

II. Gost. tečaj 1909  
Ljubljana  
Hotel „Tivoli“

Ivana Potočnik

temper

part

deme

Frančka Potocnik  
Krnica št 19.-13.

Ti mogi pisijo v spomin!

Ti skriš Ti velijo!

Ti pravim Ti, da srečo sam si gradil  
Ne delaj po magonu - tempak delaj'  
Z rovamom in srečna boš na  
tej grbasti zemlji! - ! - !

Krepak pogum!  
Volločna volja!  
Premožata - Ovire vse!

V tolazilo in ponos, da sem ostala pri življenju v obupnih  
dnih v zaporu od 3. 11. 1950 - 26. 11. 1950. <sup>mife</sup> Vnugokrat  
dopovedovala g. Olga Lepej Titov dom <sup>da, niveden tolko premisljede</sup> Že se je <sup>odmene življnosti, & da sem</sup> le prisla domov. Vse strok mojih, v nepozabnih časih njegove  
nizkotne podle nizkotne, pod žival ponikajoče strasti, je le  
željal z vsemi njegovimi in jimi sestrami in žigom v clovi-  
ščicah poslobal, da bi bila ostala v jeci ali mu sle iz poti, tako-  
rekoč umrla, razen sem bila v zapore, le zaradi njegove le-  
nobe, da sem prisela vse v roke in prodajala ker ni na  
pač to, - drugi, posebno za mene od njega namenjano čeno in cel  
čut, mora ~~ki~~ li skribel na svojo družino, ampak ne mimo  
me, in sum enotne psice nizkotnega magona. Zalostno, ~~zupan~~  
žal zemljo!

Zapisala na obletnico pokopa 13. 2. 1953.

Boga hvalim, da je konec obupnega življija z njim končal,  
ker se mu je zadostiti zdelo, mani pregovor: Bog sveti, ruga tepe in  
kroti, ko se mu zadosti zdi, pa konec storii. Konec volce niz  
magla, ko bi tudi hotela, prelita na njim, pač pa mesto, zaradi  
zlobe njegovega živika, ki je amoral, klic Bogi g. M. Banja  
Marijo, žudi, res mu je bilo na poti pasje sreči. Hvalim  
Boga največ rato, da ga nisi da ne žali. Njega. Njegova pre-  
de me potegnjena, me more grešiti in žaliti. Boga in miedini medomljivimi zdravili, <sup>medomljivimi zdravili</sup>,  
Mater Marijo, svetnike in žude, <sup>medomljivimi zdravili</sup>, ki sem mu celo življeno

samo stregla, namesto njega za družino skrbel, sem bila  
pa cel njega, vsem, da, v vec kot 30 magistrski pričankih  
amerjana, nikoli pa z Johannes ali manoma poklicana!

Širida njegovi in vse njega poiskanik. I. 2. 2  
pojedel clover kila podlak! ! ! ! ! <sup>zdravila</sup> <sup>zdravila</sup>  
<sup>zdravila</sup> <sup>zdravila</sup>

predjed

Jihe

Mesne jedi Ribe

zvonček v kompoti in priloge

Omaka jedi

Mesne jedi

Razio

Knjigo-vo  
kulacija Serviranje

Knjigo-vo

Učna literaturo

Tulski

ge  
Pl  
gr  
do  
Gr  
n  
ba

ge  
her  
Sp  
di  
de  
ch  
m  
be  
do

ge  
m  
be  
sh  
n

## Hirn krokec

Das gereinigte und enthäuptete Hirn wird fein gehackt, Dan lässt man im Fett fein gehackte Zwiebel, Petersil anrösten, staubt mit etwas Mehl und gibt das Hirn dazu und gibt mit Suppe auf, läßt das ganze Kochen und leckt es mit Eirollen. Das Gerichte wird kalt gestellt. Nach dem Erkalten werden längliche Crougettes geformt, panirt und gebacken.

## Puefs poches an gratinv. (olita fajca)

Eier werden in heisse, gesalene, essigwasser eingeschlagen. Sobald das Wasser gesotzen, Eiweiß gestoakt, herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt. Später legt man sie auf ein Sieb zum Abtrocknen und dan auf Semelbressel richtet sie auf ein Porzelan Schüssel an und begiebt sie mit Paschenmehlso, welcher man mit 2 Dolken leckt sat. Dan streut man Semelbressel und geriebenen Parmesan darüber, beträgt die Eier mit geschmolzenem Butter und stellt dan 10 Minuten ins heisse Rohr.

## Braunvine. (Fische)

Die Fische werden geschuppt, ausgeweidet und gut gewaschen. Dan versieht man sie auf beiden Seiten mit mehreren Querschlitzen, salzt u. pfeffert sie außerlich und innerlich und bratet auf beiden Seiten ab. Sie werden mit Zitronenschale und Petersilie garniert und mit Salzkartoffel servirt.

## Gefüllte Eier.

10 Eier werden hart gekocht, geschält und halbiert.  
10 deka Butter werden pflanzig gerökt mit den passirten  
Döttern, mit 1 Kaffe Löfle Senf, Salz und Pfeffer ver-  
mischt. Dann schneidet man die Spitze Eier an  
der Spitze flach ab, stellt sie auf eine Schüssel und  
füllt sie mit vergemischter Mischung. Die Füllung wird  
dann mit Sardeellensteichen, halbierten Kaprl., grüne  
Petersilie und Karyjan garniert

## Ragout in Muschel.

Kalbsfleisch wird mit Wurzelwerk, Salz und Zipp-  
ferkörner, in Wasser gekocht. Dann macht man eine Ein-  
brei aus 7 deka Butter, 6 deka Mehl und gibt mit dem  
Kalbsfleischsuppe auf. Man vermischt es mit etwas Zitro-  
nensaft, Weiswein, Englische Soß, bekrabt sie mit 2 Döttern,  
gibt blattig geschnittene, in Butter geröstete Champignons,  
gekochte Karfijol, Rößchen und vierfüßig geschnittene Kalbf-  
fleisch dazu. Man lässt das Ganze noch 5 Minuten  
lang kochen.

## Caramelpudding.

7 deka Zucker lässt man am Feuer schmelzen. Sobald  
er braun ist, vermischt man ihn mit 9 deka Butter, 9 deka  
Mehl und 2-3 dl. kochender Milch. Man lässt diese Mi-  
schung erkalten und vermischt ~~man~~ mit 8 Döttern und  
den Schneen von 8 Eiklarren. Das füllt man das Djernen-  
ge in eine besetzte und bemalte Puddingform  
und kocht es  $3\frac{1}{4}$  Stunde im Dampf. Vor dem Servieren an-

stirbt man den Pudding und umgibt ihn mit den  
Kraus von gerührtem Schlagsobers.

### Parmesanpudding.

12 deka Butter werden pflanzig geröst mit 6 Eiern,  
6 Löffel gerübenem Parmesan, 6 Löffel Mehl,  $\frac{1}{4}$  l sauerem  
Rahm, etwas Salz und den Schnee von 6 Eiern  
vermischt. Der Pudding wird  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dampf,  
gekocht und am Rande mit gehackten Schinken  
umgeben.

### Karfiolgraten.

Karfiol wird im Salzwasser gekocht, abgesetzt und  
abgeschreckt. Dann werden die kleinen Röschchen in eine  
gratinir Schlüssel gelegt, mit einem pikanten Fässer  
mit Sas übergossen, mit gerübenem Parmesan und  
Butter beträufelt und kurze Zeit im Rohre gebacken.

### Sardellen Kartoffel

Kartoffel werden gekocht, geschält und in Scheiben  
geschnitten, dann legt man in eine Auflaufschüssel, eine  
Schicht Kartoffel, dann hartgekochte Eier, kleinwürfelig  
geschnittene Sardellen, gießt  $\frac{1}{4}$  l saueren Rahm und et-  
was geschnalzen Butter darüber, dann wieder eine  
Schicht Kartoffel, wieder Eier, dann Sardellen, und saue-  
ren Rahm u. s. w. bis man schlüsslich mit einer Kartof-  
felschicht abschließt, mit Butter beträufelt und  $\frac{1}{2}$  Stun-  
de im Rohre gebacken.

### Risotto

5 deka feingehackte zwiebel werden in 6 deka Butter  
angeroštet. Dann gibt man 3/4 deka ungewaschene Reis

dazu, vergisst ihn beim beständigen Rütteln öfter mit Suppe. Nach  $\frac{3}{4}$  stündigem Stocken Dämpfen füllt man den, nach körnigen Reis in eine gut besticktere Form, stürzt ihn und bestreut ihn mit Parmesan. Man kann noch geblümpte kleingeschriebene Gansleber oder Hühnerfleisch dazumischen.

### Nudelja

Nudelnova juha.

Tlečičja pečenka, se nasoli na obe strani, pusti jo nasoljeno pol ure. Deni jo v peč, prideni dobre masti ali surovega masla, deni par kosti tlečičih, malo korenja in petršilja. Polivaj pečenko in lepo rumeno zapči, precedi polovko in polij z njo pečenko.

Prikwka: Čušču krompir in salata.

### Šnodeljek

Riz pratič. Deni žlico masti, dobro zrezano čebulo lepo zusammen, deni na 1 žalo roža fičlo dve žalec vodo ali juhe, osoli, lahko se pridene nekoliko paradijaza, malo popra. Pusti da se prati na razatemognitcu. Daž ga na juho in potrosi malo parmetana.

Meso: - Drobnovkova omaka. Skoraj 4-5 jajc na trilo, prestlaci skori sito, deni dve namočeni žemlji v mazi vodi, in tudi prestlaci, prideni malo olja, malo jesiha, soli, malo sladkaj, da je dober okus sprossilaj in daž k mesu govejemu.

Cebulna omaka: Deni žlico masti, ko je varljena, veri malo cukra da posice požene, potem deni zrezano čebulo in jo lepo zarumeni, potem pa deni par žlic moka in še malo

poprovizi, osoli, malo sladkorja in okras, da ima dober okus

### Torek.

Fridarten nudel. Zamesi pol kg moke, par jajc in mleko, koliko, da je primerno gostu, osoli, potem rabeli mast in delaj hot polotčinko in hladne razreži na nudelne in daj na jeho

Govejo plučna pečenka: Kos pečenke osnari, kosti nasploh, jo z špehom, prideli popra, osoli, krči čebule, korenje, petršila, zelene, malo paradijsira in zensf, dobro prepriči in potem odstrani pečenko in prideli par žlič moke lepo zarumeni zaliž z jeho ali vodo, preeedi in palij ~~z jeho~~ čres pečenko lahko določi kraven ali makarone.

### Sredo.

Ribana koša. Naredi testo hot za nudelne samo bolj trdo, razribuj in rokuhoj na jeho.

Prasirana pečenka. Ako ti ostane haj' mesa, bolidi pečenke ali goveje, krči na matino in lahko kuoli nekaj surovega prideneš, rabeli z čebulo in prideli oljave, marjan in petršil doobno krčanega, pač celih jajc malo jajc popra, kravij v mrežico ali lahko bice nji, naredis strogo lepo speel.

Kraven lahko določi mesano salato.

### Cetrtek.

Pečenka svinjska. Pasoli, petreni z umeto kummu in obribač z cesnonom, prideli list losberja, deni peč, ter polivaj z mastjo da bude lepo rumena. Kraven daj kislo zelje, pražen krompir ali salato.

Mesne jedi	Ribe	Juhe
Leteči svičati	Zelenjavni kompoti in priloge	
Omakke		
Vinočlane jedi		
Razno		
Vajacija Serviranje		
Knjigo		
četvrtvo		
Učniška		
Učniški		

Juha močanov : Operi močane, sekaj in deni v ponos <sup>mash</sup> volno sekan cebulo, petersil, pravi da postane rumeno. Potem deni močane, ko so se popravile, deni par žlic moke in slobo zmesaj, zaliž z juho ali z vodo, malo popri, na vrh pa deni zreran kruh.

### Petak

Haje Juha : Kreji na morsino meso, naredi malo prežiganja pilij mrzle vode, da se sprimej strukkelec, deni notri meso in zaliž z juha.

Kraven do Fairvana pečenka. Kreji na masino meso, pideni paper, petersil, cebula česna, tri v vodi namočene žemlje, 2 jajca, naredi okrogle hlebčke in peci v kastoli, Kraven salata ali kompot, tudi krompirjora salata, kakor tudi mesiana Sobota

Juha. Knodelni kuhovi: 10 žemel kreji malo šunka ali shafin ſpeh, žemlje namoči v spuščanem jajcu zmesanim z mlekom in vodo, osoli, ter pusti en čas, da se namoči, potem zmesaj z šunko <sup>malo moke</sup> in naredi knodelne, ter skuhaj na vodi.

Meso čeplova omaka. Skuhaj čeiple mehko, scedi, vreni peske ven, zmislinaj in deni v mast kuhove obrobzne, čeplje in zaliž z vodo, malo rumna, celega ciesta, malo slupe od limone in cukra.

Mocnate jedi. Šorek

česke kepe: Kedoli v lonc 1 l mleka, nekaj soli, tri cele jajca, 1 kg moke, za 6 krom kvasu, nekaj cukra in umesaj, pusti v loncu eno uro, potem peci v forniči za jajca in daj na mizi dva, namazana z poljubno marmelado in poslakdaj.

Peteš Strudel česnov, jabolečn, sirov, gresov ali smetanov.

Nedelja. Profi, hifeli, potica, buhtelci ali omleti.

### Zvicer. Nedelja.

Svinčen z potico. Žerik govej z pure krompirjem. Blipi krompir, deni skoz krom. masino, pičlj milko in deni nekoliko sur. morsla in osoli.

### Sundelyk.

Rizoto: Deni v ponor mast, karumeni fino zzerano čebulo, telečjo meso, riž, na eno skodelico križa, dve pičli škod. vode ali juhe. Pusti koliko časa prariti, da je še bolj zrnat riž. Izraven daj golašovo omako.

Mocnate jedi	Mesne jedi	Ribe	Juhe
Zelenjav	Zelenjav		
Suhate			
Omake	Omake		
In kompoti in priloge			
Nedelja			
Razno			
Knjigo-			
črivo			
Kulacija Serviranje			
Tuški			
četrstvo			

## Torek.

Dinajski ali panirani (šnicel), naravni zrezek. Pomocien v moko, jajca in drobtine in peci. Žraven salata ali konpot.

## Sreda.

Golasj z makaroni ali modelni padolgasto zrezoni.

## Četrtek.

Linkenflek: Šinken drobno zreži, popci v masli, prideni široglate kranje kuhane modelne in peci to malo. Žraven slaj na mizo salato.

## Petak

Naravni zrezek. Žraven salato ali dusen riž, krom perjova salata ali mesiana

## Sobota.

Polpete: Knašnicij meso kuhanje ali surove, osolideni poper peterčil, čebulo, česen drobno skupaj zrezano, dve jajca, dve v moli namoceni zemljji in naredi okrogle hlebčke z moko. Boljši je vsakega mesa polovico.

Drobus specios. (poslední lečaj) Gorji: 18. 12. 1935.

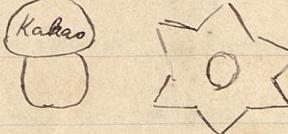
1.) Prepečenec: 150g moke pec v celo jajca 50g slad. moke  
½ čl. caj. masla, 2½ sl. lešnikov novozemelj, 5 sl. krič, lim. kožico, 1/2 vani-  
jin sladkor in ¼ pec. prasika.

čímešamo jaje z slad. pridemeno v. prasek, orehe, rozine, lins. kar. raskopýte  
na maslo in narodují moko z pečil. prasekem.

Na z moho potresená deska obližujem podologasto struc, iž je tato pere-  
dko pridelenou male moke. Strucco položim na namorau pekai, ponav-  
čenu z beljakom in plčim v kure v sreduo vroči pečici. Ohlašim zrečenu  
na īnike.

Ruski fini keksi

20 dek moke, 10 dkg sur. masla, 7 dkg slad. moke, 1 krunyjek, 1/4 nar.  
lin. körice. Že tega napravimus hitro testo ni takoj  
zavajamo za z užreva roba debelo, izrečemo z modelčki rame oblike,  
na sredi naredimo krog z (nahr) naprstiskom, pomariemo z beljakom  
in specčemo v nečej vroči pečici, da stope lepo umorimmo barvo.  
Že ostankov testa naredimo gobice. Polovico man pridemenu malo  
kahava, malo slad. moke in košček sur. masla. Že te pobavana man  
naredimo klobuke, in bele masa pa bete.



## Kokosovi polyibčki:

30 dňov slad. moke, 15 dňov hokos. moke in 5 belyakov streseno v porcela-  
nasto skledo. To dešrumo na kraj slediluha, od čiara do čiara  
premešano, poskusimo z pestom priečom, če je slovoly' vroče. Ko  
mas razpeče si testo gotova.

Na namazan pečati z člico polagamo male krepke in jih v sredino vroči pečici svetlorumeno rastečemo. Člico ne odpremo pred potekom  $\frac{1}{4}$  ure.

### Orehovi poljubiki

V meq 1 beljaku vmejamo 6 dkg slad. moke, 1 ploščico maribanske žob, malo lim. koč. 12 dkg zelenih orehov. Na namazano pečato polagamo z člico male krepke. Pečimo v srednjem vroči pečici, (10 minut ne sme mo odprtiti pečice).

### Kokosovi keksi.

10 dkg kokos. moke, 3 dkg sur. masla, 5 dkg slad. moke, 14 dkg moke, 1 celo jajce,  $\frac{1}{16}$  l mleka,  $\frac{1}{2}$  čliche pec. prška. Iz tega napravimo testo vremeno v enako skrogle oblike in spremenimo svetlorujavo.

### Medeni keksi

17  $\frac{1}{2}$  dkg moke,  $7\frac{1}{2}$  dkg masla, 10 dkg slad. moke, 5 dkg žumelikov orехov, 1 člico medu, malo imeta, malo žumelik klinčkov, 1 celo jajce, lim. kočice  $\frac{1}{4}$  pec. prška in  $2\frac{1}{2}$  dkg jodilne sode. Testo naj počiva na marmetu  $\frac{1}{2}$  ur. Žuremo na poljubne oblike, pomazemo z beljakom in potresemo z slad. mandelinji.

### Krofhi

4 rumenjake, 12 dkg s. masla,  $\frac{7}{8}$  dkg slad. moke, 20 dkg moke, 5 dkg žumelik mandelino, nekaj marmelade, lim. koč. 3 dkg slad.

fini mokhe, 1 beljak. Napravimo testo in pustimo počivat  $\frac{1}{2}$  ure na mr. zlem. Iz tege teste naredimo podolgovato klobaso, narezimo na majhne koščke, oblikujemo kroglice, pritisnemo z pestom luknjico, po makrem z beljakom in povalgamo v sestavljenih manolebnih, posamežno z strobusi sipe. Specimo ni v luknjico denimo malo marmelade.

### Nadoleni rogljički.

12 stek. kvasu, 9/16 l mlajinega mleka, 22 dkg mokhe mokhe, 10 dkg. jaj. masla, 3 dkg sipe, 1 jajce za pomaran. - V moko denimo v mleku raztopljim kvas in lahoj naredimo testo.  $\frac{1}{2}$  ure naj na mrežem vrhača. Ravvaljamo v četverokotnik in narezimo na male kvadratke. Na sredo denimo štiklo orkove nadeve, nabajmo in oblikujemo rogljičke. Pomaremo z jajcem in pustimo na toplju 15 minut vhačati. Denimo v vočo specimo, ker 10 minut ponovno pomaremo z jajcem. Lepo svetlorujočo specimo. - Nadev: 5 dkg mlečnih orksov, 3 dkg sipe, košček sri. masla malo vode in ūliko drobtinice. Če na enjici misamo, da postane gristo.

### Polske prestice.

7 stek mokhe, 3 1/2 dkg mokha, 2 1/2 dkg slad. mokhe, 1 trošek huljančeve menjak. Napravimo testo, pustimo  $\frac{1}{2}$  ure na mrežem počivat napravimo male prestice, pomaremo z beljakom petresemo z slad. moko sipo in rumeno razpečemo.

## Makaronova torta.

18. 12. 1935.

Testo. 200g muke, 100g masti, nekaj soli, 1 jajce in  $\frac{1}{2}$  šol delice vode.  
Napravimo hitro testo naravnjano ga, izčemo 2 kroga v velikosti  
ponve v hateri bomo pekli. Horico manjšemo z masljo, na dno  
potode položimo 1 krog iz ostankov testa občemo sboj, napolni:  
mo z načelom, pokrijimo z drugim krogom in svetlujejo specimo.  
Načel: Napravimo hrpic 1/4 kg muke in 2 jajca, jih shuhamo in ore-  
dimo. Na masti pripravimo 2 sušljani cebuli, pridememo  $\frac{1}{4}$  kg pre-  
hajenega svinjs mesa fajiranega, sušljane za reb. petersilija (4 žlice) zeli-  
ne ali drobnjaka, osolimo popopramo, pridememo 1 celo jajce in primeša-  
mo kuhane hrpice.

## Želinata salata na ruski način.

Dobro manjšemo rebje. V ponvi shuhamo ogi, v vroči ogi stresemo  
sušljani česen, z zmehkanimi sardelci, 1 žlico sušlj. reb. petersilije  
mo, popopramo, prilijmo po ukusu kisa in preverimo 5-10 minut,  
z velim razljivim rebje, dobro premesamo in pokrijimo.

## Zrezki a la Nelson.

1kg govoritne skigna na tanke zrezke manjšanega. Vsaki zrezek potolčem,  
osolimo, popopramo in položimo v pomaranč horico, obring poleg  
drugega. Na zrezke potresemo 2 sušljani cebuli, manjo 300g us-  
klanjih svih gob (v vodi namočenih) na listke zrezki premesamo prehajeno  
slanino 150g, to pokrijimo z ostalimi zrezki, pridememo še malo  
masti in dusimo bolj na šibkem agnju, da se zmečka.

Po potrebi razljivo z moko vode ali juhe. Pred serviranjem omako agostino z alico muke, ki je (korumenta) razmešano v horaceu vode. Omako z boljšano z kislo smetano.

### Friol na poljski način.

Friol shuhomo. Na žlici masti pripravimo z uskljani čebuli 5-6 strokov česna, 2 žlici rosk. zel. petesi. pridemo 1 žlico paradišne merge, razljivo z juho in prekuhamo 15 minut. Pritresemo kuhani friol, premesamo in vročega serviramo. Prikupa ali samo stojna jed.

Kolerabice: Na isti način napravimo kolera-bico. Kolerabe slajimo, razrežemo na koste, shuhomo in zmesimo med proj. omako.

### Čokoladni pudink.

1½ l mleka, 15 dlkg slad. sipe, 15 dlkg muke in 15 dlkg čokolade: Moko z medim mlekom pasiramo, pridemo košček sir. masla 2 dlkg, slad sipe, naribano čokolado, med vedruim mesanjim zavremo. Krovare, se na malen ognji mesamo, da počasi vre 20 minut. Kljivimo to v model pomorjan z madjo in denemo to na mrolo, da se stodi. Vajbolje nos led. Zavremo na krožnik in krasimo z stolčno smetano.

### Duseno zelje.

20.12.1935

Zelje zavremo na debela terance. Na masti pripravimo

2 uskljani ribuli, malo cesna in 1 řilico sladkorja, da se vse sku-  
paj malo razumeni. Vsij streseno reži, osolimo, popravimo, zalijimo  
malo hisa, dobro premesimo in razumemimo. Od tega do tega  
pomesimo in po potrebi zalijamo. Tisimo do mlečega. Pred  
serviranjem potresimo z moko in malo preverimo.

### Krompirjevi emoki (česko)

Shuhamo 1 kg krompirja, ga olupimo in preklačimo. Prideli-  
nemo še vročemu  $\frac{1}{4}$  kg pšen. zdroba, 2 ali 3 cela jaja (2 jaja in  
beljak.) osolimo, može  $1\frac{1}{2}$  dkg. Iz tega naredimo testo oblikujemo  
debelo klobaro jo narečemo na primerne košičke Na sredo vsakega  
košička denemo košček prehajinega kuhanega svinj. mesa ali nari-  
banega sira. Oblikujemo emoke, jih olorimo v slan krop in shuhamo

### Ricevi ricerki (kroheti)

Na mleku shuhamo 30 dek rizja do mlečega in ga solečolimo. Ohlajim-  
mu pridenumo malo sladkorja in soli, 2 cela jaja in moko po  
potrebi, da lahko oblikujemo podolgaste krohete. Oremo jih na  
vroči masti na obeh straneh.

### Vamiljeva omaka.

2 řilici masti, 4 řilice moko,  $\frac{3}{4}$  l mleka. 1 vanil. sladkor in 10  
deč slad. ripe. V lonec denemo mast, ko je vroča še moko,  
dobro premesimo in zalijimo z mrlim mlekom. Shuhamo  
na bolj malem ognju in vedno mesamo. Ko malo preveri

je omaka gotova.

## Marmornati ſarkelj:

12 1/2 dlkg masti, 20 dlkg ſlad. moke, 1 vanj: ſlad, 3 rumenjake, malo novit. lim. kož. 18 l mleka, 3 žličke pec. praška sneg iz 3 bcl. 1 žlico kakav 30 dlek moke. - Premočimo mesano mao z ſladkorjen polagoma pridelenimo 3 rumen. To količine moke in mleka. Stepiamo iz beljakov teq sneg. Umešamo malo moke in beljaka, ter naradi. nji ostalo moke z pecil. praškom. Ko je vse dobro zmešano, denimo 1/2 kila na krožnik. Temu primesamo žlico kakava, ki smo ga z malo vode gladko razmešali. - Model pomazemo z mastjo, potresemo z moke. Tumenoma polagamo vanj 1 žlico belige in 1 žlico tunnega testa, tako, da porabimo vse testo. Z viličanicim malo zmešamo. V neprvociji pičici pecemo 1 1/4 ure, ko vame. mo in pičice, poslimo se 1/4 ure v modelu nato serviramo in obla. fimo načeremo.

19. 12. 1935.

Torki iz ovčjega mesa.

Ovje meso razrešemo na rezke, jih potolčemo, posolimo in pomazemo z stolicnim česnkom. Rezke povalfjamo v moći in jih na ske stranek specimo. Končno prilijimo razmeralko vode, pridelenimo si malo kisle smetane počapamo z lein. tokom in preverimo. - Serviramo jite z pecenim krompirjem.

Knjigo- štvo	Vedrino	Razno	Omake	Sonate	Zvezja	Mesne jedi	Ribe	Juhe

## Orlov iz svinjskega mesa

Tlos sviny! mesa spēčemo do mehkega. Med pečenjem ga masolimo in po potrebi malo razlivamo, da se ne prizge - Iz ūlice masti, 2 ūlici muke in  $\frac{1}{8}$  l mleka naredimo besamelj, ker ga gladko narmesamo in osolimo. - V horici preprājimo na masti nekaj uskljane čebule, cesna, sel. petersilja in gobice. Malo razlijimo da se gobice zmešajo. - Preprājime gobice denimo na desk, gde razrežemo na prst debele kose, vsakega namariemo in pripravljeno besamelom z gobicami. Telo ustavimo v cel kos in ga zunaj namariemo z plastjo samega besamela. Previdno ga vredimo in denimo na pehač na karbeljeno mast. Pečemo v pecici da dobi svetlorumeno barvo in shorjo. Iz masti, v kateri se je med to preje preje peklo, napravimo omako. Dobro uskljano čebulo, cesen in zeleno ter svetlorujovo preprājimo, malo razlijimo, pridemo si uskljane kisle gobice ter prevremo. V hislo smetano vmešamo ūlico muke jo razlijimo v omako, premesamo in preverimo. Po potrebi si okisimo z lim. sokom, omako prelačimo in polijimo po mesu, ki smo ga deli na pogret ovalj.

27. 12. 1935.

## Jemencikova jeha.

$\frac{1}{2}$  l vode zahuhamo 12 dkg izbranega in spanjega jemencika. Medtem kar belimo ūlico masti razmernimo 2 ūlici muke, ūlico drobno rezane čebule in razlijimo z juho, vložimo na kocike rezani krompir, en koren, korenino petersilja in obrovskov storček. Ko se zelenjava amelča, jo pridenumo k kuhani jemenciku. Juho odličavimo z cesnom, timerozom in lori. Karaduje pridenumo si nekaj pravorki slanine in parad. Dobro je, če sledimo na listke rezane preprājene gobice

## Kavlevana zeljnata glava. (Poljska)

Z dolblino zeljnat glavo tako, da ostane zunanj vodo. Napolnimo z mlekom, zalijsmo zakinjino solpetino z veljn. listom, zavijimo v cunjo in noco ravremo. Kuhomos v slani vodo do nihkega. — Nader: Prepravimo 2 čebuli na masti, zavimeli pridelenu po okusu česna,  $\frac{1}{4}$  kg prehajinega mesa, 2 k fajira, zverans zelje,  $\frac{1}{4}$  kg sir. kira, 12 delka obroblin, zalijsmo z vodo ali juho in dušimo do polnekkega (rir). Ohladimo, posolimo, popramo, pridelenu in sur. joja po okusu sresika in približno 5 delk naribonega sira.

## Gresov narastek. (rusko)

$\frac{8}{2}$  l razrešega mleka denemu 10 dlkg slad. sipe in pomalem stresemo 6-7 žlic belega zdroba. Ko je gosto ohladimo in pridelenu trumenjake in narahlo umesiamo meq 4 beljakov. - Obliko napravimo karame (ako je robota z mastjo pomarati) in v karame denemu 1 del amesi gres, nato 1 palico zribane čokolade potem spet gres in kuhomos v sopari, do  $\frac{1}{2}$  ure. Kormenu na krovnik (v morlo kopel 5 minut)

## Karamelova omaka.

Napravimo karame temnorujsave barve, zalijsmo z mlekom in pustimo vreti, da se sladkor rastopi in ohladimo. Trum. pustimo umesano z 1 ilico slad. (na merlime) in zalijsmo z karame z mlekom ter obenemu na ognju in mesimo tako dolgo, da se malo zgredi

in z njo zalijmo narasteck.

### jetna pastela.

15 dkg sovj: ali tečljih jetre, 1 sušljano ūčulo, pripravimo na 1 ūlice masti pridelenemu jetru, na male kosičke rezane, dolžin 5-10 mm in zmeljimo v mesnem strojku z 1 v vodi namočenim očet ūčulji ali kurhom 2x. 2½ dkg iž: masla penasto vnesimo z 1 rumenjakom in polagona primesamo z mlečno jetro. Osolimo, malo popramo, pridelenemu mlet oresiček in naraduje narabko vnešimo iz beljaka ted snez. Model pomaremo z mastjo, (obložimo z orehimi rezanci prekajene slanine) Če hoče. Vanj delenimo pripravljeni zmes, pobrijimo in v soperi kurhamo približno ½ ure. Ohlajimo ovrenimo na krošnik in pomaremo z pasteko kurk.

### Ruski fasirani zverki.

¾ kg govorstegua, 1 kos kurha ½ kg. Meri 2½ fasiramo z mesnim strojekom, obenem tudi namočen in vjet kurk ter ūčulo. Pridelenemo koliko vode, da bi bila masa primetno mehka. Posolimo popramo in dobro pregnemo z rokami, kakor testo, da postane masa gladka. Napravimo hlebičke povrljamo v drobtiniceah in specemo svilo rujavo na obek straneh. Potem jih položimo v pehačo in v pečici pečemo se 10-15 minut. - V masti, v kateri so se pehali zverki, pripravimo ūčulo, pridelenemo zel. peterilju 2-3 ūliche par. konzerve - 2-3 ūliche muke, zalijimo z vodo ali juho, nolimo in dobro prevremo.

## Praženi krompir

Surov krompir skuhamo, olupimo, rezemo na kostice in preprošimo na vroči masti. dokler ne postane svetlorumen. Ko je rumen, ga posolimo.

## Varsavski kruhek.

20 dkg moka,  $\frac{1}{8}$  l mleka  $1\frac{1}{2}$  dkg kvara, 10 dkg slad. sipe, 1 pivo  $2\frac{1}{2}$  dkg masla. Testo dobro steveno, denemo v model, pomaranč z mandlo in potresem z drobljanim. Pustimo urhajati in pečimo v pecici  $\frac{3}{4}$  ure - Pečeno potresemo z slad. moko, razrezemo na primerne kostice in serviramo z malinovcem.

## Blitzkuchen.

21 dkg moka, 12 dkg sir. masla, 2 rumenjaka 3 dkg sipe. Že tega napravimo testo razvaljamo v četverokotnik, polovičio na pomarančni pečici in svetlujejo spremenimo. Pečeno namazemo z marmelado. Steveno 4 beljake v trd sneg, vanj naračko vnesimo 1 vanilijin prasek in 18 dkg slad. moka. Šlem in vogim pomazemo, marmelado ter v pečici razstremimo  $\times 5$ -10 minut.

## Turon . (Francosko bowle)

Potrebuju: 3 l belega vina, po 3 šamporle Maroucino. Šplet vanilijnega likerja 3 Chartres (zelen in Rajhburga) 3 konjaka. 4 mandarino olupimo, razkrhlijamo, rezemo počasi odstranimo

Knjigo-vo	Kuhinja Serviranje	Razno	Nocnate jedi	Omake	Suare in kompoti in priloge	Zelenjav	Mesne jedi	Ribe	Jihe
Knjigo-vo	Kuhinja Serviranje	Razno	Nocnate jedi	Omake	Suare in kompoti in priloge	Zelenjav	Mesne jedi	Ribe	Jihe
Knjigo-vo	Kuhinja Serviranje	Razno	Nocnate jedi	Omake	Suare in kompoti in priloge	Zelenjav	Mesne jedi	Ribe	Jihe
Knjigo-vo	Kuhinja Serviranje	Razno	Nocnate jedi	Omake	Suare in kompoti in priloge	Zelenjav	Mesne jedi	Ribe	Jihe
Knjigo-vo	Kuhinja Serviranje	Razno	Nocnate jedi	Omake	Suare in kompoti in priloge	Zelenjav	Mesne jedi	Ribe	Jihe

pice in slenu v likerje. Na hladnem pustino 1/2 ure, na kar vlečeno gori vino. Nato pa po ukusu, ne preveč osladkamo. (ne sme biti sladko). - Mesto mandarinov lahko vramemo surove ali vložene breske, marelice ali ananas. Poleti lahko uporabimo večje velike vrtnje jagode. Gordne jagode počne in ne slajo od sebe zaramo?

30.5. 55  
 14.6. 55  
 11.7. 55  
 18.7. 55  
 3.8. 55  
 14.9. 55  
 15.9. 55  
 29.9. 55

### Školova juha a rezance

Namčinje začetek 146 ročičega firola. drugi dan ga ravni in takoj odcedi. Nato ga naliže  $\frac{1}{2}$  l toplo vode ga osoli in kuha do mehkega; prideli in ~~zavijga~~, včas majorona in košček lim. lupine. Ko je firol kuhan, oddij firolovko v drugo posodo, firol pa dobro prelači, ker privije vode naraji. Teni v horo 2 žlici rastopljene masti in nekaj koščkov žebule in ko u to zarameni, prideli polno žlico muke. Ko je muka rumena privije prelačeno firolovko s firolom in polno žlico prelačenih paradišnikov. Ko re te nekaj nizut vre, prideli žlico kisele smetane in žlico kica. (Posebej skuhaj) Vkuha rezance ali riz, specielle kmehove rezance, študi ajdove žganci. ali a krom. prejome. Treto leto, firole od Januarja

Trovotu dala denarja:  $\text{D} 120.$ ,  $10.1.52$ ,  $23.1.52$ .  $\text{D} 60$ ,  $8.2.1952$   $\text{D} 75$ ,  $18.2.52$   $\text{D} 336$ ,  
 $1.3.52$   $\text{D} 48$ . - Planica  $\text{D} 2.3.52$   $\text{D} 120$ . -  $30.3.52$   $\text{D} 30$ . -  $16.4.52$   $\text{D} 100$ . -  $9.5.52$   $\text{D} 80$ . -  
 $18.6.52$   $\text{D} 700$  za jutrelja štev. plm.  $16.6.52$   $\text{D} 80$ . -  $23.6.52$   $\text{D} 500$ . -  $1.7.52$   $\text{D} 1500$ . -  
 skupaj  $\text{D} 3569$ . - Res dobril! Prenešeno desno stran lista v knjigi!

Isto Tombola Jesenice  $\text{D} 80$ . - Tombola Bled  $\text{D} 160$ . - Tombola Jesenice  $\text{D} 80$ .

Sluk  $\text{D} 200$ . - + vino  $\text{D} 65$ . -  $3 \times$  igra  $\text{D} 150$ . -  $5 \times$  Hino  $\text{D} 150$ . =  $\text{D} 885$ .

Drugo leto!

Tombola Ribno. $\text{D} 300$ .	Koncert Ribno. 200. - Falet Ljubljana $\text{D} 400$ . - Falet Dolnj...
Hino $\text{D} 100$ . - Hino $\text{D} 100$ .	Boh. Bela Tombola $\text{D} 500$ . - $3 \times$ na otok Bled $\text{D} 150$
$6 \times$ igra $\text{D} 300$ .	Tiglow same raslužil denar. $\text{D} 100$ . - Hino $\text{D} 100$ .

Tretjo leto:

26.10.1953 Zagreb $\text{D} 500$ .	Hino $\text{D} 100$ .	Dala $\text{D} 1250$ .	20. - 100. - 50. - 40. -
10.11.53 Jutrelja vila $\text{D} 550$ .	seli obdarjal $\text{D} 50$ .	Ljubljana glede. $\text{D} 700$ .	28.9.53 $\text{D} 250$ . - $\text{D} 50$ . - 100. -
Hino $\text{D} 100$ .	24.11.53.	50. - 500. - 100. - 50. - 20. - 50.	20. - 50. - 50. - 20. - 50. - 50.

Julie

Ribe

Mesne jedi

Zelenjaz  
Solute  
in kompoti in priloge

Nocnate  
Omake

Nocnate  
jedi

Razno

Kulacija Serviranje

Knjigo-  
sveto

Vjetarstvo

Viska

Tiski



15.3.54  
Pluvier : 400.  
Haben : 150. - Wiederholung  
Wiederholung

I let  
firma - Hins 100. - Hins 50. Hins  
firma 25. - Hins 25. " Hins 25.

Tiskarska

Urad

Knjigovo

Urad

Razno

Urad

Sveske jedi

Urad

Ribe

Urad

Juhe

Urad

Na kompolju prijave

Urad

Omake

Urad

Serviranje

Urad

Kulacija

Urad

Knjigovo

Urad

Tiskarska

Urad

15.3.84  
89.5.  
1700 -  
M. 15.3.84  
1700 -  
M. 15.3.84

1700 -  
M. 15.3.84  
1700 -  
M. 15.3.84

## Consime.

½ kilo Rindfleisch wird klein gehackt mit 3 Ei-  
klaren und etwas kalten Wasser gut verübt, dann  
gibt man noch 2½ l Wasser hinzu, eine geschnittene  
Petersilwurzel, eine gelbe Rübe, eine halbe Seleri-  
wurzel und eine kleine Zwiebel, eventuel Rinds-  
knochen und lässt sie kochen. Schliesslich wird  
sie durch ein dicht gewebtes Tuch passiert.

## Friddaten Nudel.

Man macht einen dünnen Teig aus 3 Eiklau,  
¼ l kalten Milch, eine Prise Salz und etwas  
Mehl und den Schnee von 3 Eiklau. Daraus backt  
man dünne Teigscheiben, die man zu lange, schma-  
le Nudeln schneidet.

## Braune Suppe.

3 l kaltes Wasser wird mit einem gut schlissba-  
ren Topfe auf den Herd gesetzt und leicht gesalzt.  
1 gelbe Rübe, 1 Petersilwurzel, 1 Seleriwurzel werden  
klein geschnitten, gemeinsam mit klein geschni-  
tten Rindfleber in heissem Fett angeröstet. Sobald  
das Wurzelwerk gelb ist, gibt man noch einen  
Löffel geschnittenen Zwiebel dazu und lässt dann  
das Ganze braun werden. Dann gibt man etwas  
Wasser darauf lässt das auskochen und gibt das  
Wurzelwerk in die Suppe darauf wird das Fleisch  
geklopft, gewaschen und in die heiße Suppe gelegt.  
Man lässt die Suppe nur wenige Minuten stark  
auskochen und lässt sie dann am Rande des Herdes

langsam weiter kochen. Kurz vor dem Servieren wird das obere Fett abgeschäfft und die Suppe durch ein feines Sieb oder durch Tuch passiert.

### Linsen-Suppe.

Man macht eine Linsensuppe aus 10 deka Fett 9 deka Mehl und röstet darin etwas verhakten Kümel darin gießt mit Wasser auf <sup>reicht</sup> und lässt die Suppe kochen. Man gibt langsam 2 versprudelte Eier hinein und geröstete Semelwürfel.

### Karfiolsuppe.

Karfiolrose wird im Salzwasser weich gekocht. Die Hälfte derselben wird passiert, die andere in kleine Röschchen geteilt. Dann macht man eine lichte Linsen aus 10 deka Butter, 8 deka Mehl, gießt mit Wasser auf und mengt oben passierten Karfiol darunter, salzt, pfeffert, gibt die Karfiolröschen und geröstete Semel als Einlage hinein.

### Ebsen-Suppe.

30 deka geschälte, getrocknete Erbsen lässt man mit Wasser zu einem dicken Puré einkochen. Dann bereitet man aus 10 deka (Butter) Fett, 5 deka Mehl eine Linsen, mengt das Erbsenpuré darunter, gibt Salz und Pfeffer hinzu, gießt mit Rindsuppe oder Wasser auf und servirt zur Suppe geröstete Semellinsen sel.

### Braunesuppe mit Mehlschäbel

7 deka Butter werden pflanzig geröst mit 4 Döfern, 4 Esslöffel voll Milch, etwas Salz und eben Schnee

von 4 Eiklar vermischt. Man füllt das Gebrüderge in eine gut befestigte und bemalte Pfanne, backt es und schneidet es in Würfel.

## Kohlschöbel.

10 oleka Butter werden pflaumig gerökt mit 4 Dotten  
Kehrmüntzen in Wasser erweicht, gut ausgeknetet,  
pasirten Senf, 5 oleka klein rüfflig geschnittene  
Salzfleisch und ruotelig geschnittenen Kohl, den  
man in Butter angeröstet hat. Schließlich gibt  
man Salz, Pfeffer und den Schnee von 4 Eikloaren  
darauf.

## Gänzel-Suppe.

Hoff, Hals, Flügel und der Magen von einer Gans werden in leicht gesalzenem Wasser gekocht. Dann bereitet man einen lichten Einbrenn aus 10 deker Butter, 9 deka Mehl, gibt sie mit Wasser auf in dem das Gänzefleisch gekocht wurde, salzt und pfeffert sie. Als Einlage gibt man das, von Knochen gelöste in Stücke geschnittene Gänzefleisch und gekochte kleine Bresselknödel in die Suppe.

## Leberreis.

60ckä Fett werden pflaumig geröstet mit 3 Eiern,  
1/2 l in Wasser erweichten, ausgedrückten Semel, Salz,  
Pfeffer, Majoran und 150ckä geschäfte Leber und  
einigen Semelbresseln gut vermengt. Man drückt  
dieses Gemenge durch ein bestelltes Reiberisen in eine  
südländle Suppe und kocht sie ungefähr 1/4 Stunde.

## Leberknödel.

8 deka Butter werden pflaumig geriebt mit 1 Ei, Salz, Pfeffer, Majoran, einer in Wasser erweichten, ausgedrückten Semel, 16 deka geschnittene Leber, feingehackte Kräbel, Petersil, und 8 deka Semelbressel vermischt. Man formt Knödel daraus, welche man 15-20 Minuten in der Suppe kocht.

## Kartoffel-Suppe.

12 Kartoffel werden geschält in der Suppe oder Salzwasser gekocht, passiert, mit 2 deka Butter veriret. Dann macht man eine lichte Einbren aus 6 deka Fett, 5 deka Mehl, gibt mit Wasser auf, mischt die passierten Kartoffel, Majoran und Salz hinein. Schließlich gibt man einige Kleinwürfelig geschnittene Kartoffel hinein und lässt die Suppe 20-30 Minuten kochen.

## Pragerische - Suppe.

3/4 kilo Kartoffel werden geschält, im Salzwasser gekocht und passiert. Dann macht man eine lichte Einbren aus 7 deka Fett und 6 deka Mehl, gibt die passierten Kartoffel hinein und vergibt sie mit etwas Wasser und Milch. Dann lehrt man die Suppe mit 2 Dörrern, gibt Kleinwürfelig, geschnittene, gekochte Salzfleisch als Einlage in die Suppe. Man kann in Kartoffelsuppe auch gebackene, braunberg Erbsen hinein geben.

## Hirn Konsume.

Man löst etwas Petersilie, etwas Rindshirn in 4 deka Butter anrösten, vermischt es dann mit Salz, Pfeffer und nach dem Erkalten noch mit 3 Eiern. Das

Gemenge wird in gut befestigte und berechnete Kleckformen gefüllt und 30-40 Minuten im Dampf gekocht.

## Eine Konsument

44 l Milch, 1 Ei, 5 Dotter, Salz und Muskatnuss  
wird gut vergivelt und in einer Auflaufschüssel im  
Dampf gekocht.

## Sinken-Konsum.

10 oleka Butter werden pflaumig geriebt mit 3 Döfkeren  
4 entkneteten, erweichten, gesirten Semmel, 5-10 oleka  
fein gehackte Schinken, 1 Esslöffel voll Semmelbressel  
und den Schnee von 4 Eiklarern vermischt.

## Hochsalat = Suppe.

3 Stück Kochsalat werden gewaschen, mit einem Messer  
geschnitten, an 10 olekai Fett gebraten, das man mit  
8 olekai Mehl bestäubt, anrösten lässt und mit Was-  
ser aufgißt. Schließlich gibt man 30 olekai vorfüllig  
geschnittene Kartoffel dazu, lässt sie noch  $\frac{1}{2}$  Stunde  
kochen.

Mikrolorol = Suppe.

3½ deka Butter werden pflaumig geröst mit 1½ Eiern, Salz, 2 entknochenen, in Wasser erweichten, ausgedrückten Semeln, feingehackte Petersilie, Pfeffer und Schnelbresseln vermengt. Die Hälfte dieses Gemenges wird mit 15 deka feingeschärfte Milch, feingehackte Käbel und Majoran vermischt und auf eine gut besetzte Serviette bestreikt, Darauf legt man die eine aus zweier Flößchen gefundene Wurst, schlägt das Tuch darüber zusammen, bindet es an Enden fest und läßt das Ganze ½ Stunde im Salzwasser kochen.

### Brot-Suppe.

Man lässt 5 deka feingehackte Kürbel und Petersil in Fett anrösten, gibt dann kleinwirfelig geschnittene Brot dazu, lässt anrösten, gibt Wasser auf und lässt Suppe gut verkochen. Schließlich passt man und gibt geröstete Semelwürfel, geschöpft in Scheiben geschnittenen Frank als Einlage in die Suppe.

### Julijene-Suppe.

Man macht eine gewöhnliche braune Suppe. Dazu werden gelbe Rüben, Petersilien und Sellerinwurzel fein unoleig geschnitten, nebst Kourfijol und grünen Erbsen im Salzwasser gekocht, abgeseit und in die braune Rindensuppe gemischt.

### Rahm-Suppe.

½ deka Kümel, etwas Salz,  $\frac{3}{8}$  l saueren Rahm, 6 deka Mehl werden gut verkitt in 2 l siedendes Wasser eingekocht und mit etwas Essig gesäuert. Man gibt geröstete Semelschnitten als Einlage hinein.

### Schleim-Suppe. (Cremoris)

Rohgerste wird weich gekocht und passt. Dazu bereitet man eine lichte Einbren aus 6 deka Butter, 5 deka Mehl, gibt mit Wasser auf, gibt Salz, Pfeffer, Limonensaft und passte Rohgerste dazu, lehrt die Suppe mit 1 Dolter. Als Einlage gibt man gekochte Kourfijölörtschen und blättrig geschnittene, in Butter angeröstete Schampusjons in die Suppe.

## Leberschöbel für Einlage in die Suppe.

100kg Butter werden pflanzig geröst mit 2 Doppelz. entzündeten, erweichten Semeln, 150kg geschnittene Leber, in Butter angeröstete zwiebel und Petersil, Salz, Majoran, Pfeffer und den Schnee von 2 Eiklar vermengt. Man füllt das Gemenge in 1 kleine, bestekte und bemehlte Pfanne, backt sic  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen.  
Braunfeig Kräuter.

In  $\frac{1}{4}$  l kochende Milch mischt man 40kg Butter, 150kg Mehl und verarbeitet den Teig so lange bis es sich von Löffel lässt. Wenn der Teig. Wenn der Teig langsam ist vermischte man ihn mit 4 Eiern und wenig Salz, legt davon mit Hilfe eines Spülzak, kes Erbsen, große Stücke ins heiße Fett ein. Man backt die Brauneigerbser und legt sie kochend auf ein Sieb. Man gibt sie als Einlage in Pragerische Suppe.

## Mesana juha.

Krompir, grash, stroki firola, karfijol, vohrost, zelnata glava, korenje, petersil, zeleno, holerabo skupaj v masi <sup>dusišti</sup> stenaste, malo pomoknati in zalisti z joko ali z vodo.

13.3.29 1900 - The following fish were taken:  
I. 1000 - 1000 - 1000 - 1000 - 1000 - 1000 -  
II. 1000 - 1000 - 1000 - 1000 - 1000 - 1000 -  
III. 1000 - 1000 - 1000 - 1000 - 1000 - 1000 -

(10)  
g 145  
h  
j

60.  
s  
5+4+  
D  
5 kg  
1 kg  
1 kg  
8 j.

60.  
D  
3 kg  
1 kg  
1 kg  
13.  
1 kg  
42 kg

Mo  
24

Velkar je ota uval: 13.2.1952. izdala:

91450.- 93392.50., 9200.- 92700.- 99205 91000  
pogreb, hista, vobor, Norak, pogrebščina Žganje, Jane, kuh, D 17. 947. 50 p

januar, februar do 13.2.1952

" 9460. - "

*Gundis*  
GUNDIS PODHOM TOMO  
27407.50.-

Februar:

320D	D 600.-	D 420.-	D 1340.-
Od 13.2. - 23.2. 1952 16 l mleka a D 20., 3 l olja, 3 kg sladkorja			- D 1340.-
9308.- 940 9350.			
5+4+3+10 jaje, kvas, 3 1/2 kg muke za kuh 2x, 2 tel. glavi, 3 mes. klobase	D 20.-	D 150.-	560.-
D 1000.- 2 kvač 96	D 80.-	D 82.-	
5 kg ſpeha, 2 kg bel. kuh, 2 kg ſpeha Števca, 1 kg žira. kuh,			1628.-
9150.- 9210.-	D 120.-	D 10.-	
1 kg ſpeha, električna, 2 kg ajol. muke, kvas, 1 bel.			48D. 538.-
9450.- 9320.- 948.-	D 128.-		
1 kg riz, 1 kg mila, 1 kg bel kuh, 4 kg. kor zdroba,			946.-
8 jaje, 1 kg kave D 120.- 1 kg musa D 150.-			" 382.-
			<i>Gundis</i> GUNDIS PODHOM TOMO D. 5394.-

Mare:

D 660.-	D 952.-	D 1612.-
Od 1.3.1952 - 22.3.1952 33 l mleka, 11 1/2 kg muke za kuh,		- D 1612.-
9300.- 940.-		
Sladkorja, Železničar, Špehan popravilo nica kačnlo	D 140.-	1080.-
955.- 9320.-		
3 kg muke Števca kredelce, 14 jaje, 14 jaje		475.-
Wina 920.- ſopin, M. knjige, 1 kg tel. musa, 3 klobase	D 120.- D 150.- D 150.-	500.-
9320.- 92.- 950.-	D 150.- D 122.- D 15.-	
1 kg svh. mesa, 4 jaje, 1 kg tel. mesa, kuh, kvas, 3 kg sladkorja		3420.- 1079.-
13. 9100.- 960.-		
mleka za kuh 3 kg mrožiti		1705.-
D 150. 9150. 9150. 9150. 9150.	D 160.- D 450.- D 150.	
1 kg mesa kvas 65D, 1 kg jete, 1 kg gor. mesa, 1 kg riz, 1 kg jete,		1050.-
9330.- 9320.-		
12 kg zdroba, 1 kg mila. D 320., 1l vina D 80.- 10 jaje D 120.- 964.-		
		<i>Gundis</i> GUNDIS PODHOM TOMO D 8566.-

April:

D 400.-	D 640.-	D 240.-	D 1420.-
Mleki za at. razp. za obj. at. omrežje, 1 kg mesa, mleka			-
9200.- 9150.- 9105.-			
Moh. knjige, 13 jaje, 13 kg muke, od 22.3. 52 do 31.6. 1952 mleko mleko			1475.-
9400.- 940.- 940.-			
2 kg mrožiti, 1 kg mesa, 2 kg mrahon, 1 kg riz, 4 1/4 kg mrahan			940.-
			<i>Gundis</i> GUNDIS PODHOM TOMO D 1365.-

Ribe  
Zelenjava Mesne jedi  
Solute in kompoti in priloge  
Omake Omake  
Množljate jedi

Razno  
Knjigo-  
čitalacija Serviranje  
Vletarstvo

Tuška Vletarska  
Tuški

D 245.-	9 600.-	D 560.-	D 70	D 1475.-
Rorini, 10 kg ajot moke, vel 2 ur placa, auto jaska,				
5 540.-	9 100	9 51.-	2390.-	1080.-
Jeri 17 ur po 20 d in na grotch, 10 jaje za begane, 150 kg s. meso				1.8
250.-	3240	9 15.	9 48.-	3.8
7 jaje, 2 kg luga, vel. uoi 14 kg beli moke, hrav, 6 jaje, 1 kg sladkorja, "				4.8
280.-	800.	9 360.-	9 455.-	5.8
8 jaje, 3 l slaja za febr. M. tpr. 3 kg makaronov, 1 1/2 kg jtre meso				8.8
1108	9 12	9 105.	9 140.-	11.8
13 kg meske, hrav, elektrika, 1 kg makaronov, 1 kg meso,	890.	9 140.-	" 1455.-	15.

Prenos CUNDA " 5265.-

Fondi PD 42631,-

### Maj:

D 270.-	9 160	9 155.-	9 400.-	D 985.-
3 kg makaronov, 1 kg meso, 1 kg sladkorja, 1 kg maste				
2. sira, 9 160.	9 360.-	9 320.-	9 400.	D 1840. - 2940.-
13 kg meske Krojač kune, 1 kg makaronov, kune	9 1108	9 240.	9 350.-	" 3598
zrešnje, 1 kg jtre D 160., 1 kg loba, 90 dal mesta	9 360.	9 400.-	9 270.	<u>766.-</u>

Fondi PD 42631,-

### Junij:

2. 448.	9 400.-	9 400.-	9 600.-	D 1313.-
56 jaje za mrij, 2 kg vel. kopriva, 140 kg sira, 2 kg mica				
120.-	9 140.	9 400.	9 400.	9 915.-
13 kg moka, kune, 2 kg mica, 1 kg jtre, 1 kg sladkorja	9 400.	9 400.	9 400.	" 730.-
1 kg luka 1/4 kg politbanki, zrešnje, pismo priporocen, 1 kg mica	9 50.	9 40.	9 600.	" 1928.-
1 kg mica, 1 kg meso, 6x pancele, 60 jaje za junij	9 320.	9 40.	9 400.	
2. mica, 2 kg sladkorja, 300 kg sira, 1 kg mica, 2 kg mica	9 100.	9 100.	9 600.	776.-
2. meso, sira 60 del, politanke birna 72 kg bumbarov	9 399.	9 50.	9 600.	" 6526.-
blago za oblike, 6 dni žvez, 3 dni franka, 25 ur žival	9 100.	9 50.	9 800.	<u>NOR " 1000.-</u>
blago za delovne oblike mame dela, žemlje 20 kom.	9 00.	9 00.	9 00.	" 9 00.-

Fondi PD 42631,-

### četrtek bar

### Julij:

birna 5 359.-	500.	5 200.	D 533.-	5 320.-	D 1905.-
birna 500. sjetotići, jaje, hrush 18 dan, 1 kg mila					1280.-
jeri pomagala, 2 kg mosa mleko 12-31. 7. 52 ll na dan	5 600.	5 280.	190.-	3 200.-	" 2567.-
31 streskujuha, 3 - 600 g muka, 15 kg meso za 3 mesec	9 319.	9 600.	"	"	" 2567.-
bezbarmenka 320 g drva 2 kg sira, 15 kg sladkorja, 30 jaje	9 300.	9 600.	2390.	2600.	" 9360.-
drubizenda 1 kg mila, 2 kg makaronov, 2 kg mica humara	9 200.	210.	6400.	7400.	<u>4851.-</u>
3 kg sladkorja, mica 1 1/2 kg krompirja 1 1/2 kg špaha	9 90.	450.	800.	1000.	<u>7597.-</u>

Fondi PD 42631,-

August:

	Ribe	Mesne jedi	Solute	Zelenjad	Mesne jedi
6 jajce kuh D 114.-	D 195.-	D 41.-	D 24.-	D 200.-	
1.8.1952 Tonu hlek, 115 kg tel. mesa.	D 340.-	1 stvica 2 dl vina + feri lori 10 učit 574.-	D 360.-	D 169.-	
3.8.1952 Mira princepsa 2 kg mesa	D 600.-	sipe okno za slike, paper papirice mioniki "869.-	D 41.-	D 169.-	
4.8.1952 3 kg maste, 3 kg riza, 1 stvica kuhna	D 960.-	2 kg sladočorje, 2 l olja 2511.-	D 310.-	D 400.-	
5.8.1952 1 kg makaronev 1/2 l molinovec, Tomotovićevi	D 105.-	D 120.-	D 680.-	D 105.-	" 905.-
8.8.1952 voma k Bernardu	D 2310.-	bla z Tomotom ola. D 195.-	D 32.-	D 154.-	" 3029.-
11.8.1952 feri D 1180.-, brizac Brigitte, spek, sir, makaroni	D 394.-	postolja, vlačeće, vina	D 220.-	D 200.-	" 3618.-
15.8.1952 meso vampi, krompir, Tomotov copate, Čancetulox	D 660.-	D 180.-	D 200.-	D 180.-	" 1434.-
20.8.1952 meso D 298.- salama D 120.- feri bue D 120.-	D 98.-	D 1178.-	D 1178.-	D 1178.-	" 538.-
25.8.1952 grizde, mleko 31dui 620 D 311 stvica kuhna					" 18.96.-
					<u>D 15374.-</u>

*Jedan*

*CUNDRIĆ  
PODHOM TOMO*

*D 710.-*

*10 500.-*

*972.-*

*785.-*

*1790.-*

*1204.-*

*2820.-*

*18781.-*

*9.000.-*

*9781.-*

*654.-*

*1510.-*

*690.-*

*2612.-*

*1226.-*

*5987.-*

*1990.-*

*525.-*

*2560.-*

*17754.-*

*105.-*

*17859.-*

September:

	Ribe	Mesne jedi	Solute	Zelenjad	Mesne jedi
1.9.1952 2 kg sladočorje	D 310.-	D 400.-	D 710.-		
	D 900.-	D 150.-	D 1350.-		
7.9.1952 600 kg cementa	D 900.-	D 150.-	D 1350.-		
9.9.1952 30 kg 117 olje pri morski, ledvice mesa	D 360.-	D 3578.-	D 255.-		
12.9. salama, kitala, paradijsa čebula, 2 para Tomotovićevi papravilo	D 300.-	D 80.-	D 100.-		
15.9. žbulj ūčim 11/5 kg mesa, Tonu Dolnjiskog 2 kg riza, 2 kg mak.	D 340.-	D 240.-	D 320.-	D 680.-	" 210.-
18.9. 2 vel pastete, 2 male pastete, 1 kg speka, 1 kg sira	D 192.-	D 92.-	D 320.-	D 600.-	" 1204.-
20.9. 8 kg sladočorje za mornvičado, 26 l mleke 30 stvica	D 1160.-	D 520.-	D 140.-	D 140.-	" 2820.-

ciment dala Minareci 23.9.1952.

October:

	Ribe	Mesne jedi	Solute	Zelenjad	Mesne jedi
1.10.1952 2 vel pastete, 2 male pastete, bombone, Tonu Zagreb	D 192.-	D 900.-	D 50.-	D 320.-	D 654.-
2.10.1952 2 kg riza, 2 kg sladočorje, 2 kg speka, 2 kg makaronev	D 100.-	D 100.-	D 400.-	D 220.-	D 1510.-
4.10.1952 meso 16 kg salama 16 x tuto Radovljica 1 l irnega vina	D 626.-	D 724.-	D 85.-	D 220.-	D 1510.-
10.10.1952 Tonotovićevi tegorice, kraljep Hajč, kraljep Lalehar	D 626.-	D 724.-	D 85.-	D 713.-	D 1510.-
13.10.1952 meso vampi salama, kraljep Hajč, kraljep Lalehar	D 626.-	D 724.-	D 85.-	D 713.-	D 1510.-
26.10.1952 meso 4785.-	D 1178.-	D 620.-	D 192.-	D 192.-	D 192.-
30.10.1952 31 kg kuhna 31 l mleka	D 105.-	D 105.-	D 16 jepe	D 192.-	D 192.-
Elektika Mar, Maj, junij, julij, avgust, september, milo do novega leta se 8 kg x 320.-	D 105.-	D 105.-	D 75.-	D 105.-	D 105.-

*Elektika Okt*

*skupaj:*

Knjigo- stvo	Knjigostvo
Vjetarstvo	Vjetarstvo
Turski	Turski
Ustaška	Ustaška

## November:

	rijan 9	580	Piso.	D 450	D 1030.-	1.2.
1.11.1952	Tomotori celji podlomplami kuj.	magnini visoki	D 380.-	13.11.52	600. čini	3.2.
	7160.-	D 380.-	D 380.-			4.2.
3.11.1952	Milga za univanje,	makaroni	Tomotori celji	D 1140.-		5.2.
7.11.1952	1 kg gor, 1 kg tel. miza	salama hrušovke	D 110.-	D 96.-	D 10. -	8.2.
	sin D 400	300kg bombonov D 60.-	magi D 11.-	2 kg moka D 124. 1/2 mazg. 7/4. 6.10	D 695.-	10.2.
13.11.52.	3 kg bele D 186.-	1/2 kg mazg. D 96.-	plača D 840.-	Zagajni pomagaj "12.2.-		d
	vručja dva D 700.-	2 žganje D 50.-	D 600.-	D 1140.-	Pivo Mihov 130. 1/2 2.620.-	sd
	D 399.-	mleko, kuh	D 120.-	Pivo lon Zagajni dva	" 1044.-	sd
	Kozarjev Štane, masina ka pranje	Nihov lejz 15 jape	D 800.-	D 460.-	" 1512.-	"
	D 2.52.	Umurč vručja 2 x 2 deli vina, slike za na grob od Tomotore jopek lon	D 500.-	D 200.-	" 1083.-	"
	globin pasteta	polica, meso salama jetra, lon moju sandali	D 498.-	D 50.-	D 1285.-	"
	55m 20.- D 1400.-	jetra pomagala, elektrika	D 105.-	auto 2x40 - D 80.-	GUNDRIČ PODHOM D 12.141.-	"

## December:

1.12.52	1 1/2 kg mesa jetre D 248.-	globin celo leto D 480.-	D 728.-	"
2.12.52	Glugharju za dva D 1080.-	koh. moka 5kg, krtaca 3x80-240.-	D 150.-	" 1470.-
	600.-	620. 1178.-	D 500.-	" 2548.-
	auto mlako	kuh, sin Tomo pincev, 2.5 kg jabolk.	D 275.-	" 1105.-
4.12.52	Kajžarjev kumpir 8.12.52	črevg cesni	D 50.-	"
	D 750.-	in z. Petelinu D 300.-		"
9.12.52	za delg plača Merockla, dva na decoci plavček	27.501	1700.-	"
14.12.52	Zavorovovalnina proti počaru presie in stroški	D 35.501.-	"	"
	270.-	320.- 960.- 400.-	D 5362.-	23.12.-
	moj shorenec Pek torta stresa, kuh mlako trigonice	165.-	" 373.-	"
375.-	3129.-	88.8.	CUNDRIČ PODHOM D 45737	"
	tu, Tomotore hlače, elektrika, krtaca	D 200.-		"

## Januar 1953.

	9 110. žganje kuh sir	D 1644.-	D 1754.-
	vrcho na streho pri peljal, trigonim prasik milo	D 1603	D 529.-
	200 g.	529.-	2889.-
	za nevarice lon Olga Žira pomagala pranje, sir mandalina	5256.-	2181.-
	2.240.-	5256.-	"
16.50.-	9 195. Žira pomagala pranje, sir mandalina	5256.-	2460.-
	9 195. Žira pomagala pranje, sir mandalina	5256.-	Brij
16.50.-	9 195. Žira pomagala pranje, sir mandalina	5256.-	"
11 kg D 1100.-	9 165.-	1200.-	"
9 725.-	9 300.-	1200.-	stros
9 165.-	9 200.-	1200.-	plača
9 165.-	9 150.-	694.-	16.3.
9 165.-	9 298.-	300.-	Hran
13 l mleka pri Umurču, elektrika, meso elektrika za plačati	9 250.-	D 10468.-	"



## November:

1.11.1952	ujan d 580 . Rus.	d 450	D 1030.-	1.2.
3.11.1952	Tomotori ecolji podlomplani kug. marina visoki 3160.-	D 380.-	13.11.52 600. čini	
7.11.1952	Mil za univerzije 3160.- mahoroni Tomotori ecolji 1 kg gor. 1 kg tel. miza 3160.- salama 3110.- + 110.-	"	" 1140.-	3.2.
	sir 3400 300kg bombonov 160.- magi 3			
13.11.52.	3 kg bele 3186.- 1/2 kg mag. 396.- vruja diva 3700.- žganje 350.-	za stor poget 3160.-	\$ 27.407.50.-	4.2.
	339.-	"	610.-	5.2.
	Sloranjov sname, marina ka pranje 300.- mleko,		" 539.-	8.2.
	Umurci vruja 2x2 deli vina, slike za 3125.- globin pasteta 360.- polica, meso salama		8566.-	10.-
	55 per 20.- 3100.- Žira ponagala, elektrika 3105.-		12639.-	
			" 1044.-	
			" 1512.-	
			" 1083.-	
			" 1285.-	
			12141.-	
			" 1040	

## December:

1.12.52	1 1/2 kg miza jutre 3248.-			
2.12.52	Glusharju za diva 31080.- auto mleko, 600. 3620. 31178.-	kor. moka 5200. mleko, 350.- kruh, sir Tomo pri	150.- 250.- 250.-	
4.12.52	Kozjana hrompi 3750.-	8.12.52		
9.12.52	za delo, glva 3400.-	in		
14.12.52	Zavorovovlina proti pon 370.- moe shorence Pek torta struca 375.- Žira, Tomotore klace, elektrika 3120.- 165g.		320g.	

312.52 3871.50  
320.2871.50  
" 373.-  
" 45737

Januar  
vpeko na streho pripeljal, try 200g.  
za mokarice km Ogle Žira ponaga 3240.- 3195.- 3160.-  
16 jaje za dec. 13 jaje Januar, sir 3165.- 11kg 3110.-  
pri Kozjarju 11kg bele moka, molla, 3725.- 3300.- mleko 15l 1kg 200g.  
kruh mleko 15l 1kg 200g.  
13 l mleka pri Umurciu, elektrika, meso elektrika za drvačagati 3150.- 3298.- 3250.-

1. Mešiške pri boljih pihateljih  
črem, maličnice, kifana, vina,

31754.-  
" 3889.-  
" 2181.-  
" 2465.-  
bkt " 2219.-  
moka

RUNDOL PODHOM TOMO

Brij  
strci  
Maca  
16.3  
Kozjar

Bolprščica se dobila manoj: 30.- 50.- 50.- 40.- 45.- 80.- 80.- 75.- 120.- 40.- 20.-  
40.-

Februar:

1.2.53.	9435.-	9150.-	9166.	9	751.-
	Primorsk 29 jaje botra 10 jaje, B. Marica fain. meso				
3.2.53	93200.-	9560.-	9150.	"	3910.-
	Gluhajsov voil dva, dva in hrana pijača				
4.2.53	3 l 60g	100g	180g	300g	640.-
	mleka, sir, jtetra, gov. meso				
	160g	240g		3 kg bele muke	
				3 kg bele muke	3420.-
5.2.53	3 krtice delo, 3 kg ajol. muke, delo	22	sol poprsnill	"	520.-
	60g	150g	230.-		
8.2.53	3l mleka, 1/4 kg janesč, 2 kg mukke kruh			"	540.-
	300g	160g	290g		
10.2.53	treć jtetra, do 16.2.1953 10 kg kuhar mleko 5lv		180g	"	356.-
			NDP		

do 16.2.53 to píleto po smrti světa Tomotovega. 707217.-  
 od 13.2.1952 do 1.3.52 za pogrebne slavnice. 707407.50.-  
 " 1.3.1952 - 14.52 v im za maja " 5394. -.

