekoli vrste, zreži na lepe koščke, nasoli in povaljaj jih v moki, jajcu in ribanem kruhu, potem jih pa ocvri na maslu. Ocvrte zloži na krožnik, na vrh pa deni ocvrtega peteršilja.

1147. **Ocvrte žabe in želve.** Žabe lepo osnaži, operi in osoli, želve pa skuhaj (kakor štev. 30). Potem jih povaljaj, naj bodo žabe ali želve, v moki, žvrkljaj en rumenjak in malo vode ter pomoči v to žabe ali želve. Potem jih še povaljaj v ribanem kruhu in ocvri v masti.

1148. **Pečena tunina.** Osnaži tunino, podrgni jo s soljo in pusti eno uro, da se razsoli. Ako je velika, jo prekolji podolgem. Ko se razsoli, jo povaljaj v moki, vodi in ribanem kruhu in jo speci v presnem maslu. Potem jo pokapaj z dvema žlicama vode, v kateri je sok ene limone. Po laški šegi se pečejo potresene z zelenim peteršiljem in česnom v dobrem olju.

1149. **Pečen brancin.** Osnaženega nasoli in ga pusti eno uro, da se razsoli. Potem ga polij s presnim maslom, v posodo pa daj par koleščkov čebule in malo peteršilja. Polij ga večkrat z limonovim sokom, ki je pri njem. Peče naj se pol ure.

1150. **Pečene male morske ribe.** Majhne vretenice, majhni jeziki, platice, sardele, sardine in še druge. Te ribice se osnažijo, posole in puste v razsolu pol ure. Nato se potresejo s peter-

šiljem in česnom, povaljajo v moki in pečejo v olju. Zraven se lahko da kislo zelje ali pa samo limonovi koleščki in solata.

1151. **Viza (Hausen).** Ako imaš svežo vizo, tedaj jo osnaži, zreži na lepe koščke in nasoli. Ako pa dobiš že slano, jo daj v mrzlo vodo (da voda malo sol iz nje potegne, sicer je preslana). Potem jo potresi z limonovo lupinico, povaljaj v moki in peci v presnem maslu. Ko je pečena, kani nanjo malo limonovega soka, da se še v njem malo popeče. Nato jo daj na mizo, polito z omako, ki je pod njo. Ali jo potresi z zelenim peteršiljem in česnom in peci na olju.

1152. **Pečene ribe z gobami.** Ribe katerekoli vrste osnaži, podrgni s soljo, drobno zrezanim zelenim peteršiljem in česnom, tako naj leže pol ure. Zdaj jih postavi na pločevino tako kakor plavajo, polij jih s presnim maslom in oljem ali samo mastjo in deni v peč, medtem jih večkrat polij, pečene ribe zloži na krožnik, obloži s praženimi gobami (glej štev. 657).

1153. **Mazorine, morske race.** Lepo osnažene in oskubene mazorine kvasi en dan v vinski kvaši (glej štev. 1073). Potem jih nasoli in peci kakor vsako drugo pečenko. Polivaj jih nekaj časa z vinsko kvašo, potem pa z maslom, da zarumene; nato jih potresi malo z moko in še polij. Nazadnje odlij mast in prilij malo juhe. S to omako jih polij, preden jih daš na mizo. Če se pa mudi, tedaj jih polij z vročo kvašo in peci kakor prej.

Trinajsti oddelek.

Kaj se da za solato.

1154. **Navadna solata berivka.** Še prav mlado solato z gladkimi listi (še boljša je z zvitimi listi, takoimenovana »ledena solata«) lepo otrebi, t. j. poreži ji repke, odstrani vse gnile liste, jo dobro operi ter daj v rešeto, da se odteče. Potem jo deni v prsteno skledo, posoli z drobno soljo, polij z oljem pa zmešaj. Nato vlij še primerno kisa ter še rahlo zmešaj, da se solata ne zmečka.

1155. **Ljubljanska ledenka.** Od lepe glavne solate odstrani zunanje zelene liste. Belim listom izreži stebelca ter še vsak list po dvakrat prereži, srce pa razdeli na štiri dele. Nato solato dobro operi ter daj v rešeto, da se odteče in osuši. Potem jo potresi s soljo, zabeli z oljem in kisom ter rahlo zmešaj. Lahko primešaš tudi svežega, drobno zrezanega česna. Trdo ali napol kuhana jajca se k solati tudi prav dobro podajo.

1156. **Solata ledenka s smetano.** Pripravi solato kakor poprej. Medtem pa deni v kozico ¼ l dobre kisle smetane. Ko zavre, dodaj še ½ žlice soli in par žlic vinskega kisa ter vlij na dve veliki, strebljeni oprani solati, dobro zmešaj in daj urno na mizo.

1157. **Solata ledenka s slanino.** Strebi in operi solato, kakor prej. Medtem pa daj v kozico 3 žlice na drobne kocke zrezane slanine, jo scvri, prilij primerno kisa ter vrelega vlij na pripravljeno in s soljo potreseno solato. Rahlo jo zmešaj in v pregreti skledi urno daj na mizo.

1158. **Pariška solata.** Pariška solata z velikimi, gladkimi glavami in krhkimi listi se pripravi na vse načine kakor ledenka.

1159. **Solata štrucarica (dolga)** se osnaži ter pripravi na vse načine kakor solata ledenka.

1160. **Holandska, majniška maslenka in zimska glavna solata.** Vse te glavne solate se strebijo, operejo in zabelijo s soljo, oljem in kisom. Tudi malo česna se k vsem lahko prida.

1161. **Motovilec.** Motovilec, ki naj bo še prav nežen, ravnotako osnaži in zabeli kakor solato.

1162. **Radič in cikorija.** Ta solata je dobra le pozimi in spomladi, dokler je še hladno, ker postane v vročini pusta in trda. Odreži storček, posamezne liste prekolji, čez pol prereži, dobro operi ter zabeli kakor prej. Primešaš lahko tudi na listke zrezanega krompirja; če je solata že precej trda, je prav dobro, primešati gorkega krompirja.

1163. **Endivija.** Pri endiviji odstrani par zunanjih zelenih listov. Rumenim debelejšim izreži storčke, prereži liste na dva dela podolgem in še navskriž, tanjše pa samo prekolji. Zabeli s solio, oljem in kisom ter dobro zmešaj. Tudi k tej solati lahko primešaš nekaj krompirja.

1164. **Regrat.** Regrat je prav zdrava in okusna solata. Posebno izvrsten je oni, ki je rastel v peščeni zemlji ali sploh v pesku, ki je tudi bolj rumen kakor travniški. Lepo ga strebi, čez pol prereži, dobro operi in odcedi. Zabeli ga s soljo, oljem in kisom, primešaj gorkega na listke zrezanega krompirja, fižola ali leče.

1165. **Repna cima.** Pozimske repne izrastke dobro operi, zabeli s soljo, oljem in kisom ter primešaj vročega, na listke zrezanega krompirja.

Ali jo pa polij parkrat z vrelo vodo ter jo še z mrzlo oplakni, zabeli ter primešaj krompirja.

Ali jo pa v prostornem loncu skuhaj v slani vodi. Kuhano oplakni z mrzlo vodo ter zabeli s soljo, oljem in kisom.

1166. Portulak kot solata. Naberi spomladi na praznih gredicah zelišče portulak. Na nekaterih vrtovih ga je prav mnogo, ki razprostira po zemlji dolge krhke trte. Ti pa naberi bolj mlade vršičke, skuhaj jih v slani vodi, potresi s poprom, česnom in zelenim peteršiljem ter polij z oljem in kisom, rahlo zmešaj in daj s krompirjem ali same kot solato na mizo.

1167. Vodna kreša. Od vodne kreše naberi liste iz stebelc, jih operi, zabeli s soljo, oljem in kisom, rahlo zmešaj ter primešaj malo krompirja.

1168. Vrtna kreša. Vrtna kreša je tudi prav zgodnja pomladanska ali celo zimska solata, ako se naseje v zaboje in postavi v kuhinjo, kjer zelo hitro raste. Ko je visoka kakih 10 cm, se lahko poreže. Osnaženo zabeli s soljo, oljem in kisom.

1169. Zelna solata. Od zelne glave olupi posamezne liste, izreži stebelca ter več listov skupaj trdno zavij in nareži na kolikor mogoče tanke rezance. Iste potresi s soljo in kumno ter zabeli z oljem in kisom. Lahko ji pridaš tudi na listke zrezanega toplega krompirja ali fižola.

1170. Rdeče zelje kot solata. Rdeče zelje pripravi in nareži kakor prej. Potem ga potresi s soljo; čez nekaj časa ga ožmi, potresi s kumno ter zabeli z oljem in kisom.

1171. Ohrovt kot solata. Lepo rumene in trde ohrovtove glave prereži čezpol, izkroži storčke, nareži kolikor mogoče tanke rezance ter jih potresi s soljo. Čez nekaj časa solato ožmi in zabeli z oljem in kisom.

1171. Kislo zelje kot solata. Dobro kislo zelje zabeli s soljo, poprom in oljem. Dobro ga zmešaj ter daj z osnaženimi slaniki na mizo.

1173. Georgina kot solata. Natrgaj mlade listke od vrtne cvetlice georgine, jih operi, zabeli s soljo, oljem in kisom ter rahlo zmešaj.

1174. Špargeljni ali beluši. Ostrži špargeljnom trdo kožo, jih operi, malo prireži in zveži v ne prevelike šopke, katere kuhaj v slani vodi približno pol ure. Kuhane vzemi iz vode, jih položi na podolgovat krožnik tako, da so sredi krožnika glave skupaj obrnjene. Potresi jih z drobno zrezanim drobnjakom in belim poprom ter oblij z oljem in kisom.

1175. Karfijola kot solata. Skuhaj karfijolo v slani vodi, v kateri naj se tudi ohladi. Nato jo potresi z belim poprom ter oblij z oljem in kisom.

Ali pa zmešaj v porcelanasti skledici soli, olja, kisa, drobno zrezanega peteršilja in belega popra z leseno metlico ali vilicami ter oblij s tem lepo karfijolo.

1176. **Rabarbarno cvetje.** Še ne popolnoma razcvelo cvetje rabarbare se kuha in pripravlja povsem kakor karfijola.

1177. **Karfijola z jajci in sardelami.** Lepo, veliko, v slani vodi kunano ter na okrogli krožnik postavljeno karfijolo potresi z drobno zrezanim drobnjakom in belim poprom. Okrog pa naloži trdo kuhana ter na koleščke zrezana jajca. Med vsako jajce deni par osnaženih sardel in na rumenjak vsakega jajca eno zvito sardelo. (Dobiš jih v prodajalni v majhnih škatlicah.) K vsakemu jajcu vtakni tudi vejico zélene. Končno oblij karfijolo z raztepenim oljem in kisom ter daj na mizo.

1178. **Ohrovtova solata.** Skuhaj par prav trdih in bolj majhnih ohrovtovih glavic v slani vodi. Skuhaj tudi za dobro pest na rezance zrezanega ohrovta, a ne premehko. Kuhanega odcedi ter polij z vodo. Ko se dobro odteče in ohladi, deni vsako posebej v skledo. Glave prereži vsako na štiri dele, pa štorčke odstrani. Potresi vsako s poprom, oblij z oljem in kisom ter prav rahlo premešaj. Zdaj jih naloži v skledo, v kateri jih daš na mizo. Naokrog naloži razrezane glavice, v sredo pa kupček narezanega ohrovta.

1179. **Hmeljeva solata.** Še prav mlade vršičke hmelja kuhaj v slani vodi. Kuhane odcedi ter še malo oblij z mrzlo vodo. Ko se dobro odtečejo, jih oblij z oljem in kisom.

1180. **Fižol v stročju kot solata.** Obreži fižolove stroke na obeh koncih. Ako so zelo dolgi, jih razreži čezpol, ali na poševne koščke ter deni kuhat v slano vodo, ki naj neprenehoma vre toliko časa, da je fižol mehak. Nato ga odcedi, poplakni z mrzlo vodo, in ko dobro odteče, potresi z drobno sesekanim česnom, zelenim peteršiljem in poprom. Polij ga z oljem in kisom ter rahlo zmešaj.

1181. **Koleraba kot solata.** Kolerabe olupi in zribaj v rezance na répnem strgalniku. Skuhaj jih v slani vodi. Kuhane odcedi ter poplakni z mrzlo vodo. Dobro odcejene potresi s poprom in drobno zrezanim česnom. Polij z oljem in kisom ter rahlo zmešaj.

1182. **Črni koren.** Črne korenine lepo ostrži, razreži na poševne koščke in deni vsako korenino, ki je osnažena, sproti v vodo, kateri si primešala par kapljic limonovega soka ali kisa, da ne postanejo rjave. Nato jih deni v slano vrelo vodo. Kuhane odcedi, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in poprom ter zabeli z oljem in kisom.

1183. **Beli ovseni in sladkorni koren.** Beli ovseni in sladkorni koren se pripravita enako črnemu korenu. Enako se pripravi tudi pastinaka.

1184. **Svetlin ali rapantika.** Svetlin se ostrže, opere, razreže na poševne koščke ter kuha v prostornem loncu v slabo slani vodi. Kuhanega odcedi, potresi s poprom in drobno zrezanim peteršiljem ter zabeli z oljem in kisom. Te okusne korenine obložiš lahko s krompirjevo, kako zeleno in slanikovo solato.

Deni n. pr. v plitvo, široko skledo kup zabeljenega svetlina, naokrog ob robu sklede pa kupčke zabeljenega motovilca, krompirja in na rezance zrezanega slanika ali sardel.

1185. **Obeljene španske artičoke.** Ta zelenjava je za rabo šele potem, ko je že obeljena. Zato se dorastle sadike povežejo v slamo ter zasujejo v zemljo. Odstrani zunanja zelena in bodeča stebelca, bela pa razreži na koščke ter jih kuhaj v slani in okisani vodi. Kuhanim ostrži nitkaste kožice in jih oplakni z mrzlo vodo. Odtečene potresi z drobno zrezanim peteršiljem in poprom, oblij z oljem in kisom ter zmešaj.

1186. **Podzemeljske hruške.** Te krompirju podobne korenine skuhaj, potem olupi in razreži kakor krompir na liste ali kocke. Nato jih potresi z drobno zrezanim peteršiljem, česnom in poprom, zabeli z oljem in kisom ter zmešaj.

1187. **Zélena kot solata.** Lepe, kot jabolko debele korene od zélene operi, kocine poreži ter skuhaj. Skuhane olupi, še tople na listke razreži, potresi s soljo in poprom ter zabeli z oljem in kisom. Obenem pripravi tudi krompirjeve in kake sveže solate. Zabeli vsako posebej. Naloži jo v kupčkih v skledo. Vmes ali na vrh deneš lahko koščke trdo kuhanih jajec.

1188. **Pesa kot solata.** Za jabolko debelo peso operi ter deni kuhat, ne da bi odrezala koreninice proč, in pusti, da se ohladi v isti vodi. Nato jo olupi z zobčastim nožem, razreži na listke, potresi s soljo, kumno in nastrganim hrenom ter zabeli z oljem in kisom. Kisa bodi toliko, da stoji čez peso.

1189. **Krompirjeva solata.** Krompir operi in skuhaj. Kuhanega olupi, razreži na liste ter potresi s soljo, poprom in drobno zrezanim česnom. Zabeli z oljem in kisom pa rahlo zmešaj. Ako misliš pridejati še sveže solate, tedaj opusti poper in česen.

1190. **Fižolova solata.** Namoči fižol že zvečer pred dnevom, ko ga misliš kuhati. Naslednji dan vodo odlij, še z eno splakni ter z vročo zalij. Ko nekaj časa vre, mu vodo odlij ter drugo vročo vodo dolij in osoli. Vreti ga pusti neprenehoma toliko časa, da je mehak. Potem ga odcedi in zabeli z oljem in kisom. Lahko mu prideneš na koleščke zrezane čebule ali nastrgane redkve.

Ali pa prideni k fižolovi še sveže solate, n. pr. berivko, motovilec, endivijo, regrat i. dr.

1191. **Bobova solata.** Bob skuhaj in pripravi v vsem enako fižolovi solati. Ako ga olupiš, bo še posebno dober.

1192. **Lečna solata.** Lečo izberi, operi ter daj kuhat v mrzlo vodo, ne da bi jo prej namakala. Ko nekaj časa vre, odlij prvo vodo, zalij z drugo vrelo ter osoli. Pusti jo počasi vreti toliko časa, da je mehka. Potem jo odcedi, zabeli z oljem in kisom ter daj s kako svežo solato ali slanikom obloženo na mizo.

1193. **Redkev v solati.** Črno redkev olupi, nastrži na strgalniku ali skrhljaj na krhljaču. Potresi jo s soljo in obrij z oljem. Daj jo z rženim kruhom na mizo.

1194. **Kumare v solati.** Popolnoma dorasle, pa še zelene kumare olupi. Pri tem vsako poskusi na istem koncu, ki se je držal trte, če ni grenka. Ako je, tedaj jo odreži toliko, kolikor je grenke. Potem jih skrhljaj, potresi s soljo ter pusti v razsolu približno pol do eno uro. Nato jih rahlo ožmi, da se preveč ne zmečkajo, potem potresi s poprom in na koleščke zrezano čebulo, polij z oljem in kisom ter dobro zmešaj.

1195. **Kumare v solati s smetano.** Naredi vse kakor prej, le da že popolnoma pripravljenim kumaram prideneš par žlic kisle smetane.

1196. **Kumare s smetano na drug način.** Kumare pripravi, osoli, ožmi, kakor prej. Potem jih potresi z drobno sesekanim česnom, kumno in poprom. Polij jih z oljem, smetano in kisom ter dobro zmešaj.

1197. **Bučna solata.** Olupi in zreži na kocke doraslo pa še zeleno bučo; deni kocke v vrelo slano vodo, kjer naj vro, da so lepo prozorne. Zdaj jih odcedi in polij z mrzlo vodo; stresi jih na cedilo, kjer se naj ohlade. Zdaj jih deni v skledo, potresi z drobno sesekanim peteršiljem, česnom in poprom. Zabeli z oljem in kisom ter rahlo premešaj. Obenem lahko pripraviš krompirjevo in paradižnikovo solato. Lahko zmešaš vse tri vrste solat skupaj ter daš tako na mizo. Ali pa deneš vsako posebej v eno skledo ter postaviš na mizo.

1198. **Paradižnikova solata.** 1 ¼ kg dobro zrelih paradižnikov olupi, odstrani pečke in jih razreži na koleščke, potresi jih s soljo, poprom, drobno zrezano čebulo, oblij z oljem in kisom, pa rahlo premešaj. Deni v skledo poleg krompirjeve solate in daj s kako pečenko ali mrzlo govedino na mizo.

1199. **Gobova solata.** Osnaži gobe jurčke, maslenke ali brezovke. Skuhaj jih v slani vodi, potem jih razreži na listke, potresi jih z drobno sesekano čebulo, česnom, zelenim peteršiljem in poprom ter oblij z oljem in kisom.

1200. **Solata iz šampinjonov.** Gobe šampinjone osnaži, operi in deni v kozico, potresi jih s soljo, drobno zrezanim zelenim peteršiljem, česnom in polij z oljem ter pokrite pari

četrt ure. Potem jih stresi na krožnik, hladne potresi s poprom in prilij po okusu kisa ali limonovega soka.

1201. **Gobova solata s slaniki in krompirjem.** Osnaži in operi 1½—2 kg gob jurčkov, skuhaj jih v okisani in slani vodi z lavorjevim lističem, da so mehke. Skuhaj tudi 1 kg krompirja v oblicah, osnaži in namoči par ur prej ko rabiš 2 ali 3 slanike v mlačni vodi. Potem zreži gobe na kocke ali listke, krompir olupi ter zreži in potresi malo s soljo, slanike obriši ter tudi tako zreži. Slednjič potresi vse s sekljano čebulo, česnom, zelenim peteršiljem in poprom ter oblij z oljem in malo s kisom, pa rahlo zmešaj. Lahko prideneš tudi malo kislih kumaric.

1202. **Francoska solata.** Že zabeljeno glavnato solato nakopiči v skledo. Vrh te deni v obliki zvezde na kocke zrezane sardine, skozi redko sito pretlačene rumenjake trdo kuhanih jajec in na rezančke zrezanih beljakov. Vrh in med zvezdo naloži zluščenih rakovih repkov ali škarij. (Ako vzameš svežih rakov, tedaj jih potem, ko jih izluščiš, potresi s soljo in belim poprom ter polij z oljem in kisom.)

1203. **Kumare v solati s slanino.** Pripravi kumare, t. j. olupi, skrhljaj, osoli in ožmi jih. Prideni jim tudi na koleščke zrezane čebule in popra. V kozico pa deni 3 žlice na kocke zrezane prekajene slanine. Ko je ocvrta, ji prideni primerno kisa, lahko tudi par žlic smetane. Vrelo vlij na kumare ter zmešaj. Prideneš tudi lahko nekaj na listke zrezanega toplega krompirja.

1204. **Kumarna in krompirjeva solata.** Deni v skledo kolikor mogoče visok kup katerekoli vrste tu označenih kumar. Ob robu sklede pa deni v kupčkih krompirjeve solate ter med vsak kupček košček kake mrzle ribe.

1205. **Mešana solata.** Pripravi različne solate ter zabeli vsako posebej, n. pr. endivijo, motovilec, radič, zéleno, krompirjevo ali pesno solato in jih naloži v široko ter plitvo skledo. V sredo sklede deni v precej visok kupček krompirjeve in zélenine solate, koj zraven deni malo pese, potem naloži vse druge solate v podobi zvezde. Pri tem menjavaj z barvami.

1206. **Laška solata.** Strebi lepe solate cikorije, endivije, regrata, motovilca in navadne solate, kolikor je potrebuješ. Skuhaj tudi karfijole, zélene, pese, krompirja, fižola v stročju in fižolice. Zéleno olupi, zreži na tanke zrezke in izrezljaj iz najlepših kake podobe. Vzemi slanika, odreži mu glavo in rep, rep precepi, vtakni ga v oči (polovico v eno, polovico v drugo oko), život pa osnaži, čez pol precepi, poberi iz njega vse koščice, kolikor mogoče čisto, ter ga zreži na rezance. Osnaži



5. **Svinjski goban**; ludara; boletus luridus; Hexenpilz.



6. **Volčji goban**; vučji vrganj; boletus lupinus; Wolfsröhrling.



7. **Bronasti goban**; mjedenjača; boletus aereus; Bronzenröhrling.



8. **Brezji goban**; hrapavac ili pasji vrganj; boletus scaber; Birkenpilz.

tudi nekoliko sardel, izberi jim koščice in zreži tudi te na rezance. Jeguljo pa zreži na zrezke. — Nadalje skuhaj dve jajci v trdo ter pretlači rumenjake posebej skozi sito, beljake pa razreži na rezančke ali kake druge oblike. Zdaj deni vse te zelene solate, oprane in odcejene, v precej veliko skledo, pridaj tudi kuhane solate, zélene, pese, krompirja, fižola in fižolice, posoli, dobro zabeli z oljem in kisom pa rahlo zmešaj. Karfijolo in kar si izrezljala, zabeli vsako posebej, zmešano solato deni v zato pripravljeno skledo ter jo nakopiči stolpu podobno. S tem, kar si izrezala, s karfjolo, s sardelami, slanikom in jeguljo (ki mora biti tudi zabeljena), okrasi, kar najlepše moreš, vmes deni semtertja kako kapero in olivo ter pretlačenih jajec, zdaj bel, zdaj rumen kupček, na vrh pa slanikovo glavo, da gleda pokonci. Solato zabeli in tako napravi ravno, preden jo daš na mizo.

1207. **Laška solata na drug način.** Pripravi vse prej omenjene sveže in kuhane solate. Zabeli vsako posebej s soljo, oljem in kisom, in sicer kuhane najprej, ter naloži v skledo kolikor mogoče visok kup, menjajoč z barvami. Osnaži 2 slanika, 6 sardel in kos marinirane jegulje, par jajec ter postavi vstran. Nato zabeli in zmešaj še sveže solate vsako posebej ter jih naloži okrog kuhanih solat, kolikor mogoče ob robu sklede, menjajoč z barvami. Vmes pa deni osnažene ribe in jajca. Razreži n. pr. jajca na koleščke, enako tudi jeguljo, slanike nareži na rezance, sardele pa zavij v kolobarčke, vrh vsakega kolobarčka položi eno kapero, na jajce pa olivo.

Sladke solate, kompot.

1208. **Jabolka kot sladka solata ali kompot.** Žlahtna kisla jabolka, n. pr. renete, gambovce, tafeljne ali kake druge, ki pri kuhi ne razpadejo, olupi in prereži čezpol ali na štiri dele, izreži jim ježice ter jih polagaj v mrzlo vodo. Medtem deni v primerno veliko prsteno ali dobro pološčeno železno kozico za dva prsta visoko vode, v katero deni košček sladkorja in košček cimeta. Ko že voda par minut vre, odstrani cimet ter deni noter jabolka, pa le toliko, da je voda pokrita. Pokrij ter pusti, da počasi vro. Čez par minut obrni posamezne krhljičke ter jih pusti še malo vreti, nakar poberi posamezne krhlje iz vode in deni kuhat druge. Ko je vse kuhano, pusti sok, ako ga je veliko, še malo vreti, sicer ga vlij takoj na jabolka. Ko so popolnoma mrzla, jih daj na mizo, sama ali prideni še kakega drugega kompota. Ali pa deni k jabolkom nekaj belega vina, limonovega soka, limonovih ali pomarančnih olupkov ali klinčkov.

1209. **Nadeta jabolka.** Olupi prav dobra, a drobna kisla jabolka. Celim iz srede izkroži ježice z ozkim malim nožem. Potem jih kuhaj v sladki vreli vodi s par klinčki. Kuhana polagaj v skledo, drugo poleg drugega. Ko so vsa kuhana, jih pusti, da se shlade. Hladna nadeni, to je, vsakemu jabolku daj v sredo, kjer je votlo, košček ribezljevega brusničnega želeja ali žličico brusnične marmelade.

1210. **Jabolčna čežana, mrzla.** Deni v kozico nekaj vode, par žlic vina, košček cimeta in limonove lupine. Ko nekaj časa vre, odstrani cimet in limono ter deni noter olupljena in čezpol prerezana kisla jabolka. Ko so mehka, jih pretlači skozi sito; ako je kaj soka ostalo, ga pokuhaj ter zraven precedi. Ko si čežano še malo premešala, jo deni v skledo, še malo uravnaj in daj na mizo.

Ali pa potresi povrh sladkorja ter zapeci z razbeljeno lopatico.

1211. **Jabolčna čežana, topla.** Deni v kozico opranih in osnaženih, neolupljenih, čezpol prerezanih jabolk. Nalij nanje toliko vrele vode, da se ne smode; prideni košček sladkorja in malo celega cimeta ter pusti, da vro. Medtem pa zarumeni v presnem ali kuhanem maslu košček sladkorja in malo moke, prilij mrzle vode, razmešaj ter daj k jabolkom. Nato dobro zmešaj, pretlači skozi sito, in ko še enkrat prevre, deni čežano v skledo ter daj na mizo.

1212. **Parjena jabolka.** Deni v kozico košček presnega ali dobrega kuhanega masla in košček sladkorja. Ko se speni, prideni malo belega vina, košček cimeta in na krhljičke ali na polovico razrezana olupljena jabolka. Pokrij jih dobro ter počasi pari približno četrt ure, da se zmehčajo. Potem jih pazljivo zloži v skledo, da ostanejo krhlji kolikor mogoče celi. Cimet odstrani ter daj jabolka gorka na mizo h kaki močnati jedi ali pečenki.

1213. **Pečena jabolka.** Lepim kislim jabolkom, mošančkom ali kakim drugim, izreži muho. Postavi jih v prsteno ali dobro ploščeno železno kozico tesno drugo poleg drugega. Potresi jih s sladkorjem, poškropi z belim vinom ali vodo, postavi v pečico ter počasi peci. Pečena jabolka zloži na krožnik, v kozico pa vlij par žlic vode ali vina, malo pomešaj in vlij na jabolka. Tako pripravljena daj h kaki pečenki ali sama na mizo.

1214. **Pečena jabolka z medom.** Lepa gladka jabolka operi. Potem izkroži pri peclju precej veliko luknjo. Deni v vsako luknjo za pol kavne žlice medu. S tem, kar si izrezala, luknjo zopet pokrij, jabolka zloži v kozico drugo zraven drugega ter peci kakor poprej. Pečena zloži na krožnik in daj sama na

mizo. Ali pa deni v izkrožena jabolka marelične ali kake druge marmelade ter peci kakor poprej.

1215. **Nadeta pečena jabolka.** Gladka jabolka srednje velikosti, gambovce, operi ter jim izreži muho. Pri peclju izreži s pecljem vred okrogle pokrovčke ter jih polagaj vstran; le peclje odstrani. Iz jabolk pa izdolbi z ozkim nožem ali okroglim strúzcem vse ježice s pečkami vred. Namesto teh deni v vsako jabolko pol kavne žlice marelične, jagodne ali kake druge marmelade. Jabolka postavi tesno drugo poleg drugega v prsteno ali dobro pološčeno železno kozico. Potresi jih s sladkorjem, poškropi z vodo, pokrij s pokrovko ter peci počasi v pečici. Prideneš lahko tudi košček presnega masla. Pečena zloži na krožnik. V kozico pa vlij par žlic vode; ko zavre, jo vlij na jabolka.

1216. **Hruške kot kompot.** V kozico deni malo sladkorja in za dva prsta visoko vode. Ko zavre, deni noter olupljene ter čezpol prerezane hruške. (Prav lepe bodo hruške, ako že olupljene z zobčastim nožem malo porežeš.) Kuhaj jih, da bodo mehke, potem jih zloži v skledo in oblij s sokom. Lahko prideneš še kakega drugega kompota, kakor: jabolk, češpelj ali breskev. Vse prav okusno naloži, hruške v sredo, drugo naokoli v posameznih kupčkih ali pa nasprotno.

1217. **Parjene hruške.** Olupi in čezpol prereži dobre hruške ter jih zloži v kozico. Prideni jim malo vode, košček sladkorja, košček presnega masla in en klinček. Nato jih dobro pokrij in počasi pari, da se lepo zmehčajo. Medtem jih enkrat obrni. Gotove zloži na krožnik ter daj h kaki pečenki tople na mizo.

1218. **Kuhane hruške.** Hruške, še zelene in trde, ki so morda padle z drevesa, posebno če so žlahtne vrste, so prav dobre za kuho. Deni cele oprane hruške v lonec, zalij jih z vodo ter deni kuhat. Kuhane olupi, čezpol prereži, jih zloži na krožnik. Potresi jih s sladkorjem ter postavi v pečico, da se še malo prepečejo. Nato daj tople ali mrzle na mizo.

1219. **Kutine kot kompot.** Dobro uležane, že rumene kutine olupi, razreži na štiri dele ter daj v vrelo vodo. Ko par minut vro, odcedi vodo ter nalij z drugo, toliko, da so krhljički v vodi. Prideni košček sladkorja, par žlic vina in majhen košček limonove lupine. Dobro jih pokrij ter kuhaj, da se dobro zmehčajo, kar traja pol do eno uro. Gotove zloži v skledo ter oblij z ostalim sokom.

1220. **Breskve kot kompot.** Dobro zrele, pa še trde breskve olupi, čezpol prereži, koščice odstrani ter daj kuhat v vrelo vodo, kateri si pridejala košček sladkorja. Dobro jih pokrij ter pusti počasi vreti par minut. Kuhane zloži v skledo, sok še malo pokuhaj ter vlij na krhljičke. Soku prideneš lahko tudi par kapljic limonovega soka.

1221. **Marelice kot kompot.** V kozico deni košček sladkorja in za dva prsta visoko vode. Ko zavre, vloži vanje prav drobne cele, debelejše čezpol prerezane, olupljene marelice, pokrij jih ter kuhaj počasi par minut. Nato jih previdno zloži v skledo, polij s sokom in daj mrzle na mizo.

1222. **Češplje kot kompot.** Dobro zrele češplje deni v kozico, prideni košček cimeta, par klinčkov, košček sladkorja in toliko vode, da so češplje do polovice v vodi. Dobro jih pokrij ter pusti vreti počasi par minut. Kuhane deni v skledo, oblij s sokom, cimet in klinčke pa odstrani ter daj hladne na mizo. Ali pa deni k češpljam malo več vode ter vlij kuhane na kocke pečenega kruha ali žemlje. Na oba načina lahko pripraviš vsakovrstne češplje. Samoobsebi je umevno, da se da h kislim češpljam več sladkorja, k sladkim pa manj, ali včasi celo nič, ako si parila prav zrele češplje v njih lastnem soku.

1223. **Olupljene češplje kot kompot.** Dobro zrele češplje polij z vrelo vodo. Potem jemlji posamezne iz vode ter jih olupi. Medtem pa deni v kozico košček sladkorja, malo vode, košček cimeta in par klinčkov. Ko zavre, prideni češplje, pokrij ter kuhaj počasi par minut. Kuhane zloži v skledo, s sokom oblij ter daj mrzle na mizo.

1224. **Črešnje kot kompot.** Lepim, dobro zrelim črešnjam potrgaj peclje, operi in izberi jih, ter daj v kozico. Prideni košček sladkorja, cimeta, klinčkov in toliko vode, da jih je polovica v vodi. Dobro jih pokrij ter pusti počasi vreti par minut. Kuhane zloži v skledo, oblij s sokom ter daj mrzle na mizo.

1225. **Višnje kot kompot.** Višnje se pripravijo enako črešnjam; le nekoliko več sladkorja je treba pridejati, ker so zelo kisle.

1226. **Smokve kot kompot.** Popolnoma dorasle, a še trde smokve nabodi vsako posamezno z ozkim ter ostrim nožem. Potem jih polij z vrelo vodo in čez par minut odcedi. Medtem pa kuhaj malo sladkorja, z vodo zmešanega, prideni mu odcejene smokve, par klinčkov ali vanilije ter pusti, da zavre. Nato odstavi, da se ohladi. Smokve poberi v skledo, sok pa pusti, da se še malo pokuha, potem ga vlij na smokve. Hladne daj na mizo.

1227. **Pomarančna solata.** Olupi kolikor mogoče čisto dobro zrele pomaranče. Razdeli jih na posamezne krhljičke, pečke odstrani ter jih zloži v skledo. Nato jih polij s posladkorjenim belim vinom. (Politi jih smeš malo prej, preden jih daš na mizo, ker sicer postanejo grenke.) Ali pa razreži olupljene pomaranče na koleščke, pečke odstrani, zloži jih v skledo

ter potresi s sladkorjem, okrasi z vkuhanimi črešnjami in polij s sokom. Ali polij z jagodovim, malinovim ali ribezljevim odcedkom.

Ali pa potresi narezane koleščke samo s sladkorjem ter daj za sladko solato na mizo. Posebno dobre so na ta način rdeče pomaranče.

1228. **Pomarančna solata z lupinami.** Pomaranče olupi, razdeli jih na krhljičke, potegni kolikor moreš z njih kožico, potresi jih s sladkorjem in pusti nekoliko časa tako, da se pod njimi nabere mokrota. Skuhaj nekoliko sladkorja, v katerega deni na rezance zrezane, v vodi prevrete ter odcejene pomarančne lupine, krhljičke naloži lepo redno v skledo in zlij sladkorno vodo z lupinami čez nje. Okrasi kompot z višnjevim mesom ali s čim drugim.

1229. **Kostanj kot kompot.** Deni kuhat olupljene kostanje; ko zavro, odlij vodo ter zalij z drugo in pusti, da počasi vro in se zmehčajo. Potem jih odcedi, stresi v mrzlo vodo ter še tanko kožico olupi. V kozico pa deni košček sladkorja, malo vode, pomarančnega soka, lupine, ali vanilije. Dodeni kostanj ter pusti, da še enkrat prevre. Zloži ga v skledo, polij s sokom, okrasi z želejem ter daj mrzlega na mizo.

1230. **Korenje kot kompot.** Osnaži par lepo rumenih korenov ter jih zreži na rezance ali kocke. Prevri jih v vodi par minut, ako imaš kocke, malo dalj. Medtem pa kuhaj 10 dkg sladkorja z limonovimi ali pomarančnimi lupinami. Ko je že precej gost, prideni odcejeno korenje, in ko malo prevre, ga deni v skledo. Hladnega obloži s pomarančnimi kolesi ter daj na mizo.

1231. **Dinje kot kompot.** Olupi dobro doraslo, a še bolj trdo dinjo. Odstrani pečke ter postrži dinji z žlico od znotraj vse mehko proč. Potem jo razreži na kocke ali na podolgovate koščke. Medtem pokuhaj za ¾ kg dinje ¼ kg sladkorja s ¼ l vode ter malo limonovega soka in lupin. Ko je že precej gost, stresi dinje noter, jih dobro pokrij ter počasi kuhaj nekaj minut. Nato poberi koščke v skledo, sok še malo pokuhaj ter ohlajenega vlij na dinje. Popolnoma mrzle daj na mizo.

1232. **Rabarbara kot kompot.** Še prav mlada stebelca rabarbare olupi, razreži na koščke, jih prevri in potem odcedi. Medtem pa deni v kozico za 1 kg stebelc, 40 dkg sladkorja, košček cimeta, malo limonove lupine, $^1/_{16}$ litra belega vina in ¼ litra vode. Ko že sladkor nekoliko časa vre, odstrani cimet in limono ter prideni stebelca. Ko zavro, jih poberi v skledo, sok pa še malo pokuhaj, potem ga vlij na stebelca ter daj mrzlo na mizo.

1233. **Brusnice.** Deni v kozico 15—20 dkg sladkorja, ⅛ litra vina in ravno toliko vode, košček cimeta in 2 klinčka. Ko zavre, prideni 1 liter izbranih in opranih brusnic. Dobro jih pokrij ter pusti na kraju štedilnika stati pol ure, da se počasi skuhajo, a vendar ne razpadejo. Hladne daj v skledo ter h kaki pečenki na mizo.

1234. **Maline kot kompot.** Potresi na 1 liter izbranih malin 20 dkg stolčenega sladkorja ter jih pusti stati par ur. Potem odcedi sok od njih in ga zavri; pene poberi proč in stresi maline v sok. Dobro jih pokrij ter daj vstran. Hladne deni v skledo in potem na mizo.

1235. **Robidnice (črne maline)** pripraviš ravnotako.

1236. **Borovnice, črnice.** Deni v kozico 15 dkg sladkorja, ¼ litra vode in košček cimeta. Ko zavre, stresi noter 1 liter izbranih borovnic; pusti jih nekaj časa, da počasi vro, potem daj hladne na mizo.

1237. **Borovnice na drug način.** Deni v kozico 20 dkg sladkorja, košček cimeta, ⅛ l vina in ravno toliko vode. Ko zavre, stresi noter 1 l izbranih borovnic ter jih pusti, da počasi vro. Kuhane stresi na kocke opečenega kruha ali žemelj ter daj tople ali mrzle na mizo.

1238. **Bezgove jagode kot kompot.** Natrgaj samo lepih, dobro zrelih jagod ter jih pripravi prav tako kakor borovnice.

1239. **Ribezelj kot kompot.** Ribezelj je različen, namreč: najbolj navadni rdeči, beli in črni. Nekaj ga je z debelimi, največ pa z drobnimi jagodami. Vsaka vrsta se pripravlja enako, a lepši za kompot je oni z debelimi jagodami.

Deni v kozico ¼ kg sladkorja, ¼ l vode, košček celega cimeta in par klinčkov ter pusti, da počasi vre. Ko je že precej gost, odstrani dišave ter prideni 1 l zbranih ribezljevih jagod. Dobro jih pokrij ter postavi na kraj štedilnika 7—10 minut, da se počasi zmehčajo. Potem poberi jagode s penovko v skledo, sok pa še malo pokuhaj, vlij na jagode ter daj mrzle na mizo.

1240. **Rdeče gozdne jagode kot kompot.** Kuhaj ¼ kg sladkorja in ¼ l vode, da je precej gosto. Potem stresi noter 1 kg izbranih jagod in ½ limone sok. Dobro jih pokrij ter postavi vstran, da se ohlade. (Dobro je, ako jih postaviš na led ali vsaj v mrzlo vodo.)

1241. **Žlahtne vrtne jagode kot kompot.** Debele vrtne jagode natrgaj, odstrani jim peclje in z njimi tudi cvetne liste, ki se drže jagod. Rahlo jih operi ter stresi na rešeto, da se osuše. Vse drugo kakor pri gozdnih jagodah.

1242. **Kosmulje kot kompot.** Kosmulje so različne, namreč: bele, zelene, rumene in rdeče. Za kompot se pripravljajo vse enako. Naberi v skledo 1 l popolnoma doraslih, a še trdih

kosmulj katerekoli vrste. Popari jih z vrelo vodo ter pusti, da se v njej ohlade. Medtem pa kuhaj 20 dkg sladkorja s ½ l vode, koščkom limonove lupine in cimeta. Ko sladkor par minut vre, odstrani lupine in cimet ter stresi noter odcejene jagode. Dobro jih pokrij ter pusti na toplem pol ure. Nato jih deni s sokom vred v skledo ter daj mrzle na mizo. Ali pa poberi jagode s penovko v skledo, sok še malo pokuhaj in vlij hladnega na jagode.

1243. **Trijet kot sladka solata.** Zreži 3 okrogle ali navadne žemlje na pol prsta debele zrezke ter jih lepo rumeno opeci v pečici. Potem jih zloži v skledo, potresi s cimetom ter polij z ½ l zavretega, precej posladkorjenega in ohlajenega vina. Ko priteče vino na dno sklede, ga odcedi ter zopet polij po žemljah. To ponovi parkrat. Ko so žemlje dobro napojene, je trijet gotov.

Ali pa vlij v lonec 2 dela vina, 1 del vode, košček cimeta, limonove lupine in sladkorja. Ko prevre in se zopet ohladi, vlij na opečene žemlje ali suhar (Zwieback). Dišave odstrani.

Ali pa zmešaj sladkor, nekaj vode in vina. Ko je sladkor popolnoma raztopljen, izlij tekočino na opečene s cimetom potresene žemlje. Dobro jih pokrij, čez nekaj časa odlij vino ter zopet vlij na žemlje. Ko so mehke, jih lahko daš na mizo.

1244. **Malinov trijet.** Razreži in opeci 3 žemlje ter jih zloži v skledo. V lončku zmešaj ⅜ l malinovega odcedka, ⅛ l vode in od ½ limone soka. S tem polivaj žemlje, da se dobro napoje.

Ali pa zmečkaj sveže maline ter daj na ¼ l soka ¼ l vode in 20 dkg sladkorja. Vse skupaj zavri ter vlij na opečene žemlje ali suhar (Zwieback).

1245. **Jagodni trijet.** Razreži na pol prsta debele rezine 3 žemlje in jih lepo rumeno opeci. Ali pa vzemi toliko suharja (Zwieback). Posebej v lončku zmešaj ¼ l jagodovega odcedka, ¼ l vode in sok od pol limone. S tem polivaj žemlje.

Ali pa kuhaj 20 dkg sladkorja, politega s ¼ l vode. Vlij vrelo tekočino na ½ l izbranih jagod ter pusti pokrito eno uro. Potem precedi jagode na snažen prtič. K soku prideni še sok od ½ limone ter ga vlij na opečene žemlje. (Ostale jagode lahko porabiš h kakemu preprostemu nadevu.)

1246. **Brusnični trijet.** Zmečkaj ½ l svežih brusnic ter jih stisni skoz snažen prtič v prsten lonček in jih pusti stati, da se sok očisti. Nato ga še enkrat precedi ter mu prilij ¼ l vode, kateri si primešala 7—10 dkg sladkorja. Vse to še malo pomešaj in vlij na tri na koleščke zrezane in opečene žemlje ali toliko suharja. Ko so žemlje dobro namočene, daj na mizo.

Ali pa prideni precejenemu soku sok ene limone in še košček sladkorja. Ali pa prevri s sladkorjem in vodo zmešani sok ter vlij popolnoma mrzlega na žemlje ali suhar.

Pozimi vzemi kuhan ali surov, z vodo zmešan odcedek.

1247. **Suho sadje kot kompot.** Suho sadje, n. pr. olupljene češplje, olupljena jabolka, hruške, breskve, marelice i. dr., lepo operi z gorko vodo, potem ga deni kuhat v vročo vodo, ali kar je še boljše, ga zvečer namoči. Zjutraj pa deni sadje z isto vodo kuhat. Kompot je lepši, ako se odlije voda, v kateri se je sadje namakalo, proč, a s tem se seveda izgubi tudi veliko sadnega okusa.

1248. **Suha jabolka.** Olupljena, na koleščke zrezana ali neolupljena, na krhljičke zrezana jabolka operi z vročo vodo. Potem jih deni kuhat ter tudi zalij z vročo vodo, in sicer toliko, da se lahko napnejo. Če je krhljev ¼ lonca, nalij vode do polovice, več pa ne, ker rado kipi. Prideni košček sladkorja in cimeta. Kuhana jabolka daj v skledo ter hladna na mizo.

1249. **Suhe češplje.** Suhe češplje operi, nalij z vodo, prideni košček sladkorja, cimeta in par klinčkov ter jih pusti, da počasi vro pol do eno uro. Kuhane daj v skledo ter mrzle na mizo.

1250. **Suhe češplje olupljene.** Olupljene češplje operi ter kuhaj kakor neolupljene; le nekoliko manj časa smejo vreti, da se ne razkuhajo.

1251. **Suhe hruške.** Suhe hruške namakaj in kuhaj kakor češplje; le sladkorja deni malo ali nič, ker so hruške itak sladke.

1252. **Suhe marelice kot kompot.** Suhe marelice operi, potem jih deni v prsteno kozico. Nalij jih z vodo ter pusti v namaki čez noč ali vsaj par ur. Potem prideni košček sladkorja ter kuhaj, da se zmečkajo. Nato jih deni v skledo, polij s sokom ter daj mrzle na mizo.

1253. **Suhe breskve.** Suhe breskve namoči in kuhaj kakor marelice. Kuhanim krhljičkom lahko potegneš z vilicami kožico proč.

1254. **Suhe črešnje in dren.** Suhe črešnje in dren namoči in kuhaj kakor češplje. Prideni tudi par klinčkov in košček cimeta. Ta kompot se rabi bolj kot pijača.

1255. **Češpljevec iz suhih češpelj.** Skuhaj prav mehko ½ l češpelj, prideni jim košček cimeta, par klinčkov in košček sladkorja. Kuhane odcedi ter postavi vodo vstran; češpljam odstrani pečke, meso pa prav drobno razreži. V kozico deni žlico kuhanega ali presnega masla in žlico sladkorja; ko zarumeni, prideni žlico moke in 2 žlici drobtin. Naposled, ko je rumeno, prideni

češplje, sok in malo vina ter gladko razmešaj. Končno prideni še nekaj zrn soli. Ko dobro prevro, jih daj v skledo ter h kaki močnati jedi gorke na mizo.

1256. **Jabolčnik iz suhih krhljev.** Naredi vse kakor pri češpljevcu. Le krhlje lahko skozi sito pretlačiš, namesto da bi jih rezala; na ta način odstraniš krhljem lupine, ako niso bila jabolka poprej olupljena.

1257. **Krhljevec.** Skuhaj 1 kg suhih hruševih krhljev in jih fino sesekaj. V dveh žlicah masla ali masti zarumeni žlico sladkorja, 15 dkg drobtin in 3 žlice moke; zdaj prideni sesekano sadje z vodo vred ter malo soli, cimeta, limonove lupine in kolikor je še treba vode, da je jed primerno gosta. Ko še malo prevre, jo daj s kakimi cmoki ali pečenjakom na mizo.

1258. **Nadeta strjena jabolka.** Operi in olupi kakih 12 renet ali mošančkov ter jim izdolbi iz srede ježice z ozkim nožem. Lupine, koščck cimeta in kar si izdolbla deni v dobro pološčeno kozico ter prilij toliko vode, da so olupki skoro pokriti. Pusti jih počasi vreti, da se zmehčajo. Potem odcedi, lupine odstrani, v vodo pa deni 15 dkg sladkorja in jabolka, pokrij jih ter počasi kuhaj, da se zmehčajo, a ne razkuhajo. Kuhane zloži v rešeto, da se odtečejo. Nato jih deni v skledo; v sredo vsakega jabolka pa daj za pol kavne žlice kake marmelade. Sok pokuhaj na močnem ognju toliko, da se, ako pomočiš žlico (kuhalnico) vanj ter jo ven vzameš, kapljica, ki je obvisela, strdi. Tako kuhan sok vlij k jabolkom; potem postavi jabolka na hladno za en dan, da se sok strdi.

Na ta način se pripravijo jabolka najlažje v jeseni, dokler še niso uležana in se sadni slez (pektin), ki ga je največ pod lupinami in pečkah, ni še izpremenil v sladkor.

Ako hočeš jabolka tako pripraviti pozimi, tedaj pokuhaj sok malo manj, zato pa raztopi v njem ½ dkg želatina.

1259. **Strjena jabolka na drug način.** Prej omenjena jabolka olupi, razreži čezpol, ježice izkroži ter jih skuhaj in odcedi kakor prej. Krhlje zloži v globoko skledo ali v dobro pološčen model tako, da je prerezana stran krhlja obrnjena navzgor. Vmes pa deni v sladkorju kuhanih in odtečenih češenj ali višenj. Vse drugo napravi kakor prej. Skledo ali model s strjenimi jabolki pomoči v vročo vodo ter obrni na krožnik. Okrog pa naloži kakega drugega sadja.

1260. **Strjeno mešano sadje.** Vlij v globoko skledo ali v dobro pološčen model za prst visoko jabolčne ali jagodove hladetine. Ko je strjena, naloži nanjo v sladkorju kuhanega ter dobro odtečenega sadja. Na jabolčno hladetino naloži črešenj, drena in marelic, na jagodovo breskev in hrušek ter zalij do

vrha s popolnoma mrzlo hladetino. Postavi jo na mrzlo, da se strdi; nato pomoči posodo v toplo vodo ter jo obrni na krožnik.

1261. **Strjena jabolka na tretji način.** Olupi 14 jabolk mošančkov, izkroži jim ježice ter jih položi v mrzlo vodo. Potem deni v dobro pološčeno kozico $^3/_8$ vina in $^2/_8$ vode, malo limonove lupine, košček cimeta in približno 15 dkg sladkorja. Zdaj skuhaj jabolka v pripravljenem sladkorju. Kuhana zloži v skledo, v sok pa vlij 1 dkg v par žlicah vode raztopljenega želatina ter ga precedi na jabolka. Lahko ga tudi barvaš s par kapljicami košenilije. Postavi jih potem na mrzlo, da se strdijo. Kadar jih daš na mizo, jih lahko okrasiš še s kakim drugim sadjem. Hladna pomoči v vročo vodo ter stresi na krožnik.

1262. **Pečena jabolka s snegom.** Drobna jabolka, gambovce, olupi, pri peclju izreži košček jabolka ter jih pokladaj vstran; iz srede pa izkroži pečke in jih odstrani. Potem malo prevri jabolka in izrezane koščke v vodi s sladkorjem, cimetom in limonovo lupino, nakar jih odcedi. Nato jih nadeni z marelično marmelado ter jih zamaši z izrezanimi koščki. Pomoči jih v sneg, zmešan s sladkorjem, in jih visoko naloži v skledo, v kateri jih boš dala na mizo. Potem jih še bledorumeno speci v ohlajeni pečici ter daj s sladkorjem potresena na mizo.

Štirinajsti oddelek.

Prevroste močnate jedi.

1263. **Zabeljeni rezanci.** Zamesi testo iz dobrega $^1/_2$ l moke, 2 jajec in nekaj vode. Razvaljaj ga za nožev rob debelo. Ko se malo osuši, ga zreži na prst dolge in pol prsta široke rezance. Skuhaj jih v slani vodi, nato odcedi, polij še z mrzlo vodo ter stresi v kozico, v kateri si zarumenila v presnem maslu 2 žlici drobtin. Malo jih prepolji, če treba, še posoli in postavi za par trenutkov v pečico, da se dodobra segrejejo.

Ali pa skuhaj rezance kakor prej, jih odcedi, stresi na krožnik, potresi s parmezanom ter s cvrtim presnim maslom in z drobtinami zabeli.

1264. **Rezanci s sirom.** Skuhaj in odcedi rezance kakor prej; v kozico pa deni 3 žlice presnega masla ali masti in 3 žlice drobtin. Ko so drobtine rumene, stresi noter rezance in poln majhen krožnik zdrobljenega sira od kislega mleka. Nato dobro zmešaj, postavi v pečico, da se segreje, nakar daj na mizo.

1265. **Zabeljeni rezanci z zdrobom.** Deni v kozico 3 žlice presnega masla, v katerem zarumeni 3 žlice pšeničnega zdroba.

Stresi noter v slani vodi skuhane ter rahlo odcejene rezance, jih dobro premešaj ter postavi za par minut v pečico, da se zdrob napne.

1266. **Zapečeni sirovi rezanci.** Skuhaj v slani vodi rezance ter jih odcedi. Nato jih zabeli z drobtinami, scvrtimi v presnem maslu, ter jih postavi na gorko. Posebej zmešaj ¼ l smetane, 2 jajci in majhen krožnik drobno zdrobljenega sira in nekaj zrn soli. Potem deni v namazano in z drobtinami potreseno kozico 3 žlice rezancev, potem par žlic nadeva itd. naprej menjavaj, dokler ni vse v kozici. Zgornja vrsta naj bo nadev. Nato deni v pečico, da se zapeče.

1267. **Rezanci z orehi.** Deni v kozico 3 žlice presnega masla in žlico sladkorja. Ko zarumeni, dodaj ½ l debelo zrezanih orehov, malo stolčenih klinčkov in cimeta. K temu stresi iz dobre ½ l moke, 2 jajec in malo vode narejene v slani vodi kuhane in odcejene rezance. Dobro premešaj ter postavi za par minut v pečico ali daj koj na mizo. Ali pa razreži rezance na štirivoglate krpice, vse drugo pa pripravi kakor za rezance.

1268. **Rezanci s paradižnicami.** Skuhaj debele rezance v slani vodi ter kuhane odcedi. V kozico deni 2 žlici masti in 3 žlice drobtin; ko so rumene, stresi noter odcejene rezance. Prideni par s presnim maslom parjenih ter skozi sito pretlačenih paradižnic ali 2 žlici paradižnične marmelade brez sladkorja ter dobro zmešaj. Nato naloži na krožnik ter potresi s parmezanom.

1269. **Rezanci s svinjino.** Deni v kozico 2 žlici masti; v vročo deni poln krožnik na drobne kocke zrezane, prekajene in kuhane svinjine. K temu stresi v slani vodi skuhane ter odcejene široke rezance, pripravljene iz ½ l moke, 2 jajec in malo vode. Dobro jih premešaj ter daj na mizo ali pa postavi na toplo.

1270. **Rezanci s svinjino na drug način.** Skuhaj široke rezance iz 2 jajec, ½ l moke in vode. Kuhane odcedi; medtem pa zmešaj ¼ l kisle smetane, 3 jajca, 2 žlici drobtin in majhen krožnik ali 1 pest kuhane in drobno zrezane svinjine. Zdaj dodeni še rezance, vse še enkrat premešaj ter deni v s presnim maslom ali mastjo namazano in z drobtinami potreseno kozico. Vrh pogladi, prideni še en košček presnega masla ter lepo rumeni zapeci.

1271. **Rezančeva potica.** Zamesi testo za rezance iz ½ l moke, 2 jajec in malo vode. Napravi iz testa za debel oreh velike kroglice ter jih razvaljaj, da dobiš majhne okrogle krpe. Kuhaj jih vsako posebej v slani vodi ter devaj kuhane v mrzlo vodo. Iz vode jemaje jih polagaj na mokro desko, pa narazen, da se ne sprimejo. Potem zmešaj ¼ l kisle smetane, 3 žlice drobtin,

3 jajca in veliko pest drobno zrezane svinjine. Zdaj namaži kozico z mastjo, potresi z drobtinami ter položi vanjo rezančevo krpo in namaži z nadevom, nato zopet krpo in tako naprej. Zgoraj naj bo krpa, katero pomaži s smetano; potem vse lepo rumeno zapeci. Pečene zreži na koščke ter daj na mizo.

1272. **Družinski rezanci.** Zamesi testo za rezance iz $^1/_2$ l moke, $^1/_4$ l zdroba, malo soli, 1 jajca in primerne količine vode, da zamesiš precej trdo testo. Dobro ga pregneti, napravi hlebčke ter jih razvaljaj za nožev rob debelo. Ko so precej osušeni, jih razreži v prst dolge in pol prsta široke rezance. Skuhaj jih v slani vodi. Potem jih odcedi ter stresi v kozico, v kateri si zarumenila v masti 2 žlici drobtin. Dobro jih premešaj ter daj s solato na mizo.

Ali pa vzemi slabšo moko in zdrob, kakor prej, pa nobenega jajca. Vse drugo napravi kakor prej.

1273. **Sirovi rezanci.** Deni na desko $^1/_2$ l lepe moke in ravnotoliko zdrobljenega suhega sira, malo soli in 1 jajce ter napravi precej trdo testo. Nato ga razvaljaj za nožev rob debelo ter razreži za prst dolge in pol prsta široke rezance. Skuhaj jih v slani vodi, nato odcedi ter zabeli z mastjo in drobtinami ali s presnim maslom. Ali pa razreži rezance na štirivoglate kocke, vse drugo pripravi kakor rezance.

1274. **Sirovi rezanci na drug način.** Napravi s testom kakor prej. Potem ko je testo dobro pogneteno, ga razreži na lešnik velike koščke. Iste z rokami razvaljaj v okrogle, svinčniku podobne, prst dolge zvitke. Kuhaj jih v slani vodi kakih pet minut, potem odcedi ter stresi v kozico na drobtine, zarumenele v presnem maslu ali masti, rahlo jih premešaj ter daj na mizo.

1275. **Sirovi zavitki.** Napravi testo kakor za bolj mehke rezance iz $^1/_2$ l moke, 1 ali 2 jajec in malo vode. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla, $^1/_2$ žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja, 3 žlice drobtin, poln majhen krožnik zdrobljenega sira, par žlic smetane, 2 rumenjaka in nekaj zrn soli. Testo razvaljaj kot za rezance. Iz nadeva napravi za debel oreh velike kroglice ter jih polagaj na testo, 2 prsta od roba in prst vsaksebi. Potem zagrni testo od roba čez kroglice in dobro pritisni okrog vsake, da se testo sprime. Nato razreži s koleščkom, da dobiš posamezne zavitke, katere skuhaj v slani vodi. Kuhane pobiraj s penovko iz vode, jih polagaj na krožnik ter zabeli s presnim maslom in drobtinami.

1276. **Orehovi zavitki.** Zreži drobno $^1/_2$ l orehov ter jih polij s $^1/_4$ l vrele sladke smetane ali mleka, prideni 1 jajce, pest drobtin, malo stolčenih klinčkov, cimeta in drobno zre-

zanih limonovih lupin. Vse to prav dobro zmešaj. Potem napravi testo kakor za sirove zavitke ter nadaljuj kakor pri istih.

1277. **Zavitki s svinjino.** Spraži $^1/_8$ l riža, da je mehak. Hladnemu primešaj pest drobno zrezane svinjine, 2 jajci, par žlic smetane in nekaj drobtin, da je nadev gost. Potem naredi testo kakor za sirove zavitke ter nadaljuj in končaj kakor pri istih. Gotove daj s solato na mizo.

Ali pa drobno razreži košček prašičje ali kake druge pečenke, prideni scvrte čebule in peteršilja, malo drobtin in 2 jajci. Vse to dobro zmešaj. Potem napravi testo kakor za sirove zavitke, ga razvaljaj, nadeni z nadevom ter nadaljuj in končaj, kakor pri prejšnjih. Gotove zabeli z drobtinami in slanino.

1278. **Ajdovi zavitki.** Popari $^1/_2$ l fine ajdove moke z 1 l vrele slane vode ter dobro zmešaj. Ko se testo malo ohladi, mu primešaj 1 jajce in ga deni na prtič, potresen s pšenično moko, ter ga razvaljaj kakor za zelo debele rezance. Potem zmešaj 2 jajci, 1 krožnik sira, par žlic smetane in drobtin. Nato razreži razvaljano testo na štirivoglate krpice, položi na vsako krpo žlico nadeva; testo stisni skupaj ter kuhaj v slani vodi 7 minut. Kuhane zavitke zabeli s presnim maslom in drobtinami.

1279. **Ajdovi cmoki.** Razreži na kocke 3 žemlje ter jih prepraži v masti. K tem primešaj $^1/_2$ l ajdove moke ter polij s približno $^1/_2$ l slane vrele vode. Dobro zmešaj ter napravi za jabolko velike cmoke, katere kuhaj v slani vodi $^1/_4$ ure. Kuhane prereži čez pol ter zabeli z ocvirki ali z mastjo in drobtinami.

1280. **Ajdovi pečeni žganci.** Deni v kozico $^3/_4$ l ajdove moke ter jo na štedilniku mešaj, da je vroča. Nato prilivaj polagoma približno $^3/_4$ l slane vrele vode ter mešaj, da dobiš prav drobne, rahle žgance. Ako jih hočeš izboljšati, pridaj med mešanjem 2 žlici razbeljene masti. Ko so žganci gotovi, jih zabeli z ocvirki.

1281. **Ajdov pečenjak s pinjenim mlekom.** Deni v lonec $^3/_4$ l pinjenega mleka in kavno žlico soli. Prideni $^1/_4$ l fine ajdove moke ter prav gladko zmešaj. Potem vlij to zmes na pločevino, namazano z mastjo, za prst nadebelo ter jo deni v pečico; napol pečeno pomaži s smetano. Pečeno razreži na kose ter postavi na mizo s kislim zeljem ali solato.

1282. **Ajdov pečenjak s sladkim mlekom.** V loncu žvrkljaj, da je prav gladko, $1^1/_2$ l sladkega mleka, $^3/_4$ l ajdove moke, 1 ali 2 jajci in malo soli. Nato razbeli v podolgasti ponvi 3 žlice masti ter vlij vanjo pripravljeno testo in ga postavi v vročo pečico, da se speče, za kar rabi približno pol ure. Ko je pečeno, z vilicami zdrobi ter daj z zavretim mlekom ali kislim zeljem ali s solato na mizo.

1283. **Ajdovi štruklji z orehi.** Daj v skledo $^1/_2$ l fine ajdove moke in kavno žlico soli ter jo polij z $1^1/_4$ l vrele vode pa gladko zmešaj. Ko se testo nekoliko ohladi, ga stresi na snažen prt, potresen s pšenično moko, ter razvaljaj za nožev rob debelo. Potem zmešaj $^1/_4$ l drobno zrezanih orehov, 1 jajce, par žlic smetane, malo klinčkov, cimeta in pest drobtin. S tem namaži razvaljano testo ter ga skupaj zavij. Nato ga zavij še rahlo v snažen prtič, poveži z vrvico ter kuhaj v slani vodi $^1/_2$ ali $^3/_4$ ure. Kuhanega razreži, zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj na mizo.

1284. **Ajdov štrukelj s sirom.** Zmešaj v skledici $^1/_4$ l smetane, majhen krožnik zdrobljenega sira, 2 jajci in par žlic drobtin. S tem namaži razvaljano ajdovo testo (glej št. 1283), ga skupaj zavij ter kuhaj v prtiču $^1/_2$ do $^3/_4$ ure. Kuhanega razreži, zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj na mizo. Ali deni štrukelj na namazano pločevino in ga speci.

1285. **Ajdov štrukelj z ocvirki.** Polij $^1/_2$ l lepe ajdove moke z $1^1/_4$ l vrele slane vode. Dobro ga zmešaj ter nekoliko ohlajenega razvaljaj na prtiču, potresenem s pšenično moko, za nožev rob debelo. Potresi ga s svežimi ocvirki, rahlo vkup zavij, najprej samega, potem še v prtiču ter ga kuhaj v slani vodi $^1/_2$ ali $^3/_4$ ure. Kuhanega razreži in zabeli z ocvirki.

1286. **Koroški zavitki.** Napravi testo iz $^1/_2$ l moke, 1 jajca in vode kakor za mehke rezance. Potem deni v kozico 2 žlici masla ali masti, $^1/_4$ l drobtin, 1 l kuhanih ter fino zrezanih suhih hrušek, češpelj ali krhljev, nekaj stolčenih klinčkov, cimeta in limonovih lupin; prilij tudi malo soka od sadja, malo sladkorja ali namesto soka par žlic smetane. Vse to prav dobro zmešaj. Potem testo razvaljaj ter razreži na štirivoglate krpe, položi na vsako krpo žlico nadeva, zapogni testo čez in prav dobro stisni. Zavitke skuhaj v slani vodi ter zabeli z maslom in drobtinami.

1287. **Koroški zavitki z rižem.** Napravi testo iz $^1/_2$ l moke, 1 jajca in vode, kakor za mehke rezance. Nato skuhaj v $^3/_4$ l slane vode $^1/_4$ l riža, da bo mehak in gost. Nekoliko ohlajenemu primešaj 1 jajce, 5 dkg z zelenim peteršiljem scvrtega presnega masla in 1 žlico drobtin ter vse to prav dobro zmešaj. Potem testo razvaljaj, ga razreži na štirivoglate krpe; na vsak košček testa deni žlico riža ter stisni skupaj. Ko so zavitki gotovi, jih skuhaj v slani vodi. Kuhane poberi s penovko na krožnik, zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj s solato na mizo.

1288. **Češpljevi zavitki.** Napravi krompirjevo testo kakor za češpljeve cmoke (glej št. 1290), ga razvaljaj za nožev rob debelo ter razreži na štirivoglate krpe. Deni na vsako krpo žlico z rumom poškropljenega, s sladkorjem in drobtinami zmešanega povideljna. Testo čez zapogni ter prav dobro stisni. Za-

vitke kuhaj v slani vodi sedem minut; devaj jih v kozico, v kateri si že poprej spražila v maslu ali masti drobtin, s sladkorjem in cimetom zmešanih, ter jih prepolji, da se v drobtinah povaljajo. Nato jih še malo s sladkorjem potresi pa daj na mizo.

1289. **Češki češpljevi zavitki.** Naredi testo kakor za koroške zavitke, iz svežih češpelj pa poberi koščice; namesto teh deni v vsako pol olupljenega mandeljna ter zopet stisni skupaj. Nato razvaljaj testo, deni nanj češplje nekoliko vsaksebi, jih potresi malo s sladkorjem in cimetom, pa tako zavij in zreži kakor koroške zavitke. Ravnotako jih tudi skuhaj, potresi z drobtinami in zabeli s presnim maslom.

1290. **Češpljevi cmoki.** Pretlači na snažno desko 5 olupljenih, kuhanih krompirjev, prideni jim 1 jajce, 1 rumenjak, košček presnega masla in malo soli ter vse prav dobro z nožem pregneti. Potem pridaj $^3/_8$ l moke, jo zmešaj med krompir ter še z rokami pogneti, da je testo gladko. Nato ga razvaljaj kakor za debele rezance ter razreži na štirivoglate koščke. Na vsak košček položi eno češpljo, odstrani ji koščico ter jo nadomesti s koščkom sladkorja, testo dobro skupaj stisni in napravi okrogle cmoke. Kuhaj jih v slani vodi sedem minut, pobiraj jih posamezne iz vode ter devaj na pločevino, v kateri si že poprej spražila v presnem maslu ali masti nekaj drobtin. Zdaj pločevino stresi, da se cmoki v drobtinah povaljajo, zloži jih na krožnik, potresi s sladkorjem in cimetom ter daj na mizo.

Ali pa namoči v mleku eno obribano žemljo; ko je mehka, jo ožmi, prideni ji 2 jajci, za jabolko presnega masla in malo soli ter zmešaj, da je prav gladko. Nato primešaj še približno $^3/_4$ l moke; ko je testo gladko, nadaljuj in končaj cmoke kakor prej.

Ali vzemi $^1/_2$ l moke, 2 jajci, $^1/_4$ l dobro odtečenega sira, košček presnega masla in nekaj zrn soli. Napravi testo, ga razvaljaj in napravi kot poprej.

Ali napravi testo iz $^1/_2$ l moke, 2 jajec, malo soli in približno $^1/_8$ l smetane ali mleka, ga razvaljaj ter nadaljuj cmoke kakor poprej.

Iz vseh teh vrst testa lahko pripraviš tudi marelične, črešnjeve in druge cmoke. Pozimi lahko vzameš namesto svežega suho, skuhano ali v sopari kuhano sadje.

1291. **Podolgasti tirolski cmoki.** Razreži na drobne kocke 6 žemelj ali 40 dkg kruha. Potem deni v kozico 7 dkg prekajene slanine, scvri v njej žlico drobno sesekane čebule in pol žlice zelenega peteršilja. Zdaj dodaj žemlje, mešaj nekaj časa na gorkem, nato jih polij s $^3/_8$ l mleka, sežvrkljanega z 2 jajci. Prideni tudi 10 dkg na drobne kocke zrezanega, mastnega prekajenega

ter kuhanega mesa in dobro zmešaj. Končno prideni še ¼ l moke in malo soli ter napravi za gosje jajce velike podolgaste cmoke, katere kuhaj v slani vodi 20 minut. Vrejo naj počasi, da se ne razkuhajo. Potem jih podolgem razreži, zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj s solato na mizo, ali pa zraven kake obare ali prikuhe.

1292. **Podolgasti navadni cmoki.** Razreži 6 žemelj ali 40 dkg kruha na kocke ter jih malo prepraži v kozici, v kateri si že poprej zarumenila 2 žlici masti in žlico presnega masla, pol žlice drobno zrezane čebule in toliko zelenega peteršilja. Potem sežvrkljaj 2 jajci s ⅜ l mleka ter vlij na žemlje. Čez nekaj minut pridaj ¼ l moke in malo soli, rahlo zmešaj ter napravi podolgaste cmoke, katere kuhaj v slani vodi četrt ure. Potem jih podolgem prereži in zabeli s presnim maslom ali mastjo in drobtinami.

1293. **Veliki močnati cmoki.** Razreži na drobne kocke 4 žemlje ter jih prepraži s presnim maslom ali mastjo. Potem sežvrkljaj v lončku približno ¼ l vode, ½ moke in 1 ali 2 jajci. Ko je testo gladko, ga vlij na žemlje, malo posoli ter pusti nekoliko časa. Nato polagaj z veliko žlico ali z zajemalko velike cmoke v vrelo vodo ter jih pusti, da pokriti počasi vro četrt ure. Kuhane zloži na krožnik, prereži čezpol ter zabeli s presnim maslom ali mastjo in scvrtimi drobtinami pa daj s solato ali h kaki obari na mizo.

1294. **Vodeni cmočki.** Polij ¾ l moke s približno ⅜ l vrele slane vode ter testo prav dobro zmešaj. Potem zakuhaj z žlico v vrelo slano vodo majhne cmočke, ki naj vro pet minut. Nato jih odcedi, polij z mrzlo vodo ter stresi na pločevino, v kateri si scvrla v masti ali maslu pest drobtin, malo jih prepolji ter pusti še par minut v pečici.

1295. **Testeni grah.** Napravi testo kakor za cmočke. Deni ga na cedilnik z velikimi luknjami ter ga tlači z leseno gobo ali kuhalnico v vrelo slano vodo. Kuhanega odcedi, polij še z mrzlo vodo ter dobro odtečenega stresi v pločevino, v kateri si spražila pest drobtin v presnem maslu ali masti, dobro premešaj, še malo prepraži pa je gotovo.

1296. **Vodeni rezanci.** Napravi testo kakor za vodene cmočke. Potem ga deni na desko, potreseno z moko, razreži na majhne koščke ter jih suči med rokama toliko časa, da dobiš za svinčnik debele paličice. Iste poševno razreži na 3 ali 4 cm dolge koščke; vsakega še posebej povaljaj z roko po deski, da dobi lepšo obliko. Nato jih stresi v vrelo slano vodo ter kuhaj tri minute. Kuhane odcedi, polij še z mrzlo vodo ter stresi na drobtine, zarumenele v masti. Rahlo jih premešaj, da se povaljajo po njih, in ko se še malo prepražijo, so gotovi.



9. **Turek**; turak, kozak; boletus rufus; Rothaut.



10. **Maslenka**; osinac, žuti vrganj; boletus luteus; Butterpilz.



11. **Laška globanja;** ljepušasti vrganj;
boletus elegans; Zierlicher Röhrling.



12. **Peščenka;** pjesnati vrganj;
boletus variegátus; Sandpilz.

1297. **Testeni grah, fini.** Vmešaj za jajce presnega masla, 2 rumenjaka, ¼ l mrzlega mleka in ¼ l moke. Nato rahlo primešaj od 2 beljakov trd sneg in še dober ¼ l moke pa malo soli. Tako pripravljeno testo pretlači skozi cedilnik z velikimi luknjami v vrelo slano vodo. Ko je kuhano, ga odcedi, poplakni še z mrzlo vodo ter stresi v kozico na scvrte drobtine; še malo prepolji pa daj na mizo zraven kake obare ali pa s solato.

1298. **Veliki krompirjevi cmoki z žemljami.** Pretlači skozi sito 6 olupljenih ter v slani vodi kuhanih krompirjev. Potem zarumeni 2 žlici masti, žlico drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja; ž njimi zabeli 2 na kocke zrezani žemlji ter jih deni h krompirju. Prideni tudi 1 ali 2 jajci, malo soli in približno ¼ l moke. Vse prav dobro zmešaj ter napravi za jabolko velike cmoke, katere kuhaj v slani vodi sedem do deset minut. Kuhane prereži čez pol ter zabeli s presnim maslom ali z mastjo in drobtinami.

1299. **Krompirjevi cmoki z drobtinami.** Pretlači 6 kuhanih krompirjev, prideni ¼ l drobtin, malo scvrtega zelenega peteršilja, 1 jajce, malo soli in ¼ l moke. Napravi velike cmoke ter jih kuhaj v slani vodi. Kuhane zabeli in daj h kaki obari, prikuhi ali solati na mizo.

1300. **Zdrobovi cmoki s krompirjem.** Zmešaj ⅜ l zdroba s ¾ l vrelega mleka, juhe ali slane vode v loncu na mizi ter ga pusti, da se ohladi. K hladnemu primešaj 2 jajci, 3 kuhane ter skozi sito pretlačene krompirje, malo soli, košček presnega masla in 4 žlice moke; napravi velike cmoke, povaljaj jih v moki ter kuhaj v slani vodi. Kuhane zabeli z ocvirki in daj s kislim zeljem ali s solato na mizo.

1301. **Prosti zdrobovi cmoki s krompirjem.** Stlači 1 kg v slani vodi kuhanega krompirja. Spraži v 5 dkg masti, čebuli in peteršilju 25 dkg pšeničnega zdroba; zdaj zmešaj krompir, zdrob, 12 dkg moke, malo soli in 1 jajce. Naredi za jajce velike cmoke, kuhaj jih v slani vodi 10—15 minut. S čebulo, scvrto v masti, in drobtinami zabeljene cmoke daj na mizo poleg kakega mesa v omaki.

1302. **Družinski zdrobovi cmoki, prvi.** Zmešaj v ½ l vrelega mleka, juhe ali slane vode ⅜ l zdroba, ne da bi ga kuhala, ter pusti, da se malo ohladi. Medtem pa spraži ⅜ l drobtin z 2 žlicama masti, malo čebule in drobno zrezanega zelenega peteršilja. To prav dobro zmešaj, malo posoli ter napravi cmoke. Kuhaj jih v slani vodi deset minut, nato jih čezpol prereži, zabeli z ocvirki in daj na mizo.

1303. **Družinski zdrobovi cmoki, drugi.** Deni v kozico 2 žlici masti. V isti zarumeni žlico drobno zrezane čebule, prideni ¾ l zdroba, ga malo prepraži, primešaj še 1 ¼ l mleka, juhe ali

slane vode ter pusti na mrzlem, da se ohladi. Potem prideni 1 jajce, napravi cmoke, skuhaj jih v slani vodi ter zabeli z ocvirki.

1304. **Veliki krompirjevi cmoki s svinjino.** Pretlači skozi sito 5 ali 6 olupljenih ter v slani vodi kuhanih krompirjev; pridaj 2 jajci, 2 pesti fino zrezane svinjine, 2 pesti drobtin, malo soli in približno ½ l moke. Vse to dobro zmešaj ter napravi za jabolko velike cmoke, katere kuhaj v slani vodi kakih sedem do deset minut. Kuhane zloži na krožnik, vsakega čezpol prereži, zabeli s presnim maslom in drobtinami ali z dobro mastjo ter daj s kislim zeljem ali solato na mizo.

1305. **Krompirjevi vložki.** Pretlači skozi sito 4 olupljene ter v slani vodi kuhane krompirje. Primešaj jim 2 jajci, malo soli, košček presnega masla in približno ¼ l moke. Ko je testo gladko, ga zakuhaj z žlico v slano vodo, ki naj vre približno pet minut. Nato vložke odcedi ter jih zabeli z ocvirki ali s presnim maslom in drobtinami.

1306. **Fini krompirjevi cmoki.** Zreži 4 žemlje ali 28 dkg kruha na kocke, jih z dvema žlicama masti, čebulo in zelenim peteršiljem zabeli, potem sežvrkljaj pičlo ¼ l mleka s 3 rumenjaki, pridaj 3 pesti skozi sito pretlačenega krompirja in malo soli; s tem polij žemlje. Ko so napojene, rahlo zmešaj vseh treh beljakov trd sneg in toliko moke, da se sprime. Iz te zmesi napravi za jabolko velike cmoke ter jih zakuhaj v vreli slani vodi. Kuhane poberi v posodo, z drobtinami potresi in zabeli s presnim maslom.

1307. **Prosti krompirjevi cmoki.** Fino zmečkaj 1 kg v slani vodi kuhanega krompirja. Nareži na kocke 40 dkg kruha in ga zabeli s 5 dkg masti, v kateri si scvrla drobno sesekano čebulo in peteršilj; zdaj zmešaj krompir, kruh, 18 dkg moke in malo soli. Nato naredi za jabolko velike cmoke, kuhaj jih v slani vodi 10—15 minut, zabeli cmoke s čebulo, scvrto v masti, in drobtinami ter jih daj poleg golaža ali obare na mizo.

1308. **Krompirjevi cmoki s češpljami.** Napravi zmes za cmoke kakor poprej samo s tem razločkom, da daš v sredo vsakega cmoka eno svežo češpljo brez koščice. Kuhaj in zabeli jih kakor prejšnje.

1309. **Fini sirovi cmoki.** Zreži 3 žemlje ali 20 dkg kruha na kocke. Nato razgrej košček presnega masla ter zarumeni v njem malo zelenega peteršilja. Nadalje sežvrkljaj v ⅜ l mleka 3 rumenjake, 3 pesti sira (iz kislega mleka) in malo soli. S tem polij žemlje in pusti, da se napoje. Potem primešaj rahlo sneg od treh beljakov in toliko moke, da se sprime; naredi za jabolko velike cmoke ter jih zakuhaj v slani, vreli vodi. Kuhane poberi v skledo, potresi z drobtinami in zabeli s presnim maslom.

1310. **Sirovi cmoki z drobom.** Deni v kozico 8 dkg presnega masla in žlico drobno zrezanega peteršilja. V tem precvri ¼ l zdroba, primešaj poln krožnik zdrobljenega sira, 2 jajci, malo soli in približno $^1/_8$ l moke. Dobro zmešaj ter napravi cmoke, katere kuhaj v slani vodi 10—15 minut. Nato jih zabeli s presnim maslom in drobtinami.

1311. **Zdrobovi cmoki.** V primeren lonec daj $^3/_4$ l mleka, 7 dkg presnega masla in žlico soli. Ko zavre, postavi vstran in zamešaj $^3/_8$ l zdroba ter pusti, da se ohladi. Hladnemu primešaj 2 jajci in žlico drobtin, napravi cmoke ter jih kuhaj v slani vodi sedem minut. Kuhane zabeli s presnim maslom in drobtinami.

1312. **Zdrobovi cmoki, drugi.** Zreži na drobne kocke 12 dkg prekajene slanine, deni jo v kozico, praži v njej ½ l pšeničnega zdroba, prilij med mešanjem 1 l mleka, k hladnemu primešaj 2 jajci in malo soli; naredi cmoke in jih skuhaj v slani vodi. Kuhane zabeli s presnim maslom in drobtinami in daj poleg kake obare ali divjačine na mizo.

1313. **Riževi cmoki.** Deni v lonec $^3/_4$ l vode, kavno žlico soli in košček presnega masla. Ko zavre, vkuhaj ¼ l riža ter kuhanega postavi vstran, da se ohladi. Hladnemu primešaj 1 jajce, 2 žlici drobtin, $^1/_8$ l moke ter napravi cmoke, katere kuhaj v slani vodi četrt ure. Kuhane zabeli z dobro mastjo ali na kocke zrezano, scvrto slanino.

1314. **Koruzna polenta.** V 1½ l slane, vrele vode zamešaj ¾ l koruznega zdroba ali polentne moke ter mešaj na gorkem toliko časa, da se zgosti in se odloči od kuhalnice. Nato jo po površju lepo poravnaj, pokrij ter postavi za par minut vstran. Potem z lopatico reži ter devaj na krožnik pa zabeli z mastjo in ocvirki ali s scvrtimi drobtinami in presnim maslom. Lahko jo tudi, preden jo zabeliš, potreseš s parmezanom.

Ali pa daj med vrelo vodo malo masti ali 2 žlici presnega masla ter gotovo, lepo poravnano polento stresi na lesen krožnik ali desko, razreži jo z nitjo ter zabeli kakor prej.

Ako ti ugaja bolj mehka polenta, tedaj vzemi ¾ l zdroba in 1¾ l slane vode.

1315. **Koruzni pečenjak.** V 1¼ l mleka daj 5 dkg sladkorja, 5 dkg presnega masla in kavno žlico soli. V vrelo zamešaj $^5/_8$ l koruznega zdroba ali polentne moke; ko se nekoliko zgosti, jo urno vlij v plitvo kozico ali podolgasto, že pripravljeno ponev na 2 žlici masti za prst na debelo ter v pečici peci četrt do pol ure. Pečeno razreži, potresi s sladkorjem ter daj s kako sladko solato na mizo.

Ali pa zamešaj z zdrobom vred tudi par pesti rozin v mleko. Potem zavri nekaj malinovega, z vodo ali z vinom zmešanega odcedka ter ga vlij na razrezan pečenjak.

1316. **Koruzni pečenjak z jabolki.** Napravi koruzni pečenjak kot poprej. Ko si ga vlila v ponev, ga urno potresi z rezanci nakrhljanih jabolk in s sladkorjem ter speci. Pečenega razreži na koščke ter daj za močnato jed na mizo.

1317. **Koruzni žganci.** V 1¼ l slane, vrele vode zamešaj ¾ l polentne moke ter mešaj na vročem toliko časa, da se ločijo žganci od kuhalnice, kar traja približno deset minut. Potem postavi pokrite vstran, med tem časom pa razbeli 2 žlici masti z drobtinami. Nato razdrobi žgance v skledo ter jih zabeli. Posebej daj na mizo vročega mleka ali prežgane kisle ali sladke juhe.

1318. **Pšenična polenta.** Daj v lonec 1¼ l vode, košček presnega masla in žlico soli; ko zavre, vkuhaj med vednim mešanjem ½ l pšeničnega zdroba ter zgoščenega pokrij in postavi vstran. Medtem razbeli par žlic ocvirkov ali presnega masla, devaj polento z lopatico ali žlico na krožnik, pri tem pa lopatico ali žlico vsakokrat v mast pomoči. Gotovo zabeli s pripravljeno zabelo ter daj zraven kake obare, zelene prikuhe ali solate na mizo.

1319. **Jajčni kuh.** Sežvrkljaj v lončku ⅜ l kisle smetane, 4 rumenjake, 2 žlici moke in primešaj trd sneg 4 beljakov. Vlij v namazano kozico ali v podolgasto pločevino ter speci. Pečeno daj s kako solato ali pa prikuho na mizo.

1320. **Češpljeva kaša.** V 2¼ l vode kuhaj ½ kg suhih ter dobro opranih češpelj. Ko so že precej mehke, pridaj ½ l v vroči, večkrat premenjeni vodi dobro oprane kaše ter jo pusti, da počasi vre približno pol ure. Potem jo osoli, rahlo zmešaj, povrh pa zabeli s presnim ali kuhanim maslom in drobtinami.

Mlečne jedi.

1321. **Mlečna kaša.** V 2½ l vrelega mleka zakuhaj ½ l v vroči, večkrat premenjeni vodi dobro oprane kaše ter jo pusti, da počasi vre približno pol ure. Potem jo osoli s pol žlice soli, jo premešaj, potem postavi vstran ali pa stresi takoj v skledo, zabeli s presnim maslom ter z žlico malo okrasi, t. j. pritiskaj z žlico na površje zabeljene kaše, da tako napraviš majhne globine, v katerih se nabira presno maslo.

(To je tako imenovana narodna, »poštengana« kaša.)

Lahko tudi zakuhaš kašo najprej v vrelo vodo ter potem priliješ mleka, toda taka bo slabša.

1322. **Pečena mlečna kaša.** Deni kuhat kašo kakor poprej. Ko se je že malo zgostila, jo osoli, pridaj košček presnega masla ter jo premešaj. Nato jo stresi v skledo, v kateri jo boš dala na mizo, postavi v pečico, da se popolnoma zgosti in rumeno zapeče, ter sednjič daj na mizo.

1323. **Mlečni riž.** V 1¾—2 l vrelega mleka zakuhaj ½ l riža; počasi naj vre približno 1—1¼ ure. Potem ga osoli, dobro zmešaj ter stresi v skledo; potresi ga še s sladkorjem in cimetom ter daj na mizo. Hitreje pa bo riž kuhan, ako ga zakuhaš v ½ l vrele vode ter, ko je že gost, zaliješ z 1 l vrelega mleka. Pridaš tudi lahko košček sladkorja.

Ali stresi riž v skledo, le malo ga pusti v loncu; temu primešaj sladkorja in cimeta ter ga deni v podobi kolobarja ali zvezde na beli riž.

Ali potresi riž s strtim medenjakom ali čokolado.

Ali pa stresi riž v skledo, ga močno s sladkorjem potresi ter potem z razbeljeno lopatico rumeno zapeci in daj na mizo.

1324. **Mlečni zdrob.** V 2½ l vrelega mleka vsuj med vednim mešanjem ¼ l pšeničnega zdroba. Ko si vse vsula, ga pusti, da še šest do sedem minut počasi vre, potem ga osoli s kavno žlico soli, dobro zmešaj, stresi v skledo ter daj na mizo. Lahko pridaš mleku košček sladkorja, ali potresi zdrob v skledi s sladkorjem ter ga zarumeni z razbeljeno lopatico. (Ako hočeš šteditи, vzemi 1¼ l mleka in ¾ l vode.)

1325. **Mlečni koruzni zdrob.** V 2½ l vrelega mleka zakuhaj med vednim mešanjem ¼ l koruznega zdroba ali polentne moke. Ko si vse zmešala, pusti, da še počasi vre 10—15 minut. Nato osoli s kavno žlico soli, dobro premešaj, stresi v skledo ter daj na mizo.

1326. **Mlečni ječmenček.** V 2½ l vrele vode zakuhaj pičlo ¼ l ječmenčka ter ga pusti, da počasi vre pol ure. Potem vodo odcedi in prilij toliko vrelega mleka, kolikor si odlila vode ter pusti, da še počasi vre približno dve uri in se popolnoma skuha. Končno ga osoli, dobro zmešaj ter daj na mizo.

1327. **Mlečna ajdova kaša.** V 2½ l vrelega mleka zakuhaj ⅓ l ajdove kaše. Ko je že malo mehka, jo osoli ter pusti, da se dodobra skuha.

Kako se pripravi ajdova kaša. — Ajdo napol skuhaj, potem operi in stresi na rešeto, da se odteče; nato jo razgrni na solnce ali na peč, da se posuši. Posušeno daj v mlin pod stope, da se obdela kakor prosena kaša. Taka kaša je tudi izvrstna za klobase namesto riža.

1328. **Mlečni ajdovi močnik.** Napravi iz ¼ l ajdove moke z vrelo vodo drobne kroglice. Zakuhaj jih v 2 l vrelega mleka ter pusti, da počasi vro sedem do deset minut; osoli s kavno žlico soli, dobro zmešaj ter daj na mizo.

1329. **Mlečni močnik.** V 2½ l vrelega mleka zakuhaj pšenični močnik iz ¼ l moke, enega jajca in malo vode. Ko je že vrel kakih sedem minut, ga osoli s kavno žlico soli, dobro premešaj ter daj na mizo.

Lahko tudi vzameš 1 l vode in 1 l mleka, v moko pa zamesiš vrele vode ter opustiš jajce; vse drugo kakor poprej.

1330. **Mlečna ribana kaša.** Zakuhaj v vrelo mleko iz $^1/_4$ l moke in 1 jajca ribano kašo. Kuhano osoli, premešaj ter daj na mizo.

1331. **Mlečni rezanci.** Zakuhaj v $2^1/_2$ l vrelega mleka iz pičlega $^1/_4$ l moke in 1 jajca fine rezance; vro naj sedem minut. Nato jih osoli s kavno žlico soli, dobro premešaj, stresi v skledo, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

Lahko tudi mešaš mleko z vodo ter zakuhaš rezance.

Enako lahko zakuhaš tudi krpice ali široke rezance.

1332. **Otročji kuh.** Deni v loncu na štedilnik $1^1/_2$ l mleka, da zavre. Medtem pa sežvrkljaj v $^1/_2$ l mleka $^1/_4$ l moke ter gladko vlivaj med vednim mešanjem v vrelo mleko. Ko že par minut vre, pridaj košček sladkorja in kavno žlico soli, dobro zmešaj, stresi v skledo ter daj na mizo.

Lahko ga potreseš z vanilijevim sladkorjem.

1333. **Zapečeni masleni vložki.** Vmešaj za jajce presnega masla, primešaj 3 rumenjake, malo soli, vseh treh beljakov trd sneg in 6 žlic lepe bele moke. Zavri v kozi $^5/_8$ l kavne smetane ter zakuhaj vanjo z žlico to, kar si vmešala. Ko zavre, dobro potresi s sladkorjem in cimetom (ali z vanilijevim sladkorjem), postavi v pečico na opeko, da se od vrha zapeče, potem devaj v skledo z rumeno stranjo na vrhu. Če je še kaj mokrega, polij čez ter daj na mizo. Posebej daj zavretega mleka v sledici na mizo.

1334. **Deževni črvi.** Naredi mehko testo iz 14 dkg lepe moke, 7 dkg presnega masla, malo soli, 1 rumenjaka, 1 celega jajca; če ti primanjkuje mokrote, prideni še dobre kavne smetane; pusti, da pol ure počiva. Potem zreži testo na enakomerne koščke, razgneti jih na okrogle, prst debele, malo ped dolge klobasice ter zakuhaj v kozico, v kateri si zavrela $^1/_2$ l dobre kavne smetane. Ko prevro, jih potresi s sladkorjem in cimetom ali z vanilijevim sladkorjem in jih zapeci kakor poprej vložke ter daj na mizo.

1335. **Mlečni masleni vložki.** Vmešaj za jajce velik košček presnega masla, 2 rumenjaka, 2 žlici mleka in nekaj zrn soli. Nato primešaj od 2 beljakov trd sneg in približno $^1/_4$ l moke. Potem daj v kozico $^3/_4$ l mleka in žlico sladkorja z vanilijevim okusom. Ko zavre, zakuhaj z žlico majhne vložke ter jih pusti, da počasi vro sedem minut. Zdevaj jih v skledo, potresi s sladkorjem in cimetom ter daj še zraven skledico zavretega mleka na mizo.

1336. **Zapečeni masleni vložki, drugi.** Napravi vložke kakor poprej. Zakuhaj jih v $^3/_4$ l sveže, vrele kavne smetane, kateri si

pridejala malo vanilije, žlico sladkorja in košček presnega masla. Zakuhane postavi v pečico, da se obenem skuhajo in zapečejo. Ko so lepo rumeni, jih zloži na krožnik ter daj posebej skledico zavretega mleka zraven na mizo.

1337. **Zdrobovi mlečni vložki.** Vmešaj 7 dkg presnega masla, 2 jajci in nekaj zrn soli. Ko je že dobro naraslo, pridaj med vednim mešanjem 2 žlici mleka in pičlo $^1/_4$ l pšeničnega zdroba ter pusti, da stoji vsaj četrt ure. Medtem pa daj $1^1/_2$ l mleka v kozici na štedilnik, da zavre, nakar zakuhaj vložke z majhno žlico ter pusti pokrite, da počasi vro približno sedem minut. Nato malo posoli, rahlo zmešaj, deni v skledo, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

Lahko jih tudi zapečeš kakor maslene vložke.

1338. **Mlečni sago.** Zakuhaj v $2^1/_2$ l mleka $^3/_{16}$ l ali 14 dkg sago ter ga pusti, da počasi vre približno pol ure. Nato ga osoli s kavno žlico soli, potresi s sladkorjem, dobro zmešaj, deni v skledo in postavi na mizo.

Pečenjaki.

1339. **Jajčni pečenjak.** Deni v lonček $^1/_4$ l mleka, 3 rumenjake, $^1/_2$ kavne žlice soli, $^3/_8$ l moke in dobro raztepi, da dobiš gladko testo. Nato pridaj še $^1/_4$ l mleka in primešaj od 3 beljakov trd sneg ter vlij v kozico ali na podolgasto pločevino na 2 žlici razbeljenega masla ali masti in postavi v pečico. Ko je pečenjak bledorumen, ga zdrobi z vilicami, še malo na štedilniku popeci ter daj s solato na mizo.

Ali pa pridaj že v mleko žlico sladkorja, tudi sedaj ga potresi s sladkorjem ter daj s katerokoli sladko solato na mizo.

1340. **Cesarski pečenjak.** Daj v lonček $^1/_4$ l kavne smetane, malo soli, 4 rumenjake in $^1/_4$ l moke. Dobro sežvrkljaj, da bo testo gladko, prideni še pičlo $^1/_4$ l mleka in od 4 beljakov trd sneg, rahlo premešaj ter vlij na 2 žlici razbeljenega masla ali masti na pločevino. Nato ga postavi nekoliko časa v pečico, da se vzdigne, potem pa ga na štedilniku z vilicami raztrgaj in dodobrega speci ter daj (ako je čas za to) z glavno solato ledenko na mizo.

Ali pa primešaj v testo par pesti rozin in žlico sladkorja z vanilijevim ali limonovim okusom ter daj s kako sladko solato na mizo.

1341. **Cesarski pečenjak, drugi.** Vmešaj 9 dkg presnega masla, 6 rumenjakov, iz 6 beljakov trd sneg, 3 žlice limonovega sladkorja, 6 žlic mleka in 3 žlice moke rahlo zmešaj, dodaj še 10 dkg rozin ter deni v namazano kozico ali model, da se speče. Tako pripravljenega daj celega ali razdrobljenega na krožniku na mizo.

1342. **Prosti močnati pečenjak.** Zmešaj v gladko testo $^3/_4$ l mleka, 4 rumenjake, malo soli in 65 dkg moke; zdaj prilij še $^1/_2$ l mleka, naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj k testu. Razbeli v pločevini 2 žlici masti ali masla, vlij vanjo testo in jo porini v vročo pečico. Ko se pečenjak v pečici nekoliko zarumeni, ga postavi na vroč štedilnik, raztrgaj z vilicami ter ga tu do dobrega speci. Daj ga poleg solate ali s sladkorjem potresenega poleg kuhanega sadja na mizo.

1343. **Črešnjev pečenjak.** Sežvrkljaj v lončku $^3/_8$ l dobre kavne smetane ali mleka, 3 žlice kisle smetane, $^3/_8$ l moke, 3 žlice sladkorja in 4 rumenjake. Ko je testo gladko, primešaj od 4 beljakov trd sneg ter vlij v pločevino na 2 žlici razbeljenega masla ali masti za prst na debelo. Povrhu potresi 1 l črnih črešenj brez koščic, postavi v pečico ter lepo rumeno zapeci. Pečenega z vilicami razdrobi ali razréži na koščke, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

1344. **Jabolčni pečenjak, prvi.** Zmešaj v lončku $^1/_2$ l kavne smetane ali mleka, 5 rumenjakov, 1 žlico kisle smetane, kavno žlico soli, 2 žlici sladkorja z limonovim okusom in $^3/_8$ l moke. Ko je gladko, primešaj od 5 beljakov trd sneg in 3 kisla, olupljena ter na drobne kocke zrezana in z 1 žlico sladkorja potresena jabolka. To vlij na 3 žlice razbeljenega masla ter peci v pečici. Ko je pečeno, zdrobi z vilicami in potresi s sladkorjem.

1345. **Jabolčni pečenjak, drugi.** Deni v dolgo, dobro pološčeno ponev 3 žlice masla. V razbeljenega stresi 7 olupljenih ter na drobne kocke zrezanih ali na rezance skrhljanih ter z 2 žlicama sadkorja in malo cimeta zmešanih jabolk. Ko so nekoliko popečena, vlij nanje testo jajčnega pečenjaka, ga rahlo premešaj ter speci v pečici lepo rumeno; nato ga razdrobi, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

1346. **Češpljev pečenjak.** Napravi navadni gostejši pečenjak (t. j. vzemi malo več moke kakor sicer) ter ga peci. Kadar ga drobiš, mu primešaj na kocke zrezanih svežih, s sladkorjem potresenih češpelj ter še toliko časa peci, da se češplje zmehčajo. Nato daj s sladkorjem potresenega na mizo.

Namesto svežih češpelj vzameš lahko tudi suhe. Te najprej operi, malo prevri, odstrani koščice ter prereži vsako češpljo na štiri dele. Nato jih potresi po testu, ko si ga vlila na pločevino, ter vse skupaj speci; potem razdrobi in potresi s sladkorjem.

1347. **Zdrobov pečenjak.** V $^3/_4$ l vroče kavne smetane ali mleka vsipaj med vednim mešanjem pičlo $^3/_8$ l pšeničnega zdroba ter mešaj na gorkem toliko časa, da se začne gostiti; nato odstávi ter še na hladnem mešaj. Ko se shladi, zamešaj košček presnega masla, žlico sladkorja, kavno žlico soli in 3 rumenjake.

Končno rahlo primešaj od 3 beljakov trd sneg ter vlij na 2 žlici razbeljenega masla ali dobre masti; speci, zdrobi in potresi s sladkorjem.

1348. **Zdrobov pečenjak brez jajec.** V 1 l vrelega mleka deni košček presnega masla, kavno žlico soli in 2 žlici sladkorja. V to vsipaj med vednim mešanjem 1/2 l pšeničnega zdroba. Ko se nekoliko zgosti, ga urno vlij na že poprej pripravljene 3 žlice razbeljenega masla ali masti 2 prsta nadebelo ter v pečici lepo rumeno speci. Ko se speče, ga razdrobi, potresi s sladkorjem ter daj s katerokoli sladko solato na mizo.

1349. **Zdrobov pečenjak s svinjino.** Napravi vse kakor pečenjak brez jajec, le namesto sladkorja primešaj 2 pesti na drobne kocke zrezane kuhane svinjine; vse drugo kakor pri prejšnjem. Na mizo ga daj s solato.

1350. **Koruzni pečenjak.** Pripraviš ga lahko prav tako kakor pšeničnega, le namesto pšeničnega zdroba vzemi koruznega ali polentne moke.

1351. **Koruzni pečenjak z jajci.** V 1 l mleka deni kavno žlico soli, košček sladkorja in košček presnega masla. Ko zavre, vsipaj med vednim mešanjem 3/8 l koruznega zdroba, postavi vstran in toliko časa mešaj, da se malo ohladi. Nato primešaj 2 jajci, vlij na 3 žlice razbeljenega masla ali masti ter peci. Ko se speče, ga zdrobi in potresi s sladkorjem.

1352. **Sago pečenjak.** Deni v 1 l vrelega mleka 28 dkg saga ter ga pusti počasi vreti približno pol ure. Nato ga odstavi, da se ohladi. Hladnemu primešaj 2 žlici sladkorja z limonovim okusom, kavno žlico soli in 4 jajca. To stresi na 2 žlici razbeljenega masla ali masti za 2 prsta nadebelo ter lepo rumeno speci. Pečeno razdrobi in potresi s sladkorjem.

1353. **Rižev pečenjak.** Kuhaj v 1 l mleka pičlo 1/4 l riža. Ko se zmehča in ohladi, primešaj košček presnega masla, 2 žlici sladkorja, kavno žlico soli in 3 ali 4 cela jajca. Nato ga stresi na 2 žlici razbeljenega masla ali masti za 2 prsta nadebelo ter ga lepo rumeno zapeci. Pečenega razdrobi in potresi s sladkorjem. Lahko mu primešaš, preden ga daš peč, na rezance skrhljanih ter s sladkorjem in cimetom potresenih jabolk, ali par pesti izbranih ter opranih rozin.

1354. **Ajdov pečenjak.** V 1 l dobrega mrzlega mleka zamešaj 3/8 ajdove moke, kavno žlico soli in 2 jajci ter pusti, da stoji. Medtem pa deni v podolgasto ponev 3 žlice masti, na razbeljeno vlij testo ter speci. Pečenega razdrobi ter daj z zavretim mlekom ali s kislim zeljem na mizo.

1355. **Sirov pečenjak.** V loncu zmešaj 1/4 l kisle smetane, 4 rumenjake, 40 dkg dobro odtečenega svežega sira, malo soli

in $^1/_4$ l moke. Ko je prav gladko, primešaj od 4 beljakov trd sneg ter vlij na 2 žlici razbeljenega masla za prst nadebelo in speci. Pečenega zdrobi in potresi s sladkorjem.

Lahko mu primešaš tudi, preden ga vliješ na mast, žlico sladkorja in pest rozin.

1356. **Žemeljni pečenjak.** Obribaj 6 žemljam ali 40 dkg kruha skorjo ter jih razreži na drobne kocke. Potem sežvrkljaj v loncu $^1/_2$ l mleka, žlico sladkorja, 4 jajca in malo soli; s tem polij žemlje ter jih rahlo zmešaj. Prideni tudi par pesti izbranih in opranih rozin. Vlij testo na 3 žlice razbeljene masti ali masla, postavi v pečico ter lepo rumeno zapeci. Pečenega razdrobi ter daj s sladko solato na mizo.

1357. **Mesni pečenjak.** Razreži 5 obribanih žemelj na tanke listke ter jih polij s $^1/_4$ l mleka ali mrzle juhe in z 2 ali 3 jajci. Dobro napojenim primešaj majhen krožnik drobno zrezane pečenke, svinjine ali govedine, malo popra, dišave in malo soli (toda soli le tedaj, ako nimaš svinjine pri testu, ker je sicer od svinjine vse dovolj slano). Vse dobro zmešaj, stresi na 2 žlici razbeljene masti in peci. Pečeno razdrobi ter daj s solato na mizo.

1358. **Rajžlječev pečenjak.** Telečji rajžljec dobro osnaži ter mehko skuhaj v slani vodi. Kuhanega ter dobro odtečenega drobno zreži, deni v lonec, vlij nanj $^3/_8$ l mleka, 4 rumenjake, 3 ali 4 žlice drobtin, malo soli in dišave. Vse prav dobro zmešaj ter končno prav rahlo primešaj od 4 beljakov trd sneg. Vlij na 2 žlici razbeljene masti za 2 prsta nadebelo ter speci. Pečenega z vilicami razdrobi ali na koščke razreži ter daj s solato na mizo.

1359. **Pšenični vlivanci.** Zmešaj v loncu 1 l mleka, 2 jajci, kavno žlico soli in $^1/_2$ l moke. Ko je testo gladko, ga vlij na 2 žlici razbeljenega masla ali masti v pločevino za prst nadebelo ter v pečici lepo rumeno speci. Pečeno razreži na koščke ter daj s kislo solato na mizo. Ali prideni testu žlico sladkorja ter tudi koščke potresi s sladkorjem in daj s sladko solato na mizo.

1360. **Jabolčni vlivanci.** Zmešaj v loncu 1 l mleka, kavno žlico soli, 2 jajci, 2 žlici sladkorja in $^5/_8$ l moke. Ko je testo gladko, ga vlij na 2 žlici razbeljenega masla ali masti na pločevini ter potresi z oluplienimi, na rezance narezanimi ter s sladkorjem potresenimi jabolki ter ga lepo rumeno zapeci, razreži na koščke in potresi s sladkorjem.

Omelete in omeletni hlebčki.

1361. **Navadne omelete z omako.** Sežvrkljaj v loncu $^1/_2$ l mleka, 4 rumenjake, 2 žlici kisle smetane, kavno žlico soli, žlico sladkorja in pičle $^3/_8$ l moke. Ko je testo gladko, primešaj od 4 beljakov trd sneg; nato daj v plitvo ponev majhno žlico masla

ali masti ter vlij na vročo, majhno zajemalko toliko testa, da je ž njim pokrito dno ponve, ko se razleze po njej. Ko je testo po eni strani lepo rumeno pečeno, ga z lopatico obrni, da se speče še po drugi strani, medtem pa namaži zgornjo stran v ponvi s kako omako, n. pr. marelično, češpljevo, ribezljevo ali s kako drugo. Nato jo še v ponvi z lopatico lepo skupaj zavij, položi na krožnik in postavi na gorko. V ponev pa deni zopet masla in na vročega vlij testo ter tako nadaljuj, da so vse omelete zgotovljene, na kar jih potresi s sladkorjem in daj na mizo.

1362. **Omelete z jabolčnim nadevom.** Spraži kakih 6 ali 7 jabolk s sladkorjem, cimetom, limonovimi lupinami in vinom, kolikor mogoče gosto. Ko so mehka, jih pretlači skozi sito ter namaži ž njimi pečene omelete.

1363. **Omelete s češpljevim nadevom.** Skuhaj 2 pesti suhih češpelj v malo vode s koščkom sladkorja, cimeta in par klinčki. Nato odcedi sok, češpljam odstrani koščice, meso pa sesekaj, mu pridaj 1 ali 2 žlici drobtin in odcejeni sok. S tem namaži omelete, jih skupaj zavij ter potresi s sladkorjem.

1364. **Omelete s svežimi češpljami.** Olupi kakih 15 do 20 svežih češpelj, odstrani jim koščice ter jih deni v dobro pološčeno ali prsteno kozico, pridaj košček sladkorja, cimeta, 2 klinčka in košček limonove lupine ter dobro pokrij, da se zmehčajo. Potem jih pretlači skozi sito, pridaj še žlico drobtin, pomešaj ter namaži omelete.

1365. **Omelete z brusnicami.** Vkuhanim brusnicam pridaj malo drobtin in sladkorja; sveže pa deni v kozico, dodaj jim par klinčkov, žlico vina, za $^1/_4$ l brusnic, 15—20 dkg ali še več sladkorja; dobro jih pokrij, da se zmehčajo. Mehkim pridaj 1—2 žlici drobtin ter namaži omelete.

1366. **Omelete z vrtnimi ali gozdnimi rdečimi jagodami.** Vrtne ali gozdne jagode pretlači skozi sito, pridaj jim sladkorja, segrej jih v kozici ter namaži ž njimi omelete.

Ali kuhaj v kozici za 15 dkg jagod 10 dkg sladkorja, da se potegne, primešaj pretlačene jagode ter namaži omelete.

Tudi sveže borovnice, ribezelj, maline ali bezeg lahko spražiš v lastnem soku s primerno količino sladkorja ter ž njimi namažeš omelete.

1367. **Omelete s sladkorjem ali cimetom.** Zmešaj par žlic sladkorja in žlico stolčenega cimeta ter potresi ž njim pečene omelete.

1368. **Hitro pripravljene omelete.** Sežvrkljaj v lončku $^3/_8$ l sladke smetane ali mleka, žlico sladkorja, malo soli, 4 jajca in dobre $^1/_4$ l lepe moke, da bo testo prav gladko. Nato razgrej v plitvi ponvi košček masla in vlij nanj toliko pripravljenega testa, da se dno pokrije. Ko je testo po eni strani pečeno, ga obrni,

da se speče še po drugi; potem ga namaži z gorko marmelado, ga rahlo vkup zavij, deni na krožnik, postavi na gorko ter tako delaj, dokler imaš kaj testa. (Ako vlivaš tanko, narediš lahko šest omelet.)

1369. **Cesarske omelete.** V lončku zmešaj $^3/_8$ l kavne smetane, 4 rumenjake, žlico sladkorja, $^1/_2$ kavne žlice soli in $^2/_8$ l moke. Ko je testo gladko, mu primešaj od 4 beljakov trd sneg ter ga peci kakor navadne omelete. Pomaži jih s katerokoli prej navedenih marmelad, skupaj zavij in s sladkorjem potresi.

Ako hočeš dati omelete s kislo solato na mizo, tedaj opusti sladkor v testu in tudi pozneje.

1370. **Piškotne omelete.** Vmešaj v skledi, da dobro naraste, 6 rumenjakov, 2 žlici sladkorja, malo limonove lupine, 6 žlic kavne smetane, nekaj zrn soli, 5 žlic moke in od 6 beljakov trd sneg. Peci jih v plitvi ponvi ali kozici v pečici, da se lepo vzdignejo. Iz tolike množine pripravljenega testa dobiš štiri do šest omelet. Pečeno vsako namaži z marelično marmelado, čez pol pripogni in potresi s sladkorjem.

Ali jih samo zapogni in potresi z vanilijevim sladkorjem.

1371. **Proste omelete.** 1 l mleka, 4 rumenjake, 3 dkg sladkorja, 50 dkg moke in pol žlice soli zmešaj v gladko testo, naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj. Speci omelete, pomaži jih z marmelado in daj s kuhanim sadjem ali same na mizo.

1372. **Sirove palačinke.** Napravi testo kakor za navadne omelete ter jih speci. Potem zmešaj v skledi približno 30 dkg dobro odtečenega svežega sira, $^1/_4$ l kisle smetane, 2 jajci, žlico sladkorja, nekaj zrn soli, 2 žlici drobtin in pest zbranih ter opranih rozin. S tem namaži in potem zavij posamezne omelete, vsako poševno čezpol prereži ter položi na s presnim maslom pomazano pločevino, in sicer tako, da sloni konec prerezane omelete na prej položeni. Zložene polij s sežvrkljanim jajcem in par žlicami smetane ter postavi v pečico, da se lepo rumeno zapečejo. Pečene zloži na krožnik in potresi s sladkorjem.

1373. **Riževe palačinke.** Napravi in speci kolikor mogoče tanke omelete. (Glej navadne omelete.) Nadalje skuhaj v mleku pičlo $^1/_8$ l riža. Hladnemu primešaj 1 jajce, 2 žlici sladkorja, malo vanilije, košček presnega masla in par žlic sladke smetane. S tem namaži omelete, vsako poševno čezpol prereži ter jih zloži v pločevino tako, da sloni druga na drugi. Nato jih polij s sežvrkljanim jajcem in smetano, jih postavi v pečico, da se rumeno zapečejo, potem pa deni na krožnik ter postavi na mizo.

1374. **Rezančne palačinke.** Napravi vse kakor za riževe palačinke, le namesto riža skuhaj v mleku tanke rezance.

1375. **Orehove palačinke.** V $^1/_4$ l kavne smetane zmešaj $^1/_4$ l drobno zrezanih orehov, 2 žlici sladkorja, 1 jajce, malo drobtin, stolcenih kiinckov, cimeta in limonove lupine, od vsakega za nozev vrh. Vse to prav dobro zmesaj, s tem namaži navadne omelete, jih skupaj zavij ter nadaljuj in končaj kakor sirove palacinke.

1376. **Omeletne potice.** Sežvrkljaj v loncu $^1/_4$ l mleka, 2 jajci, $^1/_4$ l moke in malo soli, ter, ko je gladko, prilij še $^1/_8$ l mleka. Speci kolikor moreš tanke omelete. Daj v plitvo ponev žlico masla ali masti, razbeljeno odlij ter vlij v vroco ponev toliko testa, kolikor se ga prime na dno ponve. Ko je spodaj pečeno, obrni ter tako nadaljuj, dokler imaš kaj testa. Ako paziš, dobis 10—11 omelet.

1377. **Omeletna potica z orehi.** Zmešaj v loncu $^1/_4$ l smetane, 2 žlici sladkorja, $^1/_4$ l drobno zrezanih orehov, malo cimeta, kiinckov, limonove lupine, 2 jajci in žlico drobtin. Potem namaži kozico primerno s presnim maslom, potresi z drobtinami, položi gor omeleto ter jo pomaži z nadevom. Tako menjavaj, dokler ne porabiš vseh omelet in vsega nadeva; zgoraj naj bo omeleta, katero pomaži s smetano ali s presnim maslom; slednjič postavi v pecico za četrt ure, da se speče. Pečeno stresi na desko, razrezi na koščke, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

1378. **Omeletna potica z mandeljni.** Vmešaj 5 dkg presnega masla, 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja; k temu primešaj $^1/_8$ l sladke smetane in 10 dkg olupljenih, drobno zrezanih ter z žlico sladkorja spraženih mandeljnov. Končno še rahlo primešaj od 3 beljakov sneg, malo drobno zrezane limonove lupine in 2 žlici drobtin. S tem namaži omelete ter nadaljuj in končaj kakor zgoraj orehovo potico.

1379. **Omeletna potica s sirom.** Zdrobi približno 30 dkg svežega, dobro odtečenega sira in ga zmešaj z 2 jajcema, $^1/_4$ l smetane, žlico sladkorja, malo limonove lupine, nekaj zrn soli, par žlic drobtin in pestjo rozin. S tem namaži omelete kakor za omeletno orehovo potico (glej isto štev. 1377) ter nadaljuj in končaj, kakor tam.

1380. **Omeletna potica z rižem.** Skuhaj prav mehko $^1/_8$ l riža v $^3/_4$ l mleka s koščkom presnega masla in za nožev vrh vanilijevega sladkorja. Hladnemu primešaj 1 jajce, 2 žlici sladkorja in par žlic sladke smetane ter s tem namaži omelete. (Glej Omeletne potice, št. 1376.) Vse drugo kakor pri orehovi.

1381. **Omeletna potica s svinjino.** Napravi omelete. (Glej št. 1376.) Zreži drobno približno $^1/_4$ kg kuhane svinjine (gnjati) ter ji primešaj $^1/_4$ l kisle smetane, par žlic drobtin in 2 jajci. Nato namaži s presnim maslom ali mastjo ter z drobtinami potresi omeletam primerno kozico. Potem polagaj omelete v ko-

zico ter na vsako namaži toliko nadeva, da boš vse enakomerno namazala ter porabila vse omelete in ves nadev. Zgoraj naj bo omeleta, katero pomaži s smetano. Gotovo potico postavi v pečico, da se lepo zapeče, nato jo obrni na krožnik, razreži ter daj s solato na mizo. Ali pa vzemi namesto svinjine pečenko, ki ti je ostala, pridaj ocvrte čebule, zelenega peteršilja in dišave, vse drugo kakor prej.

Ali pa razreži na tanke rezance vse omelete razen dveh. Razrezane omelete zmešaj med nadev, cele pa deni v kozico, eno spodaj, drugo zgoraj, v sredo pa nadev. Povrhu namaži potico s smetano ter jo speci.

1382. **Omeletni zvitki.** Napravi jajčne krpe (gl. str. 48) ter jih namaži z vanilijevo čokoladno, lešnikovo ali mandeljnovo kremo (glej str. 51) ali s kako marmelado; lahko tudi z rozinovim nadevom. Potem jih skupaj zavij, pomoči v raztepena jajca ter ocvri v maslu.

Ali povaljaj zvitke potem, ko si jih pomočila v jajca, še v drobtinah in nato ocvri.

Ali razreži klobasice (zvitke) na koščke in potem v drobtinah povaljane ocvri. Gotove potresi s sladkorjem.

1383. **Rezančna klobasa.** Napravi jajčne krpe iz 2 jajc (glej str. 48) in jih položi na prtič tako, da slonijo druga na drugi. Nato skuhaj v slani vodi krožnik finih rezancev. Kuhane odcedi ter deni v kozico, v kateri si spražila v 3 žlicah presnega masla $^1/_2$ žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja. Malo jih prepraži ter hladnim primešaj 2 ali 3 jajca, namaži nadev na naložene krpe, trdo skup zavij, najpoprej same, potem še v prtič ter kuhaj klobaso v slani vodi pičle pol ure. Kuhano odvij, razreži na koleščke ter zabeli s presnim maslom in drobtinami pa daj s solato na mizo.

1384. **Klobasa iz makaronov.** Napravi jajčne krpe iz 2 jajc ter jih naloži na prtič. Potem namaži krpe z jajcem ter položi nanje kuhane, dobro odtečene makarone, drugega poleg drugega. Na makarone namaži za 2 prsta nadebelo telečje sekanice, kateri si primešala par žlic smetane ter 1 ali 2 jajci. (Sekanico glej str. 43.) Nato tesno vkup zavij, poveži z vrvico ter kuhaj v slani vodi pol ure.

1385. **Klobase iz makaronov z vranico.** Napravi vse kakor poprej, le namesto telečje sekanice namaži z vraničnim nadevom. Deni v kozico 2 žlici masti, zarumeni v njej malo čebule in zelenega peteršilja, temu pridaj $1^1/_2$ v mleku namočene ter dobro ožete žemlje, malo soli, majerona in dišav ter postavi vstran. Ko se ohladi, primešaj 1 iztrgano telečjo vranico in 2 jajci. To namaži na makarone ter nadaljuj in končaj kakor rezančno klobaso.

1386. **Polževa močnata jed.** S shlajeno sekanico (sekanico glej str. 43) na tanko namaži jajčne omelete, jih v podobi klobase rahlo vkup zavij, razreži na 3 prste dolge koščke ter postavi pokonci drugega poleg drugega v model, ki mora biti prej dobro namazan in z drobtinami potrošen; še rajši se iztrese, ako deneš na dno namazan papir. Posebej v lončku pa vmešaj $^3/_{16}$ l sladke in 1 žlico kisle smetane, 3 jajca in malo soli. To vlij na pokonci postavljene koščke v model ter skuhaj na sopari. Kuhano iztresi iz modela v skledo in daj s solato na mizo.

1387. **Omeletni hlebčki.** Sežvrkljaj v lončku $^3/_8$ l mleka, $^1/_8$ l smetane, 5 rumenjakov, $^3/_8$ l moke, 2 žlici sladkorja in malo soli. Ko je testo gladko, mu primešaj od 5 beljakov trd sneg. Nato daj v jajčno ponev (t. j. ponev z okroglimi vdrtimi globinami) v vsako globino malo masla ali masti. Ko je vroča, deni vanjo majhno zajemalko (t. j. za 2 žlici) testa, in ko je hlebček na eni strani pečen, ga obrni z 2 žlicama na drugo. Pečene devaj v skledo ter pokrite postavi v pečico. Gotove potresi z vanilijevim sladkorjem ter daj s sladko solato na mizo.

Ali jih namaži s kako marmelado, po dva in dva skupaj stisni pa potresi s sladkorjem.

1388. **Omeletni hlebčki s smetano.** Zmešaj v lončku $^3/_8$ l kisle smetane, 6 rumenjakov, 2 žlici sladkorja, malo soli in $^3/_8$ l moke. Ko je testo gladko, primešaj od 6 beljakov trd sneg ter peci hlebčke kakor zgoraj. Potresi jih s sladkorjem pa daj s sladko solato ali z gorko čežano na mizo.

1389. **Zdrobovi hlebčki.** Kuhaj v 1 l mleka $^3/_8$ l zdroba. Hladnemu primešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja z limonovo lupino, malo soli, košček presnega masla in od 3 beljakov trd sneg ter peci hlebčke kakor prej.

1390. **Kuhani smetanovi štruklji.** Naredi vlečeno testo iz $^1/_2$ l moke, 1 jajca, koščka presnega masla in pičle $^1/_8$ l mlačne vode ter ga pusti, da počiva vsaj pol ure. Medtem zmešaj $^1/_4$ l smetane, 2 rumenjaka, 3 žlice v presnem maslu spraženih drobtin in trd sneg iz 2 beljakov. Nato deni testo na prt, potresen z moko, ga malo razvaljaj, pomaži s finim namiznim oljem ter kolikor mogoče tanko razvleci. Dobro je, ako vlečeta testo dve osebi. Kar je ob robu debelega, obreži, potem namaži z nadevom ter rahlo skupaj zavij, poveži z vrvico ter kuhaj pol ure v slani vodi. Kuhanega razreži na poševne koščke ter jih zabeli s presnim maslom in drobtinami. (Rob testa, ki si ga porezala, lahko primesiš rezancem.)

Ali pa razdeli že zaviti štrukelj s kuhalničnim rezljem ali krožnikom na 2 ali 3 prste dolge štrukeljčke, jih še tam, kjer si jih razdelila, z nožem prereži, kuhaj v slani vodi ali v sopari po-

krite 10—15 minut in zabeli s presnim maslom in drobtinami. (Kako se kuha v sopari, glej spredaj str. 4.)

1391. **Pehtranovi, melisni ali metni štruklji.** Drobno razreži šopek opranega pehtrana, melise ali mete ter primešaj k smetanovemu nadevu, ki je pripravljen za smetanov štrukelj. Vse drugo kakor tam.

1392. **Štrukelj iz mešanih zelišč.** Napravi vlečeno testo iz $^1/_2$ l moke, 1 jajca, soli in vode. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla ter spenjenemu pridaj $^1/_2$ žlice drobno zrezane šalotke, krebuljice, mete in par žlic drobtin. K temu še primešaj 2 jajci in $^1/_4$ l smetane, namaži s tem razvlečeno testo, ga skupaj zavij ter kuhaj kakor smetanov štrukelj v slani vodi.

1393. **Rižev štrukelj, pečen.** Napravi vlečeno testo iz $^1/_2$ l moke, 1 jajca, koščka presnega masla, mlačne vode in kavne žlice soli. Medtem pa mehko kuhaj $^1/_8$ l riža v $^3/_8$ l mleka. Hladnemu primešaj 7 dkg presnega masla, 2 rumenjaka, malo cimeta, 2 žlici sladkorja in od 2 beljakov trd sneg. Nato razvleci testo, ga polij z raztopljenim presnim maslom, namaži z nadevom, potresi z rozinami ali čokolado ter rahlo skupaj zavij. Deni ga v podolgovato ponev, pomaži z jajcem, polij z mlekom in počasi peci. Lahko primešaš nadevu tudi par žlic marelične marmelade; tedaj pa rozine opusti.

1394. **Orehov štrukelj, kuhan.** Napravi vlečeno testo iz obilnega $^1/_2$ l moke, 1 jajca, koščka presnega masla in pičle $^1/_8$ l mlačne vode ter ga pusti, da počiva. Medtem vmešaj 7 dkg presnega masla, 2 rumenjaka in $^1/_4$ l smetane. K temu primešaj od 2 beljakov trd sneg, 2 žlici drobtin, $^1/_4$ l drobno zrezanih orehov, malo stolčenih klinčkov, cimeta in limonove lupine. Zdaj testo razvleci, ga pomaži z nadevom, rahlo vkup zavij ter kuhaj v prtiču zavitega v slani vodi. Kuhanega razreži in zabeli s presnim maslom.

1395. **Orehov štrukelj, pečen.** Napravi vlečeno testo iz $^1/_2$ l moke, koščka presnega masla, malo soli in mlačne vode. Nato vmešaj 2 rumenjaka, 2 žlici sladkorja, $^1/_4$ l dobre smetane, malo klinčkov, cimeta in limonovih lupin. Zdaj še rahlo primešaj od 3 beljakov trd sneg, $^1/_4$ l drobno zrezanih orehov in žlico drobtin. Potem razvleci testo, pomaži ga z nadevom, rahlo vkup zavij ter deni v namazano podolgovato ponev, pomaži še z raztepenim jajcem, polij z zajemalko mleka in peci približno 20 minut. Pečenega razreži na koščke in potresi s sladkorjem.

1396. **Sirov štrukelj, pečen.** Napravi vlečeno testo iz $^1/_2$ l moke, 1 jajca, koščka presnega masla, vode in kavne žlice soli. Nato zdrobi poln majhen krožnik svežega, odtečenega sira, primešaj 2 rumenjaka, $^1/_4$ l smetane, 2 žlici sladkorja, za nožev vrh drobno zrezane limonove lupine in od 2 beljakov trd sneg. Potem



13. **Kostanjevka**; kestenjasti vrganj; boletus badius; Tannenpilz.



14. **Slinavka**; vučji hljebac; boletus granulatus; Schmerling.



15. **Kravjača**; kravara;
boletus bovinus; Kuhpilz.



16. **Mavel**; maglen, kozja labrda;
boletus subtomentosus; Ziegenlippe.

Rahlo ga skupaj zavij, deni v podolgovato ponev, pomaži z jajcem, nadevom ter potresi s pestjo rozin in ravnotoliko drobtinami. razvleci testo, ga polij z raztopljenim presnim maslom, namazi z polij z mlekom ter pocasi peci priblizno pol ure.

1397. **Sirov štrukelj, kuhan.** Za kuhan štrukelj pripravi kakor za pečenega, le sladkor in rozine opusti. Zato pa precvri v presnem maslu, s katerim boš polila testo, 2 žlici drobno zrezanega petersilja. Strukelj kuhaj v slani vodi ter kuhanega zabeli s presnim maslom in scvrtimi drobtinami.

1398. **Drobnjakov štrukelj s sirom.** Za drobnjakov štrukelj pripravi vse kakor za sirovega kuhanega, le da primešaš nadevu pest drobno zrezanega drobnjaka. Lahko ga kuhaš ali pečeš ter deneš s solato na mizo.

1399. **Zdrobov štrukelj, pečen.** Napravi vlečeno testo kakor za rižev štrukelj. Nato zmesaj $^1/_2$ l sveze sladke smetane in $^1/_4$ l zdroba ter ga pusti, da stoji vsaj četrt ure. Potem mu primešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja in iz 3 beljakov trd sneg. Nato razvleci testo, ga pomaži s presnim maslom in nadevom ter rahlo vkup zavij. Deni ga v podolgovato ponev, pomaži z jajcem, polij še z mlekom ter počasi peci. Pečenega razreži ter potresi z vanilijevim sladkorjem.

1400. **Zdrobov štrukelj, kuhan.** Napravi ga kakor pečenega, le namesto sladke smetane vzemi kislo, sladkor pa opusti. Kuhaš ga lahko v slani vodi ali v sopari. (Kako se kuha v sopari, glej spredaj str. 4.) Kuhanega razreži in zabeli s presnim maslom in scvrtimi drobtinami.

1401. **Mandeljnov štrukelj.** Napravi vlečeno testo iz $^1/_2$ l moke, koščka presnega masla, soli in vode. Potem mešaj, da naraste, 3 rumenjake, $^1/_4$ l sladke smetane in 3 žlice sladkorja z limonovimi olupki. K tem primešaj iz 3 beljakov trd sneg in 16 dkg olupljenih, drobno zrezanih in s sladkorjem spraženih mandeljnov. Nato testo razvleci, ga polij z raztopljenim presnim maslom ter namaži z nadevom. Potem ga še malo potresi z rozinami, skupaj zavij, deni v podolgovato ponev, pomaži z jajcem, polij z zajemalko mleka in počasi peci. Pečenega razreži ter potresi z vanilijevim sladkorjem.

1402. **Rozinov štrukelj.** Napravi rozinov štrukelj kakor mandeljnovega s tem razlockom, da potreseš nekoliko več rozin kakor tam in da opustiš mandeljne ter potreseš pest drobtin.

1403. **Pečen smetanov štrukelj.** Naredi iz ½ l lepe moke vlečeno testo. Medtem ko počiva, vmešaj koščck presnega masla, posamezno primešaj 3 rumenjake, vanilijevega in še drugega sladkorja, da bo sladko, pa $^1/_4$ litra kisle smetane in trd sneg od 3 beljakov. Zdaj testo razvaljaj ga razvleci, če je debelo, ob kraju obreži, pomaži s tem, kar si mešala, potresi z izbranimi

rozinami in vinskimi jagodami ter malo drobtinami, namesto drobtin lahko pridenes nadevu 2 v mleku namočeni zemlji ali 7 dkg kruha, skup zavij, deni v pomazano kozico, polij s 3/16 l vrele kavne smetane (pri polivanju kozico nekoliko stresi, da se bolj vzdigne), po vrhu potresi s sladkorjem, zapeci in daj na mizo.

1404. **Lešnikov štrukelj.** Napravi testo iz 1/2 l moke, soli, koščka presnega masla in vode. Potem polij 1/4 l vrele sladke smetane ali mleka na 1/4 l osnaženih ter drobno zrezanih lešnikov. Nekoliko ohlajenim primešaj 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja z vanilijo in od 3 beljakov trd sneg. Nato testo razvleci, ga polij z raztopljenim presnim maslom, namaži z nadevom ter rahlo vkup zavij. Deni ga v podolgasto ponev, pomaži z jajcem, polij še z mlekom in počasi peci.

1405. **Makov štrukelj, pečen.** Makov štrukelj pripravi enako lešnikovemu, le namesto lešnikov stolci in v mleku skuhaj 3/8 l maka ter potresi pest drobtin.

1406. **Makov štrukelj, kuhan.** Naredi navadno vlečeno testo. Potem skuhaj na 3/8 l mleka 2 pesti suhega, stolčenega maka, da je gost, in ga deni v skledo ter hladnemu primešaj 2 rumenjaka, 6 žlic kisle ali sladke smetane, malo sladkorja in iz 2 beljakov sneg. S tem pomaži razvlečeno testo, ga potresi z drobtinami, spet vkup zavij in v prtiču skuhaj. Kuhanega razreži, potresi z drobtinami in zabeli s presnim maslom.

1407. **Čokoladni štrukelj.** Napravi vlečeno testo iz 3/4 l moke, presnega masla in mlačne vode. Nato zmešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja z vanilijo, 1/4 l sveže sladke smetane, 10 dkg zribane čokolade, pest drobtin ali toliko drobno zrezanih mandeljnov in prav lahko primešaj sneg 3 beljakov. Razvleci testo, ga pomaži z nadevom, rahlo vkup zavij ter deni v podolgasto ponev, pomaži z jajcem, polij z mlekom in počasi peci.

1408. **Kostanjev štrukelj.** Speci ali skuhaj 1/2 kg kostanja, mu obe koži čisto olupi in ga sesekaj na za ajdovo zrno debele koščke. Nato vmešaj 15 dkg presnega masla, 15 dkg sladkorja z vanilijo, 4 rumenjake, 1/4 l sladke smetane in rahlo primešaj trd sneg od 4 beljakov. S tem namaži razvlečeno testo, pripravljeno iz 1/2 l moke in slane vode, potresi ga s kostanjem in pestjo olupljenih, drobno zrezanih mandeljnov ali z drobtinami, rahlo skupaj zavij, položi v podolgasto, s presnim maslom pomazano ponev, polij z mlekom ter speci.

1409. **Tirolski štrukelj.** Napravi vlečeno testo. Potem vmešaj 15 dkg presnega masla, 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja z limonovim okusom, primešaj od 3 beljakov trd sneg in 1/8 l sveže smetane. S tem namaži razvlečeno testo, ga potresi s pestjo drobtin, 10 dkg pinjol in 10 dkg rozin, ga rahlo vkup

zavij ter peci s svežo smetano ali mlekom politega toliko časa, da posrka mleko in zarumeni. Končno ga razreži in potresi s pomarančnim sladkorjem.

1410. **Prešnica.** Vzemi 28 dkg lepe moke na desko, deni v sredo malo soli, malo presnega ali kuhanega masla, 2 jajci, 2 žlici vina in mlačne vode, kolikor je treba, ter naredi mehko, kakor vlečeno testo; pokrij ga s toplo posodo ter pusti pol ure, da se počije. Zdaj vmešaj 28 dkg presnega masla do rahlega, posamezno primešaj 11 rumenjakov, 14 dkg stolčenega sladkorja, za duh pa limonovega ali pomarančnega sladkorja ter rahlo primešaj trd sneg iz vseh 11 beljakov, testo razvaljaj tanko razvleci in s tem namaži. Nato potresi 14 dkg izbranih in opranih rozin in vinskih jagod, 14 dkg drobno zrezanih mandeljnov in peščico drobtin, rahlo vkup zavij, deni v pomazan model ali na pločevino ter speci. Da se tudi mrzlo na mizo.

1411. **Pešameljev štrukelj.** Napravi navadno vlečeno testo iz $^1/_2$ l moke, 1 jajca, koščka presnega masla in mlačne vode. Potem namoči 3 obribane žemlje v mleko, v kozico pa deni 10 dkg presnega masla ter spenjenemu pridaj ožete žemlje, katere mešaj toliko časa, da je gladko testo. Nato ga ohladi, mu primešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja, $^1/_4$ l smetane, malo limonove lupine ali vanilije in prav rahlo primešaj od 3 beljakov trd sneg. S tem namaži razvlečeno testo, ga potresi z rozinami, rahlo vkup zavij ter deni v podolgasto pločevino, polij z mlekom in počasi peci. Pečenega razreži na koščke, potresi s sladkorjem in postavi na mizo.

1412. **Kuhani kvašeni štruklji.** Napravi navadno kvašeno testo iz $^1/_2$ l moke, 1 jajca, $1^1/_2$ dkg kvasu in malo mlačnega mleka ali vode. Ko vzide, ga razvaljaj in razvleci kolikor mogoče tanko ter namaži s kakršnimkoli nadevom za štruklje. Rahlo ga skup zavij ter razdeli in razreži v posamezne štrukeljčke; pusti jih, da vzhajajo na gorkem, nakar jih kuhaj v slani vodi približno četrt ure. Kuhane zabeli s presnim maslom in drobtinami ter postrezi z njimi.

1413. **Krompirjev štrukelj.** Naredi navadno vlečeno testo. Nato vmešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja, da dobro naraste, dodaj 2 vroča, skozi sito pretlačena krompirja in prav rahlo primešaj trd sneg iz 3 beljakov. Potem razvleci testo, pomaži ga s presnim maslom in nadevom, rahlo skup zavij, pomaži s smetano in peci. Pečenega razreži, potrosi s sladkorjem ter daj urno na mizo. Ali pa vmešaj 10 dkg presnega masla, 3 rumenjake, 10 dkg sladkorja, 30 dkg krompirja, $^1/_4$ l smetane, 2 pesti drobtin, sneg iz 3 beljakov in malo limonove lupine za nadev.

1414. **Jabolčni štrukelj.** Napravi vlečeno testo iz $^1/_2$ l moke, kavne žlice soli in mlačne vode. Ko je počivalo vsaj pol ure, ga razvleci, potresi z drobtinami, spraženimi v presnem ali kuhanem maslu, z zribanimi jabolki, sladkorjem in cimetom, ga zavij od dveh strani, pomazi z jajcem in speci na pločevini. Na jabolka lahko potreseš tudi rozin in limonovih olupkov. Drobtine lahko tudi potreseš, ne da bi jih prej prazila.

1415. **Črešnjev štrukelj, prvi.** Črešnjev štrukelj napravi enako jabolčnemu, le namesto jabolk potresi črešenj brez koščic, katere že poprej odstrani.

1416. **Črešnjev štrukelj, drugi.** Napravi vlečeno testo iz $^1/_2$ l moke, kocka presnega masla, soli in mlačne vode. Potem vmešaj 5 dkg presnega masla, 2 rumenjaka, 2 žlici sladkorja, $^1/_4$ l sveže sladke smetane in sneg iz 2 beljakov. Nato testo razvleci, ga pomazi z nadevom ter potresi s črešnjami brez koščic in z žlico sladkorja z limonovim okusom, ga rahlo vkup zavij, pomazi z jajcem ter peci na pločevini. Pečenega razrezi na kocke in potresi s sladkorjem.

Na oba načina lahko pripraviš štrukelj tudi iz višenj, prideni le nekoliko več sladkorja.

1417. **Grozdov štrukelj.** Napravi ga enako jabolčnemu, le namesto jabolk potresi od grozdja natrganih ter opranih vinskih jagod.

Ali napravi enak nadev kakor za drugi črešnjev štrukelj (št. 1416.).

1418. **Borovnični štrukelj.** Borovnični štrukelj se napravi enako grozdovemu.

1419. **Češpljev štrukelj.** Dobro zrele sladke češplje operi, jim odstrani koščice ter jih razreži na koleščke. Nadalje napravi vse, kakor za prvi ali drugi črešnjev štrukelj. Potreseš lahko razen drobtin tudi pest stolčenih mandeljnov.

1420. **Češpljev štrukelj iz suhih češpelj.** Napravi navadno vlečeno testo. Nato operi $1^1/_2$ l suhih češpelj, jih malo prekuhaj, odstrani jim koščice, jih razreži na koščke ter potresi s cimetom, klinčki in z žlico sladkorja. Potem razvleci testo, ga potresi z drobtinami, spraženimi v presnem ali kuhanem maslu, in s češpljami ter poškropi z vodo, v kateri si kuhala češplje. Zavij ga rahlo skupaj, položi v podolgasto ponev, polij malo z mlekom ali pomaži s presnim maslom ter peci. Pečenega razreži na koščke in potresi s sladkorjem.

1421. **Priželjčev štrukelj.** Naredi vlečeno testo iz 25 dkg moke, $^1/_8$ l vode, 1 beljaka in malo soli. Medtem ko testo počiva, naredi nadev: Pol telečjega priželjca skuhaj in drobno seseka, prepraži ga v dveh žlicah masti, v kojih si zarumenila žlico čebule in toliko zrelega peteršlja, prideni mu $^1/_4$ l smetane, malo soli

majerona, popra, limonove lupine, muškatovega cveta in 2 rumenjaka. Ko si vse dobro zmešala, naredi iz 2 beljakov sneg in ga rahlo primešaj. Zdaj razvleci testo, namaži nanj nadev, ga zavij, položi na pločevino, pomaži z jajcem in speci. Pečeni štrukelj razreži na koščke ter daj s salato ali poleg kake prikuhe na mizo.

1422. **Štrukelj s svinjino.** Napravi vlečeno testo iz dobrega ½ l moke, kavne žlice soli in pičle ¼ l mlačne vode. Nato zmešaj ¼ l smetane, 2 jajci, 3 žlice spraženega riža ali drobtin in ¼ kg na prav fine kocke zrezane, bolj mastne svinjine. Zdaj potresi z moko snažen prtič, položi testo nanj, ga malo povaljaj, pomaži z oljem ter kolikor mogoče tanko razvleci, obreži, kar je debelejšega ob robu, ter pomaži z nadevom, rahlo skupaj zavij in speci. Pečenega razreži pa daj urno s kako solato na mizo.

1423. **Zeljev štrukelj.** Napravi navadno vlečeno testo. Potem nareži zelne glave brez stebelc na rezance, jih posoli in čez nekaj časa ožmi ter deni v kozico, v kateri si zarumenila na masti malo čebule in za lešnik sladkorja. Ko si zelje primešala, ga pokrij za nekaj minut, potem pa postavi na hladno. Nareži tudi na drobne kocke prekajenega, kuhanega ali svežega prašičjega mesa, potresi s svinjino in zeljem razvlečeno testo, zavij skupaj in speci. Pečenega daj s solato na mizo.

Ali pa meso opusti ter potresi po testu v masti zarumenjenih drobtin.

Namesto svežega zelja vzameš lahko tudi kislega, ki ga moraš v vreli vodi prekuhati in dobro ožetega v masti prepražiti.

Petnajsti oddelek.

Ocvrte močnate jedi.

1424. **Brizgane štravbe.** Naredi kuhano testo. Daj v ponev ali kozico $^3/_8$ l mleka, 2 dkg presnega masla, žlico sladkorja in nekaj zrn soli. Ko zavre, potegni na stran, zamešaj noter $^3/_8$ l moke, nato postavi zopet k ognju ter toliko časa mešaj, da se loči testo od ponve in kuhalnice ter je brez močnatih štrukeljcev. Nato postavi na hladno ter mešaj naprej, da se ohladi. Potem zamešaj posamezno 2 rumenjaka in 3 cela jajca; ko je testo prav gladko, primešaj tudi 2 žlici ruma, postavi ga še za pol ure v mrzlo vodo. Potem deni v kozico za 2 prsta na visoko masla ali masti. Ko je primerno vroča, namoči vanjo model za štravbe ter deni potem po 2 ali 3 žlice testa naenkrat vanj. Nato

vtakni v model leseni bet in porini z njim testo na okroglo v mast, tako da je površje masti popolnoma pokrito s štravbo. Zato pa, ako nimaš rada velikih štravb, ne jemlji velike posode za mast. Med pečenjem ponev tresi, da bolj naraste. Ko je testo po eni strani rumeno, ga obrni ter ocvrto položi na cedilo, da se odteče. Štravbe postavi, dokler niso vse ocvrte, na gorko. Gotove potresi s sladkorjem ter daj tople na mizo. Ako ni ponev zelo velika, jih narediš 6 ali 7 iz tega testa. — Ali pa daj v ponev $^3/_8$ l sladke kavne smetane, malo soli in $2^1/_2$ osminke litra moke, v testo pa celi 2 jajci, 2 rumenjaka in žlico ruma. Lahko vzameš namesto mleka vino ali vodo, seveda moraš potem dodati več sladkorja.

1425. **Žlični krapi.** Naredi testo povsem kakor za brizgljane štravbe, samo pri tolčenju deni 1 rumenjak več, da bo mehkejše ter jih postavi za pol ure na hladen prostor. Potem devaj z žlico za oreh velike kroglice od tega testa v ne prehudo maslo; ponev tresi, da ti ne razpokajo, ko začno rumeneti. Ocvrte vzemi ven, jih malo odpri in nadeni luknjice z marmelado, pa zopet zapri ter daj s sladkorjem potresene ali s kremo polite na mizo.

1426. **Brizgane štravbe, druge.** Naredi kuhano testo iz $^1/_4$ l vode, 14 dkg presnega masla, 30 dkg moke in malo soli. V shlajeno zamešaj 6 jajec, žlico ruma in žlico sladkorja. Deni testo za pol ure na led ali v mrzlo vodo. Zdaj deni nekaj testa v brizgalnico in brizgaj v vročo mast prst dolge štravbe; devaj jih na cedilnik, da se odteče mast, potem zloži na krožnik, potresi z vanilijevim sladkorjem in daj gorke na mizo za močnato jed.

1427. **Brizgane štravbe, tretje.** Deni v kozico $^1/_8$ l vode, 7 dkg presnega masla in malo soli; ko voda zavre, stresi vanjo 15 dkg moke in mešaj na vročem, da se zgosti; v nekoliko ohlajeno testo zamešaj 3 jajca, žličico ruma, žličico sladkorja. Deni testo za pol ure na led ali vsaj v mrzlo vodo; zdaj napolni s testom brizgalnico ter stiskaj v vročo mast za prst dolge štravbe, ocvrte polagaj na cednik, da se odteče mast, zloži jih na krožnik in potresi s sladkorjem pa daj tople na mizo.

1428. **Brizgani krapi, prosti.** Deni v kozico $^1/_4$ l vrele vode, 10 dkg presnega masla, malo soli in 20 dkg moke ter mešaj, da se zgosti v testo. V malo shlajeno testo zamešaj 4—5 jajec, ko je popolnoma gladko, postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo za pol ure. Zdaj devaj testo v brizgalnico in naredi na namazano pločevino precej visoke krape in jih speci v vroči pečici. Naredi nadev: Zmešaj v loncu 3 jajca, 14 dkg sladkorja in malo vanilije; posebej pa zmešaj v lončku $^1/_8$ l mleka in 5 dkg moke; ko je gladko, primešaj še $^3/_8$ l mleka, pristavi na štedilnik in

mešaj; ko zavre, vlij na jajca in zopet mešaj, da se zgosti. Potem prereži pečene krape na strani in napolni votline s kremo; v ta namen deni kremo v brizgalnico s cevko, potresi krape s sladkorjem in daj na mizo.

1429. **Nadeti krapi.** Deni v kozico 1/8 l vode, 6 dkg presnega masla in par zrn soli; ko zavre, prideni 11 dkg moke in mešaj na vročem, da se zgosti; v mlačno zamešaj 3 jajca in 5 dkg sladkorja; ko je gladko, postavi za pol ure na led ali vsaj v mrzlo vodo. Deni testo v brizgalnico ali v za to pripravljeno vrečico in naredi na namazano pločevino okrogle, precej velike in visoke krape, peci jih v precej vroči pečici. Ohlajene krape ob strani prereži in nadeni v sneg stolčeno in z malo vanilijevim in stolčenim sladkorjem oslajeno sladko smetano, končno jih oblij s čokoladnim ledom (glej št. 1959 ali 1960) in posuši v malo topli pečici. Ali pa jih nadeni z vanilijevo kremo (glej str. 51).

1430. **Ocvrta jabolka ali češplje.** Olupi lepa kisla jabolka, iz srede jim izkroži pečke, jih zreži na prst debele koleščke in potresi s sladkorjem. V lonec pa deni pičle 3/8 l vina, 2 celi jajci, 2 rumenjaka, 3 žlice sladkorja in toliko moke, da bo testo, ko ga raztepeš, kakor za vlite rezance. V to testo pomakaj s sladkorjem potresena jabolka, jih v maslu lepo rumeno ocvri, potem s sladkorjem potresi in daj na mizo.

1431. **Ocvrta jabolka ali češplje na drug način.** Deni v kozico košček masla in dobre 3/16 l lepe, bele moke; to na ognju mešaj tako dolgo, da postane vroča, nakar jo presej v skledico. Medtem zavri poldrugo litrovo osminko vina ali piva, pridaj tudi 3 žlice sladkorja ter limonovega in pomarančnega sladkorja. Gorko (pa vendar ne vrelo) vino ali pivo vlij k moki in vmešaj kakor za vlite rezance. Zgoščenemu in ohlajenemu testu primešaj še od 3 beljakov trd sneg. Vanj pomakaj olupljena in s sladkorjem potresena zrezana jabolka ali češplje, ocvri jih v maslu in postrezi z njimi.

1432. **Ocvrte suhe češplje.** Suhe češplje malo prevri, odstrani jim koščice ter jih nadomesti z olupljenim mandeljnom ali koščkom kutinovega sira. Vsako češpljo dobro skupaj stisni, primi z dvema vilicama ter jo pomoči v vinsko testo (glej str. 48) in nato v razbeljeno maslo, da se ocvro. Gotove potresi s sladkorjem.

