

701/24

46258 - [2]

# KUHAJ DOBRO

Zbirka preizkušeno dobrih  
kuhinjskih receptov.



Zaloga: Jakob Podpečan, Celje.



ADDITIONAL INFORMATION

ADDITIONAL INFORMATION

ADDITIONAL INFORMATION

ADDITIONAL INFORMATION

ADDITIONAL INFORMATION





### 39. Zelo fina orehova torta.

Raztepi [21 [dek sladkorja s šestimi rumenjaki, primešaj 21 dek drobno zrezanih orehov, 7 dek naribane čokolade, noževo ostrino klinčkov, sneg šestih beljakov in 7 dek z rumom ali likerom pomočene kruhove drobtine. Deni torto v obod ter jo speči, ko je izhlajena, jo razreži dvakrat in nadevaj z poljubno marmelado [in nekaj žlicami pen od sladke smetane (obers). Ta je zelo fina in priljubljena torta.

### 40. Limonov ali pomarančni sladkor.

Drgaj eno stran sladkorja ob limoni. Ko je ta postal rumen, ga ostrgaj z nožem, nato nadaljuj drganje ob limoni tako dolgo, da bo ves sladkor ostrgan. Nato ga, ko se je posušil, stolči in presej. Ta sladkor se mora v zaprti posodi shraniti. Kakor limonov sladkor, tako se napravi tudi pomarančni. Lahko mu tudi zelo fino razseklane limonove ali pomarančne olupe primešaš, (na 16 dek eno noževo ostrino).

### 41. Kavni led (glazura).

32 dek sladkorja fino presejanega in  $\frac{1}{16}$  litra zelo močne in vroče kave, brez primesi, raztepaj 1 celo uro. Ta kava mora biti tako gosta, da komaj kapla od žlice. Ta glazura se potem deva na torte, piškote, šartelj itd. z nožem, katerega večkrat namočiš v kropu, da ostane pravilno vroč, in sicer tako dolgo, da ostane glazura na predmetu, to je torti, itd. Če je glazura pregosta, ji prideni kave, če pretekoča, dodaj sladkorja. Natančno se ne da določiti, ker ni vsak sladkor jednak. Na ta način se lahko naredi vsaka poljubna glazura iz raznih sadnih sokov.

### 42. Seleskowič-eva torta.

18 dek limonovega sladkorja in 9 rumenjakov mešaj s sokom 1 limone, 1 uro nato lahko primešaš sneg od 9 beljakov z 18 dekami krompirjeve moke. Tortni obod namaži s surovim maslom, in tudi ga z moko posipaj. S to maso napolni tortni obod in vpeci pri lahki vročini približno  $\frac{3}{4}$  ure. Ko je torta pečena in popolnoma ohlajena, jo razreži na tri liste in z naslednjim kremom namaži:



Deni v kotliček za sneg dva rumenjaka, 7 dek sladkorja in dve žlici močne in goste črne kave, mešaj to na sopari tako dolgo da bo zgoščeno, potem prideni 10 dek surovega masla, in mešaj tako dolgo, da bode surovo maslo dobro zamešano, sedaj se dene proč od sopare, in se meša tako dolgo, da je mrzlo in pa trdo. Nato namaži dva lista s to kremo položi jedno na drugo, in jo prevleči s kavno glazuro od 16 dek sladkorja. Tudi lahko če hočeš, na glazuro potreseš, pistace ali pignoli ali pa mandelne, katere si drobno narezala.

### 43. Cesarjeva torta.

Mešaj 28 dek sladkorja z 4 celimi jajcami, in 5 rumenjaki  $\frac{1}{2}$  ure, nato prideni 28 dek surovega masla, nekaj limone, 28 dek moke in sneg 5 beljakov. Iz te mase speci dva jednako velika kolača (debela lista), katera namaži z pomarančno ali kako drugo marmelado (mezgo) potem ko sta se lista že ohladila. Z drobnimi pomarančnimi zrezki se obloži kolač (list) in se položi eden na drugega in slednič se z oranžno glazuro prevleče.

### 44. Lešnikova torta.

Primešaj snegu šestih beljakov rahlo 15 žlic sladkorja, 26 dek stolčenih lešnikov in nastrganih limonovih olupkov. To speči v dveh modlih, namaži 1 del z mezgo in položi drugega na prvega.

**Z mandelji.** 7 dek neolupljenih lešnikov, in 7 dek neolupljenih mandeljev stolci, nato primešaj 10 žlic presejanega sladkorja, in trd sneg šestih beljakov. Ko je torta pečena, jo prereži z nabrušenim nožem na dva lista (kolača). Prvega nadevaj s spenjeno sladko smetano, smetani primešaj vanilijevega sladkorja, ter položi drugega nanj.

**S surovim maslom.** Mešaj 16 dek surovega masla ter prideni polagoma šest rumenjakov, eno celo jajce, 15 žlic sladkorja, 26 dek stolčenih lešnikov, nekaj vanilije, sok od polovice limone, nato prideni sneg sedmih beljakov in šest dek moke. Tudi to speci v dveh modlih; namaži potem prvi del z marelično mezgo, ter položi drugi del nanj. Seveda lahko prevlečeš celo torto z ledom.