" 1.4. 1952	" 15.52
" 1.5. 1952	" 1.6. 52.
" 1.6. 1952	" 1.7. 52.
" 1.7. 1952.	" 1.8. 52.
" 1.8. 1952	" 1.9. 52.
" 1.9. 1952.	" 1.10. 52.
" 1.10. 1952	" 1.11. 52.
" 1.11. 1952	" 1.12. 52.
" 1.12. 1952	" 1.1. 53.
" 1.1. 1953	" 13. 2. 53.

*photogyna pubescens*, neoparthenogenetic  
France Dakota \$ 16. 800. -  
vitaminized washike 37. 424. -

stříški poráke 9 202.87.50. -  
pečovina, redšík 54.527. -  
dodela manu k 142344.50. -

vol 13.2.1952 ab 16.2.1953.

	• 8 566.	-
	• 12.631.	-
	• 8.289.	-
	• 14.513.	-
	• 7.597.	-
	• 15.374.	-
	• 9.781.	-
	• 17.859.	-
	• 12.141.	-
	• 45.737.	-
	• 10.465.	-

eno deto skupaj na pogreb in njeni porabili. 20. 8. 71. 50 p.

"Brjaj pomoci in Troja zavednost Tomo" mi brsta vse delo omogočila. 16.2.1953.  
v gostilni celo leto razstavila

stroški najemnina za post. postrojke, zavarovalnina, kužna vrednost, uporabljajoči  
3.503.-\$ 1200.-\$ 2200.-\$ 11920.-\$ PUNDRA  
Hranični davek, poslovna potni stroški, amotek, inventarlos katerih posamežni dele  
16.374.-\$ 14530.-\$ 1053 93400.- 1070.-\$ PROKOV  
Hranični davek, pleskarje, vodovina, zbornici, vringa blaga skupaj " 52.005. -  
TOMO

ostalo za našine potrebe

"34727-

Februar 1953.

16.2.1953.	3 l mleka, 60 g	500 g.	60 g.	60 g.	680.-
20.2.1953.	2 jaja 30 g	875.-	754.-	871.-	1.1.
	3190.-	D 180.-	D 261.-	D 80.-	3.4.
elektrika, fera	360.-				4.1.
22.2.1953.	meso	3420.-	105.-	D 320.-	70.
	3190.-				14.
28.2.	mleko meso	3400.-	7 jaje botra ruta moja. sir	" 1935.-	20.
	3100.-				21.
	T 260		4 kg bele moke peku za dela	" 820.-	22.

Guncic Tomo CUNDRIĆ TOME " 5067.-  
POZVONI

Mare

1.3.1953	960 mleko	390.- popravila čeoljev,	58.- 120.	9 328.-
3.3.1953.	960 mleko	97.- meso 100.-	" 257.-	
		meso 8 jaje od Botra		
8.+9.1953	Tomo Planica	190.- meso mleko feri pomagala	340.-	6.30.-
		50.-	160.-	330.-
	festi feri vino, Mrečna Joh. 5 jaje	Botra 8 jaje 3 l mleka	"	570.-
13.3.1953	Botra 4 jaja 2 l mleka	59.- 40.-	420.-	820.-
16.3.1953	jaji mleko sladkor 4 kg	240.- 580	" 355.-	3.5.53
19.3.1953	2 kg testenin 2 kg repe, globin	230.- 50.- 75	" 320.-	2.
21.3.1953	1 1/2 l mleka 5 jaje Mr. Joh.	309.- 960.- 250.-	600.- 280.	el.
22.3.1953	4 dni 300 g + 3200.- 98.- dena Mihodrva, trig. Narvo	390.- 600.- 1/2 l žgape	2320.- 2808.-	11.5.
23.3.1953	Jabolka, dena Mihodrva 4 dni	160.- 2320.-		153.
	Botra 10 jaje mleko 16 kg sladkorja	50.- 240.- 725.-	" 2480.-	19.5.
27.3.1953	Mrečna Joh. 5 jaje pri Ročici 20 jaje	390.- 150.- 275.-	" 1015.-	23.5.
	10 kg kruha a 39 g mleko jaja za vel novi botra	450.- 646.-	" 540.-	29.
31.3.1953	druženje Tom. oblike v trig. Renie Margar. cok. lim.	150.- 270.- 160.-	1096.-	
	mleko pepe betra, Lenu pomagal, popil 1 l vina	220.-	" 580.-	
	za putnicu lon kvas sli mleko	150.-	" 225.-	

D 12296.-

Guncic

CUNDRIĆ  
POZVONI

Ribe	Mesne jedi	Zelenjava	Solate in kompoti	Omake	Mičnate jedi	Razno	Knjigovo	Kulacija Serviranje	Vjetarstvo	Iska
------	------------	-----------	-------------------	-------	--------------	-------	----------	---------------------	------------	------

April

	840.-	50.-	110.-
1.4.1953	7 kg bele muke za vel. noč	Botra 6 jaje, Rovnič 11 jaje	D 1000.-
	250.-		
3.4.1953	na tembravici meso, Vretova 5 jaje	cebula česen	390.-
	55.-	330.-	60.-
4.4.1953	2 l mleka 5 jaje	12.4.1953 13 jaje Botra	280.-
	120.-	163.-	
	xa vigen beganca bl.vodo	11.4.1953 meso pri trinac	610.-
	50.-	50.-	125.-
14.4.1953	Ur.Joh.jaja Žeri pomagala, Vret.Joh.jaja Botra 10 jaje	"	405.-
	395.-	40.-	
20.4.1953	meso trime, 2 l mleko botra, 100 l mleka na travo	"	435.-
	702.-	70.-	
	krh 18 kg	6 kg bele muke Komar	200.-
	150.-	2 kg svd.moke 7 kg hor.moke	280.-
9.Noc med.	trgovina	2 1/2 klobase Komar Ur.Joh.jaja meso	1902.-
	125.-	40.-	320.-
1kg pira,	botra 10 jaje 2 l mleka Žeri pomagala meso	345.-	1130.-
200.-	350.-	280.-	
10l mleka in 28 jaje pri botri	Toms prinesel jaje 8	"	650.-
200.-	150.-	486.-	
Toms od trube, meso	31.4.1953 Rajcebotre trgovina	"	836
		Gundec Tong	8898.-

Maj:

1.5.1953	1 kg tel. mesa	200.-	140.-	78.-	418.-
3.5.53	2 l mleka 8 jaje	140.-	100.-	210.-	
	Radovljica-Brije	5.5.53	2 l mleka	4 jaje Toms	330.-
	elektrika Nare, April	120.-	120.-	135.-	535.-
7.5.53	2 l mleka 8 jaje meso	140.-	520.-	90.-	750.-
11.5.53	2 " 8 "	140.-	140.-	105.-	385.-
15.5.53	2 hrušovki	48.-	156.-	105.-	424.-
19.5.53	nja meso, vim limona	1000.-	175.-	105.-	1280.-
23.5.53	mleko, meso, 25.5. mleko jaja, 27.5. mleko jaje, črešnje kras.	40.-	220.-	105.-	530.-
29.5.53	mleko jaja, 31.5. mleko 10 jaje meso	105.-	140.-	220.-	495.-
					5147.-

Gundec

Juni:

1.6.1953	St. Rix, mleka, globina pastela, meso Radovljica Šentjur	1100.-	260.-	220.-	53830.-	1990.-
----------	--	--------	-------	-------	---------	--------

Junijs:

2.6.1953.	105.-	105.-	170.-	170.-	170.-
Prinos 2.6. mleč jaje		4.6. mleč jaje	6.6. mleč jaje	8.6. mleč jaje	10.6. mleč jaje
10.6.1953.	260.-	170.-	110.-	105.-	170.-
meso mleko 10 jaje, īrešnje globin,		12.6. mleko 5 jaje	"	"	645.-
12.6.1953.	105.-	170.-	105.-	170.-	170.-
mleko 5 jaje, 14.6. mleko 10 jaje, 16.6. mleko jaje, 18.6. mleko jaje		"	550.-	"	"
20.6.1953.	16kg	15kg	150.-	D. 180.-	390.-
moko belo Šmonice in 3 kg kuh.		"	520.-	"	3710.-
Kuh 20 kg, 20.6. mleko jaje, 21.6. 10 jaje pasteta makaroni	780.-	105.-	150.-	150.-	1555
paper Mlešnägel, meso, īrešnje meso, sir jaje	360.-	220.-	55.-	490	1200.-
105.-	320.-	180.-	180.-	"	150.-
junij električka, meso, Štirinar. Januar					785.-
				CUNDRI PODHOM	D. 12260,-

*Gundis*

Julij:

1.7.1953	2 kg	420	150.-	150.-	440.-
	meso	"	10 jaje, 1 kg makarony	1 kg riză	1160.-
3.7. "	2 "	kompjija	720.-	725.-	550.-
5.7. "	150 kg	meso	720.-	750.-	1455.-
		kremočke	120.-	150.-	1200.-
10.7. "	150.	meso	meso	6 kg bele moka	1200.-
15.7. "	Nikotin za popravilo ūciglo	680.-	4940.-	Tomo ubil ūpo	1657.-
18.7. "	jeri	150	240.-	drubina ričat mella	5620.-
		10 jaje, meso, električka, kuh	105.-	20 kg sladkorja globin	1325
		20 kg kompjija,	330.-	680	400.-
				CUNDRI PODHOM	48218.-

*Gundis*

August:

5.7. Štiri	425.-	425.-	95.-	40.-	40.-	
		Tomoton ūciglo posttemplane noji ūvju visokoginii		D 968	"	
	300.-	300.-	"	"	"	
20 jape, 10 jape, 140 kg presicovega meso, ūtigrani lemek	3240.-	3240.-	3240.-	1070.-	"	
šni ūkruženja cij. kuh. bele moka, kuh, ūir ūck 2 kg vampor	720.-	720.-	720.-	1340.-	"	
22.8.53	glabin drubina pasteta, kuh, uoda ūebula	425.-	160.-	585.-	"	
					"	
175 kg meso, marjan, 3 kg vampor, ūir ūck 20 l mleka	300.-	120.-	4000.-	1258.-	"	
24.8.53	3 kg kuh, 3 kg ūo. ūebuba, ūo ūepejja, 6 l mleka, 10 kg kompjija	300.-	920.-	150.-	873.-	"
					"	
	prušnjica minivalna nina, ū ūtoli električka kuh ū ūmila	600.-	2255.-	980.-	132.-	2967.-
						"
				CUNDRI PODHOM	99846.-	

*Gundis*

Januar 1954.

1.1.1954	presie in stroški skupaj	9	41.910.-
15.1. "	10 kg bele 10 kg ajd muke leuna princel " in grabež	01	080.-
375.	12.60.- 350.- tudi sladkor 200.- likerja		2465.-
mleko, kruh, električna, ton za peko potice in kuhca	"		
16.1.1954	pločilo za presis in stroški	10.352.-	
Kompla za mleko, kneip, sladkor, dušice	"	845.-	
in Februar, v Hotel Hom tip 7.2.54 makarone kneip sladk."	3860.-	860.-	
1/2 kg tel mesa 330. 450.- drobina mleko, kruh, selerja. " 2131.-	225. 546.- 3490.-		
salata, 2 x Štrudel 1000.- 960.- 160. 160. 10 žape botra 10 žape krate " 1770.-	2 letni potan		
do 13.2.1954. V ko je Tomotov oče umrl	"	61413.-	
December	"	20.200.-	

November: " 23.757.-

Oktobar: " 16.937.-

Septembar: " 35.195.-

August: " 9.846.-

Julij: " 14.217.-

Junij: " 12.260.-

Maj: " 5.147.-

April: " 8.898.-

Mare: " 12.296.-

Februar: " 5.067.-

9 225.933.-

Knjige -	Telefond	Mesne jedi	Ribe
Solate			
in komponi in priloge			
Mičnate	Omake		
ledi			
Razno			
Knjige -	Telefond	Mesne jedi	Ribe
Letarsivo			
Tiski			

Februar vel 13.2. 1954, dalje

15.2.54	1 1/2 kg tel. mesa, kuh, mleko, 330.-	630.-	375.-	9.480.-	9 360.-	D 2175.-
19.2.54	1 kg tel gor mesa hranoške salata, rano, piškoti, 450.-	60.-	380.-	600.-	" 1490.-	
	hran, popravila črvič 800.-	240.-	348.-	9 1800.-	600.-	D 2388.-
	za cement opiko 280.-	240.-	240.-	9 240.-		" 1040.-

" 7093.-

Mare: 31 dni

1.3.1954.	5 kg sladkorja, pomarančki hrtavača dnevin 725.-	396.-	D 1121.
6 par fermenov za v ūloči, Barve 150 kg mesa ūlodlec meso žirni 9.200.-	180.-	300.-	D 460.-
Dr. Falan Radovljica, popravila črvič, mleko kuh elektrika 450.-	240.-	750.-	9 400.-
30 jaje botra, 2 l vina za modelne hrane, piškoti Lince bomboni 250.-	1200.-	360.-	" 1410.-
pomarančki jabolka, obnovanje drvečje žira Robič jesti, 320.-	250.-	250.-	1950
meso jaja, ronni meso piškoti za vel noč kuh. 560.-	9240.-	540.-	1260.
			9 2820
			D 12863.

April 30 dni

Od 9.10.60.	jerbasov lon. Tomatori črvič popravila 496.-	9.96.-	D 1950.
meso, 50 jaje botra, 30 jaje, 6 hronaric 100, nočna pordica 490.-	600.-	950.-	9 8516.
drobnina trg, meso žiri lon 875.- obema lon 175.-	520.-	225.-	3496.-
žiri lon, kuh, mleko, elektrika, drobnina trg 135.-	135.-	200	2385.-
piškoti ranno meso elektrika 900.-	900.-	195.-	" 1770.-
			D 12117.-

Maj 31 dni

120.-	120.-	620.-	570.-	672.-	150.-	D 3332.-
9210.-	10 jaja, meso 2 bincat temne, ranno žgorina 1000.-	560.-	3641.-	900.-	775.-	
	dolnica, 1 kg masla vir meso salama, ajd moka mleko, 1000.-	1000.-	3641.-	900.-	1000.-	2656.-
	1000.-	1000.-	3641.-	900.-	1000.-	
	sladkorja 1400 kg 230.-	900.-	90.-	80.-	550.-	4986.-
	90.-	20.-	720.-	1000.-	600.-	
	1 malo žganje pap. vruča, pomarančki hrtavač 4 vel žipe, 50 jaje	1000.-	1000.-	1000.-	1000.-	2070.-
						" 13044.-

Juni 30 v.m.  
55049.- 8240.

1. 6. 54 9265.- popravila 2 p. živilo meso, kruh 2 kg, luz 2 kg, Jeri  
 3 5049.- 3 240.- 3 220.- 3 540.- 3 1814.-  
 3 150.- 3 725.- 3 120.- 3 240.- 3 1850.-  
 3. 6. 54 5 kg soli, 5 kg sladkorja, jaja za tabak, botri jaja " 1235.-  
 3 10.000.- 15.000.- 661.- 3 1850.- 28544.-  
 8. 6. 54 Za prenovo janje pleskanih mlinov, za malec pivo vino, čake, 28544.-  
 3 250.- 3 650.-  
 Sestavljeno je bil. Jeri lon za delo v hizzi, za copate 3 pare 900.-  
 3 875.- 3 800.- 3 390.- 2 40.-  
 meso, 14 1/2 l steklenic, ajd. moka jaja od botri - 2005.-  
 3 232.-  
 n. ajd. moka řečira. Jeri lon dva opelta sprala, 1/4 kg mleka 3 96.- 478.-  
 3 100.- 3 240.- 3 150.- 3 125.-  
 Jeri sestavljeno dva krofi 20 jaja botri zlep, opelta Jeri časnel '1965.-  
 509.- 2 28.- 1160.- 200.- 379.-  
 meso 24 jaja botri, kruh mleko sir T. řeče obliko popravil 3277.-  
 130.- 126.- 750.- 380.- 320.- 3 246.-  
 živilo, kruh, mleko električna mleko popravila řečivo 2786.-

Juli:

1.7.54	2 kg mesa, 2 kg sladkorja, 30 jaje 1/4 kg bomb.	610.-	290.-	360.-	125.-
	568.-				
5.7.54	2 1/4 " hravovke salama srebr. 10 jaja	2 1/4 -	120.-	105.-	100.-
					120.-
16.7.54	meso Jeri 44 ur, za streho pleh delo,	383.-	1100.-	4246.-	1913.-
	maslo, srebr. psek salata fard. delo Jeri	400.-	500.-	195.-	100.-
	<del>ta konzerve</del> , meso, jaja Jeri 4 krtice	400.-	413.-	240.-	120.-
					320.-
	18 kg krompirja, cebula his 2 kg sladkorja	450.-	450.-	249.-	290.-
	100.-	180.-	150.-		
15 jaje cibolji omelja za korance 8 kg kromp.	130.-	160.-		200.-	5540.-
Jahu za vorek 32 jaje Pv. 30tra pri tabaku	210.-	1260.-	757.-	3345.-	514.-
elekt, kuh mleko					<u>2220.-</u>

*tugast*

Magnesi 560.- 130.- 240.- 15.- 458 336.- 9. 1876.-  
 1. 8. 54 meso jetca 2 kg luga vina, trig. meso  
 145.- 300.- ~~sp.~~ 430.- 340.- 230.-  
 iipe sol 3 kg sladolkjøra 2 kg røra 2 jete pasteti " 1450.-  
 126.- 616.- 610.- 226.- 70.- 284.-  
 ieblo salato meso knut skkt. mleko. jete posenquto 3171.-

prenos

	290.-	340.-	200.-	
prenos, 1 ūnigel,	2 kg sladkorja, 2 kg mela, 2 kg luga	480.-	290.-	D 830
70.-	220.-	1375.-	1060	
2 jutni pasteli	480.-	290.-		
sir, karno				

September.

3.9.54	2 l olja	460.-	615.-	520.-	160.-	65.-	1008.-
			meso	niz	meso, crven volna		
5.9. ~	24 jaje, jeri lon,	25 kg bele muke, g. Volaj za stroho	2250.-	1375.-			
	280.-	2785.-					
10.9.54	sir jutna pasteta, glotra dečinike, delo popravilo dečnikov,	90.-	130.-	290.-	290.-	188.-	
6. jačtab.	5 jaje botri, sir 2 kg sladkorja, meso ledvice	185.-	240.-	530.-	190.-		
14.9.54.	Radovljica, 2 kg knipa, 2 kg sladk. 2 kg testenin	150.-	240.-	290.-	290.-	188.-	
	560.-	670.-	45.-	588.-	2400.-		
	2 kg niza, popravila čevljev, 3 jaja ſer meso	1040.-	100.-	560.-	360.-	23.9.1954 D 1480.-	
	čevlji popravilo teahovi, meso sir salama Radovljica	350.-	580.-	290.-	460.-	elekt. kuh mleko	
	sir meso, sladkar, olje						

Oktobar:

2.10.54	1129	375.-	280.-	1260.-	290.-
	meso	sir salama	mesa za okno sladkor		
	200.-				
	Radovljica Tom. potolilo	563.-			
28.09.54.	meso salama popravila čevljev				
	šiment. Dokč, Drane, Janez Materež za delo škarpe.				
30.9.54	30 jaj pri botri, Žari, Ročni Kozjan 2 furi domki meso	450.-	340.-	3200.-	563.-
	20 jaje 3 kg Radovljica	450.-	384.-	573.-	
	meso domoke, 2 kg sladkorje	102.-	290.-	50.-	
	2 kg sladkorje 2 jutni pasteli	750.-	170.-	1044.-	10 jaja ka.
15.10.54	Radovljice	290.-	10 jaje 2 kg bele muke	3650.-	
27.10.54	20 kg sladkorje	460.-	580.-	3400.-	čevlji popravilo
	2 kg praska knopke	1900.-	2 kg niza 2 kg mela vina	90.-	

30  
 0  
 November:  
 \$ 2900.- Tomotori ſeolji, 85.- 400.- 1047.- 250.-  
 388.- 35.- jajca meso 299.- 200.- olje paradajz  
 meso his, 2 kg sladkor, 2 kg luza pecek  
 2425.- 240.- ſerilom, ſerilom

15.12.54 6<sup>30</sup> 1575,- m brisace

Knjigo- četvrti	Učetarsivo	Razno	Mičnate jedi	Solate kompoti	Zelenjad	Mesne jedi	Ribe
ulacija Serviranje							

نامه ساخته شده برای پیشگیری از  
مبتلا شدن به بیماری های مزمن

تیرماه ۱۳۹۵

تیرماه ۱۳۹۵

Ribe

Zelenjad Mesne jedi

Solata kompoti in priloge

Onameke

Moknate jedi

Razno

ulacija Serviranje

Knjigo-

sveto

Umetarstvo

Knjig-

svetka

Tisk

سیاه کلکتاریا  
نامه ایشانیا  
نامه ایشانیا

Ribe

Mesne jedi

Solate

Omake

Močnate

jedi

Razno

Salacija

Serviranje

Knjigo-

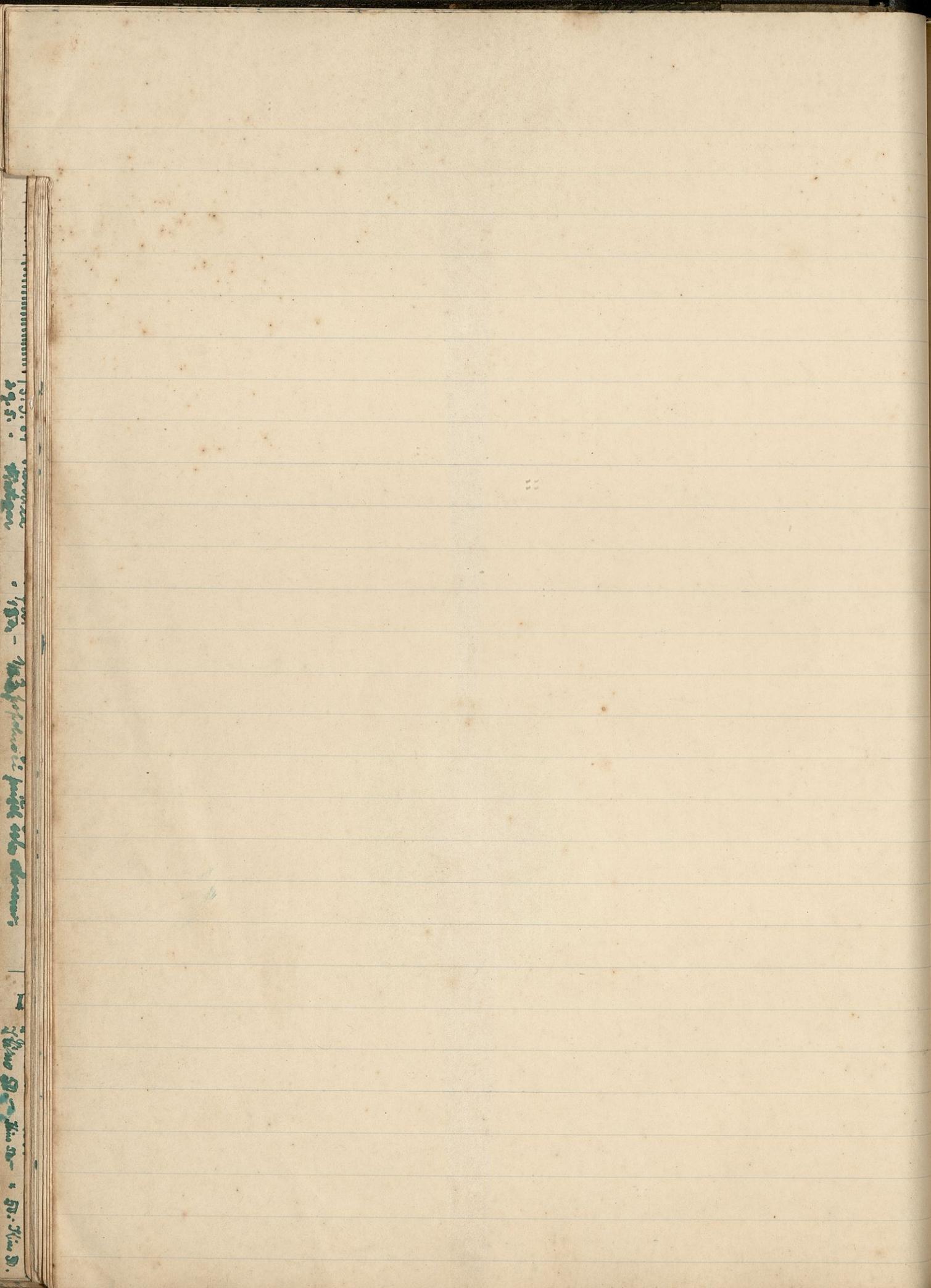
četvrt

četvrt

četvrt

1880 - 1881 - 1882 - 1883 - 1884 - 1885

1886 - 1887 - 1888 - 1889 - 1890 - 1891



## Brančini.

Die Fische werden geschuppt, ausgeweidet und gut gewaschen. Dann versieht man sie auf beiden Seiten mit mehreren querschnitten, salzt und pfeffert sie außerlich und innerlich und brätet auf beiden Seiten ab. Sie werden mit Zitronenschale und Petersilien garnirt.

## Gesottene Brančini.

Man macht einen Sud aus Wasser, wenig Essig, Salz, Knoblauch, Pfefferkörner, Neugewürz und Lorbeerblatt, lässt die Fische kurze Zeit darin kochen. Dann nimmt man sie heraus und servirt sie mit los Hollandoleis

Zelenjado	Mesne jedi	Ribe
Solate		
na kompoti in priлоге		
Močnate	Omake	
jedi		
Razno		
Ustvarjanje		
Knjige		
Vetarstvo		
Turški		
Frakta		

1954 - 1955 - 1956 - 1957 - 1958 - 1959 - 1960 - 1961 - 1962 - 1963 - 1964 - 1965 - 1966 - 1967 - 1968 - 1969 - 1970 - 1971 - 1972 - 1973 - 1974 - 1975 - 1976 - 1977 - 1978 - 1979 - 1980 - 1981 - 1982 - 1983 - 1984 - 1985 - 1986 - 1987 - 1988 - 1989 - 1990 - 1991 - 1992 - 1993 - 1994 - 1995 - 1996 - 1997 - 1998 - 1999 - 2000 - 2001 - 2002 - 2003 - 2004 - 2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2009 - 2010 - 2011 - 2012 - 2013 - 2014 - 2015 - 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025 - 2026 - 2027 - 2028 - 2029 - 2030 - 2031 - 2032 - 2033 - 2034 - 2035 - 2036 - 2037 - 2038 - 2039 - 2040 - 2041 - 2042 - 2043 - 2044 - 2045 - 2046 - 2047 - 2048 - 2049 - 2050 - 2051 - 2052 - 2053 - 2054 - 2055 - 2056 - 2057 - 2058 - 2059 - 2060 - 2061 - 2062 - 2063 - 2064 - 2065 - 2066 - 2067 - 2068 - 2069 - 2070 - 2071 - 2072 - 2073 - 2074 - 2075 - 2076 - 2077 - 2078 - 2079 - 2080 - 2081 - 2082 - 2083 - 2084 - 2085 - 2086 - 2087 - 2088 - 2089 - 2090 - 2091 - 2092 - 2093 - 2094 - 2095 - 2096 - 2097 - 2098 - 2099 - 20100

1954 - 1955 - 1956 - 1957 - 1958 - 1959 - 1960 - 1961 - 1962 - 1963 - 1964 - 1965 - 1966 - 1967 - 1968 - 1969 - 1970 - 1971 - 1972 - 1973 - 1974 - 1975 - 1976 - 1977 - 1978 - 1979 - 1980 - 1981 - 1982 - 1983 - 1984 - 1985 - 1986 - 1987 - 1988 - 1989 - 1990 - 1991 - 1992 - 1993 - 1994 - 1995 - 1996 - 1997 - 1998 - 1999 - 2000 - 2001 - 2002 - 2003 - 2004 - 2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2009 - 2010 - 2011 - 2012 - 2013 - 2014 - 2015 - 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025 - 2026 - 2027 - 2028 - 2029 - 2030 - 2031 - 2032 - 2033 - 2034 - 2035 - 2036 - 2037 - 2038 - 2039 - 2040 - 2041 - 2042 - 2043 - 2044 - 2045 - 2046 - 2047 - 2048 - 2049 - 2050 - 2051 - 2052 - 2053 - 2054 - 2055 - 2056 - 2057 - 2058 - 2059 - 2060 - 2061 - 2062 - 2063 - 2064 - 2065 - 2066 - 2067 - 2068 - 2069 - 2070 - 2071 - 2072 - 2073 - 2074 - 2075 - 2076 - 2077 - 2078 - 2079 - 2080 - 2081 - 2082 - 2083 - 2084 - 2085 - 2086 - 2087 - 2088 - 2089 - 2090 - 2091 - 2092 - 2093 - 2094 - 2095 - 2096 - 2097 - 2098 - 2099 - 20100

Zelenjad Mesne jedi

Solate kompoti in priloge

Močnate jedi

Omake

Razno

Knjigo. Slavacila Serviranje

Knjigo.

Knjiga

Turški

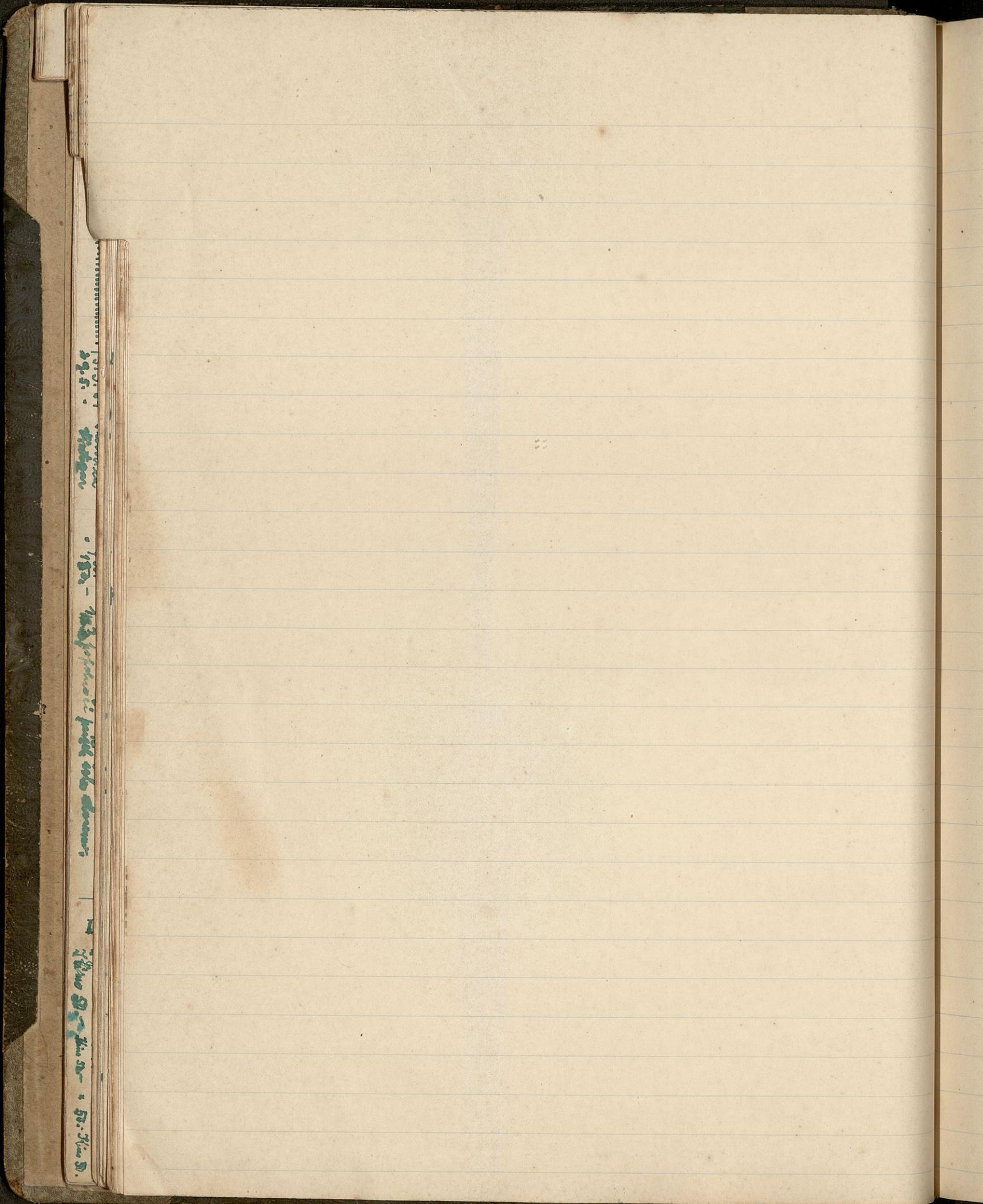
Aska

Ujetarstvo

1962 - 1963 - All the time I have had all manner

I have been - 1963.

Mesne jedi  
Mesne jedi  
Zelenjad  
Solate  
Omake  
Močnate  
ledi  
Razno  
Knjige  
Učilice  
Učetarstvo  
Tisk  
Književna  
Učebnika  
Učetarstvo



Knjigo.	Knjigacija	Serviranje
Razno	Močnate jedi	Solate na kompoti
	Omače	Zelerjad in priloge
		Mesne jedi



Zelenjad

Mesne jedi

Solate

Komponi in priloge

Močnate  
jedi

Oname

Razno

Sladacia Serviranje

Knjigo.

Vlečtarstvo

Učka

Učni

Učni

29.5.

Wetzel

1872 -

Wetzel'sche Buchdruckerei

1

1872 -

Wetzel

Wetzel'sche Buchdruckerei

1

## Naturschritzel.

Man schneidet dünne Schnitzel, klopft, salzt und pfeffert sie, brät sie auf beiden Seiten in Schneinfett. Das Fett wird mit Suppe begossen, eventuell mit Butter vermischte.

## Boef a la Moole.

Ein mürdes Rindfleisch wird gesalzen, mit Speck und Gurken gespickt, und (Gurken) in eine Pfanne auf 10 oleka Fett, in Scheiben geschnittenen Speck <sup>Karrelwörke in Augsburg</sup> angeröstet. Dann wird der Saft mit  $\frac{3}{4}$  l Rotwein begossen, dann entfettet und passirt.

## Roerstbeef.

Roerstbeef wird geklopft, gesalzen, gepfeffert, in 10-15 oleka heißen Fett allseitig anrösten lassen. Bei starker Hitze wird  $\frac{3}{4}$ -1 Stunde lang braten.

## Gerollte Nierenbraten.

Aus einer Niere werden alle Knochen und Nier ausgelöst. Die Niere wird in Stücke geschnitten, die man aufeinander auf den Braten legt. Dieser wird gesalzt, eingerollt mit Spargat gebunden und in eine Pfanne mit 15 oleka Fett allseitig anrösten und beim öfterem Legiben braten. Wenn die Bratbraun ist, wendet man sie um, schöpft die Saft nämlich die klare Fett aus der Pfanne und vergießt man den Saft mit Wasser.

## Paprika Hühner.

Junge Hühner werden ausgenommen, gevierteilt. Dann läßt man auf 10 oleka vielfach geschnittene Speck 2 feingeschnittene zwiebel anrösten, gibt ein Kaffeelöffel voll Paprika und die Hühner hinein, gießt etwas Kaiser oder Suppe dazu und läßt

Mesne jedi  
Zelenjad  
Solate  
komoti in priloge  
Mojnate  
jedi  
Omake  
Razno  
Slavacja Serviranje  
Kajigo  
Tradicija  
akta  
kletarstvo

die Hühner weich dämpfen. Dann vermengt man  $\frac{1}{2}$  l saueren  
Rahm mit einem Kesselöffel voll Mehl, giebt das zu den Hühnern  
und lässt sie noch kurze Zeit dämpfen.

### Ungarische Rindsgulas

In 7 deka Fett werden zunächst 2-3 blättrig geschnittene Zwiebeln  
dazu großvöllig geschnittenes Rindfleisch angeröstet. Darauf  
giebt man etwas Paprika, Kämmel, Wasser oder Rindsuppe und  
dünstet das Fleisch 2 Stunden, wobei man Suppe öfters angibt.  
Schließlich fügt man den Soß mit Paradiespfe.

### Hügarnergulas

In 7 deka Fett werden 10 deka feingehackte Zwiebel und  
völlig geschnittene Rindfleisch angeröstet, gesalzen, gepfeffert,  
mit Suppe aufgezogen und 1 Stunde lang geolangust. Dann gibt  
man völlig geschnittene Schweinfleisch dazu, lässt es eben-  
falls anrösten, staubt es mit wenig Mehl, giebt die Suppe  
dazu und lässt ihn noch 1 Stunde dämpfen.

### Szechelygulas

Man lässt in 8 deka Fett eine blättrig geschnittene Zwiebel  
und völlig geschnittene Fleisch anrösten. Dann gibt man ein  
Pusse (Salz) Paprika,  $\frac{1}{4}$  l rohes Sauerkraut, eine Mischung aus  
 $\frac{1}{4}$  l saueren Rahm, ein Esslöffel Mehl dazu und lässt das  
Ganze 2-3 Stunden dämpfen.

### Ganzbraten

Die Ganz wird gepunktet, herausgenommen, mit Salz  
und Majoran ausgerieben, mit geschälten Kartoffeln oder Ap-  
feln gefüllt, bessirt und beim öfteren Begießen gebraten im  
Butter.

## Rindzunge.

Rindzunge wird im Salzwasser gekocht, abgeköhnt, in Scheiben geschnitten und in Polnisé-Sos gelegt.

## Geröstete Nieren.

In Fett werden feingehackte Zwiebel angeröstet, dann werden die gut gewaschenen Nieren in dünne Scheiben geschnitten und im Fett angeröstet. Schließlich wird die Sos ein wenig bestautzt und mit Suppe aufgegossen.

## Rehschlegel

Der Rehschlegel wird enthäuptet, ausgelöst, gespickt, gesalzen gepfeffert auf Wurzelwerk, Zwiebel und Gewürz in heißem Fett gebraten. Schließlich wird das Wurzelwerk mit Mehl bestautzt, mit Suppe aufgegossen und über das schlichte Rehschlegel begossen.

## Lingemachtes Fleisch.

Kalbfleisch wird großzügig geschnitten in Butter angeröstet in Mehl bestautzt, mit Suppe aufgegossen und längere Zeit geölmüppft. Man kann es durch Beilage von Safranpüree und Karfizjolbörschen verbessern.

## Zwiebel-Rosbraten.

Das Fleisch wird von den Knochen gelöst am Fettrosten mehrmals angeschnitten, geklopft, gesalzen, gepfeffert, in Mehl getaucht und in einer Pfanne am starkem Feuer gebraten. Dann gibt man möglich geschnittene Zwiebel dazu, lässt die Rosbraten noch kurze Zeit braten und vergießt den Saft mit etwas Suppe.

## Wiener-voller panirte Schnitzel.

½ Kalbsschlegel wird in Schritte geschnitten, geklopft,

Knjigo	Vacija Serviranje	Razno	Močnate jedi	Omaka	Solate	Zelenjad

gesalzt, gewürzt und im heißen Fett brät. Man serviert ihn mit Limoni.

### Esterhazij Rosbrat.

Die geklopften, gesalzenen Rosbraten werden mit Kapriko bestreucht, in 7 deka Fett auf beiden Seiten rasch abgebraten. Dan gibt man etwas feingehackte Zwiebel und Wurzelwerk in Fett, gießt 8-9 Löffel Wasser oder Suppe dazu. Läßt die Rosbraten 10 Minuten zugeleckt dämpfen. Dan passt man die Soz, gibt 2 obl saure Rehru darunter und läßt die Rosbraten noch 10 Minuten darin dämpfen.

### Schwäbische Rosbraten.

Die geklopften Rosbraten werden mit Speck gespickt, auf angerosteten Speck, fein gehackte Petersilie, angeröstet mit Mehl bestreut und mit Suppe aufgegossen. Dan werden Pfefferkörner, Dillijan und ein Lorbeerblatt dazu gegeben und die Rosbraten weich gebrüft. Am Schluss vermengt man die Soz mit sauerem Rahm.

### Ragout im Muschel.

Kalbfleisch wird mit Wurzelwerk, Salz und Pfefferkörner in Wasser gekocht. Dan macht man eine Einbrenn aus 7 deka Butter, 6 deka Mehl, gießt mit Kalbfleischsuppe auf. Man vermengt sie mit etwas Likörensatz, Weißwein, englische Soz, leckt sie mit 2 Dottern, gibt blättrig geschnittenen in Butter geröstete Champignons, gekochte Kartoffel Rötschen und vielfältig geschnittenen Kalbfleisch dazu. Man läßt das Ganze noch 5 Minuten lang kochen.

## Gefüllte Kalbsbrust.

Aus der Kalbsbrust werden die Knochen ausgelöst und nur die Fleischteile etwas gelockert, so das sich eine Taschenförmige Erweiterung bildet. Dann bereitet man folgende Füllung: 3 geschälte, erweichete Zwiebeln, 10 deka pflanzig geriebene Butter, 3 Eier, 3 Esslöffel Senfblättchen, Salz und Pfeffer werden unter einander vermengt und in die Kalbsbrust gefüllt und in 15 deka Butter gebraten.

## Kapuciner-Kalbsbrust.

Füllung: Faschirke Kalbfleisch wird mit etwas Päarmel 10 deka pflanzig geriebene Butter, 1 Ei, Salz, Pfeffer und Pasteten gewürzt vermischt. Dieses Gemenge füllt man nebst 3-4 hart gekochten Eiern in die Kalbsbrust.

## Gefüllte Leber.

Blättrig geschnittene Leber werden mit Zwiebel, in Fett angeröstet mit wenig Mehl bestreut mit Majoran gewürzt mit Wein bespritzt und vor dem Serviren gesalzen.

## Tiroler Kalbleber.

Die Leber werden in dünne Scheiben geschnitten, gepfeffert, ins Mehl getaucht, in Zwiebel angeröstet. Dann wird die Saft mit Mehl bestreut, mit 1/2 sauerem Rahm, Wasser, und Chilicossig vergossen, mit feingehackten Knoblauch vermischt. Darauf werden die Leber nach 1/4 Stunde gedünstet.

## Gebäckene Kalbleber.

Die Leber werden enthäuptet in Schnitze geschnitten, in Mehl, gesalzenem Eiern und Bresseln panirt und gebacken.

## Schöppen-Schlegel.

Ein Schöppenschlegel wird ausgelöst, gespickt, gesalzen, gepfeffert

Razno	Knjigo - Radacija Serviranje	Knjigo - Radacija Serviranje	Mičnate i jedi	Omaće	Solate	Zelenjad

Dann werden im heißen Fett zunächst Wurzelwerk und Zwiebel, dann der Schöpferschlegel allseitig angeröstet und 2-3 Minuten beim späteren Brühen gebraten. Zum Schluss giebt man den Saft mit etwas Suppe und Essig auf.

### Schöpferschlegel auf Wildbretart.

Man verwendet also Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblatt, Dijon, Pfefferkörner, Neugewürz, Wacholderbeeren, vermischt den Saft mit Breiselpenschele, etwas Suppe und sauerem Rahm nachdem ihn vorher mit Mehl bestäubt hat.

### Deutsche Peefsteak.

70 deka Rindfleisch und 70 deka Schweinefleisch werden fein gehackt mit 8 deka Zwiebel, fein gehackte Petersilie, 2 entknoedeten, erweichten Samb., 1 Li, etwas Salz, Pfeffer, Majoran vorsichtig geschnittenen Speck vermischt. Daraus formt man kleine Teibchen, welche man in Mehl taucht und im Fett abbrätet. Den Saft vergießt man mit Suppe oder Wasser.

### Kalbskroklet in Papillote.

Die Kroklet werden gesalzen, in Mehl getaucht, im heißen Fett gebraten. Dann wird weißes Papier herzerlich geschnitten und mit folgendem belegt: 1 Esslöffel Matairass, 1 dünne Schinkenscheibe, 1 Löffel Matairass, 1 Löffel abgebratene Kollettes, wieder 1 Löffel Matairass, 1 dünne Scheibe Gansleber, Das Papier wird am Rande eingefalten und samt den Krokleten ins Rohr gestellt.

### Kalbsbüschel.

Das gewaschene Büschel wird neben einer Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Neugewürz wird im Salzwasser gekocht und vorsichtig geschnitten. Dann macht man eine Ein-

bren aus 7 deka Fett, 6 deka Mehl, gibt mit gesalzenen Brühebechern auf, würzt es mit Zitronensaft, mit Estragonessig und läßt darin das geschälte Röschen noch einige Minuten aufkochen.

### Hasenbraten a la Krem.

Der Hasenbraten wird gespickt, gesalzen, auf Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Neugewürz in 10 deka Butter oder Fett weich gebraten. Der Saft wird etwas bestoxt und mit Suppe oder 2 dl saurem Rahm vergoßen.

### Falsche Tunfisch.

1 Kalbschlegel wird ausgelöst, geklopft, gesalzen, eingekocht, mit Spagat gebunden im Salzwasser, mit Wurzelwerk, Essig und Gewürzen 2 Stunden lang gekocht. Dann wird der Schlegel in Scheiben geschnitten und folgenderlos übergeben: 1/8 l von dem gesalzenen Kalbfleischsud wird mit 3 Dörrern auf Dampfdick geschlagen mit 12 deka Tropfenweise beißigen oder geschmolzenem Butter, etwas Salz und einigen gespülten Karotten vernischt. Man servirt Butterkartoffel dazu.

### Gefüllte Brathühner.

Die Hühner werden gespult, gesalzen und mit folgender Füll gefüllt: 7 entfleckte, anweichte, ausgedrückte Semel Herz, Leber, Magen des Huhners, etwas Kalbfleisch, Zwiebel, Majoran und Dillgrün werden fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, wenig Butter und 7 Eiern vernischt. Man servirt davon Weinkraut.



## Beefsteak.

Aus Lungenbraten schneidet man kleine Beefsteak, die werden geklopft, gesalzen, gepfeffert und im Fett gebacken.  
Lungenbraten als Krenn.

Man röstet Wurzelwerk, Dinijan, Pfefferkörner und Kräbel im Fett an, legt die abgehäupteten, gespülten mit Salz und Pfeffer eingerubenen Lungenbraten. Darauf lässt man an beiden Seiten anrösten und bei öfterem Begießen braten. Dann schöpft man das Fett aus der Pfanne, staubt das Wurzelwerk mit Mehl, gießt mit Suppe auf, passt den Saft und vermengt es schlüssig mit saurem Rahm, etwas Essig und Zitronensaft.

## Kalbsgulasch.

5 deka feingehackte Kräbel werden in 10 deka Fett angeröstet. Dann gibt man 1½ kilo grob wirföllig geschmiene Kalbfleisch dazu, mischt etwas Paprika, Essig, dazu und Suppe und lässt das Fleisch dämpfen. Das Fleisch, Saft wird mit Mehl bestaubt, mit Suppe und sauerem Rahm vergossen mit Paradiespüre gefärbt,

## Pökelt aus Kalbfleisch.

Pökelt wird genau so gemacht wie Kalbsgulasch nur Mehl und Rahm wird ausgelassen.

## Leberkäse.

10 deka feingeschärfte Rindfleber und feingehackte Kräbel werden in Butter angeröstet mit 2 Löffel voll Suppe aufgekocht und passiert. Nach dem Erkalten vermischt man es mit 4 Eßlöffern, Salz und Pfeffer, füllt es in eine kleine besetzte und bemalte Pflock-

formen und backt es 1 Stunde im Dampf.

### Tauben.

Die Tauben werden gespukt, gesalzen mit Speck gespickt und gebündnet. Dann gibt man sie auf Wurzelwerk braten. Das Wurzelwerk wird dann gestaut und schließlich mit Rahm begossen.

### Leberkäse.

In Gemenge aus 62 stekä fein gehackte Schweinsleber, 37 stekä fein gehackten Speck wird pflaumig geröst. 3 stekä Knödel, wenig grün Petersilie, wenig Schampus sind ebenfalls fein gehackt, nebst Salz, Pfeffer und etwas Muskat mit Schweinleber vermisch. Das Gemenge wird in eine gut befestete und bemehlte mit Speckscheiben ausgelegte Pastetenform gefüllt und  $\frac{3}{4}$  Stunde in messig heißem Rohr gebacken.

### Niederländische Kalbschlegel.

Der Kalbschlegel wird ausgelöst, abgehängt mit Paprika Speck gespickt, mit fein gehackten Dillijan, Lorbeerblatt, fein gehackte Schale einer Zitrone eingerüben, eingerollt, mit Spagat gebündnet und bei offtem Feuer gebraten. Zum Schluss wird der Braten mit  $\frac{1}{4}$  l saurem Rahm begossen.

### Spanische Kalbschlegel.

Der Schlegel wird mit saueren Gurken, Speck und rohem Schinken gespickt, auf Wurzelwerk, Knödel in Butter gebraten. Wenn der Schlegel halb weich ist, mengt man  $\frac{1}{4}$  l Weißwein,  $\frac{1}{2}$  l sauren Rahm zu den Saft. Man kann den Saft auch mit etwas Mehl staubigen.



### Reisfleisch, (Risotto)

Fein geschnittene Zwiebel, kleinwürfelig geschnittene Speck werden im Fett angeröstet. Dann gibt man 1 Löffel Paprika und würfelig geschnittene Fleisch dazu, salzt es und lässt halbweich dämpfen. Zuletzt gibt man noch Reis dazu.

### Rehragout

Wurzelwerk, Zwiebel, Rindsknochen und Gewürz werden im Fett braun angeröstet mit Mehl bestäubt mit Suppe aufgegossen und passirt. Dann mengt man Salz, Pfeffer, Englische Soße in Butter angeröstete blättrig geschnittene Champignons darunter. Zum Schluss gibt man das gebratene und würfelig geschnittene Fleisch darunter.

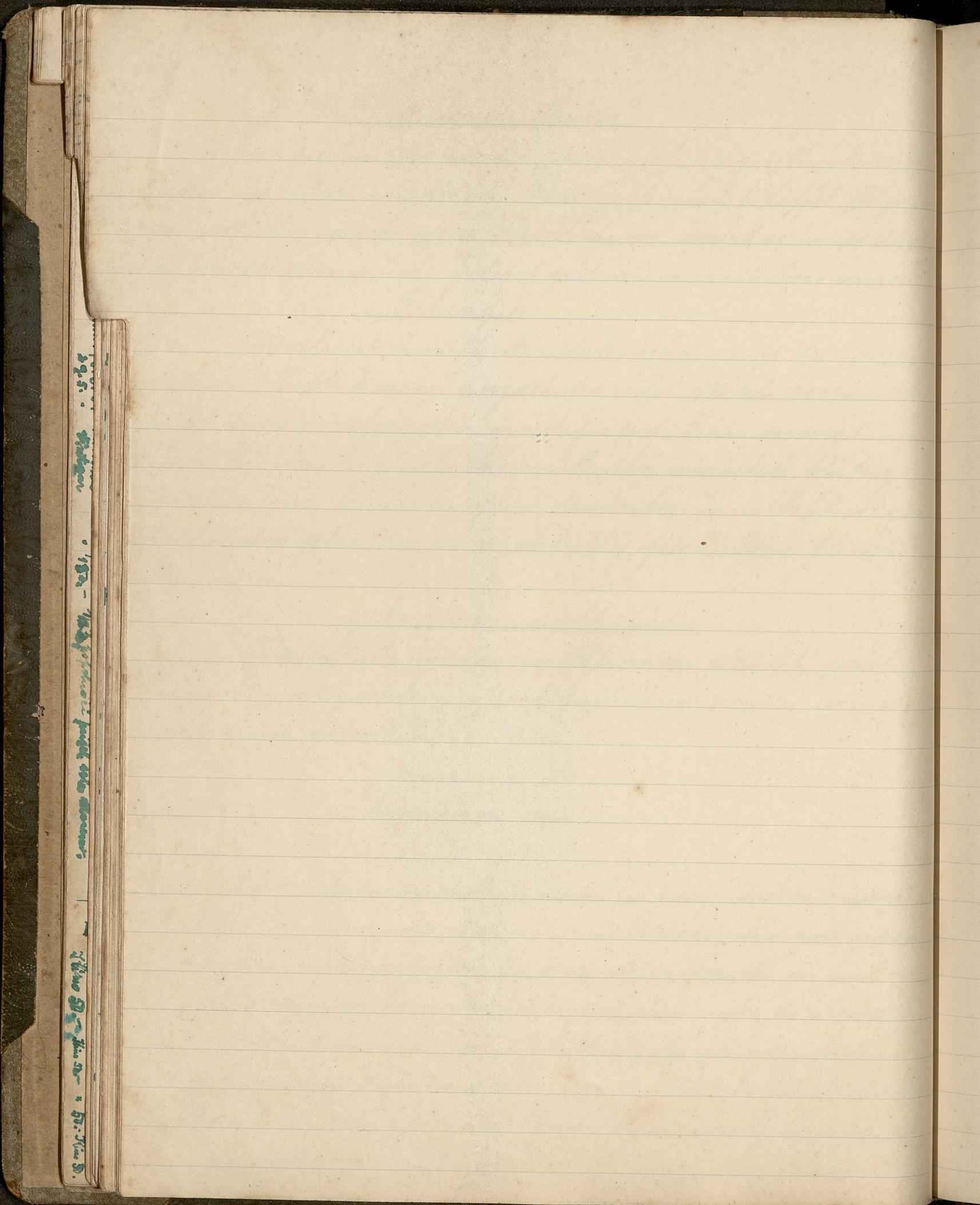
### Gebackene Kalbsfüße

Kalbsfüße werden in Salzwasser gekocht, gepunktet, graniert und gesalzen. Nach Auskühlen werden sie garniert und gebacken.

### Majaronova meso.

U potro slenemo mast, ko je vroča pa precej drobno rezane in bule. To razrumemimo in polenimo na hōške rezane govorimo meso keržico majaronovih pleve. Ko se vse dobro pripravi in ima meso lepo svetlorujavo barvo, ga potresimo z žlico moke. Ko se ludi ta neholiko pripravi, zalijemo z hōško jutko ali vodo. volimo pokrijemo in dusimo, da se meso umehiča. To potrebi premestimo in zalijemo z jutko žraven damo siroške rezance, nji ali moke.

Knjige	Knjiga	Knjiga	Knjiga
časopisi	časopis	časopis	časopis
magazini	magazin	magazin	magazin
listovi	list	list	list
zbornici	zbornik	zbornik	zbornik
gazeti	gazeta	gazeta	gazeta
ljetopisi	ljetopis	ljetopis	ljetopis
časopisi	časopis	časopis	časopis
magazini	magazin	magazin	magazin
listovi	list	list	list
zbornici	zbornik	zbornik	zbornik
gazeti	gazeta	gazeta	gazeta
ljetopisi	ljetopis	ljetopis	ljetopis



Zelenjad  
Solate  
kompoti in priloge

Močnate  
Omače  
jedi

Knjižna Serviranje

Knjigo.

časnika  
Letarstvo

Turški

1880 - 1881 - 1882 - 1883 - 1884 - 1885

Yunnan - Szechuan - Kiangsi -

Zelenjad  
Solate  
in kompoti in priloge

Močnate  
jedi

Razno

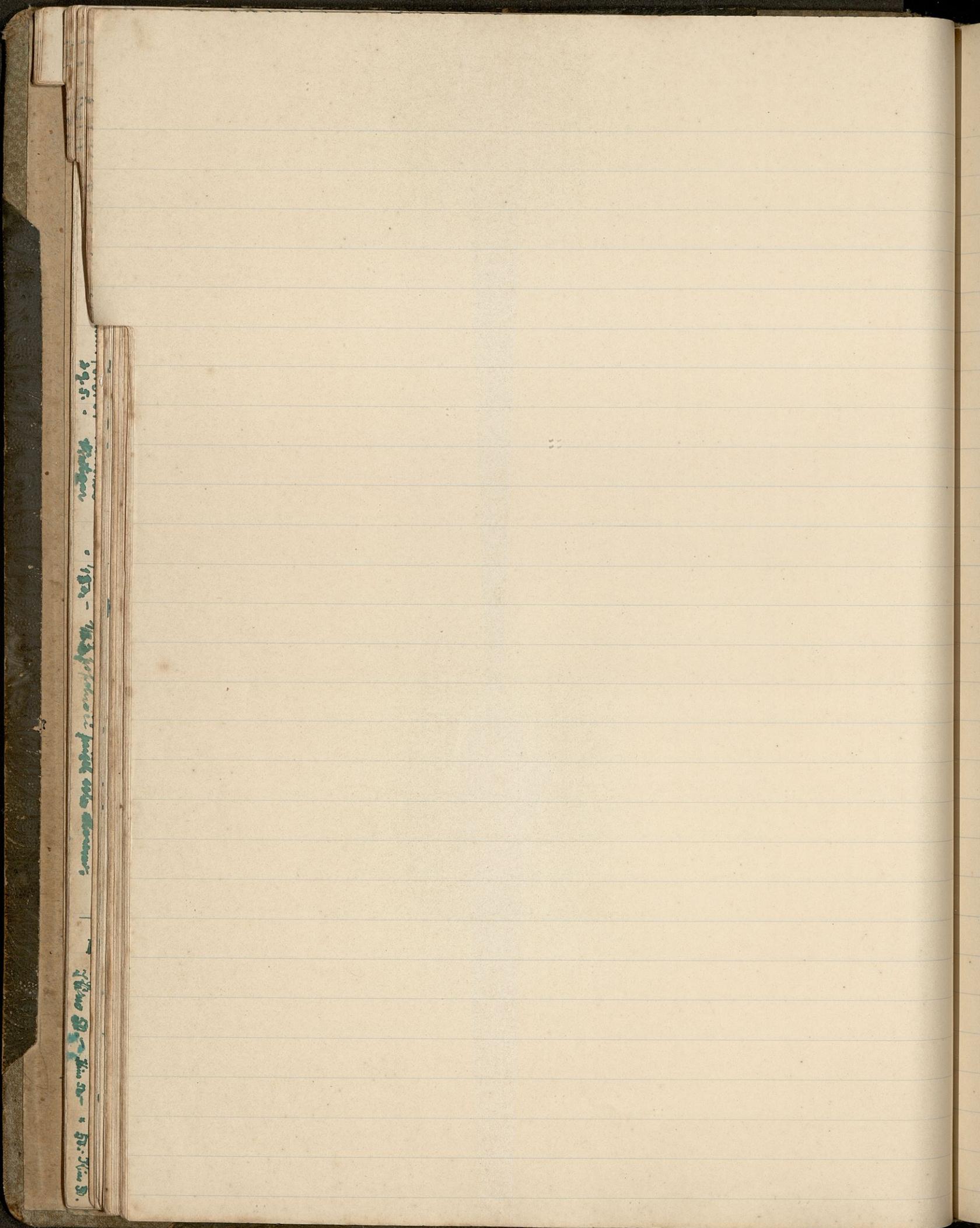
culacija Serviranje

Knjigo

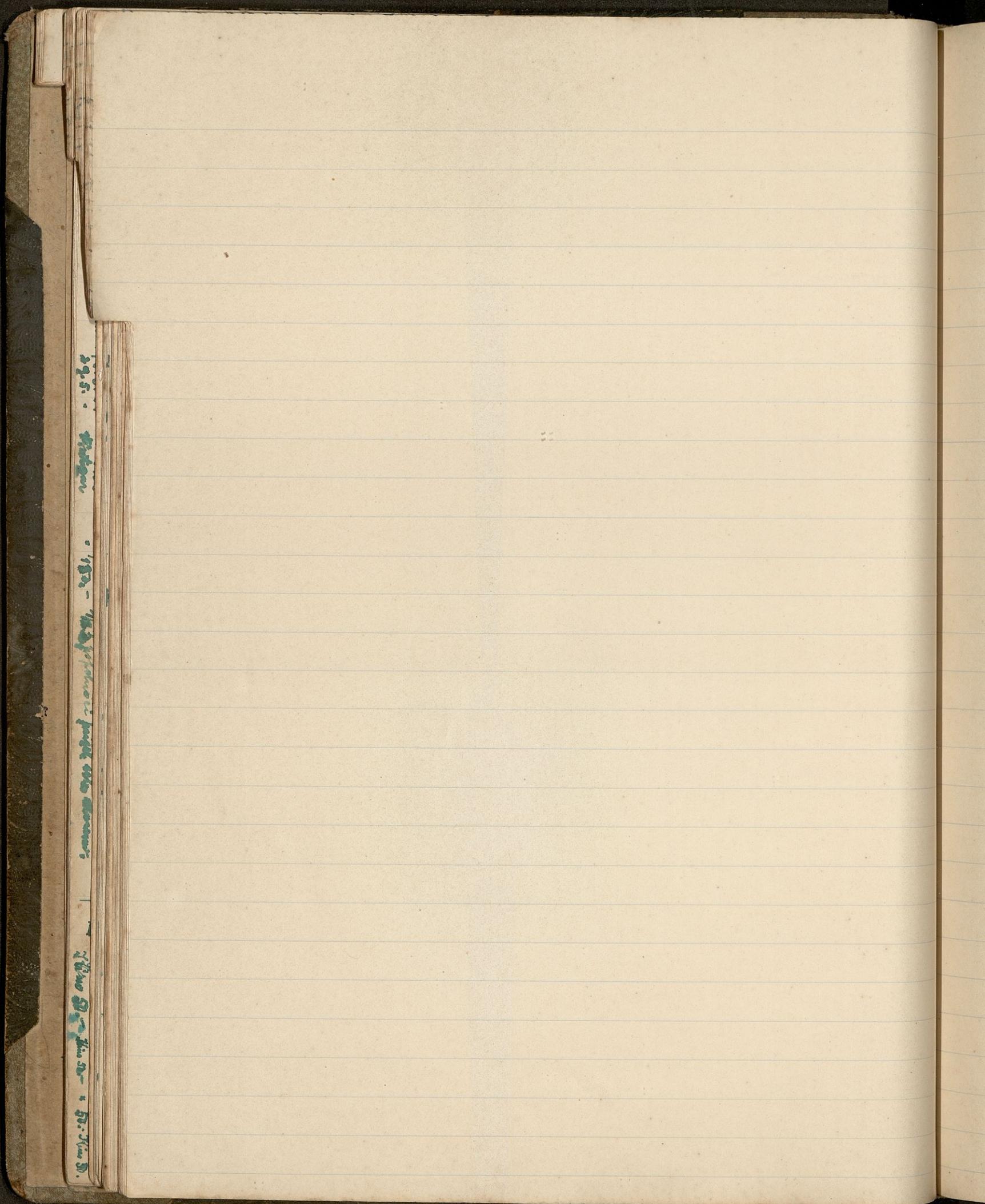
čaka

Ujetarstvo

Turški



Zelenjad  
Solate  
Omače  
Močnate  
Razno  
Knjigo.  
Gradacija Serviranje  
Ljetarstvo  
Tulski  
čaka



Zelenjad

Solate in kompoti in priloge

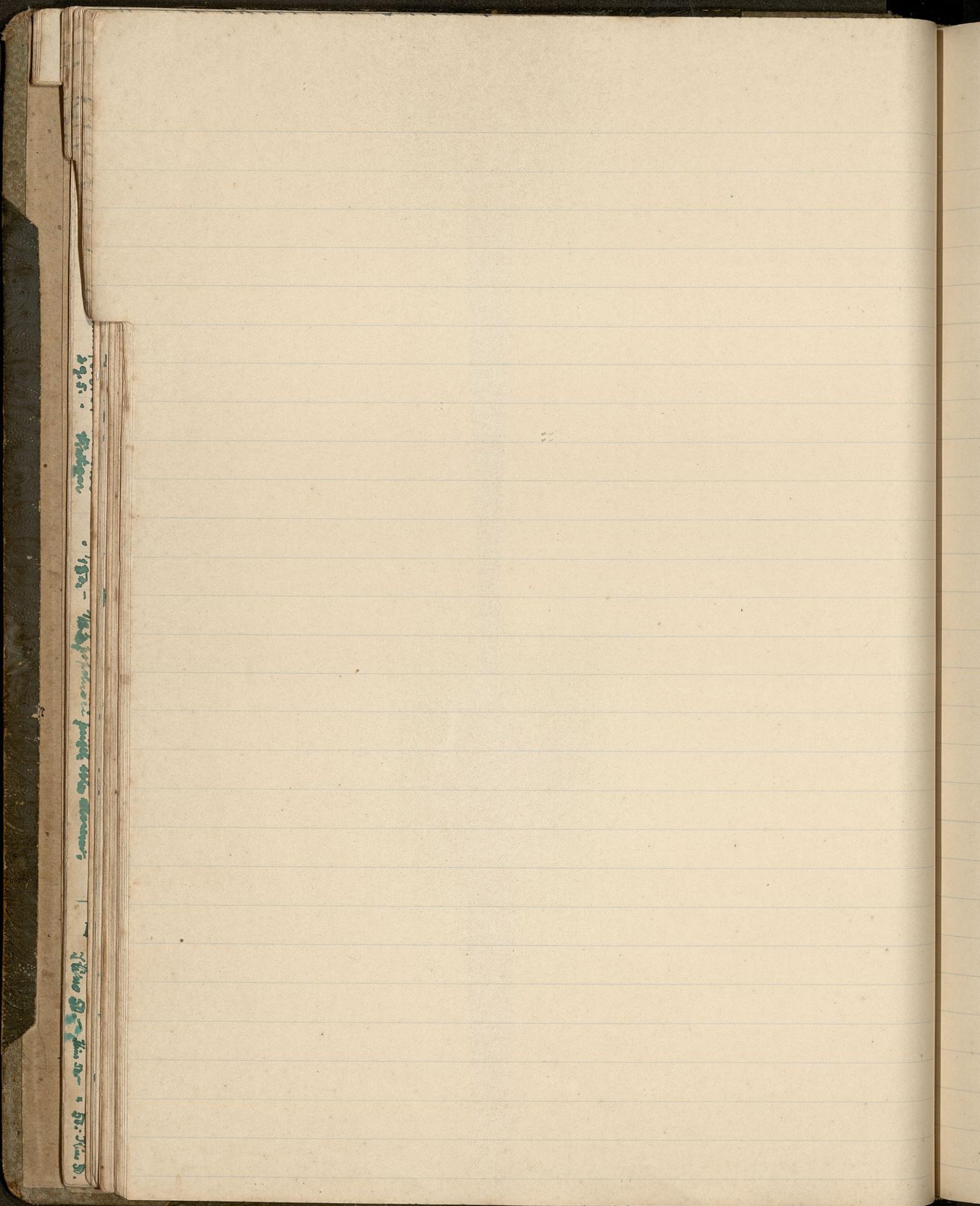
Močnate jedi

Razno

Knjigovo

čaka Vjetarstvo

Turški



Knjigo  
Trisk  
česka  
Ujetarstvo

Uslužnica Serviranje

Knjigo.

