

Narodna in univerzitetna knjižnica
v Ljubljani

95417

Uredništvo Glasnika
LJUBLJANA
Presv. Srca Jezusovega

ARICA



Spisala Marija Remec

Izdala in založila Družba sv. Mohorja v Celju

Druga, pomnožena in popravljena izdaja

MARIA REMEC: KUCHARICA

Vsaka kuharica

dobiva

vedno nove kuharske recepte

v družinskem listu »Mladika«, ki izhaja mesečno in prinaša: povesti, novele, črtice, pesmi, poljudno znanstvene razprave, razprave o gospodarstvu in gospodinjstvu, šale, uganke in mnogo drugega gradiva, ki vsako gospodinjo zanima. »Mladika« je bogato ilustrirana z originalnimi podobami, ki poživljajo njeno pestro vsebino.

Krojna oziroma modna priloga »Mladike« prinaša kroje za odrasle in otroke ter originalne vzorce za ročna dela. Na hrbtu priloge pa najde gospodinja važne in koristne nasvete za kuhinjo in dom.

Mladika stane za vse leto 84 Din, s krojno prilogo 100 Din. Naročnino lahko plačujete tudi polletno ali četrtletno. Zahtevajte številko na ogled! Naročila sprejema Uprava »Mladike« v Celju.



KUHARICA

V KMEČKI, DELAVSKI IN PREPROSTI
MEŠČANSKI HIŠI

Sa (12°) 3

SPISALA
MARIJA REMEC

DRUGA, POMNOŽENA IN POPRAVLJENA
IZDAJA



1935

IZDALA IN ZALOŽILA DRUŽBA SV. MOHORJA

95417

95417



0847/1950

NATISNILA MOHORJEVA TISKARNA V CELJU
(FRAN MILAVEC, CELJE)

Predgovor k prvi izdaji.

Važna je naloga današnje gospodinje, ki mora skrbeti vsak dan za to, kako bo pripravila svoji družini čim okusnejšo pa ceneo hrano. Mohorjeva »Kuharica« hoče priskočiti na pomoč našim gospodinjam in jim podati navodila, kako pripraviti preprosto in izdatno domačo hrano. Naj bi segle po njej zlasti gospodinje naših kmečkih in delavskih domov, katerim je predvsem namenjena. Prepričana pa sem, da se bo tudi marsikatera mestna gospodinja z veseljem ravnala po tu podanih navodilih. Saj je geslo Mohorjeve kuharice:

Dobro in poceni!

V Ljubljani, 20. aprila 1931.

Marija Remec.

Predgovor k drugi izdaji.

Prva izdaja te knjige, ki je izšla med rednimi publikacijami Mohorjeve družbe v letu 1931, je popolnoma pošla. Založništvo mi je naročilo, da omislim novo izdajo, ki sem jo vsestransko izpopolnila z nad 300 novimi nasveti. Kakor v prvi izdaji, sem se tudi sedaj ozirala na sedanji težki čas, ki zahteva predvsem varčne gospodinje, ki zna z malenkostnimi in cenenimi sredstvi pripraviti svoji družini okusno in tečno hrano.

V Ljubljani, ob novem letu 1935.

Marija Remec.

Uvod.

I. Mere.

Recepti so preračunani v splošnem za 4—6 oseb. Popolnoma točnih navodil glede števila oseb ni mogoče podati, ker so še okoliščine, ki zahtevajo za razna jedila razne množine. Tako n. pr. je kdo več mesa, drugi zopet več zelenjave itd. Sem ter tja je podana množina tudi za več ali manj oseb, kar je pa iz posameznih receptov hitro razvidno. Pravilna presoja zadostne priprave spada v kuharsko umetnost, ki se ji vsaka gospodinja mora prejeti ali slej priučiti. Za dobro kuhanje je treba dolge vaje in skušenosti.

Podajanje mer sem čimbolj poenostavila, tako sem n. pr. rabila za mere: žlico (jedilno), žličico (kavno), jajce, oreh itd.

Ker mogoče nekatere gospodinjice nimajo na razpolago tehtnice, podajam tudi mero gramov in dekagramov v velikih (jedilnih) žlicah:

- 35 g masti — polna žlica,
- 20 g sirovega masla — polna žlica,
- 20 g moke, kakava — polna žlica,
- 25 g riža ali ječmenčka — polna žlica,
- 50 g zdroba — zvrhana žlica,
- 35 g sladkorne sipe — zvrhana žlica,
- 20 g soli — polna žlica,
- 50 g rozin — zvrhana žlica
- 20 g lešnikov, orehov, mandeljnov — zvrhana žlica,
- krožnik za juho — $\frac{1}{4}$ l — 15 polnih žlic,
- kozarec — $\frac{1}{10}$ l — šest polnih žlic,
- polna (jedilna) žlica — tri polne (kavne) žličice.

Pri navodilih sem rabila najenostavnejše kuharske izraze, tako da jih vsaka gospodinja, ki zna količ kaj kuhati, takoj razume.

II. Sestava jedilnika.

Ne samo pri posameznih (slavnostnih) obedih, temveč vsak dan moramo posvečati jedilniku največjo pažnjo. Po pravilno sestavljenem jedilniku spoznamo gospodinjo.

Vsaka gospodinja si naj sestavi jedilnik za prihodnji dan že prejšnji večer, tako da lahko začne drugi dan takoj z delom (in si n. pr. rezance, jajčne krpe in podobno pripravi že prejšnji večer). Pri sestavi jedilnika upoštevaj: 1. ceno, 2. zalogo (morebitni ostanki, domači pridelki itd.), 3. letni čas, 4. čas, ki ti bo prihodnji dan na voljo, 5. okus in zdravstveno stanje dotičnega, ki bo jedel, in 6. kot najvažnejše: razvrstitev jedil.