## 45. Pomarančna torta.

Deni v kotliček sok od dveh pomaranč, 15 dek sladkorja in nastrganih olupkov ene pomaranče, vse to zavri. Potem daj vse to v skledo, ter mešaj tako dolgo, da bode shlajeno, in šele sedaj prideni pet rumenjakov, trd sneg dveh beljakov, 15 dek olupljenih drobno sesekanih mandeljev in  $2\frac{1}{2}$  deke presejanih žemljevih drobtin. Speci jo v namazanem modlu. Prevleči jo s pomarančnim ledom.

Ali: 6 rumenjakov, 12 dek sladkorja in sok dveh pomaranč mešaj pol ure potem prideni trd sneg 6 beljakov in 8 dek presejane moke. To deni v namazan obod in jo speci. Drugi dan jo prereži z ostrim nožem na dva dela, (kolača), 13 dek sladkorja kuhaj z dvema žlicama vode, tako dolgo, da se vleče, dodaj mu sok dveh pomaranč in 2 žlici ruma. S tem ledom prevleči oba kolača in položi enega na drugega.

## 46. Kavna torta.

26 dek mandeljev stolci, z jednim celim jajcem, nato primešaj osem rumenjakov, 15 žlic presejanega sladkorja, nato prideni sneg 6 beljakov in 7 dek žemeljnih drobtin. Drobtine poškropi prej z gosto močno črno kavo in jo v namazanem obodu speci. Nato primešaj desetim žlicam črne kave toliko sladkorja da bo gost. Vse to mešaj 30 minut na toplem štedilniku. Prevleci jo s tem ledom.

## 47. Kmečka torta.

Vmešaj  $\frac{1}{4}$  kile dobrega masla ali surovega masla; potem prideni 1 celo jajce in 1 rumenjak, 14 dek sladkorja, 10 stolčenih mandeljev, malo limonovih olupkov in pol kile fine, presejane moke. Deni polovico testa v obod za torte, iz druge polovice pa napravi na torto omrežje. Ko je torta pečena, jo pomaži po vrhu z jajčnim beljakom, posipaj jo s sladkorjem in drobno zrezanimi mandelji ter jo še malo v pečici posuši. Med posamezna okenca omrežja pa deni marelične mezge ali kompota.



## 49. Torta iz ajdove moke.

16 dek sladkorja, tri rumenjake, in 14 dek surovega masla mešaj nekaj časa, prideni potem seseklanih limonovih olupkov dve žlici ruma, 14 dek ajdove moke in sneg od treh beljakov. Nato jo speci, ko je pečena jo prevleči z rumovim ali limonovim ledom. Lahko jo pa tudi potreseš samo s sladkorjem.

Ali: 14 dek surovega masla, tri cela jajca in 15 dek sladkorja, mešaj približno pol ure, nato prideni 14 dek neolupljenih drobno seseklanih mandeljev, 12 dek ajdove moke in malo stolčene vanilije. Pečeno torto prereži na dva kolača (lista) namaži spodnega z mezgo, in položi drugga nanj.

Ali: 12 dek sladkorja, sedem rumenjakov mešaj približno pol ure. Nato prideni šest dek sesekljanih orehov, zelo drobno sesekljane olupke ene limone, trdi sneg 4 beljakov in šest dek ajdove moke.

## 49. Torta iz koruzne moke.

Zmešaj pet rumenjakov, sedem žlic sladkorja, nato prideni sneg petih beljakov, sok pol limone, pet žlic koruzne moke in olupke od polovice limone. Speci torto v obodu. Če jo ne prevlečeš z ledom, jo lahko tudi samo potreseš z sladkorjem.

## 50. Torta iz debele moke (Schrottmehltorte).

Pet rumenjakov, sedem žlic sladkorja, kateremu si pridala vanilijo, mešaj pol ure. Potem prideni pomalem 5 žlic debele moke in sneg petih beljakov. To zmes deni v model ter speci. Šele drugi dan jo prereži na tri kose (kolače, nož naj bo oster). Dva kosa namaži z marelično mezgo, sestavi zopet torto skupaj prevleči jo z ledom ali pa jo posipaj z vanilijevim sladkorjem.

## 51. Krompirjeva torta.

Sedem jajc in še tri rumenjake, 50 dek sladkorja, sok ene limone in nastrganih limonovih olupkov ene limone, to deni v kotliček, kotliček pa postavi v skledo vrele vode, in stepaj vse tako dolgo da bo gosto, prideni še 25 dek krompirjeve moke in malce vanilije. To testo deni v namazan obod za torte in jo speci.



Ali: Pet rumenjakov, 16 dek sladkorja, malo nastrganih olupkov limone in sok ene limone, 25 dek nastrganega krompirja mešaj približno pol ure. Nato prideni še sneg petih beljakov in peci torto eno uro v ne prevroči peči.

## Opomba k tortam.

Namesto moke lahko posipaš obod za torte tudi pri nekaterih tortah z drobtinami, ki pa morajo biti lepo presejane. Če pečeš torto v kakšnem drugem modlu, tedaj položi na dno papir katerega si namazala z surovim maslom.

Torte naj se pečejo pol do tričetrt ure. Vrata med tem časom ne odpiraj. Pečeni torti odvzemi obod zvrni torto in previdno odstrani papir.