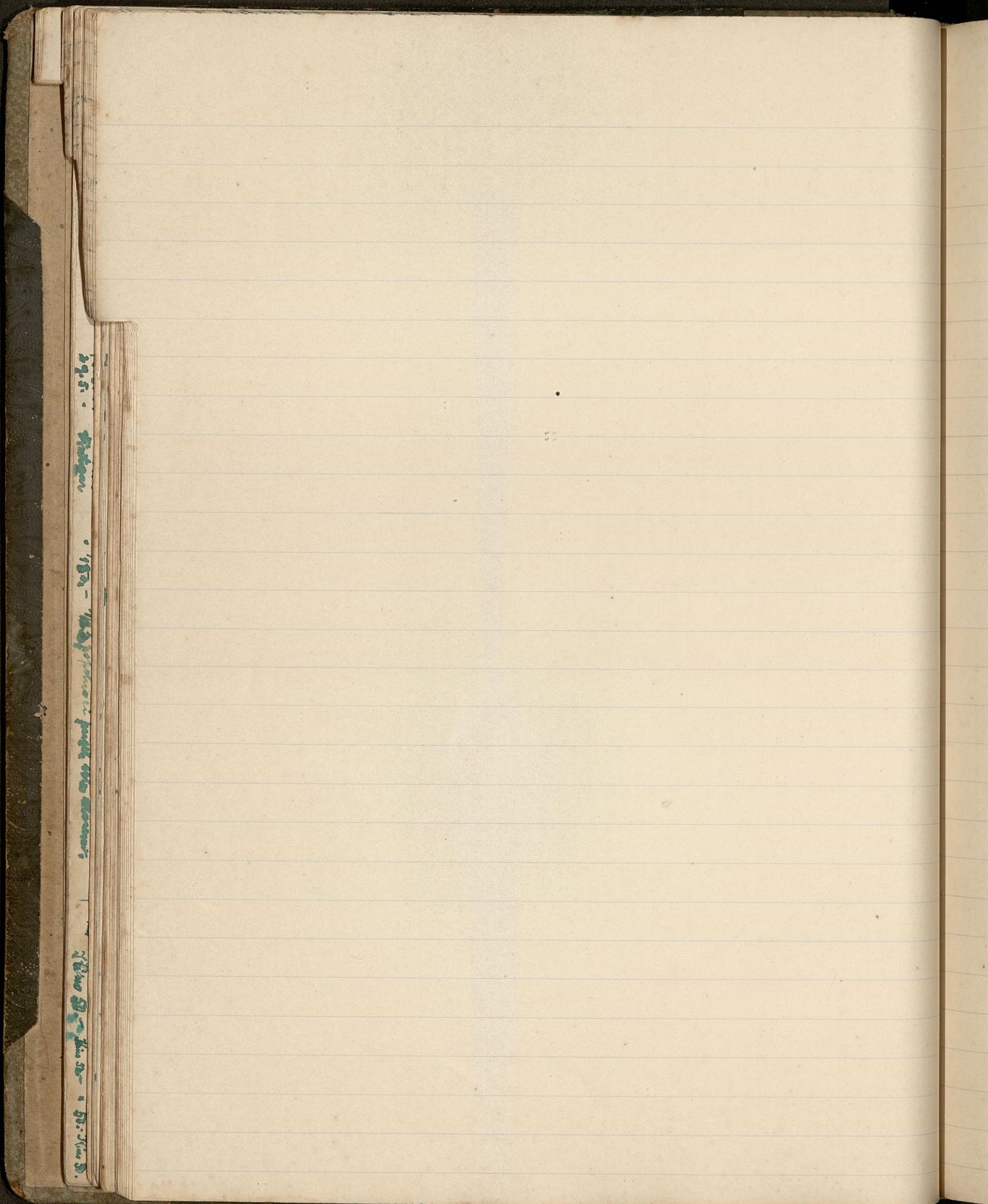
Razno

Solate  
kompoti in priloge

Zelenjad

Močnate jedi

Omake



Knjigovo  
četvrti  
četvrti  
četvrti

Knjigovo  
četvrti  
četvrti  
četvrti

Zelenjad  
Solate  
in kompoti in priloge

Močnate  
jedi

Razno

Salacija Serviranje

Knjigovo  
četvrti  
četvrti  
četvrti

جیسا کے ملکہ - جیسا کے ملکہ - جیسا کے ملکہ

Zelenjado  
Solate  
komponir in priloge  
Močnate  
Omače  
ledi  
Razno  
Knjigo.  
Književno  
ška  
kletarstvo  
Turski

Sept. 1895. - Water - Temperature page one hundred.

John D. Tamm " H. J. Tamm D.

Zelenjad  
Solate  
kompoti in priloge

Macnate  
Omake  
ledi

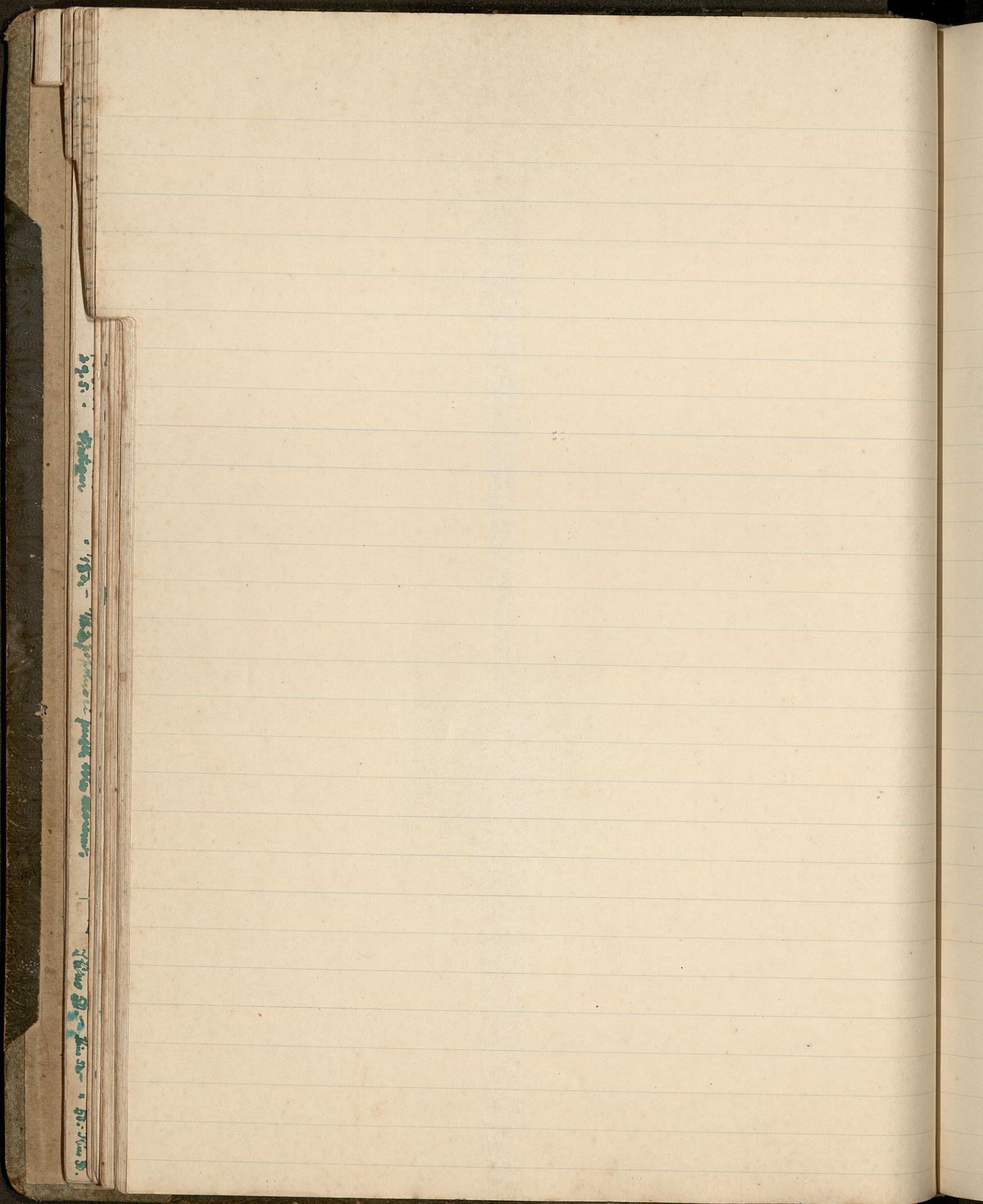
Razno

Kučna Serviranje

Kučnog  
čeka

Vletarstvo

Tiski

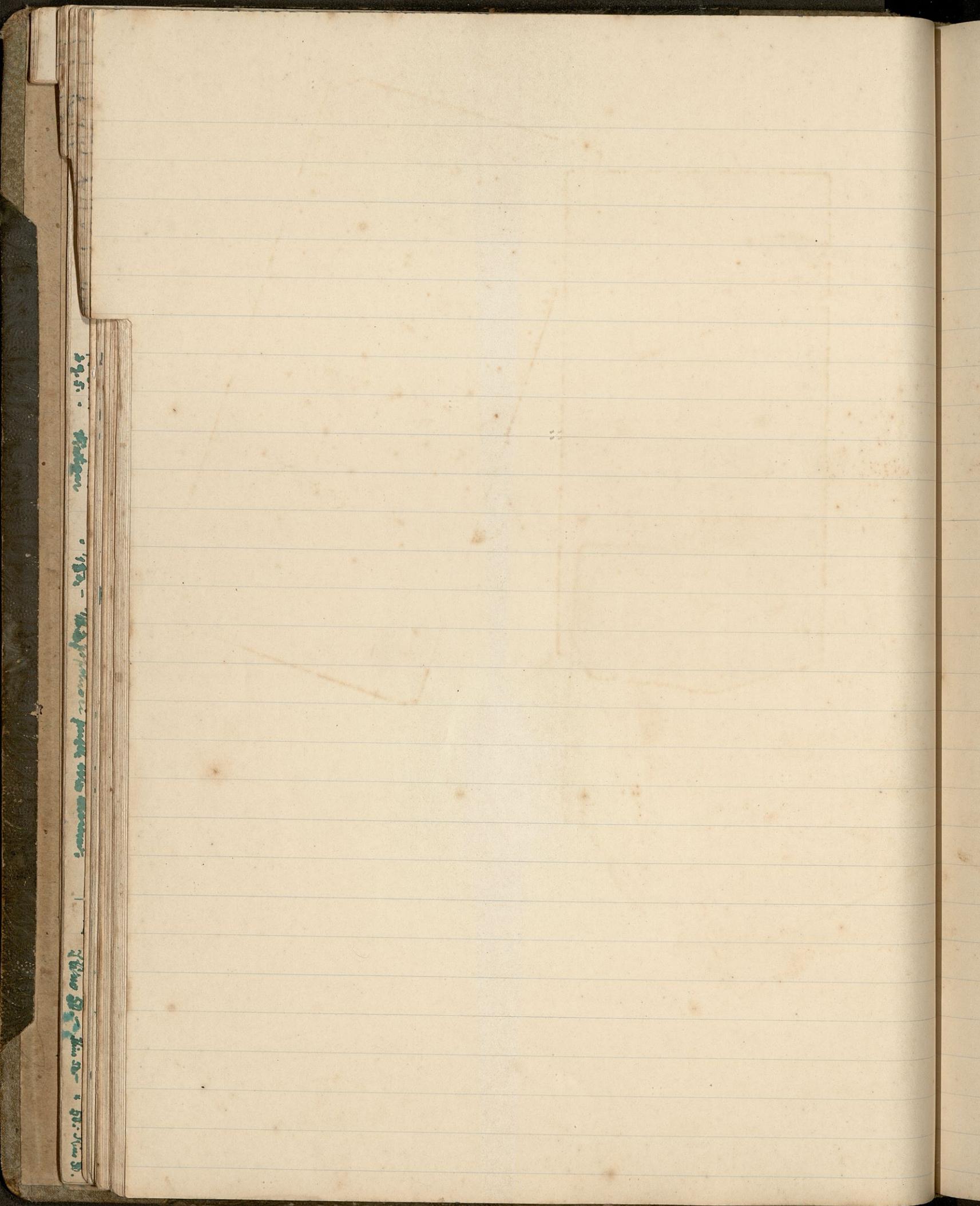


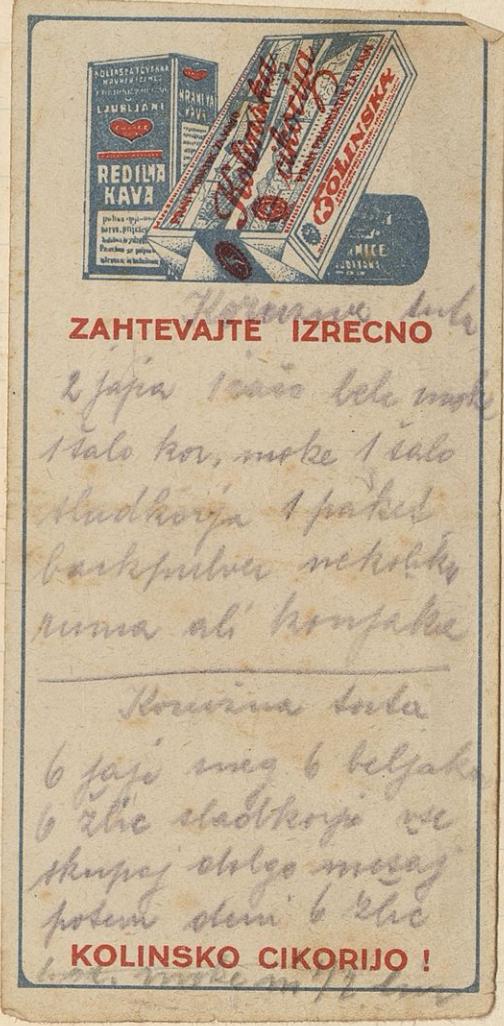
Zelenjad  
Solate  
Omaće  
kompoti in priloge

Mocnate jedi  
Razno

Knjigo.  
Ustvarstvo

Truskavčka Usttarstvo





kor. muke in 1/2 luna  
ska, tmečaj na  
tuhko in pli praz  
ni.

Vsaka varčna gospodinja  
davno to že dobro ve,  
da okus in lepo barvo  
kavi pravi »Franck« dajé.

4 celi 1/2 cca 20 otro  
pletlost boy's, 1 sl. kgt z celenvore  
sobla, mles svinjino in zelenina  
kromone  
 $1/2$  j. sl. 3/4 mukle 10 pravil.

Knjigo  
Knjigovodstvo  
Turčki  
Učka  
Vjetarstvo  
Zelenađ  
Solate  
Močnate  
Razno  
Omaće  
komponi  
in prioge  
ledi

1890 - 1891 - 1892 - 1893 - 1894 - 1895

1890 - 1891 - 1892 - 1893 - 1894 - 1895

Zelenjad  
Solate in kompoti in priloge  
Močnate Omaže jedi  
Razno  
Salacija Serviranje  
Knjigo  
čršćanska Ketičarstvo  
Tunsk

Journal of Wind Research - Vol. I. - No. 1. - G. Smith.

Zelenjad  
Solate  
Omake  
kompoti in priloge

Močnate  
ledi

Razno

Knjigo.  
Salacija Serviranje

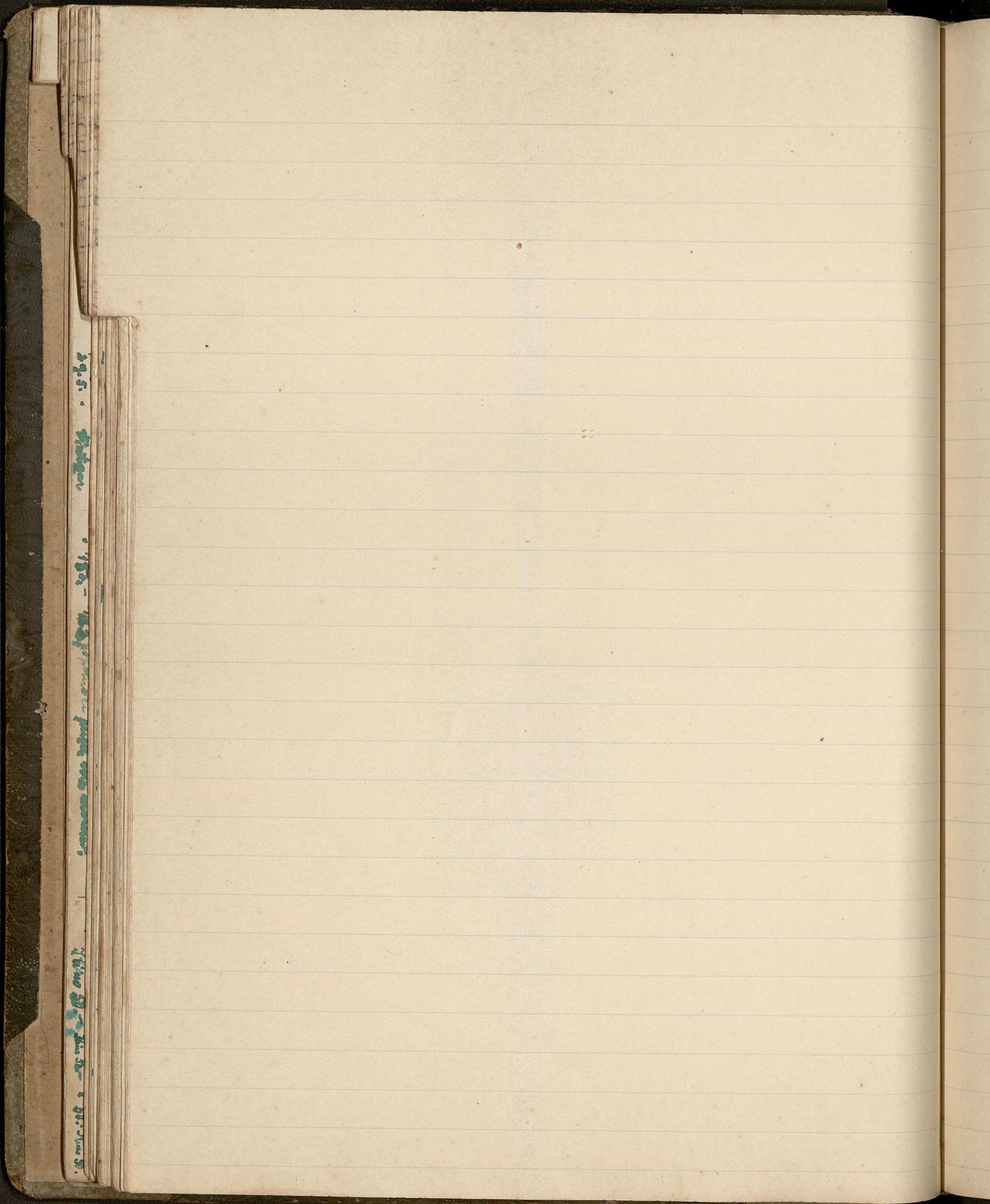
Tiskarska Kletarstvo

Aug 18 - 1905 - 18 miles - 1000 ft. - 5000 ft.

Zelenjad  
Solute kompoti in priloge  
Močnate jedi  
Omače  
Razno  
Knjigo.  
Julacija Serviranje  
Letaštvo  
Leska vletarstvo  
Lutski

1864 - 1865 . - 1866 . - 1867 . - 1868 . - 1869 . - 1870 . - 1871 . - 1872 . - 1873 .

Zelenjado  
Solate in kompoti in priloge  
Močnate jedi  
Razno  
Knjigo  
kulacija Serviranje  
Turški  
česka  
Vjetarstvo



Zelenjad  
Solate  
Močnate  
Omake  
Razno  
Knjigo-  
čadacia Serviranje  
čka  
Tradicija  
Vjetarstvo

1865 - 1866 - 1867 - 1868 - 1869 - 1870

Zelenjad  
Solate in kompoti in prioge  
Močnate Omake jedi  
Razno

Knjigo Knadacia Serviranje  
Truski

Aska Ujetarstvo

18 months - 18 months - 18 months

18 months - 18 months - 18 months

Zelenjad

Solata  
in kompoti

Močnate  
jedi

Razno

Knjigo.

Ustvarjanje

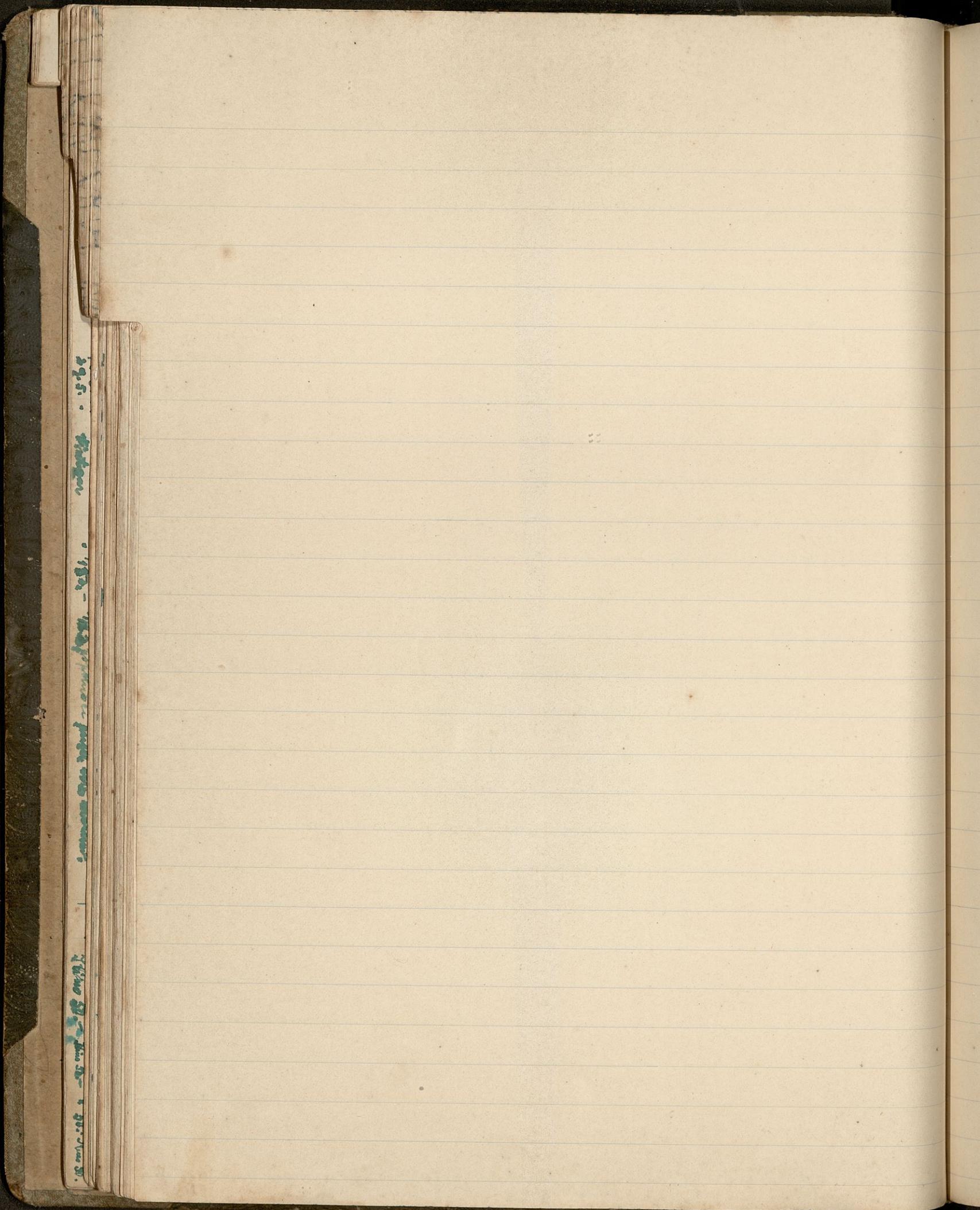
Trdno

Umetnost

Umetarstvo

Umetna

Umetnost



Zelenvad	Solate	Močnate	Omake
in kompoti	in priloge	jedi	
		Razno	
Knjigo.	Serviranje		
Tiski.	Aska	Cetarstvo	

18 months - 18 months - 18 months - 18 months - 18 months -

18 months - 18 months -

Zelenjad  
Solate in kompozit in prioge  
Močnate omake  
ledi  
Razno  
Knjigo.  
Gradacija Serviranje  
Tisk  
četarstvo  
česka

Wien - 1888.

Allgemeine  
Literatur

Was  
Kle  
m  
da  
viele  
seit

her  
Fe  
un  
ge  
D  
ka  
G

Wa  
he  
10  
o

ter

## Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird zunächst in einer Pfanne (ohne Wasser) gedämpft. Danach lässt man in einer Kasserole etwas klein vielfach geschnittenen Speck anrösten, staubt ihm mit Mehl, gibt das Sauerkraut dazu und lässt das Ganze noch eine Zeit dämpfen.

## Salzkartoffel

Beim Kochen des Kartoffels darf man nicht zu viel Wasser geben und der Topf muss gut geschlossen sein, dass nicht Dampf hinaus geht.

## Gedünstete Reis.

Den Reis muss man in heißen Wasser oder in heiße Milch hineingeben. Der Reis wird abgekocht, etwas Fett gegeben mit gleicher Menge heißen Wasser vergossen und noch hinzufigen einer mit wenig Gewürz, Nelke gespickte Zwiebel in eine geschlossene Kasserole gedämpft. Der Reis darf nicht zu weich werden, sondern er muss körnig bleiben. Man darf den Reis nicht auf grossen Feuer kochen.

## Mnödel.

1½ Kilo Mehl, 2 Eier, Salz, und 1 Schale lauwarmes Wasser wird ein Teig gemacht, den man gut auswälk koknet und in fein Mnödel ausschneidet. Diese werden 10 Minuten im Salzwasser gekocht mit kaltem Wasser abgeschrubbelt und in heissem Butter abgeschmälzt.

## Gelbe Rüben.

3 Stöcke fein gehackte Zwiebel, wenig feingehackte Petersil werden in 9 Stöcke Butter abgeröstet. Dann gibt man

Zelenjad  
Solate  
Razno  
Mčnate  
Knjigo  
Radacija Serviranje  
Umetnost  
Tisk  
Makarika  
Umetarstvo

1 kilo moedig geschnittene Karotten, etwas Suppe, Salz und 1 oleka Zucker hinein und lässt das Ganze weich dampfen. Sobald die Karotten weich sind und das Wasser ganz verdampft ist, staubt man 3 oleka Mehl auf, lässt das anrösten und gibt dann nicht wenig Wasser oder Suppe auf.

### grüne Erbsen.

1 kilo grüne Erbsen wird im Salzwasser weich gekocht, abgeseit, gemeinsam mit wenig feingehackten Petersilie, 1 oleka Zucker, 3 oleka Mehl und 10 oleka heiße Butter gleich angeröstet und in Suppe-Erbsen gegeben.

### Karfiol.

Karfiol wird in Salzwasser gekocht, dann werden Bressel im Butter angeröstet und über Karfiol bestreut.

### Kartoffelschmorl.

1½ kilo Kartoffel werden gewaschen, gekocht, abgeseit und geschält. Dann lässt man in 15 oleka Fett 5 oleka feingehackten Knoblauch anrösten, gibt die Kartoffel hinein, zerstampft sie, salzt und mischt sie gut zusammen.

### Spinat.

1 kilo Spinat wird gewaschen, in einem öfener Gefäße weich gekocht, abgeseit und passiert. Dann macht man eine Einbren aus 5 oleka Fett, 5 oleka Mehl, 1 oleka feingehackte Knoblauch, Salz und Knoblauch anrösten, gibt ¼ l Milch, Wasser oder Rindertsuppe. Dann salzt und röstet man den Spinat.

## Bresselknödel.

3½ stekha Butter werden pflanzig geröst mit 1 Ei, 1 Döller, wenig feingehackte Petersil, Salz, 2 entgrüntezen, in Wasser erweichten Semel, 7-8 stekha Bressel vermischt.

Man kocht die Knödel ungefähr 10 Minuten in Salzwasser und legt sie in die fertige Suppe. Man kann die Bresselknödel auch im heißen Fett backen, dann werden sie aber zuerst passirt.

## Karfijolrose.

Karfijolrose wird im Salzwasser weich gekocht. Die Hälfte derselben wird passirt, die andere Hälfte in kleine Reste gehobt. Dann macht man einen lichten Einbren aus 10 stkg Butter, 8 stkg Mehl, gibt mit Wasser auf und mengt den passirten Karfijol darunter, salzt, pfeffert, gibt die Karfijolresten und geröstete Semel als Einlage hinein.

## Speckknödel.

13 vierfüllig geschnittenen Semel gewalzen und 8 stkg vierfüllig geschnittenen Speck werden mit 10 stkg heißem Butter übergoßen, dann mit Salz und einer Menge aus 4 Döllern und Hirseis, nörmlich Ganac, ¼ l Milch und wenig Mehl vermischt. Nach längerem Stehen werden daraus Knödel geschnitten, die man im Salzwasser kocht.

## Mehlknödel.

6 stkg Fett werden pflanzig geröst mit 2 Eiern, ½ kg Mehl, ¼ l Milch und wenig Salz zu einem Teig vermengt. Dieser wird sehr gut abgeschlagen in Nockerl-



form in Kochendes Salzwasser eingebettet. Man lässt sie 10 Minuten kochen, seit sie ab, schneidet sie ab und schmälert sie mit Fett oder Butter.

### Salzburgerknödel.

2 okg Butter werden pflanzig geröstet mit 3 Döppeln, 1 Esslöffel Zucker oder Schnee von 3 Eisklar und 1 Esslöffel Mehl vermischte. Dann lässt man in einer Pfanne etwas Butter und Milch heiß werden, gibt den Teig hinein und löckt ihn leicht an. Beim Anrichten müssen die Knödel ganz locker sein. Sie werden mit Zucker bestreut und dann servirt.

### Kartoffel-Kroket.

Aus Kartoffel Teig formt man kleine Kugel oder Rädchen, paniert sie im Ei und Bresseln, bäckt sie im heißen Fett.

### Kartoffel-Palenta.

55 okg gekochte, poische Kartoffel, 7 okg Butter 4 Eier, 16 okg Mehl, Salz und 2 okg Parmesan werden vermischte zu einer Rolle geformt in eine, mit Butter bestrichene Serviette gebetteten und 1 Stunde im Salzwasser gekocht. Dann wird die Palente ausgeknetet, in Scheiben geschnitten, mit Butter bestreicht und mit Parmesan auch.

### Kartoffel-Pire.

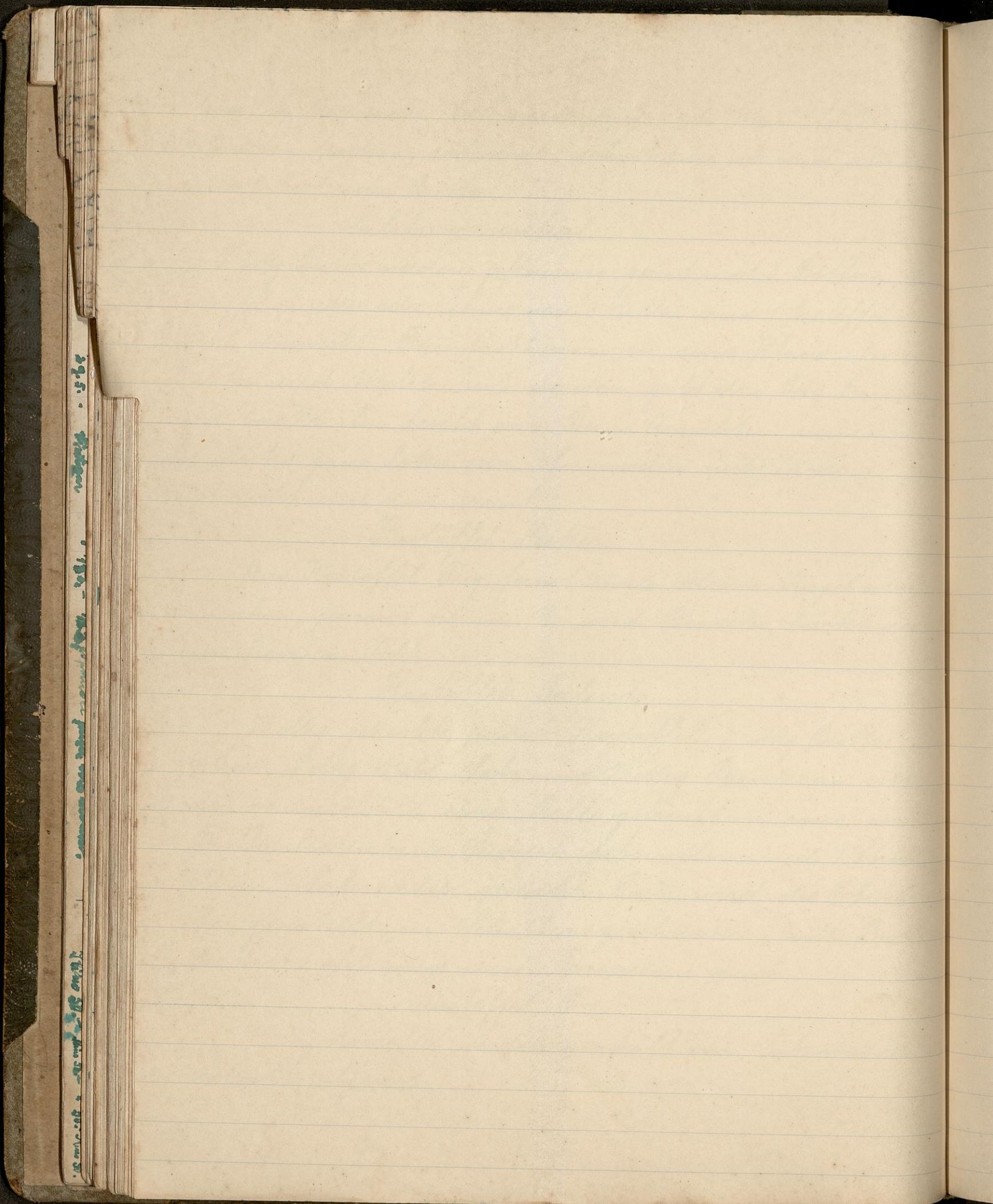
1½ kg Kartoffel werden geschält im Salzwasser gekocht, abgesezt,

Solate  
Mochnate Omake  
ledi

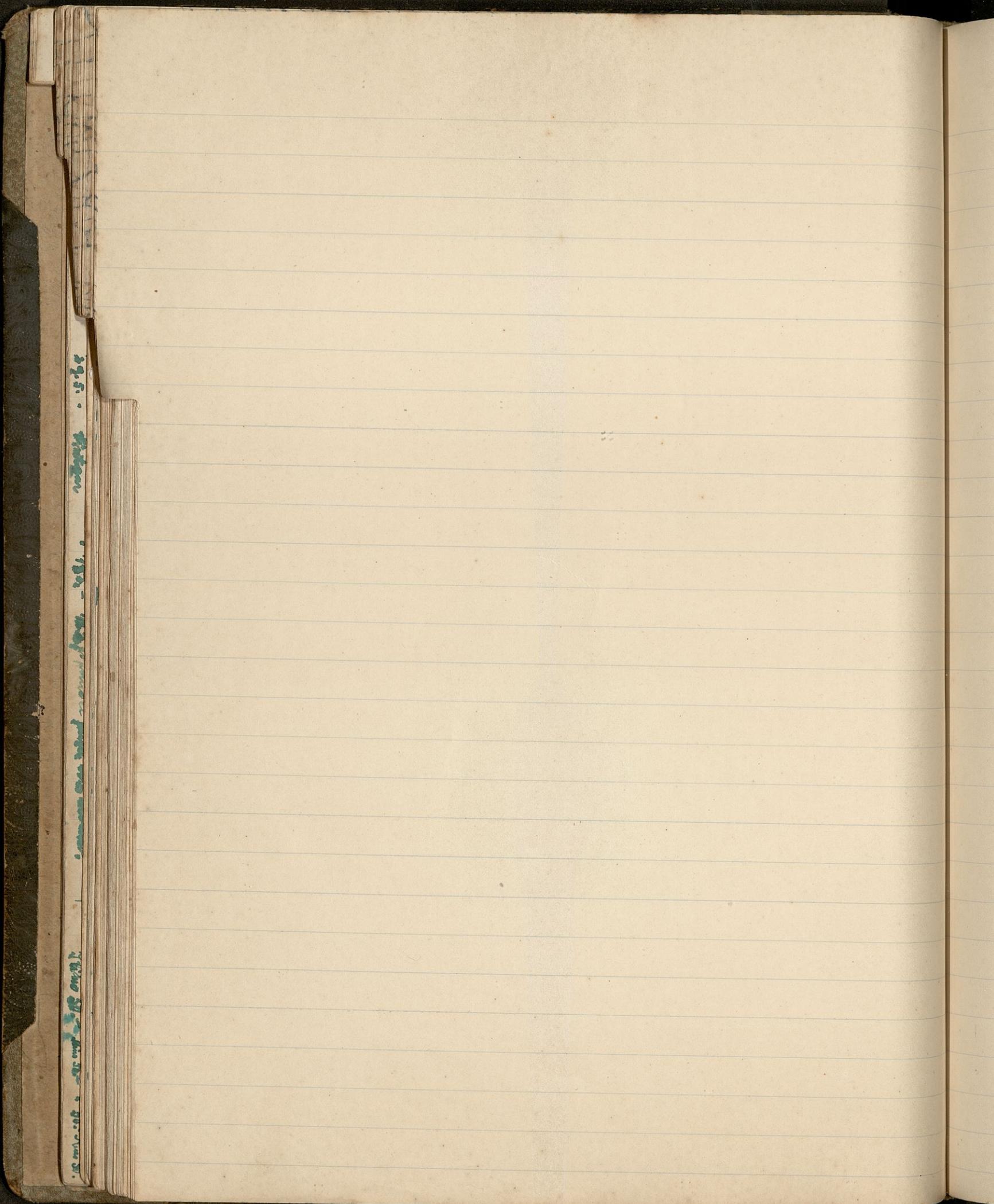
Razno

Knjigo-  
vacka Muzarstvo  
Tisk

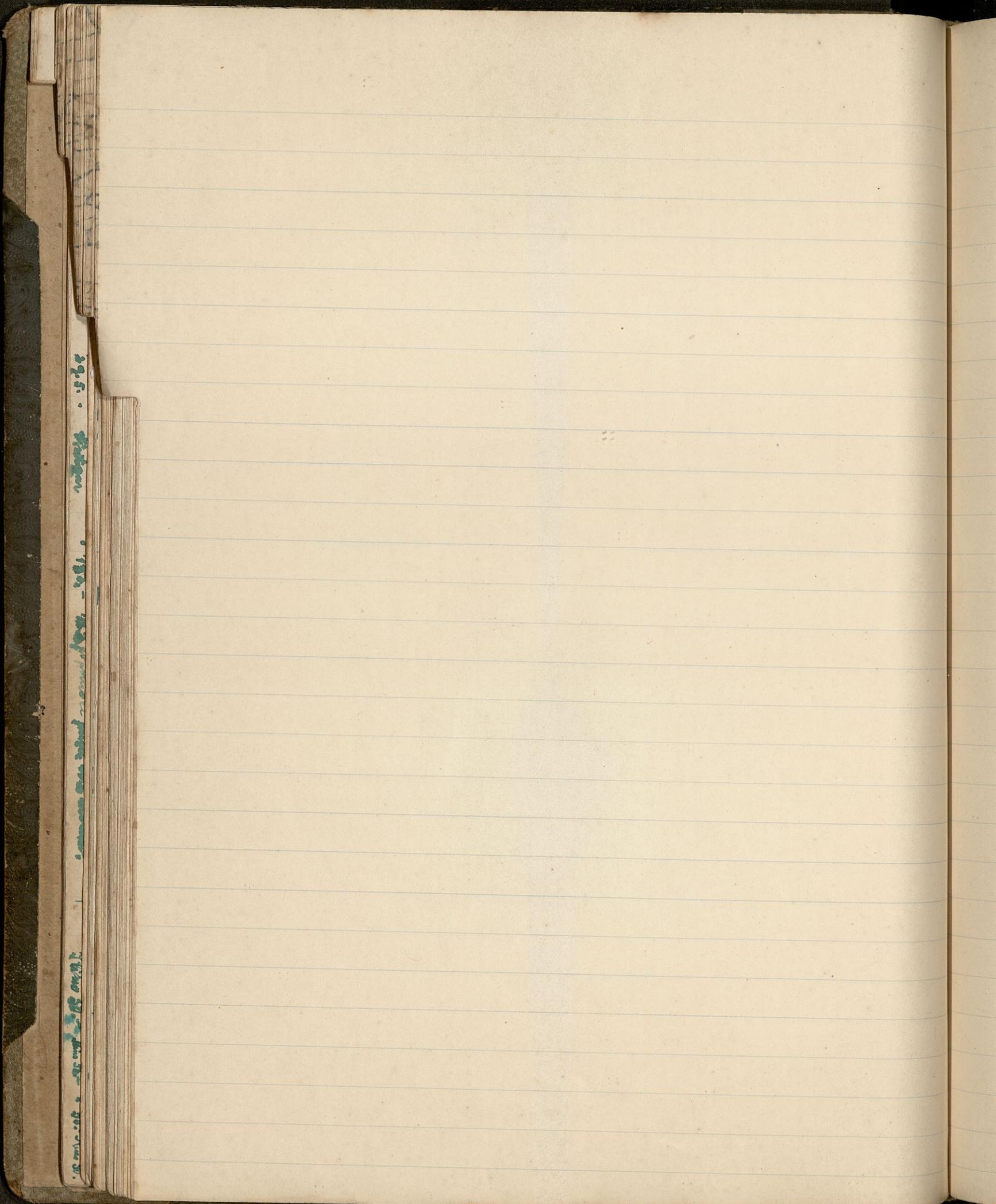
ulacija Serviranje



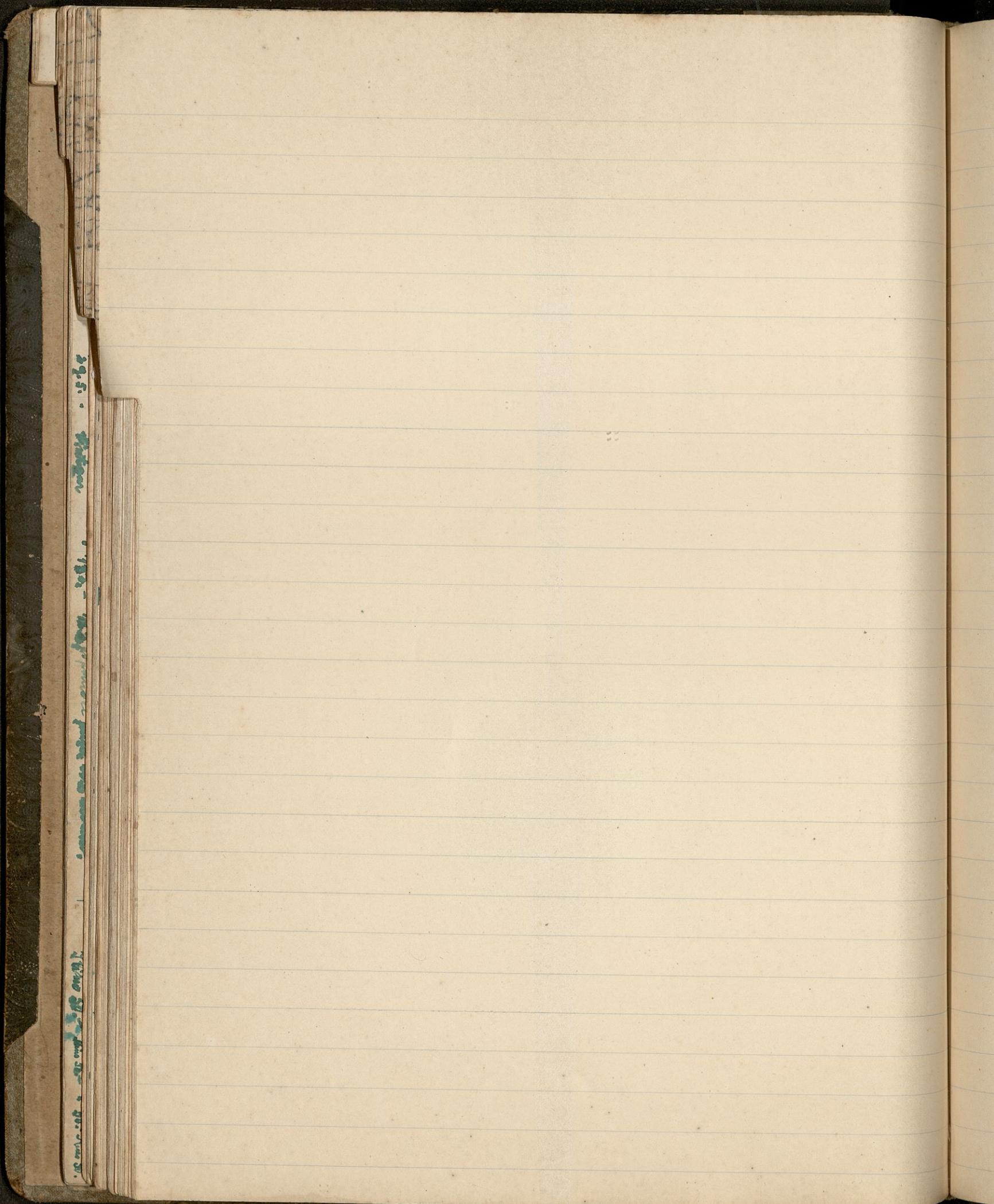
Solate  
Mnichate  
Razno  
Omake  
ledi  
Knjigo-  
radacija Serviranje  
Ustava  
Ustavsko  
Ustavsko  
Ustavsko  
Ustavsko  
Ustavsko



Solatice  
Mocnate  
Omačke  
in kompoti  
Razno  
Ustavica Serviranje  
Knjigo-  
čarstvo  
Tiskarska  
četarstvo



Solate  
Mnichate  
Omake  
in komponi  
ledi  
Razno  
adacija Serviranje  
Knjigo-  
vaka  
Uletarstvo  
Tiski



Solate  
Mocnate  
Omake

in kompoti  
jedi

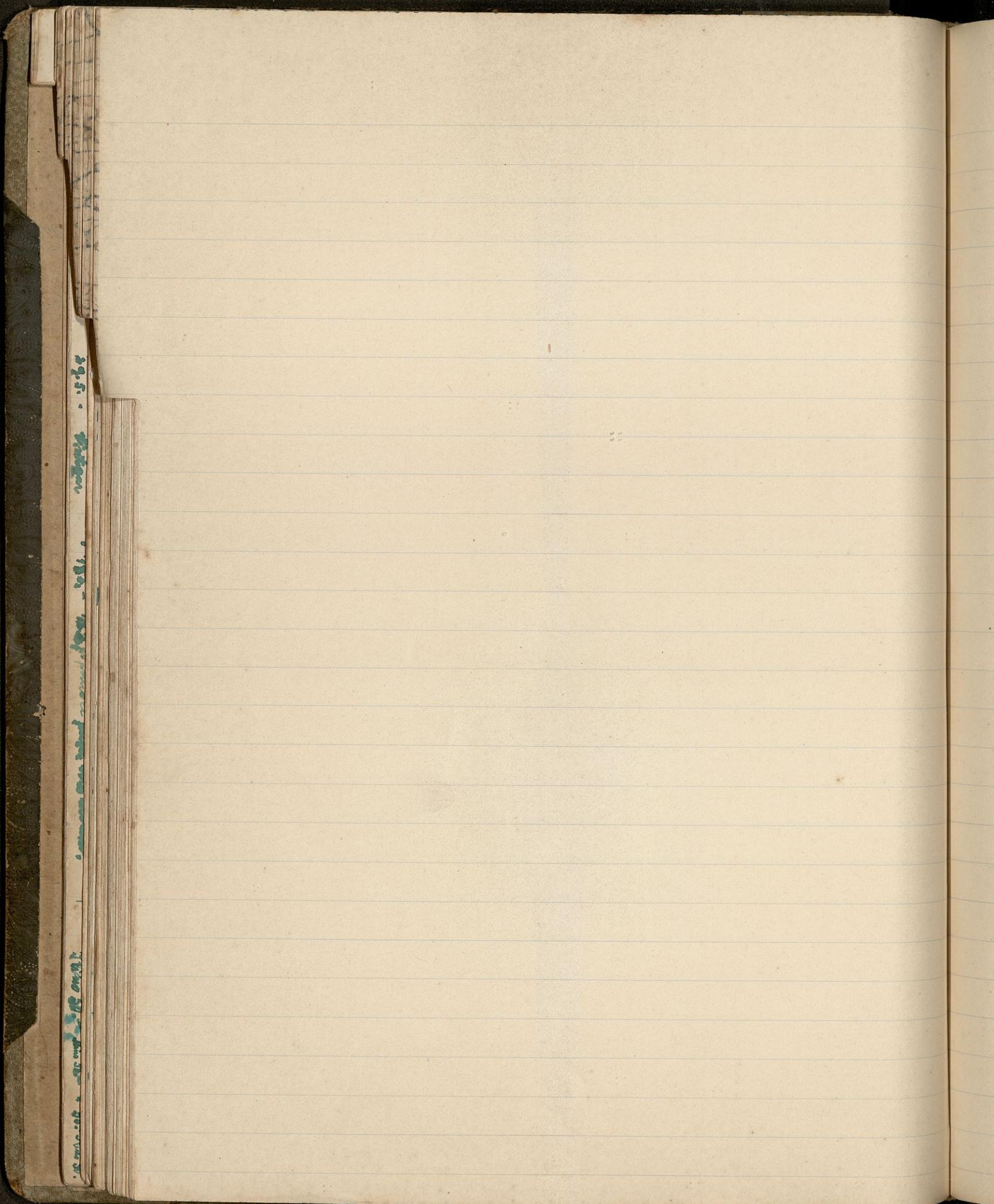
Razno

Uslavacija Serviranje

Knjigo-  
vino

Kuharstvo

Knjiga  
Ustaka  
Ustnik



Solate  
Mnčnate  
Razno  
Knjigo-  
vještarsivo  
Turška

elacija Serviranje

česka

Turški

ledi

Razno

česko

Turški

Omake in kompoti

Mnčnate

ledi

česko

Turški

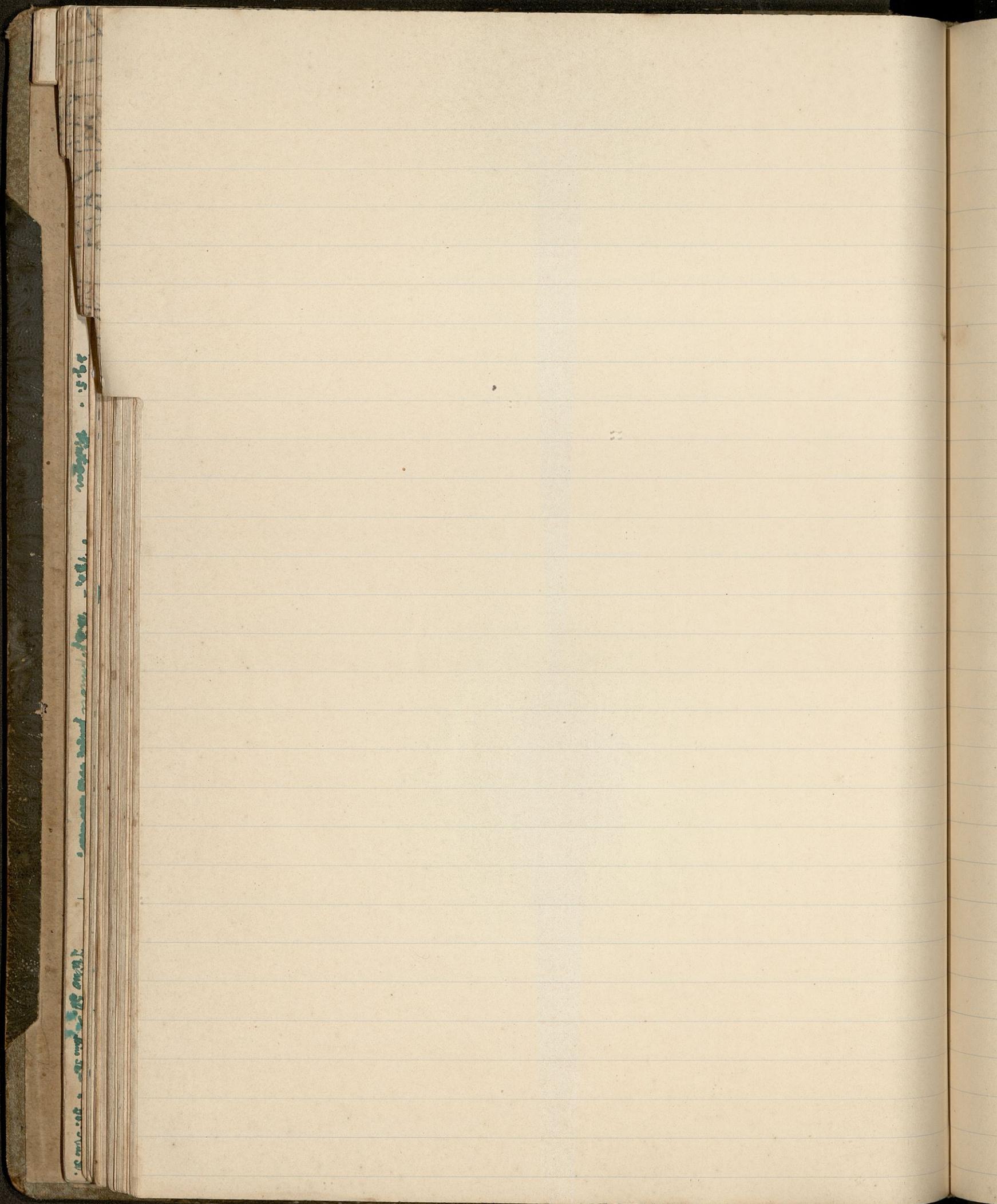
Solate in kompoti

Mnčnate

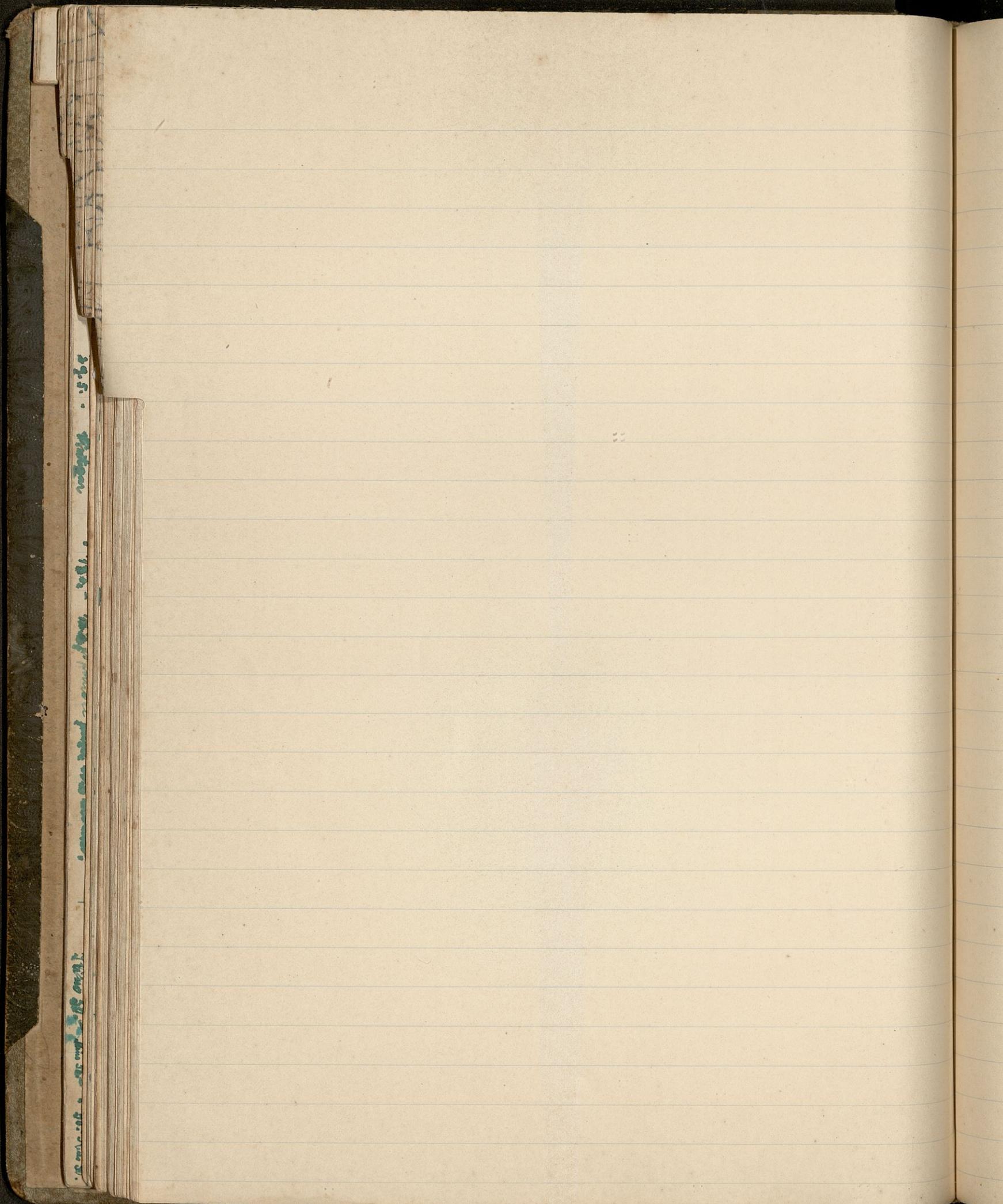
ledi

česko

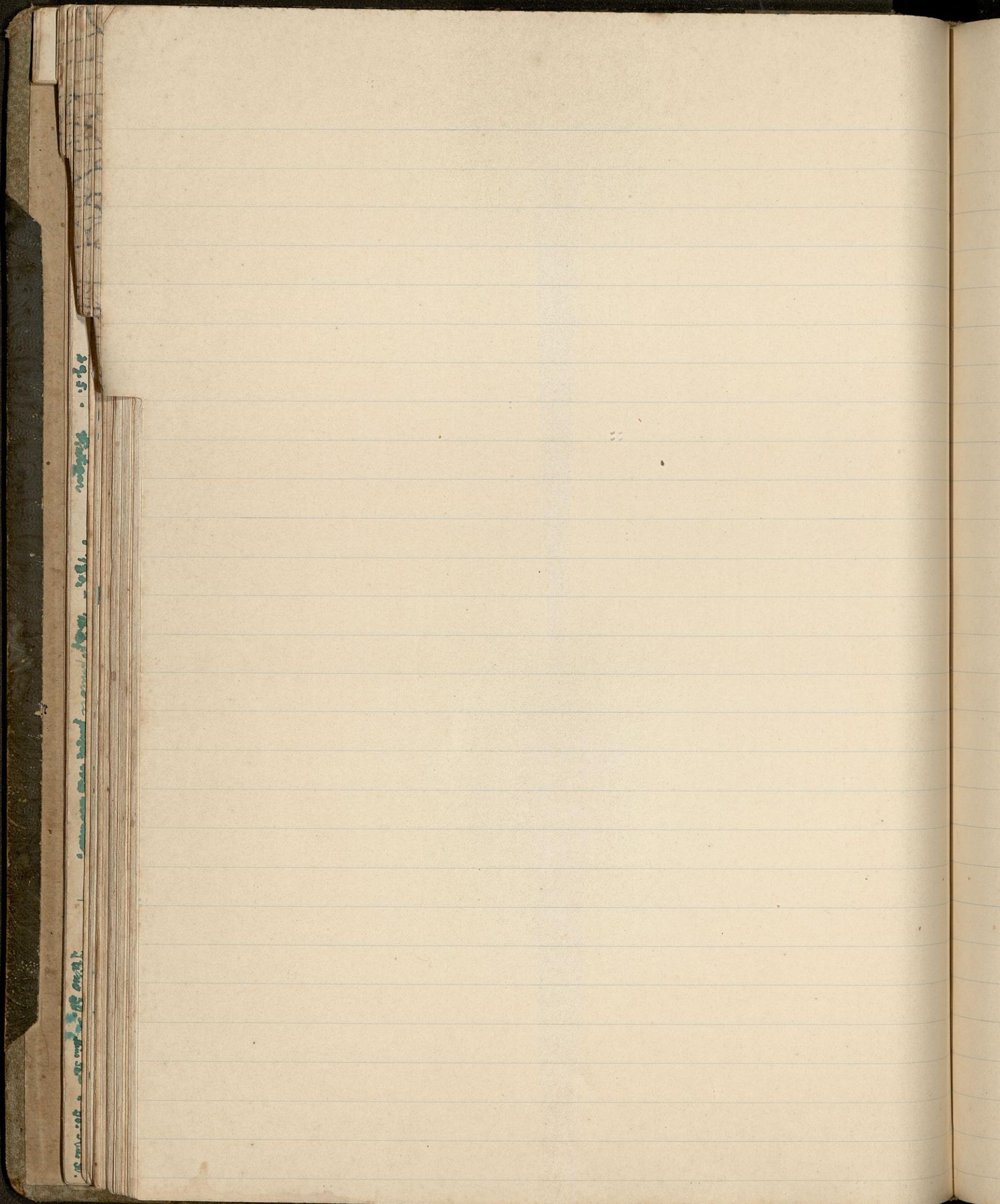
Turški



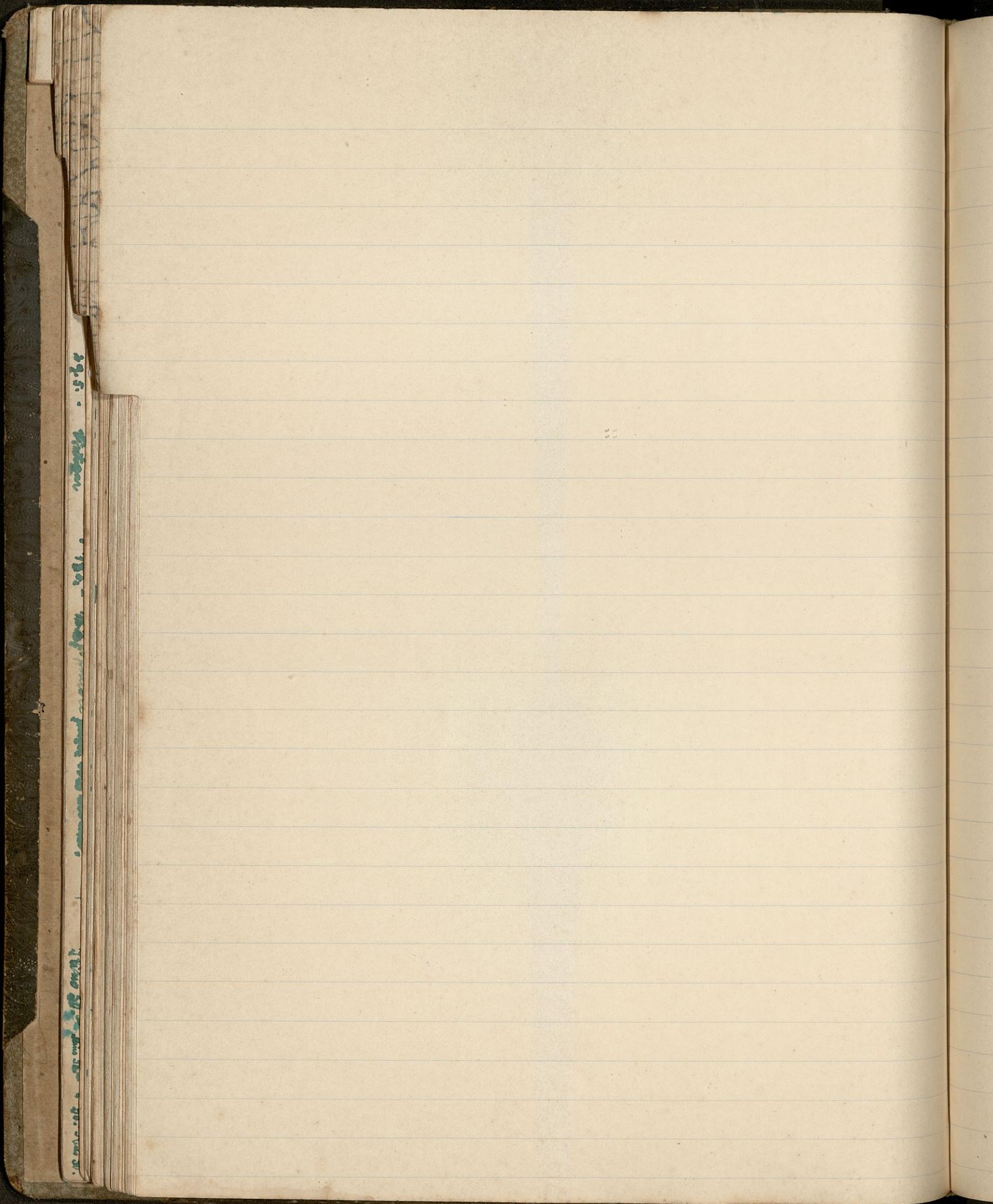
Solate  
Močlate  
Razno  
Omače  
jedi  
in kompoti  
ulacija Serviranje  
Knjigo-  
čudo  
Metarstvo  
Trusk  
čeka



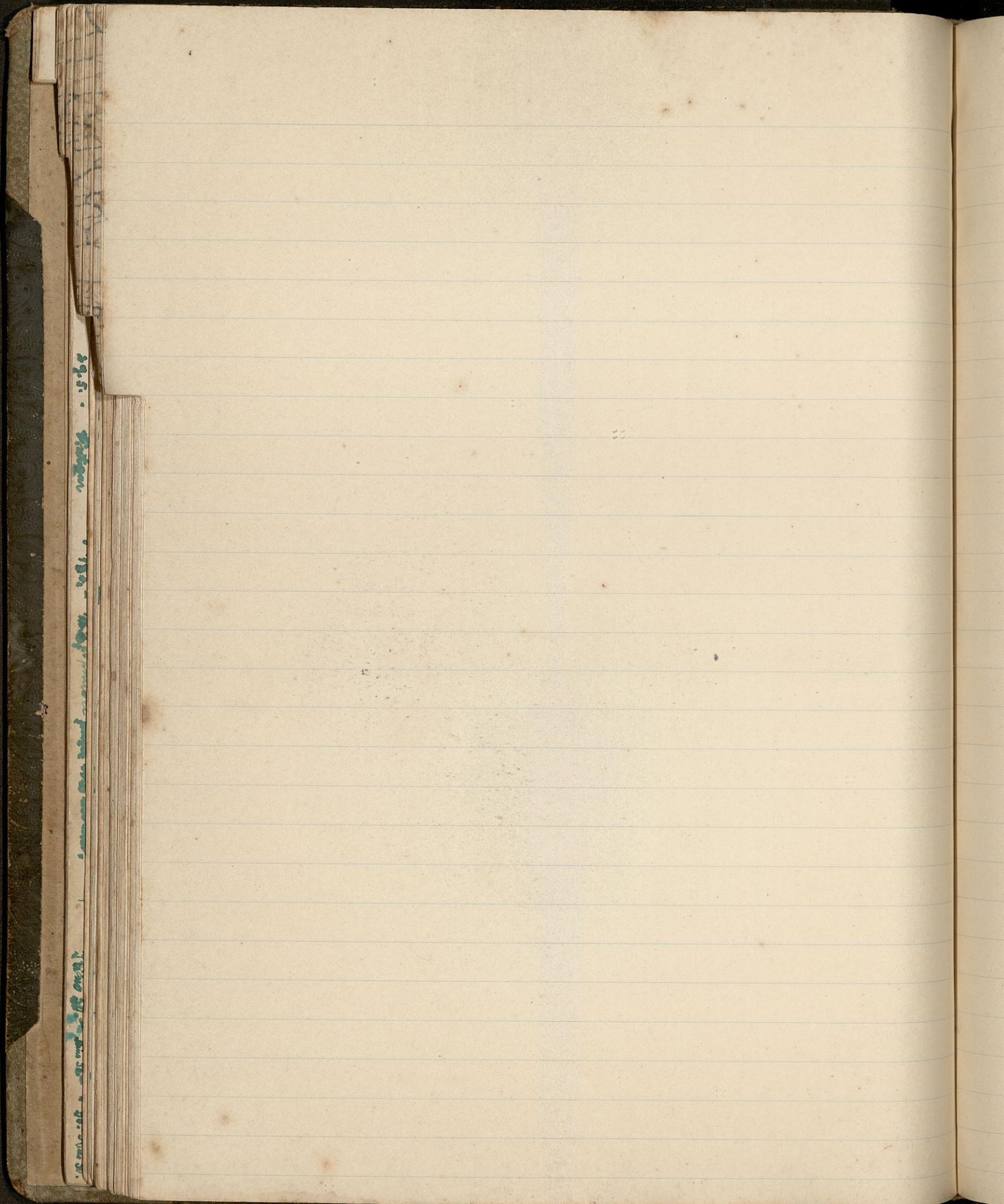
Solate  
Omake  
in kompot  
Močnate  
jedi  
Razno  
Salacija Serviranje  
Knjigo-  
časao  
Ketarstvo  
Tulsi  
čaka