Pri obedu naj si nikdar ne sledé jedila, ki so si sorodna, bodisi po enakosti okusa (sladko, kislo, začinjeno ali podobno), bodisi po enakosti pridatkov (n. pr. fižolova juha, nato zopet fižol ali podobno). Mastnim jedilom ne smejo slediti druga težko prebavljiva ali zelo nasitljiva jedila ali več istovrstnega mesa. Katere jedi se podaja skupno, je navedeno pri večini posameznih receptov.

V splošnem moramo vedeti: Zajutrek bodi (zlasti za ročne delavce!) izdaten: žganci z mlekom ali s prežganko, jajca, mleko ali kakao s kruhom in sirovim maslom ali medom in podobno (manj priporočljiva je kava; če že je, naj bo knajpova in zelo mlečna. Tudi sam čaj ni za zajutrek, zlasti še za otroke ne). Izdatno bodi tudi kosilo; skromnejša pa naj bo večerja, ki naj sestoji le iz lahko prebavljivih jedi. Zlasti naj se omeji zvečer uživanje mesa in jajec, ker je težko prebavljivo. Za večerjo so najbolj priporočljive mlečne jedi in zelenjadi vsake vrste (mešane solate).

Pri glavnem obedu (kosilu) naj bo po možnosti vedno tudi juha, ki vzbuja slast in vpliva sploh ugodno na prebavo. Velika izbira vsakovrstnih postnih juh bo to omogočila vsaki gospodinja (tudi kmečki). Pri vsakem kosilu bodi čim več zelenjave in sadja! Tu podajam pet jedilnikov, ki bi prišli v poštev v skromnejšem gospodinjstvu:

Navadni obed 1:

Usukanec. — Šara. — Sadje sirovo.

Navadni obed 2:

Juha (krompirjeva). — Cmoki z zeljem. — Sladka solata.

Obed z mesom:

Juha z rezanci. — Goveje meso s kislim hrenom in praženim krompirjem. — Solata.

Obed za praznike:

Juha z rižem. — Suho svinjsko meso z nastrganim hrenom. — Goveje meso z vinsko omako in piré-krompirjem. — Drobljanci. — Sladka solata. — Sadje.

Obed za slavnostne dni:

Juha z jajčnimi rezanci. — Svinjsko meso (narezano na tenke kose), obloženo s trdo kuhanimi in na krhljičke zrezanimi jajci in nastrganim hrenom in okrašeno z vejicami petršilja. — Goveje meso s sladko repo in krompirjevo potico. — Ocvrti piščanci s kislo solato. — Orehova potica in krofi. — Sladka solata. — Črna kava.

V tem vrstnem redu lahko sestaviš tudi druge jedilnike. Več ko bo izpremembe, bolj boš zadovoljila domače.

Vsaka gospodinja mora skrbeti, da je miza res lepo, če še tako preprosto pripravljena, da so jedi okusno in vablivo razložene na krožnik itd. Miza mora biti pogrnjena vedno s čistim belim prtom. Jedi ne nudi prevročih, še manj pa premrzlih (n. pr. kava ali čaj morata biti vedno vroča). Zlasti pa pazi, da ne nudiš preveč soljenih jedi, ker bi s tem škodovala zdravju svojcev.

III. Poraba ostankov.

Varčna gospodinja bo uporabila vse čiste ostanke jedil in jih predelala v nove zdrave jedi. Ostanke uporabimo:

Juha postavi na hladno, drugi dan jo prevri in zakuhaj vanjo poljubno zakuho ali pa jo porabi za zalivanje prikuh in omak.

Krompir za krompirjeve rogljiče, zrezke, štruklje, cmoke, krompirjevo testo itd.

Krompirjevko (vodo, v kateri si kuhala olupljen krompir) porabiš za juhe in za zalivanje prikuh.

Kruh (zlasti poleti, ko začutiš, da se hoče pokvariti) posuši dobro v pečici, zmelji in shrani za drobtine.

Ostankes mesa porabimo za žlikrofe, polpete, haše, mesne ponvičnike, narastke, pudinge itd. Pomni, da moraš preostalo goveje meso pustiti vedno v juhi do uporabe, da ostane sočno.

Rezance in makarone za fižolovo juho, za rezančni (makaronov) narastek itd.

Riž prevremo in ga porabimo kot zakuho.

Špinačo postavi na hladno, drugi dan ji prilij 1—2 žlici mleka, jo prevri in postavi kot prikuho ali pa jo porabi za nadev jajčnih ali špinačnih palačink ter za narastke in pudinge.

Zelenjavo porabiš za zelenjavne juhe, narastke in pudinge.

Zelenjavno vodo porabiš za zalivanje prikuh in juhe.

Zelje je dobro večkrat prevreto. Porabiš ga pa lahko tudi za vipavsko fižolovo juho.

Večino ostankov jedil, kakor n. pr. meso, zelenjavo in drugo, porabiš zlasti uspešno kot pridatek k ruski solati.

IV. Oprema kuhinje.

Dobro in pravilno urejena kuhinja je ponos vsake gospodinje. Zato naj bi že vsaka **nevesta** skrbno pazila pri nabavi bale, da si oskrbi čim bolj popolno, pa zares potrebno opremo. Tu navajam opremo kuhinje in posodo ter orodje za v kuhinjo. Kar je tu navedenega, zadošča za vsako dobro opremljeno kuhinjo. (Seveda o kuhinjah bogatašev ne govorim!) Ni pa rečeno, da bi n. pr. vsaka nevesta morala že vse to imeti. Naj nakupi, kar je nujno, in kesneje dokupi, ko bo treba. Vse to orodje (razen štedilnika, vodovoda, omare, mize) bi stalo sedaj skupno približno dva do štiri tisoč dinarjev (po kakovosti).