1433. **Ocvrte črešnje ali višnje.** Napravi vinsko ali pivno testo kakor za češplje (glej str. 48). V kozici pa razbeli masla ali masti, primi po 3 ali 4 črešnje naenkrat za pecelj, pomoči jih v testo in nato v mast, rumeno ocvri ter tako nadaljuj, da izgotoviš vse. Potresi jih s sladkorjem.

1434. **Zvezani krapi.** Vmešaj 17 ½ dkg presnega masla, primešaj 7 rumenjakov in 1 celo jajce, nato še 21 dkg stolčenih mandeljnov in 21 dkg sladkorja, 1 žlico kisle smetane, žlico vina, limonove lupine, cimeta in dišave ter slednjič še 56 dkg bele moke. Deni testo na desko, potreseno z moko, pokrij ter pusti, da malo počije. Potem ga razvaljaj za nožev rob debelo, razreži na 4 cm široke in 6 cm dolge koščke, pokladaj jih na pripravljen model, povij rahlo z vrvico, ki je pri modelu, in v maslu ocvri. Ko so po eni strani lepo rumeni, vrvico odvij in pusti, da se ocvro še po drugi strani, nakar jih jemlji ven, devaj na papir, da se odtečejo, potresi s sladkorjem ter postavi gorke ali mrzle na mizo.

1435. **Zračni krapi.** Deni na desko 14 dkg lepe bele moke, 7 dkg opranega presnega masla, pogneti na mokri deski in v tej moki razvaljaj za prst nadebelo. Testo položi vstran v snažno ruto, med ostalo moko pa deni malo soli, žličico sladkorja, žlico kisle smetane, 2 rumenjaka, kolikor še treba, pa vina. S tem zamesi, da je testo mehko kakor vlečeno testo, potem ga pokrij in pusti da počije. Počito razvaljaj kakor debele rezance, v sredo deni zvaljano presno maslo, testo zapogni čez, da maslo popolnoma pokriješ, ter zvaljaj in prevaljaj trikrat, kakor masleno testo (glej št. 50). Odpočito in dodelano razvaljaj kakor debele rezance; pri eni strani — 2 prsta od kraja — devaj 3 prste vsaksebi za lešnik marmelade, ob kraju in v sredi od marmelade do marmelade malo z beljakom pomaži, testo čez zapogni, malo vkup potlači in s kolescem zreži, da dobiš blazinice, ocvri jih v maslu, med cvrenjem pa ponev vedno tresi, da se bolj vzdignejo. Ocvrte devaj na papir, da se maslo odteče, potresi jih s sladkorjem in daj na mizo.

1436. **Zračni krapi bolj hitro.** Deni na desko, kakor zgoraj, moke, presnega masla, soli, sladkorja, kisle smetane, rumenjakov in vina; iz tega naredi testo in ga z nožem pogneti. Ko testo malo počije, ga tanko razvaljaj, naredi krape kakor zgoraj, jih v maslu ocvri in s sladkorjem potresi.

1437. **Vrtnice.** Naredi testo kakor št. 1435, tanko zvaljanega zreži s krapovimi modelčki na koščke, in sicer ⅔ z večjimi, ⅓ pa z manjšimi, ter naredi vanje z nožem štiri zareze enakomerno vsaksebi. Pomaži v sredi z beljakom, na dva velika deni majhnega, stisni v sredi skupaj in deni v razbeljeno maslo tako, da sta dva večja na dnu, manjši pa na vrhu, ter ponev tresi, da ti naraste roža. Ko je testo bledorumeno, ga rahlo z vilicami obrni, da se ocvre še po drugi strani; potem ga vzemi ven ter deni na papir, da se maslo odteče. Tako ravnaj z vsako

rožo posebej; v sredi jo še napolni z marmelado in potresi s sladkorjem.

1438. **Flancati.** Ti se narede lahko iz istega testa kakor zračni krapi. Testo razvaljaj za nožev rob debelo, s kolescem ga zreži na 4 prste dolge in ravno tako široke krpice ter jih poševno od vogla proti voglu, prst od kraja in prst vsaksebi razreži s kolescem. Vse štiri vogle potem rahlo vkup primi in položi v razbel eno maslo, da se bledorumeno ocvro. Po eni strani ocvrte obrni in tako nadaljuj, dokler imaš kaj. Gotove potresi s sladkorjem.

1439. **Flancati, drugi.** Vzemi na desko 1 l moke, osoli jo, deni $^3/_8$ kisle kisle smetane, 5 rumenjakov, 7 dkg sladkorja in limonovega soka ali $^1/_{16}$ l vina. Naredi mehkejše testo, kakor za rezance, z nožem pogneti, le nazadnje z roko malo poravnaj in položi v razbeljeno maslo, da se bledorumeno ocvro. Po eni ter ocvri.

1440. **Škofje kape.** Napravi testo kakor za zračne krape, ali za flancate druge, razvaljaj ga za nožev rob debelo, razreži na štirivoglate krpice in daj vsaki na sredo za lešnik marmelade. Ob kraju krpico z beljakom pomaži, en vogel primi in ga ravno nasproti vrh drugega položi, da imaš trikot (^); potem še oba druga vogla pomaži, vkup primi, na kuhalnico natakni ter v razbeljenem maslu ocvri. Gotove potresi s sladkorjem in daj pokonci postavljene na mizo.

1441. **Ocvrti škarniceljni.** Napravi testo kakor za škofove kape, razvaljaj ga za nožev rob debelo, zreži na štirivoglate krpice; dva vogla z beljakom pomaži, en vogel drugemu malo navzkriž položi, rahlo vkup stisni, da se vogla sprimeta, spodaj kuhalnico vtakni skozi in v maslu ocvri. Ocvrte napolni z marmelado ali s kakim drugim nadevom na enem koncu ali v sredi, kjer se vogli drže, potresi še s sladkorjem in postrezi z njimi.

1442. **Stružki (oblanje).** Naredi testo kakor za zračne krape, razvaljaj ga za nožev rob debelo ter razreži s koleščkom na prst široke trake. Iste navij na kuhalnico od vrha proti lopatici in jih drži v vroči masti, da se ocvro, nato pa jih spusti popolnoma vanjo. Lepo rumeno ocvrte vzemi ven in položi na papir, da se mast odteče; tako delaj z vsemi. Gotove daj s sladkorjem potresene s sladko solato ali s šatojem na mizo.

1443. **Zajčja ušesa.** Daj na desko $^3/_4$ l moke, 4 dkg presnega masla in malo soli. To zamesi s približno $^1/_4$ l toplega mleka kakor vlečeno testo, dobro ga pogneti, da je prav gladko, nato ga s prtičem pokrij in pusti nekaj časa počivati. Potem ga razvaljaj kakor dobele rezance, s koleščkom razreži na poševne

štirikotnike, jih v maslu ali v masti ocvri, deni na cedilo, da se odteko, potresi s sladkorjem ter daj s sladko solato na mizo.

Lahko pridaš tudi iz 2 dkg kvasu vzhajani kvas in žlico sladkorja. Tedaj pa prilij v moko manj mleka, ker je že v kvasu.

1444. **Košarice in snežene kepe.** Napravi testo kakor za zračne krape, razvaljaj ga ter z velikim, okroglim krapovim obodcem razreži, potem še po sredi s koleščkom naredi zareze prst vsaksebi, a ne do roba; okroginokrog mora ostati za prst široko celega testa. Nato vsako drugo zarezo vzdigni, kuhalnico skozi vtakni ter drži v vroči masti, da se ocvre. Izrezke testa lepo skupaj zloži, malo povaljaj, razreži na poševne štirivoglate kose in še vsak kos večkrat prereži. Sedaj primi vse štiri vogle skupaj ter deni testo v zato pripravljeno krogo (model) in drži v vroči masti, da se ocvre. Gotove deni na cedilo, da se odteko, potresi jih s sladkorjem, pa daj s čokoladno ali vanilijevo kremo na mizo.

Ali deni na desko ½ l moke, žlico sladkorja, od ½ limone sok, 5 rumenjakov, nekaj zrn soli in kolikor še treba smetane in belega vina. Zamesi mehko testo (kakor za vlečeno), dobro ga pogneti in pusti nekaj časa, da počiva. Nato ga razvaljaj, razreži in ocvri ter potresi s sladkorjem.

1445. **Ocvrti mandeljni.** Deni na desko 14 dkg lepe bele moke in 10 ½ dkg stolčenega sladkorja. Vmes zamesi 3 rumenjake, testo lepo gladko pogneti, ga razvaljaj za mali prst nadebelo, ga z mandeljnovim modelčkom razreži ter v maslu ocvri. Ocvrte pobiraj v skledo, s papirjem pogrnjeno. Ko so vsi gotovi, jih zloži lepo na krožnik, potresi z vanilijevim ali kakim drugim dišečim sladkorjem pa daj na mizo.

1446. **Riževi krapi.** Skuhaj mehko ¼ l riža v 1 l kavne smetane ali mleka. Med kuhanjem deni v smetano malo vanilijevega in še drugega sladkorja. Potem desko lepo z vodo pomoči, razmaži na njej pol prsta nadebelo riža ter pusti, da se malo ohladi. Nekoliko ohlajeno zreži s krapovim modelom, zrezane kose obrni in polovico krapov namaži z marmelado, z drugimi pa jih pokrij tako, da poprej spodnje strani pridejo v sredo. Pomoči jih v sežvrkljano jajce, povaljaj v drobtinah, ocvri v maslu, potresi s sladkorjem in daj na mizo.

1447. **Riževe hruške.** Skuhaj rižą, kakor za krape, deni ga kakor prej na desko, le malo debeleje namaži. Napol shlajenega zreži na koščke za dlan široke in ravnotako dolge, jih obrni, da bo mokra stran zgoraj, deni v sredo malo marmelade, zapogni vogel proti voglu, ob kraju malo poreži in upodobi hruške, kakršne hočeš. Za pecelj daj spodaj košček razcepljе-

ljenega cimeta ali peclje od pravih hrušk, za muho pa vtakni vanje klinčkovo žbico. Povaljaj jih v žvrkljanem jajcu in drobtinah, v maslu lepo rumeno ocvri ter ocvrte potresi s sladkorjem.

1448. **Zdrobovi krapi.** Na dobri kavni smetani, kateri prideni malo vanilijevega in še drugega sladkorja, gosto skuhaj $^1/_4$ l zdroba; nato mu primešaj rumenjak ter namaži zdrob pol prsta debelo na mokro desko. Napol shlajenega zreži kot krape in jih obrni; polovici izmed teh deni v sredo malo marmelade, z drugo polovico pa jih pokrij tako, da pride spodnja mokra stran v sredo. Povaljaj jih v raztepenem jajcu in drobtinah, v maslu ocvri in potresi s sladkorjem.

1449. **Zdrobovi rožički.** Skuhaj $^1/_4$ l zdroba v $^3/_8$ l dobrega mleka s koščkom presnega masla. Ohlajenemu primešaj 1 jajce, žlico sladkorja in nekaj zrn soli. To prav dobro premešaj, deni na desko, potreseno z drobtinami, reži nato od testa kose, jih povaljaj v drobtinah v dolge klobasice, razreži iste na tri prste dolge koščke ter upodobi rožičke. Ocvri jih v maslu ali v masti ter daj s sladkorjem potresene s sladko solato na mizo.

Ali pa upodobi majhne kroglice ter jih v maslu ocvri. — Ali primešaj testu nekaj čokolade.

1450. **Pešameljevi krapi.** Razgrej za jajce presnega masla, da se lepo speni, deni vanj dve žlici moke, prilij pičle $^3/_8$ l mleka, dodaj tudi pomarančnega in limonovega ter navadnega sladkorja in gosto skuhaj. Kuhanemu primešaj še na ognju dva rumenjaka, nato odstavi, primešaj malo pest drobtin ter namaži na mokro desko pol prsta nadebelo. Mrzlo izreži s krapovim modelčkom, obrni in polovico krapov v sredi z marmelado nadeni, z drugo polovico pa pokrij, v jajcu in drobtinah povaljaj, v maslu ocvri in s sladkorjem potresi.

1451. **Rezančevi krapi in rožički.** Napravi fine rezance iz $^1/_2$ l moke, 2 jajc, malo vode ter jih gosto skuhaj v kavni smetani ali mleku s koščkom sladkorja in par zrn soli. Nato jih namaži na mokro desko prst nadebelo ter hladne razreži s krapovim modelčkom v krape, povaljaj iste v jajcu in drobtinah, zloži na desko in postavi vstran. K izrezkom primešaj 1 jajce in stresi testo na desko, potreseno z drobtinami, povaljaj z rokami in upodobi rožičke. Potem ocvri krape in rožičke v maslu ali masti ter jih daj z vanilijevim sladkorjem potresene s sladko solato na mizo.

Ali pa krape z marmelado nadeni in po dva skupaj stisni, povaljaj v jajcu in drobtinah ter ocvri.

1452. **Krapi iz ribane kaše.** Iz 2 jajc, 2 žlic vode in moke napravi ribano kašo, kuhaj jo v mleku ter prideni košček presnega masla, vanilije in nekaj zrn soli. Ko se nekoliko ohladi,

ji primešaj 1 jajce in jo namaži za pol prsta nadebelo na mokro desko ter pusti, da se popolnoma shladi. Hladno zreži s krapovim modelčkom, polovici krapov deni v sredo nekoliko marmelade, z drugo polovico pa jih pokrij, namoči v jajce, povaljaj v drobtinah, ocvri v maslu ali v masti ter potresi s sladkorjem.

1453. **Žemeljni krapi.** Sežvrkljaj v loncu ¼ l sladke kavne smetane ali mleka z dvema žlicama vanilijevega sladkorja in 3 rumenjaki na ognju, da se zgosti, ter vlij ohlajeno na 4 obribane, za pol prsta debele koščke zrezane, na krožnik zložene žemlje. Čez nekoliko časa jih z nožem ali majhno lopatico obrni ter potem še v jajcu in finih drobtinah povaljaj pa v maslu ocvri. Potresi jih s sladkorjem ali z zribano čokolado. Ali pa razreži obribane žemlje ali mlečno štruco na velike kocke ter ravnaj z njimi kakor s koleščki.

1454. **Ocvrte žemlje.** Razreži na pol prsta debele rezine 5 cesarskih ali 3 navadne žemlje. Pomoči posamezne rezine v mrzlo mleko ter jih zloži v skledo. Potem raztepi 4 jajca, z vilicami pomakaj vanje žemlje in jih devaj v razbeljeno maslo ali mast, da se ocvro. Gotove potresi s sladkorjem. Ali pa pomoči žemlje namesto v mleko v posladkorjeno vino. Vse drugo kakor prej.

1455. **Ocvrte žemlje brez sladkorja.** Žemlje razreži na rezine, jih pomoči v mleko, potem v raztepena jajca pa v maslu ali masti ocvri. Ocvrte polagaj na cedilo, da se odteko, ter jih postavi s solato ali s kako prikuho na mizo.

1456. **Nadete žemlje z marmelado.** Razreži 4 žemlje na nekoliko tanjše rezine kot prej, stisni po dve skupaj, vmes pa namaži z marmelado; ali pa reži tako, da se po dva koščka žemlje na koncu malo skupaj držita, odpri ju ter namaži v sredi z marmelado. Nato pomoči posamezne rezine za trenutek v mrzlo mleko ter jih polagaj vstran. Potem jih pomakaj še v jajca, ocvri v maslu in potresi s sladkorjem.

1457. **Nadete žemlje z jabolki.** En dan starim cesarskim žemljam izdolbi z ostrim nožem kolikor mogoče sredico, skledice iz skorje pa naj ostanejo cele. Iste pomoči v mleko ali sladko vino in čez par minut v raztepena jajca ter jih ocvri v maslu ali masti. Potem zdrobi prej izdolbeno sredico žemelj, jo precvri v presnem maslu, prideni spraženih jabolk, sladkorja in cimeta, pretlači skozi sito, pa nadeni žemlje.

1458. **Nadete žemlje z vanilijevo kremo.** Deni v lonček pičlo ¼ l kavne smetane, 3 rumenjake, žlico moke, 3 žlice sladkorja z vanilijo in košček presnega masla. Mešaj, da je prav gladko, potem postavi na ogenj ter mešaj toliko časa, da se zgosti, nato pa odstavi in na hladnem mešaj, da se ohladi. Nato razreži žemlje na rezine tako, da se po dve malo skupaj držita.

Namaži med rezinami s kremo, ju skupaj stisni, pomoči v mleko in položi vstran. Tako delaj z vsemi. Nato jih pomakaj še v raztepena jajca, jih v maslu ocvri in potresi s sladkorjem.

Ali primešaj h kremi 7 dkg ogrete čokolade ali 7 dkg olupljenih ter fino stolcenih leśnikov, ali s sladkorjem spraženih ter stolcenih mandeljnov.

1459. **Ocvrte gobice.** V lončku žvrkljaj ¼ l mleka, 2 ali 3 jajca, žlico sladkorja, malo več kot ¼ l moke ter prav dobro mesaj, da bo testo gladko. V kozici pa razbeli masla ali masti, drži v njej model za gobe (gl. spredaj sl. 66.), da postane vroč, nato ga vzemi ven, pomoči v testo in zopet v mast, da se ocvre, kar se je prijelo modela. Ko pade gobica z modela, jo obrni ter lepo rumeno položi na cedilo, da se maščoba odteče. Tako nadaljuj, dokler niso vse ocvrte. Napolni jih s kako peno, kremo, šatojem ali z rdečimi gozdnimi ter s sladkorjem in vinom zmešanimi jagodami. Potem položi lično zložen prtič na okrogel kroznik in postavi gobice nanj 2 ali 3 trste visoko tako, da postaviš na rob dveh stoječih gob tretjo.

1460. **Črešnjeve kroglice.** Debelim črešnjam odstrani koščice ter jih prazi s koščkom sladkorja in cimetom med vednim mešanjem na hudem ognju, da se vsa mokrota posuši. Sedaj pomaži oblat z jajcem, zavij vanj po 3 in 4 črešnje, pomoči v vinsko testo, ocvri v maslu in potresi s sladkorjem.

1461. **Ocvrto bezgovo cvetje.** Žvrkljaj v lončku ¼ l mleka, obilno ¼ l moke, 3 rumenjake, žlico sladkorja in ½ kavne žlice soli ter gladkemu testu primešaj od 3 beljakov trd sneg. Potem splakni z vodo bezgovo cvetje in ga deni na rešeto, da se odteče. Nato primi posamezne cvete za stebelce ter jih pomakaj najprej v testo, potem pa v vročo mast, da se lepo rumeno ocvro. Gotove potresi s sladkorjem.

Ali pomakaj cvete v vinsko ali pivno testo. (Vinsko ali pivno testo str. 48.)

1462. **Ocvrto akacijevo cvetje.** Napravi se prav tako kakor bezgovo.

1463. **Ocvrta meta ali melisa.** Vršičke mete ali melise pomakaj v jajčno testo kakor zgoraj ocvrto bezgovo cvetje (št. 1461.) ter ga lepo rumeno ocvri.

1464 a. **Ocvrte marelice.** Velike, dobro zrele, a še čvrste marelice olupi, čezpol prekolji, s sladkorjem potresi in z rumom poškropi ter pusti, da pokrite stoje eno uro. Medtem napravi jajčno testo, kakor za bezgovo cvetje (glej zgoraj št. 1461.). Nato stresi marelice na rešeto ter jih, ko se dobro odtečejo, pomakaj z vilicami v testo, potem v vroče maslo ali

mast, da se ocvro. Soku, ki se je odtekel, pa prilij malo vode in prideni, če treba, košček sladkorja, ga zavri ter daj zraven marelic posebej v skledici na mizo.

Ali pa povaljaj marelice najprej v drobtinah, potem v jajcu in zopet v drobtinah ter jih v maslu ali masti ocvri.

1464 b. **Ocvrte breskve** se napravijo povsem kakor marelice.

1465. **Kutinovi rožički ali kroglice.** Olupi 5 ali 6 dobro zrelih, že nekoliko vležanih kutin, zreži jih na krhljičke ter pečke odstrani. Potem jih pari s koščkom sladkorja, mehke pretlači skozi sito, prideni 1 jajce in malo drobtin, da se drži testo skupaj. Nato napravi prst debele in prst dolge klobasice, povaljaj jih v moki, potem v jajcu in drobtinah ter v maslu ocvri. Potresi jih s sladkorjem in cimetom.

Ali pa napravi za oreh debele kroglice, jih povaljaj v jajcu in drobtinah pa ocvri.

1466. **Jabolčne kroglice in rožički.** Napravijo se kakor iz kutin, paziti je treba le, da so jabolka gosta, brez vode, kadar se dodene jajce in drobtine.

1467. **Češpljeve kroglice.** Skuhaj ¾ l suhih češpelj, a ne preveč mehko; odstrani koščice ter jih prav fino sesekaj. Nato prideni 1 jajce, žlico sladkorja, malo cimeta in toliko drobtin, da je gosto. Potem napravi za oreh velike kroglice, povaljaj jih v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri na maslu. Gotove potresi s sladkorjem in cimetom.

Ali napravi iz kroglic klobasice ter jih ocvri na maslu.

1468. **Češpljevi rožički.** Vmešaj 2 žlici presnega masla, 1 jajce, 1 rumenjak in žlico sladkorja. K temu prideni 2 obribani, v mleku namočeni ter ožeti žemlji, malo cimeta, limonove lupine in 3 ali 4 žlice češpljeve marmelade ali toliko suhih, kuhanih ter drobno sesekanih češpelj. Vse to prav dobro zmešaj ter stresi na z drobtinami posuto desko, razreži na majhne koščke, razvaljaj v prst dolge in debele klobasice, pomoči jih v raztepena jajca, nato v drobtine ter jih okroži v rožičke, ocvri v maslu in potresi s sladkorjem.

1469. **Ocvrti trikoti.** Razvaljaj za nožev rob debelo krhko testo (glej str. 48) ali katero izmed test, ki so za flancate (glej št. 1435) ter ga razreži na štirivoglate koščke. Na vsak košček deni suho kuhano ali surovo svežo češpljo, vsaki pa moraš odstraniti pečko in jo nadomestiti s sladkorjem. Okrog češplje pomaži z jajcem ter položi vogel testa na nasprotni vogel, dobro stisni in na maslu ocvri.

Ali vzemi namesto češpelj katerekoli goste marmelade.

1470. **Špansko seno.** Deni na desko ½ l moke, 3 rumenjake, sok od ½ limone in malo lupin, žlico sladkorja, nekaj

zrn soli in približno ⅛ l kisle smetane; s tem zamesi mehko testo, kakor vlečeno, dobro ga vgneti ter pusti najmanj četrt ure počivati. Nato ga razvaljaj kakor za rezance ter tudi razreži in raztresi tako, v razbeljenem maslu ali v masti ocvri, še gorko potresi s sladkorjem pa daj s šatojem ali z vanilijevo peno na mizo.

1471. **Ocvrte pomaranče.** Olupi 3 pomaranče, prvo debelo, potem še tanko belo kožico odstrani, razdeli pomaranče v posamezne krhljičke in jih potresi s sladkorjem ter pusti vsaj četrt ure. Medtem napravi vinsko ali jajčno testo iz 2 jajec (glej str. 48). Malo preden jih misliš dati na mizo, pomoči posamezne krhljičke v testo, ocvri jih v maslu ali v masti ter devaj na rešeto ali na pivni papir, da se maslo odteče. Nato jih potresi s sladkorjem.

1472. **Ocvrti krompirjevi vložki.** Skuhaj in pretlači skozi sito 30 dkg krompirja, dodeni 2 dkg presnega masla, ¼ l moke, 2 rumenjaka, majhno žlico smetane, žlico sladkorja in malo soli. Vse to prav dobro zmešaj ter devaj z majhno žlico vložke v razbeljeno mast, da se ocvro. Polagaj jih na sito ali na pivni papir ter jih, ko se mast odteče, potresi s sladkorjem in daj s kako sladko solato na mizo.

Šestnajsti oddelek.

Kuhi, pudingi in drugi narastki.

Kuhi so jedila, ki se v ploščnatih modelih ali v porcelanastih skledah v sopari na štedilniku ali v pečici kuhajo ali peko. (Kako se v sopari na štedilniku kuha ali v pečici peče, glej str. 4.) Pudingi so podobni kuhom, razločujejo se navadno v tem, da se za pudinge vzame več jajec in manj drugih dodatkov ter so vsled tega precej fini in lahki. Kuhajo se v sopari. Narastki se pečejo navadno v isti skledi, v kateri se dado na mizo. (Glej str. 6.)

1473. **Rižev kuh s čokolado.** Skuhaj mehko 7 dkg riža v ⅛ l mleka ter hladnemu primešaj 7 dkg sladkorja, 5 dkg presnega masla in 4 rumenjake. Ko si vse prav dobro zmešala, primešaj še prav rahlo od 4 beljakov trd sneg ter razdeli testo v dva dela. K prvemu primešaj 5 dkg ogrete čokolade in ga deni v namazan model, vrh tega pa drugo polovico, kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega obrni v plitvo skledo in oblij s čokolado. Zato kuhaj v ⅛ l vode 7 dkg sladkorja in 7 dkg čokolade. Ko že nekaj časa vre, odstavi, mešaj da se ohladi ter mrzlo

vlij na nekoliko ohlajen kuh. Okrog lahko deneš smetanovo peno z vanilijo.

1474. **Sago-kuh.** Skuhaj na pičle ¾ l dobre kavne smetane 10 dkg saga, da bo gladko in prav gosto, toda pazi, da se ti ne prismodi. Potem deni sago v skledo, in ko se shadi, primešaj 5 rumenjakov, žličico vanilijevega in še 7 dkg navadnega sladkorja, od 4 beljakov trd sneg in moke, kolikor je primeš s tremi prsti. Namaži primeren model z maslom, potresi ga nekoliko z moko, deni vanj pol mešanja, pomaži en oblat z marmelado, ga razlomi ter deni semintja kak košček. Nato deni v model še drugo polovico pa zapeci lepo rumeno. Pečenega stresi v skledo in potresi s sladkorjem. Ali ga kuhaj v sopari pol ure, v skledo stresenega polij z vanilijevo kremo ali z jajčno peno.

1475. **Rižev kuh, pečen.** Skuhaj na dobri kavni smetani ali svežem mleku, kateremu pridaj malo presnega masla, 3 pesti izbranega in opranega riža, da se zgosti. Hladnemu zmešaj in mu primešaj 5 rumenjakov, žličico vanilijevega in še 7 dkg drugega sladkorja, od 5 beljakov trd sneg rahlo zraven primešaj; deni polovico tega v primeren, namazan model, semintja vtakni košček z marmelado namazanega oblata, pokrij z drugo polovico, zapeci lepo rumeno in daj 5—6 osebam. Posebej v skledici pa daj razredčeno ter zavreto marelično marmelado zraven na mizo.

1476. **Rižev kuh, kuhan.** Naredi kuh kakor prejšnjega, deni ga v namazan, z moko potresen model, brez marmelade in ga skuhaj na sopari. Kuhanega stresi v skledo in polij s kremo.

1477. **Rižev kuh z jabolki.** Napravi rižev kuh kakor zgoraj, deni ga polovico v namazan model, položi nanj na tanke listke skrhljanih jabolk, potresi jih s sladkorjem, pomaži z marelično marmelado, deni gor še drugo polovico kuha, peci ga v pečici pol ure, potem pa stresi na krožnik in potresi s sladkorjem.

1478. **Družinski rižev kuh.** Skuhaj v $1^1/_4$ l mleka $^1/_4$ l riža s koščkom masla in limonove lupine. Hladnemu limono odstrani ter primešaj 2 žlici sladkorja in 2 jajci. Nato pomaži primeren model ali kozico z maslom, potresi jo z drobtinami in deni noter riž. Peci ga v pečici približno pol ure. Pečenega stresi na krožnik in potresi s sladkorjem.

1479. **Rižev kuh z jabolki brez jajec.** Skuhaj riž v mleku kakor prej in mu primešaj 10 dkg sladkorja z limonovimi lupinami. Potem pomaži model z maslom, položi nanj bel, še bolje pergamentni papir, pomaži tudi tega z maslom, potresi z moko pa deni vanj polovico riža, potresi za prst nadebelo na listke skrhljanih jabolk, potresi s sladkorjem in cimetom ter deni gor



16 a. Možek, kozji parkelj; kozja noga; polyporus pes caprae; Ziegenfuß.





17. Žemljevec; žemlja, žemljasta gliva; polyporus confluens; Semmelpilz.

18. Ovčje vime; ovčje vime; polyporus ovinus; Schafporling.



19. **Navadni kukmak**; pečurka, pečenica; psalliota campestris; Feldchampignon.



20. **Travniški kukmak**; poljska pečurka; psalliota arvensis; Ackerchampignon.

še ostal riž. Peci ga v pečici tričetrt ure, pečenega stresi na krožnik, odstrani papir in potresi s sladkorjem.

1480. **Trobarvni rižev kuh.** Skuhaj v $^3/_4$ l mleka 15 dkg riža. Medtem pa mešaj 7 dkg sladkorja, 5 rumenjakov, malo vanilijevega sladkorja in limonove lupine. Ko je dobro naraslo, rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg ter razdeli ohlajeni riž v tri dele. Prvemu primešaj 2 žlici marelične marmelade, drugemu malinovega odcedka s par kapljicami košenilje, tretjega ne barvaj. Potem primešaj k vsakemu izmed treh delov enako od pripravljenega nadeva. Nato pomaži s presnim maslom primerno kozico, položi na dnu bel, še bolje pergamentni papir, pomaži ga z maslom ter potresi z moko. Zdaj deni malinov, potem marelični in naposled brezbarvni riž v model ter ga peci v pečici pol ure. Nato ga stresi na krožnk, razreži na koščke, pa pusti skupaj in potresi s sladkorjem.

1481. **Kuh iz stolčenega riža.** Stolci v možnarju 7 dkg izbranega suhega riža ter ga na dobrem mleku gosto skuhaj in shladi. Nato vmešaj v skledi za jajce presnega masla, 5 rumenjakov in 7 dkg sladkorja z vanilijo, prideni hladen riž ter rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov. Namaži primeren model ali skledo z maslom, potresi z moko, deni noter pol kuha, položi semtertja košček z marmelado namazanega oblata, dodaj še drugo polovico kuha ter lepo rumeno zapeci. Marmelado tudi lahko opustiš.

1482. **Ruski riž.** Skuhaj napol v $^3/_4$ l vode $^1/_4$ l riža. Dodaj mu 7 dkg presnega masla, 15 dkg sladkorja in $^1/_2$ l rdečega vina, v katerem si že poprej skuhala klinček (katerega pa moraš, ko je kuhan, odstraniti), malo limonove lupine in cimeta, prideni tudi pest rozin in pest olupljenih in na listke zrezanih mandeljnov. Ko je riž gotov, ga natlači v model, potem zvrni na krožnik in polij z zavretim malinovim odcedkom. Ali pa namaži na že iz modela streseni riž jajčno ali marelično peno (glej str. 53) in potresi po vrhu tiste mandeljne, ki bi jih sicer zmešala med riž, ter postavi za nekaj minut v pečico.

1483. **Tolčen rižev kuh, kuhan.** Operi 2 pesti riža, ga posuši in stolci ter mehko skuhaj v $^1/_2$ l kavne smetane. Nato ga shladi in vmešaj za jajce presnega masla, 2 žlici sladkorja z limonovimi lupinami in 5 rumenjakov. Ko dobro naraste, primešaj riž, žlico drobno zrezanega citronata, pest rozin in od 5 beljakov trd sneg. Deni ga v namazan in z moko potresen model ter ga kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega polij z marelično peno (glej str. 53), ali pa jo deni okrog.

1484. **Kuh iz ribane kaše.** Naredi iz 2 rumenjakov ali iz 1 jajca in moke trdo testo, ga zribaj na kruhovem strugaču ter to kašico gosto skuhaj na obilo $^3/_4$ l dobrega mleka. Vmešaj 7 dkg presnega masla, primešaj mrzle kaše, 5 rumenjakov, žlico

vanilijevega in še 7 dkg drugega sladkorja ter rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov. Kadar delaš cevke, si shrani nekoliko ploščic, da jih ne zviješ. Pomaži nekatere cevke z marmelado, deni v model eno vrsto kuha, nanj položi pomazano cevko, pa zopet kuha; tako stori dvakrat (kuh mora biti navrh) ter lepo rumeno zapeci.

1485. **Penast rezančev kuh.** Naredi iz 2 rumenjakov in moke lepe drobne rezance. Zakuhaj jih v 1 l kavne smetane, dodeni tudi malo vanilijevega ali pomarančnega in še drugega sladkorja. Naredi iz 5 beljakov trd sneg, prideni mu, medtem ko še naprej toičeš, 5 dkg stolčenega sladkorja. Zdaj odloži metlico ter s kuhalnico rahlo zamešaj v sneg še vrele rezance. Namaži primerno skledo z maslom, potresi jo z moko, deni vanjo kuh, a ne vsega; nekoliko naj ti ga še ostane. Nato vzemi škarniceljnov (gl. št. 1441), jih napolni z ostalimi rezanci ter rahlo postavljaj v skledo v kuh dokler imaš prostora, in speci, a ne v prehudi peči. Pečen je v pol uri na kar ga hitro postavi na mizo.

1486. **Rezančni kuh.** Iz 2 rumenjakov ali iz drobnega celega jajca in moke naredi testo za rezance, tanko ga razvaljaj ter zreži na tanke rezance. Kuhaj jih gosto na dobro ¾ l kavne smetane. Nato vmešaj 7 dkg presnega masla, 5 rumenjakov, vanilijevega in še 7 dkg drugega sladkorja, mrzle rezance in od 4 beljakov trd sneg; namaži primeren model z maslom in ga potresi z moko, deni vanj kuh in ga speci.

1487. **Pisan zdrobov kuh.** Skuhaj 5 žlic zdroba na dobrem mleku mehko in gosto ter mu primešaj 3—5 dkg presnega masla medtem, ko se hladi. Potem pa primešaj 4 rumenjake in 3 žlice sladkorja ter razdeli to na štiri dele. K prvemu deni nekoliko rakovega masla, k drugemu nekoliko špinačnega sira, k tretjemu nekoliko zribane čokolade, četrti pa naj ostane rumen. Naredi trd sneg iz 4 beljakov ter ga primešaj vsakemu delu toliko, da ga je povsod enako. Nato namaži model, potresi ga z moko, deni z žlico kuh v model, pa tako, da bodo barve mešane, ter ga skuhaj v sopari. Ko ga streseš iz modela, deni okrog šato ali kakšno drugo kremo.

1488. **Zdrobov kuh.** Skuhaj gosto na dobrem mleku 2 pesti zdroba, vmešaj 7 dkg presnega masla, deni vanj hladen zdrob, primešaj mu 5 rumenjakov, žličico vanilijevega in 7 dkg drugega sladkorja ter od 5 beljakov trd sneg. Deni ga v primeren namazan model pa lepo rumeno zapeci.

1489. **Žemeljni kuh.** Obribaj 2 žemljam vso skorjo in jo namoči v vodi. Razgrej 14 dkg presnega masla, deni vanj ožeto žemlji in 3—4 žlice sladke smetane ter mešaj, da je gladko. Nato deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj 6 rumenjakov,

3 žlice sladkorja, od ¼ limone lupine, pest olupljenih in stolčenih mandeljnov, pest izbranih ter opranih rozin, vinskih jagod in 2 pesti drobtin in od 6 beljakov trd sneg rahlo primešaj. Deni v pomazan model pa skuhaj na sopari. Ko je kuh kuhan, ga stresi v skledo in polij s šatojem. Ako ga hočeš peči, ga deni v pomazano skledo, v kateri ga daj pozneje na mizo.

1490. **Zemeljni kuh, drugi.** Obribaj 3 žemljam skorjo ter jih zreži na tanke rezine in pomoči v mleko. Potem žvrkljaj v loncu ⅜ l sveže smetane, 2 žlici sladkorja z limonovo lupino in 2 rumenjaka, iz beljakov naredi sneg ter ga primešaj. Namaži model in potresi z drobtinami, naloži vanj žemeljnih rezin drugo poleg druge, pomaži s katerokoli marmelado ali potresi z rozinami, polij s par žlicami nadeva, pa zopet naloži ter namaži in polij. Tako delaj naprej, dokler ni vse v modelu; zgoraj bodi nadev. Na vrh deni košček presnega masla ter speci. Pečeno obrni na krožnik in potresi s sladkorjem.

1491. **Kuh iz žemeljnega pešamlja.** V pičlo ¼ l mrzle kavne smetane deni tri obribane in na rezine zrezane žemlje ali 20 dkg kruha, da se dobro napoji. Potem deni v kozico in mešaj na ognju toliko časa, da postane gladko, ter se od kozice odloči. Nato vmešaj 7 dkg presnega masla s 6 rumenjaki, pridaj 10½ dkg sladkorja, limonovega ali vanilijevega sladkorja in končno trd sneg iz 5 beljakov. Kuh speci v skledi ali skuhaj v sopari ter daj zraven kakšno kremo ali poliv.

1492. **Kuh iz pešamlja.** Naredi močnati pešamelj (glej str. 45) in ga deni v skledo, hladnega mešaj in mu primešaj 7 dkg sladkorja, 5 rumenjakov, iz 4 beljakov trd sneg in nazadnje še peščico drobtin. To deni v primeren, pomazan model, lepo rumeno zapeci, nato stresi v skledo, s šatojem polij in daj urno na mizo.

1493. **Kuh iz pešamlja drugi.** Razgrej 10 dkg presnega masla, deni vanj, ko se speni, 3 žlice lepe moke, potem prilij ⅜ l dobrega mleka, da se skuha, in daj, da se hladi. Mrzlo do rahlega zmešaj in primešaj vanilijevega in še 7 dkg drugega sladkorja, 7 rumenjakov in od 5 beljakov trd sneg, deni v pomazan model in zapeci. Iz dveh ostalih beljakov lahko narediš peno (glej marelično peno str. 53) in jo vlij na kuh. Potem postrezi.

1494. **Kuh iz sveže smetane.** Žvrkljaj v ⅜ l dobre smetane, 7 dkg lepe bele moke. Potem pa razgrej v ponvi 4 dkg presnega masla, zlij to vanj in mešaj, da se ti zgosti in odloči od ponve. Deni v skledo, hladno mešaj in primešaj 5 rumenjakov, malo vanilijevega in še 7 dkg drugega sladkorja ter trd sneg iz vseh 5 beljakov. Nato deni v pomazan model pa skuhaj na sopari. Ko je kuhan, ga stresi v skledo in polij s šatojem.

1495. **Kuh iz kisle smetane.** Vmešaj rahlo v skledi 10 dkg sladkorja s 6 rumenjaki, malo vanilijevega ali limonovega sladkorja, pridaj 8 žlic kisle smetane in rahlo primešaj trd sneg iz vseh 6 beljakov; prideni tudi 6 žlic lepe bele moke, pest izbranih ter opranih rozin in vinskih jagod. Vse to spravi v pomazano skledo pa lepo rumeno speci. Ali deni v pomazan model pa v sopari kuhaj tričetrt ure.

1496. **Masleni kuh.** Vmešaj do rahlega 17½ dkg presnega masla, primešaj mu počasi posamezno 12 rumenjakov, 10½ dkg navadnega in malo pomarančnega sladkorja, od 12 beljakov trd sneg in 2 žlici lepe bele moke. Polovico tega deni v primerno, pomazano skledo, pomaži kos oblata z marmelado, zavij vkup kakor štrukelj, zreži na majhne koščke, katere semtertja rahlo postavi v kuh, deni čez še drugo polovico pa speci.

Ako hočeš, naredi iz marmelade kako peno, peci kuh še četrt ure, nato pa postrezi z njim.

Vsi ti kuhi se pečejo ali kuhajo navadno pol do tričetrt ure, ako sta ogenj in gorkota primerna.

1497. **Minutna močnata jed.** Deni v skledo 8 dkg stolčenega sladkorja, prideni tudi stolčenega limonovoga in pomarančnega sladkorja, primešaj počasi 10 rumenjakov in iz 10 beljakov trd sneg. Nato namaži skledo, v katero misliš jed dati, z maslom ter še dve drugi skledi ali modela iste velikosti. Deni dobro polovico tega mešanja enakomerno v vse tri posode in rumeno zapeci. Zdaj deni v eno skledo semtertja kupček marmelade, iz druge pa stresi vsebino na marmelado, nato naloži zopet marmelado in deni še vsebino tretje posode na vrh. Mešanje pa, ki ti je ostalo v skledi še surovo, polij čez in peci v neprehudi peči deset minut.

1498. **Kuh iz marmelade.** Deni v skledo 7 dkg katerekoli marmelade, 7 dkg sladkorja, 4 rumenjake ter dobro zmešaj. Potem rahlo primešaj iz 4 beljakov trd sneg, namaži primeren model z maslom, spravi marmelado rahlo vanj in jo na sopari skuhaj. Nato stresi kuh v skledo in ga polij s spenjeno sladko smetano, z jagodovim ali malinovim odcedkom.

1499. **Spenjena sveža smetana.** V skledo deni prav dobre sveže smetane, jo nastavi na led, ako nimaš ledu, pa na pesek v vodo. Potem stepaj smetano kakor beljake, da se zgosti kot sneg, primešaj ji limonovega in pomarančnega sladkorja ali pa kuhu slične marmelade. Prideni še navadnega sladkorja, malo premešaj pa daj okrog vročega kuha mrzlo na mizo.

1500. **»Dan in noč.«** Razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj 4 žlice lepe moke, da se speni, žvrkljaj 2 jajci, 1 rumenjak in pičlo $^3/_8$ l dobrega mleka, s tem spenjeno moko zalij ter kuhaj med vednim mešanjem toliko časa, da se rado odloči

od posode, ter deni v dve skledi (v eno malo manj nego v drugo). Deni v ploščnati posodi v pečico 7 dkg dobre čokolade, da se zmehča, in jo urno, da se ti spet ne strdi, primešaj med manjšo polovico. Zmešaj v obeh skledah testo do rahlega, primešaj v vsako skledo 5 rumenjakov, vanilijevega in še drugega sladkorja, od 4 beljakov trd sneg in 2 žlici drobtin. Deni v pomazano skledo ali model, črno testo spodaj, rumeno zgoraj, ter počasi peci.

1501. **Otroški kuh.** Zavri $^3/_{16}$ l sveže smetane, v $^3/_{16}$ l mleka pa žvrkljaj 3 žlice lepe moke, da bo testo gladko ter zakuhaj v vrelo smetano, da se popolnoma skuha. Nato deni v skledo in mrzlo do rahlega zmešaj, primešaj 6 rumenjakov, vanilijevega in še drugega sladkorja in rahlo primešaj trd sneg od 4 beljakov; deni v pomazan model ter speci.

1502. **Jabolčen kuh.** Obriši 6 lepih mošančkov ali drugih dobrih jabolk, zloži jih v primeren model, drugo poleg drugega, postavi model v drugo kozico, v kateri mora biti 2—3 prste vode, kozico pokrij, postavi v pečico ali na žerjavico, da se jabolka na sopari mehko skuhajo; kuhana pretlači skozi sito. Zdaj zmešaj za 2 jajci presnega masla, primešaj na vsako jabolko en rumenjak (t. j. 6 rumenjakov), pretlačena jabolka, malo limonovega ali pomarančnega sladkorja, rahlo primešaj trd sneg od 5 beljakov in še 2 pesti drobtin. Vse to deni rahlo zmešano v pomazan model ter lepo rumeno zapeci.

1503. **Jabolčni kuh z rozinami.** Mešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov in 10 dkg sladkorja z limonovo lupino. Temu primešaj 7 dkg olupljenih ter prav fino zrezanih mandeljnov, 5 dkg rozin, 4 olupljena, na drobne kocke zrezana, s sladkorjem potresena kisla jabolka, obribano ter na enake kocke zrezano in z mlekom poškropljeno žemljo in rahlo primešaj trd sneg od 5 beljakov. Nato deni v pomazan model ter v sopari skuhaj ali peci tričetrt ure. Ko je kuh gotov, ga stresi na krožnik pa potresi s sladkorjem.

1504. **Mandeljnove karte.** Do rahlega mešaj 14 dkg stolčenega sladkorja s 5 rumenjaki, primešaj od 5 beljakov trd sneg, malo limonove in pomarančne lupinice, 7 dkg lepe bele moke, ter peščico stolčenih mandeljnov; to namaži za prst nadebelo, na pomazano pločevino, pa speci lepo rumeno. Pečene zreži na velike karte ter jih deni na desko, da se strdijo.

1505. **Francoski jabolčni kuh.** Deset lepih tafelnov ali mošančkov olupi, zreži na listke, za nožev rob debele, jih dobro potresi s stolčenim sladkorjem ter bledorumeno ocvri na maslu. Pomaži mandeljnove karte (glej št. 1504) z marmelado, nato veliko skledo z maslom, položi vanjo eno vrsto pomazanih kart, po vrhu pa ocvrta jabolka. Naredi šato iz 10 rumenjakov, $^3/_8$ l

vina, 20 dkg limonovega in pomarančnega sladkorja ter naposled zgoščenemu primešaj še 4 žlice ruma. Vlij del pripravljenega šatoja čez jabolka, položi nanje pomazane karte in jabolka in spet malo polij s šatojem; tako delaj, dokler imaš kaj kart in jabolk. Malo šatója pa prihrani za na vrh, primešaj mu trd sneg iz 2 beljakov, polij ga čez in zapeci lepo rumeno. Če hočeš, lahko deneš na vrh tudi peno. Kuh zadostuje za 12 do 14 oseb.

1506. **Kutinov kuh.** Skuhaj na sopari 3 lepe kutine ter kuhane pretlači skozi sito. Vmešaj za 2 jajci presnega masla, primešaj 6 rumenjakov, pretlačene kutine, limonovega sladkorja ali lupinice, 10 dkg sladkorja ter rahlo primešaj trd sneg od 5 beljakov in 2 pesti drobtin. Deni v pomazan model in speci.

1507. **Kutinov kuh drugi.** Mešaj, da dobro naraste, 9 dkg presnega masla, 12 dkg sladkorja z limono in 5 rumenjakov. Temu primešaj 5 kutin, ki si jih v sladki vodi kuhala, nato pustila, da so se odtekle, ter skozi sito pretlačila, 9 dkg olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, od 4 beljakov trd sneg in 2 žlici z mlekom poškropljenih drobtin. Kuh deni v pomazan model in speci ali kuhaj v sopari. Gotovega obrni na krožnik, okrog daj malinično peno ali ga potresi s sladkorjem.

1508. **Jagodov kuh.** Obribaj eno žemljo, namoči jo v vodo ali mleko, razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj ožeto žemljo in 4 žlice dobre kavne smetane ter malo prepraži; to je pešamelj. Deni ga v skledo, primešaj hladnemu 6 rumenjakov, 2 pesti skozi sito pretlačenih jagod, 10 dkg sladkorja in od 5 beljakov trd sneg. Naposled še rahlo primešaj 2 pesti drobtin, deni v pomazan model in speci. Lahko ga skuhaš tudi na sopari, deneš v skledo, pa vliješ nanj šato; med šato primešaj, ko je že gost, dobro žlico pretlačenih jagod, da bo rdeč.

1509. **Malinov kuh.** Namoči v mleku eno obribano žemljo, razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj eno žlico moke, ožeto žemljo, dve pesti skozi sito pretlačenih malin ter skupaj malo prepraži. Nato deni v skledo, shladi in primešaj 6 rumenjakov, 10 dkg sladkorja, od 5 beljakov trd sneg, 2 pesti drobtin pa deni v pomazan model in speci.

Na mizo daj kuh v posodi, v kateri ga pečeš, da ne upade.

1510. **Ribezov kuh.** Naredi popolnoma enako malinovemu.

1511. **Češpljev kuh.** Naredi iz obribane, namočene in ožete žemlje, 2 žlic presnega masla in 4 žlice smetane pešamelj. Hladnega zmešaj in mu primešaj 6 rumenjakov, 5 dkg sladkorja, za duh limonove lupine, stolčenega cimeta in 3 žlice češpljeve marmelade, iz 5 beljakov trd sneg in pest drobtin; deni v primerno, pomazano skledo ali model ter speci.

1512. **Črešnjev kuh.** Vzemi 2 pesti črešenj, odstrani jim koščice in peclje ter v tem, kar se od njih nacedi, pomoči 2 pesti drobtin. Mešaj rahlo za 2 jajci presnega masla, primešaj 4 rumenjake, 7 dkg sladkorja, limonovih lupin, drobtine, trd sneg iz vseh 4 beljakov, nazadnje pa rahlo primešaj črešnje. Deni v pomazano skledo ali model in speci.

1513. **Marelični kuh.** Poberi 10 svežim marelicam koščice, deni same v kozico na ogenj in jih pokrij, da se lepo prepražijo, ter jih pretlači skozi sito. Zdaj vmešaj za 2 jajci presnega masla, primešaj mu 6 rumenjakov, pretlačene mrzle marelice, 12 dkg stolčenega in še limonovega sladkorja ter rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg in 2 pesti drobtin. Zmešano deni v pomazan model ali v skledo ter lepo rumeno zapeci.

1514. **Breskov kuh.** Vzemi 10 breskev, poberi jim koščice, mehko jih skuhaj v vodi, vodo odcedi, ter jih pretlači skozi sito. Vmešaj za 2 jajci presnega masla, primešaj 6 rumenjakov, hladne pretlačene breskve, pomarančnega in še 12 dkg drugega sladkorja ter rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov in 2 pesti drobtin. Gotovo deni v pomazano skledo ali model in speci.

1515. **Pomarančni kuh.** Obdrgni 8 koščkov sladkorja ob dveh pomarančah, 2 koščka pa ob limoni ter ga stolci. Pomarančo in limono ožmi skozi prtič v lonec, temu soku prideni še 4 žlice vina, 4 rumenjake, 2 jajci, obdrgnjeni sladkor in še 12 dkg drugega sladkorja ter dobro žvrkljaj. Potem razgrej za jajce presnega masla, deni vanj žlico moke, da se speni, nato pa zalij z žvrkljanjem, premešaj in skuhaj. Ko se zgosti in odloči od ponve ga deni v skledo ter hladnemu primešaj 8 rumenjakov in od 5 beljakov trd sneg deni v pomazano skledo ter ga speci. Naredi pomarančno peno in jo deni na kuh.

1516. **Pomarančni kuh z mandeljni.** Obribano žemljo namoči v mleko, na pomaranči pa obdrgni 3 koščke sladkorja, pomarančo nato prereži in ožmi v čisto posodico. Zdaj razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj ožeto žemljo, ob pomarančo drgnjeni stolčeni sladkor in precejeni pomarančni sok. To vse skupaj prepraži, shladi v skledi, hladno zmešaj in primešaj 6 rumenjakov, 10½ dkg oluplienih drobno zrezanih mandeljnov, še 12 dkg sladkorja, naposled rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov in 2 peščici drobtin. Deni v pomazan model ter speci. Ko je kuh že skoro pečen, narediš lahko nanj peno iz marelične marmelade (glej str. 53); deni jo na vrh in peci še četrt ure. Kuh zadostuje za deset oseb.

1517. **Limonov kuh.** Limonov kuh naredi povsem tako kakor pomarančnega, le namesto pomaranče vzemi limono in prideni nekoliko več sladkorja kot tam.

1518. **Punčev kuh z rumovim šatojem.** Obdrgni na 3 limonah in 3 pomarančah sladkorja; zavri pičle 3/8 l vode, deni v vrelo 2 žlici holandskega čaja, odstavi precej pa pokrij. Ožmi sok iz obdrgnjenih pomaranč in limon ter ostali čaj in ta sok dobro skupaj precedi v snažno posodo. Razgrej za 2 jajci presnega masla in deni vanj 3 žlice lepe moke, da se nekoliko speni; 3/16 l prej omenjene precejene tekočine pusti, v drugo polovico pa žvrkljaj 2 rumenjaka in 2 jajci; to zlij med spenjeno moko ter mešaj pri ognju toliko časa, da se testo zgosti in od ponve odloči. Potem deni v skledo, hladno dodobrega zmešaj in mu primešaj pol stolčenega, prej obdrgnjenega in še 12 dkg drugega sladkorja, 7 rumenjakov, 2 žlici ruma, od 5 beljakov trd sneg ter 2 peščici drobtin, deni ga v pomazan model pa na sopari skuhaj. Deni v lonec, ki drži 1 3/8 l, 5 rumenjakov, kolikor imaš še obdrgnjenega, stolčenega in 12 dkg drugega sladkorja, tiste 3/16 l tekočine, ki si jih prej prihranila, ter pri ognju žvrkljaj, da se zgosti; deni vmes še 2 žlici ruma in malo žvrkljaj. Kuhan kuh deni v skledo pa s tem šatojem polij. Zadostuje za 8—10 oseb.

1519. **Citronatov kuh.** Obdrgni eni žemlji skorjo, namoči jo v vodi, razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj ožeto žemljo in 4 žlice kavne smetane, da se skuha. Hladno zmešaj in primešaj 5 rumenjakov, limonovega in še 7 dkg drugega sladkorja, 2 žlici drobno zrezanega citronata, trd sneg iz vseh 5 beljakov in pest drobtin. Deni v pomazan model ter ga speci.

1520. **Maraskinov kuh.** V lončku žvrkljaj 1/4 l mleka, 4 dkg moke, 4 dkg sladkorja in 3 dkg presnega masla. To mešaj na ognju, da se zgosti, in potem še na hladnem ter ohlajenemu primešaj 5 rumenjakov, malo limonove lupine in od 5 beljakov trd sneg. Nato deni polovico testa v pomazano skledo, položi nanj oblat, na istega pa z maraskinom napojene cesarske piškote drugega poleg drugega; na to polij drugo polovico testa ter peci pol ure. Pečenega potresi s sladkorjem.

1521. **Guvernerjev kuh.** Deni v kozico ali ponev 3/16 l dobre smetane, med 3/16 l smetane pa žvrkljaj 2 žlici moke, da je prav gladko testo. Ko zavre, vlij nanj žvrkljanje ter dobro premešaj. Nato ga deni v skledo in precej primešaj en rumenjak. To je otroški kuh. Obribaj eno žemljo in jo namoči v mleku, zdrobi 5 cesarskih piškotov in tudi te z žlico smetane poškropi. Zdaj vmešaj za jajce presnega masla, primešaj 6 rumenjakov, ožeto namočeno žemljo, pest stolčenih mandeljnov, otroški kuh, pomarančnega in še 7 dkg drugega sladkorja, zdrobljene in poškropljene piškote pa trd sneg iz 5 beljakov, deni v pomazan in z drobtinami potresen model, ga speci ali na sopari skuhaj, ter polij s šatojem. Kuh zadostuje za 8—10 oseb.

1522. **Ledeni kuh.** Deni v skledo 14 dkg stolčenega sladkorja, nanj kani nekoliko kapljic limonovega soka, $1^1/_2$ beljaka in mešaj, da jako naraste. Potem naredi iz $1^1/_2$ beljaka trd sneg, ga rahlo primešaj, deni v pomazan model ter na sopari kuhaj pol ure. Kuhanega stresi iz modela v skledo, polij z odcedkom ali s šatojem ter daj na mizo. Kuh zadostuje za 4—5 oseb.

1523. **Sneženi vložki.** Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter mu primešaj 14 dkg stolčenega in nekoliko vanilijevega sladkorja. Nato zavri v kozici dobro ½ l smetane, in devaj vanjo z žlico podolgovate vložke, pokrij jih ter kuhaj približno pet minut. Kuhane poberi v skledo, polij z vanilijevo kremo, ki jo naredi iz ostale smetane, 4 rumenjakov in 6 dkg sladkorja (glej str. 51) ter z gorkimi ali mrzlimi postrezi.

1524. **Snežena kepa v vanilijevi kremi.** Deni v kozico 1½ l mleka s koščkom vanilije. Ko mleko zavre, odstrani vanilijo. Naredi iz 6 beljakov trd sneg in zamešaj vanj 14 dkg sladkorja. Zravnaj ga z žlico v lepo okroglo kepo ter jo varno deni v mleko, da ostane cela. Pokrij jo in pusti nekaj časa na kraju štedilnika. Medtem pa mešaj v lončku 6 rumenjakov in 7 dkg sladkorja, da se prav dobro spenijo. Zdaj deni sneženo kepo prav previdno v skledo, v kateri nameravaš dati jed na mizo, in jo pokrij. Mleko pa vlij na vmešane rumenjake ter še mešaj na vreli vodi ali pa žerjavici, da se zgosti v kremo, katero vlij takoj na sneženo kepo ali pa okrog nje. Daj jo za močnato jed na mizo. Ako želiš, da bo krema bolj gosta, zmešaj med mleko žlico moke.

1525. **Groblja.** Zreži 2 cesarski žemlji na tanke rezine, katere nato zreži na prst široke koščke. Položi v pomazan model eno vrsto teh koščkov, drugega poleg drugega, potresi jih z izbranimi rozinami in vinskimi jagodami, potem položi drugo vrsto navzkriž, pa zopet potresi ter tako nadaljuj, dokler imaš kaj. Zdaj dobro žvrkljaj 5 jajec, $^3/_8$ l sladke smetane, nekoliko sladkorja in limonove lupine. S tem polij vložene koščke, večkrat spodlij in spet polij, da se dobro napoje. Končno položi na vrh rezino presnega masla ter speci.

1526. **Dober kmet.** Obribaj 2 žemljam skorjo, zreži ji na tenke rezine, ocvri v maslu in deni na papir, da se maslo odteče. Zavri $^3/_{16}$ l črnega vina z dišavami, limonovo lupinico in s sladkorjem; s tem polij ocvrte žemljeve rezine ter pusti, da se dobro napoje in narastejo. Zreži ravnotako na rezine 4 olupljena drobna jabolka, dobro jih potresi s sladkorjem, povaljaj v moki in ocvri tudi v maslu. Zdaj pomaži model z maslom, obloži ga, da 3 prste čez visi, z dobrim krhkim ali maslenim testom, deni vanj eno vrsto jabolk, semintja za grah velike kupčke marmelade, položi na vrh eno vrsto napojenih rezin (lahko po-

treseš tudi s sladkorjem), potem zopet jabolka itd., dokler imaš kaj. Nato testo zapogni, s pomazilom pomaži in speci. Pečeno stresi v skledo ter potresi s sladkorjem.

1527. **Narahljana močnata jed.** V loncu prav dobro zmešaj $^3/_{16}$ l sladke kavne smetane, 1 jajce, žlico sladkorja in $^3/_{16}$ l moke. Tega testa vlij dvakrat po 2 žlici v razbeljeno maslo, da se ocvre, potem ga poberi na papir, da se maslo odteče. Testo pa, ki ti je ostalo, zakuhaj v $^3/_{16}$ l vrele kavne smetane. Kuhano deni v skledo, ga do rahlega zmešaj ter hladnemu primešaj vanilijevega in še 7 dkg drugega sladkorja, 4 rumenjake in trd sneg iz vseh 4 beljakov. Deni v pomazano skledo malo tega kuha, čez položi polovico tistega, kar si ocvrla, semintja naloži za grah velike kupčke marmelade, pa zopet kuha, nanj drugo polovico cvrtja in zopet marmelade. Na vrh deni kuh, da vse pokriješ, in speci.

1528. **Marcipan kuh.** Deni v lonec dobro $^1/_2$ l mleka, 1 rumenjak, 2 jajci in precejeni sok od ene limone; dobro žvrkljaj, zlij v pološčeno ponev ter mešaj na ognju toliko časa, da se zasiri, pogrni snažen, bolj redek moker prtič na sito ter počasi nanj vlij, da se odteče. V maslu rumeno ocvri pest olupljenih suhih mandeljnov ter mrzle stolci. Vmešaj 7 dkg presnega masla, primešaj oni sir iz prtiča, stolčene mandeljne, limonovega, pomarančnega in še drugega sladkorja, 8 rumenjakov, od 6 beljakov trd sneg in pest drobtin, deni v pomazan, z drobtinami potresen model ter speci. Pečenega stresi v skledo, pa s šatojem (glej str. 52) ali z odcedkovim polivom polij in postrezi z njim.

1529. **Kranjski kuh.** Naredi 6 jajčnih krpic (glej str. 48); potem napravi iz ribane kaše kuh (glej štev. 1484) in ga namaži po jajčnih krpicah, semintja deni kupček marmelade, vsako krpico posebej rahlo vkup zavij, na 3 prste dolge koščke zreži ter postavi pokonci košček zraven koščka v pomazano skledo. Nato žvrkljaj v lončku $^3/_{16}$ l sladke kavne smetane, 2 jajci in malo sladkorja, polij s tem koščke in speci.

1530. **Mali kuh.** Zmešaj do rahlega 7 dkg presnega masla, primešaj 5 rumenjakov, 12 dkg sladkorja, malo limonovega in pomarančnega sladkorja, rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg in 12 dkg lepe bele moke. Deni polovico tega v pomazan štirivoglat ali drugačen model, zmešaj posebej peščico izbranih in opranih rozin in ravnotoliko vinskih jagod, malo posladkorjenih pomarančnih lupin in citronata, drobno zreži, s tem enakomerno potresi, deni po vrhu še drugo polovico, pa peci 1 uro v bolj slabi peči. Pečeno stresi na krožnik ter daj gorko ali mrzlo na mizo.

1531. **Kuh iz rakovega masla.** Razgrej v ponvi za 2 jajci rakovega masla (gl. str. 38), deni vanj 4 žlice lepe moke, da se speni, potem prilij pičle $^3/_8$ l dobrega mleka, da se testo skuha. Deni ga v skledo, dobro zmešaj ter primešaj posamezno 6 rumenjakov, sladkorja in limonovih lupinic, trd sneg iz vseh 6 beljakov in žlico drobtin. Tako pripravljenega deni v pomazan model in na sopari skuhaj. Kuhanega stresi v skledo in polij s šatojem ali odcedkovim polivom.

1532. **Narasli piščancev kuh.** Oberi iz dveh koščkov pečenega ali ocvrtega piščanca meso od kosti, zreži ga drobno s krivim nožem, potem pa še v možnarju stolci. Pri tolčenju deni vmes žlico kisle ali sladke smetane, razgrej za jajce presnega masla, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja, žlico moke, stolčeno meso, malo dišave in limonove lupine, razmešaj, polij malo z juho in pokuhaj, potem pa odstavi in shladi; biti mora gosto kakor sekanica. Vmešaj med presno maslo, ki ga bodi za $^1/_2$ jajca, posamezno 4 rumenjake, z vsakim rumenjakom tudi nekoliko mrzle sekanice, nazadnje še rahlo primešaj trd sneg iz vseh 4 beljakov, deni v pomazan model ali skledo ter speci.

1533. **Orehov kuh.** Pretlači skozi sito 3 obribane, v mleku namočene in ožete žemlje. Zreži drobno s krivim nožem 14 dkg orehov. Vmešaj do rahlega 14 dkg presnega masla, primešaj orehe in pretlačene žemlje, 8 rumenjakov, 14 dkg sladkorja, limonovega in pomarančnega sladkorja in trd sneg iz vseh 8 beljakov. Obloži pomazan model s tanko razvaljanim maslenim testom, deni vanj kuh, ga rahlo s tem, kar čez visi, pokrij in zagrni, s pomazilom pomaži in speci. Lahko ga spečeš tudi brez testa, kakor drugi kuh. Zadostuje za 8—10 oseb.

1534. **Orehov kuh drugi.** Mešaj 7 dkg presnega masla, 5 rumenjakov, 7 dkg sladkorja, da prav dobro naraste, ter primešaj 10 dkg fino zrezanih orehov, pest z rumom napojenih drobtin, malo stolčenih klinčkov, cimeta in limonovih lupin, rahlo primešaj iz 4 beljakov trd sneg in deni v primeren, s presnim maslom pomazan in z drobtinami potresen model ter kuhaj v sopari pol ure. Ko je kuh kuhan, ga obrni v skledo ali na krožnik in ga oblij z orehovo peno (glej str. 53) ali pa jo deni v podobi venca okoli kuha.

1535. **Orehov kuh tretji.** Mešaj, da dobro naraste, 10 dkg presnega masla, 7 rumenjakov, 12 dkg sladkorja s pomarančnimi lupinami, 12 dkg zelo fino zrezanih orehov, žlico fino zrezanega citronata in rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov. Kuh deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Ko ga zvrneš iz modela, ga oblij z zavretim malinovim odcedkom ali s šatojem (glej str. 52).

1536. **Orehov kuh četrti.** Mešaj 7 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja z vanilijo in 5 rumenjakov. Ko dobro naraste, primešaj 2 obribani v mleku namočeni in dobro ožeti cesarski žemlji, 7 dkg fino zrezanih orehov in rahlo primešaj trd sneg od 5 beljakov, deni v pomazan model ter v sopari skuhaj. Ko je kuh kuhan, ga zvrni na krožnik ali v plitvo skledo, oblij s čokoladnim ledom, okrog pa deni v podobi venca mlečno peno (glej str. 53).

1537. **Mandeljnov kuh.** V lončku vmešaj 1 rumenjak, 1 jajce, 1 limone sok, $^3/_{16}$ l kavne smetane in pest drobtin. Mešanje deni v ponev in na ognju toliko časa mešaj, da se ti zagrize, t. j. zasiri, potem ga pa stresi na sito, da se odcedi. Namoči v vodi 1 obribano žemljo, razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj žlico moke, ožeto žemljo in 3 žlice smetane ter med vednim mešanjem praži toliko časa, da se popolnoma odloči od ponve. Nato deni v skledo, hladno zmešaj in prideni mešanje, ki je na situ, 8 rumenjakov, pomarančnega in še 10 dkg drugega sladkorja, $10^1/_2$ dkg mandeljnov (ki si jih takole pripravi: deni v razbeljeno maslo olupljene suhe mandeljne, da ti zarumene, potem jih vzemi ven in mrzle stolci), za njimi primešaj trd sneg iz 5 beljakov in 2 peščici drobtin, deni v pomazan model, ter speci ali na sopari skuhaj. Ako kuhaš kuh na sopari, ga stresi, preden ga daš na mizo, v skledo in vlij šato čezenj (glej str. 52).

1538. **Tolčen mandeljnov kuh.** Stolci 7 dkg olupljenih mandeljnov ter jim pri tolčenju prideni 2 žlici smetane. Med drobne vmešaj 4 rumenjake, vanilijevega in še 7 dkg drugega sladkorja, rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov, deni v pomazano skledo ter peci.

1539. **Kuh iz zarumenjenih mandeljnov.** Zreži s krivim nožem 14 dkg olupljenih mandeljnov, deni jih v kozico, pridaj 14 dkg stolčenega sladkorja ter mešaj na ognju, da lepo zarumene. Nato jih shladi ter mrzle stolci. Vmešaj do rahlega $10^1/_2$ dkg presnega masla, primešaj 8 rumenjakov, stolčene mandeljne, pomarančnega sladkorja, malo dišav, trd sneg iz 6 beljakov in žlico drobtin, deni v pomazan model ali skledo ter speci. Iz ostalih beljakov pa lahko narediš peno, ki se prav dobro poda na kuhu. Kuh zadostuje 7—10 osebam.

1540. **Mandeljnov kuh z jajčno ali jagodno peno.** Mešaj 10 dkg presnega masla (da prav dobro naraste), 10 dkg sladkorja, 5 rumenjakov ter lupine in sok od pol limone. K temu primešaj trd sneg iz 5 beljakov, 7 dkg olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov in 2 žlici drobtin. Deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Ko je kuh kuhan, ga zvrni na krožnik;

naredi jajčno peno z limono ali jagodami, polij nanj ali pa jo deni okrog njega.

1541. **Mandeljnov kuh s pomarančnim okusom.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov, 14 dkg sladkorja, od 1 pomaranče lupino in sok. K temu primešaj prav rahlo od 5 beljakov trd sneg ter z njim vred 14 dkg drobtin. Deni v pomazan model ter kuhaj ali peci v sopari pol ure. Ko je kuh gotov, ga zvrni na krožnik ali v plitvo skledo in polij s pomarančno peno ali s pomarančnim šatojem.

1542. **Mandeljnov kuh z rozinami.** Napravi kuh kakor prej, deni ga polovico v pomazan model, položi nanj navadni oblat, pomaži ga z jagodovo omako in potresi z rozinami, deni nanj še drugo polovico testa ter ga v sopari kuhaj ali peci v pečici pol ure. Ko je kuh gotov, ga zvrni v plitvo skledo ali na krožnik, pa oblij z zavretim maraskinom, ki si mu primešala vode in sladkorja, ali ga samo s sladkorjem potresi.

1543. **Mandeljnov kuh z vinom.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov, 14 dkg sladkorja z limonovimi lupinami, pridaj zelo trd sneg iz 6 beljakov ter s snegom vred prav rahlo primešaj 14 dkg olupljenih, zrezanih ter prav fino stolčenih mandeljnov in 2 žlici z belim vinom napojenih drobtin. To deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure; potem daj kuh z zavretim, precej sladkim vinom politega na mizo.

Lahko ga poliješ tudi s šatojem.

1544. **Mandeljnov kuh iz praženih mandeljnov.** Olupi in zreži 14 dkg mandeljnov ter jih bledorumeno spraži z 2 žlicama sladkorja in z drobno zrezano limonovo lupino. Nato jih še enkrat prav fino zreži; potem vmešaj 14 dkg presnega masla, 8 rumenjakov in 12 dkg sladkorja. Dobro naraslemu rahlo primešaj iz 8 beljakov trd sneg, žlico moke in mandeljne s snegom vred. Deni kuh v pomazan model ter ga kuhaj v sopari tričetrt ure. Kuhanega zvrni v plitvo skledo pa oblij s pomarančnim šatojem. Tolik kuh zadostuje 8—10 osebam.

1545. **Lešnikov kuh prvi.** Olupi in prav fino stolci 10 dkg lešnikov ter jim med tolčenjem prideni 3 žlice sladke smetane. Potem vmešaj 5 rumenjakov, 10 dkg sladkorja z vanilijo, ko je prav rahlo, primešaj lešnike, žlico finih drobtin in iz 5 beljakov trd sneg. Deni v pomazan model ter ga v sopari kuhaj ali peci pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo ter oblij s kremo.

1546. **Lešnikov kuh drugi.** Mešaj 7 dkg presnega masla, 6 rumenjakov in 10 dkg sladkorja s pomarančnimi lupinami; ko dobro naraste, dodaj 10 dkg olupljenih ter prav fino zrezanih lešnikov, 3 dkg z rumom ali pomarančnim sokom napojenih drobtin in rahlo primešaj trd sneg iz 6 beljakov. Deni v poma-

zan, z moko potresen model ter kuhaj v sopari. Ko je kuh gotov, ga zvrni na krožnik pa polij z zavretim odcedkom ali šatojem.

Lahko narediš okrog tudi kako peno.

1547. **Lešnikov kuh tretji.** Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, deni vanj $1^1/_2$ v mleku namočene ter ožete žemlje pa mešaj, da je prav gladko testo. Hladnemu primešaj 5 rumenjakov, 10 dkg sladkorja, 10 dkg olupljenih ter fino zrezanih lešnikov in rahlo primešaj prav trd sneg iz 5 beljakov. Deni v pomazan in z drobtinami potresen model ter peci v pečici pol ure. Ko je kuh gotov, ga zvrni na krožnik pa daj okrog njega jajčno peno z jagodovim okusom, ali ga polij z njo.

1548. **Lešnikov kuh četrti.** Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, prideni $1^1/_2$ žlice moke, malo premešaj, pa zalij s pičlo $^1/_8$ l mleka ter mešaj na ognju, da je gladko testo. Nato odstavi ter hladnemu primešaj 5 rumenjakov, 10 dkg sladkorja z limono, 14 dkg olupljenih ter prav fino stolčenih lešnikov in rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov. Namaži skledo s presnim maslom, potresi s sladkorjem in deni polovico testa vanj, potem namaži koščke oblatov z marelično marmelado, zavij posamezne skupaj ter jih postavi drugega poleg drugega v kuh, vlij še drugo polovico testa čez in v pečici speci. Ko je kuh gotov, ga potresi s sladkorjem in postrezi.

1549. **Švedski kuh.** Mešaj, da dobro naraste, 10 dkg presnega masla, 6 rumenjakov, 10 dkg sladkorja z limonovo lupino, cimetom in klinčki. Nato primešaj od 6 beljakov trd sneg ter s snegom vred 6 dkg rozin, 3 dkg drobno zrezanega citronata in 10 dkg z rumom napojenih drobtin. Deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega zvrni v plitvo skledo pa oblij s pomarančnim ali jagodovim šatojem.

1550. **Kuh iz piškotnih drobtin.** Mešaj, da dobro naraste, 5 dkg presnega masla, 5 dkg sladkorja, 5 rumenjakov in malo limonove lupine. Temu primešaj od 5 beljakov trd sneg in s snegom vred 7 dkg piškotnih drobtin. Kuh deni v pomazan model ter ga v sopari kuhaj ali peci.

1551. **Čokoladni kuh, prvi.** Mešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov, 7 dkg sladkorja z limonovo lupinico, primešaj 5 dkg ogrete čokolade, žlico drobtin, nekoliko cimeta, klinčkov, od 5 beljakov trd sneg ter rahlo primešaj 7 dkg olupljenih, fino zrezanih mandeljnov. Kuh deni v pomazan, z moko potresen model ter ga kuhaj v sopari ali peci v pečici pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo in deni okrog jajčno peno, ali ga oblij s čokolado.

1552. **Čokoladni kuh, drugi.** Mešaj 4 dkg presnega masla, 4 rumenjake z vanilijo in 7 dkg ogrete čokolade. Ko je že dobro naraslo, primešaj 4 dkg z mlekom napojenih drobtin, iz 4 be-

ljakov sneg ter z istim vred 4 dkg fino zrezanih mandeljnov. Kuh deni v pomazan model in kuhaj v sopari pol ure.

1553. **Dvobarvni čokoladni kuh.** Mešaj, da dobro naraste, 7 rumenjakov, 12 dkg sladkorja z vanilijo, zdaj primešaj iz 5 beljakov trd sneg, razdeli testo v dva dela; prvemu primešaj 3 dkg drobtin, drugemu pa 8 dkg zribane čokolade. Deni v pomazan model najprej črno testo, nanj položi z marelično marmelado pomazan oblat, deni čez še drugo testo ter ga kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega zvrni v plitvo skledo pa oblij s čokoladnim polivom (glej str. 52), okrog pa deni vanilijeve pene (glej str. 53).

1554. **Kruhov kuh.** Mešaj 5 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z limono. Ko dobro naraste, primešaj iz 5 beljakov trd sneg ter z istim vred 5 dkg olupljenih, fino zrezanih mandeljnov in 14 dkg z rumom napojenih drobtin. Deni v pomazan model ter kuhaj v sopari. Ko je kuh gotov, ga zvrni v plitvo skledo ter ga oblij z vanilijevo kremo.

1555. **Rumov kuh.** Mešaj, da prav dobro naraste, 4 rumenjake in 7 dkg sladkorja z limonovimi lupinami. Nato prideni 6 dkg z rumom napojenih drobtin, iz 4 beljakov trd sneg ter s snegom vred rahlo primešaj 6 dkg olupljenih, drobno zrezanih mandeljnov. Kuh deni v pomazan model in ga kuhaj v sopari pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo ter ga s pomarančnim ali jagodovim šatojem oblij.

1556. **Kuh iz žganega sladkorja.** Deni v kozico 16 dkg stolčenega sladkorja ter ga mešaj na ognju. Ko zarumeni, prideni 7 dkg drobtin in $^5/_{16}$ l zavretega mleka ter mešaj, da je gladko, potem odstavi. Hladnemu primešaj 5 rumenjakov, malo limonove lupine, žlico ruma in rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov. Kuh deni v pomazan model ter v sopari kuhaj ali peci pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo pa polij s kako peno ali z razredčeno zavreto marmelado.

1557. **Pešamljev kuh, prvi.** Deni v kozico 7 dkg presnega masla, ko se stopi, dodaj 2 obribani, v mleku namočeni ter rahlo ožeti žemlji, mešaj na ognju, da je gladko testo, potem odstavi. Hladnemu primešaj 6 rumenjakov, 10 dkg sladkorja z vanilijo, napravi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj. Kuh deni v pomazano skledo in peci. Pečenega potresi s sladkorjem.

1558. **Pešamljev kuh, drugi.** Mešaj 7 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja in 6 rumenjakov. K temu pretlači skozi sito 2 obribani, v mleku namočeni ter trdo ožeti žemlji, 5 dkg rozin in ravnotoliko olupljenih, zrezanih ter fino stolčenih mandeljnov, malo limonove lupine in rahlo primešaj trd sneg iz 6 beljakov. Kuh deni v pomazan model ter ga kuhaj v sopari. Kuhanega zvrni v skledo in deni okrog vinskega šatoja. Vrh

kuha deni par koščkov z rumom politega sladkorja ter ga vžgi v trenutku, ko imaš postreči, da pride goreč na mizo.

1559. **Pešamljev kuh, tretji.** Mešaj 6 dkg presnega masla s 5 dkg moke gladko, prilij polagoma ¼ l zavretega mleka, mešaj na štedilniku, da se zgosti, nato odstavi, a še mešaj ter hladnemu rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov in 7 dkg sladkorja z vanilijo. Kuh deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega in zvrnjenega v plitvo skledo, oblij z vanilijevo peno.

1560. **Kuh iz marmelade.** Mešaj, da dobro naraste 9 dkg marelične marmelade, 7 rumenjakov in 7 dkg sladkorja. Temu primešaj 12 dkg olupljenih ter drobno zrezanih in stolčenih mandeljnov ali 7 dkg z rumom poškropljenih drobtin, rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov ter peci v pečici. Ali dodaj iz 4 beljakov trd sneg pa skuhaj kuh v sopari.

1561. **Dišavni kuh.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov in 12 dkg sladkorja s pomarančnimi lupinami. Nato dodaj ½ kavne žlice cimeta, za nožev vrh zribanega muškatovega oreščka, ravnotoliko pimenta in klinčkov, iz ½ limone sok ter rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov in ž njim vred 9 dkg drobno zrezanih mandeljnov in žlico z rumom napojenih drobtin. Pripravljenega deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo ali na krožnik pa ga polij z vodo, cimetom in sladkorjem zmešanim ter z zavretim vinom.

1562. **Makov kuh.** Mešaj 7 dkg presnega masla, 6 rumenjakov in 10 dkg sladkorja z vanilijo. Ko je dobro naraslo, primešaj 2 obribani, v mleku namočeni ter ožeti žemlji, ⅛ l stolčenega maka, iz 5 beljakov trd sneg ter z njim vred 7 dkg fino zrezanih in še stolčenih lešnikov. Kuh deni v pomazan model in kuhaj v sopari; potem daj z vanilijevo peno oblitega na mizo.

1563. **Kruhov kuh.** Mešaj 6 rumenjakov in 14 dkg sladkorja s pomarančnimi olupki. Ko dobro naraste, primešaj 14 dkg s sokom ene pomaranče in ½ limone poškropljenih drobtin, 7 dkg drobno zrezanega citronata, za nožev vrh cimeta in toliko klinčkov ter rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg. Kuh deni v pomazan model in ga kuhaj v sopari. Kuhanega in zvrnjenega polij z zavretim, precej sladkim vinom.

Ali napravi sneg iz 6 beljakov ter peci kuh v pečici.

Jedila z jajčno peno.

1564. **Rezančev kuh s peno.** Napravi fine rezance iz dveh jajec in moke; skuhaj jih v 1 l mleka s koščkom presnega masla ter odstavi. Posebej pa vmešaj 5 dkg presnega masla, 2 rumenjaka in 5 dkg sladkorja z vanilijevim ali limonovim okusom;



21. **Gozdni kukmak**; šumska pečurka; psalliota silvatica; Waldchampignon.



22. **Strupeni kukmak**; pupavka; amanita phalloides; Grünl. Knollenblätterpilz.



22 a. **Strupeni kukmak**; pupavka,
amanita phalloides; Grünl. Knollenblätterpilz.



23. **Mušnica**; muhara;
amanita muscaria; Fliegenpilz.

ko dobro naraste, primešaj rezance in iz 2 beljakov trd sneg. Deni v pomazano ter z drobtinami potreseno kozico ali model dva prsta visoko, ter peci v pečici. Medtem pa naredi iz 2 beljakov trd sneg, primešaj 10 dkg stolčenega sladkorja in malo vanilije ali limonove lupine. Pečene rezance namaži z marmelado in nato s snegom ter deni za nekaj trenutkov v pečico, da zgoraj malo porumene, v sredi pa sneg mehak ostane. Nekoliko ohlajeni kuh zreži na poševne koščke pa postrezi z njim.

1565. **Kuh iz ribane kaše s peno.** Napravi vse kakor za rezančev kuh, le namesto rezancev vzemi ribano kašo in ravnotoliko tvarine.

1566. **Rižev kuh s peno.** Napravi navadni rižev kuh (glej št. 1475). Na pečenega napravi peno ter ga postavi za nekaj časa v pečico.

1567. **Radeckega riž.** Skuhaj v $1^1/_4$ l slane vode $^1/_4$ l riža ter ga, ko je mehak, a ne razkuhan, odstavi. Medtem pa deni v kozico na štedilnik 2 dkg presnega masla in 10 dkg sladkorja. Ko zarumeni, mu prideni 2 žlici vode, sok 1 pomaranče in $^1/_2$ limone ter 2 žlici ruma, ko prevre, vlij v riž ter dobro zmešaj. Deni ga za prst visoko v pomazan tortni model, namaži ga z jagodovo ali marelično marmelado, deni nanjo zopet toliko riža ter ga lepo zravnaj. Vrh tega deni iz 2 beljakov trd sneg, zmešan z 10 dkg sladkorja in vanilijo, potresi še z mandeljni, zrezanimi na listke, ter ga v pečici bledorumeno zapeci. Pečenega vzemi iz modela pa razreži na koščke.

1568. **Vinski riž.** Deni v 1 l vrele vode $^1/_4$ l riža. Ko se zgosti, mu prilij $^1/_4$ l rdečega vina, v katerem si že poprej skuhala in odstranila 1 klinček, košček cimeta in malo limonove lupine. Dodeni 15 dkg sladkorja ter pusti, da vre, dokler se ne zmehča. Namaži tortni model ali pločevino s presnim maslom in potresi z drobtinami. Nato deni vanj za prst visoko riža, potem jagodove ali ribezove marmelade, na marmelado zopet riža in vrh njega iz 2 beljakov trd sneg, zmešan z 10 dkg sladkorja z limonovim okusom. Postavi ga za nekaj časa v vročo pečico, da sneg povrh zarumeni, potem odstrani modelov obod ter razreži kuh, ko se nekoliko ohladi, na koščke.

1569. **Sadni riž, prvi.** Kuhaj v $^3/_4$ l mleka s koščkom presnega masla $^3/_{16}$ l riža. Kuhanemu primešaj nekaj zrn soli, malo limonove lupine in 2 žlici sladkorja. Namaži skledo s presnim maslom, deni vanj za prst visoko riža, na riž kuhanega sadja, nato zopet riža, in pomaži z marmelado; vrh omake deni iz 2 beljakov trd sneg, zmešan z 10 dkg sladkorja z vanilijo, zravnaj ga ter postavi v pečico za nekaj minut, da sneg malo porumeni. Daj ga v isti skledi na mizo.

1570. **Sadni riž, drugi.** Skuhaj 14 dkg riža z vodo, kateri prilij malo vina, 14 dkg sladkorja in košček cimeta, ki ga potem vzemi ven. Deni v gladek model na dno papir, nanj položi lepo razne vrste vkuhanega sadja, potem riž, deni še kaki dve vrsti sadja in riža, navrh naj pride riž. Skuhaj ga v sopari. Namesto vkuhanega sadja lahko deneš sveže višnje. Na mizo ga daš mrzlega ali gorkega.

Ali pa: Skuhaj riž z vodo in ga odcedi. Medtem pa skuhaj 14 dkg sladkorja s sokom od $^1/_2$ pomaranče in pičlo $^1/_{16}$ l vina, primešaj zraven riž in ga deni na led. Prideni mu še nekoliko maraskina, daj ga v skledo, položi povrh pomarančne krhljičke in še drugega vkuhanega sadja.

1571. **Španske žemlje.** Obribaj 20 dkg dobrega maslenega kruha ali 4 žemlje, nareži bolj debele štirioglate rezine, ocvri jih ne prerjavo v maslu in namoči v posladkorjenemu vinu. Ko so dobro namočene, jih namaži z marelično marmelado in pritisni drugo zraven, namaži skledo ter naloži rezine precej visoko. Potem vzemi 7 dkg kakršnekoli marmelade, zmešaj jo v skledi, prideni 7 dkg sladkorja, od 4 beljakov sneg ter vse to dobro z metlico tolci pol ure. Ko je pena že gosta in trda, jo deni na žemlje ali kruh in peci v enakomerni, malo vroči gorkoti 15—20 minut.

1572. **Žemljev kuh s peno, prvi.** Obribaj 5 navadnim dolgim žemljam skorjo, prereži vsako polovico podolgem na 3 rezine, ocvri jih v maslu, potem namoči v vinu, v katerem si že poprej skuhala ter odstranila malo cimeta, klinčkov, limonove lupinice in pridejala sladkorja. Namaži tortni model s presnim maslom in potresi z drobtinami, naloži vanj polovico žemelj, pomaži jih z marmelado, ali potresi z rozinami, naloži zopet žemlje ter pomazi z marmelado. Napravi iz 3 beljakov sneg, primešaj mu 12 dkg sladkorja z limono, namaži ga na žemlje, zravnaj po površju ter postavi deset minut v malo vročo pečico, da od vrha zarumeni, a v sredi vendar ostane sneg mehak. Odloči s tankim nožem peno kroginkrog oboda ter ga potem odstrani. Nekoliko ohlajeni kuh zreži na koščke.

Preden deneš peč, lahko potreseš po snegu na listke zrezane in z žlico sladkorja zmešane mandeljne.

1573. **Žemljev kuh s peno, drugi.** Pripravi, namoči in naloži žemlje v model kakor prej. Nato žvrkljaj v $^1/_8$ l vina 2 žlici sladkorja in 3 rumenjake, polij jih na žemlje ter speci v pečici. Na pečeno namaži iz 3 beljakov sneg, zmešan z 12 dkg sladkorja, ga zravnaj in postavi za par minut v vročo pečico, da urno po površju zarumeni. Potem odstrani obod ter zreži kuh na koščke.

1574. **Jabolčni kuh s peno.** Ocvri in namoči žemlje kakor za prvi žemljev kuh. Namaži tortni model, vanj naloži vrsto žemelj, potem vrsto olupljenih ter na tanke listke zrezanih jabolk, potresi jih s sladkorjem in cimetom in naloži drugo vrsto žemelj ter zopet jabolk, dokler ne porabiš vseh žemelj. Zadnjo vrsto namaži z marmelado ter deni v peč. Na pečeno deni peno in postavi za kratek čas v vročo pečico.

Pudingi.

1575. **Mandeljnov puding z rumom.** Mešaj 6 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z limonovimi olupki. Ko je dobro narastlo, primešaj trd sneg od 6 beljakov in s snegom vred 14 dkg olupljenih, drobno zrezanih ter z žlico sladkorja rumeno spraženih, stolčenih mandeljnov in 7 dkg z rumom napojenih drobtin. Puding deni v pomazan model ter kuhaj v sopari. Gotovega zvrni v plitvo skledo in oblij z vinskim šatojem.

1576. **Mandeljnov puding.** Mešaj 14 dkg sladkorja in primešaj posamezno 8 rumenjakov, 5 dkg drobno zrezanega citronata, 14 dkg stolčenih, olupljenih mandeljnov, od vseh 8 beljakov trd sneg in pest drobtin. Deni v pomazan model ter speci ali na sopari kuhaj, stresi v skledo in polij s šatojem ali z odcedkovim polivom.

1577. **Orehov puding.** Mešaj, da dobro naraste, 10 dkg presnega masla, 7 rumenjakov in 10 dkg sladkorja. V to zamešaj 4 obribane ter v mleku namočene ožete in skozi sito pretlačene žemlje ali 22 dkg kruha, 9 dkg fino zrezanih orehov, malo limonove lupine in cimeta. Naredi iz 7 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj. Deni v namazan in z drobtinami potresen model in kuhaj tričetrt ure v sopari.

1578. **Cesarski puding.** Zreži prav drobno 7 dkg mandeljnov, 7 dkg jih pa zreži podolgem kot rezance, potem obribaj 2 žemljama skorjo in ju namoči v mleko. Vmešaj do rahlega 14 dkg presnega masla, primešaj ožeti žemlji 6 rumenjakov, drobno zrezane mandeljne, limonovega ali pomarančnega sladkorja, 14 dkg navadnega sladkorja, iz 5 beljakov trd sneg in podolgem zrezane mandeljne; deni v pomazan in z drobtinami potresen model ter na sopari skuhaj ali speci. Ko je puding pečen ali kuhan, ga stresi v skledo, polij s šatojem ali z odcedkovim polivom.

1579. **Pinjolov puding.** 7 dkg pinjol zreži prav drobno, 7 dkg pa na rezance, mandeljne opusti, drugo naredi vse kakor pri cesarskem pudingu (glej št. 1578).

1580. **Cesarski puding z žemljami.** Mešaj, da dobro naraste, 9 dkg presnega masla, 9 dkg sladkorja, 6 rumenjakov z limonovo lupino, primešaj 4 obribane, v mleku namočene ter dobro ožete cesarske žemlje, od 5 beljakov sneg in s snegom vred zmešaj 9 dkg olupljenih, fino zrezanih mandeljnov, 3 dkg rozin in toliko vinskih jagod. Deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure.

1581. **Žemeljni puding.** Mešaj, da dobro naraste, 12 dkg presnega masla, 5 rumenjakov, 12 dkg sladkorja in malo limonove lupine; primešaj 5 obribanih, na listke zrezanih ter s $^3/_{16}$ l sladke smetane ali mleka napojenih žemelj ali 17 dkg kruha; naredi iz 5 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 7 dkg na drobne kocke zrezanim citronatom in 8 dkg rozin; namesto citronata lahko vzameš toliko kotinovega sira ali jabolk. Deni v pomazan in z drobtinami potresen model ter kuhaj v sopari tričetrt do eno uro. Gotovi puding zvrni na krožnik in oblij s kakim sadnim polivom ali šatojem.

1582. **Cesarski puding s tremi barvami.** Obribaj in razreži 5 cesarskih žemelj na drobne kocke ter jih pomoči s kavno smetano. Nato vmešaj 10 dkg presnega masla, 12 dkg sladkorja z limonovimi olupki in 8 rumenjakov. Ko je že dobro naraslo, primešaj žemlje, od 7 beljakov trd sneg in 10 dkg olupljenih ter prav fino zrezanih mandeljnov. To razdeli v tri dele: prvega barvaj s 4 dkg ogrete čokolade, drugega s par kapljicami košenilije, tretji ostane rumen. Deni v pomazan model najprej rjavi, potem belordeči, navrh rumeni kuh ter ga kuhaj v sopari dobre pol ure in daj s čokoladnim polivom politega na mizo. (Poliv glej str. 52.) Ta kuh zadostuje 10—12 osebam.

1583. **Kavni puding.** Mešaj 10 dkg presnega masla, 14 dkg sladkorja z vanilijo in 9 rumenjakov. Ko dobro naraste, primešaj 4 obribane, v sladki črni kavi namočene in ožete cesarske žemlje, iz 5 beljakov trd sneg ter 14 dkg fino zrezanih in z žlico smetane stolčenih mandeljnov. Deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Ko je puding kuhan, ga daj z jajčno ali vanilijevo peno politega na mizo.

1584. **Kavni puding drugi.** $^3/_8$ l močne črne kave, 14 dkg sladkorja, 10 dkg moke in 10 dkg presnega masla mešaj, da je gladko, potem še na štedilniku, da se zgosti; v ohlajeno zamešaj 7 rumenjakov in malo vanilije ter še mešaj 10 minut; zdaj rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg. Deni v namazan ter z drobtinami potresen model in kuhaj v sopari tričetrt do eno uro. Kuhan puding stresi v skledo ter nekoliko ohlajenega oblij s sledečo kremo: Mešaj v primernem loncu 4 rumenjake in 12 dkg sladkorja; v dobro spenjeno prilij $^3/_{16}$ l vroče močne kave ter mešaj v vreli vodi ali na štedilniku, da se zgosti; v

ohlajeno zamešaj 1/4 l v sneg stolčene sladke smetane in malo vanilije; ali če nimaš smetane, naredi iz treh beljakov trd sneg, zamešaj vanj 3 dkg sladkorja z vanilijo in vročo kremo.

1585. **Kremov puding.** Deni v kozico na štedilnik 10 dkg presnega masla, spenjenemu prideni 9 dkg moke ter med vednim mešanjem prilivaj 1/2 l kavne smetane ali mleka. Ko je gladko, odstavi, hladnemu primešaj 6 rumenjakov, 10 dkg sladkorja z vanilijo in rahlo primešaj od 6 beljakov trd sneg, deni v pomazan model ter skuhaj v sopari. Gotov puding zvrni v plitvo skledo ter ga oblij z vanilijevo peno ali jo deni okrog; peno lahko bledordeče barvaš s košenilijo.

1586. **Rumeni puding.** Mešaj 14 dkg presnega masla, 4 rumenjake in 16 dkg sladkorja približno pol ure. Dodeni od pol limone sok in malo lupine, iz štirih beljakov napravi trd sneg ter ga s 3 žlicami moke rahlo primešaj. Puding deni v pomazan model in kuhaj v sopari tričetrt ure. Kuhanega in v plitvo skledo zvrnjenega polij s šatojem ali vanilijevo kremo.

1587. **Švicarski puding.** Mešaj 7 dkg presnega masla, 6 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z vanilijo. Ko že precej naraste, primešaj 2 obribani, v mleku namočeni ter dobro ožeti cesarski žemlji, potem iz 6 beljakov trd sneg in z njim vred 3 dkg pinjol, 3 dkg drobno zrezanega citronata ter 4 dkg olupljenih, enako zrezanih mandeljnov. Puding deni v pomazan model, kuhaj ga v sopari ter postavi s pomarančno ali maraskinovo peno politega na mizo.

1588. **Angleški puding.** Mešaj 14 dkg presnega masla, 4 jajca, 7 dkg sladkorja, temu primešaj 12 dkg fino zrezanega citronata, 2 žlici ruma, 14 dkg grozdink, 14 dkg rozin in malo limonove lupine. Končno primešaj še 14 dkg moke, deni v namazan in z drobtinami potresen model in kuhaj v sopari eno uro. Kuhan puding zvrni na okrogel krožnik ali plitvo skledo, ga dobro potresi s sladkorjem in polij s finim rumom, pa daj gorečega na mizo.

1589. **Francoski puding.** Mešaj 12 dkg presnega masla, 7 rumenjakov, 12 dkg sladkorja z limonovo lupino, ko dobro naraste, primešaj tri ostrgane in v mleku namočene ter ožete žemlje ali 18 dkg kruha, 12 dkg drobno zrezanih lešnikov ali mandeljnov, 4 dkg rozin in 2 dkg citronata; naredi iz 7 beljakov trd sneg in ga rahlo primešaj. Deni v namazan in z drobtinami potresen model in kuhaj v sopari pol do tričetrt ure; kuhan puding zvrni v skledo in oblij s šatojem.

1590. **Češki puding.** Mešaj 5 dkg presnega masla, 6 rumenjakov, 10 dkg sladkorja z limonovimi olupki, 3 obribane, v mleku namočene ter dobro ožete cesarske žemlje, 3 dkg

citronata, 3 dkg pomarančnih olupkov, 3 dkg olupljenih ter drobno zrezanih mandeljnov, 3 dkg rozin in rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg ter skuhaj v sopari.

1591. **Črni cesarski puding.** Mešaj v lončku $^3/_8$ l mleka, 10 dkg sladkorja, 6 rumenjakov, malo vanilije in 2 žlici moke ter postavi gladko testo na ogenj, medtem pa mešaj da se zgosti. Ohlajenemu primešaj 14 dkg ogrete čokolade, 14 dkg olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, rahlo primešaj od 6 beljakov trd sneg in kuhaj v sopari pol ure. Zvrnjenega polij z vanilijevo peno ali pa jo daj okrog.

1592. **Čokoladni puding, prvi.** Mešaj 14 dkg presnega masla, 8 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z limonovimi olupki. Ko je dobro naraslo, primešaj 7 dkg ogrete čokolade, ko je dobro zmešana, prideni od 8 beljakov trd sneg, žlico drobtin, 14 dkg z lupinami vred prav fino zrezanih mandeljnov, še malo cimeta in klinčkov. Deni v pomazan model, kuhaj v sopari pol ure ter daj z jajčno peno polit puding na mizo. Zadostuje 8 do 12 osebam.

1593. **Čokoladni puding, drugi.** Mešaj 12 dkg presnega masla ter dobro spenjenemu primešaj 10 dkg ogrete čokolade, 5 rumenjakov in 10 dkg sladkorja z vanilijo, ko dobro naraste, primešaj rahlo od 5 beljakov trd sneg in 7 dkg moke. Puding deni v pomazan model ter ga kuhaj v sopari pol ure.

1594. **Zamorec v srajci.** Mešaj 7 dkg presnega masla, 11 dkg ogrete čokolade, 5 rumenjakov in 11 dkg sladkorja z vanilijo. Ko dobro vmešaš, rahlo zamešaj od 5 beljakov trd sneg in 11 dkg drobno zrezanih in še stolčenih mandeljnov. Puding deni v pomazan model ter ga kuhaj v sopari pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo in ga oblij z vanilijevo peno ali pa jo deni okrog.

1595. **Čokoladni rahli kuh (Consommé).** Zribaj 14 dkg čokolade, deni jo polovico v ponev, prideni malo vanilijevega in še drugega sladkorja ter mešaj, da se zmehča. Potem zalij s $^3/_{16}$ l smetane, v kateri si že poprej žvrkljala žlico lepe moke, ter mešaj, da se kuha, a ne zgosti popolnoma; s tem namaži ravnokar pečene, še gorke mandeljnove rezine ali karte (glej št. 1504) ali jajčne krpe ter jih vkup zavij kakor štruklje, zreži na tri prste dolge koščke in jih postavi pokonci v pomazano skledo. Zdaj deni v ponev še drugo polovico čokolade in spet košček presnega masla ter malo vanilijevega in še drugega sladkorja. Ko se zmeči, zlij noter $^3/_8$ l smetane, v katero poprej žvrkljaj 3 žlice lepe moke, in med vednim mešanjem kuhaj, da se zgosti in rado od ponve odloči. Potem deni v skledo, mrzlo do rahlega zmešaj, primešaj 6 rumenjakov, še nekoliko sladkorja, od vseh 6 beljakov trd sneg in deni v skledo na pokonci

postavljene koščke ter speci. Medtem naredi iz 3 beljakov trd sneg, primešaj vanj 14 dkg stolčenega in malo vanilijevega sladkorja, s tem pomaži kuh čezinčez, iz ostalega naredi z žlico povrhu kupčke ali kake podobe za okras, peci še četrt ure v ohlajeni peči in slednjič postrezi. Ta kuh zadostuje 10 do 12 osebam.

1596. **Kostanjev puding.** Mešaj 10 dkg presnega masla, 6 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z vanilijo. Ko dobro naraste, primešaj 18 dkg kuhanega, obeh kož olupljenega ter skozi sito pretlačenega kostanja, rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg in s snegom vred 10 dkg fino zrezanih in stolčenih lešnikov. Puding deni v pomazan model in ga kuhaj v sopari. Kuhanega in zvrnjenega oblij z jagodovo peno ali pa jo deni okrog.

1597. **Karamelov puding.** V lončku mešaj $^1/_8$ l mleka in 7 dkg moke, da je gladko. Nato deni v kozico na ogenj 7 dkg sladkorja ter ga mešaj. Ko je rumen, mu dodaj 7 dkg raztopljenega presnega masla in mleko z moko ter še vedno mešaj. Gladko testo odstavi, hladnemu primešaj 4 rumenjake, 7 dkg sladkorja z limono, 2 žlici ruma ter prav rahlo primešaj od 4 beljakov trd sneg. Puding deni v pomazan model, ga kuhaj v sopari in daj z razredčeno zavreto marelično marmelado oblitega na mizo.

1598. **Krompirjev puding.** Mešaj 5 dkg presnega masla, 7 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z limonovo lupino. Ko dobro naraste, prideni 28 dkg pečenega in skozi sito pretlačenega krompirja, od 4 beljakov trd sneg in žlico drobtin. Puding deni v pomazan model ter skuhaj v sopari.

1599. **Marelični puding.** Mešaj 14 dkg presnega masla, 14 dkg sladkorja z limonovimi olupki, 6 rumenjakov in 3 žlice marelične marmelade. Ko dobro naraste, primešaj 4 obribane, v mleku namočene, ožete cesarske žemlje, 10 dkg osnaženih ter fino zrezanih lešnikov ali mandeljnov in rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg. Puding deni v pomazan model ter kuhaj v sopari, ali pa dodaj 6 beljakov in ga peci v pečici. Gotovega oblij z jagodovo peno ali pa jo deni okrog.

Narastki.

1600. **Marelični narastek.** Mešaj v skledi 3 žlice marelične marmelade. Nato napravi iz 6 beljakov trd sneg, nekaj snega deni med marmelado in še mešaj, ostalega pa še dobro stolci, da je trd, prideni 10 dkg sladkorja, še malo potolci, potem pa rahlo primešaj k marmeladi. Narastek deni v pomazano skledo ali model ter postavi v neprehudo peč pol ure, preden ga daš na mizo.

1601. **Ribezov narastek.** Mešaj ribezovo marmelado kakor marelično; k toliko marmelade gre ravnotoliko snega iz beljakov in toliko sladkorja. Ako potrebuješ manj, pa vzemi vsega razmerno manj.

1602. **Malinov narastek.** Vmešaj malinovo marmelado namesto marelične, vse drugo naredi kakor prej (glej št. 1601).

1603. **Jagodov narastek.** Vmešaj jagodovo marmelado in napravi narastek kakor mareličnega (glej štev. 1600).

1604. **Lečapečov narastek.** Vzemi to marmelado in pripravi narastek slično drugim.

1605. **Kutinov narastek.** Vmešaj kutinovo marmelado, vse drugo napravi kakor pri mareličnem narastku.

1606. **Mandeljnov narastek.** Mešaj do rahlega 12 dkg presnega masla, primešaj posamezno 7 rumenjakov, drobno zrezanega citronata, pomarančnega sladkorja, 14 dkg stolčenih mandeljnov (ko jih v možnarju tolčeš, pridevaj pomalem 1 beljak), 10 dkg stolčenega sladkorja in iz 6 beljakov trd sneg, deni v pomazano skledo ter speci.

1607. **Čokoladni narastek, prvi.** Razgrej 7 dkg presnega masla, deni vanj 7 dkg zribane čokolade in žlico moke. Ko se speni, prilij $^3/_{16}$ l gorke kavne smetane ter mešaj, da se skuha, zgosti in postane tako gladko. Nato deni v skledo, hladno do rahlega zmešaj in primešaj 4 rumenjake, 7 dkg stolčenega in še vanilijevega sladkorja, rahlo primešaj od vseh 4 beljakov trd sneg deni v pomazano skledo pa napol speci. Nato naredi iz 1 beljaka trd sneg, primešaj mu 5 dkg sladkorja, deni ga v škarnicelj, napravi mu spodaj luknjico, zgoraj vkup stisni, z drugo roko pa na kuh pritiskaj semintje, da narediš mrežico, ali kar hočeš; peci še črtrt ure v bolj slabi peči, da nekoliko zarumeni, ter daj na mizo.

1608. **Čokoladni narastek, drugi.** Naredi čokoladni narastek kakor štev. 1607, deni ga v skledo le malo, potem namaži z marmelado mandeljnove karte (glej štev. 1504), položi jih noter, da kuh pokriješ, nato naloži zopet vrsto kuha in zopet pomazane karte. Kar imaš še kuha, ga deni lepo navrh ter speci.

1609. **Čokoladni narastek, tretji.** Namoči obribano cesarsko žemljico v $^1/_4$ l dobrega mrzlega mleka. Razmočeni pridaj 7 dkg zribane čokolade in 6 dkg sladkorja z vanilijo ter mešaj na ognju, da se zgosti. Hladnemu testu primešaj 5 dkg presnega masla, 5 rumenjakov in iz 5 beljakov trd sneg. Narastek deni v pomazano skledo ter ga peci v srednjevroči peči pičle pol ure.

1610. **Čokoladni narastek, četrti.** Mešaj 7 dkg presnega masla s 5 rumenjaki in 7 dkg sladkorja. Ko dobro naraste, dodaj 10 dkg ogrete ali zribane čokolade, žlico moke in rahlo

primešaj od 5 beljakov trd sneg. Narastek peci v skledi pičle pol ure. Na ta in zgornji čokoladni narastek (glej št. 1609) lahko deneš mlečno peno (glej str. 53).

1611. **Rumov narastek.** Deni v kozico 7 dkg presnega masla, 7 dkg sladkorja, malo pomarančnega sladkorja in $3^1/_2$ dkg moke, da se malo speni. Potem prilij pičle $^3/_8$ l kavne smetane ter mešaj na ognju, da se zgosti in postane testo gladko. Potem deni v skledo, mrzlo zmešaj in primešaj 4 rumenjake, iz 4 beljakov trd sneg in 2 žlici ruma, daj v pomazano skledo pa speci lepo rumeno.

1612. **Maraskinov narastek.** Naredi se pravtako kakor rumov narastek, le namesto ruma vzemi rozolije. Narastek vloži lahno v pomazano skledo kakor čokoladni kuh (glej št. 1608) s pomazanimi mandeljnovimi kartami ali pa brez teh samega ter ga speci.

1613. **Lešnikov narastek.** Zreži pest olupljenih lešnikovih jedrc, deni jih v ponev z žlico sladkorja in mešaj, da malo zarumenijo, ter mrzle drobno stolci. Nato deni v snažno kozico 7 dkg presnega masla, 7 dkg navadnega in malo vanilijevega sladkorja, 2 žlici moke ter malo speni, prilij pičle $^3/_8$ l gorke kavne smetane ter mešaj, da je testo gosto in gladko. Deni potem v skledo, mrzlo zmešaj in primešaj 5 rumenjakov, stolčene lešnike, iz 5 beljakov trd sneg, deni v pomazan model ali skledo ter speci in postrezi.

1614. **Limonov narastek.** Mešaj 5 rumenjakov, 3 žlice sladkorja, sok od 1 drobne ali $^1/_2$ velike limone, malo lupine in 2 žlici piškotnih drobtin, drobno zrezanih mandeljnov, ali žlico moke. Napravi od 5 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj. Deni v pomazano skledo pa peci 15—20 minut.

1615. **Pomarančni narastek.** Napravi se kakor limonov, le namesto limone vzemi pomaranče.

1616. **Šatojev narastek.** Napravi šató iz 5 rumenjakov ter hladnemu primešaj od 5 beljakov trd sneg in žlico moke. Deni v pomazano skledo ter počasi peci 15—20 minut. Namesto vinskega šatoja lahko napraviš sadnega; vse drugo kakor prej.

1617. **Otroški narastek.** Žvrkljaj v lončku ¼ l mleka, 2 žlici moke, 2 žlici sladkorja z vanilijo in 4 dkg presnega masla. Ko je gladko, postavi na štedilnik in mešaj, da se zgosti v testo, nato odstavi, pa naprej mešaj ter ohlajenemu testu primešaj 4 rumenjake in iz 4 beljakov trd sneg. Narastek deni v skledo, pomazano s presnim maslom in potreseno s sladkorjem, pa peci v srednji vročini 15 do 20 minut.

1618. **Dunajski narastek.** Žvrkljaj v lončku 5 rumenjakov, 6 dkg presnega masla, 2 žlici moke, 2 žlici sladkorja z limonovo lupino ali vanilijo, prilij ¼ l dobrega mleka, postavi na štedilnik

ter mešaj, da se zgosti. Nato odstavi, hladnemu testu primešaj od 5 beljakov zelo trd sneg, deni v pomazano skledo pa peci 15—20 minut.

1619. **Narastek iz svežih jagod.** Napravi iz 3 beljakov zelo trd sneg, primešaj mu 14 dkg sladkorja, ¼ l skozi sito pretlačenih jagod, žlico piškotnih drobtin ali žlico moke. Deni ga v skledo ter počasi peci.

1620. Vanilijev narastek. Raztopi v kozici 5 dkg presnega masla, vmešaj vanj 4 dkg moke. 7 dkg sladkorja, polagoma prilivaj ¼ l dobrega mleka ter mešaj, da se zgosti in postane gladko testo. Hladnemu primešaj 4 rumenjake in žlico vanilijevega sladkorja. Naredi iz 4 beljakov trd sneg, ga rahlo primešaj ter v skledi peci 15 do 20 minut.

1621. **Tirolski narastek.** Napravi testo iz 2 jajec za vlite rezance, zakuhaj jih v vrelo mleko ter kuhane polovi s penovko na krožnik. Posebej pa vmešaj 5 dkg presnega masla, 7 dkg sladkorja z vanilijo in 5 rumenjakov. Ko dobro naraste, primešaj pre kuhane vlite rezance in iz 5 beljakov trd sneg, deni ga v pomazano skledo ter peci približno pol ure.

1622. **Kavni narastek.** Vmešaj v $^1/_8$ l zelo močne kave 10 dkg sladkorja z vanilijo in 2 žlici moke, da je gladko. Prilij pičlo ¼ l vročega mleka ter mešaj na štedilniku, da se zgosti v testo. Hladnemu primešaj 7 dkg presnega masla, 5 rumenjakov in prav rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg. Deni narastek v pomazano skledo ter ga peci počasi pičle pol ure. Na pečenega lahko daš okrog ob robu sklede mlečno peno (glej str. 53). Seveda peci v tem slučaju narastek v večji skledi kakor sicer.

1623. **Zdrobov narastek.** V $^3/_{16}$ l mleka in 3 dkg presnega masla kuhaj mehko 4 dkg zdroba. Posebej v lončku vmešaj $^1/_{16}$ l mleka, 2 dkg moke in košček presnega masla. Ko je gladko, primešaj še $^1/_8$ l mleka ter meša na ognju, da se zgosti. Stresi to in zdrob v skledo, primešaj 4 dkg sladkorja z limonovo lupino, za nožev vrh soli, 5 rumenjakov in rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg, deni v pomazano skledo ter peci pol do tričetrt ure.

Pogače.

1624. **Kapucinska pogača, prva.** Mešaj 6 celih jajec s 14 dkg sladkorja četrt ure, primešaj 7 dkg drobno zrezanih orehov, 7 dkg na drobne kocke zrezanega citronata, 7 dkg rozin in 6 žlic z vinom napojenih drobtin. Dobro zmešano deni v pomazan tortni model ter počasi peci tričetrt ure. Pečeno pogačo obrni na krožnik, jo močno potresi s sladkorjem in z razbeljeno žlico navzkriž zapeci.

1625. **Kapucinska pogača, druga.** Vmešaj 14 dkg sladkorja s 6 rumenjaki, primešaj zraven 7 dkg drobno zrezanih mandeljnov, 7 dkg z vinom napojenih drobtinic in od 5 beljakov trd sneg. Namaži za prst nadebelo na pomazano pločevino ter speci. Potem prereži na tri enako dolge krpice, pomaži 2 z marmelado, potresi z rozinami, vinskimi jagodicami in na rezance zrezanimi mandeljni; nato položi pomazani krpici drugo vrh druge in slednjič še tretjo. Potem potresi močno s stolčenim sladkorjem. Razgrej debelo žico ali lopatico pa pritiskaj počez in navzkriž na zgornjo, s sladkorjem potreseno krpico. Končno zreži pogačo na dva prsta široke rezine.

1626. **Črešnjeva pogača, prva.** Nareži na koščke 2 ostrgani okrogli žemlji ali 12 dkg kruha, namoči jih s smetano ali mlekom, primešaj ½ l črnih črešenj, katerim si že poprej odstranila pečke, tudi sok, kar ga izteče, 10 dkg sladkorja, nekoliko limonove lupinice in cimeta. Vmešaj 7 dkg presnega masla s 4 rumenjaki, prideni s črešnjami namešane žemlje in od 4 beljakov trd sneg. Deni v pomazan z moko potresen model ter počasi speci. Pečeno pogačo potresi s sladkorjem in pusti, da se shladi.

1627. **Črešnjeva pogača, druga.** Mešaj do rahlega 14 dkg presnega masla, primešaj ravnotoliko stolčenega pomarančnega ali limonovega sladkorja, posamezno 8 rumenjakov in z vsakim rumenjakom nekaj drobno zrezanih ter stolčenih mandeljnov, da jih porabiš 14 dkg. Naredi od 8 beljakov trd sneg ter ga zmešaj s 7 dkg žemeljnih drobtin in z 2 pestmi opranih črešenj, katerim si odbrala peclje in koščice. Deni polovico tega v pomazan model, nekoliko speci, potem prideni še drugo polovico in popolnoma speci. To bo zadostovalo za 8 do 10 oseb. Če vzameš višnje, napravi ravnotako; potem dobiš višnjevo pogačo. Višnje potresi s sladkorjem.

1628. **Črešnjeva pogača, tretja.** Mešaj do rahlega 15 dkg stolčenega sladkorja, v katerega kani nekoliko kapelj limonovega soka, malo lupinice za duh in 6 rumenjakov. Nato primešaj od 6 beljakov trd sneg, 12 dkg lepe, bele moke in naposled 2 pesti opranih črešenj, katerim si odbrala peclje in koščice. Deni v pomazan model in počasi peci.

1629. **Črešnjeva pogača, četrta.** Mešaj do rahlega 14 dkg stolčenega sladkorja, limonove lupine, pomarančnega sladkorja, 7 rumenjakov, 3 ½ dkg zribane čokolade in 14 dkg stolčenih mandeljnov. Nato primešaj od 6 beljakov trd sneg ter s snegom vred malo zrezanega citronata, pest drobtin, namočenih v soku, ki se je pri odstranjevanju koščic nacedil iz črešenj, in 2 pesti tako pripravljenih črešenj. Deni v pomazan model in speci.

1630. **Črešnjeva pogača, peta.** Mešaj 5 dkg presnega masla, 5 rumenjakov, 10 dkg sladkorja, da je prav gladko in rahlo, potem primešaj 10 dkg s 3 žlicami ruma napojenih drobtin, malo limonove lupine in rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg. Polovico tega testa deni v pomazan, gladek tortni model, položi nanj oblat, vrh tega potresi črešnje, katerim si že poprej odstranila koščice, potresi jih s sladkorjem, deni gor še drugo polovico ter peci v pečici. Gotovo pogačo obrni na krožnik, razreži na koščke ter daj s sladkorjem potreseno na mizo. Jé se tudi mrzla.

1631. **Češpljeva pogača, prva.** Zribaj pol cesarske žemlje, pomoči jo z dobrim vinom, potem vmešaj za jajce presnega masla, primeša 3 rumenjake, 7 dkg sladkorja, pomočen kruh in iz 3 beljakov trd sneg. Spravi v pomazan model, vrhtega položi olupljene češplje, katerim si odbrala koščice, potresi še malo s sladkorjem in cimetom pa speci in postrezi.

1632. **Češpljeva pogača, druga.** Mešaj 5 rumenjakov in 12 dkg sladkorja pol ure; dodeni 14 dkg olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, limonove lupine, klinčkov in cimeta, od 5 beljakov trd sneg in s snegom vred rahlo primešaj 2 žlici drobtin. Deni v pomazan model polovico testa, položi nanj oblat, povrhu pa potresi na kocke zrezane, s sladkorjem in cimetom zmešane sveže češplje, pokrij z ostalim testom ter peci bolj počasi, približno eno uro. Pozimi lahko potreseš črešnjevo meso; to bo potem črešnjeva pogača.

1633. **Citronatna pogača.** Mešaj 14 dkg presnega masla, dva rumenjaka, 10 dkg sladkorja, od ½ limone sok in lupine; nadalje primešaj 14 dkg drobno zrezanega citronata, 18 dkg olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, 7 dkg moke in malo zribanega muškatovega oreščka. Deni to testo na z moko potreseno desko, ga razvaljaj v okroglo krpo, položi jo v tortni model ter speci. Medtem napravi iz 2 beljakov trd sneg, primešaj mu 10 dkg sladkorja z limonovo lupino, pa namaži pečeno pogačo najprej z marmelado, potem še s snegom, potresi z mandeljni, zrezanimi na listke in z žlico sladkorja potresenimi, ter postavi za par minut v pečico, da zarumeni površje pogače.

1634. **Grozdova pogača.** Naredi krhko kvašeno testo (št. 1687) ali krhko testo s praškom (str. 49) ga razvaljaj za pol prsta debelo in položi na pločevino ali v tortni model ter potresi z agodami od 1 kg grozdja in polij s sledečim polivom: Zmešaj ¼ l smetane, 12 dkg sladkorja, malo cimeta, 1 jajce in pest drobtin. (Drobtine lahko spražiš s presnim maslom.) Iz ostankov testa naredi čez nadev mrežo, jo pomaži z jajcem in rumeno speci v precej vroči pečici. Pečeno pogačo razreži na poljubne kose, potresi s sladkorjem ter daj toplo ali mrzlo na mizo.

1635. **Ribezova pogača.** Vmešaj 10 dkg presnega masla s 6 rumenjaki, 14 dkg sladkorja, od ene limone lupinice, primešaj od 6 beljakov trd sneg in 14 dkg moke. Pomaži model, deni vanj testa za prst nadebelo in položi na testo oblat, tako da je testo pokrito. Nato potresi po vrhu izbranega, lepega ribeza in vrh ribeza pest sladkorja. Pokrij ga z drugo polovico testa ter lepo in počasi peci. Pečeno zvrni na krožnik ter potresi s sladkorjem in pusti, da se ohladi.

1636. **Jabolčna pogača.** Naredi masleno testo, od katerega vreži 3 krpe v velikosti modela, v katerem boš pekla pogačo, ter jih speci; z ostalim testom obloži model tako, da malo čez visi. Nato deni vanj vrsto na rezance zrezanih jabolk, zmešanih s sladkorjem, cimetom in limonovo lupino, nekoliko na rezance zrezanih mandeljnov, rozin in vinskih jagodic. Na vrh položi pečeno krpo in tako nadaljuj, dokler imaš kaj. Naposled zavij testo, kar ga visi čez model, ter peci v precej vroči pečici.

1637. **Jabolčna pogača s snegom.** Bolj na tanke rezine narezana, že prej olupljena jabolka potresi s pestjo sladkorja in malo limonove lupine, 7 dkg vinskih jagodic in 1 žlico ruma ter pokrij in pusti, da tako stoji dve uri; medtem enkrat premešaj. Naredi drobljivo testo iz 28 dkg moke, 14 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja ter 3 kuhanih in pretlačenih rumenjakov, 7 dkg stolčenih mandeljnov, 1 jajce in nekoliko mrzle vode, iz tega hitro naredi testo, ki ga malo zvaljaj. Odreži za pol prsta debelo krpo (ob kraju naj je nekoliko višja), potresi jo s sladkorjem, na vrh položi jabolka, ki jih imaš že pripravljena, in pusti, da se speče. Potem naredi iz 2 beljakov sneg, primešaj mu 10 dkg sladkorja, deni ga čez pečeno pogačo, potresi dobro s sladkorjem, poškropi prav malo z vodo in postavi za kratek čas v pečico.

1638. **Sirova pogača.** Mešaj, da dobro naraste, 14 dkg presnega masla, 14 dkg sladkorja in 6 rumenjakov; zraven prideni 14 dkg fino sekanih mandeljnov ali orehov, 14 dkg strtega svežega sira, malo limonove lupine in rahlo primešaj sneg od 6 beljakov. Deni v pomazan tortni model in peci v srednji vročini. Pečeno pogačo zvrni na desko, potresi s sladkorjem in zreži na poljubne koščke.

1639. **Poljska pogača.** Mešaj 14 dkg presnega masla s 3 rumenjaki in 7 dkg sladkorja. Primešaj še 7 dkg olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, malo limonove lupine in 14 dkg moke. Deni v pomazan tortni model in peci v precej vroči pečici. Medtem napravi iz 3 beljakov trd sneg in mu primešaj 12 dkg sladkorja z limonovo lupinico. Namaži sneg na pečeno pogačo ter jo postavi za par minut v vročo pečico, da zarumeni.

1640. **Kraljeva pogača.** Mešaj 14 dkg presnega masla s štirimi rumenjaki in 14 dkg sladkorja, z lupinami od ½ pomaranče, dodaj 2 žlici ruma, 7 dkg olupljenih, na listke zrezanih mandeljnov, 7 dkg na drobne kocke zrezanega citronata, 7 dkg rozin in od 4 beljakov trd sneg ter s snegom vred rahlo primešaj 10 dkg moke. Deni v namazan tortni model ter počasi peci tričetrt do eno uro.

1641. **Portugalska pogača.** Mešaj 7 dkg presnega masla s 5 rumenjaki in 14 dkg sladkorja, da dobro naraste, dodaj 4 žlice finega ruma, 4 dkg olupljenih, fino zrezanih mandeljnov, 4 dkg na drobne kocke zrezanega citronata, 2 dkg drobno zrezanega arancina, 7 dkg prerezanih rozin, 7 dkg vinskih jagodic, malo limonove lupine, klinčkov in cimeta, nazadnje še rahlo primešaj 10 dkg moke. Deni v pomazan model ter počasi peci tričetrt ure. Ohlajeno potresi s sladkorjem ali oblij s pomarančnim ledom.

1642. **Zdravilna pogača.** Mešaj pol ure 14 dkg presnega masla s 4 rumenjaki in 25 dkg sladkorja ter drobno zrezanimi lupinami od ½ limone. Dodaj polagoma med vednim mešanjem ⅛ l dobrega mleka, 2 žlici ruma in polovico od 30 dkg moke; drugo polovico pa primešaj s snegom iz 4 beljakov in 1 pecivni prašek, deni v pomazan tortni ali šarkeljnov model samo do polovice in peci v srednji vročini eno uro.

O p a z k a : To pogačo moraš dati, ko je narejena, takoj v peč.

Prašek je sestavljen iz 10 g vinskega kamna in 5 g dvojno očiščene sode. Torej si ga lahko tudi sama odtehtaš.

1643. **Dobra pogača.** Kolikor tehtajo 3 jajca, toliko pripravi sladkorja, kolikor 2 jajci, toliko presnega masla in ravnotoliko moke. Presno maslo zmešaj s 3 rumenjaki, s sladkorjem in limonovo lupino, da dobro naraste. Nato prav rahlo primešaj iz treh beljakov trd sneg z moko vred. Deni v pomazan tortni model, potresi z olupljenimi ter na listke zrezanimi, z žlico sladkorja zmešanimi mandeljni, pa peci počasi, približno eno uro. Lahko primešaš z moko vred za nožev vrh pecivnega praška. Pečeno pogačo lahko prerežeš in namažeš v sredi z marmelado.

1644. **Maslena pogača.** Mešaj pol ure 25 dkg presnega masla, 18 dkg sladkorja z limonovo lupino in 9 rumenjakov. Rahlo zamešaj 14 dkg rozin, 7 dkg na tanke rezančke zrezanega citronata, od 9 beljakov trd sneg in 24 dkg moke. Deni v pomazan podolgasti model ter počasi peci eno uro. Še toplo pogačo dobro potresi s sladkorjem.

1645. **Rotšildova pogača.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov, 15 dkg sladkorja s sokom ½ limone in malo lupine. Naredi iz 6 beljakov sneg ter ga z 10 dkg krompirjeve moke prav rahlo

primešaj. Pogačo deni v tortni model ter počasi peci približno tricetrt do eno uro. Še toplo dobro potresi z vanilijevim sladkorjem.

1646. **Angleška sadna pogača.** Razreži med 21 dkg moke 14 dkg presnega masla, zdrobi še z rokami maslo in moko, dodaj 1 rumenjak, lupino od ½ limone, 7 dkg sladkorja in nekaj zrn soli. Urno napravi testo na deski ter ga razvaljaj v okroglo ali podolgasto krpo za nožev rob debelo ter jo položi na pločevino. Zmešaj pest rozin, 2 pesti na rezance nakrhljanih jabolk, pest olupljenih, na listke zrezanih mandeljnov, pest sladkorja z limono, malo cimeta in žlico drobtin. S tem potresi testo; iz ostalega testa pa napravi mrežo za pogačo, pomaži jo z jajcem ter speci.

Ali pa deni med mrežo kupčke s sladkorjem prepraženega svežega sadja.

1647. **Jabolčna pogača, prva.** Olupi in razreži na tanka kolesca 10 ali 12 jabolk ter jih potresi s sladkorjem in cimetom. V 3 žlicah presnega masla praži ¼ l drobtin, olupi 5 dkg mandeljnov, zrezi jih drobno, pa izberi in operi pest rozin. Napravi testo kakor za angleško pogačo, razvaljaj ga za nožev rob debelo, prereži čezpol ter položi eno polovico testa na pločevino, potresi najprej z drobtinami, nato položi jabolka, potresi z drobtinami, mandeljni in rozinami, deni zopet jabolka itd. Zgornji nadev naj bodo drobtine. Na vrh položi še ostalo testo, pomaži ga z jajcem ter speci.

Peceno razreži na poševne koščke in močno potresi s sladkorjem.

1648. **Jabolčna pogača, druga.** Naredi masleno testo (glej str. 50), razvaljaj ga pol prsta nadebelo, odreži dve veliki okrogli krpi kakor za torto; prvo položi na pomazano pločevino, deni nanjo eno vrsto na kolesca narezanih jabolk, potresi jih z drobtinami, cimetom in sladkorjem, nato položi drugo krpico in pomaži z jajcem, iz zrezkov pa kaj izreži ter s tem vrh okrasi pa spet pomazi, ob robu z narobe obrnjenim nožem obrobi in speci.

1649. **Marelična pogača.** Mešaj, da dobro naraste, 14 dkg presnega masla z 8 dkg sladkorja z limono, dodaj kuhan ter skozi sito pretlačen rumenjak, za nožev vrh soli in rahlo primešaj 14 dkg moke. Speci testo v tortnem modelu. Mešaj 25 dkg marelične marmelade in 28 dkg sladkorja, primešaj od 5 beljakov trd sneg ter namaži na pečeno testo. (Obod od modela že prej odstrani.) Deni še za nekaj časa v peč pa daj na mizo.

1650. **Češpljeva pogača s testom.** Razvaljaj angleško testo (glej stran 48) kakor za debele rezance ter ga položi v plitvo pločevino ali v nizek model, da ob kraju testo malo čez visi.

Češplje pa olupi, poberi koščice iz njih, dobro jih s sladkorjem potresi in pusti, da se voda malo iz njih odteče; potem jih položi v ponev na testo 2 prsta nadebelo, potresi še malo s sladkorjem ter deni semintja vmes tudi malo marmelade. Iz ostalega testa zreži 2 prsta široke trake, položi jih na vrh 2 prsta vsaksebi, potem pa še navzkriž malo poševno vrhu teh, Ob kraju testo, ki je poprej čez viselo, obrobi; lahko pa položiš ob kraju namesto roba ravnotak trak iz testa. Še enkrat pomaži z jajcem, pa počasi v pečici speci. Ta pogača se da mrzla k obedu.

1651. **Angleška pogača iz agrasa.** Razvaljaj masleno ali krhko testo kakor za češpljevo pogačo (glej št. 1650); potem pomeri skledo, v kateri boš pekla, ter odreži testo kroginkrog malo širje za pokrov, iz ostalega pa vreži 3 prste širok trak za obroč. Iz zrezkov, ki še ostanejo, zreži lepe podobice in olepšaj z njimi pokrov. Zdaj položi in pritisni testen obroč v skledo pri kraju tako, da malo čez visi; tam, kjer si obroč skupaj staknila, pomaži z jajcem, v sredo pa povezni lep, bel, majhen lonček, tako visok, kakor je skleda globoka, napolni skledo z agrasom, dobro potresi s sladkorjem in polij po njem malo vode. Nato položi testen pokrov nanj, okrasi ga z zrezki, ob kraju z nožem obroč in pokrov obrobi, pomaži z jajcem in počasi peci. Tam, kjer je lonček, načni s špičastim nožem toliko naširoko, da lonček ven vzameš, pa zopet pokrij. Ker je mokrota le v sredi, zato jo gostje lahko z žlico zajemajo. K obedu se da ta pogača popolnoma mrzla.

1652. **Angleška pogača iz ribeza** se naredi ravnotako kot pogača iz agrasa.

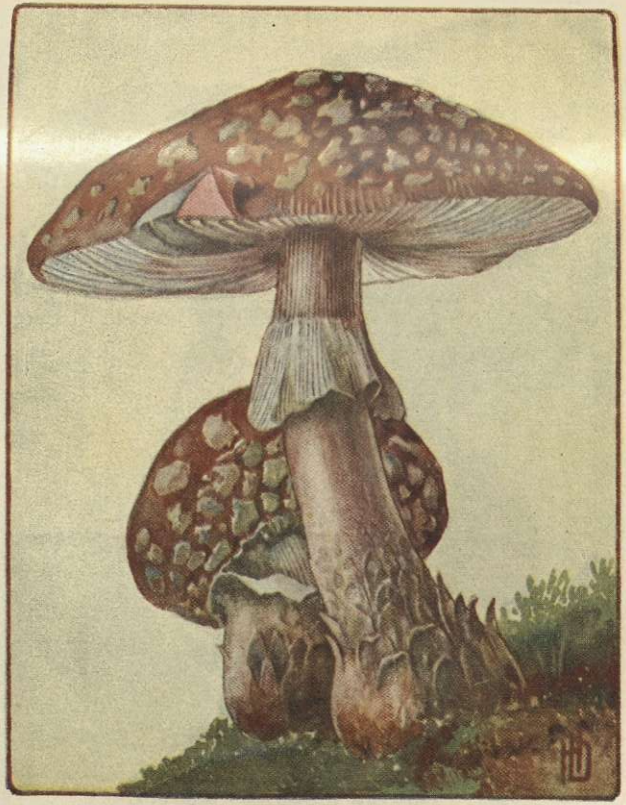
1653. **Angleška pogača iz marelic, breskev ali češpelj.** Naredi kakor spredaj iz agrasa, samo da morajo biti marelice, breskve ali češplje olupljene.

1654. **Orehova pogača.** Deni na desko 30 dkg moke in zdrobi vanjo 18 dkg presnega masla. Dodaj 4 rumenjake, 2 žlici smetane, 2 žlici sladkorja, malo soli in 2 dkg kvasu, ki je vzhajal na 5 žlicah mlačnega mleka. Vse dobro zmešaj v testo ter ga trikrat prevaljaj, in zloži kakor masleno testo. Potem ga pokrij in pusti, da vzhaja dve do tri ure. Nato ga razvaljaj za nožev rob debelo ter čez pol prereži v dve polovici. Prvo polovico položi na pomazano pločevino ter jo namaži z nadevom in potrosi z rozinami, z drugo polovico pa pokrij ter pusti, da zopet vzhaja. Potem pomaži z jajcem pa speci.

N a d e v. Kuhaj 14 dkg sladkorja, politega s par žlicami vode, dodaj 21 dkg fino zrezanih ter še stolčenih orehov, od pol limone lupine in cimeta. Ali dodaj nadevu namesto limonove lupine in cimeta nekaj vanilije.



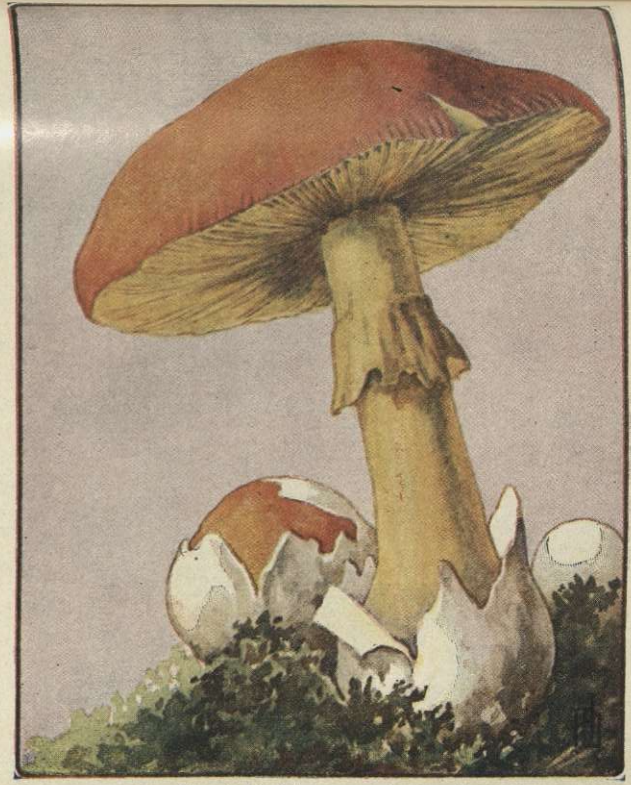
25. **Pegasta mušnica**; ljuskava muhara; amanita umbrina; Panterschwamm.



26. **Siva mušnica**; siva muhara; amanita pustulata; Perlschwamm.



27. **Bljuvna golobica**; bljuvara; russula emetica; Speitäubling.



24. **Karželj**; blagva, rujnica, škripac; amanita caesarea; Kaiserling.

1655. **Sadna pogača.** Mešaj 12 dkg presnega masla, da dobro naraste, dodaj posamezno 5 rumenjakov, 1 jajce in 14 dkg sladkorja. Nadalje še prav rahlo primešaj 6 dkg fino zrezanih mandeljnov, malo limonove lupine, za nožev vrh soli, od 5 beljakov sneg in s snegom vred 14 dkg moke. Deni testo na namazano pločevino ter ga namaži 1 cm nadebelo. Potresi ga z jabolki, zrezanimi na drobne kocke ter potresenimi s sladkorjem in cimetom, in rumeno zapeci. Nekoliko ohlajeno razreži na poševne koščke ter potresi s sladkorjem.

1656. **Črešnjeva pogača.** Deni na desko 35 dkg moke in 21 dkg presnega masla ter ga sesekaj z nožem zelo drobno med moko. Napravi iz 6 beljakov trd sneg, primešaj mu 28 dkg sladkorja z limonovo lupino in 6 rumenjakov, še malo tolci, in zmešaj med prejšnje; deni v tortni model ter potresi s črešnjami, zmešanimi s sladkorjem, in speci. Pečeno potresi s sladkorjem.

1657. **Jabolčna kača.** Napravi krhko testo s praškom (glej str. 49) in ga razvaljaj za nožev rob debelo. Olupi in zribaj 10 do 12 kislih jabolk, potresi jih s sladkorjem in cimetom, dodaj pest rozin, pest pinjol in pest s presnim maslom spraženih drobtin. Vse to zmešaj ter deni na razvaljano testo v podobi debele klobase. Zavij testo čez tako, da pride na vrhu klobase malo navzkriž, vmes pa pomaži z jajcem. Iz ostalega testa vreži s kolescem več prst dolgih in širokih trakov in jih položi poševno čez kačo. Pomaži jo z jajcem ter lepo rumeno speci. Nekoliko ohlajeno razreži na koščke.

Ali pa deni na desko 21 dkg presnega masla, 21 dkg moke, 2 žlici vode, malo soli, 7 dkg sladkorja, od $^1/_2$ limone sok in 1 rumenjak. Urno napravi testo ter ga razvaljaj v podolgasto krpo, za nožev rob debelo. Nadalje napravi kakor prej.

1658. **Vinska pogača.** Mešaj 5 rumenjakov, da narastejo. Dodeni polagoma 15 dkg sladkorja z limonovo lupino in 7 dkg z vinom napojenih drobtin. Napravi iz 5 beljakov trd sneg ter mu rahlo primešaj 8 dkg mandeljnov. Deni testo na pomazano pločevino ter speci. Ohlajeno prereži v dve enaki polovici. Pomaži eno polovico z marmelado, potresi z prerezanimi rozinami, drobno zrezanimi orehi, s sladkorjem, limonovo lupino in cimetom, pokrij, drugo polovico pa dobro s sladkorjem potresi. Kadar pogačo rabiš, zreži jo na koščke.

Razni kruhi brez kvasu.

1659. **Mandeljnov kruh.** V snežnem kotličku tolci pol ure 5 jajec in 7 dkg sladkorja. Dodaj 4 dkg olupljenih ter čez pol prerezanih mandeljnov, 2 dkg na rezance narezanega citronata,

pomarančne in limonove lupine in rahlo primešaj 16 dkg moke. Deni v pomazan podolgasti model ter počasi peci. Kadar je kruh pečen, ga razreži na rezine, potresi s sladkorjem in opeci. (Ta kruh se da k vinu na mizo.)

1660. **Mandeljnov kruh drugi.** Mešaj četrt ure 4 rumenjake in 14 dkg sladkorja z limono. Dodeni 12 dkg olupljenih ter na listke zrezanih pa s pol žlice sladkorja spraženih mandeljnov in rahlo primešaj od 4 beljakov trd sneg z 12 dkg moke. Deni v pomazan podolgasti model ter peci v srednji vročini tričetrt ure.

1661. **Lešnikov kruh.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov, 2 beljaka in 14 dkg sladkorja z limonovo in pomarančno lupino. Dodaj 14 dkg fino narezanih lešnikov, 5 dkg z rumom namočenih drobtin in rahlo primešaj od 4 beljakov trd sneg. Deni v pomazan podolgast model ter počasi peci približno eno uro.

1662. **Orehov kruh.** Naredi se kakor lešnikov, samo s tem razločkom, da vzameš namesto lešnikov orehe ter da dodaš malo cimeta in klinčkov.

1663. **Cesarski kruh.** Mešaj, da dobro naraste, 9 rumenjakov in 19 dkg sladkorja z limonovo lupino. Naredi iz 7 beljakov trd sneg ter ga primešaj s 17 dkg moke in 9 dkg olupljenih, na listke zrezanih, spraženih mandeljnov. Deni ga v pomazan podolgast model ter počasi peci eno uro.

1664. **Piškotni kruh.** Naredi se kakor cesarski kruh, le mandeljni se opuste.

1665. **Cesarski kruh drugi.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov in 18 dkg sladkorja z limonovo lupino. Dodaj 7 dkg citronata, 3 dkg posladkorjenih pomarančnih lupin, oboje na drobne kocke zrezano. Napravi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 7 dkg na listke zrezanih, s sladkorjem spraženih mandeljnov in 15 dkg moke. Deni v pomazan podolgast model ter počasi peci eno uro.

1666. **Škofovski kruh.** 4 rumenjake in 14 dkg sladkorja mešaj pol ure. Dodaj od $^1/_2$ pomaranče drobno zrezane lupine; 5 dkg celih pinjol, 5 dkg na listke zrezanih in z žlico sladkorja spraženih mandeljnov, od 4 beljakov trd sneg ter s snegom vred zmešaj 12 dkg moke, 5 dkg rozin, 5 dkg vinskih jagodic in 5 dkg ogrete ter na kocke zrezane čokolade. Deni v pomazan podolgasti model ter peci v srednji vročini eno uro.

1667. **Škofovski kruh drugi.** Tolci v snežnem kotličku 6 jajec, 4 rumenjake in 20 dkg sladkorja z limonovo lupino, da je dobro spenjeno, prilij $^1/_{16}$ l mrzle vode in tolci v vroči vodi, da je toplo, potem še v mrzli vodi, da je popolnoma mrzlo. Zdaj odloži metlico in s kuhalnico rahlo primešaj 23 dkg moke,

7 dkg rozin in 7 dkg raztopljenega hladnega presnega masla. Namaži en dolg in en majhen okrogel model s presnim maslom, potresi z moko in deni v vsak model toliko testa, da napolniš z njim tričetrt modela. Peci kruh v srednji vročini eno uro.

1668. **Čokoladni kruh, prvi.** Mešaj 6 rumenjakov in 20 dkg sladkorja z vanilijo, da dobro naraste. Dodeni 20 dkg ogrete čokolade in rahlo primešaj od 6 beljakov trd sneg s 6 dkg fino zrezanih mandeljnov in 9 dkg moke. Deni v podolgast model ter počasi peci pol do tričetrt ure. Ohlajeni kruh močno potresi s sladkorjem.

1669. **Amerikanski kruh.** Tolci četrt ure v snežnem kotliču 5 jajec in 22 dkg sladkorja. Primešaj še 16 dkg moke in malo limonove lupine. Deni v pomazan model ter peci v srednji vročini tričetrt ure.

1670. **Dunajski kruh.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z limonovo lupino. Dodaj od 6 beljakov trd sneg ter s snegom vred prav rahlo primešaj 14 dkg moke in pest rozin. Deni v pomazan podolgasti model ter počasi peci tričetrt do eno uro.

1671. **Kraljevi kruh.** Tolci v snežnem kotličku 14 dkg sladkorja, malo limonove lupine, 4 jajca in 2 rumenjaka, da se dobro speni; potem še v vroči vodi, da se segreje toliko, da je dobro mlačno pa ne vroče; zdaj odstavi in še tolci, da je popolnoma mrzlo. Nato odloži metlico in s kuhalnico rahlo zamešaj 12 dkg moke in 5 dkg raztopljenega mrzlega presnega masla. Deni v pomazan dolg model ter počasi peci tričetrt do ene ure. Hladni kruh reži, kadar potrebuješ na prst debele rezine; daj ga h kavi ali čaju na mizo.

1672. **Janežev kruh.** Mešaj pol ure 9 rumenjakov in 16 dkg sladkorja. Primešaj 1 žlico fino stolčenega ter presejanega janeža. Naredi iz 9 beljakov trd sneg in ga z 21 dkg moke rahlo primešaj. Deni v podolgasti model ter počasi peci eno uro.

1673. **Čokoladni kruh, drugi.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov in 21 dkg sladkorja z vanilijo. Primešaj še 8 dkg fino zrezanih lešnikov. Napravi iz 8 beljakov trd sneg ter ga z 20 dkg zribane čokolade in 14 dkg moke rahlo primešaj. Deni v namazan podolgast model ter počasi peci tričetrt do eno uro. Ko je kruh še gorak, ga dobro potresi s sladkorjem.

1674. **Čokoladni kruh, tretji.** V snežnem kotličku tolci pol ure 4 jajca in 14 dkg sladkorja z vanilijo. Dodaj med tolčenjem 4 dkg neolupljenih, drobno zrezanih mandeljnov, 14 dkg zribane čokolade in 7 dkg moke s kuhalnico rahlo primešaj. Deni v namazan podolgasti model ter počasi peci. Dokler je kruh še gorak, ga potresi s sladkorjem.

1675. **Dišavni kruh.** Zmešaj prav dobro 28 dkg celih pinjol, 28 dkg na listke zrezanih ter malo prepraženih mandeljnov, 23 dkg sladkorja, 14 dkg drobno zrezanega citronata, od pol limone lupinice, pol zribanega muškatovega oreščka, malo stolčenega cimeta in klinčkov. V lončku sežvrkljaj 2 jajci, 2 žlici moke in 1/8 l vode. S tem polij ter še enkrat zmešaj vse prej pripravljeno. Deni v pomazan, z oblati obložen dolg model ter tudi pokrij z oblatom. Peci počasi pol do tričetrt ure. Ko se kruh ohladi, ga zreži na rezine.

1676. **Prešnica ali krona.** Zreži zelo drobno 40 dkg orehov in 25 dkg mandeljnov. Temu primešaj 1 tablico segrete ter na kocke zrezane čokolade in 15 dkg celih pinjol. Nadalje primešaj 10 dkg posladkorjenih pomarančnih lupin, pol citronata, 12 dkg smokev in ravnotoliko dateljnov; vse pa naj bo zrezano na kocke. Potresi še malo s cimetom, limonovimi lupinami in sladkorjem. En dan prej, ko to rabiš, polij močno z rumom ali likerjem, dobro zmešaj in pokrij. Posebej namoči tudi 12 dkg rozin z vinom ter jih pusti, da stoje ravnotako pokrite en dan; potem jih primešaj prvemu. Razvaljaj masleno testo (str. 50) ali pa angleško testo (glej str. 48) v 1/2 m dolgo in 20 cm široko krpo. Pomaži jo z raztepenim jajcem, kateremu si primešala žlico sladkorja. Deni nadev v podobi klobase podolgem na testo ter zapogni testo od obeh strani čez, tako da pride zgoraj malo navzkriž. Položi klobaso na pločevino naokroglo v podobi krone, pomaži jo z jajcem pa v precej vroči pečici ali peči lepo rumeno speci. Krono lahko povrh okrasiš; zato si prihrani malo testa.

1677. **Sadni kruh.** Deni v skledo 1 kg na kolesca zrezanih smokev, 1/2 kg enako zrezanih dateljnov, 1 kg rozin ali cveb (ako vzameš cvebe, odstrani pečke), 1/2 kg pinjol, 15 dkg mandeljnov in 28 dkg orehov, mandeljne olupi in razreži na listke, orehe pa le podolgem čezpol prereži. Nadalje dodaj 15 dkg olupljenih lešnikov, 1/8 kg posladkorjenih pomarančnih lupin, 1/8 kg citronata, oboje na tanke rezančke zrezano. Nadalje prideni še 20 dkg stolčenega sladkorja, žličico cimeta, enako množino klinčkov ter limonove in pomarančne lupine. Vse to skupaj zmešaj in polij s 1/2 l ruma ali slivovke. Stoji naj dobro pokrito en dan. Naslednji dan napravi iz 2 l moke in vsega potrebnega testo kakor za mlečni kruh ter ga pusti, da vzhaja. Potem raztrgaj tretjino testa v koščke za koruzno zrno velike ter jih prav dobro zmečkaj med nadev, da drži skupaj in se testo čisto nič ne vidi. Iz ostalega testa napravi 4 ali 5 hlebčkov ter vsakega posebej razvaljaj v podolgasto, prst debelo krpo. Razdeli nadev na vsako krpo enako, upodobi okrogle klobase, zavij vsako v testo, dobro stisni ter obrni štručico, da pride tista stran, kjer

si stisnila testo, spodaj. Zloži štručice na pločevino ter jih pusti, da vzhajajo dve dobri uri. Pomaži jih z jajcem, pa peci 1 do 1¼ ure.

1678. **Štefanijin kruh.** Vmešaj 16 dkg presnega masla, da dobro naraste. Dodaj polagoma 21 dkg sladkorja z limonovo lupino in 10 rumenjakov. Naredi iz 7 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 6 dkg drobno zrezanih mandeljnov in 20 dkg moke. Deni v namazan podolgast model ter počasi peci v srednji vročini.