Da bo torta lepša in boljša jo prevleci z glazuro (ledom). Glazuro seveda lahko še različno okrašiš.

Glazuro (led) vlij na vrh torte, ter jo enakomerno razmaži, najbolje z malim čopičem.

Manjše pecivo pa lahko pomočiš v led (glazuro). Ko je košček prevlečen z ledom, ga daj na mrežico, ali ploščo da se odteče.

Ploščo ali mrežico pa postavi nekaj časa v pečico, da se napravi na ledu kožica, pač pa jo potem osuši na zraku. Tako delaj tudi s torto. Pečica ki je prehladna povzroča, da se torta potem lepo ne sveti.

## 52. Pustni krofi.

Pri krofih pazi da se ravnaš natanko tako, kakor je povedano pod št. 15.

### Testo za krofe.

50 dek presejane moke, šest dek surovega masla, šest žlic kisle smetane, pet rumenjakov, eno žlico sladkorja  $\frac{1}{8}$  litra dobrega mleka in seveda tudi soli, 2 deki drožja (germ) postavi seveda prej kot kvas.

Ko si napravila iz tega testo, ki mora biti mehko, drugače bi bili krofi težki, ga stepi prav dobro, nato ga pokrij z toplim prtičem in ga pusti shajati. Ko je dovolj narastel, pogrni tople deske z robci in jih posipaj s moko. Testo deni na pregrjeno



z moko posipano mizo. Razvaljaj ga na prst debelo in izreži z okroglimi, prav za to namenjenimi pločnatimi (plehnatimi) modelčki ali obodci okrogle hlebčke. Na polovico teh hlebčkov deni na sredo kavino žlico marelične ali kake druge mezge, z drugo polovico, in sicer tako, da pritisneš ono stran, ki je bila prej zgoraj, k mezgi.

Torej pride močnata stran na vrh. Ob kraju stisni s prsti obe polovici krofov, ter jih še enkrat izreži z manjšim obodcem. Tako narejene krofe pokladaj na pripravljene deske, med vsakim mora biti za dva prsta prostora, da se ne sprimejo, ko bodo shajali. Zopet jih pokrij in jih deni na gorko. (Tudi ne sme biti prepriha.) Odrezke testa seveda lahko porabiš tudi, ker so pa mogoče pretrdi primešaj malo sladke smetane ali malo mleka. V lončeni posodi raztopi pol masla pol svinske masti, toliko da bo tri centimetre visoko segala.

Ko so prvi krofi že dovolj shajali jih deni v kozo tako da obrneš gorno stran proti dnu. Pokrij z lončeno pokrivačo, ter stresi spočetka kozo, da se krofi premikajo. Ko so na spodnji strani lepo rumeni, jih obrni z lopatko, potem pa pusti kozo odkrito. Ocvrte krofe poberi z dolgo igla iz masti, ter jih deni na papir, da se odtečejo.

Potem jih povaljaj v vanilijevem sladkoru, ter daj prav gorke na mizo. Da bodo imeli krofi lep bel robček, moraš paziti, da bodo ravno dovolj shajani ter da jih boš o pravem času obračala. Ako niso dovolj shajani, silijo na dno, ker so pretežki, ako so pa preveč shajeni se pa kar sami obračajo.

### **Prav fini krofi.**

Deset dek surovega masla, osem rumenjakov, mešaj nekaj časa, potem prideni  $1\frac{1}{2}$  žlice ruma, 50 dek najboljše moke, seveda soli, 30 dek mlačne sveže smetane, dobro žlico sladkorja in štiri deke že shajanega drožja (germa). Vse stepi prav dobro in pusti shajati in napravi krofe, kakor zgoraj.

### **53. Krompirjevi krofi.**

14 dek kuhanega in pretlačenega (pasiranega) krompirja deni z 28 dekami moke v primerno skledo, nato primešaj deset dek v mleku raztopljenega surovega masla eno celo jajce, tri rumenjake, noževo ostrino soli, eno žlico sladkorja in pa



2 deki v nekaj žlicah mleka raztopljenega drožja. Vse to zmešaj prav dobro in ga stepi. Nato ga pusti na toplem mestu shajati. Od tega naredi poludno velike krofe, katere nadevaj z mezgo (marmelado) in delaj kakor zgoraj.

Te krofe lahko tudi uborabljaš pri obedu kot prvo jed. Tedaj pa ne devaj sladkorja v testo, in namesto marmelade vzameš drobno seseklano meso. Ko so ocvrti se lepo nadevajo na veliki krožnik in potrosijo z parmezanom.

#### **54. Navadno močnato praženje (Mehlschmarren).**

Razmotaj 4 rumenjake  $\frac{3}{4}$  litra mleka  $\frac{1}{2}$  litra moke in pa ostrino noža soli prav dobro, nato primešaj trdi sneg štirih beljakov polagoma. To testo vlij v razbeljeno svinsko mast (dve žlici) in ga peči hitro pri močni vročini na štedilniku. Ko je praženje na eni strani lepo rumeno, ga obrni, in ga z lopatico nasekaj. S sladkorjem nasipanega ga daj s kompotom na mizo.