A. Kuhinja in pohištvo. Kuhinja naj bo svetla in prostorna, da se lahko uporabi tudi za jedilnico, ter belo po-

beljena. Tla naj so lesena (ladijska), nikdar pa ne kamnita, ker so zelo nevarna za prehlad in prava muka za kuharico.

Pohištvo sestavlja:

Štedilnik, najboljši je zidan (ne železen), s kotličem za vodo in 1 ali 2 pečicama.

Omara: za shranjevanje posode, bele in črne. V novejšem času imajo te omare 3 pokončne predele: en predel za belo posodo, en predel za črno posodo in en stražni predel za shranjevanje metle, smetišnice, kuhinjskih cunj itd. Ako se nahaja v zidu kaka vdolbina, naredi v to police, ki jih zagradi z zagrinjalom. To ti lahko nadomestuje omaro.

Nizka omara (blizu ognjišča) s predali, ki ti služi kot miza za pripravo jedil. V predalih (zgoraj) shraniš kuhinjsko orodje in prtiče, spodaj pa sklede za pomivanje.

Miza: po možnosti iz trdega lesa (javora, bukve), da jo lahko večkrat umiješ. V predalu shraniš namizno orodje. Miza naj bo postavljena v kot, ob stenah v kotu dve klopi, na nasprotni strani pa vsaj dva stola.

Klop (ali stol) za pomivanje.

Zabojček za drva: na kolescih, da ga imaš lahko spravljenega pod ognjiščem in ga po potrebi potegneš ven.

Vodovod: če je napeljan v hiši, potem ga imej po možnosti v kuhinji, ako ne, pa imej stalno na kakem kraju večjo posodo (pokrit škaf ali vrč) s čisto vodo za kuhanje.

Svetilka — čim najbolj pripravna.

Kuhinjska ura, ki mora biti zanesljiva.

B. Posoda in orodje. Posoda mora biti prvovrstna, četudi je dražja, a je zato trpežnejša. Najboljša je emajli-rana posoda znamke »Sphinx«, ki se dobi v železninskih trgovinah v dvojni barvi, rjavi in sivi. Izvrstna je posoda iz aluminija, ni pa priporočljiva pločevinasta in bakrena posoda. Za shranjevanje jedil je pa najboljša porcelanasta, lončena (glinasta) in steklena posoda.

V vsaki kuhinji je potrebno:

- | | |
|---|--|
| 6 loncev s pokrovkami v velikosti od $\frac{1}{2}$ —4 l | 2 železni ponvi (večja in manjša) |
| 6 kozic z 2 ročema v isti velikosti (za prikuhe in dušenje) | 1 železna ponev z 2 ročema (za cvrtje); velikost 1— $1\frac{1}{2}$ l |
| 6 kozic z dolgim ročajem v isti velikosti | 1 železna ponev, plitva, za palačinke in zrezke |
| | 1 podolgasta pekača za pečenko |

- 1 podolgasta ozka pekača za pecivo
 - 2 navadni pekači za pecivo
 - 1 obod za torte
 - 4 ali več lončenih modelov za potice in šarkeljne
 - 1 model za pudinge
 - 1 pred ognjem varna skleda za narastke
 - 6 globokih krožnikov iz porcelana
 - 12 plitvih krožnikov iz porcelana
 - 12 majhnih krožnikov iz porcelana
 - 6 skodelic s krožniki (iz porcelana) za belo kavo (mleko, čaj)
 - 6 skodelic s krožniki iz porcelana za črno kavo (manjše)
 - 2 podolgasta krožnika za meso (iz porcelana)
 - 3 skleda iz porcelana (1 za juho, 2 za prikuhe)
 - 6 skledic ali latvic (lončene, porcelanaste ali steklene) za kisanje mleka
 - 2 lončeni skledi za mešanje (1 večja, 1 manjša)
 - 2 lesena krožnika (1 večji, 1 manjši)
 - 2 leseni deski iz trdega lesa (sekalnici): 1 za rezanje česna, čebule i. dr., 1 za rezanje limonovih olupkov, rezancev itd.
 - 1 lesena deska za testo
 - 1 lesen valjar
 - 6 žlic velikih iz alpaka ali kitajskega srebra
 - 6 nožev namiznih (jeklenih)
 - 6 vilic namiznih (jeklenih)
- (Opozarjam na žlice, nože, vilice iz kromovega jekla. Nikdar ne zarjavé! Če režeš sadje, ne počrni jo. So poceni! Kdor kupuje nove, zahtevaj to jeklo!)
- 6 kavnih žličk iz iste kovine kot velike žlice
 - 1 zajemalka za juho iz iste kovine kot velike žlice
 - 4 kuhinjski noži različne velikosti
 - 1 kuhinjske vilice (z 2 rogljema)
 - 6 lesenih žlic različne velikosti
 - 2 kuhlarnici (večja za stepanje testa, manjša za žgance)
 - 2 zajemalki iz aluminija — še boljše iz kromovega jekla (večja za juho, manjša za mleko)
 - 1 lopatica za cvrtje
 - 1 penarica (penavka) iz aluminija
 - 1 korec
 - 2 cedilci iz aluminija ali kromovega jekla (manjše za čaj, večje za juho)
 - 1 kovinsko rešeto za solato
 - 2 siti (1 za sejanje moke, 1 redkejša za pretlačevanje)
 - 1 skleda za pranje solate (emajlirana ali iz pločevine)
 - 1 velika skleda za kruh (iz pločevine, znotraj pocinjena)
 - 1 solnica
 - 1 mlinček za kavo
 - 1 možnar
 - 1 kotliček (meden) za stepanje snega z metlico
 - 1 stroj za rezanje mesa
 - 1 stroj za mletje drobtin in orehov
 - 1 strgalnik
 - 1 lesen krhalnik (za kumare in repo)
 - 1 kriv nož
 - 1 sekirica za meso
 - 1 lesen tolkač za meso
 - 1 lesena goba za pasiranje
 - 1 razmotač (Sprudler)
 - 1 stiskač iz aluminija ali kromovega jekla (za limono)
 - 1 vijec za zamaške (odčepač)
 - 1 kolesce za drobljance
 - 1 cevka za klobase
 - 1 lij
 - 1 pretikalnica za slanino
 - 2 modelčka za izrezovanje krofov, več modelčkov za izrezovanje peciva (keksov)