Solate  
Močnate  
Omake  
in kompoti  
ledi  
Razno  
Knjigo-  
vajacja Serviranje  
Knjigovo  
četarsivo  
Tiskarska



Solate  
Mocnate  
Razno  
Omake  
jedi  
adacija Serviranje  
Knjigo-  
vista  
xletarsivo  
Turska



Solata  
in Kompoti

Mičgate  
jedi

Razno

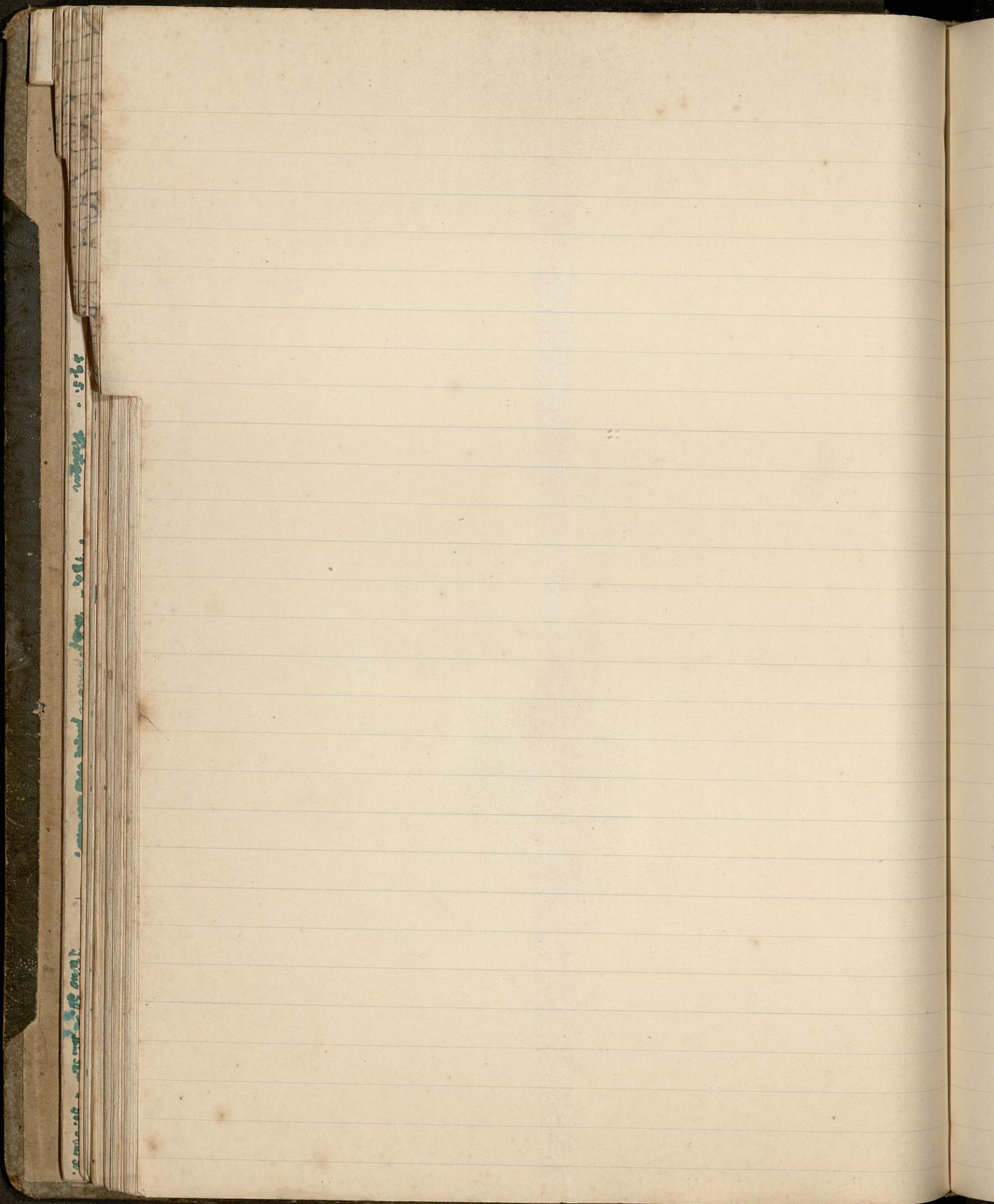
Uslučacija Serviranje

Knjigo-  
vnuo

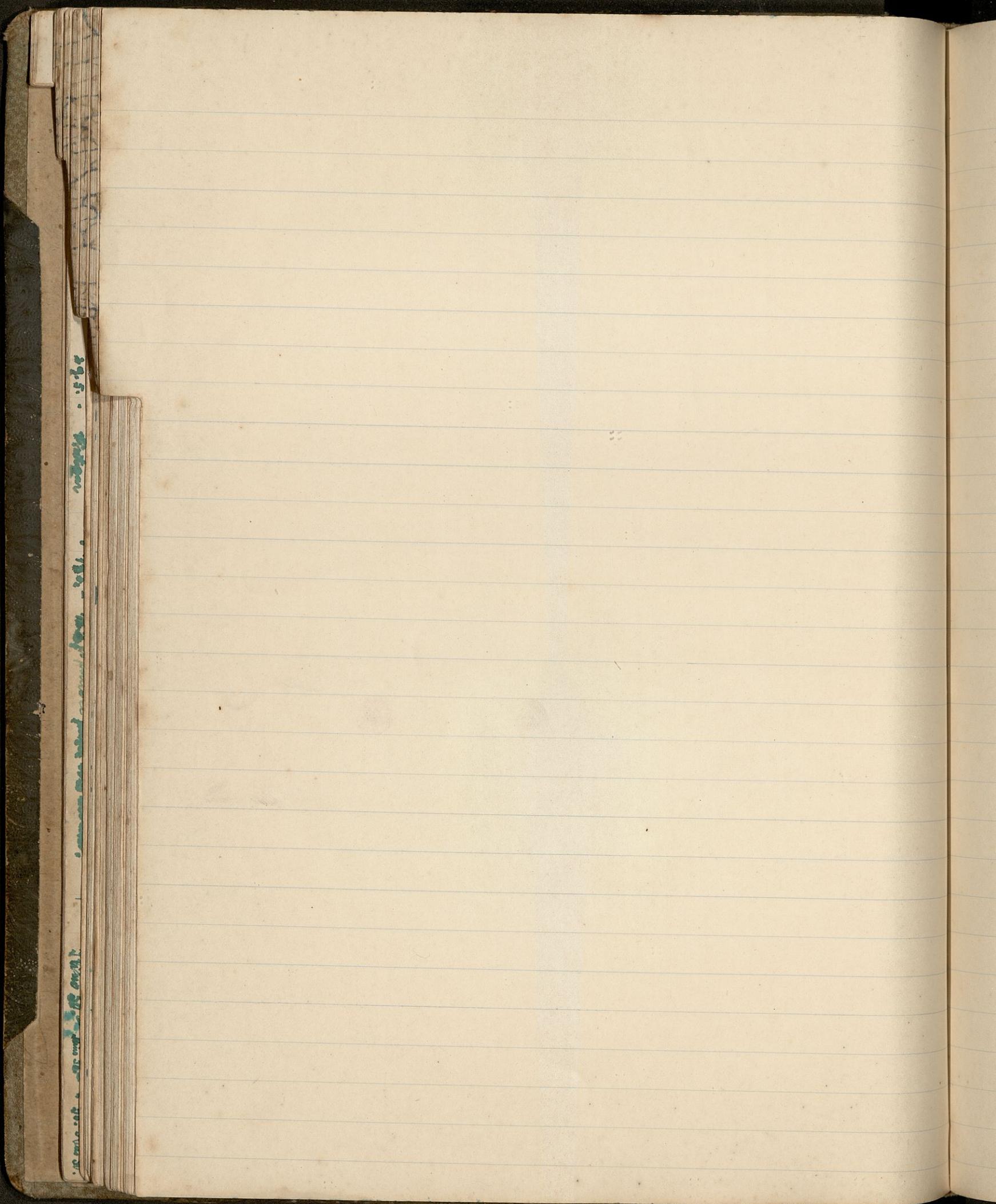
Cvetarsivo

Tiskarska

Tiskarsko



Solate  
Močnate  
Razno  
Omače  
jedi  
in komponi  
Solvacija Serviranje  
Knjigo.  
Turška  
Ljetarstvo



Solate  
in kompoti

Noćnate  
jedi

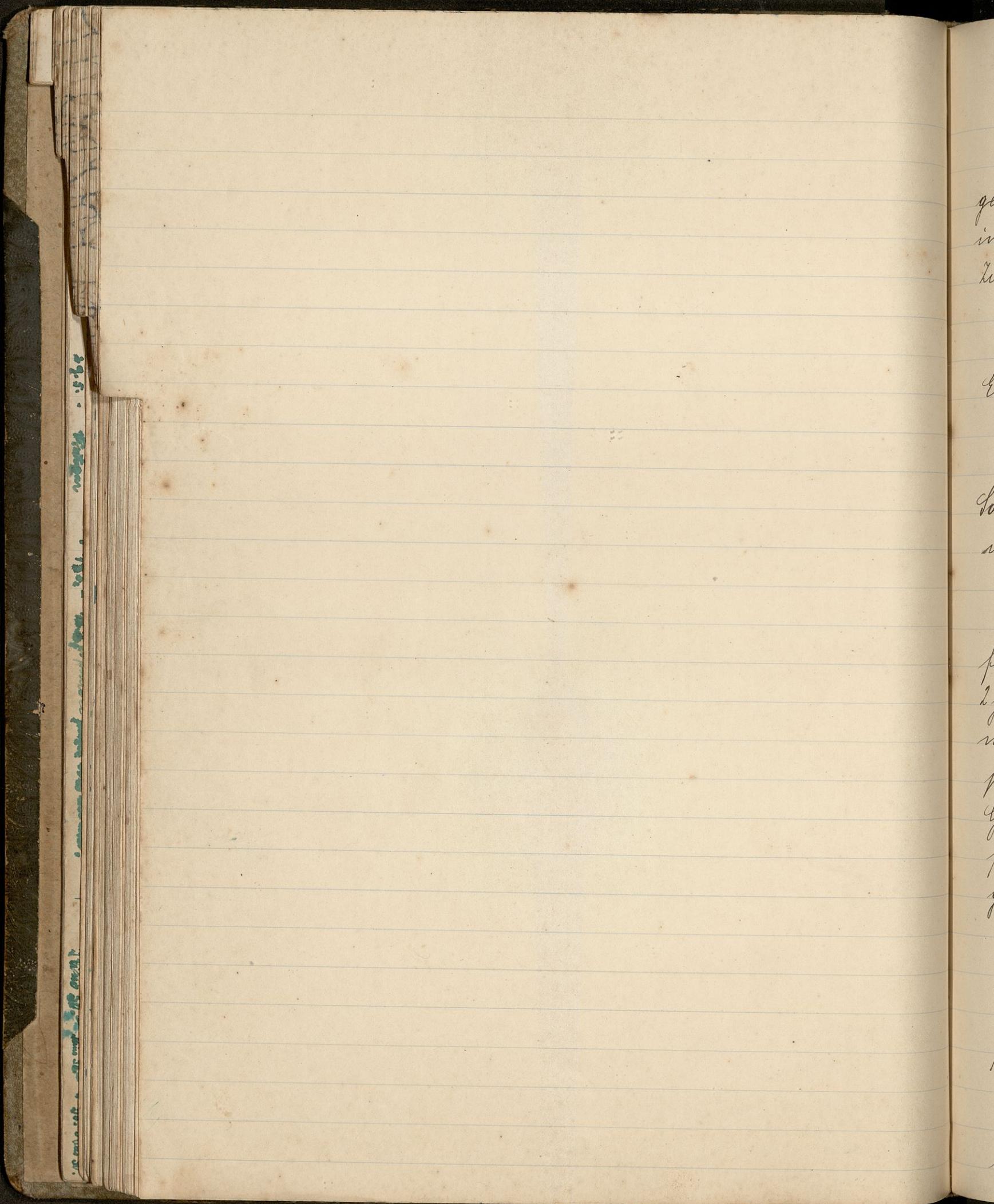
Razno

Salacija Serviranje

Knjigo-  
zivo

Kletarstvo

Tuček  
čaka



### Kartoffelsalat.

Die Kartoffel werden gekocht, im warmen Zustande geschält, in Scheiben geschnitten, mit warmem Essig in welchem feingeschnittene Zwiebel, Salz und wenig Zucker befindet.

### Bohnensalat.

Weisse Bohnen werden weich gekocht, mit Salz, Essig und Öl vermischt.

### Selerosalat.

Selerin wird in dünne Scheiben geschnitten in Salzwasser gekocht, abgeseit, mit gerukertem Essig und wenig Öl vergossen.

### Rusische Salat.

$\frac{1}{4}$  kilo gebratenes Aspik,  $\frac{1}{4}$  kg gebratenes kaltes Rindfleisch, 2 geschälte Gurken, 1 kilo gekochte Kartoffel, 2 geschälte Äpfeln werden modelig geschnitten. Dazu menge man  $\frac{1}{4}$  l Majones, etwas Senf, Englische Soß, Salz, Kapriol, Pfeffer, einige Löffel Aspik und dass geschnitten Gemenge. Salat wird auf Glasteller gehäuft mit dickflüssigem Aspik begossen und mit hartgekochten geteilten Eier, grünen Petersilie und grünen Salat garnirt.

### Kalte Krautsalat

Das Kraut wird modelig geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Essig, Zucker, Kümel und etwas Öl vermischt.

### Warme Krautsalat.

Fein geschnittene Zwiebel wird auf 10 stekas Spek angeröstet. Dazu wird ein Häufel Kraut fein modelig

geschnitten, zu der angerösteten zwiebel gegeben, gesalzt,  
mit Kümmel, Wasser und Zucker vermengt und weich  
gedämpft. Vor dem Serviren streut man die angeröstet-  
ten Speck darüber.

### Francesische Salat.

1 gelbe Rübe, eine Selleriinwurzel, eine Petersilien-  
wurzel, 3-4 Kartoffel werden in kleine Würfel geschni-  
ten und im Wasser gekocht. Dann werden sie abgeseit  
mit Kleingeschnittenen Esiigkarken, Apfel, Majonesu.  
etwas geschmälere Butter verirt. Man stellt sie bis zum  
Gebrauche auf eis.

Mučnate Omake  
jedi

Razno

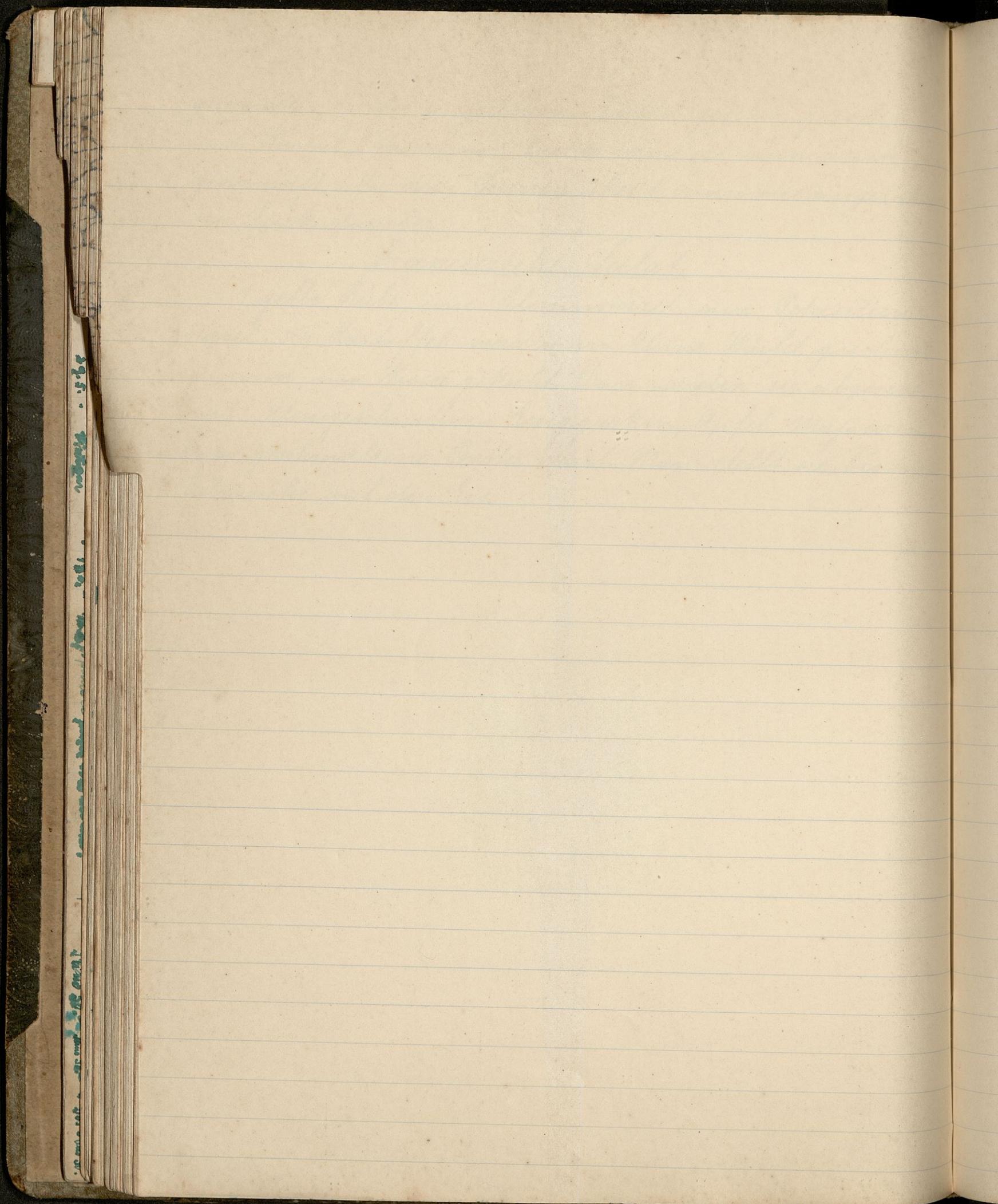
Selacija Serviranje

Knjigo-  
čajno

Vjetarstvo

Tušč

Čekićka



Turški

česka

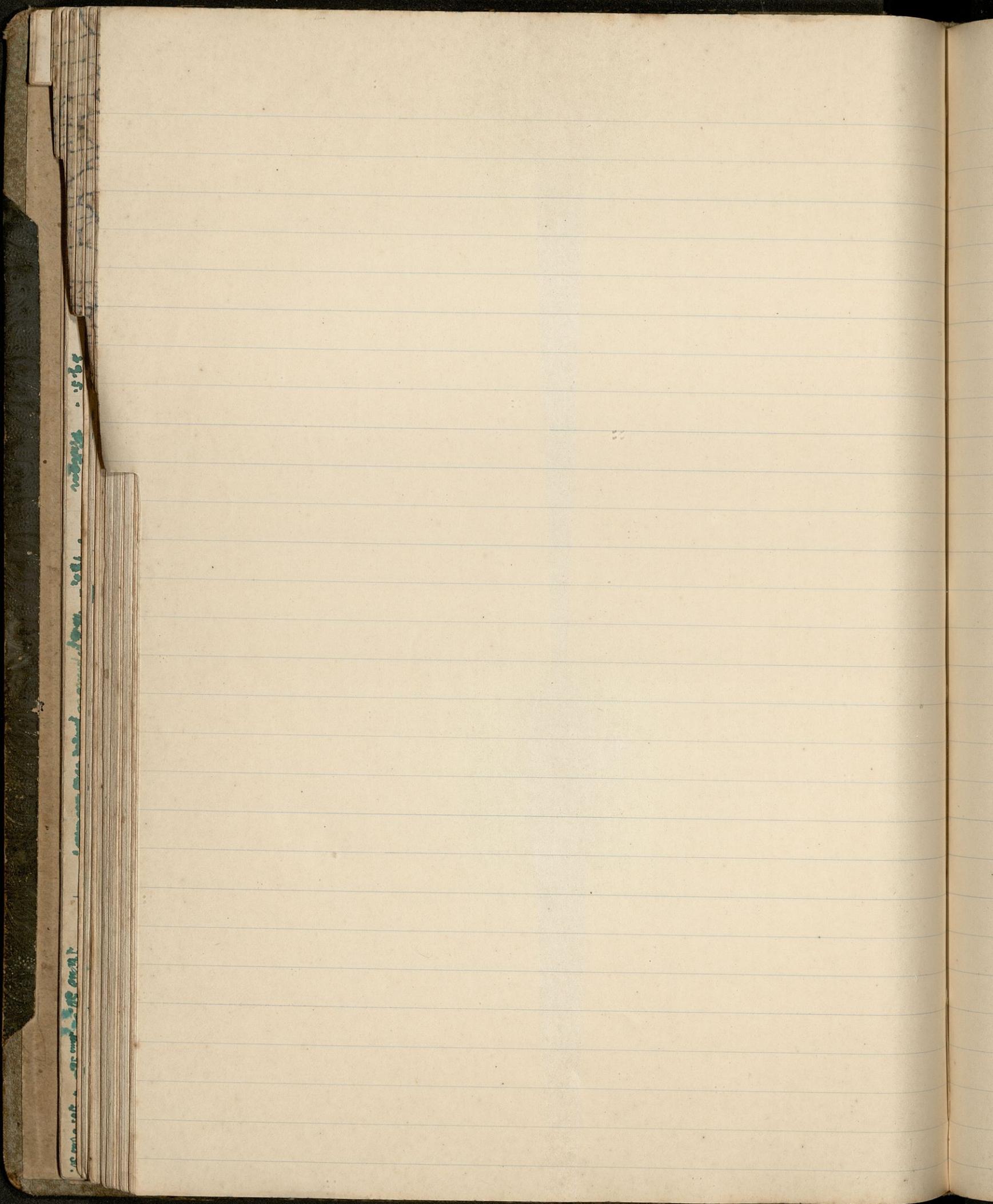
Knjigo-  
zadaj

Salacija Serviranje

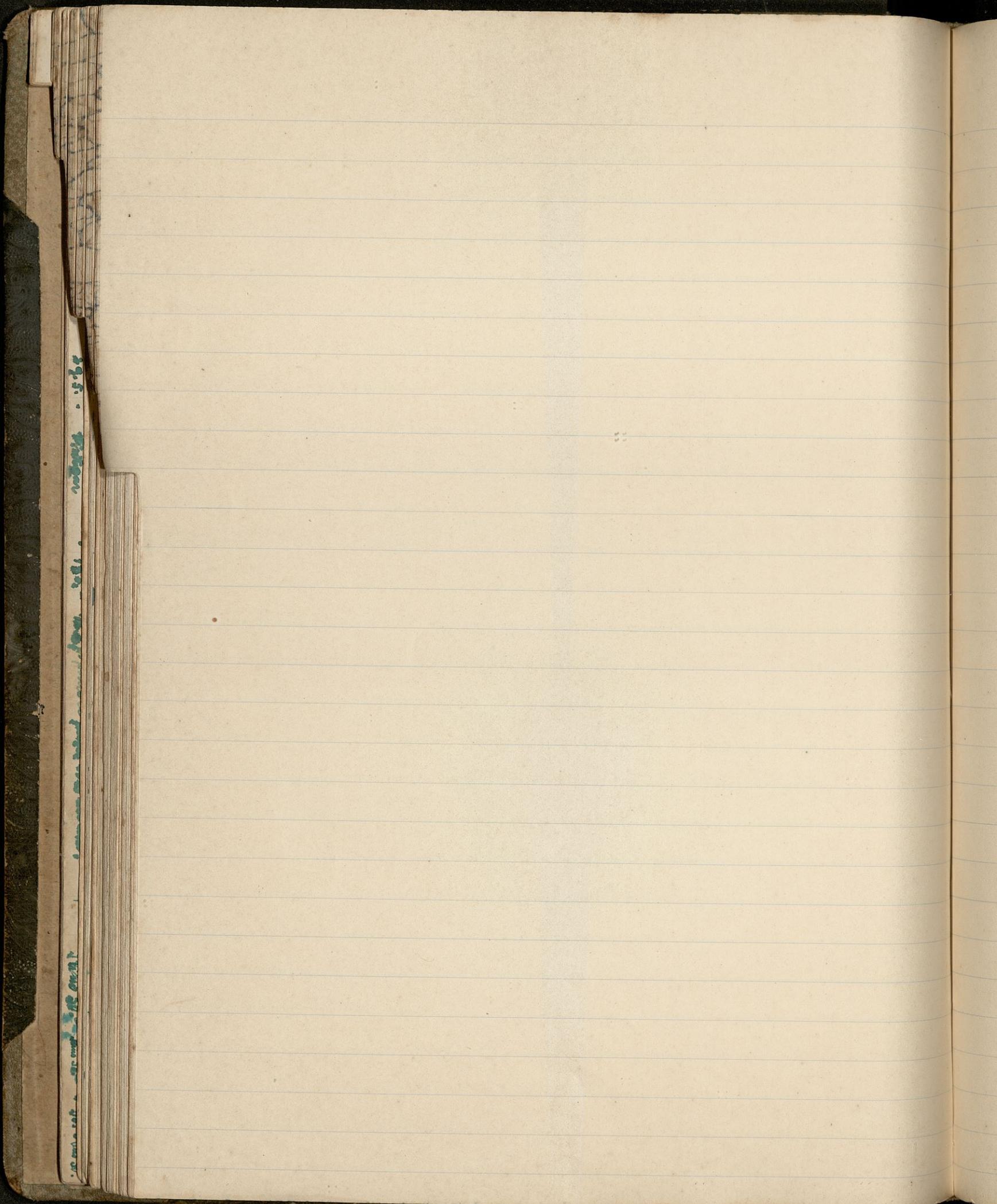
Razno

Močnate  
ledi

Omake



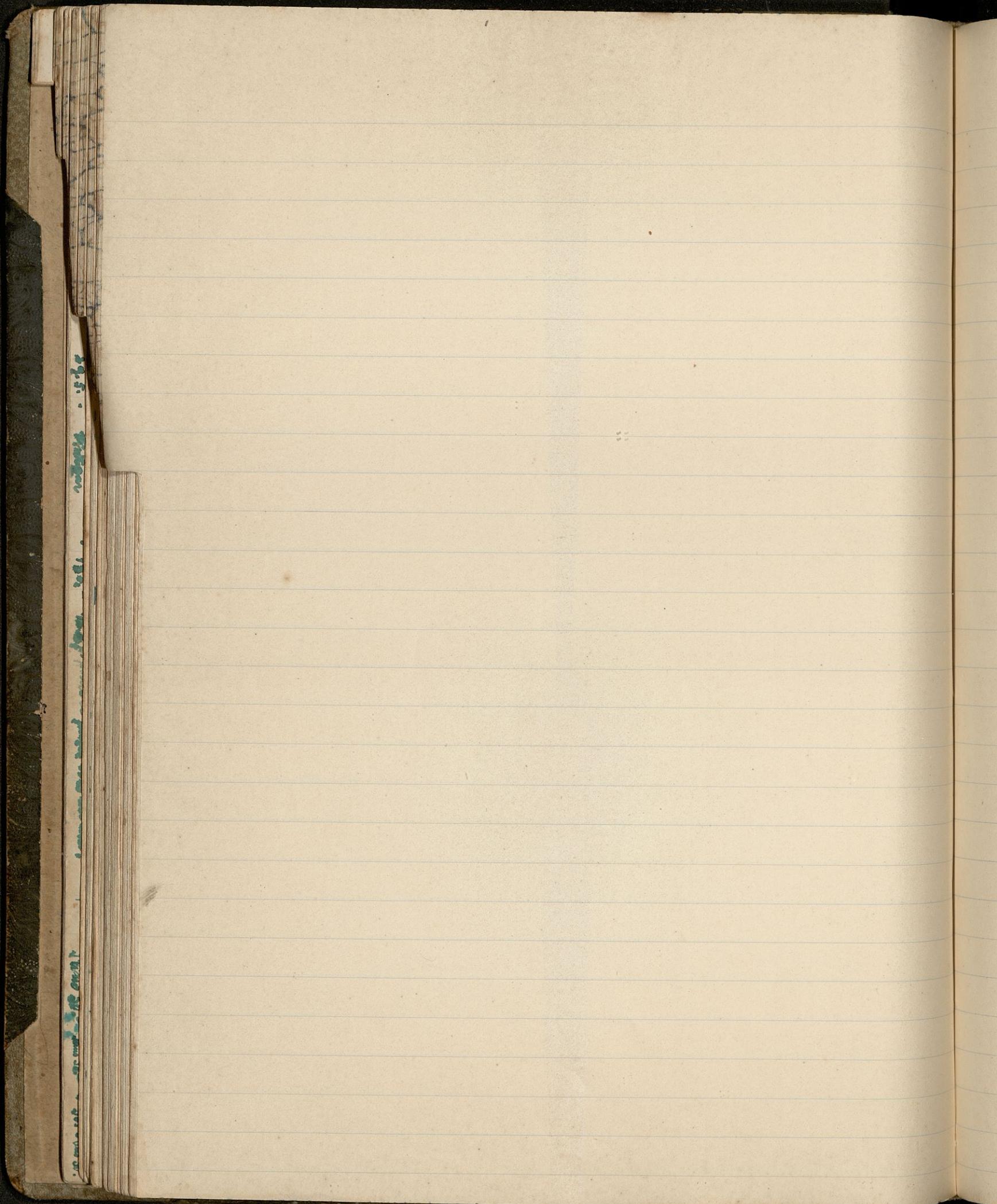
Mnčiate jedi  
Razno  
Slacijia Serviranje  
Knjigo-  
vo  
Kletarstvo  
Tisk  
Bečka



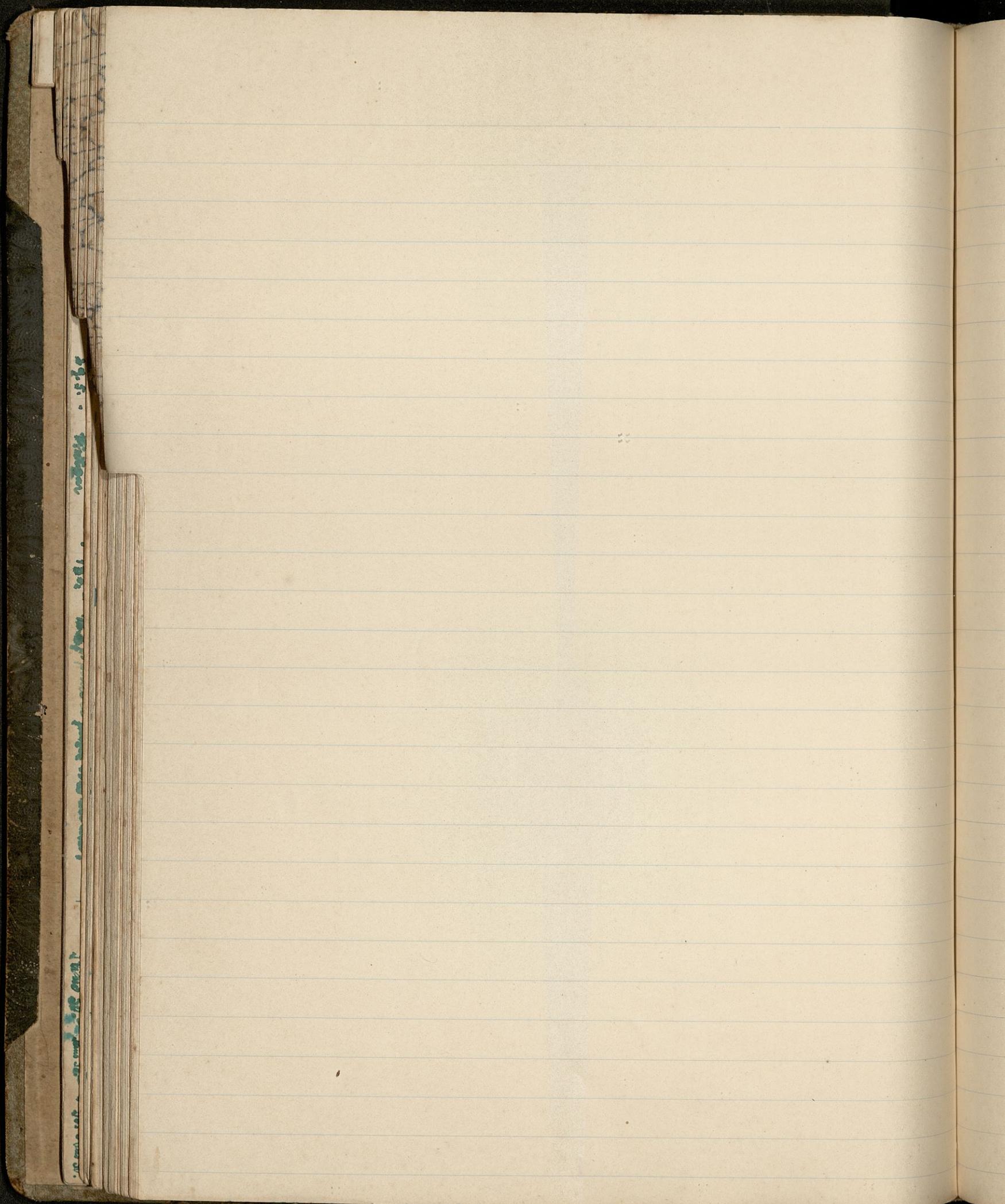
Turska knjiga  
Knjižarsko

Knjižarsko  
Knjižarsko

Mičenat  
Razno  
Omake  
iedi



Močnate jedi  
Omače  
Razno  
Slacijia Serviranje  
Knjigo-  
čekarstvo  
Knjiga-  
čekarstvo  
Turški



Knjigo-  
valacija Serviranje  
Razno  
jedilnice  
Omake  
Močnate

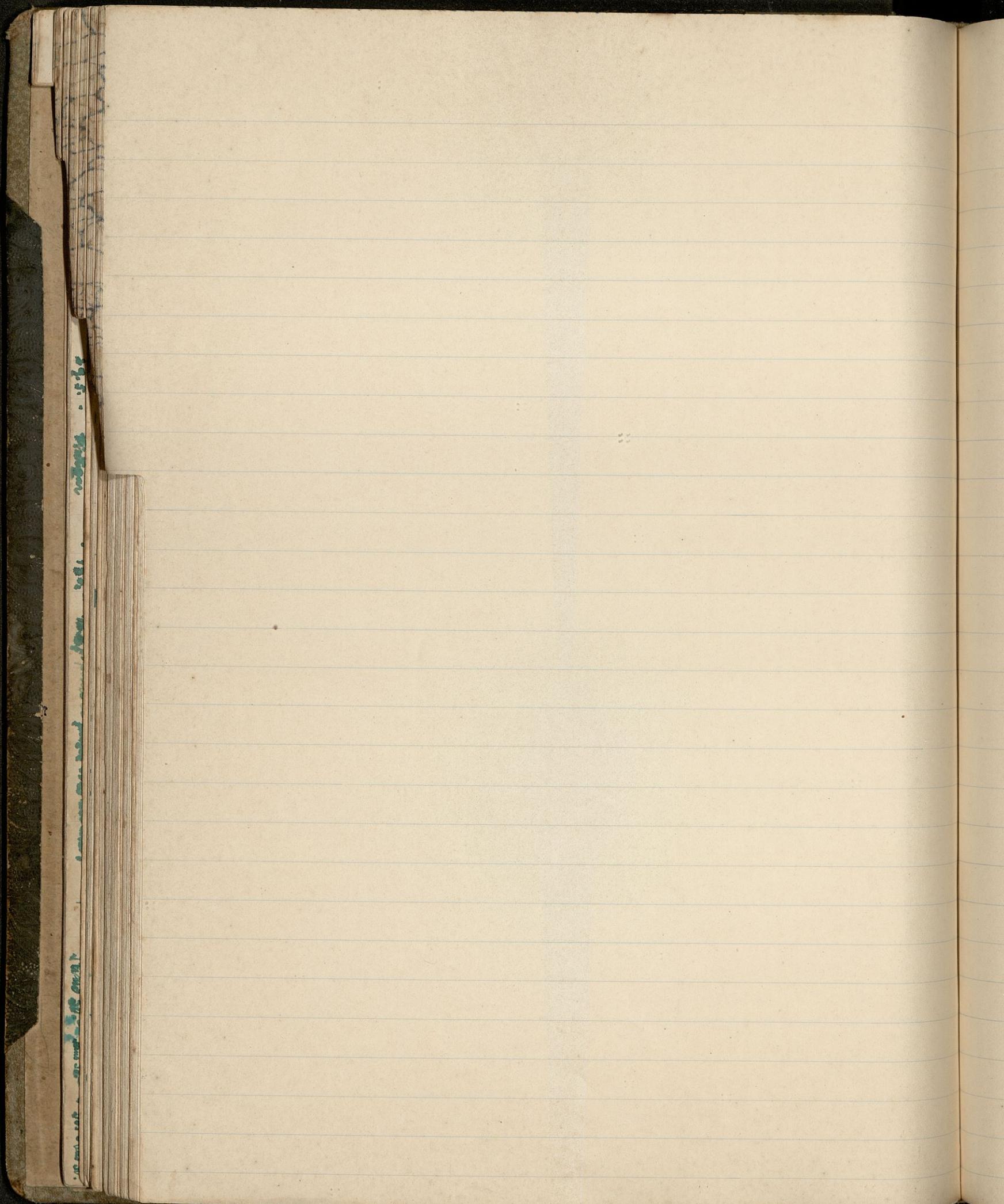
Knjigovo  
čitaštvo  
člana  
člana

člana

člana

člana

člana

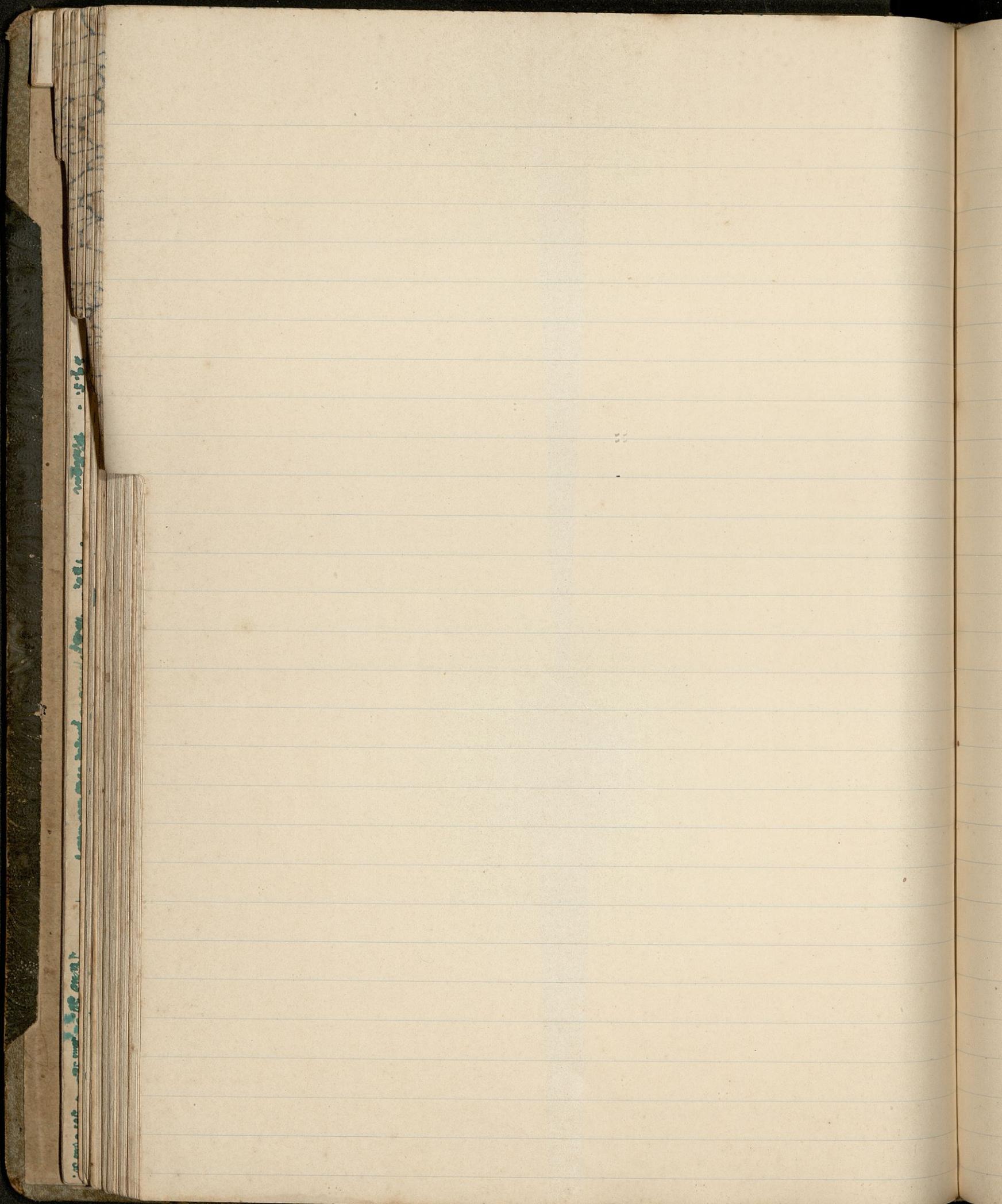


Knjigopisno  
izdavačija Serviranje  
Tradicija  
Učenja  
Učenja  
Učenja

Mučnate  
iedi

Razno

Omake



Močnate  
ledi

Razno

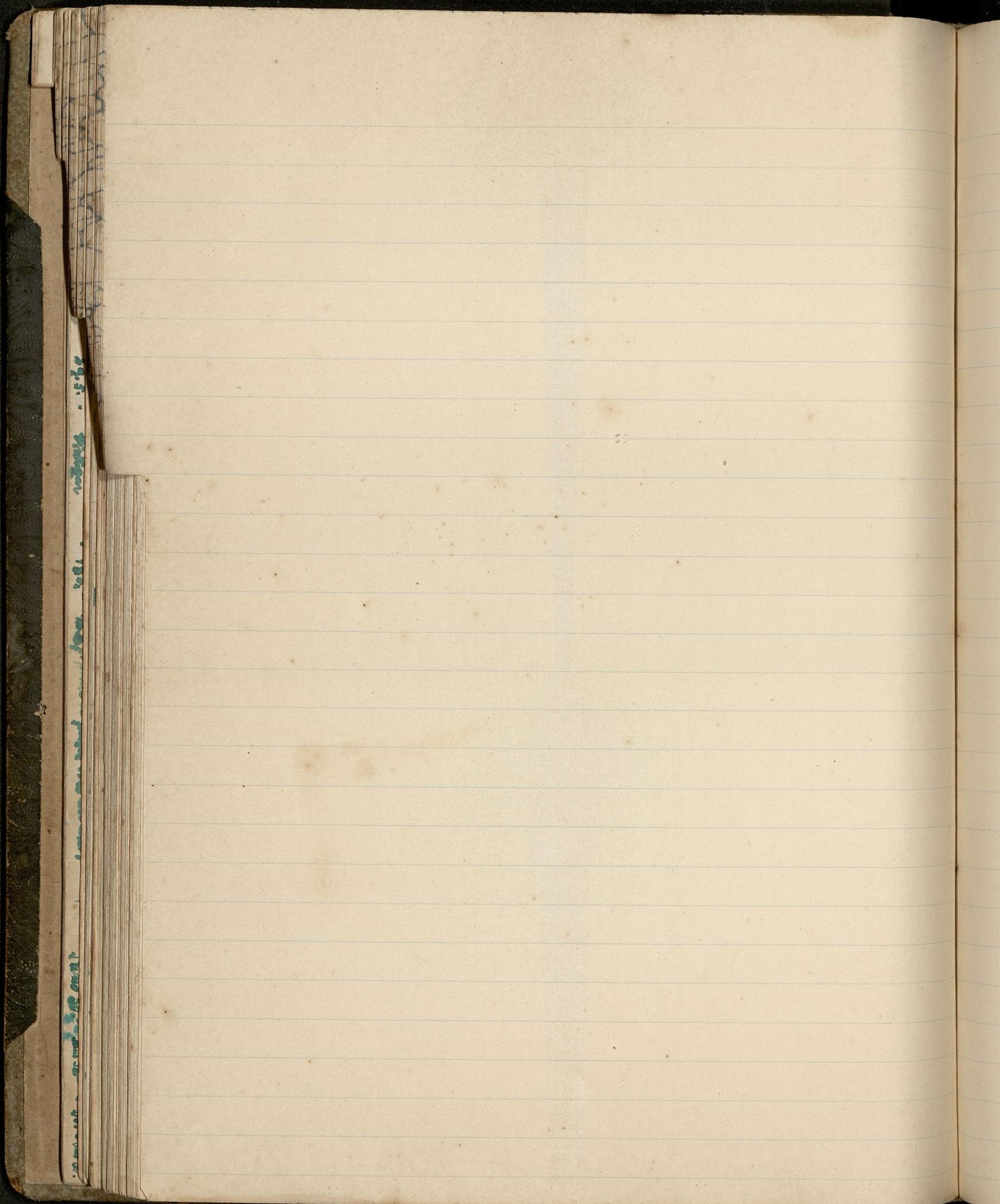
Salacija Serviranje

Knjigo-  
vo

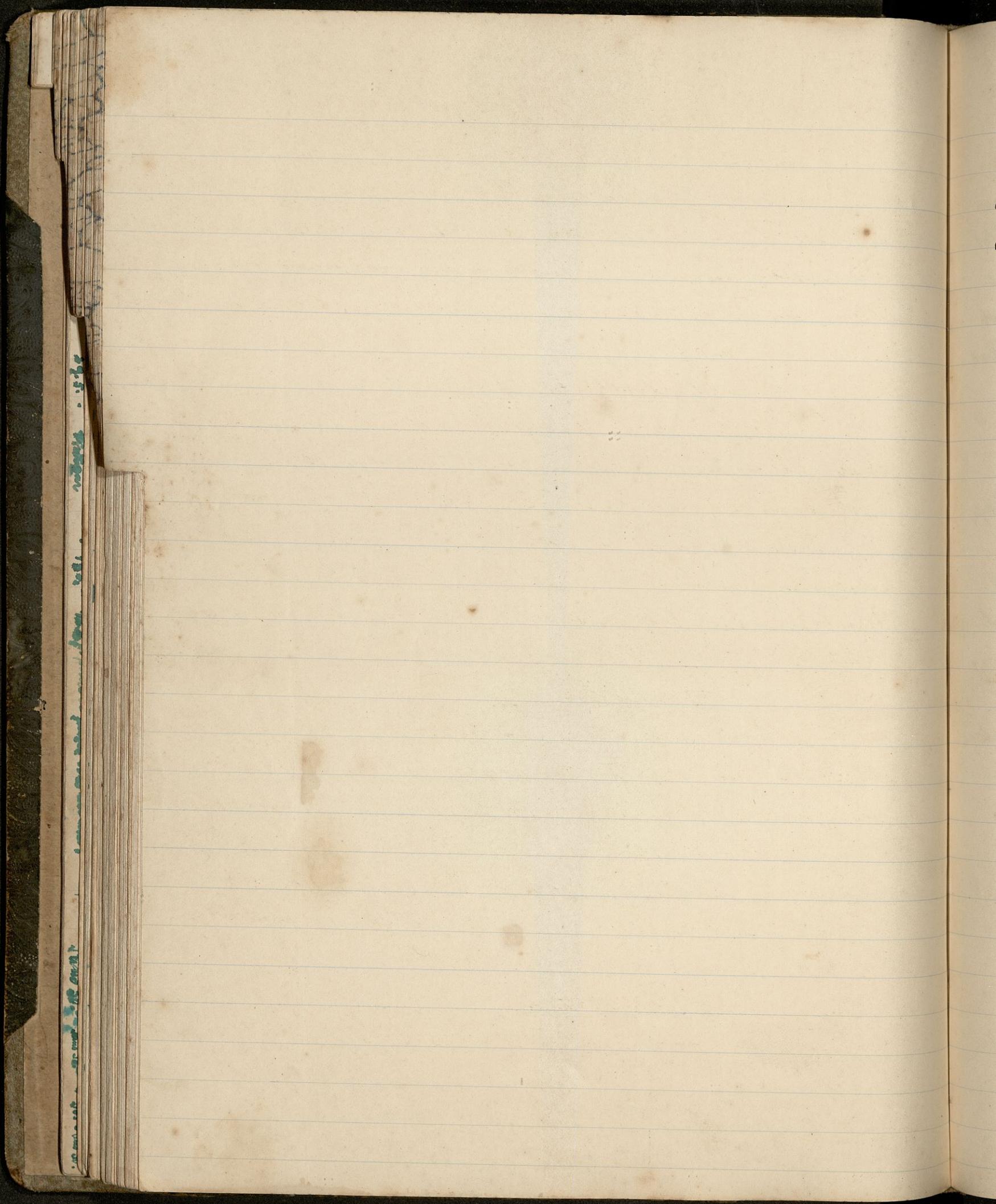
Mletarstvo

Tiski  
čka

Omake



Močnate  
Omake  
Razno  
ulacija Serviranje  
Knjigo-  
čko  
četarstvo  
četarstvo  
četarstvo



### Sardellen-Sos.

6 Sardellen,  $\frac{1}{2}$  zwiebel,  $\frac{1}{4}$  kg Knobel, 2 Wurzel Petersil,  
ein wenig Limonischale, gut gehakt, dann auf heiße  
Fett gegeben bis ein wenig geröstet ist, dann streubt man  
ein wenig mit Mehl, lässt man noch ein wenig  
rösten, dann gibt man mit Suppe zu. Dann durchpor-  
sirt man auf einem Sieb.

### Hollandoleis-Sos.

Pfefferkörner, saure Gurken und Schalaten ver-  
streu in wenig Wasser gekocht. Dann mischt man  
etwas Essigessig und Weißwein dazu, lässt die-  
sen Sud auskühlen, presst ihn dann und ver-  
mischt ihn mit 8 Eirollern. Schließlich werden  
koppenweise 160kg geschmolzene Butter einge-  
rührt.

### Polnische Sos.

Wurzelwurke, zwiebel und Gewürze wird an-  
geröstet, mit Suppe aufgegossen mit Wein, Essig,  
Salz, Zucker und gerübenen Lebkuchen vermischt,  
aufgekocht, presst und entfettet. Schließlich  
mischt man Zitronensaft, Rosinen, geschälte,  
langlich geschnittene Mandel und Kresseschoten,  
lässt sie noch 5 Minuten kochen.

### Sos tartare.

2 dl Mayones werden mit 1 Esslöffel voll frän-  
zösischen Senf verührt.



## Mayonnaise.

Zu 3 in einer Porzelanschüssel befindliche Ei-  
dotter werden unter beständigem Rühren mit einem  
Schneerute, zunächst tropfenweise  $\frac{1}{4}$  l Öl, dann 1 Esslöffel  
voll Essig, 1 Esslöffel voll Weismein einige  
Tropfen Englische Soß und die Saft einer Zitrone und  
etwas Senf zugesetzt. Die fertige Mayones wird bis  
zum Gebrauche auf Eis gesetzt.

## Käserol Soß.

Eine Einbren aus 8 olkg Fett und 6 olkg Mehl  
wird mit Suppe aufgegossen, mit fein gehackte Käp-  
perl, Rahm, Salz und Pfeffer vermischt.

## Sardellen Soß

Eine Einbren wird mit Suppe aufgegossen mit  
6 gepunkteten Sardellen vermischt und prasiert.

## Knödel Soß

Man löst in 10 olkg heiße Fett erst 1 Esslöffel Zucker  
dann  $\frac{1}{2}$  kg blättrig geschnittene Knödel anrösten,  
staubt 10 olkg Mehl darauf, gibt mit Suppe oder  
Wasser auf, salzt, rückart und prasiert den Soß.

## Madejia Soß.

Fein geschnittene Champignons, Knödel, Petersilie,  
werden im Butter angeöstet mit Mehl bestäubt  
mit Suppe aufgegossen, gesalzen, gepfeffert, mit  
etwas Madeiranwein und Englische soß vermischt,

Essig = Krem. (Krem)

Gerübene Krem wird mit wenig heißer Suppe, et.  
wos Essig und Zucker vermischt.

Apfel = Krem.

Geschälte Äpfel werden auf einem Reibeisen ge-  
röhren, Zucker, Essig, einige Tropfen Öl und gerübtem  
Krem vermischt.

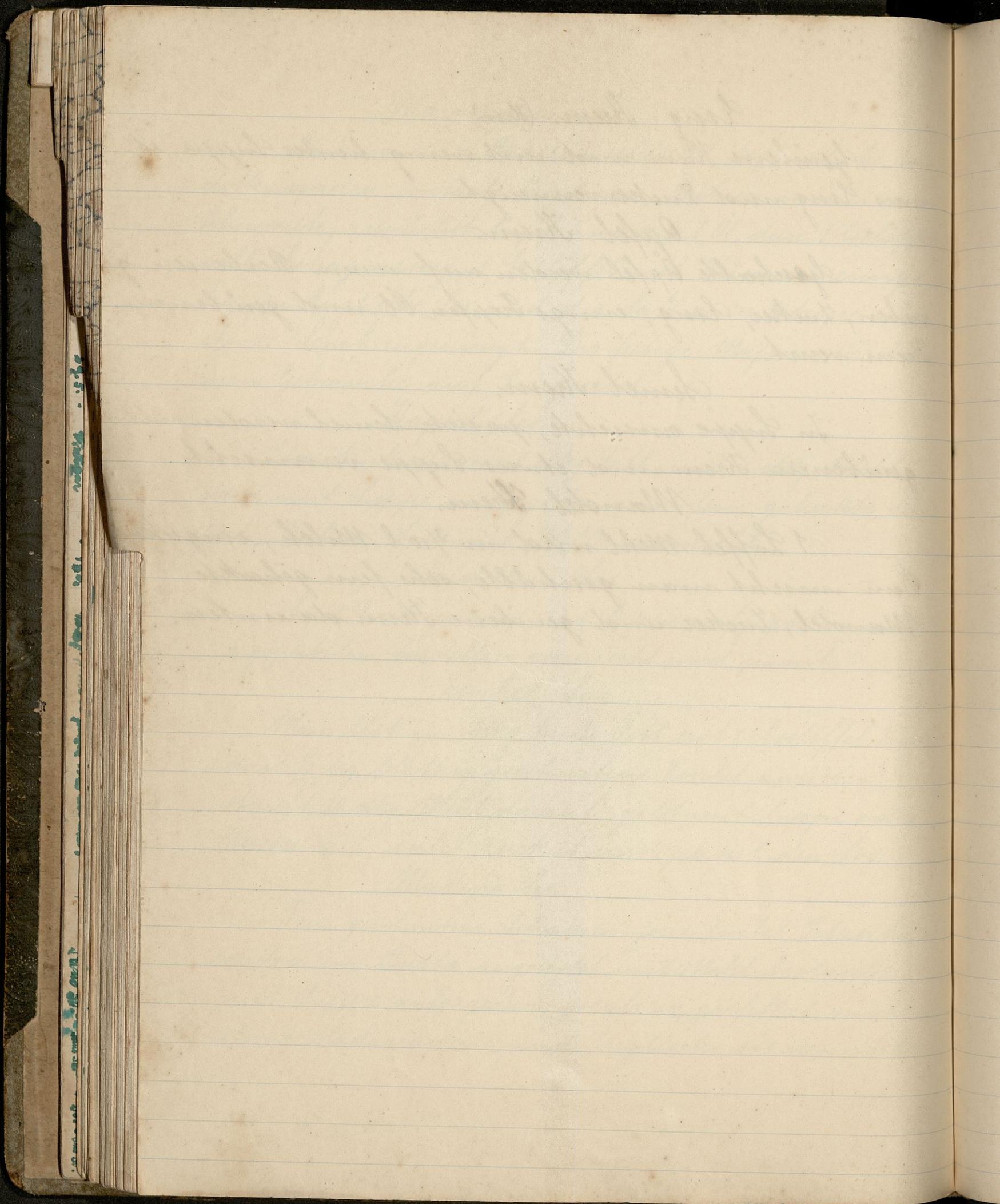
Semel = Krem.

In Suppe eweicht, pasirt Semel werden mit  
gerübtem Krem und etwas Suppe vermischt.

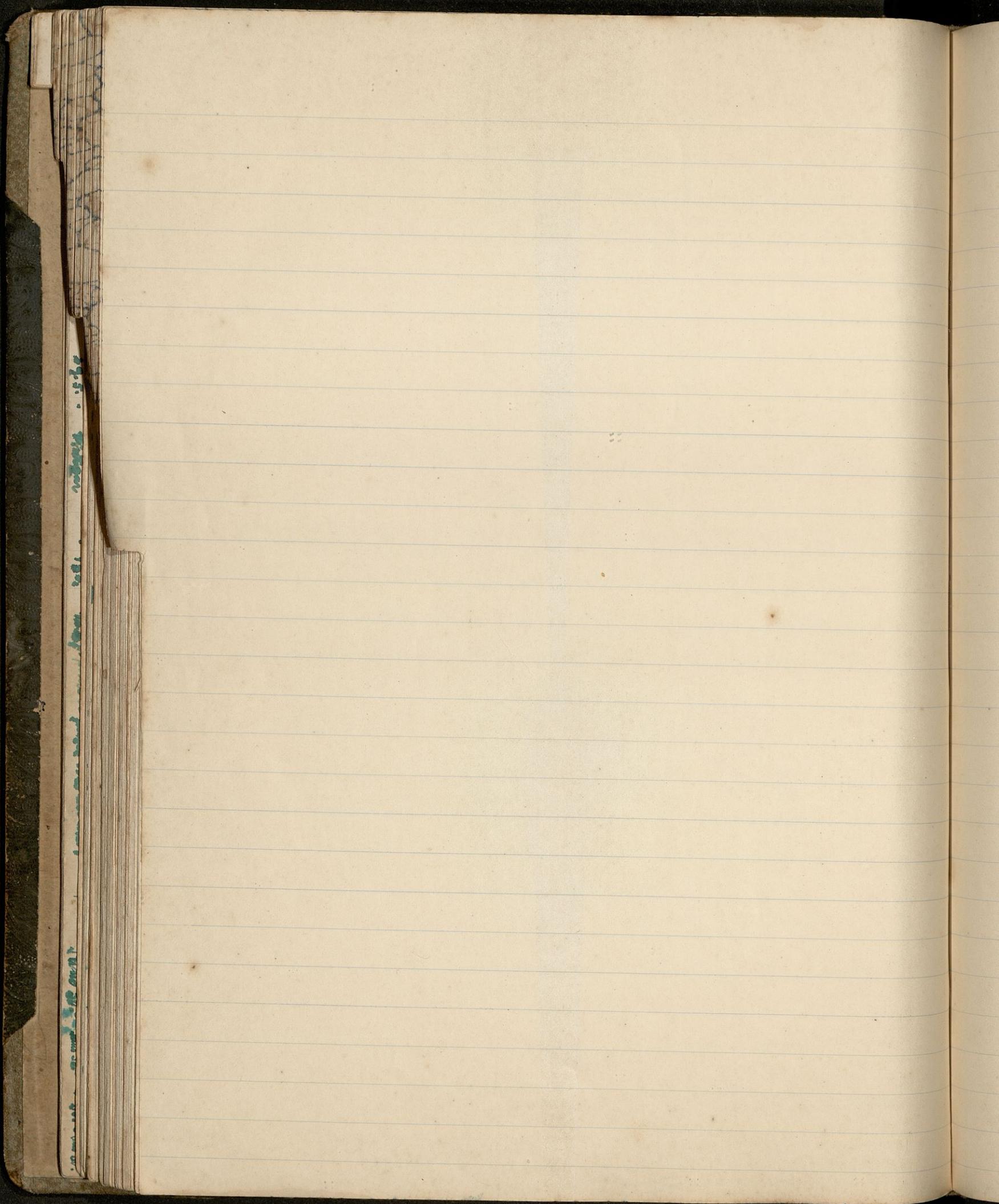
Mandel = Krem.

1 Löffel Mehl wird in 3/10 l Milch, eingekocht.  
Dann mischt man geschälte, sehr fein gehackte  
Mandeln, Zucker und gerübte Krem darunter.

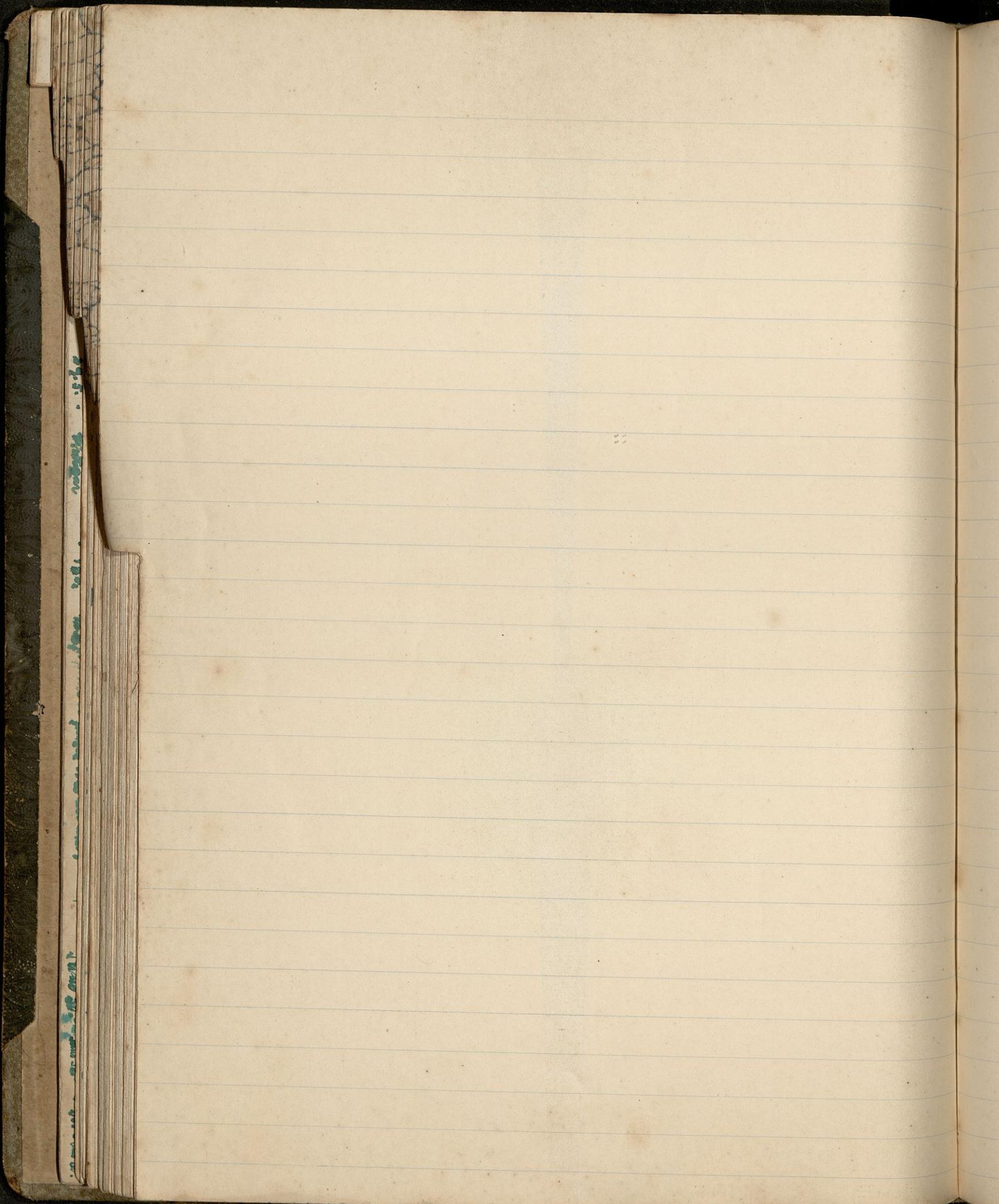




Knjigo-  
čarstvo  
Mojnate  
leđi  
Razno  
Malacija Serviranje  
Knjigovo  
četvrtka  
četvrti  
četvrti



Moćnate  
ledi  
Razno  
Serviranje  
Knjigo-  
čarstvo  
kletarstvo  
časnika  
časnici



Močnate  
iedi

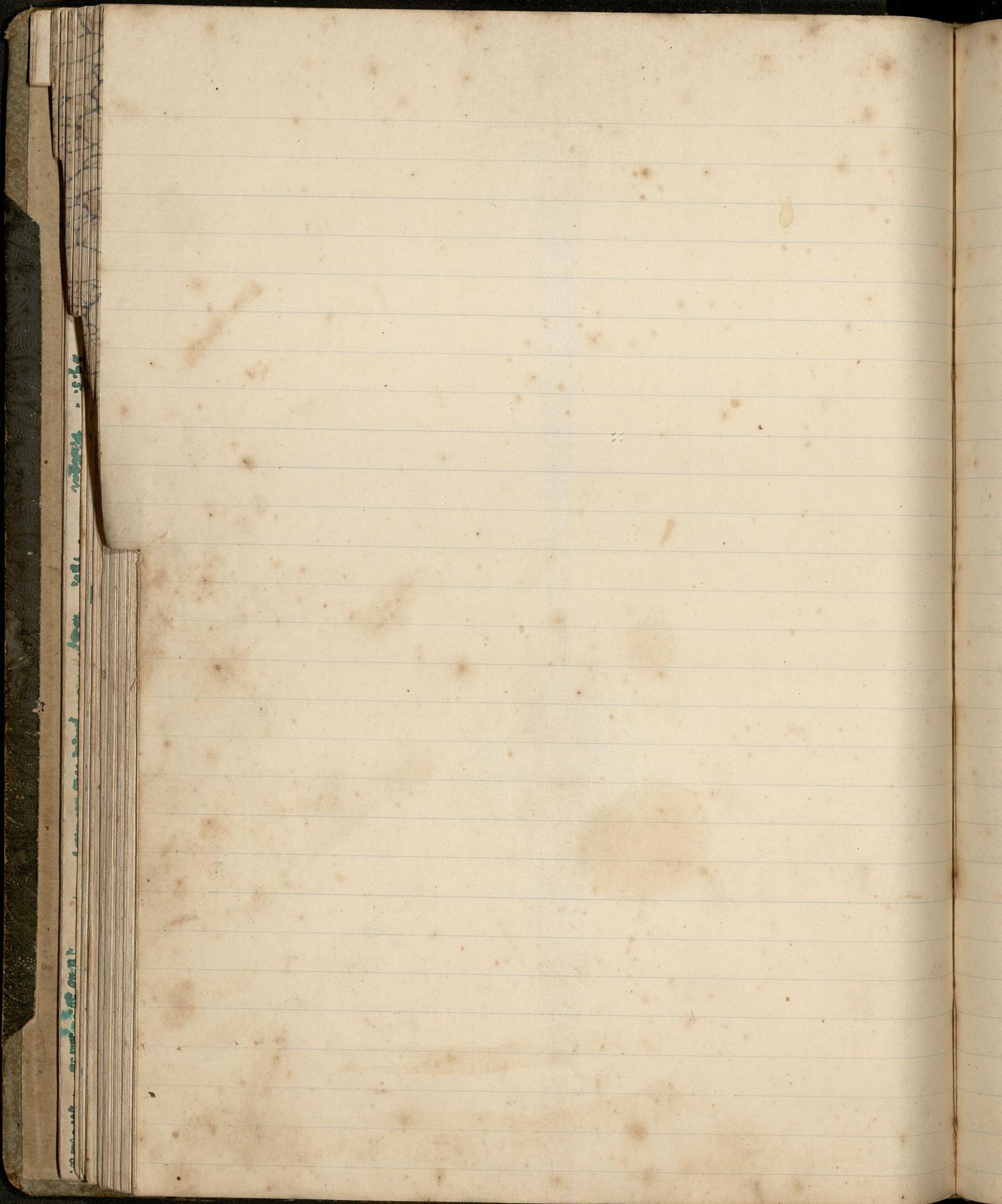
Razno

Knjiljgo-  
vezivo

Učetarstvo

Učetnička

Tisk



## Kaiserschmarrn.

5 Dotter, 5 kleine Kochlöffel voll Mehl, wenig Zucker, Salz, 8-10 Löffel voll Milch und oben Schnee von 4 Eiklaren wird gut verkwirkt. Der Teig wird fingerdick in eine Pfanne gegossen in welche sich etwas heiße Butter befindet. Sobald der Teig auf der unteren Seite braun ist, wendet man ihn um und lässt ihn auch auf die andere Seite anrösten. Dann wird es mit 2 Gabeln auf kleine Würfel zerrissen die man noch kurze Zeit trocknen lässt und mit Zucker bestreicht.