1679. **Krompirjev kruh.** Mešaj, da dobro naraste, 7 rumenjakov, 18 dkg sladkorja, od pol limone lupine in od cele sok. Naredi iz 7 beljakov trd sneg ter ga z 12 dkg moke rahlo primešaj. Deni v pomazan model ter počasi peci tričetrt do eno uro.

1680. **Knajpov kruh.** Mešaj pol ure 6 dkg presnega masla s 6 rumenjaki in 18 dkg sladkorja z limonovo lupino, malo cimeta in klinčkov. Naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj z 18 dkg knajpove moke, 2 žlicama ruma in noževim vrhom pecivnega praška. Deni v pomazan podolgast model ter peci v srednji vročini.

Sedemnajsti oddelek.

Razna jedila iz kvašenega testa.

1681. **Kako pripraviti za testo.** Vse za testo potrebne reči deni, preden mesiš, za nekaj časa na topel prostor. Tako n. pr. mleko, jajca, sol, kuhalnico, skledo s presejano moko, desko, na kateri boš gnetla testo ali ga valjala, prtič, s katerim boš pokrila testo itd.

1682. **Kako spoznati kvas.** Svež kvas je mehak in ima prijeten, malo kislast duh. Star kvas je bolj suh, včasih plesnivo pikast ter ima neprijeten duh; vendar pa vsled tega še ni vedno neporaben, samo manj krepak je. Da ga poskusiš, deni v lonček 3 žlice mleka, košček sladkorja in malo zdrobljenega kvasu. Pusti to na toplem prostoru. Ako se vzdigne kvas šele v desetih minutah in še takrat prav malo, tedaj je neporaben.

1683. **Kvašeno testo, prvo.** Deni v lonček 4 žlice mlačnega mleka. Vanj zamešaj 2½—3 dkg kvasu in košček sladkorja; pusti par minut, da vzhaja. V skledo deni 1 l presejane moke, naredi v sredo moke luknjo, vlij vanjo vzhajalni kvas ter mu primesi s kuhalnico malo moke. Pusti ga zopet, da vzhaja. Medtem žvrkljaj v lončku približno ¼ l mlačnega mleka, 8—10 dkg

kuhanega ali presnega masla, 8—10 dkg sladkorja z limonovo lupino ali vanilijo in 2—5 rumenjakov. To vlij h kvasu, zmešaj z moko in dodeni polovico žlice soli. Stepaj testo prav dobro, da je gladko in dela mehurčke ter se loči od kuhalnice, kar se zgodi v četrt ure. Zdaj ga pusti, da zopet vzhaja, in sicer pol drugo do dve uri.

1684. **Kvašeno testo za potice, drugo.** Deni v lonček 4 žlice mlačnega mleka, košček sladkorja in zdrobi vanj 3—4 dkg kvasu, primešaj žlico moke ter pusti, da kvas vzhaja. Medtem pa vmešaj v skledi 15 dkg presnega masla, 2 do 6 rumenjakov, malo drobno zrezane limonove lupine in 10 dkg sladkorja ter mešaj četrt ure. Potem prilij polagoma približno $^1/_4$ l mlačne kavne smetane ali mleka, vzhajani kvas, 1 l fine, presejane, suhe moke in dobre pol žlice soli. Zdaj testo prav dobro vtepi; če je premehko, dodeni še malo moke.

Deni ga nato, da vzhaja, ter takega uporabljaj dalje.

Koliko mleka se vzame za testo, se ne da natančno določiti, ker moka ni vedno enako suha.

Ako mesiš testo iz več litrov moke, tedaj ga je treba najmanj pol ure vtepati, testo iz 1 l moke pa vtepaj samo četrt ure.

1685. **Kvašeno testo, tretje.** Deni v lonček 4 žlice mleka, košček sladkorja in zdrobi vanj 2½—4 dkg kvasu. V skledo deni 1 l fine pšenične moke, naredi v sredi luknjo, vlij v to zmešani kvas, kateremu primešaj malo moke, potem pusti, da vzhaja. Žvrkljaj v lončku približno $^1/_4$ l mlačnega mleka, 1 rumenjak, žlico sladkorja in žlico kuhanega ali presnega masla. Vlij to v moko h kvasu, vse skupaj rahlo zmešaj, prideni dobre ½ žlice soli ter prav dobro vtepi. Postavi zdaj na topel prostor, pokrij s snažnim prtičem in pusti, da vzhaja.

1686. **Kvašeno testo brez jajec, četrto.** Deni v skledo 1 l moke, vlij vanjo iz 3 dkg kvasu, malo mlačnega mleka in košček sladkorja vzhajani kvas, 10 dkg masla ali masti, $^1/_4$ l mlačnega mleka, žvrkljanega z žlico sladkorja in noževim vrhom pecivne barve; deni tudi pol žlice soli. Vse to rahlo zmešaj ter prav dobro vtepi. Nato postavi na toplo, da vzhaja.

1687. **Krhko kvašeno testo, prvo.** Žvrkljaj v lončku 3—4 žlice mlačnega mleka, 3—4 dkg kvasu in košček sladkorja ter pusti, da vzhaja. Medtem deni na desko 50 dkg moke, zdrobi vanjo z valjarjem 35 dkg presnega masla, prideni 3 do 6 rumenjakov, 10 dkg sladkorja, $^3/_{16}$ l kisle smetane, pol kavne žlice soli, malo limonove lupine in vzhajani kvas. Urno vse skupaj pogneti v testo, ga zvaljaj, pa zopet skupaj zloži kakor masleno testo; to ponovi trikrat zaporedoma. Potem pa pokrij in pusti, da vzhaja približno tri ure na malo toplem prostoru.

1688. **Krhko kvašeno testo, drugo.** Žvrkljaj v lončku 4—6 žlic mlačnega mleka, 3—4 dkg kvasu in košček sladkorja ter pusti, da vzhaja. Medtem deni na desko 56 dkg moke, zdrobi vanjo z valjarjem 28 dkg presnega masla, dodeni 3 rumenjake, 1/4 l kisle smetane, pol kavne žlice soli, 10 dkg sladkorja, malo limonove lupine in vzhajani kvas. Vse to pogneti urno v testo, ga prevaljaj, skupaj zloži in to trikrat zaporedoma kakor masleno testo. Nato ga pokrij in pusti, da vzhaja približno 3 ure.

1689. **Masleno kvašeno testo.** Deni v lonček 4 žlice mlačnega mleka, 2 dkg kvasu in košček sladkorja, malo zmešaj in pusti, da vzhaja. Posebej v kozici segrej 2 dkg presnega masla, prilij mu 1/16 l mleka, dodeni 2 rumenjaka, malo soli, žlico sladkorja in žlico ruma, potem pa žvrkljaj. To in vzhajani kvas zamesi med 28 dkg moke. Nato dobro ugneti ter pusti, da vzhaja. Potem razvaljaj testo na bolj hladnem prostoru v štirioglato, za nožev rob debelo krpo. Ravnotako razvaljaj na z moko potreseni deski 18 dkg presnega masla, toda nekoliko manjšo krpo; položi jo na testo, zavij jo od vseh strani proti sredi tako, da se maslo nič ne vidi. Zdaj potolci z valarjem po testu, da se sprime maslo s testom. Nato razvaljaj in zloži skupaj kakor masleno testo (str. 50). To ponovi trikrat zaporedoma nazadnje še pokrij in pusti, da vzhaja na malo toplem prostoru.

1690. **Mrzlo kvašeno testo.** Deni v skledo 35 dkg moke in postavi na malo topel prostor. V lonček deni 1 ½ dkg kvasu, 3 žlice mleka in nožev vrh sladkorja ter pusti, da vzhaja. Posebej v lonček pa deni pičlo 1/8 l mlačne sladke smetane, 6 rumenjakov, žlico sladkorja z vanilijo, 12 dkg raztopljenega presnega masla in kavno žlico soli. To prav dobro žvrkljaj, prilij dobro vzhajani kvas, vse skupaj zamešaj v moko, naredi gladko testo ter ga prav dobro vtepi. Potem namaži snažen prtič s presnim maslom, deni vanj testo, rahlo zaveži in obesi v mrzlo vodo. Ko priplava do vrha, odveži in stresi na desko, potreseno z moko. To testo porabi za razna peciva, a ga ne pusti, da bi prej zopet vzhajalo, to je, deni iz njega napravljeno pecivo takoj v srednje vročo peč.

1691. **Vlečeno kvašeno testo.** Deni na desko 1 l moke, v sredo naredi jamo ter vlij vanjo vzhajani kvas iz 3 dkg kvasu, 4 žlic mleka in kavne žlice sladkorja. Prideni majhno žlico soli, košček presnega masla, 2 rumenjaka in približno ¼ l mlačnega mleka, vse to pogneti v testo, ki ga dobro udelaj, pokrij s prtičem in pusti, da vzhaja.

Šarkeljni.

1692. **Navadni šarkelj.** Deni vzhajano kvašeno testo prvo (glej št. 1683) na desko, potreseno z moko, razvaljaj ga za pol prsta debelo in ga potresi z rozinami, lahko tudi z drobno zrezanimi mandeljni. Nato zavij testo tesno skupaj, ga deni v pomazan model do polovice ter ga pusti vzhajati, da je model poln; pomaži ga z jajcem in postavi v ne prevročo peč ali pečico. Peče naj se počasi tričetrt do eno uro.

1693. **Šarkelj (bolj hitro).** Naredi testo kakor prej. Ko je dovolj vtepeno, mu primešaj rozine in mandeljne ali samo rozine. Deni ga v pomazan model, da vzhaja. Pomaži ga potem z jajcem in speci. Na ta način je šarkelj sicer hitreje pripravljen, toda je slabši od prvega.

1694. **Vmešani fini šarkelj, prvi.** Mešaj 15 dkg presnega masla in mu pridevaj polagoma, ko dobro naraste, 5—10 rumenjakov, 10 dkg sladkorja z vanilijo, približno $^3/_{16}$ l mlačne kavne smetane in iz 3 dkg kvasu, košček sladkorja in 6 žlic mleka pripravljeni ter vzhajani kvas. To vlij med 1 l moke in prideni dobre ½ žlice soli; vse rahlo zmešaj, dobro vtepi in pusti, da vzhaja. Nato razvaljaj testo, potresi nanj z rumom poškropljene in s sladkorjem potresene, drobno zrezane mandeljne, zmešane z rozinami; trdo ga zavij in deni v pomazan model do polovice. Nato ga pusti, da vzhaja toliko, da se model napolni, pomaži ga z jajcem in peci približno eno uro. Pečeni šarkelj stresi na desko ter še toplega dobro potresi z vanilijevim sladkorjem.

Ali pa vmešaj 21 dkg presnega masla, 6 rumenjakov in 10 dkg sladkorja. Ko dobro naraste, prideni polagoma približno $^3/_{16}$ l mlačne kavne smetane, iz 3 dkg kvasu in 6 žlic mlačnega mleka pripravljeni ter vzhajani kvas, žlico ruma in malo vanilije. Vse to vlij med 1 l moke, dodeni dobre ½ žlice soli, dobro vtepi in primešaj nekaj rozin. Deni v pomazan model, pusti, da vzhaja, pomaži z jajcem in speci.

1695. **Vmešani šarkelj, drugi.** Deni v lonček žličico sladkorja, 3 žlice mlačnega mleka in 1 dkg kvasu; vse to dobro zmešaj ter pusti, da vzhaja. Medtem pa vmešaj 14 dkg presnega masla, da dobro naraste; vanj zamešaj polagoma 5 rumenjakov, 6 dkg sladkorja, malo limonove lupine in približno $^3/_{16}$ l mlačne kavne smetane ali mleka. To in vzhajani kvas vlij med 30 dkg malo ogrete fine moke, prideni še kavno žlico soli ter prav dobro vtepi; končno zamešaj še 7 dkg rozin. Šarkelj deni v namazan model ter ga postavi na topel prostor, da vzhaja; namaži ga še z jajcem in speci.

1696. **Preprosti šarkelj.** Deni v lonček 3 žlice mleka, košček sladkorja in 2—3 dkg kvasu ter pusti, da vzhaja. Med-

tem presej v skledo 1 l moke, naredi v sredi jamo, vanjo vlij kvas, kateremu primešaj malo moke; pusti, da vzhaja poldrugo do dve uri. Nato razvaljaj testo, potresi ga z rozinami, trdo zavij, deni v pomazan model ter pusti, da vzhaja. Potem ga pomaži z mlekom, zmešanim z jajcem, in peci približno tričetrt do eno uro.

1697. **Šarkelj brez jajec.** Deni v skledo 1 l moke, vzhajani kvas iz 3 dkg kvasu in 6 žlic mleka; nadalje prideni dobre ½ žlice soli, približno ¼ l mleka z 10 dkg sladkorja, 7 dkg Kunerola ali masla in majhen nožev vrh pecivne barve. Vse to dobro zmešaj, stepi in pusti, da vzhaja. Vzhajanega razvaljaj, potresi z rozinami ali s sladkorjem in cimetom, deni v model; zopet pusti, da vzhaja, in speci.

Potice.

1698. **Rozinova potica, prva.** Deni na desko 56 dkg moke, zdrobi vanjo z valjarjem 42 dkg presnega masla, prideni 3 rumenjake, ¼ l kisle smetane, 7 dkg sladkorja in malo limonove lupine, pol kavne žlice soli in vzhajani kvas iz 3—4 dkg kvasu, žlico sladkorja in 3—4 žlice mlačnega mleka. Urno napravi testo, ga dobro pogneti, razvaljaj in zloži kakor masleno testo trikrat zaporedoma. Ko je zadnjikrat zvaljano in zloženo, ga pokrij in pusti, da vzhaja na malo toplem prostoru približno 2—3 ure. Medtem pa mešaj 3 rumenjake, 25 dkg sladkorja, polovico stroka vanilije s koščkom sladkorja stolčene. Dodeni še 2 žlici sveže sladke smetane, vse dobro zmešaj, razvaljaj testo za nožev rob debelo, pomaži z nadevom in potresi z 1 kg z rumom poškropljenih in z limonovimi olupki in potresenih rozin. Zavij testo trdo skupaj, deni ga v model in postavi na malo topel prostor, da vzhaja. Potem namaži potico z jajcem ter jo peci v srednji vročini približno 1—1¼ ure.

1699. **Rozinova potica, druga.** Deni na desko 56 dkg moke, zdrobi vanjo z valjarjem 28 dkg presnega masla in prideni vzhajani kvas, pripravljen iz 3—4 dkg kvasu, košček sladkorja in 4 do 6 žlic mlačnega mleka; dalje prideni 3 rumenjake, 7 dkg sladkorja, ⅛ l kisle smetane, ½ kavne žlice soli in malo limonove lupine. Vse to pogneti urno v testo ter ga vdelaj, da je prav gladko. Potem ga zvaljaj in zloži skupaj kakor masleno testo (str. 50) trikrat zaporedoma. Ko je zadnjikrat razvaljano in zloženo, ga pokrij, da vzhaja približno 3 ure. Medtem pa mešaj 5 rumenjakov, 25 dkg sladkorja in malo limonove lupine ter prideni še 2 žlici sveže sladke smetane. Potem razvaljaj testo, namaži z nadevom in potresi s pestjo drobtin, 1 kg rozin in s 14 dkg pinjol. Zavij tesno skupaj, deni v pomazan model in po-

stavi na toplo, da vzhaja. Potem namaži z jajcem in peci približno 1—1¼ ure.

1700. **Rozinova potica, tretja.** Naredi kvašeno testo prvo (št. 1683) ter pusti, da vzhaja. Medtem pa zmešaj ¼ l toplene ali sveže smetane, 3 rumenjake in 20 dkg sladkorja z vanilijo ali limonovo lupino. Temu nadevu primešaj trd sneg iz 3 beljakov. Potem razvaljaj testo precej tanko, ga pomaži z nadevom in potresi za 1 kg zbranih rozin in pestjo drobtin. Tesno zavij in deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja.

1701. **Vanilijeva potica.** Naredi krhko kvašeno testo kakor za rozinovo potico (prvo št. 1698) in ga pusti, da vzhaja. Medtem vmešaj 5 rumenjakov, 23 dkg sladkorja, stolčenega s strokom vanilije, 5 žlic sladke smetane in rahlo primešaj sneg iz 3 beljakov. Nato razvaljaj vzhajano testo ter ga namaži s tem nadevom, potresi s 30 dkg neolupljenih ter fino zrezanih lešnikov in z 10 dkg zribane čokolade. Trdno zavij, deni v pomazan model in postavi na malo topel prostor, da vzhaja. Potem pomaži z jajcem in peci približno 1—1¼ ure v srednji vročini. Namesto krhkega testa vzameš lahko kako drugo kvašeno testo.

1702. **Lešnikova potica, prva.** Naredi kvašeno testo (prvo št. 1683) ali krhko kvašeno testo (prvo št. 1687 ali drugo št. 1688) ter ga pusti, da vzhaja. Medtem pripravi nadev. Polij ½ kg olupljenih ter fino zrezanih lešnikov s ¼ l vrele sveže smetane. V kozico pa deni 25 dkg sladkorja, ⅛ l vode in košček vanilije ter pusti, da vre. Ko se že precej gosto potegne, zamešaj vanj poparjene lešnike, potem pa odstavi, v ohlajene zamešaj eno jajce. Dobro vzhajano testo zvaljaj precej tanko in ga namaži z nadevom. Tesno ga zavij, deni v pomazan model in postavi na topel prostor, da vzhaja. Nato ga pomaži z jajcem in peci v srednji vročini približno 1—1¼ ure.

1703. **Lešnikova potica, druga.** Mešaj ⅜ l topljene smetane in 20 dkg sladkorja z vanilijo. Temu primešaj rahlo sneg iz 2 beljakov. Ta nadev namaži na zvaljano kvašeno testo (prvo ali drugo, št. 1683 ali 1684), potresi s ½ kg olupljenih ter drobno zrezanih lešnikov in pestjo drobtin. Potem tesno zavij, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Zdaj pomaži še z jajcem in speci.

1704. **Makova potica.** V ⅜ l sladke smetane ali mleka zakuhaj 30 dkg stolčenega maka. Hladnemu primešaj 3 rumenjake, 20 dkg sladkorja z vanilijo in 3 žlice topljene ali sveže smetane. Tudi sneg iz 3 beljakov rahlo primešaj. Razvaljaj kvašeno testo (prvo ali drugo, št. 1683 ali 1684), pomaži ga z nadevom in trdno zavij. Deni v pomazan model in ga postavi na toplo, da vzhaja. Potem ga še pomaži z jajcem pa peci približno 1—1¼ ure. Namesto smetane prideneš maku lahko med.

1705. **Orehova potica, prva.** Naredi kvašeno testo (prvo ali drugo, št. 1683 ali 1684) ali pa krhko kvašeno testo (glej št. 1687 ali 1688) ter ga pusti, da vzhaja. Medtem pa mešaj 7 dkg presnega masla, 3 rumenjake, 20 dkg sladkorja, malo klinčkov, cimeta in limonove lupine. Dodeni še 4 žlice topljene ali sveže smetane in ½ l zrezanih orehov. Rahlo primešaj tudi sneg iz 2 beljakov. Nato zvaljaj dobro vzhajano testo in ga namaži s tem nadevom in še potresi s ½ l zrezanih orehov. Vse trdno zavij, deni v pomazan model, postavi na toplo, da vzhaja, namaži z jajcem in speci lepo rumeno.

1706. **Orehova potica, druga.** Naredi kvašeno testo (prvo ali tretje, št. 1683 ali 1685) in ga pusti, da vzhaja. Potem popari s ⅜ l zavrete sladke smetane 1 l drobno zrezanih orehov, katerim prideni ½ stroka s koščkom sladkorja fino stolčene vanilije eno jajce in 20—25 dkg sladkorja. Testo razvaljaj, namaži z nadevom in potresi z rozinami. Potem ga zavij tesno skupaj, deni v pomazan model ter postavi na toplo, da vzhaja. Namaži ga nato z jajcem in lepo rumeno speci. (Rozine lahko tudi opustiš.)

1707. **Čokoladna potica.** Naredi kvašeno testo (prvo ali drugo, št. 1683 ali 1684) ter ga pusti, da vzhaja. Medtem pa mešaj 14 dkg presnega masla. Ko dobro naraste, mu primešaj polagoma 5 rumenjakov, 14 dkg sladkorja z vanilijo in 14 dkg ogrete čokolade. Primešaj rahlo tudi trd sneg iz 3 beljakov. Potem spraži bledorumeno 14 dkg olupljenih ter drobno zrezanih mandeljnov z 10 dkg sladkorja. Razvaljaj testo precej tanko, ga namaži z nadevom in potresi z mandeljni, malo tudi z drobtinami. Zavij ga tesno skupaj, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Nazadnje še pomaži z jajcem in lepo rumeno speci.

1708. **Mandeljnova potica.** Naredi kvašeno testo (drugo, št. 1684) ter ga pusti, da vzhaja. Medtem spraži bledorumeno ¾ kg drobno zrezanih mandeljnov s ¼ kg sladkorja z vanilijo. Nato naredi trd sneg iz 5 beljakov in ga rahlo primešaj s polovico spraženih mandeljnov. Dobro vzhajano testo razvaljaj, pomaži z nadevom, potresi z ostalimi mandeljni, tesno zavij, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem ga pomaži z jajcem in peci v srednji vročini približno 1—1¼ ure. (Ako hočeš šteditи z mandeljni, vzemi manj mandeljnov in namesto teh malo drobtin.)

1709. **Medena potica.** Naredi kvašeno testo drugo (glej št. 1684) ter ga pusti, da dobro vzhaja. Medtem deni v kozico 1 kg medu, kateremu prideni 10 dkg sladkorja in 6 dkg presnega ali kuhanega masla. To naj vre počasi kakih sedem minut. Nato odstavi in zamešaj vanj 1 l drobno zrezanih orehov, 3 žlice

ruma, drobno zrezane limonove lupine, malo stolčenih klinčkov, cimeta in dve pesti zribanega medenjaka ali drobtin; zdaj vse dobro zmešaj. Dobro vzhajano testo zvaljaj kolikor mogoče tanko, ga namaži enakomerno z nekoliko ohlajenim, a ne mrzlim nadevom, potresi še $^3/_4$ l drobno zrezanih orehov, ga tesno zavij in deni v pomazan model. Potem ga postavi na toplo, da vzhaja, kar pa traja pri tej potici navadno dalje časa kot pri drugih. Nazadnje pomaži potico še z jajcem in počasi peci približno $1^1/_4$—$1^1/_2$ ure.

1710. **Ponarejena medena potica.** Naredi krhko kvašeno testo drugo (glej št. 1688) ter ga pusti, da vzhaja. V kozico deni 80 dkg stolčenega sladkorja ter mešaj na ognju, da bledo zarumeni. Zdaj urno primešaj 1½ l s sladko smetano ali mlekom poparjenih orehov. Dodeni tudi malo drobno zrezane limonove lupine, malo klinčkov, cimeta, dišave, 4 žlice ruma in 3 žlice drobtin. Vse to prav dobro zmešaj in enakomerno namaži na dobro vzhajano ter tanko zvaljano testo. Testo trdo zavij, deni v pomazan model ter postavi na malo topel prostor, da vzhaja. Nazadnje ga pomaži z jajcem in peci približno 1¼ ure.

1711. **Rožičeva potica.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej št. 1683 ali 1685) ter pusti, da vzhaja. Potem zribaj ½ kg rožičev, skuhaj jih v mleku in jim dodeni ½ kg medu, malo limonove lupine, klinčkov, cimeta, ½ kg na drobne kocke zrezanih smokev in 14 dkg sladkorja. Ko je že kakih 5 minut vrelo, odstavi. Dobro vzhajano testo razvaljaj, namaži enakomerno z nekoliko ohlajenim nadevom, tesno zavij in deni v pomazan model. Postavi na toplo, da vzhaja; nato ga še pomaži z jajcem in speci.

1712. **Pehtranova ali drobnjakova potica.** Naredi kvašeno testo prvo, drugo ali tretje (glej št. 1683, 1684 ali 1685) in ga pusti, da vzhaja. V kozici, v kateri je malo presnega masla, precvri 5 žlic drobtin, katerim primešaj $^1/_4$ l smetane, 2 žlici sladkorja, 2 rumenjaka in 2 žlici drobno zrezanega pehtrana ali drobnjaka. Rahlo primešaj tudi iz beljakov sneg. Dobro vzhajano testo tanko razvaljaj, pomaži ga z nadevom ter tesno zavij. Deni ga v pomazan model, postavi na toplo, da vzhaja, pomaži še z jajcem in speci.

Štruklji.

1713. **Pehtranovi ali metni štruklji.** Tanko razvaljaj kvašeno testo tretje (glej št. 1685). V loncu žvrkljaj ¼ l smetane, 2 jajci, žlico sladkorja, 3 žlice drobtin, majhno pest drobno zrezanega pehtrana, melise ali mete. Ta nadev namaži na testo, potem pa ga tesno zavij. Razdeli ga nato s kuhalničnim rečljem v posamezne štruklje, razreži jih ter zloži na pločevino tako,

da je med vsakim dva prsta prostora. Ali pa deni celo klobaso na pločevino, postavi na toplo, da vzhaja, potem pa deni v srednje vročo peč ali pečico, da se speče lepo rumeno, kar se zgodi približno v pol ure.

1714. **Kuhani štruklji.** Deni v lonček pičlo ⅛ l mleka, prav malo sladkorja in 1½ dkg kvasu ter pusti, da vzhaja. Medtem deni na desko ½ l moke in kavno žlico soli. Temu prilij vzhajani kvas, prideni 1 jajce in košček presnega masla, dobro pogneti in pusti, da vzhaja. Potem precvri v presnem maslu dve pesti drobtin, primešaj jim ¼ l smetane, 1 rumenjak, malo zrezanega zelenega peteršilja ali pehtrana. Nato razvaljaj in razvleci testo ter ga namaži z nadevom in rahlo zavij. Potem ga razdeli s kuhalničnim recljem in prereži z nožem v štruklje; ter zloži na desko, pogrnjeno s prtičem. Dobro vzhajane deni v vrelo vodo, da vrejo sedem do deset minut. Nato jih deni na krožnik in jih zabeli s presnim maslom in drobtinami.

1715. **Orehova srbska pita.** Naredi vlečeno testo iz 35 dkg moke, pol beljaka, 3/16 l mlačne vode in malo soli; dobro ga ugneti in pokrij s prtičem za pol ure. Medtem pripravi nadev: Drobno zreži 25 dkg orehov, malo limonove lupine, čezpol prereži 12 dkg rozin, 25 dkg sladkorja fino stolci in mu prideni malo cimeta, vse to v skledi zmešaj; raztopi tudi 15 dkg presnega masla. — Zdaj zvaljaj in prav tenko razvleci testo, pusti, da leži in se malo osuši, potem ga pomaži z raztopljenim presnim maslom in potresi z nadevom. Če kaj razvlečenega testa visi čez mizo, ga vrzi na mizo nazaj in tudi tega pomaži s presnim maslom in potresi z nadevom. Tako stori z vsem testom, kolikor ga visi čez mizo. Zdaj zavij testo od daljše strani, da dobiš debelo klobaso, zvij jo tako, da stakneš oba konca klobase skupaj, položi jo v okrogel model in razreži v modlu v poljubne kose, pomaži jo z jajcem in peci v srednji vročini pol do tričetrt ure. Pečeno zvrni iz modla in daj toplo ali mrzlo na mizo.

1716. **Orehovi štruklji, prvi.** Deni na desko vzhajano kvašeno vlečeno testo (glej št. 1691) in ga tanko razvaljaj, potem ga še razvleci in pomaži s sledečim nadevom. Vmešaj v skledi 2 žlici presnega masla ali kunerola, 3 žlice sladkorja, 2 jajci, malo drobno zrezanih limonovih olupkov, malo stolčenega cimeta in klinčkov, 1/4 l smetane, 1/4 l drobno zrezanih orehovih jedrc in pest drobtin. Ko je vse dobro zmešano, namaži na razvaljeno in razvlečeno testo ter tesno zavij. Testo razdeli in razreži v posamezne štruklje, katere položi na pločevino (med vsakim naj ostane za dva prsta prostora). Pusti jih, da vzhajajo, namaži jih z jajcem in speci. Ko so pečeni, jih potresi še tople s sladkorjem.

1717. **Orehovi štruklji, drugi.** Polij ½ l drobno zrezanih orehovih jedrc s ¼ l zavrete sladke smetane ali pa z mlekom. Potem jim prideni malo fino zrezane limonove lupine, malo cimeta, klinčkov, malo drobtin in 2 žlici sladkorja. Vse skupaj zmešaj, namaži na razvaljano kvašeno testo prvo ali tretje (št. 1683 ali 1685), katerega potresi z rozinami. Zavij ga trdo skupaj, razdeli s kuhalničnim recljem v posamezne štrukeljčke, katere pusti, da vzhajajo. Potem jih pomaži z jajcem in lepo rumeno speci. (Pečeni so v pol ure.) Še tople potresi s sladkorjem.

1718. **Kvašen mandeljnov štrukelj.** Naredi kvašeno testo prvo (glej št. 1683) vzhajano, razvaljaj in potresi s sledečim nadevom: 12 dkg presnega masla, 12 dkg moke, 18 dkg sladkorja, 7 dkg drobno zrezanih mandeljnov, malo limonove lupine in pol žličice cimeta zdrobi v skledi z rokama v drobno kašo. Zdaj testo trdo zavij, položi na pločevino, pokrij in postavi na topel prostor, da vzhaja; potem ga pomaži z jajcem in speci v srednji vročini. Ohlajeni štrukelj zreži na poljubne koščke in potresi s sladkorjem.

1719. **Marmeladni štruklji.** Naredi kvašeno testo tretje iz 1 l moke (glej št. 1685), ga razvaljaj, pomaži z marmelado, potresi z drobtinami, trdo zavij, deni, da vzhaja, in speci. Pečene štruklje razreži ter potresi s sladkorjem.

1720. **Medeni štruklji.** Deni v kozico 4 žlice medu in vkuhaj vanj ⅛ l mleka, ko zavre, ¼ l orehov. Ko je nekaj časa vrelo, odstavi. Ko se nekoliko ohladi, prideni malo drobno zrezane limonove lupine, stolčenega cimeta in klinčkov, žlico masla in toliko drobtin, da je gosto. Zdaj vse to prav dobro zmešaj. Potem razvaljaj vzhajano testo (tretje, št. 1685) za pol prsta debelo, namaži ga z nadevom, trdno zavij in deni na pomazano pločevino. Vzhajanega pomaži z raztepenim jajcem in speci. Ohlajenega razreži na koščke in potresi s sladkorjem.

1721. **Smetanovi štruklji.** Žvrkljaj v loncu ¼ l smetane, 2 jajci, 2 žlici sladkorja, malo limonove lupine in malo drobtin. Namaži s tem vzhajano ter razvaljano kvašeno testo (tretje, št. 1685), tesno ga zavij, razdeli in razreži v dva ali tri prste dolge štrukeljčke; te zloži na pomazano pločevino ter pusti, da vzhajajo. Peci jih v ne prevroči peči ali pečici približno pol ure.

1722. **Rozinovi štruklji, prvi.** Naredi vse kakor za smetanov štrukelj, le da potreseš že namazano testo z rozinami. Dalje zopet kakor pri smetanovih štrukljih.

1723. **Rozinovi štruklji, drugi.** Vmešaj 7 dkg presnega masla, 3 žlice sladkorja in 3 rumenjake. Prav rahlo primešaj sneg iz 2 beljakov in malo drobno zrezane limonove lupine. S tem namaži tanko razvaljano kvašeno testo tretje (št. 1685) in

ga potresi z rozinami in s pestjo drobtin ali mandeljnov. Razdeli in razreži testo s kuhalničnim recljem v posamezne štrukeljčke; te deni na pomazano pločevino po dva prsta narazen. Vzhajane pomaži z jajcem, ter peci v srednji vročini približno pol ure.

1724. **Rozinovi štruklji, tretji.** Naredi vlečeno kvašeno testo (glej št. 1691) in ga pusti, da vzhaja. Potem ga razvaljaj in razvleci kakor vlečeno testo. Pomaži ga s takim nadevom kakor rozinove štruklje (druge št. 1723), potresi z rozinami in rahlo zavij. Nato deni testo na pomazano pločevino ter postavi na toplo, da vzhaja; potem ga speci lepo rumeno. Nekoliko ali popolnoma ohlajenega zreži na koščke. Ali pa stepi $^3/_8$ l sveže smetane v sneg in mu primešaj 4 žlice sladkorja, malo vanilije ali limonove lupine; s tem namaži testo, potresi ga z rozinami in deni v pomazan model, da vzhaja; nato ga namaži z jajcem in speci.

1725. **Čokoladni štruklji.** Naredi kvašeno vlečeno testo (št. 1691) in ga pusti, da vzhaja. Nato ga razvaljaj, razvleci, polij z raztopljenim maslom, potresi s čokolado in sladkorjem ter rahlo zavij. Tako pripravljeno testo deni na pomazano pločevino in ga pusti, da vzhaja. Nazadnje ga še pomaži z jajcem, polij z mlekom in speci. Nekoliko ohlajenega razreži na koščke, katere potresi s sladkorjem.

1726. **Špehovi štruklji.** Razvaljaj in razvleci kvašeno vlečeno testo (glej št. 1691). Potem ga polij z raztopljeno slanino brez ocvirkov, potresi s sladkorjem in cimetom ter ga rahlo zavij. Deni ga na pomazano pločevino ter pusti, da vzhaja. Nato ga pomaži z jajcem in rumeno speci.

1727. **Špehovi štruklji z ocvirki.** Zreži svežo slanino na kocke in jo rumeno scvri. Nekoliko ohlajeno potresi na razvlečeno kvašeno testo (glej št. 1691), ki ga potem rahlo zavij in deni na pomazano pločevino, da vzhaja. Nato ga pomaži z jajcem in speci. Še toplega razreži in daj na mizo.

1728. **Špehova potica ali špehovka.** Naredi kvašeno testo četrto (glej št. 1686) iz ½ l moke ter ga pusti, da vzhaja. Dobro vzhajanega zvaljaj precej tanko, potresi ga gosto s svežimi, scvrtimi, nekoliko ohlajenimi ocvirki in s scvrtim zelenim peteršiljem, tesno zavij, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem ga pomaži s slanino in lepo rumeno speci. Pečeno špehovko razreži na koščke in daj kolikor mogoče vročo na mizo.

Ali pa zreži 14 dkg sveže slanine na kocke ter jih scvri. Ocvirke odstrani, v mast pa deni pest drobtin, žlico sladkorja in malo cimeta. S tem namaži dobro vzhajano in tanko zvaljano testo. Potem ga zavij trdo skupaj, deni v model, da vzhaja, in nato speci.

1729. **Krhki štrukelj.** Naredi prosto krhko testo (gl. str. 49), zvaljaj ga za debel nožev rob debelo in ga razreži v za dlan široke in kolikor hočeš dolge prame, pomaži jih z mar-melado (če je marmelada morda redka, primešaj ji mal drobtin), zavihni testo trdo skupaj, da bodo samo tri plasti test druga vrh druge, položi zgotovljene štruklje na pločevino pomaži jih z jajcem in speci v srednji vročini.

1730. **Tirolski štrukelj iz krhkega testa.** Deni na desko 28 dkg moke; vanjo deni 21 dkg presnega masla in ga z valjarjem stri. Temu prideni 4 rumenjake, 2 žlici vina, malo soli, in 2 dkg kvasu, košček sladkorja in 3 žlic mleka pripravljen kvas in malo sveže smetane, da bo testo lepo voljno in precej mehko. Potem ga trikrat zaporedoma prevaljaj in vsakikrat zloži kakor masleno testo. Zdaj pokrij testo in ga pusti, da vzhaja par ur. Medtem vmešaj 3 rumenjake, 18 dkg sladkorja z limonovo lupino, prideni 2 žlici sladke sveže ali topljene smetane in 28 dkg fino zrezanih mandeljnov. S tem namaži pol prsta nade-belo zvaljano testo, potresi ga malo z rozinami ali pinjoli, rahlo zavij, deni v pomazan podolgovat model ali na pločevino in postavi na toplo, da vzhaja. Nato pomaži še z jajcem ali belja-kom, lepo rumeno speci in potresi s sladkorjem.

1731. **Tirolski lešnikov štrukelj.** Deni v lonček 3 dkg kvasu, košček sladkorja in 3 žlice mlačnega mleka ter pusti, da vzhaja. Medtem pa mešaj 10 dkg presnega masla, da dobro naraste. Prideni mu polagoma 5 rumenjakov, 7 dkg sladkorja z vanilijo, približno ¼ l mlačne sveže smetane in vzhajani kvas. V to zamešaj polagoma ½ kg moke in mešaj toliko časa, da se loči testo od kuhalnice. Potem zreži prav fino 30 dkg lešnikov in jih polij z ⅛ l sveže, vrele smetane. K nekoliko ohlajenim lešnikom primešaj 15—20 dkg sladkorja z vanilijo, 3 rumenjake in žlico drobtin. Deni testo na desko, potreseno z moko, in ga potresi po vrhu z moko. Nato ga razvaljaj za pol prsta debelo, namaži s pripravljenim nadevom, trdo zavij, položi v pomazan podolgovat model ali v navadni potični model (najboljši je tak, ki je v sredi votel). Potem postavi testo na toplo, da vzhaja. Peci ga v srednji vročini, približno eno uro, pa poprej ga namaži z jajcem. Še toplega potresi močno z vanilijevim sladkorjem.

1732. **Tirolski štrukelj z rozinami.** Naredi kvas iz 2 dkg kvasu, košček sladkorja in 4 žlic mleka. Medtem, ko vzhaja, stri z valjarjem med 28 dkg moke 18 dkg presnega masla in do-deni 3 rumenjake, približno ⅛ l kisle smetane, od ½ limone lupine in malo soka. Zdaj prideni tudi vzhajani kvas, nakar urno naredi testo. Ko vzhaja, vmešaj 4 rumenjake, 12 dkg sladkorja z limonovimi lupinami in žlico sladke smetane. S tem namaži



29. **Smrdljivka**; russula foetens; Stinktäubling.



30. **Užitna golobica**; jestiva golubica; russula vesca; Speisetäubling.



31. **Zelenkasta golobica**; russula virescens; Grünlicher Täubling.



28. **Krhka golobica**; russula fragilis; Gebrechlicher Täubling.

razvaljano testo, potresi ga z 10 dkg drobno zrezanih mandeljnov, z 10 dkg rozin in z drobno zrezanim citronatom. Zdaj zavij, deni v podolgovat model in postavi na toplo, da vzhaja. Nazadnje pomaži še z jajcem in speci v srednji vročini.

1733. **Ljubljanski štrukelj.** Naredi kvašeno masleno testo (glej št. 1689) in ga razvaljaj, ko je že vzhajalo, pa ne pretanko. Pomaži ga z marmaledo, potresi s pomaračnimi lupinami, rahlo zavij, deni v pomazan model ali na pločevino ter pusti, da vzhaja. Nazadnje ga pomaži z jajcem in speci lepo rumeno v srednji vročini.

Različno pecivo iz kvašenega in krhkega testa.

1734. **Kvašene plošče, prve.** Naredi in razvaljaj za prst debelo kvašeno testo katerekoli vrste. Dve tretjini testa položi na pločevino, ostalo testo pa razreži s koleščkom na prst široke trake, katere položi navzkriž na testo; med trake pa deni marmelade. Zdaj pusti, da še enkrat vzhaja, nato pa speci. Pečeno zreži na koščke.

1735. **Kvašene plošče, druge.** Razvaljaj kvašeno testo prvo ali tretje (glej št. 1683 ali 1685) za pol prsta debelo. Potem prereži testo čez pol. Eno polovico testa položi na pomazano pločevino, pomaži po vrhu z marmelado in pokrij z drugo polovico testa. Dobro vzhajano testo pomaži z jajcem in speci. Nekoliko ohlajenega zreži na koščke in potresi s sladkorjem. Ali pa natresi na razvaljano testo svežih in olupljenih češpelj ali naribanih, s sladkorjem in cimetom potresenih jabolk ali pa samo sladkorja in cimeta.

1736. **Jabolčna poganica.** Naredi kvašeno testo (prvo, št. 1683), dobro vzhajano razvaljaj za prst debelo, položi ga na namazano pločevino, potresi ga z jabolki, zrezanimi na listke; zmešaj ¼ l mleka, ⅛ l smetane, pest drobtin, 10 dkg sladkorja, malo cimeta in limonove lupine, polij s to zmesjo jabolka in postavi poganico na topel prostor, da vzhaja. Vzhajano poganico speci v srednji vročini.

1737. **Sadna poganica.** Dobro vzhajano testo (prvo, št. 1683) razvaljaj za prst debelo in ga položi na namazano pločevino, potresi nanj za pol prsta nadebelo kakega sadja n. pr. črešnje, češplje, ribezelj itd., čez sadje polij smetanov poliv: Zmešaj ⅛ l smetane, ⅛ l mleka, 10 dkg sladkorja, malo cimeta, limonove lupine in 7 dkg drobtin. Polito poganico postavi na topel prostor, da vzhaja; vzhajano speci in ohlajeno zreži na poljubne koščke.

1738. **Sirova poganica.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej št. 1683 ali 1685) ter ga pusti, da vzhaja. Potem

mešaj 30 dkg odtečenega sira, ⅛ l smetane, 1 jajce, malo soli, 1 ali 2 žlici drobtin in žlico sladkorja; vse to dobro zmešaj. Nato razvaljaj testo v prst debelo ploščo, položi jo na pomazano pločevino, ob robu pa jo obreži. Nanjo namaži pripravljeni nadev, vrh tega pa mrežo iz prst širokih trakov, katere si izrezala iz obrezkov. Zdaj deni poganico na toplo, da vzhaja. Medtem žvrkljaj v lončku ⅛ l smetane in 1 jajce in vlij na vzhajano poganico ter jo deni v peč ali pečico peč. Nekoliko ohlajeno razreži na koščke. Na mizo daš lahko toplo ali mrzlo. Ali pa deni celo testo na pločevino, namaži ga z nadevom, pusti, da vzhaja, in speci.

1739. **Poganica z orehi.** Naredi sirovo poganico kakor prej. Ko si že namazala sirov nadev na testo, pa preden si naredila mrežo, ga polij s sledečim nadevom: Mešaj ⅛ l smetane, 10—15 dkg sladkorja, ¼ l zrezanih orehov, malo cimeta, klinčkov in limonove lupine. Iz ostalega testa naredi mrežo. Pusti, da vzhaja, pomaži z jajcem in speci.

1740. **Poganica iz krhkega testa.** Naredi krhko kvašeno testo (glej št. 1687) iz 18 dkg moke, 12 dkg presnega masla, 2 rumenjakov, 1 dkg kvasu, 2 žlic mleka, 6 dkg sladkorja z limonovim okusom in 2 žlic smetane. V skledo deni 20 dkg svežega sira, ⅛ l smetane, 2 rumenjaka, kavno žlico sladkorja, par zrn soli in žlico drobtin. Vse to dobro zmešaj. Potem razvaljaj vzhajano testo, ga položi na pločevino (ob robu debelo obreži) in namaži nanj nadev. Iz ostalega testa naredi mrežo na nadev ter pusti, da vzhaja. Nazadnje namaži še z jajcem in speci.

1741. **Buhteljni.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej št. 1683 ali 1685) in ga razvaljaj na deski za prst debelo. Potem ga razreži v štirioglate ploščice; na vsako deni malo kakršnekoli marmelade, če je marmelada redka, primešaj malo drobtin. Zdaj stisni testo od dveh nasprotnih strani, potem ga zavij še navzkriž tako, da je stisnjena stran v sredi. Vsakega pomoči po eni strani v raztopljeno maslo ter deni na pločevino tako, da sloni drug na drugem. Potem jih postavi na toplo, da vzhajajo. Nato pomaži z mlekom, zmešanim z jajcem, ter počasi speci. Pečene stresi na desko, potresi s sladkorjem, zloži na krožnik in daj na mizo.

1742. **Preproste blazinice.** Naredi kvašeno testo četrto (glej št. 1686). Dobro vzhajanega zvaljaj pol prsta nadebelo, razreži v štirioglate plošče; na vsako tako deni žlico marmelade zmešane z drobtinami okrog marmelade ob robu testa, namaži z jajcem ter stisni vse štiri ogle skupaj (zmerom dva nasprotna). Blazinice zloži na pločevino, postavi na toplo, da vzhajajo, potem pomaži z jajcem in speci.

Ali pa popari ½ l orehov z ⅛ l smetane ali mleka. Ko se ohladi, prideni 1 jajce, 2 žlici sladkorja, malo limonove lupine, klinčkov in malo drobtin. S tem nadeni blazinice, jih stisni skupaj in pusti, da vzhajajo. Potem jih še pomaži z jajcem in speci.

1743. **Sirovi hlebčki.** Naredi kvašeno testo tretje (glej št. 1685) in ga pusti, da vzhaja. V skledo deni 25 dkg dobro odtečenega svežega sira, ⅛ l smetane, 1 jajce, 1 rumenjak, žlico sladkorja, malo soli in 1 ali 2 pesti drobtin. Vse dobro premešaj. Potem zvaljaj testo za pol prsta debelo in izkroži iz njega s krapovim obodcem okrogle hlebčke. Polovico teh hlebčkov izkroži zopet, pa z manjšim obodcem, da dobiš votle kolače. Odrezke zloži skupaj, jih povaljaj in zopet izkroži. Na vsak cel kolač položi enega votlega, v votlino pa deni kavno žlico nadeva in vrh tega 3 ali 4 rozine. Vse kolačke zloži na pločevino in postavi na toplo, da vzhajajo. Preden jih daš v peč, jih pomaži z jajcem.

1744. **Orehovi hlebčki.** Naredi kvašeno testo, prvo ali tretje (glej št. 1683 ali 1685) ter ga pusti, da vzhaja. Nato razvaljaj testo v prst debelo krpo in izkroži iz nje s precej velikim krapovim obodcem okrogle hlebčke. Polovico teh izkroži še enkrat, toda z manjšim obodcem. Na vsak hlebček deni pol žlice orehovega nadeva, na tega dva testena traka navzkriž, na vrh pa še obroč. Vse hlebčke zloži na pločevino dva prsta narazen ter jih pusti, da vzhajajo. Pomaži jih z jajcem in peci.

Nadev: Popari z vrelo sladko smetano ½ l zrezanih orehov, da so malo vlažni. Primešaj jim 2 žlici sladkorja, malo vanilije, 2 rumenjaka ali 1 celo jajce in pest rozin; vse to dobro zmešaj. Tako narediš tudi lešnikove, mandeljnove, makove ali medene hlebčke. Če narediš makove hlebčke, moraš mak stolči in skuhati.

1745. **Sadni hlebčki.** Naredi vse kakor za orehove hlebčke, le namesto orehovega nadeva deni vkuhanega, a dobro odtečenega sadja, kakor: marelic, češpelj, kutin itd., ali pa kake goste marmelade.

1746. **Mandeljnovi hlebčki.** Za mandeljnove hlebčke vzemi mandeljnov nadev. Ko so hlebčki pečeni, deni na vrh, toda samo na obroč, kroginkrog za prst visoko krepko jajčno peno (tako, ki je za španske veterce) in vtakni vanjo na listke narezanih mandeljnov. Postavi jih še za kratek čas v pečico, da malo zarumene.

Nadev: Spraži bledorumeno z žlico sladkorja 10 dkg drobno zrezanih mandeljnov in jim primešaj 2 rumenjaka ali 1 celo jajce, ⅛ l sveže smetane, malo limonove lupine in toliko drobtin, da ni redko.

1747. **Orehovi rožički.** Naredi kvašeno ali krhko kvašeno testo katerekoli vrste (glej št. 1683 ali 1687) ter ga pusti, da dobro vzhaja. Potem ga razvaljaj v prst debelo krpo, katero razreži na štirivoglate plošče. Na vsako ploščo deni žlico orehovega nadeva, upogni vogel proti voglu in ga dobro stisni, še enkrat zavij ter upodobi v rožičke. Potem jih zloži na pomazano pločevino ter postavi na toplo, da vzhajajo. Nato jih namaži z jajcem, potresi z debelo stolčenim sladkorjem in počasi speci.

Nadev naredi takole: Mešaj 5 dkg presnega masla, 2 žlici sladkorja in 2 rumenjaka. Prideni ½ l drobno zrezanih orehov in limonove lupine in prilij še ¼ l sveže smetane. Rahlo primešaj tudi sneg iz 2 beljakov s pestjo drobtin.

1748. **Medeni rožički.** Naredi jih kakor orehove. Namesto orehovega nadeva naredi medeni nadev, in sicer tako: Deni v kozico 15 dkg medu in ga posavi na ogenj, da malo vre. Potem prideni ½ l drobno zrezanih, z mlekom poparjenih orehov, malo klinčkov, cimeta, limonovih olupkov in toliko drobtin, da bo gosto.

1749. **Lešnikovi rožički.** Popari s ¼ l sveže vrele smetane 14 dkg lešnikov. Nekoliko ohlajenim primešaj 2 žlici sladkorja z vanilijo, 1 jajce in toliko drobtin, da je nadev gost. Potem ga razvaljaj, razreži in naredi rožičke kakor prej.

1750. **Sirovi rogljički.** Deni na desko 25 dkg presnega masla, 25 dkg moke, 25 dkg dobro odtečenega svežega sira, malo limonove lupine, za nožev vrh soli in 7 dkg sladkorja. Urno vse skupaj sesekaj in naredi testo, zvaljaj ga trikrat in zloži skupaj kakor masleno testo; medtem naj vsakikrat počiva na hladnem prostoru četrt ure. Ko si ga zadnjikrat zvaljala za nožev rob debelo, ga razreži na za pedenj velike štirioglate ploščice, deni na vsako pol žličice orehovega, lešnikovega ali mandeljnovega nadeva. Nato položi vogel proti voglu čez nadev pa dobro stisni in zavij v okrogel rogljiček. Tako stori z vsemi. Zloži jih na pločevino, pomaži z jajcem in speci v precej vroči pečici.

N a d e v: Drobno zreži in še s par žlicami mleka stolci 14 dkg orehov, lešnikov ali mandeljnov, prideni jim 7 dkg drobtin, ⅛ l sladke smetane, 10 dkg sladkorja, malo vanilije ali limonove lupine in eno jajce; vse to dobro zmešaj.

1751. **Sirovi rožički.** Naredi katerokoli kvašeno testo (glej št. 1683 ali 1685) ter ga pusti, da vzhaja. V kozici scvri 2 žlici presnega masla, ½ žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja in pest drobtin. Temu prideni majhen krožnik dobro odtečenega svežega sira, ⅛ l smetane, 2 rumenjaka, žlico sladkorja in prav

malo soli. Razvaljaj testo, naredi rožičke, zloži jih na pločevino po dva prsta narazen in pusti, da vzhajajo. Preden jih pečeš, jih pomaži z jajcem.

1752. **Sadni rožički.** Razvaljaj kvašeno testo katerekoli vrste (glej št. 1683 ali 1685), ga razreži na koščke, nadeni z marmelado, zmešano z drobtinami, in zavij v rožičke, katere deni na pločevino. Dobro vzhajane pomaži z jajcem, potem pa speci.

Ali pa: Zribaj 6 olupljenih jabolk, potresi jih s cimetom in sladkorjem in prideni pest drobtin in pest rozin. To dobro zmešaj in nadeni rožičke. Ali pa primešaj zribanim jabolkom 2 žlici marmelade namesto rozin.

1753. **Dobri rožički, prvi.** Naredi mrzlo kvašeno testo (glej štev. 1690). Razvaljaj ga v pol prsta debelo krpo, katero razreži na štirioglate plošče. Te nadeni z marmelado ali lešnikovim nadevom, zavij ter naredi rožičke. Te zloži na pločevino po dva prsta narazen, jih pomaži z beljakom ali jajcem, potresi z debelo stolčenim sladkorjem ali mandeljni ter jih počasi speci. Namesto rožičkov narediš lahko krape. Naredi jih pravtako kakor navadne pustne krape. Potem jih pomaži, potresi in speci.

1754. **Dobri rožički, drugi.** Naredi kvašeno masleno testo. Dobro vzhajano razreži na trioglate koščke; te pomaži z marmelado in skupaj zavij tako, da pride ogel na vrh. Potem jih zloži na pločevino ter pusti, da vzhajajo. Nato jih še pomaži z jajcem, potresi z debelo stolčenim sladkorjem in mandeljni ter speci v srednji vročini.

1755. **Rožički s kremo.** Naredi kvas iz 5 žlic mleka, 1 dkg kvasu in koščka sladkorja. Vmešaj 14 dkg presnega masla, ko dobro naraste, primešaj posamezno 5 rumenjakov, 6 dkg sladkorja z limonovo lupino in prilij med mešanjem ⅛ l mlačne smetane ali mleka. Zamesi to in dobro vzhajani kvas med 38 dkg malo osoljene moke. Testo vtepi in pusti, da vzhaja. Medtem naredi kremo: Mešaj v lončku 4 rumenjake, 3 žlice sladkorja z vanilijo in žlico riževe moke. Ko je gladko, prilij ¼ l mleka ter mešaj na ognju, da zgosti. Potem zvaljaj dobro vzhajano testo za pol prsta nadebelo in ga razreži v dlan velike, štirioglate ploščice; na vsako deni kavno žlico kreme, zavij jih v rožičke, te pa zloži na pločevino in pusti, da vzhajajo. Potem jih pomaži z jajcem, potresi z debelo stolčenim sladkorjem ter speci.

1756. **Soparni krapi.** Deni v lonček 1 dkg kvasu, košček sladkorja in 4 žlice mlačnega mleka; to mešaj in pusti, da vzhaja. V kozici pa segrej 3 dkg presnega masla, prilij mu dobro ⅛ l mlačnega mleka, 2 rumenjaka sol in 3 dkg sladkorja.

Dobro zmešaj in prideni še vzhajani kvas; vse zamešaj med 5/8 l moke. Vse skupaj zmešaj, dobro vtepi in pusti, da vzhaja. Potem namaži široko plitvo kozo s presnim maslom, testo pa deni na desko, potreseno z moko, in ga razvaljaj v prst debelo krpo. Iz nje izkroži z majhnim krapovim obodcem majhne krape. Ostanke testa zloži in zopet izkroži. Vsak krap pomoči v raztopljeno maslo in deni v pomazano kozico drugega poleg drugega, pa ne pretesno skupaj. Nato prilij mlačnega mleka tako visoko, kakor so krapi, ter jih pusti, da vzhajajo. Potem jih postavi na kraj štedilnika, kjer ni prehuda vročina, dobro pokrij, na pokrivalko pa deni žerjavico, da se počasi skuhajo. Ali jih pa deni v pečico, da se počasi spečejo. Medtem naredi vanilijevo kremo (glej str. 51). Krape zloži v skledo tako, da je rumena stran zgoraj, jih polij s kremo in daj na mizo.

1757. **Dunajska vaba.** Deni v skledo 56 dkg moke, vlij vanjo pripravljeni kvas iz 1/16 l mlačnega mleka, koščka sladkorja in 2 dkg kvasu, posebej v lončku žvrkljaj 3/16 l mlačnega mleka, 6 rumenjakov, 10 dkg sladkorja in pol žlice soli; vlij h kvasu v moko in zamesi testo; ko si testo nekoliko vtepla, prilij še 14 dkg raztopljenega presnega masla pa še prav dobro vtepi; potem deni testo v namazan model, ga pokrij in postavi na toplo, da vzhaja; ko je vaba dosti vzhajana, jo deni v srednje vročo peč, kjer naj se peče 3/4 do 1 uro. Ohlajeno, še bolje 1 dan staro, razreži v poljubne koščke, pa vendar naj ostane prvotna oblika, deni jo v skledo pa naredi poliv: Deni v lonec 3/4 l vode s 1/4 kg sladkorja, limonovim sokom in malo lupinami, v to vlij približno 1/4 l finega ruma; ali pa vzemi namesto vode rumeno vino pa več sladkorja; vlij mrzlo na vabo in daj za močnato jed na mizo.

1758. **Češki tolki, prvi.** Deni v lonček 1 dkg kvasu, košček sladkorja in 3 žlice mleka; zmešaj, da je gladko, in postavi na toplo, da vzhaja. V litrski lonec pa deni 3/16 l moke, ravnotoliko finih drobtin, 2 jajci, malo soli, 3 dkg sladkorja, 3/16 l mlačnega mleka in vzhajani kvas. Vse to prav dobro zmešaj ter pusti, da vzhaja. Medtem postavi na štedilnik zato namenjeno ponev z globinami. Vsako globino pomaži z raztopljenim maslom in deni v vsako žlico testa. Ko je na eni strani pečeno, ga obrni. Ko je vse pečeno, potresi s sladkorjem in cimetom ter daj na mizo.

1759. **Češki tolki, drugi.** Mešaj v lončku 1/8 l mleka, 1 1/2 dkg kvasu in košček sladkorja ter pusti, da vzhaja. Medtem žvrkljaj v drugem lončku 1/4 l mleka, 5 dkg sladkorja, 1/2 l moke in 4 dkg raztopljenega presnega masla. Ko je prav gladko, prideni še vzhajani kvas, malo soli in primešaj rahlo sneg iz 3 beljakov. Dobro vzhajane tolke peci ravnotako kakor prve.

Pečene potresi z vanilijevem sladkorjem. Ali pa jih namaži z marmelado in stisni po dva skupaj, potresi s sladkorjem in daj na mizo.

1760. **Češki tolki, tretji.** Deni v skledo 28 dkg presejane moke, vlij vanjo 2 dkg kvasu, zmešanega z ⅛ l mlačnega mleka in koščka sladkorja, primešaj malo moke in pusti, da vzhaja. Medtem pa v loncu dobro sežvrkljaj 3/16 l mlačnega mleka, 5 dkg sladkorja, malo limonove lupine, malo stolčenega muškatovega cveta, 4 rumenjake, 6 dkg presnega masla in malo soli. Zdaj vlij v moko h kvasu ter vse prav dobro zmešaj in vtepi; naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga s 7 dkg čezpol prerezanimi rozinami rahlo primešaj; postavi testo na topel pa ne na vroč prostor, da vzhaja. Ko je testo dosti vzhajalo, speči hlebčke v jajčni ponvi (to je ponev z globinami), deni v vsako globino malo masti. Ko je vroča, deni vanjo majhno zajemalko testa in ko so hlebčki zgoraj že trdi, jih pomaži z vročo mastjo potem obrni; tako delaj, da so vsi gotovi. Pečene hlebčke zloži v kozico, pokrij in deni na toplo; ko so vsi gotovi, jih zloži na krožnik, potresi s sladkorjem pa daj na mizo.

Dobri kruhi.

1761. **Švicarski kruh.** Deni v lonček 2 dkg kvasu, 3/16 l mleka, košček sladkorja in žlico moke ter pusti da vzhaja. Potem mešaj 21 dkg presnega masla in mu primešaj polagoma, ko dobro naraste, 8 rumenjakov, 3/16 l mlačnega svežega mleka in vzhajani kvas. Zamesi to v 75—80 dkg moke, prideni malo žlico soli in dobro vtepi ter postavi na toplo, da vzhaja. To testo naj bo trše kakor za šarkelj. Ko dobro vzide, ga deni na desko, potreseno z moko, in ga še dobro pogneti. Potem ga deni v pomazan model, pusti, da vzhaja, pomaži z jajcem in peci v srednji vročini približno eno uro.

1762. **Apostolski kruh (Brioš).** Deni v lonček 6 dkg kvasu, košček sladkorja, 1/8 l mlačnega mleka in 1 žlico moke ter pusti, da vzhaja. Medtem deni na desko 80 dkg moke in 40 dkg presnega masla. Sesekaj z nožem maslo z moko vred, ga še z valjarjem stri, da je prav fino; potem naredi v moko jamo ter deni vanjo 8 rumenjakov, kavno žlico soli, 2 žlici sladkorja, približno 3/16 l mlačne sveže smetane, dobro vzhajani kvas in malo vanilije. Vse to pogneti v testo, katerega prav dobro ugneti. Potem ga deni v skledo, pokrij in pusti, da vzhaja pet do šest ur. Nato ga deni na desko, odreži četrtino testa proč ter ga rahlo ugneti v okrogel hlebček. Ostalo večje testo tudi obdelaj narahlo ter deni v pomazan šarkeljnov model. V sredi hleba porini malo, toda prav rahlo testo narazen, da nastane globočina. To

pomaži z jajcem in deni vanjo mali hlebček ter pusti, da vzhaja. Potem namaži celo z jajcem in naredi poševno 4 ali 5 plitvih zarez. Zdaj deni v ne prevročo peč, da se peče približno 1 do 1¼ ure. Med pečenjem ne odpiraj vratec, da testo ne upade, ko je že lepo narastlo. Ako je testo dobro in je peč dobra, naraste močno in je zelo lahko. Da se h kavi, čaju ali k vinu na mizo.

1763. **Pinica, prva.** Deni v lonček 3/16 l mlačnega mleka, košček sladkorja in 3 dkg kvasu ter pusti, da vzhaja. V skledo pa deni 56 dkg moke. V primernem loncu vmešaj, da dobro naraste, 2 jajci, 7 rumenjakov, 14 dkg sladkorja, pol žlice soli in malo fino stolčenega janeža in korijandra. Postavi na štedilnik v vročo vodo, mešaj, da postane gorko, toda vreti ne sme. Potem odstavi, a še mešaj in primešaj, ko je mlačno, vzhajani kvas. Vlij v moko in zamesi v testo, ko je nekoliko ugneteno, mu prilij 10 dkg raztopljenega presnega masla brez kisline in ga pa prav dobro pogneti. Zdaj postavi na gorko, in pokrij, da vzhaja. Dobro vzhajano stresi na desko, potreseno z moko, ter še enkrat dobro ugneti. Potem razreži v dva ali več hlebčkov, ugneti jih okroglo in deni na pločevino. Vsakega posebej pokrij s primerno skledo, ter pusti, da dobro vzhaja. Namaži z jajcem, malo prereži ter deni v srednje vročo peč in peci približno tričetrt do eno uro.

1764. **Pinica, druga.** Deni v lonček ½ dkg kvasu ali ½ vinske drože, košček sladkorja, 1/16 l mleka in žlico moke, mešaj in pusti, da vzhaja. Posebej v lonec pa deni 14 dkg sladkorja in 10 rumenjakov ter mešaj; ko naraste, postavi v vročo vodo, pa še mešaj, da se precej segreje, a vreti ne sme. V to precedi 2 žlici mleka, v katerem si skuhala malo janeža. Potem zamesi to mešanje in dobro vzhajani kvas med 56 dkg ogrete in malo slane moke. Ko je testo nekoliko ugneteno, prilij 8 dkg raztopljenega presnega masla in 3 žlice ciperskega vina ter ga še prav dobro ugneti, pokrij in pusti, da vzhaja čez noč. Drugi dan ga zopet dobro ugneti in naredi hlebec. Tega deni na pločevino, pokrij s skledo in pusti, da vzhaja. Pomaži ga z jajcem, malo prereži z nožem in speci.

1765. **Pinica, tretja.** Presej v skledo 1 l fine moke, vlij vanjo vzhajani kvas iz 2 dkg kvasu, koščka sladkorja in 4 žlic mleka; prideni še 14 dkg sladkorja, 1/8 l mlačnega mleka, žvrkljanega s 5 rumenjaki in z malo stolčenim janežem in korijandrom ter s pol žlice soljo. S tem zamesi precej trdo testo; ko je testo malo ugneteno, prilij 14 dkg raztopljenega presnega masla in še prav dobro ugneti in pokrij, da vzhaja. Potem ga zopet dobro ugneti, naredi lep, okrogel hlebček, ga položi na pločevino tako, da je

gladka stran zgoraj, naredi 4 ali 5 zarez in pokrij, da zopet vzhaja; dobro vzhajano pomaži z jajcem in peci v srednji vročini približno eno uro.

1766. **Kruhov suhar, prvi.** Deni v lonček 1 dkg kvasu, 3/16 l mlačnega mleka in košček sladkorja; dobro zmešaj in pusti, da vzhaja. V skledo deni 1½ l moke. Potem mešaj 9 dkg presnega masla in mu primešaj polagoma, ko dobro naraste, 5 rumenjakov, 8 dkg sladkorja, ⅛ l mlačnega mleka in vzhajani kvas. Vse to zamesi v pripravljeno moko in prideni še žlico, soli in ½ kavne žlice fino stolčenega janeža. Prav dobro ugneti testo in ga pusti, da vzhaja. Potem ga stresi na z moko potreseno desko, ga še enkrat dobro ugneti in razreži na za ½ jajca velike koščke ter zvaljaj z rokama v podolgasto okrogle klobasice, ki naj bodo dolge kakor n. pr. svinčnik; zdaj zavij še vsako tako, da ima podobo polža. Potem jih zloži na pomazano pločevino, in sicer tesno drugo poleg druge v štruco, pa tako, da so konci testa spodaj. Dobro vzhajane pomaži z jajcem in speci. En dan staro zreži na pol prsta debele rezine; povaljaj vsako v sladkorju, kateremu si pridala malo vanilije. Zloži zdaj te rezine zopet skupaj, pa samo za par ur; nato jih na pločevini lepo rumeno opeci in shrani. Ta suhar je dober za trijet ali k čaju in vinu.

1767. **Suhar, drugi.** Deni v lonček ⅛ l svežega mlačnega mleka, košček sladkorja in 1—2 dkg kvasu; dobro zmešaj ter pusti, da vzhaja. Posebej žvrkljaj približno 1/3 l sveže sladke mlačne smetane, 3 žlice sladkorja z vanilijo in 4 rumenjake. K temu primešaj dobro vzhajani kvas in zamesi med 1 l moke ter prideni tudi kavno žlico soli. Prav dobro pogneti in pusti, da vzhaja. Potem zopet pogneti in zreži na koščke, velike za drobno jabolko. Vsak košček zvaljaj v klobaso, ki naj bo prst dolga in na konceh nekoliko špičasta. Potem jo zavij od obeh koncev proti sredi, in sicer malo navzkriž. Take naredi vse. Zloži jih potem tesno drugo poleg druge na pločevino, in sicer tako, da je skupaj staknjena stran spodaj in nastane štruca. Položi jo na pločevino in pusti, da vzhaja. Preden jo pečeš, jo pomaži z jajcem. Drugi dan jo zreži na rezine, potresi s sladkorjem in opeci kakor prvo.

1768. **Suhar, tretji.** Deni v snežni kotliček 4 jajca in 14 dkg sladkorja ter tolci z metlico toliko časa, da postane zelo penasto. Potem prideni 5 dkg na listke zrezanih mandeljnov, malo drobno stolčenega janeža, 1 dkg fino zrezanih posladkorjenih pomarančnih lupin in 13 dkg moke. Deni testo v pomazan model ter peci počasi tričetrt do eno uro. Ohlajenega razrežeš lahko takoj v rezine ali pa shraniš in odrežeš, kadar in kolikor rabiš. Ta suhar se da tudi k čaju ali vinu.

1769. **Slaniki.** Deni v lonček 1½ dkg kvasu, za lešnik sladkorja in 2 žlici mlačnega mleka ter pusti, da vzhaja. V skledo pa deni 28 dkg moke; vanjo zamesi vzhajani kvas in približno ⅛ l goste mlačne smetane. Zdaj testo dobro ugneti ter pusti, da vzhaja. Potem zopet ugneti in razreži na oreh velike koščke; te zvaljaj z rokama na prst dolge paličice in jih zloži na pločevino po dva prsta narazen in jih pusti, da vzhajajo. Nato jih pomaži z jajcem, potresi s soljo in kumno ter speci.

1770. **Navadni mlečni kruh.** Deni v skledo 3 l moke, naredi v sredo jamo in postavi na toplo. V lonček pa deni 6 do 7 dkg kvasu, košček sladkorja in ¼ l mlačnega mleka. Zmešaj, da se kvas razpusti, potem ga pa vlij v moko. Primešaj kvasu malo moke ter pusti, da dobro vzhaja. Medtem deni v lonec približno ⅝ l mlačnega mleka, še bolje, kavne smetane, 15 do 20 dkg sladkorja in 10 do 15 dkg masla. To vlij v moko k dobro vzhajanemu kvasu. Vse to rahlo zmešaj; potem prideni še 1½ žlice soli in pol žlice zmešanega in stolčenega janeža in korijandra. Zdaj testo dobro ugneti, da je prav gladko. Testo naj bo precej trdo, če ni, prideni še malo moke. Potem ga pokrij in pusti, da vzhaja. Dobro vzhajanega zopet pogneti, naredi hlebec ali podolgasto štruco, ki jo deni v košarico ali skledo, pokrito s prtičem in potreseno z moko, in sicer tako, da je gladka stran spodaj. Testo pusti, da zopet vzhaja. Ko ga streseš na lopar ali pločevino, ga pomaži z jajcem in deni v srednje vročo peč, da se peče 1—1¼ ure. (Če zamesiš kruh zvečer, da vzhaja celo noč, tedaj zadostuje ½ dkg kvasu. Ker moka ni vedno enako suha, se množina tekočine ne da popolnoma določiti.)

1771. **Mlečni kruh z rozinami.** Naredi kvas iz 3—4 dkg kvasu, koščka sladkorja in ⅛ l mlačnega mleka. Deni v skledo 2 l moke. Mešaj, da dobro naraste, 15 dkg presnega masla, 5 rumenjakov in 15 dkg sladkorja. Temu prilij polagoma približno ⅜ l mlačne kavne smetane in vzhajani kvas. Vse to zamesi v moko in prideni dobro žlico soli in malo fino stolčenega korijandra. Dobro pogneti testo, ga pokrij in pusti, da dobro vzhaja. Potem ga razvaljaj, potresi z rozinami, trdo zavij in naredi hlebec ali štruco, ga pusti, da zopet vzhaja, nato še pomaži z jajcem ter peci 1—1¼ ure.

1772. **Spletena štruca.** Naredi testo kakor za navadni mlečni kruh. Dobro vzhajanega pogneti in razreži v 14 enakih kosov. Najprej zvaljaj z rokami 5 kosov, in sicer posamezne v okrogle, ¼ m dolge palčice ter jih spleti v kito in položi na pločevino, konec pa noter zapogni. Ravnotako naredi kito iz 4 kosov in jo položi na prvo. Potem naredi kito iz 3 kosov, nato

iz dveh; vselej pa moraš konce noter zapogniti; zadnjo kito potegni tako, da podtakneš lahko oba konca pod spodnjo kito. Zdaj pusti štruco, da dobro vzhaja, jo pomaži z jajcem ter peci v srednji vročini približno 1—1¼ ure.

1773. **Pustni krapi.** Da bodo krapi lepi in okusni, vzemi najlepšo moko kakor tudi vse drugo k temu potrebno, kakor je že povedano pri kvašenih testih. Da bodo lahki, naj bo testo vedno nekoliko mehkejše, kakor za navadno kvašeno testo.

1774. **Fini krapi, prvi.** Deni v skledo ½ kg moke in naredi v sredi jamo. V lončku zmešaj 5 žlic mlačnega mleka, košček sladkorja in 3½ dkg kvasu. Vlij to v moko, primešaj malo moke ter pusti, da vzhaja. Zopet mešaj v loncu 10 dkg presnega masla, 5 dkg sladkorja in 4—8 rumenjakov; ko naraste, postavi na štedilnik, prilij ⅛ l svežega surovega mleka ter mešaj, da se segreje, zavreti pa ne sme. Ko je mlačno, vlij v moko h kvasu ter prideni pol žlice soli, 2 žlici ruma in malo fino stolčenega muškatovega cveta. Vse dobro zmešaj, prav dobro vtepi in pokrij, da vzhaja. Potem deni testo na desko, potreseno z moko, ga rahlo zvaljaj pol prsta debelo in izkroži iz njega s pločnatim obodcem krape. Na sredo krapa deni malo marelične ali kake druge goste marmelade in deni nanj drugi krap. Okrog pritisni rahlo s prsti, da se krapa sprimeta. Zdaj jih odreži še z manjšim obodcem ter jih položi dva prsta narazen na prtič, potresen z moko. Pokrij jih s prtičem in deni na topel, toda ne vroč prostor, da vzhajajo; dobro je, če napol vzhajane obrneš, da tem lepše vzhaja še spodnja stran. Medtem deni v kozico masti, še bolje je, če vzameš polovico masti in polovico masla; ko je raztopljena, je ne sme biti več kakor dva prsta visoko. Ko je dobro vroča, jo odstavi, in ko se nekoliko ohladi, deni vanjo že vzhajane krape, pa tako, da je zgornja stran krapa najprej v masti. Ne deni jih preveč naenkrat, ker se potem ne cvrejo lepo. Ko jih deneš v kozico, jih pokrij za nekaj časa, in ko so spodaj bledorumeni, jih obrni, a sedaj ne pokrivaj več. Ko so še na tej strani rumeni, jih poberi z žičasto zajemalko in deni na cedilnik, da se odtečejo. Potem jih položi na pivnik, nato na lično zložen in na krožnik položen prtič, potresi z vanilijevim sladkorjem ter daj še tople na mizo.

1775. **Fini krapi, drugi.** Presej v skledo 1 kg 12 dkg fine suhe moke, vlij vanjo nekoliko vzhajani kvas iz 3 dkg kvasu, koščka sladkorja in $^1/_{16}$ l mlačnega surovega mleka; primešaj h kvasu malo moke, pa naj še dobro vzhaja; medtem pa žvrkljaj v lončku ½ l surovega mlačnega mleka, ⅛ l kisle smetane, 10 dkg sladkorja, 7 dkg presnega masla, 8 rumenjakov, 1 dkg soli, 2 žlici ruma, malo stolčenega muškatovega cveta in limonove lupine; ko je vse to mlačno in dobro spenjeno, vlij h kvasu

v moko in zamesi v testo ter ga prav dobro vtepi; pri tem pa ne vzdiguj s kuhalnico testa preveč visoko, temveč vtepaj tako, kakor bi hotela testo s kuhalnico sekati, da bodo v testu drobni mehurčki; ko je testo dobro vtepeno, ga pokrij in postavi na topel pa ne vroč prostor, da vzhaja; nadalje naredi kakor pri prvih krapih.

1776. **Hitri krapi.** Deni v skledo 50 dkg moke, naredi v sredi jamo in postavi na toplo. V lonec pa deni $^3/_{16}$ l mlačnega mleka, 5 rumenjakov, 10 dkg presnega masla, 2 žlici ruma, malo vanilije, 5 dkg sladkorja in žvrkljaj, da se prav dobro speni. Prideni še 2½ dkg kvasu, raztopljenega v mlačnem mleku (za 4 žlice); vse to vlij v pripravljeno moko. Primešaj približno tretji del moke h kvasu, pokrij s prtičem in pusti, da vzhaja. Potem primešaj še ostalo moko med kvas in pol žlice soli. Prav dobro vtepi testo, deni ga na z moko potreseno desko ter razvaljaj v nekoliko tanjšo krpo kakor za prve. Potem izreži krape, jih položi na desko, pokrito s prtičem in potreseno z moko, po dva prsta narazen. Pokrij jih s prtičem in postavi na topel, pa ne vroč prostor, da vzhajajo; napol vzhajane obrni in pusti do dobrega vzhajat. Ocvri jih kakor zgoraj, potresi s sladkorjem in daj na mizo.

1777. **Krapi s smetano.** Deni v skledo ½ kg fine moke in jo postavi na topel prostor. Mešaj 6 žlic mlačnega mleka, koščck sladkorja in 3 dkg kvasu. Vlij to v moko in primešaj malo moke, da vzhaja. Posebej v lončku žvrkljaj $^1/_8$ l mlačne, sveže sladke smetane, 5 dkg sladkorja, 2 žlici ruma, 7 rumenjakov, za nožev vrh fino stolčenega muškatovega cveta in pol žlice soli. Vse to vlij v moko k vzhajanemu kvasu, vse dobro premešaj in prav dobro vtepi. Postavi na toplo, da vzhaja. Potem naredi krape, deni jih na topel prostor, da vzhajajo, napol vzhajane obrni in pusti do dobrega vzhajat, nato pa ocvri.

1778. **Vmešani krapi.** Naredi kvašenje iz 3 dkg kvasu, 5 žlic mleka in koščka sladkorja ter pusti, da vzhaja. V skledo pa deni ½ kg moke in jo postavi na toplo. Potem mešaj 10 dkg presnega masla, 5 dkg sladkorja in 6 rumenjakov ter prideni polagoma, ko dobro naraste, obilo $^1/_8$ l mlačnega mleka, dve žlici ruma in malo fino stolčenega muškatovega cveta. Zdaj primešaj tudi dobro vzhajani kvas in zamesi vse to med moko, osoli (pol žlice soli je dosti) ter dobro vtepi. Potem pokrij s prtičem in postavi na toplo, da vzhaja. Nato deni testo na desko, potreseno z moko, ga malo razvaljaj in naredi krape.

1779. **Preprosti krapi.** Naredi kvašenje iz 3 dkg kvasu, $^1/_{16}$ l mlačnega mleka in koščka sladkorja. V skledo deni ½ kg moke, naredi v sredi jamo, vlij vanjo kvas in mu primešaj malo

moke ter ga pusti, da vzhaja. Posebej pa mešaj ¼ l mlačnega mleka, 5 dkg sladkorja, 2 rumenjaka in 2 žlici smetane. Vlij to v moko h kvasu. Vse dobro premešaj, dodeni dobre ½ žlice soli, potem pa testo prav dobro vtepi. Nato ga pokrij s prtičem, da vzhaja, naredi krape, pusti jih, da vzhajajo, in scvri.

1780. **Bobi.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej št. 1683) ali kvašeno testo brez jajc (glej št. 1686) za zelo preproste bobe. Dobro vzhajano deni na desko, potreseno z moko, ter ga zvaljaj za prst nadebelo. Izkroži s krapovim obodcem bobe, polagaj jih na z moko potresen prtič dva prsta narazen, jih pokrij s prtičem in pusti, da vzhajajo. Scvri jih v masti kakor krape.

1781. **Flancati.** Naredi kvašeno testo tretje ali četrto (glej št. 1685 ali 1686). Dobro vzhajanega deni na desko, potreseno z moko, ga razvaljaj na prst debelo krpo, katero razreži s koleščkom za dlan velike štirioglate plošče. Potem naredi v vsako ploščo 3 zareze, ki naj bodo za prst narazen, toda ne prereži do kraja. Nato jih položi na prtič, potresen z moko, in pusti, da vzhajajo. Medtem deni v kozico masti, da jo je dva prsta visoko; ko je dobro vroča, jo odstavi ter devaj v malo ohlajeno flancate, in sicer tako, da je zgornja stran flancata najprej v masti. Zdaj jih pokrij, ko so spodaj rumeni, jih obrni in ne pokrivaj več. Ocvrte deni na cedilnik, da se odteče mast. Preden jih daš na mizo, jih potresi s sladkorjem.

1782. **Žlični krapi.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej št. 1683 ali 1685) in ga pusti, da dobro vzhaja. Medtem deni v kozico masti, za dobra dva prsta visoko. Ko je dosti vroča in je testo vzhajano, zajemaj testo s ploščnato žlico (pa ne zajemi preveč), ga deni v mast, pokrij in čez malo časa obrni. Gotove krape deni v cedilnik.

1783. **Krompirjevi krapi.** Deni v lonček 2 dkg kvasu, košček sladkorja in 3 žlice mlačnega mleka ter pusti, da dobro vzhaja. Medtem pretlači skozi sito na desko 3 bolj majhne, v slani vodi ravnokar kuhane krompirje. Primešaj jim košček presnega masla, malo soli, žlico sladkorja, 1 rumenjak in 1 jajce. Dobro zmešaj in prideni vzhajani kvas in približno ⅜ l moke. Hitro naredi testo, ga zvaljaj pol prsta nadebelo, zreži s krapovim obodcem in nadeni z marmelado. Potem pusti krape, da vzhajajo; scvri jih kakor navadne krape. Ali pa: Naredi testo kakor prej, le sladkorja ni treba; krapov pa ne nadevaj z marmelado, ampak z drobno zrezano, prekajeno svinjino, zmešano z jajcem in smetano, ali pa jih nadeni s kako sekanico. Ocvrte potresi z naribanim parmezanom in daj zelo vroče na mizo.

Razno pecivo s praškom.

Vse za pecivo s praškom potrebne stvari naj bodo popolnoma mrzle. Pecivni prašek se uporablja namesto kvasu za razno pecivo. Primeša naj se testu vedno z zadnjimi dodatki, testo pa naj se postavi potem takoj v ne zelo vročo peč. Peče se naj počasi pri enaki vročini. Pecivo med pečenjem premikati ni dobro; ako se to mora zgoditi, naj se zgodi kolikor mogoče oprezno in urno. Peče se z ozirom na množino testa od ½ do 1¼ ure.

Ta prašek se dobi v vseh večjih špecerijskih prodajalnah, toda bolj zanesljiv je v lekarnah. Navaden zavoj je sestavljen iz 10 g vinskega kamna in 5 g jedilne sode. Torej si ga lahko tudi sama odtehtaš, ako namreč kupiš očiščen ter stolčen vinski kamen in jedilno sodo. Ta množina zadostuje za skvašenje 30 do 35 dkg moke.

Drugi, tudi dober pecivni prašek dr. Oetkerja se dobi v malo večjih zavojih in kvasi 35—40 dkg moke.

Pecivni prašek se ne sme namočiti v mleko ali vodo kakor navadni kvas, ampak naj se vedno zmeša suh med mrzlo testo.

1784. **Zdravilni šarkelj.** Mešaj, da dobro naraste, 14 dkg presnega masla, primešaj mu polagoma 4 rumenjake, 25 dkg sladkorja, ¼ limone drobno zrezane lupine, ⅛ l dobrega, mrzlega mleka ali kavne smetane in polovico od 30 dkg moke. Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj z ostalo moko, 2 žlici ruma in enim navadnim zavojem pecivnega praška. Deni testo v namazan ter z moko potresen model, toda samo do polovice, ker to testo pri pečenju zelo naraste. Peče se naj eno uro v srednji vročini. Ko je pečen, ga zvrni na desko, še gorkega dobro potresi s sladkorjem ter daj na mizo šele naslednji dan.

1785. **Zdravilni šarkelj z mandeljni.** Mešaj 14 dkg presnega masla, da dobro naraste, nato primešaj polagoma po vrsti 5 rumenjakov, 25 dkg sladkorja, 14 dkg moke od ¼ limone drobno zrezane lupine in ⅛ l mrzle kavne smetane. Naredi iz 5 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj prejšnjemu s 7 dkg mandeljnov, ki naj bodo fino stolčeni, 14 dkg moke, enim navadnim pecivnim praškom in z žlico ruma. Deni testo v namazan ter z mandeljni potresen model, pa le do polovice. Peci ga v srednji vročini približno eno uro.

1786. **Šarkelj z rozinami.** Naredi se pravtako kakor prejšnji z mandeljni, samo da se vzamejo namesto mandeljnov rozine, katerih pa ne zmešaj med testo, ampak samo po vrhu potresi, ko je šarkelj že v modelu, ker med pečenjem itak vanj zlezejo.

1787. **Preprosti šarkelj.** Mešaj četrt ure 15 dkg Kunerola ali masti, potem mu polagoma primešaj 4 rumenjake, 20 dkg sladkorja z limonovo lupino, polovico od ½ kg moke in ¼ l mrzlega mleka. Potem naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga z ostalo moko in z dr. Oetkerjevim pecivnim praškom rahlo primešaj. Šarkelj deni v pomazan model ter ga počasi peci 1 do poldrugo uro v ne zelo vroči pečici.

1788. **Plošče z marmelado.** Mešaj 10 dkg presnega masla, ali Kunerola, da prav dobro naraste. Primešaj polagoma 3 rumenjake, 20 dkg sladkorja, ⅛ l mrzlega mleka, polovico od 28 dkg moke in malo limonove lupinice. Naredi iz 3 beljakov sneg ter ga z ostalo moko in enim navadnim pecivnim praškom rahlo primešaj. Nato deni testo v namazano pločevino za prst navisoko ter ga počasi speci v ne zelo vroči pečici. Pečeno prereži na dva enaka dela, namaži en del z marmelado in položi drugega nanj, razreži vse v poševne koščke ter jih potresi z vanilijevim sladkorjem.

1789. **Plošče z mandeljni.** Naredi testo pravtako kakor prej. Deni ga v namazano pločevino za dober prst visoko, potresi po njem pest mandeljnov, katere si pa prej olupila in zrezala na listke ter zmešala z žlico sladkorja in malo limonove lupine. Deni v ne zelo vročo pečico in počasi peci pol do tričetrt ure. Pečeno razreži na koščke, ki jih potresi s sladkorjem.

1790. **Plošče s snegom.** Mešaj 14 dkg presnega masla, da dobro naraste. Primešaj mu polagoma 4 rumenjake, 25 dkg sladkorja z limonovo lupino, ⅛ l svežega mrzlega mleka, žličico ruma in 14 dkg moke. Potem naredi iz 4 beljakov sneg ter ga z drugimi 14 dkg moke in enim navadnim pecivnim praškom rahlo primešaj. Deni testo za prst visoko v namazano pločevino ter ga počasi peci. Pečeno pomaži z marmelado. Vrh marmelade namaži iz 4 beljakov sneg, kateremu si primešala 18 dkg stolčenega sladkorja in malo vanilije in limonove lupine. To postavi za nekaj minut v vročo pečico, da na vrhu zarumeni, v sredi pa še ostane mehko. Ko se nekoliko ohladi, razreži na koščke; še bolje je, ako razrežeš naslednji dan.

Na sneg lahko potreseš, preden ga deneš v pečico, pest mandeljnov, ki jih pa prej drobno zreži in zmešaj z žličico sladkorja in limonovo lupino.

Ali pa napolni s snegom brizgalnico s cevko ali velik škarnicelj iz pergamentnega papirja, ki naj ima na koncu za prst veliko odprtino, ter naredi na pečeno ploščo mrežo. Postavi jo za malo časa v toplo, a ne vročo pečico, da se sneg posuši in ostane bel. Med mrežo lahko deneš kake marmelade ali potreseš samo s sladkorjem.

1791. **Sadne plošče.** Naredi testo kakor prej. Ko je že na pločevini, potresi nanj črešenj brez koščic ali na kocke zrezanih marelic ali olupljenih ter enako narezanih češpelj. Deni v pečico in počasi speci. Pečeno razreži na koščke in potresi s sladkorjem.

1792. **Dobra pogača.** Mešaj 12 dkg presnega masla, da prav dobro naraste. Primešaj polagoma 4 rumenjake, 20 dkg sladkorja z limonovo lupino, 1 dl mrzle kavne smetane in 10 dkg moke. Potem naredi iz 3 beljakov sneg ter ga k prejšnjemu rahlo primešaj z 12 dkg moke in ½ velikim pecivnim praškom. To testo deni v tortni model, toda samo do srede; potresi povrh pest olupljenih ter na listke zrezanih mandeljnov in žlico sladkorja. Deni v pečico, da se peče počasi eno uro. Naslednji dan pogačo prereži, namaži jo vmes z marmelado potem pa jo razreži na koščke, ki jih potresi s sladkorjem in daj na mizo.

1793. **Punčeva torta s praškom.** Mešaj, da dobro naraste, 21 dkg presnega masla ter mu polagoma primešaj 6 rumenjakov, 38 dkg sladkorja, od ½ limone lupine, $^3/_{16}$ l mrzle kavne smetane in polovico od 45 dkg moke. Naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj z ostalo moko, 3 žlicami ruma in 1½ navadnega pecivnega praška. Testo deni v peč v 3 modelih, in sicer v dva enako množino testa, a le do polovice, v tretjega pa manj testa in vse tri počasi peci približno tričetrt do eno uro, pečene zvrni na desko. Ohlajeni dve večji torti pomaži vsako po vrhu z marmelado. Potem razreži manjšo torto na kocke, polij polovico kock s polovico soka 3 pomaranč in 2 limon, kateremu si primešala ⅛ l ruma in 20 dkg stolčenega sladkorja. K ostalemu soku pa primešaj par kapljic košenilije, da bo sok rdeč, ter polij z njim še ostale kocke. Deni oboje rumene in rdeče kocke na eno pomazano torto, ki jo pa prej postavi v tortni model, pri tem pa menjavaj z barvami. Na to položi ostalo torto, ter jo potem za nekaj časa obteži. Končno jo še ob straneh in po vrhu namaži tanko z marmelado in oblij z limonovim ledom.

1794. **Pomarančne kocke.** Mešaj 12 dkg presnega masla in 4 rumenjake, da dobro naraste, dodaj polagoma 21 dkg sladkorja, z drobno zrezanimi lupinami in sokom od 1 pomaranče, ⅛ l sladke smetane in polovico moke od 28 dkg. Naredi iz 4 beljakov sneg ter ga rahlo primešaj z ostalo moko in enim navadnim pecivnim praškom. Deni testo v namazano pločevino za prst visoko ter ga speci. Pečeno ploščo prereži, pomaži eno polovico z marmelado in z drugo pokrij. Nato jo razreži na poljubne kocke, te oblij z pomarančnim ledom in v pečici posuši.



33. **Dežnica**; suncobran; lepiota procera; Parasolschwamm.



34. **Tintnica**; coprinus porcellanus; Schopfiintling.



35. **Bela polževka**; puževica bjela; limacium eburneum; Elfenbeinschneckling.



32. **Zlatica**; žuta golubica; russula aurata; Goldtäubling.

1795. **Pomarančni polmesci.** Naredi in speci testo kakor zgoraj za kocke. Potem razreži z velikim krapovim obodcem polmesce in jih oblij z ledom. Na vsakega položi pol olupljenega mandeljna ter posuši led v pečici.

1796. **Kapucinski polmesci.** Naredi testo kakor zgoraj za kocke. Polovico testa deni za prst debelo na pločevino, k ostali polovici testa pa primešaj 7 dkg v 2 žlicah mleka raztopljene čokolade, rjavo testo deni v pomazano pločevino ter speci. Toda glej, da pečeš oboje testo v enakih pločevinah. Pečeno stresi na desko, pomaži eno ploščo z gosto lešnikovo peno ter jo z drugo pokrij. Potem razreži testo z obodcem na polmesce in jih oblij z vanilijevim ali čokoladnim ledom. Ali pa celo ploščo oblij in potem razreži.

Pecivo iz maslenega testa.

1797. **Masleni krapi.** Razvaljaj masleno testo (glej str. 50) za nožev rob debelo ter ga razreži na štirioglate, ped velike, nekoliko podolgaste plošče. Na vsako deni ½ žlice marmelade ali kakega drugega nadeva. Okrog marmelade pomaži z jajcem, potem pa zapogni testo od daljše strani čez. Tako naredi z vsemi krapi in jih zloži na pločevino, pogrnjeno s papirjem, ter peci v precej vroči pečici. Prepečeni so, ko so lepo rumeni in skoro nič več ne šumijo.

1798. **Jabolčne plošče.** Olupi in zribaj nekaj jabolk in jim dodeni sladkorja, malo cimeta, drobtin, rozin, pinjol in limonovih olupkov. Vse skupaj dobro zmešaj. Potem zvaljaj masleno testo (gl. str. 50) za nožev rob debelo in ga prereži v dve enaki plošči. Prvo položi na pločevino, pokrito s papirjem, potresi po njej pripravljena jabolka pol prsta nadebelo, potem pa pokrij z drugo ploščo. Pomaži z jajcem in speci. Pečeno zreži na koščke, ki jih potresi s sladkorjem. Da testo lažje vzdigneš, ga navij na valjar in odvijaj, ko ga držiš nad pločevino.

1799. **Marmeladine plošče.** Razvaljaj in prereži hitro masleno testo (glej str. 51) kakor prej. Polovico testa položi na pločevino, pomaži ga z marelično marmelado, vmešano z beljakom in sladkorjem. Drugo položi nanj, pomaži z jajcem, speci in razreži kakor prej.

1800. **Kremove plošče.** Naredi precej gosto vanilijevo kremo (gl. str. 51). Potem zvaljaj in prereži hitro masleno testo (str. 51) kakor za jabolčne plošče. Položi vsako ploščo posebej na pločevino, pomaži jo z jajcem in speci. Potem pomaži eno ploščo po tisti strani, ki je bila na pločevini, s kremo, z drugo pa jo pokrij, a tako, da je stran, ki je bila na pločevini, spodaj. Ohlajeno zreži na koščke in potresi s sladkorjem.

Opomba: V mleku za kremo lahko raztopiš eno ali dve tablici želatine.

1801. **Kremove rezine.** Razvaljaj masleno testo (glej str. 50) v ploščo, debelo za nožev rob, in jo položi na pločevino, obloženo s papirjem, pomaži jo z jajcem in speci v precej vroči pečici. Krema: Mešaj v primernem lončku 4 rumenjake, 8 dkg sladkorja z vanilijo, prilij ⅛ l vročega mleka, v katerem si raztopila 2 ali 3 tablice želatine, mešaj v vreli vodi ali na vročem štedilniku, da se zgosti krema; ko zapaziš, da narašča krema v lončku, jo takoj odstavi pa še mešaj, da se nekoliko ohladi. Skuhaj 12 dkg sladkorja do pete stopnje (glej štev. 2148), vlivaj vrelega med trd sneg iz 4 beljakov, medtem pa urno z metlico naokroglo mešaj; ko je sneg zamešan, primešaj takoj tudi kremo. Namesto beljakov lahko primešaš kremi ¼ l v sneg stolčene sladke smetane, zmešane s 7 dkg stolčenega sladkorja. Prereži pečeno ploščo čez pol, namaži na eno ploščo pripravljeno kremo, pa z drugo pokrij; stoji naj vsaj par ur na hladnem prostoru, najbolje čez noč. Razreži v poljubne koščke in potresi s sladkorjem.

1802. **Penaste plošče.** Razvaljaj hitro masleno testo (glej str. 51) za debel nožev rob debelo. Prereži ga v dve enaki plošči in položi vsako posebej na pločevino. Pomaži z jajcem in speci. Potem naredi jajčno peno (gl. str. 53) in jo namaži na eno ploščo, in sicer na isto stran, ki je bila pri pečenju na pločevini, z isto stranjo druge plošče pa jo pokrij. Popolnoma ohlajeno, najbolje šele drugi dan, zreži na kose.

1803. **Penaste plošče z mandeljni.** Naredi hitro masleno testo (gl. str. 51), zvaljaj ga ½ cm nadebelo, položi na pločevino in speci. Pečenega namaži z marelično marmelado, vrh nje pa deni za dober prst debelo jajčno peno (gl. str. 53), potresi s sladkorjem in z drobno zrezanimi mandeljni, deni za par trenutkov v vročo pečico, da zgoraj malo zarumeni, v sredi pa ostane mehko. Drugi dan zreži na koščke.

1804. **Jabolčne blazinice.** Razvaljaj masleno testo (glej str. 50) za nožev rob debelo ter ga razreži na štirioglate, malo podolgaste plošče. Jabolka olupi in zreži na listke, potresi jih s sladkorjem in cimetom in pusti, da se malo odcede. Na vsako ploščo deni malo jabolk, okrog pomaži z beljakom, od daljših dveh strani zapogni skupaj in pritisni malo okrog jabolk. Ob straneh zareži s kolescem malo v testo za prst narazen. Pri vsaki drugi zarezi upogni testo navzgor. Potem položi blazinice na pločevino, pokrito s papirjem, jih pomaži z jajcem in peci v precej vroči peči.

1805. **Oblečena jabolka.** Razvaljaj masleno testo kakor za debele rezance in ga razreži na štirioglate plošče, ki jih pomaži

z jajcem. Že prej pa olupi drobna jabolka, mošančke ali gambovce; vsako jabolko prereži čez pol in odstrani peške. Potem jih malo prevri v sladki vodi, a pazi, da ne postanejo popolnoma mehka. Nato jih deni na rešeto, da voda odteče. Potem deni v vsako jabolko tam, kjer si vzela peške iz njega, malo marmelade in položi na vsako ploščo jabolko tako, da je marmelada zgoraj. Primi potem vse štiri ogle skupaj, dobro stisni vse robove in zloži na pločevino, obloženo s papirjem. Okrasi še jabolčne vrhe z ostanki testa, pomaži z jajcem in peci v precej vroči peči ali pečici. Ali pa odreži od zvaljanega testa dva prsta široke in dva prsta dolge, na konceh špičaste trake. Položi na vsako jabolko dva traka navzkriž ter ju pomaži z jajcem, položi na to jabolko ter dvigni prva dva nasprotna konca trakov, potem še druga dva, na vrhu pa vse štiri skupaj stisni. Stisni tudi robove testa ob jabolko, pomaži z jajcem, pa speci.

1806. **Čepice.** Mešaj 3 rumenjake in 7 dkg sladkorja. Ko dobro naraste, prideni malo limonove lupine in 10 dkg fino zrezanih rozin. Rahlo primešaj iz 2 beljakov sneg s pestjo drobtin in 14 dkg fino zrezanih mandeljnov. Potem razvaljaj masleno testo (glej str. 50) za nožev rob debelo, razreži ga na štirioglate, ped velike plošče, deni na vsako žlico pripravljenega nadeva, okrog tega pa pomaži testo z jajcem. Primi vse štiri ogle in jih skupaj stisni. Položi vse na pločevino, pomaži z jajcem in speci.

1807. **Masleni zvitki.** Masleno testo (glej str. 50), razvaljaj za zelo debel nožev rob, razreži s kolescem na dva prsta široke in $^3/_4$ m dolge trake, ki jih navij na skupaj zavit, precej trd papir in položi na s papirjem pokrito pločevino tako, da leže za prst narazen, ter pomaži z jajcem (pa ne ob robovih, ker bi to zadrževalo kipenje testa). Peci jih v precej vroči pečici ali peči. Pečenim previdno izmakni papir ter ga nadomesti z vanilijevo ali jajčno peno; potem jih potresi s sladkorjem

1808. **Masleni kolači.** Zvaljaj masleno testo (gl. str. 50) $^1/_2$ cm nadebelo in izkroži kolače z velikim krapovim obodcem. Polovico teh izkroži še enkrat, pa z manjšim obodcem. Cele kolače pomaži z jajcem, položi nanje votle, pomaži tudi te z jajcem ter speci. Ohlajene nadeni s kremo, jajčno ali vanilijevo peno, katero pa prej lahko bledordeče pobarvaš.

1809. **Jagodne paštetke.** Naredi in speci majhne skledice iz krhkega testa (glej str. 250), napolni jih s $^1/_4$ l v sneg stolčene sladke smetane, zmešane z 20 dkg sladkorja z vanilijo in nekaj skozi sito pretlačenimi gozdnimi rdečimi jagodami, tudi navrh skledic potresi z rdečimi jagodami.

1810. **Masleni sirovi štrukelj.** Mešaj 10 dkg presnega masla, 5 dkg sladkorja z limonovo lupino in 4 rumenjake. Pri-

mešaj 20 dkg zelo dobro odtečenega sira, 7 dkg rozin in sne 4 beljakov. (Ako je sir zelo moker, primešaj nadevu žlič drobtin.) Razvaljaj masleno testo (str. 50) kakor za tirolski štrukelj, ter ga tudi naredi pravtako kakor onega (glej št. 1814)

1811. **Masleni čokoladni štrukelj.** Mešaj 4 rumenjake 7 dkg sladkorja z vanilijo. Primešaj 12 dkg ogrete ali zribane čokolade, 10 dkg fino stolčenih orehov ali mandeljnov in sneg 4 beljakov. Razvaljaj masleno testo za nožev rob debelo, pomaži ga z nadevom pa zavij rahlo od obeh strani proti sredi. Deni ga na s papirjem pokrito pločevino, pomaži z jajcem ter speci. Pečenega razreži na koščke in potrosi s sladkorjem.

1812. **Čokoladne plošče.** Razvaljaj hitro masleno testo (glej str. 50) za nožev rob debelo. Razreži ga v tri enake kose katere speci na pločevini. Dva kosa pomaži prej z jajcem. Potem naredi jačno peno (glej str. 53), vzemi polovico te pene in še gorki primešaj 4 dkg zribane čokolade in precej vanilije. Potem namaži kos testa, in sicer tisto stran, ki je bila pri pečenju na pločevini, z jajčno peno, položi nanj tisti kos, ki ni bil namazan, in ga pomaži s čokoladno peno. Na tega zopet položi tretji kos, pa tudi tisto stran, ki je bila na pločevini, na nadev. Popolnoma mrzle, najbolje šele drugi dan, zreži na koščke in potresi s sladkorjem.

1813. **Kostanjev masleni štrukelj.** Mešaj, da dobro naraste, 5 dkg presnega masla in 17 dkg sladkorja z vanilijo. Polagoma prideni 2 rumenjaka, 1 jajce in 16 dkg skuhanega, skozi sito pretlačenega kostanja, 4 dkg citronata in 4 dkg posladkorjenih pomarančnih lupin; oboje naj bo zrezano na fine kocke. Rahlo primešaj tudi sneg iz 4 beljakov. Potem zvaljaj masleno testo (glej str. 50) za nožev rob nadebelo in ga prereži v dva ¼ m široka kosa. Namaži podolgem na eno tretjino enega kosa četrti del nadeva, zapogni testo čez, zopet namaži in nazaj zapogni; tako ima testo tri gube in je vmes dvakrat namazano. Ravnotako stori z drugim kosom. Deni potem oba kosa na pločevino, pomaži ju z jajci in speci.

1814. **Tirolski masleni štrukelj.** Mešaj, da naraste, 3 rumenjake, 12 dkg sladkorja z limonovo lupino. V to zamešaj 10 dkg fino zrezanih mandeljnov, 20 dkg prerezanih rozin, 3 žlice sladke smetane, 4 žlice drobtin in sneg iz 3 beljakov. Razvaljaj hitro masleno testo (glej str. 51) za nožev rob nadebelo ter deni nanj tri prste od kraja podolgem dva prsta široko in prst debelo nadeva. Pomaži ob strani z jajcem, potem pa zapogni testo čez, da tako dobiš dolgo klobaso, ki jo odreži in položi na pločevino. Ravnotako naredi še drugo klobaso. Potem okrasi s testenimi ostanki obe klobasi, pomaži ji z jaj-

cem in speci. Pečen štrukelj razreži na koščke in potresi s sladkorjem.

1815. **Kvašeni masleni rogljički z orehi.** Deni na desko ¼ kg moke, 4 dkg presnega masla, malo soli, 7 dkg sladkorja, 2 rumenjaka, prilij 2—3 dkg kvasu, razkvašenega v ¼ l mleka s koščkom sladkorja. Naredi testo, ga dobro ugneti in pokrij, da vzhaja. Medtem pa pogneti z nožem ¼ kg presnega masla in 5 dkg moke v štirioglato ploščo, pokrij jo in postavi vstran; vzhajano testo malo razvaljaj; na popolnoma hladno položi maslo, ga zavij in prevaljaj kakor drugo masleno testo štirikrat zaporedoma s kratkimi presledki; zadnjikrat naj počiva malo dalje, kakih 10 minut približno; potem ga zvaljaj za nožev rob debelo, razreži na dlan velike štirioglate plošče, deni na vsako ploščico pol žlice orehovega nadeva; okrog nadeva pomaži z jajcem, stisni skupaj in upodobi rogljičke, zloži jih na pločevino in pokrij; vzhajane pomaži z jajcem in speci v precej vroči pečici. Nadev: ½ l drobno zrezanih orehov polij s ¼ l vrele sladke smetane, prideni 10 dkg sladkorja, malo cimeta in limonove lupine, eno jajce in malo drobtin.

Osemnajsti oddelek.

Torte.

Da bo torta lepa in dobra, skrbi, da je vsa torti potrebna tvarina sveža in dobre vrste. Za torto, pri kateri se rabi presno maslo, mešaj najprej presno maslo in primešaj, ko že dobro naraste, rumenjake (pa posamezno) in pridevaj polagoma, med mešanjem, sladkor in druge k torti spadajoče dodatke. Moko zamešaj vedno s snegom vred, ako jo namreč rabiš pri dotični torti, in sicer tako: Sneg deni na mešanje, nanj pa presej moko skozi sito in jo potem prav rahlo zamešaj. Nato deni tortno testo v pripravljeni model, potem pa peč. Peci vse torte počasi, to je ne v zelo vroči pečici, le torte, v katerih je presno maslo, pečeš lahko v nekoliko bolj vroči pečici. Med pečenjem ne odpiraj pečice brez potrebe, posebno če se pečejo take torte, pri katerih je presno maslo. Ako že moraš torto premakniti, stori to hitro in mirno, da narastla torta ne upade. Dobro je, ako prideneš tortam, pri katerih je presno maslo, malo pecivnega praška; zamešaj ga z moko vred, in sicer za 1 torto pol do eno kavno žlico.

1816. **Rumova torta, prva.** Mešaj 18 rumenjakov, 32 dkg sladkorja z limonovo lupino, da dobro naraste. Potem dodeni

10 dkg dobro z rumom napojenih drobtin in zamešaj rahlo od 13 beljakov trd sneg in z njim 32 dkg fino zrezanih mandeljnov. Deni v dva tortna modela ter peci bolj počasi eno uro. Pečeni torti deni na sito. Ko sta hladni, pomaži eno z marelično marmelado, drugo položi nanjo in jo oblij z ledom.

1817. **Rumova torta, druga.** Mešaj 12 rumenjakov, 21 dkg sladkorja in limonove lupine, da dobro naraste. Potem dodeni 15 dkg z rumom in sokom ene limone in z žlico sladkorja zmešanih drobtin, primešaj od 12 beljakov trd sneg in z njim 21 dkg fino zrezanih mandeljnov. Nato peci v dveh enakih modelih. Hladno torto nadeni s pomarančno kremo in polij s pomarančnim ledom.

1818. **Rumova torta, tretja.** Mešaj 20 dkg presnega masla, da naraste. Polagoma dodeni 20 dkg sladkorja, ene lupine in sok dveh pomaranč, 4 žlice ruma in 7 rumenjakov ter rahlo primešaj trd sneg iz 7 beljakov z 20 dkg moke. Torto deni v dva modela in jo počasi peci. Ohlajeno prereži, namaži s pomarančno kremo in oblij z rumovim ledom.

1819. **Pomarančna torta, prva.** Mešaj pol ure 18 rumenjakov, 42 dkg sladkorja in lupine 3 pomaranč (pomaranče s koščki sladkorja obribaj in stolci). Potem dodeni 42 dkg fino zrezanih mandeljnov, 9 dkg s sokom treh pomaranč napojenih drobtin ter rahlo primešaj trd sneg iz 12 beljakov. Peci torto v dveh modelih, lahko pa tudi v enem samem. Ohlajeno prereži, namaži z marmelado ali gosto pomarančno kremo (glej str. 52), oblij s pomarančnim ledom in okrasi s sadjem.

1820. **Pomarančna torta, druga.** Mešaj 5 rumenjakov, da dobro narastejo, dodeni 20 dkg sladkorja z limonovimi in pomarančnimi olupki in s sokom ene pomaranče. Zdaj mešaj še četrt ure, potem rahlo primešaj sneg iz 5 beljakov s 14 dkg moke. Deni v pomazan model in peci tričetrt ure. Ohlajeno prereži, nadeni z marmelado in oblij z ledom.

1821. **Pomarančna torta, tretja.** Mešaj 14 rumenjakov, 28 dkg sladkorja, sok in lupine ene pomaranče, da dobro naraste. Potem naredi sneg iz 10 beljakov, primešaj mu 28 dkg drobno zrezanih mandeljnov in 10 dkg drobtin ter ga rahlo primešaj. Peci torto počasi v dveh modelih. Ohlajeno namaži vmes in po vrhu z marmelado ter oblij z rumovim ledom.

1822. **Pomarančna penasta torta.** Mešaj 10 rumenjakov, 14 dkg sladkorja in limonove lupine, da dobro naraste. Potem prideni 14 dkg fino zrezanih mandeljnov, sok in lupine od pol pomaranče in primešaj trd sneg, narejen iz 8 beljakov in 7 dkg moke. Peci torto v dveh modelih, sicer pa lahko tudi v enem. Ohlajeno prereži, namaži z gosto pomarančno kremo (str. 52.), oblij s pomarančnim ledom ter okrasi s sadjem

1823. **Mandeljnova torta, prva.** Vzemi 28 dkg presnega masla, 3 rumenjake, 2 jajci in mešaj to pol ure. Potem prideni polagoma 28 dkg sladkorja in limonove lupine in primešaj rahlo 28 dkg fino zrezanih neolupljenih mandeljnov, treh beljakov sneg in 14 dkg moke. Deni v dva modela in peci v srednji vročini eno uro. Ohlajeno nadeni z ribezovo marmelado in oblij z limonovim ledom.

1824. **Mandeljnova torta, druga.** 12 rumenjakov, 28 dkg sladkorja, limonov sok in lupine mešaj četrt ure, da dobro naraste. K temu primešaj rahlo trd sneg in z njim 28 dkg fino zrezanih mandeljnov in 7 dkg moke. Deni torto v pomazan model in jo počasi peci. Ohlajeno prereži, namaži vmes in po vrhu z marmelado in oblij z ledom.

1825. **Rjava mandeljnova torta, prva.** Na ognju zarumeni 14 dkg fino zrezanih mandeljnov s 7 dkg sladkorja in limonovo lupino. Ohlajene mandeljne še stolci. Potem vmešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov in 7 dkg sladkorja. Nato naredi trd sneg iz 4 beljakov in ga primešaj s prej pripravljenimi mandeljni in žlico drobtin k rumenjakom. Deni torto v pomazan model in speci. Ohlajeno namaži z marmelado in oblij z ledom.

1826. **Rjava mandeljnova torta, druga.** 16 dkg mandeljnov olupi, fino zreži in spraži bledorumeno z 12 dkg sladkorja in z malo limonove lupine, ohlajene mandeljne še z valjarjem na deski stri. Posebej mešaj 8 dkg presnega masla, 6 rumenjakov in 8 dkg sladkorja; ko dobro naraste, prideni iz 6 beljakov trd sneg ter s tem vred rahlo zamešaj mandeljne. Deni torto v 3 namazane modle ali pa kar na namazano pločevino za prst nadebelo, peci jo v precej vroči pečici pol do tričetrt ure. Ohlajene torte namaži 2 kolobarja s ¼ l v sneg stolčene sladke smetane, oslajene s 15 dkg sladkorja in malo vanilije, s tretjim kolobarjem jo pokrij. Če si jo pa pekla na pločevini, tedaj pa razreži pečeno ploščo na tri enake plošče ter jih s smetano nadeni kakor prejšnjo. Pomaži jo tudi povrh s smetano in gosto potresi s sekljanimi in zarumenjenimi mandeljni ali jo okrasi s prav majhnimi mandeljnovimi upognjenci.

1827. **Rjava mandeljnova torta, tretja.** Mešaj 12 dkg presnega masla, 12 rumenjakov, 12 dkg sladkorja; spraži 16 dkg fino sesekanih mandeljnov z 12 dkg sladkorja in limonovo lupino ter jih prideni k prvim; naredi trd sneg iz 12 beljakov in ga rahlo primešaj s 5 dkg moke. Deni v namazan ter z moko potresen model in peci eno do eno in četrt ure v precej vroči pečici; ohlajeno torto pa dvakrat prereži in namaži s ¼ l v sneg stolčene ter z vanilijevim sladkorjem oslajene sladke smetane.

1828. **Torta hrustavka.** Namaži snežni kotliček s presnim maslom ter deni vanj 56 dkg stolčenega sladkorja, malo limonove lupine in nekaj klinčkov. Ko se je sladkor raztopil ter zarumenel zamešaj vanj 28 dkg drobno zrezanih in posušenih mandeljnov. Zdaj prideni še 28 dkg na listke zrezanih mandeljnov in precejeni sok od ½ limone. Urno stresi v pomazan model in pritiskaj vročo tvarino s celo limono na model, tako da je raztegnjena po celem modlu in debela za pol prsta. Ohlajeno zvrni na krožnik ter okrasi z belim ledom. (Model naj bo zgoraj nekoliko širji, sicer se težko zvrne torta iz njega.)

1829. **Muškacinova torta.** Naredi iz 7 beljakov trd sneg in mu primešaj 28 dkg stolčenega sladkorja z limonovo lupino, 28 dkg neolupljenih drobno zrezanih mandeljnov, malo muškatovega oreščka in cveta in pimenta. S tortnim obodom vreži dva oblata, položi ju na pločevino in namaži na vsakega polovico pripravljenega testa (za prst debelo). To torto peči le v malo vroči peči. Ohlajeno namaži vmes z marelično marmelado. Povrhu pa naredi mrežo iz beljakovega leda in deni med mrežo marmelade. Rabi jo šele drugi dan.

1830. **Orehova torta, prva.** Mešaj 12 rumenjakov, 28 dkg sladkorja in limonove lupine, da dobro naraste. Temu primešaj 21 dkg drobno zrezanih orehov, 8 dkg z rumom napojenih drobtin, malo cimeta in klinčkov ter sneg iz 12 beljakov. Peci počasi v dveh modlih. Ohlajeno nadeni z malinovo marmelado ali z gosto vanilijevo kremo in oblij z rumovim ledom.

1831. **Orehova torta, druga.** Mešaj 8 rumenjakov, 21 dkg sladkorja, malo vanilije, klinčkov in cimeta in primešaj temu trd sneg iz 8 beljakov in z njim 21 dkg drobno zrezanih orehov ter 7 dkg z rumom namočenih drobtin. Deni v pomazan model ter počasi peci. Ohlajeno torto prereži, po vrhu in vmes pomaži z marmelado, potem jo pa še oblij z ledom.

1832. **Orehova torta, tretja.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov in 28 dkg sladkorja. Temu primešaj trd sneg iz 10 beljakov in s tem vred 14 dkg moke, 24 dkg drobno zrezanih orehov, malo limonove lupine, cimeta in klinčkov. Deni v dva modela in počasi peci. Ohlajeno torto namaži vmes z orehovo peno, po vrhu in ob straneh z jagodovo marmelado in jo oblij s kavnim ledom.

1833. **Francoska orehova torta.** Mešaj, da dobro naraste, 28 dkg presnega masla. Polagoma primešaj 28 dkg sladkorja z vanilijo in 8 rumenjakov ter dodeni trd sneg iz 8 beljakov. S snegom vred primešaj rahlo 12 dkg riževe moke in 21 dkg drobno zrezanih orehov. Deni v pomazan model in počasi peci. Ohlajeno prereži, pomaži vmes in po vrhu z marmelado in oblij z ledom.

1834. **Lešnikova torta, prva.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov, 28 dkg sladkorja in limonove lupine. Dodeni temu 14 dkg z rumom napojenih drobtin en dan starega kruha in rahlo primešaj trd sneg iz 14 beljakov in z njim 28 dkg fino zrezanih lešnikov, 7 dkg pinjol, 9 dkg posladkorjenih pomarančnih lupin, 2 dkg pištacije in 14 dkg citronata. Razen pinjol, ki naj ostanejo cele, zreži vse na fine rezančke. Peci v dveh enakih modlih eno uro. Ohlajeno torto nadeni z limonovo kremo in oblij z ledom.

1835. **Lešnikova torta, druga.** Mešaj, da prav dobro naraste, 12 rumenjakov, 21 dkg sladkorja z vanilijo. Temu dodeni 12 dkg z rumom napojenih drobtin in 28 dkg olupljenih ter fino zrezanih lešnikov in rahlo primešaj trd sneg iz 12 beljakov. Peci v dveh modlih. Pečeno ter ohlajeno nadeni s kremo in oblij z ledom.

1836. **Lešnikova torta, tretja.** Mešaj, da dobro naraste, 8 rumenjakov, 14 dkg sladkorja z vanilijo. Dodeni 14 dkg fino zrezanih ter z 2 žlicama sladkorja spraženih lešnikov. Potem primešaj trd sneg iz 8 beljakov z 10 dkg drobtin en dan starega kruha. Deni v model in peci počasi pol do tričetrt ure.

1837. **Lešnikova torta, četrta.** Mešaj, da dobro naraste, 12 rumenjakov, 28 dkg sladkorja in limonove lupine. Primešaj trd sneg iz 12 beljakov in z njim 28 dkg neolupljenih lešnikov ter 7 dkg z rumom napojenih drobtin. Deni v pomazan model in peci počasi približno tričetrt do eno uro. Ohlajeno prereži, namaži vmes in po vrhu z marmelado in oblij z ledom.

1838. **Lešnikova torta, peta.** Mešaj pol ure 28 dkg presnega masla, 28 dkg sladkorja z vanilijo in 14 rumenjakov. Rahlo primešaj sneg iz 14 beljakov, 28 dkg olupljenih in fino zrezanih lešnikov in 7 dkg drobtin. Deni v dva modla in peci v srednji vročini približno eno uro. Medtem pa zmešaj v lončku 3 žlice sladkorja, nekaj vanilije in 4 rumenjake ter prilij $^1/_8$ l sladke smetane ali mleka. Postavi v vrelo vodo in mešaj, da se zgosti. Potem odstavi. Ko se shladi, primešaj 3 žlice fino zrezanih in še stolčenih lešnikov. S tem namaži eno torto, z drugo pa jo pokrij. Po vrhu in ob straneh jo pomaži z jagodovo marmelado in oblij z vanilijevim ledom.

1839. **Dišavna torta.** Mešaj, da dobro naraste, 10 rumenjakov, 21 dkg sladkorja in limonove lupine. Temu dodeni 14 dkg fino zrezanih neolupljenih mandeljnov, ½ zribanega oreščka, malo cimeta, klinčkov, pimenta in 7 dkg z rumom napojenih drobtin. Rahlo primešaj trd sneg iz 10 beljakov s 14 dkg na listke zrezanih ter s 7 dkg sladkorja spraženih mandeljnov. Peci počasi tričetrt ure. Ohlajeno prereži ter nadeni marelično marmelado in oblij z ledom.

1840. **Milanska torta.** Mešaj, da dobro naraste, 28 dkg presnega masla. Polagoma primešaj 28 dkg sladkorja z limonovo lupino in 12 rumenjakov ter mešaj še četrt ure. Potem dodeni trd sneg iz 12 beljakov in s snegom vred zamešaj prav rahlo 28 dkg drobno zrezanih mandeljnov in 5 dkg z rumom namočenih drobtin. Deni v dva modla ter peci v srednji vročini približno eno uro. K eni polovici torte primešaš lahko 6 dkg segrete ali zribane čokolade, toda preden jo daš v pečico. Ohlajeno namaži z marmelado, deni obe skupaj in oblij z ledom.

1841. **Elizabetna torta.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov, 3 cela jajca, 28 dkg sladkorja in limonove lupine. Dodeni 5 dkg citronata in 5 dkg posladkorjenih pomarančnih lupin (oboje zrezano na drobne kocke). Potem naredi trd sneg iz 6 beljakov in ga z 28 dkg fino zrezanih mandeljnov vred rahlo zamešaj. Deni v pomazan model in počasi peci. Ohlajeno torto prereži, namaži vmes s pomarančno kremo, po vrhu pa z marmelado. Nazadnje oblij torto še s pomarančnim ali rumovim ledom.

1842. **Karmelitska torta.** Mešaj pol ure 12 rumenjakov, 42 dkg sladkorja in limonove lupine. Dodeni 3 dkg fino zrezanega citronata, 3 dkg enako zrezanih posladkorjenih pomarančnih lupin in svežih pomaračnih olupkov. Nadalje deni malo cimeta, klinčkov, sok od ½ limone in rahlo primešaj trd sneg iz 12 beljakov z 42 dkg fino zrezanih, neolupljenih mandeljnov. Torto peci počasi v dveh modlih tričetrt ure.

1843. **Napoleonova torta.** Mešaj, da dobro naraste, 28 dkg presnega masla. Polagoma mu primešaj 28 dkg sladkorja, limonovo lupino in 9 rumenjakov. Potem še rahlo primešaj trd sneg iz 9 beljakov in z njim vred 7 dkg z rumom napojenih drobtin in 28 dkg drobno zrezanih mandeljnov. Zdaj deni polovico testa v model. K drugi polovici pa primešaj 7 dkg zribane čokolade. Deni tudi to polovico v model in peci v srednji vročini približno pol do tričetrt ure. Namaži čokoladno torto s pomarančno kremo, položi gor drugo, pomaži povrh in ob straneh z marmelado in oblij z ledom.

1844. **Dateljnova torta.** Vzemi 16 dkg dateljnov in jih zreži na kocke, 16 dkg mandeljnov in 5 dkg posladkorjenih pomarančnih lupin pa zreži na kratke lističe. Na mandeljne potresi žlico sladkorja in malo limonovih lupin ter jih postavi v pečico, da malo zarumene. Potem napravi trd sneg iz 4 beljakov in mu primešaj 18 dkg stolčenega sladkorja in vse že prej pripravljeno ter od ½ limone drobno zrezane lupine. Deni v model, obloženo z oblati, ter peci počasi v malo vroči pečici. Ohlajeno oblij z belim beljakovim ledom in še mokro potresi z drobno zrezanimi pištacijami ali mandeljni. Potem postavi še v pečico, da se posuši.

1845. **Mešana torta.** Mešaj 21 dkg presnega masla, da dobro naraste. Polagoma dodeni 21 dkg sladkorja z vanilijo in 6 rumenjakov. Potem naredi sneg iz 6 beljakov in ga z 20 dkg moke in noževim vrhom pecivnega praška rahlo primešaj. Deni v tri modle ter peci v srednji vročini. Ohlajeno namaži z jagodovo marmelado, zloži skupaj in oblij z ledom.

1846. **Mešana linška torta, prva.** Mešaj 35 dkg sladkorja, da dobro naraste. Polagoma dodeni 10 rumenjakov, limonove lupine, malo stolčenega cimeta in klinčkov ter mešaj še četrt ure. Potem primešaj prav rahlo trd sneg iz 10 beljakov in z njim vred 14 dkg neolupljenih, drobno zrezanih mandeljnov ter 30 dkg moke. Vse to deni v tri modle ter peci v srednji vročini. Ohlajeno namaži vmes in po vrhu z marmelado in oblij z limonovim ledom ali pa potresi torto samo s sladkorjem.

1847. **Mešana linška torta, druga.** Mešaj, da dobro naraste, 25 dkg presnega masla. Polagoma mu primešaj 4 rumenjake z vanilijo in 20 dkg sladkorja. Potem naredi trd sneg iz 4 beljakov in ga rahlo primešaj z 20 dkg fino zrezanih mandeljnov in 20 dkg moke. Vse deni v dva pomazana modla ter peci počasi eno uro. Ohlajeno namaži z marmelado ter oblij z ledom. Ali pa potresi torto samo z vanilijevim sladkorjem.

1848. **Mešana linška torta, tretja.** Mešaj 28 dkg presnega masla, 1 jajce in 3 rumenjake. Polagoma dodeni 14 dkg neolupljenih, fino zrezanih mandeljnov ter rahlo primešaj 28 dkg moke. Vse to deni v tri modle in peci počasi v srednji vročini. Ohlajeno namaži vmes in po vrhu z marmelado ter jo opiši z belim ledom.

1849. **Linška torta, prva.** Deni na desko 12 dkg presnega masla in 12 dkg moke. Prav fino sesekaj in zdrobi maslo z moko vred. Dodeni 8 dkg sladkorja z vanilijo ali limonovo lupino, 12 dkg fino zrezanih mandeljnov in 2 rumenjaka. Urno napravi testo, ga razvaljaj in odreži s tortnim obodom. Deni kolobar testa v model, iz ostankov testa pa napravi mrežo na torto. Potem jo pomaži z jajcem ter lepo rumeno speci. Pečeni deni med mrežo marmelade in jo dobro potresi s sladkorjem.

1850. **Linška torta, druga.** Sesekaj in zdrobi z valjarjem in rokami 25 dkg presnega masla s 25 dkg moke v drobno kašo. Dodeni 20 dkg sladkorja, 25 dkg fino zrezanih mandeljnov, 4 žlice smetane, 2 rumenjaka, malo soli in malo vanilije. Vse to vmesi v testo; iz njega napravi tri enake hlebčke in razvaljaj vsakega posebej v okroglo krpo. Vsako krpo obreži s tortnim obodom ter jo položi na pločevino. Na eno krpo pa napravi iz ostalega testa mrežo, vmes deni marmelade. Mrežo namaži z jajcem. Speci torto lepo rumeno. Dve krpi namaži z marmelado, na vrhu naj bo ona z mrežo.

1851. **Linška torta, tretja.** Zdrobi 14 dkg presnega masla s 14 dkg moke. Dodeni 14 dkg zrezanih mandeljnov, 10 dkg sladkorja z vanilijo, 2 žlici kisle smetane, 1 rumenjak in malo soli. Urno napravi testo, razvaljaj ga v tri enake krpe, katere počasi peci na pločevini. Pečene nadeni z marmelado, oblij z ledom ali pa samo potresi s sladkorjem.

1852. **Linška torta z orehi.** Deni na desko 35 dkg moke, 25 dkg sladkorja, 20 dkg presnega masla, 25 dkg drobno zrezanih orehov, malo cimeta, malo limonove lupine, 1 pecivni prašek ali 6 g jelenove soli; vse to dobro z nožem sesekaj, stri z valjarjem in zdrobi z rokama; prideni še eno jajce in en rumenjak ter naredi urno testo; prereži ga v 2 hlebčka, vsakega posebej malo povaljaj in položi na pločevino, obreži oba s tortnim obodom, naredi na enega iz ostankov mrežo, pomaži ju z jajcem in oba speci. Pečeno položi tisto z mrežo na gladko, vmes in povrh med mrežo deni marmelade in potresi malo s sladkorjem.

1853. **Braziljska torta.** Deni na desko 14 dkg moke, 14 dkg presnega masla, 7 dkg sladkorja, malo limonove lupine, cimeta in malo soli. Vse to prav fino sesekaj in zdrobi z nožem na hladnem prostoru. Dodeni še 1 rumenjak ter napravi hitro testo. To razvaljaj v dva enaka kolobarja, ter ju peci v dveh modlih. Ohlajena pomaži z marmelado, deni ju skupaj in pomaži še po vrhu z ledom.

1854. **Vanilijeva torta, prva.** Zdrobi na deski 21 dkg presnega masla z 21 dkg moke. Dodeni 10 dkg sladkorja z vanilijo, 10 dkg drobno zrezanih mandeljnov in malo soli. Napravi na hladnem prostoru urno testo, ga malo razvaljaj, deni v model in peci počasi eno uro. Ohlajeno torto prereži (ali jo peci v dveh modlih, tedaj je ni treba prerezati), namaži vmes z marelično marmelado ter močno potresi po vrhu z vanilijevim sladkorjem.

1855. **Vanilijeva torta, druga.** Mešaj pol ure 12 rumenjakov, 21 dkg sladkorja in malo vanilije. Rahlo primešaj trd sneg iz 10 beljakov in s tem vred 14 dkg moke in 14 dkg fino zrezanih mandeljnov. Vse to deni v dva pomazana modla in počasi peci. Ohlajena dela prereži, pomaži po vrhu in vmes z vanilijevo kremo ali peno ter oblij zloženo torto z ledom.

1856. **Trda čokoladna torta, prva.** Mešaj, da dobro naraste, 14 dkg presnega masla. Polagoma dodeni 5 rumenjakov, 14 dkg sladkorja z vanilijo in 14 dkg ogrete čokolade. Naredi iz 5 beljakov trd sneg in ga rahlo primešaj z 10 dkg moke. Vse to deni v model ter peci v srednji vročini približno eno uro. Pečeno torto oblij s čokoladnim ledom. Ali pa torto prereži ter vmes namaži z jajčno peno, zmešano s piškotnimi drobtinami, ter jo nazadnje še oblij z ledom.

1857. **Trda čokoladna torta, druga.** Mešaj, da dobro naraste, 25 dkg presnega masla. Polagoma mu dodeni med vednim mešanjem 7 rumenjakov, 25 dkg sladkorja, 22½ dkg segrete fine čokolade in fino zrezane lupine od ½ limone. Napravi iz 7 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 13 dkg fine moke. To torto peci v precej vroči pečici eno uro. Ohlajeno namaži z marelično marmelado in oblij s čokoladnim ledom.

1858. **Trda čokoladna torta, tretja.** Mešaj, da dobro naraste, 15 dkg presnega masla in 15 dkg sladkorja z vanilijo. Polagoma dodeni 6 rumenjakov in 12 dkg ogrete čokolade ter rahlo primešaj trd sneg iz 6 beljakov s 6 dkg močno z rumom napojenih drobtin. Vse deni v pomazan model ter peci počasi eno uro. Ohlajeno torto oblij s čokoladnim ledom.

1859. **Trda čokoladna torta, četrta.** Mešaj, da prav dobro naraste, 21 dkg presnega masla. Dodeni mu polagoma 21 dkg sladkorja, 7 rumenjakov in 21 dkg čokolade z vanilijo. Potem rahlo primešaj trd sneg iz 7 beljakov in z njim vred 18 dkg moke. Vse to deni v pomazan model in peci počasi v srednji vročini kake tričetrt do eno uro.

1860. **Trda čokoladna torta, peta.** Mešaj, da dobro naraste, 16 dkg presnega masla. Dodeni polagoma 16 dkg sladkorja z vanilijo in 6 rumenjakov. Rahlo primešaj sneg iz 6 beljakov in z njim vred tudi 14 dkg riževe moke. Vse to deni v pomazan tortni model ter peci v srednji vročini pol do tričetrt ure. Ohlajeno torto prereži, namaži vmes z vanilijevo kremo ter oblij s sledečim ledom: Trdemu snegu iz 2 beljakov primešaj žlico sladkorja z vanilijo in 10 dkg segrete čokolade. To namaži na torto ter jo posuši v pečici.

1861. **Trda čokoladna torta, šesta.** Mešaj 28 dkg presnega masla. Ko dobro naraste, prideni polagoma 28 dkg sladkorja z vanilijo in 10 rumenjakov ter mešaj še četrt ure. Rahlo primešaj sneg iz 10 beljakov in z njim vred 21 dkg riževe moke. Peci to torto v dveh ali treh modlih v srednji vročini eno uro. Ohlajeno nadeni z vanilijevo kremo (gl. str. 51) ter oblij s čokoladnim ledom.

1862. **Čokoladna torta, prva.** Mešaj pol ure 21 dkg presnega masla, 21 dkg sladkorja, limonovo lupino in 12 rumenjakov. Temu dodeni 10 dkg močno z rumom napojenih drobtin črnega kruha. Zdaj primešaj še trd sneg iz 12 beljakov in z njim vred 21 dkg fino zrezanih mandeljnov in 8 dkg segrete ali zribane čokolade. Vse to peci počasi približno eno uro. Pečeno torto oblij s čokoladnim ledom.

1863. **Čokoladna torta, druga.** Mešaj 10 rumenjakov, 28 dkg sladkorja in limonove lupine. Ko dobro naraste, prideni 8 dkg segrete ali zribane čokolade in 7 dkg močno z rumom napojenih

drobtin ter primešaj rahlo trd sneg iz 10 beljakov in z njim vred 28 dkg fino zrezanih mandeljnov. Vse to deni v pomazan model in peci eno uro. Ohlajeno torto prereži, namaži vmes in po vrhu z marmelado in oblij s sledečim ledom: Mešaj 3 rumenjake z limonovo lupino in 14 dkg stolčenega sladkorja. Ko dobro naraste, primešaj žlico ruma in vlij na torto. Nazadnje jo še potresi s sekanimi mandeljni.

1864. **Čokoladna torta, tretja.** Mešaj 21 dkg presnega masla in mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 9 rumenjakov, 21 dkg sladkorja in 21 dkg ogrete čokolade. Zdaj mešaj še četrt ure. Nato primešaj rahlo 14 dkg moke, malo vanilije s trdim snegom iz 9 beljakov. Vse to deni v pomazan model ter peci počasi približno eno uro. Ohlajeno torto namaži z marmelado in oblij s čokoladnim ledom.

1865. **Čokoladna torta, četrta.** Mešaj 10 dkg presnega masla in mu primešaj polagoma, ko dobro naraste, 9 dkg ogrete čokolade, 10 dkg sladkorja z vanilijo, 2 žlici vode in 4 rumenjake. Vse to mešaj pol ure. Naredi sneg iz štirih beljakov ter ga rahlo primešaj s 7 dkg moke. Deni vse to v pomazan model ter peci v srednji vročini približno pol do tričetrt ure. Ohlajeno torto prereži, namaži z vanilijevo kremo in oblij s sledečim ledom: Segrej 5 dkg presnega masla in mu prideni 12 dkg zribane čokolade in 1—2 žlici vrele vode. Tolci to na hladnem s kuhalnico, da postane zelo gladko in svetlo. Ta led vlij na torto, ne da bi ga kaj kuhala.

1866. **Mešana čokoladna torta, prva.** Ocvri v maslu in dobro stolci 10 dkg mandeljnov. Vmešaj rahlo 28 dkg presnega masla ter mu primešaj 28 dkg sladorja in iz beljakov trd sneg in z njim vred mandeljne, vanilijevega sladkorja in 10 dkg lepe bele moke. Deni vse to v dva ali tri enako velike pomazane modele, dva prsta nadebelo, in speci. Pečeno torto stresi iz modlov, ohlajene kose pa zloži drugega vrh drugega; vmes namaži torto z marmelado po vrhu pa jo oblij z ledom.

1867. **Mešana čokoladna torta, druga.** Stolci v kovniku 31 dkg mandeljnov, toda pridevaj jim vedno nekaj kapljic beljaka in limonovega soka. Mešaj 21 dkg presnega masla in mu primešaj posamezno 9 rumenjakov in vsakokrat malo mandeljnov, potem 21 dkg sladkorja, limonove lupinice, malo drobno zrezanega citronata, cimeta in pimenta. Primešaj trd sneg iz 9 beljakov in s tem vred 7 dkg ribane čokolade. Vse deni v model, namazan z maslom, in speci. Pečeno torto oblij kakor druge.

1868. **Čokoladna kremova torta.** Mešaj 14 dkg presnega masla in mu primešaj polagoma, ko dobro naraste, 14 dkg sladkorja z vanilijo in 7 rumenjakov ter mešaj še pol ure. Potem naredi sneg iz 7 beljakov in ga rahlo primešaj s 7 dkg fino zre-

zanih orehov in 10 dkg drobtin. Deni v pomazan model ter peci počasi približno tričetrt ure. Medtem deni v snežni kotliček ⅛ l kavne smetane, 6 dkg čokolade, 4 rumenjake, 10 dkg sladkorja in malo vanilije. Mešaj to na vročem, da se zgosti. Nato odstavi, še mešaj in primešaj hladnemu 14 dkg presnega masla. Ko je postala vsa tvarina precej rahla in bela, prereži torto dvakrat in jo namaži s tem nadevom. Nazadnje jo še oblij s čokoladnim ledom.

1869. **Pišingerjeva torta, prva.** Deni v kozico 5 žlic sladke smetane. V njej mešaj 3 rumenjake, 14 dkg čokolade in 21 dkg sladkorja z vanilijo. Postavi na ogenj, da se zgosti. Potem postavi na hladno, medtem pa še vedno mešaj in prideni 21 dkg fino zrezanih ter stolčenih lešnikov in 21 dkg presnega masla. Mešaj toliko časa, da se popolnoma ohladi in precej naraste. Nato razdeli ta nadev enakomerno na 7 karlovarskih oblatov in ga razmaži z nožem enakomerno po celih oblatih. Zloži jih potem skupaj ter z osmim pokrij. Zdaj oblij torto s čokoladnim ledom ter jo v pečici malo posuši. Oblate narediš lahko sama, če imaš za to potrebne klešče. (Glej št. 1859.)

1870. **Pišingerjeva torta, druga.** Mešaj, da dobro naraste, 10 rumenjakov, 25 dkg sladkorja z vanilijo. Ko je dobro spenjeno, primešaj iz 10 beljakov trd sneg ter s tem vred 17 dkg fine moke. Zdaj namaži primerno plitvo pločevino s presnim maslom in potresi z moko, namaži nanjo testa za nožev rob debelo in lepo rumeno speci. Pečeno ploščo položi na desko ter pločevino na novo namaži s presnim maslom in testom ter speci, in tako naprej, da je pečeno vse testo. Zdaj razreži plošče v poljubno velike štirioglate kose, pomaži jih z nadevom, zloži skupaj in obteži; čez pol ure oblij torto s čokoladnim ledom. Ako pa želiš okroglo torto, pa peci plošče na tortnem dnu. N a d e v: Deni v kozico ⅛ l dobre sveže smetane, 4 rumenjake, 18 dkg čokolade in 25 dkg sladkorja z vanilijo; postavi na štedilnik v vrelo vodo, da se zgosti, medtem pa pridno mešaj. Zgoščeni nadev postavi na hladno pa še vedno mešaj; v ohlajeni nadev zamešaj 25 dkg fino zrezanih ter stolčenih lešnikov, mandeljnov ali orehov in 25 dkg presnega masla ter še tako dolgo mešaj, da postane svetlosiv. Gotovo torto lahko okrasiš z belim pisalnim ledom, ali pa prihrani malo nadeva in s tem okrasi torto.

1871. **Ponarejen srnin hrbet kot torta, prvi.** Mešaj, da dobro naraste 8 dkg presnega masla, 6 rumenjakov in 10 dkg sladkorja, primešaj 7 dkg segrete čokolade, 6 dkg močno z rumom napojenih drobtin ter malo cimeta in klinčkov, od 6 beljakov trd sneg ter s snegom vred 8 dkg fino zrezanih mandeljnov ali orehov. Deni v namazan ter z moko potresen dolg za to do-

ločen model; peci v srednji vročini tričetrt do eno uro. Potem ga zvrni na desko, oblij s čokoladnim ledom in natakni z olupljenimi, na listke zrezanimi malo posušenimi mandeljni lepe vrstice, v jarek deni marmelado.

1872. **Ponarejen srnin hrbet kot torta, drugi.** Mešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov, 12 dkg sladkorja z vanilijo, prideni 12 dkg ogrete čokolade, naredi trd sneg iz 5 beljakov in ga z 12 dkg moke rahlo primešaj. Deni v namazan, za to določen model in peci v srednji vročini tričetrt do eno uro. Hladni hrbet pomaži z marmelado, oblij s čokoladnim ledom, posuši v malo topli pečici in natakni z mandeljni, zrezanimi na listke.

1873. **Torta Doboš, prva.** Mešaj 7 rumenjakov in 17 dkg sladkorja z vanilijo. Ko dobro naraste, primešaj rahlo trd sneg iz 7 beljakov z 11½ dkg moke. Peci na tortnem dnu kolikor mogoče tanke kolobarje. (Ako je dno, na katerem pečeš, srednje velikosti, narediš lahko 7—9 kolobarjev.) Deni v snežni kotliček 6 celih jajec, 25 dkg sladkorja s pol strokom fino stolčene vanilije in 9 dkg čokolade, drži kotliček v vrelo vodo in mešaj, da se zgosti. K že ohlajenemu nadevu deni 21 dkg presnega masla ter mešaj, da dobro naraste in postane bolj bledo. S tem namaži kolobarje (le nekaj nadeva prihrani in okrasi z njim torto), zloži jih skupaj ter malo obteži. Potem kuhaj 15 dkg sladkorja, vlij nanj žlico vode, vre naj toliko časa, da zarumeni. Še vrelega vlij na torto. Lahko obliješ zgornji kolobar na mizi, ga takoj razrežeš na poljubne kose ter zložiš na torto. Ali jo oblij s čokoladnim ledom.

1874. **Torta Doboš, druga.** Testo naredi in speci kakor prej. Potem mešaj 20 dkg presnega masla, 20 dkg stolčenega sladkorja, ½ stroka vanilije, 2 rumenjaka in 8 dkg zribane čokolade. S tem namaži pečene kolobarje. Ko je torta gotova, jo oblij s čokoladnim ledom.

1875. **Torta Moka, prva.** Mešaj 6 rumenjakov in 10 dkg sladkorja. Ko dobro naraste, prideni 5 dkg moke in malo vanilije ter primešaj rahlo trd sneg iz 6 beljakov s 5 dkg riževe moke. Peci na tortnem dnu kolikor moreš tanke krpe, katere nadeni s sledečim nadevom. Mešaj 20 dkg presnega masla. Ko naraste, mu prideni 20 dkg sladkorja z vanilijo, 4 surova in 2 kuhana, skozi sito pretlačena rumenjaka ter 4 žlice močne s 3 žlicami sladkorja zmešane kave. S tem namaži pečene krpe ter jih zloži skupaj. Malo nadeva deni vstran. Nazadnje oblij torto s kavnim ledom in opiši z ostalim nadevom.

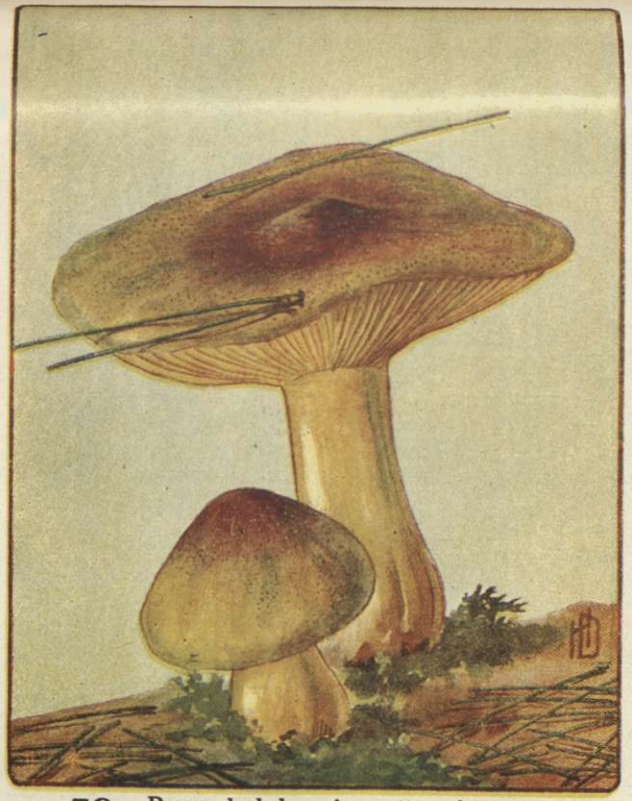
1876. **Torta Moka, druga.** Mešaj pol ure 9 rumenjakov in 17 dkg sladkorja z vanilijo. Naredi iz 9 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj prejšnjemu s 27 dkg drobno zrezanih mandeljnov in 5 dkg drobtin. Vse to deni v dva modela in počasi



37. **Slivarica**; brašnjavka;
clitopilus prunulus; Mehlschwamm.



38. **Majnikova kolobarnica**; jurovka;
tricholoma gambosum; Hufritterling.



39. **Prava kolobarnica**; vitezovka; tricholoma equestre; Echter Ritterling.



36. **Rumena polževka**; puževica žuta; limacium vitellum; Gelbblättr. Schneckling.

peci. Medtem vmešaj 18 dkg presnega masla, 18 dkg sladkorja z vanilijo in prilij polagoma med mešanjem 5 žlic močne črne kave. Obe ohlajeni torti prereži ter namaži tri kolobarje s tem nadevom, s četrtim kolobarjem pa pokrij. Nazadnje jo še oblij s kavnim ledom.

1877. **Torta Moka, tretja.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov in 18 dkg sladkorja z vanilijo. Primešaj rahlo sneg iz 6 beljakov in z njim vred 18 dkg drobno zrezanih mandeljnov ter 2 žlici moke. Vse deni v pomazan model ter počasi peci. Mešaj 12 dkg presnega masla, eno jajce in 12 dkg sladkorja. Ko dobro naraste, primešaj polagoma 2—4 žlice močne črne kave. Ohlajeno torto prereži v tri kolobarje, katere namaži s pripravljeno kremo, zloži skupaj in oblij s kavnim ledom.

1878. **Torta Moka, četrta.** Naredi iz 6 beljakov trd sneg in zamešaj vanj 28 dkg sladkorja z vanilijo in žlico riževe moke. Na bel papir zariši tri kroge tortne velikosti, pomaži jih s presnim maslom, razdeli nanje sneg, lepo enako zravnaj in postavi v ohlajeno pečico, da se počasi peče. Med pečenjem vmešaj 7 rumenjakov in 14 dkg sladkorja. Ko naraste, prilij 4 žlice zelo močne črne kave in 5 žlic vrele sladke smetane. Drži v vrelo vodo in mešaj, da se zgosti v kremo, potem jo postavi na hladno. Hladni dodeni 24 dkg presnega masla in mešaj toliko časa, da je prav gladka in penasta. S to kremo namaži dva pečena kolobarja, s tretjim pa pokrij in ga okrasi z ostalo kremo.

1879. **Izvrstna torta.** Mešaj 25 dkg presnega masla in mu dodeni polagoma, ko dobro naraste, 6 rumenjakov in 25 dkg sladkorja z vanilijo. Mešaj še pol ure, potem pa primešaj rahlo 18 dkg ogrete čokolade in s trdim snegom iz 6 beljakov 12 dkg moke. Deni vse to v pomazan model ter peci prav pazljivo v srednji vročini približno pol do tričetrt ure. En dan staro torto prereži v tri kolobarje. Stolci v peno ¼ l sladke smetane ter ji primešaj 10—12 dkg sladkorja z vanilijo in 22 dkg kuhanega ter skozi sito pretlačenega kostanja. S tem nadeni torto in jo zloži. Potem mešaj 10 dkg presnega masla. Ko naraste, mu primešaj polagoma 5 dkg ogrete čokolade in 10 dkg sladkorja z vanilijo. Iz te zmesi naredi mrežo na torto ter jo potresi z debelo sesekanimi pištacijami ali lešniki.

1880. **Maslena torta.** Mešaj 25 dkg presnega masla. Ko je prav rahlo, mu dodeni 9 dkg sladkorja z vanilijo, za nožev vrh soli in zamešaj polagoma 28 dkg moke. Deni to testo na desko, potreseno s sladkorjem, in ga razdeli na štiri enake dele. Vsak del razvaljaj v okroglo krpo, katero izkroži lepo s tortnim obodcem in položi na pločevino. Iz testenih ostankov pa napravi na eno izmed krp mrežo, pomaži jo z jajcem ter lepo rumeno speci. Medtem mešaj 9 dkg marelične marmelade s 7 dkg sladkorja.

Ko dobro naraste, ji primešaj rahlo trd sneg 2 beljakov. Ta nadev namaži na tri že ohlajene krpe, ki jih deni drugo na drugo; zgoraj naj bo ona z mrežo. Med mrežo pa deni marmelade. Nazadnje potresi torto močno s sladkorjem. Lahko jo pa tudi obliješ z ledom, toda tedaj ni treba mreže. (Dobro je, ako narediš to torto en ali dva dni prej, kot jo rabiš, ker je potem okusnejša.)