- več peharjev ali štrucnic
 1 vrč za vodo
 4 steklenice: $\frac{1}{4}$ l, $\frac{1}{2}$ l, 1 l, 2 l,
 gladke s primerno širokim
 vratom, da se lahko čistijo
 12 kozarcev
 5 mer iz pločevine: $\frac{1}{10}$ l, $\frac{1}{8}$ l,
 $\frac{1}{4}$ l, $\frac{1}{2}$ l, 1 l
 več pločevinastih škatel (ali iz
 porcelana) za sladkor, kavo,
 čaj itd.
 2 skledi (ali škafa) za pomi-
 vanje
 2 krtači za ribanje (1 za tla,
 1 za mizo)
 1 metla
 1 smetišnica
 1 posodica za umivalni pesek
 1 gobica iz žice za umivanje
 posode
 1 metlica za pomivanje steklenic
 1 omelo za pometanje ognjišča
 1 omelo za moko
 1 vevnica za moko
 1 grebljica za popravljanje
 ognja
 1 lopatica za pepel
 1 tehtnica z utežmi
 1 likalnik
 1 lavór iz pločevine
 1 posodica za milo
 4 namizni prti (2 bela, 2 bar-
 vasta)
 1 prt za valjanje testa
 1 bel prtič, podolgast, ozek, za
 kuhanje štrukljev
 6 prtičev (pohlébnic) za vzha-
 janje kruha
 12 servijetov (belih)
 12 servijetov (barvastih, malih)
 6 brisač za roke (platnenih)
 12 brisač za posodo
 6 krp iz jute za prijemanje
 vročih loncev
 več primernih cunj za prah in
 za ognjišče.

V. Red in snaga v kuhinji.

Ena glavnih nalog dobre gospodinje je tudi ta, da ima v kuhinji vsako stvar na svojem mestu in vse v največji čistosti in snažnosti. Mož, ki najde doma dobro kuhinjo, red, čistočo, snažnost in pozornost, povsod čuječo roko skrbne gospodinje, bo gotovo rad doma in ne bo iskal zabave izven doma, po gostilnah in drugod.

Kuhinjo moraš vsaj dvakrat na dan pomesti in sicer vedno po glavnih obedih, očistiti posodo in vse pospraviti. Ako imaš v kuhinji lesena tla, jih moraš dvakrat, najmanj pa enkrat v tednu poribati; kamnita (betonska) tla pa moraš umiti vsak dan. (Sicer so pa ta tla nesreča za posodo, če pade na tla, in — gorje za noge: so mrzla in trda. V nobeno kuhinjo takih novih tal, starih se skušajte iznebiti, ali jih prevlecite s tenkim lesenim podom ali z linolejem!) Enako moraš poribati in umiti vsak dan mizo, ki jo uporabljaš pri pripravljanju jedi. Vsak teden premekni vse pohištvo in ga zbrisi (tudi stene). Ako je pohištvo beljeno z oljnato barvo, ga vsak teden umij. Kuhinjo daj vsako leto prebeliti.

Posodo, ki je ne rabiš, preglej vsak mesec in jo očisti. Pokvarjeno daj v popravilo, neuporabljivo pa nadomesti. Posodo umivamo vedno v dveh vodah. Črno posodo moramo takoj, ko je ne potrebujemo, napolniti s toplo ali mrzlo vodo in jo postaviti na ognjišče, da se jed odmoči, nakar jo pomijemo v vroči vodi in nato splaknemo v drugi topli vodi. Umito posodo naložimo v škaaf ali na desko, da se odteče, nato pa s čistim prtičem zbrisemo. Črno posodo pustimo istotako najprej odteči in jo nato zložimo še na malo toplo ognjišče, da se tu osuši (ploščo ognjišča moramo seveda prej umiti in zbrisati). Umijemo najprej belo in nato črno posodo. Jedilno orodje zbrisemo takoj, ko ga operemo, s suhim prtičem in očistimo s smirkovim papirjem (če ni iz kromovega jekla).

Da ne porabiš preveč tople vode in da voda ni takoj mastna, je priporočljivo, da osnažiš vso posodo, porcelan in kuhinjsko, pred umivanjem s celuloidno ploščico in odstraniš vse ostanke jedil na razgrnjen časopisni papir, ki ga nato sežgeš. Tako očiščeno posodo z lahkoto pomiješ.

Za pomivanje moramo imeti pripravljeno na ognjišču toplo vodo. Vanjo damo nekoliko sode (za aluminijevo posodo ne!) ter umijemo posodo od zunaj in od znotraj.