## Milchbrot

1 kilo Mehl wird mit wenig Salz, 3-6 l Milch, 3 Dotter, 3 oleka Butter, etwas Zucker und einer Gergabe aus 2 oleka Hefe gemischt. Der Teig wird gut abgeschlagen, zum Aufgeln auf einen warmen Ort gestellt. Dann formt man längliche Wecker u. nach noch einmaligen Aufgeln gebacken.

## Reisauflauf.

20 oleka Reis werden in  $\frac{3}{4}$  l Milch körnweich gekocht und dann kalt gestellt, 20 oleka Butter werden pflanzig geröstet mit 10 Dottern, 20 oleka Zucker, oben ausgekühlten Reis und oben steifen Schnee von 10 Eiweiß gemischt. Dieses Gemenge wird dann in eine befestigte mit Breszel ausgestreutem Auflaufschüssel gefüllt und  $\frac{3}{4}$  Stunde im Rohre gebacken.

### Apfel-Reis.

35 deka Reis werden in  $\frac{1}{2}$  l Milch halbweich gekocht und kalt gestellt. Dann werden 12 deka pflanzig geriebene Butter mit 4 Dottern, 10 deka Zucker, fein gehackte Zitronenschale, den Reis, den steifen Schnee von 4 Eiklaren vermischt. Die Hälfte dieser Masse wird in eine besetzte, mit Bressel gesteckte Auflautschüssel gefüllt, dann legt man 1 Schicht geschälte Äpfel darauf, gibt die zweite Hälfte Reis hinauf, bückt das Ganze  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohr.

### Kartoffelnudel.

1 kilo gekochten, gesirten Kartoffel werden mit 2 Eiern, 30 deka Mehl und etwas Salz zu einem Teig gemacht. Daraus formt man Nudel, die man im Salzwasser kocht und absiebt. Dann werden sie im heißen Butter Bressel angeröstet dan gibt man die Nudeln hinein.

### Kugelkrapf.

56 deka leicht gesalzenes Mehl, 4 dl lauwarme Milch, 6 deka Zucker, 3 deka Rosinen, 4 Dotter, 1 Ei, 26 deka Butter, 1 gergröße aus 2 deka Hesse werden zu einem Teig gearbeitet und in Model gebacken.

### Dampfnudel à la Cremer.

Ein Teig aus 30 deka leicht gesalzenem Mehl, 8 deka Zucker, 4 Dottern, 10 deka Butter,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 1½ deka Germ gut abgeschlagen. Dann lässt man ihn aufgehen, wält ihn dünn aus wie Nudel, stellt sie in eine mit etwas lauwarmen Milch und 2 deka geschnittenen Butter gefüllte Kassrole, bestreut man sie mit weichgekochten Kar-

Mädeln, lässt ihn noch einmal aufgehen. Dann bückt man sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohre. Man serviert dazu Vanillekrem.

### Vanille Krem.

$\frac{1}{4}$  l Milch 10 deka Zucker, 5 Dottern und ein Stück Vanille, 1 Löffel voll Reismehl werden in Schneekästel im Dampf geschlagen.

### Ausgerogener Äpfelstrudel.

Man macht aus 25 deka Mehl, 2 deka Butter und etwas warmen Wasser, macht man einen weichen Teig, den man gut ausschlägt, worauf man ihn unter einer kalter Schüssel rasten lässt. Dann wält man ihn auf und schneidet den sticken Rand ab, dann beklopft man ihn mit Butter, bestreut mit Äpfel, 10 deka Rosinen 10 deka im Butter angeröstete Semmelbressel, 6 deka länglich geschnittene Mädeln, Zucker, etwas Kint, dann rollt man den Strudel rasch zusammen, legt ihn in ein befestetes Blech, bestreicht ihn stark mit Butter und brätet  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohr.

### Parmelpudding.

7 deka Zucker lässt man am Feuer schmölzen, sobald er braun ist, veriert man ihn mit 9 deka Butter, 9 deka Mehl und 2-3 voll Kochender Milch. Man lässt diese Mischung erkalten und vermischte man sie mit 8 Dottern den Schnee von 8 Eiklaren. Dann füllt man das Gemenge in eine befestete und bemehlte Puddingsform und kocht es  $\frac{3}{4}$  Stunde im Dampf.

Vor dem Serviren stürzt man den Pudding und un-

ihn mit gerückertem Schlagobers.

### Buchteln.

42 deka Mehl,  $\frac{1}{8}$  l lauwarme Milch, 3 Ei, 15 deka Butter, 8 deka Zucker und 2 deka Hefe werden zu einem Teig vermengt, den man gut abschlägt und 1 Stunde gehen lässt. Dann macht man kleine Buchtel, füllt sie mit Marmelad, legt sie in eine befestigte Pfanne lässt sie nochmals aufgehen, bestreicht mit Butter und backt sie.

### Linner-Torte.

30 deka Mehl, 30 deka Butter, 15 deka Mandeln, geschälte und gerubene, 15 deka Zucker, Zimt und gesogene Gewürz vermengt man zu einem Teig, den man in 2 ungleiche Teile teilt. Den grörzeren Teil derselben drückt man in eine befestigte und bemehlte Tortenform und bestreicht ihn mit Ei. Aus den kleineren formt man einen Ram und ein dünnes Binen. Dañ lässt man die Torte backen und füllt die Vertiefungen mit Marmelad.

### Torte-Lekes.

28 deka Mehl, 28 deka Butter, 28 deka Zucker, 3 Ei, 14 deka Mandeln, feingeschnittene Zitronenschale und Zitronensaft werden zu einem festen Teig vermengt und dünn ausgewalzt. Dañ sticht man kleine Tortec aus, bestreicht sie mit Eiklar und legt kleine Teigrößchen, spindlich darüber. Die Knischenröhren werden mit Marmelad oder Quittenkäse gefüllt.

## Kartoffel-Brot.

1 kilo Mehl wird mit  $\frac{1}{8}$  l Milch und einer Germrobe aus 2 deka Hefe zu einem Teig verarbeitet, den man aufgehen lässt. Dann mischt man 55 deka passierte, gekochte Kartoffel,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 7 deka Zucker, 2 Eier,  $\frac{1}{8}$  l geschmolzene Butter hinzu und lässt den Teig nochmals aufgehen. Dann formt man längliche Wecken, bestreicht sie mit Ei und backt sie.

## Fischingskrapfen.

42 deka erwärmtes, gesalenes Mehl wird mit  $\frac{1}{4}$  l lauwarmen Milch, 7 Dottern, 10 deka geschmolzene Butter, 5 deka Vanillezucker und einer Germrobe aus 2 deka Hefe zu einem Teig vermengt, den man so lange schlägt bis er sich von Löffel lässt. Man lässt ihn zugeklebt 1 Stunde lang gehen, wälzt ihn dann auf einem Brett aus, sticht runde Scheiben aus und belegt dieselben etwas warme Marmelade, dann legt man auf je 1 Scheibe eine zweite darauf drückt die Rahmen zusammen und sticht mit einer kleineren Form aus und legt diese auf ein gewärmtes Tuch, lässt sie nochmals aufgehen und backt sie dann im heißen Fett.

## Poffenkuchen.

20 deka Butter, 20 deka Mehl,  $2\frac{1}{2}$  deka Zucker, etwas Wasser und einen Dotter werden zu einem Teig vermengt und in zwei Teile geteilt. Den ersten Teil legt man auf ein besetztes und bemehltes Blech bestreut ihm mit Poffenfüllc, legt den zweiten Teil dar,

Razno  
Radacija Serviranje  
Knjigo-  
Metarstvo

deka  
Blech

auf, bestreicht diesen mit Ei und lädt das Ganze

### Topfenfülle.

20 deka passierten Topfen, 1 Dotter, 5 deka Zucker, 10 deka gerührten Mandelnu etwas Zitronenschale,  $\frac{1}{16}$  l Rahm werden gut verirrt.

### Schneeballen.

11 deka Butter, 16 deka Mehl, 4 Dottern, Salz, 2-3 Esslöffel sauerem Rahm und etwas Zitronensaft werden zu einem Teig verarbeitet, den man  $1\frac{1}{2}$  Stunde zugeknetzt lässt. Dann wält man ihn dünn aus und schneidet wirkige Flecken daraus, die man mit Querschritten versieht und im heißen Fett brät.

### Birnenstrudel.

8 Dotter werden mit 22 deka Zucker pflaumig geirrt mit 5 deka geschmolzene Butter, dann den Schnee von 8 Eiklarren, 12 deka Mehl und 2 deka Reismehl vermengt. Das Gemenge wird auf einen befesteten und bemehlten Papier und 12-15 Minuten gebacken, im heißen Zustande mit Marillenmarmelade bestrichen und zusammen gerollt.

### Hefen-Teig.

23 deka erwärmtes Mehl wird mit  $\frac{1}{8}$  l laue Milch, Salz, 6 Dottern, 5 deka geschmolzene Butter, etwas Zucker und einer Gjörrobe aus 2 deka Hefe zu einem Teig vermengt. Man lässt den Teig aufgehen, wält ihn dünn aus, legt ihn auf ein befestetes und bemehltes Klech und bestreut ihn mit folgendem

Gemenge: 15 deka Mehl, 6 deka geschälte, gerüttete Mandeln, fein gehackte Zitronenschale, 15 deka Zucker und 15 deka geschmolzene Butter veröten vermischt.

### Butterteig.

Man verarbeitet 28 deka Mehl und 28 deka Butter in folgender Weise: Man verkocht 2 Eier, den Saft einer halben Zitrone, 4 Esslöffel Weißwein, 2 Löffel Wasser und vermischt es mit dem größeren Hälften des Mehles einen Teig, den man in Strudelteig verarbeitet. Der kleinere Teil des Mehles wird mit dem ganzen Butter zu einem Teig vermengt, den man 1 Stunde lang auf Eis stellt. Dann schlägt man den Butterteig in den Strudelteig hinein, klappt ihn mit Waller fest zusammen, wölbt das Ganze aus, schlägt es wieder zusammen und stellt es auf Eis. Das wiederholt noch 2 mal, wölbt den Teig dünn aus, schneidet lange, schmale Streifen, welche man auf Fleischformen aufwickelt. Dann streicht man mit Eiweiß, bäckt sie bei starker Hitze und füllt sie mit gerücktem Schlagobers.

### Echte Sackeltorte.

1/4 Kilo Butter wird zuerst allein pflaumig geröstet mit 30 deka Zucker, eine halbe Stunde lang geröstet. Dann läßt man 1/4 kg Schokolade auf einem mit Butter bestrichenen Fleisch weich werden, röst sie glatt und läßt sie auskühlen und wirft es dann in Butter. Dann (füllt) mischt man in eine gut besetzte und bemehlte Tortenform und backt die Torte anfangs bei schwacher und dann bei starker Hitze.

Nach dem Erkalten wird die Torte mit Marmelad bestrichen und mit Schokoladglasur überzogen.

### Gebackene Rosen.

$\frac{1}{4}$  l Rahm wird mit 6 Dottern, 1 Esslöffel Wein, etwas Salz und Mehl zu einem Teig verarbeitet, den man ungebacken  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten lässt. Dann wält man ihn dünn aus, sticht die Scheiben in 3 verschiedene Größe aus, die man mit Eiweiß aufeinander legt und im heißen Fett backt. Man füllt sie in der Mitte mit Marmelad.

### Spritzkrapfen.

Man macht ein Brantteig aus  $\frac{1}{4}$  l Wasser, 14 deka Butter, 30 deka Mehl, 6 Eiern, Salz, Zucker und einen Kaffelöffel voll Rum. Man legt den Teig durch eine Spritze ins heiße Fett ein und bäckt ihn braun. Man serviert Himbeersaft dazu.

### Mokakennertorte.

4 Eiern, 2 Dottern, 14 deka Zucker werden schaumig gerührt mit 14 deka Mehl, mit 2 deka Reismehl und 5 deka geschnalrene Butter vermengt und eine besetzte und bemehlte Tortenform gebacken. Dann wird sie geschnitten

### Kaffe-Krem.

6 Dotter, 15 deka Zucker, 1 Kaffelöffel voll Reismehl und 2-3 dl schwarzer Kaffe werden vermischt und über Dampf dick geschlagen. Dann lässt man es erkalten, mischt ihn mit 20 deka pflanzig geölte Butter hinein und stellt es auf Eis.

### Gernbutterteig.

$\frac{1}{2}$  kg gesalzenes Mehl wird mit  $3\frac{1}{2}$  (kilo) oleka Butter, 3 Dottern, oleka Zucker, lauwarme Milch und einer Hörrobe aus 2 oleka Hefe zu einem Teig vermengt, den man gut abschlägt und aufgehen lässt. Dann vorarbeitet man 2 oleka Butter mit 2 Esslöffel voll Mehl zu einem Teig und stellt ihn kalt. Dann waltet man den Hefenteig aus, legt den Butterteig auf, schlägt den Hefenteig darüber zusammen, waltet das Ganze aus, legt es wieder dreifach zusammen und wiederholt noch 3 mal. Dann waltet man den Teig dünn aus, schneidet quadratische Scheiben belegt sie mit Marmelade, Mohn, Poff oder Nussfüllung, formt Kipfel, bestreicht sie mit Ei, lässt sie kurze Zeit aufgehen und backt sie nicht gar auf heißer Stelle.

### Stefani Omlet.

2 Dotter werden mit 1 Esslöffel voll Zucker, 1 Esslöffel voll Milch, 1 Esslöffel voll Mehl und dem steifen Schnee von 2 Eiklarern vermengt. Der Teig wird in eine befettete Omletpfanne gefüllt und im Rohre gebacken. Gebackene Omlet wird mit Marmelade bestrichen, zusammengerollt und mit Zucker bestreicht.

### Böhmisches Kolaci.

$\frac{1}{2}$  kg Mehl, 10 olkg Butter, 3 Dottern,  $\frac{1}{2}$  l Milch, Zucker, Krüse Salz,  $1\frac{1}{2}$  olkg Hefe wird ein Teig bereitet, den man auswaltet, mit einem Knappfauanstecher ausssticht, auf ein befettetes und bemehltes Blech legt und lässt ihn aufgehen. Kolaci wird in der Mitte eingedrückt

mit Füllle belegt um Ranne mit Ei bestrichen und gebacken.

### Doblos Schnitten.

7 Dottern, 18 dlkg Zucker werden schaumig gerüttelt, eben Schnee von 7 Eiklarern und 14 dlkg Mehl vermischt und auf einem befesteten und bereiteten Papier gebacken. Dann schneidet man 6 cm breite Streifen, bestreicht sie mit folgendem Krem; legt mehrere bestrichene Streifen, aufeinander und bedeckt ihn mit einem unbestrichenen Streifen. Diesen überzieht man mit gebrauchten Zucker.

### Krem.

14 dlkg Butter und 12 dlkg erweichte Schokolade werden pflaumig gerüttelt und dann kalt gestellt. Dann werden 4 Dotter, 4-10 dlkg Zucker auf Dampf dicker gerüttelt. Nach dem Erkalten mit Butter und Schokolade vermischts.

### Tassenhaluska.

Der ausgewalzte Nudelteig wird in kleine Stückchen zerissen, die man kocht, absieft, abschreibt und im Butter abschnabbert. Dan läßt man vorsichtig geschnittenen Speck in eine Korserolle anrösten, gibt die Flöckerl in eine mit Butter bestrichene Porzelanschüssel, stert gewürzten Tassen darüber, giebt sauerem Rahm drauf, gibt dann wieder eine Schicht Flöckerl, eine Tasse, Rahm und schließlich geröstete Spekwürfel darüber. Dann stellt man das Ganze einige Minuten ins Rohr.

## Runde Windbeutel.

Man macht einen Bröntteig aus  $\frac{1}{8}$  l kochendem Wasser, 70 g Butter, 110 g Mehl, 4 Eier, Salz und 1 Esslöffel Zucker. Man lässt den Teig 1 Stunde ruhen, legt ihn dann in Form länglichen Krapfen auf ein befestetes und bemehltes Blech, bestreicht sie mit Ei, bäckt bei mörbiger Hitze und schneidet sie dann seitlich ein. Nach dem Erkalten füllt man sie mit Schlagobers, richtet sie auf eine Schüssel an und begießt sie mit folgender Schokoladenglasur: 150 g Schokolade, 150 g Zucker, 1 Kaffelöffel voll Reismehl werden in  $3\frac{1}{2}$  dl Wasser dick eingekocht.

## Schoko la Krem.

$\frac{1}{4}$  l Milch, 5 Dottern, 1 Ei, 100 g Zucker, 1 Kaffelöffel voll Reismehl, ein Stück Vanille werden über dem Dampf dick geschlagen und kaltgestellt. Hinauf gibt man  $\frac{1}{4}$  l Schlagobers, eventuell zwei Blätter Schlagsahne darunter.

## Nusskuchen.

250 deka Mehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eiern, 2 Esslöffel Rahm, 1 Dotter und etwas feingehackte Zitronenschale werden zu einem Teig gebacken, den man ausrollt und halbiert. Die eine Hälfte gibt man in eine befestigte Pfanne und lässt ihn kurze Zeit backen, bestreicht ihn mit Nussfülle, bedeckt sie mit der zweiten Hälfte des Teiges und bäckt das Ganze  $\frac{1}{4}$  Stunde im Rohr.

## Fülle

8 Dottern, 250kg Zucker und die Schale  $\frac{1}{2}$  Zitronen werden gut verirrt, dann mit 1 Esslöffel Rum, oben Schnee von 8 Eiklarren und 250kg gerührten Nüssen verirrt.

## Nusschaumkörte.

140kg Zucker, 7 Dottern und 1 Li werden schaumig geirrt mit 110kg gerührten Nüssen, oben Schnee von 7 Eiklar und 60kg fein gehackten Semeln vermengt. Das Gemenge wird in eine besetzte und bemehlte Tortenform gebacken und durchgeschüttet. Nach dem Erkalten bestreicht man die untere Ende mit Marillenmarmelade, dann mit Obersschaum, legt die zweite Hälfte darauf und überzählt die Torte mit Kaffeglazur. Man überzieht sie mit halbierten Nüssen und Angelikas.

## Schaumkoch, Saufle.

150kg Zucker mit 2 Eiklarren und 2 Esslöffel voll Marmelad vermischt und so lange mit Schnecke geirrt, bis es steif ist. Dann werden 5 Eiklar zu Schnee geschlagen und darunter vermengt. Man gibt das Gemenge in eine besetzte und bemehlte Auflaufschüssel, verzerrt es mit langlich geschlängelten, geschöhlten Mandeln und backt es im mittig heißen Ofen.

## Haselnuß-Kipferl.

150kg gebrannte Haselnüsse und 6 Eiweiß werden in Mörser fein gestossen. Dann gibt man 280kg Zucker dazu, füllt das Gemenge in eine Spritzsack

besitzt klein Käppsel auf ein mit Wachs bestreichenes Blech und bückt sie im Rohre. Die Käppsel werden auf der flacher Seite mit Marmelade bestrichen und je 2 zusammen gedrückt

### Witzenküsse.

14 dkg Vanillesukker und 4 Eiklar werden auf Dampf schaumig gerütt, mit 14 dkg grobgeschütteten Nüssen, 7 dkg feingeschüttete Zitronasal vermengt in Form kleiner Käppsel auf einen gut besetzten Blech in wenig heißer Röhre bückt.

### Makronen.

$\frac{1}{2}$  kg fein gerütteten Mandeln,  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, 1 Dotter, den Schnee von 4 Eiklaren werden vermengt. Daraus formt man kleine Kugel die man blattdrückt und auf einem mit Wachs bestrichenen oder mit Blatt beklecktem Bleche bückt.

### Zwiback.

4 Eier, 14 deka Zucker und rüttet man so lange bis es dick wird, dann mischt man mit wenig Mehl. Nach dem Erhaltenen füllt man es in eine besetzte und bemehlte Bischofsform, bückt es und schneidet es in Finger dicke Scheiben, die man auf einem Bleche in mäßig heißer Röhre nachbacken lässt.

### Grisstorte.

Ein gewöhnlicher Staubleber wird ausgerogen u. mit folgender Fülle bestrichen: 10 dkg Butter werden pflaumig gerütt mit 5 Dottern, 30-35 dkg

Razno  
Eduacija Serviranje  
Knjigo-  
Muzika  
Umetarstvo  
Tisk  
Učeska

deka Gris,  $\frac{1}{8}$  l sauerem Rahm und dem Schnee von 5 Eiern vermischt. Der Staudel wird (ausgewalzt) eingerollt in Stücke geschnitten die man 20 Minuten in Salzwasser kocht und mit in Butter angerösteten Gemüsbresel bestreut.

### Vanilleteorte.

6 Eiklaren werden 10% deka Butter schaumig gerüttelt mit dem Schnee von 6 Eiklaren und  $10\frac{1}{2}$  olkg Mehl vermischt und in einer besetzten und bemehlten Tortenform gebacken. Erkalte Torte wird halbiert und mit Vanilecrem gefüllt.

### Vanilecrem.

4 Eier,  $\frac{1}{8}$  l Milch,  $\frac{1}{2}$  Kaffelöffel Reismehl, 10 deka Vanillezucker werden auf Dampf dick geschlagen und nach Erkalten mit  $\frac{1}{8}$  l festen Schlagobers vermischt.

### Westennester.

14 deka Butter werden pflanzig gerüttelt mit 2 Eiern, 10 olkg Zucker, der Schale einer halben Zitrone, 48 olkg Mehl, 3 olkg Hefe, und wenig Milch vermischt. Dann wird der Teig dünn ausgewalzt in 3-4 cm dicke Streifen geschnitten die man mit Butter bestreicht mit gerübener Schokolade, 1 olkg länglich geschnittenen Marzipan, 5 olkg Zitronen oder Sultaninen (Rosinen) bestreicht, eirollt, auf ein besetztes Blech gelegt und nach längerem Aufgehen gebacken.

5 Ei.  
8 Butter  
was.  
essel  
  
1 Ei.  
L  
len  
1  
  
10 ob.  
lager.  
n=

### Sandtorte.

20 obkg Butter werden pflanzig geriebt mit 16 obkg Zucker,  
8 Dottern, den Schnee von 8 Eiklarern wenig feingeschakte Zitro-  
nenenschale u. 10 obkg Mehl vermischt.

### Glasur.

30 obka Zucker werden in 1½dl Wasser gekocht und  
dann noch mit feingesiebtem Staubbzucker so lange ver-  
reibt, bis das Gemenge lauwarm und stickfliessig ist.

### Schokolad Glazur.

24 obkg Zucker werden mit 1 obl Wasser bis zum  
Sieden gekocht. Dann lässt man in einer Kasserolle  
10 obkg Schokolad weich werden, verreibt sie gut, mengt  
dann unter beständigem Rühren nach und nach  
den gesponnenen Zucker darzu, rüht schliesslich noch  
1 obkg Butter ein und gibt das Ganze in heißem  
Zustande über die Torte.

### Künnelkuchen.

6 obkg Butter werden pflanzig geriebt mit 2 Ei-  
ern, etwas Künnel, Salz, 12 obka Mehl, 2 obkg Hefe  
und etwas Milch zu einem Teig verarbeitet. Dann  
wird in einer Bischoffsform gebacken.

### Englischer Kuchen

25 obkg Butter werden pflanzig geriebt mit 8 Ei-  
ern, 25 obkg Zucker, etwas Milch, Salz, Kirschen (Rosin-  
nen und 7,5 obkg Mehl vermischt.

### Mosaibrot

Längliche Weissein Wecken ausgeschölt und mit  
folgender Fülle gefüllt, kalt gestellt und in dünne

Razno  
Knjigo-  
vajacija Serviranje  
Kletarstvo  
Knjigo-  
vajacija Kletarstvo  
Knjiga  
Kletarstvo  
Knjiga  
Kletarstvo

Scheiben geschnitten. Pflanzig geirte Butter wird mit gepunkteten Kartoffeln vermischt mit gebratenem mit klein würfelig geschnittenem Kalbfleisch, gereinigte Zunge, Schinken und geschälten Pastazien vermischt.

### Salsstangerl

56 dkg Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 20 dkg Butter 4 Dottern und 2 dkg Hefe werden zu einem Teig vermengt, den man aufgehen lässt. Zu dünen Röllchen formt nach abnormalem Aufgehen mit Eiklar bestreucht und auf einen befesteten und bemehlten Bleche gebacken. Vor dem Backen streicht man Salz und Kümmel darüber auf.

### Kesselstangerl aus Butterteig

20 dkg Butter werden mit 7 dkg Mehl zu einem Teig verarbeitet. Dann macht man aus 13 dkg Mehl, Salz, Weiswein, Zitronensaft und einem Ei einen Teig, wälzt ihn aus, legt den Butterteig darauf und bewandelt weiter wie beim Butterteig. Nach dreimaligem Rosten wird der Teig ausgewalzt in dünne Streifen geschnitten mit Klar bestrichen, mit Salz und Parmezan bestreucht und gebacken.

### In Milch gedampfte Nudel

Man macht einen Nudelteig aus 400 dkg Mehl, 1 Ei, 1 Dotter, 1 dl lauwarme Wasser, schneidet man 4 cm lange in  $\frac{1}{2}$  cm breite Nudel und kocht sie unter Hinzufügung von 10 dkg Butter, 2-3 Esslöffel voll Zucker in heißer Milch so lange bis die Milch am größten Teil verdampft ist. Dann wird Milch, einem Dotter,

und etwas Zucker verkvikt und über Nudel begossen,  
die man dann noch kurze Zeit dampfen lässt. Vor dem  
Anrichten bestreicht man sie mit Zucker.

### Nudelauflauf.

Aus 2 Dottern, 2 Eiern und 30 dkg Mehl wird ein  
fester Teig gemacht, den man dünn auswallt, zu fei-  
nen Nudeln schneidet, diese in 1 l heiße Milch ein-  
kocht und dann erkalten lässt. Dann werden 7 dkg  
Butter pflaumig geriebt mit 5 Dottern, 7 dkg Vaniliezuc-  
ker und dem Schnee von 4 Eiklaren vermischt. Dan-  
n werden die Nudeln darunter gemischt und dann  
dors Game in eine gut besetzte Auflaufschüssel ge-  
füllt und 1 Stunde im Rohre gebacken

### Tassenstudel.

Ein ausgezogener Studelteig wird mit nachstehendem  
oder Füllle gestrichen, gerollt und gebacken 1. Fülle: 11 dkg  
Butter werden pflaumig geriebt mit 6 Dottern, 21 dkg  
Vaniliezucker  $\frac{3}{4}$  kg passierten Tassen eventuel etwas saure  
Rahm, 6 dkg Rosinen und den Schnee von 6 Eiklaren  
vermischt.

### Rahmstudel. Fülle.

12 dkg Butter werden pflaumig geriebt, 12 Dottern,  
12 dkg Vaniliezucker, Salz,  $\frac{1}{2}$  l saure Rahm, 24 dkg Tap-  
fern, 6 dkg Rosinen und den Schnee von 8 Eiklaren ver-  
mischt. Man servirt zu Rahmstudel Vanillesos.

4 Dotter, 10 deka Vaniliezucker, 2 dkg Reismehl,  $\frac{1}{4}$  l  
Milch werden gut verkvikt und in  $\frac{1}{4}$  l kochende  
Milch eingekocht.

Razno  
Udajacija Serviranje  
Knjigo-  
Zbirka  
Cetarstvo

Ustava  
Tunick

### Nussstaudel

28 dkg Mehl, etwas Salz, 18 dkg Butter, 2 Dottern, 1 Ei und eine Görprobe von  $1\frac{1}{2}$  dkg Hefe werden zu einem Teig verarbeitet, den man aufgehen lässt, auswält, mit nochstehender Füll bestreicht, einrollt, auf ein besetztes und bemehltes Blech legt, auf abermaligem aufgehen mit Ei bestreicht und bängt.

### Füll

35 dkg gerübene Nüsse werden in  $\frac{1}{4}$  l siedendem Milch rasch eingekocht und mit 10 dkg gespültem Zucker vermisch.

### Kastanientorte

14 dkg Zucker und 6 Dotter werden schaumig gerührt mit 10 dkg passierten, gekochten Kastanien. Schnee von 6 Eiklar und 5 dkg weicher Semmel vermischt in eine Tortenform gefüllt und gebacken. Nach dem Erkalten wird sie durchgeschnitten mit Marmeladestrich bestrichen mit gerückertem Schlagobers gefüllt und mit Schokoladenglasur überzogen.

### Vanilekipferl

25 dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 21 dkg Butter, 10 dkg gerübene Marmelade werden zu einem Teig gearbeitet. Daraus formt man kleine Würstel, welche man spießförmig zusammen bängt in kühlen Rohre bängt und im heißen Zustande in Vanillezucker taucht.

### Vanilebutterschnabel

4 Dotter werden mit 28 dkg Vanillezucker pflanzig gerührt. Dan (genugt noch) legt man mit 1 Käffschöpfel

kleine Hööpchen in einem Papierfecher und backt das  
Gäre im kühlern Rohre.

### Butterbrot.

6 Dottern werden mit 1½ dlkg Zucker und 10½ dlkg  
Marmelade schwungig verrührt. Dann mischt man noch 12  
Erwachtes Schokolad, etwas Zimt, gestoßene Nelken, die  
eingehackte Schale ½ Zitronen, 10½ dlkg Mehl und den  
Schnee von 6 Eiklarren dazu, und backt das Gäre im  
besetzten und bemehlten Bischofsform. Nach dem  
Erhalten schneidet man es auf, überzieht die Stücke  
auf einer Seite mit Eis und läßt sie backen, 5½ dlkg  
Zucker, 3 Dottern werden gut verrührt, auf das Brot bestri-  
chen und mit grobem Vanilierzucker bestreut.

### Kremroyal.

¼ l Milch wird mit 4 Dottern mit 10 dlkg Vanilierzucker  
wird auf Dampf dicht erschlagen. Nach dem vollständi-  
gem Erhalten mischt man ½ l steifen Schlagobers, klein  
geschnittene Likerkirschen, Rosinen und 5 Blätter Sche-  
latin darunter. Dann gibt man das Gemenge in ei-  
ne Eisform und stellt es 2 Stunden auf Eis. Vor dem  
Serviren stürzt man sie.

### Apfelstrudel aus Mirbelteig.

28 dlkg Mehl, 20 dlkg Butter wenig Salz, 2 Dottern,  
2 Löffel Milch, 1 Löffel Wein und ½ Kaffelöffel voll  
Rum werden am Brett zu einem Teig verarbeitet,  
ausgewalzt und mit 6 dlkg Rosinen, thg geschälten,  
geschnittenen Äpfel, 10 dlkg Zucker und etwas Zimt be-  
streut. Dann wird der Teig über die Füllung darüber geschie-

mit Ei bestrichen und in der heißen Röhre gebacken  
Blikkuchen.

10 olkg Butter werden pflaumig geriebt mit 6 Dottern,  
15-25 olkg Zucker, feingehackte Zitronenschale, 20 olkg  
Mehl und den Schnee von 6 Eiklaren vermengt. Das  
Ganze wird in ein Tortenform gebacken.

Gebackene Mäuse.

14 olkg Mehl,  $\frac{1}{8}$  l lauwarme Milch, 10 olkg geschmolzene  
Butter, 5 oleka Zucker, 4 Dotter, 1 Ei und  $1\frac{1}{2}$  olkg Hefe werden  
zu einem Teig verarbeitet, den man aufgehen lässt und  
in Nockerlform in heißem Fett backt. Man servirt da-  
zu Himbersaft.

Bäuerische Kirschen.

42 olkg Mehl  $\frac{1}{8}$  l Milch, 5 olkg Zucker, 5 Dottern, 8 olkg  
Butter  $1\frac{1}{2}$  olkg Hefe werden zu einem Teig verarbeitet. Der Teig  
wird gut abgeschlagen, nach längerem Aufgehen ausge-  
wält mit Krappfennostecker ausgestopft auf ein warmes  
Tuch gelegt in der Mitte mit Kochlöffel eingedrückt und  
aufgehen lassen. Man backt sie dann in heißem Fett  
und füllt die Vertiefungen mit Marmelade.

Baumstam.

10 olkg Zucker, 3 Eier, 3 Dotter werden schaumig geriebt  
mit 10 olkg gerührten Haselnüssen, den steifen Schnee  
von 5 Eiklaren und 5 olkg weiße Bressel vermengt, auf  
einem besetzten und bemehlten Pfeil gebacken. Dan  
bestreicht man ihn mit Krem, rollt es zusammen  
bespritzt es mit Krem und bestreut ihn mit fein-  
gehakten Pastarien.

## Sandtorte.

14 olkg Butter werden pflanzig geriebt mit 14 olkg Zucker, 2 Dottern, 1 Kaffelöffel Rum, 14 olkg Reismehl, 1 Messerspitze Backpulver und oben Schuce von 2 Eiklaren vermengt. Das Gauze wird in einer Tortenform 1 Stunde lang gebacken und erst nach dem Erkalten gestürzt.

## Krem für Baumstam.

15 olkg Zucker, 2 Dottern, 1 Eiweiß werden auf Dampfdick geriebt und nach dem Erkalten mit 12½ olkg pflanzig gerührte Butter, 7 olkg unweichte Schokolad gemischt.

## Englische Pudding.

15 olkg Butter werden pflanzig geriebt mit 3 Eiern, 7 olkg Zucker, 14 olkg Rosinen, 14 olkg Weinbeeren, 14 olkg feingeschnittene Zitronenz, fein gehakte Zitronenschale, etwas Muskat, 2 Esslöffel voll Rum, 14 olkg Mehl vermengt in eine Puddingsform gefüllt und 1 Stunde im Dampf gekocht. Vor dem Serviren gibt man etwas Rum darüber und zündet diesen an.

## Schinkenbrettlchen.

25 olkg Mehl, 10 olkg Butter, etwas Milch, 2 olkg Hefe werden zu einem Teig verarbeitet. Dieser wird  $\frac{1}{2}$  cm dick ausgewalzt in 10-12 cm großen, runden Scheibchen ausgestochen mit Schinkenfülle belegt und am Rande mit Eiweiß bestrichen. Der Rand der Scheibe wird in der Mitte über die Fülle zusammen gedrückt. Die Leibchen werden auf ein besetztes lauwarmes Blech gelegt. Nach längerem Aufgehen mit Ei bestrichen und im Rohre gebacken.

Razno

Malacijja Serviranje

Kočijo-

čekla Metarstvo

čekla Metarstvo

### Schinken-Füllle.

25 othg Schinken, 1 othg Kürbel und etwas Petersilie werden im Fett angeröstet.

### Milchbrot.

1/2 kg Mehl, 1/4 l Milch, 8 othg Butter, 6 othg Zucker, 2 othg Hefte und 5 othg Rosinen werden zu einem Teig verarbeitet, oben man in Stielform bückt.

### Mohn im Hemde

Zu 10 othg pflaumig gerirte Butter werden 10 othg Zucker, 1/4 othg ungeschälte, gerübene Mandeln, 5 Tafel von Schokolade und oben Schnee von 6 Eiklaren vermengt. Das Ganze wird in 1 Puddingsform gefüllt und 1 Stunde im Dampf gekocht. Stadt dessen kann man ein Hemd auf folgende Weise hergestellt: 14 othg Zucker werden in 2 Esslöffel Wasser gekocht und mit oben Schnee von 2 Eiklaren vermengt.

### Schinkenflocken.

1 Knodelteig aus 75 othg Mehl, 2 Eiern, Salz, etwas Wasser wird dünn ausgewalzt und in Quadratische Flocken geschnitten. Diese werden im Salzwasser gekocht, gesiebt und abgeschreckt. Dann werden 10 othg Fett pflaumig gerirt mit 3 Datteln, 3/4 kg feingeschnittenem Schinken oder Fleisch, 1/4 l sauerem Rahm, oben gekochten Flocken und oben Schnee von 3 Eiklaren vermengt. Das Ganze wird in eine befüllte und bemehlte Auflaufschüssel gefüllt und 1 Stunde im Rohre gebraten.

## Lakes. (Kohls imchen)

4½ dlkg Butter, 2 Eier, 20 dlkg Zucker, 24 dlkg Mehl und 24 dlkg Mehl, 24 dlkg Reismehl, 1 Messerspitze Speisesoda und 3 Löffel voll dicken sauerem Rahm werden zu einem dicken Teig gezogenet den man sofort auswält. Man sticht runde oder quadratische Formen aus und bärkt sie hellgelb.

## Ingwergebäck

15 dlkg Zucker, 13 dlkg Mehl, 1 Ei, 1 Dottern, 9 gramm gestoßener, weißer Ingwer, gewelet man zu einem Teig wält ihn Messerrolle aus sticht runde und verschiedene Formen aus und backt sie im Rohre.

## Mürbe Bretzel

28 oleka Butter, 14 oleka Zucker, 2 Dotter, 1 Ei, 42 dlkg Mehl werden zu einem Teig verarbeitet. Man formt daraus kleine Bretzel, die man mit mit Ei bestreicht, mit Zucker bestreicht und im mes- sig heißen Rohre backt.

## Schokolad. Bretzel

15 dlkg Vanillezucker, 7 dlkg Schokolad mit einige Löffel werden fein verübt, zu Bretzel geformt, die man mit Liklar bestreicht mit groben Zucker bestreicht und im kühllem Rohre backt. Dann macht man eine Glasur in den man wenig Eiweiß, 1 Löffel voll Zucker und 3-4 Tropfen Essigsäure vermischt.

## Albertkokes.

15 dlkg Butter, 3 Eier, 30 oleka Zucker, ½ Kaffelöffel voll Speisesoda, 50 dlkg Kartoffelmehl, 65 dlkg Weizen-

mehl verroten zu einem Teig verarbeitet. Die innere Be-  
hauung wie bei

### Blätterkäcken aus Germteig.

21 dkg Mehl, 17 dkg Butter verroten zu einem Leib-  
chen geformt, dann macht man 21 dkg Mehl, 2 Dörrern,  
1 Li, den Saft von  $\frac{1}{2}$  Stunden Zitronen, Salz, 4 dkg  
Butter und 2 dkg Hefe einen Teig, schlägt ihn gut ab  
und behanolelt ihn wie Butterteig. Nach 3 maligem  
Ausrollen rollt man ihm dünn aus, schneidet Spia-  
drotsche aus, legt Fülls darauf, schlägt die Reben  
wieder aufeinander, läßt sie 1 Stunde lang aufge-  
hen, bestreicht sie mit Li und grabgehaakten Man-  
steln und bäckt sie im Rohr.

### Fülls.

5 grösste Äpfel werden geschält, blättrig geschnitten mit  
Zucker, 1 Scheibe Zitrone und etwas Wasser gedämpft und  
daraus passirt.

Pirhi

Pisala leta 1916, 26.4.

Pirhi se opisujejo pred okuhanjem z vinočnikom, kar lepo posna, ali po okuhovanju z finto.

Pirhi iz vaniljine smetane.

Na smetano <sup>steki</sup> stiri rumenjake in 60 gramov stolčenega sladkorja, omesuj četrt vina, krušček vanilje, postavi na ogrijisice toliko, da ne stoli, ohladiti in primesaj stiri listke gelatina in dva beljaka. Porcelanasto posodo za jajce namari od knoflajz z finim oljim, napolni z smetano in postavi na hladno. Drugi dan steti jajca v globok plastični kalij dno plastičja z tekoto vaniljino smetano. Tako ingleola, kakor, da stoje ta narejena jajca na svoji konci. Ta jajca svetoma smetana se probava lahko z spinacičo, zeleno, s čokoladolo rjavu, s kaseniljo roleče z korenjskim ukrom rumen.

Pirhi iz čokoladnih prškotov.

Razpeli šest rumenjakov in 300 gramov sladkorja, potem primesaj prav polagona 300 gramov muke, dva beljaka, prav kapelj rumen in naravnije je kvašni pršček. Modlo z obliko jajca namari in napolni z testom in speci v pecici. Ta jajca so pravi velikonočni oblike pri kavi ali čokoladi! Kdor hoče jajcem napraviti glasuro, raspusti naj na petih žlicah vode na lesnik mošla, osminko kg. sladkorja in molo zvično vaniljeno čokoladolo. Ko je zavrela, povoljaj jajca v tem

Razno  
Salacija Serviranje  
Knjigo  
190

Knjigo  
Metarstvo

eka

in jih sisi na rešetku za jajce.

Kadar ima vikove posodo, si pripravi lahko še boljša jajca: Ravnepi stiri beljake, primesaj 6 rumenjakov, 150 gramov sladkorjovega prahu, tok in lupino od pol limone. Stepa j ječut ure, primesaj 7,5 gramov pšenične moke, namoči in potresi posodo, napolni slo polovice, postavi v vodo, ki ima 30 stupinj toplote in ugej vodo do 80 stopinj, v tej naj stoji 20 minut, potem presti, da se ohlololi. Drugi dan izvaja z žlico iz piškolice mase v posodi jajca, pri tem pa je treba ročnosti.

### Žolica in polenovke.

Pivo vodo oddij, ko je ravnela. Na  $\frac{3}{4}$  kg ribe daj  $\frac{3}{4}$  l vode,  $\frac{1}{4}$  kisa, cebulo, laroser list, par ven popra in zelenjave. Ko je riba kuhanja, vremi jo ven in ravnaj v primerne Rose, naloži jih lepo v namizno skleolo in obloži z zelenjavjo, z veranami kumovi in žebulice. Takih precesoli in porjavi z venom cikorijs in razstoji vamjo (32 gramov na liter), želatine. Žolico primesaj večkrat, kadar se ugotvi, jo ali na meso.

### Velikonočna presnjača.

Upari 250 gramov rizi in izplakni z malo vodo, potem skuhaš rizi na oslavenem mleku prav do mehkega in pretlači skoni sito. Ža jajec, masla, in moke nanesi prošno testo in navoljaj malo bolj debelo, kakor za naradne rezance. Bolj, ko je fino to testo, boljša je presnjača. Rizi primesaj obribek limone, nem rumenjakov, 125 gramov rozin, 250 gramov pinjol,

300 gramov sladkorja in beljakovega smega. S tem se obloži  
testo na debelo in ravne. Specie se pri ne prehodem ogrij.  
je jazko slara jed, ki te uriva (v Žabri Kastovščini) tudi  
na svatbah, prejšnje čas so devoli namesto ravn, karčo ali  
piščico, le je testo dobro narezano, se kar topi v ustih.

### Sovteky z natronom!

Ni slovenska je, a je tako lahko za želodec, pa tudi naravnosti  
ki ga je lahko. Razsteki v skleoli 250 gramov masla in toliko  
sladkorja, primesaj polagona sestav celih jajec, oseset ilic  
mleka, tri ilice dobrega rumna ali drugega žganja, vribek limone,  
pršček vanilije in 500 gramov fine moko. Ko je ta dobro stopeno  
in glavolko, vmesaj še 30 gr. viinskega kamna in 7 gr. drogino  
kislega natrona, manični modlo dobro, potrosi z droblimi-  
canii ali % moko, deni testo notri in hitro v moč pčico  
Pčic se eno uro v huoli vročini. Soliti se ne sme.

### Ljubiki.

Steji še zahrbnjakoo, da bo bol sneg. primesaj tri  
četrtine stolčnega sladkorja in par ilic pomatanine vode.  
Tega deva na oreh velike krpčke na segretu in z vaskom  
prevlečeno pekočo, potresi krpčke z sladkorjem in postavi  
z pčico, ki ne sme biti prevrča, boliko, da se posuš, nato jih  
nemši % notraj na pekočo, napolni z stopeno smelanou in  
z stolčno vanilijo in stimi po dva skupaj. Se morajo  
kmalu naviti, sicer se razlazejo.

## Fresnice.

Ravlopi  $\frac{1}{2}$  kg. kanolisa, vlij vanj  $\frac{1}{4}$  l sladke smetane, ūlico surovega morsla, mesoj, ko je razrelo, še 10 minut, poseni primesaj  $\frac{1}{2}$  kg zribanih orehov ali ranskarnih smokov ali koton in ulij v normirane plitve krožnike. Ko se skoli, razreš.

## Piskoti (navadni)

4 jajce se smesja z  $\frac{1}{4}$  kg ukra priblizno pol ure, potem se polagoma primesa  $\frac{1}{4}$  kg muke malo soli in nočno klinje pečilnega prasika.

## Vojni - kolaci.

Fr. 60 obkg muke, 2 jajca 10 obkg masti ali masla, 20 obkg cuka ukra, malo soli, 4  $\frac{1}{2}$  paketa pečilnega prasika se naredi testo, naredi na dva dela, posamezne dela razvalat sledetele na črno klinje, posazie z marmelado, zvije skupaj, položi v namakanje z leb in se pletec  $\frac{1}{2}$  ure.

## Dobro srbška narodna inčnata jed

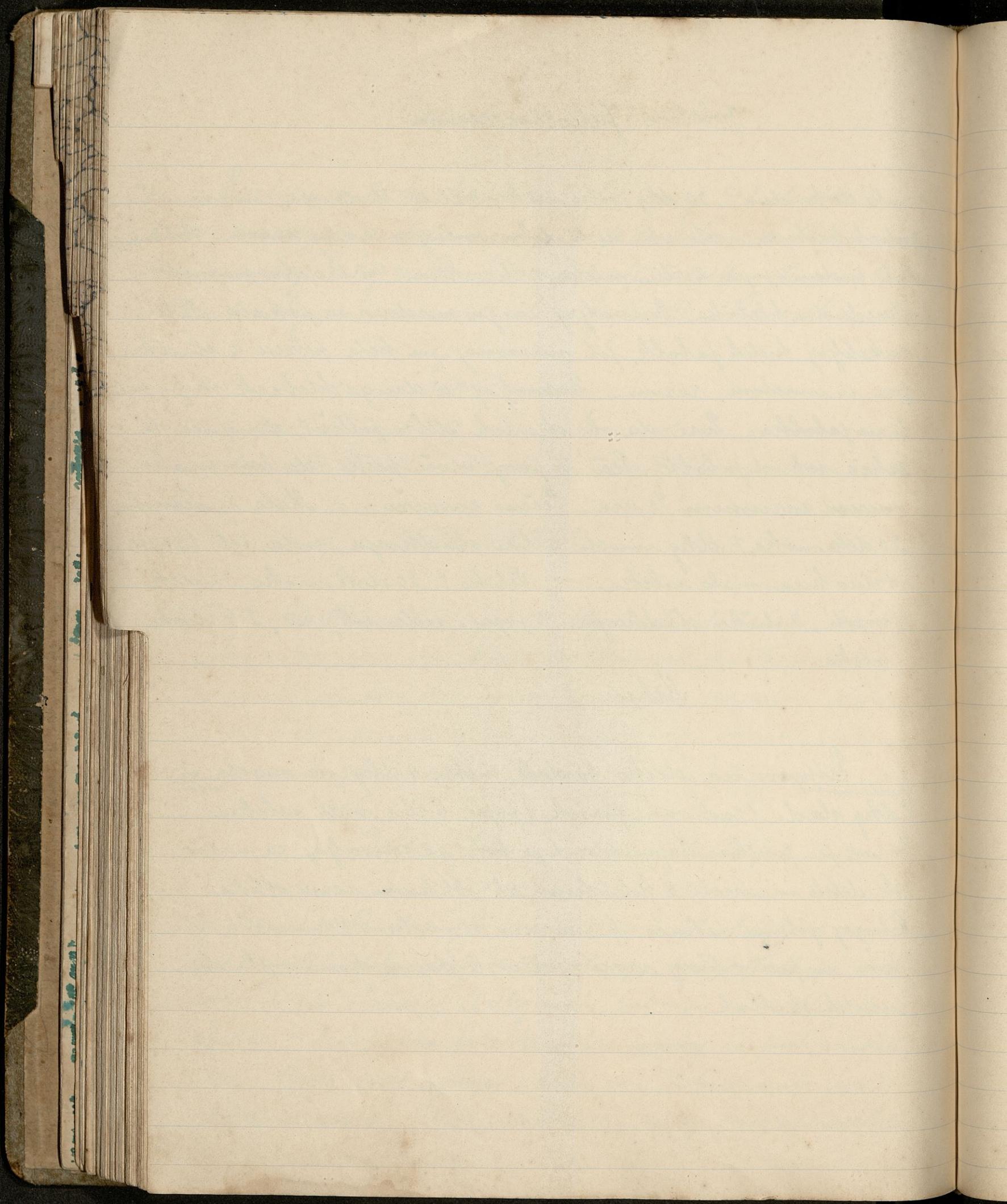
Vremi 5 jabolka, olupi jih, izvri pečkorja in jih skrbljaj na rezance. Nato vremi  $\frac{1}{4}$  l mleka, vanj umesaj celo jajo, 1 ūlico sladkorja, malo cuka in soli. Primesaj 25 obkg muke pest rovin in zvrichljaj da je testo zgodko. - Nato prideli jabolka, dobro primesaj in posti počivat pol ure. Segrej mast, polagaj ūlico vanj, počasne nizi "da u lepe rumeno ovre. Potrosi z sladkorjem in drugim lepim ali malka na miz.

## Jabolčne jabolčne rezine.

Na desko delni: 30 dkg ostre moke, 3 žlice sladkorja, nožec vrh solabiharbome, malo soli, vse to dobro smetiš s 10 dkg masla. Hohk testo. Nato prideni 1 jajce, 2 žlice mleka, 1 žlico kisa. Vse to dobro prenesti. Naredi dva hlebčka. Razvaljaj enega in delni na pekač. Nato naterljaj kistih jabolk, jih naravnaj na testo, potem z sladkorjem in cimetom rezini. Razvaljaj si drugi hlebček in ga položi na jabolka. Pazi, da ob straneh dobro polloči, drugače ti izteči sok od jabolk. Peči v peci vroči pečici, da lepo enako-merno karimeni  $\frac{1}{2}$  ure. Pečeno razreši. — Mala misinala 20 delk moke, 7 dkg masti 2 žlice sladkorja, soda sol 1 jajce 1 žlico kisa malo mleka. — Veliko: 30 delk moke, 12 delk masti, 3 žliche sladkorja, 2 jaje, soda sol, kis, 3-4 žliche mleka.

## Kehsi

Pripravi na desko 25 delk. moke, 4 dkg sir masla ali  
5 dkg slad. 1 razv. van. prasek 1 jajce 6 žlic mrl. mleka  
 $\frac{3}{4}$  razv. pec. prasika. Napravi iz tega testo za razvaljaj za nožev  
rob. debelo in razreši z holeščkom ali oblikami karne oblike.  
Polagaj jih na pekač, pomazano z voshom, pomari z belz-  
kom in peci v peci vroči pečici. Ohlajine hran v plasti-  
nosnih shatlah.