1881. **Pločna torta, prva.** Mešaj 21 dkg presnega masla. Dodeni mu, ko dobro naraste, 21 dkg sladkorja z limonovo lupino in posamezno 6 rumenjakov. Potem primešaj rahlo sneg iz 6 beljakov in z njim vred 21 dkg fino zrezanih mandeljnov ter žličico moke. Testo peci v treh modelih. Ohlajeno nadeni s sledečim nadevom: Mešaj v lončku 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja, limonovo lupino, sok od 1½ limone in žlico vode. Ko naraste, postavi na štedilnik in mešaj, da se zgosti. Hladnemu nadevu primešaj 10 dkg presnega masla. Ko je prav narastel ga namaži na dve plošči, s tretjo pa pokrij. Nazadnje oblij torto z ledom ali pa jo samo potresi s sladkorjem.

1882. **Ploščna torta, druga.** Mešaj, da dobro naraste, 20 dkg sladkorja, 10 rumenjakov in limonove lupine, nadalje primešaj 7 dkg fine pšenične moke in 7 dkg raztopljenega presnega masla; naredi trd sneg iz 8 beljakov ter ga z 10 dkg riževe moke in 1 pecivnim praškom rahlo primešaj. Iz testa speci 5 ali 6 enakih kolobarjev. Ohlajene kolobarje pomaži s čokoladno masleno kremo in jih zloži skupaj pa z enim nenamazanim pokrij; torto pa tudi povrh s kremo prav tanko pomaži ter oblij s čokoladnim ledom in jo okrasi z belim pisalnim ledom. Ali si pa prihrani malo kreme ter s to okrasi torto. K r e m a : Mešaj, da dobro naraste, 21 dkg presnega masla, 25 dkg sladkorja, malo vanilije, 4 dkg kakao, politega z dvema žlicama vrelega mleka, in 2 rumenjaka ali 1 jajce. Lahko pa vzameš namesto kakao 21 dkg segrete čokolade, vse drugo kakor prej.

1883. **Torta Elizabeta.** Mešaj pol ure 12 rumenjakov, 28 dkg sladkorja, limonovo lupino in cimet. Polagoma prideni 7 dkg na tanke rezančke zrezanega citronata in 7 dkg z rumom namočenih drobtin. Potem rahlo primešaj sneg iz 10 beljakov, z njim vred 7 dkg na listke zrezanih, ter malo prepraženih in še 5 dkg drobno zrezanih mandeljnov. Peci v dveh modelih. Ohlajeno torto namaži vmes in po vrhu z marelično marmelado in oblij z ledom.

1884. **Jagodova torta.** Mešaj, da dobro naraste, 12 rumenjakov in 25 dkg sladkorja z limonovo lupino. Potem naredi iz 8 beljakov trd sneg in ga rahlo primešaj z 21 dkg moke. Deni testo v namazan ter z moko potresen model in počasi peci. Pečeno in ohlajeno torto razreži s tankim ostrim nožem na 7 ali

8 kolobarjev. Ali pa speci na tortnem dnu posamezne kolobarje. Pomaži jih s sledečim nadevom; le nekoliko ga prihrani. Zloži kolobarje skupaj v torto in jo oblij z belim ledom ter okrasi s prihranjenim nadevom. Nadev: Mešaj da se dobro speni 25 dkg finega presnega masla, par kapljic rdeče pecivne barve, 15 dkg s strokom vanilije stolčenega sladkorja in ko še mešaš, prilij polagoma ¼ l jagodovega odcedka (glej tega). Ali pa polji 18 dkg gosto kuhanega še vrelega sladkorja na 15 dkg svežih rdečih gozdnih jagod in jih precedi na platnenem prtiču, brez da bi jih kaj stiskala. Sok zopet segrej, da je vroč pa ne vrel ter ga vlij na jagode. Tako stori še dvakrat. Mrzel sok prilij k nadevu, jagode pa porabi za kaki drugi prosti nadev.

1885. **Dobra torta.** Mešaj pol ure 5 rumenjakov, 14 dkg sladkorja, limonove lupine in sok od ½ limone. Temu primešaj rahlo sneg iz 5 beljakov, 10 dkg fino zrezanih mandeljnov, malo klinčkov in 7 dkg piškotnih drobtin. Peci v dveh modlih. Pečeno torto namaži vmes in po vrhu z maraskinovo peno in oblij z belim limonovim ledom.

1886. **Laška torta.** Mešaj pol ure 21 dkg presnega masla, 21 dkg sladkorja in 12 rumenjakov. Temu primešaj rahlo trd sneg iz 12 beljakov in z njim tudi 21 dkg neolupljenih, drobno zrezanih mandeljnov, 7 dkg drobtin in 7 dkg rozin. Vse skupaj deni v dva modla ter peci v srednji vročini. Ohlajeno torto namaži vmes, po vrhu in okrog z marmelado ter oblij s pomarančnim- ali limonovim ledom.

1887. **Piškotna torta, prva.** Mešaj deset minut 16 rumenjakov in jim prideni 28 dkg sladkorja z vanilijo. Potem še rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov z 21 dkg riževe moke. Deni v model ter peci prav počasi približno eno uro. Pečeno torto oblij z limonovim ledom.

1888. **Piškotna torta, druga.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov in 25 dkg sladkorja z limonovo lupino in vanilijo. Primešaj rahlo trd sneg iz 8 beljakov z 20 dkg moke. Deni v pomazan model ter peci tričetrt do eno uro. Hladno torto namaži z marmelado in oblij z ledom.

1889. **Piškotna torta, tretja.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov, 42 dkg sladkorja z limonovo lupino in vanilijo. Rahlo primešaj iz 14 beljakov pripravljen trd sneg in z njim vred 28 dkg moke. Vse to deni v dva modela ter počasi peci približno eno uro. Eno ohlajeno torto namaži z vanilijevo kremo ali jajčno peno, h kateri primešaj 2 žlici piškotnih drobtin, z drugo torto pa pokrij. Po vrhu in ob straneh jo namaži z jagodovo marmelado in oblij z ledom.

1890. **Piškotna torta, četrta.** Deni v snežni kotliček 28 dkg sladkorja, 7 jajec, 1 rumenjak ter sok in lupine od ½ limone.

Tolci z metlico kakor sneg pol ure. Potem postavi na štedilnik v vročo vodo, da se segreje, nato odstavi, medtem še vedno tolci. Hladnemu testu prideni 22 dkg moke, katero rahlo zamešaj. Vse to deni v pomazan model in peci. Ohlajeno torto prereži, namaži s čokoladno kremo in oblij z ledom.

1891. **Piškotna torta, peta.** Trdemu snegu iz 12 beljakov prideni polagoma med tolčenjem 28 dkg sladkorja, 12 rumenjakov, sok in lupine od ½ limone ter 28 dkg moke. Deni v dva modla in počasi peci. Ohlajeno namaži vmes in ob straneh z vanilijevo kremo in oblij z limonovim ledom.

1892. **Prosta piškotna torta.** 6 celih jajec in 25 dkg sladkorja z limonovo lupino tolci v snežnem kotlički 20 minut; zdaj odloži metlico ter s kuhalnico rahlo zamešaj 20 dkg fine presejane moke. Deni testo v namazan tortni model in peci torto v srednji vročini tričetrt do eno uro. Pečeno in ohlajeno prereži, namaži z marmelado in oblij z limonovim ledom ali jo samo potresi s sladkorjem.

1893. **Piškotna kremova torta.** Mešaj, da dobro naraste, 10 rumenjakov, 25 dkg sladkorja in malo limonove lupine. V to zamešaj od 8 beljakov trd sneg ter s tem vred rahlo zamešaj 20 dkg fine pšenične moke ali pa 10 dkg riževe in 10 dkg pšenične moke. Namaži testo na namazano pločevino pol prsta debelo in lepo rumeno speci. Potem razreži v 4 ali 5 enakih štirioglatih plošč ali speci v tortnem modlu toliko plošč. Ohlajene plošče namaži z vanilijevo ali kako poljubno kremo, zloži skupaj, pomaži torto tudi povrh in ob straneh prav tanko in oblij s kremi primernim ledom. Krema: V lončku zmešaj $^3/_{16}$ l mleka, žlico riževe ali fine pšenične moke in 5 dkg presnega masla. Ko je zmes gladka, jo postavi v vrelo vodo in mešaj, da se zgosti. Posebej pa mešaj 4 rumenjake, 10 dkg sladkorja in malo vanilije. Ko dobro naraste, primešaj še vročo zmes in zopet mešaj v vreli vodi, da se tudi sedaj zgosti. Naredi iz 6 beljakov jajčno peno (glej str. 53) in jo rahlo zamešaj med kremo.

1894. **Krompirjeva torta, prva.** Mešaj 28 dkg presnega masla ter mu dodeni polagoma, ko dobro naraste, 28 dkg sladkorja, sok in lupine od ½ limone ter 8 rumenjakov. Potem primešaj sneg iz 8 beljakov z 28 dkg krompirjeve moke. Deni v pomazan model ter počasi peci približno eno uro. Ohlajeno torto prereži, namaži z marmelado ali kremo in oblij z ledom.

1895. **Krompirjeva torta, druga.** Mešaj 6 rumenjakov in 14 dkg sladkorja. Ko dobro naraste, prideni sok in lupine od ½ limone. Naredi sneg iz 6 beljakov ter ga z 12 dkg krompirjeve moke rahlo primešaj. Deni v pomazan model in počasi peci. Naprej delaj kakor pri prejšnji.

1896. **Krompirjeva torta, tretja.** Mešaj pol ure 5 rumenjakov in 18 dkg sladkorja. Potem primešaj rahlo sneg iz 5 beljakov, 10 dkg drobon zrezanih mandeljnov in 20 dkg kuhanega ter skozi sito pretlačenega krompirja. Vse to deni v pomazan model ter počasi peci. Ohlajeno torto prereži, pomaži z marmelado in potresi s sladkorjem.

1897. **Citronova torta.** Mešaj 12 dkg presnega masla. Polagoma primešaj, ko dobro naraste, 8 rumenjakov in 15 dkg sladkorja z limono. Dalje primešaj rahlo trd sneg 7 beljakov, z njim vred 12 dkg moke in 10 dkg drobno zrezanega citronata. Potem deni vse to v pomazan model in počasi peci tričetrt do eno uro. Ohlajeno torto prereži, pomaži s pomarančno kremo in oblij z ledom.

1898. **Limonova torta.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov, 25 dkg sladkorja, lupine od ½ limone in sok cele limone. Primešaj rahlo trd sneg iz 6 beljakov in z njim 14 dkg riževe moke. Deni v dva modela in počasi peci približno tričetrt ure. Ohlajeno torto namaži s pomarančno kremo ter oblij z limonovim ledom. Če pa pečeš torto v enem samem modelu, tedaj jo moraš ohlajeno prerezati.

1899. **Ledena kremova torta.** Mešaj 25 dkg presnega masla. Ko dobro naraste, mu primešaj polagoma 25 dkg sladkorja z vanilijo, 6 rumenjakov, $^3/_{16}$ zavrete in zopet ohlajene sladke smetane in 20 dkg fino zrezanih ter še stolčenih mandeljnov ali lešnikov. Vse to mešaj še četrt ure. Potem pomaži tortni model s presnim maslom ter ga gosto obloži s cesarskimi piškoti. Postavi piškote najprej drugega poleg drugega, potem jih položi še po dnu. Nazadnje jih poškropi z likerjem maraskino ali s finim rumom, zmešanim z $^1/_8$ l zavretim ter zopet ohlajenim mlekom. Zdaj deni v model za prst debelo pripravljenega nadeva, nanj naloži piškote, tesno drugega poleg drugega, in jih poškropi kakor prej. Zopet namaži nadev in tako naprej, dokler vsega ne porabiš in se model ne napolni. Na vrhu naj bodo piškoti, katerih pa nazadnje ne poškropi. Postavi torto čez noč ali vsaj za par ur na led, potem jo zvrni na krožnik, namaži z vanilijevo peno ter gosto potresi z zrezanimi lešniki. Ali jo pa pomaži samo z jajčno peno, potem pa malo posuši na zraku.

1900. **Torta Panama.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 15 dkg sladkorja z vanilijo. Temu primešaj rahlo trd sneg iz 7 beljakov, 15 dkg drobno zrezanih mandeljnov in 7 dkg zribane čokolade. Deni torto v pomazan model in jo počasi peci. Zdaj pripravi nadev: Mešaj pol ure 15 dkg presnega masla in 15 dkg sladkorja z vanilijo. Primešaj 5—7 dkg zmehčane čokolade in 2 jajci ter dobro zmešaj. S tem nadevom namaži torto vmes, po vrhu in

ob straneh, potem ko si jo prerezala v tri kolobarje. Po vrhu jo potresi z debelo zrezanimi, malo prepraženimi in ohlajenimi mandeljni.

1901. **Prosta torta.** Do rahlega mešaj 12 dkg presnega masla ali dobre masti, 6 rumenjakov, 20 dkg sladkorja in sok ene limone in malo lupine. Naredi trd sneg ter ga z enim pecivnim praškom in 18 dkg moke rahlo primešaj. Deni testo v namazan ter z moko potresen tortni model in peci torto eno uro v srednji vročini. Pečeno in ohlajeno torto prereži in nadeni z marmelado ali kako kremo in oblij s poljubnim ledom.

1902. **Pomladanska torta.** Mešaj 14 dkg presnega masla in prideni, ko naraste, 14 dkg sladkorja z vanilijo. Ko si zdaj še deset minut mešala, primešaj iz 4 beljakov trd sneg in z njim 14 dkg fino zrezanih mandeljnov in 7 dkg moke. Vse to deni v pomazan model in peci v srednji vročini približno tričetrt ure. Ohlajeno torto oblij s sledečim ledom: Mešaj 3 rumenjake; ko dobro narastejo, jim prideni 14 dkg sladkorja z vanilijo. S tem oblij torto in jo potresi z olupljenimi ter sesekanimi pištacijami.

1903. **Punčeva torta.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov in 28 dkg sladkorja z limonovo lupino. Potem naredi iz 9 beljakov trd sneg in ga rahlo primešaj s 24 dkg moke. Deni to v tri enake modele in počasi peci. Pečene kolobarje deni na desko. Enega izmed treh kolobarjev zreži na precej velike kocke. Potem deni v lonček sok 2 pomaranč in 1 limone, 20 dkg s par žlicami vode in z limonovimi ter pomarančnimi lupinami zavretega in precejenega sladkorja ter ⅛ l finega ruma. S polovico te tekočine polij polovico kock; k ostali tekočini pa deni nekaj košenilje, da je lepo rdeča, in polij z njo ostale kocke. Potem namaži oba kolobarja precej debelo z marmelado, deni enega nazaj v tortni model in deni nanj bele in rdeče kocke (tako, da menjavaš z barvami) in ga pokrij z drugim namazanim kolobarjem tako, da je namazana stran na kockah. Nato torto obteži za par ur, da se dobro sprime. Potem jo namaži po vrhu in ob straneh z marmelado in oblij s punčevim, bledordeče barvanim ledom. Namesto ruma vzameš lahko dobro slivovko. Preden namažeš kolobarje z marmelado, jih lahko malo poliješ z rumom ali s slivovko. Dobro je, ako deneš poleg prej navedenih kock tudi kake od kruhove torte.

1904. **Grozdna torta.** Zdrobi med 20 dkg moke 14 dkg presnega masla. Prideni 6 dkg sladkorja z limonovo lupino in 1 rumenjak. Iz tega napravi hitro testo, ga malo razvaljaj in speci v tortnem modelu. Potem napravi trd sneg iz 4 beljakov in mu primešaj 20 dkg do pete stopnje kuhanega še vrelega sladkorja in majhen krožnik grozdnih jagod. S tem namaži pečeno torto in jo postavi še malo v pečico, da zarumeni.

1905. **Jabolčna torta.** Olupi 42 dkg jabolk, na olupke vlij ½ l mrzle vode ter jih skuhaj mehko. Zdaj odcedi vodo na 25 dkg sladkorja in mu prideni onih 42 dkg olupljenih, na kocke zrezanih jabolk mošančkov, katere skuhaj, a ne da bi jih kaj pomešala. Potem prideni 3 dkg posladkorjenih pomarančnih lupin, 7 dkg citronata, 3 dkg pištacij, 5 dkg mandeljnov (vse zrezano na rezanice), dalje 5 dkg celih pinjol, limonove lupinice in sok od ½ limone. Vse to rahlo premešaj ter pusti, da stoji in se vsa mokrota posuši. Zmoči tortni model z vodo, vanj položi oblat in deni nanj pripravljeno zmes ter jo zravnaj. Po vrhu pomaži z vodo in precej potresi s sladkorjem. Strnjeno torto zvrni in pusti v gorki sobi tri dni, da se posuši, toda vsak dan jo moraš obrniti. Nazadnje jo opiši z ledom.

1906. **Florentinska torta.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov in 24 dkg sladkorja. Primešaj rahlo trd sneg iz 8 beljakov s 20 dkg moke. Deni v štiri enake, pomazane tortne modele ter počasi peci. Mešaj, da dobro naraste, 10 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja in ½ stroka vanilije, stolčene s sladkorjem, ter primešaj trd sneg iz 3 beljakov, kateremu si primešala 15 dkg gosto kuhanega in vrelega sladkorja in 28 dkg fino zrezanih ter stolčenih lešnikov. Vse to dobro premešaj in namaži na tri ohlajene kolobarje, s četrtim pa pokrij. Nazadnje oblij z vanilijevim ledom.

1907. **Torta Marina.** Mešaj 14 dkg presnega masla. Ko dobro naraste, mu prideni polagoma 28 dkg sladkorja z vanilijo in 10 rumenjakov. Potem napravi trd sneg iz 8 beljakov, ga rahlo primešaj k prejšnjemu in z njim vred 28 dkg drobno zrezanih mandelnov in 9 dkg segrete ali zribane čokolade. Deni v dva modela in peci v srednji vročini. Ohlajeno torto namaži vmes z limonovo kremo in oblij s pomarančnim ali limonovim ledom.

1908. **Ruska torta, prva.** Mešaj pol ure 12 rumenjakov in 32 dkg sladkorja z limonovo lupino. Primešaj rahlo trd sneg iz 12 beljakov in s tem vred deni 21 dkg fino zrezanih mandeljnov in 10 dkg drobtin. Deni v tri enake modele ter peci bolj počasi pol do tričetrt ure. Lahko pa pečeš v enem samem modelu, toda dalje časa. Hladno torto prereži dvakrat ter jo nadeni s sledečim nadevom: Mešaj 14 dkg presnega masla in 14 dkg sladkorja z vanilijo. Ko dobro naraste, primešaj 14 dkg s par žlicami mleka fino stolčenih lešnikov in žlico ruma. S tem namaži dva tortna kolobarja, s tretjim pa pokrij in oblij z limonovim ledom.

1909. **Ruska torta, druga.** Mešaj 28 dkg presnega masla, in ko dobro naraste, primešaj polagoma 28 dkg sladkorja z vanilijo, pomarančnimi olupki in 8 rumenjaki. Ko je tvarina dobro spenjena, ji primešaj rahlo trd sneg iz 8 beljakov s 24 dkg riževe

moke, kateri si primešala ½ pecivnega praška. Peci torto počasi v modelu eno uro. Ohlajeno torto prereži ter namaži z vanilijevo kremo in oblij z limonovim ledom.

1910. **Ruska punčeva torta.** Mešaj 6 rumenjakov in 10 dkg sladkorja z limonovo lupino. Ko dobro naraste, primešaj trd sneg iz 6 beljakov in z njim vred 10½ dkg moke. Deni na pomazano pločevino ter bledorumeno speci. Potem izkroži s tortnim obodom dva enaka kolobarja; eden kolobar lahko položiš v tortni model ter v njem zložiš torto skupaj ostale odrezke zreži na kocke in te razdeli v tri enake dele. En del kock polij s prevretim, z žlico sladkorja zmešanim pomarančnim sokom, drugi del kock s čokolado, prevreto z vodo, tretji del kock pa z malinovim ali ribezovim sokom. Zdaj zmešaj vse kocke in jih polij z rumom. Potem pomaži močno oba kolobarja z marmelado v sredo deni kocke ter obteži torto za par ur ali pa za celo noč. Drugi dan oblij torto s pomarančnim ledom ter okrasi s sadjem.

1911. **Kraljeva torta.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 14 dkg sladkorja. Potem primešaj 14 dkg fino zrezanih mandeljnov, 7 dkg celih pinjol, 7 dkg na kocke zrezanega citronata, 7 dkg čez polovico prerezanih rozin, lupine in sok od ½ limone, malo klinčkov, cimeta in dišave. Nadalje rahlo primešaj sneg 7 beljakov z 10 dkg dobro z likerjem ali rumom napojenih drobtin. Deni v pomazan model ter peci v srednji vročini eno uro. Ohlajeno torto prereži, pomaži v sredi in po vrhu z marmelado in oblij z ledom.

1912. **Indijanska torta.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov in 24 dkg sladkorja z vanilijo. Primešaj rahlo trd sneg iz 12 beljakov z 22 dkg riževe moke. Deni v dva pomazana modela ter počasi peci. Ohlajeno torto pomaži z jajčno peno, in sicer vmes za prst nadebelo, po vrhu in ob straneh le malo. Nazadnje jo še oblij s čokoladnim ledom.

1913. **Kostanjeva torta, prva.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov in 21 dkg sladkorja z vanilijo. Temu primešaj 5 dkg kuhanega ter skozi sito pretlačenega kostanja. Potem naredi trd sneg iz 10 beljakov ter ga prejšnjemu primešaj z 16 dkg moke. Deni v dva modela ter počasi peci. Potem naredi iz 2 beljakov trd sneg, prilij mu 12 dkg s koščkom vanilije in dvema žlicama vode gosto kuhanega vrelega sladkorja; med vednim mešanjem primešaj tudi ½ l kuhanega ter skozi sito pretlačenega kostanja. S tem namaži ohlajeno torto, in sicer vmes; ⅓ nadeva pa prihrani. Nato oblij torto s kavnim ledom in okrasi s prihranjenim nadevom.

1914. **Kostanjeva torta, druga.** Mešaj, da dobro naraste, 8 rumenjakov, 18 dkg sladkorja; prideni 14 dkg kuhanega

pretlačenega kostanja in malo vanilije; naredi iz beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 7 dkg drobtin, deni v namazan model in jo počasi peci eno uro. Ohlajeno prereži, namaži z marmelado ali s smetano, stolčeno v sneg, in obli s čokoladnim ledom.

1915. **Zdrobova torta.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 28 dkg sladkorja in primešaj lupine od ½ limone, sok 1 limone in 8 dkg fino zrezanih mandeljnov. Dalje primešaj rahlo trd sneg iz 7 beljakov s 15 dkg finega pšeničnega zdroba. Vse to deni v pomazan model ter pusti, da stoji pol ure. Potem postavi model v ne zelo vročo pečico ter peci približno tričetrt ure. Ohlajeno torto prereži, namaži v sredi in po vrhu z marmelado ter oblij z limonovim ledom. Ali pa peci torto v dveh modelih in primešaj k eni 7 dkg ogrete ali zribane čokolade z žlico mleka.

1916. **Torta Valerija.** Napravi trd sneg iz 8 beljakov ter mu prideni polagoma 8 rumenjakov, 16 dkg sladkorja, 16 dkg moke s kuhalnico prav rahlo primešaj in 12 dkg raztopljenega presnega masla, kateremu pa odlij prej vodo. Speci v treh enakih modelih v srednji vročini prav lepo rumeno. Ohlajeno torto nadeni s sledečim nadevom: Spraži 13 dkg zrezanih mandeljnov s 14 dkg sladkorja in z limonovo lupino ter jih drobno stolci s par žlicami mleka. Vmešaj 16 dkg presnega masla in 8 dkg sladkorja. Ko dobro naraste, prideni stolčene mandeljne in malo vanilije. Namaži na dva tortna kolobarja, deni ju skupaj in pokrij s tretjim kolobarjem. Pomaži torto po vrhu z marmelado in oblij z ledom.

1917. **Navadna torta.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov in 28 dkg sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj sneg iz 8 beljakov in z njim vred 28 dkg drobno zrezanih mandeljnov, 7 dkg moke, 3 dkg čokolade in 2 dkg drobno zrezanega citronata. Vse skupaj deni v pomazan model ter počasi peci. Ohlajeno torto namaži vmes in po vrhu s pomarančno ali limonovo kremo in oblij z limonovim ledom.

1918. **Koruzna torta.** Mešaj 8 rumenjakov, 30 dkg sladkorja, limonove lupine in sok 1 limone. Rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov in z njim vred 20 dkg fine koruzne moke. To deni v pomazan model ter peci počasi približno eno uro. Ohlajeno torto prereži, namaži vmes in po vrhu z marmelado in oblij z ledom. Ali mešaj 6 rumenjakov in 20 dkg sladkorja z limonovim sokom in lupinami. Ko dobro naraste, primešaj rahlo trd sneg iz 6 beljakov in s snegom vred 16 dkg polentne moke, potem pa speci. Pečeno močno potresi s sladkorjem.

1919. **Knajpova torta.** Mešaj 3 rumenjake, 1 jajce, 20 dkg sladkorja, limonovo lupino in sok od ½ limone. Naredi iz 3 beljakov trd sneg in ga rahlo primešaj z 12 dkg Knajpove moke.

Deni v tortni model ter počasi peci. Pečeno torto potresi močno s sladkorjem ter daj na mizo. Posebej v skledici daj vinski ali malinov šato ali kako drugo zredčeno marmelado.

1920. **Korenjeva torta.** Mešaj, da dobro naraste, 7 rumenjakov in 35 dkg sladkorja; ko je dobro spenjeno, primešaj 35 dkg zribanega korenja, malo cimeta, klinčkov in limonove lupine, $^1/_{16}$ l ruma ali slivovke in 35 dkg drobno zrezanih orehov; naredi iz 7 beljakov trd sneg ter ga s 7 dkg moke rahlo primešaj, deni v namazan ter z moko potresen model in peci v srednji vročini eno uro. Ohlajeno torto prereži, namaži z marmelado ter oblij s čokoladnim ali kavnim ledom.

1921. **Lečna torta.** Mešaj 8 dkg presnega masla, 14 dkg sladkorja, 8 rumenjakov, 14 dkg drobno zrezanih orehov, malo cimeta, klinčkov in limonove lupine; ko je že dobro vmešano, primešaj 16 dkg kuhane, dobro odtečene ter skozi gosto sito pretlačene leče, naredi od 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj, deni v tortni model ter počasi peci eno uro. Pečeno in ohlajeno prereži, namaži z marmelado in oblij z limonovim ledom.

1922. **Kruhova torta, prva.** Mešaj četrt ure 12 rumenjakov, 28 dkg sladkorja z limonovim in pomarančnim okusom ter klinčki. Naredi iz 12 beljakov sneg ter ga rahlo primešaj s 28 dkg drobno zrezanih mandeljnov, 4 dkg na fine rezančke zrezanega citronata, 9 dkg z dobrim črnim vinom namočenih drobtin in 7 dkg zribane čokolade. Deni v dva modela ter počasi peci. Ohlajeno torto namaži z gostim vinskim šatojem, in sicer vmes, ob straneh in malo po vrhu. Nazadnje jo oblij s pomarančnim ledom.

1923. **Kruhova torta, druga.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov in 21 dkg sladkorja, kateremu si primešala limonove in pomarančne lupine. Rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov, z njim vred primešaj 14 dkg fino zrezanih mandeljnov, 7 dkg čokolade in 10 dkg z rumom namočenih drobtin. Deni v pomazan model ter počasi peci. Ohlajeno torto prereži, pomaži vmes in povrhu z marmelado ter oblij s pomarančnim ali limonovim ledom.

1924. **Torta Štefanija.** Mešaj 28 dkg presnega masla in mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 28 dkg sladkorja z limonovo lupino in 8 rumenjakov. Rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov in z njim 28 dkg moke in 28 dkg na listke zrezanih mandeljnov. Torto peci v treh modelih. Ohlajeno namaži vmes, po vrhu in ob straneh z maraskinovo kremo in oblij z limonovim ledom.

1925. **Ajdova torta, prva.** Mešaj 28 dkg presnega masla in mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 3 jajca, 4 rumenjake ter 28 dkg sladkorja z limonovimi in pomarančnimi lupinami. Primešaj polagoma 28 dkg fino zrezanih mandeljnov, dalje trd

sneg iz 4 beljakov s 13 dkg fine ajdove moke in 5 g pecivnega praška. Deni vse to v dva modela ter peci pri srednji vročini eno uro. Ohlajeno torto namaži z ribezovo marmelado in oblij z ledom.

1926. **Ajdova torta, druga.** Mešaj 30 dkg presnega masla; ko dobro naraste, mu prideni polagoma 30 dkg sladkorja z limonovo lupino in 6 rumenjakov. Naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 26 dkg fine ajdove moke in noževim vrhom pecivnega praška. Deni v pomazan model in peci počasi eno uro. Ohlajeno torto prereži, namaži z marmelado in oblij z ledom.

1927. **Krojaška torta.** Mešaj 10 dkg presnega masla in mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 5 rumenjakov in 10 dkg sladkorja. Potem primešaj rahlo sneg iz 5 beljakov in z njim vred 5 dkg zribane čokolade, 3 dkg moke in 10 dkg fino zrezanih mandeljnov. Deni v model ter peci približno tričetrt ure. Ohlajeno torto prereži, namaži vmes in okrasi po vrhu s sledečim nadevom: Mešaj v kotlički na ognju 3 jajca, 14 dkg sladkorja z vanilijo in 7 dkg čokolade, da se zgosti; potem postavi vstran, da se ohladi; hladnemu primešaj 5 dkg stolčenih orehov, 4 dkg lešnikov, 14 dkg presnega masla in nekaj vanilije. Vse to mešaj četrt ure na hladnem prostoru.

1928. **Krojaška torta fina.** Mešaj 16 dkg presnega masla in mu zamešaj polagoma, ko dobro naraste, 7 dkg ogrete čokolade, 7 rumenjakov in 16 dkg sladkorja z vanilijo. Naredi trd sneg iz 7 beljakov ter ga rahlo primešaj s 4 dkg moke in 16 dkg drobno zrezanih mandeljnov. Deni v tri modele ter peci v srednji vročini. Medtem deni v snežni kotliček 4 jajca, žlico riževe moke, 5 dkg čokolade in 14 dkg sladkorja z vanilijo. Postavi v vrelo vodo in mešaj, da se zgosti. Ko je hladno, primešaj 20 dkg presnega masla in 3 dkg z žlico sladkorja spraženih ter fino stolčenih lešnikov. S tem nadeni torto in jo oblij s čokoladnim ali vanilijevim ledom. Nekaj nadeva prihrani in okrasi z njim torto.

1929. **Penasta torta, prva.** Mešaj 18 dkg presnega masla, 7 rumenjakov in 20 dkg sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 7 beljakov in z njim vred 20 dkg moke in za nožev vrh pecivnega praška. Deni v tortni model ter peci v srednji vročini, da lepo zarumeni. Potem odstrani modelu obod, torto pa še pusti na dnu modela, toda postavi jo vstran. Nato napravi trd sneg iz 5 beljakov ter mu primešaj 30 dkg gosto kuhanega sladkorja z vanilijo. Ta nadev deni na torto, ga lepo zravnaj in postavi za par trenutkov v vročo pečico, da sneg od vrha bledo zarumeni, a v sredi ostane mehak.

1930. **Penasta torta, druga.** Mešaj 18 dkg presnega masla in mu primešaj, ko dobro naraste, 18 dkg sladkorja, 6 rumenjakov, 2 žlici kisle smetane ali mleka, 14 dkg fino zrezanih mandeljnov, malo limonove lupine od 6 beljakov sneg in 18 dkg moke s polovico pecivnega praška. Deni v tortni model ter peci v srednji vročini približno eno uro. Ko se torta ohladi, odstrani modelu obod, dno modela s torto pa postavi vstran. Naredi iz 5 beljakov trd sneg ter mu primešaj 30 dkg s koščkom vanilije in par žlicami vode gosto kuhanega sladkorja. Potem razdeli to enakomerno po torti, nekaj snega pa deni v brizgalnico ter okrasi z njim torto po vrhu. Nazadnje jo deni še za sedem minut v ohlajeno peč, da se malo po vrhu posuši. Ali pa posuši peno samo na zraku in jo potem oblij s čokoladnim ledom.

Ali pa deni na desko 8 dkg moke, 8 dkg presnega masla, 8 dkg drobno zrezanih mandeljnov, malo limonove lupinice, žlico sladkorja in za nožev vrh soli. Iz tega naredi urno testo, ga malo razvaljaj in deni peč. Dalje delaj kakor prej.

1931. **Preravska torta.** Deni na desko 28 dkg presnega masla, 28 dkg moke, 14 dkg sladkorja, 14 dkg fino zrezanih mandeljnov, lupine od ½ limone in malo soli. Vse to sesekaj prav fino z nožem, stri z valjarjem ter še zdrobi z rokami. Potem prideni sok 1 limone, sežvrkljan z 1 rumenjakom, in napravi hitro testo. Tega razdeli v tri hlebčke; vsakega povaljaj malo, deni v model in lepo rumeno speci. En kolobar pomaži z beljakom, zmešanim z žlico marmelade in žlico sladkorja in potresi z debelo zrezanimi ter s sladkorjem zmešanim mandeljni; druga dva kolobarja pa pomaži z marmelado in ju pokrij s potresenim kolobarjem.

1932. **Hamburška torta.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z vanilijo. Potem naredi iz 4 beljakov sneg ter ga rahlo zmešaj s 17 dkg fino zrezanih lešnikov. Deni v dva modela ter počasi peci. Medtem pa naredi iz 3 beljakov trd sneg, kateremu primešaj 15 dkg gosto kuhanega sladkorja z vanilijo in 8 dkg drobno zrezanih in s par žlicami mleka stolčenih lešnikov. S tem namaži ohlajeno torto vmes, ob straneh in malo tudi po vrhu ter jo oblij s kavnim ledom.

1933. **Peščena torta.** Mešaj 28 dkg presnega masla, da dobro naraste. Potem mu prideni polagoma 5 rumenjakov, 4 cela jajca in 28 dkg sladkorja z limonovo lupino ter primešaj rahlo trd sneg iz 5 beljakov z 20 dkg moke. Deni v dva modela in peci počasi v srednji vročini. Ohlajeno torto namaži vmes, ob straneh in malo po vrhu s čokoladno kremo in oblij z vanilijevim ledom.

1934. **Hamburška peščena torta.** Mešaj 11 dkg presnega masla, da dobro naraste. Polagoma mu prideni 4 rumenjake, malo vanilije in 11 dkg sladkorja ter mešaj še pol ure. Potem

primešaj rahlo trd sneg iz 4 beljakov z 11 dkg riževe moke. Peci to v dveh modelih v precej vroči pečici. Ohlajeno torto namaži vmes, ob straneh in malo po vrhu z gosto jajčno peno in oblij s čokoladnim ledom. Peni lahko primešaš tudi 2 dkg zribane čokolade.

1935. **Kavna torta.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov, 2 celi jajci in 28 dkg sladkorja z vanilijo. Naredi potem sneg iz 8 beljakov in ga primešaj, z njim pa tudi 28 dkg neoplupljenih ter drobno zrezanih mandeljnov in 28 dkg z močno, pa sladko črno kavo namočenih drobtin. Deni v dva modela ter počasi peci. Ohlajeni še vsako enkrat ali dvakrat prereži. Medtem deni v lonček ⅛ l sladke smetane, 3 žlice sladkorja, malo vanilije, 4 rumenjake, 5 žlic močne črne kave in žličico moke. To mešaj, da je gladko; postavi še na štedilnik v vrelo vodo, da se zgosti v kremo. K ohlajeni primešaj 20 dkg presnega masla ter namaži torto, jo oblij s kavnim ledom ter okrasi s kavnimi zrni. Zato segrej v pečici košček čokolade. Ko je mehka, upodobi iz nje dolgo, tankemu svinčniku podobno paličico. To razreži v grah velike koščke in te suči v kroglice ter pritisni vsako čez sredo z narobe obrnjenim nožem, da dobi obliko kavnega zrna.

1936. **Kavna penasta torta.** Tolci v snežnem kotličku pol ure 6 celih jajc, 6 rumenjakov, 21 dkg sladkorja in malo vanilije. Prilij polagoma 12 dkg raztopljenega presnega masla (kislino, ki ostane na dnu, odstrani). Primešaj polagoma 21 dkg riževe moke in peci v dveh modelih v srednji vročini. Medtem deni v snežni kotliček 8 rumenjakov, ¼ l zelo močne črne kave, 28 dkg sladkorja z vanilijo in 2 žlici riževe moke. Tolci na vreli vodi, da se zgosti v kremo. Potem odstavi in še mešaj, da se ohladi. Nato prideni 40 dkg presnega masla ter še mešaj. Ohlajeno torto prereži, namaži tri kolobarje z nadevom (nekaj nadeva prihrani), s četrtim pa pokrij, oblij s kavnim ledom in okrasi s prihranjenim nadevom. Deni nadev v škarnicelj ter piši z njim na torto. Ko je gotova, jo postavi za en dan ali vsaj za par ur, preden jo rabiš, na hladen prostor.

1937. **Kavna kremova torta.** Iz 12 beljakov naredi trd sneg, zatolci vanj polagoma 50 dkg sladkorja in malo vanilije. Zdaj metlico odloži in zamešaj s kuhalnico v sneg 20 dkg prav fino zrezanih ter še s 3 beljaki fino stolčenih lešnikov ali orehov in 20 dkg presejane moke. To testo namaži na snažen bel popir, položen na pločevino, in speci v precej vroči pečici lepo rumeno. Pečeno testo vzdigni s papirjem in povezni na drug z moko oprašen papir, pomaži z vodo po papirju na testu ter čez malo časa odloči papir od testa. Razreži testo v poljubne štirioglate plošče; kolikor široko torto želiš imeti, tako velike plošče reži. Namaži plošče s sledečim nadevom, le malo ga prihrani, zloži plošče

skupaj in jih malo obteži. Potem še prav tanko pomaži z marmelado, z ledom oblij, posuši in okrasi s prihranjenim nadevom.

N a d e v : Mešaj, da dobro naraste, 30 dkg presnega masla, 40 dkg sladkorja, 3 rumenjake, 5 žlic zelo močne mrzle kave in malo vanilije.

1938. **Torta Mikado.** Mešaj 14 dkg presnega masla ter mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 8 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z limonovimi olupki. Potem stolci prav fino 14 dkg z žlico sladkorja zarumenjenih mandeljnov. Nato naredi iz beljakov sneg ter ga rahlo primešaj z mandeljni in s 7 dkg moke. Vse to deni v dva pomazana modela in peci v srednji vročini. Medtem deni v kozico 14 dkg sladkorja, malo vanilije in par žlic vode ter kuhaj toliko časa, da se malo potegne. Nato odstavi in mešaj v mrzli vodi, da se zgosti, zdaj primešaj 14 dkg presnega masla in 7 dkg olupljenih, drobno zrezanih, spraženih in še fino stolčenih mandeljnov in malo limonove lupine. Vse to mešaj na hladnem, da naraste. S tem nadevom namaži tri kolobarje pečene ter ohlajene torte, s četrtim kolobarjem pa jo pokrij. Nazadnje oblij torto z ledom.

1939. **Francoska kavna torta.** V trd sneg iz 6 beljakov zamešaj 20 dkg sladkorja z vanilijo in 14 dkg fino zrezanih in stolčenih mandeljnov in 8 dkg moke. Peci v treh modelih, katere pa prej pomaži. Potem mešaj 15 dkg sladkorja z vanilijo, 5 rumenjakov in 5 žlic močne črne kave. Postavi to v vrelo vodo in mešaj, da se zgosti v gosto kremo; to postavi na hladno in hladni prideni 20 dkg presnega masla, postavi še na hladno in mešaj četrt ure, da postane prav rahla. Ta nadev namaži na ohlajeno torto, in sicer vmes, po vrhu in tudi malo ob straneh. Nazadnje oblij torto z vanilijevim ledom.

1940. **Kitajska torta.** Mešaj pol ure 28 dkg presnega masla, 28 dkg sladkorja z vanilijo in 10 rumenjakov. Naredi iz 10 beljakov trd sneg ter primešaj prejšnjemu 17 dkg drobtin in 10 dkg zribane čokolade. Peci v treh modelih v srednji vročini. Ohlajeno torto namaži vmes in ob straneh z jajčno peno ter jo oblij s kavnim ledom.

1941. **Mirnbergerjeva torta.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov, 4 cela jajca in 21 dkg sladkorja z vanilijo. Temu primešaj rahlo trd sneg iz 8 beljakov in z njim vred 21 dkg olupljenih, fino zrezanih mandeljnov ter 7 dkg zribane čokolade. Deni torto v tri modele ter počasi peci. Ohlajeno namaži vmes, ob straneh in malo po vrhu z vanilijevo kremo in oblij s čokoladnim ledom.

1942. **Pinjolna venčasta torta.** Vreži iz oblata 16 okroglih dva prsta širokih venčkov (vsak venček bodi za pol prsta manjši od prejšnjega) ter jih deni na pomazano, z moko potreseno pločevino. Potem vzemi 56 dkg pinjol in jih prereži čezpol; naredi

iz 6 beljakov trd sneg, prideni mu 56 dkg presejanega ali 45 dkg do pete stopnje kuhanega sladkorja, sok, pol limone in vanilijevega sladkorja. To vse dobro premešaj in nazadnje primešaj še pinjole. Zajemaj ta led z žlico in ga devaj pol prsta nadebelo in enakomerno na venčke, katere potem zravnaj z vilicami in speci v nizki vročini. Pečene venčke okrasi, ko so še na pločevini, z belim in rdečim ledom (glej led št. 1961) in jih posuši. Potem zreži lep okrogel papir, položi ga na krožnik, nanj pa devaj venčke, in sicer tako, da začneš z največjim, nehaš z najmanjšim, vmes pa namaži s pisalnim ledom. Navrh v luknjico vtakni suh ali svež šopek. Ali pa naredi tako, da je najmanjši venček v sredi cel; tedaj ni treba šopka.

1943. **Lešnikova venčasta torta.** Posuši 7 dkg lešnikovih jedrc, olupi in zreži bolj debelo. Zrezane deni v snežni kotliček, prideni 7 dkg sladkorja ter mešaj na ognju, da postanejo jedrca bledorjava. Ko so mrzla, jih dobro stolci in presej. Potem naredi iz 10 beljakov trd sneg, vanj zamešaj 56 dkg presejanega ali do pete stopnje kuhanega in nekaj vanilijevega sladkorja ter presejane lešnike. Že prej pa zreži iz oblata 16 venčkov (kakor zgoraj, št. 1942) in jih deni na pomazano pločevino. Potem naredi škarnicelj, ki naj ima spodaj za prst veliko luknjico. Vanj deni ta sneg in ga pretlači enakomerno na oblatne venčke. Nato speci in zloži kakor pinjolno torto.

1944. **Španska venčasta torta, prva.** Zamešaj rahlo v trd sneg iz 10 beljakov malo vanilijevega in 55 dkg presejanega ali do 5. stopnje kuhanega sladkorja. Dalje delaj kakor pri pinjolni torti. Oblatne venčke zloži na pomazano pločevino, sneg pa pretlači enakomerno kakor pri lešnikovi torti skozi škarnicelj na venčke. To potresi z rdečim, rumenim in zelenim sladkorjem in jih peci v ohlajeni peči.

1945. **Španska venčasta torta, druga.** Zamešaj rahlo v trd sneg iz 10 beljakov 56 dkg presejanega in nekaj vanilijevega sladkorja. Potem pomaži pločevino z maslom, potresi jo z moko in položi nanjo dva ali tri modele razne velikosti. Zdaj vzemi kuhalnico in zariši z njenim recljem v moko tri kroge ter vzemi modle proč; tako imaš na pločevini tri kroge. Potem naredi škarnicelj, vanj deni sneg, pretlači ga skozi luknjo na prvi obrisan krog, in sicer naredi najprej črte podolgem, potem počez in slednjič še ob robu. Tako premreži tudi drugi in tretji krog. Nato postavi pločevino v peč, ki mora biti malo gorkejša nego za prvo špansko torto. Ko je torta bledorumena, jo vzemi iz peči. Ko se ohladi, deni kroge po velikosti drugega na drugega, vmes pa daj spenjeno smetano.

1946. **Cesarska kremova torta.** Tolci v snežnem kotličku, da se prav dobro speni 6 jajec, 2 rumenjaka, 18 dkg sladkorja

in malo limonove lupine. V dobro spenjeno zmes zamešaj 3 žlice vode ter še tolci v vroči vodi, da se segreje, potem še v mrzli vodi tolci, da je popolnoma mrzlo. Zdaj odlozi metlico ter s kuhalnico prav rahlo zamešaj 20 dkg presejane moke. Nato namaži testo za nožev rob debelo na namazano pločevino in ga lepo rumeno speci. Ohlajeno ploščo razreži na štirioglate plošče poljubne velikosti in jih namaži s sledečim nadevom, zloži skupaj in malo obteži; malo nadeva pa prihrani.

N a d e v : Vmešaj, da se prav dobro speni 30 dkg presnega masla, 30 dkg sladkorja z vanilijo, 3 dkg kakao, poparjenega s par žlicami vrelega mleka ali vode in eno sveže jajce. Končno oblij torto s čokoladnim ledom in okrasi s prihranjenim nadevom.

1947. **Dunajska torta.** Mešaj 20 dkg presnega masla in 7 rumenjakov. Potem primešaj 20 dkg stolcenega sladkorja z limonovim duhom, 20 dkg moke in sneg iz 7 beljakov. Iz tega testa speci tri enake krpe. Namaži eno krpo z marelično marmelado in položi nanjo drugo krpo; to namaži z jagodovo ali kako drugo marmelado in položi nanjo tretjo krpo, katero oblij s poljubnim ledom.

1948. **Bohinjska torta.** Mešaj 28 dkg presnega masla in mu primesaj, ko dobro naraste, 28 dkg sladkorja, limonove olupke, 6 rumenjakov, malo klinčkov in cimeta. To mešaj pol ure. Potem naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj; z njim vred primešaj tudi 28 dkg drobno zrezanih mandeljnov, 6 dkg fino zrezanega citronata in 2 dkg z rumom ali likerjem namočenih drobtin. Deni v dva modela ter peci v srednji vročini približno tričetrt do eno uro. Potem mešaj 17 dkg presnega masla in mu primešaj polagoma 6 dkg ogrete čokolade, 17 dkg sladkorja z vanilijo in 2 trda, skozi sito pretlačena rumenjaka. S tem nadeni ohlajena ter prerezana tortna kolobarja in jo oblij nazadnje s čokoladnim ledom.

1949. **Vojna torta.** Mešaj, da dobro naraste 15 dkg presnega masla, 5 rumenjakov, 30 dkg sladkorja, za nožev vrh cimeta, klinčkov in limonove lupine. Nadalje prideni $^1/_8$ l mrzlega mleka, $^1/_{16}$ l ruma, 4 dkg kakao in 15 dkg moke. Ko si vse prav gladko zmešala, prideni iz 5 beljakov sneg ter s tem vred rahlo zamešaj zopet 15 dkg moke in $1^1/_2$ pecivnega praška. Deni testo v namazan in z moko potresen model pa peci v srednji vročini po $1^1/_4$ ure. Ohlajeno torto prereži in pomaži z marmelado ali s kakim drugim nadevom in oblij s poljubnim ledom.

1950. **Vojna torta z orehi.** Mešaj, da se prav dobro speni 14 dkg presnega masla ali dobre masti, 5 rumenjakov in 30 dkg sladkorja. Zdaj prilij $^1/_8$ l mleka, $^1/_{16}$ l ruma ali slivovke in prideni 2 dkg kakao, 14 dkg moke, 7 dkg drobno zrezanih orehov, malo cimeta, klinčkov in limonove lupine. Naredi iz 5 beljakov



41. **Zajčki**; zec. gliva; trich. conglobatum; Geselliger Ritterling.



42. **Zimska kolobarnica**; listopad. vitezovka; trich. portentosa; Grauer Ritterling.



43. **Sehlica**; museron; collybia esculenta; Suppenpilz.



40. **Medena kolobarnica**; trich. rissula; Honigritterling.

trd sneg in ga z 12 dkg moke in $1^1/_2$ pecivnim praškom rahlo primešaj. Deni testo v namazan ter z moko potresen model in peci torto $^5/_4$ ure v srednji vročini. Ohlajeno torto prereži, nadeni z marmelado in oblij s poljubnim ledom ali jo samo s sladkorjem potresi.

1951. **Hrastovo deblo kot torta.** Deni v snežni kotliček 6 jajec, 2 rumenjaka in 18 dkg sladkorja ter tolci z metlico 20 do 30 minut, prideni 3—4 žlice mrzle vode in še tolci v vroči pa ne vreli vodi tako dolgo, da je testo toplo, vendar še ne vroče, postavi ga v mrzlo vodo ter še tolci, da se popolnoma ohladi; zdaj metlico odloži ter s kuhalnico prav rahlo zamešaj 20 dkg presejane moke. Položi na plitvo pločevino 3 papirje drugega vrh drugega, na gornjega namaži testo pol prsta debelo pa speci v precej vroči pečici; pečeno ploščo vzdigni z zgornjim papirjem in jo povezni na z moko oprašeni papir, pa odtrgaj papir od plošče in jo pokrij zopet s papirjem in prtičem ter jo pusti, da se ohladi. Medtem pa mešaj 50 dkg presnega masla, 50 dkg sladkorja, 50 dkg čokolade in pol stroka stolčene vanilije; ali pa mešaj 50 dkg presnega masla, 55 dkg sladkorja, 8 dkg finega kakao, poparjenega s par žlicami vrelega mleka ali vode, malo vanilije in eno sveže jajce. Zdaj namaži malo manj kakor polovico pripravljenega nadeva na pečeno ploščo in jo trdo zavij vendar tako, da bo deblo kakih 35—40 cm dolgo. Zdaj namaži deblo zelo na tanko z marmelado in ga od vsakega konca malo poševno odreži. Zdaj vzemi zato pripravljeno vrečico s cevko; za cevko (glej sliko spredaj št. 38) si naredi vrečico samo iz gostega blaga slično špičastemu škarniceljnu; v tako pripravljeno vrečico deni ostali nadev in brizgaj z njo nadebelo, da dobiš skorjo, slično hrastovi; tudi naredi 4 veje po pol prsta dolge, in sicer 2 spredaj, 2 zadaj, na vsako stran debla eno; za to vzemi od onih dveh koščkov, ki si jih od debla odrezala, naredi za vsako vejo v deblo majhno luknjo, brizgni vanjo malo nadeva, postavi notri veje ter tudi na te naredi skorje. Zgotovljeno deblo postavi na lepo zrezljani papir, okrog naloži majhne gobice iz sladkorja (glej št. 2163) ali iz marcipana. (Glej št. 2164.)

Ledi za torte in pecivo.

1952. **Limonov led.** Deni v snežni kotliček 45 dkg drobno stolčenega ter skozi gosto sito presejanega sladkorja. Polij ga z $^1/_{16}$ l gorke vode in s precejenim sokom pol limone. Potem mešaj, da postane gladek in se dobro segreje, a zavreti ne sme. Zdaj ga vlij na pripravljeno torto, ki jo postavi za nekaj trenutkov v precej toplo pečico, da se posuši in lepo sveti, medtem pečice ne odpiraj.

1953. **Pomarančni led.** Naredi ga pravtako kakor limonovega, le da vzameš namesto limonovega soka pomarančen sok in da dodaš na sladkorju obribane in stolčene lupine od 1 pomaranče.

1954. **Punčev led.** Naredi ga kakor pomarančnega. Vzemi pa 2 žlici manj vode kakor pri onem in jo nadomesti z rumom.

1955. **Led iz kuhanega sladkorja.** Deni v snežni kotliček ½ kg v koščke sesekanega sladkorja, polij ga z ¼ l mrzle vode ter postavi na štedilnik, da se počasi raztopi in začne vreti. Medtem pa pobiraj, kar je nečistega. Ko je že precej gost, mu prilij žlico kisa. Vre naj potem še toliko časa, da odlete mehurji, ako vtakneš vanj žico, ki je zgoraj zavita v obliki zanjke (glej spredaj sliko 18), in jo hitro vzdigneš ter pihneš skozi njo. Tako kuhan sladkor vlij na marmornato ploščo in ga s kuhalnico urno mešaj, da se ohladi in postane lepo bel, gost in gladek. Nato ga postrži nazaj v kotliček, postavi na štedilnik, prilij par žlic vode in precejeni sok pol limone ter mešaj, da se malo segreje. Potem pa vlij mrzlega na pripravljeno torto.

Ali pa postavi dobro kuhan sladkor na led ali v mrzlo vodo. Urno ga mešaj, da se zgosti in je lepo gladek. Potem ga zopet postavi na štedilnik, prilij mu par žlic vode in sok pol limone ter mešaj, da se malo segreje. Nato vlij na pripravljeno torto in postavi v precej toplo pečico, da se led posuši.

Na ta način lahko skuhaš sladkor že prej. Ko je kuhan in do gostega zmešan, ga deni v kako skledico in ga pokrij z mokro rutico, da se od vrha ne posuši, ter ga shrani. Kadar ga potem rabiš, deni sladkor v dobro pološčeno kozico, prilij malo vode, po okusu limonovega ali pomarančnega soka, močne črne kave, ruma, sežganega sladkorja ali kaj drugega (z ozirom na okus, ki naj ga ima led). Potem postavi kozico s sladkorjem na štedilnik ter ga med vednim mešanjem segrej. Ako je pregost, mu prilij še žlico vode. Potem ga pa vlij na torto in jo posuši.

1956. **Beljakov led.** Deni v skledico pol beljaka, sok pol limone, malo mlačne vode in 45 dkg stolčenega ter na fino sito presejanega sladkorja. Mešaj kakih pet minut, potem pa vlij na torto in jo posuši v pečici. K ledu prilješ lahko še par žlic gosto kuhanega ter nekoliko ohlajenega sladkorja. Tudi ga lahko barvaš, ko je že gotov, ali rjavo s črno kavo, rumeno s pecivno barvo, bledordeče s košenilijo ali pa zeleno s špinačnim sirom.

1957. **Beljakov led drugi.** Naredi trd sneg iz dveh beljakov in mu primešaj 30 dkg sladkorja, žlico vode in sok pol limone. Vse to mešaj par minut; lahko tudi barvaš. Potem vlij na torto, ki jo deni za par trenutkov v precej toplo pečico.

1958. **Rumenjakov led.** Mešaj 5 rumenjakov in jim prideni, ko dobro narastejo, žlico ruma, 23 dkg sladkorja z vanilijo. S tem oblij pripravljeno torto, jo potresi z debelo sesekanimi pištacijami ali z enako sesekanim, v sladkorju kuhanim zelenim fižolovim stročjem.

1959. **Čokoladni led.** Deni v snežni kotliček ali v pološčeno ponev 14 dkg sladkorja, 16 dkg čokolade in $^1/_8$ l vode. Postavi na kraj štedilnika, da se počasi raztopi in začne polagoma vreti. Ko čokolada vre, jo večkrat premešaj in od kraja postrži. Ko je tako gosta, da se med prsti potegne, ako primeš kapljico z dvema prstoma, jo odstavi ter tolci s kuhalnico toliko časa, da se shladi. Nato jo vlij na torto. Da se pa led na torti lepše razleze in bo torta gladka, primi desko s torto takoj, ko si vlila nanjo led, ter jo vrti na vse strani. Potem postavi torto v toplo pečico, da se posuši. Ako se ti je morda led medtem, ko si ga tolkla, strdil, tedaj prilij 2 ali 3 žlice vroče vode in tolci naprej, da se ohladi.

1960. **Čokoladni led iz kakao.** 50 dkg sladkorja zmoči z $^1/_4$ l vode in postavi na kraj štedilnika, da se počasi raztopi in začne vreti; ko se sladkor malo potegne, zamešaj vanj 3 dkg finega kakao; ko še malo skupaj vre, ga postavi na hladno ter ga s kuhalnico nalahno vtepaj, da se zgosti in lepo sveti, popolnoma hladnega uporabljaj za oblivanje torte ali peciva.

1961. **Led za opisovanje.** Deni v porcelanast lonček ali skodelico $^1/_2$ beljaka in toliko stolčenega in na finem situ presejanega sladkorja, da je gosto. To mešaj, da postane prav gladko in dobro naraste (približno četrt ure). Medtem poskusi včasih led, če je že dosti gost; biti mora tako gost, da ako narediš z žlico, s katero ga mešaš, piko na krožnik, ostane ravno v tej obliki, ne da bi se razlezla. Obenem pa mora biti tudi toliko redek, da se ne bodo niti, ko pišeš z njim, trgale.

1962. **Torta okrašena z ledom.** Kadar hočeš na torto pisati, si naredi majhen škarnicelj iz pergamentnega papirja in ga napolni s pripravljenim ledom. Na koncu odreži malo, pusti le za proseno zrno veliko luknjo. Zgoraj dobro zavij, potem pa piši na suho in z ledom oblito torto. Na sredo torte naredi kako rožo, ob robu pa kake zobce ali črte. Med te lahko napraviš črte ali pike iz marelične marmelade.

1963. **Torta okrašena s sadjem.** Naredi na suho in z ledom oblito torto šopek, venec ali zvezdo iz sadja. V to zreži iz v sladkorju vkuhanega sadja, rumenega in rdečega kutinovega sira kako rožo ali popek, ali posamezne liste, katere zloži na torti v cvet. Iz zelenih fižolovih, v sladkorju vkuhanih lupin pa zreži trte in razne cvetu primerne listke. Ob robu torte naredi s pisalnim ledom kak obrobek, n. pr. zobce, pike ali kaj dru-

gega. Prav lepo je, ako narediš med zobce precej velike pike iz leda ter položiš na vsako posrebreno sladkorno kroglico. Dobijo se v slaščičarnah.

1964. **Torta v obliki knjige.** Naredi katerikoli vrste, vendar precej čvrsto torto in jo speci v štirioglatem nekoliko podolgastem modelu. Ko je pečena in ohlajena, jo pri eni strani malo okroglo obreži, na nasprotni strani in ob konceh jo pa oblij z rdečim ali rumenim ledom. Posebej pa naredi piškotno testo kakor za janeževe upognjence iz štirih jajec ter ga namaži na namazano pločevino za nožev rob nadebelo in malo več kakor dvakrat tako široko kakor je velika torta; potem ga speci. Pečeno ploščo obreži ravno; velika naj bo tako, da je, ko zaviješ vanjo torto, samo toliko večja, kolikor so pri pravi knjigi platnice večje od listov. Potem jo namaži z marmelado le ob straneh, pusti za prst prostora, in jo postavi za malo časa v vročo pečico, da se segreje, ker se je pri mazanju ohladila, in da postane upogljiva. Vzemi jo nato iz pečice in položi nanjo torto tako, da sega obrezana stran torte malo manj kakor do srede plošče (torto lahko vzdigneš z dvema nožema), drugo polovico plošče zavij urno na torto, pri tem si zopet pomagaj z nožem. Na torto položi desko ter jo tako za malo časa obteži. Potem jo oblij z ledom poljubne barve in okusa in jo lepo, pravi knjigi slično, okrasi. N. pr. lahko narediš na sredo torte kelih iz pisalnega leda ter ga okrasiš s srebrnimi sladkornimi krogljicami in kutinovim ali jabolčnim želéjem (glej št. 2398). Tudi lahko narediš, sprednja dva vogala rujava, iz čokoladnega leda in v sredini knjige zaponko, ki naj bo tudi okrašena. Na zadnja dva vogala pa deni vrtnice ali kake druge rože iz sladkorja (glej št. 2163). Liste in stebelca pa naredi iz zelenega fižola (glej št. 2424).

1965. **Torta okrašena z grozdjem.** Iz precej širokih, v sladkorju vkuhanih fižolovih lupin zreži majhne, grozdnim listom podobne liste in trte. Položi potem na suho in z ledom oblito torto najprej trte, potem liste, nazadnje pa še naredi grozd iz bledordečih ali višnjevih sladkornih kroglic. Vse naj bo tako naloženo, da predstavlja naravno grozdovo trto z grozdi. Ob strani torte lahko napišeš z ledom primeren napis. Ob robu pa naredi z ledom kak obrobek. (Napis ali obrobek bo lepši, ako pišeš dvakrat, drugo vrh drugega.)

1966. **Torta okrašena z marelično marmelado.** Na suho in z ledom oblito torto zariši precej veliko zvezdo ali krog. Potem namaži na to (zvezdo ali krog) marelično marmelado, okrog nje pa obrobi s pisalnim ledom. Lepo bo, ako pišeš dvakrat ali trikrat, drugo vrh drugega. Čez marmelado naredi mrežo iz leda, ob robu torte pa obrobek. Okrog kroga ali zvezde narediš

lahko majhne zvezdice ali majhne cvetke iz razcvelih pinjol (glej Pinjole str. 47), pištacij in zelenega fižolovega stročja.

Za cvetke olupi najprej pištacije; iz 2 pištacij naredi 4 liste, katere postavi na torto tja, kjer ima biti cvetka. V sredo listov postavi razcvelo pinjolo, poleg cvetke pa naredi iz fižola par zelenih listov. Ali izkroži z obodcem iz jabolčnega ali kutinovega želeja kake oblike n. pr. srčke, listke in drugo pa okrasi s tem torto.

Kadar hočeš preložiti torto z deske na krožnik, pogrnjen s tortnim papirjem, tedaj izpodreži najprej torto z nožem, potem vtakni previdno dva močna, precej dolga noža pod torto, jo vzdigni in položi na papir. Iz deske pa postrži led, ki se je morda natekel od torte, ko se je sušila, ga shrani in porabi pri kakem nadevu.

To je tedaj nekaj navodil za olepšavo tort. Seveda so le nepopolna, ker more tu manj dopovedati mrtva beseda kot dolga in vztrajna vaja.

Devetnajsti oddelek.

Razno drobno pecivo.

1967. **Masleno pecivo.** Vse pecivo, pri katerem je presno maslo, pripravljaj vedno na mrzlem prostoru. Kadar hočeš pecivo glasirati in mu dati s tem lepo zunanje lice, tedaj imej led že pripravljen. Kadar vzameš pecivo iz pečice, pomaži posamezne koščke z majhnim čopičem, ki ga pomakaj v pripravljeni led. Pomazano pecivo polagaj na mrežo, katero postavi na pločevino v odprto pečico. Da se pecivo posuši in se lepo sveti, zapri pečico za par trenutkov.

1968. **Angleške osmice.** Deni na desko 28 dkg moke in 14 dkg presnega masla. Moko in maslo zdrobi najprej z nožem, potem še z rokami. Potem prideni 12 dkg sladkorja, 3 rumenjake, sok in lupine od pol limone, prav malo soli in 5 g pecivnega praška. Naredi urno testo in ga gneti z rokami, pa le malo, da ga ne ogreješ. Potem razreži testo na koščke orehove velikosti. Vsak košček zvaljaj v okroglo paličico, iz katere naredi osmico. Tako delaj, da zgotoviš vse osmice. Zloži jih potem na pločevino, za prst narazen, pomaži jih z raztepenim beljakom, zmešanim z žlico sladkorja in jih peci v ne zelo vroči pečici.

1969. **Angleške osmice, druge.** Deni na desko 28 dkg moke in 14 dkg presnega masla. Maslo z moko dobro zmešaj in zdrobi. Potem prideni sok in lupine od $^1/_2$ limone, 5 rumenjakov,

1 žlico vina, 14 dkg sladkorja, 5 g pecivnega praška in za nožev vrh soli. Naredi iz tega urno testo, ga rahlo pogneti in napravi osmice kakor prej, pomaži jih in speci.

1970. **Angleške prestice.** Naredi prvo ali drugo testo za osmice in upodobi iz njega prestice; ko si jih pomazala z beljakom, jih potresi z debelo stolčenim sladkorjem in speci.

1971. **Angleški zapognjenci.** Mešaj 14 dkg presnega masla. Ko dobro naraste, mu prideni med mešanjem 4 rumenjake in 14 dkg sladkorja z limonovo ali pomarančno lupino. Potem primešaj rahlo še trd sneg iz 4 beljakov s 14 dkg moke. Namaži testo na pločevino, pol prsta debelo. Ko je že skoro pečeno, ga razreži na prst dolge in prst široke koščke in jih upogni, ko so popolno pečeni, na okroglem lesu.

1972. **Krhke prestice, prve.** Deni na desko 28 dkg moke in 19 dkg presnega masla; to prav dobro zdrobi. Potem prideni 12 dkg sladkorja z vanilijo in 1 jajce. Naredi urno testo, upodobi iz njega prestice, pomaži jih z beljakom, potresi z debelo stolčenim sladkorjem ter speci. Ali pa jih samo pomaži in potem pečene z ledom oblij in posuši.

1973. **Krhke prestice, druge.** Deni na desko 14 dkg presnega masla in 21 dkg moke in prav dobro zdrobi. Potem prideni še 2 rumenjaka, sok in lupine od $^1/_2$ limone in 7 dkg sladkorja. Vse to pogneti urno v testo, ga razreži v koščke orehove velikosti, te zvaljaj z rokami v okrogle, za svinčnik dolge paličice, iz teh pa naredi prestice; položi jih na pločevino, prst narazen, pomaži z jacem in speci.

1974. **Krhke prestice, tretje.** Deni na desko 21 dkg moke, 21 dkg presnega masla, 10 dkg drobno zrezanih mandeljnov, 10 dkg sladkorja, malo limonove lupine, 2 rumenjaka, prav malo soli. Iz tega naredi urno testo, upodobi iz njega prestice, zloži jih na pločevino, pomaži z jajcem in speci. Ali pa jih nič ne namaži z jajcem, ampak še tople namaži z ledom in posuši.

1975. **Krhke prestice, četrte.** Deni na desko 21 dkg moke, 14 dkg presnega masla, 7 dkg sladkorja in malo cimeta. To vse prav dobro zdrobi; potem prideni še 1 jajce in nekaj kapljic limonovega soka. Hitro naredi testo in iz tega prestice; pomaži jih z jajcem, potresi z debelim sladkorjem in speci v srednji vročini.

1976. **Krhke prestice, pete.** Mešaj, da se dobro speni, 14 dkg presnega masla, 7 dkg sladkorja, 1 rumenjak in pol jajca pa malo limonove lupine; v to zamešaj 21 dkg moke ter testo še rahlo gneti na deski, potreseni z moko. Zdaj naredi majhne prestice, jih pomaži z ostalim jajcem, potresi s kristalnim sladkorjem in speci v precej vroči pečici.

1977. **Linške prestice.** Deni na desko 12 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja, 6 dkg olupljenih in fino zrezanih mandeljnov, 1 surov in 2 trdo kuhana rumenjaka, malo limonove lupine. Sesekaj vse z nožem in naredi urno testo; potem naredi majhne prestice, zloži na pločevino, pomaži jih z raztepenim beljakom in potresi z debelim sladkorjem ter peci v precej vroči pečici.

1978. **Uršulinske prestice.** Raztopi 7 dkg sladkorja v 2 žlicah vina. Temu primešaj 1 celo jajce in 1 rumenjak ter žvrkljaj, da se speni. Potem deni na desko 28 dkg moke, 5 g pecivnega praška in 17 dkg presnega masla. Maslo zdrobi med moko ter zamesi s sežvrkljanimi jajci v testo, ki ga prav dobro pogneti. Potem ga razreži na majhne koščke in naredi prestice. Te pomaži z jacem in speci.

1979. **Maslene prestice.** Zvaljaj hitro masleno testo (glej str. 51) za močen nožev rob debelo. Nato ga s kolescem razreži na trake, za pol prsta široke, iz teh naredi prestice in jih zloži na pločevino za prst narazen. Pomaži jih z jajcem in potresi z debelo stolčenim sladkorjem in speci v precej vroči pečici.

1980. **Vanilijevi polmeseci.** Naredi hitro masleno testo (glej str. 51) in ga zvaljaj za pol prsta debelo. Nato izkroži z velikim krapovim obodcem polmesece, zloži jih na pločevino in speci v precej vroči pečici. Potem jih oblij z beljakovim ledom, h kateremu si primešala veliko vanilije ter jih posuši v malo topli pečici.

1981. **Mandeljnovi polmeseci.** Zvaljaj hitro masleno testo (glej str. 51) za pol prsta debelo. Potem mešaj 1½ beljaka, 15 dkg sladkorja z limonovo lupino in 12 dkg fino zrezanih ter že stolčenih mandeljnov, da je prav gladko. S tem namaži zvaljano testo in ga zreži z velikim krapovim obodcem v polmesece; zloži jih na pločevino in speci v precej vroči pečici.

1982. **Krhki polmeseci ali rožički.** Deni na desko 38 dkg moke, 18 dkg sladkorja, 25 dkg presnega masla, malo limonove lupine in 5 g pecivnega praška; vse to dobro z nožem sesekaj in z valjarjem stri, prideni še eno jajce in naredi urno testo na hladnem prostoru. Testo razvaljaj za nožev rob debelo, ga razreži z velikim krapovim obodcem, deni na vsakega pol žlice marmelade ali orehovega nadeva, okrog nadeva pomaži z jajcem ter testo čez upogni in malo pritisni okrog nadeva, pomaži z jajcem in speci v precej vroči pečici. Če hočeš narediti rožičke, pa razreži zvaljano testo na majhne štirikotnike, nadeni jih z nadevom, čez upogni, pritisni okrog nadeva, zavij ter upodobi rožičke, pomaži jih in speci.

1983. **Masleni rožički.** Zdrobi na deski 14 dkg presnega masla, 21 dkg moke, 7 dkg sladkorja, malo limonove lupine in

prav malo soli. Ko je vse to prav fino zdrobljeno, prideni še 2 rumenjaka. Hitro naredi testo in upodobi iz njega rožičke, ki jih pomaži z jajcem in speci.

1984. **Francoski rožički.** Deni na desko 17 dkg presnega masla, 20 dkg moke, 5 dkg fino zrezanih mandeljnov, 5 dkg sladkorja, sok in lupine od ¼ limone ter za nožev vrh soli. Vse to pogneti urno v testo, ki ga razreži na koščke orehove velikosti; te zvaljaj na prst dolge, na konceh nekoliko špičaste svaljke, ki jih polagaj na pločevino, prst narazen, ter vsakega že na pločevini malo okroži, da dobi obliko rožička (kifelca). Ko so vsi gotovi, jih pomaži z jajcem in speci. Ali jih pa pomaži samo z beljakom ter potresi z debelo stolčenim sladkorjem.

1985. **Vanilijevi rožički, prvi.** Deni na desko 14 dkg presnega masla, 17 dkg moke, 7 dkg sladkorja in malo vanilijevega sladkorja. Vse urno pogneti v testo. Naredi rožičke kakor prej in jih speci, ne da bi jih pomazala. Ko pobiraš pečene s pločevine, povaljaj še tople v vanilijevem sladkorju.

1986. **Vanilijevi rožički, drugi.** Deni na desko 14 dkg presnega masla, 14 dkg moke, 7 dkg sladkorja, malo limonove lupine in 14 dkg drobno zrezanih mandeljnov; vse to z nožem drobno zdrobi, prideni še eno drobno jajce in naredi urno testo; iz testa naredi majhne rožičke, zloži jih na pločevino in speci v precej vroči pečici; še vroče povaljaj z vanilijevim sladkorjem.

1987. **Preprosti rožički.** Deni na desko 25 dkg moke, 14 dkg presnega masla, 14 dkg sladkorja in 5 g pecivnega praška. Ko si vse prav fino zdrobila, prideni 2 žlici sveže smetane, 2 rumenjaka ter sok in lupine od pol limone. Naredi testo ter ga dobro pogneti. Potem ga razreži na koščke in naredi rožičke. Te deni na pomazano pločevino, prst narazen, jih pomaži z jajcem in speci. Ali pa jih ne pomaži z jajcem, temveč jih potem pečene oblij z ledom.

1988. **Masleni krhki rogljički.** Deni na desko 25 dkg moke, 12 dkg presnega masla, 6 dkg sladkorja, za nožev vrh soli; vse to prav dobro sesekaj in z valjarjem stri; prideni vzhajani kvas iz 5 g kvasu, 2 žlic mleka in pol koščka sladkorja, nadalje 1 rumenjak, $^1/_{16}$ l smetane in malo limonove lupine. Urno naredi testo, ga razvaljaj za nožev rob debelo, razreži s koleščkom na majhne štirioglate ploščice, deni na vsako ploščico za lešnik orehovega nadeva, zvij skupaj in oblikuj rogljičke, postavi, da vzhajajo; potem jih pomaži z jajcem, potresi s kristalnim sladkorjem in speci. — Orehov nadev: 7 dkg drobno zrezanih orehov, 7 dkg sladkorja, žlico drobtin, pol jajca, malo cimeta, limonove lupine, 2 žlici smetane; vse to zmešaj skupaj. Ali pa vzemi namesto smetane malo mleka in košček presnega masla; vse drugo kakor prej.

1989. **Orehovi krhki rožički.** Deni na desko 15 dkg moke, 14 dkg presnega masla, 8 dkg sladkorja, 8 dkg drobno zrezanih orehov, malo cimeta in eno drobno jajce. Vse to z nožem sesekaj in zdrobi z rokama ter naredi urno testo na hladnem prostoru. Oblikuj z rokama majhne rožičke, jih zloži na pločevino in speci v srednji vročini; še vroče povaljaj v vanilijevem sladkorju ali pomaži surove z jajcem, pečene pa samo potresi s sladkorjem.

1990. **Krhki kolački, prvi.** Dobro mešaj 14 dkg presnega masla, 2 rumenjaka, 7 dkg sladkorja in malo limonovih lupin. V to zamešaj 17 dkg moke, 7 dkg fino zrezanih mandeljnov in prav malo soli. Deni testo na desko, potreseno z moko, ter ga zreži na koščke orehove velikosti. Iz teh naredi kroglice, ki jih pomakaj v raztepen, s sladkorjem zmešan beljak in potem še v drobno zrezane mandeljne. Vse zloži na pločevino, naredi vsakemu kolačku s kuhalničnim držajem v sredi luknjo ter jih speci. Pečene lahko nadeneš v sredi z marmelado.

1991. **Krhki kolački, drugi.** Deni na desko 18 dkg moke, 12 dkg presnega masla, 7 dkg sladkorja in malo limonove lupine. Vse to sesekaj fino z nožem, potem še zdrobi z rokami, prideni 1 jajce ter napravi urno testo. Razreži ga na drobne koščke, iz teh naredi kroglice, povaljaj jih v posladkorjenem beljaku in drobno zrezanih mandeljnih. Zloži jih na pločevino, naredi vsakemu v sredi luknjo in napolni z marmelado, potem jih speci.

1992. **Krhki kolački, tretji.** Deni na desko 28 dkg moke, 14 dkg presnega masla, 9 dkg sladkorja in malo limonove lupine; vse to dobro sesekaj in zdrobi; prideni še 3 rumenjake in naredi urno testo. Zvaljaj in razreži z dvema krapivoma obodcema: prvo z večjim, da dobiš cele koleščke, te pa še z manjšim zvotli. Zloži jih na pločevino, pomaži z beljakom pa z debelo sesekanimi mandeljni gosto potresi in speci v srednji vročini.

1993. **Krhki kolački, četrti.** Vmešaj 12 dkg presnega masla, 2 rumenjaka, 7 dkg sladkorja, od pol limone sok in malo lupine ter primešaj 20 dkg moke; deni testo na desko, kjer naj počiva na hladnem prostoru pol ure. Potem ga zvaljaj pol prsta debelo, izkroži z majhnim krapovim obodcem koleščke, jih z manjšim izkroži še enkrat, da dobiš votle koleščke; zloži jih na pločevino, pomaži z beljakom in potresi z debelo sesekanimi mandeljni, orehi ali lešniki ter jih speci v precej vroči pečici. Ostanke še skupaj pogneti in naredi koleščke.

1994. **Prhki kolački.** Mešaj 14 dkg presnega masla. Ko dobro naraste, dodeni polagoma med mešanjem 3 rumenjake, 1 jajce in 25 dkg sladkorja z limonovo lupino in sokom. Nazadnje še zamešaj rahlo sneg 3 beljakov, 2 dkg pecivnega praška in

60 dkg moke. Deni testo na desko, potreseno z moko, ga razvaljaj za pol prsta debelo in izkroži z majhnim krapovim obodcem kolačke. Na vrh vsakega pritisni 3 sveže ali vkuhane češnje brez koščic. Ostanke testa zloži skupaj in zopet izkroži kolačke. Nazadnje namaži vse z jajcem in jih peci v srednji vročini.

1995. **Linški kolački.** Deni na desko 28 dkg presnega masla, 35 dkg moke in 14 dkg sladkorja. Ko si z nožem dobro sesekala, prideni nekaj limonovih lupin, stolčenih klinčkov, cimeta, žlico vina, žlico smetane in 2 rumenjaka. Urno naredi testo ter ga za mazinec debelo zvaljaj na deski, potreseni z moko, in izkroži iz njega z majhnim krapovim obodcem krape. Testene ostanke zopet skupaj zloži in naredi krape. V sredo vsakega napravi luknjo, katero napolni z marmelado. Nazadnje zloži kolačke na pločevino, jih pomaži s posladkorjenim beljakom, potresi z na listke zrezanimi mandeljni in speci.

1996. **Linški kolački, drugi.** Deni na desko 14 dkg presnega masla, 17 dkg moke, 9 dkg sladkorja, malo limonove lupine in 10 dkg drobno zrezanih mandeljnov. Vse to sesekaj prav fino z nožem in dodeni potem za nožev vrh soli, 1 rumenjak in kavno žlico limonovega soka. Vse to pogneti v testo, ga razvaljaj in naredi kolačke kakor prej.

1997. **Učke.** Deni na desko 18 dkg moke, 15 dkg presnega masla, 5 dkg fino zrezanih mandeljnov, malo limonove lupine in soka, 7 dkg sladkorja in 1 rumenjak ali zelo drobno jajce; vse to dobro z nožem sesekaj in zdrobi ter naredi urno testo na hladnem prostoru, ga razvaljaj za nožev rob debelo in razreži z majhnim krapovim obodcem v koleščke, polovico od teh izkroži še s prav majhnim obodcem v velikosti naprstnika, zloži vse na pločevino pa speci v precej vroči pečici. Potem pomaži cele koleščke z marmelado, zvotlene zloži na desko skupaj ter potresi s sladkorjem in položi na namazane.

1998. **Krhke čepice.** Deni na desko 18 dkg moke, 12 dkg presnega masla, 7 dkg sladkorja, 1 trdo kuhan in 1 svež rumenjak ter malo limonove lupine. Iz tega naredi testo, ga zvaljaj za nožev rob debelo, s koleščkom razreži na štirioglate majhne ploščice, deni na vsako pol žlice kake goste marmelade ali orehovega nadeva, pomaži okrog marmelade z jajcem, primi vse štiri ogle od nasprotne strani skupaj, dobro stisni, zloži čepice na pločevino, pomaži jih z jajcem in speci v precej vroči pečici.

1999. **Huzarni krapi.** Sesekaj na deski 14 dkg presnega masla z 18 dkg moke in 7 dkg sladkorja; prideni 2 rumenjaka in malo limonove lupine. Naredi urno testo, ki naj počiva na hladnem prostoru pol ure. Naredi za oreh velike kroglice, pomoči vsako v raztepeni beljak, potem v sesekane mandeljne,

jih položi na pločevino, prebodi vsako kroglico s kuhalničnim recljem, pomočenim v moko„ ter jih speci v precej vroči pečici. Pečenim napolni votline z marmelado.

2000. **Penaste plošče.** Naredi drobljivo testo, t. j. deni na desko 20 dkg moke, 18 dkg presnega masla in 6 dkg sladkorja z limonovo lupino. Maslo z moko in sladkorjem vred drobno zdrobi, potem pa prideni 2 žlici ruma, 2 rumenjaka in za nožev vrh soli. Naredi urno testo, ga pokrij s prtom in pusti, da počiva četrt ure. Nato ga zvaljaj v pol prsta debelo ploščo, ki jo položi na pločevino, in speci. Pečeno pomaži z marmelado, vrh te pa deni sneg iz 5 beljakov, kateremu si primešala 20 dkg stolčenega ter skozi fino sito presejanega sladkorja in malo limonove lupine. Vrh snega potresi pest drobno zrezanih ter z žlico sladkorja zmešanih mandeljnov. Postavi za malo časa v zelo vročo pečico, da od vrha malo zarumeni, toda v sredi mora ostati še mehko. Hladno zreži na kakršnekoli koščke.

2001. **Navihanci.** Deni na desko 25 dkg presnega masla, 18 dkg sladkorja, 1½ dkg mandeljnov, olupljenih in drobno zrezanih, 36 dkg moke in malo vanilije. Urno naredi testo na hladnem prostoru, ga razvaljaj za nožev rob debelo, ga razreži z majhnim krapovim obodcem, položi koleščke na pločevino, ostanke zgneti zopet skupaj in še naredi ter speci v precej vroči pečici. Še tople pomaži z marmelado ter po dva stisni skupaj ter povaljaj v vanilijevem sladkorju.

2002. **Mandeljnove plošče.** Mešaj 21 dkg presnega masla. Ko dobro naraste, prideni polagoma 7 rumenjakov, 21 dkg sladkorja in malo limonove lupine. Potem naredi trd sneg iz 7 beljakov ter ga rahlo primešaj z 21 dkg moke. Nato ga namaži za pol prsta debelo na pomazano pločevino, ga potresi z mandeljni, zrezanimi na listke, ter speci. Pečeno prereži v dva enaka kosa, pomaži enega po spodnji strani z marmelado in položi nanj drugega. Zdaj ga razreži na poljubne koščke.

2003. **Drobljive ploščice.** Deni na desko 35 dkg moke, 35 dkg presnega masla, 20 dkg sladkorja, malo vanilije in limonove lupine ter malo soli. Hitro naredi testo, ga razvaljaj za prst nadebelo, položi na pločevino, pomaži s posladkorjenim beljakom, potresi z mandeljni, zrezanimi na liste, ter deni peč. Napol pečeno testo zreži na prst dolge in dva prsta široke koščke, ki jih potem dodobrega speci. Polovico koščkov namaži z jagodovo marmelado in jih pokrij z ostalimi koščki. Potem jih zloži na krožnik in potresi s sladkorjem.

2004. **Prhke ploščice.** Vmešaj v skledi 28 dkg presnega masla. Ko naraste, mu primešaj 4 rumenjake, 2 celi jajci, 28 dkg sladkorja ter sok in lupine od ½ limone. Zdaj mešaj še četrt ure, potem pa rahlo primešaj 56 dkg moke in 2 dkg pecivnega

praška. Nato namaži testo na pločevino, potreseno z moko, za prst debelo, ga pomaži po vrhu z raztepenim beljakom, potresi z debelo stolčenim sladkorjem in ga deni v srednje vročo pečico, da se speče. Medtem zmešaj 3 žlice marelične marmelade, žlico sladkorja in 2 žlici ruma. Zdaj vzemi pečeno ploščo iz pečice, jo obrni ter namaži s pripravljeno marmelado. Postavi jo še za nekaj časa v pečico, potem prereži čez pol, položi pomazane strani skupaj in zreži na dva prsta široke in poljubno dolge koščke, ki jih zloži na krožnik in potresi s sladkorjem.

2005. **Krhke rezine.** Deni na desko 12 dkg presnega masla, 14 dkg moke, 7 dkg sladkorja, malo limonove lupine, 7 dkg drobno zrezanih mandeljnov in 1 jajce; naredi urno testo ter ga razvaljaj za debel nožev rob debelo, razreži ga s kolescem v štiri prste široke trake, vsakega ob strani obrobi, pomaži z beljakom in bledo speci; potem namaži z ribezovo marmelado in sledečim nadevom: trd sneg iz 4 beljakov, 21 dkg sladkorja in malo limonove lupine tolci v vreli vodi, da se segreje, zamešaj vanj 14 dkg fino zrezanih mandeljnov; zdaj enakomerno razdeli že prej namazano testo ter lepo rumeno zapeci v malo vroči pečici. Ohlajeno razreži na poljubne koščke.

2006. **Mandeljnove ploščice.** Mešaj 3 rumenjake in 14 dkg sladkorja z limonovo lupino, da dobro naraste. Potem naredi iz 3 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj z 9 dkg moke. To testo namaži za prst debelo na pomazano pločevino in ga potresi še z mandeljni, zrezanimi na listke in s sladkorjem zmešanimi, ter speci. Pečeno razreži na poljubne ploščice.

2007. **Mandeljnovi štirikotniki.** Deni na desko 14 dkg presnega masla, 22 dkg moke, 7 dkg fino sesekanih mandeljnov, 7 dkg sladkorja in malo limonove lupine; vse to dobro sesekaj in zdrobi; prideni še 1 rumenjak in naredi urno testo na hladnem prostoru. Testo razvaljaj in razreži na majhne štirioglate ploščice, vsako drugo zdolbi z majhnim okroglim obodcem (velikim komaj za naprstnik), zloži vse na pločevino, votle namaži z bledordeče barvanim beljakovim ledom in vse speci v srednji vročini. Ko so pečeni, pomaži cele z marmelado in jih z votlimi pokrij.

2008. **Linško pecivo.** Mešaj 15 dkg presnega masla in 15 dkg sladkorja z vanilijo, da je prav rahlo. Potem olupi in posuši 10 dkg mandeljnov in jih z 1 jajcem vred prav fino stolci ter deni k mešanju in mešaj še nekaj časa. Nato primešaj 20 dkg moke. Deni testo v brizgalnico s cevko ter naredi na pločevino razne oblike, n. pr. obročke, podolgaste piškote, kolačke, rožičke itd. Ko je gotovo, pomaži vse z jajcem ter speci v srednji vročini.

Ali pa deni testo na desko, potreseno z moko, ga razvaljaj za prst debelo in razreži z različnimi vzorci, n. pr. srčke, zvezdice, polmesce itd. Ostanke zopet skupaj pogneti in naredi iz njih rožičke. Pomaži vse z jajcem in speci.

2009. **Brizgano pecivo.** Mešaj, da dobro naraste, 25 dkg presnega masla, 4 cela jajca, 25 dkg sladkorja, 1 pecivni prašek, žličico cimeta in malo limonove lupine. V to zamešaj 12 dkg fino zrezanih mandeljnov in 50 dkg moke. Deni testo v za to pripravljeno vrečico ali brizgalnico s cevko ter naredi na pločevino piškote poljubne velikosti in oblike, pomaži jih z jajcem in peci v precej vroči pečici.

2010. **Pecivo iz francoskega testa.** Deni na desko 17 dkg presnega masla, 19 dkg moke, 5 dkg drobno zrezanih mandeljnov, 7 dkg sladkorja, za majhen nožev vrh soli in nekaj kapljic limonovega soka. Vse to prav dobro z nožem razsekaj in zdrobi ter urno naredi testo. Tega zvaljaj za pol prsta debelo, razreži z različnimi majhnimi vzorci, zloži koščke na pločevino, jih pomaži z jajcem in speci v srednji vročini.

2011. **Pecivo iz drobljivega testa.** Deni na desko 19 dkg presnega masla in 25 dkg moke. To oboje prav fino sesekaj in zdrobi, potem pa prideni sok in lupine od ½ limone, 2 rumenjaka, 7 dkg sladkorja. Hitro naredi testo, ga razvaljaj za pol prsta debelo, razreži z raznimi majhnimi vzorčki, kakor: srčki obročki, zvezdicami, hlebčki itd .Zloži vse na pločevino, pomaži z jajcem in speci v srednji vročini.

Ali pa namaži z beljakom in potresi z debelo stolčenim sladkorjem.

Ali pa nič ne namaži, temveč pečeno oblij z limonovim ledom in posuši.

2012. **Drobljivi koleščki.** Deni na desko 16 dkg moke, 13 dkg presnega masla, 5 dkg sladkorja, malo limonove lupine in en rumenjak. Urno naredi testo na hladnem prostoru in ga razvaljaj za pol prsta debelo. Posebej zmešaj pol beljaka, par kapljic limonovega soka in toliko sladkorja, da je gosto. Prideni še malo košenilije, da bo led bledordeč; namaži ga na polovico razvaljane plošče, potem vso ploščo razreži z majhnim krapovim obodcem v koleščke. Namazane koleščke izkroži še enkrat s prav majhnim obodcem, pomaži cele koleščke z beljakom in položi nanje votle; zloži jih na pločevino za prst vsaksebi ter jih speci v precej vroči pečici. Ostanke zgneti skupaj, prideni 1 dkg kakava in 3 dkg sladkorja pa zopet naredi koleščke, pomaži jih z beljakom in potresi z debelo sekanimi ali na listke zrezanimi mandeljni ali orehi in jih speci. Pečene koleščke prve in druge lahko nadeneš s kako marmelado ali želejem.

2013. **Karte in srčeca.** Drobno razreži in zdrobi na deski 13 dkg presnega masla, 16 dkg moke in 7 dkg sladkorja. Potem prideni 1 rumenjak in par kapljic limonovega soka in lupin. Naredi hitro testo, ga zvaljaj za pol prsta debelo, razreži na poljubno velike karte (ali drugo obliko), pomaži z jajcem in speci.

2014. **Drobno pecivo.** Mešaj, da dobro naraste, 21 dkg presnega masla, prideni polagoma 2 jajci, 1 rumenjak, sok in lupine od ½ limone in 21 dkg sladkorja. Ko je vse prav rahlo zmešano, zamešaj še 42 dkg moke in 1 navadni pecivni prašek. Deni testo na desko, ga zvaljaj za pol prsta debelo, zreži z majhnimi vzorci ali pa naredi iz njega kroglice orehove velikosti. Zloži jih na pločevino in naredi v vsak kos v sredo luknjo s kuhalničnim recljem. Zloži vse na pločevino, pomaži z raztepenim beljakom, potresi z debelo stolčenim sladkorjem in speci bledorumeno.

2015. **Mandeljnovi obročki.** Mešaj, da dobro naraste 28 dkg presnega masla, 15 dkg sladkorja, 6 rumenjakov in malo limonove lupine; v to zamešaj 38 dkg moke. Razdeli testo v tri dele: prvi del pobarvaj z 1 dkg kakava, drugega pobarvaj rožnato (roza), tretji naj pa ostane rumen. Iz vsega testa naredi obročke in jih speci v srednjevroči pečici. Prve (rjave) oblij s čokoladnim ledom, druge z rožnatim ledom, tretje pa oblij z belim ledom ter vse posuši v ohlajeni pečici.

2016. **Čokoladni obročki.** Deni na desko 15 dkg moke, 10 dkg sladkorja, 5 dkg presnega masla, 3 dkg zmehčane čokolade, 1 drobno jajce in nožev vrh jelenove soli. Vse to z nožem sesekaj in z valjarjem stri ter naredi urno testo. Razreži testo na koščke, velike za oreh, jih razvaljaj z rokami v svalke, debele za svinčnik, upodobi iz njih obročke, pomaži jih z beljakom in speci v srednji vročini. Ali jih nič ne namaži pa pečene in ohlajene oblij s čokoladnim ledom.

2017. **Keks, prvi.** Mešaj četrt ure 6 dkg presnega masla, 2 jajci in 25 dkg sladkorja z vanilijo. Potem dodeni pičlo ¼ l kisle smetane, 56 dkg moke in 1 dkg pecivnega praška. Deni testo na desko, potreseno z moko, ga zvaljaj za pol prsta debelo, razreži z različnimi majhnimi vzorčki in zloži vse izrezane kose na pločevino. Ostanke zopet skupaj zloži in izreži. Nazadnje vse pomaži z jajcem in speci v ne zelo vroči peči.

2018. **Keks, drugi.** Mešaj 10 dkg presnega masla; primešaj mu polagoma med mešanjem, ko dobro naraste, 2 rumenjaka, 12 dkg sladkorja, 6 žlic smetane ali mleka in za nožev vrh soli ter zamešaj rahlo 28 dkg moke in 1 dkg pecivnega praška. Testo deni na desko, ga zvaljaj za pol prsta debelo in izreži z majhnimi vzorčki razne podobe; te zloži na pločevino, jih pomaži z jajcem in speci bledorumeno v ne zelo vroči pečici.

2019. **Keks, tretji.** Mešaj da dobro naraste, 10 dkg presnega masla, 2 jajci in 18 dkg sladkorja z vanilijo. Zamešaj še kavno žlico pecivnega praška, 42 dkg moke in za nožev vrh soli. Testo deni na desko, ga zvaljaj za pol prsta debelo, pritisni nanj strgalnik, da se vtisnejo vanj majhne luknjice, ki naj bodo pecivu za okrasek. Potem razreži testo z majhnimi vzorčki v razne oblike, katere zloži na pločevino, pomaži z jajcem in speci. Ali jih pa pomaži s posladkorjenim beljakom ter potresi z debelo stolčenim sladkorjem in potem speci.

2020. **Keks, četrti.** Mešaj 15 dkg presnega masla, 5 jajec, 50 dkg sladkorja z limonovo lupino, $1^1/_2$ pecivnega praška in $^3/_{16}$ l kisle smetane, malo limonove lupine; v to zamešaj 1 kg moke, testo stresi na desko, potreseno z moko, ga rahlo pregneti in razvaljaj za debel nožev rob debelo, razreži z različnimi vzorci in zloži na namazane pločevine ter speci v srednji vročini.

2021. **Kapucinske plošče.** Mešaj 15 dkg presnega masla. Ko dobro naraste, prideni polagoma 5 rumenjakov, 15 dkg sladkorja in malo limonovih lupin. Vse to mešaj pol ure, potem pa zamešaj še 10 dkg drobno zrezanih mandeljnov, od 5 beljakov sneg in 10 dkg moke. Zdaj deni testo na pomazano pločevino prst nadebelo ter speci. Potem spraži par jabolk, jih pretlači skozi sito, jim prideni par žlic sladkorja, pest rozin, 5 dkg posladkorjenih pomarančnih lupin, 5 dkg citronata, oboje zrezano na drobne kocke, malo limonovih lupin, malo cimeta in pest drobtin; vse to dobro zmešaj in namaži na pečeno ploščo. Potem naredi trd sneg iz 3 beljakov in zamešaj vanj 15 dkg stolčenega sladkorja z limonovo lupino. Deni sneg v brizgalnico s cevko ter naredi mrežo. Posuši jo še v ohlajeni pečici in zreži na dva prsta široke in prst dolge plošče.

2022. **Vanilijeve plošče.** Mešaj 15 dkg presnega masla in 15 dkg sladkorja z vanilijo. Potem stolci 8 dkg mandeljnov z enim beljakom ter jih deni k mešanju. Rahlo primešaj tudi trd sneg iz 8 beljakov s 15 dkg moke. Potem pomaži pločevino s presnim maslom, potresi z moko in deni nanjo testo za pol prsta nadebelo in ga speci. Pečeno ploščo prereži čez pol; eno polovico pomaži po spodnji strani z marelično marmelado ter z drugo, spodnjo stranjo pokrij. Potem razreži ploščo v poljubne koščke, ki jih pomaži z limonovim ledom ali pa samo potresi s sladkorjem.

2023. **Krapi z marmelado.** Mešaj četrt ure 14 dkg presnega masla, 9 dkg sladkorja ter sok in lupine od ½ limone. V to zamešaj 20 dkg moke in 5 g pecivnega praška. Testo deni na z moko potreseno desko, ga razvaljaj za pol prsta nadebelo in izkroži iz njega z majhnim krapovim obodcem koleščke;

polovico teh izkroži še z manjšim obodcem, da dobiš obročke. Potem pomaži koleščke z beljakom, položi nanje obročke, pomaži tudi te s posladkorjenim beljakom, potresi z drobno zrezanimi mandeljni in sladkorjem ter speci. Pečene nadeni poljubno z marmelado.

Ali pa deni v vsak krap, preden ga deneš v peč, orehovega, mandeljnovega ali kakega drugega nadeva.

Ali pa zreži testo v same koleščke, pomaži polovico teh z jajcem, deni nanje kupčke nadeva, pokrij jih z ostalimi koleščki, pomaži po vrhu in speci. Pečene potresi s sladkorjem.

2024. **Dišavni krapi.** Vzemi 10 dkg presnega masla, 14 dkg moke, 10 dkg sladkorja, malo klinčkov, limonove olupke, prav malo ingverja ter 14 dkg olupljenih in z enim beljakom stolčenih mandeljnov. Vse to prav dobro zdrobi in zmešaj, potem pa prideni še 2 rumenjaka in malo limonovega soka. Razvaljaj testo pol prsta nadebelo in ga razreži z raznimi vzorci. Vse oblike zloži na pomazano pločevino, namaži z jajcem in počasi peci.

2025. **Lešnikovi čolnički.** Vzemi 14 dkg presnega masla, 18 dkg moke, 8 dkg sladkorja z vanilijo in 14 dkg fino stolčenih lešnikov. Vse to prav drobno zdrobi ter prideni še 2 rumenjaka in žlico sveže smetane. Hitro naredi testo, ga zvaljaj za pol prsta nadebelo, položi na pločevino, pomaži z jajcem, potresi z debelo stolčenim sladkorjem in speci. Pečeno razreži na poševne koščke.

2026. **Jagodove ploščе.** Deni na desko 30 dkg moke in 21 dkg presnega masla ter oboje prav drobno zdrobi. Temu prideni 12 dkg sladkorja z vanilijo, 1 jajce in 5 g pecivnega praška. Vse to hitro pogneti v testo, ki ga zvaljaj v pol prsta debelo ploščo; to položi na pločevino in jo speci. Potem naredi jajčno peno (glej str. 53), ji primešaj pretlačeni sok od ½ l rdečih gozdnih jagod in 2 žlici sladkorja. Namaži to peno na pečeno ploščo, pusti, da se še malo od vrha popeče, v sredi pa naj ostane mehko. Drugi dan jo zreži na poljubne koščke.

2027. **Rozinove ploščice.** Mešaj 11 dkg presnega masla. Ko dobro naraste, mu prideni 3 rumenjake, 16 dkg sladkorja, malo dišave, cimeta, klinčkov in drobno zrezane limonove lupinice in še mešaj. V rahlo zamešaj trd sneg iz 3 beljakov in 11 dkg moke. To deni na pomazano pločevino, pol prsta nadebelo, potresi z rozinami in počasi speci lepo rumeno. Pečeno razreži na poljubne ploščice.

2028. **Lešnikove ploščice.** Mešaj, da dobro naraste, 7 rumenjakov, 16 dkg sladkorja in malo vanilije; primešaj 7 dkg drobtin, od 7 beljakov sneg ter s snegom vred 15 dkg fino zrezanih lešnikov. Deni na dobro s presnim maslom pomazano



45. **Lukovka**; češnjevka;
marasmius scorodonius; Lauchschwindling.



46. **Žveplenjača**; sumporača;
hypholoma fasciculare; Büsch. Schwefelkopf.



47. **Navadna štorovka**; grmača; pholiota mutabilis; Stockschwämmchen.



44. **Dišeča sehlica**; vilin klinčić; marasmius cariophilleus; Nelkenschwindling.

pločevino za pol prsta nadebelo in speci v srednji vročini. Ohlajeno ploščo prereži čez pol, pomaži eno ploščo z marmelado in jajčno peno (glej str. 53) ter pokrij z drugo; oblij še z limonovim ali čokoladnim ledom in razreži v poljubne ploščice.

2029. **Čolniči.** Mešaj 5 rumenjakov in 14 dkg sladkorja, da dobro naraste. Primešaj še 14 dkg na listke zrezanih, z žlico sladkorja potresenih in potem prepraženih mandeljnov. Končno zamešaj še prav rahlo od 5 beljakov trd sneg in 7 dkg moke. To testo namaži na s presnim maslom namazano pločevino pol prsta nadebelo ter speci. Pečeno razreži na poljubne velike poševne koščke.

2030. **Citronatni čolnički.** Deni na desko 14 dkg presnega masla, 28 dkg moke, 7 dkg mandeljnov, 5 dkg citronata in lupine od ½ pomaranče (vse to naj bo drobno zrezano). Potem prideni še 14 dkg sladkorja, malo cimeta in klinčkov. Vse to drobno zdrobi in prideni še 1 rumenjak, za nožev vrh soli, 7 dkg rozin, 2—3 žlice sladke smetane in 1 dkg pecivnega praška. Hitro naredi testo, ga malo pogneti, razvaljaj za pol prsta nadebelo in ga razreži s koleščkom na poševne koščke. Na vsak tak košček položi ½ olupljenega mandeljna, ga pomaži z jajcem in speci.

2031. **Orehovi kolački.** Deni na desko 30 dkg moke, 28 dkg presnega masla, 20 dkg sladkorja, malo cimeta in limonove lupine, 28 dkg drobno zrezanih orehov; vse dobro sesekaj in zdrobi; potem prideni 4 rumenjake in žlico ruma, naredi urno testo na hladnem prostoru ter ga pusti, da počiva četrt ure; nato ga razvaljaj za pol prsta debelo in razreži z majhnim krapovim obodcem ter zloži na pločevino; položi na vsakega drugega pol orehovega zrna, pomaži jih z beljakom in speci v precej vroči pečici; pečene poberi na krožnik in prazne namaži z marmelado pa z zrnatim pokrij.

2032. **Orehovi čolniči.** Mešaj, da dobro naraste, 10 dkg presnega masla, 4 rumenjake, 14 dkg sladkorja in malo limonove lupine; naredi trd sneg iz 4 beljakov ter ga z 10 dkg moke in 5 dkg mandeljnov rahlo primešaj; deni testo na namazano pločevino za prst nadebelo in speci v srednje vroči pečici. Medtem naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 12 dkg sladkorja, 10 dkg fino zrezanih orehov, malo cimeta in limonove lupine; zdaj namaži to zmes na pečeno ploščo ter še kratek čas peci v malo vroči pečici, potem razreži v poševne koščke.

2033. **Piškotni čolniči z orehi.** Mešaj 7 rumenjakov, 20 dkg sladkorja in malo limonove lupine, da je prav rahlo, primešaj trd sneg iz 7 beljakov in s snegom vred 16 dkg moke. Deni na namazano pločevino pol prsta nadebelo in lepo rumeno speci. Pečeno namaži z orehovo kremo in zreži na poševne koščke.

K r e m a: V $^1/_8$ l mleka skuhaj 5 dkg stolčenih orehov, malo vanilije in žlico riževe moke; posebej mešaj 3 rumenjake in 14 dkg sladkorja, prilij vrele orehe ter mešaj v vreli vodi, da se zgosti; ko je hladno, primešaj 15 dkg presnega masla in še mešaj, da je prav rahlo, ter porabi.

2034. **Orehove šibice.** Naredi krhko testo; 18 dkg moke, 14 dkg presnega masla, 1 rumenjak, 2 žlici sladkorja, žlico mleka in sok 2 limon; urno ga naredi in pusti, da četrt ure leži na hladnem prostoru. Potem ga zvaljaj pol prsta debelo in speci v precej vroči pečici. N a d e v: 30 dkg drobno zrezanih orehov, 15 dkg sladkorja, malo cimeta in 2 dkg presnega masla, polij z $^1/_8$ l zavretega mleka, v hladno zamešaj rumenjak ter namaži na pečeno testo; zmešaj 1 beljak, malo limonovega soka in 14 dkg sladkorja, namaži na nadev, razreži 2 prsta široke in toliko dolge koščke ter jih speci v malo vroči pečici.

2035. **Orehovi polmeseci.** 15 dkg sladkorja, 8 jajec, malo limonove lupine tolci, da se prav dobro speni, prideni žlico vode, potem tolci še v vroči vodi, da se segreje; zopet tolci na hladnem, da se popolnoma ohladi; zdaj zamešaj prav rahlo s kuhalnico 15 dkg moke in 7 dkg raztopljenega presnega masla. Namaži na papir, položen na pločevino in peci v srednji vročini. Pečeno povezni s papirjem vred na desko, oprašeno z moko, odtrgaj papir in prereži; eno polovico namaži z masleno orehovo kremo pa z drugo pokrij in oblij z ledom; razreži na polmesece. K r e m a: Mešaj 15 dkg presnega masla, 1 jajce, 15 dkg sladkorja, malo cimeta, limonove lupine in 15 dkg fino zrezanih ter z enim beljakom stolčenih orehov.

Pecivo iz piškotnega testa.

2036. **Piškotni zavitek fini.** Naredi iz 6 beljakov trd sneg. Gotovemu prideni med tolčenjem zaporedoma 10 rumenjakov, potem še 14 dkg sladkorja in malo limonove lupine, nazadnje zamešaj še rahlo 10 dkg moke. Zdaj namaži testo za pol mazinca nadebelo na pomazano pločevino in ga bledorumeno speci. Pečeno ploščo na pločevini urno obrni in namaži zgoraj z marelično ali kako drugo fino marmelado; potem postavi ploščo za malo časa v pečico, da postane zopet mehka. Nato jo urno kolikor mogoče tesno zavij, kakor se zvijajo štruklji, v podolgasto klobaso. Hrani jo na suhem prostoru; kadar jo rabiš, jo zreži na pol prsta debele koleščke.

2037. **Piškotni zavitek.** Mešaj 9 rumenjakov, da prav dobro narastejo. Polagoma prideni 19 dkg sladkorja in malo limonove lupine. Potem naredi trd sneg iz 7 beljakov ter ga rahlo primešaj

s 16 dkg moke. Namaži testo na pomazano ter z moko potreseno pločevino za pol prsta nadebelo, in ga speci. Naprej delaj z njim kakor zgoraj.

2038. **Piškotni zavitek s kremo.** Mešaj 14 dkg sladkorja, 5 rumenjakov in nekoliko pomarančnega slakdorja. Primešaj sneg od 5 beljakov in 12 dkg lepe moke. To namaži na pomazano pločevino za pol prsta nadebelo; pečeno obrni in pomaži po spodnji strani z gosto vanilijevo kremo. (Glej str. 51.) Postavi nato zopet v pečico, da se ogreje. Potem trdo zavij kakor štruklje in zreži na prst debele zrezke.

2039. **Cesarski piškoti, prvi.** Mešaj 8 rumenjakov, da dobro narastejo. Polagoma jim prideni 16 dkg sladkorja, rahlo primešaj s 15 dkg riževe ali fine pšenične moke trd sneg iz 8 beljakov. Naredi potem iz pole pergamentnega papirja škarnicelj, ga zašij s tanko iglo in mu naredi odspodaj za prst veliko luknjo. Zdaj deni vse testo v škarnicelj, ki ga pri vrhu dobro stisni, da ne more testo uhajati. Potem položi na pločevino snažen papir in pritiskaj nanj prst dolge piškote tako, da je vsak piškot na konceh debelejši kakor v sredi. Potem jih potresi s sladkorjem in postavi za 10 minut v malo toplo pečico, potem jih peci v precej vroči pa odprti pečici bledorumeno. Ko so piškoti gotovi, jih deni s papirjem vred na mizo in izpodreži z nožem ter zloži na krožnik.

2040. **Cesarski piškoti, drugi.** Tolci z metlico v snežnem kotlički 4 jajca, 2 rumenjaka in 16 dkg sladkorja z limonovo lupino, da dobro naraste. Potem postavi v vročo vodo, da se malo segreje; nato odstavi in še mešaj, da se ohladi. Hladnemu primešaj s kuhalnico prav rahlo 14 dkg moke. Deni testo v škarnicelj, naredi in speci piškote kakor prej.

2041. **Vliti piškoti.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov, 1 jajce in 36 dkg sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov z 32 dkg moke. Deni testo v škarnicelj in naredi ter speci piškote kakor cesarske.

2042. **Francoski piškoti.** Mešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov, 20 dkg sladkorja in malo limonove lupine; naredi zelo trd sneg iz 5 beljakov ter ga z 18 dkg suhe moke rahlo primešaj. Deni testo v škarnicelj, ki ima na koncu za prst debelo luknjo, naredi na beli papir, položen na pločevino, za prst dolge piškote, potresi jih s sladkorjem in postavi za kakih 5 minut na malo topel prostor, če je mogoče tako, da imajo malo zgornje toplote, potem jih deni v precej vročo vendar odprto pečico, da bledo zarumene. Izpodreži jih s tankim nožem in shrani v zaprti, znabiti pločevinasti škatli na suhem prostoru.

2043. **Otroški piškoti.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 21 dkg sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 7 beljakov s 17 dkg moke. Deni testo v škarnicelj in naredi na papir, položen na pločevino, majhne piškote, jih potresi s sladkorjem in počasi speci. Pečene izpodreži s tankim nožem. (Glej pri cesarskih piškotih štev. 2039.)

2044. **Hranljivi piškoti.** Mešaj 3 debela jajca, 25 dkg sladkorja, malo limonove lupine in 6 g jelenove soli; v dobro spenjeno zamešaj 25 dkg fine moke, pokrij in pusti 24 ur; zdaj primešaj še 25 dkg moke, stresi testo na desko, potreseno z moko, ga malo pogneti, razvaljaj za nožev rob debelo in razreži s podolgovatim piškotnim vzorcem, ostanke pogneti skupaj pa zopet razvaljaj, zloži piškote na pločevino, potreseno z moko, in jih hitro bledorumeno speci v precej vroči pečici.

2045. **Piškotne rezine.** Mešaj 4 rumenjake in 7 dkg sladkorja ter malo limonovih lupin, da prav dobro naraste. Rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov s 7 dkg moke. To testo namaži na pomazano in z moko potreseno pločevino, za pol prsta nadebelo, in ga speci. Pečenega obrni ter namaži po strani, ki je bila na pločevini z vanilijevo kremo (glej str. 51). Potem prereži ploščo, položi drugo vrh druge tako, da je ena pomazana stran v sredi, druga pa na vrhu. Zdaj jo še oblij z limonovim ledom, posuši in razreži na poljubne rezine.

2046. **Piškotne kocke.** Mešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z limonovo lupino. Potem naredi trd sneg iz 5 beljakov in ga z 12 dkg moke rahlo primešaj. To testo namaži na pločevino za prst nadebelo ter ga speci. Pečeno ploščo prereži čez pol; polovico, ki je bila na pločevini, pomaži z gosto vanilijevo kremo (glej str. 51) ali z marmelado in pokrij z drugo polovico. Nato razreži ploščo na poševne kocke, ki jih oblij s čokoladnim ledom.

2047. **Šampanjski piškoti.** V snežnem kotlički tolci 3 rumenjake, 3 jajca in za štiri jajca teže sladkorja, da se prav dobro speni; zdaj postavi na štedilnik v vročo vodo ter še tolci. Ko je gorko, vzemi iz gorke vode in deni v mrzlo ter še tolci, da je popolnoma mrzlo. Nato odloži metlico ter s kuhalnico rahlo primešaj za štiri jajca teže fine suhe moke. Potem namaži majhne piškotne modelčke s finim oljem, nato jih povezni, da se odteko. Zdaj napolni modelčke do polovice s pripravljenim testom, potresi jih s sladkorjem in postavi za pet minut v nekoliko toplo pečico (n. pr. v pečico, kjer se segreva posoda). Ko so dobili piškoti navrhu že malo skorjice, jih postavi v precej vročo toda odprto pečico; bledorumene vzemi ven in nekoliko ohlajene poberi iz modelčkov. Hrani jih v zaprti škatli na suhem prostoru.

2048. **Fini piškoti.** Mešaj v dobro pološčenem globokem loncu 6 rumenjakov in 12 dkg sladkorja z vanilijo, da dobro naraste. Zamešaj v to trd sneg, postavi na štedilnik v vročo vodo in mešaj, da se segreje. Nato odstavi in še vedno mešaj, da se ohladi. Zdaj še enkrat segrej in ohladi. Potem zamešaj noter 7 dkg riževe moke. Deni to v za to pripravljene majhne modelčke in peci približno 10—15 minut.

2049. **Piškoti z mandeljni.** Mešaj 7 rumenjakov in 16 dkg sladkorja z limonovimi olupki, da prav dobro naraste. Potem zreži in stolci 4 dkg mandeljnov in jih zamešaj v prvo. Naredi iz 7 beljakov trd sneg in ga z 12 dkg moke rahlo primešaj. Deni testo v majhne piškotne modelčke ali naredi na pomazano pločevino piškote v poljubnih oblikah.

2050. **Pomarančni piškoti.** Deni v snežni kotliček 4 jajca in 2 rumenjaka in 18 dkg sladkorja, to tolci z metlico, da prav dobro naraste, zdaj prideni od pol pomaranče sok in malo lupine, postavi v vročo vodo in tolci, gorko odstavi in tolci naprej, da je popolnoma mrzlo. Zdaj rahlo s kuhalnico zamešaj 17 dkg riževe ali fine pšenične moke. Deni testo v škarnicelj in naredi piškote na beli papir in jih potresi s sladkorjem in speci.

2051. **Išelski upognjenci.** Mešaj pol ure 1 rumenjak, sneg iz 2 beljakov, 14 dkg sladkorja in lupine od pol limone. Prideni še 12 dkg moke, potem pa namaži to testo na pločevino, pomazano z voskom, kolikor mogoče tanko, jo potresi z mandeljni, zrezanimi na listke, in s sladkorjem, poškropi z vodo in speci. Ko še ni popolnoma pečena, jo razreži na dva prsta široke in prst dolge koščke, ki jih potem še malo popeci. Nato vzemi posamezne koščke iz pečice in upogni vsakega na okroglem, zato zato pripravljenem lesu.

2052. **Škarniceljni.** Naredi trd sneg iz 4 beljakov in mu prideni medtem, ko še tolčeš, 4 rumenjake in 20 dkg sladkorja. Potem prideni še 16 dkg moke ter mešaj toliko časa, da je testo gladko. Nato ga tanko namaži na pomazano pločevino, potresi z dobro zrezanimi mandeljni ali lešniki ter bledorumeno speci. Pečeno razreži na pedenj velike trikotnike. Ko so še vroči, zavij vsakega v podobo škarniceljna z zato pripravljenim, drobnemu korenju podobnim lesom. Zloži jih na krožnik in napolni z vanilijevo ali kako drugo peno (gl. str. 53). Še prazne škarniceljne obliješ lahko s čokoladnim ledom in jih potem posusiš in napolniš.

2053. **Piškotne cevke.** Naredi testo prav tako kakor za škarniceljne. Pečeno ploščo razreži na štirioglate, nekoliko podolgaste ploščice. Potem jemlji ploščice posamič iz pečice ter jih ovijaj na zato pripravljeno, kuhalničnemu reclju podobno paličico, pa tako, da jih položiš tam, k̇er se konca stiskata, malo

navskriž in pritisneš še na paličici navite tople zvitke na desko, da se sprimejo in da tako dobiš cele cevke. Napolni jih s poljubno peno (gl. str. 53). Ali naredi zelo tanke cevke in jih daj poleg sladoleda ali kake kreme na mizo.

2054. **Piškotni rožički.** Mešaj, da naraste, 4 rumenjake in 14 dkg sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov z 12 dkg moke. Deni testo v škarnicelj in naredi na pločevino, pomazano z voskom, majhne rožičke in jih potresi z debelo stolčenim sladkorjem in mandeljni ter speci.

2055. **Janeževi upognjenci.** Stehtaj toliko sladkorja, kolikor tehtajo 4 jajca, in toliko moke, kolikor tehtajo 3 jajca. Mešaj 4 rumenjake samo nekaj minut, potem prideni sladkor z limonovo lupino ter še mešaj kakih sedem minut. Primešaj rahlo beljakov sneg z moko vred. Potem namaži pločevino z voskom ali presnim maslom ter devaj nanjo majhne hlebčke z dvema žlicama, t. j. z eno žlico zajemi testo, z drugo pa ga postrži dol. Hlebčki naj bodo dva prsta narazen; na vsakega potresi malo janeža in jih deni v srednje vročo pečico, da se bledo spečejo. Še gorke pobiraj z nožem iz pločevine ter jih okroži na zato pripravljenem okroglem lesu. Ali pa naredi najprej sneg iz beljakov, potem prideni posamezno rumenjake in sladkor z limonovo lupino, nazadnje še moko. Medtem ves čas tolci. Ko je vse dobro zatolčeno in je testo gladko, naredi upognjence kakor prej.

(Na ta način narejeni upognjenci so bolj gladki, a so manj rahli.)

2056. **Piškotni upognjenci z mandeljni.** Naredi testo kakor za janeževe upognjence. Potresi jih namesto z janežem z mandeljni, zrezanimi drobno ali na listke. Vse drugo naredi kakor prej.

2057. **Piškotni upognjenci z mandeljni, drugi.** Mešaj, da dobro naraste, 4 rumenjake in 18 dkg sladkorja z limonovimi lupinami. Rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov z 12 dkg moke. Namaži to testo precej tanko na pomazano pločevino, ga potresi z mandeljni, narezanimi na listke, ter speci. Pečeno razreži na dva prsta široke in prst dolge koščke, ki jih upogni na zato pripravljenem okroglem lesu.

2058. **Piškotni upognjenci z mandeljni hitri.** Deni v snežni kotliček 4 jajca in 20 dkg sladkorja z limonovo lupino. Tolci z metlico pet minut, potem prideni 14 dkg moke in jo s kuhalnico rahlo primešaj. To testo tanko namaži na pločevino, pomazano s presnim maslom in potreseno z moko, potresi z drobno zrezanimi mandeljni ter peci. Pečeno razreži na prst široke in dva prsta dolge koščke, ki jih upogni na okroglem lesu.

2059. **Piškotni hlebčki.** Mešaj četrt ure 5 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trg sneg iz 5 beljakov s 15 dkg riževe ali lepe pšenične moke. Naredi z žlico na pločevino, pomazano s presnim maslom in potreseno z moko, majhne hlebčke, ki naj bodo po dva prsta narazen, pritisni na sredo vsakega polovico mandeljna, potresi jih s sladkorjem in speci.

2060. **Piškotni hlebčki glasirani.** Naredi testo kakor prej in ga deni v škarnicelj kakor cesarske piškote (gl. št. 2039) ter naredi na pomazano pločevino majhne hlebčke, ki jih deni v srednje vročo pečico. Pečene in ohlajene pomaži na strani, ki je bila na pločevini, z marmelado, stisni po 2 in 2 skupaj ter jih oblij z limonovim ledom. Ali jih nadeni z vanilijevo kremo in oblij s čokoladnim ledom.

2061. **Indijanski krapi.** Mešaj četrt ure 5 rumenjakov in 14 dkg sladkorja. Rahlo primešaj trd sneg s 13 dkg moke. Potem deni testo v škarnicelj kakor za cesarske piškote (gl. št. 2039) ter naredi na pločevino, pomazano z voskom, majhne, kolikor mogoče enake in visoke hlebčke, ki naj bodo po prst narazen. Speci jih bledorumeno. Ohlajene izdolbi z nožem in jih napolni z vanilijevo ali jajčno peno (gl. str. 53). Stisni po 2 in 2 skupaj, jih pomoči z vilicami v čokoladni led, polagaj na žičasto mrežo, postavljeno na pločevino, in postavi v pečico, da se posuše. Suhe deni v majhne, zato pripravljene papirnate skledice in v teh na mizo. (Skledice dobiš v večjih trgovinah za papir.) Drobtine, ki si jih izdolbla iz krapov, lahko porabiš za kak narastek ali pa jih primešaj kaki peni za nadev. Krape lahko nadevaš s kavno, čokoladno ali lešnikovo peno namesto z vanilijevo ali jajčno peno lahko te tudi napolniš z vanilijevo ali čokoladno kremo.

2062. **Kraljevi krapi.** Mešaj 5 rumenjakov, 16 dkg sladkorja z vanilijo, prideni 14 dkg fino sesekanih mandeljnov, iz 5 beljakov sneg ter s tem vred 14 dkg moke rahlo primešaj, končno prilij ter rahlo zmešaj 7 dkg raztopljenega masla. Namaži in potresi z moko dolbine v jajčni ponvi, deni v vsako po eno žlico testa ter ga speci v srednji vročini; če nimaš ponve z veliko dolbinami, boš morala večkrat peči. Pečene krape izdolbi in napolni votline z vanilijevo ali čokoladno kremo (glej str. 51), (lahko primešaš dolbine med kremo ali jih porabiš za kak nadev); stisni po dva in dva krapa skupaj in jih oblij s čokoladnim ledom (glej št. 1959 ali 1960) ter jih posuši v malo topli pečici.

2063. **Kavni zavitki.** Mešaj 8 rumenjakov, 14 dkg sladkorja in malo vanilije, da dobro naraste; naredi trd sneg iz 6 beljakov ter ga s 14 dkg moke rahlo primešaj. Namaži na pločevino, pomazano s presnim maslom in potreseno z moko, za nožev rob

debelo in speci v precej vroči pečici; pečeno razreži na podolgovate štirikotnike, porini jih še za par trenutkov nazaj v pečico, da se segrejejo; vzemi okroglo, za to pripravno paličico, slično kuhalničnemu reclju, pa naj bo malo debelejša od one, nanjo navijaj po dolgem ploščice pa tako, da je navzkriž položena stran spodaj, pa vsako s paličico malo pritisni pa takoj snemi; tako naredi z vsemi. Potem jih oblij s kavnim ledom (glej št. 1955) in v ohlajeni pečici posuši, potem jih napolni s sledečo kremo: Mešaj v lončku 4 rumenjake, malo vanilije in 12 dkg sladkorja; ko se dobro speni, prilij ⅛ l močne črne kave, v kateri si raztopila 1 ali 2 tablici želatine, postavi lonček v vrelo vodo ali na štedilnik ter še mešaj, da se zgosti v kremo; v ohlajeno kremo zamešaj ¼ l v sneg stolčene smetane in 7 dkg sladkorja. Zdaj deni kremo v brizgalnico s cevko, in tako napolni zavitke, zloži jih na krožnik in postavi vsaj eno uro pred uporabo na hladno.

2064. **Indijanske ploščice.** Mešaj, da dobro naraste, 8 dkg presnega masla, 4 rumenjake, 14 dkg sladkorja, malo limonove lupine, za nožev vrh cimeta in klinčkov, 2 dkg finega kakao in 1/16 l mleka ali ruma. Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga z enim pecivnim praškom in 14 dkg moke rahlo primešaj; deni testo v namazano in z moko potreseno pločevino za prst visoko in ga peci pol do tričetrt ure v srednji vročini. Medtem pa skuhaj 35 dkg sladkorja do pete stopnje (gl. št. 2148), še vrelega zamešaj med trd sneg iz 5 beljakov, prideni snegu malo vanilije in ga namaži na pečeno ter ohlajeno ploščo enakomerno in gladko. Ko se sneg povrhu malo osuši, ga oblij s čokoladnim ledom in posuši v malo topli pečici. Potem razreži ploščo s tankim ostrim nožem na poljubne koščke.

Razno pecivo.

2065. **Ingverjevi piškoti.** Deni na desko 13 dkg moke, 1 dkg presnega masla, 1 jajce, 1 g jedilne sode, 14 dkg sladkorja, za nožev vrh soli in kavno žlico zribanega ingverja. Urno naredi testo, ga razvaljaj pol prsta nadebelo in razreži v različne oblike z majhnimi vzorci. Pusti ga, da stoji na pločevini dve uri; nato ga pomaži z jajcem ter speci v precej vroči peči.

2066. **Mandeljnovi koščki.** Mešaj, da dobro naraste, 4 rumenjake, 14 dkg sladkorja in malo limonove lupine. Potem naredi trd sneg ter ga rahlo primešaj s 7 dkg drobno zrezanih mandeljnov in 7 dkg moke. Zdaj namaži testo na s presnim maslom namazano ter z moko potreseno pločevino pol prsta nadebelo in počasi peci. Medtem naredi iz 3 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 10 dkg sladkorja in malo limonove lupine. Namaži

ta sneg na pečeno testo ter potresi po vrhu z mandeljni, zrezanimi na listke, in sladkorjem. Deni še malo v pečico, da bledo zarumeni; potem razreži na poševne koščke.

2067. **Dvojni piškoti.** Mešaj 3 rumenjake, 7 dkg sladkorja in malo limonove lupine, da dobro naraste. V to zamešaj od 3 beljakov sneg, 7 dkg drobno zrezanih orehov, malo cimeta, klinčkov in pol žlice moke. To deni v namazan podolgovat model. Zdaj mešaj zopet 3 rumenjake in 7 dkg sladkorja z limonovo lupino. Naredi iz 3 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 7 dkg moke. Nato položi na prvo testo oblat, vrh oblata pa drugo testo ter počasi peci. Pečeno in ohlajeno razreži na pol prsta debele rezine. Še bolje je, ako ga zrežeš šele naslednji dan.

2068. **Orehov zvitek.** Mešaj 6 rumenjakov in 10 dkg sladkorja, primešaj 7 dkg z enim beljakom stolčenih orehov, malo cimeta in iz 5 beljakov sneg rahlo primešaj s 6 dkg moke. Pomaži na papir, položen na pločevino za nožev rob debelo, pa hitro speci v precej vroči pečici. Pečeno ploščo povezni s papirjem na desko in odloči papir, namaži z marmelado ali vanilijevo kremo (glej str. 51), hitro zavij in mrzlo zreži v poljubne koščke.

2069. **Kruhov zvitek.** Mešaj 8 rumenjakov, 14 dkg sladkorja in malo limonove lupine, da dobro naraste. Potem prideni 7 dkg drobno zrezanih mandeljnov, 7 dkg drobtin od črnega kruha, pomočenih z rumom, malo pimenta, klinčkov in rahlo primešaj trd sneg od 8 beljakov z žlico moke. To testo namaži prst nadebelo na pločevino in ga speci. Pečeno obrni ter po spodnji strani namaži z marmelado, ga tesno zavij in razreži na prst debele koščke.

2070. **Lešnikov zvitek.** 8 rumenjakov, 2 jajci in 21 dkg sladkorja mešaj, da dobro naraste; potem rahlo primešaj iz 6 beljakov sneg, 3 dkg drobtin in 21 dkg fino zrezanih lešnikov. Nato namaži to testo na pločevino, namazano s presnim maslom ter potreseno z moko, in speci. Pečeno na pločevini obrni ter namaži po spodnji strani z marmelado ali z vanilijevo kremo tesno zavij in shrani. Kadar ga rabiš, ga razreži na tanke koleščke.

2071. **Ledeni hlebčki.** Mešaj, da prav dobro naraste 3 rumenjake, 7 dkg sladkorja in malo limonove lupine. Naredi iz 3 beljakov trd sneg ter ga rahlo zamešaj med prejšnje s 7 dkg moke. Naredi na pločevino majhne hlebčke in jih počasi peci. Pečene namaži po spodnji strani z marmelado, po dva in dva hlebčka skupaj, oblij z limonovim ledom in posuši.

2072. **Orehove rezine.** Mešaj 8 rumenjakov, 15 dkg sladkorja, 3 dkg ogrete čokolade in malo cimeta, trd sneg in s tem vred 15 dkg fino zrezanih ter z enim beljakom stolčenih orehov, 5 dkg drobtin. Namaži testo na pločevino položen popir pol prsta

debelo ter ga speci v srednji vročini. Pečeno ploščo povezni na desko, odtrgaj popir in ploščo prereži, potem naredi nadev: Mešaj v vreli vodi eno jajce, en rumenjak, 5 dkg sladkorja, 5 dkg fino zrezanih ter še stolčenih orehov; ko je gosto, deni vstran; v hladno zamešaj 8 dkg presnega masla in mešaj, da se prav dobro speni, namaži ta nadev na eno ploščo pa z drugo pokrij, pomaži povrh z marmelado in oblij s čokoladnim ledom.

2073. **Lešnikove rezine.** Mešaj 7 rumenjakov, 17 dkg sladkorja, od pol limone sok in malo lupin; prideni 7 dkg drobtin in od 7 beljakov sneg ter s snegom vred rahlo primešaj 15 dkg fino zrezanih lešnikov; namaži na papir, položen na pločevino, ter speci v srednje vroči pečici. Pečeno vzdigni s papirjem, povezni na desko, potreseno z moko, odtrgaj papir od testa in prereži v dva dela, pomaži enega z marmelado in z ⅛ l v sneg stolčene smetane, zmešane s 6 dkg sladkorja, pestjo drobno stolčenih lešnikov in malo vanilije; pokrij z drugo polovico in oblij z ledom.

2074. **Čokoladne rezine.** Mešaj 6 rumenjakov, 15 dkg sladkorja z vanilijo, primešaj 4 dkg kakava, 10 dkg fino zrezanih ter še z enim beljakom stolčenih orehov, naredi iz 5 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj z 2 dkg moke. Namaži testo na pločevino položen papir in peci v srednji vročini. Pečeno testo povezni s papirjem vred na desko, odtrgaj papir in prereži ploščo čez pol; namaži eno ploščo z jajčno peno (glej str. 53) in položi na vrh drugo ploščo, oblij s čokoladnim ledom ter zreži na poljubne koščke.

2075. **Štefanijine rezine.** Mešaj, da dobro naraste, 7 rumenjakov, 19 dkg sladkorja in malo limonove lupine; primešaj od 7 beljakov trd sneg in s tem vred 17 dkg moke; namaži na pločevino, namazano s presnim maslom, za nožev rob debelo in speci lepo rumeno v precej vroči pečici. Pečeno ploščo razreži v tri enake dele ter namaži dve plošči z masleno čokoladno kremo, s tretjo pa pokrij in malo obteži; nato oblij s čokoladnim ledom (glej št. 1959 ali 1960). Krema: Mešaj 20 dkg presnega masla, 20 dkg sladkorja z vanilijo in 20 dkg čokolade. Ali mešaj 20 dkg presnega masla, 25 dkg sladkorja, 4 dkg finega kakao, eno sveže jajce in malo vanilije.

2076. **Cesarske rezine, prve.** Vmešaj 14 dkg presnega masla, 5 rumenjakov, 14 dkg sladkorja in žlico ruma; ko dobro naraste, prideni 7 dkg drobno zrezanih mandeljnov, iz 5 beljakov trd sneg ter s snegom vred 12 dkg moke in 7 dkg rozin ter malo limonove lupine rahlo primešaj. Deni v podolgovat model in peci v srednji vročini tričetrt do eno uro. Kadar potrebuješ, nareži za prst debele rezine.

2077. **Mandeljnove rezine.** Mešaj, da dobro naraste, 15 dkg presnega masla, 4 rumenjake, 15 dkg sladkorja z vanilijo in 8 dkg ogrete čokolade. Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga s 15 dkg fino zrezanimi mandeljni in 5 dkg moke rahlo primešaj. Nato namaži to testo pol prsta debelo na namazano in z moko potreseno pločevino in ga speci v srednji vročini. Pečeno ploščo prereži v dva dela ter pomaži eno ploščo s sledečim nadevom in z drugo pokrij, oblij z ledom in razreži v poljubne koščke: Mešaj, da dobro naraste, 10 dkg presnega masla, 2 rumenjaka, 10 dkg sladkorja, žlico zelo močne črne kave ali žlico ruma in vanilije.

2078. **Francoske rezine.** Mešaj četrt ure 5 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z malo limonove lupine. Nato prideni 14 dkg neolupljenih, drobno zrezanih mandeljnov, 7 dkg ogrete čokolade, malo pimenta, klinčkov, 3 dkg z drobnim vinom napojenih drobtin in 2 dkg drobno zrezanega citronata. Naredi iz 5 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj. To testo deni v namazano pločevino za prst nadebelo ter ga speci. Pečeno razreži na poljubne rezine, ki jih oblij z limonovim ledom in posuši v topli pečici.

2079. **Dobre šibice.** Tolci v snežnem kotličku 3 jajca in 21 dkg sladkorja, da se zelo speni; v to zamešaj 5 dkg na listke zrezanih mandeljnov, 7 dkg drobno zrezanega citronata, malo pimenta, klinčkov, cimeta in počasi zamešaj 21 dkg moke. To testo namaži na pomazano pločevino prst nadebelo in ga deni, da se peče. Napol pečeno razreži na prst debele in prst dolge šibice, ki jih popolnoma speci.

2080. **Mandeljnovi upognjenci.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 18 dkg sladkorja, 18 dkg fino zrezanih mandeljnov, malo klinčkov, od ½ limone sok in malo lupine. Nato postavi na štedilnik, da postane vroče, potem odstavi in urno namaži z mokrim nožem pol prsta nadebelo na oblate. Zdaj to razreži na dva prsta široke in prst dolge koščke, ki jih položi na namazano, zato pripravljeno pločevino, ali pa jih deni, ako nimaš take pločevine, na navadno, pa bodo šibice.

2081. **Cesarske rezine, druge.** Mešaj 4 rumenjake in 8 dkg sladkorja z limonovo lupino, da dobro naraste; primešaj še 8 dkg fino zrezanih mandeljnov, 3 dkg moke in rahlo primešaj od 4 beljakov sneg. To testo namaži na pločevino ter ga deni peč. Pečeno razreži na prst dolge in dva prsta široke rezine, ki jih oblij z limonovim ledom.

2082. **Orehove ploščice.** Mešaj, da dobro naraste, 3 rumenjake, 9 dkg sladkorja in malo limonove lupinice, v to zamešaj 25 dkg drobno zrezanih orehov, malo klinčkov, pimenta in od 3 beljakov trd sneg. Namaži to testo na pločevino, pomazano s presnim maslom, za prst nadebelo ter počasi peci. Napol pečeno

razreži na prst dolge in prst široke ploščice, ki jih posamezne oblij z ledom ter posuši v pečici.

2083. **Janeževi hlebčki.** Mešaj četrt ure 4 jajca in 21 dkg sladkorja; nato primešaj malo stolčenega janeža in 18 dkg moke. Naredi na pločevini, pomazani s presnim maslom, male kupčke, položi na vsakega ½ olupljenega mandeljna ter jih bledorumeno speci.

2084. **Medeno pecivo.** Deni v lonec 25 dkg medu, žličico cimeta, ravno toliko klinčkov, 13 dkg sladkorja in 8 dkg presnega masla; postavi na vroč štedilnik, da zavre. Ohlajenemu primešaj 2 jajci, 50 dkg moke in en pecivni prašek ter testo prav dobro ugneti pa pusti, da počiva en dan. Potem ga razvaljaj za debel nožev rob nadebelo, razreži z različnimi vzorci (kakršne rabiš za keks), zloži na namazano pločevino, pomaži z beljakom pa speci v srednji vročini. Ako imaš kake lesene modelčke, v katerih so izdelane kake rože, konjički, petelinčki ali kaj sličnega, tudi lahko te narediš. Potresi votline modelčkov z moko, natlači vanje medenega testa pa stresi na pločevino, pomaži z beljakom in speci; delaj pa, če mogoče, na hladnem prostoru.

2085. **Medene ploščice.** V skledo pripravi 1 dkg cimeta, malo zribanega muškatovega oreščka, 3 dkg drobno zrezanega arancina ali malo svežih pomarančnih lupin, malo limonove lupine in 8 dkg na listke zrezanih mandeljnov. Zavri skupaj 28 dkg medu in 14 dkg sladkorja in vlij na prejšnje. K ohlajenemu medu prideni 2 žlici ruma, pecivni prašek in 32 dkg moke ter prav dobro zmešaj; namaži za prst nadebelo na oblate ali na pločevino, pomazano s presnim maslom, pa pusti do naslednjega dne, potem speci v srednji vročini, še gorko razreži na poljubne koščke, shlajene oblij z ledom, posuši in pusti, da stoji par dni pred uporabo na suhem in hladnem prostoru.

2086. **Medeni koleščki in hlebčki.** Naredi testo kakor za medeno pecivo (glej št. 2084), testo razvaljaj za debel nožev rob debelo, pomaži z beljakom in potresi s sesekljanimi orehi in jih rahlo z valjarjem razvaljaj, potem razreži z dvema različnima krapovima obodcema, najprej z večjim, potem še z manjšim prve izdolbi, zloži jih na namazano pločevino in speci; ostanke zmečkaj skupaj in zopet zvaljaj ter razreži z majhnim zobčastim obodcem, položi na vsak kolešček pol orehovega jedra, pomaži z beljakom in speci v srednji vročini.

2087. **Medeni keks.** Deni na desko 25 dkg moke, 13 dkg sladkorja, malo cimeta in limonove lupine, 3 žlice prekuhanega medu, $^3/_{16}$ l mleka in 1 pecivni prašek. Vse to zmešaj skupaj in naredi testo, ki naj stoji do naslednjega dne. Potem ga zvaljaj in razreži z raznimi vzorčki ali vreži na poševne koščke, dva prsta široke in toliko dolge, pomaži z beljakom in speci.

2088. **Medeni kruh.** ½ kg medu zavri; hladnemu primešaj 25 dkg sladkorja, ½ kg moke, malo cimeta, klinčkov, muškatovega oreščka, limonove lupine in ⅜ l mleka. To naj stoji do naslednjega dne; zdaj prideni 2 jajci, 2 žlici ruma ali slivovice, eden pecivni prašek in prav dobro mešaj 20—30 minut, končno prideni 12 dkg drobno zrezanih orehov. Namaži podolgovati model, deni vanj testo ter peci v srednji vročini tričetrt do eno uro; naslednji dan zreži na prst debele rezine. Ali pa kuhaj 7 minut ½ kg medu, ⅜ l vode, malo cimeta, klinčkov, limonove lupine in 25 dkg sladkorja. V hladnega zamešaj ½ kg moke in 2 pecivna praška. Deni v pomazan model ter naslednji dan speci. En dan starega razreži v poljubne rezine.

2089. **Nadet medenjak.** Deni v primeren lonec 25 dkg medu, žličico cimeta, ravno toliko klinčkov, 12 dkg sladkorja; postavi na štedilnik, da vre 7 minut, potem odstavi. Deni v skledo 50 dkg moke, 5 g pecivnega praška, 8 dkg presnega masla, 2 jajci in ohlajeni med; zamesi testo, da je gladko ter ga pusti, da en dan leži. Naslednji dan zvaljaj iz testa za nožev rob debelo ploščo, prereži jo čez pol in pripravi nadev: Mešaj 10 dkg sladkorja, 1 jajce, prideni 12 dkg drobno zrezanih orehov, 3 dkg arancina (če citronata in arancina nimaš, prideni orehom samo limonovo lupino); s tem namaži eno ploščo ter jo pokrij z drugo; razreži na dva prsta široke in toliko dolge koščke ali s krapovim obodcem izvotli koleščke, te koleščke izvotli še z manjšim obodcem, zloži jih na pločevino in pomaži z jajcem; ostanke zgneti skupaj in zopet zvaljaj, razreži v poljubne oblike; na vsako položi pol orehovega zrna, pomaži z beljakom in speci v srednji vročini.

Pecivo s čokolado.

2090. **Čokoladni zvitek, prvi.** Mešaj 5 rumenjakov in 10 dkg sladkorja z vanilijo, da dobro naraste; potem primešaj 7 dkg ogrete čokolade in 7 dkg fino zrezanih mandeljnov. Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga s 4 dkg moke rahlo primešaj. Namaži pločevino s presnim maslom in potresi z moko. Testo tanko namaži na pločevino in ga speci. Pečenega še na pločevini obrni ter po spodnji strani pomaži z marmelado, še malo v pečico postavi, potem kolikor mogoče tesno zavij in shrani. Kadar ga rabiš, ga razreži na tanke rezine.

2091. **Čokoladni zvitek, drugi.** Mešaj, da dobro naraste, 5 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja, 7 rumenjakov in 10 dkg ogrete čokolade; nadalje prideni 5 dkg fino zrezanih ter z enim beljakom stolčenih mandeljnov, naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga s 5 dkg moke rahlo primešaj; zdaj namaži testo na papir, položen na pločevino in ga peci v precej vroči pečici. Pečeni zvitek

vzdigni s papirjem in ga povezni na z moko oprašeni papir; odtrgaj od zavitka papir ter ga takoj nazaj pokrij, vrh tega pokrij še en prtič. Ta pokriti zvitek naj se popolnoma shladi. Medtem naredi nadev: Deni v lonček 2 tablice na drobno sestrižene želatine, vlij nanjo ⅛ l goste sveže smetane, mešaj na toplem štedilniku, da se stopi želatina. (Ne segrej je preveč, biti sme samo mlačna!) Zdaj postavi želatino v mrzlo vodo in mešaj, da je hladna, prilij takoj še ¼ l sveže smetane in z metlico tolci, da se zgosti v sneg, primešaj 15—20 dkg sladkorja in malo vanilije, Zdaj namaži pečeni zvitek s kako marmelado in vrh te namaži pripravljeno peno; trdo zavij ter pomaži tudi povrh zvitka z marmelado in oblij s čokoladnim ledom; posuši ga v malo topli pečici in postavi na hladen prostor, dokler ga ne potrebuješ.

2092. **Čokoladni zapognjenci.** Mešaj 4 rumenjake in 14 dkg sladkorja z vanilijo, da prav dobro naraste; prideni še 7 dkg ogrete čokolade. Naredi iz 4 beljakov sneg ter ga z 11 dkg moke rahlo primešaj. Namaži testo tanko na namazano in z moko potreseno pločevino ter ga speci. Pečeno razreži na dva prsta široke in prst dolge koščke, ki jih postavi še malo v pečico; nato pa jemlji posamezne iz pečice in jih okroži na zato pripravljenem okroglem lesu.

2093. **Čokoladne šibice.** Naredi iz 4 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 7 dkg zribane čokolade, 21 dkg sladkorja, in 14 dkg neolupljenih ter drobno zrezanih mandeljnov, malo stolčenih klinčkov in cimeta. To postavi na štedilnik in mešaj, da postane vroče, nato zamešaj še ½ žlice riževe moke ter odstavi. Še vroče namaži na dva oblata in razreži v dva prsta široke in prst dolge ploščice. Speci jih v malo vroči pečici.

2094. **Čokoladni obročki in piškoti.** Obriši, potem še zreži in stolci 12 dkg mandeljnov z 2 beljakoma. Deni mandeljne v skledo, dodaj še en beljak, 22 dkg sladkorja z vanilijo in 2 dkg ogrete čokolade. Vse to mešaj četrt ure. Nato deni testo v brizgalnico s cevko ter naredi na z voskom pomazano pločevino majhne obročke, srčke, piškote ali še kako drugo obliko. Peci v ohlajeni pečici.

2095. **Čokoladni hlebčki.** Naredi iz 4 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 20 dkg sladkorja z vanilijo, 12 dkg zribane čokolade in 10 dkg moke. Iz tega naredi na z voskom pomazano pločevino majhne hlebčke ter jih speci v malo vroči pečici.

Ali pa naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 12 dkg sladkorja, ½ žlice moke, 5 dkg fino stolčenih mandeljnov in 4 dkg zribane čokolade ter naredi na pločevino majhne hlebčke, katere speci v ohlajeni pečici.

2096. **Mandeljnovi hlebčki s čokolado.** Mešaj 3 rumenjake z 18 dkg sladkorja, dodaj malo cimeta, klinčkov, limonove lupine, 7 dkg ogrete čokolade in 2 dkg malo z rumom pomočenih piškotnih ali žemeljnih drobtin. Naredi iz 3 beljakov trd sneg ter ga s 15 dkg fino zrezanih mandeljnov rahlo primešaj. Naredi na z voskom namazano pločevino majhne hlebčke, ki jih speci v malo vroči pečici.

2097. **Čokoladne prestice.** Deni na desko 10 dkg presnega masla, 8 dkg sladkorja, 12 dkg moke, 2 dkg kakava, 1 rumenjak in malo vanilije. Urno naredi na hladnem prostoru testo in iz tega majhne prestice; pomaži jih z beljakom in speci v precej vroči pečici.

Pecivo pečeno v kleščah.

2098. **Kleščni upognjenci, prvi.** Olupi in stolci v kovniku 30 mandeljnov in kani pri tolčenju nanje nekoliko kapljic mleka. Stolčene daj v lonec, dodaj tudi $^3/_8$ l lepe bele moke, $^3/_8$ l kavne smetane, 10½ dkg navadnega in malo limonovega sladkorja ter 1 rumenjak. Vse to z žlico dobro raztepi, da je kakor za vlite rezance; razgrej za to namenjeno železo, t. j. klešče, pomaži ga z raztopljenim maslom, deni na eno stran žlico tega testa in ga razmaži po njej, klešče nalahno stisni ter speci nad ognjem po obeh straneh. Potem klešče odpri, krpo rahlo bolj naširoko, kakor za cevke, zavij in nadaljuj tako s testom, dokler ga kaj imaš.

2099. **Kleščni upogjenci, drugi.** Deni v lonček 4 jajca, 14 dkg sladkorja, 10½ dkg moke, 7 dkg raztopljenega presnega masla in 4 žlice kisle smetane. Vse to v lončku sežvrkljaj, da bo gladko. Speci v kleščah, malo upogni in potresi s sladkorjem.

2100. **Cevke.** Deni v lonček $^3/_{16}$ l mleka, 3 žlice smetane, 4 žlice sladkorja, malo pimenta, klinčkov in $^3/_8$ l moke; to sežvrkljaj, da bo prav gladko in gosto kakor za vlite rezance. Nato razgrej za to pripravljene klešče na ognju, pomaži jih z voskom ali maslom, potem pa rahlo obriši; deni v sredo na ploščico odprtih klešč žlico pripravljenega testa, klešče počasi stisni ter na plamenu od obeh strani lepo rumeno speci. Naposled klešče odpri pa zavij še vročo krpo na okroglo, kuhalničnemu reclju slično palčico; cevko potem snemi ter jo položi na krožnik. Tako nadaljuj, dokler ne zgotoviš vsega.

2101. **Škarniceljni.** Naredi in peci testo za cevke. Na kleščah pečene krpe ne navij na palčico, ampak na okrogel, drobnemu korenu sličen les v obliko navadnega škarniceljna. Ako hočeš narediti zelo majhne škarniceljne, prereži krpo ter naredi iz ene dva škarniceljna.

Ali pa deni v lonec ¼ l kavne smetane, 2 rumenjaka, 5 dkg sladkorja, malo vanilije ali cimeta in 3 žlice moke. To sežvrkljaj, da bo testo gladko, potem pa peci in zavijaj cevke kakor prej.

2102. **Na pločevini pečene cevke.** Mešaj pol ure iz 2 beljakov sneg, 14 dkg sladkorja, malo limonove lupine ali vanilije in 1 rumenjak. V to zamešaj toliko moke, kolikor tehtata jajci, od katerih si vzela beljake za sneg. Namaži to testo na z voskom pomazano pločevino, kolikor mogoče tanko, potresi nanj drobno zrezane mandeljne in malo sladkorja ter peci v precej vroči pečici bledorumeno. Potem ga razreži na tri prste široke in prst dolge koščke; jemlji posamezne koščke iz pečice, navijaj jih na okroglo palčico ter zlagaj na krožnik. Zavijaj jih tako, da pride z mandeljni potresena stran zgoraj. Mandeljne lahko tudi opustiš.