Črno posodo operemo v vroči vodi (lugu) in z milom ter jo obribamo z žično gobico. Zunanjo stran očistimo z nekoliko peska (sipe) ali tudi s pepelom bukovih drv. Saje očistimo poprej še s papirjem.

Lesene stvari pomijemo v kolikor mogoče vroči vodi.

Kozarce in steklenice umijemo v mrzli vodi, kateri smo pridali zelenih kopriv ali nekoliko sode. (Kupuj vedno le kolikor mogoče gladke kozarce in steklenice, da jih lahko tudi znotraj dobro očistiš!) Železno posodo očistimo vsak mesec z vodo, kisom in peskom. Aluminij snažimo z aluminijevim prahom, nikdar pa ne s sodo ali z gobico. Bakreno posodo skuhamo od časa do časa v pepelu bukovih drv (ako je zacinjeno postalo črno).

Nove lončene ali glinaste lonce namočimo pol dneva pred uporabo v gorki slani vodi. Mešamo samo v lončenih, porcelanastih ali steklenih posodah. Istotako hranimo tudi kuhane jedi le v takih posodah.

Ko se emajlirana posoda začne krušiti, je ne smemo več uporabljati, ker so ostri drobci nevarni za prebavila.

Juhe.

A. Mesne.

- 1 **Ciganska juha.** Razgrej v kozi žlico masti, prideni 1 do 2 zrezani čebuli in ko čebula nekoliko zarumeni, 10 dkg na kocke zrezanega govejega, koštrunovega ali svinjskega mesa, velik ščep kumne, 1 do 2 žlici kisa, nekoliko soli in nekaj žlic vode ter pokrij. Ko se meso zmehča, potresi po njem pol žlice moke in velik ščep paprike, dobro premešaj in zalij z 2 l kostne ali zelenjavne juhe in kuhaj še nekaj minut. Prideni še majhen krožnik v slani vodi kuhanih makaronov in nekaj žlic kisle smetane. Ko vse prevre, je juha gotova.
- 2 **Juha iz divjačine.** Razreži slabši del divjačine, n. pr. polovico glave, vratu ali rebro kvašenega zajca ali srne, in stresi kosce v kozo v 4 dkg raztopljenega sirovega masla ali masti. Prideni nekaj koscev čebule, zelene, koreninico petršilja, korenja, pora in nekaj zrn popra. Pokrij kozo in vse skupaj duši, da postane meso mehko; pred dušenjem prilij nekaj žlic vode, da se ne prismoji. Ko se zmehča in zarumeni, potresi z žlico moke in zalij z 2 l kostne juhe. Vse skupaj naj vre še 15 do 20 minut. Meso vzemi iz kože, ga odberi od kosti, drobno zreži, stresi nazaj v juho, ki si jo precedila prej skozi sito, in zakuhaj vanjo riža ali rezancev.
- 3 **Pretlačena fižolova juha z ječmenčkom in kóžicami.** Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ l belega fižola; drugi dan ga zavri, odcedi in nanovo zalij z 2 l tople vode, prideni 1 ali 2 (8 dkg) drobno zrezani, sveži svinjski kóžici in nekaj koscev zrezane čebule, osoli in kuhaj do mehkega. Posebe skuhaj $\frac{1}{8}$ l ječmenčka, ki naj bo gost. Ko je fižol kuhan, ga pretlači z vodo in kóžicami vred, prideni ječmenčku, prilij majhno zajemalko rdečega vina, nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja in ščep popra. Ko vse skupaj prevre, je juha gotova.

- 4 **Goveja juha.** Meso, ki ga hočeš kuhati, moraš vselej hitro oprati v mrzli vodi; predolgo namakanje škodi mesu, ker se izpere sok in tako vzame mesu dober okus. Dobro je, če meso nekoliko z lesenim tolkačem potolčeš, da se zmehča, a paziti je treba, da se preveč ne raztolče. Na 2 l vode se računa navadno $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ kg mesa in kakih 5 dkg kosti in jeter. Na oprano meso in kosti nalij mrzlo vodo in lonec postavi na ogenj, da naglo zavre. Ako hočeš imeti dobro juho, nalij na meso mrzle vode; če pa hočeš imeti okusno in sočnato meso, ga položi v lonec, ko že voda vre. Dobro je, če juho takoj osoliš; osoljena voda hitreje zmehča meso. Kadar juha zavre, se pridene zelenjava: koreninica petršilja, vršček zelene, dve ploščici čebule ali ena šalotka, kos rumene kolerabe, par listov pora, storžek ali list od karfijole ali od ohrovt, majhen paradižnik, strok česna, peresce muškatovega cveta, nekaj zrn celega popra in pol lovorjevega zrna. Pusti, da vre juha počasi 2—3 ure. Pen ne pobiraj z juhe! — Ako hočeš juho zarumeniti, deni v kozico par koleščkov korenja, čebule, kolerabe in prav malo masti; ko se zarumeni, stresi vse to v juho. Kuhano juho precedi in zakuhaj v njej poljubno zakuho.
- 5 **Guljaževa juha.** Razgrej v kozi žlico masti, prideni 1 ali 2 zrezani čebuli in ko čebula zarumeni, prideni 10 dkg na majhne kocke zrezanega govejega mesa, velik ščep paprike in kumne, 1 do 2 žlici kisa, nekoliko soli in nekaj žlic vode. Ko se meso zmehča, potresi z žlico moke in praži še eno minuto; nato zalij z 2 l tople vode, prideni vejico majarona in kuhaj do mehkega. Posebe kuhaj 2 do 3 olupljene in na majhne koščke zrezane krompirje in jih prideni juhi. Ko vse skupaj prevre, vlij juho v skledo.
- 6 **Ječmenčkova juha.** Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ l drobnega ječmenčka, drugi dan ga zavri in takoj odcedi. Nato zalij ječmenček z 2 l juhe od svinjskega mesa. Ko je ječmenček napol kuhan, mu prideni olupljen in na majhne kocke zrezan krompir, dva stroka drobno zrezanega česna in ko je že skoraj kuhan, še ščep popra, sol in žlico drobno zrezanega zelenega petršilja. (Ječmenček kuhaj počasi 2 do 3 ure.)
- 7 **Kašnata juha s slanino.** Kuhaj v $1\frac{1}{2}$ l vroče vode $\frac{1}{8}$ l z vročo vodo oprane kaše. Razgrej v kozi pol žlice masti, prideni žlico sesekljanе prekajene slanine, v kateri zaru-