#### **55. Cesarsko praženje.**

Šest rumenjakov, dve žlici sladkorja, noževno ostrino soli, pol litra mleka, pol litra moke umešaj prav dobro, nazadnje primešaj še sneg šestih beljakov polagoma. Nato razbeli deset dek masla in svinske masti mešano ali pa tudi 14 dek surovega masla, vlij to testo vanj in ga pusti v pečici da bo rumeno, ne da bi ga obrnila. Potem ga razreži z nožem na male kose, s sladkorjem nasipan se takoj postavi na mizo. Navadno se tudi doda v sopari kuhano sadje.

#### **56. Riževno praženje.**

Operi in pa skuhaj v dveh litrih mleka 36 dek riža, ko se ohladi mu primešaj štiri cele jace. Medtem raztopi 11 dek v kozi pol masla pol svinske masti. Ko je razbeljeno deni riž vanj in ga peči pri precejšni vročini v pečici lepo rumeno. Nato ga pusti 40 minut izhlapeti, in ga posipaj s 3-4 žlicami sladkorja.

#### **57. Črešnjevo praženje.**

Mešaj štiri rumenjake, dve žlici sladkorja, osem žlic mleka, štiri žlice kisle smetane in  $\frac{1}{4}$  litra moke prav dobro in poslednič prideni trdi sneg štirih beljakov in pa krožnik črešenj. To testo vlij na razbeljeno surovo maslo. V pečici naj bo precej vroče. Nato ga raztrgaj z vilicami in s sladkorjem potresi.



## 58. Žemeljno praženje.

Nareži sedem žemelj drobno in jih daj v skledo. Potem razmotaj dobre dve žlici moke s 3 celimi jajci kavno žlico soli in pa  $\frac{3}{4}$  litra mleka prav dobro, dodaj pest grozdnih jagod in polij s tem narezane žemlje, zmešaj vse prav dobro, in pusti eno uro da se žemlje dobro napoje. Medtem razbeli 12 dek svinske masti, deni to testo vanj in ga hitro speči pri veliki vročini, približno deset minut, da ostane sočno. Potresi ga z sladkorjem in pa poljubnim dušenim sadjem.

## 59. Zelo fino žemljevo praženje.

Zreži dve žemlje v tanke liste, in jih deni v skledo in jih polij z  $\frac{1}{4}$  litra mleka, v katerega si štiri rumenjake, eno žlico sladkorja noževno ostrino soli in pa trd sneg treh beljakov raztepla. Nato zmešaj vse to in pusti pol ure da se žemlje namočijo. Ko si deset dek masla razbelila, vlij to testo vanj obrni ga večkrat in ga speci rumeno. S sladkorjem posipanega n dušenim sadjem ga daj na mizo.

## Drobno pecivo.

## 60. Masleno pecivo.

Vse pecivo, pri katerem je presno maslo, pripravljaj vedno na mrzlem prostoru. Kadar hočeš pecivo glazirati, 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 lepo sveti, zapri pečico za par trenutkov.

## 61. Angleške osmice.

Deni na desko 28 dek moke in 14 dek presnega masla. Moko in maslo zdrobi najprej z nožem, potem še z rokami. Potem prideni 12 dek sladkorja, 3 rumenjake, sok [in lupine od pol limone, prav malo soli in 5 gramov pecivnega praška. Naredi urno testo in ga zgneti z rokami, pa le malo da ga



ne ogreješ. Potem razreži testo na koščke orehove velikosti. Vsak košček zvaljaj v okroglo palčico, 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 peči v ne zelo vroči pečici.

## 62. Cygan (polsko).

Stepi 12 rumenjakov z dvema kavnama skodelicama sladkorja, prideni eno malo skodelico stolčenih mandeljev, skodelico naribane čokolade, nekaj klinčkov in trdi sneg 6 beljakov, poslednjič skodelico z rumom poškropljenih drobtin. To maso namaži na ploščo (pleh). Ploščo (pleh) moraš seveda prej z voskom namazati.

## 63. Janeževi upognenci.

Stepaj 4 jajca in toliko sladkorja kot so 4 jajca teška, (20 dek), primešaj moka, za tri jajca (15 dek). Deni to z dvema žlicama na ploščo (pleh) katero si z voskom namazala. Te male okrogle kupčke potrosi z janežem in sladkorjem. Vzemi vroče iz plošče ter jih upogibaj z okroglim lesom. Peči jih v ne prevroči pečici.

## 64. Čajni kruh.

Stepi 14 dek vanilijevega sladkorja, 2 celi jajci tako dolgo da se peni, potem primešaj polagoma še 14 dek moka. Z voskom namazano ploščo namaži prst na debelo, natrosi nanjo olupljene in debelo nasekane mandelje. Speci jih zlatorumeno, in še tople v poljubno velike kose razreži.

## 65. Čajne palčice (šibce).

1 rumenjak, 5 dek surovega masla, 14 dek moka, 2 žlici mleka, malce soli, 1 žlico sladkorja in ravno toliko pecivnega praška zraven nekaj vanilije ali pa limonovih olupkov premešaj v testo, in naredi iz tega testa prst dolge palčice, katere namažeš z jajcem in jih z kumno posipleš. Speci jih v vroči pečici zlatorumeno.