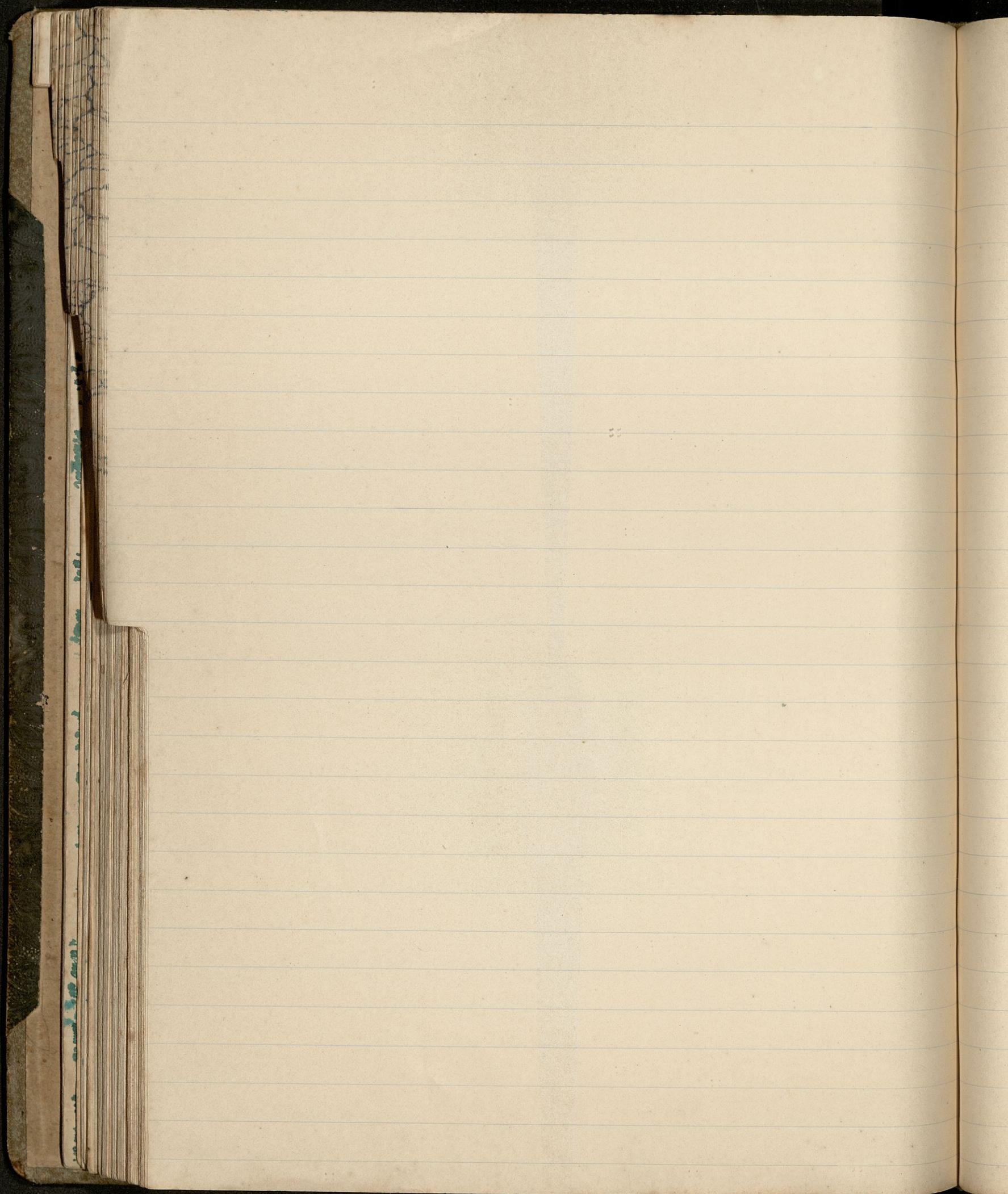


Razno

Knjigo-  
čarstvo

Knjigovačka  
četarstvo

četarstvo



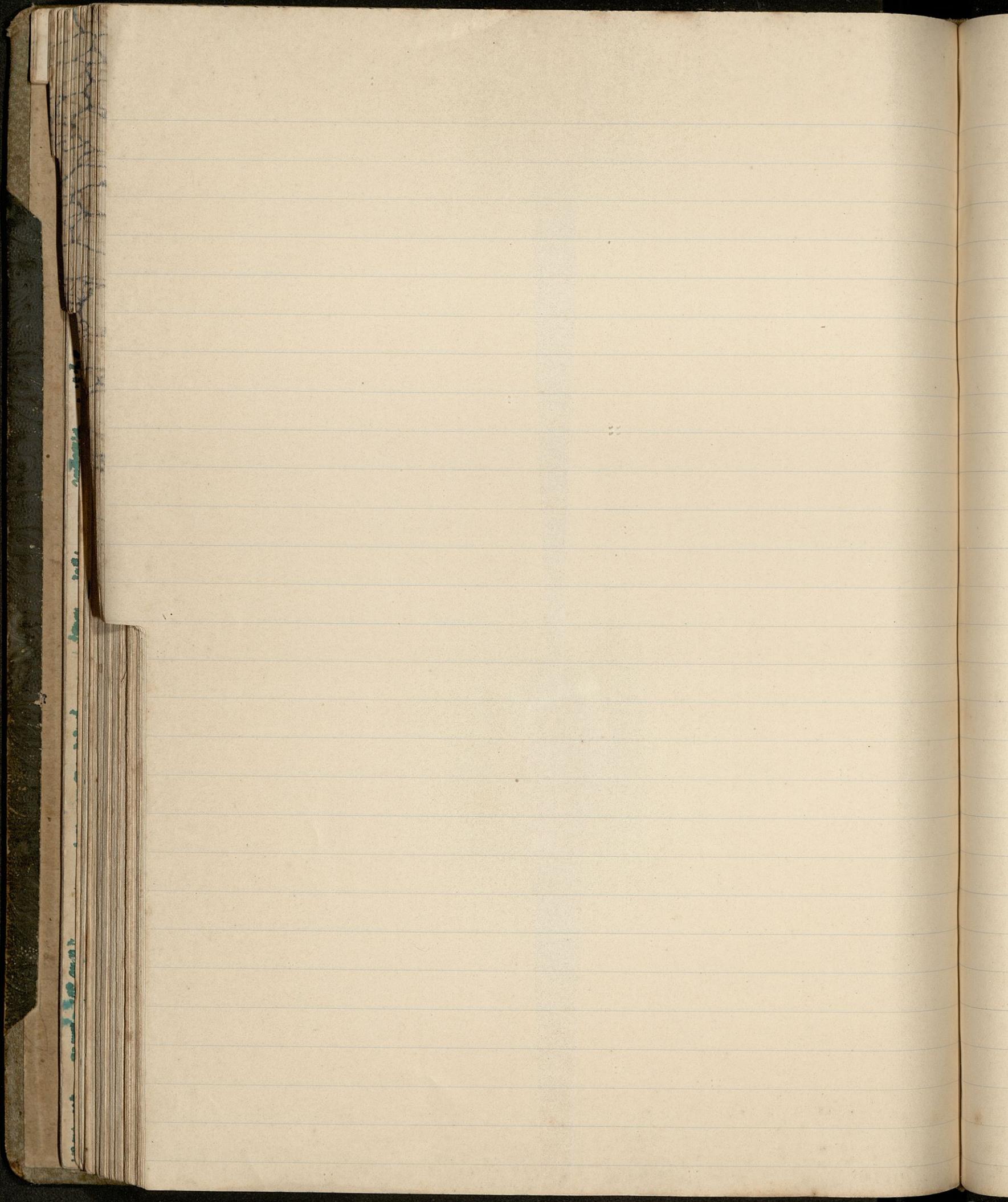
Razno

"Salacija Serviranje

Knjigo-  
čekivo

česka vjetarsivo

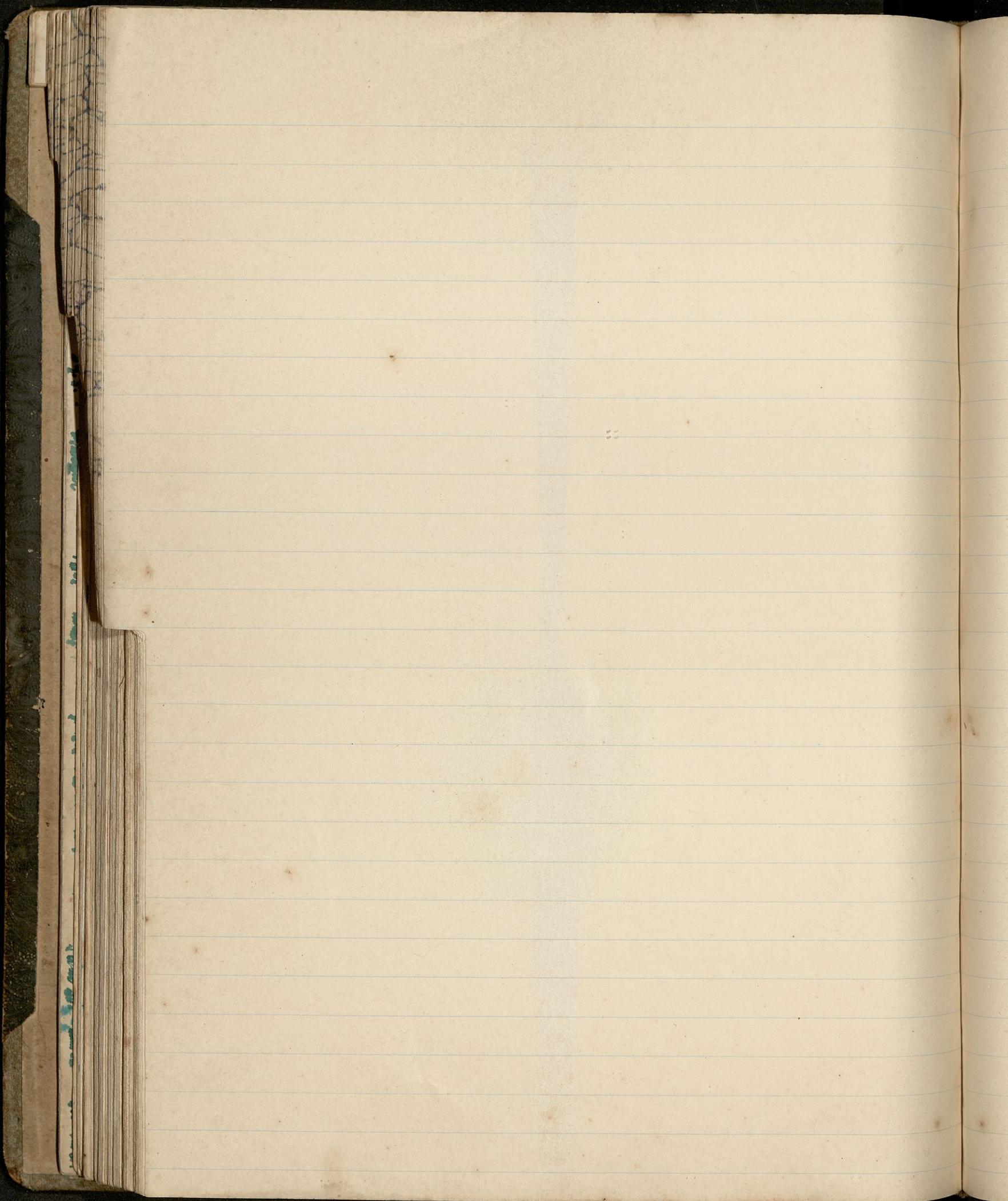
Tisk



Razno

Knjigo-  
čulacija Serviranje

Knjigo-  
čulacija Serviranje  
četarstvo  
četarstvo  
četarstvo

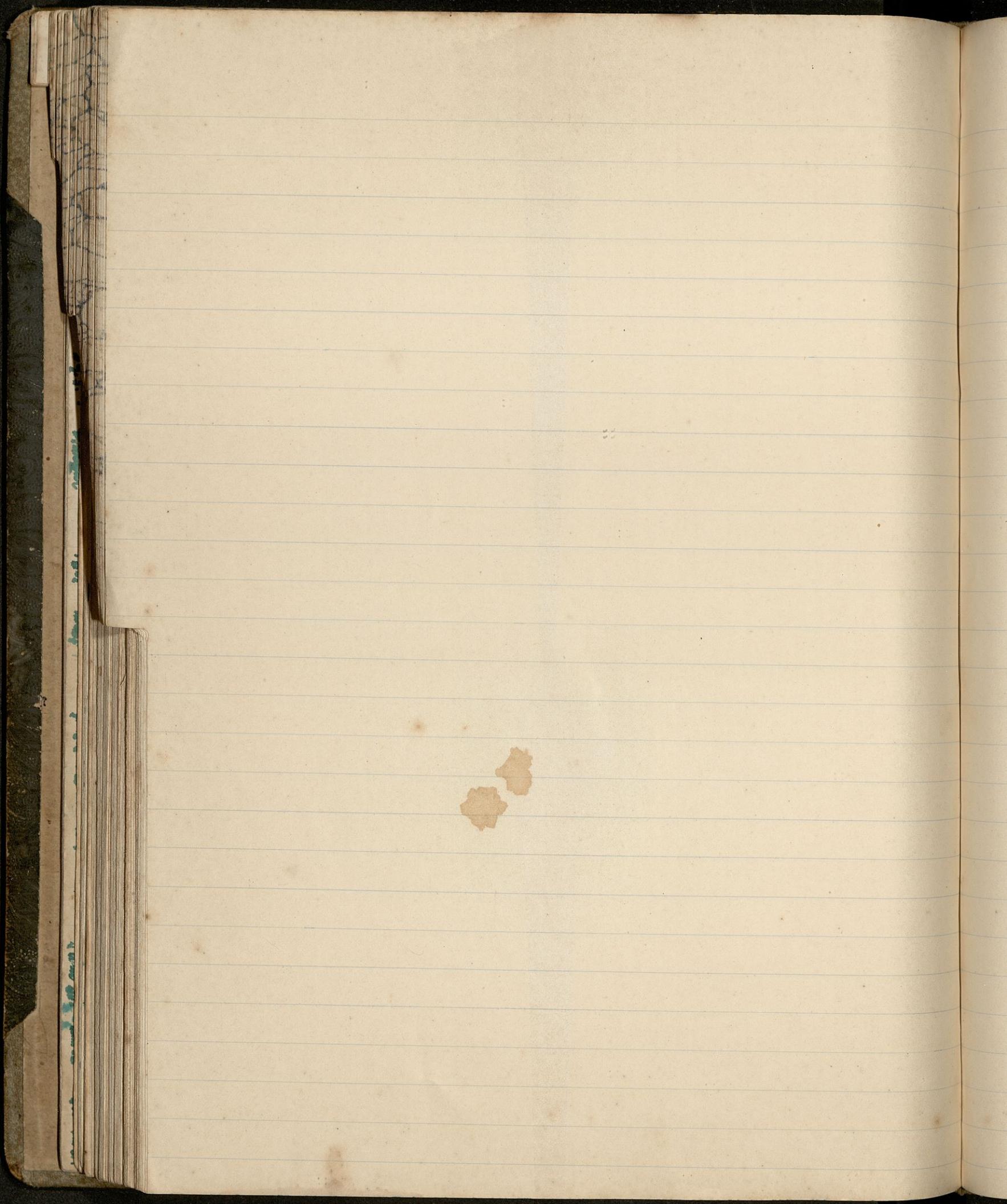


Razno

Knjigopisna radionica Serviranje

Knjigo-  
radivo

Knjižarska  
četvrt



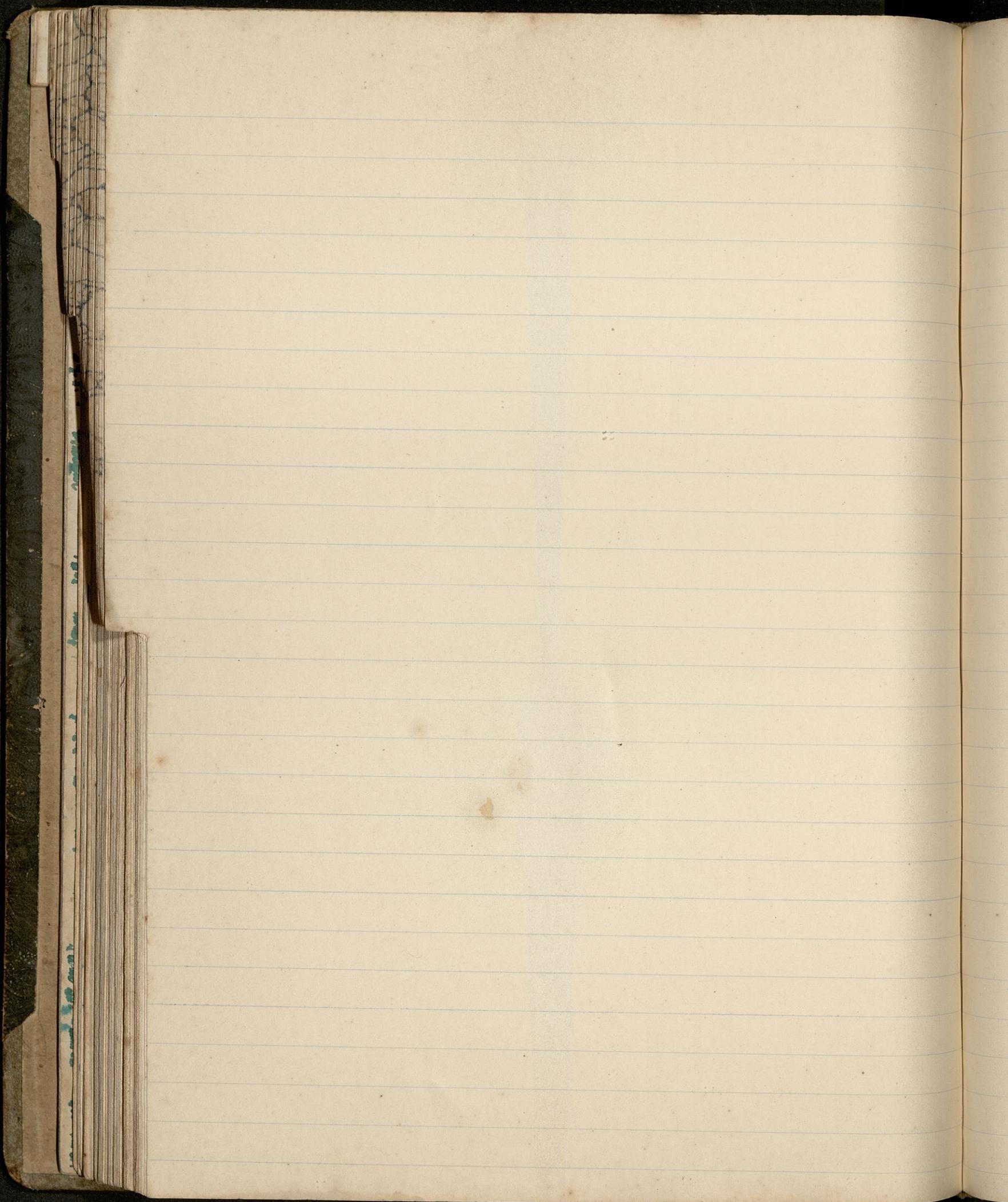
Razno

Knjigo-  
društvo

Vjetarsivo

Ustavna  
članka

Pravilnik



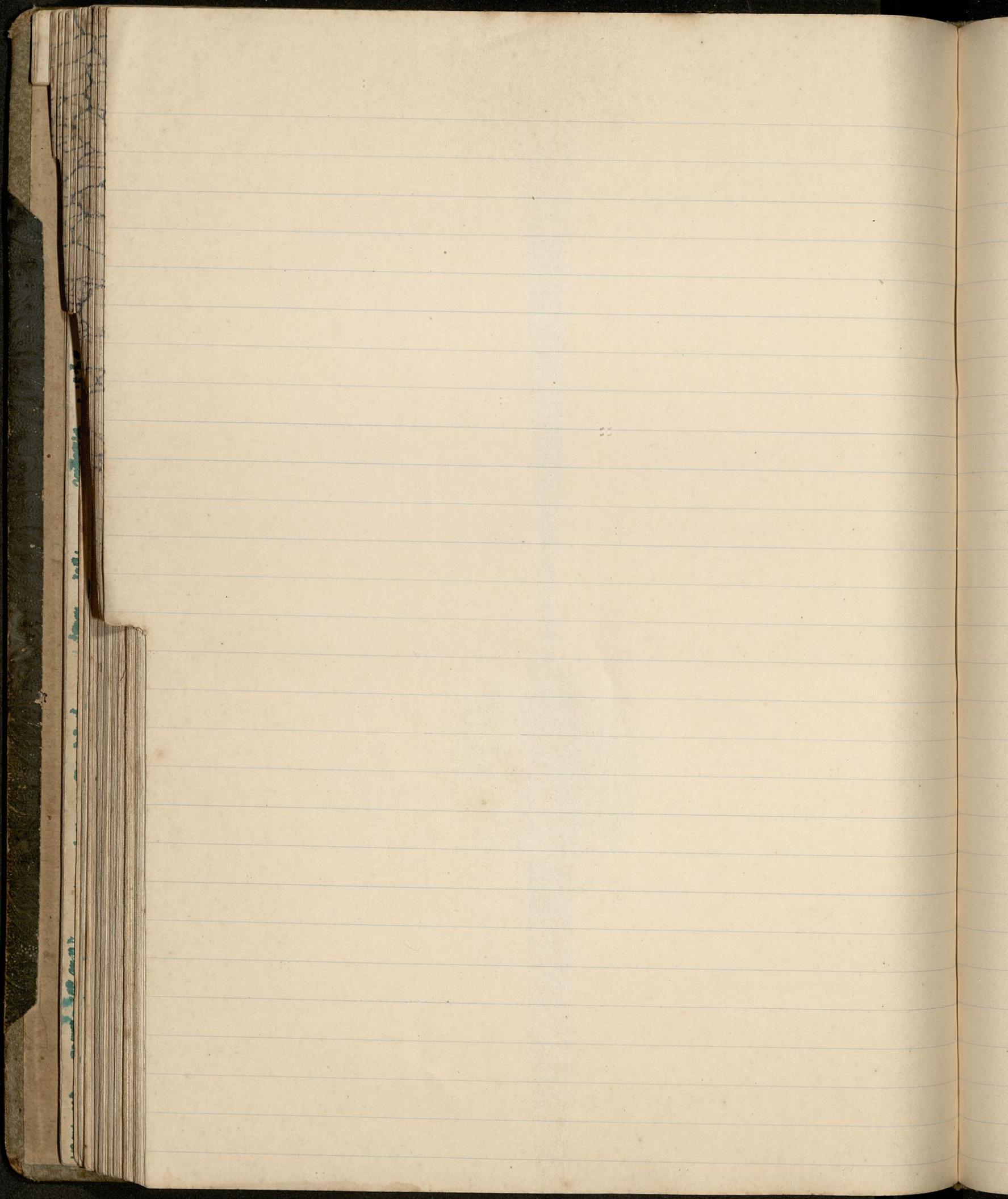
Razno

Vakufacija Serviranje

Knjigo-  
čivo

Knjižarska  
člana

člana

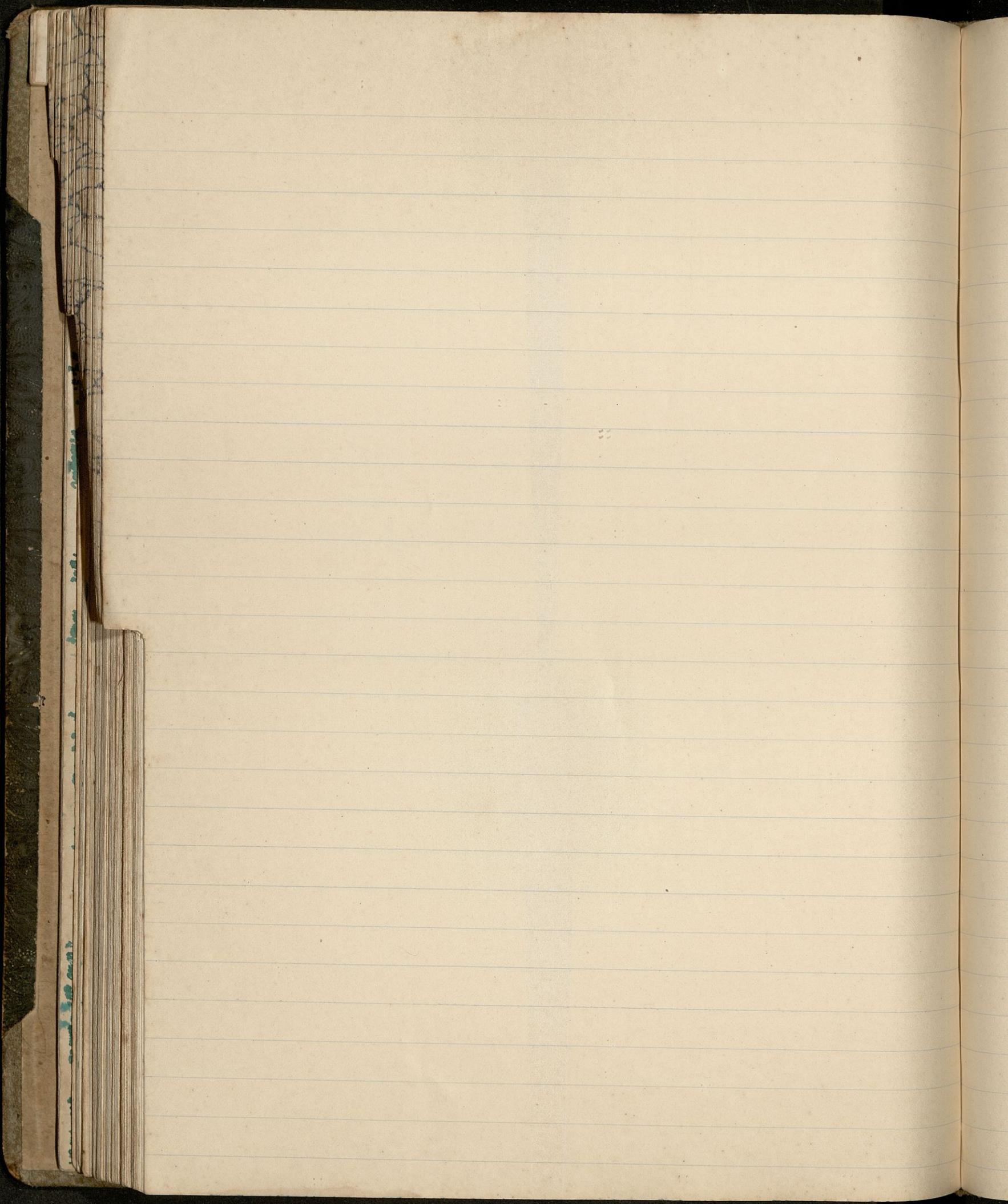


Razno

Knjigo-  
lacijska Serviranje

Knjigo-  
lacijski

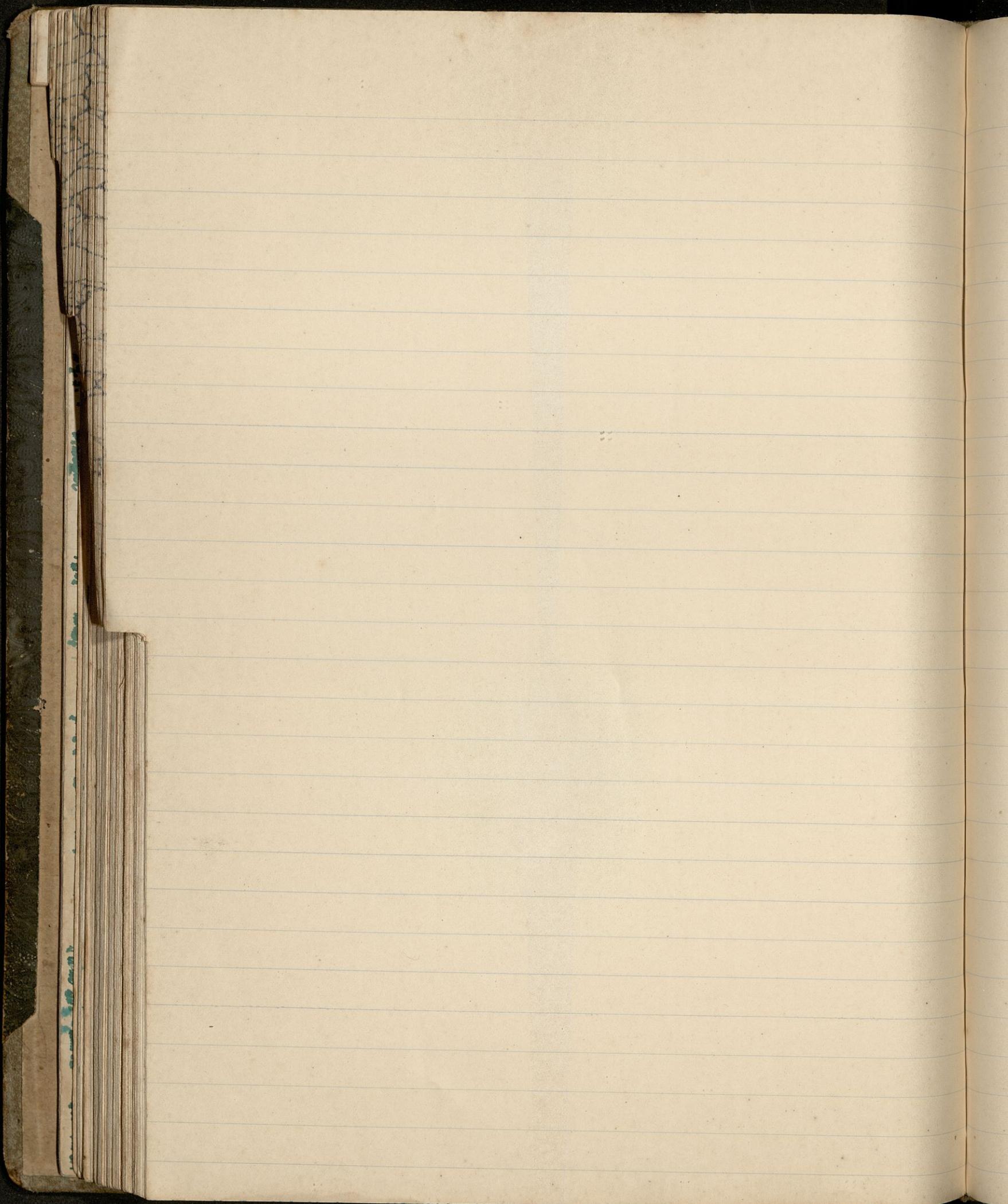
Ustavštvo  
četvrti



Razno

"Knjižo-  
lacija Serviranje

Ustav  
četarstvo  
četvrti  
četvrti  
četvrti



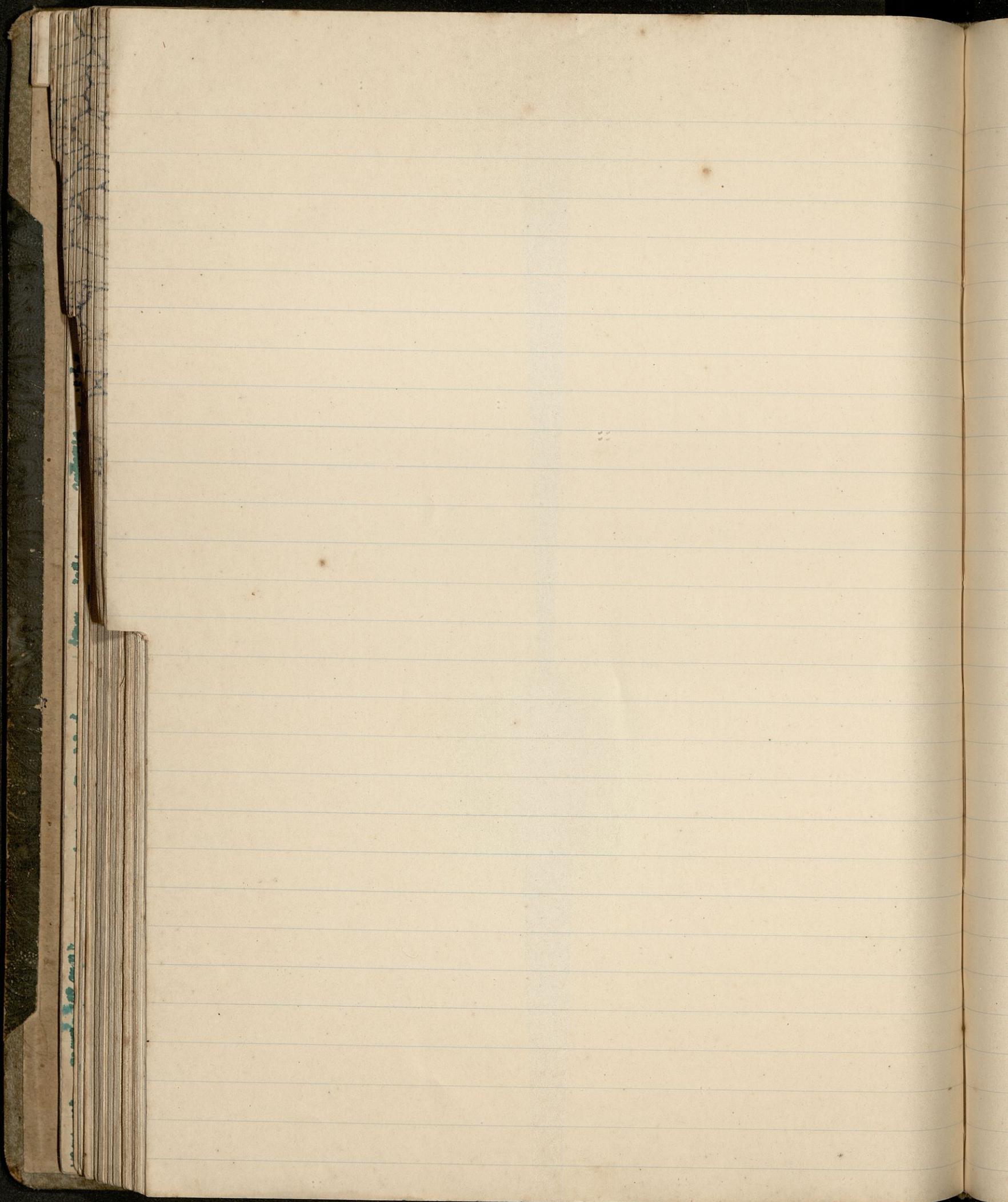
Razno

Knjigovodstvo

Učetarstvo

Učetnička

Učetnički

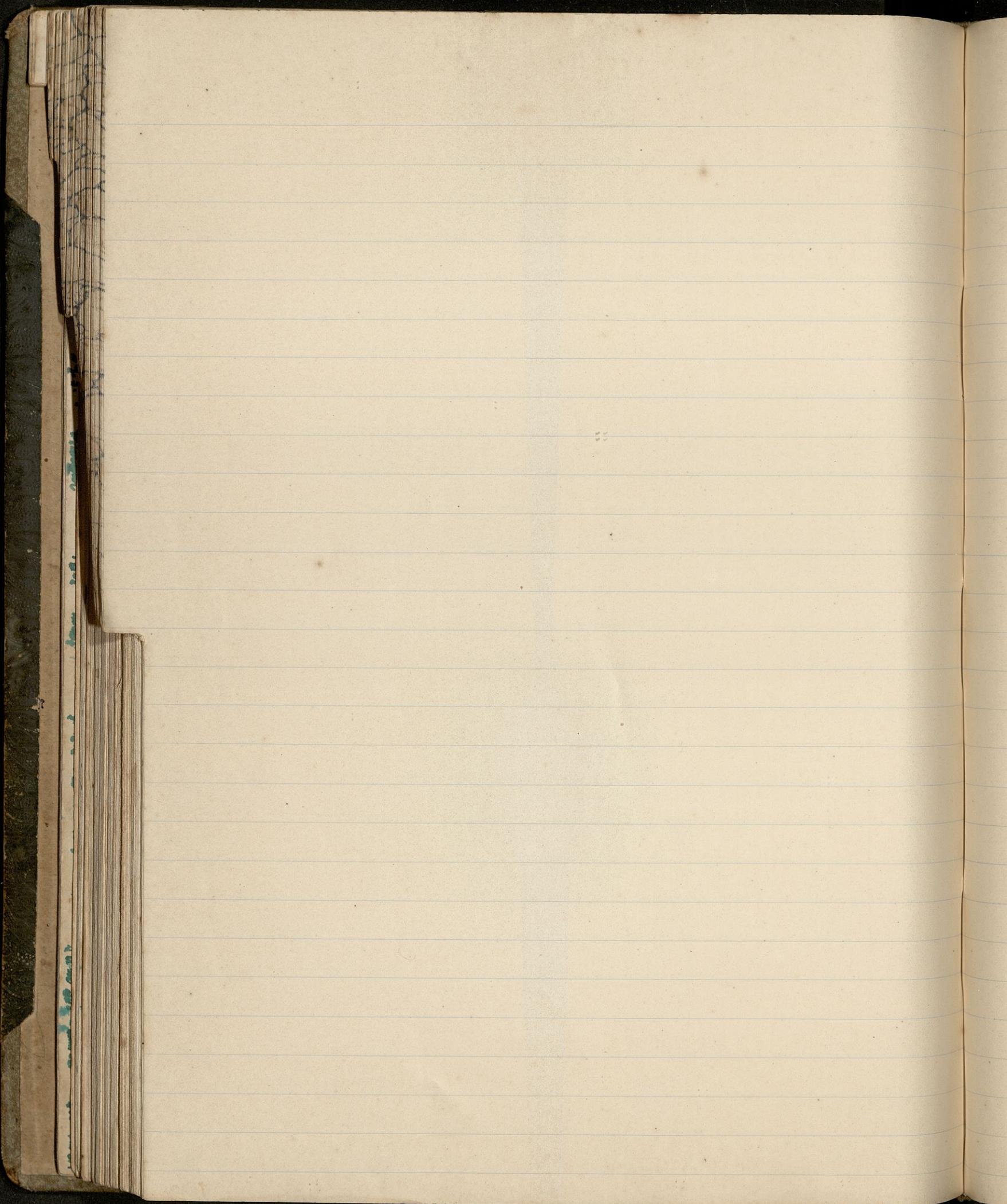


Razno

Knjigo-  
lacijsko  
Serviranje

Knjigovodstvo  
literarstvo  
časopis

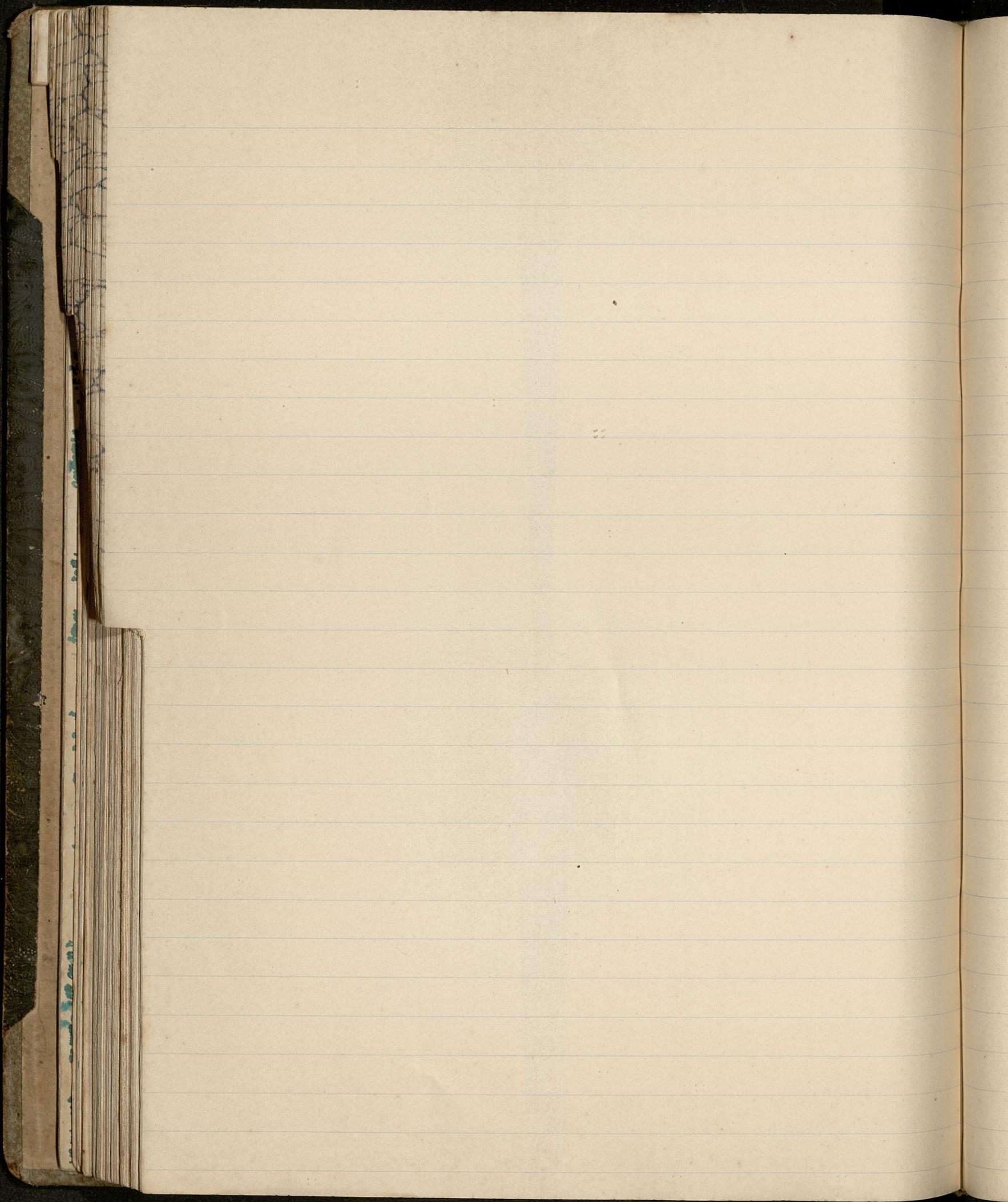
Tisk



Razno

Knjigo-  
društvo  
Književna Serviranje

Učilišna  
četarstvo  
četarstvo  
četarstvo

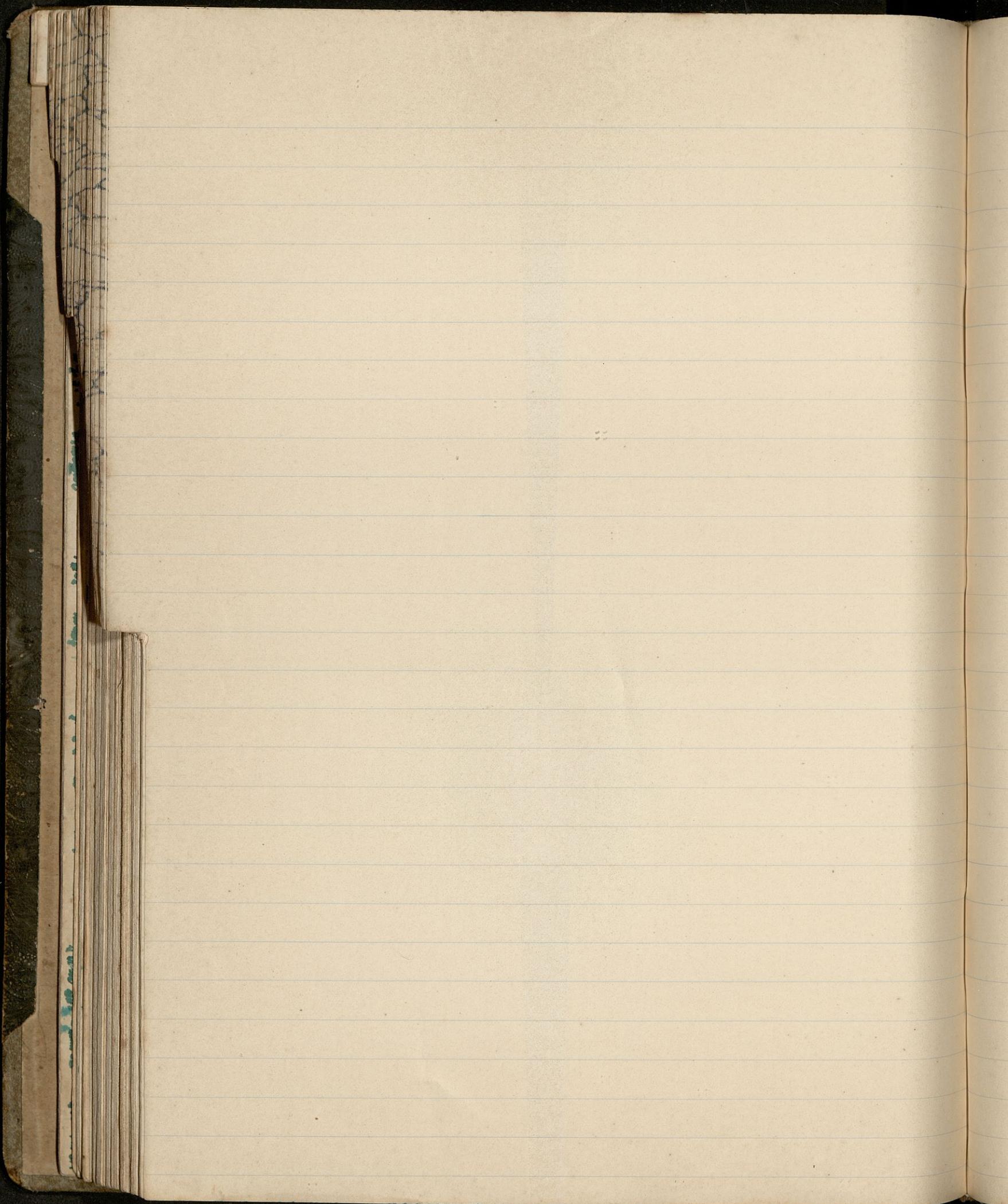


Razno

Knjigoo-  
društvo

četarstvo  
čista

čist



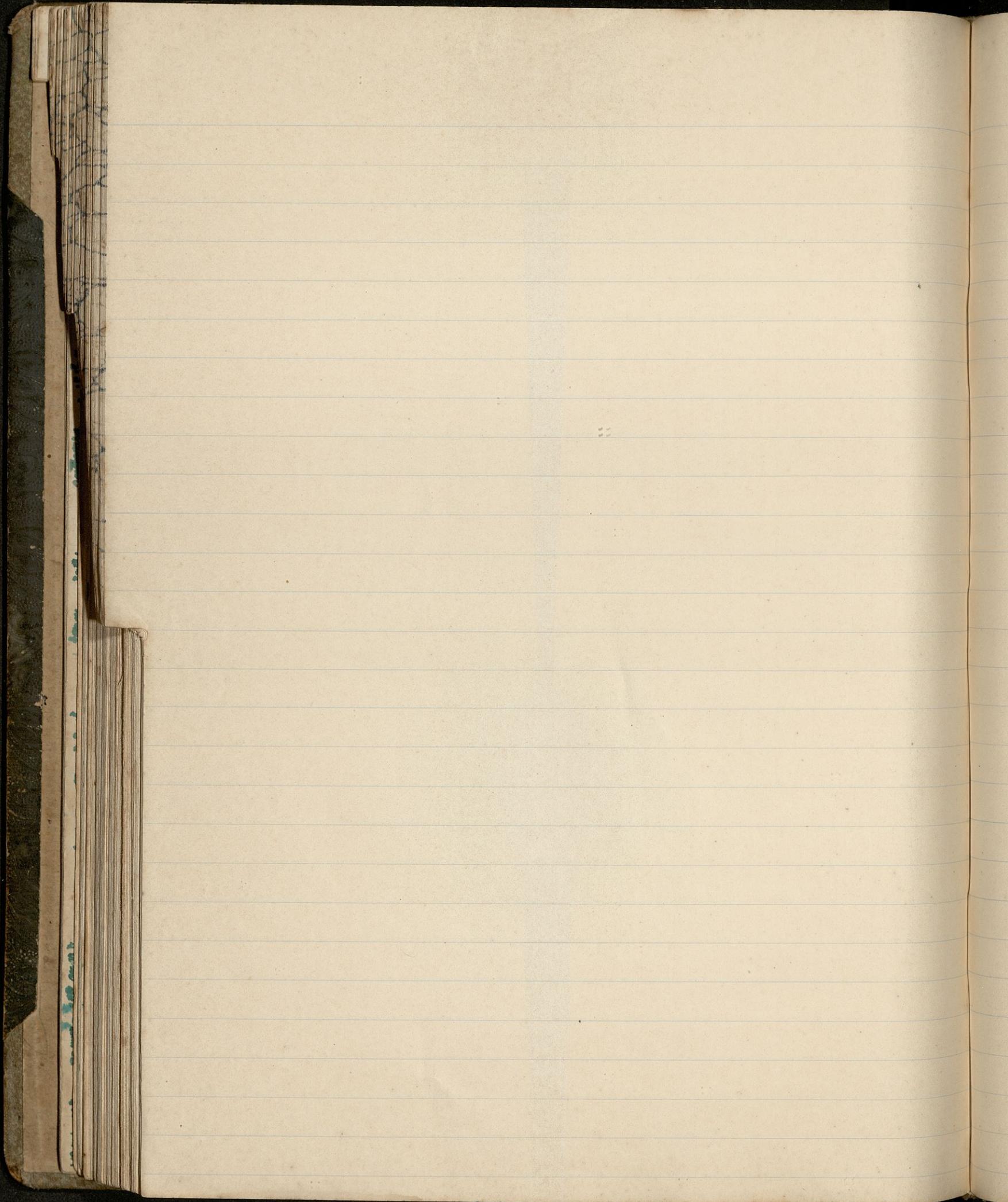
Razno

Knjigo-  
lacijsko

Umetnost  
česka

Umetnost  
česka

Knjigolacijsko Serviranje

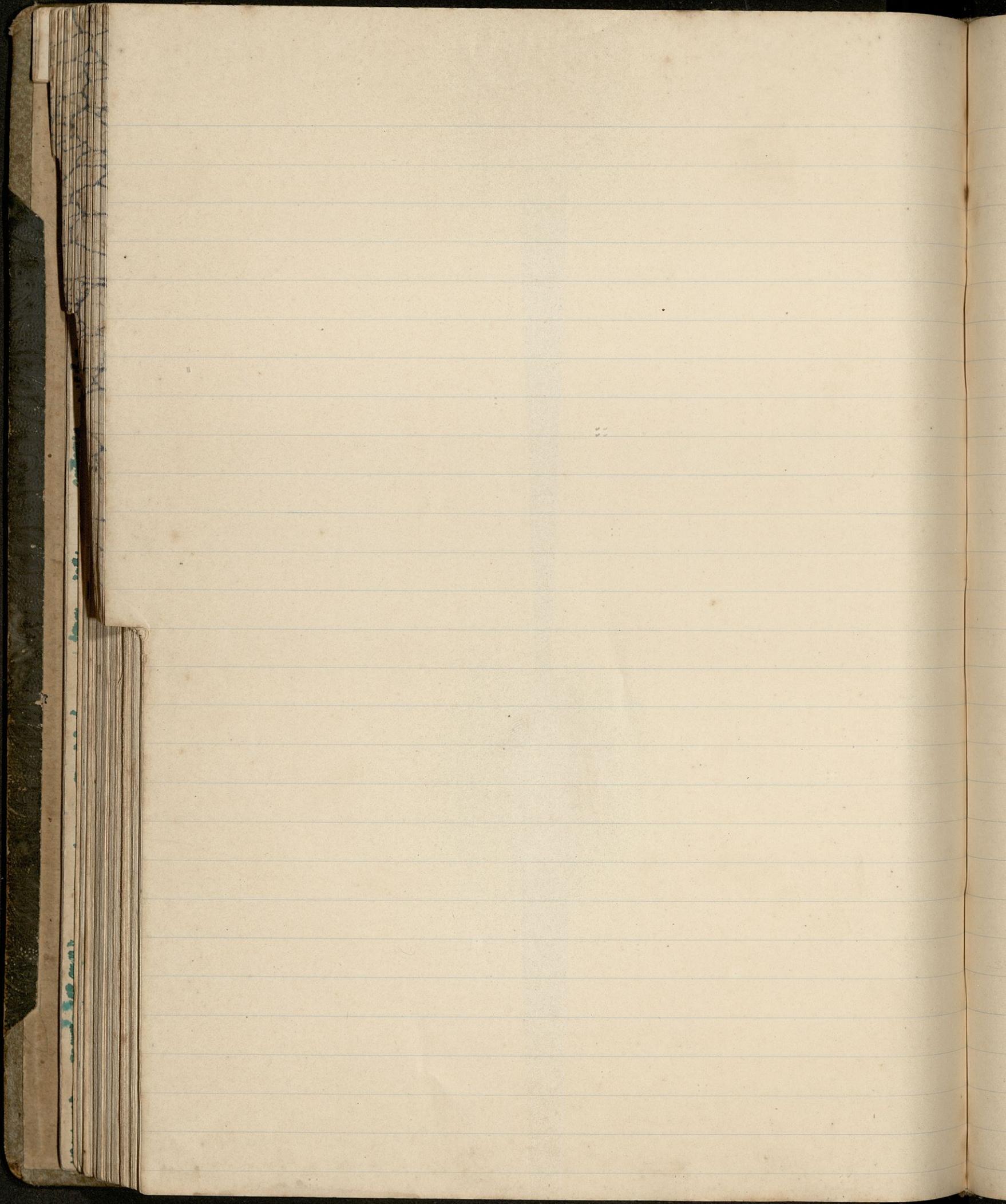


Razno

Knjigoo  
čitivo

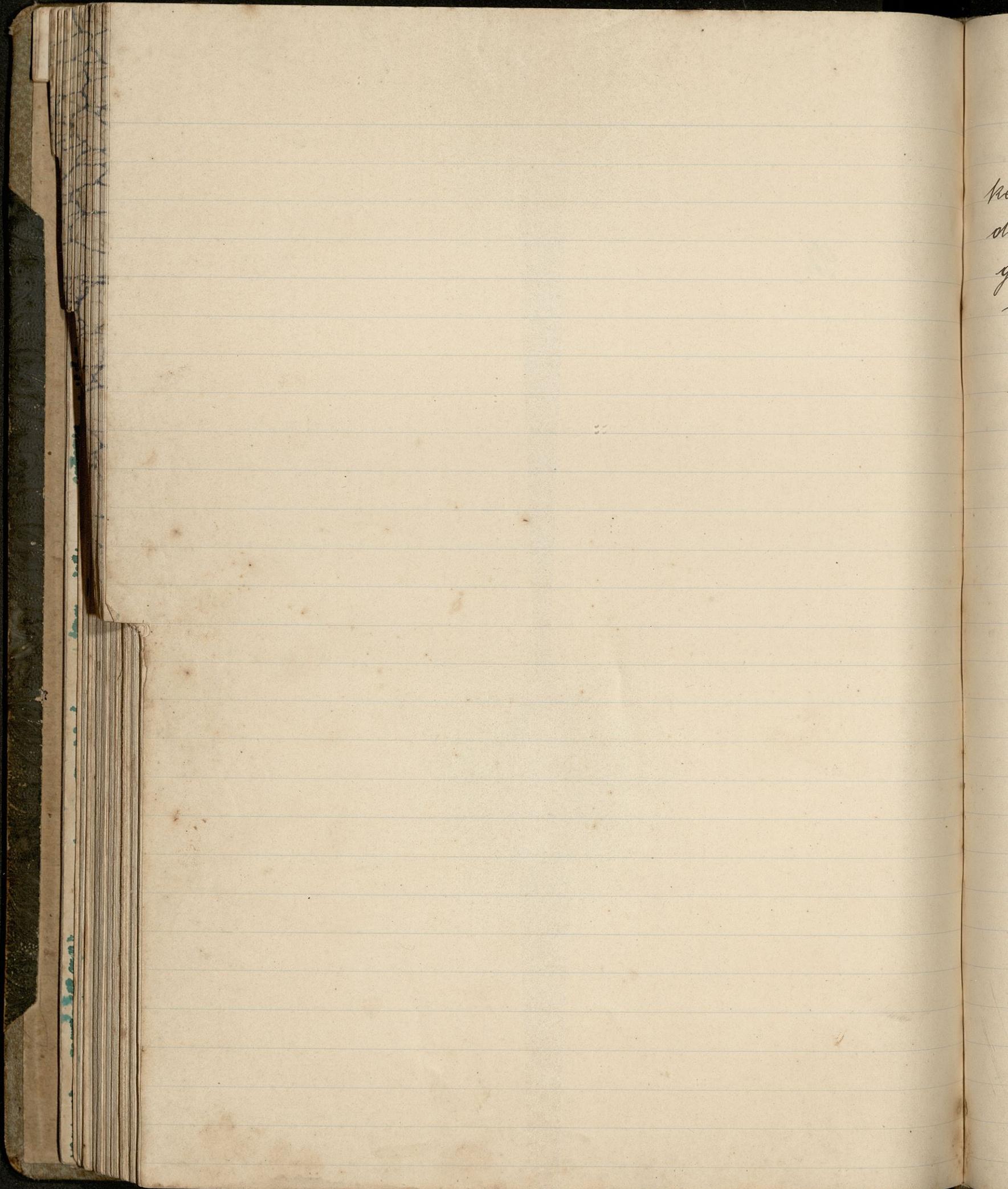
Vjetarstvo

časopis



*Th*

Razno  
Knjigoo-  
stvo  
Uetarstvo  
Uetarska  
Tradicija



## Aspik.

6 Kalbsfüße, 2 Schweinfüße, 2 kg Rindswandschinken,  $\frac{1}{2}$  kg Schweineschwartzen werden in  $6\frac{1}{2}$  l Wasser auf den Herd gebracht und beim öfterem Abschöpfen gekocht. Nach 3 stündigem Kochen, neigt man eine in große Stücke geschnittene Selleriawurzel, 2 gelbe Rüben, 2 pastinaca Wurzel, 3 Lorbeerblätter, 30 Pfefferkörner, die Schale einer halben Zitrone, 2-3 Nelken,  $\frac{1}{4}$  l Weinessig,  $\frac{1}{8}$  l Estragonessig und den Sud und lässt ihn noch 4 Stunden lang kochen. Dann wird der Sud durch ein Sieb gesiebt, gesalzen und in eine Porzelanschüssel an einen kalten Ort gestellt. Daß, beim Ersticken oder Sulce (bladotin) an der Oberfläche sich abscheidende Fett wird mit der Hilfe eines Löffels weggenommen. Hinauf wird die Subre unter des hüben Bodensatzes in einem Topf gefüllt und abern als auf den Herd gebracht. Sobald sie heiß ist, wird sie geklärt. Zu diesem Zwecke werden in einem Schneehösel 8 Eiklaren, mit  $\frac{1}{2}$  l kaltem Wasser gut verrieben unter beständigem Rühren mit 1 l heißem Aspik vergossen und dann das Ganze in das heiße Aspik eingemischt. Man läßt sie unter beständigem Umrühren noch einige Minuten lang kochen und dann zugeleckt und kurze Zeit am Rande des Herdes gesetzt. Hinauf seit man das heiße Aspik 2-3 mal durch ein Leinluch, füllt es in gut verschließende Gläser und bewahrt sie an einem kühlern Orte auf.

Razio

Knjiga  
Knjižnica  
Serviranje

Vjetarsvo  
Vjetarska

### Gansleberpastete.

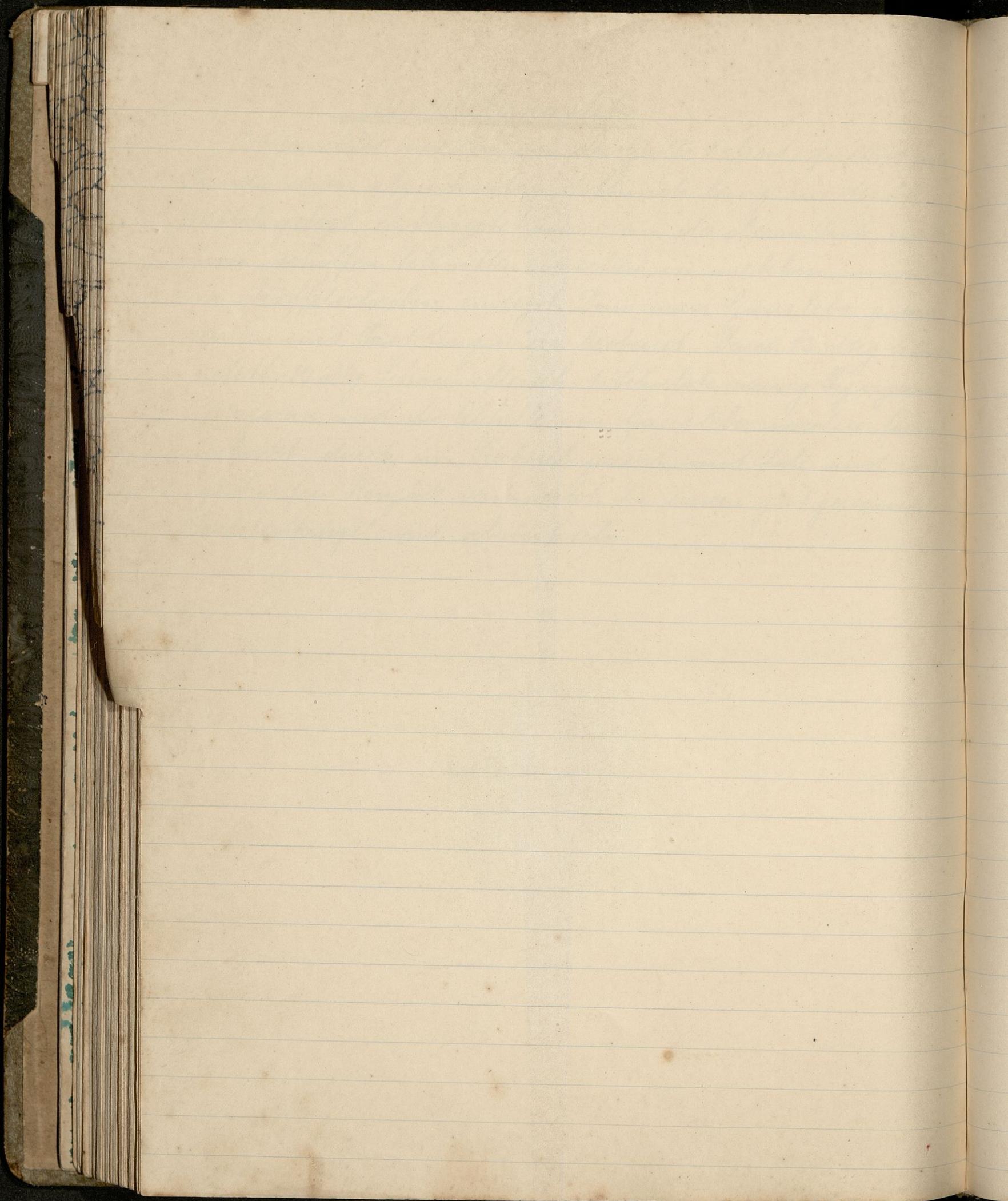
2 Gansleber werden von der Galle befreit, gefüllt, an  
Ronde etwas abgeschnitten, 1 Stunde lang ins kalte  
Milch gelegt, enthäuptet und an der oberen Seite mit  
zwei schiffen Schnitten versehen, in welchen man di-  
ne Trüffelscheiben einlegt. Dann wird Gansleber gesal-  
zen u. mit Pasteten gewürz bestreut. Farce. 12 dkg Schme-  
nesett, 12 dkg Schweinefleisch, 1 Schalote, wenig Feijuan,  
Majoran und die Abfälle von Gansleber werden fein  
gehakt, durch ein Trichter passirt, mit Salz und ein  
ge Tropfen Konjak vermischt. In einem gut gereinigten  
Pastetenkügel wird abwechseln