2103. **Oblati za torto.** Sežvrkljaj v lončku 1 rumenjak, ⅜ l kavne smetane in ⅜ l moke, da je testo prav gladko. Iz tega testa peci v kleščah oblate kakor cevke št. 400, toda na eni strani naj bodo bolj bledo pečeni. Že prej pa drobno zreži in še stolci 16 dkg mandeljnov; iste zmešaj z 8 dkg stolčenega sladkorja in nekaj vanilije. Nato pomaži dva oblata s presnim maslom, potresi enega s pripravljenimi mandeljni na namazano stran ter ga pokrij z drugim tako, da deneš namazano stran na mandeljne. Tako položena oblata deni zopet v vroče klešče, ki jih drži nad plamenom par trenutkov od obeh strani, da se oblata sprimeta, gotov oblat položi na kako ravno desko in ga obteži z drugo desko, da se ne skrivi, tako stori z vsemi, končno shrani vse v kaki škatli na suhem prostoru dokler jih ne rabiš.

Pecivo iz beljakov.

2104. **Kavni hlebčki.** Deni v dobro pološčeno kozico 28 dkg sladkorja in košček vanilije ter ga oblij s 7 žlicami močne črne kave in pusti, da počasi vre, in sicer tako dolgo, da se kapljica, ki obvisi na kuhalnici, če jo pomočiš v sladkor in zopet vzdigneš, potegne; še boljše je, če ga poskusiš z žico (glej št. 2148, peta stopnja). Medtem ko kuhaš sladkor, naredi trd sneg iz 4 beljakov. Zdaj vlivaj sladkor med sneg in ta čas pridno mešaj. V to zamešaj 14 dkg drobno zrezanih lešnikov. Naredi na z voskom namazano pločevino z žlico majhne hlebčke ter jih peci v ohlajeni pečici.

2105. **Mandeljnovi hlebčki, prvi.** Zreži na listke 28 dkg mandeljnov, potresi jih s 5 dkg sladkorja in malo limonovimi lupinami ter postavi v ne zelo vročo pečico, da bledo zarumene. Posebej v skledi pa mešaj četrt ure 28 dkg sladkorja s 3 beljaki



49. **Hrapava štorovka**; ljuskava grmača; pholiota squarrósa; Sparriger Schüppling.



50. **Užitna sirovka**; rujnica; lactaria deliciosa; Echter Reizker.



51. **Strupena sirovka**; brezovka; lactaria terminosa; Giftreizker.



48. **Mraznica**; grmačica, puza; armillaria mellea; Hallimasch.

in s sokom 1 limone. Nato primešaj še spražene mandeljne in naredi na z voskom pomazano pločevino z žlico majhne hlebčke ter jih peci v ohlajeni pečici.

2106. **Mandeljnovi hlebčki, drugi.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 14 dkg sladkorja z limonovo lupino in 12 dkg drobno zrezanih mandeljnov. Naredi na pločevino z žlico majhne hlebčke in jih speci v ohlajeni pečici.

2107. **Orehove kepice, prve.** Naredi trd sneg iz 3 beljakov, primešaj 1 rumenjak, 25 dkg sladkorja in 25 dkg drobno zrezanih orehov ter malo limonove lupine. Naredi na z voskom pomazano pločevino z žlico majhne kepice in peci v ohlajeni pečici.

2108. **Orehove kepice, druge.** Trd sneg iz 4 beljakov in 20 dkg sladkorja z vanilijo stepaj v vreli vodi, da zgosti, v to zamešaj 16 dkg drobno zrezanih orehov in 7 dkg na zelo drobne kocke zrezanega citronata. Naredi z žlico na oblat ali na z voskom pomazano pločevino majhne kupčke in jih speci v ohlajeni pečici.

2109. **Pinjolni hlebčki.** Mešaj pol ure 2 beljaka, 18 dkg sladkorja in sok od ½ limone. Potem zamešaj 14 dkg čez pol prerezanih pinjol. Naredi z žlico na z voskom namazano pločevino majhne hlebčke ter jih speci v malo vroči pečici.

2110. **Makroni piškoti.** Naredi trd sneg iz treh beljakov, zamešaj vanj 23 dkg fino zrezanih ter z dvema beljakoma stolčenih orehov ali lešnikov, malo cimeta, limonove lupine in 40 dkg sladkorja in to še četrt ure dobro mešaj. Zdaj deni to zmes v zato namenjeno vrečico ali v škarnicelj iz pergamenta in naredi na z voskom pomazano pločevino razne majhne piškote: srčke, obročke in drugo, peci v srednje vroči odprti pečici. Ko so že malo razpokali in se svetijo, zapri pečico za malo časa. Pečene poberi hladne iz pločevine. Če bi bili morda nekateri piškoti na pločevino močno prilepljeni, postavi pločevino na topel štedilnik pa jih boš lahko pobrala.

2111. **Ledeni upognjenci.** Naredi iz 3 beljakov trd sneg; zamešaj vanj 18 dkg sladkorja z vanilijo ter še četrt ure mešaj; potem primešaj 7 dkg moke. To tanko namaži na z voskom pomazano pločevino in potresi z na listke zrezanimi mandeljni ter peci v ne zelo vroči pečici. Napol pečene zreži na prst dolge in prst široke koščke ter jih še dodobrega speci, še vroče upogni na okroglem lesu.

2112. **Cimetove šibice.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg; zamešaj vanj 14 dkg sladkorja, 7 dkg olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, malo limonove lupinice, žličico cimeta in 10 dkg moke. Testo deni na desko, ga razvaljaj v pol prsta debelo ploščo ter jo položi na s presnim maslom pomazano ter z moko

potreseno pločevino. Pomaži jo z raztepenim posladkorjenim beljakom ter počasi peci. Pečeno razreži na prst široke in prst dolge koščke, ki jih zloži na krožnik.

2113. **Mandolat.** Mešaj na toplem prostoru, da dobro naraste, 10 dkg medu in 10 dkg stolčenega sladkorja. Potem prideni iz 3 beljakov trd sneg in še 12 dkg sladkorja ter postavi na štedilnik v vročo vodo, da se zgreje in postane gosto; medtem pa mešaj. Nato odstavi, primešaj 5 dkg olupljenih na listke zrezanih ter malo prepraženih mandeljnov in 5 dkg podolgem prerezanih orehovih jedrc. To zmes namaži na oblat pol prsta nadebelo ter z drugim oblatom pokrij, malo s kako deščico obteži in pusti tako. Naslednji dan razreži na poljubne koščke.

2114. **Dunajsko maslo.** Vmešaj 6 rumenjakov, 14 dkg stolčenega, presajenega in malo vanilijevega sladkorja. Potem pomaži snažen bel papir z maslom, ga zgubanči, položi na pločevino, deni v sredo v vsako gubo eno žličico tega mešanja in nič ne razravnavaj (kolikor se samo razleze, je ravno prav) ter posuši v topli pečici. Nato papir previdno raztegni in štručice se bodo odločile.

2115. **Mandeljnovi upognjenci, prvi.** Deni v snežni kotliček 17 dkg sladkorja in par žlic vode ter ga pusti, da počasi vre in se potegne ko nit, ako kuhalnico vanj pomočiš in vzdigneš. V tak sladkor deni 14 dkg drobno zrezanih mandeljnov ter mešaj na ognju, da se posuše, potem jih odstavi in presej na redkem situ. Kar je ostalo na situ debelih mandeljnov, jih stolci in deni k drobnim. Potem naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj mandeljne, malo limonovega soka in drobno zrezanih limonovih lupinic. Nato namaži z beljakom oblate, vrh tega mandeljnovo zmes pol prsta nadebelo, z nožem enakomerno zravnaj in razreži v dva prsta široke in prst dolge koščke. Položi jih na z voskom in potem še z maslom pomazan ukrivljen model ter jih speci v ne zelo vroči pečici.

2116. **Mandeljnovi upognjenci, drugi.** Vzemi 28 dkg stolčenega sladkorja, 28 dkg dobro zrezanih olupljenih mandeljnov, 3 beljake, malo dišave in drobno zrezane limonove lupine. To postavi na ogenj in mešaj, da se segreje in zgosti; nato urno namaži na oblate prst nadebelo, jih razreži, položi na namazan model in speci.

2117. **Stružci (oblanje), prvi.** Vzemi $10^1/_2$ dkg sladkorja, nekaj pimenta, klinčkov, cimeta, drobno zrezane limonove lupine, 1 jajce in 4 beljake, vse to v snežnem kotliču prav dobro stolci, da bo testo prav dobro spenjeno; zdaj prideni 10 dkg moke ter jo s kuhalnico prav rahlo zamešaj. Potem namaži to testo na z voskom pomazano pločevino, kolikor moreš tanko in enakomerno, ter speci bledorumeno. Nato ga razreži na dva prsta

široke in ped dolge koščke. Porini jih še za kratek čas v pečico, da se segrejejo; nato jih jemlji posamezne s pločevine ter navijaj na tanko paličico. Ko se na njej ohlade, jih snemi in navij druge. Tako nadaljuj.

2118. **Stružci, drugi.** Stehtaj 3 jajca; kolikor ta tehtajo, toliko pripravi sladkorja, kolikor pa tehtata 2 jajci, toliko vzemi moke. Iz 3 beljakov naredi sneg, zatolci vanj 1 rumenjak in sladkor, zdaj še rahlo primešaj s kuhalnico moko. Namaži to testo za nožev rob nadebelo na pomazano pločevino in potresi z janežem. Nato speci, razreži in ukrivi kakor prej.

2119. **Ledeni piškoti.** Naredi iz 6 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 28 dkg sladkorja z vanilijo in 20 dkg moke. Deni testo v škarnicelj kakor za cesarske piškote (glej št. 2039) ter jih naredi in speci kakor te; le preden jih deneš peč, naj tri ure stojijo.

2120. **Citronatni koščki.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 14 dkg sladkorja, 5 dkg na drobne kocke zrezanega citronata, pimenta, limonove lupine in 3 dkg moke. To testo namaži na s presnim maslom namazano pločevino pol prsta nadebelo in speci. Še gorke razreži na poljubne koščke.

2121. **Lešnikovi hlebčki.** Naredi iz 3 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 28 dkg sladkorja z vanilijo, primešaj še 28 dkg drobno zrezanih in z enim beljakom stolčenih lešnikov. Nato mešaj pol ure. Deni testo v brizgalnico s cevko ter naredi na z voskom pomazano pločevino majhne hlebčke, položi na sredo vsakega en olupljen lešnik, potresi vse s sladkorjem ter speci v ne zelo vroči pečici.

2122. **Mandeljnovi rožički.** Naredi sneg iz 4 beljakov, zamešaj vanj 25 dkg sladkorja z limonovimi lupinami ali toliko do pete stopinje kuhanega sladkorja, že prej pa olupi in na listke ali na drobno zreži 35 dkg mandeljnov, zmešaj vmes 5 dkg sladkorja in malo limonove lupine. Potem zajemi in deni na mandeljne pol žlice snega in ga povaljaj rahlo v njih z lesenim nožem. Nato ga položi na z voskom pomazano pločevino, in si pri tem pomagaj še z drugim lesenim nožem. Na pločevini ga okroži, da mu daš obliko rožička. Tako stori z vsemi. Peci jih najprej v ohlajeni pečici, najbolje čez noč, da se tako bolj sušijo kakor pečejo. Le ko so že popolnoma suhi, jih postavi v nekoliko bolj toplo pečico, da počasi bledo zarumene.

2123. **Mandeljnovi snežni krapi.** Naredi iz 3 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 20 dkg sladkorja, malo limonove lupine in 18 dkg drobno ali na lističe zrezanih mandeljnov. Naredi na pločevino z žlico majhne krape. Speci jih bledorumeno v ohlajeni pečici.

2124. **Gobice.** Naredi iz 2 beljakov zelo trd sneg; zamešaj vanj 13 dkg sladkorja in par kapljic košenilije, da bo sneg bledordeč ali pa zamešaj med sneg 13 dkg do pete stopnje kuhanega sladkorja. Deni ga v brizgalnico s cevko ter naredi na z voskom namazano pločevino prav majhne okrogle hlebčke. Deni jih v ohlajeno pečico, najbolje čez noč, da se posuše bolj kot spečejo. Naslednji dan postavi pločevino na topel štedilnik, da moreš pobrati hlebčke nepoškodovane. Potem naredi zopet iz beljakov sneg in zamešaj vanj toliko kuhanega ali stolčenega sladkorja kakor prej. Deni ga v brizgalnico s cevko ter naredi na pločevino majhne, pa visoke kupčke; na vsakega natakni en hlebček ter postavi v malo toplo pečico, da se posuše, a da ostanejo štorčki vendar še beli. Nato postavi pločevino zopet na štedilnik, poberi gobice in jih zloži na krožnik.

2125. **Gobice s čokolado.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 12 dkg do pete stopnje kuhanega ali stolčenega sladkorja, malo vanilije in žlico kakao. Vse to rahlo zmešaj ter naredi na pločevino prav majhne hlebčke in jih peci v prav malo vroči pečici. Pečene poberi. Naredi zopet iz 2 beljakov sneg, zamešaj vanj sladkorja kakor prej ter naredi nadalje vse kakor zgoraj.

2126. **Košenilija.** Kupi 8 g košenilije, 4 g vinskega kamna, 4 g galuna, 4 g potašlja, 14 g sladkorja. Prve štiri stvari namakaj v $^3/_8$ l vode čez noč ali vsaj nekoliko ur; potem pa kuhaj, da se precej povre, pa spet prilij, da je mokrote $^3/_8$ l; potem precedi in ožmi skozi snažen prtič v snežni kotliček vrh onih 14 dkg sladkorja ter kuhaj četrt ure. Ko se malo pohladi, jo zlij v steklenico in mrzlo zamaši.

2127. **Zeleni sladkor za potresanje.** Deni med 3—4 žlice sladkorja za lešnik špinačnega sira (glej str. 39), dobro premešaj in posuši.

2128. **Rumeni sladkor za potresanje.** Ob pomarančo obribaj več koščkov sladkorja in ostrži od njih, kar je rumenega; potem ga posuši in shrani ali precej rabi.

2129. **Rdeči sladkor za potresanje.** Pomoči bolj debele drobce sladkorja, ki ostanejo na situ, več ali manj s košenilijo ga posuši in shrani.

2130. **Barve za pecivo.** Namesto prej omenjenih barv se sedaj dobivajo v drogerijah nestrupene barve, ki so brez vsakega okusa in barvajo mnogo lepše nego vse prej omenjene barve. So pa tudi zelo izdatne; majhen nožev vrh barvnega praška zadostuje, da pobarvaš poln kozarec vode rdeče, rumeno ali zeleno.

2131. **Španski vetrci.** Oblij 28 dkg sladkorja z $^1/_8$ l vode in prideni košček vanilije ter postavi na kraj štedilnika, da se

počasi raztopi in začne vreti. Medtem ko sladkor vre, naredi iz 4 beljakov trd sneg. Ko je sladkor že do pete stopnje kuhan, vlij še vrelega med trd sneg, medtem pa hitro mešaj. (Sladkor glej št. 2148.) Še bolj trdi veterci bodo, če že s sladkorjem zmešan sneg še nekaj časa v vreli vodi tolčeš. Ako je morda sneg prej gotov, nego je sladkor kuhan, tedaj naj sneg ne stoji, ampak ga tolci toliko časa, da se sladkor zadosti skuha. Potem deni sneg v brizgalnico ter naredi na z voskom pomazano pločevino vetrce v različnih oblikah, kakor: majhne piškotke itd.

Ali pa naredi z žlico majhne kupčke na pločevino. Lahko jih nekaj potreseš z drobno zrezanimi mandeljni ali bledordeče barvaš nekaj snega s par kapljicami košenilije. Lahko jih tudi potreseš z zelenim, rumenim ali rdečim sladkorjem (št. 2128 ali 2129). Gotove vetrce postavi v ohlajeno pečico; najbolje bo, če ostanejo čez noč, da se posuše in ostanejo beli. Ako hočeš, da bodo rumeni, jih deni še nekoliko v gorko pečico, da počasi zarumene.

2132. **Španski vetrci s stolčenim sladkorjem.** Naredi sneg iz 4 beljakov, zamešaj vanj 28 dkg stolčenega ter skozi fino sito presejanega sladkorja in malo limonove lupine ali vanilije. Napravi vetrce kakor poprej ter jih deni čez noč v pečico, da se bolj suše kakor pečejo. Ako so zjutraj suhi in še beli, jih lahko deneš v nekoliko gorkejšo, a ne vročo pečico, da počasi malo zarumene. Lahko pa shraniš tudi bele, ako ti taki ugajajo.

2133. **Muškaconi.** Mešaj 21 dkg sladkorja, 2 beljaka in nekaj limonovega soka, da dobro naraste. V to zamešaj 28 dkg neolupljenih ter drobno zrezanih mandeljnov, žlico piškotnih drobtin, malo limonove lupine, pimenta in prav malo muškatovega cveta, pa še kakih 5 minut mešaj. Vzemi kak prav majhen modelček, potresi ga s sladkorjem in natlači vanj testo ter ga zvrni na z voskom pomazano pločevino. Tako naredi z vsem testom. Ko so vsi muškaconi gotovi, jih pomaži s posladkorjenim beljakom in speci v malo vroči pečici.

2134. **Marelične šibice.** Mešaj, da dobro naraste, 2 beljaka, žlico marelične marmelade, 28 dkg sladkorja in malo vanilije. Zdaj primešaj še 28 dkg fino zrezanih ter še stolčenih mandeljnov in še malo mešaj. Deni to testo na s sladkorjem potreseno desko ter ga razvaljaj za pol prsta nadebelo. Razreži ga na prst debele in prst dolge koščke, ki jih položi na pločevino, pomaži s posladkorjenim beljakom ter speci v malo vroči pečici. Pečene oblij z limonovim ledom in posuši v pečici.

2135. **Lešnikovi krapci.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 14 dkg sladkorja, malo vanilije in 14 dkg olupljenih ter fino zrezanih lešnikov. Naredi na namazano pločevino okrogle kupčke, ki jih speci v malo vroči pečici.

2136. **Kavni krapci.** V trd sneg iz 4 beljakov zamešaj 28 dkg sladkorja in malo vanilije, to tolci na vroči vodi, da se zgosti, nakapaj medtem ko tolčeš toliko zelo močne kave, da je sneg rjav in še malo tolci. Zdaj deni sneg v pripravljeno vrečico s pločevinasto cevko ali škarnicelj iz pergamentnega papirja ter naredi na z voskom pomazano pločevino okrogle ali podolgovate krapce. Postavi jih v malo toplo pečico, da se bolj suše nego peko; šele, ko so že popolnoma suhi, jih lahko postaviš v nekoliko bolj gorko pečico.

2137. **Lešnikove šibice, prve.** Vzemi 2 beljaka, od 1 limone sok, 25 dkg sladkorja z vanilijo ter mešaj pol ure. Potem deni malo manj kot polovico tega ledu v skledico ter ga postavi vstran; ostalemu ledu pa primešaj 25 dkg drobno zrezanih ter že stolčenih lešnikov. To testo deni na s sladkorjem potreseno desko, ga razvaljaj za pol prsta nadebelo ter namaži s prihranjenim ledom. Zdaj ga razreži z mokrim nožem v prst dolge in prst široke koščke, ki jih zloži na z voskom pomazano pločevino in speci v malo vroči pečici.

2138. **Lešnikove šibice, druge.** Stolci v kovniku 14 dkg olupljenih lešnikov z 2 beljakoma in prideni še 14 dkg sladkorja z vanilijo. To deni na s sladkorjem potreseno desko ter pogneti v hlebček. Tega razvaljaj pol prsta nadebelo, potem ga razreži na palec debele in prst dolge koščke, ki jih zloži na pločevino, pomaži z beljakom, potresi z debelo stolčenim sladkorjem ter speci v malo vroči pečici.

2139. **Mandeljnove šibice, prve.** 17 dkg drobno zrezanih mandeljnov, 21 dkg sladkorja, malo limonove lupine in 1 beljak postavi v snežnem kotlički na štedilnik, da se ogreje, medtem pa mešaj. Naredi iz 2 beljakov trd sneg ter ga primešaj. Vse to namaži na oblate in speci v ohlajeni pečici. Napol pečeno zreži na prst široke in prst dolge koščke, ki jih še dodobrega speci.

2140. **Mandeljnove šibice, druge.** Naredi jih kakor lešnikove, le namesto lešnikov vzemi mandeljne in za okus namesto vanilije limonove lupine.

2141. **Muškatni hlebčki.** Naredi iz 3 beljakov sneg, zamešaj vanj 27 dkg sladkorja ter mešaj to pol ure. Nato prideni 27 dkg drobno zrezanih in z enim beljakom stolčenih mandeljnov, pol zribanega muškatovega oreščka in 1 ali 2 žlici piškotnih drobtin in še nekaj časa mešaj. Naredi na z voskom namazano pločevino z žlico majhne hlebčke ter jih peci v malo vroči pečici.

2142. **Lešnikovi koleščki.** 2 beljaka, 14 dkg sladkorja, od ½ limone sok in malo lupine mešaj četrt ure. V to zamešaj 20 dkg z 1 beljakom stolčenih lešnikov, pa zopet četrt ure mešaj. Izreži z majhnim krapovim obodcem oblate na koleščke

in jih deni na pločevino; deni na vsakega kupček pripravljene zmesi ter speci kolačke v malo vroči pečici.

2143. **Mandeljnovi piškoti.** Naredi iz 3 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 17 dkg sladkorja, 17 dkg drobno zrezanih ter z enim beljakom stolčenih mandeljnov in mešaj četrt ure, prideni eno vrhano žlico riževe moke in malo limonove lupine. To testo deni v brizgalnico, naredi piškote v različnih oblikah in jih počasi peci.

2144. **Angleži.** V snežni kotliček deni 28 dkg sladkorja, 21 dkg drobno zrezanih mandeljnov z limonovo lupino in 3 spenjene beljake. To mešaj na vročem štedilniku, da postane vroče. Potem urno namaži na 1½ oblata, potresi s 7 dkg drobno zrezanih mandeljnov in malo sladkorja, poškropi malo z vodo, ter razreži na prst široke in prst dolge koščke, ki jih speci v malo vroči pečici.

2145. **Praženi mandeljni.** Deni 20 dkg obrisanih mandeljnov v kozici v toplo pečico, da se posuše. Medtem kuhaj v snežnem kotličku ali v kozici 20 dkg sladkorja, zmočenega z ⅛ l vode. Ko je toliko gost, da se kaplja potegne, ako vtakneš v vreli sladkor kuhalnico in jo zopet vzdigneš, tedaj stresi vanj posušene mandeljne in jih mešaj na vročem, da se posuše. Potem jih stresi ven, poberi mandeljne od sladkorja, sladkor pa stresi nazaj v kozico ter mu prilij žlico vode; ko zavre, stresi zopet vanj mandeljne in jih še malo premešaj, da poberejo še ostali sladkor; ko so popolnoma suhi, jih stresi na krožnik, sicer jih pa še malo postavi v toplo pečico. Pravtako se narede tudi lešniki.

2146. **Črke iz marmelade.** Deni v skledo 17 dkg sladkorja, žlico marelične ali goste češpljeve marmelade in od ¼ limone sok, to mešaj četrt ure. Potem deni testo na s sladkorjem potreseno desko, ga razreži na koščke orehove velikosti, ki jih zvaljaj v svinčnik debele palčice ter upodobi iz njih poljubne črke, obročke, srčke ali majhne prestice. Zloži jih na s sladkorjem posuto deščico in jih v malo topli pečici ali na zraku posuši.

Sladkornine.

2147. **Kako čistiti sladkor.** Deni v snežni kotliček ½ kg na koščke sesekanega sladkorja, vlij nanj ⅜ l vode ter ga postavi na kraj štedilnika, da se počasi raztopi. Medtem naredi iz enega beljaka mehak sneg in ga zamešaj v raztopljeni, le malo mlačni sladkor. Zdaj porini sladkor na malo bolj vroč prostor ter ga mešaj toliko časa, da začne polagomo vreti; potem ga ne mešaj več, temveč ga pusti, naj počasi vre nekaj minut. Nato poberi s penovko pene, sladkor, ki se je na kraj kotlička prijel, pa

večkrat med kuho s čopičem, namočenim v vodo, izmij. Ko si pobrala od sladkorja vse pene, vlij vanj malo vode, ravno tam, kjer najbolj vre; potem ga malo odmakni in mu poberi pene. Nato ga pusti, da zopet vre, in stori ravno tako kakor prej. Tretjikrat vlij vanj žlico kisa, nato ga odmakni, poberi še vse nečedno ter ga precedi na platnen prtič. Tako očiščeni sladkor se rabi prav mnogokrat za hladetine, likerje, vkuhano sadje i. dr.

2148. **Kako vkuhati sladkor.** Tako očiščeni in precejeni sladkor deni na vroč štedilnik, da zavre. Ko nekaj časa vre, ga poskusi s kuhalnico, t. j. vtakni kuhalnico v sladkor in jo vzemi zopet ven; medtem ko držiš kuhalnico kvišku, teče sladkor v širokih kapljah od nje. To je prva stopnja kuhanega sladkorja. Ko zopet nekoliko časa vre, vzdigni kuhalnico, in če se za kapljico, ki je padla od kuhalnice nazaj v sladkor, potegne nit, je to druga stopnja sladkorja, biser imenovana. Ako čez par trenutkov zopet tako poskusiš, se kapljica, ki je padla od žlice, že potegne; to je tretja stopnja, takoimenovani vlečen ali preden sladkor, ki se mnogokrat uporablja. Če ga pustiš vreti še nekaj časa ter pihneš na kuhalnico, odlete drobne penice od nje, to je četrta stopnja. Zdaj položi kuhalnico vstran, vre naj še par trenutkov, nato poskusi sladkor z žico, ki si jo v ta namen na koncu ukrivila v dve ali tri majhne zanke; votline zank naj bodo komaj za koruzno zrno velike. (Glej sliko št. 18.) Pomoči to žico v sladkor ter pihni skozi luknjice; ako odlete skozi mehurčki, je to peta stopnja. Tako kuhan sladkor se uporablja za narejanje raznih sladkorčkov, za napravljanje ledu za torte in oblivanje peciva. Če pa pustiš sladkor naprej vreti ter pomočiš kmalu potem kuhalnični recelj v mrzlo vodo in ga koj nato, ne da bi ga obrisala, deneš v sladkor, iz sladkorja pa zopet v mrzlo vodo in nato poskusiš, ali se da sladkor od reclja odluščiti in razlomiti, ne da bi se vlekel, je to šesta stopnja. Tak sladkor se uporablja za posladkorjenje sadja. Če vre sladkor še naprej, začne rumeneti; to je sedma stopnja, zarumenjeni sladkor. Ta sladkor se rabi za oblivanje torte Doboš, za barvo in drugo. Odstavi ga takoj, ker bi se sicer lahko pripalil.

2141. **Vanilijevi sladkorčki.** Deni na desko 14 dkg stolčenega sladkorja, malo vanilijevega sladkorja, nekoliko kapljic limonovega soka in 1 beljak. Naredi z nožem testo, razvaljaj ga v sladkorju pa izreži srčeca ali zvezdice ali kake druge tem podobne oblike, ki jih deni z nožem na z voskom pomazano pločevino ter speci v ohlajeni pečici.

2150. **Rdeči sladkorčki.** Ako želiš imeti rdečih sladkorčkov, kani med prejšnje testo nekoliko kapljic košenilije (glej št. 2126). Če je testo premehko, mu dodaj še malo sladkorja.

2151. **Limonovi sladkorčki.** Narede se ravno tako kakor vanilijevi (glej št. 2149), samo namesto vanilijevega vzemi limonovega sladkorja.

2152. **Pomarančni sladkorčki.** Obdrgni sladkor ob pomarančo (kar je rumenega, ostrži z nožem s sladkorja) in ga deni med testo. Vse drugo, kakor pri vanilijevih sladkorčkih.

2153. **Čokoladni sladkorčki.** Deni na desko 28 dkg sladkorja. Zribaj ali na pločevini ogrej 14 dkg čokolade ter jo urno zamešaj med sladkor. Potem prideni 2 beljaka in ¼ soka 1 limone ter naredi testo. Dalje ravnaj, kakor pri vanilijevih sladkorčkih (glej št. 2149).

2154. **Melisni celteljci.** Deni v skledo 56 dkg stolčenega sladkorja, dobre pol osminke litra vode, 1 žlico melisnega cveta (Melissengeist), ali nekoliko kapljic melisnega olja, ½ beljaka in sok od ½ limone. Vse to dobro zmešaj, potem deni četrti del tega v snežni kotliček in mešaj na ognju, da se precej segreje, zavreti pa ne sme. Še vroče kapljaj iz ponve ali z žlico na z maslom pomazano in izbrisano pločevino; če se ti sladkor v kotličku strdi, dodaj še malo vode in ga pogrej. Tako nadaljuj, dokler imaš kaj. Ko se ti celteljci strdijo, jih stresi s pločevine ter shrani.

2155. **Vanilijevi celteljci.** Namesto melisnega cveta ali olja prideni vanilijevega sladkorja; vse drugo delaj kakor št 2154, le malo večje celteljce naredi, približno kakor krone. Posušene zavij posamezno v zrezljane papirčke.

2156. **Pomarančni celteljci** se naredijo kakor melisni, le namesto melisnega cveta prideni pomarančnega sladkorja in naredi kakor one ali pa tudi večje, kakor vanilijeve.

2157. **Limonovi celteljci.** Delaj kakor melisne, le namesto melisnega cveta dodaj limonovega sladkorja ali limonove kisline, ki jo dobiš v lekarni.

2158. **Malinčni celteljci.** Deni namesto druge dišave 2 žlici malinovega odcedka in malo manj vode. Naredi drugo vse kakor melisne celteljce.

2159. **Bele sladkorne ploščice.** Deni v snežni kotliček 14 dkg sladkorja, po vrhu pa 4—5 žlic vode in nekoliko vanilijevega sladkorja ter kuhaj bolj počasi toliko časa, da že gostljato vre in nerado kaplja. Zdaj urno zamešaj 2—3 žlice stolčenega sladkorja ter vlij na pomazano in izbrisano pločevino. Ko se malo shladi, pa ne dodobrega, zreži z nožem na prst široke štirioglate ali drugačne ploščice ter dodobrega posušene zavij posamezno v papirčke. Ali pa kuhaj sladkor kakor za led za torte (glej št. 1955). Ko je že gosto kuhan in zmešan, mu prideni nekoliko limonovega soka ter vlij ogretega na z

voskom namazano in obrisano pločevino. Nekoliko ohlajenega zreži na kocke, popolnoma ohlajenega pa poberi in zavij v papirčke.

2160. **Sladkorčki (rumene čiste pomarančne ploščice).** Deni na 14 dkg sladkorja več vode kakor pri št. 2159 in malo pomarančnega sladkorja (če hočeš napraviti limonove sladkorčke, vzemi limonovega), potem pa kuhaj toliko časa, da že težko vre. Zdaj vtakni v sredo kuhalnični recelj ter ga precej ven potegni; ko se nekoliko pohladi, primi za recelj; če se je sladkor že strdil na njem tako, da se več ne potegne, tedaj je dober. Potem ga vlij kot prej na pomazano pločevino in nekoliko strjenega zreži kakor zgoraj. Bele, dobro suhe sladkorčke zavij posamezno v papirčke in shrani.

2161. **Kavni sladkorji.** 20 dkg sladkorja polij z zelo močno kavo z vanilijo, da se raztopi in skuha do pete stopnje (glej št. 2148); v nekoliko ohlajenega zamešaj 5—7 dkg sladkornega prahu in vlij na kamneno ploščo; napol hladnega razreži na kocke.

2162. **Razni sladkorčki.** Skuhaj 40 dkg sladkorja do pete stopnje (glej št. 2148), primešaj mu poldrugo žlico sladke smetane, malo vanilije in za lešnik presnega masla; dobro ga mešaj v mrzlo vodo postavljenega, še bolje je, če vliješ sladkor na marmornoto ploščo ter ga tu hitro razmešaš; prideni mu še kolikor je treba sladkorja v prahu, da se morejo oblikovati sladkorčki. Oblikuj kakoršne oblike hočeš: okrogle, lešnikove velikosti, drobna jajčka ali plošnate kocke ali drobne okrogle, slične debelemu grahu; nekaj večjih sladkorčkov lahko pomočiš z vilicami v čokoladni led ter položiš na papir, položen na desko ter tako postaviš v malo toplo pečico, da se osuše; zopet druge lahko pomočiš v raztepen beljak ter jih povaljaš v zribani čokoladi ali v drobno sesekanih ter malo zarumenjenih mandeljnih ali orehih; zopet drugim lahko prideneš namesto vanilije, malo limonovega soka ali limonove kisline ali par kapljic kakšnega likerja; lahko tudi sladkor, preden začneš delati sladkorčke, malo pobarvaš z barvami za pecivo, ki se dobe v drogeriji; roza z rdečo barvo, zelene z zeleno barvo ali s pinačnim sirom, rumene z rumeno barvo. Barvane sladkorčke lahko povaljaš v kristalnem sladkorju ter jih potem posušiš.

2163. **Sladkorne rože za okrasek tort.** Skuhaj 20 dkg sladkorja do pete stopnje (glej št. 2148), vlij ga na marmornato ploščo ali ga postavi v mrzlo vodo ter ga urno razmešaj, da postane bel in gost, potem ugneti vanj še nekaj stolčenega ter na fino sito presejanega sladkorja. Zdaj začni oblikovati rože, pri tem pa pazi na največjo snago, ker vsak prašek zamaže snežnobeli sladkor. Vzemi v roke za lešnik sladkorja in naredi iz njega

podolgovato kroglico. Iz te kroglice upodobi tanek podolgovat list in ga naokroglo zavij ter položi na desko. Zdaj vzemi zopet toliko sladkorja ter naredi iz njega na dlani roke okrogel kolikor mogoče tenak list, ki ga na prstu zavij slično pravemu vrtničnemu listu in ga pritisni k prvemu. Tako naredi in pritisni še 4—6 listov; naredi še eno napol razcvetelo rožo in en popek; pri tem si pomagaj s sladkorjem in nožem. Gotove vrtnice postavi na kake majhne obode ali kaj sličnega, da se posuše in jim ostane prvotna oblika. Potem izreži iz zelenega fižola (glej štev. 2425) stebelca in liste podobne pravim vrtničnim stebelcem in listom. Zdaj položi na oblito in suho torto najprej stebelca, potem rože in popek, nazadnje še liste. Pravtako lahko narediš vrtnice iz mandeljnovega testa (marcipan, glej št. 2164). Če pa želiš vrtnice kake druge barve, pobarvaj sladkor z nestrupeno barvo. (Glej št. 2130.)

2164. **Mandeljnovo testo (marcipan).** 25 dkg mandeljnov namakaj v mrzli vodi 3 ure ali čez noč, potem jih olupi, drobno sesekaj in fino stolci; medtem, ko tolčeš, prideni večkrat par kapljic rožne vode, da ne postanejo oljnati. Zdaj prideni k mandeljnom še 30 dkg fino stolčenega sladkorja in jih stresi v dobro pološčeno kozico, postavi na štedilnik in mešaj, da se segrejejo in sprimejo v testo. Če so morda preveč suhi, prideni večkrat po par kapljic rožne vode, da se mandeljni ne zarumene in da postane testo lepo gladko. Iz tega testa lahko narediš razne oblike, n. pr. črešnje, slive, hruške, gobice raznih vrst in drugo. Vse to oblikuj s prostimi rokami ter si pomagaj s fino stolčenim sladkorjem in nožem. Gotove oblike zloži na desko ter jih posuši na zraku, potem oblij s primerno barvanim ali belim ledom ter zopet posuši. Nato jih pobarvaj slično sadu, katerega si ponaredila. Ako si naredila gobice, oblij stebelca s svetlorumenim ledom, klobučke pa s čokoladnim ledom; pri gobah mušnicah oblij samo stebelca svetlorumeno, klobučke pa samo rdeče pobarvaj in naredi s pisalnim ledom nanje bele pike. Nadalje lahko narediš rože vrtnice, narcise ali pa kak drugi svet. Ali pa deni testo na s sladkorjem potreseno desko, ga razvaljaj in z majhnimi vzorci izkroži razne oblike in jih zloži na z moko potreseno pločevino, pomaži jih z rožno vodo ter v srednje vroči pečici speci svetlorumeno. Vse sedaj omenjene oblike lahko uporabljaš za okrasek tort ali jih daj med pecivom na mizo.

2165. **Kostanj.** Stolci drobno 14 dkg olupljenih mandeljnov; med tolčenjem pridevaj pomalem kaplje beljaka in sladkorja tako, da porabiš 1 beljak in 14 dkg sladkorja, če čas dopušča, pritolci tudi 5 kuhanih, čisto olupljenih kostanjev vmes; v tem slučaju prideni malo več beljaka in nekoliko pomarančnega ali limonovega sladkorja; to testo deni na desko ter ga pogneti.

Potem trgaj pomalem proč, povaljaj v sladkorju in devaj v pripravljen s sladkorjem potresen modelček, stisni vkup ter deni vse na pločevinō; potem jih posuši v topli pečici. Kadar je kostanj suh, raztepi 1 rumenjak, natakni kostanj spodaj na koničast klinček, ga pomoči v rumenjak, potresi s sladkorjem ter suči nad žerjavico, da se okrog opeče. Nato vzemi klinčke ven in jih zloži na krožnik na lepo zrezljan papir.

2166. **Maline.** Naredi testo kakor za kostanj, potem ga devaj v malinov modelček v obe s sladkorjem potreseni luknjici in model vkup stisni; koščke devaj na pločevino in jih posuši. Suhe spet natakni na klinčke, pomakaj jih v košenilijo (glej št. 2126 ali 2130), zmešano s sladkorjem, in potresi po vrhu še s sladkorjem ter jih postavi v pesek, da se tako posušijo. Potem potegni klinčke ven; spodaj, kjer si vzela klinčke ven, pomoči malo z vodo in potresi z belim sladkorjem; ko se posuše, jih zloži na krožnik na lepo zrezljan papir.

2167. **Jagode.** Naredi iz testa kakor kostanj okrogle jagode, jih posuši, pomoči v košenilijo kakor maline, potresi s sladkorjem ter še posuši.

2168. **Črešnje.** Črešnje naredi iz istega testa, pri izdelovanju vtakni v vsako pecelj od prave črešnje. Posušene pravtako pobarvaj kakor maline in jagode in jih deni na lepo zrezljan papir.

2169. **Posladkorjen kostanj.** Kostanj malo načni in speci, potem ga olupi, a pazi, da se ti ne zdrobi. Natakni vsakega na tenak, precej dolg klinček, pomoči v do šeste stopnje kuhan sladkor (glej štev. 2148), vzemi ven in malo obračaj, da se ga sladkor povsod prime in usahne, kar se zgodi kmalu. Devaj ga na krožnik, da se posuši, suhega pa zloži na lepo zrezljan papir.

2170. **Posladkorjene pomaranče.** Pomarančo olupi in razcepi z roko na krhljičke, da so suhi; potem natakni vsakega podolgem na tenak klinček, ki ga pomoči v do šeste stopnje kuhan sladkor (štev. 2148), vzemi ven in obračaj, da se ga sladkor povsod prime; potem krhljičke še na krožniku bolj posuši, zavij suhe posamezno v lepo zrezljane papirčke, vendar tako, da se vidijo iz njega, in jih daj na krožniku na mizo.

2171. **Salonski sladkorčki.** Vzemi 28 dkg sladkorja, polij ga z ⅛ l vode ter pusti, da se na štedilniku počasi raztopi in začne vreti; vre naj toliko časa, da se že dobro potegne, ako ga poskusiš s kuhalnico. Tako kuhan sladkor postavi na led ali v mrzlo vodo ter ga mešaj prav pridno, da bo lepo bel in se zgosti. Nato mu primešaj sok pol limone, 2 žlici stolčenega sladkorja in par kapljic košenilije, da bo bledordeč. Postavi ga na štedilnik, da se malo ogreje; potem ga vlij na snažen, na pločevino položen, z vodo zmočen papir, pol prsta nadebelo. Nekoliko

ohlajenega obrni na desko, počasi odstrani papir ter zreži sladkorno ploščo na drobne štirioglate sladkorčke, ki jih pusti, da se popolnoma posuše. Suhe zavij v zrezljan papir.

Dvajseti oddelek.

Spenjena jedila in kreme.

2172. **Spenjena smetana.** Deni v prsteno skledo pičle ¾ l sladke smetane (mleka ne sme biti nič vmes) in jo postavi za nekaj časa na led, potem jo pa stolci s šibicami (kakor beljake za sneg). Ko je že gosta, zamešaj rahlo vanjo 10 dkg presejanega in malo vanilijevega sladkorja in precejen sok od ½ limone. Tri dele tega deni v lepo skledo in ga z žlico nakopiči v stolpič; med ostalo pa deni nekoliko kapelj košenilije. Polovico tega nekoliko premešaj z žlico, da je pisano, marmorirano ter devaj z žlico k stolpiču, in sicer tako, da zajameš enkrat v pisano, enkrat v belo smetano. Na mizo daj za malo kosilo ali zvečer.

2173. **Spenjena smetana z jagodami.** Naredi spenjeno smetano kakor zgoraj, samo limonov sok in vanilijev sladkor lahko opustiš; namesto tega pa prideni 3 pesti skozi sito pretlačenih jagod in 14 dkg presejanega sladkorja. Potem nakopiči v skledo kakor prej in natakni s španskimi vetrci. (Španske vetrce glej št. 2131.)

2174. **Zarumenjena smetana.** Stolci 7 dkg olupljenih debelo zrezanih mandeljnov s 7 dkg sladkorja. Potem presej; v precej velik lonec pa deni 10 rumenjakov, vanilijevega sladkorja in ¾ l dobre kavne semtane ter sežvrkljaj pri ognju, da se zgosti. Potem prideni mandeljne, še žvrkljaj, da se še bolj zgosti, a zavreti ne sme. Nato postavi lonec v mrzlo vodo in žvrkljaj, da se ohladi, potem zlij v primerno skledo, da bo ravno polna. Prav dobro shlajeno potresi dobro s sladkorjem in zarumeni z razbeljeno lopatico ter daj tako na mizo.

2175. **Čokoladna krema.** Skuhaj 14 dkg zribane čokolade na ¾ l kavne smetane. V lonec, ki drži dobra 2 l, deni 12 rumenjakov, 9 dkg stolčenega in vanilijeva sladkorja. To mešaj, da dobro naraste, potem prilij ⅜ l vrele kavne smetane. Sežvrkljaj pri ognju, in ko se segreje, vlij vmes med vednim žvrkljanjem kuhano čokolado. Ko se dobro zgosti in naraste, postavi v mrzlo vodo, še bolje na led, da se ohladi in žvrkljaj; ohlajeno zlij v primerno skledo in daj na mizo.

2176. **Piškotna krema z rozilijo.** Deni v skledo 21 dkg stolčenega sladkorja in vlij nanj za kavno skledico vode. Potem

deni v snežni kotliček 10 surovih rumenjakov in jim prilij sladkorno vodo ter tolci s šibicami tako, da se zgosti; postavi na ogenj v vročo vodo in še tolci, da izgube rumenjaki duh po surovem ter se še bolj zgoste. Potem vlij noter 4 žlice vanilijevega likerja, odstavi in tolci, dokler se ne ohladi, potem zlij v skledo in daj na mizo.

2177. **Piškotna krema (drugače).** Mešaj na ognju v vreči vodi 6 rumenjakov, 7 dkg sladkorja, malo limonovega sladkorja in $^3/_8$ litra kavne smetane. Ko se zgosti, postavi v mrzlo vodo, še žvrkljaj, da se malo ohladi, potem pa zamešaj vmes trd sneg enega beljaka, zlij v skledo, potresi dobro s sladkorjem in peci četrt ure. Pečeno kremo postavi na mrzlo, da se shladi. Naredi iz poldruge litrove osminke dobre smetane mlečno peno (glej str. 53), s tem okrasi, nakopiči kremo in daj na mizo.

2178. **Jabolčna pena, prva.** Deni v pločevinast modelček 3—4 obrisana jabolka tofeljne, modelček postavi v kozo, napolnjeno do polovice z vodo, pokrij ga in praži, dokler se jabolka ne zmehčajo. Potem jih pretlači skozi sito; 10 dkg tega soka deni v skledo, prideni 10 dkg sladkorja, nekoliko limonovega soka in en beljak. Vse to dobro zmešaj, da se zgosti in naraste; nazadnje primešaj 1 žlico ruma, deni v primerno skledo ter daj na mizo.

2179. **Jabolčna pena, druga.** Speci in pretlači 1 kg jabolk, hladnim prideni 25 dkg sladkorja, malo limonove lupine in cimeta pa 2 beljaka, tolci z metlico kakor sneg, ko je dosti trd, ga deni v skledo in postavi na hladno; dobro mrzlega daj s španskim pecivom na mizo. Ali namaži peno za prst nadebelo na pečeno krhko testo ter povrh s sladkorjem potresi in z razbeljeno žico vžgi križe.

2180. **Jabolčna pena, tretja.** Mešaj 2 žlici marelične marmelade, 14 dkg sladkorja, žlico ruma, 1 kg pečenih pretlačenih in ohlajenih jabolk. Potem prideni še iz 4 beljakov trd sneg in z metlico tolci, da se prav dobro zgosti. Deni v skledo in postavi za četrt ure na hladen prostor. Kadar potrebuješ, daj s piškoti ali cevkami na mizo.

2181. **Jabolčna pena, četrta.** Speči 6 jabolk in jih pretlači skozi sito. Ohlajene mešaj z 12 dkg sladkorja in malo limonove lupine, primešaj od 3 beljakov trd sneg ter še tolci z metlico, da je pena svetlorumena in trda. Deni peno v plitvo skledo ali krožnik in jo okrasi s kako temno marmelado ali želéjem; ali pa barvaj pene malo rdeče ter okrasi z njo rumeno peno, daj jo hitro na mizo, da dobro spenjena ne upade.

2182 a. **Kostanjev stolp.** Olupi 1 l kostanja obeh kož in ga mehko skuhaj. Pretlači ga skozi sito in ga zamešaj med 14 dkg z vanilijo in malo vode gosto kuhanega sladkorja. Zdaj deni

kostanj v brizgalnico ter napravi na lep steklen ali kak drug krožnik visok stolpič. Okrog njega deni v sneg stolčene sladke smetane, zmešane z 12 dkg sladkorja in nekaj vanilije. Ko je zelo mrzlo, daj s pecivom na mizo.

2182 b. **Kostanjev riž.** 1½ kg kostanja skuhaj in olupi, pretlači skozi sito, primešaj približno 15 dkg sladkorja z vanilijo, pretlači ga skozi ribežen na krožnik in okrasi s ¼ l v sneg stolčene in z vanilijevim sladkorjem oslajene sladke smetane; okrog pa naloži posladkorjene kostanje.

Strjene kreme.

2183. **Kako se namaka vizji mehur in želatina.** Vizji mehur se porablja navadno za čiste hladetine, kar je, ako je — kar mora biti — zelo čist, srebrnobel in prozoren ter se izpreminja na višnjevo, če ga pogledaš proti luči; kuhan tudi nima neprijetnega duha. 2 dkg takega vizjega mehurja sestriži s škarjami na drobne koščke, operi in namoči ga v ¼ l mlačne vode, v kateri je malo limonovega soka, in ga pusti, da stoji v njej čez noč ali vsaj par ur. Nato ga postavi kraj štedilnika, da počasi, a dobro povre in se razpusti; penice odstrani. Dobro je, če ga postaviš v kozico z vrelo vodo, da v njej vre, ker se sicer lahko prismodi. Ko je vrel dve do tri ure, ga precedi na snažen, v vroči vodi namočen in ožet prtič. Uporabljaj še mlačnega. Za 1 l hladetine, t. j. za 1 l z vsemi dodatki sestavljene tekočine, se vzame 2 dkg vizjega mehurja ali 2½ do 3 dkg fine želatine. Želatina se lahko razpusti. Sestriži 2½ dkg fine želatine, jo deni v lonček in vlij nanjo ¼ l mlačne vode, vina, kave ali mleka. Vedno kaj takega, iz česar bo jed, pri kateri jo boš potrebovala. Pred uporabo jo vedno precedi, potem pa mlačno vlij med jed. V sedanjem času uporabljamo skoro za vse hladetine, pene in kreme le želatino, ker je veliko cenejša od vizjega mehurja in se tudi lažje raztopi. Ker pa ni tako čista in je tudi manj izdatna, rabimo za najfinejše hladetine vedno le vizji mehur. Ni pa vsaka želatina enako fina in dobra. Tablete (plošče) fine želatine so zelo svetle in tanke kakor steklo in se izpreminjajo, če jih je več skupaj, na višnjevo. Slabejša želatina manj izda kakor fina in ima nekoliko okus po lepilu (limu). Kakor je bilo že prej omenjeno, se vzame za 1 l hladetine 2½ dkg želatine; v mrzlem zimskem času zadostuje za 1 l hladetine 2 dkg želatine. Če hočeš hladetino čistiti, potrebuješ skoro še enkrat toliko želatine, ker se je pri čiščenju precej izgubi. Za pene in kreme zadostuje za ½ l smetane z drugimi dodatki 1—1½ dkg želatine. V mrzlem zimskem času, in če še imaš gosto smetano, zadostuje ½—1 dkg za toliko pene

ali kreme. Ako pa hočeš dati kako peno v skledi na mizo, tedaj zadostuje 1 dkg želatine za toliko pene kakor prej. Splošno se pa rabi želatina kolikor mogoče le v majhni množini, ker veliko želatine napravi jed trdo in ji da neprijeten okus.

2184. **Jagodova krema.** Deni v globok lonec 6 rumenjakov in 20—25 dkg na pomarančo obribanega in stolčenega sladkorja. Mešaj, in ko naraste, prilij ⅛ l jagodovega odcedka ali sveži sok od pretlačenih jagod in precejen sok 1 limone. Potem mešaj na ognju, da se zgosti, nato pa na mrzlem, da se ohladi. Zdaj zamešaj noter 1—1½ dkg v ⅛ l mlačne vode raztopljene in precejene želatine, potem še trd sneg treh beljakov in z njim vred par pesti izbranih rdečih jagod (ako se dobe v tem času). Kremo deni v na led postavljeni model ter jo pusti, da se strdi. Na mizo jo daj z majhnim pecivom.

2185. **Šatojeva krema.** Stolci 6 rumenjakov in jim primešaj 20—25 dkg sladkorja, s katerim si obribala 1 pomarančo. Mešaj, in ko dobro naraste, prilij ¼ l vročega vina, 2 žlici ruma, sok od 1 pomaranče in od ½ limone. Postavi na ogenj in mešaj, da se zgosti. Potem odstavi; v hladno precedi in zamešaj 1—1½ dkg želatine, raztopljene v ½ l mlačne vode in hitro še trd sneg treh beljakov. Kremo deni v na led postavljen model, da se strdi; nato jo zvrni na krožnik in daj s cevkami na mizo.

2186. **Piškotna krema.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov in 15 dkg sladkorja z vanilijo. V to zamešaj ¼ l vrele kavne smetane; postavi na ogenj ter mešaj, da se zgosti v kremo, a vreti ne sme. Potem odstavi in še mešaj. Mrzli kremi primešaj še 3 žlice ruma, 1—1½ dkg želatine, raztopljene v ⅛ l mleka in pičlo ½ l sladke smetane, stolčene v sneg. To deni v model, ki si ga splaknila v mrzli vodi, in postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo, da se krema strdi. Potem pomoči model v toplo vodo in zvrni kremo na krožnik. Zraven na mizo lahko daš majhno pecivo ali cevke.

2187. **Ruska krema.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov in 10 dkg sladkorja. Temu prilij ¼ l vrele kavne smetane, mešaj na ognju, da se zgosti, nato odstavi ter še mešaj, da se ohladi. V hladnega precedi in zamešaj od 1 do 1½ dkg želatine, stopljene v pičli ⅛ l mlačnega mleka, in takoj za tem primešaj pičlo ½ l sladke smetane, stolčene v sneg ter z njo vred 10 dkg stolčenega sladkorja, sok in lupine pol limone in 1 cele pomaranče. To deni hitro v model, pomazan z mandeljnovim oljem ali s presnim maslom in obložen s cesarskimi piškoti, poškropljenimi z rumom. Zdaj postavi na led ali vsaj v zelo mrzlo vodo, da se strdi. Nato pomoči gorko v vodo in zvrni na krožnik.

2188. **Lešnikova krema.** Olupi in zreži 7 dkg lešnikov; potem jih lepo rumeno spraži s 5 dkg sladkorja. Ohlajene stolci



53. **Rdečerjava mlečnica**; ridasta mliječnica; lactaria rufa; Rotbrauner Milchling.



54. **Poprova mlečnica**; paprena mliječnica; lactaria piperata; Pfeffermilchling.



55. **Žemljasti ježek**; žuta ježevica; hydnum repandum; Semmelstachelpilz.



52. **Mlečna pečenica**; sriježi; lactaria volema; Brätling.

in vlij nanje $^3/_8$ l vrelega mleka. Zdaj jih pusti, da stoje. Med tem časom pa mešaj v globokem loncu 4 rumenjake in 12 dkg sladkorja. Ko dobro naraste, prideni temu precejeni in ožeti lešnikov sok in mešaj na ognju, da se zgosti v kremo; nato odstavi in še mešaj, da se ohladi. V hladno precedi in zamešaj 1—1½ dkg želatine, raztopljene v $^1/_8$ l mlačnega mleka in takoj še ½ l v sneg stolčene sladke smetane. Deni vse to v model, ki si ga že prej z vodo oplaknila in postavila na led ali v mrzlo vodo. Tam naj stoji, dokler se ne strdi.

2189. **Vanilijeva krema.** Mešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov in 10 dkg sladkorja z vanilijo. Temu prilij ¼ l vrele kavne smetane in zmešaj na ognju, da se zgosti, potem še na hladnem, da se ohladi. Hladnemu primešaj 1—1½ dkg želatine, raztopljene v $^1/_8$ l mlačnega mleka, takoj za tem še iz treh beljakov pripravljeni sneg in z njim vred še 10 dkg stolčenega sladkorja. Vse to deni v model, pomazan z mandeljevim oljem. Zdaj postavi kremo na led, da se strdi.

2190. **Čokoladna krema.** Zavri 10 dkg čokolade v ¼ l sladkega mleka in medtem mešaj, da se čokolada razpusti. Posebej pa mešaj 4 rumenjake in 9 dkg sladkorja; ko dobro naraste, prilij čokolado, postavi na ogenj v vrelo vodo in še mešaj, da se zgosti. Potem precedi in primešaj še 1—1½ dkg želatine, raztopljene v $^1/_8$ l mlačnega mleka, in takoj še sneg, narejen iz $^1/_8$ l kavne smetane in 5 dkg sladkorja z vanilijo. Deni v model, ki si ga splaknila z vodo, in postavi na led, da se strdi.

2191. **Kavna krema.** Mešaj, da dobro naraste, 14 dkg sladkorja in 5 rumenjakov. V to prilij ¼ l vrelega sladkega mleka ter mešaj na ognju, da se zgosti, in potem še na hladnem, da se ohladi. Hladnemu precedi in primešaj 1—1½ dkg želatine, v $^1/_8$ l močne črne kave raztoplene, pa že ohlajene. Nato hitro primešaj še ½ l v sneg stolčene sladke smetane in 7 dkg stolčenega sladkorja. Deni vse v z mandeljevim oljem pomazan ali samo z vodo oplaknjen ter na led postavljen model za toliko časa, da se strdi.

2192. **Angleška krema.** Mešaj v snežnem kotlički, da dobro naraste, 6 rumenjakov in 14 dkg sladkorja. V to prilij ¼ l zavretega vina, postavi na ogenj, da se zgosti, prideni sok od 1 pomaranče in od ½ limone in 5 dkg ob celo pomarančo in malo na limoni obribanega in stolčenega sladkorja. Nadalje precedi in primešaj še 1—1½ dkg želatine, namočene v $^1/_8$ l tople vode, in 3 žlice ruma. Nato hitro zmešaj še trd sneg 4 beljakov in pest stolčenega sladkorja. Deni v model in postavi na led, da se strdi.

2193. **Kavni jež.** Mešaj, da dobro naraste, 20 dkg presnega masla z 4 rumenjaki in 9 dkg sladkorja. Prideni 2 žlici zelo

močne mrzle črne kave in nekoliko vanilije. Naloži na krožnik v podobi zvezde 5 ali 6 cesarskih piškotov, katere posamezno namakaj v močno, sladko, z vanilijo zmešano črno kavo. Namaži na piškote pol prsta nadebelo prej pripravljenega nadeva. Zopet naloži pomočenih piškotov in nato nadev. To ponavljaj, dokler ne porabiš kakih 26—30 piškotov. Obenem pazi, da bo oblika lepo okrogla in precej visoka. Ko si namazala zadnji nadev, natakni po njem olupljene ter na listke zrezane in malo v pečici zarumenjene mandeljne, in sicer gosto v lepih vrsticah, da so videti kakor ježeve igle. Postavi na mrzlo, če mogoče na led, sicer ni dobro.

2194. **Strjeni riž.** Pičlo ⅛ l riža skuhaj mehko v ¾ l mleka s koščkom sladkorja in ½ strokom vanilije ali malo limonove lupine. Potem mešaj 7 dkg presnega masla in 7—10 dkg sladkorja ter zamešaj vanj kuhan in že hladen riž, 2 pesti izbranih in opranih rozin in 1—1½ dkg želatine, stopljene v ⅛ l mlačnega mleka. Zdaj še primešaj dober ¼ l v sneg stolčene sladke smetane. Deni v s presnim maslom pomazan model in postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo, da se strdi.

2195. **Rižev šarlot.** Skuhaj prav mehko s koščkom sladkorja pičlo ⅛ l riža v ¾ l mleka. Posebej pa kuhaj 10 dkg sladkorja, politega z ⅛ l vode in koščkom vanilije, da se potegne. Vanj zamešaj riž, ga odstavi in včasih premešaj, da se ohladi. V hladnega zamešaj 1—1½ dkg v ⅛ l mleka raztopljene in precejene želatine in takoj ½ l v sneg stolčene sladke smetane. Vse to vlij v pripravljen in na led postavljen model, da se strdi; za to rabi dve do tri ure. Kadar ga rabiš, ga pomoči v vročo vodo, ga hitro vzemi ven in zvrni na krožnik. Model pripravi tako: Najprej ga pomaži s presnim maslom in obloži ob straneh in po dnu s cesarskimi piškoti in sicer tako, da pritisneš zgornjo lepšo stran na model. Vse piškote pomaži z marmelado po spodnji strani, t. j. po tisti, ki je v modelu naznotraj obrnjena. V tako pripravljen model deni riž.

Strjene pene.

2196. **Čokoladna pena.** Kuhaj 10 dkg sladkorja, 14 dkg čokolade, ⅛ l mleka in malo vanilije ter mešaj med kuhanjem, da se čokolada raztopi; ko je razpuščena, jo postavi vstran, da se ohladi. V ⅛ l mlačnega mleka ali vode raztopi 1—1½ dkg želatine in jo precedi k malo ohlajeni čokoladi. Zdaj zamešaj vse med ½ l v sneg stolčene sladke smetane, deni v mrzlo vodo splaknjen model ter ga postavi na led, da se pena strdi.

2197. **Vanilijeva pena.** Naredi sneg iz ½ l sladke smetane; potem zamešaj vanj 18 dkg sladkorja, stolčenega s ¼ strokom

vanilije. Nato precedi in primešaj 1 dkg želatine, raztopljene v dobri osminki l mlačnega mleka. Deni peno v model, ki si ga že poprej postavila na led ali v mrzlo vodo; tu naj stoji, da se strdi. Lahko jo tudi barvaš bledordeče s par kapljicami košenilije.

2198. **Vanilijeva pena s kostanjevim vencem.** Napravi vanilijevo peno kakor prej; lahko jo barvaš bledordeče ali pa pustiš belo. Olupi ½ kg kostanja obe koži ter ga prav mehko skuhaj in pretlači skoz sito. Gosto kuhaj 10 dkg sladkorja s koščkom vanilije, zamešaj vanj kostanj ter ga potem natlači v brizgalnico. Zdaj pomoči model s strjeno peno v vročo vodo in ga zvrni na krožnik; okrog pa naredi iz kostanja z brizgalnico venec ali kaj drugega in daj na mizo.

2199. **Maraskinova pena.** Ta se napravi prav tako kakor vanilijeva, samo da se še pridene k že gotovi, a še ne strjeni peni 2 žlici maraskinovega likerja. Nato jo vlij v model, da se strdi.

2200. **Jagodova pena.** Naredi sneg iz ½ l sladke smetane; zamešaj vanj 20 dkg stolčenega sladkorja in sok od ½ l pretlačenih rdečih jagod ali ¼ l odcedka. Dodaj še 1—1½ dkg v ⅛ l mlačnega mleka raztopljene želatine. Deni peno v pripravljen model ter jo postavi na led ali mrzlo vodo, da se strdi. Ako vzameš jagodov odcedek, tedaj zadostuje 14 dkg sladkorja za peno.

2201. **Kavna pena.** Skuhaj pičlo ¼ l zelo močne črne kave. Ko se malo ohladi, zamešaj vanjo 1—1½ dkg želatine ter jo pusti, da stoji še nekaj časa na gorkem in da se želatina raztopi. Napravi iz ½ l sladke smetane sneg, zamešaj vanj 20 dkg sladkorja z vanilijo in mu pricedi kavo z želatino, medtem pa mešaj. Deni jo v z vodo oplaknjeni model in postavi na led ali mrzlo vodo, da se strdi. Ali pa skuhaj malo več črne kave, vzemi je malo v kak lonček, deni primerno sladkorja in želatine vanjo ter jo nalij na dno modela in postavi na led, da se strdi. Na to vlij pripravljeno peno in nesi zopet na mrzlo, da se tudi ta strdi. Kadar jo rabiš, jo stresi na krožnik.

2202. **Marelična pena.** Mešaj 3 žlice marelične marmelade, 1½ limone sok in 18 dkg sladkorja, da prav dobro naraste. V to precedi in zamešaj 1—1½ dkg želatine, raztopljene v ⅛ l mlačnega mleka ali vode. Koj nato zamešaj še ½ l v sneg stepene sladke smetane ter deni urno v z vodo oplaknjen, na led postavljen model, da se strdi.

Ali pa naredi sneg namesto iz sladke smetane iz 4 beljakov ter ga zamešaj med vmešano marmelado. Vse drugo kakor prej.

2203. **Rumova pena.** Obribaj ob pomarančo 14 dkg sladkorja, ki ga deni v snežni kotliček, dodaj sok od 1 pomaranče

in od ½ limone ter dobre pol osminke litra vode, da se skuha in potegne. Nato prilij 1½ dkg želatine, namočene v ⅛ mlačne vode, in 2 žlici ruma ter odstavi. Speni ½ l dobre in ohlajene smetane v gosti sneg ter takoj zamešaj vanj ohlajeni a še tekoči sladkor in zlij vse v primeren, z vodo oplaknjen model; postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo, da se strdi. Strjeno peno stresi na krožnik kakor prejšnje in daj na mizo.

2204. **Malinčina pena.** Naredi se kakor maraskinova, samo pri tolčenju prilij vmes namesto likerja dobre pol osminke litra malinčinega odcedka.

2205. **Jagodova pena** se pripravi kakor malinčina, le namesto malinčinega odcedka prideni jagodovega.

2206. **Ribezova pena.** Namesto likerja prilij dobre pol osminke litra ribezovega odcedka, vse drugo kakor pri maraskinovi peni (št. 2199).

2207. **Višnjeva pena** se lahko pripravi pravtako kakor maraskinovo, le namesto likerja prilij višnjevega odcedka.

Enindvajseti oddelek.

Hladetine.

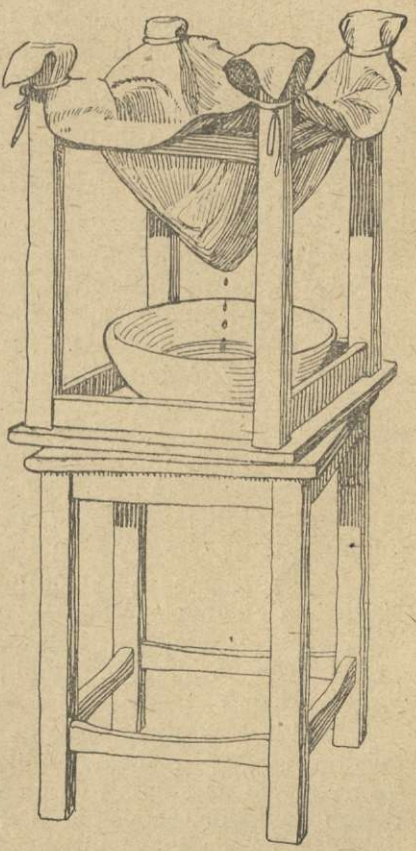
Hladetine, prvi način.

2208. **Mlečna hladetina.** Deni v ¼ l mlačne vode 1—1½ dkg želatine ter jo postavi na kraj štedilnika, da se raztopi. V snežni kotliček pa deni 15 dkg sladkorja s koščkom vanilije in ⅛ l vode ter pusti vreti, da se sladkor sčisti in potegne. Nato prideni ½ l kavne smetane, 5 dkg olupljenih ter stolčenih mandeljnov, katerim prideni pri tolčenju malo mleka. Ko nekoliko prevre, precedi na platneni prtič, precedi zraven tudi želatino, premešaj in deni v z mandeljnovim oljem namazan ali samo z vodo oplaknjen model ter ga postavi na led ali v mrzlo vodo, da se strdi.

Ali pa deni nekaj hladetine posebej in jo barvaj bledordeče. Vlij najprej v model na dno malo rdeče hladetine; ko se ta strdi, še bele, a biti mora mrzla, pa vendar še tekoča.

2209. **Vinska hladetina.** Obribaj na 1 limoni in 1 pomaranči koščke sladkorja; potem ožmi limono in pomarančo v snažen lonec, prideni obriban sladkor, $^3/_{16}$ l belega vina in malo manj kakor $^3/_{16}$ l nezavretega mleka; vse to pokrij s papirjem in s pokrovko, postavi čez noč nagorko, da se segreje, zavreti pa ne sme. Ko se usiri, priveži snažen gost prtič na narobe obrnjen

stol (glej sl. 1) vsak ogel na eno nogo, spodaj v sredo pa postavi snažno skledo in zlij usirjeno snov na prtič. Potem podstavi še drugo skledo, iz prve pa enkrat, in če treba, še vdrugič precedi, da bo čisto. En dan, preden rabiš, namoči 1½—2 dkg vizjega mehurja v $^3/_{16}$ l vode ter ga pusti, da počasi vre in se razstopi. Med tem časom deni v snežni kotliček 0 dkg sladkorja, med $^1/_8$ l vode pa sežvrkljaj malo beljaka, ga vlij na sladkor ter kuhaj tako, da se vse, kar je neporabnega v sladkorju, sprime; to s penovko čisto odstrani. Potem deni vanj vizji mehur in dobro $^1/_8$ l vina. Ko zavre, vlij v skledo, pregrnjeno s čistim prtičem, nato primi oglje in jih vzdigni, da se odteče. Zdaj prilij očiščeno tekočino ter prilij, kolikor še manjka do $^3/_4$ l, belega vina. Postavi lepo izdolben model na led, nekoliko te hladetine pa deni v drugo skledo in jo barvaj s košenilijo. Deni v eno luknjico nebarvane, v drugo pa pobarvane hladetine in tako izpreminjaj, dokler imaš kaj luknjic. Pusti, da se strdi, potem vlij na tisto hladetino, ki se je v modlu strdila, ohlajeno iz sklede, pa ne vso naenkrat; ko se tudi ta strdi, vlij vso ostalo, kar je imaš. Ko je strjena, pomoči prtič v vrelo vodo ter ga ovij ob kraju pri vrhu okrog modla; ko se začne potiti, pomoči model v toplo vodo, ga vzemi urno ven, povezni nanj skledo in obrni, vzemi model proč in daj na mizo.



Sl. 1.

2210. **Rumova hladetina.** Naredi in pripravi vse tako, kakor za vinsko hladetino, ko jo kuhaš in precediš, prideni še 3 žlice ruma in kolikor še manjka do $^3/_4$ l, belega ali rumenega vina kakor tam. Potem jo ravnotako vlij v model in barvaj kakor ono.

2211. **Punčeva hladetina.** Namoči v pičlih 3/8 l vode 3½ dkg želatine ter namakaj eno uro na gorkem. Zavri pičlega ½ l vode, vsuj vanjo kavno žlico zelenega in ravno toliko črnega holandskega čaja, ga pokrij in postavi precej vstran, tu naj stoji dve minuti, nato ga odcedi in postavi v mrzlo vodo, da se ohladi. Obribaj par koščkov sladkorja na 1 limono in pomarančo ter tudi ožmi; deni ta sok in sladkor v lonec, prideni dobre ¼ l vina in 3/16 l posnetega mleka in postavi na toplo, da se zasiri; potem precedi. Namoči 35 dkg sladkorja s 3/16 l vode, v katero sežvrkljaj malo beljaka, postavi ga na štedilnik, da polagoma zavre in se očisti, pene poberi in odstrani. Ko je čist, mu prideni želatino, precejeni čaj, očiščeno tekočino in 3—4 žlice ruma; če kaj manjka do 1¼ l, prilij nekoliko rumenega vina in vse še enkrat precedi. V model deni hladetino kakor vinsko in barvaj, če hočeš, ravnotako.

2212. **Pomarančna hladetina.** Namoči 2½ dkg vizjega mehurja nekaj ur prej, ko ga rabiš, potem ga skuhaj in precedi. Vzemi 42 dkg sladkorja, 10 dkg ga obribaj na 3 pomarančah, deni ga v lonec, prideni sok od 6 pomaranč, 3/8 l vina in 3/8 l posnetega, nezavrelega mleka. To postavi čez noč na gorko, da se zasiri; potem precedi skoz prtič na stolu (gl. sliko 1) kakor za vinsko hladetino. Ostali sladkor pa kuhaj v 3/16 l vode, med katero prej sežvrkljaj nekoliko beljaka. Ko ga očistiš in se potegne, mu prideni precejeni vizji mehur in precejeno mokroto, in kolikor še manjka do 1 l, prilij rumenega vina. Končno hladetino barvaj in nalij v model kakor vinsko (glej št. 2209).

2213. **Limonova hladetina.** Odtehtaj 42 dkg sladkorja; 10 dkg ga obribaj na 4 limonah in deni v pološčen lonec. Nato ožmi 6 limon, deni sok k sladkorju, prilij vina in mleka, kakor za pomarančno hladetino (glej št. 2212) in delaj vse drugo tako kakor pri oni.

2214. **Hladetina maraskinovega likerja.** Namoči par ur ali en dan prej, kot pripravljaš hladetino, 3 dkg vizjega mehurja v 3/16 l vode in ga skuhaj; če pa vzameš želatino in boš vlila hladetino v skledo, zadostuje ji 2 dkg. Sežvrkljaj malo beljaka z dobro ⅛ l vode in ga vlij k 28 dkg sladkorja ter ga kuhaj, da se očisti in potegne. Potem deni vanj kuhani vizji mehur in 3/8 l vina, ko zavre, precedi skoz snažen prtič kakor vinsko hladetino, da se strdi, potem prilij še 3/8 l maraskinovega likerja, in kar manjka do 1 l, prilij vina. Če hočeš, jo tudi barvaj kakor vinsko št. 2209 in tako vlivaj v model ali v skledo, samo nekoliko si je prihrani, barvaj, če hočeš, in vlij v majhne modelčke. Ko se strdi, pomoči v krop, povezni vsakega posebej na snažen krožnik ter z nožem pokladaj v skledo na hladetino. Ako si

vlila hladetine v model, tedaj pa deni hladetino iz majhnih modelčkov okrog zvrnjene hladetine.

2215. **Malinčna hladetina.** Naredi vse kakor za maraskinovo (glej št. 2214); namesto likerja pa prilij $^3/_8$ l malinovega odcedka.

2216. **Jagodova hladetina.** Namesto likerja prilij $^3/_8$ l jagodovega odcedka; drugo naredi vse, kakor pri oni (glej št. 2214).

2217. **Ribezova hladetina** se naredi kakor jagodova ali malinčna, prilije se le $^3/_8$ l ribezovega odcedka.

2218. **Višnjeva hladetina.** Namesto kakega drugega prilij višnjevega odcedka, vse drugo kakor pri maraskinovi hladetini (glej št. 2214).

2219. **Hladetina v pomarančah.** Vzemi 10 lepih pomaranč z gladko rumeno kožo, na treh pa obribaj 10 dkg na koščke razsekanega sladkorja ter ga deni v pološčen lonec. Zdaj vsako pomarančo posebej spodaj (kjer je rastla) izkroži s špičastim nožem, da ima prst veliko luknjo; z žličico, s katero se dolbejo kolerabe, izdolbi čisto vso mokroto in meso; ako pa slučajno napraviš kako luknjico, jo zakapljaj s pečatnim voskom. Ožmi tekočino vseh pomaranč skozi prtič, jo deni v lonec k obribanemu sladkorju, prilij $^3/_8$ l posnetega, nezavretega mleka in skoro toliko vina ter postavi na gorko, da se zasiri. Potem precedi skozi na stol privezani prtič dvakrat, in če treba, še tretjič; tekočina naj se samo odteče, stiskati je ne smeš nič.

Deni v snežni kotliček 42 dkg sladkorja, sežvrkljaj v $^3/_{16}$ l vode malo beljaka in ga vlij na sladkor; ko se raztopi, ga počasi kuhaj, pene pa čisto odstrani. Ko se potegne, deni vanj 3 dkg že prejšnji dan namočenega pa ravno sedaj kuhanega vizjega mehurja. Potem ga zlij v skledo, pregrnjeno s snažnim prtičem, in počasi vzdigni, da tekočina odteče in se precedi. Prilij zdaj še prejšnjo precejeno mokroto, ter če je iste manj kakor 1 $^3/_8$ l, prilij še nekoliko vina. — Postavi pomaranče v skledo, okrog in vmes deni led ali pa jih postavi v sneg. Deni četrti del hladetine v drugo skledo ter jo barvaj s košenilijo; potem devaj po 2 žlici bele hladetine v vsako pomarančo in jih postavi na led, da se strdi, potem deni po 2 žlici barvane hladetine v vsako pomarančo in ko se tudi ta strdi, devaj spet po 2 žlici bele in tako naprej, da jih napolniš. Strjene prereži čez pol z ostrim nožem, potem vsako polovico še dvakrat, da imaš iz vsake pomaranče 6 koščkov, zloži jih na krožnik v podobi zvezde ter daj na mizo. Lahko pa tudi že prej pri peclju doli pomarančo čez pol prerežeš, meso z nožem lepo ven vzameš, da lupinec ne pokvariš, ter devaš potem v nje enkrat belo, potem rdečo hladetino itd. kakor zgoraj.

2220. **Ananasova hladetina.** Ožmi 3 pomaranče in 2 limoni v pološčen lonec, dodaj $^3/_{16}$ l posnetega, nezavrelega mleka in toliko rumenega vina, da bo vsega $^3/_4$ l, ter postavi na gorko, da se zasiri. Zasirjeno precedi skozi na stolovih nogah privezan prtič. Deni v snežni kotliček 28 dkg sladkorja, vlij nanj $^3/_{16}$ l vode, v katero si prej vžvrkljala malo beljaka, pri kuhanju pene čisto odstrani. Ko se sladkor potegne, ako od žlice kane, prilij 3 dkg vizjega mehurja, ki si ga namočila prejšnji dan v $^1/_2$ l vode in si ga sedaj skuhala, in $^3/_{16}$ l vina, ki naj vse dobro prevre. Ko zavre, vlij v s prtičem pregrnjeno skledo ter prtič počasi vzdiguj, da se precedi. Zdaj prideni $^3/_{16}$ l ali malo več precejene tekočine od kuhanega ananasa. Zlij tega v lep model dva prsta nadebelo; ko se strdi, položi ananas, košček zraven koščka, na strjeno tekočino in vlij nanj toliko hladetine, da je ananas dobro pokrit. Hladetina naj se strdi, če imaš še kaj ananasa, ga zloži na prejšnje in prilij zopet toliko hladetine, da je ananas za dva prsta pokrit, in ko se tudi ta strdi, naloži ananas zopet kakor prvič in ga malo zalij s hladetino; ko se strdi, prilij vso hladetino, da je model poln. Strjeno hladetino stresi na krožnik, preden jo daš na mizo.

Hladetine, drugi način.

2221. **Pomarančna hladetina.** Obreži prav tanko 2 pomaranči in 1 limono. Na lupine vlij pičlo $^1/_4$ l vrele vode in jo pusti, da stoji pol ure na toplem prostoru, potem pa jo precedi. Par ur prej ali dan prej namoči v $^1/_4$ l mlačne vode 2 $^1/_2$ dkg vizjega mehurja ter ga skuhaj in odstavi. Deni v snežni kotliček 25 dkg sladkorja, $^1/_8$ l vode, precejeni sok 8 rahlo ožetih pomaranč in 1 limone, vizji mehur in mehak sneg od $^1/_2$ beljaka. Postavi to na štedilnik in mešaj toliko časa, da zavre; potem postavi na kraj štedilnika, da počasi še prav malo vre in se očisti. Nato priveži na noge narobe obrnjenega stola (glej sliko 1.) precej gost prtič, ki si ga prej zmočila v topli vodi in ga ožela; spodaj postavi skledo, na prtič pa vlij prav počasi hladetino. Ako še ni čista, jo vlij še enkrat na prtič, toda prej moraš odstraniti goščavo, prtič pa oprati. Zdaj prideni še vodo od lupin in 1 ali 2 žlici ruma. Malo hladetine vlij v skledico, jo rdeče barvaj. Če ima model na dnu vtisnjene kake oblike ali stolpiče, tedaj jih napolni z barvano hladetino ter postavi na led, da se strdi, toda ne preveč. Na rdečo hladetino vlij rumeno hladetino, katera mora biti mrzla, a vendar še tekoča. Pa ne vlij vse naenkrat, ampak najprej za dva prsta visoko, in ko se to strdi, dolij še ostalo. Vlivaj zelo počasi in previdno, da ne zmešaš te hladetine z že prej vlito. Potem postavi na led, da se strdi, in zvrni strjeno na krožnik. Namesto vizjega mehurja vzameš

lahko želatino. Ako misliš želatino s sladkorjem vred čistiti, tedaj je vzemi 4 dkg, če jo pa misliš priceditи k že očiščeni hladetini, tedaj zadostuje 2½—3 dkg.

2222. **Nadete pomaranče.** Naredi pomarančno hladetino. Potem odreži pomarančam na koncu, kjer so se držale stebla, za dvajsetico velike koleščke ter izdolbi meso kolikor mogoče čisto iz pomaranče. Lupino pa napolni s pripravljeno hladetino, in sicer nekatere z rumeno, druge z rdeče barvano hladetino. Postavi jih na stolčen, a ne soljen led. Ali pa daj napolnjene pomaranče v kozarce in te postavi na led. Potem jih prereži in s temi krhljički okrasi že na krožnik zvrnjeno hladetino; ali pa zloži same te krhljičke na krožnik in jih daj z majhnim pecivom na mizo.

2223. **Limonova hladetina.** Namoči 2½—3 dkg fine želatine s ¼ l mlačne vode, jo skuhaj in precedi. Nato obreži 1 limono, polij lupine s ¼ l zavrelega belega vina ter pokrij. V snežni kotliček pa deni 28 dkg sladkorja, ¼ l vode in mehak sneg od ½ beljaka, to postavi na štedilnik ter mešaj, da polagoma zavre in se očisti; pene poberi. Potem ožmi rahlo 4 limone, jih precedi v sladkor, precedi tudi vino in želatino, vse skupaj zmešaj in še enkrat precedi. Zdaj vlij hladetino v z mandeljnovim oljem pomazan ali samo z mrzlo vodo oplaknjen model in postavi na led ali v mrzlo vodo, da se strdi. Lahko jo tudi barvaš in narediš z njo kakor pri pomarančni hladetini (glej št. 2221).

2224. **Punčeva hladetina.** Namoči 2—2½ dkg vizjega mehurja v ¼ l vode, ga skuhaj in precedi. Potem polij 30 dkg sladkorja z ⅛ vode, ga kuhaj in očisti. Medtem naredi ¼ l močnega ruskega čaja. Rahlo ožmi 2 limoni in 3 pomaranče in precedi sok skoz gost, zmočen in zopet ožet prtič. Zdaj vlij vse skupaj in še enkrat precedi ter prideni po okusu 4 ali 5 žlic ruma. Nato vlij hladetino v model in jo postavi na led ali v mrzlo vodo, da se strdi. Strjeno zvrni na krožnik.

2225. **Rozolijeva hladetina.** Ta se naredi prav tako kakor punčeva s tem razločkom, da se vzame namesto ruma poljubna rozolija. Že gotovi hladetini prideneš lahko par kapljic košenilije.

2226. **Jabolčna hladetina.** Namoči 1 kdg vizjega mehurja v ¼ l vode. Čez par ur ali šele drugi dan ga skuhaj in precedi. Potem omij in razreži kakih 10—12 jabolk, vsako na štiri dele, jih mehko skuhaj v 1⅛ l vode, prideni jim koščck cimeta in limonove lupine. Paziti moraš, da se ne razkuhajo. Potem jih precedi na snažen prtič, ne da bi jih ožemala. Deni v sok 25 dkg sladkorja in ga kuhaj; ko je že precej gost, ga odstavi, mu prideni vizji mehur in sok ene rahlo ožete limone, potem pa precedi. Nato vlij hladetino v model, prst visoko, in jo postavi na

led, da se strdi. Medtem nareži na kocke v sladkorju vkuhanih breskev ali hrušek in malo vkuhanih črešenj ali drena ter deni na rešeto, da se sladkor odteče. Potem naloži sadje na strjeno hladetino, na sadje vlij toliko hladne, a še tekoče hladetine, da je sadje zakrito, in postavi zopet na led. Ko je zdaj strjeno, naloži zopet sadja, nanj vlij ostalo hladetino in postavi na led, da se vse strdi. Strjeno pomoči v vročo vodo ter zvrni na krožnik.

Lahko pa sadje opustiš; tedaj vlij vso hladetino naenkrat v model in jo postavi na led, da se strdi. Ostala jabolka so še porabna, samo malo sladkorja jim moraš pridejati.

2227. **Marelična hladetina.** Namoči 2—2½ dkg vizjega mehurja v ¼ l vode, en dan prej ko ga rabiš, naslednji dan ga skuhaj in precedi. Potem kuhaj 30 dkg sladkorja v ½ l vode, da je gost in čist. Še vrelega vlij na ¾ kg opranih in čez pol pretrganih marelic. Potem deni te v večji lonec, vlij nanje malo vode in kuhaj dobro pokrite v sopari kake ½—¾ ure. Nato jih stresi na prtič, da se sok odteče. Zdaj primešaj soku precejeni vizji mehur, sok dveh limon in toliko jagodovega odcedka, da je vsega skupaj pičel liter. Vlij v model in postavi na hladno, da se strdi. Ostale marelice pretlači in porabi za kak nadev.

2228. **Kutinova hladetina.** Namoči 2 dkg želatine v ¼ l mlačne vode. Potem umij, obriši in zreži na tanke krhljičke ½ kg kutin in jih kuhaj v dobrem ½ l vode približno eno uro, da se zmehčajo. Medtem kuhaj 30 dkg sladkorja v ¼ l vode, dokler ni sladkor čist in gost. Potem precedi kutine na prtiču, vlij sok k sladkorju, prideni želatino in sok 2 limon. Vse še enkrat precedi in vlij v model, da se strdi. Lahko prideneš malo košenilije, da bo hladetina bledordeča.

2229. **Ananasova hladetina.** Namoči 2 dkg vizjega mehurja v ¼ l vode, ga skuhaj in precedi. Potem olupi ananasovo jabolko ter ga zreži na poljubne krhljičke ali na kocke. Lupine pa skuhaj v ⅝ l vode, odcedi potem vodo v snežni kotliček, prideni ¼ l dobrega rumenega vina in 35—40 dkg sladkorja, katerega skuhaj in očisti. V tem sladkorju skuhaj ananasove krhljičke. Da se odtečejo, jih deni na rešeto, k soku pa prideni vizji mehur ter ga precedi na prtiču.

Potem vlij v model za prst visoko hladetine in jo postavi na led, da se strdi. Na strnjeno naloži ananasove krhljičke v obliki zvezde ali kako drugače. Na to vlij zopet hladetino, pa pazi, da ne premakneš krhljičkov, ter deni na led, da se zopet strdi. Zdaj naloži vse krhljičke in nalij hladetine. Ko se nanovo strdi, vlij vso hladetino, postavi na led; zopet strnjeno zvrni na krožnik.

Ako pa imaš vkuhan ananas, tedaj skuhaj 28 dkg sladkorja, ga očisti in mu prideni ananasov sok, ¼ l vina ter namočeni in skuhani vizji mehur. Precedi ter vlivaj, vmes pa vlagaj ananas kakor prej in postavi hladetino na mrzlo, da se strdi.

2230. **Breskova hladetina.** Namoči 2½ dkg vizjega mehurja v ¼ l vode, ga skuhaj in precedi. Potem deni v snežni kotliček 30 dkg sladkorja, ¼ l vode in ¼ l dobrega rumenega vina, ga kuhaj in očisti. Nato skuhaj v njem ½ kg olupljenih in na krhljičke zrezanih breskev (zelo dobro se podajo rumene) in košček limonove lupinice. Kuhane breskve deni na rešeto, da se odtečejo, k soku pa prideni vizjega mehurja in od pol limone sok ter ga precedi. Vlij hladetino v model in vloži vanjo breskve kakor pri ananasovi hladetini (št. 2229).

2231. **Ribezova hladetina.** Namoči 1½ dkg vizjega mehurja v ¼ l vode, ga skuhaj in precedi; ali pa vzemi 2½ dkg želatine. Skuhaj in očisti 10 dkg sladkorja, zmočenega z ⅛ l vode, prideni vizji mehur ali želatino, od 2 limon precejeni sok in ½ l skuhanega ribezovega odcedka. Vse še enkrat precedi in potem deni na hladno, da se strdi. Prideneš tudi lahko par kapljic košenilije, da bo hladetina lepo rdeča.

Ako pa vzameš sok od svežega ribeza, tedaj skuhaj 40 dkg sladkorja v ¼ l vode za ⅜ l precejenega soka in precejeni sok od 2 limon.

2232. **Jagodova hladetina.** Namoči 1½ dkg vizjega mehurja v ½ l vode ter ga skuhaj in precedi. Ali pa namoči 2½ dkg želatine v ½ l mlačne vode in potem precedi. Deni v snežni kotliček ½ l jagodovega odcedka, precejeni sok od 2 linom, nekaj kapljic košenilije in vizji mehur ali želatino. Vse zmešaj, vlij v model ter deni na hladno, da se strdi. Po okusu lahko prideneš še 2 žlici ruma. Ako pa vzameš sok od svežih jagod, tedaj pa skuhaj in očisti 35 dkg sladkorja, politega s ½ l vode ter vlij še vrelega na 1 l jagod; to pusti, da stoji pokrito na kraju štedilnika pol ure, medtem pa parkrat rahlo premešaj. Nato precedi jagode na prtič, dodaj soku od 2 limon precejeni sok in vizji mehur ali želatino. Vlij hladetino v model ter jo postavi na led ali na hladno, da se strdi.

2233. **Malinova hladetina.** Namoči 1½ dkg vizjega mehurja v ½ l vode, ga skuhaj in precedi. Ali pa 2½ dkg želatine v ½ l mlačne vode samo namoči in potem precedi. Potem segrej v snežnem kotličku ½ l malinovega odcedka, primešaj mu precejeni sok od 2 limon, nekaj kapljic košenilije in vizji mehur ali želatino. Vlij v model, da se strdi; strjeno zvrni na krožnik. Ako pa vzameš sok od svežih malin, tedaj kuhaj za ⅜ l parkrat precejenega soka in 40 dkg sladkorja, politega s ½ litrom vode,

dokler se ne očisti. Nato zmešaj sok, sladkor, precejeni sok od 2 limon in vizji mehur ali želatino ter vlij v model, da se strdi.

2234. **Višnjeva hladetina.** Namoči 2 dkg vizjega mehurja, ga skuhaj in precedi. Segrej ½ l višnjevega odcedka, dodaj po okusu še žlico ruma in vizji mehur. Vlij v model, da se strdi. Strnjeno zvrni na krožnik.

Ako pa vzameš sok od svežih višenj, tedaj skuhaj za ⅜ l soka 30—35 dkg sladkorja. Polij sladkor s ¼ l vode, prideni mu košček cimeta in 2 klinčka ter ga kuhaj, da je precej gost; pri tem ga očisti. Zdaj zmešaj očiščeni sok, sladkor in vizji mehur ter vlij v model.

2235. **Črešnjeva hladetina.** Ta se napravi pravtako kakor višnjeva, le da se vzame za to manj sladkorja kakor tam.

2236. **Vinska hladetina.** Namoči 2 dkg vizjega mehurja v ¼ l vode ter ga skuhaj in precedi. Deni v snežni kotliček 25 dkg sladkorja, ⅛ l vode ter skuhaj in očisti. V dobro pološčen lonec deni ½ l dobrega rumenega vina, 2 klinčka, malo cimeta, limonove in pomarančne lupine; to pusti, da vre skupaj 10 minut, nato precedi. Ožmi rahlo 2 pomaranči in 1 limono, precedi sok, potem vse pripravljeno zmešaj, še enkrat precedi skozi prtič, vlij v model in postavi na hladno, da se strdi.

Spenjene hladetine.

2237. **Jagodova hladetina.** Namoči v ¼ l mlačne vode 2 dkg želatine in jo potem precedi. Nato segrej v snežnem kotličku ½ l jagodovega odcedka, deni vanj rahlo ožet in precejen sok od 2 limon, želatino, nekaj kapljic košenilije in po okusu 1 ali 2 žlici ruma. Vlij v model za prst visoko hladetine ter jo postavi na led, da se strdi. Ostalo hladetino pa postavi v kotličku na led in tolci kakor beljake za sneg toliko časa, da se prav dobro speni; potem jo deni na že strjeno hladetino v model ter pusti, da se strdi. Strjeno pomoči v krop in zvrni na krožnik.

2238. **Pomarančna hladetina.** Naredi pomarančno hladetino (glej št. 2221), le nekaj manj naj je bo. Potem vlij v gladek model za dva prsta visoko hladetine ter jo postavi na led, da se strdi. Medtem prekuhaj v sladkorju 2 olupljeni, na majhne krhljičke razdeljeni pomaranči ter jih deni na rešeto, da se sladkor odteče. Zdaj naloži pomarančne krhljičke na strnjeno hladetino v obliki zvezde ali kaki drugi obliki, vlij nanje toliko hladetine, da so krhljički skoro pokriti ter postavi zopet na led. Ostalo hladetino pa stolci v sneg, jo deni na strjene pomaranče in pusti, da se vse skupaj strdi.

2239. **Marelična hladetina.** Naredi hladetino kakor štev. 2227, le malo manj naj je bo. Prevri malo v sladkorju nekaj

čez pol predeljenih marelic, jih odcedi, zloži in zalij s hladetino kakor pri pomaranči. Ostalo hladetino pa stolci v sneg, jo deni na strjene marelice ter postavi na mrzlo, da se vse strdi.

2240. **Rozolijeva hladetina.** Naredi rozolijevo hladetino kakor štev. 2225, le malo manj naj je bo; namesto vizjega mehurja vzameš lahko tudi 1½—2 dkg želatine. Prideni ji malo več košenilije, kakor se sicer vzame za čisto hladetino. Potem jo stolci v sneg, deni v model in postavi na led, da se strdi. Tako spenjeno hladetino lahko narediš iz vsake dosedaj navedenih hladetin. Za rdeče spenjene hladetine vzemi vedno nekoliko več košenilije kakor za gladke, ker pri penjenju oblede.

Čiste hladetine naredi vedno manj, kadar jo misliš speniti, ker pri penjenju zelo naraste. Tudi želatine je treba malo manj.

Tudi vsako čisto hladetino, ki se ti ni morda dobro strdila ali se ti je na krožniku sesedla, lahko deneš v kotliček, jo raztopiš in potem na ledu speniš ter deneš v modelu na led, da se strdi. (Spenjena hladetina je hitreje strjena kakor čista.)

Ali pa vlij nekoliko (za prst visoko) čiste hladetine v gladek model ali skledico ter jo deni, da se strdi, ostalo pa stolci. Ko sta obe strjeni, zvrni prvo spenjeno hladetino na krožnik; potem zvrni še čisto na snažno desko, jo razreži z majhnim vzorčkom v srčke ali kaj drugega, jih polagaj z nožem okrog spenjene hladetine, prst narazen, vmes pa deni v kupčkih malo sesekane zreznine od čiste hladetine ter daj na mizo z majhnim pecivom ali cevkami.

2241. **Hladetine v skledi.** Ako hočeš dati hladetino v skledi na mizo, tedaj potrebuješ polovico manj želatine kakor za zvrnjene hladetine; tudi se ponavadi uporabl a za te le želatina. Naredi katerokoli izmed navedenih čistih hladetin, vlij jo namesto v model v stekleno ali lepo porcelanasto skledo, ki jo postavi na led ali v mrzlo vodo. Strjeno daj s skledico vred na mizo.

2242. **Jabolčna hladetina v skledi.** Naredi čisto jabolčno hladetino (glej štev. 2226); vlij jo v stekleno skledo, da sega za pol prsta manj kot do vrha ter jo postavi na led, malo hladetine pa prihrani. Medtem olupi z majhnim nožem kakih 8 do 9 drobnih jabolk, jih iz srede izkroži ter skuhaj v sladki vodi; prideni jim tudi košček cimeta in par kapljic košenilije, da bodo bledordeče, a pazi, da pri kuhi ne razpadejo. Potem jih deni na rešeto, da se odtečejo. V sredo vsakega jabolka deni žličico vkuhanih brusnic ali eno vkuhano črešnjo ali pa kake goste marmelade. Ta jabolka deni v skledo na strjeno hladetino ravno ob robu kroginkrog ali pa v kaki drugi obliki.

Nalij nanje ostalo hladetino ter jih zopet postavi na led. Ko se strdi, daj na mizo. Tej podobno lahko narediš tudi kako drugo hladetino s kakim drugim sadjem.

Hladetine z mlekom.

2243. **Mandeljnova hladetina.** Namoči par ur prej, nego rabiš ali pa že prejšnji večer, 20 dkg mandeljnov v mrzli vodi; potem jih olupi in stolci ter med tolčenjem pridevaj malo mleka. Na stolčene vlij 1 l prav dobre, vroče, a ne zavrele kavne smetane in pusti, da stoji pokrito ter se ohladi. Medtem namoči 2—2½ dkg želatine v $^1/_8$ l mlačnega mleka. Nato precedi mandeljne na prtič in jih prav dobro ožmi; mandeljne odstrani, da jih porabiš za kak preprost nadev, v mleko pa deni 20—25 dkg stolčenega sladkorja in nekaj vanilije ter postavi na štedilnik, da se malo ogreje. Ko je mlačno, precedi zraven želatine in postavi v mrzlo vodo, da se ohladi, medtem pa mešaj. Hladno vlij v model in postavi na led, da se strdi. Strjeno zvrni na krožnik.

2244. **Mandeljnova hladetina z jagodami.** Naredi hladetino kakor prej. Nje tretji del vlij v gladek model prst visoko in jo postavi na led, da se strdi. K ostali pa primešaj $^1/_8$ l jagodovega odcedka in nekaj kapljic košenilije, da bo bledordeča. Ako pa vzameš sok od svežih jagod, tedaj prideni tudi 2 žlici stolčenega sladkorja. Zdaj vlij v z vodo oplaknjen model ter postavi na led, da se strdi. Strjeno zvrni na krožnik, zvrni pa hkrati tudi belo hladetino na snažno desko, izkroži iz nje z vzorcem zvezdice ali kaj drugega ter jih z nožem položi okrog rdeče hladetine.

2245. **Mandeljnova pisana hladetina.** Naredi mandeljnovo hladetino (glej št. 2243) in jo razdeli v štiri dele. K prvemu delu primešaj 3 dkg zribane ter s par žlicami toplega mleka razmešane čokolade; vlij jo v model in postavi na led. K drugemu delu primešaj nekaj kapljic košenilije, da bo bledordeče, ter vlij na že strjeno čokoladno hladetino. Tretjemu primešaj 1 rumenjak ali majhen nožev vrh pecivne barve; to hladetino vlij na rdečo. Ko se tudi ta strdi, vlij nanjo še četrto, belo, in postavi vse na led, da se strdi. Potem pomoči model v vročo vodo ter zvrni hladetino na krožnik. Medtem ko strjuješ posamezne hladetine, imej one še nestrjene na malo toplem prostoru, da se ti ne strde, preden jih vliješ.

2246. **Kavna hladetina.** Med ¾ l močne črne kave brez kake druge primesi zamešaj po okusu sladkorja, malo vanilije in 2½ dkg v $^1/_8$ l mlačne vode razpuščene in precejene želatine. Vlij jo v model ter postavi na led, da se strdi. Eno uro

prej, kot misliš dati hladetino na mizo, postavi ¼ l sladke smetane na led. Četrt ure prej, kot boš zvrnila hladetino na krožnik, stolci smetano v sneg in ji primešaj tudi nekoliko vanilije in sladkorja po okusu. Okrog zvrnjene hladetine deni na krožnik peno in daj takoj na mizo.

Strjenke.

2247. **Strjenka z mandeljni.** Postavi v loncu na štedilnik, da zavre, 1 l mleka, 5 dkg olupljenih, zrezanih ter fino stolčenih mandeljnov in 10 dkg sladkorja. Posebej pa gladko zmešaj $^1/_8$ l mleka in 10 dkg krompirjeve moke in vlij med vrelo mleko; ko je gosto, prilij žlico ruma. Deni v z vodo oplaknjen model ali v skledo in postavi na hladen prostor, da se strdi. Potem stresi strjenko v skledo ali na krožnik in jo polij s kakim sadnim polivom ali z razredčenim malinovcem in daj na mizo.

2248. **Zdrobova strjenka.** Deni na štedilnik 1 l mleka, 12 dkg sladkorja in malo vanilije; ko zavre, zakuhaj vanj 13 dkg pšeničnega zdroba, ki se naj dobro skuha. Medtem naredi trd sneg iz 4 beljakov, prideni mu žlico sladkorja in ga zamešaj v še vreli zdrob. Stresi strjenko v z vodo oplaknjeni model in jo postavi na hladen prostor (najbolje čez noč), da se strdi. Potem jo stresi v plitvo skledo ali na krožnik in jo daj s kuhanimi pretlačenimi jabolki ali s kakim sadnim sokom na mizo.

2249. **Čokoladna strjenka.** Deni v lončku na štedilnik ¾ l mleka, 6 dkg presnega masla, 2 dkg kakao ali 6 dkg čokolade, pa mešaj, da zavre. Posebej pa mešaj, da je gladko, 10 dkg krompirjeve ali riževe moke, 10 dkg sladkorja z vanilijo, ¼ l mrzlega mleka; tega vlij med vrelo čokolado in še mešaj, da se skuha. Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga naglo zamešaj v vrelo čokolado. Potem deni to zmes v oplaknjeno skledo ali model in postavi na hladen prostor, da se strdi. Kadar strjenko potrebuješ, jo stresi v plitvo skledo ali krožnik; okrog nje lahko deneš spenjeno smetano, oslajeno z vanilijevim sladkorjem. Namesto te lahko deneš jajčno peno. (Glej str. 53.)

2250. **Strjenka z jajci.** Deni v primeren globok lonec 1 l mleka, 3 jajca, 12 dkg sladkorja, 11 dkg krompirjeve ali riževe moke, malo limonove lupine, 4 dkg fino zrezanih ter še stolčenih mandeljnov ter par zrn soli. Vse to mešaj, da je gladko in dobro spenjeno. Potem postavi na vroč štedilnik ter še tu naprej mešaj, da se zgosti in skuha. Nato stresi strjenko v model, oplaknjen z vodo, in jo postavi na hladno, da se strdi. Strjeno stresi v plitvo skledo ali krožnik in daj poleg nje na mizo kako sadno omako.

2251. **Limonova strjenka.** Postavi na štedilnik v primernem loncu 1 l vode in 15 dkg sladkorja z limonovo lupino. Ko zavre, odstrani lupine in zakuhaj 5 dkg krompirjeve moke, zmešane s ¼ l belega vina. Ko je moka kuhana, primešaj od 2 limon sok in 1—1½ dkg v $^1/_{16}$ l mlačne vode raztopljene želatine. Zdaj vlij tekočino v oplaknjen model in postavi na hladno, da se strdi. Potem jo zvrni na krožnik in daj s pecivom na mizo.

Dvaindvajseti oddelek.

Sladoledi.

2252. **Kako pripravljamo sladoled.** Deni v vrečo približno ½ škafa ledu ter ga z lesenim kladivom prav fino stolci in zmešaj med 1½—2 kg rdeče soli. (Kadar hočeš, da sladoled hitreje zmrzne, prideni k soli 7 dkg soliterja in toliko salmijaka.) Natlači ga prav trdno v stroj (glej spredaj št. 9) okrog pločevinaste puščice (posode) za 2 prsta manj kot do vrha. (Pločevinasta puščica bodi medtem zaprta, da ne pade kaj ledu vanjo.) Zdaj puščico dobro obriši, odkrij ter vlij vanjo prej pripravljeno tekočino in začni vrteti, od začetka bolj počasi, potem pa hitreje. Vrti toliko časa, da se zgosti, t. j. da zmrzne tekočina, kar se zgodi približno v 15—20 minutah. Natlači potem sladoled v vzorec, ga dobro pokrij, zavij v papir ter pokoplji v slani led za eno uro, da se še bolj strdi. Ali ga pa pusti v puščici (posodi) ter potem z žlico ven reži in devaj na krožnik, ki si ga postavila na led. Vmes lahko vtakneš kak zelen listič kot okrasek.

Ako hočeš natlačiti sladoled v model, postavi snažen, z vodo oplaknjen model (glej spreda' št. 2 ali 43) najmanj četrt ure prej, kot ga misliš napolniti, na led; tudi naj stoji model še vedno na ledu, ko tlačiš vanj sladoled. Ko je model dobro natlačen in poln, ga zapri, zavij v papir ter zakoplji v slani led. Da ne priteče slana voda v model k sladoledu, je dobro zamazati špranje pri modelu s presnim maslom, zlasti če se model slabo zapira. Ako hočeš dejati v model dve ali tri vrste in barve sladoleda, tedaj napravi najprej enega, ko je gotov, ga deni iz puščice v porcelanast lonec, ki si ga že precej časa prej zakopala v led, ga dobro pokrij in zasuj s slanim ledom. Potem naredi še drugega, in sicer belega ali rumenega. Ko je gotov, deni polovico v drugo posodo, ki stoji v ledu in je že dovolj mrzla. V ostali sladoled zamešaj še kak poljubni okus in barvo, n. pr. pomarančni, vanilijev ali maraskinov liker,



57. **Žolčasti ježek**; žučasta ježevica; phaéodon amarescens; Gallenstacheling.



58. **Navadna lisička**; lisica, paprenjak; cantharellus cibarius; Eierschwamm.



59. **Divja lisička**; narančasta lisica; cantharellus aurantiacus; Falscher Gelbling.



56. **Rjavi ježek**; smeđasta ježevica; hydnum imbricatum; Habichtspilz.

ali par žlic jagodovega odcedka in še nekaj kapljic košenilije, da bo bledordeč. Ako si pa morda naredila prvega rdečega, dodaj tu žlico žganega sladkorja ali močne kave. Sedaj natlači sladoled v model, in sicer tako: model naj stoji v ledu, potem natlači vanj sladoled, najprej v eno tretjino modela do vrha, potem v drugo in tretjo; ko je model poln, ga zavij v papir in zakoplji v led. Ako imaš majhne modelčke, n. pr. v obliki hruške, breskve, grozda ali kake rože (glej spredaj št. 61, 62, 63, 64), jih tudi lahko napolniš s kakršnimkoli sladoledom; vendar je za to najbolji oni, ki je narejen iz rumenjakov in mleka. Tako napolnjeni modeli naj bodo najmanj eno uro pred uporabo zakopani v led. Kadar hočeš stresti sladoled iz modla, tedaj odvij papir, in oplakni model v vodi, ga obriši in zvrni na krožnik, ki naj stoji že prej nekaj časa na ledu. Ako si morda napolnila tudi majhne modelčke v oblikah sadja ali rož, tedaj jih tudi oplakni in obriši ter zvrni vrh sladoleda, ki je na krožniku, ali pa jih zloži, ako imaš več takih napolnjenih modelčkov, lepo, precej visoko posebej na krožnik. Vmes vtakni kake oblikam sladoleda primerne zelene liste. Posebno lepo se naredi oblika šopka, ako imaš več barv sladoleda, menjavaj z barvami, ko ga stresaš na krožnik. Ako hočeš sladoled ohraniti nad dve uri, tedaj premeni zvodeneli led z drugim dobro osoljenim, sicer bo tudi sladoled polagoma zvodenel.

Opomba. Sladoledi iz sadja in oni z alkoholom zmrznejo teže nego tisti, ki so pripravljeni iz mleka in jajec.

2253. **Vanilijev sladoled.** Vmešaj v primernem loncu 10 rumenjakov in 40 dkg sladkorja, da prav dobro naraste. Medtem kuhaj en strok razrezane vanilije v $^1/_8$ l mleka ter precedi k rumenjakom. Prilij še $1\frac{1}{2}$ l dobrega vročega mleka ali kavne smetane ter mešaj na ognju ali v vreli vodi toliko časa, da se zgosti, nakar odstavi in še mešaj, da se ohladi. Nato precedi in vlij popolnoma ohlajeno v pripravljeno pušico ter vrti, da zmrzne.

2254. **Lešnikov ali mandeljnov sladoled** se pripravi enako vanilijemu s tem razločkom, da kuhaš s $^1/_4$ l mleka in vanilijo 14 dkg olupljenih ter prav fino stolčenih lešnikov ali mandeljnov, ki jih skozi prtič precedi k mešanim rumenjakom. (Po okusu se vzame lahko tudi več sladkorja. Ostale lešnike ali mandeljne pa porabi za kak prosti nadev.)

2255. **Mandeljnov ali lešnikov sladoled s praženimi mandeljni ali lešniki.** Naredi vse kakor za vanilijev sladoled. Potem spraži s 7 dkg sladkorja 14 dkg olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov ali lešnikov. Ohlajene fino stolci in še skuhaj s $^1/_4$ l svežega mleka. Nato ožmi mandeljne ali lešnike skozi snažen platnen prtič, zmešaj mrzli sok k že pripravljeni mrzli

vanilijevi kremi ter vlij v pušico, da zmrzne. (Ostale mandeljne ali lešnike še lahko porabiš h kakemu nadevu.)

2256. **Kavni sladoled.** Napravi ga tako kakor vanilijevega z razločkom, da se skuha vanilija namesto v mleku v zelo močni črni kavi ter se potem precedi k že pripravljeni tekočini in popolnoma mrzla vlije v pušico, postavljeno v led, da zmrzne.

2257. **Čokoladni sladoled.** Kuhaj 28 dkg čokolade v 1½ l svežega mleka ali kavne smetane. Posebej pa mešaj 8 rumenjakov in 25—30 dkg stolčenega in vanilijevega sladkorja. Ko čokolada zavre, jo vlij na rumenjake ter mešaj na štedilniku v vreli vodi, da se zgosti, a zavreti ne sme. Nato odstavi in precedi skozi gosto sito ali redek platnen prtič ter postavi na hladen prostor, da se popolnoma ohladi. Potem vlij v pripravljeno pušico in vrti, da zmrzne.

2258. **Beli vanilijev sladoled.** Kuhaj v snežnem kotlički 28 dkg sladkorja in strok vanilije s ¼ l vode. Ko vre kakih 10 minut, ga precedi med 1 l mrzle kavne smetane. Premešaj in vlij popolnoma mrzlo v pripravljeno pušico, da zmrzne.

2259. **Beljakov sladoled.** Naredi iz 7 beljakov trd sneg in vlij vanj med hitrim mešanjem ¼ l vrele kavne smetane, s katero si kuhala 30 dkg sladkorja in ½ stroka vanilije. Potem postavi na ogenj v vrelo vodo ter še mešaj kakih 5 minut. Nato odstavi in primešaj precejen sok 3 limon, mrzlo vlij v pušico pa vrti, da zmrzne.

2260. **Malinov sladoled.** Polij 56 dkg sladkorja s ¼ l vode ter ga pusti, da se raztopi. Potem vlij vanj ¾ l malinovega soka od svežih ali brez sladkorja skuhanih malin in precejen sok od 2 limon in vlij v pripravljeno pušico.

Pri sadnih sladoledih določiš najlažje pravo razmerje med sadnim sokom in sladkorjem s pomočjo sladkorne tehtnice, ki naj kaže 20°, ako jo pomočiš v tekočino. Če kaže manj kakor 20°, primešaj malo sladkorja ako pa kaže več, prilij malo soka.

2261. **Jagodov sladoled** se napravi kakor malinov, samo da se vzame več limonovega soka kakor tam; torej se za ¾ l jagodovega soka vzame sok od 3 limon namesto od 2 ter se tudi pridene k že gotovi tekočini par kapljic košenilije.

2262. **Jagodov sladoled s smetano.** Med ½ l svežega ali brez sladkorja vkuhanega jagodovega soka vmešaj nekaj kapljic košenilije, 40 do 50 dkg s ¼ l vode raztopljenega sladkorja, precejen sok 2 limon in ½ l v sneg stolčene sladke smetane. Zdaj vlij v pripravljeno pušico ter vrti, da zmrzne. Še bolje je, če prideneš spenjeno smetano k sladoledu, ko je že napol zmrznjen ter vrtiš naprej, da popolnoma zmrzne.

2263. **Ribezov sladoled.** Vzemi 1 l ribezovega soka in 70 do 75 dkg sladkorja ter ga s ¼ l vode politega raztopi. Zdaj ga zmešaj med sok ter popolnoma zmrzlega vlij v pušico, ki je že pripravljena v ledu. (K vsem sadnim sladoledom se primeša lahko po okusu nekaj rumenega vina; seveda se vzame v tem slučaju več sladkorja.)

2264. **Pomarančni sladoled.** Obribaj 4 pomaranče na 16 dkg sladkorja ter ga potem stolci in deni v pološčen lonec; temu dodaj še 28 dkg sladkorja, polij ga s ½ l vode ter ga pusti, da se raztopi. Nato vlij vanj sok 6 pomaranč, premešaj in vse precedi. Zdaj vlij v pripravljeno pušico ter vrti, da zmrzne.

2265. **Limonov sladoled.** Obribaj 14 dkg sladkorja na treh limonah ter ga deni v pološčen lonec, k temu dodaj še 36 dkg sladkorja, ki ga polij s ½ l vode ter pusti, da se raztopi. Nato ožmi limone, prilij sok ter vse precedi; prilij še toliko vode, da bo vsega skupaj 1¼ l. Zdaj vlij v pripravljeno pušico in vrti, da zmrzne.

2266. **Limonov sladoled, drugi način.** Obribaj s koščki sladkorja vso rumeno lupino od dveh limon in stolci, prideni temu sladkorju še toliko stolčenega sladkorja, da tehta 40 dkg, deni ga v globok lonec ali snežni kotliček, prideni 8 rumenjakov, pa mešaj, da se prav dobro spenijo. Posebej zavri 1½ l svežega mleka, zmešanega s svežo smetano in še vrelega vlij k rumenjakom in mešaj v vreli vodi, da se zgosti v kremo, nato pa še na hladnem mešaj, da se krema popolnoma ohladi. Medtem naredi iz 6 beljakov trd sneg, deni ga v pušico, vlij nanj mrzlo kremo in vrti, da zmrzne.

2267. **Marelični sladoled.** Marelicam odstrani koščice in jih deni v dobro pološčen lonec ter skuhaj v sopari. Mehke pretlači skozi sito; soka naj bo ½ l. Med tem časom raztopi 56 dkg sladkorja s ½ l vode. Nato zamešaj vanj sok ter prilij še toliko vode, da bo vsega 1¼ l. Popolnoma pripravljeno deni v pušico, da zmrzne.

2268. **Breskov ali hruškov sladoled.** Obribaj na 2 limonah 14 dkg sladkorja. Potem ožmi 3 limone in 3 pomaranče, odlij sok od ½ l vkuhanih breskev ali hrušek in deni vanj obribani sladkor ter sok od limon in pomaranč. Posebej pa namoči 28 dkg sladkorja v ½ l vode, da se raztopi; primešaj še ⅛ l pomarančnega ali maraskinovega likerja ter vlij med prvo. Prilij potem še toliko vode, da bo vsega 1¼ l. Vse skupaj dobro premešaj in precedi. Popolnoma mrzlo vlij v pripravljeno pušico ter vrti. Ko je že gost, primešaj one breskve ali hruške, od katerih si prej odlila sok, toda prej jih zreži na majhne kocke. Deni v model ter pri tem, ko ga devaš vanj, malo barvaj

s koščenilijo, zmešano med nekoliko tekočega sladkorja; pomakaj v to žlico, ko devaš sladoled v model, da bo sladoled lepo rdeče pisan. Nato zakoplji model v led ter ga pusti najmanj eno uro v njem.

2269. **Breskov sladoled.** Olupi 1 kg mehkih breskev, zreži jih na tanke krhljičke in vlij nanje $^1/_8$ l belega vina, čez eno uro jih pretlači z vinom vred, prideni še od pol limone sok in 35—40 dkg očiščenega ter zmrzlega sladkorja. Deni v pušico in vrti, da zmrzne.

2270. **Ananasov sladoled.** Pretlači toliko belega grozdja, da dobiš dobre ¼ l čiste tekočine, kateri dodaj še precejeni sok 1 limone in pol pomaranče. Namoči v pološčen lonec 28 dkg sladkorja s $^3/_8$ l vode, da se raztopi. Vlij ga k oni tekočini in prideni iz kozarca, ki drži $^3/_8$ l, vkuhan ananas z mokroto, ki je pri njem, ter toliko vode, da je vsega $1^3/_8$ l. Ko se shladi, precedi in pretlači skozi sito (če je ananas pretrd, ga še malo pokuhaj v pokritem loncu), deni to v pripravljeno pušico ter vrti kakor navadno.

2271. **Ananasov sladoled drugače.** Naredi ga kakor prvega; toda ananasovega jabolka ne pretlači skozi sito, ampak ga zreži na kocke, ki jih primešaj že gotovemu sladoledu. Pusti, da vse skupaj še stoji v ledu in prav dobro zmrzne. Ali pa deni sladoled v model ter ga pri tem barvaj kakor breskov ali hruškov sladoled.

2272. **Kostanjev sladoled.** Skuhaj ¾ l kostanja, ki si mu olupila obe koži, prav mehko ter ga pretlači skozi sito. Posebej skuhaj 25 dkg sladkorja s pol stroka vanilije in ¼ l vode; ko je že tako gost, da se potegne, ga odstavi, odstrani vanilijo, prideni pretlačeni kostanj, ter ga dobro zmečkaj s sladkorjem, da bo prav gosto. Nato naredi iz ½ l sladke smetane sneg in ga zamešaj med mrzel kostanj. Deni vse to v z vodo oplaknjen model, ga dobro zapri in zavij v papir ter zakoplji za dve uri v led, da se sladoled strdi.

Ali pa primešaj še 2 žlici maraskina ali ruma in malo vode, deni v pušico ter vrti, da zmrzne.

2273. **Punčev sladoled.** Namoči v pološčen lonec 42 dkg sladkorja s ½ l vode, da se raztopi ter ga postavi vstran. Medtem naredi ½ l močnega ruskega čaja, v katerega deni koščke limonove in pomarančne lupine. Ožmi 5 pomaranč in 2 limoni, precedi čaj, pomarančni in limonov sok med kuhan sladkor ter deni, ko je popolnoma zmrzlo, v pušico in vrti, da zmrzne. Ko je sladoled že precej gost, zamešaj vanj $^1/_8$ l ruma ter še vrti, da se popolnoma zgosti. Pokrij ga z ledom, v katerem naj ostane, dokler ga ne rabiš.

2274. **Punč à la glace.** Obribaj na 3 pomarančah in 2 limonah 14 dkg na koščke sesekanega sladkorja, potem pomaranče in limoni ožmi in pretlači njih sok skozi snažen prtič v lepo skledo. Deni v lonec, ki drži pičlo $^3/_8$ l, žličico črnega in žličico zelenega holandskega čaja, ga popari z vrelim kropom, čez dve minuti ga precedi ter pokrij in pusti, da se shladi; mrzlega precedi k pomarančni in limonovi tekočini. Deni v snežni kotliček 28 dkg navadnega sladkorja in obribani sladkor, prilij $^3/_8$ l vode in kuhaj, da se raztopi; potem ga vlij k oni tekočini, še poplakni in prilij, da bo vsega skupaj $1^3/_8$ l. Mrzlo deni v pripravljeno pušico kakor na št. 2252 ter vrti kakor tam, da zledeni. Ravno preden daš na mizo, speni poldrugo litrovo osminko dobre, že prej ohlajene smetane, deni vanjo 3 žlice ruma, jo urno med zmrzlino zmešaj, jemlji z žlico iz pušice, z njo napolni kozarce in daj na mizo.

2275. **Čajni sladoled.** V ¾ l vrelega svežega mleka deni žlico finega čaja, čez 2 minuti ga precedi; posebej pa mešaj 7 rumenjakov, 30 dkg sladkorja in malo vanilije; zdaj prilij čaj, postavi v vrelo vodo in mešaj, da se zgosti v kremo, postavi ga v mrzlo vodo in še mešaj; hladnega vlij v pripravljeno pušico in vrti; napol zmrzlemu prideni ½ l v sneg stolčene smetane ter še naprej vrti, da popolnoma zmrzne.

2276. **Zmrzli krem-cebra.** Mešaj v globokem loncu četrt ure 8 rumenjakov in 21 dkg sladkorja z vanilijo; prilij ½ l vrelega mleka ter mešaj na ognju v vreli vodi, da se zgosti v kremo. Napravi iz ½ l sladke smetane sneg. Razdeli mrzlo kremo najprej v dve polovici; k eni primešaj sneg in 2 žlici sladkorja z vanilijo, ostalo polovico pa razdeli zopet v dve polovici. Prvo barvaj bledordeče s košenilijo, drugo pa rjavo s koščkom raztopljene čokolade. Deni v model, ki je bil že dolgo prej zakopan v led, za prst visoko bele pene; ko se ta malo strdi, deni okrog rdeče, v sredo pa malo bele pene; ko se zopet ta strdi, deni bele, ko je ta trda, pridaj rjave, nato zopet bele, potem zopet rdeče in slednjič vso belo. Model dobro pokrij in ga zakoplji v led, da se popolnoma strdi (v dveh urah). Nato pomoči model v mlačno vodo, zvrni kremo na krožnik in jo deni s svežimi listi okrašeno na mizo z drobnim pecivom.

2277. **Zmrzel jagodov puding.** Pretlači skozi gosto sito 43 dkg rdečih gozdnih jagod, sok pa postavi na led, da postane prav mrzel. Medtem naredi iz ½ l sladke smetane sneg in zamešaj vanj 20—25 dkg stolčenega sladkorja (po okusu lahko tudi več ali manj). Zdaj primešaj še jagodov sok, in če hočeš, da bo puding bolj rdeč, prideni tudi nekaj kapljic košenilije. Snov deni v že prej v led postavljeni model, ki ga dobro zapri in mu zamaši špranje s presnim maslom, ga zavij v papir ter po-

koplji v drobno stolčen in posoljen led. Pusti ga v njem dve uri. Nato pomoči model v malo mlačno vodo, zvrni puding na krožnik, ki si ga že prej postavila na led, ter ga daj z majhnim pecivom na mizo.

2278 a. **Vanilijev zmrzli puding.** Mešaj 8 rumenjakov in 30 dkg sladkorja, da prav dobro naraste. Posebej pa kuhaj ¼ l mleka in ½ stroka vanilije. Potem vlij mleko na rumenjake ter mešaj na ognju v vreli vodi, da se zgosti. Nato odstavi in precedi ter še mešaj, da se ohladi. Med hladno zamešaj ½ l v sneg stolčene sladke smetane in deni vse v model, ki si ga že prej postavila na led, dobro ga zapri in mu zamaši špranje s presnim maslom ter ga zavij v papir in pokoplji v slan led, v katerem naj ostane dve uri. Ako morda med tem časom led zelo zvodeni, odlij vodo ter jo nadomesti s stolčenim slanim ledom.

2278 b. **Zmrzli stožec, prvi.** Mešaj, da dobro naraste, 20 dkg presnega masla, 20 dkg segrete čokolade in 20 dkg sladkorja z vanilijo. Ali pa vzemi namesto čokolade 3 dkg finega kakao, polij ga z dvema žlicama vrele vode, oslajene s 5 dkg sladkorja, in ga zamešaj med maslo. To zmes namaži za prst nadebelo v precej visok okrogel model, ki si ga že prej postavila v stolčeni in s soljo zmešani led. Zdaj speni ⅜ l sveže smetane v sneg, primešaj ji 20 dkg sladkorja z vanilijo, z njo napolni v ledu stoječi model, ki ga dobro s pokrovom pokrij, zavij v papir in pokoplji v led. (Da model bolj trdno pokriješ, ovij pokrov s tanko krpico.) Tako naj ostane v ledu tri do štiri ure. Potem model oplakni v mlačni vodi, odkrij in zvrni stožec na na ledu stoječi krožnik, okrasi ga z zelenimi listi in daj s cevkami ali drobnim pecivom na mizo.

2278 c. **Zmrzli stožec, drugi.** V snežnem kotlički tolci, da se prav dobro speni, 3 jajca in 9 dkg sladkorja, nato prideni 2 žlici mrzle vode in še v vroči vodi tolci, da se malo segreje ter še bolj zgosti; zdaj tolci še v mrzli vodi, da se popolnoma ohladi. V hladno s kuhalnico rahlo zamešaj 10 dkg fine moke. Zdaj položi na plitvo pločevino tri papirje, na zgornjega namaži testo prst na debelo in ga speci v precej vroči pečici. Pečeno testo povezni na z moko potreseni papir in odtrgaj oprezno papir od testa, da ga ne zlomiš. Ohlajeno testo namaži s sledečim nadevom ter ga tesno zvij v obliko zvitka in ga deni za eno uro na hladno. Nadev: Mešaj 10 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja z vaniljo, en svež rumenjak in 10 dkg segrete čokolade, da se prav dobro speni. Zdaj namaži gladek okrogel model s presnim maslom, zreži zvitek na za pol prsta debele koleščke, obloži z njimi model in ga postavi v slan led. Speni ⅜ l sveže smetane, primešaj ji 20 dkg sladkorja z vanilijo ter jo vlij v

model, katerega dobro pokrij in zavij v papir; pokoplji ga v stolčen s soljo zmešan led, kjer naj ostane tri in pol do štiri ure. Potem ga odvij, oplakni v mlačni vodi, odkrij in zvrni na ledu stoječi krožnik in daj na mizo.

2279. **Ledena kava.** Skuhaj 1 l zelo močne črne kave. V čisto zamešaj sladkorja po okusu in jo postavi na led, da postane zelo mrzla. Medtem pa speni ½—¾ l sladke smetane in zamešaj vanjo 15—20 dkg stolčenega sladkorja in malo vanilije. Potem nalij kavo v kozarce (kelihe) do polovice, vrh te deni spenjeno smetano, da so kozarci polni. Na mizo jo daj ali samo, ali s finim pecivom.

Triindvajseti oddelek.

Tople in mrzle pijače.

Tople pijače.

2280. **Kava.** Ako hočeš skuhati dobro kavo, glej da imaš kavo dobre vrste. Ako so med kavo črna zrna, jih izberi s kamenčki vred, ki so morda med njo, preden jo pečeš. Kako se kava peče, glej str. 2. Če kuhaš kavo v stroju, tedaj deni v primeren stroj za 6 oseb 8—10 dkg zmlete kave in jo málo potlači. Posebej v ponvi pa zavri 1 l vode ter polagoma vlivaj vrelo vodo na kavo. Medtem naj bo stroj vedno dobro pokrit; tudi cev, skoz katero se kava naliva, zapri ali zamaši. Lahko deneš med vodo tudi eno ali dve žlici smokvove ali Franckove kave, ker ta da kavi lepo barvo; v tem slučaju vzemi malo manj prave bobove kave. Gotovo kavo postavi v porcelanasti posodi v vročo vodo. Kavo zmelji vedno sproti, kolikor je potrebuješ; tudi naj bo pečena kava shranjena v dobro zaprti posodi na suhem prostoru; vlažna kava se težko melje. Goščo, ki je ostala v stroju, še v ponvi prekuhaj in jo pusti, da pade na dno. Potem čisto kavo odlij in shrani, goščo pa odstrani. Ako hočeš skuhati veliko kave v loncu, deni v lonec čisto kavo od gošče, če si jo shranila, in vode; ko zavre, odmakni malo, potem deni v 2 l vrele vode najprej žlico Franckove kave, nato še 3 ali samo 2 žlici prave kave. Ako imaš prekuhano kavo med vodo, tedaj zamešaj malo manj kave med vrelo vodo, nato pokrij ter pusti na kraju štedilnika, da počasi vre nekaj minut; potem vlij v kavo žlico mrzle vode ter jo odstavi, da pade gošča na dno. Zdaj jo počasi odlij v porcelanast ali dobro pološčen lonec ter postavi v vročo vodo, dokler je ne rabiš. Po turškem načinu se

kava sproti rjavo sežge, nato prav fino zmelje in zakuha v ¼ l vrele že posladkane vode zvrhano žlico kave; ko nekaj časa vre, se da z goščo vred in s sladkorjem na mizo.

Za poopoldanski obed napravi posebno močno in prijetno dišečo kavo, n. pr. kavo Moka in Java. Speči pa moraš vsako posebej, šele potem zmešaj obe skupaj.

Ako hočeš postreči s prav dobro belo kavo, tedaj skrbi, da imaš poleg dobre kave tudi dobro mleko, t. j. smetano, ki naj bo sveža in ravnokar zavreta.

2281. **Kavna esenca.** Deni v pološčeno kozico 18 dkg stolčenega sladkorja in ga na štedilniku zarumeni. Zdaj vlij nanj 1 l vode in ko zavre, jo vlivaj polagoma v stroj, v kojega si pripravila 16 dkg ravnokar sežgane ter zmlete kave. Ko je že vsa odtekla, jo napolni v majhne steklenice pa prav dobro zamaši in shrani na hladnem prostoru. Tako pripravljena esenca ostane v zimskem času dobra 14 dni, poleti pa le 8—10 dni. Če jo pa hočeš ohraniti dalj časa, jo zaveži čez zamašek s spranim mehurjem in čez tega z vrvico (špago) navskriž in jo steriliziraj v aparatu 10 minut pri 85° C. Če imaš tako pripravljeno kavo, lahko postrežeš z njo nepričakovanemu gostu v najkrajšem času. Treba je, da zavreš samo mleko in priliješ kavo.

2282. **Čokolada.** Zavri za 6 škodelic čokolade 2½ l mleka, ali za vsako osebo ¼ l. Ko mleko vre, zakuhaj vanj 18—20 dkg zribane čokolade, ali za osebo 3 dkg. Medtem ko vsipaš čokolado v mleko, mešaj, da se čokolada ne sprime v štrukeljčke. Ali pa deni cel košček čokolade v majhen lonec, vlij malo mleka nanjo ter mešaj na ognju, da se razpusti; potem vlij še ostalo mleko, da še skupaj zavre. Po okusu dodeni še malo sladkorja in daj na mizo. Ako pa zakuhaš čokolado v vodo, tedaj je zakuhaj nekoliko več, kakor sicer.

2283. **Kakao.** Zavri za vsako osebo ¼ l mleka, potem deni v lonček toliko kavnih žlic kakava, kolikor četrtink litra mleka kuhaš. Vlij na kakao malo od pripravljenega mleka ter razmešaj, da je gladko; nato zakuhaj v vrelo mleko, pusti, da vre pet minut, nakar odstavi in daj s sladkorjem in s svežimi žemljicami na mizo.

2284. **Ruski čaj.** Ponavadi uporabljamo največ črni čaj, vendar pa je dobro mešati črnega in zelenega skupaj, ker je zeleni močnejši od črnega. Zavri za vsako osebo ¼ l vode ter jo vlij na kavno žlico čaja in jo pusti, da stoji pokrita na gorkem dve do tri minute, toda vreti ne sme. Nato odcedi čaj v pogret vrček, v katerem ga boš dala na mizo. Posebej daj zraven v vrčku kavno smetano ali rum, limono in pecivo. Nekaterikrat se da tudi presno maslo, sir ali razno mrzlo mesovje, kar pa mora biti že pred čajem na mizi.

2285. **Zdravilni čaj.** Deni v 1¼ l vrele vode pest lipovega čaja in 5 žlic v sladkorju vkuhanih bezgovih jagod ter pusti, da skupaj vre tri minute; nato precedi. Dodaj od 2 do 3 limon sok, prideni po okusu tudi sladkorja ter s prav vročim postrezi.

2286. **Lipov čaj.** V dobro ¼ l vrele vode deni toliko posušenega lipovega cvetja, kolikor ga moreš prijeti s tremi prsti, ter ga pusti, da vre pet minut. Nato ga odcedi, prideni par koščkov sladkorja in od pol limone precejeni sok. Za priboljšek lahko prideneš še žlico ruma.

2287. **Cesarski čaj.** Vmešaj za skodelico čaja v lončku 1 rumenjak in žlico sladkorja. Ko dobro naraste, prilij polagoma med žvrkljanjem ¼ l mleka ter nesi takoj na mizo. Za priboljšek lahko prideneš malo vanilije ali žličico vanilijevega likerja.

2288. **Koruzni čaj.** Stolci v kovniku pest koruze za skodelico čaja ter jo potem kuhaj v ½ l vode najmanj pol ure. Nato jo odcedi in postavi na vroče, da zopet zavre. Posebej pa vmešaj 2 rumenjaka in žlico sladkorja, da je prav gladko. Potem prilij med žvrkljanjem koruzni čaj in postrezi z njim.

2289. **Cesarski čaj z vinom.** Naredi ga pravtako kakor onega z mlekom, samo nekoliko več sladkorja deni k jajcu in namesto mleka zavri rumeno vino.

2290. **Ruski čaj z vinom.** Naredi navadni ruski čaj ter mu dodeni prej sladkorja; posebej pa zavri za vsak ¼ l čaja pičlo ⅛ l dobrega črnega vina z malo limonove in pomarančne lupine. Zmešaj oboje skupaj in daj na mizo.

2291. **Jagodov čaj.** Vmešaj v lončku za vsako osebo 2 rumenjaka in žlico sladkorja; posebej v lonček pa rahlo ožmi 2 pomaranči in 1 limono ter jih precedi in prilij ⅛ l jagodovega odcedka in toliko vode, da bo vsega skupaj za pičlo ¼ l. (Ako pa pripravljaš za 6 oseb skupaj, zadostuje 10 rumenjakov, 20 dkg sladkorja, ¾ l odcedka, 4 limone, 10 pomaranč in nekaj vode.) Odcedek s sokom postavi na štedilnik, da se dobro segreje, toda zavreti ne sme. Vlij med žvrkljanjem odcedek na rumenjake ter žvrkljaj še nekaj časa, da se prav dobro speni. Potem nalij v kozarce in daj na mizo s pecivom ali s cevkami.

2292. **Topla limonada.**-Deni kuhat za eno osebo pičlo ¼ l vode in 7—10 dkg sladkorja. Ko voda zavre, jo odstavi in primešaj rahlo ožeti in precejeni sok od 1½—2 limon. Ako narediš za 6 oseb skupaj, rabiš od vsega nekaj manj.

2293. **Punč.** Deni v snežni kotliček 70 dkg sladkorja s ½ l vode ter ga postavi na kraj štedilnika, da se počasi raztopi in začne vreti. Pene pobiraj; ko je čist, ga malo odstavi. Posebej

pa deni v dobro pološčen lonec ¾ l vode; ko zavre, vrzi vanjo 5 žličic zmešanega čaja, črnega in zelenega, malo limonove in pomarančne lupine, po okusu tudi malo vanilije ter pokrij za dve do tri minute. Nato precedi čaj k sladkorju, prideni rahlo ožeti in skozi gost prtič precejeni sok od 6 pomaranč in 2 limon ter po okusu ruma od $^1/_{16}$—$^1/_8$ l. Punč deni v za to pripravljene pogrete vrčke ali kozarce. Posebej pa daj na mizo še ruma in pa peciva.

2294. **Punčeva esenca.** Sok 5 limon in 5 pomaranč precedi in mu prilij ½ l finega ruma in pokrij. Na tanko olupljene lupine od treh pomaranč in 2 limon vlij ½ l prevrete, nekoliko ohlajene vode in postavi za 10 minut na mizo. Medtem kuhaj in očisti ½ kg sladkorja z 1 l vode. Ko je sladkor ohlajen, ga vlij k soku, tudi lupine precedi ter zmešaj vse skupaj in nalij v steklenice, pa dobro zamaši in shrani. Kadar hočeš napraviti hitro punč, tedaj prilij gotovemu ruskemu čaju po okusu par žlic punčeve esence in punč je gotov.

2295. **Pivov čaj.** Vmešaj v loncu 10 dkg sladkorja in 8 rumenjakov, da prav dobro naraste. Posebej pa zavri 1½ l piva, vlij vrelega med žvrkljanjem na vmešane rumenjake, nalij v kozarce in deni takoj na mizo.

2296. **Grog.** Deni v snežni kotliček ¼ kg sladkorja, 1¼ l vode, da skupaj zavre; pene odstrani. Zdaj prilij po okusu ruma ali slivovke od ⅛—¼ litra.

2297. **Grampampoli.** Deni v prsteno skledo eno steklenico vina, na skledo pa položi železno mrežico, na to deni kos z arakom napojenega sladkorja, ki ga zažgi in pusti, da se raztopljen izteče v vino. Potem pomoči še drug kos, ga zažgi in naredi kakor s prejšnjim; v vinu bodi 56 dkg raztopljenega sladkorja. Prilij mu še dobro ¼ l kipečega vina (šampanjca). Ako bi bila pijača komu premočna, se prilije nekoliko vode.

2298. **Kuhano vino.** V dobro pološčen lonec deni 1 l vina, košček cimeta, 2 klinčka, po ukusu tudi malo muškatovega oreščka in približno 30—40 dkg sladkorja. Ko zavre, ga vlij v za to pogreti vrč in daj na mizo.

2299. **Majnikovo vino.** Meseca maja se napravlja takozvano majnikovo vino. Dišeča perla ali prvenec (Waldmeister) se natrga, preden se razcvete, in potem pusti nekaj ur v senci, da zvene. Na 2 dkg teh vršičkov prideni 1 l dobrega belega vina, 28 dkg na koščke natolčenega sladkorja in pol na listke narezane pomaranče, pusti tako pol ure, potem odcedi; porabiti se mora hitro, da ne izgubi okusa.

2300. **Vinski punč.** Mešaj, da dobro naraste, 8 rumenjakov in 40 dkg stolčenega sladkorja. Ko naraste, prilij in zamešaj polagoma sok od 6 pomaranč in 1 limone. Medtem pa zavri

liter vina s koščkom vanilije, ga vlij na rumenjake ter vmešaj na ognju, da se zgosti in speni. Potem nalij vino v kozarce in daj z majhnim pecivom na mizo.

2301. **Jajčni punč topli.** Mešaj v globokem loncu, da prav dobro naraste, 2 jajci in 6 rumenjakov; obribaj ob 1 limono 35 dkg sladkorja, ga stolci, prideni in še mešaj. Potem postavi na ogenj, prilij $^1/_2$ l vrelega rumenega vina in mešaj, da se zgosti, a zavreti ne sme; zdaj prilij $^1/_8$ l finega ruma, še malo pomešaj in vlij v majhne kozarce (kelihe) ter daj na mizo. Zraven daj pustne krape ali fine piškote.

Mrzle pijače.

2302. **Limonada.** Deni med $1^1/_2$ l na led postavljene vode od 4 limon precejni sok in približno 15 dkg sladkorja, po okusu tudi lahko več.

2303. **Jagodova limonada.** Deni v lonec $^1/_4$ l jagodovega odcedka, od 4 limon precejni sok, po okusu še malo sladkorja in dober liter mrzle vode. Vse skupaj zmešaj in postavi na led, dokler limonade ne rabiš.

2304. **Mandeljnovo mleko.** Namoči v mrzli vodi pest mandeljnov par ur prej, kot jih rabiš; potem jih olupi in stolci v kovniku, medtem pa jim prideni malo vode, da ne postanejo oljnati. Potem jih precedi in ožmi skoz snažen platnen prtič v $^1/_2$ l vode; kar ostane na prtiču, zopet stolci, prilij vode in ožmi ter tako ponovi še parkrat. Nato ga precedi še enkrat in deni v steklenico, sladkor pa daj posebej zraven, da si ga doda vsak po okusu. Kadar rabiš mandeljnovo mleko hitro, tedaj mandeljnov nič ne lupi, samo operi in obriši jih, nato pa stolci in naredi kakor prej.

2305. **Jagodova pijača.** Skuhaj 30 dkg sladkorja, politega s $^1/_4$ l vode, ga očisti ter vlij še vrelega na $1^1/_2$ l izbranih jagod in pusti, da stoje pokrite pol ure. Nato jih precedi, prilij 1 l dobrega rumenega vina ter postavi na led. Preden daš na mizo, lahko prilješ po okusu kipečega vina (šampanjca) ali samo precejeni sok rahlo ožetih limon.

2306. **Malinova pijača.** Malinova pijača se pripravi prav tako kakor jagodova, le vzeti je treba po okusu več sladkorja.

2307. **Vinska pijača.** Deni v snežni kotliček 1 kg sladkorja, $^1/_4$ l vode in precejeni sok 7 rahlo ožetih limon. Ko se sladkor raztopi, zamešaj vanj od $^1/_2$ beljaka sneg ter mešaj na ognju, da zavre. Nato ga pusti še nekaj časa na kraju štedilnika, da počasi vre in se očisti. Potem poberi pene in prilij $^1/_4$ l črnega vina; ko tekočina zavre, jo precedi. Nato jo postavi na led, hladno nalij v kozarce in daj na mizo.

2308. **Pomarančna pijača.** Skuhaj 30 dkg sladkorja politega s 1/4 l vode, da je čist. Medtem pa obreži od 1/2 pomaranče tanko lupine in olupi prav čisto 6 pomaranč ter jih razreži na koleščke. Pečke odstrani. Nato deni pomaranče v sladkor in jih pusti v njem pol ure. Na lupine vlij par žlic gorke vode in pusti deset minut; potem odcedi vodo k sladkorju. Zdaj poberi pomaranče v skledico ter jih porabi za kompot. K sladkorju pa vlij 1—1½ l rumenega vina in ga postavi na mizo, lahko priliješ po okusu nekaj kipečega vina (šampanjca).

2309. **Jabolčna pijača.** Skuhaj 30 dkg sladkorja, politega s 1/4 l vode, da je čist. Medtem pa omij kakih 10 jabolk ranet, jih obreži, ako imajo morda na koži kake pike, ter jih razreži na koleščke, ne da bi jih lupila. Stresi jih v prsteno skledo, vlij nanje vreli sladkor in čez nekaj časa še 1/2 l vina, prideni košček cimeta in 2 klinčka, ki jih pa kmalu zopet odstrani. Dobro pokrij in pusti, da stoji pol dneva ali čez noč. Potem odcedi jabolka, postavi sok na led in mu prilij še pol litra belega ali črnega vina, ga nalij v kozarce in postrezi z njim. Na ostala jabolka pa deni malo vode, jih skuhaj, pretlači skoz sito ter porabi za kak nadev.

2310. **Pijače iz raznega sadja.** Kakor iz jabolk se da pripraviti pijača tudi iz breskev ali marelic, ki jih pa moraš olupiti.

Tudi iz svežih olupljenih češpelj ali ananasa se da pripraviti na ta način dobra pijača. Ako vzameš za pijačo ananas, tedaj cimet in klinčke opusti.

2311. **Jajčni punč.** Mešaj v snežnem kotlički, da prav dobro naraste, 8 rumenjakov in 3 velike žlice sladkorja. Potem ožmi 4 pomaranče in 2 limoni, jih precedi v lonček. Deni v drug lonec 1/8 l vode in 4 žlice sladkorja ter postavi na štedilnik, da zavre, še vrelega vlij k rumenjakom in tolci v vreli vodi z metlico, da zgosti v kremo. Naredi iz 3 beljakov trd sneg, zamešaj vanj še vročo kremo, pomarančni sok in 4 ali 5 žlic ruma ter postavi za pol ure na led, ali pa deni v puščico in vrti v ledu nekaj minut, da bo punč prav mrzel, a vendar še tekoč. Napolni ga potem v čaše (kelihe) in daj na mizo. Zraven daš lahko majhno pecivo ali pustne krape.

2312. **Preprosti jajčni punč.** Mešaj 6 rumenjakov in 20 dkg sladkorja. Medtem zavri 1 1/4 l vode ter vlij vrelo med žvrkljanjem na rumenjake, ki naj medtem stojijo na štedilniku v vreli vodi; ko se zgosti in speni, odstavi in primešaj še od 5 limon precejeni sok in 1/8 l finega ruma. To postavi na led in mešaj, da se ohladi; potem pusti punč na ledu, dokler ga ne rabiš. Nato ga nalij v kozarce in daj s cevkami na mizo.

2313. **Zmrzli punč.** Pripravi za punčev sladoled kakor št. 2273. Vlij ga v pušico, zakopano v led, ter vrti. V napol zmrzlega zamešaj od 3 beljakov trd sneg in po okusu ruma, vrti še nekoliko časa, potem nalij v kozarce in daj takoj s cevkami na mizo.

2314. **Jagodov zmrzli punč.** Naredi kakor za jagodov sladoled (št. 2261), deni v pušico, zakopano v led, in vrti. V napol zmrzlega zamešaj $^1/_2$ l dobrega belega vina in 20 dkg stolčenega sladkorja. Potem prideni in prav rahlo zamešaj nekaj lepih gozdnih jagod (ako jih je dobiti), napolni kozarce in jih deni z majhnim pecivom ali cevkami na mizo.

Prideneš lahko po okusu tudi nekaj ruma.

Na ta način lahko pripraviš skoro vsak sadni sladoled, samo da prideneš napol zmrzlemu po okusu nekaj ruma, likerja ali dobrega vina ter daš v kozarcih na mizo.

2315. **Zmrzli sadni punč.** Pretlači skoz gosto sito 1 kg dobro zrelih rdečih gozdnih jagod in 40 dkg ribeza. Posebej pa skuhaj 1 kg sladkorja, politega s $^1/_4$ l vode. Med kuho pobiraj od sladkorja, kar je nečistega. Pusti, da vre toliko časa, da se sladkor malo potegne, potem pa dodeni precejen sok od 3 limon ter jagodov in ribezov sok. Vse to dobro zmešaj, potem shladi, nato pa deni v pušico, obloženo z ledom, jo vrti, da punč napol zmrzne. Preden ga daš na mizo, mu primešaj še $^1/_8$ l ali še več ruma ali konjaka. Zdaj deni punč v kozarce in ga daj k obedu.

2316. **Breskov punč.** Olupi in odstrani dobro zrelim breskvam koščice, vlij nanje malo vrele vode, jih mehko skuhaj in pretlači skozi sito v 1 l soka, dodaj 30 dkg stolčenega sladkorja in precejen sok 1 limone. Potem ga deni v pušico, ki je že zakopana v led, in vrti, da napol zmrzne. Nato mu primešaj 1 steklenico kipečega ali dobrega rumenega vina in, če treba, še sladkorja, napolni s punčem kozarce in ga daj na mizo.

Likerji.

2317. **Pomarančni liker.** Olupi tanko 12 pomaranč in zreži olupke na rezance. Deni jih v steklenico s širokim vratom in vlij nanje $^3/_4$ l najfinejšega špirita ter jih pusti, da stoje na toplem 8 dni. Med tem časom steklenico večkrat malo potresi, da se lupine v njej premešajo. Potem kuhaj $1^1/_8$ kg sladkorja z 1 l vode in ga očisti z beljakom (gl. št. 2147). K mrzlemu sladkorju prideni špirit od lupin, ga precedi in deni potem v steklenice, ki jih dobro zamaši, zapečati in shrani. Prav dober postane ta liker čez par let.

2318. **Brinjev liker.** Stolci $^1/_2$ l dobro zrelih brinjevih jagod, vlij nanje 1 l slivovke, zamaši in postavi za 4 tedne na

solnce. Potem precedi na gost prtič, prideni 25—30 dkg s $^1/_4$ l vode politega očiščenega in mrzlega sladkorja, zmešaj in deni v steklenice, dobro zamaši in shrani.

2319. **Melisni ali metni liker.** Naberi veliko pest melise ali mete, operi in zreži jo na rezance, natlači v steklenico s širokim vratom, prideni še od 1 pomaranče lupine in 2 klinčka ter zalij z 1 l vinskega žganja ali slivovke, dobro zamaši in postavi za 8 dni na solnce. Potem precedi in prideni 50 dkg s $^1/_4$ l vode politega in očiščenega mrzlega sladkorja. Deni v steklenice, dobro zamaši in shrani.

2320. **Vanilijev liker.** Razreži na male koščke 1 dkg vanilije, deni jo v steklenico, nanjo vlij $^3/_4$ l finega špirita, ki ga pusti, da stoji 8 dni, medtem pa steklenico večkrat malo potresi, da se vanilija malo premeša. Potem kuhaj in očisti $1^1/_8$ kg sladkorja, katerega si prej polila z 1 l vode. K mrzlemu sladkorju precedi špirit z vanilijo. Deni ga v steklenico ter pusti, da stoji tri dni in se očisti. Nato ga precedi na prtiču ali flaneli, potem pa napolni z njim majhne steklenice, ki jih zamaši, zapečati in shrani. Preden deneš liker v steklenice, ga lahko s košenilijo bledordeče pobarvaš.