## 66. Čajne rezine.

18 dek surovega masla mešaj tako dolgo da bode penasto, primešaj pet rumenjakov, 1 celo jajce, 18 dek stolčenga sladkorja



nekaj vanilije ali limone in 1 žlico ruma. Ko je vse dobro zmešano in stepeno, primešaj še 18 dek lepe moke. To testo namaži ne predebelo na ploščo, katero si preje s surovim maslom pomazala, in prevleči z naslednjim: sneg enega beljaka kateremu si primešala nekaj sladkorja, posipaj nekaj rozin ali grozdnih jagod in drobno seseklanih mandeljev. Speci te rezine počasi v pečici in jih še vroče v poljubno velike kose razreži.

### **67. Ruske rezine.**

Surovega masla za 4 jajce, sladkorja tudi za 4 jajce teškega stepi da bo penasto, nato prideni 4 cela jajca, moko za 4 jajca 14 dek grozdnih jagod, 7 dek rozin in 7 dek po dolgem narezane citronade. Testo namaži za prst debelo na ploščo, katero si preje s surovim maslom prevlekla, in speci počasi. Razreži jih v poljubno velike palčice.

### **68. Bratislavske rezine (Pressburger Schnitten).**

Deni 21 dek drobno narezanih surovih mandeljev, 18 dek sladkorja in 14 dek moke na desko. Prideni še 8 dek surovega masla, sok ene limone, 2 rumenjaka in pa prav drobno zrezane limonove olupke ene limone. Iz tega naredi testo razvaljaj ga polovico, približno polovico svinčnika debelo, položi ga na s surovim maslom namazano ploščo, prevleči ga z ribezelno mezgo (marmelado). Od druge polovice testa naredi nekaj debelejšo mrežo. Ta mreža naj bo redka, posamezni deli naj bodo prst debelo vsak od sebe oddaljeni. Položi to mrežo na spodnjo plast razvaljanega testa. Peči jo počasi rumeno, in razreži dokler je še vroča. na prst dolge in prst debele rezine.

### **69. Graški suhar (Grazer Zwieback).**

Deni na desko 16 dek moke, 16 dek dobro presejanega sladkorja, 1 celo jajce, eden rumenjak, vse to predelaj dobro v testo, iz katerega potem naredi podolgaste hlebčke (Striezel) (dolgo in ozko štruco). To peci na s surovim maslom namazani plošči. Namaži po vrhu štruco z jajci. Lahko tudi posipaš z debelo kakor žreblji narezanimi mandelni. Peci jo  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  ure v srednje vroči pečici. Ko je pečeno vzemi struco iz peči, ter



jih nareži noževo debelino, debele v ploščice, ter jih še enkrat v bolj hladni pečici posuši.

## **70. Rezine za dame (Damenschnitten).**

Stepi 14 dek surovega masla, in 14 dek sladkorja, potem prideni 21 moke, sok in pa prav dobro seseklane olupke ene limone. To predeluj na deski prav dobro, in zvaljaj ga polovino prsta debelo, položi na ploščo (pleh) in ga peči samo na pol. Medtem stepi trdi sneg od 3 beljakov in primešaj 7 dek sladkorja in pa 7 dek belih fino seseklanih mandeljev. Na pol pečen kolač namaži s poljubno mezgo (marmelada) nato prevleci še s pripravljenim snegom, in deni kolač zopet v pečico, in speci pri hitri vročini popolno. Še vroče nareži v enakomerne ploščice.

## **71. Masleni loki (Bögen).**

Zdrobi 15 dek surovega masla s četrto kile moke, prideni 4 rumenjake, 4 žlice sladkorja, prav malo soli in limoninega soka; zgneti iz tega testo, zvaljaj ga ter ga zreži na bolj ozke, in podolgaste kosce. Potem primešaj snegu 3 beljake, 2 žlici sladkorja, pomaži z njim zrezane kosce, posipaj jih s sladkorjem in sesekljanimi mandelji, speci jih na ploči ter jih zapogni, dokler so še vroči na modlu za loke (Bogenmodel). Ako nimaš takega modla, pa vzemi valjar.

## **72. Mandeljeve prestice.**

Zmešaj 14 dek surovega masla z enim rumenjacom; potem prideni 2 trdo kuhana rumenjaka, limonovih olupkov, 5 žlic sladkorja, 4 deke stolčenih mandeljev in 18 dek moke, zgneti iz tega testo, ter napravi iz njega majhne prestice, katere pomaži z razmotanim jajcem, posipaj jih, s sladkorjem in sesekljanimi mandelji ter jih speči.

## **73. Močnata jed z rumom.**

Zmešaj dobro 14 dek surovega masla potem prideni 14 dek neolupljenih seseklanih mandeljev, 10 dek sladkorja, 8 rumenjakov nastrganih limonovih olupkov, 8 žlic ruma, naposled pa še sneg osmih beljakov. To namaži za prst debelo po ploči, in ko je pecivo pečeno, ga zreži na rezine, ter ga posipaj s sladkorjem.



## 74. Čokoladne prestice.

Zmešaj 4 rumenjake z 12 dekami sladkorja; potem prideni 14 dek stopljenega surovega masla, 12 dek stopljene čokolade in 25 dek moke ter napravi iz tega testo. Iz testa naredi majhne prestice, katere speci na ploči (pleh).