Konklamacija Serviranje

Knjigo-  
društvo

Knjižarsko  
četvrtstvo

Pravnička

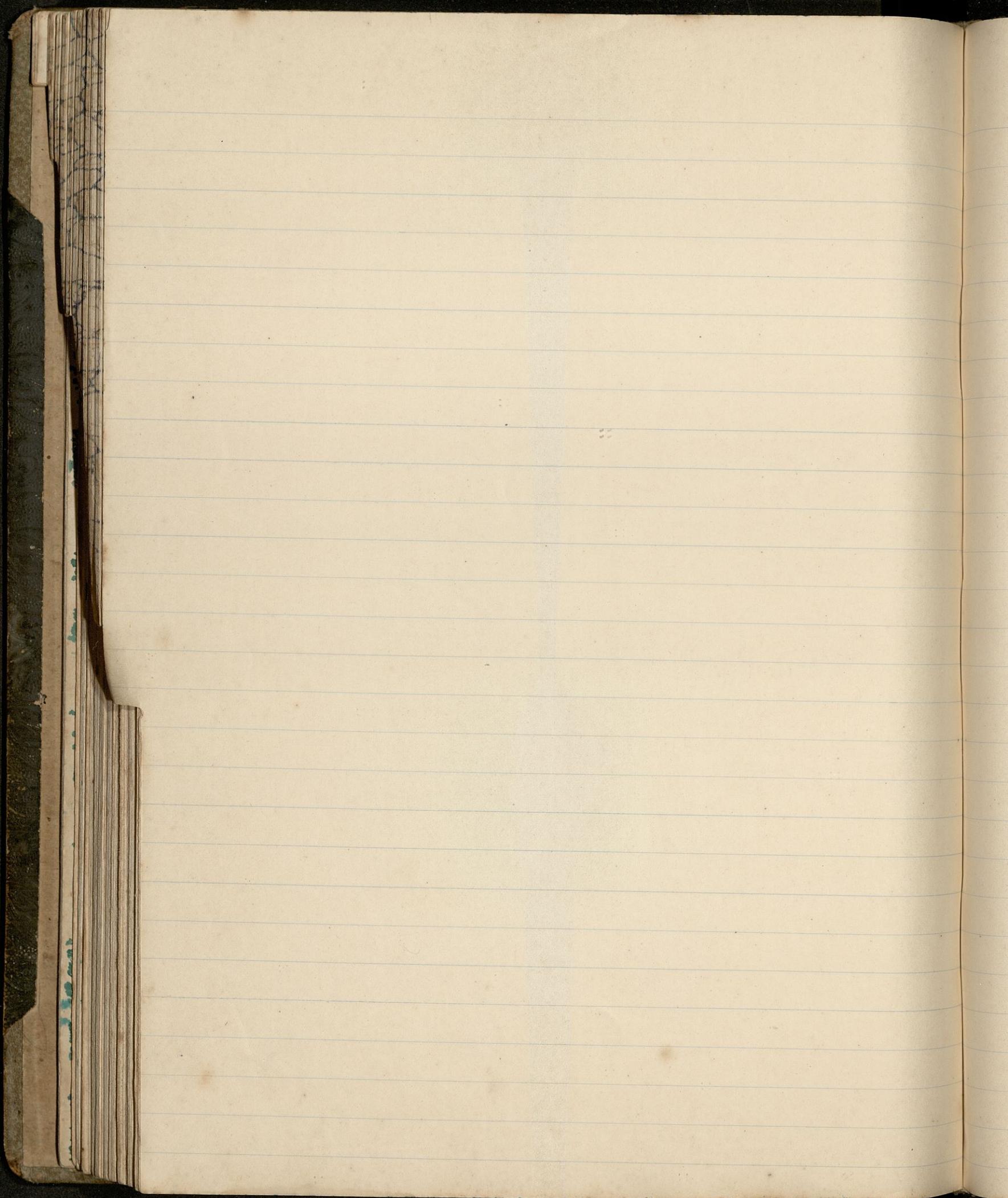


Knjigo-  
društvo

Knjižničarska  
četvrt

Turistički

Vulnacija Serviranje



Kalulacija Serviranje

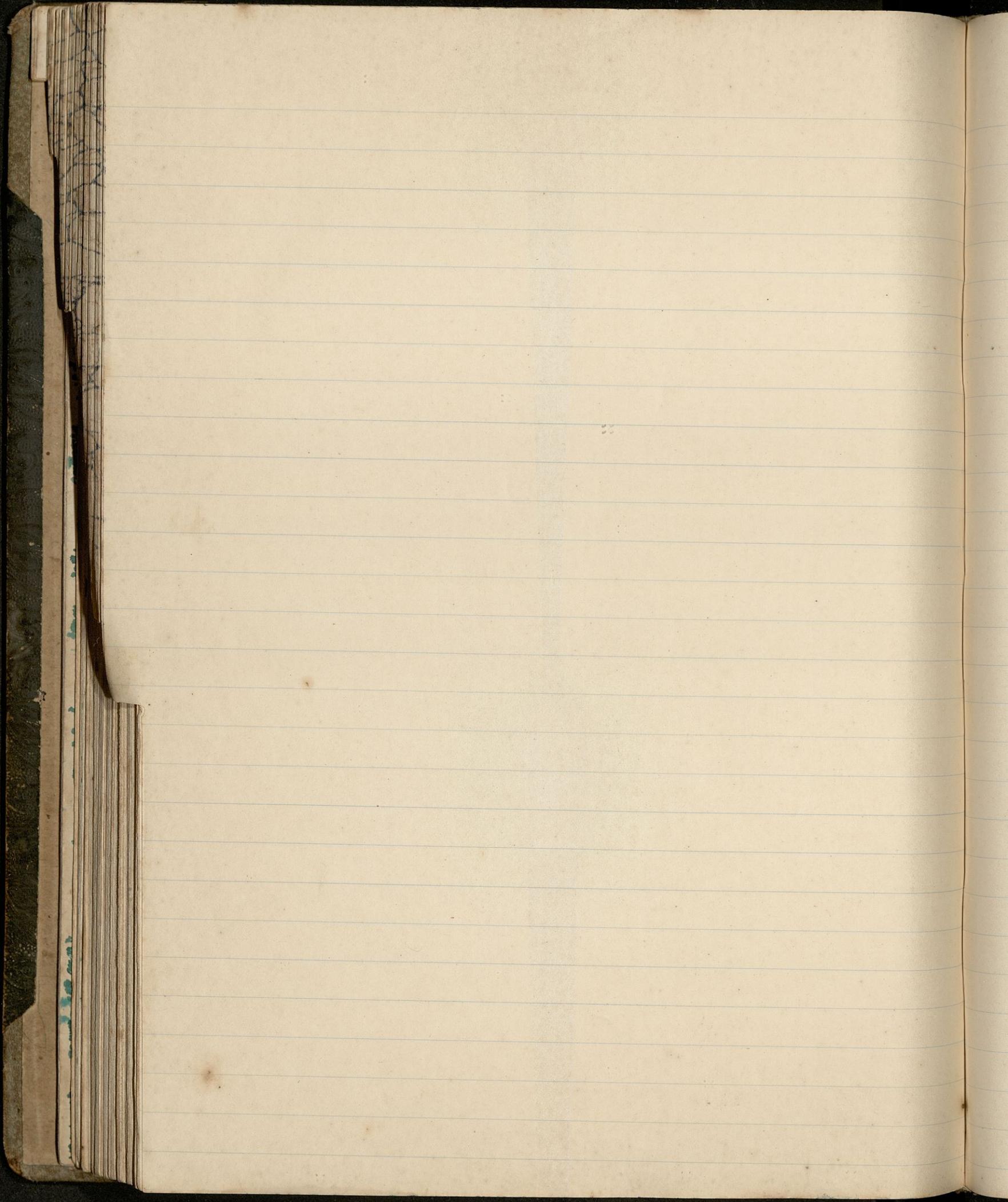
Knjigo-  
društvo

Učetarstvo

Narodna

Knjiga

Turki

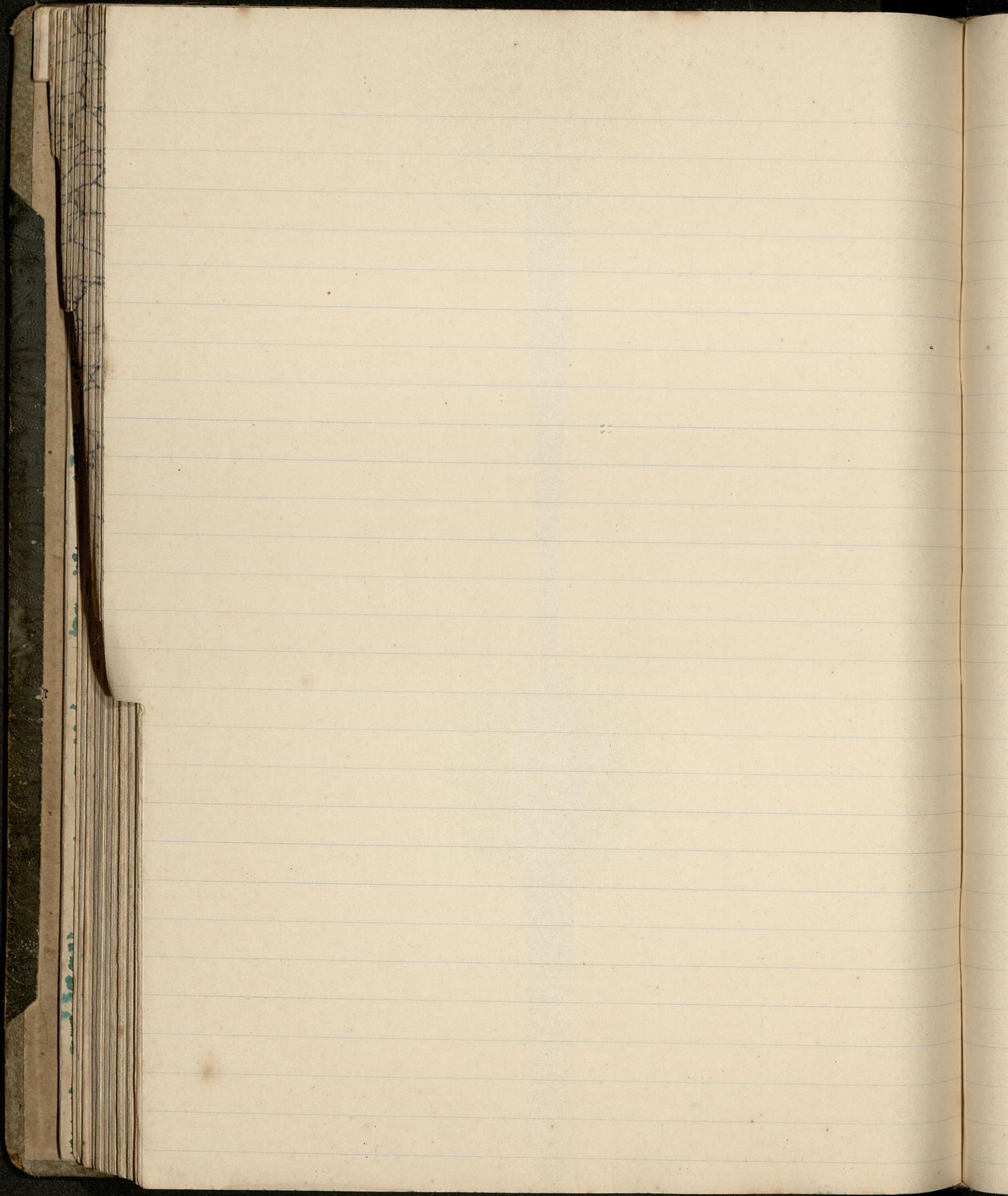


Katalacija Serviranje

Knjigo-  
društvo

Narodna  
biblioteka

Tisk

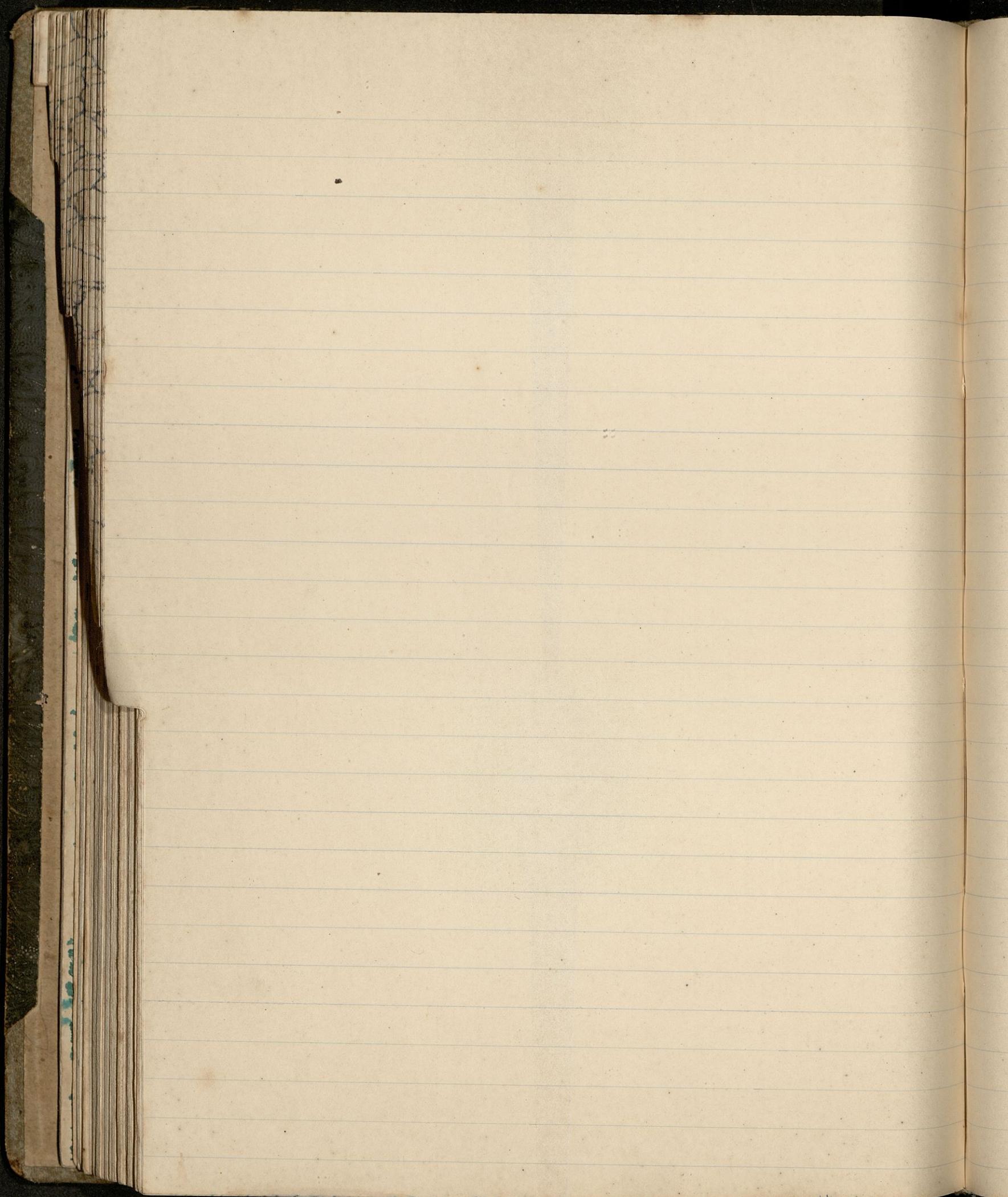


Knjigo-  
društvo

Vjetarstvo  
časopis za

Knjige

Kalkulacija Serviranje



Knjigoo-  
stavbo

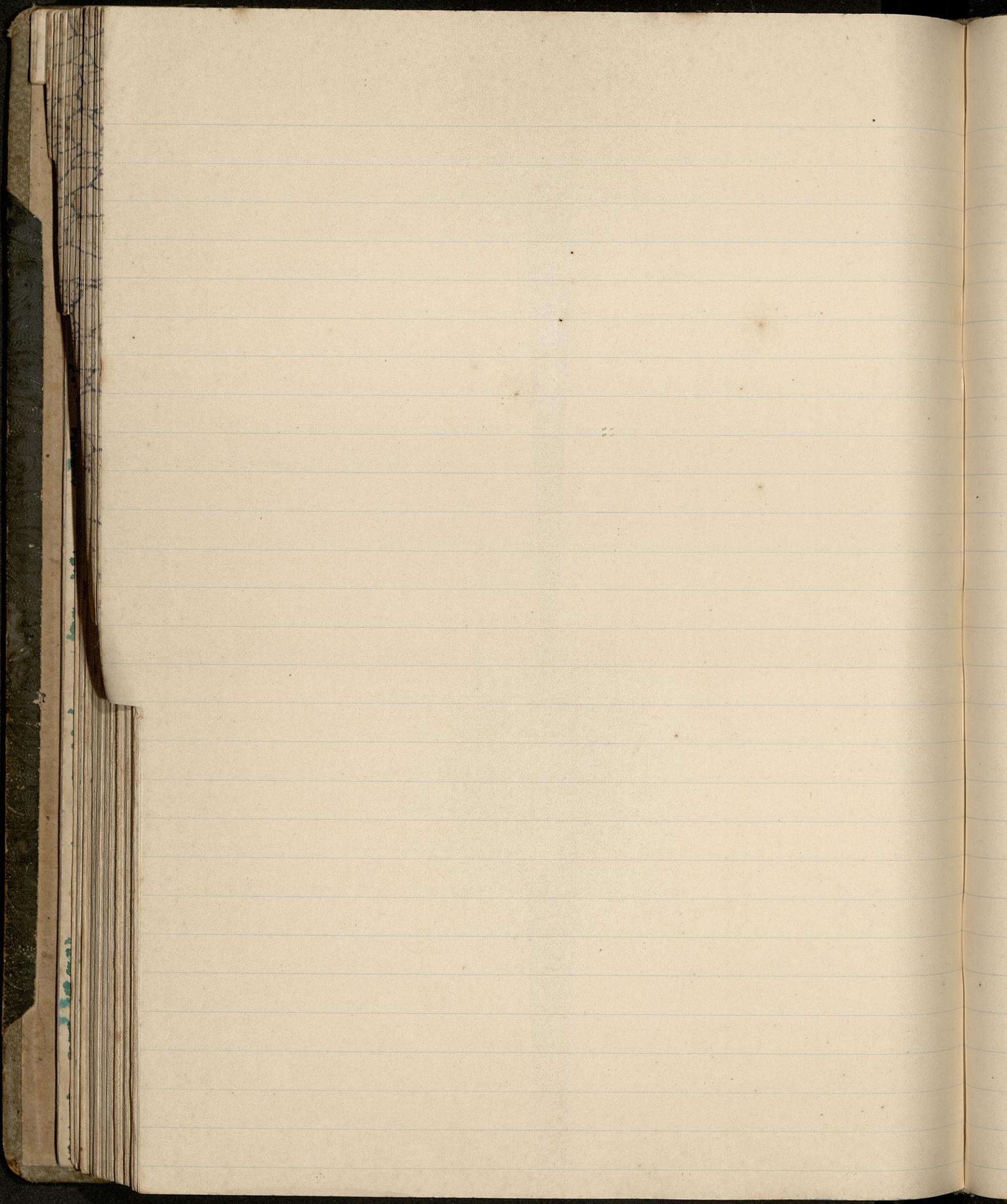
Vjetarsvo  
Turkijska

Turki

Knjigoo-  
stavbo

Vjetarsvo  
Turkijska

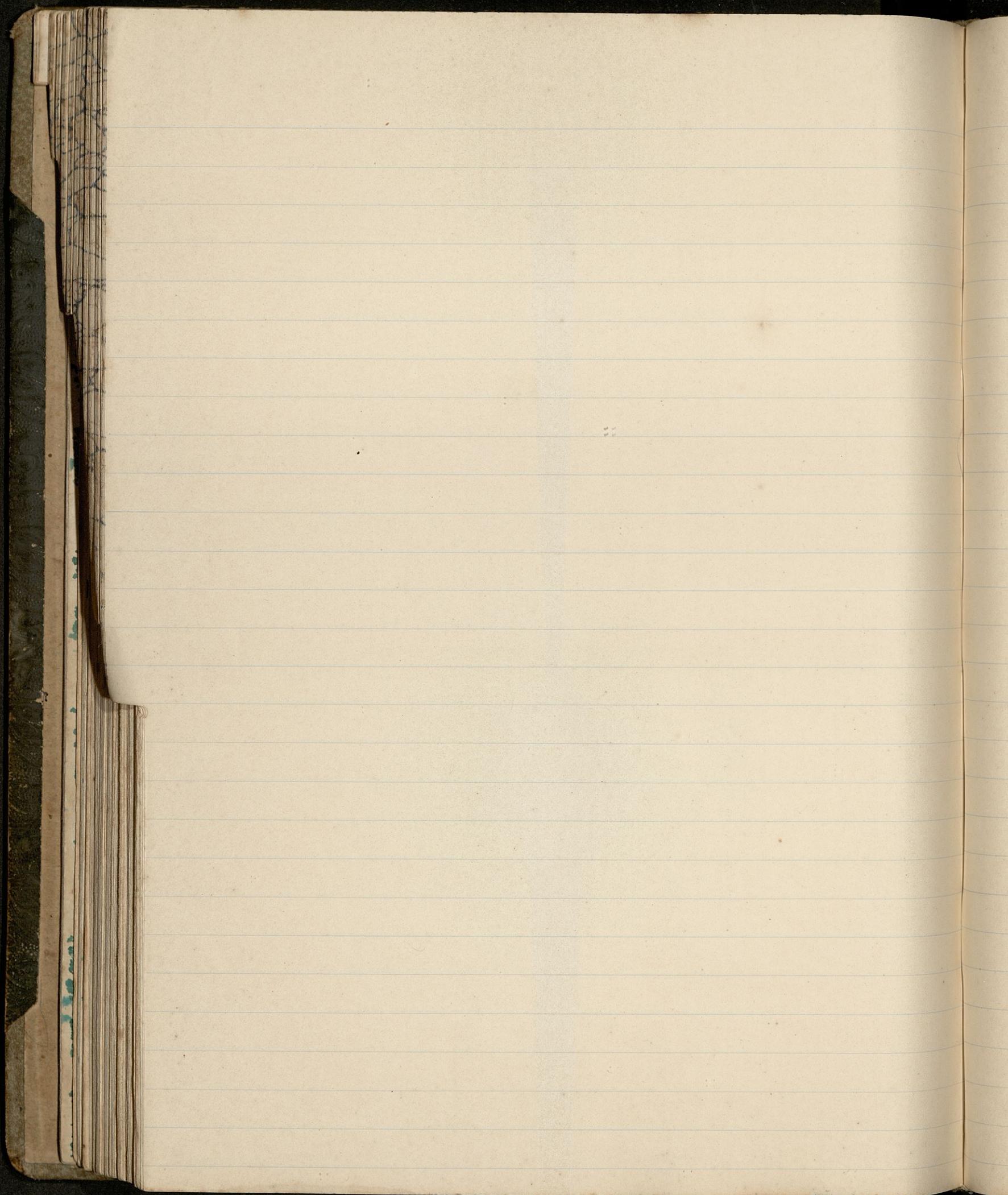
Turki



Knjigo-  
stvo

Vjetarsko  
četvrti

Karulacija Serviranje

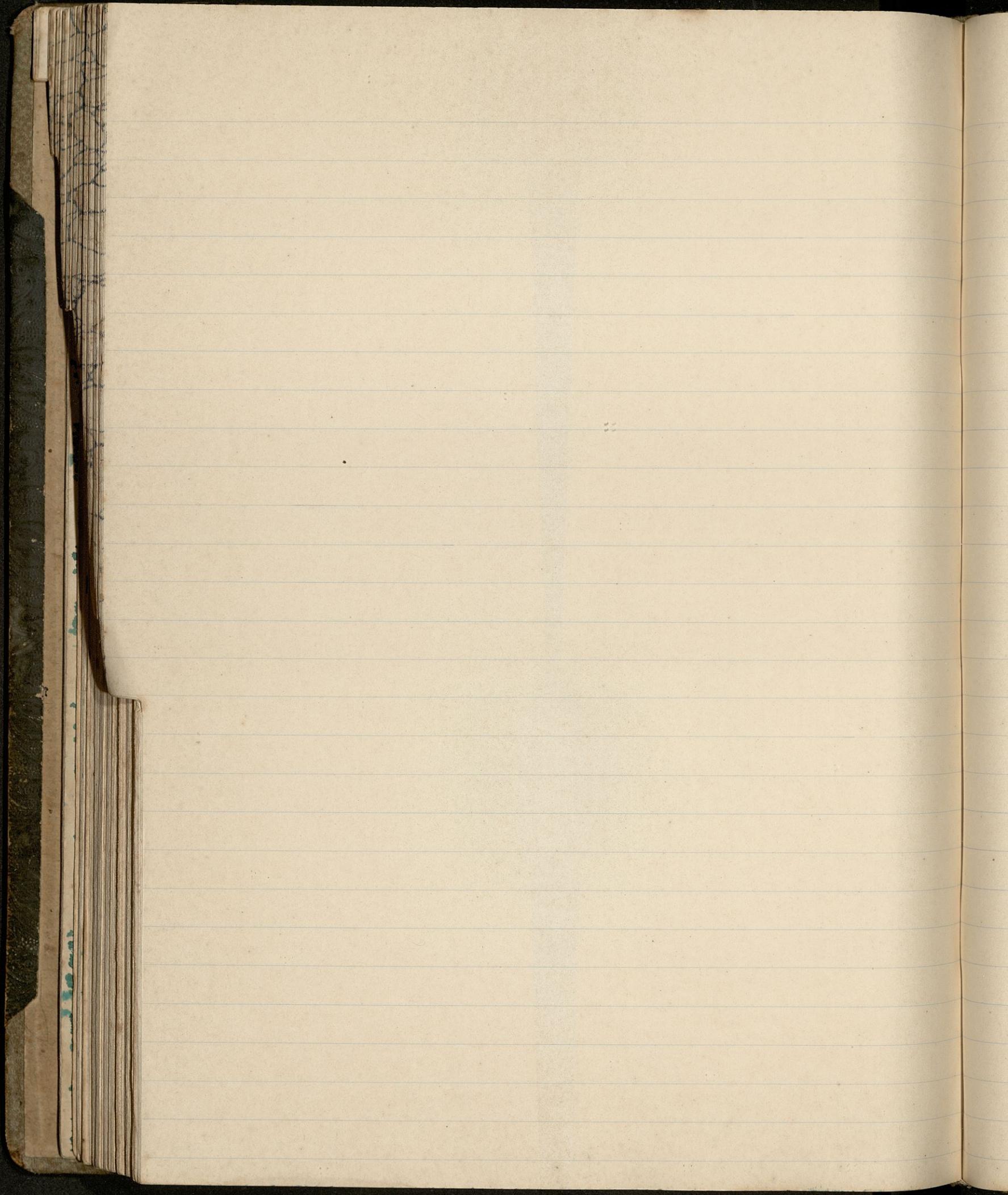


Kalkulacija Serviranje

Knjigo-  
društvo

Zemaljska  
četaštvo

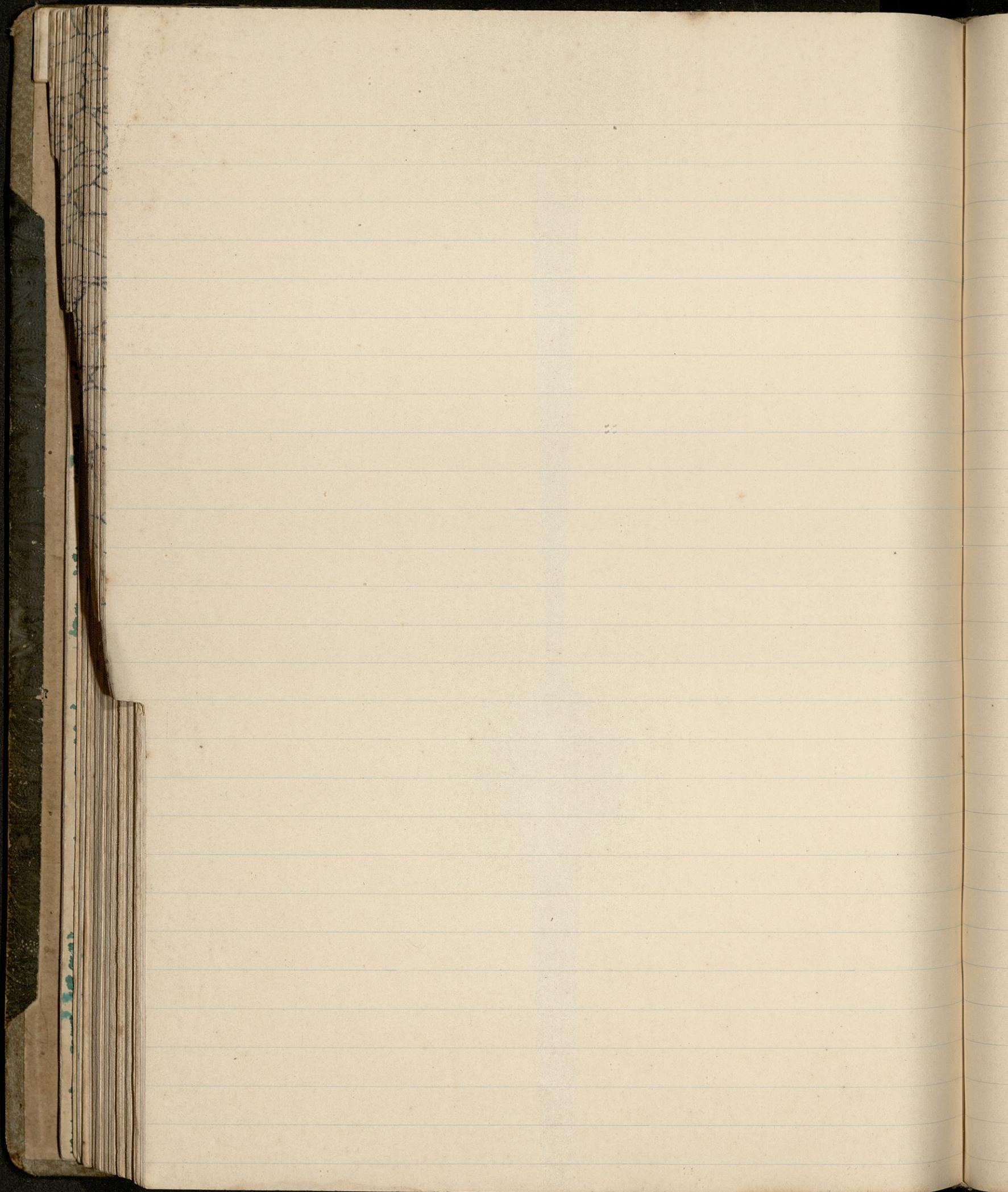
Tiskar



Knjigo-  
Vakulacija Serviranje

Ustvo  
Kletarstvo

Tisk  
Vladičanska

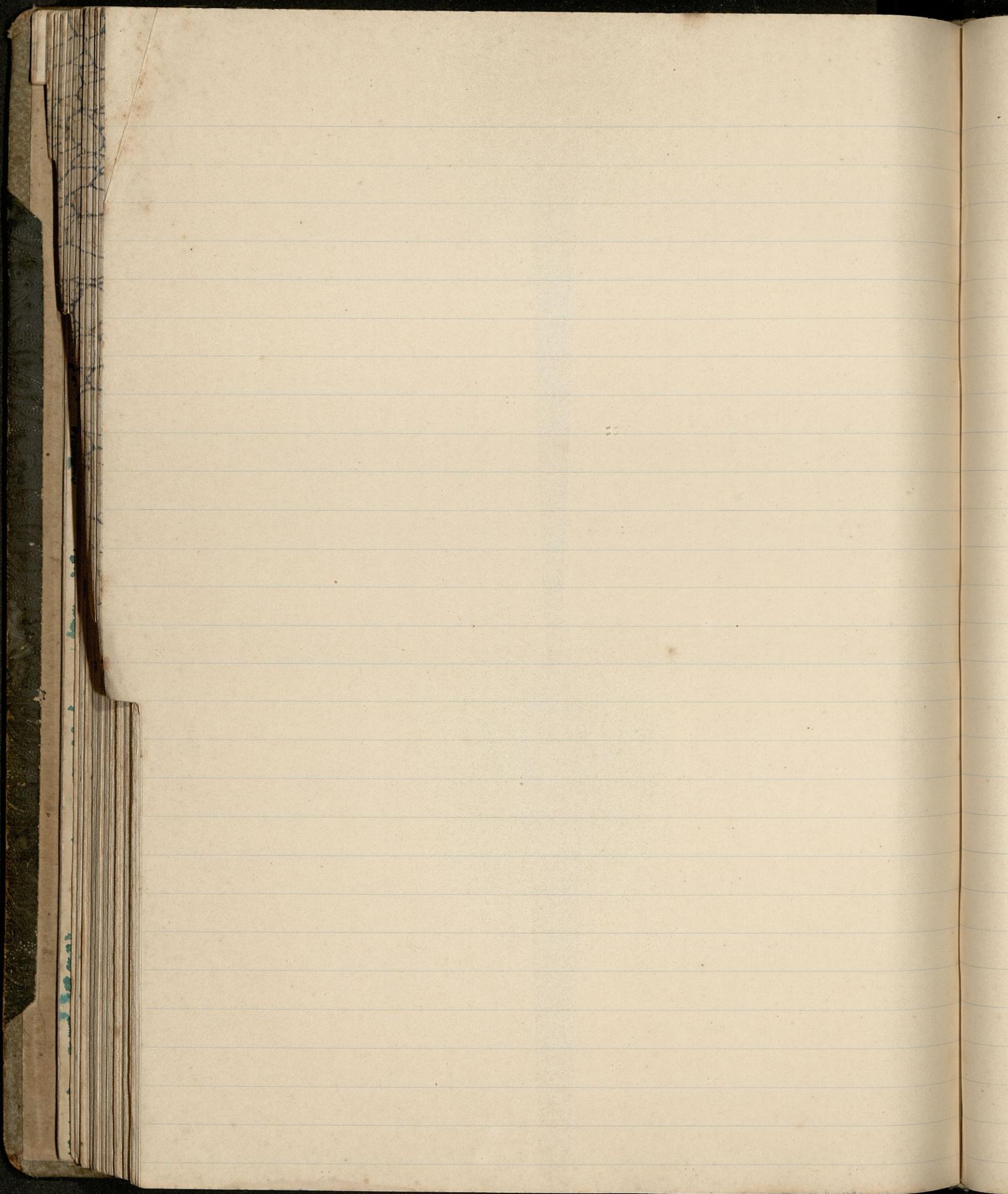


Knjigo-  
društvo

Vježbnička  
Knjiga  
Učilišta

Tisk

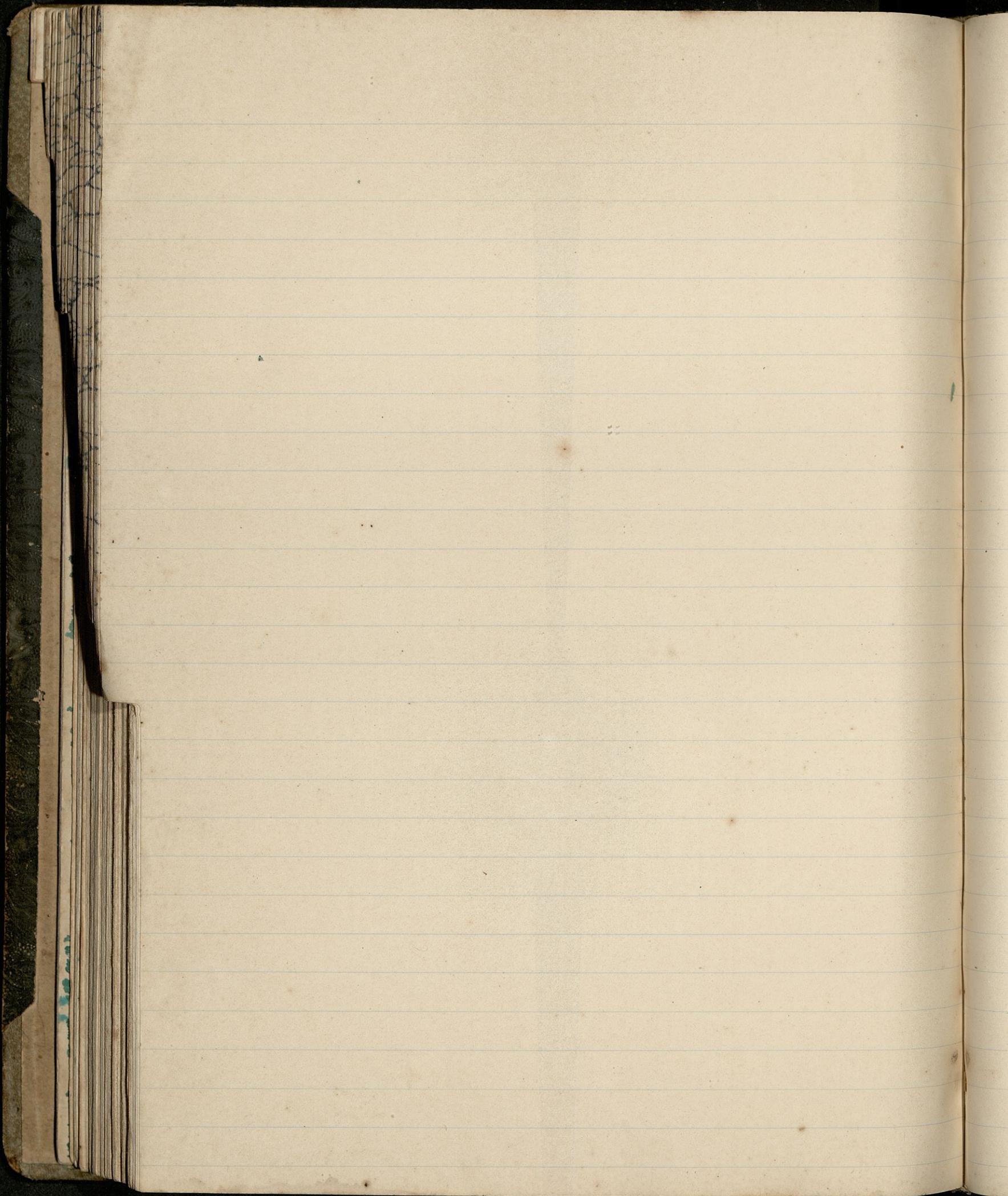
Kalulacija Serviranje



Knjiga  
Knjigopisac  
Svetozar

Knjigopisac  
Svetozar

Knjigopisac  
Svetozar

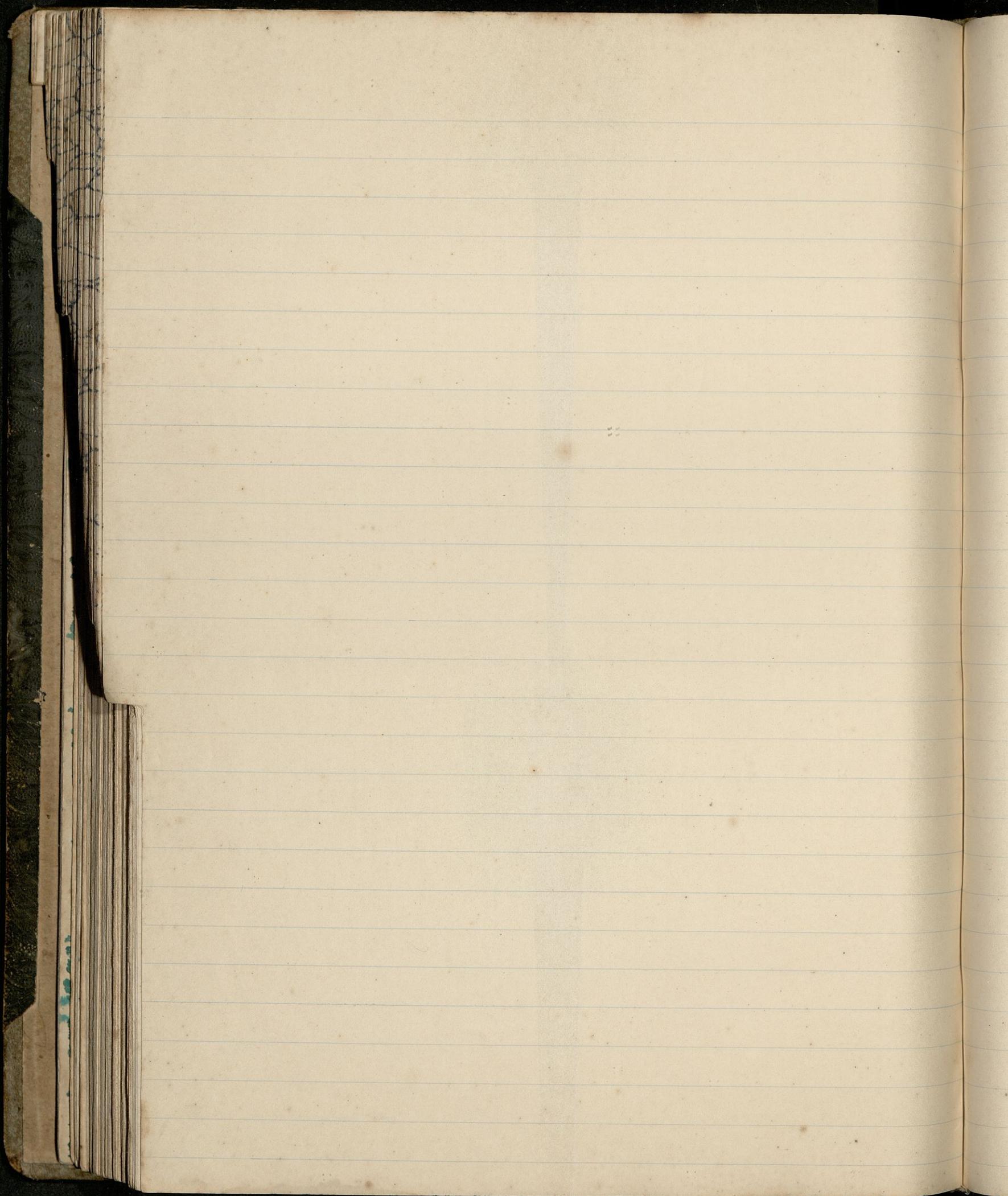


Kalkulacija Serviranje

Knjigo-  
davstvo

Vojvodinjska  
Učilišna

Tiskarstvo

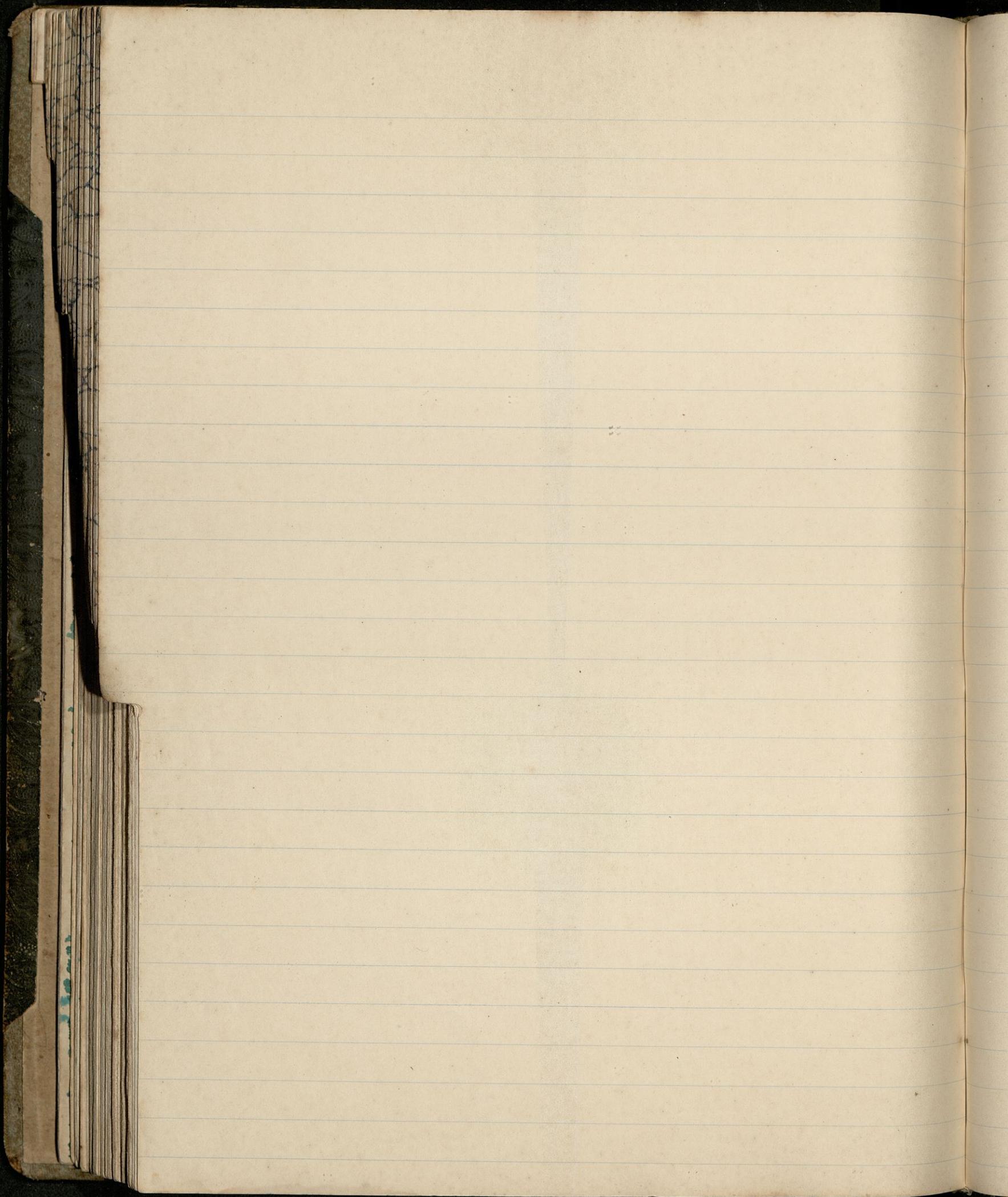


Kalkulacija Serviranje

Knjigo-  
čarivo

četarstvo  
česka

Tisk

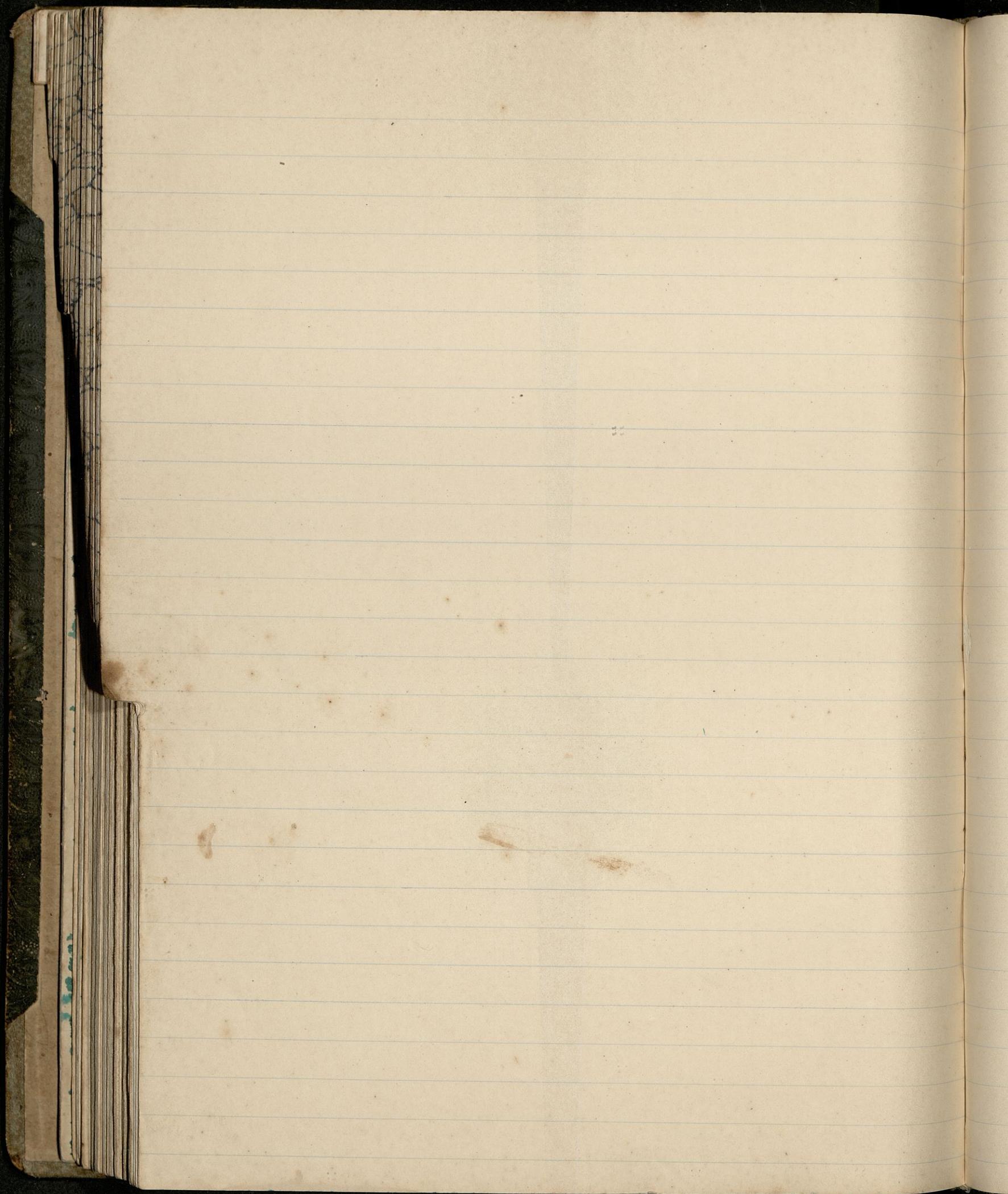


Vakulacija Serviranje

Knjigo-  
društvo

Knjižničarska Ustavštvo

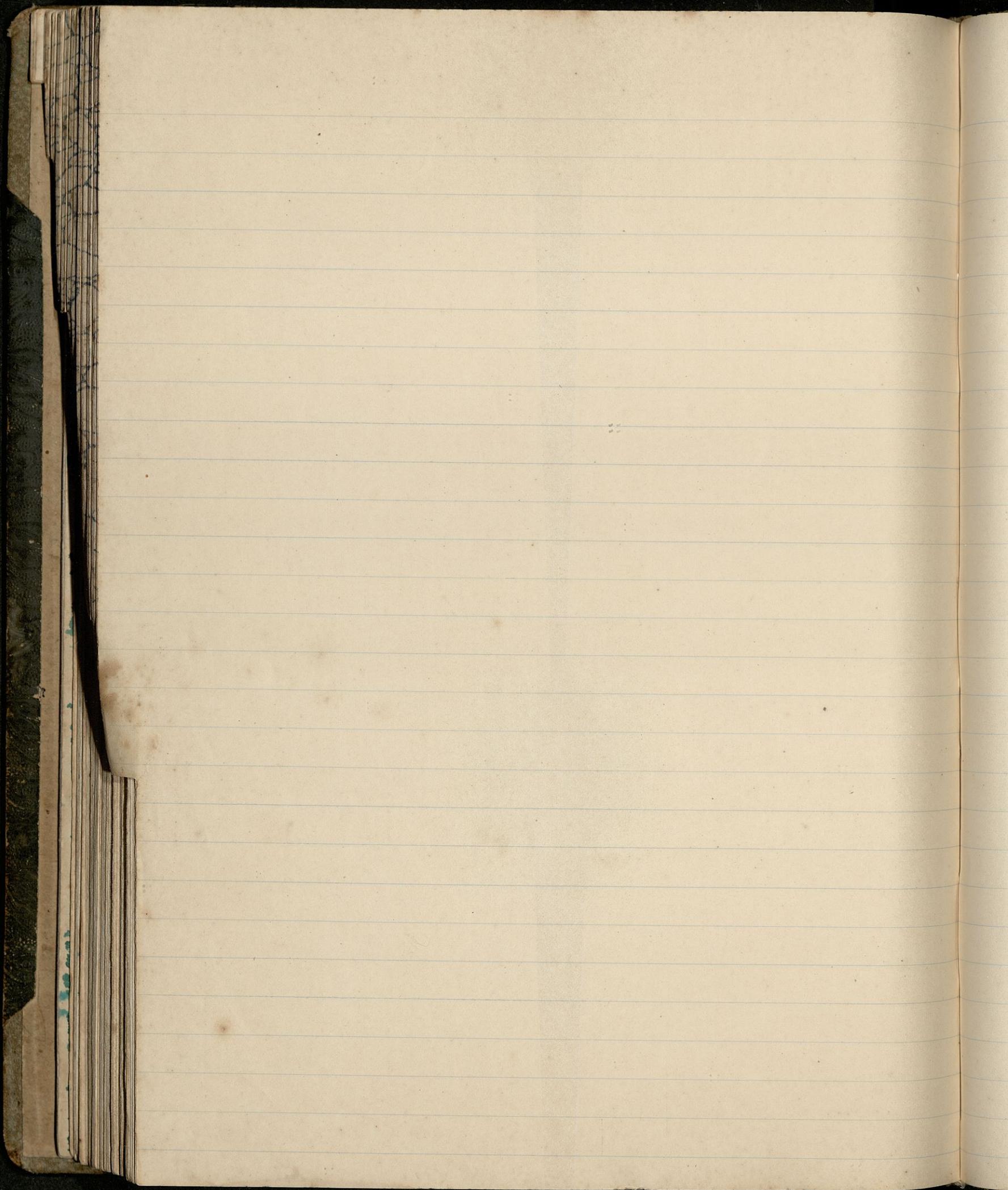
Tiskarstvo



Kalkulacija Serviranje

Knjigo-  
dajivo

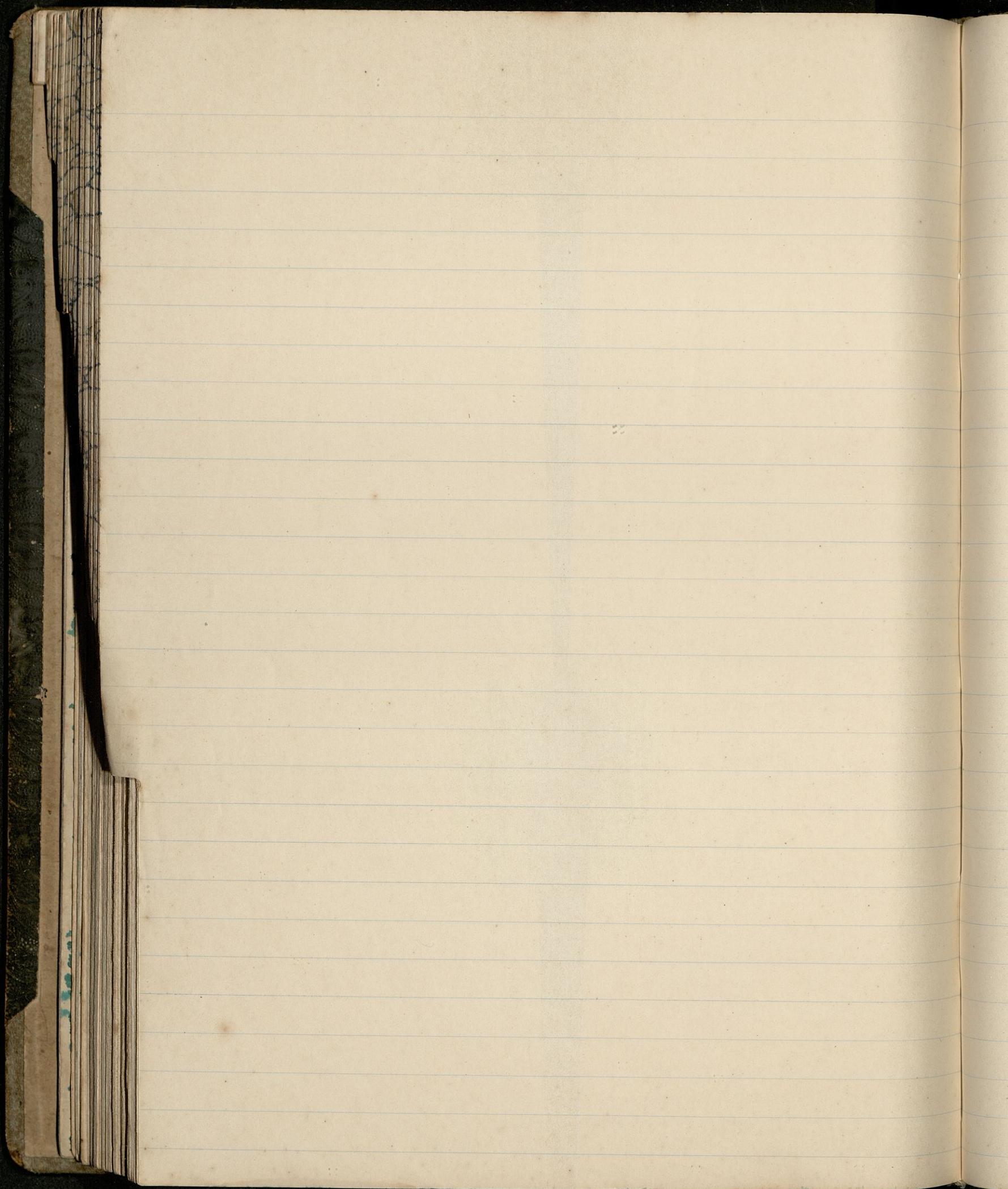
četvrtka  
četvrtka  
četvrtka



Knjigo-  
čestvo

Knjižnična  
četvrt

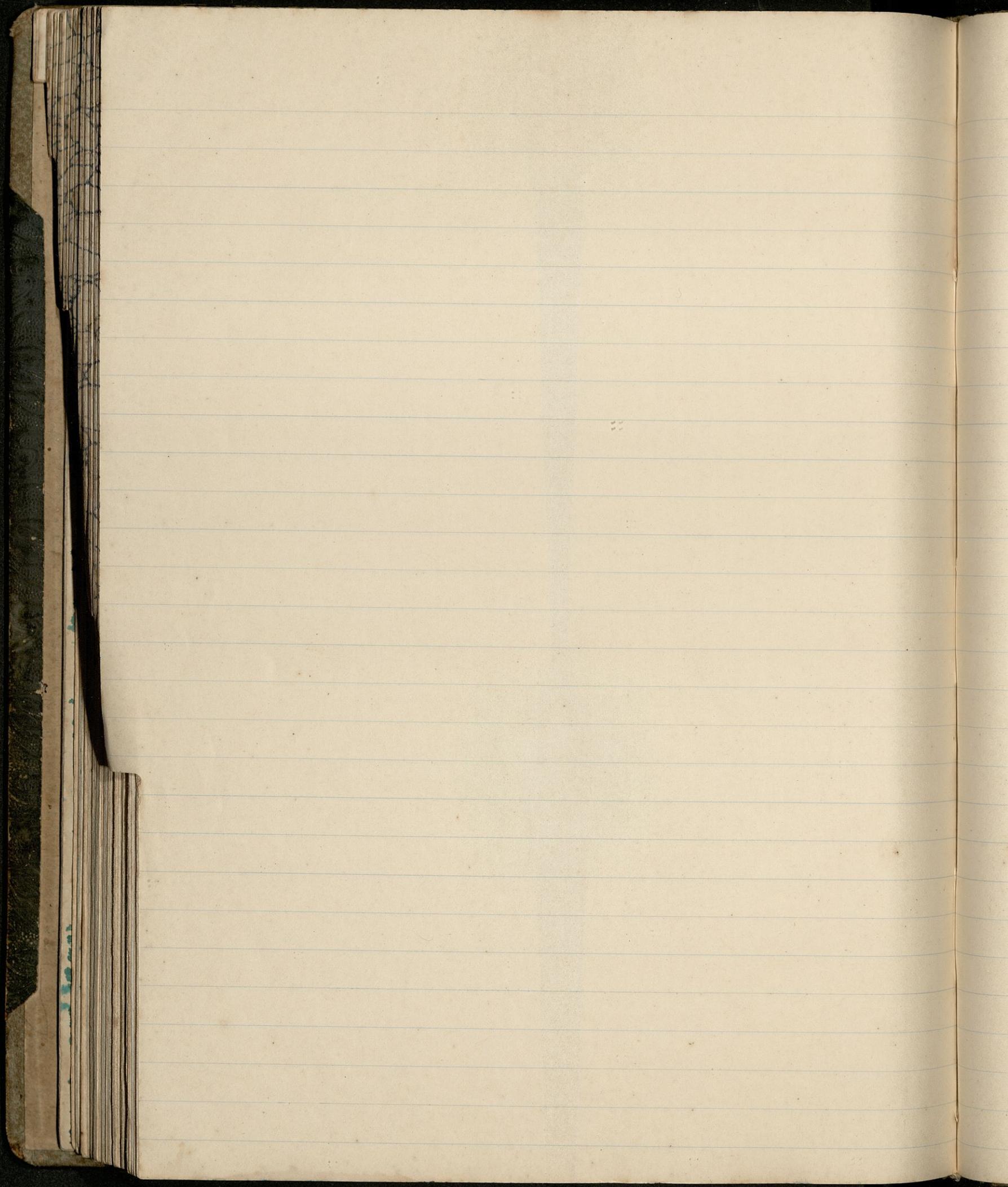
Turški



Knjigo-  
četarstvo

četarska  
četarska

Tisk

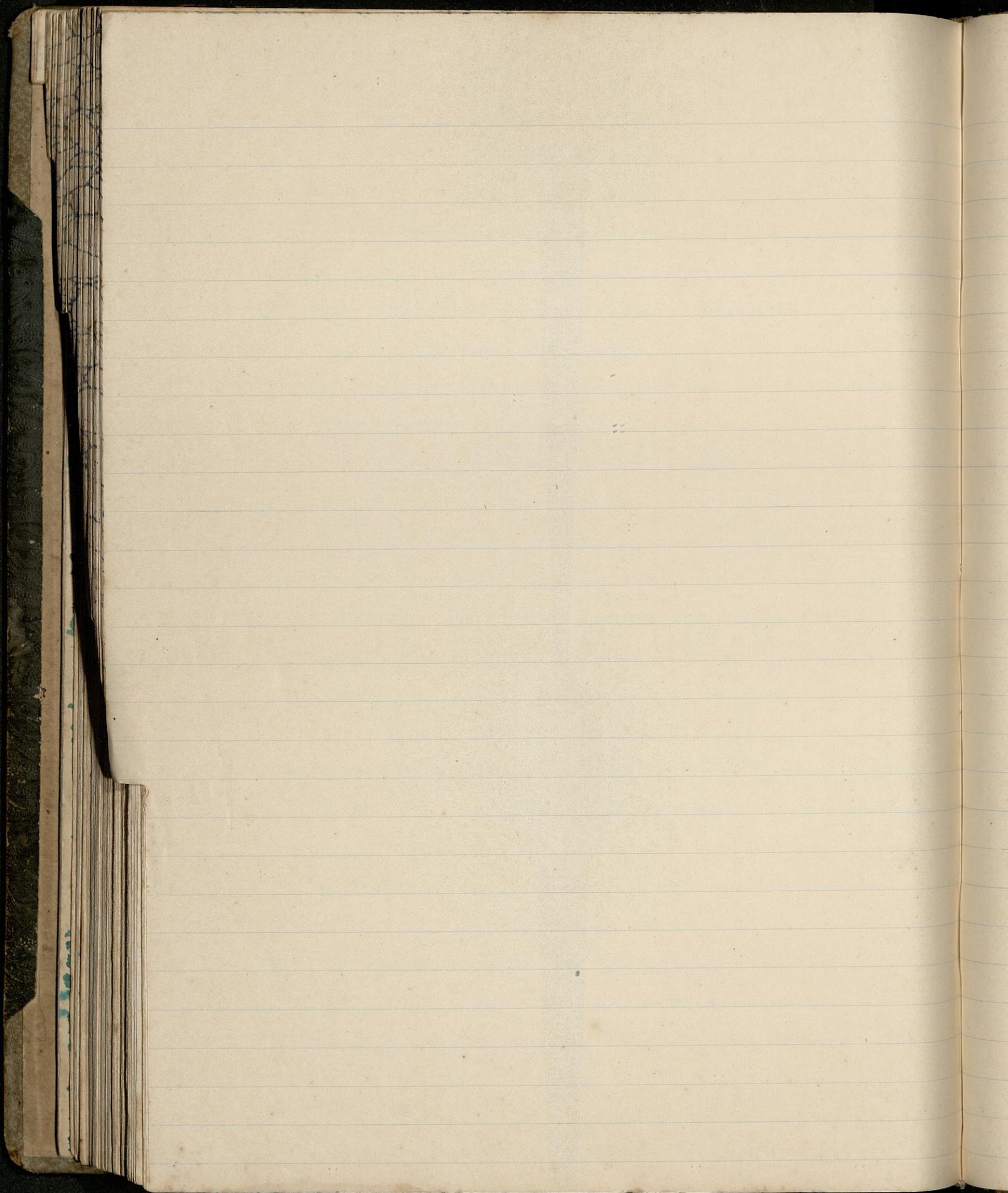


Knjigo-  
čekulacija

1830

Knjigovodstvo  
četvrti

Pravilnik  
četvrti



Knjigo-  
vakuacija

Knjigo-  
vakuacija

Kietarstvo

Kietarstvo

Kietarstvo

Knjiga-  
vakuacija

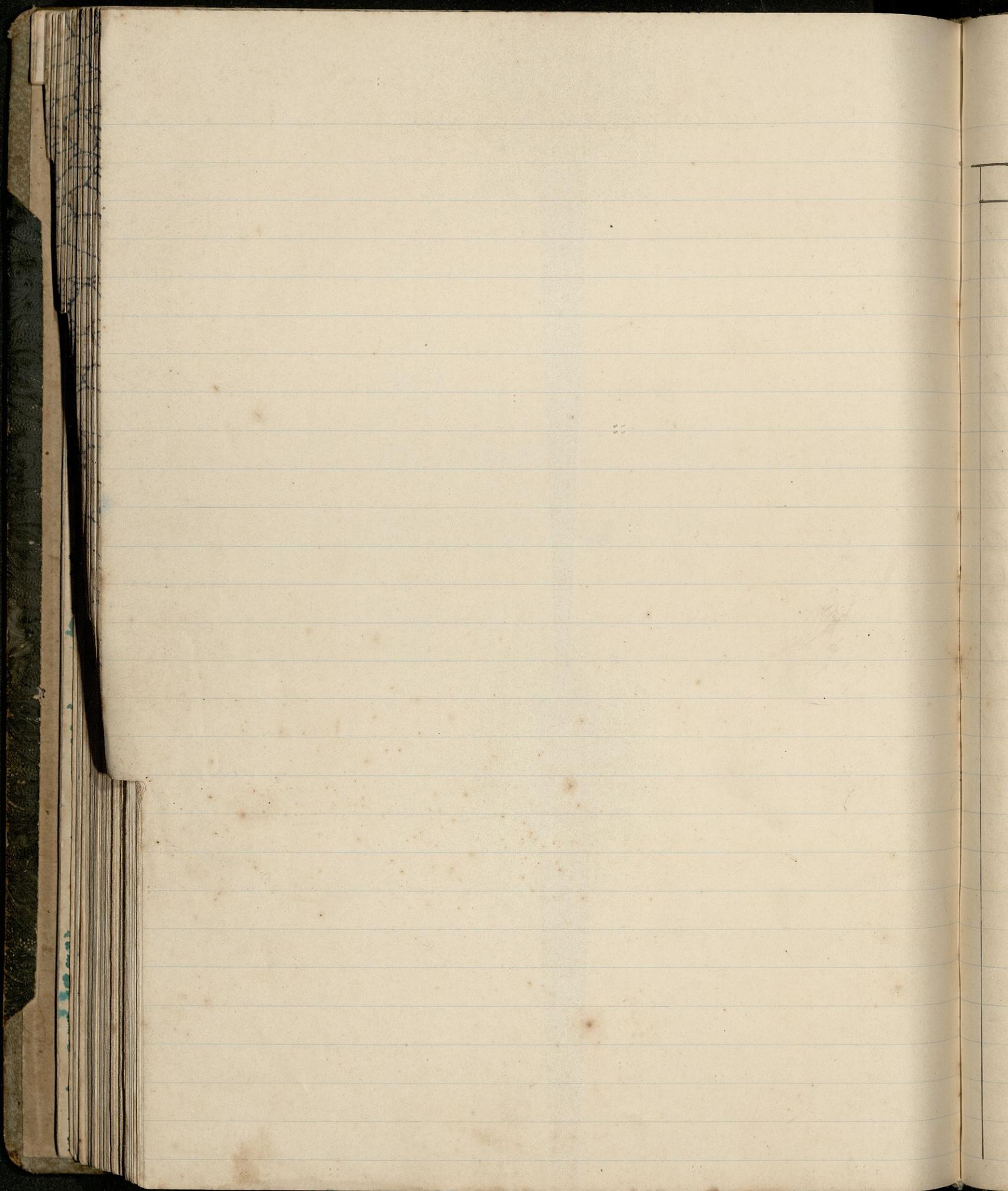
Knjiga-  
vakuacija

Knjiga-  
vakuacija

Knjiga-  
vakuacija

Knjiga-  
vakuacija

Knjiga-  
vakuacija



Paradiesäpfel-Suppe.

	R	h
3 kl Paradiesäpfel	2.40	
Wurzelwerk	1.5	
Zwiebel	10	
35 stck Fett	84	
20 " Mehl	10	
5 " Zucker	05	
1/8 l Essig	04	
1/4 Kilo Reis	14	
1/2 Kilo Makaroni	50	
1 stck Salz	01	
Diverses	4.36	
	44	
30 Portionen	4.80	
1 Portion Selbstdienstpreis	16	
1 " Verkaufspreis	24	

Knjigo-  
Vakufacija  
Knjigo-  
Vakufacija  
Tradicionalna  
Knjigovodstvo  
Vjetarstvo

Hirnbarensen.

	K.	h.
$\frac{1}{4}$ kg Hirn,		50
50 kg Butter,		15
16 Semel		64
200 kg Bressel		20
5 " Mehl		03
$\frac{3}{4}$ kg Fett		1.80
4 Eier		44
1/2 l Milch		10
Salt und Pfeffer		01
		3.87
10% Diverses		39
32 Stück		4.26
1 Stück Selbstdostenpreis		14
1 " Verkaufspreis		21

*Spinat*

		K	h
50	2 $\frac{1}{2}$ kg Spinat	1.	-
15	30 dl/kg Fett	92	
64	20 " Mehl	10	
20	$\frac{1}{2}$ l Milch	10	
03	Salz, Pfeffer	02	
80		1.94	
44	10% Diverses	19	
10	30 Portionen	2.14	

01		
87	1 Portion Selbstkostenpreis	08
39	1 " Verkaufspreis	12
26		

14  
21

Knjigo-  
darsivo  
Svetarstvo  
Jedinska  
Tiski

## Gurkenbraten.

	K	h
5 kg Rindfleisch	9	50
40 dkg Speck	9	6
4 Gurken	3	2
35 dkg Zwiebel	0	7
1/8 l Rotwein	1	2
Mehl, Petersil	0	3
Salz	0	2
	11	.02
10% Diverses	1	10
25 Portionen	12	12
1 Portion Selbstkastenpreis	4	9
1 " Verkaufspreis	4	4

## Böhmisches Knödeln.

1½ kg Mehl	72
4 Eiern	44
25 Semmeln	1.-
Salz	01
10 dl kg Butter	30
	—
	2. 44
10% Diverses	2.5
	—
	2. 72
1 Portion Selbstkostenpreis	11
1 " Verkaufspreis	14

1 Portion Selbstkostenpreis

## 1° Verkaufspreis

Kunigo.

Klętarstwo  
Polska

## Englische Pudding.

350g Butter	1. 05
18 " Zucker	15
35 " Rosinen	49
35 " Weinbeeren	40
15 " Zitronenöl	36
1/8 l Rum	40
8 Eiern	88
	3. 73
10% Diverses	38
	4.11

1 Portion Selbstkostenpreis	17
1 " Verkaufspreis	26

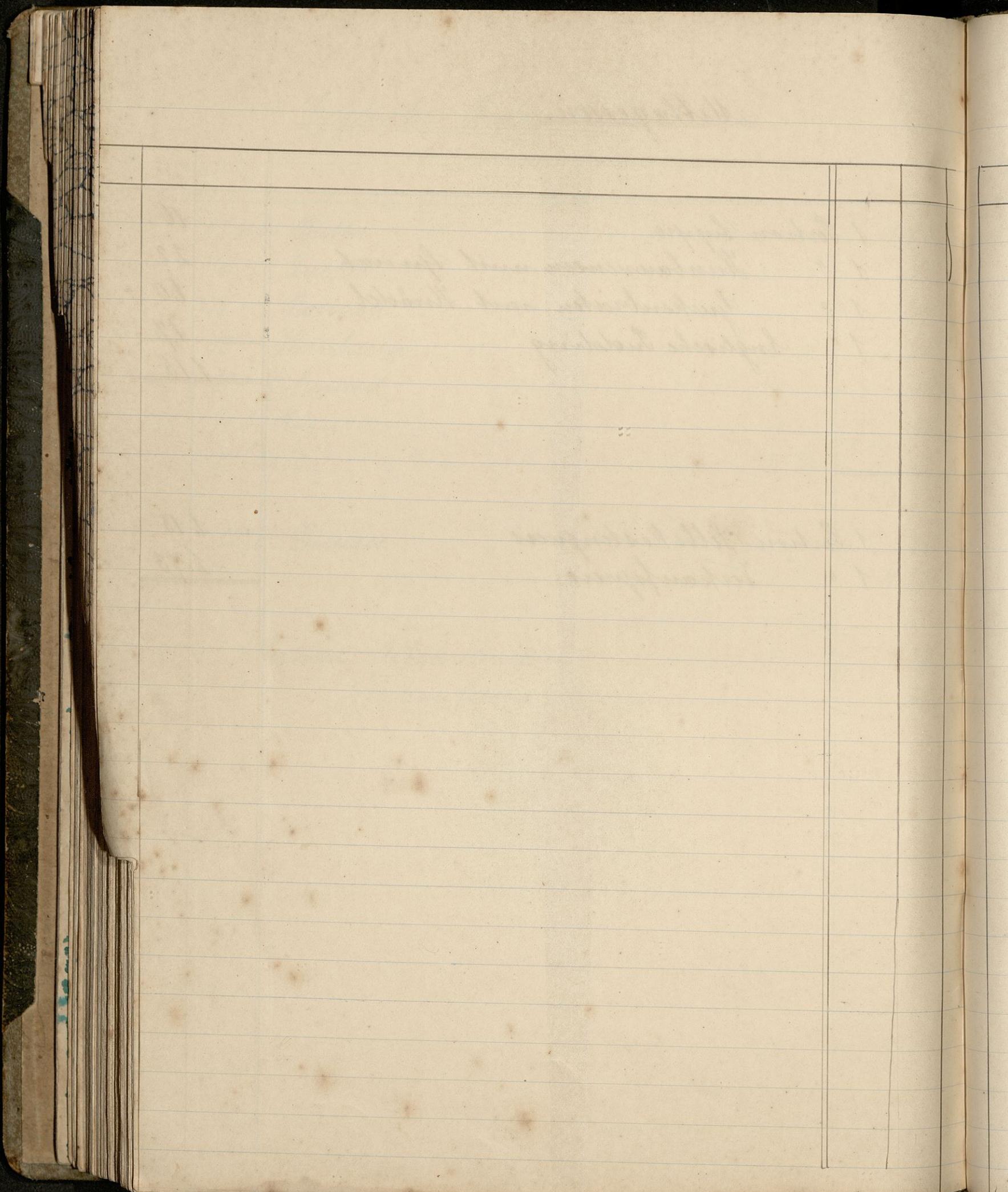
## Mittagessen.

05	1 Portion Suppe	16
15	1 " Hühnchenbraten mit Spinat	22
49	1 " Gurkenbraten mit Knödel	60
40	1 " Englische Roulade	17
36		<u>1.15</u>

40		
88		
73		
38	1 Portion Selbstkostenpreis	1.15
11	1 " Verkaufspreis	<u>1.73</u>

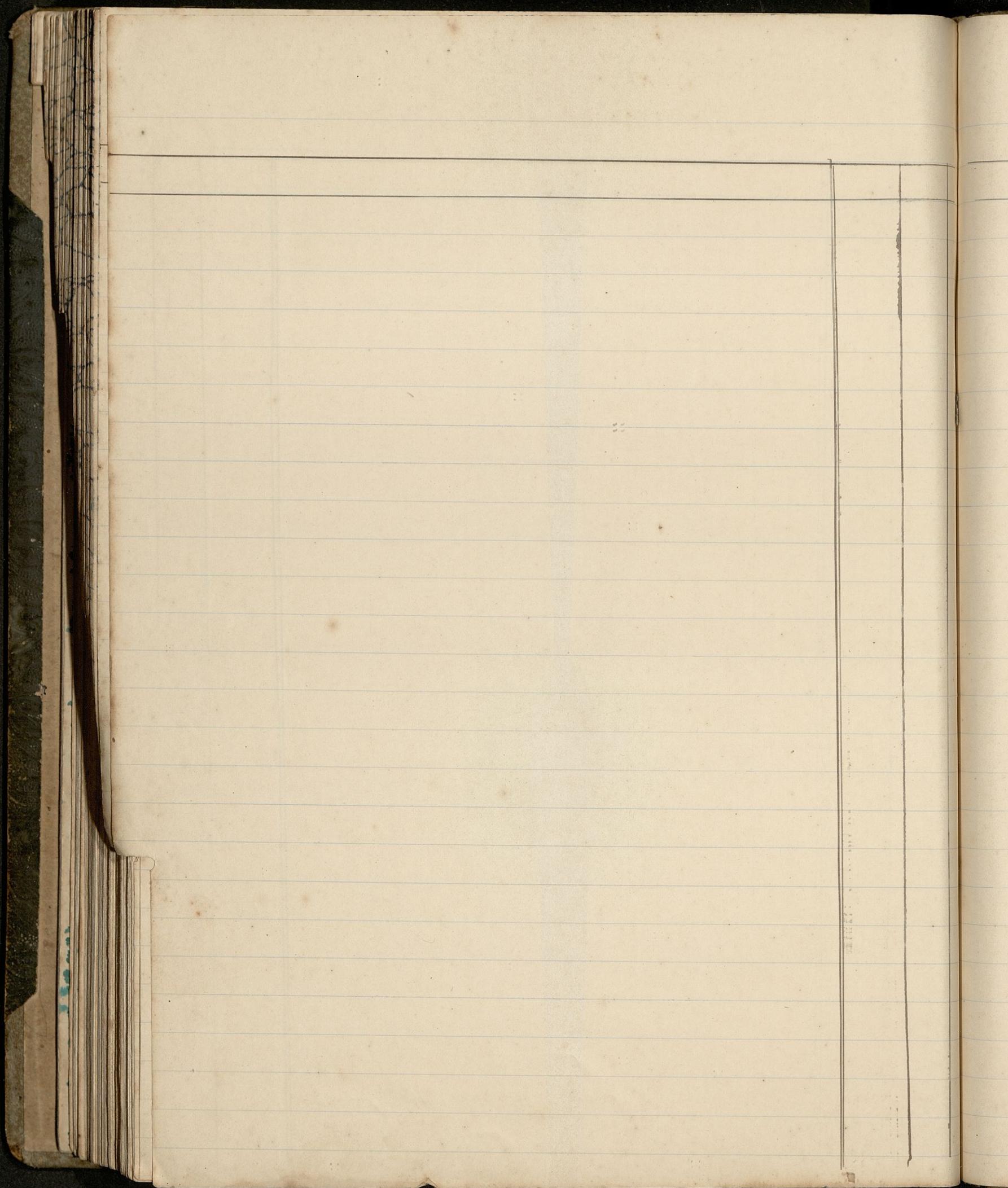
17  
26

Knjigo-  
knjižnično  
četvrti  
Turski  
četvrti  
četvrti  
četvrti



Knjigo-  
vodič

vojska Kletarstvo  
Turški



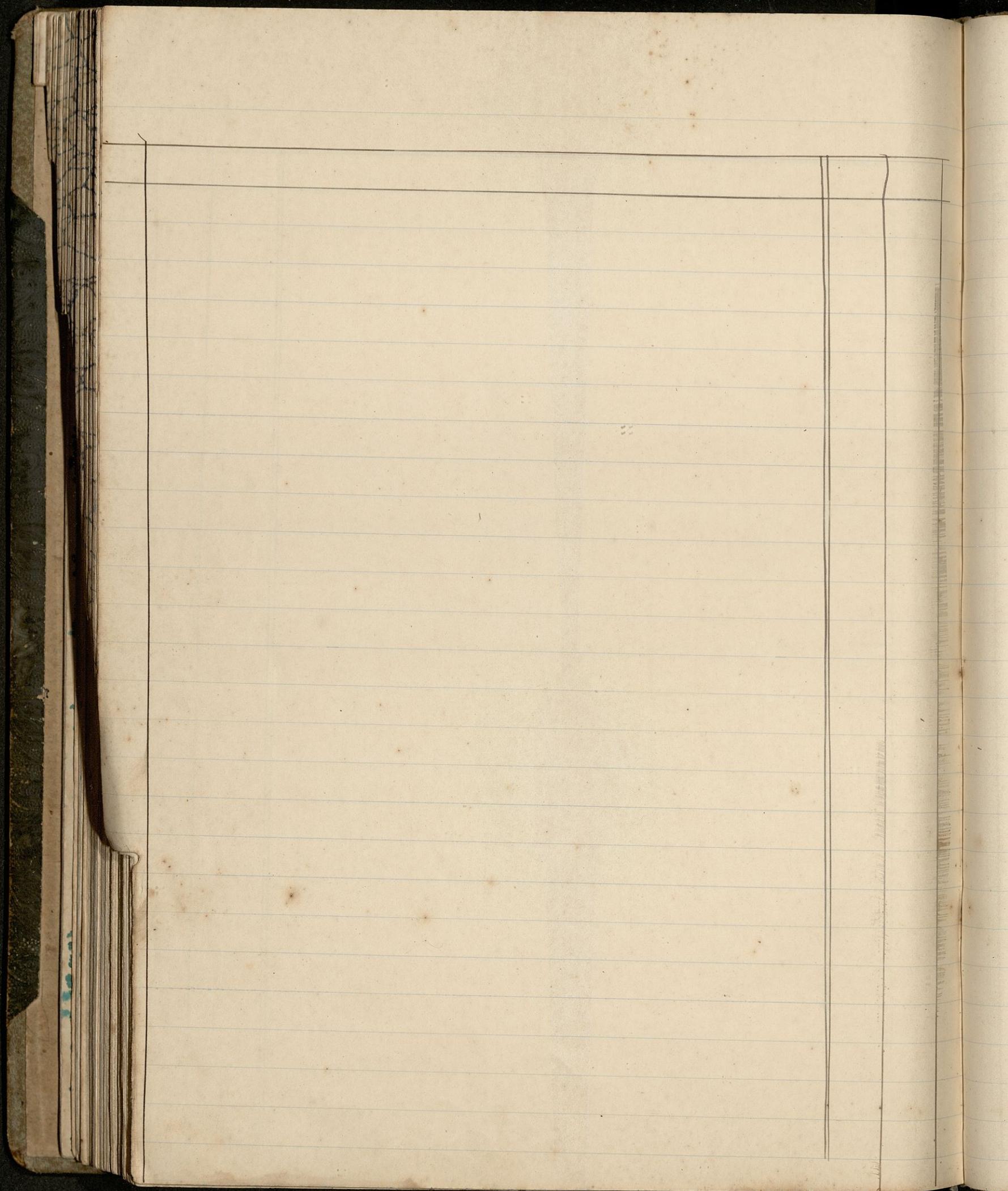
Knjigo  
četvrtog  
četvrtog

Knjigovodstvo  
četvrtog

Knjigovodstvo  
četvrtog

Knjigovodstvo  
četvrtog

Knjigovodstvo  
četvrtog



Inventar.

Knjižno-  
vještvo

Knjižna  
kletarstvo

Tujski

Shan	12	hl piva	26.	13.-
	126	l čivčka	" 40	50.40
	202	l istajenca	42	84.84
	150	l istrijanca	32	48.-
	1	steklenica oglikove kisline		8.-
	20	" Preblavsko vodo	24	5.40
	15	" jablouka	15	2.40
	30	" sifona	10	3.-
	10	" kisa	20	2.-
	20	l mleka	20	4.
	2	kg sira	2.40	4.80
	3	" salami	7.-	12.-
	5	škaflic sardini	0.34	1.40
	1	kg čokolade		2.80
	100	" mazke	56.-	56.-
	70	" čebule	20	14.-
	40	" masti	2.-	80.-
		Razno vino v steklenicah		65.-
	105	l ūganja	2.-	210.-
	6	kg sladkorja	80	4.80
	150	servijetov	1.-	150.-
	60	pričev	4.-	240.-
	220	vřichov	40	88.-
	36	pričev priborov srebrnega	4.00	144.-
	120	krožnikov	60	72.-
		dova		20.-
	24	mre	10.-	240.-
				1626.14

		prenos	K.	1626. 14
120	stolov	a. 3.-	360.	-
6	lancev	" 1.	6.	-
4	sklede	50	2.	-
				1994. 14

Pivo	Klet.	Kuhinja	Inventar
13 -	50. 40	2. -	150. -
8.	84. 84	4. -	240. -
21. -	48. -	4. 80	88. -
	5. 80	12. -	144. -
	2. 40	1. 40	72. -
	3. -	2. 80	240. -
	65. -	56. -	360. -
	210. -	14. -	6. -
	469. 04	80. -	2. -
		4. 80	1302 -
		182. 10	

Platnje 1. prosinca 1910  
 po pomočenski knigi  
 dolgovi po knigi upnikov

K h

1994 14

1994 14

listi pomočenje

## Pivo.

dobi

dor

K. h.

K. h.

21. -

1823. 14

884. -

8. -

26. 40

16. -

913. - 1865. 54

952. 54

1865. 54

16. -

## Klet.

1910				
prosinec 1.	Zalogá		469.	04
"	Žuky			644. 94
stav 16	344 invicka a 40		134.	60
stan 16	214 stojenca a 42		89.	88
" 16	405 istojanca a 32		129.	60
" 16	100 sifonov a 10.		10.	-
" 17	50 jablunka 160		8.	-
	50 " 27vi		13.	50
	je stavni osem			16. 40
pročan 1.	Zalogá			562. -
	Dobřeček		368.	72.
			1226	34
				1226. 34
pročan 1.	Zalogá		562.	-

6

# Kuhinjci.

			K	h	K	h
1910						
prosinec	1.	Zaloga	182.	10		
"	"	Žakup			573.	44
		nakup na higu	67.	80		
		Racun stan 18	504.	36		
	"	" 19	67.	40		
	"	8			82.	40
světan	1.	Zaloga			108.	16
		Žguba			57.	66
			821.	66	821.	66

zvěčan	1.	Zaloga	108.	16		

Inventar.

		dobi:		sla.		
			K	h	K	h
1910						
prosinec 1.	Zaloga				1302.	-
" 17.	100 krožníků 60 v. stáv 21				60.	-
	5 svíňáků 100 korávek				24.	60
	5 mrač a 10 K stáv 23				50.	-
	20 stolov a 3 K				60.	-
	2 do kury				18.	-
	50 jirkov				200.	-
					1700.	60

*Stroški.*

			stoli		ola	
			K.	h	K.	h
1910					20.	-
prosinec	1	Zaloge			20.	-
		stekla Ivanka			20.	-
		Hlapce Jurij			30.	-
		Ravnitjina			60.	54
		Kučava			38.	60
		Bolniška blagajna			4.	60
		časembus			74.	60
		stan 4			26.	40
		" 5			16.	40
		" 6			82.	40
wican	1.	Zaloge	4.	-		
		Stroški	369.	54		
			373	54	373	54
"	1	Stroški				

9

Dnevna knjiga.

Pivo kg h	Klet kg h	Kuhinja kg h	Grombe kg h
16	48	24	
64	68	80	pivo 18.92
14	48	24	klet 8.06
24	20	80	kuhinja 13.12
24	30	80	
16	72	24	40.10
32	96	90	
16	48	30	
16	68	30	
16	20	1.80	
24	48	40	
64	48	1.20	
48	96	70	
40	90	1.20	nakup kg 3.12
88		40	p. rezija 1.-
1.44		30	kl. p. n. 80
16		30	kl. r 48
88		1.20	kur 2.50
1.28		1.-	
1.20			
144			
288			
48			
64			
3.80			
18.92			

Mesecina križiga.

1910	Pivo K. h	Klet.	Kuhinja.	Skupaj:	Opombe
prosinec	1.	18. 92	8 06	15.12	40.10
.	2.	29. 22	9 04	11.34	59.60
	3.	13. 96	9. 54	3.70	27.20
	4.	5. 32	5. 30	2.22	12.84
	5.	11.04	6. 46	2.52	20.32
	6.	5. 88	12.40	2.96	21.24
	7.	9. 04	7. 94	5.72	22.70
	8.	15. 88	7. 38	5.96	29.22
	9.	98. 32	35.86	39.32	173.50
10. 11. 12. 13. 14. 15.		98. 56	48.20	20.88	167.64
	16.	207.22	59.10	47.10	313.42
	17.	39.72	15.56	4.20	59.48
	18.	24.72	9.10	5.14	38.96
	19.	23.64	8.80	3.84	36.28
	20.	181.86	49.30	53.	284.16
	21.	24. 66	9.58	5.22	39.46
	22.	37.72	18.70	11.30	67.72
	23.	178. 14	48.32	61.68	288.14
	24.	38. 60	11.02	9.60	59.22
	25.	35. 96	13.40	16.92	66.28
	26.	35.12	15.42	14.60	65.14
	27.	21.40	12.44	7.88	42.02
	28.	15. 10	15.84	20.18	51.12
	29.	24. 48	4.60	17.42	49.50
	30.	325.44	101.06	49.10	475.60
	31.	294.42	93.18	42.32	429.92
	31.	5.80	11.74	86.20	103.74
		1823.14	647.94	573.44	3044.52

Včeraj 10 oseb  
a 8.62 K. h  
skupaj 86.20  
je del g. Seljak.