2321. **Kumnov liker.** Polij s $^3/_4$ l vode $^1/_2$ kg sladkorja, ki ga potem kuhaj in očisti (gl. št. 2147). Nato ga precedi in mu prideni 20 kapljic kumnovega in 3 kapljice limonovega olja. Temu prilij $^1/_2$ l najfinejšega špirita in zmešaj. Potem nalij liker v majhne steklenice, ki jih zamaši, zapečati in shrani.

2322. **Kumnov liker drugi.** Kuhaj 1 kg sladkorja, politega z 1 l vode. Ko je čist in mrzel, vlij nanj 1 l finega vinskega cveta, 1 dkg kumnove esence in malo zvezdnega janeža. Postavi to v dobro zamašeni steklenici za par dni na solnce ali na kak topel prostor. Nato precedi na gost prtič ali flanelo, napolni ga v steklenice, dobro jih zamaši in shrani.

2323. **Kumnov liker tretji.** 20 dkg lepe kumene malo zreži, nalij nanjo 1 l vinskega žganja, dobro zamaši in postavi 10 dni na solnce; med tem pa vsak dan malo potresi, da se zmeša. Potem vlij $^1/_2$ l vode na $^1/_2$ kg sladkorja in ga lepo očisti (gl. sladkornina št. 2147) in precedi; precedi tudi žganje; ko je sladkor popolnoma mrzel, zmešaj oboje skupaj, čez par dni precedi še enkrat skozi gosto flanelo, deni v steklenico, pa dobro zamaši.

2324. **Rožni liker.** Kuhaj in očisti $1^1/_4$ kg sladkorja, politega z 1 l vode. Hladnemu prilij $^1/_2$ l najfinejšega špirita in 8—10 kapljic rožnega cveta. Vse dobro zmešaj, nato pa precedi sok v steklenice, ki jih dobro zapri, zapečati in shrani. Liker lahko s košenilijo tudi bledordeče pobarvaš.

2325. **Orehov liker.** Koncem meseca junija ali začetkom julija naberi 15 orehov, zreži jih na koleščke, jih deni v steklenico s širokim vratom, vlij nanje 1 l vinskega žganja ali slivovke, dobro zamaši in postavi 10 dni na solnce; zdaj precedi in deni v žganje od 2 pomaranč lupine in pol stroka vanilije; to naj stoji na solncu še 4 dni; medtem večkrat malo potresi, da se vse zmeša. Zdaj prideni 30—50 dkg s $^1/_4$ l vode politega ter očiščenega mrzlega sladkorja in zopet precedi na gost prtič ali flanelo. Deni liker v majhne steklenice in ga dobro zamaši.

2326. **Orehove kapljice.** Natrgaj koncem junija ali v začetku julija kakih 15—20 zelenih orehov. Nareži jih na koleščke, deni v steklenico s širokim vratom, nalij nanje 2 l finega špirita in prideni nekaj klinčkov, cimeta, muškatovega cveta, oreščka in naribanega ingverja. Zdaj zaveži steklenico in jo postavi za 14 dni na solnce; medtem jo vsak dan malo potresi, da se v njej vse premeša. Potem precedi špirit in mu primešaj $^1/_2$ kg s $^1/_2$ l vode politega in očiščenega mrzlega sladkorja; oboje zmešaj in pusti, da še par dni stoji in se očisti. Nato zopet precedi skozi flanelo ali gost prtič, vlij v steklenice in dobro zamaši.

2327. **Želodčne kapljice.** V $1^1/_2$ l finega špirita namoči 20 g janeža, 10 g rozin, 2 g celega žafrana, $^1/_2$ g ingverja, 2 g celega cimeta in 2 g klinčkov. Vse to naj bo v dobro zamašeni steklenici 8—10 dni na solncu, pozimi na malo topli peči. Potem precedi in primešaj $^1/_2$ kg s $^1/_4$ l vode kuhanega, očiščenega in ohlajenega sladkorja. Te kapljice deni v steklenice, ki jih dobro zamaši in shrani.

2328. **Kavni liker.** Zakuhaj v $^3/_4$ l vrele vode 14 dkg ravnokar sežgane ter zmlete fine kave in 1 strok na koščke zrezane vanilije. Potem dobro pokrij in pusti počasi vreti, da pade kava na dno; nato odstavi, da se očisti in ohladi. Medtem pa kuhaj 1 kg sladkorja v $^3/_4$ l vode ter ga očisti. Potem odcedi kavo, prilij ji očiščeni in mrzli sladkor in 1 l vinskega cveta. Oboje zmešaj in pusti stati v steklenici par dni, da se dobro očisti. Nato še precedi skoz barhentno krpico ali gost prtič. Potem napolni steklenice, jih dobro zamaši, zapečati in shrani.

2329. **Borovnični liker.** Zmečkaj v prsteni skledi 1 l borovnic, vlij nanje $^1/_4$ l prevrete in ohlajene vode in jih pusti stati eden dan. Potem ožmi borovnice skoz platnen prtič, sok pusti zopet stati en dan, potem ga pa precedi. V snežnem kotliču pa kuhaj $^3/_4$ kg sladkorja, 5 g klinčkov, 5 g celega cimeta in strok vanilije v $^1/_2$ l vode. Ko se je sladkor očistil in ohladil, ga precedi k borovnicam, prilij 1 l dobre slivovke ali rženega žganja. Vse deni v veliko steklenico, dobro zamaši in postavi za nekaj dni na solnce. Nato precedi skozi barhent ali flanelo, napolni steklenice, dobro jih zamaši in zapečati, pa shrani.

2330. **Borovnični liker drugi.** 2 l borovnic zmečkaj in postavi v klet za dva dni; potem jih ožmi in pusti, da sok stoji en dan, nato ga precedi na barhentno ruto, primešaj mu 1—1½ l dobrega vinskega ali češpljevega žganja, ¾ kg s ¼ l vode nalitega očiščenega ter mrzlega sladkorja, košček vanilije, 2 klinčka, košček celega cimeta. (Namesto vanilije lahko vzameš 3 na koščke zrezane zelene orehe, tudi žganja in sladkorja lahko vzameš več ali manj, po okusu.) Postavi liker za 10—14 dni na solnce, potem ga še enkrat precedi, dobro zamaši in shrani. Prav tako lahko narediš liker iz brusnic ali iz bezga.

2331. **Jagodov liker.** Deni v steklenico 1 l popolnoma zrelih gozdnih jagod, lahko tudi strok vanilije, vlij nanje 1 l finega vinskega žganja, dobro zamaši in postavi za par dni na solnce. Potem skuhaj 1 kg sladkorja, politega s ½ l vode; ko se očisti, ga vlij k še enkrat precejenemu soku od jagod in pusti še en dan stati. Nato precedi, napolni steklenice, dobro jih zamaši in zapečati, pa shrani.

2332. **Višnjev liker.** Stolci 2 l popolnoma zrelih višenj s pečkami vred, vlij nanje 1½ l dobre slivovke in 70 dkg stolčenega sladkorja. Deni v veliko steklenico, dobro jo zamaši in postavi za tri tedne na solnce. Potem precedi in napolni steklenice, dobro jih zamaši in zapečati, pa shrani.

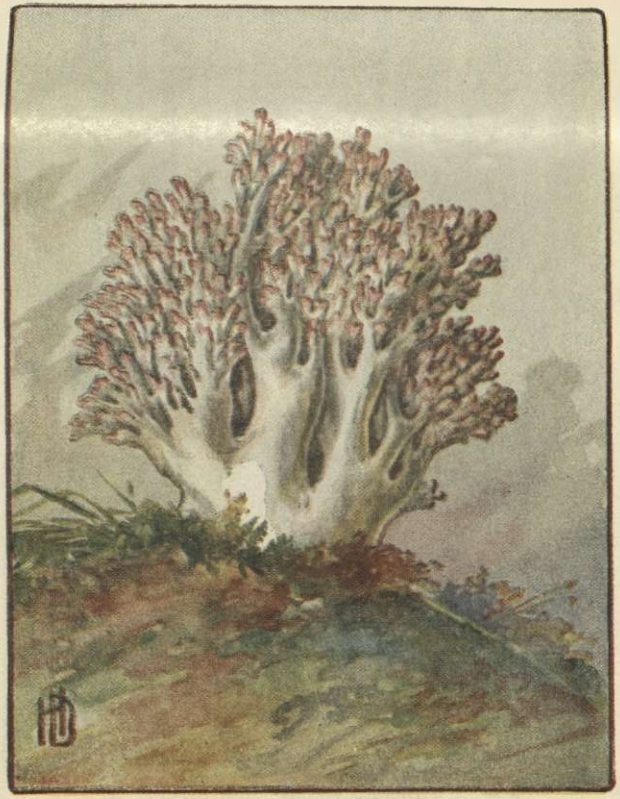
2333. **Kutinov liker.** 2 kg kutin operi, zribaj na kruhov ribežen in stisni sok iz njih, prideni soku 3 klinčke, malo koriandra, vanilije, ¾ kg s ¼ l vode politega in očiščenega mrzlega sladkorja in 1 l finega špirita. Deni v steklenico, jo zamaši in postavi za 15—20 dni na solnce; potem precedi liker na gost barhent, ga deni v steklenice in dobro zamaši. — Prav tako kakor kutinov liker, lahko narediš hruškovega iz finih hrušk.

2334. **Liker iz črnega ribeza.** Poldrug kilogram jagod od črnega ribeza zmečkaj in deni v dobro pološčeno kozico, vlij nanje 1 l vode ter prideni 3 klinčke, košček celega cimeta in pest na rezančke zrezanih mladih listov od ribeza; pokrij in postavi ribez na kraj štedilnika, da polagoma začne vreti; ko je že nekaj časa vrel, ga odstavi in hladnega skozi barhent precedi; zdaj prideni soku 1 kg s ½ l vode kuhanega in očiščenega mrzlega sladkorja in 1½ l finega špirita. Deni vse to v belo steklenico, jo zamaši in postavi za 14 do 20 dni na solnce, potem še enkrat precedi; deni v steklenice, dobro zamaši in shrani.

2335. **Mešanega ribeza liker.** Od 1 kg rdečega in ½ kg črnega ribeza jagode operi, deni v dobro pološčeno kozico, polij jih s ¼ l vode, prideni malo cimeta, 3 klinčke in prav malo vanilije, pokrij in postavi na kraj štedilnika, da polagoma zavre. Ko je ribez mehak, odstavi in hladnega odcedi, prideni 1½ l



61. **Žolta trobenta**; žuta trublja;
craterellus lutescens; Gelbliche Kraterelle.



62. **Rdeča griva**; crvena griva;
clavaria botrytes; Traubenziegenbart.



63. **Rumena griva**; žuta griva; clavaria flava; Gelber Ziegenbart.



60. **Mrtvaška trobenta**; mrtvačka trublja; craterellus cornucopioides; Totentrompete.

slivovke in 1 kg s 1/4 l vode politega in očiščenega mrzlega sladkorja. Deni v steklenico, postavi za 14—20 dni na solnce, potem še enkrat precedi in deni v majhne steklenice, dobro zamaši in shrani.

2336. **Hečapečni liker.** Naberi pozno jeseni liter sadu od divjih rož (najboljši je ta sad takrat, ko ga je že malo slana oparila), operi in stolci ga in deni v steklenico s širokim vratom, prideni 3 klinčke, košček cimeta in malo limonove ali pomarančne lupine, nalij nanj 1 l slivovke ali vinskega žganja, zamaši in postavi za 8 dni na solnce, če je, sicer na kak svetel, topel prostor. Potem precedi in prideni 1/2 kg s 1/4 l vode politega in očiščenega mrzlega sladkorja, čez par dni ga še enkrat na gosto flanelo ali platneno ruto precedi, deni v steklenico, dobro zamaši in shrani.

2337. **Domači rum.** Deni v kozico 3 žlice sladkorja in žlico vode, pa mešaj in ko je bledorumen, vlij vanj 1/4 l močnega ruskega čaja. Nato odstavi; hladnemu primešaj 1/4 l finega špirita in 1/2 kavne žlice kisovega cveta, ga deni v steklenico ter pusti, da stoji en dan. Potem ga precedi skozi gost prtič in napolni z njim steklenice, ki jih dobro zamaši.

2338. **Domači rum fini.** Skuhaj in očisti 1/2 kg sladkorja, politega z 1 l vode. Ohlajenemu primešaj 3 l najfinejšega špirita, 15 dkg rumove esence, 5 g rumove arome, 3 kapljice citronovega olja in 6 kapljic vanilijeve esence. Vse to zmešaj ter pusti, da stoji par dni. Ako hočeš, da bo rum bolj rumen, potem zrumeni par koščkov sladkorja ter mu ga prideni; nato še enkrat precedi ter nalij v steklenice, ki jih dobro zamaši in shrani.

2339. **Domači konjak.** Deni v snežni kotliček 20 dkg sladkorja in 1 l vode ter pusti, da počasi zavre in se očisti; medtem pobiraj pene z vrha. Nato odstavi ter primešaj popolnoma ohlajeni tekočini 2 l finega špirita, 2 dkg rumove esence, 1 dkg rumove arome in 5 dkg vanilijeve esence. Vse to zmešaj ter pusti, da dobro pokrito stoji par dni. Potem precedi konjak na gost prtič ali flanelo in napolni z njim steklenice, ki jih dobro zamaši in shrani.

Štiriindvajseti oddelek.

Odcedki in vina iz jagodovega sadja.

2340. **Malinov odcedek.** Dobro zrele in kolikor mogoče izbrane maline deni v prsteno skledo ali škaf ter jih stolci prav fino z lesenim tolkačem. Tolkač mora biti nov ali samo za sadje rabljen. Tako stolčene maline pusti, da stoje en dan; potem

jih ožmi skozi močen, ne pregost platnen prtič, ki ga prej zmoči in ožmi. Še bolje in lažje se stisnejo s stiskalnico (stroj za stiskanje sadja, glej sl. 2, str. 533. Sok, ki se je natekel, spravi v steklenice s širokim vratom, jih zaveži z redko platneno ruto in postavi za dva dni na solnce ali v toplo kuhinjo, da se očisti. Ako je precej hladno, rabi sok več časa, da se ščisti. Nato naveži na stolove noge barhantast prtič (najboljši je tak, ki je na obeh straneh kosmat), spod pa postavi skledo (glej sliko 1, str. 501). Zdaj vlij na prtič prav počasi malinov sok, goščave na dnu ne cedi, temveč odstrani. Tako očiščen sok stehtaj in raztopi v njem na koščke sesekanega sladkorja. Na 1 l soka 1 kg sladkorja. Ko se je sladkor raztopil, postavi sok na štedilnik in ga pusti, da vre kakih 5—7 minut; pene pa pobiraj. Ko se nekoliko ohladi, napolni z njim steklenice, pa ne do vrha, za 2 prsta prostora naj ostane. Pokrij s prtičem in pusti, da stoji en dan. Potem prevri v vreli vodi nove in dovolj velike zamaške, jih obriši in pomoči v fini špirit ter jih zabij s strojem v steklenice. Vsako steklenico pomoči v raztopljeno smolo (kolofonijo) ali pa v z voskom zmešan in na ognju raztopljen parafin. (Vzame se in raztopi en del voska in dva dela parafina.) Dokler je še ta zmes vroča, se vtakne vanjo steklenica, seveda samo malo pri vrhu. Tako zaprte steklenice shrani na hladnem in suhem prostoru.

Prav tako lahko pripraviš črne maline, robidnice.

2341. **Ribezov odcedek.** Od dobro zrelega ribeza oberi jagode potem jih stolci z lesenim tolkačem in ožmi kakor zgoraj maline; tudi sok očisti tako. Nato stehtaj sok in sesekaj za vsak liter soka 1 kg sladkorja; ako je zelo kisel, deni še več sladkorja. Ko se je raztopil, postavi sok na štedilnik ter ga skuhaj, potem pa shrani kakor malinovega.

2342. **Borovnični odcedek.** Od nabranih borovnic odstrani smeti in suhe jagode. Potem jih postavi za en ali dva dni na hladen prostor, da se malo zmlade. Nato jih stolci s tolkačem, ožmi skozi prtič ter pusti, da stoje 1—2 dni, da se sok očisti. Potem ga precedi na zmočenem pa ožetem ter na stolove noge privezanem prtiču (glej sliko 1, str. 501). Zdaj stehtaj sok ter deni vanj toliko kilogramov na kose stolčenega sladkorja, kolikor litrov je soka. Ko se stopi, ga postavi na štedilnik, da vre 5—7 minut, medtem pa pobiraj pene. Nekoliko ohlajenega deni v steklenice, zamaši z zamaški, jih zapečati in shrani kakor malinov odcedek.

2343. **Jagodov odcedek.** Izberi dobro zrele jagode. Za vsakih 80 dkg jagod vzemi $1^1/_2$ kg sladkorja. Polij ga s $^3/_4$ l vode; ko se raztopi, ga skuhaj, da se malo potegne, medtem pa poberi, kar se je nabralo nečistega. Zdaj priveži platnen prtič na noge narobe obrnjenega stola, pod njega postavi skledo, na prtič

stresi jagode in jih polij z vrelim sladkorjem. Sok, ki se je natekel od jagod, pogrej, da je precej vroč (vreti pa ne sme), in ga zopet vlij na jagode. Tako stori še dvakrat. Zdaj ga zopet pogrej, potem pa vlij še vročega v steklenice, ki jih pokrij s prtičem ter čez en dan zamaši, zapečati in shrani.

2344. **Brusnični odcedek.** Izberi in operi brusnice. Potem jih odcedi, deni v posodo, vlij na vsakih 6 l jagod 1 l vode, pusti nekaj časa, da vro, potem pa jih precedi na platnenem prtiču. Precejen sok pusti, da stoji do drugega dne. Zdaj ga zopet precedi in mu dodeni sladkorja, na vsak liter 80 dkg. Ko se sladkor raztopi, pusti, da vre sok kakih 10—15 minut, penice pa pobiraj proč. Še toplega vlij v steklenice, katere čez en dan zamaši z zamaški, zapečati in shrani.

2345. **Hečapečni odcedek.** Pozno v jeseni, ko so te jagode, sad divjih rož, že od slane poparjene, so najboljše. Takrat jih naberi, prereži, jim odstrani pečke, potem pa jih deni v lonec in nalij nanje toliko vode, da je sad skoro pokrit. Postavi jih na štedilnik, da malo prevro, nato jih pa stisni skozi platnen prtič ali stiskalnico. Sok naj stoji en dan, potem pa ga zopet precedi in stehtaj. V vsak liter soka pa deni 1 kg sladkorja. Ko se sladkor stopi, kuhaj sok kakih 10—15 minut; pene odstrani. Še toplega deni v steklenice, ohlajenega zamaši, zapečati in shrani.

2346. **Višnjev ali črešnjev odcedek.** Dobro zrele črešnje ali višnje stolci, potem ko si jim odstranila peclje, z lesenim tolkačem v močnem škafu. Tako jih pusti, da stoje par ur, nato jih ožmi, najlaže s stiskalnico, če ne, pa skozi platnen prtič; sok naj stoji par ur ali čez noč na hladnem prostoru, da se očisti. Potem ga precedi na prtiču in deni v vsak liter 70—90 dkg na koščke sesekanega sladkorja. Ko se je sladkor raztopil, deni sok kuhat, da vre 7 minut; pene odstrani. Še vročega deni v steklenice, ohlajenega zamaši, zapečati in shrani.

2347. **Kutinov odcedek.** Nekoliko uležane kutine olupi in razreži vsako na 8 ali še več krhljev (ježice izreži in odstrani), vlij nanje toliko vode, da so skoraj pokrite, ter jih pusti, da počasi vro in se zmehčajo, toda razkuhati se ne smejo. Nato jih precedi skozi prtič in daj na vsak liter soka 70 dkg na koščke razsekanega sladkorja. Ko je sladkor raztopljen, postavi sok na štedilnik, da vre 5—7 minut. Še toplega napolni v steklenice, ohlajenega zamaši, zapečati in shrani na hladnem prostoru. Kutinove olupke skuhaj in s krhlji pretlači skozi sito, prideni sladkorja in jih skuhaj za marmelado.

2348. **Surovi brusnični sok.** Deni v veliko steklenico s širokim vratom brusnic in stolčenega sladkorja, in sicer tako: na dno potresi pest sladkorja, nanj prst debelo plast izbranih brusnic, potem zopet sladkorja in tako naprej, dokler ni ste-

klenica polna. Zaveži steklenico s pergamentnim papirjem in postavi na solnce toliko časa, da padejo jagode k dnu in se pokaže sok. Tega precedi in shrani v dobro zaprtih steklenicah. Rabi se mešan z vodo za pijačo. Za vsak kilogram jagod se porabi 50 dkg sladkorja.

2349. **Limonov sok.** V dobro pološčeni lonec ožmi več limon, toliko, da dobiš $^1/_2$ l soka, prideni mu $^1/_2$ spenjenega beljaka in ga postavi na kraj štedilnika, da polagoma zavre in se očisti; potem ga vlij na barhentno ruto, da se precedi. Zdaj prideni soku 50 dkg sladkorja ter ga postavi zopet na štedilnik, da počasi zavre ter se kuha 5 minut (pene poberi); še vroči sok vlij v steklenico ter ga dobro zamaši in shrani. Kadar nimaš limon, takrat rabi limonov sok za vse, za kar bi sicer rabila sveži limonov sok.

2350. **Malinov odcedek s kisom.** Dobro zrele maline deni v prsteno skledo, jih zmečkaj in polij s pravim ne premočnim vinskim kisom (za vsak kilogram malin $^1/_2$ l kisa), jih pokrij in postavi na hladen prostor za 3 ali 4 dni in jih medtem večkrat premešaj s čisto kuhalnico. Nato jih precedi in ožmi, kar je gostega, z močnim platnenim prtičem. Sok naj zopet stoji nekaj ur ali čez noč, da se vsloji, potem pa lepo počasi vlij na barhentast prtič (glej sliko 1, str. 501). Tako očiščeni sok deni v dobro pološčeni lonec ter ga stehtaj in deni vanj za vsak kilogram soka 1 kg sladkorja, postavi lonec bolj na kraj štedilnika, da se sladkor polagoma stopi in začne sok vreti. Vre naj 5—7 minut; medtem pobiraj pene. Še vroči odcedek napolni v steklenice in ga s papirjem rahlo zamaši, popolnoma mrzlega zamaši z zamaški in zapečati ter shrani na hladnem prostoru.

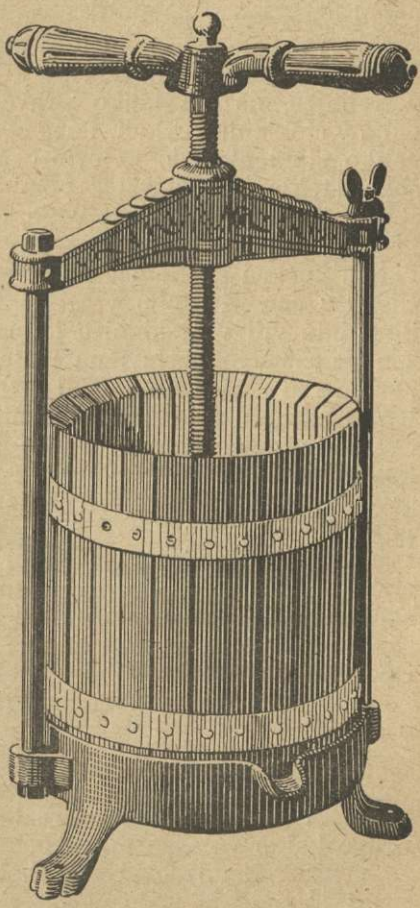
2351. **Jagodov odcedek s kisom.** Izberi 1 kg dobro zrelih gozdnih rdečih jagod, vlij nanje 2 l pravega vinskega, ne zelo močnega kisa, pokrij jih in postavi za 3—4 dni na hladen prostor. Potem odcedi sok in ga vlij na drugo enako množino jagod; to ponovi še tretjič. Ko si zadnjikrat odcedila sok, ga stehtaj in deni vanj za vsak kilogram soka 1 kg sladkorja, deni sok v dobro pološčeni lonec in ga skuhaj, zamaši in ohrani kakor malinov odcedek.

Vino iz jagodovega sadja.

Splošne opombe.

Jagodovo sadje operi in izberi, t. j. odstrani vse nezrele in gnile jagode. Potem jih zmečkaj in ožmi skoz platneni prtič, še bolje z za to pripravljeno stiskalnico (gl. sliko 2). Sok takoj precedi in mu primešaj v primerni količini vode raztopljenega sladkorja, z ozirom na kislino soka več ali manj. Povprečno se deva za 12 l soka 15—21 l vode in 6 do 10 kg sladkorja. V 30

do 35 l tako zmešanega soka primešaj $^3/_8$ l do $^1/_2$ l pripravljenih vinskih kvasic. Tako pripravljen sok napolni v primeren sodček ali steklenico, ki pa ne sme biti polna. V sodček ali v steklenico vtakni kipelno cev. En konec te cevi vtakni neprodušno v sodčkovo veho ali steklenico, drugi konec pa v kozarec vode, ki ga postavi na sod ali na steklenico. Na ta način zabrahimo vstop zunanjemu zraku v posodo, vendar pa lahko odhaja iz posode oglikova kislina. Tako pripravljen sod ali steklenica naj stoji na nekoliko toplem prostoru (17—20° C), da vre in se očisti, kar traja približno 5 do 6 tednov. Po končanem vrenju vino pretoči. Sedaj lahko zamešaš v vino po okusu še nekoliko stolčenega sladkorja in napolniš vino prav do vrha v snažen sodček ali steklenico in ga zamašiš, tudi kipelna cevka naj bo neprodušna vtaknjena v vehi. Ako je bilo vino narejeno meseca avgusta, ga pretoči zopet o božiču, potem še koncem meseca aprila ali začetkom maja in zopet prihodnjo zimo. Nato ga lahko naliješ v steklenice, ki jih dobro zamaši z novimi in prekuhanimi zamaški; dobro je, če zamašene steklenice pomočiš čez zamašek v raztopljen parafin, ter jih potem postaviš v hladno klet. Lahko pa tudi pustiš vino še dalje v sodu, pa mora biti dobro zabito, toda čez eno leto ga moraš zopet pretočiti in se ti tako ohrani vino več let ter je šele zelo dobro, ko je staro 3 do 4 leta. To je kratko navodilo, kako narediti vino iz jagodovega sadja. Natančneje o sadnem vinu izveš v knjigi »Sadno vino ali sadjevec«, spisal M. Humek, višji dež. sadjarski nadzornik.



Slika 2.

2352. **Kako pripraviti samočistilne vinske kvasice.** Samočistilni vinski kvas se dobi vsako leto v jeseni v Ljubljani pri deželnem kmetijsko-kemičnem poskuševališču. Event. se morejo dobiti tudi pri deželnem kmetijskem poskuševališču v Gradcu (Graz, Heinrichstrasse 47) v Avstriji. Dobro je, da ko naročamo samočistilni vinski kvas, povemo, iz katere vrste sadja hočemo delati vino, ker vzgajajo ti zavodi za vsako vrsto mošta posebne kvasice; navadno se dobi tudi navodilo, kako jih je uporabljati. Naroči pa samočistilne vinske drože 5 ali 6 dni prej, kakor jih potrebuješ, da jih lahko pravočasno razmnožiš. Navadno se dobe v steklenih cevkah. Razmnoži jih pa tako: Deni v primerno veliko steklenico do polovice ravnokar stisnjenega jabolčnega soka, steklenico zamaši z bombažem in jo postavi v lonec za steriliziranje, prilij mrzle vode, da je steklenici skoraj do vratu in lonec pokrij, da voda zavre; vre naj polagoma dobre pol ure. Potem postavi steklenico na mizo, in ko je mošt hladen, odmaši cevko s samočistilnim vinskim kvasom ter ga s pomočjo pletilne igle vlij v steklenico k moštu in steklenico takoj zamaši z bombažem in postavi na malo topel prostor, da začne vreti, kar se navadno zgodiv 4 ali 5 dneh. Tako pripravljene kvasice lahko zmešaš med ravnokar stisnjeni sok. Seveda se iz ene cevke samočistilnega vinskega kvasu lahko naredi več litrov kvasic ter se lahko s tem zakvasi 200—300 l mošta. Ker smo pa govorili o manjših množinah jagodovega soka, pa pripravi po potrebi vsega manj.

2353. **Ribezovo vino (liker).** Dobro zrele ribezove jagode stolci in iztisni. Sok precedi in mu primešaj v vodi raztopljenega sladkorja, tako da pride na 1 l soka 1½—2 l vode, v kateri si raztopila 82 dkg sladkorja. Vse drugo naredi kakor zgoraj. — Opomba: K rdečemu ribezu lahko primešaš del črnega ribeza.

2354. **Ribezovo namizno vino.** V 1 l soka deni 1¾ l vode, v kateri si raztopila 45—50 dkg sladkorja. Vse drugo je kakor zgoraj.

2355. **Vino iz belega ribeza (liker).** V 1 l soka zamešaj 1—1¼ l vode, v kateri si raztopila 80—90 dkg sladkorja. Vse drugo kakor splošne opombe.

2356. **Namizno vino iz belega ribeza.** Na vsak liter soka prilij 1½—1¾ l vode, v kateri je 58—68 dkg sladkorja. Vse kakor splošne opombe.

2357. **Vino iz agrasa.** Popolnoma dorastel, a ne prezrel agras stolci in iztisni, potem sok precedi. Med 1 l soka pa deni 50—66 dkg sladkorja, ki si ga raztopila v ¾ l vode. Vse drugo kakor splošne opombe.

2358. **Borovničnо vino.** Zberi in operi zrele borovnice — ponekod jim pravijo tudi črne jagode — tiste, ki prve dozore,

so boljše od pozneje zrelih, ter jih takoj zmečkaj in stisni ter sok precedi. Na vsak liter soka prilij še ½ l vode, v kateri si stopila 30 dkg sladkorja. Med 25—30 l tako z vodo zmešanega soka zmešaj 10 g v kozarčku vode stopljenega salmijaka (dobiš ga v drogeriji) in nalij sok takoj v za to pripravljeni sodček ali steklenico do tričetrt posode. Zdaj zamešaj še ⅜ do ½ l že skvašenih vinskih kvasic ter takoj postavi v sodček ali steklenico stekleno kipelno cev tako, da je posoda neprodušno zaprta, in postavi na malo topel prostor 15—20° C; vse nadaljnje ravnanje je povedano pri splošnih opombah za vino iz jagodovega sadja.

2359. **Višnjevo vino.** Ko si potrgala dobro zrelim višnjam peclje, jih odstrani, višnje pa stolci, potem pa iztisni. Sok precedi in zamešaj vanj sladkor, in sicer na vsak liter 50—60 dkg sladkorja, raztopljenega v ¾ l vode. Nadalje naredi kakor rečeno za vino iz jagodovega sadja.

Rrusnice, rdeče jagode, rdeče in črne maline se ne priporočajo za vino.

2360. **Domače črno pivo.** 10 dkg ječmena zmoči in postavi na kak topli prostor, da nekoliko sklije, nekoliko osušeni ječmen prepeci, da je svetlorjav, nato ga malo potolci, da razpokajo zrna. Zdaj deni ječmen v lonec ter mu prideni 10—15 dkg sladkorja in 6 l vode; postavi na številnik, da počasi zavre in se kuha eno uro; zdaj prideni 5 g hmelja, pa naj počasi vre zopet eno uro; ko se nekoliko ohladi, ga precedi in prideni 2 dkg kvasu in pusti, da stoji štiriindvajset ur. Zdaj pivo še enkrat precedi, napolni v steklenice, dobro zamaši in pusti, da stojijo 8 dni na hladnem prostoru, nato je pivo užitno.

Petindvajseti oddelek.

Marmelade.

Za marmelade vzemi vedno dobro zrelo sadje in ga sirovega pretlači skozi sito ali ga prej skuhaj v sopari v lastnem soku. Množina sladkorja se določi z ozirom na sadje; nekatero sadje ima samo več sladkorja, tedaj ga je treba manj dodejati, h kislemu pa ga je nasprotno treba več. Vedno pa skuhaj določeni sladkor najprej zmočen z vodo v snežnem kotličku ali dobro pološčenem loncu. Dene se namreč na 1 kg sladkorja ½ l vode ter pusti, da vre tako dolgo, dokler ni popolnoma gost in bel. Med vrenjem pobiraj nečistobo z njega. Nato vlij nanj urno pripravljeni sok ter potegni posodo z marmelado na kraj štedilnika

in zmešaj dobro sladkor s sadnim sokom; šele kadar se nikjer ne drži sladkor posode, porini isto nazaj na vroč prostor, da vre tako dolgo, dokler ni dovolj kuhano. Medtem pa marmelado mešaj neprestano z novo, ali samo za sadje rabljeno kuhalnico. Da spoznaš, kdaj je marmelada dosti kuhana, jo deni malo na krožnik, ki ga postavi na hladen prostor; ko je marmelada popolnoma mrzla, tedaj nagni krožnik z marmelado; ako ne teče marmelada s krožnika, ali ako se samo počasi malo premakne, je dovolj kuhana. Tako kuhano marmelado odstavi, da se nekoliko ohladi, nato jo napolni v steklenice s širokim vratom, ki jih prej dobro omij in obriši, da so popolnoma suhe, ker bi sicer kaka steklenica lahko počila. Tudi ne postavljaj steklenic, kadar jih polniš, na moker prostor ali na mrzel kamen ali železo, ker vse to bi lahko povzročilo, da bi kaka steklenica počila. Ako postaviš steklenico na mizo ali desko, smeš vliti vanje skoro vrelo marmelado. Vlij pa vedno le vročo marmelado v steklenice, ker se naredi potem na vrhu skorja, katera zabranjuje, da marmelade ne splesnijo. Napolnjene steklenice zaveži šele naslednji dan ali čez dva dni z zmočenim in zopet obrisanim pergamentnim papirjem. Lahko položiš vrh marmelade v rum namočeni pivni papir, ali vliješ malo ruma na vrh, kar je sicer dobro, a ponavadi nepotrebno. Marmelado shrani na suhem in hladnem prostoru. Kuhaj pač marmelado kolikor mogoče hitro, ker bo tem lepša in okusnejša, v čim krajšem času se zgosti. Tudi ne kuhaj marmelade naenkrat v veliki množini. Če jo je za štiri prste visoko v posodi, v kateri jo boš kuhala, zadostuje za enkratno kuhanje.

2361. **Marelična marmelada.** Prekolji marelice čez pol, odstrani jim koščice in vse, kar je nerabnega ali morda gnilega pri njih, ter jih deni v dobro pološčen ali prsten lonec, ki pa ne sme biti z maščobo napojen. Ta z marelicami napolnjeni lonec postavi v drugega večjega, v katerem naj bo toliko vode, da sega polnemu loncu do srede. Oba lonca dobro pokrij ter pusti, da vre toliko časa, dokler se marelice ne zmehčajo. Nato stresi marelice na cednik ali še bolje na leseno rešeto, da se odteko. Marelice pretlači skozi sito in stehtaj sok. Kolikor kilogramov tehta sok, toliko kilogramov deni kuhat sladkorja, na vsak kilogram sladkorja vlij ½ l vode. Med vrenjem pobiraj nečistobo z njega ter ga pusti, da vre, dokler se popolnoma ne zgosti, kakor že omenjeno zgoraj; tudi kuhaj marmelado tako, približno četrt do pol ure. Nadalje naredi vse kakor tam.

Marelično vodo precedi, dodaj toliko kilogramov sladkorja, kolikor litrov je vode, ter jo kuhaj kakor odcedek; z njim lahko polivaš kuhe.

2362. **Češpljeva marmelada.** Dobro zrele češplje polij z vrelo vodo, jih olupi, odstrani jim koščice, jih skuhaj v sopari ter pretlači in precedi kakor marelice. Potem stehtaj sok ter deni kuhat za vsak kilogram soka 70 dkg sladkorja, politega s $^3/_8$ l vode. Ko je sladkor gost, deni vanj pretlačeni sok. Nadalje prideni tudi nekaj klinčkov, cimeta in limonove lupinice; zaveži pa prej te dišave v tanko platneno krpico. Nato ravnaj, kakor je povedano na strani 535, le nekoliko redkejša sme biti ta marmelada, ko je dovolj kuhana. (Gotovi marmeladi odstrani dišave.)

Češpljevo vodo še enkrat na prtiču precedi, deni v kilogram vode 70 dkg sladkorja, malo cimeta, klinčkov in limonovih lupin ter pusti vse vkup vreti 10 minut. Potem nalij odcedek v steklenice, mrzlega zamaši in shrani, pozneje pa porabi za polive kuhov.

Lahko pa pretlačiš neolupljene češplje brez koščic tudi na stroju za pretlačevanje sadja ter skuhaš marmelado kakor iz olupljenih.

2363. **Češpljeva marmelada, drugi način.** Dobro zrelim češpljam odstrani koščice, deni češplje v lonec in jih skuhaj v sopari kakor marelice (št. 2361). Potem stehtaj sok in kuhaj gosto za vsak kilogram soka 50—80 dkg sladkorja in deni sok vanj, ali pa deni kar sladkorno sipo v sok ter kuhaj marmelado na hudem ognju, medtem pa neprestano mešaj. Ko je marmelada že skoro gotova, prideni še malo cimeta, klinčkov in limonove lupine. Da poznaš, kdaj je marmelada dosti kuhana, jo deni, kadar je že vrela kakih 20 minut, malo na krožnik. Ako se marmelada na krožniku toliko strdi, da ne steče s krožnika, ako ga nagneš, je dosti kuhana. Marmelado deni še vročo v steklenice in popolnoma mrzlo zaveži s pergamentnim papirjem.

2364. **Češpljevec (povidl).** Dobro zrelim češpljam odstrani koščice ter jih skuhaj potem med večkratnim mešanjem toliko časa, da so tako goste, da ako pomešaš s kuhalnico in jo potem vzdigneš, ne sme kaniti več od nje, ampak se je more držati. Tako skuhani češpljevec deni še vroč v steklenice ali prstene lonce, ki jih popolnoma ohlajene zaveži.

Ali pa prideni k češpljam malo cimeta, par klinčkov in limonove lupinice, kar pa potem, ko nekaj časa vre, odstrani. Prideneš lahko po okusu tudi nekaj sladkorja ter nadalje kuhaš kakor prej.

2365. **Marmelada iz ringlotov.** Napravi se povsem tako kakor češpljeva.

2366. **Češplje s salicilom.** Deni v dobro pološčeno kozico 20—30 dkg sladkorja, zmočenega z vodo (seveda samo toliko, da se raztopi); prideni 1—2 gr salicilnega praška ter naj zavre;

v to stresi 1 kg češpelj brez koščic, pokrij in kuhaj samo toliko časa, da so kuhane, pa ne razkuhane; deni še vroče v steklenice in hladne zaveži s pergamentom. Postavi jih na suh in hladen prostor. Tako pripravljene češplje ohranijo svoj naravni okus ter se navadno dobro drže do srede zime.

2367. **Breskova marmelada.** Pripravi breskve prav tako, kakor je že povedano na strani 535.

2368. **Marmelada iz olupkov.** Kadar lupiš hruške, breskve ali kutine za kompot, takrat speri in osnaži vse olupke ali kaki za kompot premehak, poškodovan ali črviv sad. Tudi vse obrezнine od sadja, če si ga krasila z zobčastim nožem, deni v tisto vodo, ki ti je ostala, ko si prekuhavala sadje za v kozarce, ter jih kuhaj prav mehko. Potem jih pretlači skozi sito ali stroj, prideni po okusu sladkorja, morda tudi limonovih ali pomarančnih olupkov in soka, pa skuhaj marmelado ter jo shrani kakor vsako drugo.

2369. **Mešana marmelada.** Ako imaš ob istem času češplje in breskve, deni v lonec polovico češpelj in polovico breskev, toda brez koščic ter v sopari kuhaj. Potem pretlači skoz sito in stehtaj sok. Za vsak kilogram soka deni kuhat 70 dkg sladkorja, politega s $^3/_8$ l vode. Zgoščenemu dodaj sok in vse dišave kakor za češpljevo marmelado ter jo skuhaj in shrani kakor na str. 535.

2370. **Marmelada iz mešanega sadja.** Ako imaš ob istem času dobro zrele hruške, breskve in češplje na razpolago, lahko vse olupiš ali samo osnažiš. Češpljam odstrani koščice, tako tudi breskvam, hruške pa razreži na krhljičke. Deni vse v lonec ter mehko skuhaj v sopari. Nato pretlači skoz sito in stehtaj sok; za 1 kg soka skuhaj 80 dkg sladkorja, kakor za druge marmelade, da je gost; prideni sok ter kuhaj in shrani marmelado kakor na str. 535.

2371. **Hruškova marmelada.** Dobro zrele hruške razreži na koščke in jih skuhaj v sopari. Potem jih pretlači in stehtaj. Na vsak kilogram soka deni 60—80 dkg sladkorja in malo vanilije, od ene limone lupine in sok, ali namesto tega tri kisla zribana jabolka. Zdaj kuhaj na vročem ognju, da se zgosti, med tem pa neprestano mešaj. Še vročo marmelado napolni v steklenice ter popolnoma mrzlo zaveži.

2372. **Jabolčna marmelada** Dobro zrela jabolka operi, jim izrezi cvet (muho), odstrani pecelj ter razreži jabolka vsako na štiri dele; skuhaj jih v sopari kakor češplje (št. 2362) in potem precedi. Pretlači jabolka skoz sito ali na za to pripravljenem stroju. Nato stehtaj sok ter skuhaj na vsak kilogram soka 60 do 70 dkg sladkorja, politega s $^1/_4$ l vode, da je prav gost. Potem

deni vanj sok ter ga skuhaj in shrani, kakor je povedano na str. 535. (Lahko prideneš malo limonove lupine in cimeta.)

2373. **Jabolčno maslo.** Dobro zrela jabolka operi, odstrani jim cvete (muhe) in peclje, ter prereži vsako jabolko na štiri dele; deni vse v lonec in jih skuhaj v sopari. Nato jih pretlači skoz sito ali stroj. Deni sok v dobro pološčen lonec ter ga skuhaj, da je zelo gost; seveda ga moraš medtem pridno mešati, da se ti ne pripali. To namaži na snažno desko pol prsta nadebelo in posuši na zraku ali v ohlajeni pečici. Suho zreži na kocke in v škatlicah shrani na suhem prostoru. Kadar rabiš, namoči po potrebi več ali manj v vreli vodi, prideni po okusu sladkorja, lahko tudi malo cimeta in daj kot čežano na mizo.

2374. **Kutinova marmelada.** Dobro zrele in uležane kutine umij, obriši, razreži na štiri dele, odstrani pečke in jih kuhaj v sopari, da se zmehčajo, za kar potrebujejo 1½—2 uri. Potem jih pretlači, stehtaj sok ter vzemi za 1 kg soka 80 dkg sladkorja, ki ga gosto skuhaj, prideni še sok ter kuhaj in shrani marmelado kakor na str. 535.

2375. **Jagodna marmelada.** Dobro zrele in izbrane jagode pretlači skoz gosto sito, da se odstranijo grenke peščice, ki so na jagodah. Potem stehtaj sok ter skuhaj za 1 kg soka 1 kg sladkorja, politega s ⅜ l vode, da je prav gost. Deni v sladkor sok ter kuhaj na močno vročem ognju, da se hitro pokuha; medtem marmelado prav pridno mešaj. Radi barve lahko prideneš nekaj kapljic košenilije. Nadalje jo kuhaj in shrani kakor na str. 535.

2376. **Korenjeva marmelada.** Fino rdeče korenje operi v vodi, mehko skuhaj in olupi. Potem ga pretlači in stehtaj. Za 2 kg korenjevega soka vzemi 60—80 dkg sladkorja, od dveh limon fino sesekane lupine in od 3—4 limon sok. Deni vse v dobro pološčeno kozico; kuhaj in uporabljaj kakor druge marmelade.

2377. **Ribezova marmelada.** Skuhaj v sopari ribezove jagode in jih pretlači na situ, še bolje na za to pripravljenem stroju, ker ta hitro pretlači in odstrani vse pečke. Sok stehtaj in deni vanj za vsak kilogram soka 70 dkg do 1 kg sladkorja. Kuhaj ga na močnem ognju, da hitro vre, medtem pa mešaj. Ko že marmelada četrt ure vre, je deni malo na krožnik in postavi na hladno; če se strdi, je dobra, če je pa še tekoča, jo še kuhaj. Tako poskusi parkrat. Ko je dosti gosta, jo vlij še vročo v steklenice in popolnoma mrzlo zaveži in shrani.

2378. **Grozdova marmelada.** Če imaš morda kako bolj slabo zrelo grozdje, ali jagode, ki so odpadle od lepih grozdov, jih lahko porabiš za marmelado. Izberi in operi jagode, prideni limonove lupine in cimet in jih skuhaj v malo vodi, še bolje

je, če jih kuhaš v sopari brez vode v lastnem soku. Zdaj pretlači jagode in sok stehtaj. Vsakemu kilogramu soka prideni 60—80 dkg sladkorja ter kuhaj na hudem ognju toliko časa, da se kapljica, ki si jo kanila na mrzel krožnik, strdi. Še vročo nalij v steklenico ter mrzlo zaveži in shrani.

2379. **Malinova marmelada.** Naredi vse kakor za ribezovo marmelado. Lahko tudi zmešaš maline in ribez, preden jih v sopari skuhaš, potem skuhaj marmelado kakor ponovadi.

2380. **Brusnice.** Deni v dobro pološčeno kozico 1 kg sladkorja, vlij nanj ½ l vode ter ga kuhaj toliko časa, da se gosto potegne. Pene pobiraj. Medtem pa izberi 2 kg brusnic, jih stresi v sladkor ter jih rahlo premešaj, ko zavro; kozico pa stresi, da pridejo spodnje jagode na vrh. Nato jih postavi na kraj štedilnika in pusti, da pokrite počasi vro; medtem jih samo rahlo premešaj, da jih ne zmečkaš. Ko so vse prozorne, jih deni še vroče v steklenice, katere popolnoma ohlajene zaveži in shrani.

2381. **Cele ribezove jagode.** Osmuči ribezove jagode z grozdičev, jih izberi in stehtaj. Potem stehtaj še sladkor; ravno toliko naj ga bo, kakor je bilo jagod. Na vsak kilogram sladkorja deni ⅜ l vode ter skuhaj sladkor, da je gost; nečisto med kuhanjem pobiraj. Deni vanj jagode ter jih pusti, da počasi vro 7—10 minut. Nato precedi sok v drugo posodo in ga pokuhaj, da se zgosti. Zdaj stresi vanj še ribez ter naj še vse skupaj malo zavre. Nekoliko ohlajene jagode deni v steklenico ter popolnoma mrzle zaveži.

2382. **Bezgove jagode.** Zberi in stehtaj bezgovih jagod ter vzemi za vsak kilogram jagod 60—70 dkg sladkorja. Sladkor kuhaj kakor za marmelade sploh zelo gosto, deni vanj jagode ter pusti, da skupaj vre pol ure. Nato deni marmelado v steklenice ter popolnoma mrzle zaveži in shrani. Te jagode se rabijo največ pozimi med lipov čaj. Rabijo se pa tudi lahko kot marmelada.

2383. **Bezgova marmelada.** Naberi dobro zrelih bezgovih jagod ter jih skuhaj v sopari pol ure. Potem pretlači jagode skoz gosto sito, da tako odstraniš pečke. Stehtaj sok ter vzemi za 1 kg soka 50—60 dkg sladkorja, ki ga gosto skuhaj, kakor za vse druge marmelade. Deni vanj sok in malo limonove lupine ter kuhaj in shrani kakor na str. 535.

2384. **Brinjeva marmelada.** Izberi dobro zrelih svežih brinjevih jagod in stolci potem v malo vodi, še bolje v sopari, mehko skuhaj in pretlači. Stehtaj sok in deni v 1 kg soka 60 dkg sladkorja, pa hitro kuhaj. Ko se marmelada zgosti, deni še vročo v steklenico in mrzlo zaveži.

Ta marmelada služi največ za zdravilo za med čaj, ali če se uživa samo po žličico.

2385. **Borovnična marmelada.** Izbrane borovnice pretlači skozi sito ali na za to pripravljenem stroju. Stehtaj sok in deni vanj za vsak kilogram soka 30—70 dkg sladkorja. Postavi posodo s pripravljenim sokom na hud ogenj, pa neprestano mešaj. Ko marmelada že kakih 20 minut vre, jo deni malo na krožnik in postavi na hladno; če se strdi, je dobra, če ne pa še malo kuhaj, pa zopet poskusi. Gotovo deni še vročo v suhe steklenice in popolnoma mrzle zaveži s pergamentnim papirjem.

2386. **Hečapečna marmelada.** Naberi jagode od divjih rož, potem ko jih je že slana poparila. Potem vsako prereži, odstrani pečke in notranjo kosmato kožo. Deni jih potem v lonec in skuhaj v sopari. Nato jih pretlači skozi sito in stehtaj sok. Na vsak kilogram soka vzemi 1 kg sladkorja, ga polij s $^3/_8$ l vode in kuhaj, da se zgosti. Deni vanj sok ter kuhaj in hrani marmelado kakor str. 535.

2387. **Črešnjevo meso in odcedek.** Dobro zrelim črnim črešnjam odstrani koščice z za to pripravljenim majhnim strojčkom, da ostanejo črešnje kolikor mogoče cele. Kuhaj jih v sopari četrt ure, ako so precej trde, še dalje časa. Nato jih stresi na leseno rešeto, da odteče sok. Postavi potem sok vstran, meso pa stehtaj. Vzemi za 2 kg črešnjevega mesa 1—1¼ kg sladkorja, pomočenega s $^3/_8$ l vode, in ga kuhaj, da je gosto tekoč. Zdaj deni vanj meso in še četrt ure kuhaj v hudi vročini, da hitro vre, medtem pa prav pridno mešaj, da se ti ne pripali. Potem deni še gorko meso v steklenice s širokim vratom ter popolnoma mrzle zaveži. Ostali sok še enkrat na prtiču precedi, potem ga stehtaj in vzemi za 2 kg soka 1—1¼ kg sladkorja. Sladkor deni v sok ter ga potem postavi na kraj štedilnika, da se sladkor polagoma raztopi; nato ga porini bolj na vroče, da zavre; pusti ga, da vre 7 minut, in potem odstavi. Nekoliko ohlajenega napolni v steklenice ter ga čez eden ali dva dni zamaši in zapečati.

2388. **Višnjevo meso in odcedek.** Višnje naredi prav tako kakor črešnje, z razločkom, da vzameš za višnje več sladkorja, torej za 2 kg prekuhanega in odcejenega višnjevega mesa 1¾ kg sladkorja in ravno toliko tudi za 2 l precejenega soka.

2389. **Paradižnikova marmelada.** Dobro zrele paradižnike operi, če je kaj slabega ali gnilega, odstrani in skuhaj v sopari. Potem jih precedi in pretlači sok skozi sito, pusti ga še pol dneva ali čez noč, da stoji, nato odlij čisto vodo, če jo je kaj stopilo na vrh, ter stehtaj sok. Za 2 kg soka vzemi 1 kg sladkorja, ki ga kakor za druge marmelade prav gosto skuhaj, vlij sok vanj, pa kuhaj in shrani, kakor je povedano na str. 535.

Vodo, ki si jo odcedila, pa napolni v steklenice, dobro zamaši in skuhaj v sopari. To vodo lahko porabiš za omake.

2390. **Bučna marmelada.** Olupi dobro zrelo rumeno bučo, zreži jo na koščke ter skuhaj v sopari, potem pretlači in stehtaj, za vsak kilogram soka skuhaj gosto ½ kg sladkorja. Deni v gost sladkor bučni sok in od ene limone sok in lupine, deni na vroč prostor, da hitro vre, medtem pa mešaj. Ko je marmelada dosti gosta (glej marmelade str. 535), jo vlij še vročo v steklenico, hladno zaveži s pergamentnim papirjem in shrani na hladnem suhem prostoru.

2391. **Marmelada iz dinje (melone).** Dobro zrelo dinjo olupi in zreži na kocke, potrosi nanje stolčenega sladkorja, in sicer za vsak kilogram kock 80 dkg sladkorja. To naj stoji 24 ur, potem prideni še od ene limone sok in malo lupine ter 5 g ingverja ter hitro kuhaj, da se zgosti. Še vročo napolni v steklenice ter popolnoma mrzlo zaveži.

2392. **Rabarbarina marmelada.** Od rabarbinih listov odreži vso zelenjavo, stebelca pa razreži na koščke in jih operi ter skuhaj v sopari. Potem jih pretlači in sok stehtaj ter na vsak kilogram soka prideni 1 kg sladkorja in od ½ limone lupine. To kuhaj na hudem ognju, da se zgosti kakor druge marmelade. Še vročo deni v steklenice in mrzlo zaveži s pergamentnim papirjem. — Ker te marmelade rajši plesnijo kakor navadno druge, lahko deneš v vsak kozarec za nožev vrh salicilnega praška, če hočeš marmelado ohraniti dalj časa. Ali pa pa jo napolni v več majhnih steklenic in jo steriliziraj 10 minut pri 85—90° C.

Sadje z medom.

Vkuhavanje sadja z medom je pri naših slovenskih gospodinjah še prav malo znano. Vendar se priporoča tudi tu napredek. Z medom vkuhano sadje morda ne ugaja vsakemu okusu, ker se nekoliko razločuje od onega v sladkorju. Priporoča se to sadje posebno za bolnike, ker je obenem redilno in zdravilno sredstvo.

2393. **Hruške z medom.** Žlahtne dobro zrele hruške olupi in prereži čez pol ali na štiri dele in jih stehtaj. Za 1 kg hrušk zavri 70 dkg če mogoče lipovega medu in ¼ l vode, deni vanj hruške, da tu malo prevro, nato jih dobro pokrij in pusti da stojijo na hladnem dva dni, nakar jih zopet prevri, pokrij in odstavi; tako stori še tretjikrat. Še vroče zloži v majhne steklenice in mrzle zaveži. Shrani jih na hladnem suhem prostoru. Ker pa ima med lastnost, da rad kisa, je dobro, da sadje, z medom kuhano večkrat pregledaš ter ga, če to zapaziš, prekuhaš takoj še enkrat.

2394. **Olupljene češplje z medom.** Dobro zrele, vendar še čvrste češplje olupi in stehtaj ter jih skuhaj prav tako kakor hruške z medom (glej zgoraj!). Gotove zaveži in shrani.

2395. **Breskve ali marelice z medom.** Olupi in odstrani koščice zrelim pa še trdim breskvam ali marelicam in jih prevri s ¼ l vode ter 80 dkg medu. To ponovi še dvakrat kakor pri hruškah. Gotove zaveži in shrani na suhem in hladnem prostoru.

2396. **Črešnje z medom.** Izpuli črešnjam peclje in jih stehtaj. Za 1 kg črešenj segrej 70 dkg medu in ¼ l vode ter deni vanj črešnje, da polagoma zavro, čez malo časa jih odstavi. Po 24 urah jih prevri še enkrat. Potem zloži črešnje v steklenice, sok pa še bolj pokuhaj ter vlij mrzlega na črešnje. — Steklenice zaveži in shrani.

2397. **Brusnice z medom.** 70 dkg medu in ¼ l vode zavri in stresi vanj 1 kg izbranih brusnic. Ko so zavrele, jih pokrij in postavi na kraj štedilnika, kjer naj še polagoma vro, da postanejo prozorne, medtem jih parkrat rahlo prepolji, pa zopet pokrij, ali pa zmešaj, toda pazi, da jagod preveč ne zmečkaš. Še vroče napolni v steklenice in mrzle zaveži.

Šestindvajseti oddelek.

Želé in sadni siri.

2398. **Jabolčni želé.** Dozorela, a ne uležana jabolka renete operi, potem razreži na krhljičke, muho in recelj odstrani. Nato jih deni v dobro pološčeno kozico, nalij nanje toliko vode, da so skoro vsi krhlji v vodi, potem jih pa pusti, da vro, dokler se ne zmehčajo; toda razkuhati se ne smejo, zato jih med kuho ne mešaj. Potem jih precedi na platnenem, na nogah narobe obrnjenega stola privezanem prtiču (glej sliko 1, str. 501). Sok naj odteče sam, ne da bi kaj stiskala. Zdaj zmeri sok in vzemi za 1 l soka ½ kg na koščke sesekanega sladkorja, polij tega s ¼ l vode ter ga pusti, da vre ter postane bel in gost kakor kaša. Nato odmakni in vlij vanj sok in toliko časa mešaj, da se sladkor nikjer ne drži posode. Ali pa deni sladkor kar v kockah ali sipo v sok; prideni tudi malo limonovega soka, potem pa porini kozico na zelo vroč prostor, da hitro vre, in neprestano pa počasi mešaj toliko časa, da se kapljica, ki obvisi na kuhalnici, ako jo vzdigneš, gosto potegne, ali deni kapljico na krožnik, če se medtem, ko se ohladi, strdi, je želé dober. Potem pokadi

steklenice ali steklene posode z žveplom in deni vanje še vroči želé. Čez par dni zaveži steklenice s pergamentnim papirjem in jih shrani na hladnem in suhem prostoru.

2399. **Kako žvepljati kozarce.** Kupi žveplo v ploščicah in deni nekaj koščkov na kako majhno posodico, plitvo škodelico ali krožnik; potem ga zažgi in povezni nanj za par trenutkov za žveplanje pripravljen kozarec. Ko je kozarec poln žveplene kisline, ga vzemi urno proč in ga povezni, da kislina prehitro ne izhlapi. Zdaj zopet zažgi žveplo in stori kakor prej z vsemi pripravljenimi kozarci.

2400. **Kutinov želé.** Dobro zrele kutine obriši in razreži na krhlje; pečke in to, kar je zraven njih, pa odstrani. Na krhlje nalij vode in jih kuhaj počasi, da se zmehčajo, pa ne razkuhajo. Potem precedi sok na prtiču, ga zmeri in daj na vsak liter soka 70 dkg sladkorja. Ko je dosti gost, mu prideni nekaj limonovega soka in precejeni kutinov sok. Nadalje stori vse kakor pri jabolčnem želéju (št. 2398).

2401. **Ribezov želé.** Deni popolnoma zrele ribezove jagode v dobro pološčen lonec ali kozico ter jih kuhaj z malo vode polite na štedilniku ali še bolje v sopari. Potem precedi sok in deni v vsak liter soka 90 dkg sladkorja. — Vse drugo naredi kakor za jabolčni želé (št. 2398).

2402. **Malinov želé.** Za malinov želé zmešaj, ako mogoče, maline z ribezom, jih skuhaj in precedi. Stehtaj sok in deni 1 l soka z 80 dkg sladkorja kuhat. Vse drugo kakor za jabolčni želé (št. 2398).

2403. **Brusnični želé.** Izberi brusnice ter jih kuhaj v sopari, da se zmehčajo. Nato precedi in vzemi za vsak liter soka 80 dkg sladkorja. Vse drugo kakor za jabolčni želé (št. 2398).

2404. **Pomarančni želé.** Olupi 10 pomarančk, kolikor moreš čisto obe koži: prvo rumeno, potem še tanko belo in zreži pomaranče na koleščke; pečke odstrani. Vlij nanje toliko vode, da so pokrite, prideni še od ene pomaranče lupine, pa samo tanko rumeno kožico. Postavi na štedilnik in kuhaj, da so koleščki mehki; nato odcedi sok in ga stehtaj. Kolikor tehta sok, toliko deni vanj sladkorja in kuhaj na hudem ognju, da se zgosti. Še vroči želé vlij v steklenice in mrzlega zaveži. — Opomba: Da se želé lažje strdi, lahko prideneš k pomarančam kuhat par zelenih, neolupljenih, na koščke zrezanih jabolk.

2405. **Kutinov sir.** Nekoliko uležane kutine obriši, jih deni v dobro pološčen lonec, vlij nanje toliko vode, da so skoro pokrite, ter jih mehko skuhaj. Potem jih olupi in pretlači skozi precej gosto sito. Zmeri sok in vzemi za 1 l soka 70 dkg do 1 kg sladkorja. Sladkor pomoči malo v vodo in ga skuhaj, da je gost. Nato odmakni in deni vanj sok; prideni tudi malo limonovega



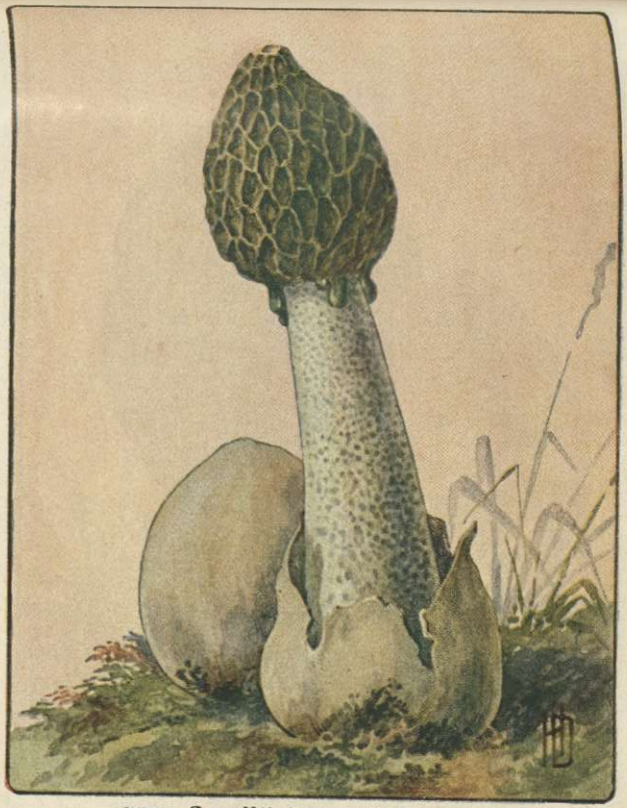
64. **Užitni mavrah**; smrčak jestivi; morchella esculenta; Speisemorchel.



65. **Koničasti mavrah**; smrčak šiljasti; morchella conica; Spitzmorchel.



66. **Kapčasti mavrah**; morchella rimosipes; Käppchenmorchel.



67. **Smrdljivi mavrah**; pupavac; phallus impudicus; Stinkmorchel.

soka in mešaj toliko časa, da se kaplja soka, ki jo deneš na krožnik, strdi. Zdaj pomaži z oljem majhne plitve skledice ali krožnike ter deni noter še vroči sir. Nekaj dni ga pusti, da stoji na toplem in se osuši, potem ga pa stresi na s sladkorjem potreseno desko, da se še od druge strani posuši. Zavij ga nato v bel papir, deni v škatlo ter shrani na suhem prostoru. Ali pa razreži kutine na krhljičke (pečke izreži), nalij toliko vode, da so skoro pokrite, in jih mehko skuhaj. Potem odcedi sok, krhljičke pa pretlači skozi sito. Nadalje naredi iz soka pretlačenih krhljičkov kakor poprej. Čisti sok lahko skuhaš kakor za jabolčni želé (št. 2398).

2406. **Jabolčni sir.** Operi dorastla, a ne uležana žlahtna jabolka ranete ali kake dobre kisle vrste. Skuhaj cele in neolupljene ter jih pretlači. Naredi sir prav tako kakor iz kutin (gl. zgoraj). Ali pa speci jabolka, toda pazi, da ostanejo bela, jih pretlači in naredi sir kakor prej.

2407. **Jabolčne kocke.** Razreži dorastla, a ne uležana jabolka na krhljičke ter jih v sopari mehko skuhaj. (Kako se v sopari kuha, glej marelična marmelada št. 2361). Nato jih pretlači skozi sito in sok stehtaj. Na 1 l soka deni 1 kg sladkorja. Polij sladkor s ¼ l vode in ga pusti, da vre ter postane bel in gost kakor kaša; pene pobiraj. V tak sladkor vlij sok, potegni posodo na kraj štedilnika ter zamešaj sok med sladkor, pa šele takrat, ko se sladkor nikjer več ne drži posode. Postavi posodo s sokom na vroč prostor, da urno zavre, medtem pa mešaj neprenehoma. Ko je že precej gosto, primešaj še 14 dkg olupljenih, na listke zrezanih in malo posušenih mandeljnov in 14 dkg enako zrezanega citronata; kuhaj še toliko časa, da se sprijema v kose med mešanjem. Zdaj namaži to za prst nadebelo na s sladkorjem potreseno desko ali papir in posuši na toplem prostoru. Čez nekaj dni razreži, če je suho, na kocke, potem pa shrani v škatli na suhem prostoru. To daš lahko med pecivom na mizo.

Sedemindvajseti oddelek.

Sadje kuhano v sladkorju.

2408. **Ringloti v sladkorju.** Zberi lepih trdih in ne jako zrelih ringlotov s peclji, potem jih stehtaj (kolikor tehtajo, toliko mora biti sladkorja), zavri v široki kozici vode ter deni vanjo na 4 l vode za oreh belega galuna. Nato deni noter ringlote, toliko da zavro, poberi jih na rešeto in pusti, da se odtečejo; medtem kuhaj sladkor, da se potegne, devaj vanj ringlote posamezno,

prijemajoč jih za peclje. Ko si dokončala delo, jih postavi takoj vstran in pusti, da se v tem shladijo. Mrzle poberi na rešeto, da se odtečejo, nakar deni sladkor zopet kuhat z istim vred, ki se je odtekel; ko se zopet potegne, zdevaj ringlote vdrugič vanj pa zopet na stran postavi, da se v tem shladijo. Tako stori še v tretje. Ko jih tretje in zadnjikrat pobereš na rešeto in se odtečejo, jih vloži v steklenico, sladkor pa še pokuhaj, da se dobro potegne, ter vlij mrzlega čez ringlote. Steklenice dobro zaveži z v rum namočenim in vrh še z drugim papirjem ter shrani v suhi, a vendar bolj hladni shrambi.

2409. **Olupljene češplje v sladkorju.** Dobro zrele, a še prav čvrste češplje olupi, vrzi v relo vodo ter jih pusti v njej par minut. Nato jih stresi na rešeto, da se dobro odteko; pa koj potrosi nanje 5 gr limonove kisline. Potem kuhaj za 1 kg češpelj 1 kg sladkorja tako dolgo, da se potegne, deni češplje vanj in nadaljuj kakor z ringloti.

2410. **Hruške v sladkorju.** Hruške muškateljke ali kake druge žlahtne, a ne zelo vodene hruške olupi; medtem jih polagaj v vodo, kateri si pridejala malo limonovega soka. Ko si gotova, jih poberi iz vode in jih stehtaj. Za 1 kg hrušek kuhaj 1 kg sladkorja, da se potegne. Medtem pa deni v dobro pološčeno kozico 2 l vode, vrzi vanjo košček belega galuna v velikosti debelega lešnika. Ko zavre, deni vanj hruške ter jih pusti, da vro par minut; potem jih poberi na leseno rešeto, polij z mrzlo vodo in pusti, da se dobro odtečejo. Ko se sladkor že potegne, deni vanj hruške in jih pusti vreti, da se precej zmehčajo, toda razpasti ne smejo. Nato jih poberi zopet na rešeto, da se odtečejo. Sladkor, ki se je natekel od njih, deni nazaj v kozico ter ga še bolj gosto pokuhaj; potem ga shladi, vlij mrzlega na hruške, pokrij jih in postavi na hladno. Čez par dni poberi hruške zopet na rešeto, sladkor še bolj pokuhaj, ako ga je malo, ga lahko še nekoliko prideneš in skupaj skuhaš. Zloži hruše v steklenice in vlij nanje ohlajeni sladkor; lahko tudi zmešaš v vsako steklenico za majhen nožev vrh salicilnega praška. Zdaj steklenice prav dobro zaveži ter shrani na suhem in hladnem prostoru.

2411. **Kutine v sladkorju.** Te pripravi pravtako kakor hruške, pa dalje časa jih moraš kuhati v vodi. Vodo s kutin precedi in jo vlij na sladkor namesto čiste vode ter ga kuhaj, da se potegne. Vse drugo kakor pri hruškah.

2412. **Rumene dinje v sladkorju.** Olupi popolnoma dorastlo, a vendar ne prezrelo dinjo, jo prereži čez pol, obreži, kar je znotraj mehkega; to porabiš lahko za marmelado ali daš na mizo. Kar je čvrstega mesa, je za rabo. Meso zreži na krhljičke, ki jih prevri v vodi, poberi na rešeto, oblij z mrzlo vodo ter pusti, da se odtečejo. Medtem kuhaj za 1 kg dinj 1 kg sladkorja, politega s

½ l vode, dodaj mu malo limonove lupine in par klinčkov. Ko se sladkor potegne in je čist, odstrani dišave, sladkor pa vlij na v skledo zložene, dobro odtečene krhljičke ter jih pusti, da stoje pokriti do naslednjega dne. Naslednji dan odlij sladkor, ga pokuhaj in vlij vročega na krhljičke; tako stori še enkrat. Nato jih vloži v steklenice in vlij sok nanje. (Lahko prideneš za 1 kg dinj nožev vrh salicilnega praška.) Zaveži jih dobro in shrani na suhem in hladnem prostoru.

2413. **Zelene dinje.** Pripravi jih kakor rumene, le v vodo, v kateri jih boš prevrela, deni malo belega galuna. Vse drugo kakor rumene dinje.

2414. **Breskve v sladkorju.** Olupi dobro zrele, a še trde breskve, prereži jih čez pol in izreži koščice. (Take so namreč boljše od onih, ki se rade ločijo od koščic.) Potem jih stresi v vrelo vodo in pusti, da stoje toliko časa pokrite v njej, da jih lahko prebodeš z lesenim klinčkom. Nato jih stresi na leseno rešeto, da se odteko. Medtem pa kuhaj sladkor, da se potegne. Prej ga stehtaj; biti ga mora toliko, kolikor je bilo prej breskev. Deni dobro odtečene breskve v porcelanasto skledo, vlij nanje vreli sladkor, pokrij jih in pusti, da se ohlade. Naslednji dan odlij sladkor, ga malo pokuhaj in vlij mrzlega na breskve, pokrij jih in pusti, da stoje zopet en dan. Zdaj odlij sladkor; ko zavre, deni vanj še breskve in pusti, da vse skupaj zavre. Deni naposled vse skupaj v steklenice; na dobro ohlajene deni v vsako steklenico kavno žlico ruma, potem jih dobro zaveži in shrani.

2415. **Marelice v sladkorju.** Dobro zrele, a še trde marelice olupi, pretrgaj čez pol in stehtaj, stehtaj tudi sladkor, ki naj ga bo ravno toliko. Marelice deni v vrelo vodo ter ravnaj ž njimi nadalje kakor z breskvami.

2416. **Dren v sladkorju.** Deni kuhat ½ kg sladkorja, polítega s ¼ l vode. Ko vre, pobiraj z njega nečiste snovi, ki se zbirajo na vrhu. Ko je čist, stresi vanj ½ kg lepo zbranega in opranega, dobro zrelega, a še trdega drena. Pusti ga enkrat zavreti, nakar ga odstavi, da se ohladi. Nato odlij sladkor, ga zavri in vrzi vanj dren, pa ga takoj odstavi na kraj štedilnika. Pusti ga, da stoji tu še nekaj časa, potem ga spravi v steklenice; prideneš lahko za nožev vrh salicilnega praška, toda neobhodno potreben ni. Steklenice dobro zaveži s pergamentom in shrani.

2417. **Črešnje v sladkorju.** Dobro zrelim, a še čvrstim rdečim črešnjam odstrani koščice z zato pripravljenim majhnim strojem, ali pa posamezne črešnje samo malo prekolji in jim odstrani koščice. Potem jih stehtaj ter skuhaj za ½ kg črešenj ½ kg sladkorja, katerega polij s ½ l vode, da se očisti in potegne. Posebej v kozici pa zavri vode, deni vanjo kapljico ko-

šenilije in 5 gr limonove kisline (dobiš jo v lekarni), deni noter črešnje ter pusti, da stojijo na kraju štedilnika pol ure. Nato jih stresi na rešeto, da se dobro odecede, potem jih deni v sladkor, pusti jih v njem, da malo prevro, nakar jih odstavi, da se ohlade. Hladne vlij zopet na rešeto, da se dobro odteko. Sladkor, katerega imaš v kozici, in tistega, ki se nateče, gosto pokuhaj ter deni črešnje vanj. Ko se nekoliko ohlade, deni vse skupaj v steklenice, popolnoma mrzle zaveži s pergamentom in jih shrani.

Ali pa pusti pečke v črešnjih ter ravnaj nadalje z njimi kakor s prejšnjimi.

2418. **Maline v sladkorju.** Naberi dobro zrelih pa še trdih malin in jih stehtaj. Za kilogram malin skuhaj 1 kg sladkorja, da se potegne. Medtem, ko kuhaš sladkor, deni na 1 kg malin 5 gr limonove kisline (dobiš jo v lekarni) ali pa limonovega soka. Ko je sladkor dosti kuhan, deni vanj črešnje ter pusti, da počasi vro, medtem pa pobiraj pene. Ko je sladkor čist in so maline prozorne, poberi maline v steklenice in vlij sladkor nanje.

2419. **Vrtne jagode v sladkorju.** Te se narede povsem tako kakor maline. Med sladkor lahko prilješ par kapljic rdeče barve ali ribezovega soka.

2420. **Hečapeč v sladkorju.** Naberi z divjih rož lepo rdeče sadove, prereži vsak sad nekoliko in odstrani pri tej odprtini pečke. Nadalje naredi z njim pravtako kakor z drenom.

2421. **Češminje.** Naberi lepo rdeče grozdke češminja brez trnja ter stori z njim kakor z drenom (št. 2415). Dren, hečapeč in češminje se rabi največ za okrašenje tort.

2422. **Pomarančni olupki.** Vzemi tri pomaranče, načni jim kožo na štirih krajih ter jih olupi, (imeti morajo debelo in lepo rumeno kožo). Potem malo poreži belo kožo znotraj, malo naj se pa še drži, zreži jih na debele rezine ali izreži kake podobice; namakaj jih čez eno noč in en dan v mrzli vodi (vodo enkrat premeni), potem jih v drugi čisti vodi skuhaj in poberi kuhane na rešeto. Skuhaj za toliko olupkov 56 dkg sladkorja, da se potegne, deni vanj olupke, še malo pokuhaj in pusti, da se v njem shladijo. Mrzle poberi ven, deni v steklenico, sladkor še malo pokuhaj, vlij mrzlega čeznje in zaveži. Ali poberi posamezne olupke iz sladkorja, jih povaljaj v stolčenem kandiranem ali kristalnem sladkorju in jih posuši.

2423. **Pomarančno cvetje** se dobiva z Grškega. Namakaj čez noč 14 dkg tega cvetja v mrzli vodi, potem ga deni na rešeto in poplakni z vodo, pokuhaj nekoliko v čisti vodi in deni na rešeto; v mrzlo vodo, v kateri si ga kuhala, deni malo beljaka in ga sežvrkljaj, potem zlij na 56 dkg sladkorja v snežni kot-

liček, ko se sladkor raztopi, kuhaj, da se potegne (medtem pa pobiraj pene), deni vanj cvetje in kuhaj še četrt ure, potem pa odstavi. Ko se shladi, poberi cvetje v steklenico, vlij sladkor nanj in zaveži.

2424. **Vrtnični cveti v sladkorju.** Naberi 25 dkg cvetnih listov od vrtnic, potresi nanje 15 dkg sladkorja in zmešaj; čez četrt ure prideni še od ene limone sok, dobro pokrij in postavi za 24 ur na hladno. Potem zmoči 1 kg sladkorja s ½ l vode in ga kuhaj, da se očisti in potegne, deni vanj vrtnice, da malo prevro, in jih nato postavi pokrite na hladno. Naslednji dan jih zopet prevri, deni v steklenice ter zaveži.

2425. **Zeleno fižolovo stročje v sladkorju.** Prekolji zelene fižolove stroke čez pol, odstrani droban fižol, ostrži notranjo kožo od stročja in ga deni v mrzlo vodo. V velikem loncu pa zavri vode, jo osoli (v velikem loncu zato, ker mora biti na rahlem v vodi), vrži vanjo pripravljeno stročje in pusti, da enkrat prevre, nato ga urno ven pobiraj in devaj v mrzlo vodo, v kojo si dejala za nožev vrh zelene brezstrupne barve (koja se dobi v drogeriji), v tej barvi naj stoji en do dva dni. Potem skuhaj za 50 dkg fižolovega stročja 1 kg sladkorja, da se potegne. Stresi fižol na rešeto, da se odcedi, potem ga deni v skledo, vlij nanj hladni sladkor ter pusti, da stoji do naslednjega dne. Naslednji dan odcedi sladkor, ga zavri in vlij hladnega na fižol. Tako stori še enkrat. Ko kuhaš sladkor zadnjikrat, deni vmes žlico jabolčnega ali kutinovega soka. Ko je sladkor prevrel, zamešaj vanj za nožev vrh salicilnega praška, zloži fižol v porcelanasto skledico ali širok lonček, vlij nanj ohlajeni sok in zaveži. Za sok zribaj na kruhovem strgalniku eno kislo, še bolj zeleno, neolupljeno jabolko ali kutino, deni zribano v snažen prtič in ožmi sok k sladkorju. Tako kuhano stročje uporabljaj za okrašenje tort.

2426. **Angelika v sladkorju.** Še bolj mlada, vendar precej debela stebla angelike razreži na prst dolge, lahko tudi daljše koščke, v kozico pa deni vode, vrzi vanjo pest soli in angeliko, pusti jo, da enkrat zavre, nato jo odlij in stresi v mrzlo vodo, zmešano z brezstrupno zeleno barvo. Medtem pa kuhaj za 50 dkg angelike 1 kg sladkorja; ko se očisti, vrzi vanj odcejeno angeliko ter jo pusti, da stoji do prihodnjega dne. Potem jo stresi na rešeto, da se odcedi, sladkor pa zavri in vlij hladnega na angeliko. Tako stori dvakrat. Ko kuhaš sladkor zadnjikrat, stisni vanj nekoliko jabolčnega ali pomarančnega soka ter vlij gostega na v steklenico vloženo angeliko. Hladno zaveži.

2427. **Zeleni orehi.** Natrgaj orehov 14, najmanj 10 dni pred kresom, nabodi vsakega prav gosto z bucko, deni v lonec in nalij mrzle vode, da stoji čez; drugi dan to vodo odlij, pa z drugo

zalij in tako delaj 8 dni. Nato jih stehtaj (kolikor je orehov, toliko mora biti sladkorja), in skuhaj precej mehko v vreli vodi, poberi jih na rešeto, da se odtečejo in vtakni v vsakega tanek košček cimeta, ali nekoliko razcepljenih klinčkov; sladkor polij malo z vodo in ga kuhaj, da se potegne ter deni vanj orehe, da zavro, potem jih odstavi, da se shlade. Mrzle poberi na rešeto, mokroto, t. j. sladkor, še pokuhaj, vlij mrzlega čez, naslednji dan prevri sladkor še enkrat, vlij mrzlega na orehe in zaveži. Taki orehi se dajo med kuhanim sadjem, kot kompot na mizo, ali se rabijo za okrašenje tort.

2428. **Zelene paradižnice s sladkorjem.** Prereži čez pol 1 kg zelenih paradižnic, jim odstrani pečke in sok ter jih prevri v slani vodi. Nato jih z mrzlo vodo dobro oplakni in stresi na rešeto, da se osuše. Medtem pa kuhaj ½ kg sladkorja, politega z ⅛ l vode, da je prav čist. V ta sladkor deni paradižnice, da malo zavro, potem jih postavi na stran. Naslednji dan odcedi sladkor proč, ga zavri, ohladi ter hladnega vlij na paradižnike in jih pusti, da stoje v njem en dan. Tako ponovi trikrat. Ko zadnjikrat sladkor prekuhaš, zloži paradižnice v steklenico, vlij nanje mrzel sladkor ter zaveži s pergamentom.

2429. **Rabarbara v sladkorju.** Olupi lepe bele stebelce od rabarbare in jih razreži na prst dolge koščke ter jih potresi s stolčenim sladkorjem, ki naj ga bo 80 dkg za 1 kg stebelc. Tako potresena stebelca naj stoje do naslednjega dne na hladnem prostoru. Potem odlij sok, mu prideni 3 žlice belega vina, sok 2 limon in malo ingverja ter postavi na štedilnik, da zavre. Deni vanj stebelca ter jih pusti, da počasi zavro. Zdaj poberi stebelca na rešeto, da se dobro odteko, nato jih zloži v steklenice, sok pa še bolj gosto pokuhaj in vlij mrzlega na stebelca in steklenice dobro zaveži s spranim mehurjem ali pergamentnim papirjem, pa shrani. Tako pripravljena rabarbara je zelo dobra za med kompot.

2430. **Sadje z gorčico in sladkorjem.** Za to pripravi dobro zrelo pa vendar še trdo sadje, n. pr. hruške, breskve, češplje, drobne smokve, če dobiš sveže in trde. Vse navedeno sadje razen smokev olupi in razpolovi, debelo sadje pa razreži na štiri dele, le češplje in smokve pusti cele. Vsako posebej prevri v vodi, tudi smokve, in deni na rešeto, da se odteče. Potem vzemi sadju enako težo sladkorja in ga kuhaj z vodo politega, da se potegne. Še gorkega vlij na sadje, in naj tako stoji s papirjem pokrit na hladnem prostoru 24 ur, potem ga zopet prevri in pusti, da stoji; tako stori še enkrat. Nato vzemi nekaj soka od sadja, zamešaj vanj rjave gorčične moke in sicer za vsaki kilogram sadja 13—15 dkg, potem jo zmešaj med sadje in vse skupaj napolni v steklenice in dobro zaveži.

Presladkorjeno (kandirano) sadje.

Presladkorjeno sadje obstoji v tem, da sadje prepojimo tako s sladkorjem, da ni v njem več nobene vode. Vsled obilice sladkorja se tako sadje, ako je dobro pripravljeno, jako dobro shrani, če je shranjeno v škatljah na suhem prostoru.

2431. **Presladkorjene hruške ali kutine.** Če hočeš presladkoriti trdo sadje, n. pr. hruške ali kutine, jih najprej stehtaj. Za 1 kg hrušek vzemi 1 kg 30 dkg sladkorja, polij ga s ¾ l vode, in ko se segreje, deni vanj olupljene hruške ali kutine. Drobne hruške naj bodo cele, debelejše pa razrezane, pač pa kutine vselej razreži. Tu naj pokrite na kraju štedilnika počasi vro, da so prozorne ali toliko mehke, da ne obvise na igli, ako jo vtakneš vanje. Tako kuhane postavi na hladno in jih namesto s pokrovko pokrij s papirjem. Čez dva dni poberi hruške na rešeto, in ko so se dobro odtekle, jih zloži v porcelanasto ali prsteno skledo, sladkor pa prevri, nato ga odstavi in ohlajenega na 60—70° C vlij na hruške ali kutine. To ponovi čez tri dni še enkrat in po nadaljnih dveh dneh zadnjikrat. Zdaj pusti hruške na rešetu, da se dobro osuše. Kar je ostalo sladkorja, ga lahko porabiš za presladkorjenje drugega sadja. Za hruške ali kutine pa skuhaj drug, kristalni sladkor do šeste stopnje. V ta sladkor pomoči ter zopet hitro ven vzemi posamezne koščke hrušek ali kutin in jih polagaj na rešeto drugo poleg druge, vendar tako, da se ne dotikajo med seboj. Nato jih postavi na kak topel prostor, da se popolnoma posuše. Ali pa povaljaj vsak košček takoj, ko ga vzameš iz sladkorja, v malo rdeče pobarvani kristalni sladkor in zloži na rešeto, da se posuši. Potem zavij vsak košček posebej v papir, zloži vse v škatlje in shrani na suhem prostoru.

2432. **Presladkorjene breskve, marelice, češplje ali ringloti.** Katerokoli izmed sedaj omenjenega sadja bi hotela presladkoriti, ga moraš prav hitro pomočiti v vročo vodo in takoj olupiti in zložiti v porcelanasto ali prsteno skledo, ne da bi ga kuhala. Potem polij za 1 kg sadja 1 kg 30 dkg kristalnega sladkorja s ½ litrom vode, in ko zavre in se očisti, ga odstavi, da se malo ohladi. Na 70° C ohlajenega vlij na sadje. Nadalje postopaj z njim kakor povedano za hruške ali kutine.

2433. **Presladkorjene melone.** Za to je treba zbrati doraslo, pa še trdo melono, ki jo olupi in odreži odznotraj vse, kar je mehkega, jo razreži na krhljiče in zloži v skledo. Za 1 kg melone vzemi 1 kg 30 dkg sladkorja, ga polij s ¾ l vode, in ko zavre ter se očisti, ga odstavi in vlij do 60° C ohlajenega na melono. Nadalje naredi vse, kakor povedano za presladkorjenje breskve.

2434. **Presladkorjene črešnje.** Zrele, pa še trde rdeče ali rumene črešnje operi, populi peclje in odstrani koščice najbolje

z zato pripravljenim majhnim strojčkom (dobiš ga za majhen denar v prodajalni kuhinjske posode), da se črešnje kolikor mogoče malo ranijo. Pri tem jih zlagaj v prsteno ali porcelanasto skledo. Za 1 kg črešenj vzemi 1 kg sladkorja, ga polij s ½ l vode ter postavi na štedilnik, da se skuha in očisti. Ko se že malo potegne, ga odstavi, da se ohladi na 70° C. Zdaj vlij sladkor na črešnje, jih pokrij s papirjem in postavi na hladno. Čez en dan stresi črešnje na rešeto, da se odteko, nato jih stresi v skledo, sladkor pa prevri in tako ohlajenega kakor prej vlij na črešnje. Tako stori po enem dnevu še enkrat. Ko so črešnje zopet stale nekaj ur, jih poberi na rešeto, sladkor pa porabi za kako drugo sadje. Medtem, ko se črešnje na rešetu suše, skuhaj kristalnega sladkorja do šeste stopnje. V ta sladkor pomoči pa zopet hitro ven vzemi posamezne črešnje ter jih polagaj na rešeto drugo poleg druge, vendar tako, da se ne dotikajo. Tako naj stoje na nekoliko gorkem prostoru, da se osuše. Suhe shrani v škatlji na suhem prostoru.

V sladkorju vkuhano sadje s kisom.

2435. **Hruške v okisanem sladkorju.** Dozorele, pa še trde hruške žlahtne vrste olupi in razreži na 2 ali 4 dele, potem pa jih stehtaj. Za 2 kg hrušk deni kuhat 1 l vinskega kisa in 70 dkg sladkorja in pusti, da zavre. Zavrelo vlij na hruške in dodeni par v tanki krpici zavezanih klinčkov in košček cimeta. Vse to skupaj naj vre, dokler se hruške ne zmehčajo. Potem poberi hruške na leseno rešeto, da se odtečejo, nato pa jih deni v steklenice. Sok, ki se je natekel od hrušk, vlij nazaj v kozico k ostalemu soku. Pusti ga, da še nekaj časa vre in se malo zgosti, ter hladnega vlij na hruške. Steklenice zaveži s pergamentom.

2436. **Češplje v okisanem sladkorju.** Pripravi kis in sladkor z dišavami kakor za hruške. Tudi češplje stehtaj. Ko kis s sladkorjem zavre, stresi noter lepo omite češplje, pa pazi, da začno počasi vreti, da ne razpokajo.

2437 a. **Zelene slive (ringloti) v okisanem sladkorju.** Pripravijo se povsem kakor češplje.

2437 b. **Buče v okisanem sladkorju.** Dorastle, a ne preveč trde buče olupi in razreži na razne podobe, kakor: kroglice, zvezdice, srčke ali kocke. Potem jih stehtaj, nato prevri pet minut v malo slani vodi in stresi na rešeto, na se odtečejo.

Medtem pa kuhaj za ½ kg buč ½ kg sladkorja v ¼ l vode, prideni malo klinčkov, cimeta in limonove lupine. Še vreli sladkor vlij na buče. Po preteku 24 ur zloži buče na rešeto, ko se odteko, pa v kozarce. Sladkor pa še pokuhaj; ko je že precej gost, vlij nanj še ⅛ l vinskega kisa ter pusti, da skupaj zavre.

Nato odstavi, hladnega vlij na buče in zaveži steklenice s pergamentnim papirjem.

2438. **Dinja v okisanem sladkorju.** Popolnoma doraslo pa še trdo dinjo olupi in odreži od znotraj, kar je mehkega in porabi za marmelado, le kar je trde dinje, razreži na krhlje ali izkroži z vzorčki kake podobe ali kocke. Stehtaj in deni jih v vrelo malo slano vodo, kjer naj vro, da so prozorne, potem jih stresi na reščeto. V dobro pološčeno kozico pa deni za 1 kg dinje ½ l vinskega kisa in 70—80 dkg sladkorja. V tanko krpico zaveži košček cimeta, par klinčkov brez glavic in malo limonove lupine. Vse to vrzi v sladkor. Ko zavre in se očisti, vlij vrelega na dinjo, pokrij in pusti, da stoji en ali dva dni. Potem jo stresi na rešeto, sladkor, ki se je natekel, zavri in stresi dinjo vanj. Ko se je dinja ohladila, jo poberi s penovko in zloži v steklenice, sladkor pa še pokuhaj, da bo bolj gost ter vlij mrzlega na dinjo. Če bo treba, ga prekuhaj čez nekaj dni še enkrat (to je, če bi se začel sok kisati) in vlij zopet mrzlega na dinjo.

2439. **Sadje v rumu.** Za 4 kg različnega sadja se porabi ½ l ruma. Kuhaj ¼ kg sladkorja v ¼ l vode, da se očisti; potem deni vanj ½ kg sadja, katerekoli vrste, ter ga pusti, da parkrat prevre, če je kako trdo sadje malo dalje. Nato ga odstavi; hladnega deni v steklenico in prilij 1/10 l ruma, rahlo premešaj in dobro zaveži. Ko boš imela kako drugo sadje, stori z njim ravnotako ter deni seveda mrzlega med prvo sadje. Tako stori tolikokrat, da spraviš v steklenico 4 kg sadja. To lahko delaš od pomladi do jeseni ter spraviš vsakovrstno sadje, ki je med tem časom dozorelo.

2440. **Sadje v kisu.** K višnjam, olupljenim češpljam ali na štiri dele razrezanim breskvam prideni polovico toliko sladkorja v steklenice, kolikor tehta sadje, čez pa vlij dobrega, ne prehudega vinskega kisa, zaveži steklenice in jih postavi na solnce. Čez 8 dni odlij kis, mu dodaj nekoliko cimeta in klinčkov ter ga zavri; ko se ohladi, pa zlij zopet čez sadje, potem steklenice zaveži in jih postavi zopet za par tednov na solnce.

Ali pa skuhaj 1 kg 12 dkg sladkorja, pičlo ½ l vinskega kisa in toliko vode, 8 gr cimeta in 1 klinček in potem polagoma devaj noter 1 kg 68 dkg olupljenih češpelj, katere nato ohladi, mokroto še enkrat zavri, napolni steklenico ter ohlajene zaveži. Čez 8 dni mokroto še enkrat prevri; kadar se ohladi, jo deni čez češplje, ki jih potem zaveži.

Osemindvajseti oddelek.

Sušenje sadja in sočivja.

2441. **Olupljene češplje.** Dobro zrele češplje olupi in žvepljaj 10 minut ter suši na solncu ali na štedilniku. Nekoliko osušenim odstrani koščice in jih od obeh koncev vkup stisni, da so lepo okrogle in se dodobrega posuše. Suhe zloži v škatle in hrani na suhem prostoru.

2442. **Črešnje.** Popari črešnje z vrelo vodo. Suši jih na solncu ali na štedilniku. Suhe shrani v škatle.

2443. **Breskve in marelice.** Breskve ali marelice polij z vrelo vodo. Nato jih olupi, razdeli čez polovico, odstrani koščice, zloži na lesene mreže ali deske ter suši na solncu ali na štedilniku. Suhe zloži v škatle in hrani na suhem prostoru.

2444. **Olupljena jabolka.** Jabolka kisle vrste olupi, razreži na koleščke, jim odstrani ježice in pečke ter jih polagaj v vodo, v kateri je malo limonovega soka, limonove kisline, galuna ali soli. Ko so vsa odločena jabolka pripravljena, odcedi vodo ter zloži jabolka na leseno mrežo ali desko in jih suši v pečici ali sploh na kakem primernem toplem prostoru. Suhe spravi v škatle in hrani na suhem.

2445. **Hruške.** Hruške olupi, prereži čez pol ter prekuhaj v sopari ali v nekoliko posladkorjeni vodi (dobro je dati zraven sladkorja in malo limonovega soka). Nato jih stresi na rešeto, da se odtečejo, potem jih deni na leseno mrežo ali desko, jih posuši in shrani kakor jabolka.

2446. **Posušeni fižol v stročju.** Zeleno ali rumeno fižolovo stročje, ki je tako mlado, da so v njem še prav majhna zrna, razreži, in sicer vsak strok posebej v 3 ali 4 poševne koščke. Potem ga operi in deni v vrelo vodo, v kateri naj vre 3 do 5 minut. Nato ga odcedi, polij z mrzlo vodo, zopet odcedi ter pusti na rešetu, da se prav dobro odteče. Potem ga deni na snažno desko, leseno rešeto ali, kar bo najboljše, na gostopleteno leseno mrežo. Razdevaj ga natenko ter posuši na solncu ali v ohlajeni pečici; ko se suši, ga moraš večkrat premešati. Dobro posušenega deni v vrečice ali škatle ter shrani na suhem prostoru. Kadar misliš tak fižol potem kuhati, ga namoči par ur prej ali čez noč. Pred kuhanjem mu odlij vodo, v kateri se je namakal, zalij ga z vrelo vodo in osoli. Nadalje pripravljaj kakor svežega.

2447. **Ohrovt in zelje.** Nareži ohrovt ali zelje, kakor se nareže za prikuho, popari ga z vrelo, vplakni še z mrzlo vodo, potem pa pusti, da se dobro odteče. Suši in shrani ga kakor fižol.

2448. **Kolerabe.** Kolerabe olupi, zribaj kakor kislo repo in malo prevri v vreli vodi. Nato stresi na rešeto, poplakni z vodo posuši in hrani kakor fižol. Take kolerabe so pozimi najboljše, ako jih skuhaš in pripraviš kakor kislo repo in jih tudi malo okisaš. Prav tako se posuši tudi korenje.

2449. **Zeleni grah.** Zlušči zeleni grah ter ga prevri v slani vodi 3 do 5 minut. Suši in shrani ga kakor fižol. Preden ga rabiš, ga namoči prej par ur, še bolje čez noč, potem ga pa skuhaj in pripravi kakor svežega.

2450. **Suhe gobe.** Jurčke ali kako drugo vrsto užitnih gob osnaži in razreži na precej debele listke. Te naloži na snažne deske ali rešeta ter jih suši, če le mogoče na solncu, sicer pa na peči ali v ohlajeni pečici, kar je pa zelo težavno, ker je pečica navadno prevroča in tudi gobe nimajo v njej nobenega zraka ter se zato ne morejo lepo sušiti. Med sušenjem jih večkrat obrni, potem pa deni dobro posušene v pločnate škatlje, ki se prav dobro zapro. Postavi jih na prav suh prostor, da ne postanejo mehke in se ne zarede molji, ki bi lahko vse pokvarili.

2451. **Gobov prašek.** Za gobov prašek so dobre vse užitne gobe. Te se prav natančno osnažijo in razrežejo na listke in dobro posuše, če je le mogoče na solncu, potem še malo na peči, da so prav dobro suhe. Nato se zmeljejo v navadnem kavnem mlinu ali pa se stresejo na snažno mizo in strejo z valjarjem. Ta prašek se shrani v pločevinasti škatlji na suhem prostoru. Porablja se pozimi za v juho ali omako.

2452. **Suha zeljišča.** Poleti, kadar imaš na vrtu vsega v obilnosti, nareži majerona, pehtrana, prožiljke, šetraja, timeza, žavbeljna, mete, melise in še zelenega peteršilja. Vsako izmed teh dišav posuši na papirju, in sicer v senci, ne na solncu. Dobro posušeno zdrobi v prah ter shrani vsako posebej v škatli z imenom tiste dišave. Lahko pa shraniš v škatle kar cele šopke teh dišav, toda vsako posebej zavito.

Devetindvajseti oddelek.

Konserviranje sadja in sadnih sokov.

Konserviranje sadja je pač že dolgo v navadi; vendar se to vrši dandanes v mnogo obilnejši meri kot nekdaj, to pa zato, ker se je posrečilo iznajti sredstva, vsled katerih se sadje na lahek način konservira in konservirano tudi dobro ohrani. To je namreč novi način konserviranja (kuhanja), ki pa se bistveno ne razlikuje od navadnega. Bistveni del splošnega konserviranja

obstoji v tem, kakor pravi kuhar Appert, da zabraniš vsako gnitje in vrenje sadja. To pa dosežeš, ako zamoriš s pomočjo toplote v sadju vse glive, ki povzročujejo pretvarjanje, in če tako kuhanemu sadju zabraniš vsak stik z zrakom. To se vrši pri konserviranju, kuhanju, po navadnem, še popolneje pa po novem načinu, o čemer bomo pozneje govorili.

Ker imajo gospodinje morda še mnogo prejšnjih steklenic za kuhanje sadja (kompota), govorimo sedaj o navadnem konserviranju. Sadje, katero hočemo konservirati za kompot, naj bo popolnoma zrelo, toda ne mehko; prezrelo sadje ni dobro, še manj vredno je nezrelo sadje. Tudi nagnitega in potolčenega sadja ne kuhaj za kompot; pač je pa dobro in se še celo priporoča za marmelade, sadno maslo in povidl zelo zrelo sadje; tudi potolčeno in nagnito sadje se lahko porabi, če se neužiten del odstrani in se sadje potem dobro opere.

2453. **Kako kuhati gosti sladkor za kompot.** Deni v sneženi kotliček 1 kg sladkorja s ½ l vode in ga pusti, da stoji kraj štedilnika in se raztopi. Potem postavi na bolj vroč prostor, da zavre in vre toliko časa, da se kapljica, ki obvisi na kuhalnici, katero si urno potegnila iz raztopine, že malo lepi med prsti. Kar se nečistega nabere na vrhu, poberi. Potem odstavi, da se ohladi.

2454. **Kako pripraviti in konservirati sadje za kompot.** Najprej umij in obriši steklenice, v katere boš dala sadje. Potem pripravi sadje; če ni snažno, ga umij in obriši. Nato naloži v steklenice ali celo sadje, ali ga prereži v 2 ali 4 dele. Za rezanje se priporoča poseben nož, ki ne počrni (glej sl. 3.) peščišče odstrani. Bolj trdo sadje olupi, poljubno prereži, prevri v vreli vodi, odcedi in deni v steklenice z zato prirejeno žlico (glej sl. 4.). Pri tem pazi, da naložiš sadje kolikor mogoče tesno, ne da bi ga tlačila in ga tako zmečkala. Ko devlješ sadje noter, potresi večkrat steklenico, da spraviš veliko sadja vanjo. Pri vlaganju olupljenega sadja, kakor hrušek ali breskev, pazi, da je olupljena stran ven obrnjena. Prav lepo bo, ako porežeš trdo sadje, ko je že olupljeno, z zobčastim nožem naokroglo ali podolgem; s tem mu napraviš robove, ki ga lepo krase.



Slika 3 in 4.

Ko si napolnila steklenice s sadjem do vrha, prilij toliko mrzlega sladkorja, da manjka v steklenicah dober prst do roba. Potem zaveži steklenice s krpo in z zmočenim in zopet obrisanim mehurjem ali s pergamentnim papirjem. To stori tako: Najprej položi na steklenico krpo, vrh nje mehur ali pergament, nato

drži z levo roko steklenico s krpo in mehurjem vred, z desno roko pa ovij steklenici okrog vratu čez krpo in mehur vrvico (špago), kolikor mogoče tesno, pet do šestkrat. Potem pripravi lonec, ki naj je vsaj za dva prsta višji od steklenic. Na dno lonca deni plast slame ali zloženo debelo cunjo od vreče. Potem ovij vsako steklenico posebej še s slamo ali cunjo ter jo postavi v pripravljeni lonec tesno drugo poleg druge. Nato prilij toliko mrzle vode, da je manjka za tri prste do vrha. Vrh steklenic položi skupaj zloženo platneno cunjo in pokrij s pokrovko, ki se naj dobro prilega loncu. Zdaj postavi lonec na štedilnik, da voda polagoma zavre in z njo vred tudi sadje v steklenicah. Vre naj počasi 15—20 minut. Med tem vrenjem ne vzdiguj pokrova; če se pa kuha trdo sadje ali če so steklenice, v katerih se kuha sadje, precej velike, naj pa vre dalje časa. Po preteku za kuhanje predpisanega časa postavi pokriti lonec na mizo ali stol za malo časa, da se sadje v njem nekoliko ohladi. Ne postavljaj ga na prepih, ker se sicer prehitro ohladi. Potem vzemi steklenice ven, jih obriši in shrani na suhem in hladnem prostoru.

Zgoraj popisani, dolgo časa edini način konserviranja je sicer dober, vendar ga v mnogih ozirih prekaša novi način kuharja Apperta, s pomočjo Weckovega aparata. Ako se uporablja omenjeni aparat, se:

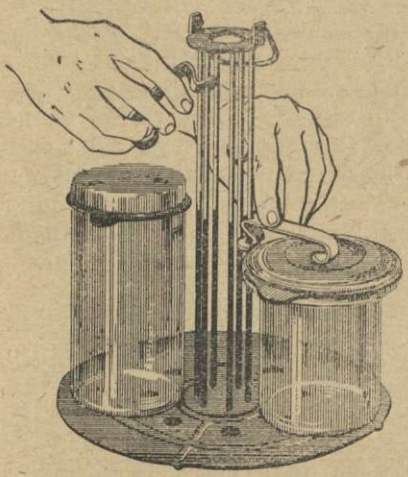
1. pri konserviranju sadja porabi mnogo manj sladkorja. Ako se namreč kuha sadje s pomočjo Weckovega aparata, mu je treba dodati samo toliko sladkorja, da je kompot prijetno sladak, ker tu ne vpliva sladkor na trpežnost kompota prav nič. Lahko prilješ za konserviranje namenjenemu sadju vode namesto sladkorja; kompot bo sicer neokusen, toda pokvaril se ne bo, če je le drugače pravilno pripravljen. Nasprotno je pa pri konserviranju po prej opisanem načinu treba zaliti sadje z gosto kuhano sladkorno raztopino, ker pri onih steklenicah ni popolnoma zabranjen pristop zraku. Vsled pomanjkanja sladkorja so se že dostikrat kompoti in druge konserve pokvarile, obilni sladkor pa zabrani glivicam razkrajanje;

2. za zapiranje steklenic se porabi veliko manj časa in

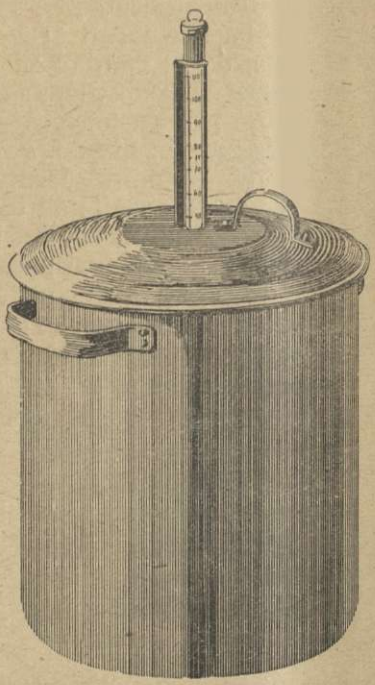
3. se po tem načinu pravilno pripravljen kompot nikdar ne pokvari. Priporoča se pa posebno še zato, ker se s pomočjo tega aparata poleg raznega sadja lahko konservira tudi razno sočivje in mesovje.

2455. **Konserviranje živil s pomočjo Weckovega aparata.** Weckov aparat ima glavne in pomožne dele. — G l a v n i d e l i s o: aparat s temeljno ploščo in pomožnimi peresi, lonec za steriliziranje s toplomerom in steklenice s pokrovci in obroči iz kavčuka.

Weckov aparat (sl. 5.) vsebuje poleg drugih posebno dve veliki vrlini, namreč: da je preprost in da izvrstno služi svojemu namenu. Sestoji iz lične temeljne plošče in stebriča, ki je opremljen z različnimi zarezami. V te zareze se pritrjajo više ali niže prožna peresa. Prožno pero ima na enem koncu posebne kaveljce,



Slika 5.



Slika 6.

s katerimi se pritrdi v zarezo. Kadar se rabi aparat, postavimo določeno število steklenic na temeljno ploščo, vzamemo pero, je položimo počez v zarezo in zavrtimo zaokroženi del prožnega peresa navzdol. Potem spustimo pero na pokrovec steklenice in ga poljubno pritisnemo nanj približno tako nizko, da leži konec peresa pri zarezi v isti višini, kot je zgornji del pokrovca. Za ozke steklenice zadostuje manjši pritisk kot za široke, vendar prevelik pritisk večkrat škoduje, če je predpisana visoka temperatura. Steklenice se morajo postaviti natančno pred zarezo. Kadar so pritrjene vse steklenice, koje nameravaš naenkrat kuhati, lahko postaviš aparat s steklenicami vred v lonec in naliješ toliko vode, da sega steklenicam malo manj kakor do vratu. Nato pokrij lonec in vtakni toplomer v luknjo na pokrovu. Tako pripravljen lonec (glej sl. 6.) postavi na vroč štedilnik, da

se počasi segreva voda in z njo vred živila, katera hočeš kuhati, do predpisane vročine (temperature), katero ti pokaže v loncu stoječi toplomer. To toploto skušaj ohraniti v loncu toliko časa, kolikor zahteva predpis za dotična živila, katera kuhaš. Da pa to dosežeš, je treba nekoliko pazljivosti; če zapaziš na toplomeru, da vročina narašča nad predpisane stopnje, odmakni lonec na manj vroč kraj štedilnika, v nasprotnem slučaju ga pomakni na bolj vroče mesto. To se mora zgoditi vse počasi, da se ne pokvari toplomer vsled prenaglega prerivanja. Ko je potekel predpisani čas za steriliziranje (kuhanje), postavi lonec vstran na mizo, da se tu polagoma nekoliko ohladi. Nato vzemi najprej toplomer iz lonca in ga obesi na primeren prostor, potem odstrani pokrov, nato vzemi aparat s kozarci in ga postavi na prostor, kjer ni prepiha, da se vse popolnoma ohladi. Na tla ne postavljaj, zlasti če so ta kamenita, ker kamen prehitro odvaja toploto, vsled česar bi lahko kaka steklenica počila. Tudi je pri tleh vedno močnejši prepih. Ohlajene steklenice vzemi iz aparata, jih obriši in pritisni nanje listke z imenom dotičnega sadja in datumom.

Večkrat se zgodi, da imaš obenem pripravljenih veliko število steklenic sadja ali sočivja za steriliziranje ter pogosto težko čakaš, da bi se prvo v lonec postavljeno sadje ali sočivje hitro skuhalo in shladilo, da bi mogla postaviti v aparat še ostale steklenice. Za ta slučaj si preskrbi še eno luknjičasto ter pocinjeno temeljno ploščo brez stebriča, ali takšno narejeno iz močne žice (dobiš jo v prodajalni kuhinjske posode) in več vzmeti različnih velikosti za raznovelike steklenice, s katerimi se na vsako posamezno napolnjeno teklenico pritrdi gumijev obroček in stekleni pokrov. Če imaš vse to orodje na razpolago, lahko steriliziraš v enem in istem loncu brez prenehanja večkrat drugo za drugim. Tako n. pr. deneš v lonec najprej aparat s pritrjenimi steklenicami. Ko je kuhano, vzameš aparat s steklenicami iz lonca ter ga postaviš na mizo, da se steklenice na njem ohlade.

Nato izpraznìš iz lonca vodo ter deneš vanj temeljno ploščo, nanjo pa za kuhanje pripravljene steklenice. Nalij k njim vode, da sega steklenicam malo manj kakor do vratu. Tako pripravljeni lonec pokrij, vtakni v luknjo na pokrovu toplomer in kuhaj kakor povedano prej.

2456. **Vlaganje sadja v steklenice s steklenim pokrovom in gumijevim obročkom.** Vzemi steklenico (glej sl. 7 ali 8), katerekoli vrste, večjo ali manjšo, jo dobro zbriši in napolni s pripravljenim sadjem (glej št. 2454) kolikor tesno moreš, a tlačiti ga seveda ne smeš, le steklenico večkrat malo potresi, da spraviš več sadja vanjo. Potem vlij na sadje pripravljeni sladkor (glej

št. 2457), da sega do vratu steklenice. Rob steklenice obriši, potem pa zapri. Vse steklenice se zapirajo na enak način. Najprej pokrij steklenico z gumijevim obročkom, potem še s steklenim pokrovom (gl. sl. 7 ali 8); oboje mora biti tudi suho obrisano.



Slika 7 in 8.

Tako pripravi vse steklenice, v katerih hočeš naenkrat kuhati, jih postavi v aparat pod pero, kakor je povedano zgoraj (št. 2455).

2457. **Kako kuhati redki sladkor za kompot.** Deni v dobro pološčen lonec liter vode in 40 do 70 dkg sladkorja in ga postavi na kraj štedilnika, da se polagoma razstopi. Potem ga porini na bolj vroč prostor, da polagoma zavre in se očisti; vse nečisto odstrani. Potem ga odstavi; hladnega vlij na sadje.

P r i p o m b a: Kakor že prej rečeno, vzemi sladkor vedno po okusu; za sladko sadje ga je treba manj, za kislo več. Sladkor lahko razstopiš v vodi ter ga potem naliješ v sadje; bolj priporočljiv je pa prvi način, ker se sladkor s kuhanjem očisti.

2458. **Dvakratno steriliziranje.** Vsaka hrana se bolj ali manj hitro pokvari. Da se pokvari, vplivajo nanjo zlasti: kisik, zrak in pa bakterije, ki se nahajajo v zraku ali v hrani sami. Omenimo samo eno vrsto teh bakterij, namreč, glive kvasovke.

Če sočivje ni sveže, tedaj moramo z njim ravnati pri steriliziranju zelo previdno. Ko si dala sočivje v steklenico, ga kuhaj primerno dolgo v primerni višini toplote. Čez dva ali tri dni ga prekuhaj še enkrat, vendar zadostuje sedaj pri kuhanju samo tretjina prejšnjega časa.

Kaj dosežeš z dvakratnim kuhanjem? Bakterije so bile pri prvem kuhanju vsled velike toplote zamorjene. Na plesen pa toplota ni vplivala tako močno, kakor na bakterije. Po preteku dveh ali do treh dni se plesen zopet razvije in šele z drugim prekuhanjem jo uničimo. Dvojno kuhanje se priporoča zlasti pri mesu, sočivju in sploh pri hrani, o kateri nismo prepričani, da je popolnoma sveža in da nima bakterij v sebi. Pri kuhanju sadja se mora voda počasi segrevati, pri drugih hranilih pa hitro.



68. **Užitni hrček**; hrčak jestivi; gyromitra esculenta; Speiselorchel.



69. **Orjaški hrček**; hrčak golemi; gyromitra gigans; Riesenlorchel.



70. **Jamičasti hrček**; jamičarka; helvella lacunosa; Grubenlorchel.



71. **Tikvasta prašnica**; bocasta puhara; lycoperdon gemmatum; Flaschenstäubling.

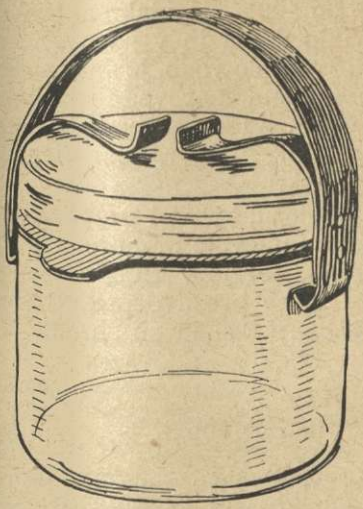
Pri maščobnih jedilih je paziti, da se gumijevi obročki ne omaste. V tem slučaju naj se steklenice ne napolnijo do vrha.

Različne kuhinjske priprave pa zahtevajo tudi različnih steklenic. Tako imamo steklenice za meso, sadje i. dr.

Steklenice s širokimi vratovi rabimo navadno za taka jedila, ki bi se skoz ozek vrat ne mogla ven vzeti (gl. sl. 9).

Steklenice z ožjimi vratovi so za sadje i. dr.

Gospodinja naj sama odloči, katero vrsto steklenic rabi in katere ji bodo najbolj služile.



Slika 9.



Slika 10.

2459. **Kako odpirati steklenice.** Vse steklenice se odpirajo enako. Gumijevi obročki imajo podaljšek, ki olajšuje odpiranje steklenic. Če hočemo steklenico odpreti, potegnemo za podaljšek in takoj nato vstopi vanje zrak. In v tem trenutku, ko pride zrak v steklenico, popusti pokrov, pritisk vnanjega in zraka v steklenici se izenačita in steklenica je odprta. Da se pa to odpiranje še olajša, so sedaj v rabi obročki z dvema podaljškoma na robeh (gl. sliko 10).

Akoravno se steklenice na jako lahek in preprost način odpirajo, se nekatere gospodinje vendar poslužujejo pri odpiranju noža ali kake druge stvari, češ, da se bo ložje odprla. S tem pa se steklenico zelo oškoduje, ker se ji skrhajo robovi in postane tako nerabna. Pri tem se pa tudi kaj lahko pokvari gumijev obroček. Gumijevi obročki z luknjicami, zarezami ali kakršnokoli poškodbo so popolnoma nerabni in kupiti moraš nov obro-

ček ali pokrov. Zato ne odpiraj steklenic z nobenim drugim pripomočkom kakor s prej navedenim. Ali postavi steklenico v aparat, nalij z vodo in segrej do 80 stopinj C in odprla se bo steklenica.

2460. **Kako ravnati s toplomerom in z gumijevimi obročki.** Lahko se zgodi, da se toplomer radi nerodnega premikanja ali pa iz kakega drugega vzroka pokvari. Najboljše je, da imaš v takem slučaju pri rokah še en toplomer. Priporoča se, da pred vsako uporabo toplomer še enkrat preizkusiš. To se zgodi, ako v skodelici razgreješ nekoliko vode do 100° C in vtakneš toplomer vanjo. Če se živo srebro pravilno dviga in v nasprotnem slučaju pravilno pada, ako ga postaviš v mrzlo vodo, je znamenje, da je toplomer zanesljiv. Zato obešaj toplomer vedno na tak prostor, kjer mu ne more nič škodovati. Kadar ga pa rabiš, ga ne polagaj pretrdo na mizo ali na kak drug prostor, ker je toplomer zelo občutljiv in se kaj lahko pokvari.

Obročke shranjuj na mrzlem prostoru, kjer ni prepiha, da se ne izsuše in ne izgube svoje prožnosti in svoje prvotne oblike. Zlasti pa ne shranjuj obročkov v kleti, ker je v kleti navadno soparno in neprijetno diši. Obročki bi se brezdvomno navzeli tega duha, ki bi prišel tudi na sadje. Pazi, da jih ne shranjuješ preblizu peči, ognjišča i. t. d.

V sopari kuhano sadje (kompot).

2461. **Črešnje.** Dobro zrele, a vendar še nekoliko trde črešnje operi in pusti, da se odtečejo. Potem jim pristriži ali izpuli peclje ter jih nadeni kolikor mogoče tesno v steklenice, toda zmečkati jih ne smeš; v ta namen potresi med vlaganjem večkrat steklenico. Ko so napolnjene, vrzi v vsako steklenico en klinček in prav malo cimeta ter zalij, ako imaš steklenice brez pokrovov z gostim sladkorjem (št. 2454) toliko, da sega sladkor dva prsta manj kot do vrha; dobro jih nato zaveži in kuhaj) kakor št. 2454) 15—20 minut. Ako imaš pa steklenice z gumijevimi obročki in steklenimi pokrovi, nalij na črešnje redki sladkor (glej št. 2457) ter jih kuhaj v sopari 15—20 minut pri 85—88° C. Vse drugo kakor na št. 2454 ali 2455.

P r i p o m b a : Kadar hočeš v steklenice spraviti veliko črešenj, tedaj deni oprane in pripravljene črešnje v kozico in nalij nanje gorko sladkorno raztopino. (Za 1 l črešenj se porabi približno 15—20 dkg sladkorja in $^3/_{16}$ l vode.) Posodo dobro pokrij in postavi na kraj štedilnika za četrt do pol ure. Potem zloži črešnje s sokom vred v steklenice, jih dobro pokrij in skuhaj.

2462. **Višnje.** Te pripravi in skuhaj pravtako kakor črešnje, le nekoliko gostejši sladkor nalij nanje, ker so precej kisle.

2463. **Češplje.** Dobro zrele, še čvrste češplje operi, izpuli jim peclje obriši jih in naloži v steklenico. Prideni v vsako steklenico 1 klinček in majhen košček cimeta, zalij s sladkorjem (gl. št. 2453 ali 2457), zaveži ali zamaši jih, kakor je povedano zgoraj pri črešnjah, ter jih kuhaj v sopari 15—20 minut pri 86—90° C.

2464. **Zelene slive (ringloti).** Te naredi pravtako kakor češplje; vzeti moraš le prav gost sladkor.

2465. **Olupljene češplje.** Debele, dobro zrele češplje polij z vrelo vodo, potem jih olupi in naloži takoj v steklenice ter zalij s sladkorjem. Prideni v vsako steklenico 1 klinček in malo cimeta, potem jih zaveži ali pokrij in kuhaj v sopari 15—20 minut pri 85° C. Vse potrebno je povedano na št. 2454 ali 2455.

2466. **Marelice.** Naberi drobnih, lepo rumenih, a ne pikastih, še trdih marelic. Naloži jih v steklenice, nalij s precej gostim sladkorjem, zaveži ali pokrij jih in kuhaj v sopari dvanajst do petnajst minut pri 85—88° C vročine. Vse drugo kakor št. 2454 ali 2455.

Ali pa olupi debele marelice, jih razdeli čez pol in odstrani koščice. Napolni jih v steklenice, nalij s sladkorjem, zapri in kuhaj 15 minut pri 85° C vročine.

2467. **Breskve.** Dobro zrele, a še trde breskve olupi, odstrani koščice in jih deni za par minut v vrelo vodo, da se malo pokuhajo. Nato jih poberi na leseno rešeto, da se dobro odteko. Potem jih naloži v steklenice kakor št. 2454, nalij s sladkorjem, pokrij ali zaveži ter kuhaj v sopari 15—20 minut pri 85° C.

2468. **Hruške.** Dozorele, a še trde hruške žlahtne vrste olupi, potem še z zobčastim nožem malo poreži in čez pol prereži. Pecelj ostrži, da bo krajši, ga malo odreži in čez pol prekolji, da ga bo pri vsaki polovici hruške pol; pečke izreži. Medtem pa zavri v dobro pološčeni kozici nekaj vode, lahko prideneš malo sladkorja, vrzi vanjo hruške ter jih malo prevri. Nato jih poberi na leseno rešeto, da se dobro odteko; tako stori z vsemi, kolikor imaš pripravljenih. Potem jih naloži v steklenice, pa tako, da je obrnjena debelejša stran hruške proti dnu in olupljena stran ven; pazi tudi, da pri vlaganju kolikor mogoče obračaš peclje na sredo steklenice, da se ne vidijo. Na tako vložene hruške vlij gostega sladkorja, pokrij ali zaveži jih ter kuhaj 20—30 minut pri 90° C. Vse drugo kakor št. 2454 ali 2455.

2469. **Kutine.** Dobro zrele in že vležane kutine olupi, prereži čez pol ali v štiri dele, odstrani pečke ter kuhaj v sladki vodi, da se malo zmehčajo. Poberi jih na leseno rešeto, da se dobro odteko, nato jih naloži v steklenice, zalij s sladkorjem in

prideni malo limonovega soka, zaveži ali zapri in kuhaj v sopari 20—30 minut pri 90° C vročine. Vse drugo kakor pri hruškah.

2470. **Rajska jabolka.** Ta črešnjam podobna jabolka izberi, odstriži jim polovico peclja, naloži jih v steklenice in nalij s sladkorjem. Ako vzameš steklenice, ki se zavežejo s papirjem, vzemi gost sladkor, za steklenice s pokrovi pa bolj redkega. Prideni v vsako steklenico 1 klinček in košček cimeta, zaveži jih ali pokrij ter kuhaj v sopari 15—20 minut pri 85° C vročine (kakor št. 2454 ali 2455).

2471. **Dren v sopari.** Naberi lepih drenovih, dobro zrelih a vendar še trdih jagod. Napolni z njimi steklenice, deni v vsako steklenico 1 klinček in malo cimeta, zalij s sladkorjem, zaveži ali pokrij ter kuhaj v sopari 10 minut pri 85° C vročine.

2472. **Grozdje v sopari.** Deni v kozarec lepe, trde bolj majhne grozde, zalij jih s sladkorjem, zapri in kuhaj v sopari 15 minut pri 82° C.

2473. **Kosmulje v sopari.** Te se narede povsem tako kakor grozdje.

2474. **Smokve v sopari.** Dobro zrele pa še trde smokve prekuhaj v oslajeni vodi. Potem jih stresi na rešeto, da se odtečejo. Nato jih naloži v steklenice, zalij z gostim sladkorjem, prideni malo limonovega soka in lupine. Pokrij in kuhaj v sopari 20 minut pri 90° C. Čez dva ali tri dni jih kuhaj še enkrat 10 minut.

2475. **Orehova jedrca.** Stolci svežih orehov, varno olupi rumeno kožico, da jedrc ne zdrobiš, vloži jih v steklenice, pa ne do vrha; deni nanje kuhanega sladkorja in malo limonovega soka, kakor na drugo sadje, zaveži z mehurjem in krpico ter kuhaj v sopari kakor št. 2454. Ali pokrij steklenice s steklenim pokrovom in gumijevim obročkom pa kuhaj kakor št. 2455.

Soki za sladolede.

2476. **Malinov sok.** Maline zmečkaj in pretlači. S sokom napolni steklenice, pa tako, da je v vsaki steklenici za 2 prsta prostora. Potem jih zamaši z novimi, prej prevretimi zamaški, čez pa položi krpico dobro spranega mehurja in zaveži z motvozom navzkriž. Kuhaj jih potem v sopari 10 minut pri 90° C. Hladne obriši pa shrani na hladnem prostoru. Še bolje je, če stiliziraš sok v steklenicah z gumijevim obročkom in steklenim pokrovom.

2477. **Ribezev sok.** Dobro dozorelemu ribezu posmuči jagode, jih zberi, skuhaj v sopari, potem pretlači in deni sok v steklenice. Steliziraj in jih shrani kakor maline.

2478. **Jagodov sok.** Jagode izberi in zmečkaj, potem pa pretlači skozi gosto sito. Soku prilij nekaj kapljic košenilije (ker sok pri kuhi obledi). Potem ga vlij v steklenice, zamaši, skuhaj in shrani kakor maline (glej št. 2476).

2479. **Višnjev ali črešnjev sok.** Dobro zrele višnje ali črešnje stolci s tolkačem, potem jih v sopari skuhaj, nato ožmi in sok precedi, ga vlij v steklenice, pa tako, da ostane v vsaki še za 2 prsta prostora. Nato jih zamaši in zaveži in steliziraj kakor one z malinovim sokom (glej št. 2474).

2480. **Marelíčen sok.** Marelice obriši, pretrgaj čez pol, odstrani koščice in jih skuhaj v sopari kakor za marelično marmelado (glej št. 2361). Potem jih pretlači skozi sito, sok pa deni v steklenice, ki jih zamaši in zaveži ter skuhaj in shrani kakor maline (glej št. 2476).

2481. **Breskov sok.** Pripravi in skuhaj ga kakor marelíčnega.

2482. **Kutinov sok.** Nekoliko uležane kutine razreži na krhlje (ježice izreži) in jih kuhaj v sopari, da so mehke, kar traja eno uro ali še več. Nato jih ožmi in deni sok v steklenice; te zamaši in zaveži kakor one z malinovim sokom. Tudi kuhaj in shrani jih tako (glej št. 2476).

Trideseti oddelek.

Konserviranje sočivja in mesnih jedil.

Pri sočivju je paziti na to, da je vse za steliziranje (kuhanje) pripravljeno sočivje kolikor mogoče sveže. Sicer velja to pravilo za vsa živila, katera hočemo sterilizirati, vendar pa v prvi vrsti za sočivje. Paziti je tudi na to, da ni nobena posoda, katero pri tem rabiš, mastna.

2483. **Zeleni grah.** Še mlad grah zlušči in prevri v rahli slani vodi 4 do 5 minut. Potem ga urno odcedi, polij z mrzlo vodo, pusti, da se odteče, medtem pa ga večkrat prepolji, da se urno shladi. Popolnoma mrzlega napolni v steklenice do vratu, nanj nalij zavrete ter zopet ohlajene, malo slane vode. (Za 1 vode se vzame navadno 10 gr soli.) Nato pokrij steklenice z gumijevim obročkom in potem še s steklenim pokrovom. Postavi jih v aparat ter kuhaj v sopari 90 minut pri 100° C toplote. Treba je, da ga kuhaš čez 2 ali 3 dni še enkrat kakih 20 minut tudi pri 100° C toplote. Vodo porabi za postno juho.

2484. **Špargeljni.** Lepo bele, če mogoče precej debele špargeljne operi in ostrži, seveda samo spodaj na lesnatem delu.

Sproti deni vsakega v mrzlo vodo. Potem ravno odreži trde konce špargeljna, odberi dolge od krajših in zveži vsake posebej v šopek. Šopke deni v mrzlo vodo in jih pusti v njej eno uro; vodo pa medtem parkrat premeni. V dobro pološčenem snažnem loncu zavri vodo in jo malo osoli. Zdaj vtakni šopke špargeljna do tri prste globoko v vrelo vodo in jih pusti, da vro v njej 2—3 minute odkriti, nato jih pokrij, da spet vro 2—3 minute. Nato odlij vodo, špargeljne pa previdno stresi v mrzlo vodo, da se ohlade. Potem jih položi na rešeto, da se odtečejo, nato pa takoj v steklenice in sicer tako, da stoje na glavicah. Nanje nalij rahlo osoljene, zavrete ter zopet ohlajene vode, da sega steklenicam do vratu. Robove, steklenic obročke in pokrove dobro obriši. Zdaj pokrij steklenice najprej z obročkom, potem še s pokrovom, postavi v aparat pod peresa ter jih kuhaj v sopari kakih 40—50 minut pri 100° C toplote. Treba je, da jih kuhaš čez 2 ali 3 dni še enkrat 20 minut pri 100° C toplote. Ako niso špargelji grenki, porabiš lahko vodo od njih v postno juho.

2485. **Karfijola.** Lepo, belo karfijolo razcepi v posamezne, precej velike cvetke, štorčke malo prereži, liste, ki so morda med cvetkami, pa odstrani. Nato prevri karfijolo v rahlo slani vodi pet minut, potem jo odcedi, stresi na rešeto in oblij z mrzlo vodo. Odtečeno naloži v steklenice tako, da so cvetke ven obrnjene, štorčki pa proti sredi. Naloži jih malo manj kakor do vrha, nalij nanje rahlo osoljene, zavrete in zopet ohlajene vode, da sega steklenicam do vratu. Nato obriši robove, položi gor obročke in pokrove, deni v aparat ter kuhaj v sopari pol ure pri 100° C toplote, čez dva dni jo kuhaj še enkrat 20 minut pri 100° C. Ako pa hočeš kuhati celo karfijolo, tedaj vzemi nizko, široko steklenico.

Kuhaj vedno le pravo karfijolo, ki je lepo bela. Je namreč še ena vrsta karfijol (takoimenovana brokula), ki so bolj rumene, so bolj trde od prvih in postanejo pri kuhi črnkaste.

2486. **Črne korenine.** Izberi lepe, bolj debele črne korenine, jih lepo ostrži, pa sproti polagaj v vodo, v kateri je malo limonovega soka ali kisa, da ne postanejo rjave. Nato jih prekuhaj v rahlo slani vodi, in ko se odteko, jih postavi v steklenice kakor špargeljne. Tudi jih zapri in kuhaj kakor te. Pravtako lahko vkuhaš bele korenine in krebuljico.

2487. **Fižol v sopari.** Za kuhanje fižola vzemi 1 l vode in kavno žlico soli. Ko slana voda vre, deni vanjo fižol, ki ga pusti, da vre približno pet minut; ako je fižol zelo mehak, še manj časa. Kuhanega stresi na rešeto, ga polij z mrzlo vodo in pusti, da se ohladi. Hladnega zloži v steklenico ter nalij z zavreto, rahlo

slano in ohlajeno vodo. Potem pokrij steklenice z gumijevim obročkom in steklenim pokrovom in jih deni v aparat ter kuhaj v sopari poldrugo uro v toploti 100° C. Čez dva dni ga kuhaj še enkrat 20 minut pri 100° C.

2488. **Pesa v sopari.** Skuhaj, a ne premehko, drobno, zelo rdečo peso. Hladno olupi in nareži z zobčastim nožem na koleščke. Potem jo naloži v steklenice; med vlaganjem potresi večkrat malo soli, kumne in par tankih koleščkov hrena. Ko so steklenice do vratu napolnjene, vlij vanje s kisom zmešano vodo, da sega steklenicam skoro do vratu (voda naj bo prijetno kisla). Nato obriši robove steklenic, pokrij jih z obročki in pokrovi in postavi v aparat. Tako kuhaj v sopari 15 minut pri 100° C toplote; čez dva dni jo kuhaj še enkrat 20 minut pri 100° C.

2489. **Rdeče korenje v sopari.** Operi in kuhaj napol dorastlo rumenordeče korenje. Ne kuhaj ga predolgo, da ne postane premehko. Potem ga olupi in prereži posamezne korenčke z zobčastim nožem v 2 ali 4 dele, po velikosti korenja. Hladnega zloži v steklenice tako, da stoje koščki pokoncu, in nalij nanje rahlo slane vode. Lahko daš tudi v vsako steklenico kavno žlico sladkorja. Obriši robove steklenic, pokrij jih in kuhaj v aparatu eno uro pri 100° C toplote; čez dva dni ga kuhaj še enkrat 10 minut pri 100° C.

2490. **Paradižnični sok v sopari.** Paradižnice osnaži, jih skuhaj v sopari ali pa v lastnem soku. Mehke pretlači skoz sito. Sok nalij v steklenice tako, da manjka vsaki steklenici vsaj dva prsta do vrha. Steklenice potem dobro zamaši, čez zamašek položi krpico opranega mehurja in zaveži z močnim motvozom navzkriž čez zamašek ter kuhaj v sopari 15—20 minut v 80—85° C toplote; pusti jih, da se nekoliko ohlade v vodi.

2491. **Gobe v sopari.** Osnaži in prav tanko olupi majhne, trde gobe jurčke. Vsako posebej deni v vodo, v kateri je malo limonovega soka, da ne postanejo rjave. Prav majhne gobice pusti cele, večjim pa, ako so trde, odreži steblo od klobuka in jih prekolji črez pol. (Velike in mehke gobe niso za kuhanje.) Od klobuka odstrani spodnje meso, če je že rumeno; če je pa belo, ga ni treba. Potem vlij v dobro pološčeno kozico za prst visoko vode in deni vanjo malo soli, limonovega soka in belega, prav fino stolčenega popra, seveda od vsake reči le toliko, da je prijeten okus. Ko ta marinada zavre, deni vanjo gobe in pari pokrite kakih 10—15 minut, da postanejo malo mehke. Nato jih odstavi, da se ohlade, potem jih zloži v steklenice ter jih zalij s sokom; če je tega premalo, prilij še malo rahlo slane, zavrete ter ohlajene vode. Pokrij jih kakor navadno z obročkom in pokrovom, postavi pod peresa v aparat ter jih kuhaj ½ do ¾ ure pri 100° C toplote, čez dva dni jih kuhaj še enkrat 20 minut pri 100° C.

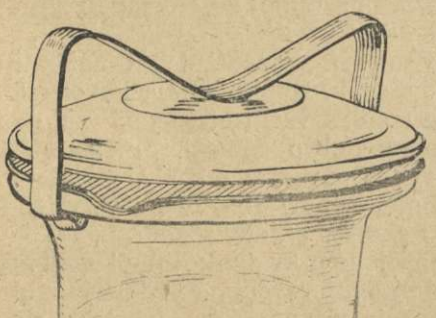
2492. **Šampinjoni.** Osnaži in olupi šampinjone; majhne pusti cele, večjim odreži steblo in od klobuka odstrani spodnje rjavo meso. (Olupke in rjavo meso porabi za v krompirjevo juho.) Nadalje jih kuhaj pravtako kakor gobe jurčke.

Na ta način pripraviš lahko vse užitne gobe.

2493. **Gomoljike v sopari.** Gobe gomoljke operi in odrgni s kartačico vso prst, ki se jih drži. Nato jih olupi in deni v dobro pološčeno kozico, lepo jih pokrij in kuhaj v sopari 1½ ure. Potem jih deni v steklenice s sokom vred, ki se je natekel iz njih, in vlij nanje še nekaj vina madeire ali nekaj močnega rdečega vina. Pokrij steklenice z obročkom in pokrovom, jih deni v aparat ter kuhaj v sopari še pol ure pri 100° C toplote; čez dva dni jih kuhaj še enkrat 20 minut pri 100° C.

Konserviranje mesnih jedil.

Da imamo v vsakem času raznovrstno meso, kakor perutnino (divjo in domačo), golaž, obaro, paštete, ribe i. t. d. na razpolago, treba, da ga svoječasno pripravimo. Peci katerokoli izmed teh vrst mesa, kakor se sicer peče pečenka, toda samo napol, vendar ne sme biti meso v sredi krvavo. Ako je meso, katerega nameravaš kuhati v sopari, od mlade živali, tedaj ga peči le malo časa, ker ti sicer pri kuhi razpade. Nasprotno pa, ako hočeš kuhati v sopari kako staro divjačino ali golaž, moraš ga prej precej časa pariti.



Slika 11.

Tako napol pečeno ali parjeno meso naloži takoj iz kozice v steklenico kolikor mogoče tesno skupaj, a ne čisto do vrha; pusti vsaj za en prst praznega prostora. Sok, v katerem se je peklo ali parilo meso, vlij v steklenico, pa pazi, da ne zamastiš roba. V steklenici naj je na mesu le prst visoko soka; pri golažu ali kakem drugem parjenem mesu ga sme biti več, nikoli pa toliko, da bi segal steklenici do vratu. K pečenki smeš dati vse dišave kot sicer; moke in smetane pa ne dodajaj. Tako napolnjene steklenice zapri najprej z obročkom, potem s pokrovom in postavi v aparat pod peresa, katera precej pritisni, in postavi v

lonec za steriliziranje. Potem nalij toliko vode, da sega steklenicam do vratu. Če je meso toplo, naj bo tudi voda topla, sicer mrzla. Pokrij lonec najprej s pokrovom, vanj vtakni toplomer ter kuhaj pri 100° C toplote ½ do 1½ ure. Ker je meso za steriliziranje lahko od mlade ali stare živali, se čas kuhe ne more natančno določiti. Kadar potem rabiš kuhano jed, odpri steklenico in stresi jed v kozico in jo na ognju dobro prekuhaj. Lahko pa tudi postaviš steklenico v aparat in jo tu segreješ.

2494. **Steriliziranje (kuhanje) paštet.** Tudi paštete se dajo prav dobro v steklenicah kuhati ter ostanejo leto in še dalje popolnoma nepokvarjene, ako so pravilno kuhane. Naredi pašteto katerekoli vrste in jo natlači v steklenico (sl. 11). Ker pri kuhi naraste, je ne smeš napolniti čez tričetrt steklenice. Potem obriši robove steklenic, zamaši z obročki in pokrovi, deni steklenice v aparat ter postavi v lonec za steriliziranje. Nanj nalij toliko mrzle vode (če je namreč jed mrzla, sicer tople), da sega steklenicam skoraj do vratu. Zdaj deni na lonec pokrovko in toplomer ter kuhaj pri 100° C toplote toliko časa, kakor je predpisano v receptu za dotično pašteto; seveda se to računa od tistega časa, ko pokaže toplomer predpisano visočino vročine.

2495. **Steriliziranje (kuhanje) rib.** V sopari moreš kuhati le popolnoma sveže ribe. Ribo katerekoli vrste osnaži, zvij in deni v steklenico ali jo pa zreži na koščke. Posebej pa skuhaj kvašo za ribe in jo vlij, ko je hladna, na ribo tako, da je pokrita; do vrha pa ne sme segati. Pokrij potem z obročkom in pokrovom in kuhaj v sopari pri 95—100 ° C toplote 30—40 minut. Zelo fino majhno ribo kuhaj pri 95° C vročine 20 minut, čez dva dni jih kuhaj še enkrat 20 minut pri 100° C. Velike in bolj trde ribe moraš seveda pri višji vročini in dalje časa kuhati.

Jegulje so prav posebno dobre, če so na ta način kuhane.

Edenintrideseti oddelek.

Sočivje v kisu in slani vodi.

2496. **Fižol v kisu.** Zeleno ali rumeno, še mlado fižolovo stročje otrebi in operi. Nato ga kuhaj v dobro slani vodi, pa ne premehko. Potem ga odcedi in polij z mrzlo vodo, stresi v prstено skledo, polij z zavretim kisom ter pusti, da se v njem ohladi; potem ga zopet odcedi. (Kis porabi za kisanje prikuh.) Zavri v dobro pološčeni kozici ali loncu vinskega kisa, v katerega deni že prej nekaj zrn celega popra, da skupaj zavre. Nato ga odstavi, da se ohladi. Fižol naloži v steklenico s širokim vratom tako, da

so obrnjeni vsi stroki počez v steklenici; vmes pa deni semintja kako šalotko, zrno česna in lorberjev listič. Ko je steklenica napolnjena, jo nalij z prej zavretim hladnim kisom. Navrh steklenice deni čez fižol navzkriž dva snažna klinčka, vrh teh lahko vliješ malo olja, vendar neobhodno potrebno ni. Popolnoma mrzlo sočivje zaveži s pergamentnim papirjem ter shrani na suhem in hladnem prostoru. Če se kis v steklenici osuši, ga dolij.

2497. **Gorčične kumare.** Olupi popolno dorastle kumare, prereži jih podolgem, odstrani pečke, razreži na tri prste dolge koščke, dobro nasoli ter pusti v soli 24 ur. Potem jih obriši, tesno zloži v steklenice ter potresi na vsako vrsto kumar pol žlice rumene gorčice, par šalotek, koleščke hrena, par vršičkov pehtrana in nekaj zrn celega popra. Na to se položi druga vrsta in tako naprej, da so vse vložene. Zalij jih z zavretim in ohlajenim močnim vinskim kisom ter zaveži s pergamentom. Opazka: Dobro je če vliješ v steklenico malo kisa-esenca, prej ko začneš vlagati kumare.

2498. **Kisle kumare.** Majhne kumare umij, posuši, potem nasoli ter pusti, da stoje 24 ur; medtem jih enkrat prepolji, da se bolje razsole. Nato jih obriši ter vloži v steklenice kolikor mogoče tesno; med vsako vrsto deni par zelenih paprik, vršiček pehtrana, par koleščkov hrena in zalij z zavretim in ohlajenim vinskim kisom zmešanim z esencem toliko, da stoji čez. Gotove zaveži s pergamentom ter shrani.

2499. **Male kisle kumare druge.** Za prst velike kumare operi in posuši na rešetu. Potem jih nasoli in pusti nasoljene 24 ur; medtem jih enkrat prepolji, da pridejo zgornje navzdol. Nato stresi kumare zopet na rešeto, da se odtečejo; potem jih deni v skledo in jih polij z vrelim kisom tako, da stoji čez kumare, ki se naj v njem ohlade. Medtem pa zavri vinskega kisa, zmešanega z esencem, deni vanj nekaj celega popra in malo soli ter ga pusti, da se ohladi. Nato vloži kumare kolikor mogoče tesno in redno v steklenico s širokim vratom, da so vse obrnjene počez. Na dno deni malo popra, vršiček pehtrana in list vinske trte. Potem deni vrsto kumar, nato zopet malo pehtrana, popra, par olupljenih šalotek ali drobnih čebulic in par zelenih paprik. Tako naloži drugo in vsako naslednjo vrsto, dokler ni steklenica polna. Navrh položi še nekaj listov vinske trte in zalij s hladnim vinskim kisom; navzkriž deni par snažnih klinčkov, da so vse kumare pod kisom. Ako se čez par tednov kis posuši, ga dolij, toda zavretega in ohlajenega. Kis, ki je ostal od kumar, porabi za kako kislo juho.

2500. **Angleške kumare.** Prereži popolnoma dorastle, olupljene kumare na štiri dele, jih osoli in pusti nasoljene 24 ur; medtem jih parkrat premešaj. Nato jih prav dobro obriši s snaž-

nim prtičem; medtem še malo stiskaj, da bolje vodo spraviš iz njih. V dobro pološčeni kozici pa zavri vinskega kisa, zmešanega z esencem, deni vanj malo paprike, nekaj šalotek, celega pimenta, celega popra in primerno osoli.

V ta kis deni toliko kumar, da je kis popolnoma gost. Pusti jih, da zavro. Vro naj pet do sedem minut. Nato jih odstavi, nekoliko ohlajene deni s kisom vred v steklenice ter popolnoma mrzle zaveži.

Lahko tudi olupljene in pečk otrebljene kumare skrhljaš na listke in vse drugo tako narediš, kakor pri prvih; samo vreti jih pusti le par minut.

2501. **Skrhljane kumare v kisu.** Popolnoma dorastle kumare olupi, skrhljaj in potresi s soljo, na koleščke zrezano čebulo in poprom, dobro jih zmešaj in deni v platnen prtič ali vrečo in jih za en dan obesi, da se prav dobro odteko. Medtem zavri vinskega kisa, zmešanega s kisovo esenco, prideni mu malo soli in celega popra. Deni kumare v steklenico s širokim vratom ali v snažen prsteni lonec, nalij jih s hladnim kisom toliko, da stoji čez kumare. Zaveži jih s pergamentom in shrani na hladnem prostoru. Če se kis osuši, ga moraš nadomestiti z drugim.

2502. **Zelene paradižnice s kisom.** Zelenim paradižnicam odstrani pečke ter jih razreži na rezance. Iste polij z vrelo, dobro slano vodo, potem jih poplakni še z mrzlo in pusti, da se ohlade. Medtem pa zavri vinskega kisa z esencem zmešanega, ga osoli in shladi. Naloži potem paradižnice v steklenico, vrzi zraven par strokastih čebulic (šalotk) in par lorberjevih lističev ter nalij s kisom, da stoji čez. (Dobro je, če vliješ na vrh malo olja, a neobhodno potrebno ni.) To se rabi k mesu ali k solati.

2503. **Mixed pickles.** Osnaži nekaj karfijole ter jo razdeli v male cvetke; osnaži in razreži na podobce nekaj rdečega korenja, olupi in izreži tudi par kolerab in pravtako izreži v podobice. Pripravi nekaj zelenega fižola v stročju in 3 pesti graha. Prekuhaj vse to v slani vodi, pa ne preveč mehko. Bela zelenjava naj bo kolikor mogoče skupaj in zelena skupaj. Kuhano polij z mrzlo vodo in pusti, da se ohladi. Nadalje pripravi nekaj bele šalotke, zelene paprike, par vršičkov pehtrana in nekaj koleščkov hrena, še nekaj prav majhnih kumaric in bele redkve. Kumare in redkev nasoli ter pusti, da stoji nasoljeno vsaj par ur, nakar obriši. Vloži vse kolikor mogoče lično v steklenice ter deni semtertje kak rdeč hečapeč za okrasek. Ko je vse lepo vloženo, zalij z zavretim in ohlajenim vinskim kisom, zmešanim z esencom. (Med kis se dene na 2 litra 2 dkg soli, da skupaj zavre.) Zaveži posodo s pergamentom ter shrani.

2504. **Gobe v kisu.** Osnaži majhne in trde gobe jurčke; ako nimaš dovolj majhnih, smeš vzeti tudi večje, a biti morajo trde.

Vsaki gobi odreži steblo in ga prekolji čez pol. Pri klobuku pa odstrani spodnje meso, ako je že rumeno. Če je pa še belo in trdo, tedaj lahko ostane. Tako pripravljene gobe operi in kuhaj v vreli, primerno slani vodi 7—10 minut; nato jih stresi na rešeto, da se odteko. Medtem pa zavri vinskega kisa zmešanega z esencem, deni vanj nekaj poprovih zrn, lorberjev listič in malo muškatovega cveta. (Kisa bodi toliko, da bo lahko pokril gobe v steklenici.) Deni v kis odcejene gobe in jih pusti, da še parkrat prevro. Nato jih odstavi; nekoliko ohlajene deni s kisom in dišavami vred v steklenico ter vlij na popolnoma mrzle malo finega namiznega olja ali malo raztopljenega loja. Naposled jih zaveži s pergamentom.

2505. **Šampinjoni v kisu.** Majhne, še ne odprte gobe šampinjone osnaži in olupi vsaki gobi klobuček. Ako imaš le malo majhnih in morda tudi večje, že odprte, tedaj pazi, da porabiš le trde in zdrave nečrvive gobe. Pri vsaki izmed teh odreži steblo, klobučke pa olupi in jim odstrani spodnje rjavo meso. Sicer pa jih pripravljaj kakor jurčke. Lupine in rjavo meso lahko porabiš za juho, ako je namreč vse snažno.

Pravtako lahko pripraviš vse užitne gobe, toda lupiti ni treba vsakih.

2506. **Paradižnični sok s salicilom.** Pretlači dobro zrele v sopari kuhane in odcejene paradižnice skoz sito. Potem stehtaj sok in zmešaj na vsak kilogram soka 1 g salicilnega praška, torej na 10 kg soka 1 dkg praška. Napolni s sokom steklenice, ki jih zaveži s pergamentom in shrani. Ta sok lahko rabiš za omake in sploh pravtako kakor sveže paradižnice.

2507. **Cele paradižnice v slani vodi.** Naloži dobro dozorele, pa še trde, drobne paradižnice, najboljše so one podolgovate, slične drobnim jajčkom), kolikor mogoče tesno v steklenice s širokim vratom. Potem deni v 1 l vode 25 dkg soli, da zavre, ter hladno nalij na paradižnice toliko, da stoji čez nje; da bo voda lažje stala čez nje, deni navzkriž dve palčici ali položi krožnik na nje. Zaveži steklenice s pergamentnim papirjem in jih shrani.