## 75. Kapucinska gibanica.

Stepi da se bo zelo penilo, 14 dek masla, 1 jajce, 3 rumenjake, in 14 dek sladkorja potem prideni nekaj olupkov limone in končno 14 dek moke. Z tem namaži pločo, katero si seveda preje s surovim maslom prevlekla. Peci jo v pečici, namaži jo z poljubno mezgo. Še le hladno jo razreži na koščke.

## 76. Lešnikove šibice.

Sesekljaj drobno 14 dek lešnikov in naredi iz enega beljaka in 14 dek stolčenega sladkorja testo, ki ga razvaljaj. Sedaj napravi led iz enega beljaka in iz stolčenega sladkorja, namaži s tem testo, in nareži šibice iz njega. Na vsako šibico položi pol lešnika in speci na ploči katero si namazala z voskom. Kakor lešnikove šibice naredi tudi mandeljeve ali orehove.

## 77. Cimetove šibice.

Stolci v možnarju 15 dek neolupljenih mandeljev in 30 dek presejanega sladkorja s tremi beljaki, potem prideni temu cimeta in 10 dek moke, zvaljaj testo na deski, posipaj s sladkorjem, zrezi ga na prst debele in prst dolge šibice, katere pomaži z belim ledom ter jih speci.

## 78. Lešnikovi položki (Haselnussbussertn).

Stepi 2 beljaka v sneg, primešaj 14 dek sladkorja, to zmes stepaj na štedilniku, tako dolgo da bo topla, potem prideni še 14 dek zelo drobno seseklanih lešnikov, in naredi z žlico male kupčke na ploči ali na debelem papirju katerega si z voskom poprej namazala. Peči jih v bolj hladni pečici.

## 79. Škofov kruh.

Stepi 14 dek sladkorja z 4 celimi jajci, da se bo penilo, prideni 14 dek rozin, 14 dek olupljenih debelo narezanih mandeljev 7 podol-



govato narezanih arancini, 7 dek narezane citronade, in pa 14 dek moke, S tem napolni model katerega si s surovim maslom preje namazala in speci ne v prevroči peči.

Ali- Mešaj pol ure 30 dek sladkorja s šestimi rumenjaki potem primešaj šestih beljakov trd sneg, 12 dek izbranih in opranih rozin, ravno toliko podolgasto zrezanih, neolupljenih mandeljev nastrganih pomarančnih olupkov, in 30 dek presejane moke. Deni testo v podolgasti model, namazan s surovim maslom, ter peci kruh počasi v mali vroči peči. Potem ga zvrni ter ga načni šele naslednjega dne.

## 80. Angleški piškoti (Cakes, Keks).

Mešaj 7 dek surovega masla, 3 jajca, 10 dek sladkorja, 12 gramov čiste soli (Hirschhornsalz)  $\frac{3}{4}$  ure, dodaj polovico od 75 dek moke, in primešaj še 3 decilitre mleka med to testo, in pusti vse na hladnem mestu. Še le naslednjega dne deni ostalo polovico moke na desko, zmešaj jo s testom, predelaj testo zelo dobro, in ga stepaj z valjarjem da bo zelo nežno. Razvaljaj ga približno, kakor za debele rezance, razreži z majhnim obodcem, namaži te razrezane koske z mešanico mleka in vode, položi na ploščo katero si z moko potrosila, in speci jih svetlo. Nato jih namaži še enkrat in jih posuši v pečici.

**Z natronom.** Mešaj 12 dek surovega masla, 5 celih jajec 50 dek sladkorja vanilije po tvojem okusu,  $\frac{1}{4}$  litra kisle smetane in 1 deko natrona zelo dobro. Naredi iz te mešanice in pa s 115 dekami moke testo, razvleci ga da bo debel približno kakor nož, izreži ga kakor za krofe s tem modelom na koske in speci te listke na ploči (pleh). To pecivo se zelo dolgo drži, zato se lahko naredi v tej veliki količini. Samo sebi je umevno da ga lahko narediš samo polovico, in vzameš le polovico zgoraj navedenih mer.

Ali: Stepaj 12 dek surovega masla z 5 rumenjaki,  $\frac{1}{4}$  litra kisle smetane, 1 deko, natrona in precej vanilijeve dišave prav dobro. Vse to deni na desko, pridevaj polagoma še 50 dek sladkorja in 115 dek moke. Ko je testo dobro predelano, ga razvaljaj na prst debelo, izreži z modelčkom poljubno. Z strgalnikom mu lahko vtisneš figure, ali pa z iglo za pletenje narediš enakomerne arabeske nanj in te kekse pečeš na namazani ploči v bolj hladni pečici.



Ali: Mešaj 7 celih jajec z 50 dekami sladkorja in 15 gramov prašne soli (Hirschhornsalz) eno uro. Nato primešaj eno celo palčico fino stolčene vanilije, 1 skodelico mlačnega mleka ( $\frac{1}{8}$  litra) in 5 dek moke, in pusti testo 24 ur počivati. Naslednjega dne primešaj 50 dek moke in predelaj testo dobro, razvaljaj ga za noževno debelost, izreži z modelčki različne oblike in položi te na ploščo, katero si z voskom namazala, in jo speci. Če se hočejo dalj časa hraniti jih deni v zaprto posodo.