Uprisika knjiga.

Tujska knjigarnica  
Tujški Knjigarni

*Dělniška.*

1910 prosinec 1.	Dolg placan dolg racin za prosinec dolg	dobi, 13. —	da. 13. —
svečan 1.		884. —	884. —
		894. —	894. —

svečan 1. Dolg

*A. Hajc Ljubljana.*

			dobi;		da.
1910					
prosinec	1.	Dolg		183. 24	
"	12.	" placan			183. 24
"	13.	Racun stanu 5	13 <i>7</i> . 60		
"	14.	" " "	89. 88		
"	14.	" " "	129. 60		
svecan	1	Dolg		35 <i>7</i> . 08	
			540. 32	540. 32	

svecan	1.	Dolg	35 <i>7</i> . 08.		
--------	----	------	-------------------	--	--

Tovarna Sodavice Ljubljana R. h

1910			dobi	dar
prosinec	1.	Dolg	13. 40	
"	20	" plačan		13. 40
"	20	Racun	26.-	
svečan	1.	Dolg		26.-
			39. 40	39. 40

svečan	1.	Dolg	26.-
--------	----	------	------

Sarabon Andrej Ljubljana - H. h

			obvi,	da.
1910				
prosinac	Dolg		458.50	
" 2.y.	" plačan			458.50
" 2.y.	Racun		514.86	
svečan 1.	Dolg			514.86
			946.36	946.36

svečan 1. Dolg 514.86

Lenice K. Laverca.

1910			dobi,	dač,
prosinec	1.	Dolg	4.	-
"	16	" placan		4.
"	"	Racun na stanici 6	64. 40	
svecan	1.	Dolg	71.40	64. 40
				71.40
svecan	1	Dolg	64. 40	

Kostevc f. Lubljana.

1910			dobi,	da.
prosinec 1.	Dolg		390.	-
" 31.	" placan			390.-
" 31.	Racun stan 7	18.	-	
" 31.	" placodeli			18.-
" 18	Racun stan 7	200.	-	
svecan 1.	Dolg			200.-
		608	-	608.-

svecan 1. Dolg 200.-

*Agnola a. Sjubljana.*

Primožič T. Ljubljana.

Tujski  
Tulsko  
Tulsko

*Trždatki meseca prosinca 1910*

4.	makup na tigu	67.	80
4.	Delnički placali dolg	13.	-
12.	Žajcu "	183.	24
16.	Lenče " "	4.	-
17.	Agnola " "	312.	-
17.	Agnola račun 100 krovnikov 60 št 100 kozarcev 5 voljnikov 29' 60 h	84.	60
20.	Tovarna Lodenice placali	13.	60
27.	Sorabon "	458.	50
28.	Primorje " 5 mix 20 stolov	110.	-
28.	" placali dolg	620.	-
31.	Kostevc " "	390.	-
31.	" " " 12 de cunj	18.	-
31	Dekli Tranki 1-31	20.	-
31	Hlajec Jurij 1-31	30.	-
	Rasvetljova	60.	54
	Kurjova	38.	60
	Bolniška Blagajna	4.	60
	Zasebno	74.	60
	V blagajni	2502.	88
	V blagajni	3044.	52.

Dosílání racímu za prosinec.

Prosinec	Delniška piva 34 hl	884,-
7.	Kajc vecček 344 l a 44 h	137.60
14.	214 l po 42 h	89.88
14	405 l + 32 h	129.60
svěcen	4. lovárna sodavice 1 ogl. kislina 8 100 sifonov 10 m 50 jabolčník 8° 16.1. Sarabon	26,-

Stanje 1. marta 1910.

mecan. 1.	Kalogar	690.	16	
	Inventar	1914.	60	
	Blagajna	541.	64	
		2946	40	
	Dolgovi	2052.	34	
	listi dobitček mes. prosinca	894.	06	

Racun zgube i olobicaka

meseca prosinca

kulinija

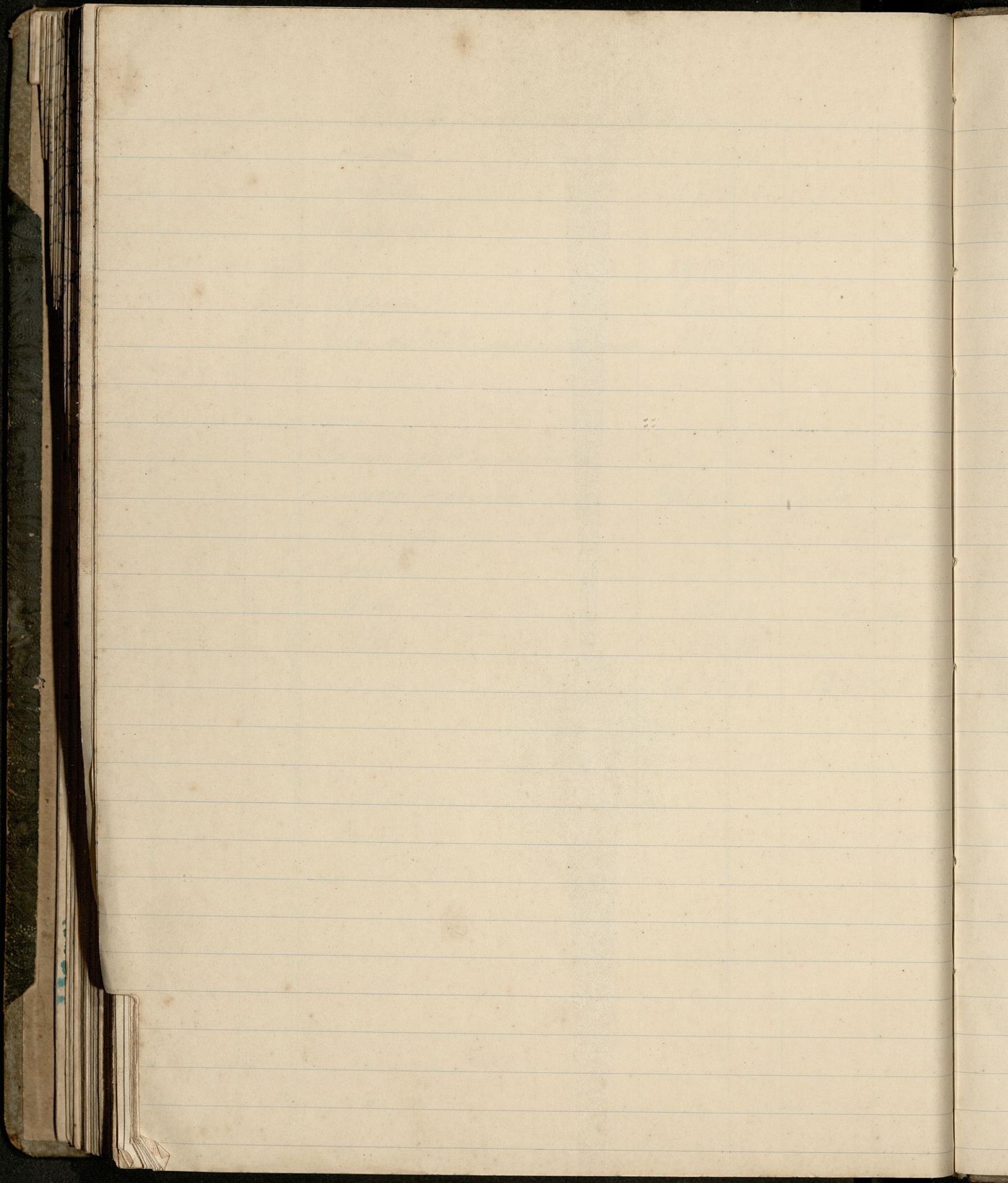
stoski

Pivo

Klet

Dobitček	Zguba
57.	66
369.	54
952.	54
368.	42
1321.	26
	1327.
	26

Tujski  
olska  
met



Tujski  
alska  
met

hoo  
stro  
nu  
cer  
nu

ri  
v-

n  
p  
p  
n  
n

f  
h  
m  
jo  
pu  
s  
u  
j

## Higijena v gostilniških prostorih.

Svojnost mora biti v gostilniških prostorih v kuhinji na hodovalnikih, stavnih, v klevih. i. t. d. Svojne morajo biti bla, stene, stop, perilo, pribor in sploh vse male gostilniške oprave. Bla in stene morajo biti z oljnatim prevlečkom prevlečena, posebno pa je priporočeno za kuhinjo in gostilniške stene oljnatke prevleček. Na stenah mora biti vsaj  $1\frac{1}{2}$  m visok prevleček

### Ventilacija.

Vsek gostilničar mora skrbeti za dobro ventilacijo. Ventilacija so naravne ali umetne. Naravna ventilacija so pri oknih ali v stenah in umetna ventilacija so z elekriko ali plinom.

### Tuberkulozor.

Tuberkulozor pred vsem v gostilniških prostorih, z iznike, nepravilnim ponastanjem in z dolgimi vlčki. Zabraniti naj se pluvanje na bla z napravo dobrih pluvalnikov. V gostilniških prostorih naj vise tablice z napismi: „Na bla plivati je pod kar niso prepoveda“. V vsakem gostilniškem prostoru mora biti pluvalnik in sicer na vidnem prostoru in vsaj 1 m kvadratno dol. tal. V pluvalnik naj se ne stava pesek ali voala, temveč lesena bambusovina ali voala. Tuberkulozor naj se zabraniti pred vsem na servisu, posebno snosnost na korarcih. Korarri naj se infisirajo z jekleno gracio. Korarri morajo biti stranjenci in ne prahu var postavljeni. Svojini morajo biti sanvijete. vsaki gost mora dobiti sverje sanvijete. Sanvijet mora biti na snaziti, (bringerl) mora biti vedno čisti ter naj se porablja le za kar so oddoljeni. Č hasi gerlam naj se brisejo le krožniki, korarci, ne pa mogče prek

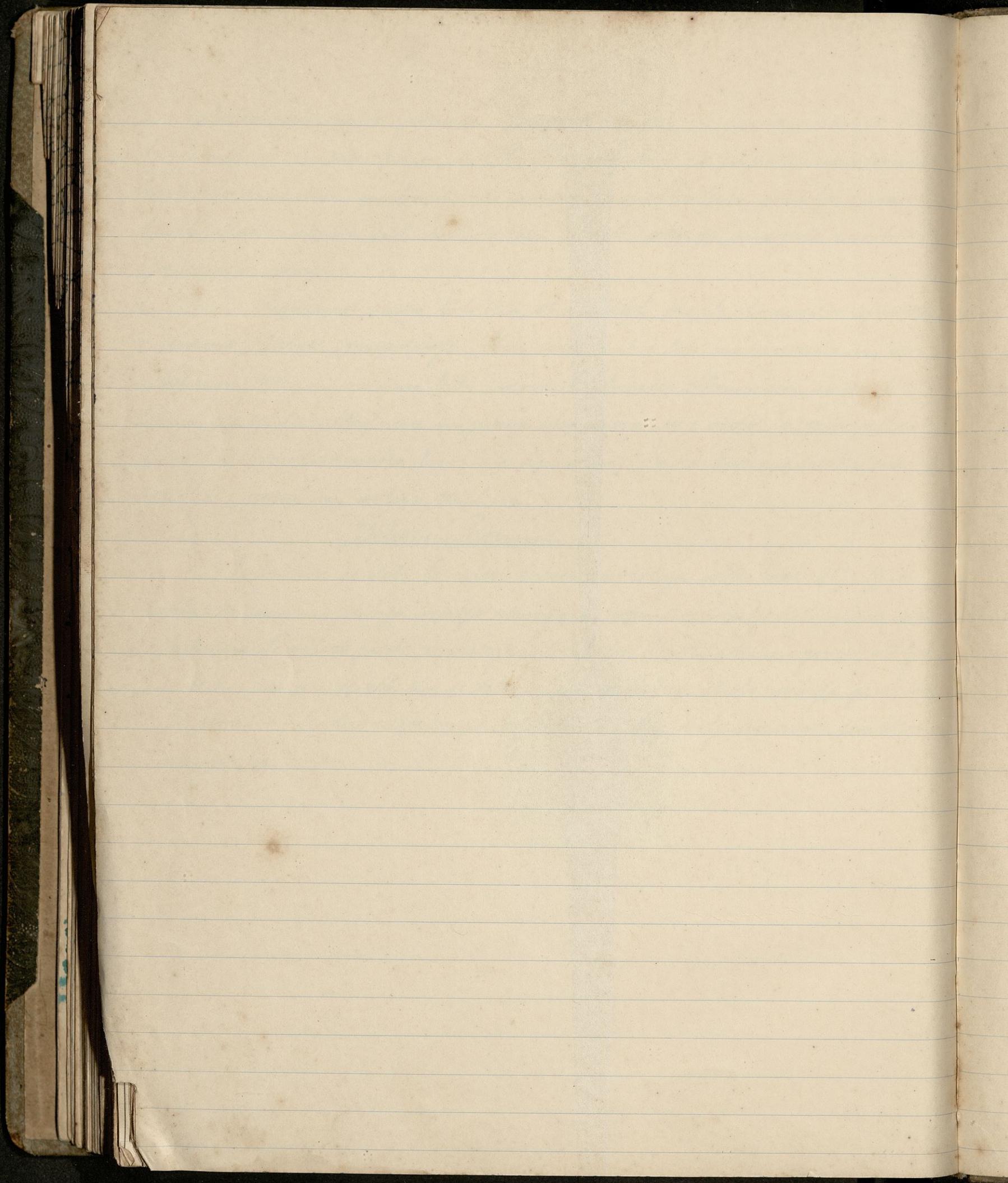
roke ali celo pot iz obrazca. Prijnava za sol in propa morajo biti  
ligejčnino napravljeno, najboljša prijnava za propo je malinček.  
Kuh ne sme biti mniham ali proku razpostavljen, posebno na vr-  
lovih, kadar vorna pot nimno vozí. Kuh, ako je mogoče raviti v  
porfirne vreice.

Svojnost mora biti na stanicah, kajti so opravo spada  
v področje stavnice gospodinje. Stanicë mora biti na vidnem in slo-  
vstopnem kraju, ne sme biti zraven kulinje. Stanicu mora biti  
ločeno po spolu. Moderna in prava stanica so z vodo. Za grão ali ti-  
hus je dobro ulito noti livo ali apriu in za raskurjenje vraka pa  
zemljoi, pepel in solna kislina.

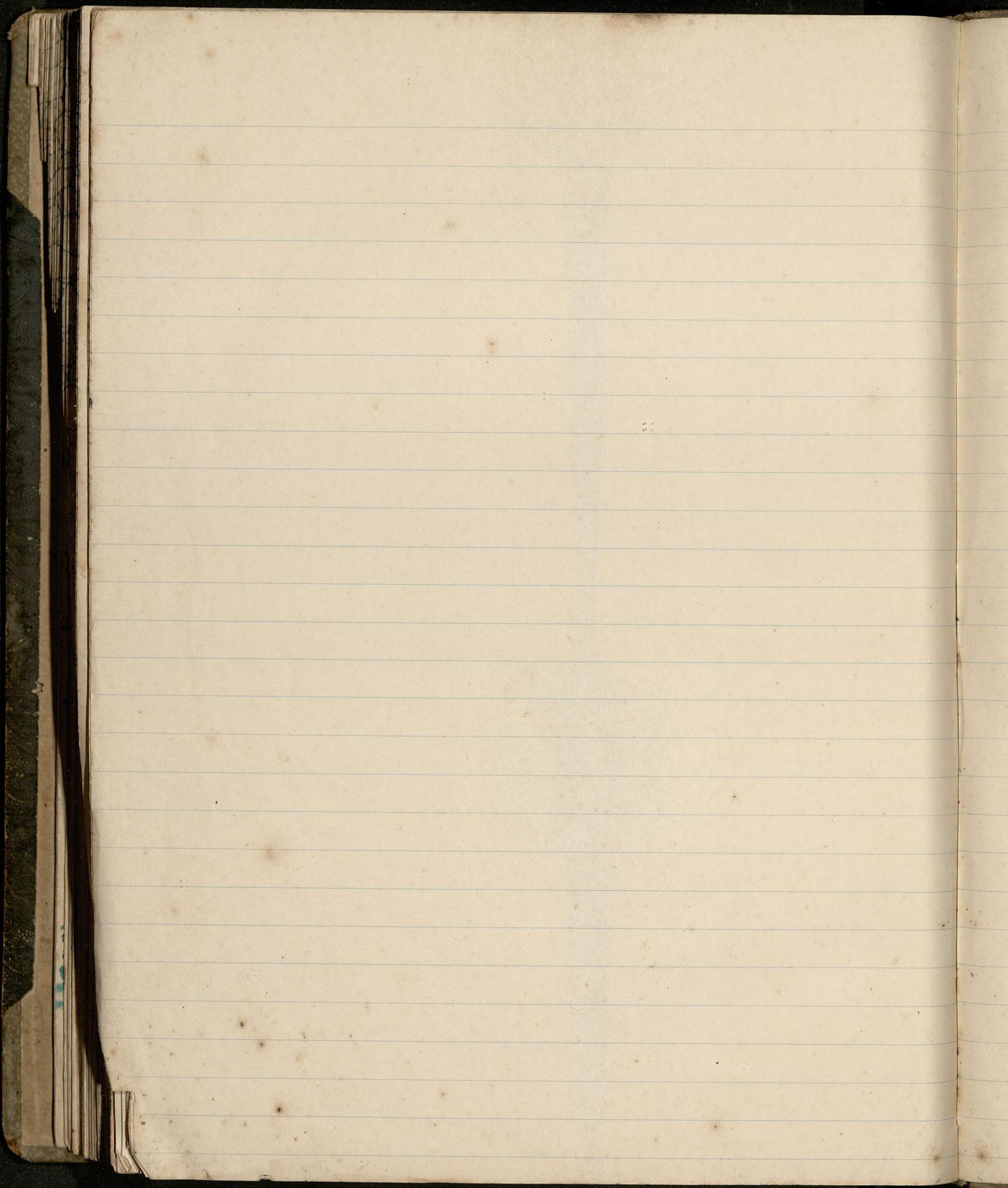
### Delirijum Tremens.

Ta bolzen se dolbi le vsled preveč ravničega alkohola. 90% ljudi  
se lahko računi, dolijo vnetjo močan, odenico, vnetjo žil, siene na-  
prake in le vsled preveč ravničega alkohola. Otrok, ako ne govorí dolgo,  
se težko uči in sploh da se telesno in duševno slabov ravničja je verok  
le staršev, katere ravničajo alkohola. Naj bolj nerdrav je alkohol  
za mater.

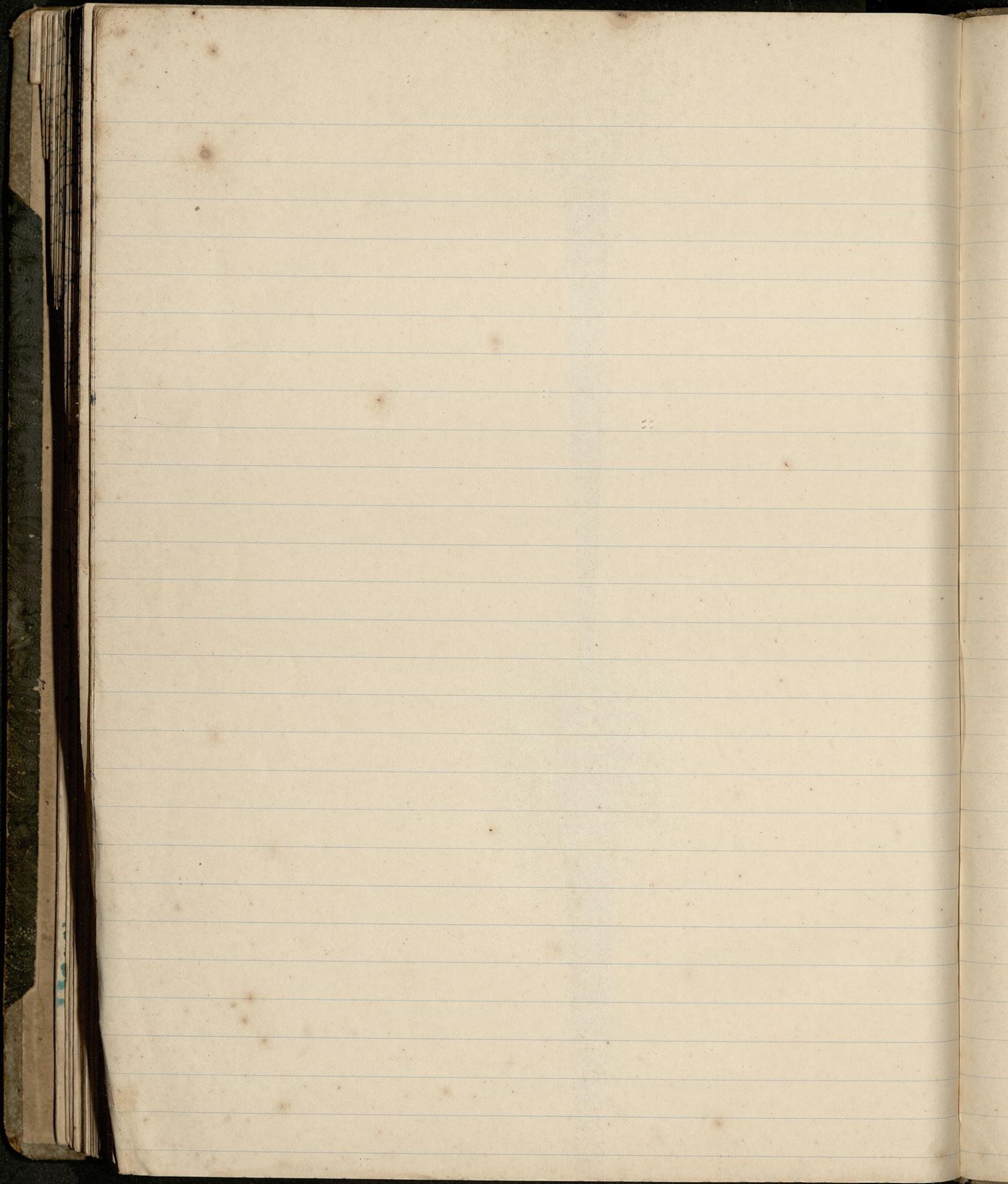
liti  
ček.  
vr.  
v  
da  
lo.  
ti  
ti:  
  
li  
na.  
lgt,  
rok  
éhov

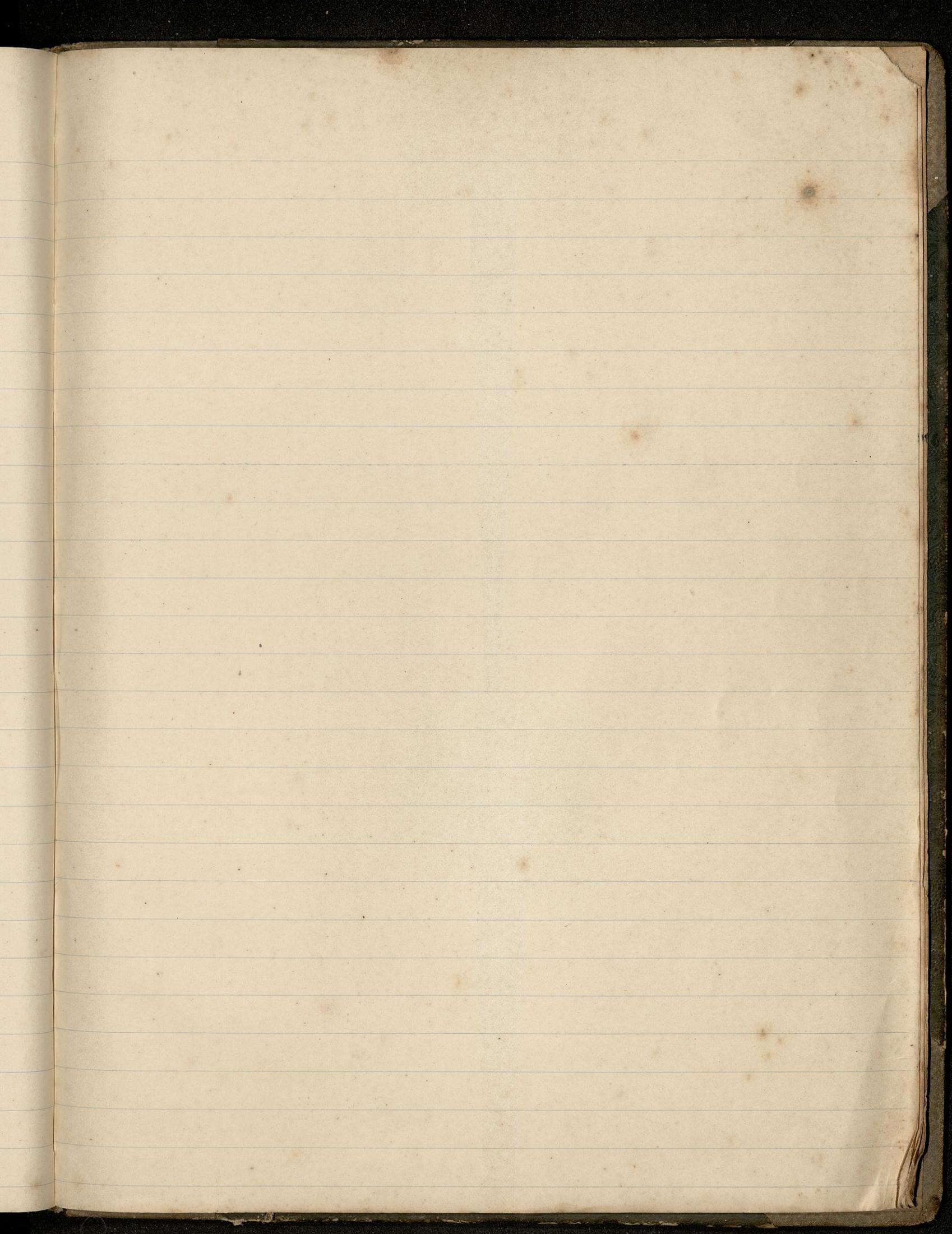


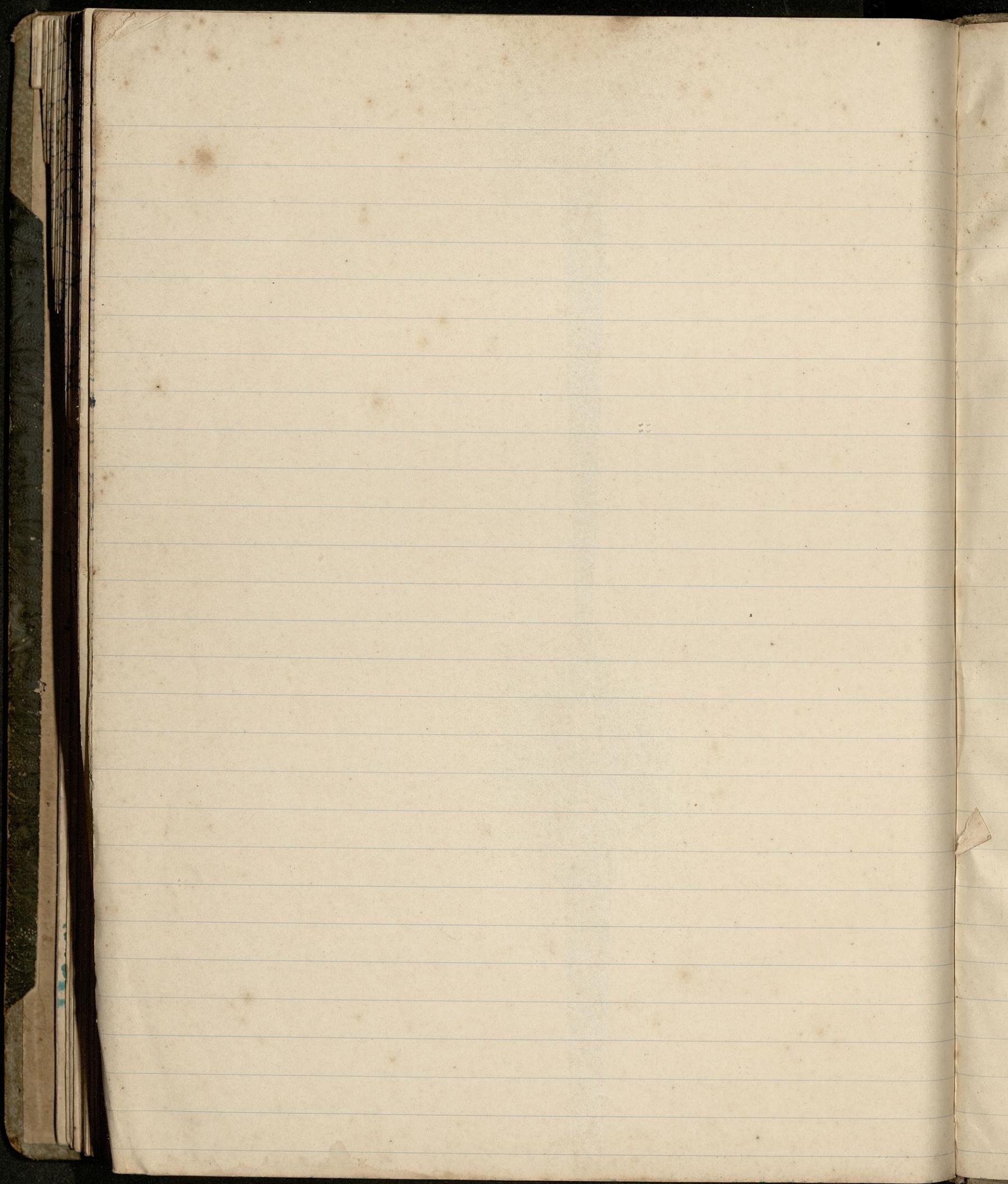
Tujski  
met

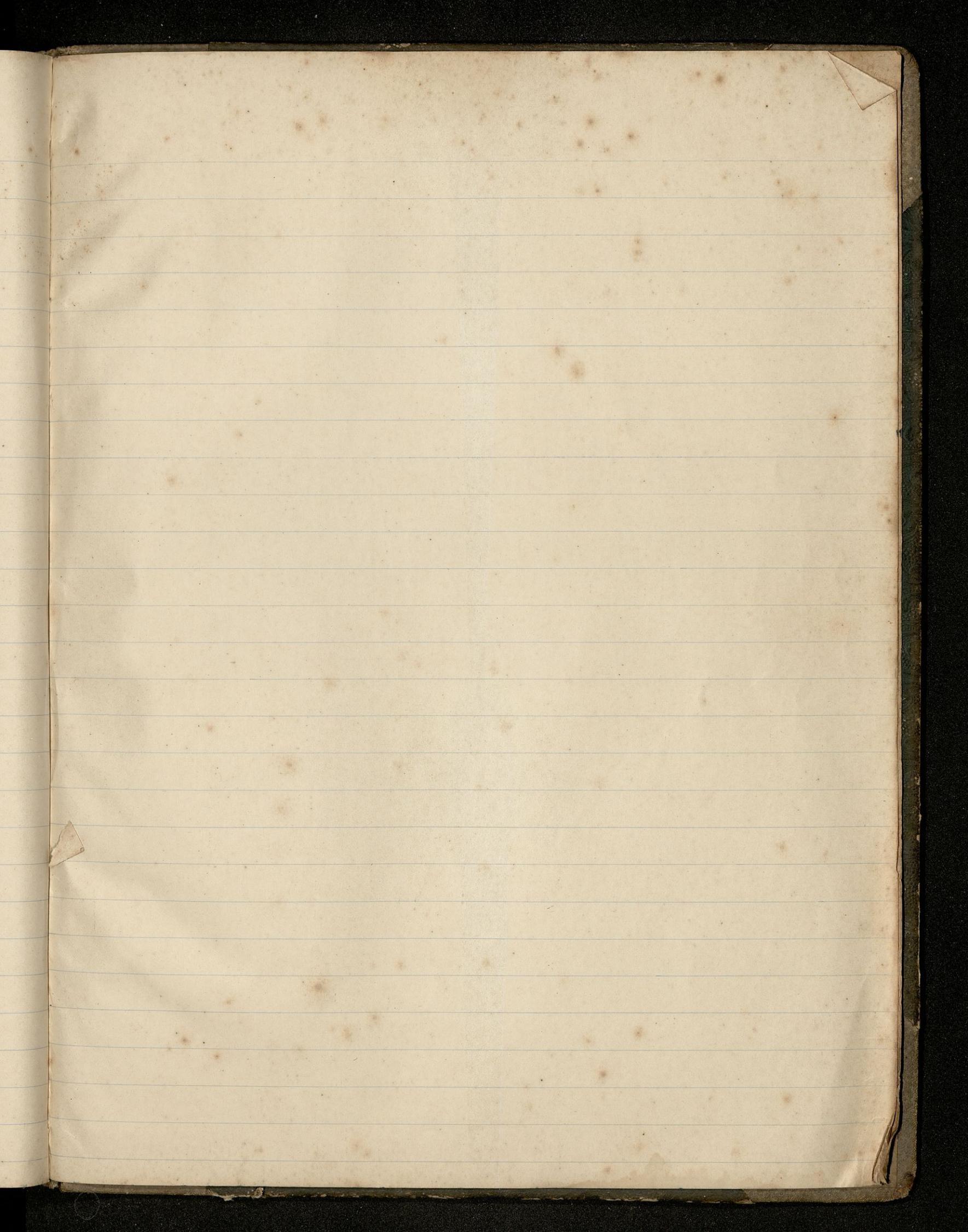


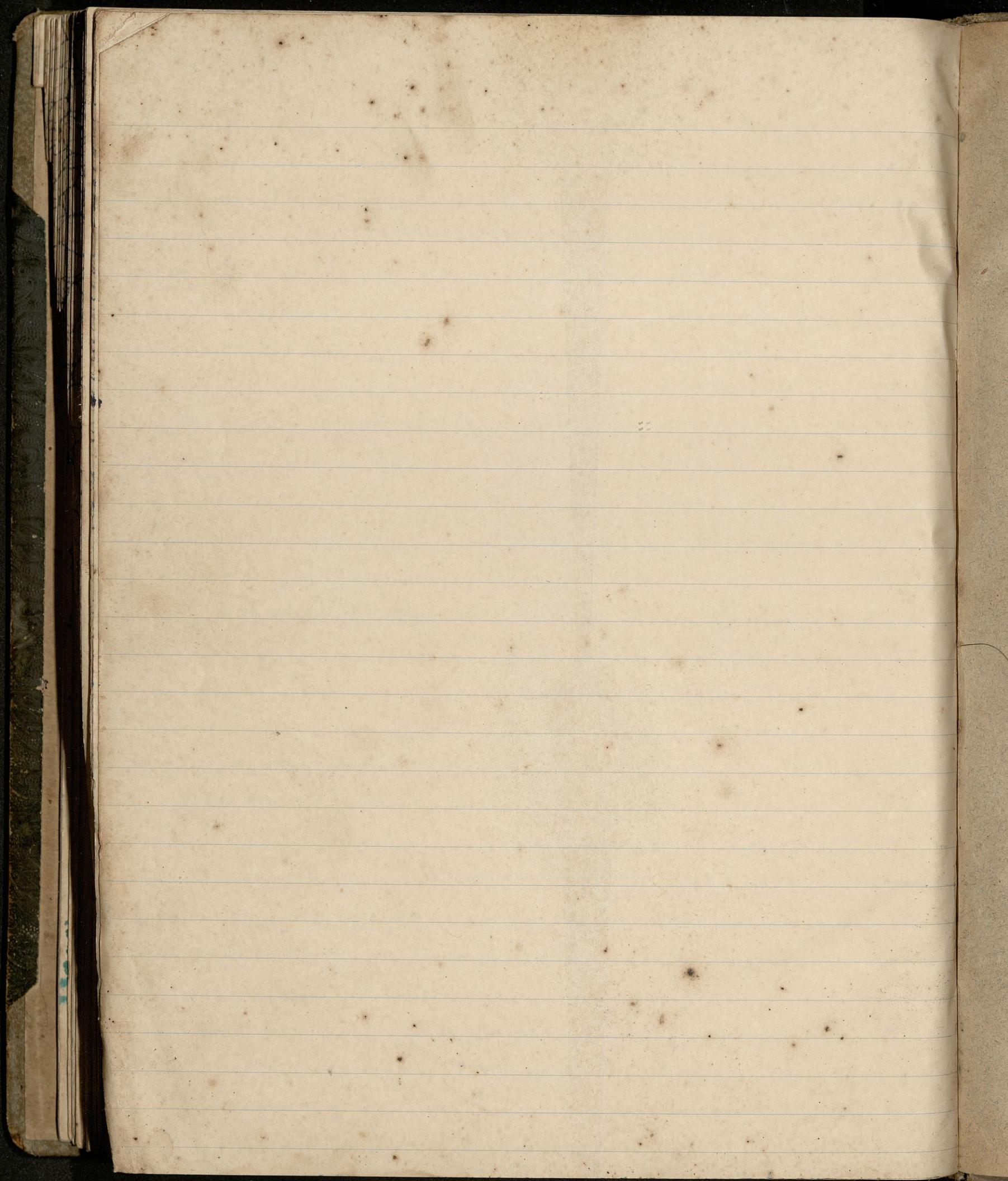
Tujski  
met

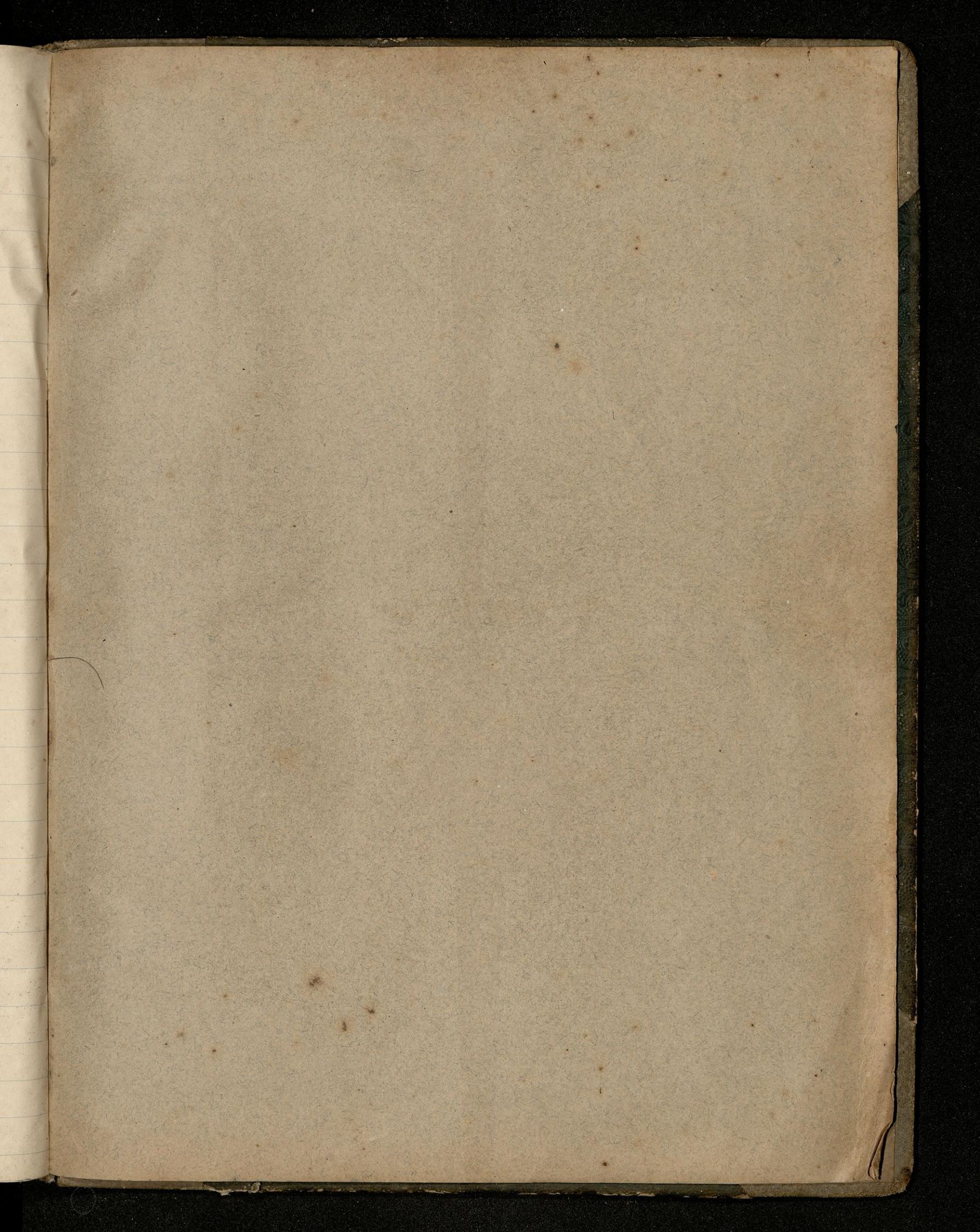


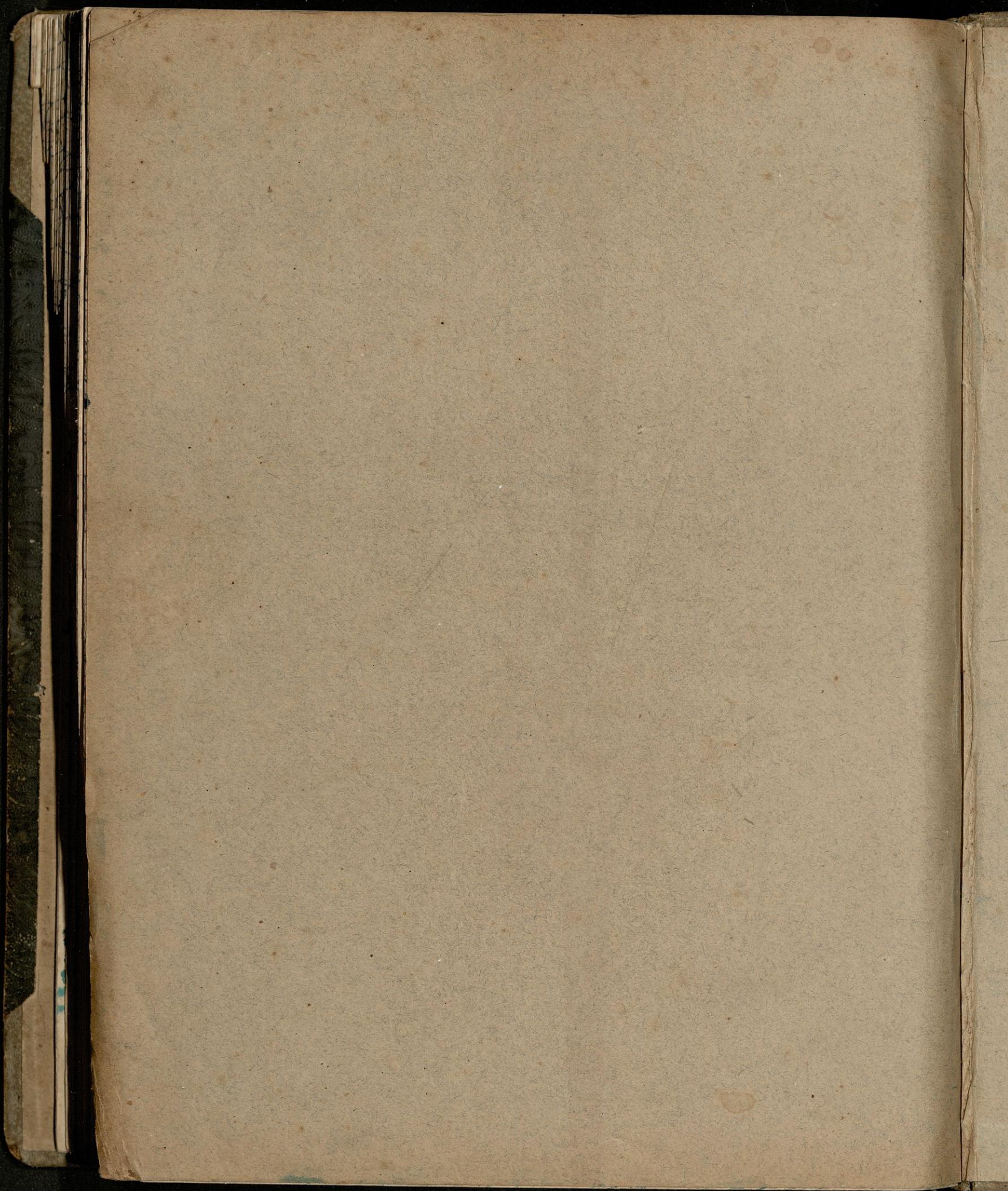
















# Kakobom ozdravel in postal sposoben za delo?

rovega masla ali masti, pol deke strte jelenje soli. (Jelenja sol se dobi v lekarni in jo moraš steti z lesenim predmetom.) Ko se je ta zmes nekoliko segrela, jo zamesi na deski s pol kile moke. Moko deni na desko in nato stresi premešano zmes na sredino moke, v katero si poprej napravila jamico. Testo dobro zgneti, razvaljavaj za pol mezinca na debelo in izreži z modelčki različne oblike, ki jih zloži na pomazano, z moko potreseno pekačo (pleh) in peci v hudi pečici le malo časa, da zarumenijo.

**Keksi za Božič.** Na desko deni 30 dek moke, 14 dek sladkorja, eno veliko žlico medu, eno žlico kakava, pol kavine žličke cimta, eno debelo jajce, pol pecilnega praška in par žlic mleka ali smetare. Iz vsega naredi testo, ki ga tenko razvaljavaj in razreži na zvezdice. Nato jih pokladaj na pomazano pekačo in jih počasi peci. Keksi so spodetka trdi, a se v par dneh zmehčajo. Zač treba, da jih narediš že par dni pred uporabo.

**Piškoti.** Deni na desko 30 dekagramov moke, 15 dekagramov stolčenega sladkorja, 14 dekagramov sirovega masla, eno jajce in še en rumenjak, četrt kavne žličke cimta in prav toliko gvirca te nekoliko žbic (vse seveda drobno stolčeno). Zraven pa še drobno sesekljane limonove olupke in za noževko konico jedilne sode. Iz vsega tega naredi testo za pol mezinca na debelo in izreži z raznimi obodci piškote, ki jih naloži na pekačo, a ne prenagosto, namaži vsakega z raztepelenim beljakom in jih potresi z drobno zrezanimi orehi, zmešanimi s sladkorno sipo. Nato jih peci v srednje vroči pečici, da lepo porumenijo.

**Piškoti druge vrste.** Vzemi en kilogram moke, pol kilograma stolčenega sladkorja, pet celih jajc, malo vanilijinega sladkorja, eno žlico jedilne sode, 15 dekagramov sirovega masla, eno skodelico smetane, deni vse to na desko in dobro ugneti v testo. Nato odreži kos testa, ga še dobro ugneti in razvaljavaj za nožni hrbet na debelo, nakar izreži z obodcem razne oblike, naloži v pekačo in peci bolj počasi v primerno vroči pečici. Potem odreži zopet kos testa in zraven ugneti še preostanke od prvega z obodcem razrezanega testa. Tako ponavljaj, da porabiš vse testo. Te biškote lahko porabiš za božično drevesce, samo moraš vsakemu na sredi izrezati luknjico, preden daš peči, da ga lahko potem obesiš z nitjo na drevesce. Vzameš lahko tudi samo polovico tega recepta, ker od te količine dobis biškotov veliko množino.

**Cokoladni kolački za božično drevesce.** Tri rumenjake, 10 dekagramov stolčenega sladkorja in 10 dekagramov sirovega masla mešaj 20 minut, nato dodaj 10 dekagramov naribane čokolade. Na desko deni četr kilograma moke, stresi vse v moko in dobro ugneti v testo. Ko je ugneteno, izobiči testo v dolg valjanec, od katerega režeš za oreh velike koščke. Vsak košček razvaljavaj z roko v klobasico, ki jo na koncu lepo združiš in stisni skupaj, da dobis majhen kolaček. Kolačke naloži na namazano pekačo in peci v ne prevroči pečici.

**Rumove rezine.** Naredi sneg iz dveh beljakov in rum primešaj 15 dekagramov stolčenega sladkorja, 3 rumenjake, 3 žlice rumu in 15 dekagramov moke. Vse skupaj dobro premešaj in zliji na pomazano pekačo, pa lepo razravnaj po pekači, da bo povsod enako na debelo. Nato potresi s sladkorjem in drobno zrezanimi orehi. Peci v zmero vroči pečici. Ko je svetlo zarumenilo, je pečeno, na kar še toplo razreži na podolgovate rezine.

**Žlikrofi za juho.** Četr kile prevretih telečjih pljuč drobno sesekljaj, potem razbeli v kozici pol žlice masti. Ko je vroča, deni vanjo pol žlice drobno zrezane čebule in peteršilja ter pol žlice drobitin. Ko zarumeni, deni noter sesekljana pljuča, osoli, popopraj in duši četr ure. Nato odstavi. Ko se ohladi, primešaj eno jajce. Nato naredi iz enega jajca in moke testo kakor za rezance (nudeljne), ga razvaljavaj, nato pa z žličko zajemaj pljučka in ta nadev polagaj na testo v majhnih kupčkih, po tri prste narazen. Okrog nadeva namaži testo z jajcem, prazno testo pa zapogni čez kupček nadeva. Ob robu stisni skupaj, nakar izreži polkroge z obodcem za krofe. Tako nadaljuj,



## Kako se iznebim nervoznosti?

To strašno vprašanje, ki zveni kakor obupen klic, prihaja iz ust tisočev in tisočev nesrečnih. Slabi živci so dandanes najbolj razširjena bolezen na kulturnem svetu, skoraj da bi jo lahko imenovali kulturno bolezen. Dražljiva slabost živčevja se pojavlja od dne do dne boli, čim težji je boj za obstanek in postaja bivanje vedno težje in bojevitje. Kako različni so pojavi omenjene bolezni! Običajni pritisk v glavi kakor splošni glavobol, zapuščanje spomina, oteženje mišljenja, razburjanje omahljivosti, nerazpoloženja, vsiljene misli, vrtoglavost, nerazpoloženje za duševno in telesno delo, brezspanje, odljudenost, strah pred vsem, celo pred lastno odločbo za najlažja opravila, nezmožnost za hojo, stanje itd., občutki strahu, postanejo lahko strašni.

## «Jaz ne morem dobiti duševnega miru.»

Misli mi rojijo po glavi. Tako tožijo mnogi. Razmišlanje, malomarnost v službi, nesigurnost v govoru, pomanjkljivost pri pisanku, tresenje udov, težkoče v črevesju, v želodcu in pri prebavi, zaprtje, zbadanje, zastanje krvi, valovanje krvi, kronično mrzle noge, srčni napadi, stiskanje srca, pomanjkanje sape, nervozna mrzlica, hitro zardčenje in pobledenje itd.

## Ali si lahko odpomoremo?

Ako hočemo to preprečiti in pomagati proti tej bolezni, moramo najprej ojačiti svojo voljo, pomanjkanje energije in brez volje so glavni povzročitelji življenske nesreče.

## Odprimo oči.

Pred seboj vidimo nebroj uničenih eksistenc, ki so podlegle svoji brezvolji. Slabi, omahljivi značaji so podobni vetrnici, ki jo obrne vsaka sapica. Nešteto zdravil se ponuja živčno bolnim, in priznati je treba, da so med njimi mnoga, ki meje že na zlorabo, in vendar je nešteto potov, ki vodijo k zdravju.

## Ne bodite nehvaležni

naravi, ki nam s ponosom znanosti in kemije ponuja sredstva, ki ponagajajo in ki so zares nečkaš vredna, ker nas krepe in zdravijo. Eden izmed teh darov milostne prirode je

## prištni Kola-Lecithin.

Ta poživilja, dviga veselje do dela in življenja in je najboljša hrana živcem in možganom, čisti kri, pomlajuje, poživilja veselje do življenja in čustvo, ter čustvo mladosti z njej lastnim zdravjem in energijo, ki garantira uspeh in srečo. Kola-Lecithin varuje živce pred razdraženjem in krepi človeka za napore. Kola-Lecithin daje človeku v najčistejši obliki one snovi, iz katerih se sestavljajo in izmenjavajo telesne stanice in živčno tkaničenje.

## Mnogi zdravniki.

med njimi tudi slavni raziskovalci in univerzitetni profesorji so priznali Kola-Lecithinu vse sposobnosti in ga toplo pripočitali. Zahtevajte

## poskusno pošiki

in nenavadno interesantan opis o živcih, kar Vam pošljemo takoj franko brez carine in

## brezplačno.

Prečitajte to navodilo in spoznali boste, da za vsako resno boleznišo tiči kot povzročitelji neko oslabljenje telesne odpornosti. Kola-Lecithin poveča odpornost. Prepričali se boste, da se dà življenje v resnicu podaljšati, da je moči ogniti se boleznim, bolnike zdraviti, oslabele krepiti, obupance opogumiti ter nesrečnike zopet osrečiti.

## Treba je samo trdne volje!

Začasno spoznanje nevarnosti človeka pomiri, kadar istočasno opazi pot, ki ga lahko zmagovalno popelje iz nevarnosti.

**Ernst Pasternack, Berlin, S.O., Michaelkirchplatz 13. Abt.: 321**

dokler imaš kaj testa in nadeva. Nato vloži žlikrofe v precejeno juho, kadar dobro vre. Paziti moraš, da je testo okrog nadeva povsod dobro stisnjen, da se ti v juhi ne razpusti. Kuhaj dvajset minut, nakar dolij še čiste juhe in daj na mizo.

**Čebulna omaka.** V kozo deni žlico masti in pol žličice sladkorja. Ko se sladkor prav malo zarumeni, dodaj par žlic drobno zrezane čebule in jo mešaj par minut. Nato dodaj pol žlice moke in ko je malo porumenila, prideni še dve žlici krušnih drobitin in mešaj, da vse zarumeni. Nato prilij toliko juhe ali gorke vode, da bo omaka gosto tekoča. Pokrij in naj vre vse vsaj 20 minut. Omako potem še osoli in ji prilij jesiha po okusu.

## Praktični nasveti

Zelenjadne grede polivati pozimi z gnojnico je zelo priporočljivo. S tem dosežemo, da bodo solatne, zeljate in ohrovtove glave prihodnje leto še enkrat tako velike. Prihranimo si pa s tem tudi gnoja, ki ga lahko spomladis drugod več uporabimo.

Rastlin v lončih pozimi ne smeš prej škopiti, dokler se ni zemlja okoli korenin že izsušila. Škopiti pa smeš samo s postano vodo, ki naj bo toliko topla kot zrak v sobi. Rastline naj imajo vedno tudi devolj svežega zraka, vendar jih varuj pred prepikom. Listje jim očisti večkrat prahu in mrčesa. Listne uši najbolj odpraviš z mlačno močno milnico.

30  
15  
90  
50  
20  
250  
205

## IZ POPOTNIKOVE TORBE

### Pri Ribniškem jezeru v zimskem sijaju

Pohorje, v decembru.

Pohorski Pozejdon, Jezernik imenovan, je prvočno samotaril na Koroškem vrh Plešivca v gorskem jezeru. Toda kmalu so ga od tamkaj pregnali, ko so postavili sv. Urši na čast veliko romarsko cerkev. Glasnega zvonjenja in pa hrušča in trušča pobožnih romarjev in romaric ni mogel prenesti, ker je nad vse ljubil mir. Tako je pobral jezero in se preselil na sosednje Pohorje na Jezerski vrh; komaj streljaj pod njim biva in sniva sedaj na prostorni, z gostim ruševjem obdani planici.

To je Ribniško jezero (1530 m) na Pohorju.

Gorje ti, če vržeš v poletnem času v mirno počivajočo jezersko vodo kamen: Jezernik se razluti, burja nastane, razburkani jezerski valovi te požro.

Sedaj, ko je tudi tu zima, se tega ni treba batiti. Led, trd ko pohorski granit, pokriva s prozornim pajčolanom v solncu se lesketajočih snežink zimsko bivališče Jezernikovo, v katero je vklenjen s tisočimi ledjenimi verigami.

Spodaj se pa po Dravski, Mislinjski in Savinjski dolini, še bolj pa na Ptujskem polju vse na okrog širi, dviga in valovi nemirno, neskončno, sinjesvetlo morje, iz katerega kipijo samo tu pa tam ostrorobi, na prvi pogled oledeneli otoki; pod tem ledinem in megljenim morjem kašlja starška zima z nagubanim čelom in upadlim licem. Nad njim pa si je sedaj, sredi zime, toplo solnce; veje svež osvežajoč zrak; vlada živiljenje in pomlad, da se ti kmalu zrdečijo lica.

Na jugu dva otoka: Donačka gora in Boč. Kot velikanski orjaki štrle proti nebū nebotični vrhovi Kamniških planin in Karavank. Veseljna Koroška je potopljena v morju; le tam, kjer že meji na Tirolsko in Šmograško, žari v solnčnih žarkih Pastirica, ledenski na Velikem Kleku, živa priča poznam redovom, da so tamkaj v davnih časih slovenski pastirji pasli svoje črede.

Nizko ruševje obroblja jezero, vmes leže mahovite in šofne blazine. Poleti se je tu solnčil, kadar je bil dobre volje, Jezernik, ali pa se je na njih veselo vozil po jezeru. Sedaj je vse to pokrito s svetlimi, snežnimi plastmi. Tudi bele breze, ki so se prej svetile nekoliko pod jezerom, so se sedaj pametno upognile, da se ne zlomijo, in poljubljajo sedaj s svojimi vrščki mrzla zimska tla. Neupogljeve smreke in jelke pa stoje ponosno z glavo pokonci, ogrnjene v srebrnosvetle plašče, posejane s smaragdi, rubini in jaspisi. Nihove veje in vejice so obdane s trdim ledom, tako da vise kakor bele piščalke navzdol. Če veter lahno potegne in udarja veja ob vejo, vejica ob vejico, tedaj nastane čudovita pesem. Sedaj se ti zdi, da slišiš iz daljave enakomerno, mehko in lepo ubrano jesensko pesem vinograjskih klopcev in se snomniš dozorevajočega grozja, drogov, kosov in drskač, ki ga obirajo. Potem zopet, ko zapiha veter silnje in zaječijo stara debla in zajočajo mlade smrečice, čuješ mogočno doneti velike orgle o božiču, ki spremljajo slavnostno erkveno petje. Da, Pitagora je imel prav, ko je učil, da vlada in se lahko sliši v vsemirju čudovito lepa harmonija. Tu pri Ribniškem jezeru se o njej v zimskem sijaju vsakdo brez truda lahko prepriča.

Megleni valovi, pljuskajoči ob obronki zimskega Pohorja, so začeli pojemati, morje se umika, požira valove vase in končno izgine. Teda se odpre pogled na ves zimski kras naše in tudi tujje zemlje.

Na zasneženih holmih in hribih vabijo bele cerkvice, kličejo zvonovi sv. Antona, sv. Bolzenka, sv. Primoža in mnogih drugih svetnikov. Te velikanske šume pa, ki pokrivajo, lesketajoče se v zimskem solncu, celo Pohorje, se zdijo kar kralj Matjaževa vojska: vojak stoji pri zojaku, sulica se bliska pri sulici, ščit se boči ob

ščitu, meč se blešči ob meču: vse je pripravljeno za osvobodilen pohod. Tam pa, kjer počivajo cele skupine brez in ruševja pod sneženo odejo. Matjaževi vojaki še spe ali dremljejo; za nje še ni prišel čas; le kadar solnce topleje pripeka, dvigajo zaspene glave; neko mrmiranje gre skozi zimo, a kmalu zopet umolkne.

Na goli oblini Jezerskega vrha so se nepričakovano pojavile tri črne pike. Kmalu se izoblikajo: divje koze so. Nekaj redilne trave je tudi za nje še pozimi tu gori. Toda veter vleče od jezera proti njim. Hitro te zavoha njihov vodnik in stržar: zabrlizgne in v trenutku izginejo črez rob v vijolčasto senco.

Ko se nagnе zima, ko mine njena veličastnost in posuje Vesna v pomladni ljubnosti s pisanimi cvetlicami hrib in dol in tudi Pohorje, bodo prišli na Jezerski vrh možje, oboroženi z lopatami in krampi, s sekirami in žagami. Prišli bodo kopati in graditi novo kočo. Škoda bi bila, ako bi pred njimi Jezernik, vajen miru, z Ribniškim jezerom vred s Pohorja pobegnil kam drugam.

Dr. Fr. M.

### Narodni poslanec dr. Pivko v rogaškem okraju

Rogatec, decembra.

V nedeljo 16. t. m. zjutraj se je vršil velik politični shod narodnega poslanca g. dr. Pivka v Žetalah ob navzočnosti nad 150 zborovalcev v prostorilih g. Svenška. Predsedoval je ugledni župan g. Kolar. Dr. Pivko je v obširnem govoru pojasnil politični položaj, borbo KDK in nino upravičenost ter usodepolno katastrofno politiko dr. Korošca in njegove stranke. Zborovalci so poslančevim izvajanjem odločno pritrdirili. Neki klerikalci, ki je hotel kazati svojo učenost z medkljici, bi bil v prvem hipu postavljen na cesto, da ga niso branili mirejši možje. Razburjenje zaradi dr. Koroščeve politike izdajstva nad interesni slovenskega naroda je v tem okolišu veliko; tudi razsodnevi pristaši SLS ne odobravajo te politike. Zborovalci so izrekli zaupanje vodstvu SDS in KDK.

Ob pol 12. uri se je vršilo drugo zborovanje v Rogatcu pri Brezinšku. Udeležili so se ga tržani, po večini obrtniki, nekaj kmetskih mož iz okolice in nekaj tudi Hrvatov, vsega skupaj blizu 100 udeležencev. Poročilo poslanca dr. Pivka je bilo vzeto soglasno na znanje.

Popoldne ob 2. uri je imela krajevna organizacija SDS v Rogatki Slatini svoj letni občni zbor za leto 1928. ob skoro polnočevni udeležbi članstva. Udeležil se ga je tudi dr. Pivko, ki je med tem prispeval iz Rogatca, ter je tudi tu po izvršenih formalnostih občnega zabora podal poročilo, ki so ga zborovalci odobrili.

### Gibanje SDS v Šmarskem okraju

Šmarje pri Jelšah, decembra.

V nedeljo 2. t. m. je imela krajevna organizacija SDS v Žilitiki svoj letni občni zbor, katerega se je udeležilo zadovoljivo število članov. Poročal je o političnem položaju okrožni tajnik g. Malgaj. V debaču pa so posegli gg. Pevec, Rosner in drugi. Izvolil se je stari poslovni odbor z malo spremembami. Do sedaj je bilo 40 članov; odpotovali so trije, dva sta na novo pristopila, tako da jih je sedaj 39. Skupna organizacija Zibika-Rogorca in Tinsko je imela do sedaj 68 naročnikov na «Domovino». Število se bo še povečalo.

Pri Sv. Štefanu je imela 8. t. m. krajevna organizacija SDS svoj letni občni zbor, katerega se je udeležilo lepo število zavednih mož. Tudi tu je poročal okrožni tajnik g. Malgaj. Njegovo poročilo so vzeli vsi navzeci z odobranjem na znanje. Izvolil se je naslednji odbor: predsednik Anton Slatenšek, podpredsednik Alojzij Cesar, tajnik Martin Strašek, odborniki: Pevec, Mraz in Planinšek. Pristopilo je sedem novih članov, izključeni pa so bili štirje člani. Število naročnikov na «Domovino» bo po novem letu naraslo od 13 na 26. Večina naročnikov bo dobila «Do-

movino» na poštah Slivnica in Loka pri Žusmu. «Domovina» je za nas, po občini gre glas. Tako je prav! Le pogumno naprej! Čim več nas bo, tem prej bomo dosegli svobodo in enakopravnost, ki nam gre po vsej pravici. Te pravi e nam ne bo nikoli izvojevala SLS, nego samo naša Kmečko-demokratska koalicija. Da bo pa naš boj tem uspešnejši, uporabljam orozje, ki nam bo pomagalo de popolne zmage, in to je naše napredno časopisje, predvsem med našim ljudstvom najbolj priljubljena «Domovina», ki je najzanimivejši in zelo ceneni napredni tednik. Ne bojmo se, če se tudi proti njej raz prižnic grmi in treska. Tolažimo se s tem, da Kristus ni bil politikar kakor so tako zvani njegovi namestniki.

Prejšnjo nedeljo zvečer je imela krajevna organizacija SDS v Podčetrtek v svoj občni zbor pri tovarišu Staroveškem, katerega lokal je bil s pristaši naše stranke zaseden do zadnjega kotička. Na občnem zboru je zastopal oblastno in sresko organizacijo okrožni tajnik g. Malgaj, ki je poročal o državnih in občastnih upravi. V debato so posegli gg. Sinkovič, Prebil, Jurše in drugi. Razpravljal se je tudi o namenovanju ustavnosti samopomoči za zavarovanje živine. G. Malgaj jim je obljubil, da bo posredoval na pristojnih mestih. Izvolil se je stari odbor z malo spremembami. Na zboru so bili možje iz Sedlarjevega, Imena, Olimja, Podčetrteka in drugod. Obilni udeležbi je najboljši dokaz, da se ljudstvo obrača od SLS, ki mnogo obljublja, pa ničesar ne stori.

V Sedlarjevem se ramerava še tekom tega meseca ustavnosti krajevna organizacija SDS za Sedlarjevo, Pelje, Lasnič in Prečasko.

## ZANIMIVOSTI

× Zdravje angleškega kralja Jurija se je po operaciji zboljšalo. Kljub temu nevarnost še ni odstranjena.

× Amundsenov praznik. Prebivalstvo v Oslu je 14. t. m. počastilo spomin Amundsena. Opolnočne je bil ustavljen ves promet. Zvonovi v cerkvah so začeli zvoniti in občinstvo je za dve minutni v največji tišini obstalo na cestah. Vlada je ta dan določila kot spominski dan za Amundsena, ker je ta 14. decembra leta 1911. odkril in prispeval prvi na južni tečaj.

× Afganistanski kralj hoče povevropiti svojo čeželo. Letos je potoval afganistanski kralj Amanullah po Evropi. Mož je bil v Londonu, Berlinu, Rimu, na Dunaju in celo v Moskvi. Videl je mnogo lepega in praktičnega, zanimal se je zlasti za tehnične naprave. V marsikaterem pogledu mu je pa tudi ugajal način življenja v Evropi. Evropsko potovanje je napravilo nanj globok vtis, tako da je začel takoj po povratku modernizirati svojo državo. Najprej je odpravil fes in zahteval, da se ženske strižejo na »bubi«. Naravno, da so njezine reforme naletele na bud odporn. Stari Afganisanci so se odločno uprli. Toda Amanullah se je zanesel na svoje vojake. Upor je naglo zatrli in vse kolovodie je dal pobesiti. Obesiti je dal celo svojega sina, ki se je bil pridružil upornikom. To je zaledlo. Afganisanci so se naenkrat sprisaznili s kraljevimi reformami. Vsaka šola pač nekaj stane. Zdaj poročajo angleški listi o novi kraljevi odredbi: Od 21. marca dalje mora biti vsakdenki pride v prestolico Kabul, oblačen popolnoma po evropski modi, in gorje mu, če pride s fesom na glavi. Kdor ne bo ubogal, bo plačal denarno globo, pa še po podplatih jih bo dobil.

× Mehiki roparji odvedli 22 deklet. V okraju Jilotepec v Mehiki je pred poslopjem kinematorgrafa, ki je bil poln občinstva, eksplodiralo te dni iz neznanega vzroka več bomb. Med gledalci nastalo paniko so izrabili tolovaji in vdrli v dvorano. Iz občinstva so si izbrali 22 najlepših in najmlajših deklic ter jih odvedli. Prej pa so še oropali vse moške. S svojim ropom so pobegnili v gore.

× Boj z zločinci v Varšavi. Pred dnevi je v Varšavi razbojni Filipov ubil na živinski način s sekiro neko žensko. Ves naslednji dan ga je