meni žlico drobno zrezane čebule, prideni žlico moke, premešaj in stresi to prežganje v kašo. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, je juha gotova.

- 8 **Juha prtenih klobas s kašo ali rižem (godlja).** Operi $\frac{1}{4}$ l kaše (ali riža) in jo stresi v $1\frac{1}{2}$ l juhe, v kateri si kuhala krvavice in druge klobase. Kuhaj počasi $\frac{1}{2}$ ure ter nekoliko osoli. Če je juha mastna, je ne zabeli. Daš jo kot samostojno jed na mizo.
- 9 **Kostna ali prevreta juha.** Kadar kuhaš goveje meso in juho porabiš, zalij kosti in zelenjavo, prideni paradižnik in spet dobro prevri. To juho lahko uporabiš za zalivanje prikuh, omak ali juh.
- 10 **Kurja juha.** Deni v 1 l mrzle vode četrť kure in ko zavre, prideni prav malo petršilja, korenja in polovico lorberjevega zrna ter košček šalotke. Nato pusti, da juha počasi vre, dokler ne postane kura mehka.
- 11 **Pljučna juha s krompirjem** se pripravi kot vampova juha s krompirjem. (Glej št. 16.)
- 12 **Juha ragú.** Razgrej v kozi žlico masti, prideni veliko žlico moke in napravi bledorumeno prežganje, katero zalij z 2 l kostne juhe, zmešaj, da postane prežganje gladko, in kuhaj pol ure. Nato prideni pest posebe kuhanih karfijolnih cvetk ali zelenega graha z vodo vred in 2 žlici dušenih gob; tudi na majhne rezance zrezano korenje, kuhano ter od kosti odbrano meso telečje glave ali kuretine, jetra, želodec ali kaj enakega se prav dobro prilega. Ko vse skupaj prevre, vlij juho v skledo, v katero si dala 2 pesti krušnih zlatih rezin.
- 13 **Riževa juha z rumenjacom.** Zakuhaj v $2\frac{1}{2}$ l zavrele goveje juhe $\frac{1}{4}$ l opranega riža ter pusti, da vre 25 minut; nato vlij juho v skledo, v kateri si dobro zmešala rumenjaka. Ko vse še v skledi premešaš, postavi juho na mizo. — Prav tako kakor to, pripraviš tudi juho iz svinjskega mesa ali kosti.
- 14 **Riževa juha z zeljem in svežim svinjskim mesom.** Razgrej v kozi žlico masti, prideni polovico srednje velike, na rezance zrezane zeljnate glave, pol zrezane čebule in 15 dkg na majhne kosce zrezanega, bolj mastnega svinjskega mesa. To osoli in pokrito duši z nekaj žlicami vode. Ko se zelje

že nekoliko zmečča, prideni $\frac{1}{8}$ l riža ter zalij z $1\frac{1}{2}$ l tople vode ali juhe ter kuhaj vse skupaj 20 do 25 minut.

- 15 **Telečja juha.** $\frac{1}{4}$ kg telečjih kosti duši v žlici masti z drobno na listke zrezano čebulo in nekaj koleščki korenja. Ko se nekoliko zarumeni, prideni v mleku napojeno žemljo ter prilij 2 l gorke vode. Vse skupaj kuhaj 1 uro, nato juho precedi, pretlači žemljo s čebulo in korenjem vred ter prideni v trdo kuhano in seseklano jajce, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, soli in ščep popra. Pusti, da vse še nekaj minut vre, in vlij juho na opečene krušne rezine. (Ako hočeš juho zboljšati, ji prilij med vrenjem 1 do 2 žlici smetane.)
- 16 **Vampova juha s krompirjem.** Skuhaj 2 debela, olupljena in na kocke zrezana krompirja v 2 l vode. V kozi napravi prežganje iz velike žlice masti in moke. V blede zarumenelo prežganje prideni žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in čebule ter neprestano mešaj, da še nekoliko zarumeni. Nato prideni 2 pesti kuhanih in na drobne rezance zrezanih vampov, ki jih v prežganju nekoliko minut duši, nakar stresi kuhani krompir z vodo vred k vampom, osoli, prideni vejico majarona in kuhaj vse skupaj še nekaj minut. Ako hočeš, lahko prideneš juhi še žlico kisa, preden jo daš na mizo.
- 17 **Vranična juha.** Razgrej v kozi žlico masti in stresi vanjo žlico drobno zrezane čebule. Ko čebula zarumeni, prideni nekaj peres zrezanega pora, dve žlici nastrganega korenja in 10 dkg (dve polni žlici) izstrgane vranice. Vse to pokrij in praži med večkratnim mešanjem pol ure. Nato potresi s pol žlice moke, dobro premešaj in zalij s $1\frac{1}{2}$ l petršiljevke; prideni še vejico majarona, osoli in kuhaj še četrt ure. Nato juho z zelenjavo vred precedi in pretlači in jo zlij na opečene krušne rezine.
- 18 **Zdrobova juha.** Razgrej 5 dkg sirovega masla, stresi vanj 5 dkg zdroba in mešaj, da nekoliko zarumeni. V zarumeneli zdrob prilivaj počasi $1\frac{1}{2}$ l kostne juhe med vednim mešanjem, da se ne napravijo štrukeljci. Tudi lahko prideneš tej juhi 1—2 žlici dušenih gob. Ali pa zmešaj zdrob z nekaj žlicami mrzle vode in ga stresi takoj med mešanjem v zavrelo govejo juho ter kuhaj 20 minut.