### **81. Navadni piškoti.**

Zgneti v testo 50 dek fine presejane moke, 25 dek sladkorja 7 dek surovega masla, 6-7 žlic kisle smetane, 3 majhna jajca, in kavino žlico vode. To testo zvaljaj za prst debelo, vrezi ga z kolescem na podolgaste kosce, katere blede rumeno speci.

Ali: Zmešaj 7 dek surovega masla, 2 jajci in 14 dek sladkorja, prideni še 35 dek moke, žlico vode in žlico vinskega kamena (Weinstein), ter zgneti to testo. Zvaljaj ga zopet, izreži piškote, ter jih speci.

### **82. Piškoti iz debele moke.**

Zmešaj dobro 25 dek surovega masla in 4 rumenjake; prideni 25 dek sladkorja, sneg 4 beljakov in naposled 25 dek debele moke (Schrottmehl), nastrganih limonovih olupkov in stolčene dišave (Neugewürz). Namaži pločo s surovim maslom ter deni nanjo za prst debelo pripravljeno testo. Ko je pečeno, zreži pecivo na kocke ali podolgaste piškote, namaži jih z marelično mezgo in stisni po 2 in 2 skupaj.

### **83. Španski sneg (Spanische Windmasse).**

Kadar delaš španski sneg, pazi da uporabljaš sveža jajca in suh presejan sladkor. Sladkorja vzemi toliko, kolikor tehtajo jajca, katerih beljake uporabljaš, ali pa rajše še malo več, sicer se ti sneg razleze. Tudi ga moraš tako dolgo stepati da bo jako trd. Pecivo iz španskega snega peci na plošči, namazani z voskom, ter malo posipani z moko. Pazi tudi, da ne bo pečica ali peč prevročna. Pecivo vzemi iz nje, ko se žnjo vred ohladi in kuriš peč že drugič, da se ploča, na kateri je pecivo, iznova segreje.



## Navadni španski sneg.

Stepaj 6 beljakov tako dolgo v kotličku s šibico (Schneerute), da se ti spremeni v jako trd sneg, tako da bo stala žlica v njem, ter da ti pade iz kotlička, ako ga obrneš. Potem pridevaj urno presejanega sladkorja, s katerim stolci malo vanilije. Sladkorja vzemi toliko kolikor tehtajo jajca. Srednje veliko jajce tehta približno 5 dek; torej za 5 beljakov vzemi 25 dek to je  $\frac{1}{4}$  kg sladkorja.

## 84. Čokoladni hlebčki.

Naredi iz 4 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 20 dek sladkorja z vanilijo, 12 dek zribane čokolade in 10 dek moke. Iz tega naredi na z voskom pomazano pločevino majhne hlebčke, ter jih speci v malo vroči pečici.

Ali pa naredi iz dveh beljakov trd sneg, zamešaj vanj 12 dek sladkorja,  $\frac{1}{2}$  žlice moke, 5 dek fino stolčenih mandeljev in 4 deke zribane čokolade, ter naredi na pločevino majhne hlebčke, katere speci v ohlajeni pečici.

## 85. Mandeljevi hlebčki s čokolado.

Mešaj 3 rumenjake z 18 dek sladkorja, dodaj malo cimeta klinčkov, limonove lupine, 7 dek ogrete čokolade, in 2 deke z rumom pomočenih piškotnih ali žemelnih drobtin. Naredi iz 3 beljakov trd sneg, ter ga s 15 dekami fino zrezanih mandeljev rahlo primešaj. Naredi na z voskom namazano pločevino majhne hlebčke, ki jih speci v malo vroči pečici.

## 86. Čokoladne prestice.

Deni na desko 10 dek surovega masla, 8 dek sladkorja 12 dek moke, 2 deki 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.

## 87. Čokoladni zvitek.

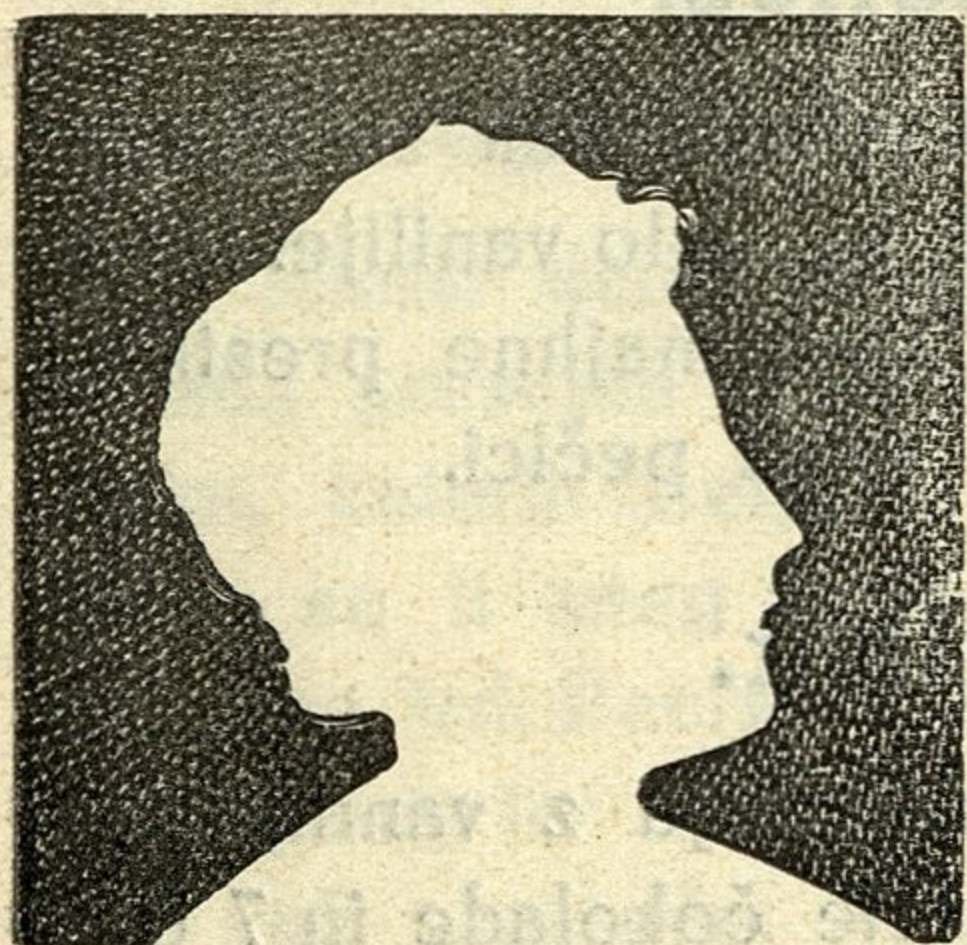
Mešaj 5 rumenjakov in 10 dek sladkorja z vanilijo, da dobro naraste, potem primešaj 7 dek ogrete čokolade in 7 dek fino zrezanih mandeljnov. Naredi iz 4 beljakov trd sneg, ter ga s 4 dekami moke rahlo primešaj. Namaži pločevino s presnim