2508. **Slane kumare.** Omij napol dorastle kumare, jih napikaj malo z nožem ter vloži kolikor mogoče tesno v steklenice ali prstene lonce. Vmes deni koleščke hrena in vršičke kópra. Potem zavri 3 l vode, kateri si dodala 16 dkg soli in kavno žlico medu. Mlačno vlij na kumare, da stoji čez. Da se rajši kisa, prideni tudi majhno žlico vode od kislega mleka. Pokrij posodo z deščico in obteži s kamnom. Postavi jih na prostor z 20—25° C toplote ter pusti približno 14 dni. V tem času so dobre za rabo. Potem se postavijo na bolj hladen prostor.

Nekateri kisi.

2509. **Pehtranov kis.** Deni v steklenico s širokim vratom do polovice steklenice pehtrana. Nalij nanj dobrega vinskega kisa, zaveži s platneno rutico ter pusti, da stoji tri do štiri tedne; nato odcedi kis v drugo steklenico, jo dobro zaveži in shrani.

2510. **Dišavni kis.** Deni v steklenico s širokim vratom pest timeza, ravno toliko pehtrana, 3 lorberjeve lističe, vršiček prežiljke, 5 olupljenih šalotek, 3 zelene paprike, vršiček kópra, 3 zrne česna, košček ingverja, žlico celega popra, malo muškatovega cveta in oreščka, dva klinčka brez glavic in malo limonove lupine. To zalij z vinskim kisom in zaveži s platneno krpico. Pusti, da stoji tri tedne, potem odlij kis, ga deni v steklenico in dobro zamaši.

2511. **Malinov kis.** Deni v steklenico do polovice svežih malin in vlij nanje vinskega kisa, da je steklenica polna; potem jo zaveži s platneno krpico in postavi na solnce. Čez štirinajst dni odcedi kis in ga zamaši. (Maline stresi ven, jih še malo zmečkaj in pretlači, pa lahko še kaj z njimi okisaš.)

Kako se napravlja kis iz vina in sadnega mošta, izveš v knjigi »Gospodinjstvo«.

2512. **Kako shraniti jajca.** Sveža jajca omij, ako so umazana, potem odberi vsa počena (ker istih ne moreš shraniti in se ti gotovo vsa pokvarijo). Da pa spoznaš, katero jajce je počeno, če ni videti na njem razpoke, vzemi v vsako roko po eno jajce ter rahlo trkaj drugo ob drugega. Kmalu boš spoznala na zamolklem glasu, če je katero izmed obeh počeno. Tako preizkusi vse. Zdaj deni v škaf ali kako skledo do polovice gostega apna, ki je bilo najmanj tri mesece prej ugašeno. (Sveže gašeno apno bi ne bilo dobro.) Nalij nanj vode, da je škaf ali skleda polna. To s klinom dobro zmešaj, da se ne drži nikjer v kepicah; biti mora gostotekoče. Postavi zdaj posodo, v katero hočeš vložiti jajca, na določen prostor. Posoda je lahko kakršnakoli, da le drži vodo: mogoče kak škaf, železen lonec, ki morda ni več dober za kuhanje, ali kaj drugega. Deni na dno posode za dober prst visoko apna, postavi vanj jajca tesno drugo poleg drugega. Stati pa morajo pokonci, sicer pa je vseeno na katerem koncu. Vlij nanje pripravljenega apna toliko, da so pokrita jajca ter zopet postavi drugo vrsto jajec. Tako delaj, dokler ni posoda polna. Na vrh vlij apna in pokrij. Tako vložena jajca ostanejo dobra, če treba, celo leto. Kadar jih rabiš, jih jemlji ravnotako po vrsti ven, kakor si jih vlagala, ker se sicer lahko kako jajce stare.

Serviranje.

Dolžnost hišne gospodinje bodi, da ponudi hrano gostom in domačim na kar najlepši in najmičnejši način, zlasti ob kaki slovesnejši priliki. Vendar pa naj gospodinja pazi, da pri tem nikoli ne preobloži mize, ker s tem ne doseže svojega namena. Miza, nagromadena z dragocenimi posodami, obsežnimi vazami in ogromnimi, pestrobojnimi šopki, na vse mogoče načine in oblike zgubanimi prti in servietami, ni lepa za človeka, ki ima dober okus. Vrhutega pa zavzame tudi premnogo prostora in stane obilo truda. Nežna preprostost, združena z dobrohotno postrežljivostjo, napravi na izobraženega gosta vedno najboljši vtis.

Kaka bodi obednica.

Obednica bodi predvsem zelo svetla in snažna. Ob stenah se postavijo manjše skupine cvetlic, najboljše širokoliste eksotične rastline. Ob steni, v bližini jedilne mize, poišči tudi pripraven prostor manjšim mizicam, na katerih stoje razni kompoti, torte itd., pripravljene, da se svoječasno z njimi postreže. Skrbeti je tudi za zadostno razsvetljavo.

V prejšnjih časih so se ponajveč vporabljale okrogle, dandanes so bolj v navadi podolgovate mize, postavljene v obliki podkve.

Paziti je zlasti na to, da gostje ne sedijo v gneči, kar bi jih tekom pojedine lahko spravilo ob dobro voljo; pa tudi preveč prostora ne sme ostajati med posameznimi kuverti, da bodo gostje mogli udobno občevati med seboj. Ponavadi se računa za eno osebo 65—75 cm; na takem prostoru sedi gost precej zložno in mu nič ne ovira prostega gibanja.

Obednice morajo biti dobro prezračene. Imeti morajo zadostno temperaturo; pozimi 15—17 ° C.

Kako se pripravi jedilna miza.

Jedilna miza se pregrne najprej z voščenovolnenim blagom, to pa zato, da se lahko vse bolj tiho, brez ropota postavlja nanjo. Počez se pogrne čist, bel namizni prt, ki mora biti brez madeža in se mu sme poznati le srednja guba, ki pride natančno čez sredo mize. Prt naj sega na vsaki strani vsaj 3 dcm čez rob mizne plošče. Po sredi mize se pregrne 3—4 dcm širok, lično vezen prtič; če gospodinja nima kaj pripravnega, pa rebrasto zguba servieto in jo pregrne čez sredo. Nanjo nastavi več nastav-

kov z raznimi pecivi, slaščicami in sadjem. V sredo mize se postavi največji in najlepši nastavek. Pravtako naj bo bolj ob sredi mize elegantna vaza s svežim cvetjem; če so mize zelo dolge, se postavi še več vaz ali košaric s cvetlicami, vendar ne smejo biti niti vaze, niti šopki prerazkošni, ker bi potem ovirali udobno občevanje nasproti si sedečih gostov.

Ko je sredina mize okusno in lično urejena, se pripravijo posamezni kuverti.

Kuvert, že izpočetka pripravljen vsakemu gostu, vsebuje: servieto, plitev in globok krožnik, nož, vilice, žlico in dva do štiri kozarce. Na krožnik se položi servieta, ki je lahko na različne načine zganjena. Najčešče se zloži v obliki trikota ali stoječe piramide. Tabela LXVI. kaže, kako se lahko zlože serviete. V servieto se vedno položi kruh, navadno okrogla žemlja.

Pribor (jedilno orodje) se položi desno ob krožniku na srebrn ali steklen podstavek.

Solnik se postavi na sredo mize, in sicer je preračunjen eden za 4—6 kuvertov. K vsakemu kuvertu na desno se položita dva zobotrebca.

Namesto tega načina se pa sedaj večjidel polagajo vilice na levi, nož na desni strani krožnika in žlica pri nožu ali pa povprek nad krožnikom.

Kozarci stoje ali v vodoravni vrsti desno od krožnika ali v polukrogu ali pa tudi v obliki trikota, in sicer tako, da je kozarec za vodo ali za navadno namizno vino prvi na desni strani; kakor se potem servirajo razna vina, tako stoje po vrsti tudi ostali kozarci.

To je najenostavnejši in hkrati najpripravnejši kuvert.

Često se pa pred gosta postavi celoten kuvert; položi se namreč predenj toliko jedilnih orodij in krožnikov, kolikor jih bo rabil pri celem dineju.

Kako se servira.

Oseba, ki servira, naj bo okusno oblečena. Moški nosi frak in belo kravato; ženske so ponavadi črno oblečene z belim predpasnikom. Strežniki in strežnice nosijo lahko tudi bele rokavice iz bombaža.

V manjši družbi razdeli ponavadi gospodinja juho; v to svrho ima na svojem prostoru vse globoke krožnike, jih napolnjuje čez polovico in strežnik jih odnaša gostom. V večji družbi se juha servira na stranski mizi. Strežnik prinese na dveh krožnikih dve različni juhi, je imenuje in postreže s tisto, katero si gost želi. Nato gre zopet z dvema krožnikoma k naslednjemu gostu.

Servira se vsaka jed od leve strani. Paziti je zlasti na to, da strežnik drži nosilko s posodo spretno na levi roki in da s svojo desno ne ovira kretanje gosta, ki se poslužuje ponujane hrane.

Ako gost nerodno zastavi vilice ali nož v posodo, mora to strežnik v trenutku popraviti. Sploh mora paziti na vsak migljaj gospodinje in gostov ter čuvati, da nikjer ničesar ne omadežuje. Ako se pripeti gostu ali strežniku, da kaj polije ali umaže, mora hitro pokriti z zloženo servieto in sme zbrisati le na odločno željo gosta ali gospodinje.

Po vsaki jedi se odstranijo krožniki in pribor (jedilno orodje) in sicer se pobira od desne strani; pravtako se isto nadomesti od desne strani.

Za vsako gorko jed se zahtevajo pogreti in za mrzle jedi se razdele ohlajeni krožniki. S pečenko je odpravljen glavni obed. Temu sledi poobedek (desert), pred katerim se odstranijo z mize vse nepotrebne reči, kakor: solniki, kruh, namizno vino itd.

Za poobedek, namreč za slaščice in sadje, se razdeli poobedna jedilna priprava; to so majhni krožniki, majhni noži in vilice, oziroma žlice, kakor pač zahteva dotična jed.

Ako pade gostu ali strežniku nož na tla, se mora odstraniti in nadomestiti z drugim.

Če po kaki jedi položi gospodinja pribor (jedilno orodje) na podstavek, morajo tudi vsi gosti tako storiti. To je znamenje, da se za naslednjo jed ne premenja. Ako pa ga pusti kak gost na krožniku, ga mora strežnik vzeti in prinesti čistega.

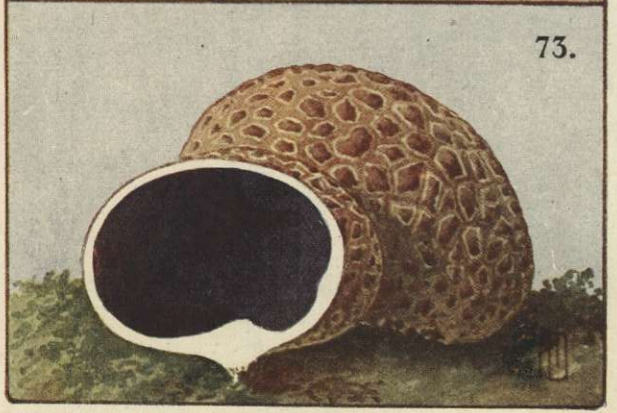
Namizno vino stoji v manjših, navadno polliterskih steklenicah pred vsakim gostom. More se pa razpostaviti tudi v večjih steklenicah, in sicer tako, da pride na vsakih pet oseb po en liter. Namizno vino si nalivajo gostje sami. Poobedna vina pa priliva strežnik od desne strani. S temi se prične ponavadi šele pri pečenki. Pri finih pojedinah se prinese pri pečenki dobro ohlajeno kipeče vino (šampanjec). Vsa druga poobedna vina so pa že spočetka na mizi.

Servirati se prične pri najvišji osebi. Ako so pa v družbi odlične dame, se menjuje tako, da se prične zdaj pri tej, potem pri drugi dami.

Strežnik ne sme ničesar govoriti, le če ga vpraša gost po imenu te ali one jedi, mu jo nakratko imenuje. Kadar se vrši napitnica, ne sme okoli hoditi. Njegova hoja mora biti neslišna, zato naj nosi lahke čevlje z nizkimi, najbolje z gumijevimi petami.

Zelo netaktno bi pa bilo, da bi nosil copate ali sploh obšite čevlje.



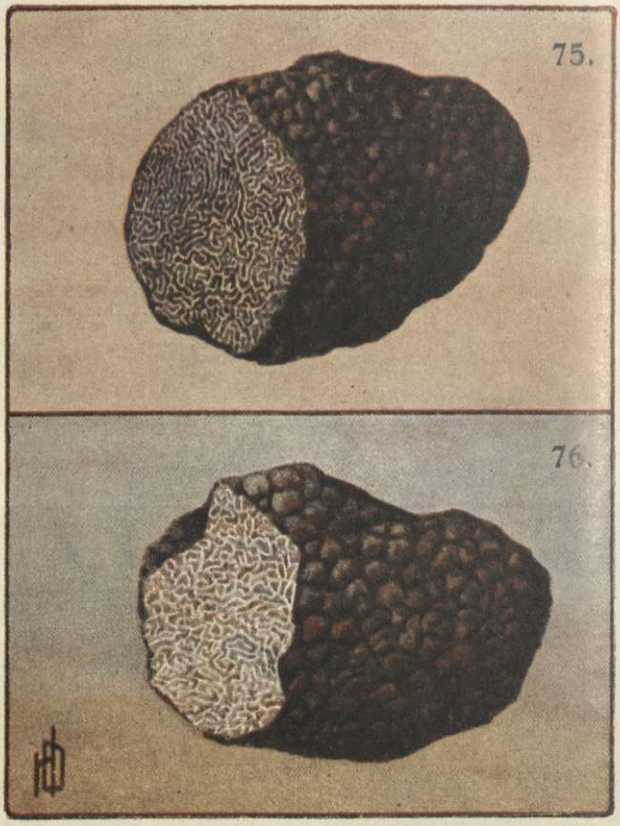


72. **Jajčasta krvnica**; puhara bjela; bovista nigrescens; Kierbovist.

73. **Strupena prašnica**; otrovna puhara; scleroderma vulgare; Kartoffelbovist.



74. **Zvezdna krvnica**; zvjezda-puhara; geaster stellatus; Wettererdstern.



75. Zimska gomoljika; gomoljača zimska; tuber brumale; Wintertrüffel. **76. Poletna gomoljika;** gomoljača bjela; tuber aestivum; Sommertrüffel.

Malo kosilo.

Za malo kosilo pogrneš s prtom mizo in položiš nanjo manjše prtičke, male poobedne krožnike in istotako nože in vilice.

Pri malem kosilu postrežeš gostom največ z mrzlimi in hitro pripravljenimi toplimi jedili. Končno lahko postrežeš tudi s slaščicami in kompotom ter tudi lahko serviraš dobro, sladko vino (liker-vino).

Kako narezati in naložiti na krožnike ali v sklede razne pečenke in druga jedila.

Da moreš kuhano meso in razne pečenke razrezati v lepe koščke, skrbi, da imaš predvsem dobro orodje, t. j. močen in oster, pa ne predebel nož, in močne ter špičaste vilice, da ne napraviš z njimi prevelikih lukenj v meso. Za prerezovanje kosti večje perutnine imamo posebne škarje, s katerimi se z lahkoto prestrižejo kosti v sklepih, ne da bi se pri tem pečenka razcepila.

Preden začneš pečenko rezati, deni krožnike, na katere boš dala pečenko, v pečico; desko, na kateri boš rezala, postavi na mizo blizu pečice, da se pečenka med rezanjem ne ohladi. Reži jo, kolikor moreš hitro, in je ne prijemaj nikoli z rokami, ampak le z vilicami in nožem.

Ako hočeš rezati goveje meso ali pljučno pečenko, deni meso z vilicami, ki jih držiš z levo roko, na desko. V desno roko pa primi nož in reži pol prsta debele, enakomerne koščke mesa, vedno tako, da prerezuješ vlakna (niti) mesa. Narezane koščke devaj skupaj, spodlezi jih z nožem, prijemaj z vilicami ter polagaj na topli krožnik tako, da so koščki naslonjeni povprečno drug na drugega; polagaš jih lahko na sredo krožnika podolgem ali poprek. Ob straneh nadevaj gosto prikuho, ako pa imaš več prikuh, tedaj jih nadevaj v kupčkih okrog mesa. Naložiti jih ne smeš preveč na rob krožnika, ne na meso, tudi se ne smejo posamezne prikuhe preveč dotikati druga druge. Nazadnje potresi meso s soljo in oblij malo z juho. Tekoče prikuhe ne devaj k mesu, ampak jih daj posebej v skledici na mizo. Ako naložiš na krožnik pljučno ali kako drugo parjeno pečenko, katera je pripravljena z omako in jo obložiš s prilogami, tedaj vlij na pečenko samo par žlic omake; ostalo daj posebej na mizo v skledici zraven pečenke.

Rostbif položi na desko, odloči meso z ostrim nožem od kosti in ga zreži v lepe koščke. Okostje položi na krožnik in nanj naloži pečenko, kar se pa dandanes le redkokje stori.

Pečenko položi na dobro pogret krožnik, jo obloži s kako prilogo, ali pusti samo, polij s sokom, in daj kolikor mogoče vročo na mizo.

Telečje stegno prereži podolgem v kose tako, kakor se ločijo sami. Kose obračaj pri rezanju vedno tako, da prerežeš vlakna (niti). Ko si zrezala pečenko, daj kose skupaj in jih položi na okostje tako, kakor so se ga držali prej. Koleno ovij z narezljanim papirjem. Nazadnje polij pečenko s sokom. Tako daj stegno pri veliki pojedini na mizo.

Zraven daj glavno ali še boljše mešano solato s trdimi jajci.

Telečjo ledvično pečenko razreži tako: Ko si jo položila na desko, odreži najprej prav lepo ob kosteh znotraj, ledvico z maščobo vred in jo deni nazaj v ponev. Zdaj zreži pečenko na lepe koščke; navadno se nareže toliko koščkov, kolikor reber ima kos pečenke. Zloži jih na dobro pogret krožnik tako, da nasloniš košček na košček in obrneš kosti proti sredi. Zdaj zreži še ledvico na lepe koščke, ki jih zloži na sredo pečenke, polij vse s sokom in daj prav vroče na mizo.

Ali pa daj koščke zrezane pečenke tako skupaj, kakor je bil prej cel kos, spodlezi z nožem in položi pečenko na krožnik. Tudi ledvico zreži in položi tja, kjer je bila prej, in daj tako na mizo.

Nadete telečje prsi razreži počez na toliko koščkov, kolikor reber je pri pečenki. Preden začneš rezati, obrni pečenko tako, da so rebra obrnjena navzdol, nadev pa navzgor. Pri rezanju pazi, da ne zmečkaš nadeva. Narezano pečenko naloži na krožnik tako, da sloni košček na koščku in da je stran z nadevom obrnjena navzgor, kosti pa noter. Kadar pa hočeš prsi narezati na majhne koščke, tedaj pa odstrani rebra od prs preden jih nadeneš.

Dunajske ali navadne zarebrnice. Kadar hočeš s temi postreči, jim ovij, toda pečenim, koščice z narezljanim papirjem, ali natakni nanje za to narejene kodraste ovitke. Zloži zarebrnice tako na krožnik, da so vse koščice obrnjene proti sredi krožnika in da stoje pokoncu.

Prašičje zarebrnice razreži in naloži pravtako kakor telečjo ledvično pečenko. Zraven daj v skledici zeljno in krompirjevo solato.

Prašičjo ribico, zavito v mrežico, zreži na lepe, pol prsta debele koščke, pazi pa, da se drži še vsakega koščka malo mrežice. Koščke zloži na dobro pogret krožnik, polij jih z lastnim sokom in daj z limonovimi koleščki obložene na mizo.

Mrzlo ribico zreži na tanke rezine; daš jo lahko k popoldanskemu čaju ali zvečer k pivu na mizo.

Kuhano prašičjo gnat položi, ko je še topla, na desko, olupi ji kožo, le pri kolenu je pusti na štiri prste široko, in jo prav lepo nazobčaj. Slanino na mesu pa malo poreži. Potem odreži od gnjati podolgem kos mesa do kosti; najprej od ene, potem še od druge strani. Kost položi na krožnik. Vsak kos zreži na prst debele koščke, zloži jih skupaj, vzdigni z nožem in jih položi nazaj na kost ravno tja, kjer si prej odrezala. Ravnotako stori z drugim kosom. Tako imaš nazadnje zopet celo gnjat. Zdaj obloži gnjat z gostimi prikuhami, n. pr.: s praženim ali kislim zeljem, pečenim krompirjem, praženimi gobami, maslenimi rožički i. dr. Na koleno pa deni papirnati ovoj ali ovij okrog njega narezljan bel papir. Tako pripravljeno gnjat postavi za par trenutkov v toplo pečico, da se segreje, ker se je pri pripravljanju ohladila. Nato jo daj urno na mizo, pri večjem obedu namesto govedine.

Mrzla prašičja gnjat. Olupi kožo in odreži malo slanine. Z levo roko primi gnjat, z desno pa začni rezati s tankim, ostrim nožem podolgem pri strani, kolikor moreš tanke rezine. Pazi pa, da bodo gladke, brez robov; zato ne vleci pri rezanju noža semintja, kakor bi hotela žagati, ampak primi nož krepko v roko in ga rahlo, naravnost vleci. Ako imaš za gnjat železni okvir, tedaj jo pritrdi in lahko boš rezala. Ali pa odreži od gnjati pri strani prav do kosti kos mesa in reži od tega počez tanke rezinice. Vsake rezine naj se drži pri kraju malo slanine. Ko si jih narezala, jih naloži na podolgast porcelanast krožnik; mnogokrat, zlasti pri pojedinah, rabimo namesto teh za mrzla jedila steklene krožnike. Ako hočeš naložiti gnjat na steklen krožnik, tedaj naloži najprej v sredo krožnika okrogel, stolpu podoben kup; vse rezine obrni tako, da se vidi malo slanine; lepše koščke deni navrh. Okrog rezin naloži kupčke sesekanega ali v lepe obliko narezanega aspika, nadetih polovic jajec, nastrganega hrena, na koleščke narezanega jezika, več iz presnega masla narejenih rožic i. dr.; vmes pa vtakni vršičke peteršilja, k maslenim rožam pa vtakneš lahko liste pravih rož. Posebej v majhni posodici daj domačo gorčico poleg gnjati na mizo.

Srnin ali zajčji hrbet. Ko je pečen, ga položi na desko, odloči mu podolgem meso od hrbtišča (hrbtišče položi na krožnik), ga razreži na primerno velike koščke, katere položi nazaj na hrbtišče, kakor so bili prej. Tudi od srninega stegna odreži meso na koščke in jih položi zopet nazaj, da je oblika celega stegna. Lahko pa zložiš koščke same brez kosti na krožnik, kar je dandanes najbolj v navadi. Polij s par žlicami omake, ostalo pa daj v skledici na mizo. Kakšna priloga se da poleg mesa na krožnik, je že povedano pri posameznih receptih. Pravtako razreži tudi vsako drugo četveronogo divjačino.

Gos, purana, in sploh večjo perutnino, razdeli tako: Pečeni živali zabodi vilice v prsi in ji odreži najprej stegna in perutnice z malo prsnega mesa, potem prekolji čez sredo prsno meso in ga odloči lepo od prsne kosti, najprej od ene, potem še od druge strani. Nato odreži prsno okostje z močnim, ostrim nožem, še lažje z zato prirejenimi škarjami. Zdaj obrni žival in ji odreži najprej vrat, potem jo pa prereži po dolgem po sredi hrbta v dve polovici; vsako polovico prereži še enkrat, potem pa naloži na pogreti krožnik najprej te koščene koščke. Nato prereži eno stegno čez člen, in deni oba dela ob kraju krožnika, bolj proti koncu. Ravnotako stori še z drugim stegnom. Zdaj deni na krožnik perutnice. Potem razreži še prsi v poševne koščke, najprej eno, potem še drugo stran, pri tem pa pazi, da ne olupiš kože od posameznih koščkov. Vse koščke deni skupaj, spodlezi z nožem in jih položi na krožnik vrh hrbtnih kosov. Tako naloženo žival postavi za par trenutkov v pečico, potem jo oblij s sokom, na noge natakni kodrast ovoj in daj k obedu.

Kopuna ali pitano kokoš (poularda) razreži pravtako kakor gosko, samo da ne v toliko kosov. Piščanca razreži, ako je velik, na sedem kosov, z glavo vred. Najprej odreži glavo, nato stegna, potem perutnice, in s temi odrežeš lahko tudi malo prsnega mesa. Potem prekolji prsi s prsno kostjo in jih odreži od hrbtišča; hrbtišče prereži v dva kosa. Potem zloži kose na krožnik kakor bi bila cela kokoš: glavo daš lahko zraven, ponavadi ne; če jo daš, jo položi tako, da gleda nazaj. V kljun vtakni vršiček peteršilja, če je pa ne daš, pa položi namesto te šopek ocvrtega ali svežega peteršilja.

Fazana, divjega petelina, divje in domače race zreži pravtako kakor kopuna in zloži žival, kakor da je cela. Natančneje je povedano pri posameznih receptih.

Golobe in jerebice prereži samo čez pol, zelo velike pa v štiri dele.

Kljunača prereži podolgem čez hrbet v dva dela.

Brinovko tudi podolgem samo čez pol; še manjše ptice pusti cele.

Ribo (veliko) kuhano ali pečeno položi celo na podolgast krožnik. Najprej jo prereži po hrbtu s tankim nožem, potem jo nareži poševno ob straneh, pazi pa, da ne razpade. Mrzlo ribo lahko potem obložiš z rakovimi repki, limonovimi koleščki, sardelnim maslom, aspikom ali kakimi zelenimi listi. Majhne ribe daj cele na mizo. Če jih imaš več, tedaj jih naloži na podolgast krožnik tako, da so vse glave proti sredi obrnjene in da leže malo navzkriž. Obložiš jih lahko kakor veliko ribo. Tople ribe lahko obložiš z zabeljeno karfijolo, s praženim rižem, špargeljni, malimi krompirčki, nadetimi paradižnicami in drugim. Zraven

daj v posebni skledici zeliščno, sardelno ali kako drugo primerno omako ali pa samo solato.

V kakih posodah se dajo razna sladka jedila in sadje na mizo.

Kuh ali puding daj v plitvi porcelanasti skledi, ako je pa potresen samo s sladkorjem, ga daj na okroglem krožniku na mizo. Tudi druge suhe močnate jedi, ki so potresene samo s sladkorjem, daj na krožnik. Kompot daj v porcelanasti, še lepše, v stekleni skledi na mizo.

Pene, kreme in hladetine, strjene pudinge, sladolede in druge slične stvari daj na steklenih krožnikih na mizo. Zraven daj cevke ali drobno pecivo.

Torto položi na porcelanast krožnik s papirnato podlago. Daj jo celo na mizo, ali pa, kar je sedaj bolj v navadi, razreži jo s tankim nožem v primerne koščke in jo naloži na steklen krožnik. Pod drobno pecivo položi na porcelanast krožnik papirnato podlago, ali pa deni pecivo na steklen krožnik ali nastavek.

Sadje nalagaj na steklen ali porcelanast krožnik ali na nastavek v obliki stolpa precej visoko in ga pri tem menjavaj z ozirom na vrsto in barvo. Pod sadje deni sveže liste; tudi vmes vtakni semintja kakega. Seveda za na mizo moraš odbrati najlepše sadje.

Katere jedi damo na prtiču na mizo.

Kuhane rake deni na lično zložen prtič (gl. tab. XVI., sl. 8), ki si ga položila na krožnik, in daj na mizo. Pravtako daj tudi polže. Zraven daj posebej v skledici jabolčni hren.

Celi krompir daj tudi na prtiču na mizo. Lično zloži prtič in ga položi na krožnik. Krompir deni v pogreto skledo, katero postavi potem v prtič. Daj s presnim maslom na mizo. Kako se naloži na krožnik, je povedano v receptu (št. 352, str. 129).

Kuhan ali pečen kostanj daj v skledici, postavi na prtič, pokrij s prtičem in daj na mizo.

Pustne krape naloži na krožnik, potresi dobro s sladkorjem in postavi krožnik na zložen prtič (glej tab. XVI., sl. 8).

Tudi maslene paštete se dajo na prtič.

Narastek, ki si ga pekla v skledi, postavi na zložen ter na krožnik položen prtič ali v zato prirejeno žičasto skledo ter daj k obedu.

Črešnje, preden jih naložiš, odberi, operi in pusti, da se odtečejo. Potem jim pristriži malo peclje in naloži tako, da so vsi peclji obrnjeni kvišku. Pravtako pripravi debele vrtne jagode,

zraven daj sladkor na krožniku s srebrno žličico. Gozdne jagode izberi in deni na steklen krožnik, zraven daj sladkor tudi na steklenem krožniku. Tako pripravi vsako jagodičasto sadje. Jabolka, hruške, breskve in marelice dobro obriši, preden jih naložiš na krožnik. S češpljami ravnaj kolikor mogoče previdno, ne peri jih, še manj pa briši, ker so lepe sivo nadahnjene. Grozdju odstriži vsakokrat vse gnile jagode, ga operi in pusti, da se odteče, preden ga na krožniku naloženega postaviš na mizo.

Dinjo lepo omij in obriši, potem pa zreži na krhlje. Na krožnik položi lepe liste od dinje ali vinske trte in nanje krhlje; zraven daj srebrno lopatico ali nož. Posebej na majhnem krožniku daj sladkor in majhno žličico.

Ako imaš nastavek z dvema krožnikoma in z vazo na vrhu, tedaj naloži na spodnji krožnik sadja, na drugega pa fino, drobno, in sicer čokoladno, mandeljnovo in beljakovo pecivo, posladkorjene mandeljne, razne sladkorčke in drugo. Navrh v vazo pa deni lep šopek napol razcvelih vrtnic ali kakih drugih, ne zelo dišečih cvetk z zelenjem.

Sir nareži na tanke rezinice, odreži zunanjo skorjo, potem naloži rezinice na steklen ali porcelanast krožnik in ga daj pri večjem obedu za predzadnjo jed, to je, pred črno kavo na mizo.

Med daj v satovju na steklenem krožniku, ali pa čistega v lepi, zato prirejeni stekleni posodici na mizo. Zraven daj presno maslo, tudi na steklenem krožniku, in nekaj rezinic črnega kruha.

Jedilni listi.

Navadno kosilo.

Meseca januarja.

a) Rumena juha z jajčnim sirom.
Telečja glava z jabolčnim hrenom.
Sočna pečenka z omako in krompirjevimi rožički.
Ocvrti priželjci s špinačo.
Pečen puran s solato.
Kompot. — Čokoladna torta. — Sir. — Črna kava.

b) Ragú juha z zapečenimi žemljami.
Govedina, obložena s praženim krompirjem in sladko repo.
Čebulova omaka.
Ledvična pečenka s solato.
Zamorec v srajci.
Sadje: jabolka, pomaranče, suho grozdje. — Črna kava.

c) Rezanci v rumeni juhi.
Ponarejena tunina z ribjo majonezo.
Parjen zajčji hrbet, obložen s praženim rižem in zabeljeno ohrovtovo glavico. Zajčja omaka posebej v skledici.
Ocvrta teletina s kompotom.
Limonov narastek. — Pečen kostanj. — Črna kava.

Za postni dan.

č) Rumena postna juha s prmezanovim rižem.
Marinirana tunina, obložena z jajci, limonovimi koleščki in kislimi gobicami.
Žemeljni cmoki s kislim zeljem.
Pečen lipan s solato.
Čokoladni narastek. — Sir. — Črna kava.

Meseca februarja.

a) Jetrni riž v juhi.
Narezana svinjska gnjat, okrašena z aspikom in hrenom.
Govedina, obložena s krompirjevimi hlebčki in praženim zeljem. — Sardelna omaka.

Pečena raca s solato.
Kompot. — Masleni krapi. — Jabolka. — Črna kava.

b) Piškotni fancelj v rjavi juhi.
Roastbeef, obložen s pečenim krompirjem in črnimi koreninami.
Dunajske zarebrnice s solato.
Strjen kompot. — Pišingerjeva torta. — Črna kava.

c) Zdrobovi vložki v juhi.
Pečena telečja jetra z jajčnim hrenom.
Govedina, obložena s parjenimi kolerabami, s krompirjevim piréjem in kislimi kumaricami. Kaperna omaka.
Pečen puran s kostanjem in solato.
Strjen kompot. — Spomladanska torta. — Črna kava.

Za postni dan.

č) Krompirjeva juha, pretlačena, z ocvrtim grahom.
Riba brancin ali ščuka s kisom in oljem, obložena s karfijolo in gobicami.
Francoske klobasice s sladkim zeljem.
Ocvrte žabe s solato.
Dišavni kuh. — Kompot. — Črna kava.

Meseca marca.

a) Čista rumena juha z rižoto in parmezanom.
Telečja klobasa z gorčico.
Bœuf à la mode, obložen s sirovimi polmesci in ohrovtovimi klobasicami.
Pečena pitana kokoš s solato.
Pustni krapi z jajčnim punčem.
Kompot. — Črna kava.

b) Močnati vložki v juhi.
Pljučna pečenka, obložena z nadetim krompirjem in krebuljico.
Majhne maslene paštetke, nadete s sekanico od divjačine.
Prašičje zarebrnice z zeljno in krompirjevo solato.
Pecivo. — Pomaranče in jabolka. — Črna kava.

c) Parmezanovi štrukeljčki v juhi.
Telečji galantin, obložen z aspikom in kaperami.

Govedina, obložena z majhnimi krompirčki in karfijolo. — Posiljeno zelje.
Ocvrti domači zajec s solato.
Malinov trijet. — Doboševa torta. — Črna kava.

Za postni dan.

č) Želvina juha z drobtinovimi cmoki.
Obložene rezine s sardelnim maslom.
Pražena polenovka s kislim zeljem .
Zakrknjena jajca v kisli smetani.
Pečen menek s solato.
Orehov kuh z orehovo peno. — Sir. — Črna kava.

Meseca aprila.

a) Vranična klobasa v juhi.
Prekajena topla svinjska gnjat, obložena s praženim zeljem in krompirjevimi paštetkami.
Telečja glava v masleni omaki.
Pečen kopun s solato.
Mandeljnov puding, oblit s kremo.
Pomarančni kompot. — Črna kava.

b) Jetrni sir v juhi.
Telečji jeziki z laško omako.
Parjena srna z maslenimi rožički in stahisom; srnina omaka posebej v skledici.
Prašičja ribica z zeljno in krompirjevo solato.
Nadeta jabolka. — Otroški narastek. — Črna kava.

c) Mesni riž v juhi. — Kranjske klobase z zeljem.
Angleško meso, obloženo s praženim korenjem in krompirjem. Krebulja v smetanovi omaki posebej v skledici.
Ocvrto jagnje s trijetom.
Pomarančna torta. — Črna kava.

Za postni dan.

č) Zeliščna juha z opečenimi žemljami.
Sardelne rezine z mesečno redkvijo.
Špinača z jajčnim kuhom.
Žabji zrezki ali ocvrta ščuka s solato.
Rižev narastek. — Kompot. — Sir. — Črna kava.

Meseca maja.

a) Možganova juha z opečenimi žemljami.
Špargeljni, zabeljeni s presnim maslom.
Zvite bržole, obložene z riževimi hruškami in praženim kislim zeljem. — Gobna omaka.
Judovska pečenka s solato.
Tirolski štruklji iz maslenega testa.
Pomarančni kompot. — Črna kava.

b) Drobnjakovi štrukeljčki v juhi.
Telečji možgani z ribjo majonezo.
Govedina, obložena s spinačnimi klobasicami, glasiranim krompirjem in kislimi gobicami. — Hrenova omaka.
Pečeno jagnje z brusnicami.
Lešnikova torta. — Sir. — Črna kava.

c) Vranični pofezi v juhi.
Ponarejena gosja jetra z mrzlo sardelno omako.
Angleško meso, obloženo z zabeljeno solato in krompirjevimi hlebčki.
Pečen pršut z zelno in krompirjevo solato.
Kompot. — Sir. — Črna kava.

Za postni dan.

Grahova juha z v presnem maslu praženimi žemljami.
Špargeljni, zabeljeni s presnim maslom.
V kisu zakrknjena jajca s praženimi gobami.
Pečene postrvi, solata ledenka s trdimi jajci.
Švedski kuh s pomarančno peno. — Sadje. — Črna kava.

Meseca junija.

a) Pešamljevi cmoki v juhi.
Telečja pašteta z mrzlo masleno omako.
Govedina, obložena z gorčičnimi kumarami in majhnimi krompirčki. Ohrovt posebej v skledici.
Star petelin ali kokoš kot divjačina s trijetom.
Masleno pecivo. — Strjena jabolka. — Črna kava.

b) Možganov fancelj v juhi.
Govedina, obložena s praženim rižem in praženimi gobami jurčki. Kolerabe posebej v skledici.
Pretaknjene telečje zarebrnice s solato.
Kompot. — Linška torta. — Sadje. Jagodov sladoled.

c) Sago v rumeni juhi.
Klobasa iz prašičje glave.
Govedina, obložena s črnimi koreninami in ocvrtim krompirjem. Kisla repa posebej v skledici.
Ponarejen zajčji hrbet s praženim rižem in brusnicami.
Kavni jež. — Pomaranče.

Za postni dan.

č) Rumena ribja juha z ocvrtim grahom.
Raki z omako.
Zeleni grah s sagovim pudingom.
Ocvrta ščuka s solato. Kompot.
Marelični puding. — Sadje. — Črna kava.

Meseca julija.

a) Čista juha v skodelicah z opečenimi žemeljnimi koleščki.
Pitana kokoš v frikasé.
Štajerske bržole, obložene z majhnimi krompirčki, peso in možganovimi zvitki. Krompirjeva omaka.
Pečen prašič s solato.
Jagodov trijet. — Dunajski narastek. — Črna kava.

b) Ocvrti krompirjevi cmoki v juhi.
Telečje klobasice z gorčico.
Parjeni priželjci z mavrahi ali jurčki, obloženi s polento.
Mlada gos s solato.
Krojaška torta. — Sadje. — Črna kava.

c) Vranična klobasa z makaroni v rumeni juhi.
Dunajski puding z zeliščno omako.
Govedina, obložena s krompirjevimi zabeljenimi hlebčki, svinjino in karfijolo. Fižolov hren posebej v skledici zraven govedine.
Glasirane telečje prsi s solato berivko, s trdimi jajci.
Pecivo. — Kompot. — Kava.

Za postni dan.

č) Riževa juha z zelenim grahom.
Višnjevo kuhane postrvi z oljem in kisom, obložene s karfijolo in kislimi gobami.
Zakrknjena jajca v kislični omaki.
Kuhani štruklji s kompotom.
Sadje. — Sir. — Črna kava.

Meseca avgusta.

a) Riž v juhi s parmezanom.
Mrzle, višnjevo kuhane postrvi z zeliščno omako.
Pljučna pečenka z genoveško omako, obložena z nadeto čebulo, pečenim krompirjem in svežim grahom.
Ocvrti piščanci s solato.
Dinja s sladkorjem. — Sir. — Kava.

b) Meseni zavitki v rumeni juhi.
Maslena pašteta z možgani.
Govedina, obložena z nadeto bučo, s presnim maslom, z zabeljenim novim krompirjem.
Nadeta pečena goska s solato.
Penasta torta. — Sladoled s cevkami. — Črna kava.

c) Testeni polžki v juhi.
Pišče z majonezo.
Srnakovo stegno, obloženo s sirovimi polmesci, praženimi gobami in omako od pečenke.
Grahova pašteta z masleno omako.
Koštrunove zarebrnice s trijetom.
Maraskinova krema. — Sadje. — Črna kava.

Za postni dan.

č) Rumena juha s parmezan-rižem.
Ribji zrezki s postnim frikasé.
Karfijola s smetanovo omako in praženim rižem.
Pečena riba mrena s solato.
Maraskinov narastek.
Jagodov zmrznjen punč v kozarcih. — Črna kava.

Meseca septembra.

a) Jajčna kaša v juhi.
Govedina z nadetimi kumarami in zabeljenim malim ohrovtom.
Priželjčeva pašteta s kaperno omako.
Pečene jerebice s solato.
Punčeva torta. — Grozdje. — Črna kava.

b) Jetrni riž v juhi.
Ribja solata z zeliščno omako.
Srnjakov hrbet s krompirjevo polento in nadeto kumaro.

Ocvrti možgani s špinačo.
Pečene race s solato.
Piškotni zvitek in beljakovo pecivo. — Grozdje.

c) Jajčni rezanci v rumeni juhi.
Razsoljeni jezik z nastrganim hrenom in gorčico.
Govedina, obložena z nadetimi paradižnicami in pečenim krompirjem. Kumarčna omaka.
Pečeni piščanci z mešano solato.
Pecivo, posladkorjeni mandeljni.
Dinja s sladkorjem. — Črna kava.

Za postni dan.

č) Koreninina juha.
Postrvi z ribjim aspikom.
Pražene gobe s posajenimi jajci.
Pečen menek s solato.
Zmrznjeni cebra-krem s pecivom. — Sir. — Črna kava.

Meseca oktobra.

a) Juha z jetrnim kuhom.
Maslena pašteta s telečjimi jeziki.
Govedina, obložena s krompirjevim piréjem in sladko repo. Paradižnikova omaka.
Pečeni kljunači, obloženi z rezinami. Solata.
Cesarski puding z vanilijevo peno.
Grozdje, hruške in breskve. — Črna kava.

b) Francoska juha.
Govedina, obložena s praženim zeljem in mesenimi hlebčki. Žemeljni hren.
Golobja pašteta.
Zvita ledvična pečenka z glavno solato in trdimi jajci.
Maslena torta. — Grozdje in hruške. — Črna kava.

c) Juha z zdrobovim fanceljnom.
Nadeti kruh.
Govedina, obložena s praženim rižem in praženimi gobami jurčki in kumarčna omaka.
Pečene mlade divje race s francosko solato.
Kompot. — Čokoladni kuh z jajčno peno.
Črna kava.

Za postni dan.

č) Ječmenčkova juha z gobami.
Cel krompir s presnim maslom.
Želvina obara z drobtinovimi cmoki.
Ocvrta riba s solato.
Limonov narastek.
Štrjeno mešano sadje. — Črna kava.

Meseca novembra:

a) Minestra-juha.
Priželjčeva klobasa z mrzlo masleno omako.
Goveje meso, obloženo z malim ohrovtom in ocvrtimi krompirjevimi vložki. Cesarska repa, v skledici zraven mesa.
Pašteta s telečjimi jeziki.
Pečena raca s solato. — Indijski krapi.
Grozdje. — Črna kava.

b) Vranična juha z jajčnimi rezanci.
Jetrne klobase z gorčico.
Goveje meso, obloženo z ohrovtovo potico, ocvrtimi bučami. Posiljeno zelje v skledici.
Jelenov hrbet s cesarsko skorjo. Brusnice posebej v skledi. — Črna kava.

c) Priželjčeva juha.
Riževe klobase z gorčico.
Parjene bržole, obložene z zabeljenim krompirjem in nadeto zéleno. Omaka od bržol.
Pečena pura s solato.
Kompot. — Penaste rezine. — Črna kava.

Za postni dan.

č) Karfijolna juha z opečenimi žemljami.
Kuhana riba z majonezo.
Kuhan, pražen kostanj z ohrovtom.
Tirolski štrukelj s kompotom.
Čokoladna pena. — Pecivo. — Sadje. Črna kava.

Meseca decembra:

a) Tolčena kokošja juha.
Stisnjena klobasa z oljem in kisom.
Goveje meso, obloženo s kislim stročjim fižolom, zabeljenim krompirjem in ocvrtimi možgani. Ohrovt posebej v skledici.
Pečen kopun s solato. — Kompot. — Kava.

b) Tolčena jetrna juha z opečenimi žemljami.
Pašteta iz divjačine, obložena z aspikom.
Zvita pljučna pečenka, obložena s krompirjevim štrukljem in zabeljeno ohrovtovo glavico. Poprova omaka posebej skledici.
Pečena goska s solato.
Kompot. — Dišavna torta. — Sadje. — Kava.

c) Telečja kisla juha.
Riževe klobase z gorčico.
Biftki s krompirjevim pudingom in špinačo.
Pitana kokoš s solato.
Kompot. — Torta hrustavka. — Črna kava.

Za postni dan.

č) Čista ribja juha s v presnem maslu praženimi žemljami.
Marinirane sardine s trdimi jajci.
Jajčna jed v školjkah.
Kislo zelje in tirolski cmoki.
Rumov narastek. — Sir. — Črna kava.

Jedilni listi za pojedine.

a) Spomladi.

Rumena juha z jajčnim sirom.
Svinjski piré v aspiku, obložen s klobaso iz svinjine, hrenom, aspikom, nadetimi jajci in vršički peteršilja.
Špargeljni s presnim maslom.
Ponarejen srnin hrbet, obložen z maslenimi rožički, kislimi kumarami in ohrovtovimi klobasami. Omaka od srne.
Maslena pašteta s telečjim ragú.
Punč à la glace v kozarcih s cesarskimi piškoti.
Mlad prašiček, pečen, z laško solato.
Črni cesarski puding z vanilijevo peno.
Torta Štefanija. — Sadje. — Sladoled. — Črna kava.

b) Poleti.

Stolčena kokošja juha s sevrtim grahom.
Kuhan sulec, obložen z aspikom, kislimi gobami, z rožami iz sardelnega masla in sardelnimi kolobarčki.
Sočna pečenka s sardelami, obložena s kolerabami, rižem in zelenim grahom.
Koštrunove zarebrnice s praženimi gobami.
Pečene mlade race.
Strjeno mešano sadje.
Florentinska torta. — Sadje. — Črna kava.

c) Jeseni.

Rumena čista juha z možganovim sirom.
Telečji galantin, obložen s paštetkami iz svinjine, aspikom in maslenimi rožami in trdimi jajci.
Pljučna pečenka na angleški način, obložena z višnjevim zeljem, pečenim krompirjem in nadetimi paradižnicami. Poprova omaka.
Nadeta karfijola z masleno omako.
Mlada pečena gos in solata ledenka s trdimi jajci.
Švicarski puding s pomarančno ali maraskinovo peno.
Indijanska torta. — Sadje. — Sladoled. — Črna kava.

č) Pozimi.

Stolčena jetrna juha z jajčnimi rezanci.
Nadeta prašičja glava, obložena z aspikom in gobami.
Zvite bržole, obložene s kropmirjevimi paštetkami, praženim kostanjem in ohrovtovo potico. Kaprna omaka.
Razsoljeni goveji jezik s praženim kislim zeljem in s sago-pudingom.
Pečeni fazani z mešano solato.
Kompot. — Pomarančna hladetina.
Hamburška torta. — Sadje. — Črna kava.

Pojedina na postni dan.

Rumena ribja juha z ribjim fancljem ali rižem.
Postrvi v aspiku, obložene z rakovimi repki, zvitimi sardelami, kaperami in trdimi jajci.
Jajčna jed pokrita.
Gobovi zrezki, krompirjev piré.
Pečena ščuka ali sulec s solato.

Čokoladni puding z vanilijevo peno.
Jagodova žolica. (Hladetina.)
Ruska punčeva torta. — Sadje. — Črna kava.

Pojedina zvečer.

a) Spomladi.

Rumena juha s finimi rezanci in perutninsko drobovino.
Narezana svinjska gnjat, obložena z aspikom, hrenom in presnim maslom.
Maslena pašteta z možgani.
Pečeni piščanci, solata berivka z napol kuhanimi jajci.
Kavni jež. Holandski čaj s pecivom.

b) Poleti.

Krepka rumena juha v skodelicah.
Obložene rezine.
Jagnječja obara z jajčnim kuhom.
Pečene mlade goske s solato ledenko in brusnicami.
Piškotna krema. — Torta hrustovka. — Sir.

c) Jeseni.

Juha z jajčno kašo.
Možgani z majonezo.
Pečene klobase z gorčico.
Pečene jerebice. Solata z napol kuhanimi jajci.
Masleni krapi z jajčnim punčem. — Pecivo.

č) Pozimi.

Čista rumena juha v skodelicah z opečenimi žemeljnimi koleščki.
Zajčja pašteta z aspikom in mrzlo masleno omako.
Zabeljeni piščanci z zakrknjenimi jajci.
Dunajske zarebrnice s solato.
Kompot. — Piškotna torta. — Punč s pecivom.

Pozni zajtrk.

a) Na mesni dan, prvi.

Kava, dobro mleko, sveži rožički, fini šarkelj.
Paštete iz svinjine, obložene z maslenimi rožami in zelenim peteršiljem.
Pomarančna torta. — Sadje.

Drugi.

Kava z dobrim mlekom ali kakao z mlekom ali brez njega.
Zajčja ali jetrna pašteta, narezana ter obložena z aspikom in zelenim peteršiljem.
Pišingerjeva torta. — Sadje. — Sir.

b) Na postni dan, prvi.

Holandski čaj z rumom in s spenjeno sladko smetano.
Obložene rezine s presnim maslom in medom.
Masleni krapi in penaste plošče. — Sadje.

Drugi.

Črna kava, dobro mleko, sveži rožički, zdravilni šarkelj.
Marinirana tunina, obložena z rakovimi repki, trdimi jajci in limonovimi koleščki.
Masleno pecivo ali kaka torta. — Sadje.

Malo kosilo.

a) Na mesni dan, prvo.

Rjava juha v skodelicah in opečeni žemeljni koleščki.
Piščanci v solati, obloženi z aspikom, kaperami in vršički peteršilja.
Zabeljena jagnjetina z ocvrtimi krompirjevimi vložki.
Biftki s posajenimi jajci in glavnato solato.
Zmrznjen jagodov puding s pecivom. — Sadje.

Drugo.

Kokošja juha v skodelicah z jajčjim rumenjakom.
Narezana prekajena gnjat s hrenom in aspikom.
Pečene jerebice, fazan ali piščanci z brusnicami ali kakim drugim kompotom.
Pecivo. — Sadje. — Sir.

b) Na postni dan, prvo.

Narezan mariniran losos, obložen s sardinami, sardelnimi kolobarčki in limonovimi koleščki.
Maslena pašteta s postnim ragú.
Čokoladna pena s cevkami. — Holandski čaj z rumom.

Drugo.

Obložene rezine s sardelnim maslom.
Višnjevo kuhane postrvi v aspiku.
Mehki sir in presno maslo.
Topli jajčni punč s pecivom.

Nasveti, kdaj lahko pripravljaš meso sledečih živali

s posebnim ozirom na čas, v katerem je prepovedano streljati divjačino.

Kópljena kokoš (poulard) in kopuni jeseni in pozimi.
Domače race od avgusta do februarja.
Gosi od septembra do februarja.
Mlade gosi junija in julija.
Purani od oktobra do februarja.
Koštrunovo meso od julija do septembra.
Jagnjetina je najboljša od 3—4 mesece stare živali.
Svinjsko meso od oktobra do marca.
Meso mladega prašiča celo leto.
Divji prašič od novembra do februarja.
Jeleni od junija do srede septembra.
Divje koze od jeseni do januarja.
Srne od julija do februarja.
Zajci od septembra do januarja.
Jerebice jeseni.
Kljunači (Schnepfen) jeseni.
Gozdna jerebica ali orehovka (Haselhuhn) jeseni.
Fazan od oktobra do januarja.
Bela jerebica jeseni.
Prepelica od avgusta do oktobra.
Brinovka spomladi in jeseni.
Divji petelin aprila in maja.
Divje race jeseni.
Ostrige pozimi.
Raki od maja do septembra.
Morski raki pozimi.
Morski pajki pozimi.
Polži pozimi do velike noči.
Želva (Schildkröte) pozimi in spomladi.
Žabe spomladi.
Nasoljene, prekajene in marinirane ribe celo leto.
Morske ribe, katere se razpošiljajo samo v mrzlih letnih časih.
Postrvi najboljše v mesecih: maj, junij, julij.

Samokuhar (samokuhalnik).

Da samokuhalnik ustreza svojemu namenu, moramo posodo z razgretimi jedili obdati samo s slabimi prevodniki toplote, ker jim le na ta način ohranimo za kuhanje potrebno toploto. Pri tem kuhanju pa ne izgube jedila svojega prijetnega okusa in redilnih snovi, ker iz zaprte posode para ne more uhajati.

Samokuhalnik si lahko naredi vsakdo sam. Sestoji iz skrinje, ki naj je zbita iz desk. Pokrov mora skrinjo dobro zapirati. V to svrho je dobro, če se pritrdijo na pokrov in škrinjo zapiralne kljuke. Tudi na konceh škrinje naj se pritrdijo držaji, da se škrinja lažje prenaša. Dno škrinje naj se dobro natlači 5—7 cm nadebelo s slabimi prevodniki toplote, n. pr. s slamo, žaganjem ali z lesno volno. Najbolj se priporoča fina lesna volna, ki se da dobro natlačiti in ker ne prhni tako hitro kakor slama ali žaganje. Potem se postavita v zaboj dva lonca 6—8 cm vsaksebi, ali se pa postavijo 4 lonci, najprej dva drug vrh drugega in potem še druga dva prav tako v enaki razdalji kakor je povedano za prva dva lonca. Zdaj se zatlačijo še okrog loncev vsi prazni prostori z volno kolikor mogoče tesno prav do pokrova loncev. Tako zatlačeni lonci se parkrat zasučejo, da dobe pravo lego, v katero bomo pozneje pri kuhanju postavljali lonce z vrelimi jedili. Nato se prazni lonci odstranijo. Da pokrijemo lonce tudi povrh, naredimo pod pokrovom skrinje blazinico, nekoliko večjo od votline skrinjinega pokrova. Napolni naj se z lesno volno, da se z njo lahko dobro izpolni prostor med pokrovi loncev in skrinje. (Glej sliko 12.)

Namesto skrinje se lahko pripravi primerna košara, ki pa jo je poprej treba dobro obložiti s kakim starim časopisnim papirjem in šele potem natlačiti s slabimi prevodniki toplote, kakor že povedano. Votline za lonce in površje med votlinami lahko prevlečeš s kako močno tkanino, ki jo pritrdi ob straneh z majhnimi žebljički.

Posoda, v kateri kuhamo jedila, je lahko železna emajlirana, prstena ali pločevinasta emajlirana ali drugačna; vendar se priporoča vporaba emajliranih posod, ker se hitreje segrejejo in ne vplivajo nanje različne kisline. Tudi se priporočajo lonci z gibljivimi ročaji, ki se zapognejo tesno čez pokrove, da ne more uhajati para iz loncev. (Glej sliki 13 in 14.)

V p o r a b a samokuhalnika je zelo preprosta. Posode, v katerih nameravaš postaviti v skrinjo jedi, napolni z njimi tako, da manjka pri vsaki posodi komaj za dva prsta do pokrova. Zdaj postavi posode z jedmi na vroč štedilnik, jih osoli, zabeli in prideni potrebne začimbe. Tako pripravljene jedi naj stoje na vročem prostoru, da zavro ter vro določen čas. Čas predkuhanja



Slika 12, 13 in 14

je odvisen od kakovosti živila, ki ga hočemo postaviti v samokuhalnik. Meso n. pr. naj vre 20—25 minut, leča, ječmenček 20—25 minut, suh fižol, grah, posušene zelenjave, prekajeno meso je treba zvečer pred vporabo namočiti ter zjutraj predkuhati 20—30 minut. Kar se tiče bolj mehkih živil, n. pr. riž, kaša, ribana kaša, rezanci, makaroni, cmoki, vložki in slično, zadostuje kratko predkuhanje 5—7 minut. Ker se jedi v samokuhalniku z močjo zaprte pare zmehčajo, je skrbeti za to, da živila dobro vro in da loncev ne odkrivamo neposredno preden jih nameravamo postaviti v samokuhalnik in da jih postavimo vanj kolikor mogoče hitro, pokrijemo z blazino in pokrovom in zataknemo s kljuko. Zato je dobro, da ti pomaga še kdo, kadar moraš naenkrat več posod postaviti v samokuhalnik.

J e d i l a naj ostanejo v samokuhalniku 4—6 ur, pa tudi dalje jih lahko pustiš, ne da bi jim kaj škodovalo. Medtem ko so jedi v samokuhalniku, ga nikdar ne smeš odpirati. Če bi ga vendarle odprla iz kateregakoli vzroka, bi morala jedi iznova zavreti in postaviti nazaj.

Kadar hočeš pripraviti obed iz živil različne kakovosti, moraš paziti na to, da so vsa jedila enako dolgo v samokuhalniku in sicer toliko časa, kolikor je treba za najtrša jedila, ker mehkejšim jedilom, kakor že rečeno, nič ne škoduje, ako čakajo v skrinji na ona jedila, ki jih je treba dalj časa kuhati.

Če imaš samokuhalnik pripravljen za več posod, pa hočeš katerikrat kuhati morda samo v eni ali dveh posodah, takrat je dobro, da zavreš v vseh ostalih posodah vodo ter jo postaviš z jedili vred v samokuhalnik. Na ta način se ti jedila skuhajo bolje in imaš s kuhanim obedom vred tudi vročo vodo, da lahko po obedu pomiješ posodo. Samokuhalnik odpri po vsaki uporabi, da se prezrači.

J e d i l a , kuhana v samokuhalniku, so z malimi izjemami zelo dobra, samo da so prej, preden jih postavimo v samokuhalnik, dobro pripravljena. Tudi se priporoča samokuhalnik zato, ker se s tem prihrani mnogo časa, zlasti pa kuriva.

Kako pripravno je to na deželi, če zna gospodinja uporabljati samokuhalnik. Lahko že zjutraj, ko kuha zajtrk, obenem pripravi in postavi jedila za kosilo v samokuhalnik. Tako opravlja lahko nemoteno ves dopoldan druga opravila, ne da bi skrbela za kosilo. Opoldan samo odpre skrinjo in takoj lahko postavi kosilo na mizo. Tako tudi, ako gredo kdaj delavci daleč od doma na delo v gozd, na travnike ali njive, jim gospodinja lahko pripravi že pred odhodom v samokuhalniku obed, postavi skrinjo s kosilom na voz pa se odpeljejo z njim; odprejo si jo lahko sami. Gospodinji je pa prihranjene mnogo skrbi, kdo bo peljal ali nesel kosilo.

Nekateri jedilni listi,

po katerih lahko pripravimo jedila za samokuhalnik; namenjena so za 6—8 oseb.

1. Juha z rižem (govedina naj se kuha z rižem).
2. Sladko zelje.
3. Krompir v koščkih.

Razlaga:

Juha: V lonec, ki drži 3½ l, deni 2¼ l vode, ¾—1 kg govedine, juhne zelenjave, približno 2 dkg soli, in ko juha že kakih 15 minut vre, prideni še 25 dkg izbranega in opranega riža; posodo pokrij in je ne odkrivaj več.

Sladko zelje: 1½ kg osnaženega zelja popari, odcedi in deni v lonec, prideni prežganje, ga zalij, osoli, prideni še malo kumene, ga dobro razmešaj in pokrij, da zavre.

Krompir: 2½—3 kg krompirja olupi, zreži na koščke, deni v lonec v vrelo vodo, ga osoli in zabeli pa pokrij. Ko že juha vre 25 minut, in tudi vse drugo pokrito dobro vre, postavi hitro v samokuhalnik, pri čemer naj ti pomaga še ena oseba. Dobro pokrij in zapri; tako naj ostane 4—5 ur.

1. Kruhovi cmoki v rumeni juhi.
2. Fižol zabeljen.
3. Kisla repa.

Razlaga.

Kruhovi cmoki: 50 dkg kruha ali žemelj zreži na kocke, zabeli jih s 6 dkg masti, s čebulo in zelenim peteršiljem, polij s ⅜ l mleka in z enim ali dvema jajcema, malo osoli in potresi z 12 dkg moke, rahlo zmešaj in naredi cmoke.

Juha: V 3 dkg masti zarumeni par koleščkov čebule, peteršilja, korenja in skorjico kruha; zalij z vodo. Ko vre nekaj minut, precedi juho in deni vanjo cmoke, da vro.

Fižol: ¾—1 kg fižola večer pred vporabo namoči, potem operi, deni kuhat v vrelo vodo, ga osoli in zabeli.

Repa: 1 kg kisle repe deni v vrelo vodo, jo osoli in zabeli s prežganjem iz 2 žlic masti, malo čebule in 2 žlic moke. Ko jedila že v vseh loncih vro 20—25 minut, jih postavi v samokuhalnik, kjer naj ostanejo 4—5 ur.

1. Zdrobovi vložki v mesni juhi.
2. Govedina, krompirjevi rezanci.
3. Kolerabe.

Razlaga.

Juha: V lonec deni 2¼ l vode, ¾—1 kg govedine, juhne zelenjave in sol.

Vložki: Vmešaj 7 dkg presnega masla ali masti, 2 jajci, 2 žlici mleka in malo soli; v to zamešaj ¼ l pšeničnega zdroba. Čez nekaj minut zakuhaj vložke v vrelo juho.

Krompirjevi rezanci: Olupi in skuhaj 1½ kg krompirja, ga odcedi, zmečkaj, osoli, prideni 1 jajce in ½ kg moke, dobro zmešaj in naredi okrogle svalke. Zakuhaj jih v vrelo slano vodo; kuhane odcedi, oplakni in zabeli.

Kolerabe: 1½ kg kolerab olupi, razreži na kocke in popari z vrelo vodo, vodo odcedi in deni kolerabe v drugo vrelo in slano vodo. Zelenjavo razreži na rezance, jo prevri, vodo odcedi in deni zelenjavo k prvi vreli kolerabi. Naredi prežganje iz 2 žlic masti, čebule, peteršilja in 2 žlic moke, deni ga h kolerabi, dobro razmešaj, malo popraj in pokrij, da vre. Ko že vse dobro vre 20 minut, postavi v samokuhalnik, kjer naj ostane 4—5 ur.

1. Rezanci v rumeni juhi.
2. Krompirjeva omaka.
3. Zdrobov pečenjak.

Razlaga.

Juha: Zarumeni v žlici masti par koleščkov čebule, korenja, peteršilja in skorjico kruha. Zalij z vodo in osoli; ko vre nekaj minut, precedi in zakuhaj v vrelo vodo rezance iz 30 dkg moke, iz 2 jajc in malo vode.

Krompirjeva omaka: Deni v lonec 1½—2 kg olupljenega ter na kocke zrezanega krompirja, lorberjev list, rumeno prežganje iz 2 žlic masti, čebule, peteršilja in 3 žlic moke. Omako dobro zmešaj, osoli in pokrij, da zavre.

Zdrobov pečenjak: Deni v lonec 2 l mleka, 1 dkg soli, 5 dkg sladkorja, 8 dkg masti, še bolje presnega masla. Ko mleko vre, vsuj vanj medtem ko mešaš, 1 obilen liter pšeničnega zdroba. Ko je zdrob gladko zamešan, pokrij lonec in ga porini na kraj štedilnika. Ko jedi v vseh loncih dobro vro, jih postavi v samokuhalnik, kjer naj ostanejo 3—4 ure.

Opazka: Kadar vzameš zdrobov pečenjak iz samokuhalnika, ga z vilicami razdrobi.

1. Ječmenček v juhi.
2. Svinjina, kislo zelje.
3. Češpljev ali jabolčni kompot.

Razlaga.

Ječmenček: Deni v vrelo vodo 35 dkg izpranega ječmenčka, 2 olupljena krompirja, 1 koren in koreninico peteršilja; vse naj bo razrezano na kocke. Nadalje deni 1 kg že prej omite svinjine, potrebno sol, malo timeza, česna in lorberjev list. Lonec pokrij, da vre.

Zelje: V vrelo vodo deni 1 kg kislega zelja in ga osoli, naredi svetlo prežganje iz 2 žlic masti, čebule in 3 žlic moke ter deni v zelje. Dobro ga zmešaj in pokrij, da vre.

Češplje: V vrelo vodo deni 1 kg češpelj, malo cimeta in po okusu sladkorja; dobro pokrij, da zavro. — Ko jedi že vro 25 minut, jih postavi v samokuhalnik, kjer naj ostanejo 4 do 5 ur.

1. Francoska juha z rižem.
2. Goveji gulaš s krompirjem.
3. Jabolčna čežana.

Razlaga.

Francoska juha z rižem: Nareži na rezance 25 dkg korenja, toliko kolerabe, ohrovta, eno zéleno, koreninico peteršilja in če imaš nekaj zelenega graha in špargeljnov. Zarumeni na 2 žlicah masti žlico drobno zrezane čebule, prideni vse pripravljene zelenjave in jih prepraži, potresi nanje 3 žlice moke in zalij z vrelo vodo; nato prideni 15 dkg riža in osoli, dobro premešaj in pokrij lonec, da juha vre.

Gulaš: Deni v lonec 2 žlici masti, 2 žlici čebule in ko ta zarumeni, 1 kg na koščke zrezanega govejega mesa, potresi nanj žličico paprike. Ko se meso malo prepraži, potresi nanje 2 žlici moke, premešaj in prideni drobno zrezanega česna, timeza, kumene, lorberjev list in 1½ kg olupljenega ter na kocke zrezanega krompirja. Zalij vrelo vodo, dobro premešaj, osoli in pokrij, da zavre.

Jabolčna čežana: Olupi, zreži na krhljičke 1½—2 kg jabolk, deni jih v vrelo vodo, prideni malo cimeta in po okusu sladkorja.

Dobro pokrij, da zavro. (Kadar jih vzameš iz samokuhalnika, jih pretlači.) — Ko vse jedi že vro 20 minut, jih postavi v samokuhalnik, kjer naj ostanejo 4—5 ur.

1. Ribana kaša v juhi.
2. Segedinski gulaž.
3. Sadjevec.

Razlaga.

Ribana kaša: V vrelo vodo zakuhaj ribano kašo iz 35 dkg moke, 1 jajca in malo vode. V žlici masti zarumeni malo čebule, jo deni v kašo in osoli; premešaj in pokrij, da vre.

Segedinski gulaž: Na dveh žlicah masti zrumeni žlico čebule, deni vanjo 1—1¼ kg na koščke razrezanega svežega prašičjega mesa, potresi ga s soljo in papriko. Ko se je meso malo prepražilo, mu prideni 1½ kg prevretega in odcejenega kislega zelja, 2 pretlačena paradižnika in 2 žlici moke, ki si jo zžvrkljala s ¼ l smetane. Gulaž premešaj in pokrij, da zavre.

Sadjevec: 1 kg svežega sadja osnaži, olupi in zreži na koščke ter deni v vrelo vodo, prideni prežganje, sladkorja, cimeta in malo soli. Dobro zmešaj in pokrij. Ko je že vse vrelo 20 minut, postavi v samokuhalnik, kjer naj ostane 3—4 ure.

1. Paradižnikova juha z rižem.
2. Vampi s krompirjem.
3. Češpljevi cmoki.

Razlaga.

Paradižnikova juha: Deni v kozico žlico masti, žlico čebule in par koleščkov korenja; ko to malo zarumeni, potresi 3 žlice moke, premešaj in prideni 1 kg paradižnikov, zalij in premešaj. Ko so paradižniki mehki, precedi juho in zakuhaj vanjo 25 dkg riža in osoli. Dobro pokrij, da zavre.

Vampi s krompirjem: 1½ kg že prej kuhanih in na rezance zrezanih vampov deni v vrelo vodo in osoli. Olupi, zreži na kocke 1½ kg krompirja in ga deni k vampom. Naredi prežganje iz 2 žlic masti, čebule in 3 žlic moke in ga zamešaj med vampe; prideni še drobno zrezanega česna in timeza, dobro premešaj in pokrij. (Kadar vzameš vampe iz samokuhalnika, jih kisaj in popraj.)

Češpljevi cmoki: Namoči v mrzlo mleko 12 dkg kruha, ki ga razmočenega rahlo ožmi in mu prideni 5 dkg presnega masla, 2 jajci, malo soli in približno ¾ l moke; vse to dobro zmešaj.

Deni testo na desko, ga razvaljaj za nožev rob debelo, razreži za dlan velike ploščice, zavij vanje sveže češplje brez koščic ali pozimi suhe pa malo prevrete češplje. Gotove cmoke deni v vrelo slano vodo ter jih pokrij, da zavro. Ko vse vre 7 minut, postavi v samokuhalnik, kjer naj ostane 3 ure.

1. Kašnata juha.
2. Pljuča s krompirjem.
3. Kuh iz sveže smetane.

Razlaga.

Kašnata juha: V 2½ l vrele vode zakuhaj 30 dkg v vroči vodi večkrat oprane kaše in jo osoli; iz žlice masti, čebule in 2 žlic moke naredi prežganje ter ga zmešaj v kašo, prideni majerona, in jo pokrij, da zavre.

Pljuča s krompirjem: Olupi in zreži na kocke 1½ kg krompirja in ga deni v lonec; razreži na rezance 1½ kg že prej kuhanih pljuč, naredi prežganje iz 2 žlic masti, čebule in 3 žlic moke, deni vanje pljuča, razmešaj in deni h krompirju, zalij z vročo vodo in osoli, prideni lorberjev list, malo timeza in dobro pokrij, da zavre. (Kadar vzameš pljuča iz samokuhalnika, jih lahko okisaš.)

Kuh iz sveže smetane: Tega naredi kakor napisano (glej št. 1494), ga postavi v vročo vodo, da zavre. — Ko vse jedi že 5 minut vro, jih postavi v samokuhalnik, kjer naj vro 2—3 ure.

1. Meseni zavitki v juhi.
2. Govedina, posiljeno zelje.
3. Krompirjevi cmoki.

Razlaga.

Mesni zavitki v juhi: Deni v 2½ l vode ¾—1 kg govejega mesa, 2 dkg soli in juhne zelenjave. Ko že juha nekaj minut vre, deni vanjo zavitke, ki jih naredi kakor opisano na str. 87, štev. 171. Pokrij, da zavre.

Posiljeno zelje. 2 kg zelja nareži na rezance in ga popari in odcedi. V dveh žlicah masti zarumeni malo čebule, žlico sladkorja in 3 žlice moke. Prežganje deni v lonec k zelju, prilij malo kisa in vrele vode, prideni mu še malo kumene in potrebno sol; dobro ga zmešaj in pokrij, da zavre.

Krompirjevi cmoki: Že prej ali zvečer skuhaj 1½ kg olupljenega krompirja, ga odcedi in zmečkaj, prideni eno jajce, malo soli in 45 dkg moke. Testo razvaljaj pol prsta debelo, v žlici masti zarumeni žlico čebule in 2 žlici drobtin. S tem zabeli testo, ga tesno zavij in vpodobi cmoke, jih deni v slano vodo in pokrij, da zavro. — Ko vse jedi že 25 minut dobro vro, jih zloži v samokuhalnik, kjer naj ostanejo 4—5 ur.

1. Krompirjeva juha.
2. Telečja obara.
3. Pražen riž.

Razlaga.

Krompirjeva juha: Olupi in zreži na drobne kocke 1¼ kg krompirja, deni ga v lonec in zalij z vročo vodo. Naredi temno prežganje iz 2 žlic masti, čebule in 3 žlic moke in ga deni h krompirju. Prideni še malo česna, lorberjev list in soli. Dobro pokrij, da zavre.

Telečja obara: Zarumeni v dveh žlicah masti žlico čebule, prideni 1 kg na koščke zrezanega telečjega mesa. Ko se malo prepraži, potresi nanj 2 žlici moke, malo majerona, limonove lupine, kisa, potrebno sol in vode. Dobro premešaj in pokrij, da zavre.

Pražen riž: V dveh žlicah masti zarumeni malo čebule, prideni ½ kg opranega riža, 1¾ l vrele vode in 15 gr soli; premešaj in pokrij, da zavre. — Ko vse vre 7 minut, deni vse v samokuhalnik, kjer naj ostane 3—4 ure.

1. Stročjega fižola juha.
2. Parjen koštrun z repo.
3. Zdrobov kuh.

Razlaga.

Stročjega fižola juha: Zreži na poševne koščke 1 kg svežega stročjega fižola in ga deni v 2½ l vrele slane vode. Olupi in zreži na drobne kocke 1 kg krompirja in ga deni k fižolu. Naredi svetlo prežganje iz 2 žlic masti, čebule, peteršilja in 3 žlic moke, ga zalij, razmešaj in deni v juho. Prideni še malo majerona in lonec pokrij, da vre juha.

Parjen koštrun z repo: V lonec deni žlico masti, malo čebule in 1 kg posoljenega koštrunovega mesa, potresi nanj malo kumene, s šetrajem ali timezom strtega česna in 1½—2 kg olupljene, na listke ali kocke zrezane ter poparjene repe. Prilij vrele vode in pokrij, da zmes zavre.

Zdrobov kuh: Skuhaj mehko 18 dkg pšeničnega zdroba v $^3/_4$ l mleka s 7 dkg presnega masla in malo soli. Hladnemu zdrobu primešaj 10 dkg sladkorja in 6 rumenjakov (mešaj 10 minut!). Nato rahlo primešaj od 6 beljakov trd sneg. (Lahko tudi 1 pecivni prašek). Kuh deni v pomazan, z drobtinami potresen model, ga pokrij in postavi v lonec v vrelo vodo, tako da je vode do $^3/_4$ modela. Tudi lonec dobro pokrij, da vre. — Ko vsa jedila že vro 20 minut, jih urno postavi v samokuhalnik, kjer naj ostanejo 4—5 ur.



KAZALO.

Stran

Uvodna pojasnila.

Najnavadnejši kuhinjski izrazi.

Prežganje (Einbrenn) 1
Pariti (dünsten) 1
Pražiti (rösten) 2
Potolči, stlačiti 2
Peči 2
Mlad prasiček 3
Kopun 3
Poulard 3
Piščanec 4
Ocvreti (backen) 4
Kuhanje v sopari 4
Zvrniti (stürzen) 5
Opeči 5
Pecivo 5
Umešati (abtreiben) 6
Naličiti (dressieren) 6
Žvrkljati (sprudeln, quirlen) . . 7
Stepati v sneg 7
Speniti 7
Pretlačiti (passieren) 7
Precejati 7
Mazati modele 8
Panirati 8
Pretikanje s slanino 8
Kvasiti (beizen) 8
Kako se pripravi kvaša 9
Kvaša druga 9
Marinirati 9
Glasirati (glacieren) 9
Glas (glace) 9
Glas (glace) iz divjačine . . . 10
Oviti 10

Domača perutnina.

Kako spoznati mlado perutnino od stare 10
Kako zaklati in snažiti perutnino 11
Kako pripravimo divjo perutnino 12

Stran

Kako pripraviš fazana in kakšen naj bo 13
Jerebice 13
Kljunač 13
Brinovke 13
Divji golobje 13

Kako je pripraviti divjačino.

Divji zajec 13
Kako spoznati mladega zajca od starega 14
Srna 14
Divja koza 14
Jelen 14
Divji prasič 14
Medved 14

Govedina.

Kako se razdeli govedina . . . 15
Tele razdelimo na sledeče dele 16
Posamezni deli teleta 16
Prekajeno telečje stegno . . . 16

Svinjina.

Kako se pripravi svinjina . . 16
Napol doraslo prase 17
Kako ravnati z doraslim prašičem 17
Meso prašiča se razdeli v sledeče dele 17
Kako se lahko porabijo posamezni kosi mesa 17
Kako razsoljevati in kaditi meso 17
Prekajeni prašičji vratnik . . . 18
Kako shraniti meso v masti . . 19

Razno meso.

Koštrunovina 19
Jagnjetina 19
Kozje meso 19
Kozliček 19

Stran

Ribe.

Kako osnažiti ribe 19
Kakšne ribe kupi in kako jih uporabi 20
Prekajene ribe 20
Kako se navadne ribe razdele 21

Sladkovodne ribe.

1. Losos (der Lachs) 21
2. Glavatica (Lachsforelle) . . 21
3. Sulec 21
4. Postrv 21
5. Lipan (die Äsche) 21
6. Smoj ali smuč (Hechtbarsch oder Schill) 21
7. Ostriž ali okun (Flußbarsch) 21
8. Som 22
9. Menjek (Aalraupe) 22
10. Jegulja 22
11. Ščuka 22
12. Karp 22
13. Karas (Karautsche) 22

Morske ribe.

14. Morski jezik (Seezunge) . . 22
15. Lokarda (Makrele) 22
16. Tuna (Tunfisch) 22
17. Ljubin (Seebarsch, branzin) 22

Raki.

Veliki morski rak ali jastog (Hummer) 23

Žabe.

Kako jih pripraviš 23

Gobe.

Uvod 23
Razlikovanje užitnih od strupenih gob 24
Kako je gobe nabirati 24
Pripravljanje gob 25
Razdelitev gob po skupinah . . 26

Cevaste in luknjičaste gobe.

1. Užitni goban, jurček (Steinpilz) 26
2. Žolčasti goban (Gallenröhrling, Bitterling) 26

Stran

3., 4., 5., 6. Vražji goban (Satanspilz), volčji goban (Wolfsröhrling), noroglavka (Hexenpilz), svinjski goban (Dickfuß) . . 26
7. Bronasti goban (Bronzenröhrling) 27
8. Brezji goban ali kapucinarka (Birkenpilz, Kapuzinerpilz) . 27
9. Turek ali kozak (Rothautröhrling) 27
10. Maslenka (Butterpilz, Ringpilz) 27
11. Laška gobanja ali lični goban (Zierlicher Röhrling) . . . 27
12. Peščenka (Sandpilz) 27
13. Kostanjevka (Maronenpilz) . 27
14. Slinavka ali ovčarka (Schmerling) 27
15. Kravjača (Kuhpilz) 28
16. Mavel (Ziegenlippe) 28
16 a. Možek ali kozji parkeljc (Ziegenfuß) 28
17. Zemljevec (Semmelpilz) . . 28
18. Ovčje vime (Schafeuter) . 28

Platničarke ali lističaste gobe, splošno glive imenovane (Blätterpilze).

19., 20., 21. Šampinjoni 28
22. Strupeni kukmak ali krompirjevka (Knollenblätterschwamm) 29
23. Rdeča mušnica (Fliegenpilz) 29
24. Blagva, karželj, žrdana (Kaiserling) 29
25. in 26. Pegasta mušnica ali krastavka (Pantherschwamm) in siva mušnica ali bisernica (Perlschwamm) 29

Golobice.

27. Bljuvna golobica (Speitäubling) 30
28. Krhka golobica (Spröder-
29. Škodljiva golobica (Stinktäubling) 30
30. Užitna golobica (Speisetäubling) 30
31. Zelenkasta golobica ali sivka (Grünlicher Täubling) . . . 30
31 a. Zelena golobica ali zelenka (Grüner Täubling) 30
32. Zlata golobica ali zlatica (Goldtäubling) 30

Stran

33. Dežnica ali solnčnik (Parasolschwamm) 30
34. Tintnica ali čopasti tintar (Schopf-, Tintenpilz) 30
35. in 36. Polževka (Schneckling) 30
37. Slivarica ali mokarica (Mehlschwamm) 31

Kolobarice (Ritterlinge).

38. Prusnica ali tigrasta kolobarnica (Getigerter Maischwamm) 31
38 a. Majnikova kolobarnica ali jurjevka (Mairassling) . . . 31
39. Zelenkasta ali pesnata kolobarnica (Echter Ritterling) . 31
40. Medena kolobarnica (Honig-Ritterling) 31
41. Zajčki ali klobčičasta kolobarnica (Geselliger Ritterling) 31
42. Zimska kolobarnica (Grauer Ritterling) 31

Sehlice ali museroni.

43. Navadna sehlica ali drobir (Suppenpilz) 31
44. Dišeča sehlica ali klinčnica (Nelken-Schwindling) 32
45. Lukovka (Lauschschwindling) 32
45 a. Vijoličasta sehlica (Lackbläuling) 32

Štorovke.

46. Žveplenjača ali žveploglavka (Schwefelkopf) 32
47. Navadna štorovka ali jelševka (Stockschwamm) 32
48. Sivorumena štorovka ali mraznica (Hallimasch, Honigblätterpilz) 32
49. Rumena ali hrapava štorovka 33

Mlečnice (Milchlinge).

50. Užitna sirovka (Echter Reizkär) 33
51. Strupena ali kosmata sirovka (Gift-Reizkär) 33
52. Hruševka ali pečurka (Brättling) 33
53. Rdečerjava mlečnica (Rotbrauner Milchling) 33
54. Poprova mlečnica (Pfeffermilchling) 33

Stran

Bodičarke ali ježevke (Stachelpilze).

55. Strniščni ali žemljasti ježek (Semmelstachelpilz, Stoppelschwamm) 33
56. Rjavi ježek ali srna (Habichtschwamm) 33
57. Žolčasti ježek (Gallenstacheling) 34

Gubaste gobe ali lisice (Faltenpilze, Runzlinge).

58. Navadna ali užitna lisička (Pfifferling, Eierpilz) 34
59. Napačna lisička (Falscher Gelbling) 34
60. Mrtvaška trobenta (Totentrompete) 34
61. Rumena trobenta (Gelbliche Kraterelle) 34

Betičaste ali grmičaste gobe (grive, Keulenpilze).

62. Rdeča griva ali medvedje tačke (Rotes Hahnenkämmchen, Bärentatze) 34
63. Rumena griva ali lisičji parkeljci (Gelber Ziegenbart) . . 34

Jamičaste gobe (smrčki ali hrčki).

64. Užitni mavrah (Speise-Morchel) 35
65. Koničasti mavrah ali gorski smrček (Spitzmorchel) . . . 35
66. Kapčasti mavrah ali turški smrček (Käppchenmorchel) . 35
67. Smrdljivi mavrah ali prosnica (Stink- oder Gichtmorchel) . 35

Hrčki.

68. Užitni hrček (Speiselorchel) . 35
69. Orjaški hrček (Riesenlorchel) 35
70. Jamičasti hrček (Grubenlorchel) 36

Jajčaste gobe ali prašnice (Bovist).

71. Tikvasta prašnica (Flaschenstäubling) 36
72. Jajčasta prašnica ali krvnica Eier-Bovist) 36

Stran

72 a. Orjaška prašnica (Riesenbovist) 36
73. Strupena ali krompirjeva prašnica (Kartoffel-Bovist) . . 36
74. Zvezdna prašnica (Wetter-Erdstern) 36

Gomoljike (Trüffel).

75. Zimska gomoljika (Wintertrüffel 36
76. Poletna ali bela gomoljika (Sommertrüffel) 36

Slanina.

Zračna slanina 37
Prekajena slanina 37
Paprikovana slanina 37
Nasekana slanina ali zaseka . . 37
Kako se razpušča slanina . . . 37
Kako postane goveja ali juhna mast okusna 38

Maslo.

Kako se kuha 38
Sardelno maslo 38
Sardelno maslo, drugo 38
Rakovo maslo 38
Šampinjonovo maslo 39
Zeliščno maslo 39

Sir.

Špinačni sir 39
Sveži sir iz kislega mleka . . . 39
Domači sir mohant 39
Liptavski sir 40

Smetana.

Kako se dobi sladka, kako kisla smetana 40
Sladka smetana za pene (Schlagrahm) 40
Presno maslo 40

Dišave.

Zeliščne in domače zrnate dišave 40
Inozemske dišave 41

Nekatere priprave k raznim jedilom.

Sekanica, prva 43
Sekanica, druga 43
Telečja sekanica 43
Ledvična sekanica 43
Pljučna sekanica 43

Stran

Prašičja sekanica, prva 43
Prašičja sekanica, druga 43
Jetrna sekanica 44
Sekanica iz divjačine 44
Salmi iz divjačine 44
Mesni ragu, prvi 44
Mesni ragu, drugi 44
Postni ragu 45
Postna sekanica 45
Ribja sekanica 45
Rakova sekanica 45
Kruhov pešamelj 45
Močnati pešamelj 46
Močnati pešamelj za nesladka jedila 46
Kako se kuha zelenjava 46

Razno.

Lešnikova zrna 46
Mandeljni 46
Pinjole 47
Črne vinske jagode 47
Kuhan in pečen kostanj 47

Testo.

Vlečeno testo 47
Testo za jajčne krpe 48
Kuhano testo 48
Vinsko testo 48
Vinsko testo brez jajec 48
Pivno testo 48
Jajčno testo 48
Angleško testo 48
Krhko testo, prvo 48
Krhko testo, drugo 48
Krhko testo s praškom, prvo . . 49
Prosto krhko testo 49
Fino linško testo 49
Tržaško testo 49
Sirovo testo, prvo 49
Sirovo testo, drugo 50
Krhko testo s praškom, drugo . 50
Masleno testo 50
Hitro masleno testo 51
Masleno testo brez jajc 51
Chlapno testo 51

Kreme, polivi in pene.

Vanilijeva krema 51
Kavna krema 51
Čokoladna krema 51
Limonova ali pomarančna krema 52
Maraskinova krema 52
Vinski šato 52

	Stran
Šató z limono in pomarančo	52
Vanilijeva krema, preprosta	52
Malinov šató	52
Odcedkov poliv	52
Sadni poliv, prvi	52
Sadni poliv, drugi	52
Čokoladni poliv	52
Beljakova pena z vanilijo	53
Beljakova pena z limonovim sokom	53
Beljakova pena z maraskinom	53
Marelična pena	53
Mlečna pena	53
Kavna pena	53
Čokoladna pena	53
Orehova pena, prva	53
Lešnikova ali mandeljnova pena	53
Pene, s katerimi nadevamo močnate jedi.	
Vanilijeva pena	53
Jajčna pena	53
Maraskinova pena	54
Lešnikova ali mandeljnova pena	54
Orehova pena, druga	54
Kako naj se sestavljajo jedilni listi	54
Nekatera pojasnila	55
PRVI ODDELEK.	
Juhe.	
Mesne juhe.	
1. Navadna juha	56
2. Rumena ali rjava juha	56
3. Juha za bolnike	56
4. Francoska juha	56
5. Tolčena kokošja juha	57
6. Tolčena jetrna juha	57
7. Jetrna juha drugačna	57
8. Vranična juha	57
9. Vranična juha drugačna	57
10. Tolčena možganova juha	57
11. Možganova juha drugačna	57
12. Ponarejena možganova juha	58
13. Ragu juha mesna	58
14. Ragu juha, druga	58
15. Priželjčeva juha	58
16. Ponadova juha	59
17. Obarna juha iz telečjih kosti	59
18. Golobja juha	59
19. Minestra juha	59
20. Telečja kisla juha	59
21. Klahel juha	60

	Stran
Postne juhe.	
22. Rumena postna juha	60
23. Zelenjavna juha	60
24. Rumena ribja juha	60
25. Bela ribja juha	60
26. Čista ribja juha	61
27. Rakova juha	61
28. Žabja juha	61
29. Žabja juha kisla	61
30. Želvina juha	61
31. Ragu juha postna	62
Gobove juhe.	
32. Navadna gobova juha	62
33. Kisla gobova juha	62
34. Gobova juha s smetano	62
35. Gobova juha s krompirjem	63
36. Mavrahova (smrčkova) juha	63
37. Šampijonova ali kukmakova juha	63
38. Polževa juha	63
39. Ostrižja juha	63
40. Zeliščna juha	64
41. Ohrovtova juha	64
42. Zeljna juha	64
43. Špinančna juha	64
44. Karfijolna juha	64
45. Špargljeva juha	65
46. Grahova juha	65
47. Grahova juha z rižem	65
48. Fižolova juha	65
49. Stročjega fižola juha	65
50. Paradižnikova juha	65
51. Štajerska juha	65
52. Lečna juha	66
53. Krompirjeva juha	66
54. Krompirjeva juha s smetano	66
55. Krompirjeva juha pretlačena	66
56. Krompirjeva juha sladka	66
57. Juha piré	66
58. Krompirjeva juha s testenino	67
59. Koreninska juha	67
60. Smetanova juha	67
61. Zdrobova juha	67
62. Prežgana juha	67
63. Močnikova juha	67
64. Juha s krpicami	67
65. Riževa juha	67
66. Ječmenčkova juha z gobami	68
67. Ječmenčkova juha z zelenjavami	68
68. Kašnata juha	68
69. Vinska juha	68

Stran

70. Jabolčna juha 68
71. Češpljeva juha 69
72. Češpljeva juha drugačna . . 69
73. Pivna juha 69
74. Čokoladna juha 69
75. Mlečna juha 69
76. Mandeljnova juha 69
77. Ponadova juha 69
78. Drobtinova juha 69
79. Kruhova juha 70
80. Češnjeva juha 70
81. Krepka juha 70
82. Jagodna juha 70

DRUGI ODDELEK.

Zakuhe.

83. Gobova rižota 70
84. Telečja rižota 71
85. Perutninska rižota 71
86. Svinjska rižota 71
87. Paradižnična rižota 71
88. Grahova rižota 71
89. Rižev meridon 71
90. Rakov meridon 72
91. Rakov meridon, drugi . . 72
92. Riževi cmoki 72
93. Riževa juha 72
94. Parmezanov riž 72
95. Meseni riž 72
96. Riževi štrukeljci 73
97. Prosti rižev štrukelj . . . 73
98. Zdrobovi štrukeljci 73
99. Slaninski štruklji 73
100. Ocvirkov štrukelj 73
101. Kašnati štrukelj 73
102. Štruklji s svinjino 74
103. Mesni štruklji 74
104. Pljučni štrukelj 74
105. Mesen štrukelj pečen . . . 74
106. Pljučni ali meseni štrukelj pečen 74
107. Drobtinov štrukelj 75
108. Štrukelj iz sekanice . . . 75
109. Ledvičen štrukelj 75
110. Štrukelj s svežo slanino . . 75
111. Pražen ječmenček 75
112. Kuhani ječmenček 75
113. Sago v juhi 76
114. Pljučna juha 76
115. Pešamelj-cmoki 76
116. Možganovi cmoki 76
117. Možganovi zvitki 76
118. Mesni pofezi 77

Stran

119. Možganovi pofezi 77
120. Vranični pofezi 77
121. Vranična klobasa 77
122. Možganov štrukelj 77
123. Francoski pešamelj-fancelj . 78
124. Ohrovtov fancelj 78
125. Piškotni fancelj, prvi . . . 78
126. Piškotni fancelj, drugi . . . 78
127. Cesarski zvitek za v juho . 78
128. Ocvrti grah 78
129. Ocvrti grah iz tekočega testa 79
130. Ocvrti krompirjevi cmoki . 79
131. Kuhani krompirjevi cmoki . 79
132. Krompirjevi cmoki s slanino 80
133. Krompirjevi cmoki s svinjino 80
134. Krompirjevi cmoki z žemljami 80
135. Krompirjevi cmoki, fini . . 80
136. Krompirjevi vložki 80
137. Krompirjevi kuhki 80
138. Krompirjev fancelj 81
139. Solnograške klobasice . . . 81
140. Ponarejeni mavrahi 81
141. Žemeljni cmoki s svinjino . 81
142. Jetrni cmoki 81
143. Jetrni vložki 82
144. Jetrni riž 82
145. Jetrni fancelj 82
146. Dvobarvni fancelj 82
147. Jetrni kuh 82
148. Jetrni sir 82
149. Jajčni sir 83
150. Jajčni sir, drugi 83
151. Vranični zvitek 83
152. Vranična klobasa z makaroni 83
153. Nadeta vranična klobasa . . 84
154. Nadeti cmoki 84
155. Drobtinovi cmoki 84
156. Možganov kuh 84
157. Možganov sir (Consommé) . 84
158. Možganove rezine (šnite) . . 85
159. Mešan vranični kuh . . . 85
160. Ocvrt vranični in drobtinin fižol 85
161. Jetrne ocvrte ježice 85
162. Klobasa iz rezancev 85
163. Pečenkina klobasa z makaroni 86
164. Pečenkina klobasa z drobnjakom 86
165. Drobnjakovi štruklji . . . 86
166. Štrukelj s parmezanom . . 86
167. Peteršiljev štrukelj 87
168. Zeliščni štrukelj 87
169. Masleni krapčki 87

Stran

170. Pečenkini cmoki ocvrti . . 87
171. Mesni zavitki 87
172. Jajčna kaša 87
173. Rezanci 88
174. Pekatete na juhi 88
175. Nastrgana kaša 88
176. Testeni polžki 88
177. Krpice 88
178. Močnik 88
179. Vliti rezanci 88
180. Močnati vložki 88
181. Močnati vložki prosti . . . 89
182. Testeni riž 89
183. Zdrobovi vložki 89
184. Zdrobovi cmoki 89
185. Zdrobova juha 89
186. Žemeljni cmoki 89
187. Nadeti žemeljni cmoki . . 89
188. Mozgovi cmoki 90
189. Ajdovi žganci 90
190. Ajdovi žganci s krompirjem . 90
191. Ajdovi žganci s kašo . . . 90
192. Ragu-fancelj 90
193. Grahov fancelj 90
194. Zdrobov fancelj 91
195. Prosti zdrobov fancelj . . . 91
196. Fancelj iz žemelj 91
197. Kruhov fancelj prosti . . . 91
198. Ribji fancelj 91
199. Ribji cmoki 91
200. Rakovi cmoki 92
201. Rakov štrukelj 92
202. Testeni grah 92
203. Rezanci iz jajčnih krp . . . 92

TRETJI ODDELEK.

Kaj deneš mesne dni po juhi na mizo?

204. Obložena šunka 92
205. Kako se prašičevo ali suho telečje stegno v testu peče . 92
206. Klobasa iz svinjine 93
207. Paštetke s svinjino 93
208. Svinjski pirè v aspiku . . 93
209. Svinjski pirè v aspiku, okrašen 94
210. Prekajena prašičja rebra . . 94
211. Telečje klobasice 95
212. Prašičeve klobasice 95
213. Riževe klobasice 95
214. Česnove klobasice 95
215. Navadne prašičje klobasice-pečenice 95
216. Solnograške pečenice . . . 95

Stran

217. Riževe klobase 95
218. Jetrne klobase 96
219. Jetrne klobase drugače . . 96
220. Jetrne klobase tretje vrste . 96
221. Krvave klobase prve vrste . 96
222. Krvave klobase druge vrste 96
223. Krvave klobase tretje vrste 97
224. Krvave klobase četrte vrste 97
225. Krvave klobase pete vrste . 97
226. Mavželjni 97
227. Kranjske klobase 98
228. Salame, prve 98
229. Salame, druge 98
230. Prašičja glava s hrenom . . 99
231. Prasičje noge v hladetini . 99
232. Goveji gobec v hladetini . . 100
233. Pljučna pečenka v hladetini (aspiku) 100
234. Razsoljen goveji ali svinjski jezik v hladetini 100
235. Telečji ali svinjski jezik v omaki 100
236. Klobasa iz prašičje glave in kož 101
237. Klobase iz prašičje glave in kož s krvjo 101
238. Jezikova klobasa 101
239. Nadet želodec 101
240. Telečja glava ali noge s hrenom 102
241. Telečja glava z omako . . . 102
242. Telečji galantin 102
243. Galantin v obliki ribe . . 102
244. Telečja klobasa, prva . . . 103
245. Telečja klobasa, druga . . 103
246. Priželjčeva klobasa 103
247. Klobasa iz prašičje glave . 104
248. Prašičji jezik v kisli omaki 104
249. Telečji jezik z laško omako 104
250. Razsoljen jezik 104
251. Goveji jezik v namaki . . 105
252. Dunajski puding 105
253. Ponarejena gosja jetra . . 105
254. Jetrna mrzla klobasa, prva . 105
255. Jetrna mrzla klobasa, druga 106
256. Krvava mrzla klobasa . . 106
257. Gosja jetra v hladetini (aspiku) 106
258. Jetrna pašteta 106
259. Telečja pašteta 107
260. Zajčja pašteta 107
261. Ponarejena tunina 107
262. Teletina kot galantin . . . 108
263. Galantin z genoveško omako 108
264. Genoveška omaka 108

Stran

265. Puran, kopun, kokoš, piščanec ali priželjci z genoveško omako 109
266. Pitana kokoš v frikasé . . 109
267. Piščanci v frikandó . . . 109
268. Kokošja salata 110
269. Mesna francoska salata . . 110
270. Možgani s sladko majonezo 110
271. Možgani z ribjo majonezo . 110
272. Možgani z majonezo v školjkah 111
273. Priželjc v školjkah 111
274. Strjeni piščanci v školjkah . 111
275. Vložen frikasé 112
276. Bela vložena majoneza . . 112
277. Vložen aspik 112
278. Telečji možgani v hladetini 113
279. Aspik, čisti 114
280. Ribji aspik 114
281. Kljunač z mrzlo salmi-omako 115
282. Obložene rezine (Sandwichs) 115
283. Obložene rezine z rakovim maslom 115
284. Obložene rezine s sardelnim maslom 115
285. Obložene rezine s presnim maslom in medom 116
286. Nadeti kruh, prvi 116
287. Nadeti kruh, drugi 116
288. Nadeti kruh, tretji 116

ČETRTI ODDELEK.

Kaj se da postne dni po juhi na mizo.

289. Sesekani zrezki iz ščuke v frikasé 117
290. Frikasé, postni 117
291. Kuhane mrzle ribe 117
292. Riba z majonezo 117
293. Riba s strjeno majonezo . . 118
294. Karp z zeliščno majonezo . 118
295. Riba z mrzlo masleno omako 118
296. Višnjevo kuhane postrvi . . 118
297. Višnjevo kuhane tople ribe . 119
298. Višnjevo kuhane postrvi, mrzle 119
299. Glavatica (Lachsforelle) z majonezo 119
300. Postrvi v aspiku 119
301. Ribji puding, prvi 119
302. Ribji puding, drugi . . . 120

Morske ribe.

303. Morske ribe kuhane . . . 120
304. Marinirana riba tunina . . 120

Stran

305. Marinirana tunina, druga . 120
306. Pečena mrzla riba 121
307. Nasoljene ribe z oljem in kisom 121
308. Slaniki z oljem in kisom . 121
309. Pečene sardele 121
310. Na mrežici pečene sardele . 121
311. Suha riba v obari 122
312. Kako se polenovka namaka . 122
313. Zabeljena polenovka . . . 122
314. Pražena polenovka 122
315. Polenovka s smetano . . . 122
316. Polenovka, drugačna . . . 123
317. Polenovka s krompirjem . . 123
318. Polenovka na francoski način 123
319. Polenovka s paradižnicami . 123
320. Golaž od polenovke . . . 123
321. Pečeni slaniki 124
322. Ocvrti slaniki 124
223. Slaniki v obari 124
324. Prekajene ribe v obari . . 124
325. Marinirani slaniki 124
326. Prekajeni losos ali glavatica 124
327. Morski veliki rak v solati . 124
328. Morski veliki rak s toplo laško omako 125
329. Morski veliki rak s smetano 125
330. Morski majhni raki . . . 125
331. Navadni raki 125
332. Rakova obara 125
333. Morski veliki raki z majonezo 125
334. Morski pajek 126
335. Morski pajek po laški šegi . 126
336. Želva v obari 126
337. Želva v črni omaki 126
338. Želve v lupini 126
339. Žabe v obari 127
340. Žabe s frikasé-omako . . . 127
341. Žabe zabeljene 127
342. Polži s hrenom 127
343. Polži s kislo repo 127
344. Praženi polži 127
345. Polži v solati 128
346. Polži nadeti 128
347. Pečene ostrige 128
348. Surove ostrige 128
349. Školjke z limonovim sokom 128
350. Školjke z rižem 128
351. Karfijola s praženim rižem 129
352. Krompir s presnim maslom 129
353. Maslene rože 129
354. Maslene kroglice 129

Stran

PETI ODDELEK.

Jajčna jedila.

355. Mavrahova jajčna jed . . . 130
356. V kisli smetani zakrknjena jajca 130
357. Krompirjeva jajčna jed . . 130
358. Krompirjeva pašteta za jajčno jed 130
359. Polževa jajčna jed 130
360. Rakova jajčna jed 131
361. Rakova jajčna jed na drugi način 131
362. Rakova jed na tretji način . 131
363. Rakova jajčna jed na četrti način 131
364. Rakovi vandeljci 131
365. Pešamelj, jajčna jed . . . 132
366. Nadeta jajca 132
367. Nadeta jajca, druga . . . 132
368. Nadeta jajca, tretja 132
369. Nadeta jajca, četrta 133
370. Francoska jajca 133
371. Trda jajca s hrenom in sardelami 133
372. Jajčja jed s postnim ragu . 133
373. Špargeljnova jajčja jed . . 133
374. Grahova jajčja jed 133
375. Podmet 134
376. Gobova jajčja jed 134
377. Ocvrta jajca s smetano . . 134
378. Jajca z jezikom 134
379. Zakrknjena jajca v kisu . . 134
380. Zakrknjena jajca v kislični omaki 134
381. Rahla jajčja jed 134
382. Jajčja pokrita jed 135
383. Gobice za jajčjo jed . . . 135
384. Pražene kumare s trdimi jajci 135
385. Ljubljanska jajčja jed . . . 135
386. Jajčja jed iz suhih rib . . . 135
387. Mehko kuhana jajca 136
388. Napol kuhana jajca . . . 136
389. Trdo kuhana jajca 136
390. Posajena jajca (Ochsenaugen) 136
391. Jajčja jed kot potica . . . 136
392. Zakrknjena jajca v školjkah 136
393. Jajčja jed v školjkah . . . 136
394. Navadna jajčja jed 136
395. Jajčje klobasice 137
396. Jajčje klobasice, druge . . 137

Stran

ŠESTI ODDELEK.

Različno goveje meso.

397. Navadno kuhano goveje meso 137
398. Roastbeef 137
399. Sesekana pečenka 138
400. Ponarejen srnin hrbet . . 138
401. Sesekani goveji zrezki . . 138
402. Meseni cmoki v paradižnikovi omaki 139
403. Zvita pljučna pečenka . . 139
404. Pljučna pečenka na mrežici pečena 139
405. Pljučna pečenka s smetano 140
406. Pljučna pečenka s slanino pretaknjena 140
407. Pljučna pečenka z mesno omako 140
408. Pljučna pečenka po načinu divjačine 140
409. Pljučna pečenka kvašena . 140
410. Pljučna pečenka kakor zajec 141
411. Pljučna pečenka z genoveško omako 141
412. Pljučna pečenka v testu . . 141
413. Bœuf à la mode 142
414. Bœuf à la, mode po angleško 142
415. Sočna pečenka 142
416. Goveje meso po francoski šegi 143
417. Goveje meso po laški šegi 143
418. Angleško meso 143
419. Lovsko meso 143
420. Lovsko meso od ostalega mesa 143
421. Sočna pečenka z zelenjavami in vinom 143
422. Sočna pečenka z zelenjavami 144
423. Sočna pečenka z gomoljkami 144
424. Sočna pečenka s paradižnicami 144
425. Sočna pečenka s sardelami 145
426. Sočna pečenka s čebulo . . 145
427. Pljučna pečenka s slanino prevlečena 145
428. Pljučna pečenka po ruskem načinu 145
429. Pljučna pečenka po angleško 145
430. Parjene bržole 146
431. Pražene bržole s smetano . 146

Stran

432. Bržole s čebulo in peteršiljem 146
433. Bržole s česnom 146
434. Bržole po angleško 146
435. Bržole s sardelami 146
436. Laške bržole 147
437. Bifteki na laški način . 147
438. Sesekani bifteki 147
439. Bifteki navadni 147
440. Angleški bifteki 147
441. Biftekovi zvitki 147
442. Goveji zrezki z rižem . . 148
443. Štajerske bržole 148
444. Zvite bržole 148
445. Lovsko meso 148
446. Goveji golaž, navadni . . 148
447. Golaž po ogrski šegi . . . 149
448. Golaž drugače 149
449. Segedinski golaž 149
450. Volovski rep 149
451. Volovski jezik s poljsko omako 149
452. Pretaknjen volovski jezik . 149
453. Golaž na preprost način . 150
454. Goveji golaž po lovskem načinu 150

SEDMI ODDELEK.

Omake.

Gorke omake.

455. Ribja omaka 150
456. Sardelna omaka 150
457. Rakova omaka 150
458. Holandska omaka 151
459. Omaka iz mlade čebule . . 151
460. Čebulna omaka 151
461. Gorka gorčična omaka . . 151
462. Porova omaka 151
463. Česnova omaka 151
464. Česnova omaka drugače . 151
465. Koprova omaka 152
466. Hrenova omaka 152
467. Hrenova omaka z žemljami 152
468. Mandeljnov hren 152
469. Omaka iz korenja 152
470. Omaka iz korenja drugače . 152
471. Omaka iz zélene 152
472. Omaka iz káper 152
473. Omaka iz drobnjaka . . . 153
474. Omaka iz zelenega peteršilja 153
475. Omaka iz kislice 153
476. Omaka iz timeza 153

Stran

477. Omaka iz kumar 153
478. Omaka iz kislih kumar . . 153
479. Omaka iz kislega fižola . . 153
480. Kukmakova (šampijonova) omaka 153
481. Mavrahova omaka 153
482. Omaka iz gob jurčkov . . . 154
483. Gobova omaka iz kuhanih kislih gob 154
484. Zeliščna omaka 154
485. Zelišča omaka drugače . . 154
486. Fižolova omaka 154
487. Krompirjeva omaka . . . 154
488. Krompirjeva omaka, druga . 155
489. Omaka pljučne pečenke . . 155
490. Omaka od divjačine . . . 155
491. Španska omaka 155
492. Omaka iz vranice 155
493. Limonova omaka 155
494. Limonova omaka drugačna . 156
495. Omaka iz ribezlja 156
496. Pomarančna omaka 156
497. Marelična omaka 156
498. Malinova omaka 156
499. Jagodova omaka 156
500. Breskvova omaka 156
501. Omaka iz češpelj 157
502. Omaka iz grozdja 157
503. Omaka iz vina 157
504. Madejrska omaka 157
505. Omaka iz brusnic . . . 157
506. Paradižnikova omaka . . . 157
507. Paradižnikova omaka drugače 157
508. Poprova omaka 158
509. Maslena omaka 158

Mrzle omake.

510. Jabolčni hren 158
511. Jabolčni hren drugače . . 158
512. Jajčni hren 158
513. Jajčni hren s krompirjem . 158
514. Krompirjev hren 158
515. Fižolov hren 159
516. Mrzla krompirjeva omaka . 159
517. Drobnjakova omaka . . . 159
518. Drobnjakova omaka s kruhom 159
519. Omaka iz káper 159
520. Zelenjavna omaka 159
521. Zmešana omaka 159
522. Omaka od kavijarja . . . 160
523. Sardelna omaka 160

Stran

524. Sardelna omaka z rumenjaki 160
525. Fižolova omaka 160
526. Tartarska omaka 160
527. Gorčična omaka 160
528. Frikasé majoneza 160
529. Frikasé-omaka, mesna . . 161
530. Frikasé-omaka, postna . . . 161

Oljnate omake (majoneze).

531. Ribja majoneza 161
532. Bela majoneza 162
533. Zeliščna majoneza 162
534. Mrzla maslena omaka . . . 162
535. Maslena majoneza 162
536. Maslena majoneza, druga . 162
537. Prosta majoneza 162

OSMI ODDELEK.

Prikuhe.

538. Ohrovt 163
539. Praženi ohrovt 163
540. Višnjevi ohrovt s kostanjem 163
541. Sladko zelje 163
542. Prisiljeno zelje 164
543. Prisiljeno zelje, drugače . . 164
544. Praženo zelje 165
545. Praženo zelje s paradižniki . 165
546. Praženo zelje, svože . . . 165
547. Višnjevo zelje 165
548. Zeljni štori 165
549. Ohrovtove in zeljnate glave pražene 165
550. Mali ohrovt (Sprossenkohl) zabeljen 165
551. Mali ohrovt s prežganjem . 166
552. Zvit ohrovt 166
553. Zabeljene ohrovtove glavice 166
554. Pražene ohrovtove glavice . 166
555. Ohrovtove in zeljnate klobase 166
556. Nadeta zeljnata glava . . . 167
557. Ohrovtova klobasa 167
558. Ohrotova potica 167
559. Kislo zelje 167
560. Kislo zelje, praženo . . . 168
561. Kislo zelje z oljem 168
562. Surovo kislo zelje z oljem . 168
563. Pečeno kislo zelje 168
564. Pečeno kislo zelje z divjačino 168
565. Pečeno kislo zelje s suhimi ribami 168
566. Zapečeno zelje 169
567. Pašteta iz kislega zelja . . 169
568. Sarma 169

Stran

569. Kolerabe 170
570. Kolerabe, okisane 170
571. Kolerabe s krompirjem . . 170
572. Nadete kolerabe 170
573. Kolerabe, pražene 172
574. Rumene kolerabe 172
575. Korenje 172
576. Korenje, drugače 172
577. Korenjevi koščki 172
578. Korenjev piré 172
579. Sladka repa 172
580. Sladka repa, drugače . . . 172
581. Repa s krompirjem 172
582. Repa kosljanka 173
583. Repa krhljanka 173
584. Mlečna repa 173
585. Posiljena repa 173
586. Kisla repa 173
587. Pražena kisla repa 173
588. Črne korenine, zabeljene . , 173
589. Črne korenine s prežganjem 174
590. Bele korenine (ovsen koren) 174
591. Redkvična prikuha 174
592. Redkvica kot priloga . . . 174
593. Redkvična zelenjava kot špinača 175
594. Špinača 175
595. Zabeljena špinača 175
596. Špinačne klobase 175
597. Špinačni kruh 175
598. Špinačni puding 175
599. Špinača za veliki četrtek . . 175
600. Kuhana solata 176
601. Kuhana solata z grahom . . 176
602. Zelenjavni puding 176
603. Zabeljena solata 176
604. Zabeljena solata, drugi način 176
605. Špargeljni, zabeljeni . . . 177
606. Špargeljni v frikasé . . . 177
607. Špargeljnova potica 177
608. Zabeljen grah v stročju . . 177
609. Pražen grah 177
610. Grah po angleško 178
611. Zeleni grah s prežganjem . 178
612. Angleški grah, drugače . . 179
613. Grahova pašteta 179
614. Grahova potica 179
615. Krebulja v masleni omaki . 179
616. Krebulja s kisom in oljem . 179
617. Krebulja ali lisec kot špargelj 180
618. Trnocelj ali stahis 180
619. Karfijola v omaki presnega masla 180
620. Karfijola v frikasé 181

Stran

621. Zapečena karfijola 181
622. Nadeta karfijola 181
623. Nadeta karfijola, drugače . 181
624. Karfijolna potica z rižem . 181
625. Ocvrte karfijole 182
626. Ocvrte karfijole, drugače . . 182
627. Karfijola s parmezanom . . 182
628. Zabeljena karfijola 182
629. Buče ali cesarska repa . . 182
630. Pražene buče 182
631. Ocvrte buče 182
632. Cuke, laške buče 182
633. Kumare s slanino 183
634. Kumare s krompirjem . . 183
635. Pražene kumare 183
636. Nadete kumare ali mlade buče 184
637. Nadeta paprika 184
638. Zeleni fižol v stročju . . . 184
639. Stročnat fižol s paradižniki 184
640. Zeleni bob 185
641. Fižol v stročju, zabeljen . . 185
642. Fižol v stročju, s smetano zabeljen 185
643. Fižol v stročju s krompirjem 185
644. Ocvrte črne korenine . . . 185
645. Mladi koruzni storži . . . 185
646. Zabeljeni hmeljevi vršički . 185
647. Nadeta zélena 185
648. Zélena v masleni omaki . . 186
649. Artičoke 186
650. Tolipeljni (Malancani) . . 186
651. Ocvrti tolipeljni (Malancani) 186
652. Pečene paradižnice na laški način 186
653. Nadete paradižnice 186
654. Nadete paradižnice z riževim nadevom 187
655. Nadeta čebula 187
656. Pražena šalotka 187
657. Pražene gobe jurčki . . . 188
658. Pražene gobe na olju . . . 188
659. Nadete ocvrte gobe šampinjoni, jurčki ali prusnice . 188
660. Ocvrte gobe, prve 188
661. Ocvrte gobe, druge 188
662. Pražene gobe sirovke ali prusnice 188
663. Nadete gobe, pečene . . . 188
664. Praženi smrčki 189
665. Gomoljke (trifeljni) . . . 189
666. Gobovi zrezki 189
667. Gobovi hlebčki, prvi . . . 189
668. Gobovi hlebčki, drugi . . . 190
669. Gobova potica 190

Stran

670. Obložene rezine z gobami . 190
671. Gobovi cmoki 190
672. Klobasice iz smrčkov . . . 191
673. Gobov zapečen krompir . . 191
674. Gobe s paradižniki 191
675. Gobe s slanino 191
676. Nadeti smrčki 192
677. Gobov puding 192
678. Goveji zrezki z gobami in rižem 192
679. Gobe z možgani 192
680. Krompir kot omaka 193
681. Majaronov krompir . . . 193
682. Okisan krompir 193
683. Knajpov krompir 193
684. Parjen krompir s presnim maslom 193
685. Pražen krompir 193
686. Pražen krompir s smetano . 194
687. Pečen krompir 194
688. Pritliški krompir 194
689. Zabeljen krompir 194
690. Višnjev krompir 194
691. Novi krompir 194
692. Mali krompirčki 195
693. Glasiran krompir 195
694. Nadet krompir 195
695. Krompir s svinjino 195
696. Krompirjev piré 195
697. Glasiran krompir, cel . . . 196
698. Ocvrt krompir 196

DEVETI ODDELEK.

Jedi, ki se dado k mesu, k prikuhi ali na prikuho.

Razne krompirjeve priloge.

699. Krompirjevi rogljički in korenje 196
700. Krompirjevi hlebčki . . . 197
701. Krompirjev štrukelj . . . 197
702. Krompirjevi štrukeljčki . . 197
703. Krompirjevi cmoki, veliki . 197
704. Krompirjevi ocvrti vložki . 197
705. Krompirjevi rezanci . . . 197
706. Krompirjevi polmeseci . . 198
707. Krompirjeve paštete . . . 198
708. Krompirjevi hlebčki s svinjino 198
709. Krompirjevi krapi s sekanico 198
710. Krompirjev puding 198
711. Krompirjev puding, drugi . 199

Stran

712. Krompirjeva polenta . . . 199
713. Krompirjevi upognjenci . . 199
714. Sirovi upognjenci 199
715. Sago-puding 199
716. Puding iz gnjati 199
717. Parmezanov puding . . . 200
718. Pšenična zdrobova polenta . 200
719. Smetanova polenta 200

Razni zrezki in ocvrto mesovje.

720. Dunajske zarebrnice . . . 200
721. Dunajski zrezki 200
722. Navadnje telečje zarebrnice . 200
723. Naravni zrezki 200
724. Navadni sesekanj zrezki . . 201
725. Sesekani zrezki, drugi . . 201
726. Sesekani zrezki, tretji . . . 201
727. Telečja klobasa 201
728. Telečji zvitki 201
729. Oblečeni zrezki 202
730. Oblečeni jagnječji zrezki . . 202
731. Koštrunova zarebrnica v testu 202
732. Jagnječji zrezki v oblatih . 203
733. Jagnječje zarebrnice, nadete 203
734. Pofeze 203
735. Nadeti ocvrti piščanci . . . 203
736. Ocvrte telečje ledvice . . . 204
737. Ocvrti golobje 204
738. Ocvrt kozliček ali ocvrto jagnje 204
739. Ocvrta telečja glava 204
740. Ocvrte telečje noge 204
741. Ocvrti možgani 204
742. Ocvrti priželjci 204
743. Ocvrta jetra 204
744. Pečena jetra 204
745. Pražena jetra, najnavadnejša 205
746. Pražena srnina jetra . . . 205
747. Polpéte 205
748. Polpéte, drugačne 205
749. Hlebčki iz svinjine 205
750. Hlebčki iz pečenke 206
751. Sirovi polumeseci 206
752. Masleni rožički 206
753. Maslen venec 206
754. Hašé-krapi 206
755. Ragú-blazince 207
756. Ragú-krapi 207
757. Ludriš-vandeljci 207

Za postne dni.

758. Ragú-bobi 207
759. Ragú-zvitki 208
760. Žabji zrezki 208

Stran

761. Ribji zrezki 208
762. Ocvrte žabe 208
763. Ocvrta želva 208
764. Ocvrte sardele 208
765. Sardele, drugače 208
766. Ocvrti kapeljni 208
767. Ocvrta polenovka 208
768. Pašteta iz polenovke . . . 209
769. Polenovka z grahom . . . 209
770. Gobov piré 209
771. Bobov piré 209
772. Bob, zabeljen 209
773. Zeleni bob v masleni omaki 209
774. Rakova klobasa 209
775. Raki v lupinah 210
776. Rakove klobasice 210
777. Narastla jajčja jed 210
778. Oblečena jajca 210
779. Lečnat piré 210
780. Grahov piré 210
781. Fižolov piré 210
782. Makaroni 210
783. Francoski omlet 211
784. Parmezanovi krapi 211
785. Parmezanovi kolački . . . 211
786. Dunajska jajca 211
787. Minestra 211
788. Sardelno maslo z redkvijo . 212
789. Presno maslo z jajci in sardelami 212

DESETI ODDELEK.

Obare (ajmohti).

790. Parjena raca z ohrovtom . 213
791. Parjena raca z vinom . . . 213
792. Domače race kot divje . . 213
793. Piščanci v obari 213
794. Mlade kokoške, jarčice, kopunčki ali race, belo pražene 214
795. Kokoš v obari 214
796. Piščanci v obari, na drug način 214
797. Galantinova francoska obara 214
798. Francoska stresena obara . 215
799. Glasirane prsi 215
800. Glasirane jarice, kopuni ali race 215
801. Kopuni ali jarčice z ostrižno omako 215
802. Kopuni ali jarčice v školjčni omaki 216
803. Kopuni ali jarčice v frikasé 216

Stran

804. Kopuni v sardelnem frikasé 216
805. Jarčica (poulard) s kislo smetano 217
806. Kokoš v brodeti 217
807. Star petelin ali kokoš v črni omaki 217
808. Pišče v papriki 217
809. Pišče s papriko na drug način 217
810. Piščančeva rižota 218
811. Rizi-bizi 218
812. Stara kokoš z rižem 218
813. Parjene telečje prsi 218
814. Telečje zarebrnice 218
815. Telečje zarebrnice v sardelni omaki 219
816. Telečje zarebrnice z jezikom 219
817. Telečje zarebrnice s smetano 219
818. Telečje zarebrnice z limonovo omako 219
819. Pretikano telečje stegno . . 219
820. Pretikano telečje stegno, drug način 219
821. Cesarske zarebrnice . . . 220
822. Zrezki s papriko 220
823. Pretaknjene telečje zarebrnice 220
824. Telečje srce v obari . . . 220
825. Parjeno telečje srce 220
826. Pečena telečja srca 221
827. Telečji golaž 221
828. Telečja obara 221
829. Telečja obara z zelenim gračin 221
830. Telečja obara z zelenim grahom 221
831. Ragú-obara 222
832. Rjava ragú-obara 222
833. Riž s teletino 222
834. Telečji rizi-bizi 222
835. Parjeni priželjci z mavrahi . 222
836. Parjeni priželjci s smetano 223
837. Srbski golaž z rižem . . . 223
838. Telečje ledvice v obari . . 223
839. Judovska pečenka 223
840. Telečje noge v obari . . . 223
841. Telečja glava v obari . . . 224
842. Priželjci v obari 224
843. Priželjci, praženi 224
844. Telečja glava s smetanovo omako 224
845. Telečja pljuča 224
846. Telečji vampi 225
847. Vampi s slanino 225
848. Vampi s paradižnicami . . 225

Stran

849. Telečji vampi s sardelami . 225
850. Telečji rajželjc v obari . . 225
851. Vampi po gosposkem načinu 225
852. Frigana jetra 226
853. Pražena jetra 226
854. Pražena jetra s smetano . . 226
855. Jetra na laški način . . . 226
856. Jetrna ragú-obara 227
857. Jetrna obara s smetano . . 227
858. Jetra od divjačine 227
859. Zabeljeno pišče 227
860. Zabeljeni golobje 227
861. Zabeljena teletina 227
862. Telečje stegno v frikandó . 227
863. Kopuni, kokoši ali race v frikandó 228
864. Golobje v frikandó 228
865. Telečji filé v frikandó . . . 228
866. Kako naj se makaroni kuhajo 228
867. Makaroni kot priloga . . . 228
868. Gobe z makaroni 229
869. Jetra z makaroni 229
870. Makaroni s smetano 229
871. Goveji rep z makaroni . . 229
872. Govedina z makaroni . . . 229
873. Teletina z makaroni . . . 230
874. Piščanci z makaroni . . . 230
875. Stara kokoš z makaroni . . 230
876. Makaroni s svinjino 230
877. Makaroni s paradižniki . . 230
878. Francoska obara 230
879. Kokošji golaž 231
880. Piščanci ali kokoš v aspiku 231
881. Koštrunove zarebrnice v smetanovi omaki 231
882. Koštrun s sladko repo . . . 231
883. Parjen koštrun 231
884. Koštrunovo stegno v kvaši 232
885. Pršut v kvaši 232
886. Koštrunovo stegno s paradižnicami 232
887. Koštrunov golaž 232
888. Zabeljen koštrun 232
889. Koštrun, navadno kuhan . 233
890. Parjen koštrun s krompirjem 233
891. Parjen koštrun z zelenjavami 233
892. Parjen koštrun na drugi način 233
893. Koštrunove zarebrnice na navadni način 234
894. Parjen koštrun z ohrovtom . 234
895. Koštrun z zelenim fižolom . 234
896. Parjen koštrun s sladko repo, na navaden način . . . 234

Stran

897. Tržiške koštrunove bržole . 234
898. Koštrunova mešanica . . . 235
899. Koštrunove ledice, pražene 235
900. Koštrunova jetra, frigana . 235
901. Koštrunova močenica . . . 235
902. Jagnje v papriki 236
903. Jagnje v obari 236
904. Jagnječja obara s šampinjoni 236
905. Jagnječja jetra, pražena . . 236
906. Jagnje z zelenim grahom . . 236
907. Zabeljeno jagnje 236
908. Zabeljen domači zajec . . . 236
909. Domači zajec v obari . . . 236
910. Domači zajec v papriki . . 237
911. Ponarejena tunjina iz domačega zajca 237
912. Jetra domačega zajca . . . 237
913. Kuhana svinjina s hrenom . 237
914. Parjena svinjina 237
915. Pražene svinjske zarebrnice 238
916. Prasičje zarebrnice, bolj hitro 238
917. Prašičje zarebrnice z limonovim sokom 238
918. Kuhana svinjska glava . . 238
919. Golaž iz svinjine 238
920. Svinjski golaž s kislim zeljem 239
921. Prašičja ribica z gorčico . . 239
922. Svinjina, razsoljena . . . 239
923. Parjena svinjina s kašo . . 239
924. Jetrna pečenka 240
925. Prasičevo meso z rižem . . 240
926. Riž po turški šegi 240
927. Riž po laški šegi 240
928. Golobje v črni omaki . . . 240
929. Golobje s salmi omako . . 241
930. Golobje v obari 241
931. Drozgi in brinovke s polento 241
932. Zabeljeni golobje 241
933. Parjene golobje prsi s salmi 242
934. Parjeni golobje 242
935. Golobje z rižem 242
936. Jerebice ali prepelice v rižu 243
937. Jerebice ali prepelice po lovski šegi 243
938. Pišče kot kljunač 243

Postne obare.

939. Vidra, kvašena 243
940. Vidra v obari 244
941. Bober, kvašen 244
942. Bober, parjen 244
943. Bobrov rep, parjen 244

Stran

944. Postna račica 244
945. Ranger ali liska ali postne race brez razločka 244
946. Postne race v črni omaki . 244
947. Ribji brodet 245
948. Ribe v brodetu na drug način 245
949. Ribji golaž 245
950. Riba s krompirjem 245
951. Karp v črni omaki 246
952. Ščuka v obari, po laškem načinu 246
953. Riba z vinsko marinado . . 246

ENAJSTI ODDELEK.

Paštete.

954. Testeni model, prvi . . . 247
955. Testeni model, drugi . . . 247
956. Testeni model, tretji . . . 248
957. Testeni model, četrti . . . 249
958. Testeni model, peti . . . 249
959. Male maslene paštete . . 249
960. Maslene paštetke s svinjino 250
961. Male skledice iz krhkega testa, prve 250
962. Male skledice iz krhkega testa, druge 250
963. Skledice iz krhkega testa s pokrovom 251
964. Maslena pašteta s telečjim ragú 251
965. Maslena pašteta z možgani . 251
966. Maslena pašteta s posnim ragú 252
967. Maslena pašteta s telečjimi jeziki 252
968. Divji petelin ali divja raca v pašteti 252
969. Golobje v črni omaki v pašteti 252
970. Golobja salm-pašteta . . . 252
971. Volovski rep v pašteti . . 252
972. Pašteta iz vampov s slanino 253
973. Lutriš pašteta 253
974. Pašteta z vanilijo 253
975. Cipina pašteta 253
976. Pljučna pašteta 254
977. Pljučna pašteta, druga . . 254
978. Ribja pašteta 254
979. Ribja pašteta s šampinjoni ali gomoljikami 254
980. Pašteta iz divjačine . . . 255
981. Pašteta z divjimi golobi . . 255

Stran

982. Pašteta z divjimi golobi ali racami na drug način . . . 256
983. Ruska pašteta s kljunačem . 256
984. Ruski kruh 257
985. Jetrni puding 257
986. Mrzla pašteta iz divjačine . 257
987. Telečja pašteta 258
988. Pašteta iz gnjati 258
989. Pašteta iz gosjih jeter, prva 259
990. Pašteta iz gosjih jeter, druga 260
991. Pašteta iz gosjih jeter, tretja 260
992. Pašteta iz perutninskih jeter 262
993. Pašteta iz razne divjačine . 261
994. Pašteta iz srne ali zajca . . 262
995. Priželjčeva pašteta. . . . 262
996. Priželjčeva pašteta, druga . 262
997. Nadeta prasičja glava . . 263
998. Prasičeva glava na drug način 264
999. Prašičev galantin 264

DVANAJSTI ODDELEK.

Mesne pečenke.

1000. Navadna telečja pečenka. 265
1001. Pečeno telečje stegno . . 265
1002. Telečje stegno, pretaknjeno s slanino 266
1003. Telečje stegno s smetano . 266
1004. Nizozemsko stegno . . . 266
1005. Telečje stegno s sardelami 266
1006. Marinirano telečje stegno 266
1007. Telečje stegno kot galantin 267
1008. Telečje stegno kot hamburško stegno 267
1009. Zvito stegno 267
1010. Španska pečenka 268
1011. Zvita ledvična pečenka . . 268
1012. Telečje stegno ali ledvična pečenka s paradižnicami . 268
1013. Navadno nadete telečje prsi 268
1014. Nadete telečje prsi po nemškem načinu 268
1015. Nadete telečje prsi z rižem 269
1016. Nadete telečje prsi z jetrnim nadevom 269
1017. Nadete prsi na francoski način 269
1018. Nadete prsi na angleški način 269
1019. Nadete prsi po domače . . 269
1020. Ocvrte telečje prsi 269
1021. Pečeno koštrunovo stegno . 270

Stran

1022. Koštrunova ledvična pečenka 270
1023. Marinirano koštrunovo stegno 270
1024. Marinirano koštrunovo stegno na drug način . . . 270
1025. Zvita koštrunova pečenka 270
1026. Ocvrt kozliček 271
1027. Navadno pečeno jagnje ali kozliček 271
1028. Kraški koštrunček . . . 271
1029. S slanino pretaknjeno jagnje 271
1030. Pečeno celo jagnje . . . 271
1031. Nadete jagnječje prsi . . 271
1032. Navadna prašičja pečenka 271
1033. Marinirana svinjina . . . 272
1034. Marinirana svinjina s smetano 272
1035. Prašičja pečenka s čebulo 272
1036. Svinjina s kožo 272
1037. Pečen pršut 272
1038. Prašičja pečenka po načinu divjačine 272
1039. Prašičja ribica 273
1040. Prašičji bifteki 273
1041. Prašičja ribica v mrežici . 273
1042. Prašičja ribica z drugimi dišavami 273
1043. Prašičje zarebrnice . . . 273
1044. Prašiček z jabolki ali krompirjem 273
1045. Mladi prašiček, nadet z rižem 274
1046. Navadni mladi prašiček . 274

Divjačina.

1047. Kako se kvasi divjačina . 275
1048. Kvašena srna s smetano . 275
1049. Srnino stegno ali hrbet kot pečenka 275
1050. Srnino stegno s paradižnicami 275
1051. Marinirano srnino meso . 276
1052. Srna kot pečenka s smetano 276
1053. Srnine zarebrnice 276
1054. Srna ali zajec v obari . . 276
1055. Jelenovo meso 276
1056. Jelenov hrbet z ribezljevo ali hečapečno omako . . 277
1057. Jelenov hrbet s cesarsko skorjo 277
1058. Cesarska skorja 277

Stran

1059. Jelenovo pleče parjeno . . 278
1060. Navadno pečen jelenov hrbet ali pleče 278
1061. Marinirano jelenovo meso . 278
1062. Jelenov hrbet 278
1063. Jelenovi zrezki 278
1064. Jelenov golaž 279
1065. Jelenov hrbet ali stegno z zelenjavami 279
1066. Divji kozel parjen s smetano 279
1067. Divji kozel parjen z vinom 279
1068. Kvašen divji zajec s smetano 279
1069. Navadni pečeni zajčji hrbet 279
1070. Pečeni zajčji hrbet s smetano 280
1071. Divji zajec z vinsko omako 280
1072. Mlad zajec v sekanici . . 280
1073. Medvedove tace 281
1074. Divji prašič kvašen . . . 281
1075. Divji prašič parjen . . . 281
1076. Divji prašič z zeljem . . 281

Domača perutnina.

1077. Navaden pečen kopun, poulard ali jarčica 282
1078. S slanino pretaknjen kopun 282
1079. Kopun kot divjačina . . . 282
1080. Oblečen kopun 282
1081. Parjena kokoš 283
1082. Parjena kokoš na drug način 283
1083. Nadeta kokoš 283
1084. Star petelin ali kokoš kot divjačina 283
1085. Navadno pečeni piščanci . 284
1086. Nadeti piščanci 284
1087. Nadeti piščanci z grahovim nadevom 284
1088. Nadeti piščanci z žemeljnim nadevom 284
1089. Ocvrti piščanci 284
1090. Navadno pečeni golobje . 285
1091. Nadeti golobje 285
1092. Navadno pečen puran . . 285
1093. Nadeti puran 285
1094. Nadeti puran na drug način 285
1095. Pečena gos 286
1096. Nadeta gos 286
1097. Pečena raca 286
1098. Nadeta raca 286

Stran

Divja perutnina.

1099. Divji petelin 286
1100. Divja raca, ruševec (Birkhahn) in škarjavec . . . 287
1101. Mariniran divji petelin . 287
1102. Divji petelin s salmi rezinami 287
1103. Divji petelin s smetano . 288
1104. Mlad divji petelin . . . 288
1105. Navadno pečena divja raca 288
1106. Divja raca s smetano . . 289
1107. Parjena divja raca . . . 289
1108. Divja raca s salmi rezanami 289
1109. Divje gosi 289
1110. Pečen fazan 289
1111. Parjen fazan 290
1112. Fazan s salmi rezanjmi . 290
1113. Fazan s smetano 290
1114. Pegatke (Perlhennen) . . 291
1115. Navadne pečene jerebice, leščarke in kotorne . . .
1116. Kvašene jerebice 291
1117. Parjene jerebice, leščarke ali kotorne 291
1118. Kvašene leščarke 291
1119. Jerebične prsi s salmi-paštetami 291
1120. Kljunač, obložen z rezinami 292
1121. Kljunač s salmi 292
1122. Francoski kljunač 292
1123. Kljunačeva sekanica . . . 293
1124. Kljunač v rižu 293
1125. Pečeni drozgi ali brinovke 293
1126. Cipe 293
1127. Telečji ptički 294
1128. Telečji ptički s svinjino . . 294
1129. Prasičevi ptički 294
1130. Jerebice, fazani, pegatke in kopuni ali piščanci s kislim zeljem 294

Postne pečenke.

1131. Pečen menek 294
1132. Pečen menek na drug način 295
1133. Pečen menek kot ptički . . 295
1134. Nadeta pečena riba . . . 295
1135. Cela pečena riba ali pečeni koščki ribe 295
1136. Pečena jegulja 295
1137. Pečena jegulja na drug način 296

Stran

1138. Pečen lipan 296
1139. Pečen sulec 296
1140. Pečen sulec s smetano . . 296
1141. Mariniran sulec 296
1142. Navadna pečena ščuka . . 296
1143. Pečena ščuka s smetano . 296
1144. Pečene ribe po laškem načinu 297
1145. Pečene male postrvi . . . 297
1146. Ocvrte domače ribe . . . 297
1147. Ocvrte žabe in želve . . . 297
1148. Pečena tunina 297
1149. Pečen brancin 297
1150. Pečene male morske ribe . 297
1151. Viza (Hausen) 298
1152. Pečene ribe z gobami . . 298
1153. Mazzorine, morske race . 298

TRINAJSTI ODDELEK.

Kaj se da za solato.

1154. Navadna solata berivka . . 298
1155. Ljubljanska ledenka . . . 298
1156. Solata ledenka s smetano . 299
1157. Solati ledenka s slanino . . 299
1158. Pariška solata 299
1159. Solata štrucarica (dolga) . 299
1160. Holandska, majniška maslenka in zimska glavna solata 299
1161. Motovilec 299
1162. Radič in cikorija 299
1163. Indivija 299
1164. Regrat 299
1165. Repna cima 299
1166. Portulak kot solata . . . 300
1167. Vodna kreša 300
1168. Vrtna kreša 300
1169. Zelna solata 300
1170. Rdeče zelje kot solata . . 300
1171. Ohrovt kot solata 300
1172. Kislo zelje kot solata . . 300
1173. Georgina kot solata . . . 300
1174. Špargeljni ali beluši . . . 300
1175. Karfijola kot solata . . . 300
1176. Rabarbarno cvetje 301
1177. Karfijola z jajci in sardelami 301
1178. Ohrovtova solata 301
1179. Hmeljeva solata 301
1180. Fižol v stročju kot solata . 301
1181. Koleraba kot solata . . . 301
1182. Črni koren 301

Stran

1183. Beli ovseni in sladkorni-koren 301
1184. Svetlin ali rapantika . . . 302
1185. Obeljene španske artičoke . 302
1186. Podzemeljske hruške . . 302
1187. Zélena kot solata 302
1188. Pesa kot solata 302
1189. Krompirjeva solata . . . 302
1190. Fižolova solata 302
1191. Bobova solata 303
1192. Lečna solata 303
1193. Redkev v solati 303
1194. Kumare v solati 303
1195. Kumare v solati, s smetano 303
1196. Kumare s smetano, na drug način 303
1197. Bučna solata 303
1198. Paradižnikova solata . . . 303
1199. Gobova solata 303
1200. Solata iz šampinjonov . . 303
1201. Gobova solata s slaniki in krompirjem 304
1202. Francoska solata 304
1203. Kumare v solati s slanino . 304
1204. Kumare in krompirjeva solata 304
1205. Mešana solata 304
1206. Laška solata 304
1207. Laška solata na drug način 305

Sladke solate, kompot.

1208. Jabolka kot sladka solata ali kompot 305
1209. Nadeta jabolka 306
1210. Jabolčna čežana, mrzla . . 306
1211. Jabolčna čežana, topla . . 306
1212. Parjena jabolka 306
1213. Pečena jabolka 306
1214. Pečena jabolka z medom . 306
1215. Nadeta pečena jabolka . . 307
1216. Hruške kot kompot . . . 307
1217. Parjene hruške 307
1218. Kuhane hruške 307
1219. Kutine kot kompot . . . 307
1220. Breskve kot kompot . . . 307
1221. Marelice kot kompot . . . 308
1222. Češplje kot kompot . . . 308
1223. Olupljene češplje kot kompot 308
1224. Črešnje kot kompot . . . 308
1225. Višnje kot kompot . . . 308
1226. Smokve kot kompot . . . 308
1227. Pomarančna solata . . . 308

Stran

1228. Pomarančna solata z lupinami 309
1229. Kostanj kot kompot . . . 309
1230. Korenje kot kompot . . . 309
1231. Dinje kot kompot 309
1232. Rabarbara kot kompot . . 309
1233. Brusnice 310
1234. Maline kot kompot . . . 310
1235. Robidnice (črne maline) . 310
1236. Borovnice, črnice 310
1237. Borovnice na drug način . 310
1238. Bezgove jagode kot kompot 310
1239. Ribezelj kot kompot . . . 310
1240. Rdeče gozdne jagode kot kompot 310
1241. Žlahtne vrtne jagode kot kompot 310
1242. Kosmulje kot kompot . . 310
1243. Trijet kot sladka solata . . 311
1244. Malinov trijet 311
1245. Jagodni trijet 311
1246. Brusnični trijet 311
1247. Suho sadje kot kompot . . 312
1248. Suha jabolka 312
1249. Suhe češplje 312
1250. Suhe češplje, olupljene . . 312
1251. Suhe hruške 312
1252. Suhe marelice kot kompot 312
1253. Suhe breskve 312
1254. Suhe črešnje in dren . . . 312
1255. Češpljevec iz suhih češpelj 312
1256. Jabolčnik iz suhih krhljev . 313
1257. Krhljevec 313
1258. Nadeta strjena jabolka . . 313
1259. Strjena jabolka na drug način 313
1260. Strjeno mešano sadje . . 313
1261. Strjena jabolka na tretji način 314
1262. Pečena jabolka s snegom 314

ŠTIRINAJSTI ODDELEK.

Preproste močnate jedi.

1263. Zabeljeni rezanci 314
1264. Rezanci s sirom 314
1265. Zabeljeni rezanci z zdrobom 314
1266. Zapečeni sirovi rezanci . . 315
1267. Rezanci z orehi 315
1268. Rezanci s paradižnicami . 315
1269. Rezanci s svinjino . . . 315

Stran

1270. Rezanci s svinjino na drug način 315
1271. Rezančeva potica 315
1272. Družinski rezanci . . . 316
1273. Sirovi rezanci 316
1274. Sirovi rezanci na drug način 316
1275. Sirovi zavitki 316
1276. Orehovi zavitki 316
1277. Zavitki s svinjino 317
1278. Ajdovi zavitki 317
1279. Ajdovi cmoki 317
1280. Ajdovi pečeni žganci . . . 317
1281. Ajdov pečenjak s pinjenim mlekom 317
1282. Ajdov pečenjak s sladkim mlekom 317
1283. Ajdov štrukelj z orehi . . 318
1284. Ajdov štrukelj s sirom . . 318
1285. Ajdov štrukelj z ocvirki . . 318
1286. Koroški zavitki 318
1287. Koroški zavitki z rižem . . 318
1288. Češpljevi zavitki 318
1289. Češki češpljevi zavitki . . 319
1290. Češpljevi cmoki 319
1291. Podolgasti tirolski cmoki . 319
1292. Podolgasti navadni cmoki . 320
1293. Veliki močnati cmoki . . 320
1294. Vodeni cmočki 320
1295. Testeni grah 320
1296. Vodeni rezanci 320
1297. Testeni grah, fini 321
1298. Veliki krompirjevi cmoki z žemljami 321
1299. Krompirjevi cmoki z drobtinami 321
1300. Zdrobovi cmoki s krompirjem 321
1301. Prosti zdrobovi cmoki s krompirjem 321
1302. Družinski zdrobovi cmoki, prvi 321
1303. Družinski zdrobovi cmoki, drugi 321
1304. Veliki krompirjevi cmoki s svinjino 322
1305. Krompirjevi vložki . . . 322
1306. Fini krompirjevi cmoki . 322
1307. Prosti krompirjevi cmoki . 322
1308. Krompirjevi cmoki s češpljami 322
1309. Fini sirovi cmoki 322
1310. Sirovi cmoki z drobom . . 323
1311. Zdrobovi cmoki 323
1312. Zdrobovi cmoki, drugi . . 323

Stran

1313. Riževi cmoki 323
1314. Koruzna polenta 323
1315. Koruzni pečenjak 323
1316. Koruzni pečenjak z jabolki 324
1317. Koruzni žganci 324
1318. Pšenična polenta 324
1319. Jajčni kruh 324
1320. Češpljeva kaša 324

Mlečne jedi.

1321. Mlečna kaša 324
1322. Pečena mlečna kaša . . . 324
1323. Mlečni riž 325
1324. Mlečni zdrob 325
1325. Mlečni koruzni zdrob . . . 325
1326. Mlečni ječmenček 325
1327. Mlečna ajdova kaša . . . 325
1328. Mlečni ajdovi močnik . . 325
1329. Mlečni močnik 325
1330. Mlečna ribana kaša . . . 326
1331. Mlečni rezanci 326
1332. Otročji kuh 326
1333. Zapečeni masleni vložki . 326
1334. Deževni črvi 326
1335. Mlečni masleni vložki . . 326
1336. Zapečeni masleni vložki, drugi 326
1337. Zdrobovi mlečni vložki . . 327
1338. Mlečni sago 327

Pečenjaki.

1339. Jajčni pečenjak 327
1340. Cesarski pečenjak 327
1341. Cesarski pečenjak, drugi . 327
1342. Prosti močnati pečenjak . 328
1343. Črešnjev pečenjak 328
1344. Jabolčni pečenjak, prvi . 328
1345. Jabolčni pečenjak, drugi . 328
1346. Češpljev pečenjak . . . 328
1347. Zdrobov pečenjak . . . 328
1348. Zdrobov pečenjak brez jajec 329
1349. Zdrobov pečenjak s svinjino 329
1350. Koruzni pečenjak 329
1351. Koruzni pečenjak z jajci . 329
1352. Sago pečenjak 329
1353. Rižev pečenjak 329
1354. Ajdov pečenjak 329
1355. Sirov pečenjak 329
1356. Žemeljni pečenjak 330
1357. Mesni pečenjak 330
1358. Rajžlječev pečenjak . . . 330

Stran

1359. Pšenični vlivanci 330
1360. Jabolčni vlivanci 330

Omelete in omeletni hlebčki.

1361. Navadne omelete z omako . 330
1362. Omelete z jabolčnim nadevom 331
1363. Omelete s češpljevim nadevom 331
1364. Omelete s svežimi češpljami 331
1365. Omelete z brusnicami . . 331
1366. Omelete z vrtnimi in gozdnimi rdečimi jagodami . . 331
1367. Omelete s sladkorjem ali cimetom 331
1368. Hitro pripravljene omelete 331
1369. Cesarske omelete 332
1370. Piškotne omelete 332
1371. Proste omelete 332
1372. Sirove palačinke 332
1373. Riževe palačinke 332
1374. Rezančne palačinke . . . 332
1375. Orehove palačinke . . . 333
1376. Omeletne potice 333
1377. Omeletna potica z orehi . . 333
1378. Omeletna potica z mandeljni 333
1379. Omeletna potica s sirom . 333
1380. Omeletna potica z rižem . 333
1381. Omeletna potica s svinjino . 333
1382. Omeletni zvitki 334
1383. Rezančna klobasa 334
1384. Klobasa iz makaronov . . 334
1385. Klobasa iz makaronov z vranico 334
1386. Polževa močnata jed . . . 335
1387. Omeletni hlebčki 335
1388. Omeletni hlebčki s smetano 335
1389. Zdrobovi hlebčki 335
1390. Kuhani smetanovi štruklji 335
1391. Pehtranovi, melisni ali metni štruklji 336
1392. Štrukelj iz mešanih zelišč . 336
1393. Rižev štrukelj, pečen . . . 336
1394. Orehov štrukelj, kuhan . . 336
1395. Orehov štrukelj, pečen . . 336
1396. Sirov štrukelj, pečen . . 336
1397. Sirov štrukelj, kuhan . . 337
1398. Drobnjakov štrukelj s sirom 337
1399. Zdrobov štrukelj, pečen . 337
1400. Zdrobov štrukelj, kuhan . 337
1401. Mandeljnov štrukelj . . . 337
1402. Rozinov štrukelj 337

Stran

1403. Pečen smetanov štrukelj . 337
1404. Lešnikov štrukelj 338
1405. Makov štrukelj, pečen . . 338
1406. Makov štrukelj, kuhan . . 338
1407. Čokoladni štrukelj 338
1408. Kostanjev štrukelj 338
1409. Tirolski štrukelj 338
1410. Prešnica 339
1411. Pešameljev štrukelj . . . 339
1412. Kuhani kvašeni štruklji . . 339
1413. Krompirjev štrukelj . . . 339
1414. Jabolčni štrukelj 340
1415. Črešnjev štrukelj, prvi . . 340
1416. Črešnjev štrukelj, drugi . 340
1417. Grozdov štrukelj 340
1418. Borovnični štrukelj . . . 340
1419. Češpljev štrukelj 340
1420. Češpljev štrukelj iz suhih češpelj 340
1421. Priželjčev štrukelj 340
1422. Štrukelj s svinjino . . . 341
1423. Zeljev štrukelj 341

PETNAJSTI ODDELEK.

Ocvrte močnate jedi.

1424. Brizgane štravbe 341
1425. Žlični krapi 342
1426. Brizgane štravbe, druge . 342
1427. Brizgane štravbe, tretje . 342
1428. Brizgani krapi, prosti . . 342
1429. Nadeti krapi 343
1430. Ocvrta jabolka ali češplje
1431. Ocvrta jabolka ali češplje na drug način 343
1432. Ocvrte suhe češplje . . . 343
1433. Ocvrte češnje ali višnje . . 343
1434. Zrezani krapi 344
1435. Zračni krapi 344
1436. Zračni krapi, bolj hitro . . 344
1437. Vrtnice 344
1438. Flancati 345
1439. Flancati, drugi 345
1440. Škofje kape 345
1441. Ocvrti škarniceljni 345
1442. S'ružki (oblanje) 345
1443. Zajčja ušesa 345
1444. Košarice in snežene kepe . 346
1445. Ocvrti mandeljni 346
1446. Riževi krapi 346
1447. Riževe hruške 346
1448. Zdrobovi krapi 347
1449. Zdrobovi rožički 347

Stran

1450. Pešameljevi krapi 347
1451. Rezančevi krapi in rožički . 347
1452. Krapi iz ribane kaše . . . 347
1453. Žemeljni krapi 348
1454. Ocvrte žemlje 348
1455. Ocvrte žemlje brez sladkorja 348
1456. Nadete žemlje z marmelado 348
1457. Nadete žemlje z jabolki . 348
1458. Nadete žemlje z vanilijevo kremo 348
1459. Ocvrte gobice 349
1460. Črešnjeve krogljice . . . 349
1461. Ocvrto bezgovo cvetje . . 349
1462. Ocvrto akacijevo cvetje . . 349
1463. Ocvrta meta ali melisa . . 349
1464 a. Ocvrte marelice 349
1464 b. Ocvrte breskve 350
1465. Kutinovi rožički ali kroglice 350
1466. Jabolčne kroglice in rožički 350
1467. Češpljeve kroglice . . . 350
1468. Češpljevi rožički 350
1469. Ocvrti trikoti 350
1470. Špansko seno 350
1471. Ocvrte pomaranče 351
1472. Ocvrti krompirjevi vložki . 351

ŠESTNAJSTI ODDELEK.