- 19 **Zimska juha.** Deni v kozo žlico masti, polovico srednje debele, na rezance zrezane zeljnate glave, 10 dkg svežega, na majhne kosce zrezanega svinjskega mesa, srednje debelo, na rezance zrezano korenje in nekaj koscev čebule. Prilij štiri žlice vode, osoli in pokrito duši med večkratnim mešanjem eno uro. Nato pridene tri pesti riža, duši in pari še nekaj minut, pridene še za noževno konico paprike, zalij s $1\frac{1}{2}$ l tople vode ali kostne juhe in kuhaj vse skupaj še 20 minut.
- 20 **Žemeljna juha z drobnjakom (ali ponada).** Namakaj staro, na kosce zrezano žemljo ali kruh v $\frac{1}{2}$ l mrzle juhe četrto ure. Nato postavi lonec z juho na ognjišče, da zavre in ko nekaj minut vre, jo dobro z razmotačem razmotaj. Ko zopet zavre, prilij jajce, ki si ga razmotala z žlico vode, in pusti, da vse skupaj eno minuto vre. Nato zlij juho na krožnik in potresi z žličico drobno zrezanega drobnjaka. To je pripravna večerja za vsakega, zlasti še za otroke, toda zanje brez drobnjaka.
- 21 **Žemeljna juha, francoska.** Razgrej za drobno jajce sirovega masla in zarumeni v njem drobno zrezano čebulo in na kosce zrezano žemljo ali kruh. Ko zarumeni, prilij 2 l kostne juhe, pridene po okusu ščep popra in soli ter kuhaj pičle pol ure. Kuhano pretlači in zlij v lonec, kjer si zmešala sirov rumenjak.

B. Postne.

- 22 **Čebulna juha s krompirjem.** Olupi in drobno zreži 2 srednje debeli (20 dkg) čebuli in ju praži v 6 dkg masti. Ko čebula nekoliko zarumeni, jo potresi z žlico moke in ko tudi moka nekoliko zarumeni, prilij 2 l tople vode in kuhaj pol ure. Nato pridene velik ščep popra, nekoliko soli in 2 srednje debela, olupljena, oprana in na majhne kocke zrezana krompirja. Vse skupaj kuhaj, da se krompir zmehča, prilij še žlico kisa in ko prevre, deni juho v skledo.
- 23 **Francoska fižolova juha.** Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ l belega fižola, drugi dan ga prevri in odcedi. Nato ga zalij s toplo vodo (2 l), osoli in kuhaj do mehkega. Kuhane pretlači s fižolovko vred v drug lonec in pridene še lovorjev list, ščep popra in za jajce sirovega masla. Ko vse prevre, vlij juho v skledo na opečene krušne rezine.

- 24 Navadna fižolova juha.** Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ l rdečega fižola, drugi dan ga zavri in takoj odcedi. Nato ga zalij z $2\frac{1}{2}$ l tople vode, osoli in kuhaj do mehkega; prideni še lovorjev list, vejico majarona in košček limonove lupine. Ko je fižol kuhan, odlij fižolovko v drugo posodo, fižol pa dobro stlači ter prilij vodo nazaj. Deni v kozo 2 žlici raztopljene masti in nekaj koscev čebule in ko ta zarumeni, prideni polno žlico moke. Ko je moka rumena, prilij fižolovko s pretlačenim fižolom in polno žlico pretlačenih paradižnikov; ko vse še nekaj minut vre, prideni žlico kisle smetane in žlico kisa. Ko prevre, stresi juho na opečene krušne rezine ali jo postavi posebe v skledi z ajdovimi žganci, s kropirjevim piréjem, s širokimi rezanci, z dušenim rižem, s kašo, z ječmenčkom ali z makaroni na mizo.
- 25 Navadna fižolova juha z rezanci.** Fižolova juha z rezanci se pripravi prav tako kakor pod št. 24. Posebe pa skuhaj v slanem kropu dve pesti drobnih rezancev; ko so kuhani, jim prilij fižolovko.
- 26 Vipavska fižolova juha.** Namoči čez noč $\frac{1}{2}$ kg fižola, drugi dan ga zavri, odcedi, nanovo zalij z 2 l tople vode, osoli in kuhaj do mehkega ter ga pretlači s fižolovko vred skozi sito. Posebe kuhaj $\frac{1}{2}$ kg kislega zelja in prideni kuhanemu pretlačeni fižol s fižolovko vred. Nato razbeli 5 žlic olja, stresi v razgreto olje žlico moke in 3 stroke sesekljanega česna in ko nekoliko zarumeni, prideni zelje. Ko prevre, postavi juho kot samostojno jed s krompirjevo potico ali z makaroni na mizo.
- 27 Vipavska fižolova juha s krompirjevko.** Ta se pripravi prav tako kakor prejšnja, le da priliješ juhi odcejeno vodo kuhanega krompirja.
- 28 Stročjega fižola juha s kašo in krompirjem.** Skuhaj v 1 l osoljene vode $\frac{1}{8}$ l z vročo vodo oprane kaše. V drugi posodi kuhaj v slani vodi 1 ali 2 na kocke zrezana krompirja in stresi kuhanega s krompirjevko vred h kaši. Prav tako stresi h kaši majhen krožnik na rezance zrezanega in kuhanega fižola. Prideni blede prežganje iz žlice masti in moke ter vejico majarona. Ko vse skupaj prevre, prideni žlico kisa in postavi na mizo. — Rabiš lahko tudi soljeni fižol.