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.

Ali: Mešaj da dobro naraste 5 dek surovega masla, 10 dek sladkorja, 7 rumenjakov in 10 dek ogrete čokolade; nadalje prideni 5 dek fino zrezanih ter z enim beljakom stolčenih mandeljev, naredi iz 6 beljakov trd sneg, ter ga s 5 dekami moke rahlo primešaj; zdaj namaži testo na papir, polovico na pločevino in ga speci v precej vroči pečici. Pečeni zvitek vzdigni s papirjem in ga povezni na z moko oprášeni 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  $\frac{1}{8}$  litra 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  $\frac{1}{4}$  litra sveže smetane in z metlico tolci, da se zgosti v sneg, primešaj 15 – 20 dek sladkorja in malo vanilije. Zdaj namaži pečeni zavitek s tako marmelado in vrh te namaži pripravljeno peno; trdo zavij, ter pomaži tudi povrh zavitka z marmelado, in oblij z čokoladnim ledom. Pošusi ga v mali topli pečici, in postavi na hladen prostor, dokler ga ne potrebuješ.

## Dr. Oetker-jev:



pecilni prašek  
vanilin sladkor  
puding v vseh okusih  
zmes za kolače.

Dobiva se v vsaki boljši trgovini  
kakor tudi v tovarni **JOS. REICH, MARIBOR.**

Receptne knjižice se pošiljajo na željo poštne prosto.



COBISS 204200

NARODNA IN UNIVERZITETNA  
KNJIŽNICA



00000438674

# KOLINSKA CIKORIJA

## NASA PRAVA DOMAČA

daje kavi izdatnost,

daje kavi prijeten okus,

daje kavi lepo barvo,

je izdelek domačega delavca.

zasluži, da se uporablja v vsaki varčni rodbini.

Vsaka previdna gospodinja rabi v svojem gospodinjstvu

JUHAN



najboljši pridatek k hrani.

Dobi se v vseh špecerijskih prodajalnah.



**KUHINJSKA POSODA IZ ALUMI-  
NIJA ZNAMKA „TRIJE ZVONovi“**



Je iz najčistejšega aluminija, torej zdravju popolnoma neškodljiva.

Je snežno-bele barve, najlepši kinč vsake kuhinje.

Se ne stere in je vsled majhne teže zelo prikladna.

Se ne odkrhnejo kosci, kakor pri posodi iz emajla, ki se vsled tega hitro pokvari.

Zabranjuje obolenje na slepiču, ker jedil ne pokvarjajo odkrhki emajla.

Prištedi na dragem k. rivu, ker se jedi skuhajo mnogo hitreje, nego v vsaki drugi posodi.

Se lahko snaži s toplo vođo in milom, je torej vedno čedna.

Izgleda kljub vedni uporabi snežno-bela in kct nova.

Ima kot kovina vedno visoko vrednost, čeprav pokvarjena vsled velike neprevidnosti.

Kisle jedi ne tvorijo v njej nobenih strupenih snovi, kakor pri posodi iz bakra — ali niklja.

Nasprotno, ako je posoda iz aluminija postala znotraj vsled železnega oksida temna, še celo koristi vsled malenkostne množine železa zlasti slabokrvnim osebam.

Je ponos vsake redoljubne gospodinje.

Je vsled svojih visokih prednosti najcenejša in najtrpežnejša kuhinj. posoda.

**Dobiva se pri izdelovatelju**

**inž. J. & H. BUHL, MARIBOR**

**Tovarniška zaloga (na drobno):**

MARIBOR, Aleksandrova cesta 6

**Tovarna (na debelo):**

MARIBOR, Motherjeva ulica 15.