Kuhi, pudingi in drugi narastki.

1473. Rižev kuh s čokolado . . 351
1474. Sago-kuh 352
1475. Rižev kuh, pečen 352
1476. Rižev kuh, kuhan 352
1477. Rižev kuh z jabolki . . . 352
1478. Družinski rižev kuh . . . 352
1479. Rižev kuh z jabolki brez jajec 352
1480. Trobarvni rižev kuh . . . 353
1481. Kuh iz stolčenega riža . . 353
1482. Ruski riž 353
1483. Tolčen rižev kuh, kuhan . 353
1484. Kuh iz ribane kaše . . . 353
1485. Penast rezančev kuh . . 354
1486. Rezančni kuh 354
1487. Pisan zdrobov kuh . . . 354
1488. Zdrobov kuh 354
1489. Žemeljni kuh 354
1490. Žemeljni kuh, drugi . . . 355
1491. Kuh iz žemeljnega pešamlja 355
1492. Kuh iz pešamlja 355

Stran

1493. Kuh iz pešamlja, drugi . . 355
1494. Kuh iz sveže smetane . . 355
1495. Kuh iz kisle smetane . . 356
1496. Masleni kuh 356
1497. Minutna močnata jed . . 356
1498. Kuh iz marmelade . . . 356
1499. Spenjena sveža smetana . 356
1500. »Dan in noč« 356
1501. Otroški kuh 357
1502. Jabolčni kuh 357
1503. Jabolčni kuh z rozinami . 357
1504. Mandeljnove karte . . . 357
1505. Francoski jabolčni kuh . . 357
1506. Kutinov kuh 358
1507. Kutinov kuh, drugi . . . 358
1508. Jagodov kuh 358
1509. Malinov kuh 358
1510. Ribezov kuh 358
1511. Češpljev kuh 358
1512. Črešnjev kuh 359
1513. Marelični kuh 359
1514. Breskvov kuh 359
1515. Pomarančni kuh 359
1516. Pomarančni kuh z mandeljni 359
1517. Limonov kuh 359
1518. Punčev kuh z rumovim šatojem 360
1519. Citronatov kuh 360
1520. Maraskinov kuh 360
1521. Guvernerjev kuh 360
1522. Ledeni kuh 361
1523. Sneženi vložki 361
1524. Snežena kepa v vanilijevi kremi 361
1525. Groblja 361
1526. Dober kmet 361
1527. Narahljana močnata jed . . 362
1528. Marcipan kuh 362
1529. Kranjski kuh 362
1530. Mali kuh 362
1531. Kuh iz rakovega masla . . 363
1532. Narasli piščančev kuh . . 363
1533. Orehov kuh 363
1534. Orehov kuh, drugi 363
1535. Orehov kuh, tretji 363
1536. Orehov kuh, četrti . . . 364
1537. Mandeljnov kuh 364
1538. Tolčen mandeljnov kuh . . 364
1539. Kuh iz zarumenjenih mandeljnov 364
1540. Mandeljnov kuh z jajčno ali jagodno peno 364
1541. Mandeljnov kuh s pomarančnim okusom 365

Stran

1542. Mandeljnov kuh z rozinami 365
1543. Mandeljnov kuh z vinom 365
1544. Mandeljnov kuh iz praženih mandeljnov . . . 365
1545. Lešnikov kuh, prvi . . . 365
1546. Lešnikov kuh, drugi . . . 365
1547. Lešnikov kuh, tretji . . . 366
1548. Lešnikov kuh, četrti . . 366
1549. Švedski kuh 366
1550. Kuh iz piškotnih drobtin . 366
1551. Čokoladni kuh, prvi . . . 366
1552. Čokoladni kuh, drugi . . 366
1553. Dvobarvni čokoladni kuh . 367
1554. Kruhov kuh 367
1555. Rumov kuh 367
1556. Kuh iz žganega sladkorja . 367
1557. Pešamljev kuh, prvi . . 367
1558. Pešamljev kuh, drugi . . 367
1559. Pešamljev kuh, tretji . . 368
1560. Kuh iz marmelade . . . 368
1561. Dišavni kuh 368
1562. Makov kuh 368
1563. Kruhov kuh 368

Jedila z jajčno peno.

1564. Rezančev kuh s peno . . 368
1565. Kuh iz ribane kaše s peno 369
1566. Rižev kuh s peno 369
1567. Radeckega riž 369
1568. Vinski riž 369
1569. Sadni riž, prvi 369
1570. Sadni riž, drugi 370
1571. Španske žemlje 370
1572. Žemljev kuh s peno, prvi . 370
1573. Žemljev kuh s peno, drugi 370
1574. Jabolčni kuh s peno . . . 371

Pudingi.

1575. Mandeljnov puding z rumom 371
1576. Mandeljnov puding . . . 371
1577. Orehov puding 371
1578. Cesarski puding 371
1579. Pinjolov puding 371
1580. Cesarski puding z žemljami 372
1581. Žemeljni puding 372
1582. Cesarski puding s tremi barvami 372
1583. Kavni puding 372
1584. Kavni puding, drugi . . . 372
1585. Kremov puding 373
1586. Rumeni puding 373

Stran

1587. Švicarski puding 373
1588. Angleški puding 373
1589. Francoski puding 373
1590. Češki puding 373
1591. Črni cesarski puding . . 374
1592. Čokoladni puding, prvi . . 374
1593. Čokoladni puding, drugi . 374
1594. Zamorec v srajci 374
1595. Čokoladni rahli kuh (Consommé) 374
1596. Kostanjev puding 375
1597. Karamelov puding . . . 375
1598. Krompirjev puding . . . 375
1599. Marelični puding 375

Narastki.

1600. Marelični narastek . . . 375
1601. Ribezov narastek 376
1602. Malinov narastek 376
1603. Jagodov narastek 376
1604. Hečapečev narastek . . . 376
1605. Kutinov narastek 376
1606. Mandeljnov narastek . . . 376
1607. Čokoladni narastek, prvi . 376
1608. Čokoladni narastek, drugi . 376
1609. Čokoladni narastek, tretji 376
1610. Čokoladni narastek, četrti 376
1611. Rumov narastek 377
1612. Maraskinov narastek . . 377
1613. Lešnikov narastek . . . 377
1614. Limonov narastek . . . 377
1615. Pomarančni narastek . . 377
1616. Šatojev narastek 377
1617. Otroški narastek 377
1618. Dunajski narastek . . . 377
1619. Narastek iz svežih jagod . 378
1620. Vanilijev narastek . . . 378
1621. Tirolski narastek 378
1622. Kavni narastek 378
1623. Zdrobov narastek 378

Pogače.

1624. Kapucinska pogača, prva . 378
1625. Kapucinska pogača, druga 379
1626. Črešnjeva pogača, prva . . 379
1627. Črešnjeva pogača, druga . 379
1628. Črešnjeva pogača, tretja . 379
1629. Črešnjeva pogača, četrta . 379
1630. Črešnjeva pogača, peta . . 380
1631. Češpljeva pogača, prva . . 380

Stran

1632. Češpljeva pogača, druga . 380
1633. Citronatna pogača 380
1634. Grozdova pogača 380
1635. Ribezova pogača 381
1636. Jabolčna pogača 381
1637. Jabolčna pogača s snegom . 381
1638. Sirova pogača 381
1639. Poljska pogača 381
1640. Kraljeva pogača 382
1641. Portugalska pogača . . . 382
1642. Zdravilna pogača 382
1643. Dobra pogača 382
1644. Maslena pogača 382
1645. Rotšildova pogača 382
1646. Angleška sadna pogača . . 383
1647. Jabolčna pogača, prva . . 383
1648. Jabolčna pogača, druga . 383
1649. Marelična pogača 383
1650. Češpljeva pogača s testom . 383
1651. Angleška pogača iz agrasa 384
1652. Angleška pogača iz ribeza 384
1653. Angleška pogača iz marelic, breskev ali češpelj . 384
1654. Orehova pogača 384
1655. Sadna pogača 385
1656. Črešnjeva pogača 385
1657. Jabolčna kača 385
1658. Vinska pogača 385

Razni kruhi brez kvasu.

1659. Mandeljnov kruh 385
1660. Mandeljnov kruh, drugi . 386
1661. Lešnikov kruh 386
1662. Orehov kruh 386
1663. Cesarski kruh 386
1664. Piškotni kruh 386
1665. Cesarski kruh, drugi . . . 386
1666. Škofovski kruh 386
1667. Škofovski kruh, drugi . . 386
1668. Čokoladni kruh, prvi . . 387
1669. Amerikanski kruh . . . 387
1670. Dunajski kruh 387
1671. Kraljevi kruh 387
1672. Janežev kruh 387
1673. Čokoladni kruh, drugi . . 387
1674. Čokoladni kruh, tretji . . 387
1675. Dišavni kruh 388
1676. Prešnica ali krona . . . 388
1677. Sadni kruh 388
1678. Štefanijin kruh 389
1679. Krompirjev kruh 389
1680. Knajpov kruh 389

Stran

SEDEMNAJSTI ODDELEK.

Razna jedila iz kvašenega testa.

1681. Kako pripraviti za testo . 389
1682. Kako spoznati kvas . . . 389
1683. Kvašeno testo, prvo . . . 389
1684. Kvašeno testo za potice, drugo 390
1685. Kvašeno testo, tretje . . . 390
1686. Kvašeno testo brez jajec, četrto 390
1687. Krhko kvašeno testo, prvo 390
1688. Krhko kvašeno testo, drugo 391
1689. Maslenо kvašeno testo . . 391
1690. Mrzlo kvašeno testo . . . 391
1691. Vlečeno kvašeno testo . . 391

Šarkeljni.

1692. Navadni šarkelj 392
1693. Šarkelj (bolj hitro) . . . 392
1694. Vmešani fini šarkelj, prvi . 392
1695. Vmešani šarkelj, drugi . . 392
1696. Preprosti šarkelj 392
1697. Šarkelj brez jajec 393

Potice.

1698. Rozinova potica, prva . . 393
1699. Rozinova potica, druga . . 393
1700. Rozinova potica, tretja . . 394
1701. Vanilijeva potica 394
1702. Lešnikova potica, prva . 394
1703. Lešnikova potica, druga . 394
1704. Makova potica 394
1705. Orehova potica, prva . . 395
1706. Orehova potica, druga . . 395
1707. Čokoladna potica 395
1708. Mandeljnova potica . . . 395
1709. Medena potica 395
1710. Ponarejena medena potica 396
1711. Rožičeva potica 396
1712. Pehtranova ali drobnjakova potica 396

Štruklji.

1713. Pehtranovi alj metni štruklji 396
1714. Kuhani štruklji 397
1715. Orehova srbska pita . . . 397
1716. Orehovi štruklji, prvi . . 397
1717. Orehovi štruklji, drugi . . 398
1718. Kvašen mandeljnov štrukelj 398
1719. Marmeladni štrukelj . . . 398

Stran

1720. Medeni štruklji 398
1721. Smetanovi štruklji . . . 398
1722. Rozinovi štruklji, prvi . . 398
1723. Rozinovi štruklji, drugi . . 398
1724. Rozinovi štruklji, tretji . . 399
1725. Čokoladni štruklji . . . 399
1726. Špehovi štruklji 399
1727. Špehovi štruklji z ocvirki . 399
1728. Špehova potica ali špehovka 399
1729. Krhki štrukelj 400
1730. Tirolski štrukelj iz krhkega testa 400
1731. Tirolski lešnikov štrukelj . 400
1732. Tirolski štrukelj z rozinami 400
1733. Ljubljanski štrukelj . . . 401

Različno pecivo iz kvašenega in krhkega testa.

1734. Kvašene plošče, prve . . 401
1735. Kvašene plošče, druge . . 401
1736. Jabolčna poganica . . . 401
1737. Sadna poganica 401
1738. Sirova poganica 401
1739. Poganica z orehi 402
1740. Poganica iz krhkega testa . 402
1741. Buhteljni 402
1742. Preproste blazinice . . . 402
1743. Sirovi hlebčki 403
1744. Orehovi hlebčki 403
1745. Sadni hlebčki 403
1746. Mandeljnovi hlebčki . . . 403
1747. Orehovi rožički 404
1748. Medeni rožički 404
1749. Lešnikovi rožički 404
1750. Sirovi rogljički 404
1751. Sirovi rožički 404
1752. Sadni rožički 405
1753. Dobri rožički, prvi . . . 405
1754. Dobri rožički, drugi . . . 405
1755. Rožički s kremo 405
1756. Soparni krapi 405
1757. Dunajska vaba 406
1758. Češki tolki, prvi 406
1759. Češki tolki, drugi 406
1760. Češki tolki, tretji 407

Dobri kruhi.

1761. Švicarski kruh 407
1762. Apostolski kruh (Brioš) . 407
1763. Pinica, prva 408
1764. Pinica, druga 408
1765. Pinica, tretja 408

Stran

1766. Kruhov suhor, prvi . . . 409
1767. Suhor, drugi 409
1768. Suhor, tretji 409
1769. Slaniki 410
1770. Navadni mlečni kruh . . 410
1771. Mlečni kruh z rozinami . . 410
1772. Spletena štruca 410
1773. Pustni krapi 411
1774. Fini krapi, prvi 411
1775. Fini krapi, drugi 411
1776. Hitri krapi 412
1777. Krapi s smetano 412
1778. Vmešani krapi 412
1779. Preprosti krapi 412
1780. Bobi 413
1781. Flancati 413
1782. Žlični krapi 413
1783. Krompirjevi krapi . . . 413

Razno pecivo s praškom.

1784. Zdravilni šarkelj 414
1785. Zdravilni šarkelj z mandeljni 414
1786. Šarkelj z rozinami . . . 414
1787. Preprosti šarkelj 415
1788. Plošče z marmelado . . . 415
1789. Plošče z mandeljni . . . 415
1790. Plošče s snegom 415
1791. Sadne plošče 416
1792. Dobra pogača 416
1793. Punčeva torta s praškom . 416
1794. Pomarančne kocke . . . 416
1795. Pomarančni polmeseci . . 417
1796. Kapucinski polmeseci . . 417

Pecivo iz maslenega testa.

1797. Masleni krapi 417
1798. Jabolčne plošče 417
1799. Marmeladine plošče . . . 417
1800. Kremove plošče 417
1801. Kremove rezine 418
1802. Penaste plošče 418
1803. Penaste plošče z mandeljni 418
1804. Jabolčne blazinice 418
1805. Oblečena jabolka 418
1806. Čepice 419
1807. Masleni zvitki 419
1808. Masleni kolači 419
1809. Jagodne paštetke 419
1810. Masleni sirovi štrukelj . . 419
1811. Masleni čokoladni štrukelj 420
1812. Čokoladne plošče 420

Stran

1813. Kostanjev masleni štrukelj 420
1814. Tirolski masleni štrukelj . 420
1815. Kvašeni masleni rogljički z orehi 421

OSEMNAJSTI ODDELEK.

Torte.

1816. Rumova torta, prva . . . 421
1817. Rumova torta, druga . . . 422
1818. Rumova torta, tretja. . . 422
1819. Pomarančna torta, prva . . 422
1820. Pomarančna torta, druga . 422
1821. Pomarančna torta, tretja . 422
1822. Pomarančna penasta torta . 422
1823. Mandeljnova torta, prva . . 423
1824. Mandeljnova torta, druga . 423
1825. Rjava mandeljnova torta, prva 423
1826. Rjava mandeljnova torta, druga 423
1827. Rjava mandeljnova torta, tretja 423
1828. Torta hrustavka 424
1829. Muškacinova torta 424
1830. Orehova torta, prva . . . 424
1831. Orehova torta, druga . . . 424
1832. Orehova torta, tretja . . . 424
1833. Francoska orehova torta . 424
1834. Lešnikova torta, prva . . 425
1835. Lešnikova torta, druga . . 425
1836. Lešnikova torta, tretja . . 425
1837. Lešnikova torta, četrta . . 425
1838. Lešnikova torta, peta . . 425
1839. Dišavna torta 425
1840. Milanska torta 426
1841. Elizabetna torta 426
1842. Karmelitska torta 426
1843. Napoleonova torta 426
1844. Dateljnova torta 426
1845. Mešana torta 427
1846. Mešana linška torta, prva . 427
1847. Mešana linška torta, druga 427
1848. Mešana linška torta, tretja . 427
1849. Linška torta, prva 427
1850. Linška torta, druga . . . 427
1851. Linška torta, tretja . . . 428
1852. Linška torta z orehi . . . 428
1853. Braziljska torta 428
1854. Vanilijeva torta, prva . . 428
1855. Vanilijeva torta, druga . . 428
1856. Trda čokoladna torta, prva 428
1857. Trda čokoladna torta, druga 429

Stran

1858. Trda čokoladna torta, tretja 429
1859. Trda čokoladna torta, četrta 429
1860. Trda čokoladna torta, peta 429
1861. Trda čokoladna torta, šesta 429
1862. Čokoladna torta, prva . . 429
1863. Čokoladna torta, druga . 429
1864. Čokoladna torta, tretja . . 430
1865. Čokoladna torta, četrta . . 430
1866. Mešana čokoladna torta, prva 430
1867. Mešana čokoladna torta, druga 430
1868. Čokoladna kremova torta . 430
1869. Pišingerjeva torta prva . . 431
1870. Pišingerjeva torta, druga . 431
1871. Ponarejen srnin hrbet kot torta, prvi 431
1872. Ponarejen srnin hrbet kot torta, drugi 432
1873. Torta Doboš, prva 432
1874. Torta Doboš, druga . . . 432
1875. Torta Moka, prva 432
1876. Torta Moka, druga . . . 432
1877. Torta Moka, tretja 433
1878. Torta Moka, četrta . . . 433
1879. Izvrstna torta 433
1880. Maslena torta 433
1881. Ploščna torta, prva . . . 434
1882. Ploščna torta, druga . . . 434
1883. Torta Elizabeta 434
1884. Jagodova torta 434
1885. Dobra torta 435
1886. Laška torta 435
1887. Piškotna torta, prva . . . 435
1888. Piškotna torta, druga . . 435
1889. Piškotna torta, tretja . . 435
1890. Piškotna torta, četrta . . 435
1891. Piškotna torta, peta . . . 436
1892. Prosta piškotna torta . . . 436
1893. Piškotna kremova torta . 436
1894. Krompirjeva torta, prva . 436
1895. Krompirjeva torta, druga . 436
1896. Krompirjeva torta, tretja . 437
1897. Citronova torta 437
1898. Limonova torta 437
1899. Ledena kremova torta . . 437
1900. Torta Panama 437
1901. Prosta torta 438
1902. Pomladanska torta . . . 438
1903. Punčeva torta 438
1904. Grozdna torta 438
1905. Jabolčna torta 439
1906. Florentinska torta 439
1907. Torta Marina 439

Stran

1908. Ruska torta, prva 439
1909. Ruska torta, druga . . . 439
1910. Ruska punčeva torta . . . 440
1911. Kraljeva torta 440
1912. Indijanska torta 440
1913. Kostanjeva torta, prva . . 440
1914. Kostanjeva torta, druga . . 440
1915. Zdrobova torta 441
1916. Torta Valerija 441
1917. Navadna torta 441
1918. Koruzna torta 441
1919. Knajpova torta 441
1920. Korenjeva torta 442
1921. Lečna torta 442
1922. Kruhova torta, prva . . . 442
1923. Kruhova torta, druga . . 442
1924. Torta Štefanija 442
1925. Ajdova torta, prva . . . 442
1926. Ajdova torta, druga . . . 443
1927. Krojaška torta 443
1928. Krojaška torta fina . . . 443
1929. Penasta torta, prva . . . 443
1930. Penasta torta, druga . . . 444
1931. Preravska torta 444
1932. Hamburška torta 444
1933. Peščena torta 444
1934. Hamburška peščena torta . 444
1935. Kavna torta 445
1936. Kavna penasta torta . . . 445
1937. Kavna kremova torta. . . 445
1938. Torta Mikado 446
1939. Francoska kavna torta . . 446
1940. Kitajska torta 446
1941. Mirnbergerjeva torta . . . 446
1942. Pinjolna venčasta torta . . 446
1943. Lešnikova venčasta torta . 447
1944. Španska venčasta torta, prva 447
1945. Španska venčasta torta, druga 447
1946. Cesarska kremova torta . 447
1947. Dunajska torta 448
1948. Bohinjska torta 448
1949. Vojna torta 448
1950. Vojna torta z orehi . . . 448
1951. Hrastovo deblo kot torta . 449

Ledi za torte in pecivo.

1952. Limonov led 449
1953. Pomarančni led 450
1954. Punčev led 450
1955. Led iz kuhanega sladkorja . 450
1956. Beljakov led 450
1957. Beljakov led, drugi . . . 450

	Stran
1958. Rumenjakov led	451
1959. Čokoladni led	451
1960. Čokoladni led iz kakao	451
1961. Led za opisovanje	451
1962. Torta, okrašena z ledom	451
1963. Torta okrašena s sadjem	451
1964. Torta v obliki knjige	452
1965. Torta, okrašena z grozdjem	452
1966. Torta, okrašena z marelično marmelado	452

DEVETNAJSTI ODDELEK.

Razno drobno pecivo.

	Stran
1967. Masleno pecivo	453
1968. Angleške osmice	453
1969. Angleške osmice, druge	453
1970. Angleške prestice	454
1971. Angleški zapognjenci	454
1972. Krhke prestice, prve	454
1973. Krhke prestice, druge	454
1974. Krhke prestice, tretje	454
1975. Krhke prestice, četrte	454
1976. Krhke prestice, pete	454
1977. Linške prestice	455
1978. Uršulinske prestice	455
1979. Maslene prestice	455
1980. Vanilijevi polmeseci	455
1981. Mandeljevi polmeseci	455
1982. Krhki polmeseci ali rožički	455
1983. Masleni rožički	455
1984. Francoski rožički	456
1985. Vanilijevi rožički, prvi	456
1986. Vanilijevi rožički, drugi	456
1987. Preprosti rožički	456
1988. Masleni krhki rožički	456
1989. Orehovi krhki rožički	457
1990. Krhki kolački, prvi	457
1991. Krhki kolački, drugi	457
1992. Krhki kolački, tretji	457
1993. Krhki kolački, četrti	457
1994. Prhki kolački	457
1995. Linški kolački	458
1996. Linški kolački, drugi	458
1997. Učke	458
1998. Krhke čepice	458
1999. Huzarni krapi	458
2000. Penaste plošče	459
2001. Navihanci	459
2002. Mandeljnove plošče	459
2003. Drobljive ploščice	459
2004. Prhke ploščice	459
2005. Krhke rezine	460
2006. Mandeljnove ploščice	460
2007. Mandeljnovi štirikotniki	460
2008. Linško pecivo	460
2009. Brizgano pecivo	461
2010. Pecivo iz francoskega testa	461
2011. Pecivo iz drobljivega testa	461
2012. Drobljivi koleščki	461
2013. Karte in srčeca	462
2014. Drobno pecivo	462
2015. Mandeljevi obročki	462
2016. Čokoladni obročki	462
2017. Keks, prvi	462
2018. Keks, drugi	462
2019. Keks, tretji	463
2020. Keks, četrti	463
2021. Kapucinske plošče	463
2022. Vanilijeve plošče	463
2023. Krapi z marmelado	463
2024. Dišavni krapi	464
2025. Lešnikovi čolnički	464
2026. Jagodove plošče	464
2027. Rozinove ploščice	464
2028. Lešnikove ploščice	464
2029. Čolniči	465
2030. Citronatni čolnički	465
2031. Orehovi kolački	465
2032. Orehovi čolnički	465
2033. Piškotni čolniči z orehi	465
2034. Orehove šibice	466
2035. Orehovi polmeseci	466

Pecivo iz piškotnega testa.

	Stran
2036. Piškotni zavitek, fini	466
2037. Piškotni zavitek	466
2038. Piškotni zavitek s kremo	467
2039. Cesarski piškoti, prvi	467
2040. Cesarski piškoti, drugi	467
2041. Vliti piškoti	467
2042. Francoski piškoti	467
2043. Oroški piškoti	468
2044. Hranljivi piškoti	468
2045. Piškotne rezine	468
2046. Piškotne kocke	468
2047. Šampanjski piškoti	468
2048. Fini piškoti	469
2049. Piškoti z mandeljni	469
2050. Pomarančni piškoti	469
2051. Išelski upognjeni	469
2052. Škarniceljni	469
2053. Piškotne cevke	469
2054. Piškotni rožički	470
2055. Janeževi upognjenci	470
2056. Piškotni upognjenci z mandeljni	470

Stran

2057. Piškotni upognjenci z mandeljni, drugi 470
2058. Piškotni upognjenci z mandeljni, hitri 470
2059. Piškotni hlebčki 471
2060. Piškotni hlebčki, glasirani 471
2061. Indijanski krapi 471
2062. Kraljevi krapi 471
2063. Kavni zavitki 471
2064. Indijanske ploščice . . . 472

Razno pecivo.

2065. Ingverjevi piškoti 472
2066. Mandeljnovi koščki . . . 472
2067. Dvojni piškoti 473
2068. Orehov zvitek 473
2069. Kruhov zvitek 473
2070. Lešnikov zvitek 473
2071. Ledeni hlebčki 473
2072. Orehove rezine 473
2073. Lešnikove rezine 474
2074. Čokoladne rezine 474
2075. Štefanijine rezine 474
2076. Cesarske rezine, prve . . 474
2077. Mandeljnove rezine . . . 475
2078. Francoske rezine 475
2079. Dobre šibice 475
2080. Mandeljnovi upognjenci . . 475
2081. Cesarske rezine, druge . . 475
2082. Orehove ploščice 475
2083. Janeževi hlebčki 476
2084. Medeno pecivo 476
2085. Medene ploščice 476
2086. Medeni koleščki in hlebčki 476
2087. Medeni keks 476
2088. Medeni kruh 477
2089. Nadet medenjak 477

Pecivo s čokolado.

2090. Čokoladni zvitek, prvi . . 477
2091. Čokoladni zvitek, drugi . . 477
2092. Čokoladni zapognjenci . . 478
2093. Čokoladne šibice 478
2094. Čokoladni obročki in piškoti 478
2095. Čokoladni hlebčki 478
2096. Mandeljnovi hlebčki s čokolado 479
2097. Čokoladne prestice . . . 479

Pecivo, pečeno v kleščah.

2098. Kleščni upognjenci, prvi . 479
2099. Kleščni upognjenci, drugi . 479

Stran

2100. Cevke 479
2101. Škarniceljni 479
2102. Na pločevini pečene cevke 480
2103. Oblati za torto 480

Pecivo iz beljakov.

2104. Kavni hlebčki 480
2105. Mandeljnovi hlebčki, prvi 480
2106. Mandeljnovi hlebčki, drugi 481
2107. Orehove kepice, prve . . 481
2108. Orehove kepice, druge . . 481
2109. Pinjolni hlebčki 481
2110. Makroni piškoti 481
2111. Ledeni upognjenci . . . 481
2112. Cimetove šibice 481
2113. Mandolat 482
2114. Dunajsko maslo 482
2115. Mandeljnovi upognjenci, prvi 482
2116. Mandeljnovi upognjenci, drugi 482
2117. Stružci (oblanje), prvi . . 482
2118. Stružci, drugi 483
2119. Ledeni piškoti 483
2120. Citronatni koščki 483
2121. Lešnikovi hlebčki 483
2122. Mandeljnovi rožički . . . 483
2123. Mandeljnovi snežni krapi 483
2124. Gobice 484
2125. Gobice s čokolado 484
2126. Košenilija 484
2127. Zeleni sladkor za potresanje 484
2128. Rumeni sladkor za potresanje 484
2129. Rdeči sladkor za potresanje 484
2130. Barve za pecivo 484
2131. Španski vetrci 484
2132. Španski vetrci s stolčenim sladkorjem 485
2133. Muškaconi 485
2134. Marelične šibice 485
2135. Lešnikovi krapci 485
2136. Kavni krapci 486
2137. Lešnikove šibice, prve . . 486
2138. Lešnikove šibice. druge . 486
2139. Mandeljnove šibice, prve . 486
2140. Mandeljnove šibice, druge . 486
2141. Muškatni hlebčki 486
2142. Lešnikovi koleščki 486
2143. Mandeljnovi piškoti . . . 487
2144. Angleži 487
2145. Praženi mandeljni . . . 487
2146. Črke iz marmelade . . . 487

Stran

Sladkornine.

2147. Kako čistiti sladkor . . . 487
2148. Kako skuhati sladkor . . 488
2149. Vanilijevi sladkorčki . . . 488
2150. Rdeči sladkorčki 488
2151. Limonovi sladkorčki . . . 489
2152. Pomarančni sladkorčki . . 489
2153. Čokoladni sladkorčki . . 489
2154. Melisni celteljci 489
2155. Vanilijevi celteljci . . . 489
2156. Pomarančni celteljci . . 489
2157. Limonovi celteljci 489
2158. Malinčni celteljci 489
2159. Bele sladkorne ploščice . . 489
2160. Sladkorčki (rumene, čiste pomarančne ploščice . . . 490
2161. Kavni sladkorji 490
2162. Razni sladkorčki 490
2163. Sladkorne rože za okrasek tort 490
2164. Mandeljnovo testo (marcipan) 491
2165. Kostanj 491
2166. Maline 492
2167. Jagode 492
2168. Črešnje 492
2169. Posladkorjen kostanj . . 492
2170. Posladkorjene pomaranče . 492
2171. Salonski sladkorčki . . . 492

DVAJSETI ODDELEK.

Spenjena jedila in kreme.

2172. Spenjena smetana 493
2173. Spenjena smetana z jagodami 493
2174. Zarumenjena smetana . . 493
2175. Čokoladna krema 493
2176. Piškotna krema z rozolijo . 493
2177. Piškotna krema (drugače) 494
2178. Jabolčna pena, prva . . . 494
2179. Jabolčna pena, druga . . 494
2180. Jabolčna pena, tretja . . . 494
2181. Jabolčna pena, četrta . . 494
2182 a. Kostanjev stolp 494
2182 b. Kostanjev riž 495

Strnjene kreme.

2183. Kako se namaka rižji mehur in želatina 495
2184. Jagodova krema 496
2185. Šatojeva krema 496

Stran

2186. Piškotna krema 496
2187. Ruska krema 496
2188 Lešnikova krema 496
2189. Vanilijeva krema 497
2190. Čokoladna krema 497
2191. Kavna krema 497
2192. Angleška krema 497
2193. Kavni jež 497
2194. Strjeni riž 498
2195. Rižev šarlot 498

Strjene pene.

2196. Čokoladna pena 498
2197. Vanilijeva pena 498
2198. Vanilijeva pena s kostanjevim vencem 499
2199. Maraskinova pena 499
2200. Jagodova pena 499
2201. Kavna pena 499
2202. Marelična pena 499
2203. Rumova pena 499
2204. Malinčina pena 500
2205. Jagodova pena 500
2206. Ribezova pena 500
2207. Višnjeva pena 500

ENOINDVAJSETI ODDELEK.

Hladetina, prvi način.

2208. Mlečna hladetina 500
2209. Vinska hladetina 500
2210. Rumova hladetina 501
2211. Punčeva hladetina 502
2212. Pomarančna hladetina . . 502
2213. Limonova hladetina . . . 502
2214. Hladetina maraskinovega likerja 502
2215. Malinčna hladetina . . . 503
2216. Jagodna hladetina 503
2217. Ribezova hladetina . . . 503
2218. Višnjeva hladetina . . . 503
2219. Hladetina v pomarančah . . 503
2220. Ananasova hladetina . . . 504

Hladetine, drugi način.

2221. Pomarančna hladetina . . 504
2222. Nadete pomaranče 505
2223. Limonova hladetina . . . 505
2224. Punčeva hladetina 505
2225. Rozolijeva hladetina . . . 505
2226. Jabolčna hladetina . . . 505

Stran

2227. Marelična hladetina . . . 506
2228. Kutinova hladetina . . . 506
2229. Ananasova hladetina . . 506
2230. Breskvova hladetina . . . 507
2231. Ribezova hladetina . . . 507
2232. Jagodova hladetina . . . 507
2233. Malinova hladetina . . . 507
2234. Višnjeva hladetina . . . 508
2235. Črešnjeva hladetina . . . 508
2236. Vinska hladetina 508

Spenjene hladetine.

2237. Jagodova hladetina . . . 508
2238. Pomarančna hladetina . . 508
2239. Marelična hladetina . . . 508
2240. Rozolijeva hladetina . . . 509
2241. Hladetine v skledi . . . 509
2242. Jabolčna hladetina v skledi 509

Hladetine z mlekom.

2243. Mandeljnova hladetina . . 510
2244. Mandeljnova hladetina z jagodami 510
2245. Mandeljnova pisana hladetina 510
2246. Kavna hladetina 510

Strjenke.

2247. Strjenka z mandeljni . . . 511
2248. Zdrobova strjenka 511
2249. Čokoladna strjenka . . . 511
2250. Strjenka z jajci 511
2251. Limonova strjenka . . . 512

DVAINDVAJSETI ODDELEK.

Sladoledi.

2252. Kako pripravljamo sladoled 512
2253. Vanilijev sladoled . . . 513
2254. Lešnikov ali mandeljnov sladoled 513
2255. Mandeljnov ali lešnikov sladoled s praženimi mandeljni ali lešniki 513
2256. Kavni sladoled 514
2257. Čokoladni sladoled . . . 514
2258. Beli vanilijev sladoled . . 514
2259. Beljakov sladoled 514
2260. Malinov sladoled 514

Stran

2261. Jagodov sladoled 514
2262. Jagodov sladoled s smetano 514
2263. Ribezov sladoled 515
2264. Pomarančni sladoled . . . 515
2265. Limonov sladoled 515
2266. Limonov sladoled, drugi način 515
2267. Marelični sladoled . . . 515
2268. Breskov ali hruškov sladoled 515
2269. Breskov sladoled 516
2270. Ananasov sladoled . . . 516
2271. Ananasov sladoled, drugače 516
2272. Kostanjev sladoled . . . 516
2273. Punčev sladoled 516
2274. Punč à la glace 517
2275. Čajni sladoled 517
2276. Zmrzli krem-cebra . . . 517
2277. Zmrzel jagodov puding . . 517
2278 a. Vanilijev zmrzli puding . 518
2278 b. Zmrzli stožec, prvi . . . 518
2278 c. Zmrzli stožec, drugi . . . 518
2279. Ledena kava 519

TRIINDVAJSETI ODDELEK.

Tople in mrzle pijače.

Tople pijače.

2280. Kava 519
2281. Kavna esenca 520
2282. Čokolada 520
2283. Kakao 520
2284. Ruski čaj 520
2285. Zdravilni čaj 521
2286. Lipov čaj 521
2287. Cesarski čaj 521
2288. Koruzni čaj 521
2289. Cesarski čaj z vinom . . . 521
2290. Ruski čaj z vinom 521
2291. Jagodov čaj 521
2292. Topla limonada 521
2293. Punč 521
2294. Punčeva esenca 522
2295. Pivov čaj 522
2296. Grog 522
2297. Grampampoli 522
2298. Kuhano vino 522
2299. Majnikovo vino 522
2300. Vinski punč 522
2301. Jajčni punč, topli 523

Stran

Mrzle pijače.

2302. Limonada 523
2303. Jagodova limonada . . . 523
2304. Mandeljnovo mleko . . . 523
2305. Jagodova pijača 523
2306. Malinova pijača 523
2307. Vinska pijača 523
2308. Pomarančna pijača . . . 524
2309. Jabolčna pijača 524
2310. Pijača iz raznega sadja . . 524
2311. Jajčni punč 524
2312. Preprosti jajčni punč . . . 524
2313. Zmrzli punč 525
2314. Jagodov zmrzli punč . . . 525
2315. Zmrzli sadni punč 525
2316. Breskvov punč 525

Likerji.

2317. Pomarančni liker 525
2318. Brinjev liker 525
2319. Melisni ali metni liker . . 526
2320. Vanilijev liker 526
2321. Kumnov liker 526
2322. Kumnov liker, drugi . . . 526
2323. Kumnov liker, tretji . . . 526
2324. Rožni liker 526
2325. Orehov liker 527
2326. Orehove kapljice 527
2327. Želodčne kapljice 527
2328. Kavni liker 527
2329. Borovnični liker 527
2330. Borovnični liker, drugi . . 528
2331. Jagodov liker 528
2332. Višnjev liker 528
2333. Kutinov liker 528
2334. Liker iz črnega ribeza . . 528
2335. Mešanega ribeza liker . . 528
2336. Hečapečni liker 529
2337. Domači rum 529
2338. Domači rum, fini 529
2339. Domači konjak 529

ŠTIRIINDVAJSETI ODDELEK.

Odcedki vina iz jagodovega sadja.

2340. Malinov odcedek 529
2341. Ribezov odcedek 530
2342. Borovnični odcedek . . . 530
2343. Jagodov odcedek 530
2344. Brusnični odcedek 531
2345. Hečapečni odcedek . . . 531

Stran

2346. Višnjev ali črešnjev odcedek 531
2347. Kutinov odcedek 531
2348. Surovi brusnični sok . . . 531
2349. Limonov sok 532
2350. Malinov odcedek s kisom . 532
2351. Jagodov odcedek s kisom . 532

Vino iz jagodovega sadja.

2352. Kako pripraviti samočistilne kvasice 534
2353. Ribezovo vino (liker) . . 534
2354. Ribezovo namizno vino . . 534
2355. Vino iz belega ribeza (liker) 534
2356. Namizno vino iz belega ribeza 534
2357. Vino iz agrasa 534
2358. Borovnično vino 534
2359. Višnjevo vino 535
2360. Domače črno pivo 535

PETINDVAJSETI ODDELEK.

Marmelade.

2361. Marelična marmelada . . 536
2362. Češpljeva marmelada . . 537
2363. Češpljeva marmelada, drugi način 537
2364. Češpljevec (povidl) . . . 537
2365. Marmelada iz ringlotov . . 537
2366. Češplje s salicilom . . . 537
2367. Breskova marmelada . . 538
2368. Marmelada iz olupkov . . 538
2369. Mešana marmelada . . . 538
2370. Marmelada iz mešanega sadja 538
2371. Hruškova marmelada . . 538
2372. Jabolčna marmelada . . . 538
2373. Jabolčno maslo 539
2374. Kutinova marmelada . . 539
2375 Jagodna marmelada . . . 539
2376. Korenjeva marmelada . . 539
2377. Ribezova marmelada . . . 539
2378. Grozdova marmelada . . . 539
2379. Malinova marmelada . . . 540
2380. Brusnice 540
2381. Cele ribezove jagode . . . 540
2382. Bezgove jagode 540
2383. Bezgova marmelada . . . 540
2384. Brinjeva marmelada . . . 540
2385. Borovnična marmelada . . 541

Stran
2386. Hečapečna marmelada . . 541
2387. Črešnjevo meso in odcedek 541
2388. Višnjevo meso in odcedek 541
2389. Paradižnikova marmelada 541
2390. Bučna marmelada 542
2391. Marmelada iz dinje (melone) 542
2392. Rabarbarina marmelada . 542
2393. Hruške z medom 542
2394. Olupljene češplje z medom . 543
2395. Breskve ali marelice z medom 543
2396. Črešnje z medom 543
2397. Brusnice z medom . . . 543

ŠESTINDVAJSETI ODDELEK.

Želé in sadni siri.

2398. Jabolčni želé 543
2399. Kako žvepljati kozarce . . 544
2400. Kutinov želé 544
2401. Ribezov želé 544
2402. Malinov želé 544
2403. Brusnični želé 544
2404. Pomarančni želé 544
2405. Kutinov sir 544
2406. Jabolčni sir 545
2407. Jabolčne kocke 545

SEDEMINDVAJSETI ODDELEK.

Sadje kuhano v sladkorju.

2408. Ringloti v sladkorju . . . 545
2409. Olupljene češplje v sladkorju 546
2410. Hruške v sladkorju . . . 546
2411. Kutine v sladkorju . . . 546
2412. Rumene dinje v sladkorju 546
2413. Zelene dinje v sladkorju . 547
2414. Breskve v sladkorju . . . 547
2415. Marelice v sladkorju . . . 547
2416. Dren v sladkorju 547
2417. Črešnje v sladkorju . . . 547
2418. Maline v sladkorju . . . 548
2419. Vrtne jagode v sladkorju . 548
2420. Hečapeč v sladkorju . . . 548
2421. Češminje v sladkorju . . . 548
2422. Pomarančni olupki v sladkorju 548
Stran
2423. Pomarančno cvetje v sladkorju 548
2424. Vrtnični cveti v sladkorju . 549
2425. Zeleno fižolovo stročje v sladkorju 549
2426. Angelika v sladkorju . . . 549
2427. Zeleni orehi v sladkorju . 549
2428. Zelene paradižnice s sladkorjem 550
2429. Rabarbara v sladkorju . . 550
2430. Sadje z gorčico in sladkorjem 550

Presladkorjeno (kandirano) sadje.

2431. Presladkorjene hruške in kutine 551
2432. Presladkorjene breskve, marelice, češplje in ringloti 551
2433. Presladkorjene melone . . 551
2434. Presladkorjene črešnje . . 551

V sladkorju vkuhano sadje s kisom.

2435. Hruške v okisanem sladkorju 552
2436. Češplje v okisanem sladkorju 552
2437 a. Zelene slive (ringloti) v okisanem sladkorju . . . 552
2437 b. Buče v okisanem sladkorju 552
2438. Dinja v okisanem sladkorju 553
2439. Sadje v rumu 553
2440. Sadje v kisu 553

OSEMINDVAJSETI ODDELEK.

Sušenje sadja in sočivja.

2441. Olupljene češplje 554
2442. Črešnje 554
2443. Breskve in marelice . . . 554
2444. Olupljena jabolka 554
2445. Hruške 554
2446. Posušeni fižol v stročju . . 554
2447. Ohrovt in zelje 554
2448. Kolerabe 555
2449. Zeleni grah 555
2450. Suhe gobe 555
2451. Gobov prašek 555
2452. Suha zeljišča 555

Stran

DEVETINDVAJSETI ODDELEK.

Konserviranje sadja in sadnih sokov.

2453. Kako kuhati gosti sladkor za kompot 556
2454. Kako pripraviti in konservirati sadje za kompot . . 556
2455. Konserviranje živil s pomočjo Werkovega aparata . 557
2456. Vlaganje sadja v steklenice s steklenim pokrovom in gumijevim obročkom . . 559
2457. Kako kuhati redki sladkor za kompot 560
2458. Dvakratno steriliziranje . 560
2459. Kako odpirati steklenice . 561
2460. Kako ravnati s toplomerom in gumijevimi obročki . . 562

V sopari kuhano sadje (kompot).

2461. Črešnje 562
2462. Višnje 563
2463. Češplje 563
2464. Zelene slive (ringloti) . . 563
2465. Olupljene češplje 563
2466. Marelice 563
2467. Breskve 563
2468. Hruške 563
2469. Kutine 563
2470. Rajska jabolka 564
2471. Dren v sopari 564
2472. Grozdje v sopari 564
2473. Kosmulje v sopari 564
2474. Smokve v sopari 564
2475. Orehova jedrca 564

Soki za sladoled.

2476. Malinov sok 564
2477. Ribezov sok 564
2478. Jagodov sok 565
2479. Višnjev ali črešnjev sok . 565
2480. Mareličen sok 565
2481. Breskov sok 565
2482. Kutinov sok 565

TRIDESETI ODDELEK.

Konserviranje sočivja in mesnih jedil.

2483. Zeleni grah 565
2484. Špargeljni 565
2485. Karfijola 566

Stran

2486. Črne korenine 566
2487. Fižol v sopari 566
2488. Pesa v sopari 567
2489. Rdeče korenje v sopari . . 567
2490. Paradižnični sok v sopari . 567
2491. Gobe v sopari 567
2492. Šampinjoni 568
2493. Gomoljike v sopari . . . 568

Konserviranje mesnih jedil.

2494. Steriliziranje (kuhanje) paštet 569
2495. Steriliziranje (kuhanje) rib 569

ENOINTRIDESETI ODDELEK.

Sočivje v kisu in slani vodi.

2496. Fižol v kisu 569
2497. Gorčične kumare 570
2498. Kisle sumare 570
2499. Male kisle kumare, druge . 570
2500. Angleške kumare 570
2501. Skrhljane kumare v kisu . 571
2502. Zelene paradižnice s kisom 571
2503. Mixed pickles 571
2504. Gobe v kisu 571
2505. Šampinjoni v kisu 572
2506. Paradižnični sok s salicilom 572
2507. Cele paradižnice v slani vodi 572
2508. Slane kumare 572

Nekateri kisi

2509. Pehtranov kis 573
2510. Dišavnni kis 573
2511. Malinov kis 573
2512. Kako shraniti jajca . . . 573

Serviranje.

Kaka bodi obednica 574
Kako se pripravi jedilna miza . 574
Kako se servira 575
Malo kosilo 577
Kako narezati in naložiti na krožnike ali v sklede razne pečenke in druga jedila . . 577
V kakih posodah se dajo razna sladka jedila in sadje na mizo 581
Katere jedi damo na prtiču na mizo 581

Stran

Jedilni listi.

Navadno kosilo 583
Meseca januarja 583
Meseca februarja 583
Meseca marca 584
Meseca aprila 585
Meseca maja 586
Meseca junija 586
Meseca julija 587
Meseca avgusta 588
Meseca septembra 588
Meseca oktobra 589
Meseca novembra 590
Meseca decembra 591

Jedilni listi za pojedine.

a) Spomladi 591
b) Poleti 592
c) Jeseni 592
č) Pozimi 592
Pojedina za postni dan 592

Pojedina zvečer.

a) Spomladi 593
b) Poleti 593
c) Jeseni 593
č) Pozimi 593

Pozni zajtrk.

a) Na mesni dan, prvi 593
Drugi 593
b) Postni dan, prvi 593
Drugi 593

Malo kosilo.

a) Mesni dan, prvo 594
Drugo 594
b) Na postni dan, prvo 594
Drugo 595
Nasveti, kdaj lahko pripravljaš meso sledečih živali 595

Samokuhar (samokuhalnik).

Nekateri jedilni listi 596
Dostavki in popravki 668

Abecedni zaznamek.

Stran

A.

Ajdovi cmoki 317
Ajdovi močnik mlečni 325
Ajdovi pečeni žganci 317
Ajdovi štruklji z orehi 318
Ajdovi žganci 90
Ajdovi žganci s kašo 90
Ajdovi žganci s krompirjem . . 90
Ajdov pečenjak s pinjenim mlekom 317
Ajdov pečenjak s sladkim mlekom 317
Ajdov štrukelj s sirom 318
Ajdov štrukelj z ocvirki . . . 318
Angelika v sladkorju 549
Angleške osmice 453
Angleške osmice druge 453
Angleški bifteki 147
Angleško meso 143
Angleško testo 48
Angleži 487
Artičoke 186
Aspik čisti 114
Aspik ribji 114
Aspik vložen 112

B.

Barve za pecivo 484
Bela vložena majoneza 112
Bele korenine (ovsen koren) . 174
Beli ovseni in sladkorni koren . 301
Bifteki angleški 147
Bifteki na laški način 147
Bifteki navadni 147
Bifteki sesekani 147
Biftekovi zvitki 147
Blazinice preproste 402
Bœuf à la mode 142
Bœuf à la mode po angleško . . 142
Bober parjen 244
Bober kvašen 244
Bobi 413
Bobov pire 209

Stran

Bobrov rep parjen 244
Bob zabeljen 209
Bob zeleni 185
Bob zeleni v masleni omaki . . 209
Brancin pečen 297
Breskov punč 525
Breskve ali marelice, kako se suše 554
Breskve ali marelice z medom . 543
Breskve v sopari kuhane . . . 563
Brinovke 13
Brinovke ali drozgi pečeni . . 293
Brinovke in drozgi s polento . . 241
Brizgane štravbe 341
Brizgane štravbe druge 342
Brizgane štravbe tretje 342
Brizgani krapi prosti 342
Brusnice 540
Brusnice z medom 543
Bržole laške 147
Bržole parjene 146
Bržole po angleško 146
Bržole pražene, s smetano . . . 146
Bržole s čebulo in peteršiljem . 146
Bržole s česnom 146
Bržole s sardelami 146
Bržole štajerske 148
Bržole zvite 148
Buče ali cesarska repa 182
Buče ocvrte 182
Buče pražene 182
Buče v okisanem sladkorju . . 552
Buhteljni 402

C.

Celteljci melisni razni 489
Cesarska skorja 277
Cesarski čaj 521
Cesarski čaj z vinom 521
Cevke 78
Citronatni koščki 479
Cuke, laške buče 483
Cuke, laške buče 182

	Stran
Cevke, pečene na pločevini	480
Cipe	293
Cipina pašteta	253
Cmočki vodeni	320
Cmoki češpljevi	319
Cmoki drobtinovi	84
Cmoki jetrni	81
Cmoki krompirjevi fini	80, 322
Cmoki krompirjevi kuhani	79
Cmoki krompirjevi ocvrti	79
Cmoki krompirjevi prosti	322
Cmoki krompirjevi s češpljami	322
Cmoki krompirjevi s slanino	80
Cmoki krompirjevi veliki s svinjino	322
Cmoki krompirjevi veliki z žemljami	321
Cmoki krompirjevi z drobtinami	321
Cmoki krompirjevi z žemljami	80
Cmoki mozgovi	90
Cmoki močnati veliki	320
Cmoki možganovi	76
Cmoki pečenkini ocvrti	87
Cmoki podolgasti navadni	320
Cmoki rakovi	92
Cmoki ribji	91
Cmoki riževi	72, 323
Cmoki sirovi fini	322
Cmoki sirovi z drobom	323
Cmoki tirolski podolgasti	319
Cmoki zdrobovi	323
Cmoki zdrobovi, drugi	323
Cmoki zdrobovi družinski, prvi	321
Cmoki zdrobovi družinski, drugi	321
Cmoki zdrobovi prosti s krompirjem	321
Cmoki zdrobovi s krompirjem	321
Cmoki žemeljni	89
Cmoki žemeljni s svinjino	81

Č.

	Stran
Čaj cesarski	521
Čaj cesarski z vinom	521
Čaj jagodov	521
Čaj koruzni	521
Čaj lipov	521
Čaj pivov	522
Čaj ruski	520
Čaj zdravilni	521
Čebula nadeta	187
Čebulna omaka	151
Čepice	419
Češki tolki prvi	406
Češki tolki drugi	406
Češki tolki tretji	407
Češplje olupljene, kako se suše	554
Češplje olupljene v sopari kuhane	563
Češplje olupljene, z medom	543
Češplje s salicilom	537
Češplje v okisanem sladkorju	552
Češpljeva juha	69
Češpljeva juha, drugačna	69
Češpljevec (povidl)	537
Češpljevec iz suhih češpelj	912
Češpljeve kroglice	350
Češpljevi rožički	350
Čokolada	520
Čokoladna juha	69
Čokoladni kuh, prvi	366, 367
Čokoladni rahli kuh (Consommé)	374
Čolniči	465
Čolnički citronatni	465
Čolnički lešnikovi	464
Čolniči orehovi	465
Čolniči piškotni z orehi	465
Črešnje	492
Črešnje v sladkorju	547
Črešnje v sopari kuhane	562
Črešnje z medom	543
Črešnjeve kroglice	349
Črešnjevo meso in odcedek	541
Črke iz marmelade	487
Črne korenine, ocvrte	185
Črne korenine s prežganjem	174
Črne korenine, zabeljene	173
Črni koren	301

D.

	Stran
»Dan in noč«	356
Deževni črvi	329
Dinja v okisanem sladkorju	553
Dinje kot kompot	309
Dišave	40
Divja koza	14
Divja perutnina, kako jo pripravimo	12
Divja raca, parjena	289
Divja raca, ruševec, škarjevec	287
Divja raca s salmi-rezinami	289
Divja raca s smetano	289
Divjačina	275
Divjačina, kako jo pripravimo	13
Divjačina, kako se kvasi	275
Divje gosi	289
Divje race, navadno pečene	288
Divji kozel, parjen s smetano	279
Divji kozel, parjen z vinom	279

	Stran
Divji petelin	286
Divji petelin ali divja raca v pašteti	252
Divji petelin, mariniran	287
Divji petelin, mlad	288
Divji petelin s smetano	288
Divji petelin s salmi-rezinami	287
Divji prašič	14
Divji prašič, kvašen	281
Divji prašič, parjen	281
Divji prašič z zeljem	281
Divji zajec, kvašen, s smetano	279
Divji zajec z vinsko omako	280
Dober kmet	361
Domača perutnina	10
Dostavki in popravki	668
Drobtinov štrukelj	75
Drobnjakova omaka	139
Drobnjakovi štruklji	86
Dunajska vaba	406
Dunajska jajca	211
Dunajsko maslo	482
E.	
Esenca kavna	520
Esenca punčeva	522
F.	
Fancelj dvobarvni	82
Fancelj grahov	90
Fancelj iz žemelj	91
Fancelj jetrni	82
Fancelj kruhov, prosti	91
Fancelj ohrovtov	78
Fancelj ribji	91
Fancelj zdrobov	91
Fancelj zdrobov, prosti	91
Fazan, kako ga pripraviš in kakšen naj bo	13
Fazan parjen	290
Fazan pečen	289
Fazan s salmi-rezinami	290
Fazan s smetano	290
Fižol stročnat s paradižniki	184
Fižol v kisu	569
Fižol v sopari	566
Fižol v stročju kot solata	301
Fižol v stročju, posušen	554
Fižol v stročju s krompirjem	185
Fižol v stročju, zabeljen	185
Fižol v stročju, zabeljen s smetano	185
Fižol zeleni v stročju	184
Fižolova juha	65
Fižolova omaka	154, 160
Fižolov hren	159
Fižolov piré	210
Fižolovo stročje, zeleno v sladkorju	549
Flancati	345, 413
Flancati, drugi	345
Francoska juha	56
Frikasé majoneza	160
Frikasé postni	117
Frikasé vložen	112
G.	
Galantin telečji	102
Galantin v obliki ribe	132
Galantin z genoveško omako	108
Galantinova francoska obara	214
Glas (glace)	9
Glas iz divjačine	10
Glasirane prsi	215
Glasirane jarice, kopuni ali race	215
Glasirati (glacieren)	9
Glavatica (Lachsforelle) z majonezo	119
Gobe	23
Gobe jurčki, praženi	188
Gobe, kako jih nabirati	24
Gobe, njih imena in oblika	26—36
Gobe ocvrte, prve	188
Gobe ocvrte, druge	188
Gobe pečene, nadete	188
Gobe, pražene na olju	188
Gobe, pripravljanje	25
Gobe, razdelitev po skupinah	26
Gobe, razlikovanje užitnih od strupenih	24
Gobe sirovke ali prusnice, pražene	188
Gobe s paradižniki	191
Gobe s slanino	191
Gobe šampinjoni, jurčki ali prusnice, nadete ocvrte	188
Gobe v kisu	571
Gobe v sopari	567
Gobe z makaroni	229
Gobe z možgani	192
Gobice	484
Gobice s čokolado	484
Gobice za jajčjo jed	135
Gobova juha, navadna	62
Gobova juha s krompirjem	63
Gobova juha s smetano	62
Gobova potica	190
Gobova rižota	70

	Stran
Gobove juhe	62
Gobovi cmoki	190
Gobovi hlebčki, prvi	189
Gobovi hlebčki, drugi	190
Gobovi zrezki	189
Golaž segedinski	149
Golaž srbski z rižem	223
Golaž telečji	221
Golobja salm-pašteta	252
Golobje divji	13
Golobje ocvrti	204
Golobje nadeti	285
Golobje, navadno pečeni	285
Golobje parjeni	242
Golobje prsi parjene, s salmi	242
Golobje s salmi-omako	241
Golobje v črni omaki	240
Golobje v črni omaki v pašteti	252
Gobov krompir, zapečen	191
Gobov piré	209
Gobov prašek	535
Gobov puding	191
Golaž, drugače	149
Golaž goveji, po lovskem načinu	150
Golaž iz svinjine	238
Golaž kokošji	231
Golaž na preprost način	150
Golaž od polenovke	123
Golaž po ogrski šegi	149
Golobje v frikandó	228
Golobje v obari	241
Golobje zabeljeni	227, 241
Golobje z rižem	242
Gomoljike v sopari	568
Gomoljike (trifeljni)	189
Gos nadeta	286
Gos pečena	286
Gosja jetra, ponarejena	105
Gosja jetra v hladetini (aspiku)	106
Govedina	14
Govedina, kako se razdeli	15
Govedina z makaroni	229
Goveje meso po francoski šegi	143
Goveje meso po laški šegi	143
Goveji gobec v hladetini	100
Goveji golaž, navadni	148
Goveji rep z makaroni	229
Goveji zrezki sesekani	138
Goveji zrezki z rižem	148
Grah angleški drugače	179
Grah ocvrti	79
Grah ocvrti iz tekočega testa	79
Grah po angleško	178
Grah pražen	177
Grah testeni	92
Grah zabeljen, v stročju	177
Grah zeleni, konserviran	568
Grah zeleni s prežganjem	178
Grahova jajčja jed	139
Grahova juha	65
Grahova juha z rižem	65
Grahova pašteta	178
Grahova potica	178
Grahova rižota	71
Grahov pire	213
Grampampoli	522
Groblja	361
Grog	522
Grozdje v sopari	564

H.

Hašé-krapi	206
Hladetina ananasova	506
Hladetina breskova	507
Hladetina črešnjeva	508
Hladetina jabolčna	505
Hladetina jabolčna v skledi	509
Hladetina jagodova	507, 508
Hladetina kavna	510
Hladetina kutinova	506
Hladetina limonova	505
Hladetina malinova	507
Hladetina mandeljnova	510
Hladetina mandeljnova pisana	510
Hladetina mandeljnova z jagodami	510
Hladetina marelična	506, 508
Hladetina mlečna	500
Hladetina pomarančna	504, 508
Hladetina punčeva	505
Hladetina rozolijeva	505, 509
Hladetina ribezova	507
Hladetina vinska	508
Hladetina višnjeva	508
Hladetine prvi način	500—504
Hladetine drugi način	504
Hladetine spenjene	508
Hladetine v skledi	509
Hladetine z mlekom	510
Hlebčki iz pečenke	206
Hlebčki iz svinjine	205
Hlebčki janeževi	476
Hlebčki kavni	480
Hlebčki ledeni	473
Hlebčki lešnikovi	488
Hlebčki mandeljnovi, prvi	480
Hlebčki mandeljnovi, drugi	481
Hlebčki mandeljnovi s čokolado	479
Hlebčki muškatni	486

	Stran
Hlebčki pinjolni	481
Hmeljevi vršički zabeljeni	185
Hrastovo deblo kot torta	449
Hren mandeljnov	152
Hrenova omaka	152
Hrenova omaka z žemljami	152
Hruške v okisanem sladkorju	552
Hruške v sopari kuhane	563
Hruške z medom	542

J.

Jabolčna čežana, mrzla	306
Jabolčna čežana, topla	306
Jabolčna juha	68
Jabolčna kača	385
Jabolčna pijača	524
Jabolčne blazinice	418
Jabolčne kocke	545
Jabolčne kroglice in rožički	350
Jabolčni hren	158
Jabolčni hren drugače	158
Jabolčnik iz suhih krhljev	313
Jabolčni sir	545
Jabolčno maslo	539
Jabolka kot sladka solata ali kompot	305
Jabolka nadeta	306
Jabolka oblečena	418
Jabolka olupljena, kako se suše	554
Jabolka parjena	306
Jabolka pečena	306
Jabolka pečena, nadeta	307
Jabolka pečena, s snegom	313
Jabolka pečena, z medom	306
Jabolka strnjena, nadeta	313
Jabolka strnjena na drug način	313
Jabolka strnjena, na tretji način	313
Jagnje ali kozliček ocvrt	204
Jagnje ali kozliček navadno pečen	271
Jagnje celo pečeno	271
Jagnje s slanino pretaknjeno	271
Jagnje v obari	236
Jagnje v papriki	236
Jagnje zabeljeno	236
Jagnje z zelenim grahom	236
Jagnječja obara s šampinjoni	236
Jagnječja jetra pražena	236
Jagnječje prsi nadete	271
Jagnjetina	19
Jagode	492
Jagode bezgove	540
Jagode rdeče gozdne kot kompot	310
Jagode vinske črne	47
Jagode vrtne, žlahtne, kot kompot	310
Jagodov čaj	521
Jagodov zmrzli punč	525
Jagodova krema	496
Jagodova limonada	523
Jagodova pijača	523
Jajca dunajska	211
Jajca francoska	133
Jajca, kako shraniti	573
Jajca, mehko kuhana	136
Jajca nadeta	132, 133
Jajca, napol kuhana	136
Jajca oblečena	210
Jajca ocvrta, s smetano	134
Jajca posajena (Ochsenaugen)	136
Jajca trda s hrenom in sardelami	133
Jajca, trdo kuhana	136
Jajca, zakrknjena v kisli smetani	130
Jajca zakrknjena v kisu	134
Jajca zakrknjena v kislični omaki	134
Jajca zakrknjena, v školjkah	136
Jajca z jezikom	134
Jajčja jed gobova	134
Jajčja jed grahova	133
Jajčja jed iz suhih rib	135
Jajčja jed ljubljanska	135
Jajčja jed navadna	136
Jajčja jed rahla	134
Jajčja jed špargeljnova	133
Jajčja jed v školjkah	136
Jajčja pokrita jed	135
Jajčje klobasice prve in druge	137
Jajčna jed krompirjeva	130
Jajčna jed kot potica	136
Jajčna jed mavrahova	130
Jajčna jed narastla	210
Jajčna jed polževa	130
Jajčna jed rakova	131
Jajčna jed s postnim ragu	133
Jajčna jedila	130
Jajčna kaša	87
Jajčni hren	158
Jajčni hren s krompirjem	158
Jajčni punč	524
Jajčni punč preprosti	524
Jajčni punč topli	523
Jajčni sir	83
Jajčni sir, drugi	83
Jajčno testo	48
Jarčica (poulard) s kislo smetano	217
Jastog (morski rak)	23
Ječmenček kuhani	75
Ječmenček pražen	75
Ječmenčkova juha z gobami	68

Stran

Ječmenčkova juha z zelenjavami 68
Jegulja pečena 295
Jegulja pečena na drug način . 296
Jedi, ki se dajejo k mesu, k prikuhi ali na prikuho 196
Jedila sladka, sadje v kakih posodah damo na mizo 581
Jedila z jajčno peno 368
Jedilna miza, kako se pripravi 574
Jedilni listi, kako naj se sestavljajo 54
Jedilni listi nekateri 596
Jedilni listi za navadno kosilo od januarja do decembra . 583—591
Jedilni listi za pojedine spomladi, poleti, jeseni, pozimi 591—592
Jelenov golaž 279
Jelen 14
Jelenov hrbet 278
Jelenov hrbet ali pleča navadno pečeno 278
Jelenov hrbet ali stegno z zelenjavami 279
Jelenov hrbet s cesarsko skorjo 277
Jelenov hrbet z ribezljevo ali hečapečno omako 277
Jelenovi zrezki 278
Jelenovo meso 276
Jelenovo meso marinirano . . . 278
Jelenovo pleče parjeno 278
Jerebice 13
Jerebice ali prepelice po lovski šegi 243
Jerebice ali prepelice v rižu . . 243
Jerebice, fazani, pegatke in kopuni ali piščanci s kislim zeljem 294
Jerebice kvašene 291
Jerebice, leščarke ali kotorne navadno pečene 291
Jerebice, leščarke ali kotorne parjene 291
Jerebične prsi s salmi-paštetami 291
Jetra domačega zajca 237
Jetra frigana 226
Jetra na laški način 226
Jetra ocvrta 204
Jetra od divjačine 227
Jetra pečena 204
Jetra pražena 226
Jetra pražena najnavadnejša . . 205
Jetra pražena s smetano . . . 226
Jetra srnina pražena 205
Jetra z makaroni 229
Jetrna juha drugačna 57

Stran

Jetrna juha tolčena 57
Jetrna mrzla klobasa, druga . . 100
Jetrna obara s smetano 227
Jetrna pašteta 106
Jetrna pečenka 240
Jetrna ragu-obara 227
Jetrne klobase 96
Jetrne ocvrte ježice 85
Jetrni cmoki 81
Jetrni fancelj 82
Jetrni kuh 82
Jetrni puding 257
Jetrni riž 82
Jetrni sir 82
Jetrni vložki 82
Jezik razsoljen 104
Jezik goveji v namaki 105
Jezik prašičji v kisli omaki . . . 104
Judovska pečenka 223
Juhe 56
Juhe mesne 56
Juhe postne 60
Juha češnjeva 70
Juha češpljeva 69
Juha češpljeva, drugačna . . . 69
Juha čokoladna 69
Juha drobtinova 69
Juha fižolova 65
Juha gobova, kisla 62
Juha gobova s krompirjem . . . 63
Juha golobja 59
Juha grahova 65
Juha grahova z rižem 65
Juha jabolčna 68
Juha jagodova 70
Juha ječmenčkova z gobami . . 68
Juha ječmenčkova z zelenjavami . 68
Juha jetrna, drugačna 57
Juha karfijolna 64
Juha kašnata 68
Juha klahel 60
Juha koreninska 67
Juha krompirjeva 66
Juha krompirjeva, pretlačena . . 66
Juha krompirjeva, sladka . . . 66
Juha krompirjeva s smetano . . 66
Juha kruhova 70
Juha lečna 66
Juha mandeljnova 69
Juha mavrahova (smrčkova) . . 63
Juha mesna ragu 58
Juha mlečna 69
Juha močnikova 67
Juha možganova, drugačna . . . 57
Juha možganova, ponarejena . . 58

	Stran
Juha možganova, tolčena	57
Juha navadna	56
Juha obarna iz telečjih kosti	59
Juha ohrovtova	64
Juha ostrižja	63
Juha paradižnikova	65
Juha piré	66
Juha pivna	69
Juha pljučna	76
Juha polževa	63
Juha ponadova	69
Juha postna, ragu	62
Juha postna, rumena	60
Juha priželjčeva	58
Juha rakova	61
Juha ribja, bela	60
Juha riževa	67, 72
Juha rumena ali rjava	56
Juha s krpicami	67
Juha smetanova	67
Juha stročjega fižola	65
Juha šampinjonova ali kukmakova	63
Juha špargljeva	65
Juha špinačna	64
Juha štajerska	65
Juha vinska	68
Juha vranična, drugačna	57
Juha za bolnike	56
Juha zdrobova	89
Juha zelišča	64
Juha zeljna	64
Juha žabja	61
Juha žabja, kisla	61
Juha želvina	61

K.

	Stran
Kajenje mesa	17
Kakao	520
Kandirano (presladkorjeno) sadje	551
Kapeljni ocvrti	208
Karfijola konservirana	566
Karfijola kot solata	700
Karfijola nadeta	181
Karfijola nadeta, drugače	181
Karfijola s parmezanom	182
Karfijola s praženim rižem	129
Karfijola v frikasé	181
Karfijola v omaki presnega masla	180
Karfijola zabeljena	182
Karfijola zapečena	181
Karfijola z jajci in sardelami	301
Karfijole ocvrte	182
Karfijole ocvrte, drugače	182
Karfijolna juha	64
Karfijolna potica z rižem	181
Karp v črni omaki	246
Karp z zeliščno majonezo	118
Karte in srčeca	462
Kaša ajdova, mlečna	325
Kaša češpljeva	324
Kaša mlečna, pečena	324
Kašnati štrukelj	73
Kava	519
Kavna esenca	520
Kavni jež	497
Keksi razni	462
Kis dišavni	573
Kis malinov	573
Kis pehtranov	573
Kisla gobova juha	62
Kisle kumare	570
Kislo zelje	167
Kislo zelje kot solata	300
Kislo zelje, pečeno	168
Kislo zelje pečeno, s suhimi ribami	168
Kislo zelje pečeno, z divjačino	168
Kislo zelje, praženo	168
Kislo zelje surovo, z oljem	168
Kislo zelje z oljem	168
Kljunač	13
Kljunač francoski	292
Kljunač v rižu	293
Kljunač, obložen z rezinami	292
Kljunač s salmi	292
Kljunač z mrzlo salmi omako	115
Kljunačeva sekanica	293
Klobasa iz makaronov	334
Klobasa iz prašičje glave	104
Klobasa iz prašičje glave in kož	101
Klobasa iz prašičje glave in kož s krvjo	101
Klobasa iz rezancev	85
Klobasa iz svinjine	93
Klobasa jetrna, mrzla, prva	105
Klobasa jetrna, mrzla, druga	106
Klobasa jezikova	101
Klobasa krvava, mrzla	106
Klobasa priželjčeva	103
Klobasa telečja	201
Klobasa vranična	77
Klobase iz makaronov z vranico	334
Klobase jetrne, drugače	96
Klobase jetrne, tretje vrste	96
Klobase kranjske	98
Klobase krvave, prve vrste	96
Klobase krvave, druge vrste	96
Klobase krvave, tretje vrste	97

Stran

Klobase krvave, četrte vrste . . 97
Klobase krvave, pete vrste . . 97
Klobase riževe 95
Klobasice česnove 95
Klobasice iz smrčkov 191
Klobasice jajčje 137
Klobasice jajčje, druge 137
Klobasice solnograške 81
Klobasice telečje 95
Konjak domači 529
Konserviranje sadja in sadnih sokov . . . . . 555—565
Konserviranje sočivja in mesnih jedil . . . . . 565—569
Konserviranje z Weckovim aparatom 557
Kokoš ali star petelin v črni omaki 217
Kokoš nadeta 283
Kokoš parjena 283
Kokoš parjena, na drug način . . 283
Kokoš pitana v frikasé 109
Kokoš stara, z rižem 218
Kokoš stara, z makaroni . . . 230
Kokoš v brodeti 217
Kokoš v obari 214
Kokošja juha, tolčena 57
Kokošja solata 110
Kokoške, jarčice, kopunčki ali mlade race, belo pražene . . 214
Kolački orehovi 465
Kolački razni, krhki . . . 457, 458
Kolerabe 170
Kolerabe nadete 170
Kolerabe okisane 170
Kolerabe pražene 172
Kolerabe s krompirjem 170
Koleščki drobljivi 461
Koleščki lešnikovi 486
Kopun 3
Kopun kot divjačina 282
Kopun oblečen 282
Kopun, poulard ali jarčica, navadno pečena 282
Kopun, pretaknjen s slanino . . 282
Kopuni ali jarčice v frikasé . . 216
Kopuni ali jarčice v školjčni omaki 216
Kopuni, kokoši ali race v frikandó 228
Kopuni v sardelnem frikasé . . 216
Kopuni ali jarčice z ostrižjo omako 215
Koreninska juha 67
Korenje 172

Stran

Korenje, drugače 172
Korenje kot kompot 309
Korenjev piré 172
Korenjevi koščki 172
Koruzni storži, mladi 185
Kostanj 491
Kostanj kot kompot 309
Kostanj kuhan in pečen 47
Kostanj posladkorjen 492
Kostanjev riž 495
Kostanjev stolp 494
Košarice in snežene kepe . . . 346
Košenilija 484
Koštrun, navadno kuhan . . . 233
Koštrun parjen 231
Koštrun parjen, na drug način . 233
Koštrun parjen, s krompirjem . 233
Koštrun s sladko repo 231
Koštrun parjen, s sladko repo, na navaden način 234
Koštrun zabeljen 232
Koštrun parjen, z ohrovtom . . 234
Koštrun z zelenim fižolom . . . 234
Koštrun parjen, z zelenjavami . . 233
Koštrunček kraški 271
Koštrunov golaž 232
Koštrunova jetra, frigana . . . 235
Koštrunova ledvična pečenka . . 270
Koštrunova mešanica 235
Koštrunova močenica 235
Koštrunova pečenka, zvita . . . 270
Koštrunove bržole, tržiške . . 234
Koštrunove ledice, pražene . . . 235
Koštrunove zarebrnice, na navadni način 234
Koštrunove zarebrnice v smetanovi omaki 231
Koštrunovo stegno, marinirano . 270
Koštrunovo stegno marinirano, na drug način 270
Koštrunovo stegno, pečeno . . . 270
Koštrunovo stegno s paradižnicami 232
Koštrunovo stegno v kvaši . . . 232
Koštrunovina 19
Kozarce kako žvepljati 544
Kozje meso 19
Kozliček 19
Kozliček ali jagnje, ocvrto . . . 204
Kozliček ocvrt 271
Kranjske klobase 98
Krapci kavni 486
Krapci lešnikovi 485
Krapi dišavni 464
Krapi fini, prvi 411

	Stran
Krapi fini, drugi	411
Krapi hitri	412
Krapi huzarni	458
Krapi indijanski	471
Krapi iz ribane kaše	347
Krapi kraljevi	471
Krapi krompirjevi	413
Krapi parmezanovi	211
Krapi pešameljevi	347
Krapi preprosti	412
Krapi pustni	411
Krapi s smetano	412
Krapi vmešani	412
Krapi z marmelado	463
Krapi žlični	413
Krebulja ali lisec kot špargelj	180
Krebulja s kisom in oljem	179
Krebulja v masleni omaki	179
Krema angleška	497
Krema čokoladna	493, 497
Krema kavna	497
Krema lešnikova	496
Krema piškotna z rozolijo	493
Krema piškotna	496
Krema piškotna, drugače	494
Krema ruska	496
Krema strjena	495
Krema šatojeva	496
Krema vanilijeva	497
Krem-cebra zmrzli	517
Krema, polivi in pene	51—53
Krepka juha	70
Krhko kvašeno testo	390
Krhko kvašeno testo, drugo	391
Krhke čepice	458
Krhko testo, prvo	48
Krhko testo, drugo	48
Krhko testo s praškom, prvo	49
Krhko testo s praškom, drugo	50
Krhljevec	313
Krompir cel, glasiran	196
Krompir glasiran	195
Krompir Knajpov	193
Krompir majeronov	193
Krompir kot omaka	193
Krompir novi	194
Krompir nadet	195
Krompir ocvrt	196
Krompir parjen, s presnim maslom	193
Krompir pečen	194
Krompir pritliški	194
Krompir pražen	193
Krompirjeva juha	66
Krompirjeva juha, pretlačena	66
Krompirjeva juha s smetano	66
Krompirjeva juha s testenino	67
Krompirjeva omaka	154
Krompirjeva omaka, druga	155
Krompirjeva pašteta za jajčno jed	130
Krompirjeva polenta	199
Krompirjeve paštete	198
Krompir pražen, s smetano	194
Krompirjev fancelj	81
Krompirjev hren	158
Krompirjev piré	195
Krompirjev puding	198
Krompirjev puding, drugi	199
Krompirjev štrukelj	197
Krompirjeva jajčna jed	130
Krompirjeve priloge, razne	196
Krompirjevi cmoki, ocvrti	79
Krompirjevi cmoki, veliki	197
Krompirjevi cmoki s svinjino	80
Krompirjevi cmoki z žemljami	80
Krompirjevi hlebčki	197
Krompirjevi hlebčki s svinjino	198
Krompirjevi krapi s sekanico	198
Krompirjevi ocvrti vložki	197
Krompirjevi polmeseci	198
Krompirjevi rezanci	197
Krompirjevi rogljički in korenje	196
Krompirjevi upognjenci	199
Krompirjevi štrukeljčki	197
Krompirjevi kuhki	80
Krompir s presnim maslom	129
Krompir s svinjino	195
Krompir višnjev	194
Krompir zabeljen	194
Krompirčki mali	195
Krompirjevi vložki	80
Krpice	88
Kruh amerikanski	387
Kruh apostolski (Brioš)	407
Kruh cesarski	386
Kruh cesarski, drugi	386
Kruh čokoladni, prvi	387
Kruh čokoladni, drugi	387
Kruh čokoladni, tretji	387
Kruh dišavni	388
Kruh dunajski	387
Kruh janežev	386
Kruh Knajpov	389
Kruh kraljev	387
Kruh krompirjev	389
Kruh lešnikov	386
Kruh mandeljnov	385
Kruh mandeljnov, drugi	386
Kruh mlečni, navadni	410
Kruh mlečni z rozinami	410

	Stran
Kruh nadeti, prvi	116
Kruh nadeti, drugi	116
Kruh nadeti, tretji	116
Kruh orehov	386
Kruh piškotni	386
Kruh sadni	388
Kruh škofovski	386
Kruh škofovski, drugi	386
Kruh Štefanijin	389
Kruh švicarski	407
Kruh brez kvasu, razni	385
Kruh dobri	407
Kruh fanceljnov, prosti	91
Kruhov pešamelj	45
Kruhova juha	70
Krvave klobase	96, 97
Kuh breskov	359
Kuh dišavni	368
Kuh citronatov	360
Kuh češpljev	358
Kuh črešnjev	359
Kuh čokoladni	366, 367
Kuh guvernerjev	360
Kuh iz kisle smetane	356
Kuh iz marmelade	356, 368
Kuh iz pešamlja	355
Kuh iz pešamlja, drugi	355
Kuh iz piškotnih drobtin	366
Kuh iz rakovega masla	363
Kuh iz ribane kaše	353
Kuh iz ribane kaše s peno	369
Kuh iz stolčenega riža	353
Kuh iz sveže smetane	355
Kuh iz zarumenjenih mandeljnov	364
Kuh iz žemeljnega pešamlja	355
Kuh iz žganega sladkorja	367
Kuh jabolčni z rozinami	357
Kuh jabolčni	357
Kuh jabolčni, francoski	357
Kuh jabolčni s peno	371
Kuh jagodov	358
Kuh jajčni	324
Kuh jetrni	82
Kuh kranjski	362
Kuh kruhov	367, 368
Kuh kutinov	358
Kuh kutinov, drugi	358
Kuh ledeni	361
Kuh lešnikov	365, 366
Kuh limonov	359
Kuh makov	368
Kuh mali	362
Kuh malinov	358
Kuh mandeljnov	364
Kuh mandeljnov, tolčen	364

	Stran
Kuh mandeljnov, z jajčno ali jagodovo peno	364, 365
Kuh maraskinov	360
Kuh marcipan	362
Kuh marelični	359
Kuh masleni	356
Kuh možganov	84
Kuh otročji	326
Kuh otroški	357
Kuhi orehovi	363, 364
Kuh pešameljev	367, 368
Kuh piščančev, narastli	363
Kuh pomarančni	359
Kuh pomarančni z mandeljni	359
Kuh punčev z rumovim šatojem	360
Kuh ribezov	358
Kuh rezančev s peno	368
Kuh rezančni	354
Kuh rezančev, penast	354
Kuh rižev, družinski	352
Kuh rižev, kuhan	352
Kuh rižev, pečen	352
Kuh rižev s čokolado	351
Kuh rižev s peno	369
Kuh rižev tolčen, kuhan	353
Kuh rižev, trobarvni	353
Kuh rižev z jabolki	352
Kuh rižev z jabolki, brez jajec	352
Kuh rumov	367
Kuh švedski	366
Kuh sago	352
Kuh zdrobov	354
Kuh zdrobov, pisan	354
Kuh žemeljni	354
Kuh žemeljni, drugi	355
Kuh žemljev s peno, prvi	370
Kuh žemljev s peno, drugi	370
Kuhanje v sopari	4
Kuhano testo	48
Kuhano vino	522
Kuhi, pudingi in drugi narastki	351
Kuhki krompirjevi	80
Kuhinjski izrazi	1
Kukmakova (šampinjonova) omaka	153
Kumare ali mlade buče nadete	181
Kumare angleške	570
Kumare pražene	183
Kumare pražene, s trdimi jajci	135
Kumare s krompirjem	183
Kumare skrhljane v kisu	571
Kumare slane	572
Kumare s slanino	183
Kumare s smetano na drug način	303
Kumare v solati	303

Stran

Kumare v solati s slanino . . . 304
Kumare v solati s smetano . . 303
Kumarna in krompirjeva solata 304
Kutinov sir 544
Kutinovi rožički ali kroglice . . 350
Kvas kako spoznavati 389
Kvasiti (beizen) 8
Kvaša, druga 9
Kvaša, kako se pripravi . . . 9
Kvašene plošče, prve 401
Kvašene plošče, druge 401
Kvašeno testo brez jajec, četrto 390
Kvašeno testo krhko, prvo . . . 390
Kvašeno testo krhko, drugo . . 391
Kvašeno testo masleno 391
Kvašeno testo mrzlo 391
Kvašeno testo 389, 390
Kvašeno testo vlečeno 391
Kvašeno testo za potice, drugo . 390

L.

Lečna juha 66
Lečnat piré 210
Led beljakov 450
Led beljakov, drugi 450
Led čokoladni 451
Led čokoladni iz kakao 451
Ledena kava 519
Ledi za torte in pecivo 449
Led iz kuhanega sladkorja . . . 450
Led limonov 445
Led pomarančni 450
Led rumenjakov 451
Led za opisovanje 451
Ledvice telečje ocvrte 204
Ledvice telečje v obari 223
Lešnikova krema 496
Lešnikova zrna 46
Leščarke kvašene 291
Liker borovnični, prvi 527
Liker borovnični, drugi 528
Liker brinjev 525
Liker hečapečni 529
Liker iz črnega ribeza 528
Liker jagodov 528
Likerji 525
Liker kavni 527
Liker kumnov, prvi, drugi in tretji 526
Liker kutinov 528
Liker melisni ali metni 526
Liker mešanega ribeza 528
Liker orehov 527
Liker pomarančni 525

Stran

Liker rožni 526
Liker vanilijev 526
Liker višnjev 528
Limonada 523
Limonada topla 521
Limonada jagodova 523
Limonov sok 532
Limonova omaka 155
Limonova omaka, drugače . . . 156
Linško testo, fino 49
Lipan pečen 296
Lipov čaj 521
Liptavski sir 40
Losos ali glavatica, prekajena . . 124
Lovsko meso 143, 148
Lovsko meso od ostalega mesa . 143
Lutriš-vandeljci 207

M.

Majnikovo vino 522
Majoneza frikasé 160
Majoneze (omake) . . . . 161—163
Makaroni 210
Makaroni, kako naj se kuhajo . . 228
Nakaroni kot priloga 228
Makaroni s paradižniki 230
Makaroni s smetano 229
Makaroni s svinjino 230
Malancani 186
Male kisle kumare 570
Maline 492
Maline v sladkorju 548
Malinov odcedek 529
Malinov odcedek s kisom . . . 532
Malinov šato 52
Malinova pijača 523
Mali ohrovt (Sprossenkohl) zabeljen 165
Mali ohrovt s prežganjem . . . 166
Malo kosilo mesni dan, prvo, drugo 594
Malo kosilo postni dan, prvo, drugo 594
Mandeljni 46
Mandeljni praženi 487
Mandeljnov hren 152
Mandeljnova torta prva, druga . 423
Mandeljnove karte 357
Mandeljnovi hlebčki 403
Mandeljnovi koščki 472
Mandeljnovi piškoti 487
Mandeljnovi rožički 483
Mandeljnovi snežni krapi . . . 483
Mandeljnovi štirikotniki 460

	Stran
Mandeljnovi upognjenci	475
Mandeljnovi upognjenci, prvi	482
Mandeljnovi upognjenci, drugi	482
Mandeljnovo mleko	523
Mandeljnovo testo (marcipan)	491
Mandolat	482
Marelice v sladkorju	547
Marelice v sopari, kuhane	563
Marinirana riba tunina	120
Marinirana tunina, druga	120
Marinirati	9
Marmelada bezgova	540
Marmelada borovnična	541
Marmelada breskova	538
Marmelada brinjeva	540
Marmelada bučna	542
Marmelada češpljeva, prva, druga	537
Marmelada grozdova	539
Marmelada hečapečna	541
Marmelada hruškova	538
Marmelada iz dinje (melone)	542
Marmelada iz mešanega sadja	538
Marmelada iz olupkov	538
Marmelada iz ringlotov	537
Marmelada jabolčna	538
Marmelada jagodna	539
Marmelada korenjeva	539
Marmelada kutinova	539
Marmelada malinova	540
Marmelada marelična	536
Marmelada mešana	538
Marmelada paradižnikova	541
Marmelada rabarbarina	542
Marmelada ribezova	539
Marmelade	535
Masleno testo	50
Masleno testo, hitro	51
Masleno testo brez jajc	51
Maslen venec	206
Maslena omaka	158
Maslene kroglice	129
Maslene rože	129
Masleni krapčki	87
Masleni kolači	419
Masleni krapi	417
Masleni rožički	206
Masleni zvitki	419
Maslo zeliščno	39
Maslo, kako se kuha	38
Maslo presno	40
Maslo rakovo	38
Maslo sardelno	38
Maslo šampinjonovo	39
Mast goveja ali juhna, kako postane okusna	38
Mavrahova jajčna jed	130
Mavrahi ponarejeni	81
Mavrahova (smrčkova) juha	63
Mavželjni	97
Mazati modele	8
Mazorine, morske race	298
Medene ploščice	476
Medeni keks	476
Medeni koleščki	476
Medeni kruh	477
Medenjak nadet	477
Medeno pecivo	476
Medved	14
Medvedove tace	281
Menek pečen	294
Menek pečen, kot ptički	295
Mesen štrukelj, pečen	74
Meseni cmoki v paradižnikovi omaki	139
Meseni riž	72
Mesne dni, kaj deneš po juhi na mizo	92
Mesne juhe	56
Mesni pofezi	77
Mesni ragu, prvi	44
Mesni ragu, drugi	44
Mesni štruklji	74
Mesni zavitki	87
Meso, kako razsoljevati in kaditi	17
Meso, kako shraniti v masti	19
Meso kozje	19
Meso razno	19
Mešan vranični kuh	85
Minestra	211
Minestra juha	59
Minutna močnata jed	356
Mixed pickles	571
Mlečna juha	69
Mlečne jedi	324 325
Mlečni sagó	327
Močnata jed, narahljana	362
Močnata jed, polževa	335
Močnate jedi, preproste	314
Močnati pešamelj	46
Močnati pešamelj za nesladka jedila	46
Močnati vložki	88
Močnati vložki, prosti	89
Močnik	88
Morske ribe	120
Morski pajek	126
Morski pajek, po laški šegi	126
Morski rak veliki ali jastog (Hummer)	23
Mozgovi cmoki	90

Stran

Možgani ocvrti 204
Možgani telečji v hladetini . . . 113
Možgani z majonezo, v školjkah 111
Možgani z ribjo majonezo . . . 110
Možgani s sladko majonezo . . 110
Možganov kuh 84
Možganov sir (Consommé) . . 84
Možganov štrukelj 77
Možganova juha, drugačna . . . 57
Možganova juha, tolčena 57
Možganova juha, ponarejena . . 58
Možganove rezine (šnite) . . . 84
Možganovi cmoki 76
Možganovi pofezi 77
Možganovi zvitki 76
Mrzle omake 158
Mrzle pijače 523
Muškaconi 485

N.

Nadeti cmoki 84
Nadeti krapi 343
Nadeti kruh, prvi 116
Nadeti kruh, drugi 116
Nadeti kruh, tretji 116
Naličiti (dressieren) 6
Narastek čokoladni, prvi . . . 376
Narastek čokoladni, drugi . . . 376
Narastek čokoladni, tretji . . . 376
Narastek čokoladni, četrti . . . 376
Narastek dunajski 377
Narastek hečapečev 376
Narastek iz svežih jagod 378
Narastek jagodov 376
Narastek kavni 378
Narastek kutinov 376
Narastek lešnikov 377
Narastek limonov 377
Narastek malinov 376
Narastek mandeljnov 376
Narastek maraskinov 377
Narastek otroški 377
Narastek marelični 375
Narastek pomarančni 377
Narastek ribezov 376
Narastek rumov 377
Narastek šatojev 377
Narastek tirolski 378
Narastek vanilijev 378
Narastek zdrobov 378
Narastki 375
Narezanje, naloženje pečenk in drugih jedil na krožnike ali v sklede 577

Stran

Nastrgana kaša 88
Nasveti, kdaj lahko pripravljaš meso sledečih živali 595
Navadna juha 56
Navihanci 459
Nekatera pojasnila 55
Nekateri kisi 573
Nizozemsko stegno 266

O.

Obara francoska 230
Obara francoska galantinova . . 215
Obara francoska stresena . . . 215
Obara ragu 222
Obara ragu rjava 222
Obara telečja 221
Obara telečja na drug način . . 221
Obara telečja z zelenim grahom . 221
Obare (ajmoht) 213
Obare postne 243
Obednica, kaka bodi 574
Oblati za torto 480
Obložena šunka 92
Obložene rezine (Sandwichs) . . 115
Obročki čokoladni 462
Obročki mandeljnovi 462
Ocvreti 4
Ocvirkov štrukelj 73
Ocvrt vranični in drobtinin fižol . 85
Ocvrta jabolka ali češplje na drug način 343
Ocvrta jabolka ali češplje . . . 343
Ocvrta meta ali melisa 349
Ocvrte breskve 350
Ocvrte suhe češplje 343
Ocvrte češnje ali višnje 343
Ocvrte gobice 349
Ocvrte marelice 349
Ocvrte močnate jedi 341
Ocvrte pomaranče 351
Ocvrte žemlje 348
Ocvrte žemlje brez sladkorja . . 348
Ocvrti grah 79
Ocvrti grah iz tekočega testa . . 79
Ocvrti krompirjevi cmoki . . . 79
Ocvrti krompirjevi vložki . . . 351
Ocvrti mandeljni 346
Ocvrti škarniceljni 345
Ocvrti trikoti 350
Ocvrto akacijevo cvetje 349
Ocvrto bezgovo cvetje 349
Odcedek borovnični 530
Odcedek brusnični 531
Odcedek hečapečni 531

Stran

Odcedek jagodov 530
Odcedek jagodov s kisom . . . 532
Odcedek kutinov 531
Odcedek malinov 529
Odcedek malinov s kisom . . . 532
Odcedek ribezov 530
Odcedek višnjev ali črešnjev . . 531
Odcedki in vina iz jagodovega sadja 529
Odpiranje steklenic 561
Ohrovt 163
Ohrovt praženi 163
Ohrovt višnjevi s kostanjem . . 163
Ohrovt zvit 166
Ohrovtova klobasa 167
Ohrovtova potica 167
Ohrovtove ali zeljnate glave pražene 165
Ohrovtove glavice, zabeljene . . 166
Ohrovtove glavice, pražene . . 166
Ohrovtove in zeljnate klobase . 166
Omaka breskova 156
Omaka česnova 151
Omaka česnova, drugače . . . 151
Omaka drobnjakova 159
Omaka drobnjakova s kruhom . 159
Omaka fižolova 154, 160
Omaka gobova, iz kislih gob . . 154
Omaka gorčična 160
Omaka gorčična, gorka 151
Omaka holandska 151
Omaka hrenova 152
Omaka iz brusnic 157
Omaka iz češpelj 157
Omaka iz drobnjaka 153
Omaka iz gob jurčkov 154
Omaka iz grozdja 157
Omaka iz kaper 152, 159
Omaka iz kislega fižola 153
Omaka iz kislice 153
Omaka iz kislih kumar 153
Omaka iz korenja 152
Omaka iz korenja, drugače . . . 152
Omaka iz kumar 153
Omaka iz mlade čebule 151
Omaka iz ribezlja 156
Omaka iz timeza 153
Omaka iz vina 157
Omaka iz vranice 155
Omaka iz zelene 152
Omaka iz zelenega peteršilja . . 153
Omaka jagodova 156
Omaka koprova 152
Omaka krompirjeva 154
Omaka krompirjeva, druga . . 155

Stran

Omaka krompirjeva, mrzla . . 159
Omaka limonova 155
Omaka limonova, drugače . . . 156
Omaka madejrska 157
Omaka malinova 156
Omaka marelična 156
Omaka maslena 158
Omaka mavrahova 153
Omaka od divjačine 155
Omaka od kavijarja 160
Omaka paradižnikova 157
Omaka paradižnikova, drugače . 157
Omaka pljučne pečenke 155
Omaka poprova 158
Omaka pomarančna 156
Omaka porova 151
Omaka rakova 150
Omaka ribja 150
Omaka sardelna 150, 160
Omaka sardelna z rumenjaki . 160
Omaka španska 155
Omaka tartarska 160
Omaka zelenjavna 159
Omaka zeliščna 154
Omaka zeliščna, drugače . . . 154
Omaka zmešana 159
Omake gorke . . . . . 150—158
Omake mrzle . . . . . 158—161
Omelete cesarske 332
Omelete in omeletni hlebčki . . 330
Omelete piškotne 332
Omelete proste 332
Omelete razne . . . . . 330—332
Omeletna potica z rižem . . . 333
Omeletna potica s sirom . . . 333
Omeletna potica s svinjino . . . 333
Omeletna potica z mandeljni . . 333
Omeletna potica z orehi 333
Omeletne potice 333
Omeletni hlebčki 335
Omeletni hlebčki s smetano . . 335
Omeletni zvitki 334
Omelet francoski 211
Opeči 5
Orehi zeleni 549
Orehova srbska pita 397
Orehove kapljice 527
Orehove kepice, prve 481
Orehove palačinke 333
Orehovi hlebčki 403
Ostrige pečene 128
Ostrige surove 128

Stran

P.

Palačinke rezančne 332
Palačinke riževe 332
Palačinke sirove 332
Panirati 8
Paprika nadeta 184
Paradižnice cele v slani vodi . . 572
Paradižnice nadete 186
Paradižnice nadete, z riževim nadevom 187
Paradižnice pečene, na laški način 186
Paradižnice zelene s sladkorjem 550
Paradižnični sok s salicilom . . 572
Paradižnikova juha 65
Pariti 1
Parjene bržole 146
Parmezanov puding 200
Parmezanov riž 72
Parmezanovi kolački 211
Parmezanovi krapi 211
Pasirati = pretlačiti 7
Pašteta grahova 179
Pašteta iz divjačine 255
Pašteta iz gnjati 258
Pašteta iz gosjih jeter, prva . . 259
Pašteta iz gosjih jeter, druga . . 260
Pašteta iz gosjih jeter, tretja . . 260
Pašteta iz kislega zelja 169
Pašteta iz perutninskih jeter . . 261
Pašteta iz polenovke 209
Pašteta iz razne divjačine . . . 261
Pašteta iz srne ali zajca . . . 262
Pašteta iz vampov s slanino . . 253
Pašteta jetrna 106
Pašteta krompirjeva za jajčno jed 130
Pašteta lutriš 253
Pašteta maslena s postnim ragu 252
Pašteta maslena s telečjimi jeziki 252
Pašteta maslena s telečjim ragu 251
Pašteta maslena z možgani . . 251
Pašteta mrzla iz divjačine . . . 257
Pašteta pljučna 254
Pašteta pljučna, druga 254
Pašteta priželjčeva 262
Pašteta priželjčeva, druga . . . 262
Pašteta ribja 254
Pašteta ribja s šampinjoni ali gomoljikami 254
Pašteta telečja 107, 258
Pašteta z vanilijo 253
Pašteta zajčja 107
Pašteta z divjimi golobi . . . 255

Stran

Pašteta z divjimi golobi ali racami, na drug način 256
Paštete 247
Paštete krompirjeve 198
Paštete male, maslene 249
Paštetke jagodne 419
Paštetke maslene s svinjino . . 250
Paštetke s svinjino 93
Pecivo 5
Pecivo brizgano 461
Pecivo drobno 462
Pecivo iz beljakov. 480
Pecivo iz francoskega testa . . 461
Pecivo iz kvašenega in krhkega testa 401
Pecivo iz maslenega testa . . . 417
Pecivo iz piškotnega testa . . . 460
Pecivo linško 460
Pecivo masleno 453
Pecivo, pečeno v kleščah . . . 479
Pecivo razno 472
Pecivo razno, drobno 453
Pecivo s čokolado . . . . 477—479
Pečenice solnograške 95
Pečenice navadne, prašičje . . 95
Pečenjak ajdov 329
Pečenjak cesarski 327
Pečenjak cesarski, drugi . . . 327
Pečenjak češpljev 328
Pečenjak črešnjev 328
Pečenjak jabolčni, prvi 328
Pečenjak jabolčni, drugi . . . 328
Pečenjak jajčni 327
Pečenjak koruzni 323, 329
Pečenjak koruzni z jabolki . . 324
Pečenjak koruzni z jajci 329
Pečenjak mesni 330
Pečenjak močnati, prosti . . . 328
Pečenjak rajžlječev 330
Pečenjak rižev 329
Pečenjak sago 329
Pečenjak sirov 329
Pečenjak zdrobov 328
Pečenjak zdrobov, brez jajc . . 329
Pečenjak zdrobov s svinjino . . 329
Pečenjak žemeljni 330
Pečenjaki 327
Pečenka ledvična, zvita 268
Pečenke presne 265
Pečenka sesekana 138
Pečenka španska 268
Pečenkina klobasa z drobnjakom 86
Pečenkina klobasa z makaroni . 85
Pečenkini cmoki ocvrti 87
Peči 2

Stran

Pegatke (Perlhennen) 291
Pekatete na juhi 88
Pena vanilijeva s kostanjevim vencem 499
Pene jabolčne 494
Pene za nadevanje močnatih jedi . . . . . 53—54
Perutnina divja 286
Perutnina divja, kako jo pripravimo 12
Perutnina domača . . . 10, 282
Perutnina, kako spoznati mlado od stare 11
Perutninska rižota 71
Pešamelj-cmoki 75
Pešamelj-fancelj, francoski. . . 78
Pešamelj, jajčna jed 132
Pešamelj kruhov 45
Pešamelj močnati 46
Pešamelj močnati, za nesladka jedila 46
Petelin ali kokoš, stara, kakor divjačina 283
Pijača jabolčna 524
Pijača jagodova 523
Pijača malinova 523
Pijača pomarančna 524
Pijača vinska 523
Pijače iz raznega sadja 524
Pijače mrzle 523
Pijače tople 519
Pinica, prva 408
Pinica, druga 408
Pinica, tretja 408
Pinjole 47
Piré bobov 209
Piré fižolov 210
Piré gobov 209
Piré grahov 210
Piré krompirjev 205
Piré lečnat 210
Piškoti dvojni 473
Piškoti fini 469
Piškoti francoski 467
Piškoti hranljivi 468
Piškoti ingverjevi 472
Piškoti ledeni 483
Piškoti makroni 481
Piškoti pomarančni 469
Piškoti razni 467, 468
Piškoti šampanjski 468
Piškoti z mandeljni 479
Piškotne cevke 469
Piškotne kocke 468
Piškotni fancelj, prvi 78

Stran

Piškotni fancelj, drugi 78
Piškotni hlebčki 471
Piškotni hlebčki, glasirani . . . 471
Piškotni rožički 470
Piškotni upognjenci z mandeljni 470
Piškotni upognjenci z mandeljni, drugi 470
Piškotni upognjenci z mandeljni, hitri 470
Piškotni zavitek 466
Piškotni zavitek, fini 466
Piškotni zavitek s kremo . . . 467
Piščanci 4
Piščanci ali kokoš v aspiku . . 231
Piščanci nadeti 284
Piščanci nadeti, z grahovim nadevom 284
Piščanci nadeti, z žemeljnim nadevom 284
Piščanci, navadno pečeni . . . 284
Piščanci ocvrti 284
Piščanci ocvrti, nadeti 206
Piščanci, strjeni v školjkah . . 111
Piščanci v obari 213
Piščanci v obari, na drug način . 214
Piščanci v frikandó 199
Piščanci z makaroni 230
Pišče kot kljunač 243
Pišče s papriko, na drug način . 217
Pišče v papriki 217
Pišče zabeljeno 227
Pivo črno, domače 535
Pivno testo 48
Pivov čaj 522
Pljuča telečja 224
Pljučna pečenka, kvašena . . . 140
Pljučna pečenka, na mrežici pečena 139
Pljučna pečenka po angleško. . 145
Pljučna pečenka, po načinu divjačine 140
Pljučna pečenka s slanino, pretaknjena 140
Pljučna pečenka, s slanino prevlečena 45
Pljučna pečenka s smetano . . 140
Pljučna pečenka v hladetini (aspiku) 100
Pljučna pečenka v testu . . . 141
Pljučna pečenka z genoveško omako 141
Pljučna pečenka z mesno omako 140
Pljučna pečenka, zvita 139
Pljučni štrukelj 74
Plošče čokoladne 420

	Stran
Plošče jabolčne	417
Plošče jagodove	464
Plošče kapucinske	463
Plošče kremove	417
Plošče marmeladne	417
Plošče penaste	418, 459
Plošče penaste z mandeljni	418
Plošče razne	459
Plošče sadne	416
Plošče s snegom	415
Plošče vanilijeve	463
Plošče z mandeljni	415
Plošče z marmelado	415
Plošče indijanske	472
Ploščice lešnikove	464
Ploščice orehove	475
Ploščice rozinove	464
Ploščna torta, prva in druga	434
Pofeze	203
Pofezi mesni	77
Pofezi možganovi	77
Pogača angleška iz agrasa	384
Pogača angleška iz marelic, breskev ali češpelj	384
Pogača angleška iz ribeza	384
Pogača citronatna	380
Pogača češpljeva, prva	380
Pogača češpljeva, druga	380
Pogača črešnjeva	385
Pogača črešnjeva, prva	379
Pogača črešnjeva, druga	379
Pogača črešnjeva, tretja	379
Pogača črešnjeva, četrta	379
Pogača črešnjeva, peta	380
Pogača dobra	382, 416
Pogača grozdova	380
Pogača jabolčna	381
Pogača jabolčna, prva	383
Pogača jabolčna, druga	382
Pogača jabolčna s snegom	381
Pogača kapucinska, prva	378
Pogača kapucinska, druga	379
Pogača kraljeva	382
Pogača marelična	382
Pogača maslena	382
Pogača orehova	384
Pogača poljska	381
Pogača portugalska	382
Pogača ribezova	381
Pogača Rotšildova	382
Pogača sadna	385
Pogača sadna, angleška	383
Pogača s testom, češpljeva	383
Pogača vinska	385
Pogača zdravilna	382

	Stran
Poganica jabolčna	401
Poganica iz krhkega testa	402
Poganica sadna	401
Poganica sirova	401
Poganica z orehi	402
Pogače	378
Pojedina za postni dan	592
Pojedina zvečer, jedilni list za spomlad, poletje, jesen in zimo	593
Polenovka drugačna	123
Polenovka, kako se namaka	122
Polenovka na francoski način	123
Polenovka ocvrta	208
Polenovka pražena	122
Polenovka s krompirjem	123
Polenovka s smetano	122
Polenovka s paradižnicami	123
Polenovka zabeljena	122
Polenovka z grahom	209
Polenta koruzna	323
Polenta pšenična, zdrobova	200
Polenta smetanova	200
Polmesci ali rožički, krhki	455
Polmesci kapucinski	417
Polmesci mandeljnovi	455
Polmesci orehovi	466
Polmesci pomarančni	417
Polmesci vanilijevi	455
Polpéte	205
Polpéte drugačne	205
Polževa jajčna jed	130
Polževa juha	63
Polži nadeti	128
Polži praženi	127
Polži s hrenom	127
Polži s kislo repo	127
Polži v solati	128
Pomaranče nadete	505
Pomaranče posladkorjene	492
Pomarančna pijača	524
Pomarančne kocke	416
Pomarančni olupki	548
Ponadova juha	19
Ponarejen srnin hrbet	138
Ponarejen srnin hrbet kot torta, prvi	431
Ponarejen srnin hrbet kot torta, drugi	432
Ponarejena tunina	107
Postne juhe	60
Postne pečenke	294
Postne race v črni omaki	244
Postni dnevi, ocvrtinine za postne dni	297
Postrvi male, pečene	297

	Stran
Postrvi, višnjevo kuhane	118
Postrvi, višnjevo kuhane, mrzle	119
Postrvi v aspiku	119
Potica čokoladna	395
Potica lešnikova, prva	394
Potica lešnikova, druga	394
Potica makova	394
Potica mandeljnova	395
Potica medena	395
Potica medena, ponarejena	396
Potica orehova, prva	395
Potica orehova, druga	395
Potica pehtranova ali drobnjakova	396
Potica rozinova, prva	393
Potica rozinova, druga	393
Potica rozinova, tretja	394
Potica rožičeva	396
Potica vanilijeva	394
Potice	393
Potolči, stlačiti	2
Poulard	3
Poulard (jarčica) s kislo smetano	217
Pozni zajtrk mesni dan, prvi in drugi	593
Pozni zajtrk postne dni, prvi in drugi	593
Prase, napol dorastlo	17
Prašič divji	14
Prašič dorastel, kako ravnati z njim	17
Prašiček mlad	3
Prašiček mlad, nadet z rižem	274
Prašiček mlad, navadni	274
Prašiček z jabolki ali krompirjem	273
Prašičev galantin	264
Prašičeva glava, na drug način	264
Prašičeve klobasice	95
Prašičevi ptički	294
Prašičje ali suho telečje stegno, kako se peče v testu	92
Prašičevo meso z rižem	240
Prašičja glava, nadeta	263
Prašičja glava s hrenom	99
Prašičja pečenka, navadna	271
Prašičja pečenka po načinu divjačine	272
Prašičja pečenka s čebulo	272
Prašičja rebra, prekajena	94
Prašičja ribica	273
Prašičja ribica v mrežici	273
Prašičja ribica z drugimi dišavami	273
Prašičja ribica z gorčico	239
Prašičje meso, kako se razdeli	17
Prašičje noge v hladetini	99
Prašičje zarebrnice	273
Prašičje zarebrnice, bolj hitro	238
Prašičje zarebrnice z limonovim sokom	238
Prašičji bifteki	273
Prašičji jezik v kisli omaki	104
Prašičji vratnik, prekajen	18
Pražen ječmenček	75
Pražene kumare s trdimi jajci	135
Pražiti (rösten)	2
Precejati	7
Prekajena prašičja rebra	94
Prekajena slanina	37
Presladkorjene breskve, marelice, češplje ali ringloti	551
Presladkorjene črešnje	551
Presladkorjene hruške ali kutine	551
Presladkorjene melone	551
Presno maslo z jajci in sardelami	212
Prestice angleške	454
Prestice razne, krhke	454, 455
Prešnica	339
Prešnica ali krona	388
Pretikanje s slanino	8
Pretlačiti (passieren)	7
Prežgana juha	67
Prikuhe	163
Priželjci ocvrti	204
Priželjci, parjeni s smetano	223
Priželjci, parjeni z mavrahi	222
Priželjci praženi	224
Priželjci v obari	224
Priželjci v školjkah	111
Priželjčeva juha	58
Priželjčeva klobasa	103
Prosto krhko testo	49
Prsi glasirane	215
Prsi nadete, po domače	269
Pršut pečen	272
Pršut v kvaši	232
Prtič, katere jedi damo na prtiču na mizo	581
Pšenična polenta	324
Puding angleški	373
Puding cesarski	371, 372
Puding cesarski, črni	374
Puding cesarski s tremi barvami	372
Puding češki	373
Puding čokoladni	374
Puding dunajski	105
Puding francoski	373
Puding gobov	191

Stran

Puding iz gnjati 199
Puding jagodov zmrzel 517
Puding karamelov 375
Puding kavni 372
Puding kostanjev 375
Puding kremov 373
Puding krompirjev . . . 198, 375
Puding krompirjev, drugi . . . 199
Puding mandeljnov 371
Puding marelični 375
Puding orehov 371
Puding parmezanov 200
Puding pinjolov 371
Puding ribji, prvi 119
Puding rumeni 373
Puding švicarski 373
Puding vanilijev zmrzli 518
Puding zelenjavni 176
Puding žemeljni 372
Pudingi 371
Punč 521
Punč à la glace 517
Punč breskov 525
Punč jajčni 523, 524
Punč jajčni preprosti 524
Punč sadni 525
Punč vinski 522
Punč zmrzli 525
Punč zmrzli jagodov 525
Punčeva esenca 522
Puran, kopun, kokoš, piščanec ali priželjci z genoveško omako 109
Puran nadet 285
Puran nadet na drugi način . . 285
Puran navadno pečen 285

R.

Race nadete 286
Raca parjena, z vinom 213
Raca parjena, z ohrovtom . . . 213
Raca pečena 286
Race domače kot divje 213
Račica postna 244
Radeckega riž 369
Ragú-blazinice 207
Ragú-bobi 207
Ragú-fancelj 90
Ragú juha druga 58
Ragú juha postna 62
Ragú-krapi 207
Ragú mesna juha 58
Ragú mesni, prvi in drugi . . . 44
Ragú-zvitki 208
Ragú-obara 222

Stran

Ragú-obara rjava 222
Ragú postni 45
Rak morski veliki s smetano . . 125
Rak morski veliki s toplo laško omako 125
Rak morski veliki v solati . . . 124
Raki 23
Raki morski majhni 125
Raki morski veliki z majonezo . 125
Raki navadni 125
Raki v lupinah 210
Rakov meridon 72
Rakov meridon, drugi 72
Rakov štrukelj 92
Rakova jajčna jed 131
Rakova jajčna jed na drugi način 131
Rakova jajčna jed na tretji način 131
Rakova jajčna jed na četrti način 131
Rakova klobasa 209
Rakova obara 125
Rakova omaka 150
Rakova sekanica 45
Rakove klobasice 210
Rakovi cmoki 92
Rakovi vandeljci 131
Rakovo maslo 38
Ranger ali liska ali postne race brez razločka 244
Razno meso 19
Razno pecivo s praškom . . . 414
Razsoljen goveji ali svinjski jezik v hladetini 100
Razsoljevanje mesa 17
Redkev v solati 303
Redkvica kot priloga 174
Redkvična prikuha 174
Redkvična zelenjava kot špinača 175
Repa na razne načine . . 172, 173
Repa sladka 172
Rezanci 88
Rezanci družinski 316
Rezanci iz jajčjih krp 92
Rezanci razni 314, 315
Rezanci sirovi 316
Rezanci sirovi na drug način . 316
Rezanci s svinjino 315
Rezanci s svinjino na drug način 315
Rezanci vodeni 320
Rezanci zabeljeni 314
Rezančeva potica 315
Rezančevi krapi in rožički . . . 347
Rezančna klobasa 334
Rezine kremove 418
Rezine krhke 460
Rezine (šnite) možganove . . . 84

Stran

Rezine obložene (Sandwichs) . 115
Rezine obložene s presnim maslom in medom 116
Rezine obložene z sardelnim maslom 115
Rezine obložene, z gobami . . . 190
Rezine obložene z rakovim maslom 115
Rezine piškotne 468
Rezine razne . . . . . 473—475
Riba pečena, mrzla 121
Riba s krompirjem 245
Riba pečena nadeta 295
Riba s strjeno majonezo . . . 118
Riba suha, v obari 122
Riba z majonezo 117
Riba z mrzlo masleno omako . 118
Riba z vinsko marinado . . . 246
Ribe domače ocvrte 297
Ribe, kako osnažiti 19
Ribe, kako se navadno razdele . 21
Ribe, kakšne kupi in kako jih uporabi 20
Ribe morske, male, pečene . . 297
Ribe mrzle, kuhane 117
Ribe nasoljene, z oljem in kisom 121
Ribe pečene po laškem načinu . 297
Ribe pečene z gobami 298
Ribe prekajene 20
Ribe prekajene, v obari 124
Ribe razne 19
Ribe tople, višnjevo kuhane . . 119
Ribe v brodetu na drug način . 245
Ribja juha bela 60
Ribja juha čista 61
Ribja juha rumena 60
Ribji brodet 245
Ribji cmoki 91
Ribji fancelj 91
Ribji golaž 245
Ribji puding, prvi 119
Ribji puding, drugi 120
Ribji zrezki 208
Ribezove jagode cele 540
Rizi-bizi 218
Rizi-bizi telečji 222
Riž jetrni 62
Riž meseni 72
Riž parmezanov 72
Riž po laški šegi 240
Riž po turški šegi 240
Riž ruski 353
Riž sadni, prvi 369
Riž sadni, drugi 369
Riž s teletino 222

Stran

Riž strjeni 498
Riž vinski 369
Rižev meridon 71
Rižev šarlot 498
Rižev štrukelj prosti 73
Riževa juha 72
Riževe hruške 346
Riževe klobase 95
Riževe klobasice 95
Riževi cmoki 72
Riževi krapi 346
Riževi štrukeljci 73
Rižota gobova 70
Rižota grahova 71
Rižota paradižnična 71
Rižota perutninska 71
Rižota piščančeva 218
Rižota svinjska 71
Rižota telečja 71
Roastbeef 137
Rogljički masleni kvašeni, z orehi 421
Rogljički sirovi 404
Rožički dobri, prvi 405
Rožički dobri, drugi 405
Rožički mandeljnovi 483
Rožički masleni 206
Rožički medeni 404
Rožički lešnikovi 404
Rožički orehi 404
Rožički razni . . . . . 455—457
Rožički sadni 405
Rožički sirovi 404
Rožički s kremo 405
Rum domači 529
Rum fini domači 529
Rumena ali rjava juha 56
Rumene kolerabe 172
Ruska pašteta s kljunačem . . 256
Ruski čaj 520
Ruski čaj z vinom 521
Ruski kuh 257

S.

Sadje kuhano v sladkorju . 545—549
Sadje, kako pripraviti in konservirati za kompot 556
Sadje suho kot kompot 312
Sadje mešano, strnjeno 313
Sadje v kisu 553
Sadje vkuhano v sladkorju s kisom 552
Sadje v rumu 553
Sadje v sopari kuhano (kompot) . . . . . 562—564

	Stran
Sadje z gorčico in sladkorjem	550
Sadje z medom	542
Sadni hlebčki	403
Sadni punč zmrzli	525
Sago-puding	199
Sago v juhi	76
Salame, prve	98
Salame, druge	98
Salame iz divjačine	44
Salonski sladkorčki	492
Samokuhar (samokuhalnik)	596
Sardele drugače	208
Sardele ocvrte	208
Sardele pečene	121
Sardele, pečene na mrežici	121
Sardelna omaka	150, 160
Sardelna omaka z rumenjaki	160
Sardelno maslo	38
Sardelno maslo, drugo	38
Sardelno maslo z redkvijo	212
Sarma	169
Segedinski golaž	149
Sekanica rakova	45
Sekanica ribja	45
Sekani goveji zrezki	138
Sekani zrezki iz ščuke v frikasé	117
Serviranje	574—577
Serviranje, kako se opravlja	575
Sir	39
Sir domači, mohans	39
Sir iz kislega mleka	39
Sir jabolčni	545
Sir jajčni	83
Sir jajčni, drugi	83
Sir jetrni	82
Sir kutinov	544
Sir liptavski	40
Sir možganov (Consommé)	84
Sirova pogača	381
Sirovi hlebčki	403
Sirovo testo, prvo	49
Sirovi polmesci	206
Sirovi upognjenci	199
Sirovo testo, drugo	50
Skledice iz krhkega testa s pokrovom	251
Skledice male iz krhkega testa, prve	250
Skledice male iz krhkega testa, druge	250
Sladkor gost, kako kuhati za kompot	556
Sladkor, kako ga čistiti	487
Sladkor, kako vkuhati	488
Sladkor rdeči za potresanje	484
Sladkor redki, kako kuhati za kompot	560
Sladkor rumeni za potresanje	484
Sladkor zeleni za potresanje	484
Sladkorčki čokoladni	489
Sladkorčki limonovi	489
Sladkorčki pomarančni	489
Sladkorčki razni	450
Sladkorčki rdeči	488
Sladkorčki (rumene, čisto pomarančne ploščice)	490
Sladkorčki salonski	492
Sladkorčki vanilijevi	488
Sladkorji kavni	490
Sladkorne rože za okrasek tort	490
Sladkorne ploščice, bele	489
Sladkornine	487
Sladoled ananasov, prvi, drugi	516
Sladoled beli, vanilijev	514
Sladoled beljakov	514
Sladoled breskov	516
Sladoled breskov ali hruškov	515
Sladoled čajni	517
Sladoled čokoladni	514
Sladoledi	512
Sladoled jagodov	514
Sladoled jagodov s smetano	514
Sladoled, kako ga pripravljamo	512
Sladoled kavni	514
Sladoled kostanjev	516
Sladoled lešnikov ali mandeljnov	513
Sladoled lešnikov ali mandeljnov s praženimi mandeljni ali lešniki	513
Sladoled limonov, prvi, drugi	515
Sladoled malinov	514
Sladoled marelični	515
Sladoled pomarančni	515
Sladoled punčev	516
Sladoled ribezov	515
Sladoled vanilijev	513
Slaniki	410
Slaniki marinirani	124
Slaniki ocvrti	124
Slaniki pečeni	124
Slaniki v obari	124
Slaniki z oljem in kisom	121
Slanina	37
Slanina, kako se razpušča	37
Slanina nasekana ali zaseka	37
Slanina paprikovana	37
Slanina prekajena	37
Slanina, pretikanje z njo	8
Slanina zračna	37
Smetana	40

	Stran
Smetana sladka, kisla	40
Smetana sveža, spenjena	356
Smetana za pene (Schlagrahm)	40
Smetana zarumenjena	493
Smetanova juha	67
Smokve kot kompot	308
Smrčki nadeti	192
Smrčki praženi	189
Snežena kepa v vanilijevi kremi	361
Sneženi vložki	361
Sočivje v kisu in slani vodi	569—572
Sočna pečenka	142
Sočna pečenka s čebulo	145
Sočna pečenka s paradižnicami	144
Sočna pečenka s sardelami	145
Sočna pečenka z gomoljkami	144
Sočna pečenka z zelenjavami	144
Sočna pečenka z zelenjavami in vinom	143
Sok brusnični, sirov	531
Sok jagodov	565
Sok limonov	532
Sok malinov	564
Sok ribezov	564
Sok paradižnični v sopari	567
Sok višnjev ali črešnjev	565
Soki za sladolede	564—565
Solata bučna	303
Solata fižolova	302
Solata francoska	304
Solata francoska, mesna	110
Solata gobova	303
Solata gobova s slaniki in krompirjem	304
Solata iz šampinjonov	303
Solata, kaj se da za solato	298
Solata krompirjeva	302
Solata kuhana	176
Solata kuhana, z grahom	176
Solata laška	304
Solata laška na drug način	305
Solata lečna	303
Solata mešana	304
Solata ohrovtova	301
Solata paradižnikova	303
Solata pomarančna	308
Solata pomarančna z lupinami	309
Solata zabeljena na drugi način	176
Solate razne	298—303
Solate sladke, kompot	305—310
Soparni krapi	405
Speniti	7
Spenjena jedila in kreme	493
Spenjena smetana	493
Spenjena smetana z jagodami	493
Spletena štruca	410
Srbski golaž z rižem	223
Srna	14
Srna ali zajec v obari	276
Srna kot pečenka s smetano	276
Srna kvašena, s smetano	275
Srnin hrbet, ponarejen	138
Srnine zarebrnice	276
Srnino meso marinirano	276
Srnino stegno ali hrbet kot pečenka	275
Srnino stegno s paradižnicami	275
Stepati v sneg	7
Steriliziranje dvakratno	560
Steriliziranje (kuhanje) paštet	569
Steriliziranje (kuhanje) rib	569
Strjene pene	498—500
Strjeni piščanci v školjkah	111
Strjenke	511—552
Stružci (oblanje)	482—483
Stružki (oblanje)	345
Suha jabolka	312
Suha zelišča	555
Suhar kruhov, prvi	409
Suhar, drugi	409
Suhar, tretji	409
Suhe breskve	312
Suhe češplje	312
Suhe češplje, olupljene	312
Suhe črešnje in dren	312
Suhe hruške	312
Suhe marelice kot kompot	312
Sulec mariniran	296
Sulec pečen	296
Sulec pečen, s smetano	296
Sušenje sadja in sočivja	554
Svinjina	16
Svinjina, kako se pripravi	16
Svinjina kuhana, s hrenom	237
Svinjina marinirana	272
Svinjina marinirana, s smetano	272
Svinjina parjena	237
Svinjina parjena, s kašo	239
Svinjina razsoljena	239
Svinjina s kožo	272
Svinjska glava, kuhana	238
Svinjska rižota	71
Svinjske zarebrnice, pražene	238
Svinjski golaž s kislim zeljem	239
Svinjski piré v aspiku	93
Svinjski piré v aspiku, okrašen	94
Š.	
Šalotka pražena	187
Šampinjonova ali kukmanova juha	63

Stran

Šampinjoni konservirani . . . 568
Šampinjoni v kisu 572
Šarkelj (bolj hitro) 392
Šarkelj brez jajec 393
Šarkelj fini, vmešani, prvi . . . 392
Šarkelj preprosti 392, 415
Šarkelj vmešani, drugi 392
Šarkelj zdravilni 414
Šarkelj zdravilni z mandeljni . . 414
Šarkelj z rozinami 414
Šarkeljni 392
Šato z limono ali pomarančo . . 52
Ščuka navadno pečena 296
Ščuka pečena, s smetano 296
Ščuka v obari po laškem načinu . 246
Šibice dobre 475
Šibice cimetove 481
Šibice lešnikove, prve 486
Šibice lešnikove, druge 486
Šibice mandeljnove, prve . . . 486
Šibice mandeljnove, druge . . . 486
Šibice marelične 485
Šibice orehove 466
Škarniceljni 469, 479
Škofje kape 345
Školjke z limonovim sokom . . . 128
Školjke z rižem 128
Španska omaka 155
Španske žemlje 359
Španski vetrci 484
Španski vetrci s stolčenim sladkorjem 485
Špansko seno 350
Špargeljni ali peluši 300
Špargeljni, konservirani 565
Špargeljni v frikasé 177
Špargeljni zabeljeni 177
Špargeljnova potica 177
Špargeljeva juha 65
Špehovka ali špehova potica . . 399
Špinača 175
Špinača zabeljena 175
Špinača za veliki četrtek 175
Špinačne klobase 175
Špinačni kuh 175
Špinačni puding 175
Špinačni sir 39
Štrukelj borovnični 340
Štrukelj češpljev 340
Štrukelj češpljev iz suhih češpelj 340
Štrukelj črešnjev, prvi 340
Štrukelj črešnjev, drugi 340
Štrukelj čokoladni 338
Štrukelj čokoladni masleni . . . 420
Štrukelj drobnjakov s sirom . . 337

Stran

Štrukelj drobtinov 75
Štrukelj grozdov 340
Štrukelj iz mešanih zelišč . . . 336
Štrukelj iz sekanice 75
Štrukelj jabolčni 340
Štrukelj kašnati 73
Štrukelj krhki 400
Štrukelj krompirjev 339
Štrukelj kostanjev 338
Štrukelj ledvičen 75
Štrukelj lešnikov 338
Štrukelj lešnikov, tirolski . . . 400
Štrukelj ljubljanski 401
Štrukelj makov kuhan 338
Štrukelj makov, pečen 338
Štrukelj mandeljnov 337
Štrukelj mandeljnov, kvašen . . 398
Štrukelj masleni, kostanjev . . 420
Štrukelj mesen, pečen 74
Štrukelj možganov 77
Štrukelj ocvirkov 73
Štrukelj orehov, kuhan 336
Štrukelj orehov, pečen 336
Štrukelj pešameljev 339
Štrukelj peteršiljev 86
Štrukelj pljučni 74
Štrukelj pljučni ali meseni, pečen 74
Štrukelj priželjčev 340
Štrukelj rakov 92
Štrukelj ržev, pečen 336
Štrukelj ržev, prosti 73
Štrukelj rozinov 337
Štrukelj sirov, kuhan 337
Štrukelj sirov, masleni 419
Štrukelj sirov, pečen 336
Štrukelj smetanov, pečen . . . 337
Štrukelj s parmazanom 86
Štrukelj s svežo slanino 75
Štrukelj s svinjino 341
Štrukelj tirolski 338
Štrukelj tirolski iz krhkega testa 400
Štrukelj tirolski, masleni . . . 420
Štrukelj tirolski z rozinami . . 400
Štrukelj zdrobov, pečen 337
Štrukelj zdrobov, kuhan 337
Štrukelj zeliščni 87
Štrukelj zeljev 340
Štrukeljci riževi 73
Štrukeljci zdrobovi 73
Štruklji 396
Štruklji čokoladni 399
Štruklji drobnjakovi 86
Štruklji kuhani 397
Štruklji kvašeni, kuhani 339
Štruklji marmeladni 398

Stran

Štruklji medeni 398
Štruklji mesni 74
Štruklji orehovi, prvi 397
Štruklji orehovi, drugi 398
Štruklji pehtranovi ali mastni . 396
Štruklji rozinovi, prvi 398
Štruklji rozinovi, drugi 398
Štruklji rozinovi, tretji 399
Štruklji slaninski 73
Štruklji smetanovi 398
Štruklji, smetanovi, kuhani . . . 335
Štruklji s svinjino 74
Štruklji špehovi 399
Štruklji špehovi z ocvirki . . . 399
Šunka obložena 92

T

Telečja glava ali noge s hrenom . 102
Telečja glava ocvrta 204
Telečja glava s smetanovo omako 224
Telečja glava v obari 224
Telečja glava z omako 102
Telečja kisla juha 59
Telečja klobasa 201
Telečja klobasa, prva 103
Telečja klobasa, druga 103
Telečja pašteta 107
Telečja pečenka navadna . . . 265
Telečja pljuča 224
Telečja rižota 71
Telečja srca pečena 221
Telečje klobasice 95
Telečje meso 16
Telečje noge ocvrte 204
Telečje noge v obari 223
Telečje prsi nadete, na angleški način 269
Telečje prsi nadete, na francoski način 269
Telečje prsi nadete, po nemškem načinu 268
Telečje prsi nadete, z jetrnim nadevom 269
Telečje prsi nadete, z rižem . . 269
Telečje prsi navadno nadete . . 268
Telečje prsi ocvrte 269
Telečje prsi parjene 218
Telečje srce parjeno 220
Telečje srce v obari 220
Telečje stegno ali ledvična pečenka s paradižnikami 268
Telečje stegno kot galantin . . . 267
Telečje stegno kot hamburško stegno 267

Stran

Telečje stegno marinirano . . . 266
Telečje stegno pečeno 265
Telečje stegno, prekajeno . . . 16
Telečje stegno, pretaknjeno s slanino 266
Telečje stegno, pretikano . . . 219
Telečje stegno pretikano, drug način 219
Telečje stegno s sardelami . . . 266
Telečje stegno s smetano . . . 266
Telečje stegno v frikandó . . . 227
Telečji ali svinjski jezik v omaki . 100
Telečji filé v frikandó 228
Telečji galantin 102
Telečji jezik z laško omako . . 104
Telečji možgani v hladetini . . 113
Telečji rajželjc v obari 225
Telečji ptički 294
Telečji ptički s svinjino 294
Telečji zvitki 201
Teletina kot galantin 108
Teletina zabeljena 227
Teletina z makaroni 230
Testeni grah 92, 370
Testeni grah, fini 321
Testeni model, prvi 247
Testeni model, drugi 247
Testeni model, tretji 248
Testeni model, četrti 249
Testeni model, peti 249
Testeni polžki 88
Testeni riž 89
Testo 47
Testo angleško 48
Testo jajčno 48
Testo, kako pripraviti za testo . 389
Testo krhko, prvo 48
Testo krhko, drugo 48
Testo krhko, s praškom 49
Testo krhko, s praškom, drugo . 50
Testo kuhano 48
Testo kvašeno, razna jedila iz njega 389
Testo linško, fino 49
Testo masleno 50
Testo masleno, brez jajc . . . 51
Testo masleno, hitro 51
Testo ohlapno 51
Testo pivno 48
Testo prosto, krhko 49
Testo sirovo, prvo 49
Testo sirovo, drugo 50
Testo tržaško 49
Testo vinsko 48
Testo vinsko, brez jajec 48

	Stran
Testo vlečeno	47
Testo za jajčne krpe	48
Tolipeljni (malancani)	186
Tolipeljni (malancani) ocvrti	186
Tople pijače	519
Toplomer in gumijevi obročki, kako ravnati z njimi	562
Torta ajdova	442, 443
Torta bohinjska	448
Torta braziljska	428
Torta cesarska, kremova	447
Torta citronova	437
Torta čokoladna, kremova	430
Torta čokoladna, trda	428—430
Torta dateljnova	426
Torta dišavna	425
Torta Doboš, prva	432
Torta (dobra)	435
Torta dunajska	448
Torta Elizabetna	426, 434
Torta florentinska	439
Torta francoska, kavna	446
Torta grozdna	438
Torta hamburška	444
Torta hamburška, peščena	444
Torta hrustavka	424
Torta indijanska	440
Torta izvrstna	433
Torta jabolčna	439
Torta jagodova	434
Torta kavna	445
Torta kavna, kremova	445
Torta kavna, penasta	445
Torta karmelitska	426
Torta kitajska	446
Torta Knajpova	441
Torta korenjeva	442
Torta koruzna	441
Torta kostanjeva, prva	440
Torta kot hrastovo deblo	449
Torta kraljeva	440
Torta kremova, ledena	437
Torta kremova, piškotna	436
Torta krojaška	443
Torta krojaška, fina	443
Torte krompirjeve	436, 437
Torta kruhova, prva	442
Torta kruhova, druga	442
Torta laška	435
Torta lečna	442
Torta lešnikova, venčasta	447
Torta limonova	437
Torte linške	427, 428
Torta mandeljnova, prva in druga	423
Torta Marina	439
Torta maslena	433
Torta mešana	427
Torta Mikado	446
Torta milanska	426
Torta Mirnbergerjeva	446
Torte Moka	432, 433
Torta muškacinova	424
Torta Napoleonova	426
Torta navadna	441
Torta, okrašena s sadjem	451
Torta, okrašena z grozdjem	452
Torta, okrašena z ledom	451
Torta, okrašena z marelično marmelado	452
Torta Panama	437
Torta penasta, prva	443
Torta penasta, druga	444
Torta penasta, pomarančna	422
Torta peščena	444
Torta pinjolna, venčasta	446
Torta Pišingerjeva, prva	431
Torta piškotna, prosta	436
Torta pločna, prva	434
Torta pomarančna, prva	422
Torta pomarančna, druga	422
Torta pomarančna, tretja	422
Torta pomladanska	438
Torta preravska	444
Torta prosta	438
Torta punčeva	438
Torta punčeva s praškom	416
Torta ruska, prva	438
Torta ruska, druga	439
Torta ruska, punčeva	440
Torta španska, venčasta, prva	447
Torta Štefanija	442
Torta Valerija	441
Torta vanilijeva, prva	428
Torta v obliki knjige	452
Torta vojna	448
Torta vojna z orehi	448
Torta zdrobova	441
Torte	421
Torte lešnikove	425
Torte mandeljnove, rjave	423
Torte orehove	424
Torte piškotne	435, 436
Torte rumove	421, 422
Trifeljni (gomoljke)	189
Trijet brusnični	311
Trijet jagodni	311
Trijet kot sladka solata	310
Trijet malinov	311
Trnocelj ali stahis	180
Tržaško testo	49

Stran

Tunina pečena 297
Tunina ponarejena 107
Tunina ponarejena, iz domačega zajca 237

U

Učka 458
Umešati (abtreiben) 6
Upognjenci ledeni 481
Upognjenci janeževi 470
Upognjenci išelski 469

V

Vandeljci rakovi 131
Vanilijeva krema, preprosta . . 52
Vampi po gosposkem načinu . . 225
Vampi s paradižnicami 225
Vampi telečji s sardelami . . . 225
Vampi s slanino 225
Vampi telečji 225
Vidra kvašena 243
Vidra v obari 244
Vino borovnično 534
Vino iz jagodovega sadja . 532—535
Vino kuhano 522
Vino majnikovo 522
Vino namizno, ribezovo 534
Vinska juha 68
Vinska pijača 523
Vinske kvasice, samočistilne, kako pripraviti 534
Vinski punč 522
Vinski šato 52
Vinsko testo 48
Vinsko testo brez jajec 48
Višnje v sopari kuhane 563
Višnjev krompir 194
Višnjevo kuhane tople ribe . . 119
Višnjevo meso in odcedek . . . 541
Viza (Hausen) 298
Vizji mehur in želatina, kako se namaka 495
Vlaganje sadja v steklenice itd. . 559
Vlečeno testo 47
Vliti rezanci 88
Vlivanci jabolčni 330
Vlivanci pšenični 330
Vložki jetrni 82
Vložki krompirjevi . . . 80, 322
Vložki masleni, mlečni 326
Vložki masleni, zapečeni . . . 326
Vložki zdrobovi, mlečni 327
Volovski jezik, pretaknjen . . . 149

Stran

Volovski jezik s poljsko omako . 149
Volovski rep 149
Volovski rep v pašteti 252
Vranična juha 57
Vranična klobasa 77
Vranična klobasa, nadeta . . . 84
Vranična klobasa z makaroni . . 83
Vranični pofezi 77
Vranični zvitek 83
Vratnik prašičji, prekajen . . . 18
Vrtnice 344

Z

Zajčja pašteta 107
Zajčja ušesa 345
Zajčji hrbet, navadno pečeni . . 279
Zajčji hrbet pečeni, s smetano . 280
Zajec divji 13
Zajec domači v obari 236
Zajec domači v papriki 237
Zajec domači, zabeljen 236
Zajec, kako spoznati mladega od starega 14
Zajec mlad, v sekanici 280
Zakrknjena jajca v kislični omaki 134
Zakuhe 70
Zamorec v srajci 374
Zapognjenci angleški 454
Zarebrnice cesarske 220
Zarebrnice dunajske 200
Zarebrnice jagnječje, nadete . . 203
Zarebrnica koštrunova, v testu . 202
Zarebrnice telečje 218
Zarebrnice telečje, navadne . . 200
Zarebrnice telečje, pretaknjene . 220
Zarebrnice telečje, v sardelni omaki 219
Zarebrnice telečje, s smetano . . 219
Zarebrnice telečje, z jezikom . . 219
Zarebrnice telečje, z limonovo omako 219
Zavitki ajdovi 317
Zavitki češpljevi 318
Zavitki češpljevi, češki 319
Zavitki kavni 471
Zavitki koroški 318
Zavitki koroški, z rižem 318
Zavitki orehovi 316
Zavitki sirovi 316
Zavitki s svinjino 317
Zdrobov fancelj 91
Zdrobova juha 67
Zdrobovi cmoki 89
Zdrobovi hlebčki 335

	Stran
Zdrobovi krapi	347
Zdrobovi rožički	347
Zdrobovi štrukeljci	73
Zdrobovi vložki	89
Zélena kot solata	302
Zélena nadeta	185
Zélena v masleni omaki	186
Zelene slive (ringloti) v okisanem sladkorju	552
Zelene slive (ringloti), v sopari kuhane	563
Zeleni orehi	549
Zelenjava, kako se kuha	46
Zelenjavna juha	60
Zelenjavna omaka	159
Zelenjavni puding	176
Zeliščna juha	64
Zeliščni štrukelj	87
Zelje praženo	165
Zelje praženo, s paradižniki	165
Zelje praženo, sveže	165
Zelje prisiljeno	164
Zelje prisiljeno, drugače	164
Zelje sladko	163
Zelje višnjevo	165
Zelje zapečeno	169
Zeljnata glava, nadeta	167
Zeljnate ali ohrovtove glave pražene	165
Zeljni štori	165
Zmešana omaka	159
Zmrzli punč	525
Zmrzli stožec, prvi, drugi	518
Zračni krapi, bolj hitro	344
Zrezki dunajski	200
Zrezki goveji z gobami in rižem	192
Zrezki in ocvrto mesovje	200
Zrezki sesekani, ščuke, v frikasé	117
Zrezki jagnječji, oblečeni	202
Zrezki jagnječji, v oblatih	203
Zrezki naravni	200
Zrezki oblečeni	202
Zrezki ribji	208
Zrezki sesekani, navadni	201
Zrezki s papriko	220
Zrezki žabji	208
Zvezani krapi	344
Zvite bržole	148
Zvitek kruhov	473
Zvitek lešnikov	473
Zvitek orehov	473
Zvitek vranični	83
Zvitki možganovi	76
Zvitki telečji	201
Zvito stegno	267
Zvrniti (stürzen)	5

Ž

	Stran
Žabe	23
Žabe in želve ocvrte	297
Žabe ocvrte	208
Žabe s frikasé-omako	127
Žabe v obari	127
Žabe zabeljene	127
Žabja juha	61
Žabja juha, kisla	61
Žabji zrezki	208
Žele brusnični	544
Žele jabolčni	543
Žele kutinov	544
Žele malinov	544
Žele pomarančni	544
Žele ribezov	544
Želeji in sadni siri	543
Želodčne kapljice	527
Želodec nadet	101
Želva ocvrta	208
Želva v obari	126
Želva v črni omaki	126
Želve v lupini	126
Želvina juha	61
Žemeljni cmoki	89
Žemeljni cmoki s svinjino	81
Žemeljni krapi	348
Žemlje, nadete z vanilijevo kremo	348
Žemlje, nadete z jabolki	348
Žemlje, nadete z marmelado	348
Žganci ajdovi	90
Žganci koruzni	324
Žlični krapi	342
Žvrkljati (sprudeln, quirlen)	7

Popravki.

Str. 145, štev. 427, deveta vrsta namesto »tabela X« pravilno: »tabela XII«.

Str. 289, štev. 1108, prva vrsta »salami« rezinami pravilno: »salmi« rezinami.

Str. 292, prva vrsta, »paštete«, pravilno: »skledice«.

Str. 395, št. 1708. Mandeljnova potica. Tretja vrsta: namesto: »z vanilijo«, pravilno »z limono«. Potem vmešaj 14 dkg presnega masla, 10 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z vanilijo.

Str. 392, štev. 1696. Preprosti šarkelj. Četrta vrsta: namesto: »podpičja se vstavi :«. V lončku žvrkljaj, približno ¼ l mleka, 7 dkg sladkorja, žlico masla, pol žlice soli in 1 ali 2 rumenjaka. To vlij med moko k vzhajanemu kvasu, dobro vtepi in

Str. 491, štev. 2164. Devetnajsta vrsta: namesto: »svet«, pravilno »cvet«.

Str. 569, štev. 2494. Šteriliziranje (kuhanje) paštet. K zadnji vrsti se dostavi: »Čez dva dni jo kuhaj še enkrat 20 minut pri 100° C.«

Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani

priporoča:

Sadje v gospodinjstvu. Kratek navod o ravnanju s sadjem, o domači sadni uporabi in o konserviranju sadja in zelenjadi. Za gospodinje in dekleta priredil M. Humek, višji sadjarski nadzornik. Pojasnjeno s 13 barvanimi prilogami in 42 slikami. Cena Din 30·—.

Ta lepo opremljena z mnogimi tabelami in barvanimi slikami okrašena knjiga nudi vsa potrebna navodila, kako ravnajmo s sadjem, da nam ne gre v škodo in nam donese čim več dobička. Sadjerejci in vse naše gospodinje, podeželske in mestne, naj si knjigo nabavijo, donesla jim bo zlate obresti.

Sadno vino ali sadjevec. Priredil M. Humek, višji sadjarski nadzornik. Cena Din 20·—.

Ta knjiga obdeluje zadnje poglavje k knjigi »Sadje v gospodinjstvu«. Knjiga »Sadje v gospodinjstvu« se namreč ne bavi z vprašanjem, kako iz slabšega sadja pridelovati alkoholne pijače. To vprašanje obdeluje g. avtor v posebni knjigi pod naslovom »Sadno vino ali sadjevec«. Če uporabljaš obe imenovani knjigi ne boš prišel v zadrego in boš znal postopati s sadjem tako, da ti ga ne bo šlo prav nič v izgubo.

Breskev in marelica. Navodilo, kako ju vzgajajmo in oskrbujmo. Priredil M. Humek, višji sadjarski nadzornik v Ljubljani. Cena Din 12·—.

Gospodarska potreba je, da se naši sadjerejci bolje seznanijo z negovanjem breskve in marelice, ki nudita med vsemi vrstami našega sadnega drevja najplemenitejši sad, ki je izvrsten za uživanje, pa se tudi lahko konservira in prav drago proda. Knjiga podaja nasvete, kako gojiš breskev in marelico, da imaš od njih obilo koristi. Čas je, da se dvigne ta panoga sadjereje, ki se je do sedaj pri nas skoraj popolnoma zanemarjala.

Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani

priporoča:

Zdravilna zelišča. Prirejeno po knjižnici župnika Ivana K ü n z l e j a. Cena Din 8·—.

Naša zdravila in njih uporaba v domačem zdravljenju. Cena Din 18·—.

Obe knjigi nas učita, da si navadno za drag denar kupujemo zdravila, katera bi lahko doma sami zastonj in bolje pripravili. Stvarnik je po svoji neskončni dobroti položil v mnoge naše neznatne rastline naravnost čudodelno zdravilno moč. Mi večkrat pomena teh zelišč ne poznamo in jih pohodimo kot nepotreben plevel. Vzemimo torej v roke te dve knjigi, da se seznanimo z našimi zdravilnimi zelišči in se jih učimo ceniti in uporabljati.

A n t o n J a n š a : **Nauk o čebelarstvu.** Priredil Frančišek R o j i n a. Z dodatkom **Albertijev-Žniderščičev panj** in kako v njem čebelarimo. Priredil M. H u m e k, višji sadjarski nadzornik v Ljubljani. Cena Din 24·—.

Pred 150 leti je živel na Dunaju naš slovenski rojak čebelar Janša, ki je življenje čebele tako temeljito proučil, kakor nihče pred njim in tudi ne za njim. Nov natis te znane čebelarske knjige pa nudi poleg Janševih izvajanj tudi Humekov dodatek o modernem čebelarstvu, ki obstoja pri nas v splošno priljubljenem in upeljanem A.-Ž. panju. Knjiga je za vsakega, ki se bavi s čebelarstvom neprecenljive vrednosti.

Podkovstvo. Pouk kovačem in konjerejcem. Sestavil živinozdravnik Lovro T e p i n a, vodja drž. podkovske šole v Ljubljani. Cena Din 40·—.

Vsakemu kovaču je ta knjiga nujno potrebna; nič manj koristna pa je našim konjerejcem. Pravilno gojenje kopit je velika umetnost, kajti zdravo kopito in pravilno kovana podkev je prvi pogoj za dobrega konja. Ker je tako pri žrebetih kakor pri odraščenih konjih treba kopito pravilno negovati in gojiti, naj si knjigo vsak konjerejec omisli.

Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani

priporoča:

Perutninar. Ilustrovan mesečnik za umno perutninarstvo I. in II. letnik po Din 24·—, III. letnik štev. 1.—7. Din 8·—.

Slovenski Sadjar. (Ilustrovan list.) Uredil M. Humek. Okoli 20 raznih posameznih številk letnikov 1914 do 1917 Din 30·—, posamezne številke Slov. Sadjarja raznih letnikov po Din 4·—. Letnik 1918 Din 28·—. Letnik 1919 Din 26·—.

Nobena stvar se tako hitro ne izplača kakor dobra strokovna knjiga. Kadarkoli jo vzameš v roke, dobiš v njej navodila in nasvete, po katerih se ti je ravnati, da zboljšaš svoje gospodarstvo in pomnožiš svoje dohodke. Koristi gospodarskih knjig smo se Slovenci prav premalo zavedali in bo nam samim v veliko korist, če bomo v prihodnje bolj izkoristili tudi ta vir blagostanja.

Nasveti za hišo in dom. Po raznih virih priredil I. Majdič. Cena Din 32·—, vez. Din 48·—.

Ta knjiga reši na preprost način marsikatero uganko, ki se pojavi v tvojih gospodinjskih ali gospodarskih potrebah. Knjiga ti daje nasvete kako si hitro pomagaš ob najrazličnejših prilikah s prav preprostimi sredstvi. Knjige naj torej ne pogreša nobena slovenska hiša.

Knjiga uradnih vlog. Obrazci političnih, vojaških, finančnih (davčnih), sodnih in drugih pravnih vlog za vsakdanje potrebe. Zbral Janko Dolžan. Din 16·—.

Kubična računica v novi meri s pridejano poštevanko do 100. Pregledna in praktična strokovna knjiga za posestnike in lesne trgovce. Sestavil Janko Dolžan. Cena Din 20·—.

Pet najboljših žlahtnih hrušek, ki so za naše kraje primerne. Zbral Martin Humek. Cena Din 10·—.

Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani

priporoča:

Jurčič Josip: Spisi. Uredil dr. Ivan Grafenauer.

I. zvezek: Uvod — Narodne pravljice in pripovedke — Spomini na deda — Jurij Kozjak — Jesenska noč med slovenskimi polharji — Domen — Dva prijatelja.

II. zvezek: Jurij Kobila — Tihotapec — Vrban Smukova ženitev — Klošterski žolnir — Grad Rojine — Golida.

III. zvezek: Deseti brat — Nemški valpet.

IV. zvezek: Cvet in sad — Hči mestnega sodnika — Kozlovska sodba v Višnjigori — Dva brata.

V. zvezek: Sosedov sin — Sin kmetskega cesarja — Med dvema stoloma.

VI. zvezek: Doktor Zober — Tugomer.

VII. zvezek: Lepa Vida — Lipe — Pipa tobaka — Moč in pravica — V vojni krajini — Pravda med bratoma.

VIII. zvezek: Erazem Tatenbach — Bojim se te — Črtice iz življenja političnega agitatorja — Telečja pečenka — Šest parov klobas — Po tobaku smrdiš — Andreja Pajka Spomini starega Slovena.

XI. zvezek: Rokovnjači — Kako je Kotarjev Peter pokoro delal, ko je krompir kradel — Ponarejeni bankovci.

X. zvezek: Slovenski svetec in učitelj — Veronika Deseniška.

Vsak zvezek stane broširan Din 20·—, vezan Din 30·—.

Erjavec Fran: **Izbrani spisi,** *I. zvezek.* Povesti: Na strijčevem domu — Zamorjeni cvet — Hudo brezno ali Gozdarjev rejenec — Ni vse zlato, kar se sveti — Huzarji na Polici — Véliki petek — Avguštin Océpek — Izgubljeni mož — Božični večer na Kranjskem. — Din 30·—.

Handel-Mazzetti: **Junakinja iz Štajra.** Povest Din 60·—.

Reimmlich: **Skrivnost najdenke.** Povest. Din 10·—, vezano Din 12·—.

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA
CNB1SS 2
00000209746