- 29 **Stročjega fižola juha s krompirjem.** Obreži krožnik stročjega fižola, ga operi in zreži na poševne rezance, ki jih stresi v lonec in zalij z 2 l slanega kropa. (Ako hočeš, lahko prideniš obenem s fižolom tudi pest ostrganega in na rezance zrezanega korenja.) Ko je fižol kuhan, mu prideni posebe kuhani in na kocke zrezani krompir ter prežganje, ki si ga pripravila iz velike žlice masti in žlice moke. Ko vse skupaj nekaj minut vre, prideni še žlico drobno zrezanega zelenega petršilja ter janeža in žlico kisa. Ko je juha zavrela, je gotova.
- 30 **Stročjega fižola juha z rižem.** Skuhaj majhen krožnik na rezance zrezanega fižola in kuhanega odcedi. Posebe skuha¹/₄ l riža v 2¹/₂ l vode. Ko riž 10 minut vre, mu prideni fižol ter kuhaj vse skupaj še 10 minut. Napravi prežganje iz velike žlice masti in moke in v prežganje stresi nekoliko zrezane čebule in zelenega petršilja; ko prežganje blede zarumeni, prilij zajemalko vode, da se razpusti. Nato stresi razredčeno prežganje v riž, ga osoli, in ko nekoliko prevre, prilij kisa po okusu.
- 31 **Preprosta gobova juha.** Popari krožnik osnaženih in na listke zrezanih gob ter jih ožmi. Olupi 4 srednje debele krompirje, jih zreži na kocke, stresi v lonec, nalij nanje 1—2 l vode in postavi na ognjišče, da zavro. V zavreli krompir stresi ožete gobe, osoli in kuhaj do mehkega. Nato prideni prežganje iz velike žlice masti in moke, v katero si dala nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, in prideni še velik ščep popra, vejico majarona in lovorjev list. Ko vse skupaj nekaj minut vre, prilij kisa po okusu.
- 32 **Gobova juha s krompirjem in svežimi gobami.** Popari majhen krožnik osnaženih gob, oparjene ožmi in dobro seseklaj. Napravi prežganje iz velike žlice masti in žlice moke in ko blede zarumeni, prideni strok drobno zrezanega česna, zelenega petršilja in nekaj koscev čebule ter mešaj, da dobro zarumeni; nato prideni pripravljene gobe, pokrij in jih duši 10 minut ter večkrat premešaj. Posebe kuhaj v loncu 2 debela, na majhne kocke zrezana krompirja v 1¹/₂ l vode. Ko je krompir skoraj kuhan, mu prideni dušene gobe s prežganjem, lovorjev list in vejico majarona; osoli in kuhaj vse skupaj še 10 minut ter prilij nekoliko kisa. Juha je

gotova. Ako hočeš imeti juho še boljšo, ji prideni žlico kisle smetane. — Juha iz suhih gob se pripravi prav tako, le da gobe nekoliko časa namakaš v mrzli vodi in jih prevreš; drugo vse kot pri svežih gobah.

35 Gobova juha iz parkeljčkov s krompirjem. Popari 2 pesti osnaženih in zrezanih parkeljčkov, jih ožmi in stresi v kožo, v kateri si razbelila žlico masti. Z gobami prideni tudi drobno zrezano čebulo, strok česna in zelen petršilj, vsega za eno žlico, ter praži v tej masti gobe 10 minut. Posebe kuhaj 4 srednje debele, olupljene in na kocke zrezane krompirje v dveh litrih vode in zavretim prideni gobe, osoli in kuhaj vse skupaj do mehkega. Nato prideni prežganje iz žlice moke in masti, vejico majarona in ko vse skupaj nekaj minut vre, še žlico kisa in ščep popra.

34 Grahova juha z rižem. Kuhaj v 2 l osoljene vode $\frac{1}{2}$ l mladega (zelenega) graha; ko nekaj časa vre, prideni $\frac{1}{8}$ l riža ter kuhaj še četrt ure. Nato prideni prežganje iz velike žlice masti in žlice moke, ki ga razredči z zajemalko mrzle vode. Ko vse skupaj prevre, je juha gotova.

35 Juha iz suhega graha. Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ l suhega graha. Druga dan ga odcedi, zalij nanovo z $1\frac{1}{2}$ l vode in postavi pokritega na ognjišče, da se napol skuha. Zarumeni v žlici masti nekaj koscev korenja, majhno čebulo in korenino petršilja. Zarumenjeno stresi h grahu, osoli in prideni še zrezan por ter kuhaj vse skupaj do mehkega. Nato pretlači grah z vodo in zelenjavo vred skozi sito, stresi nazaj v lonec in prilij še $\frac{1}{4}$ l nezavretega mleka, prideni ščep popra in za oreh sirovega masla; ko juha prevre, jo zlij na ocvrte krušne rezine. — Ali pa: Skuhaj $\frac{1}{4}$ l suhega graha v $1\frac{1}{2}$ l vode in ga osoli; kuhanemu prideni prežganje iz žlice masti, v kateri si zarumenila nekaj koscev čebule in žlico moke. Ko še nekaj minut vre, pretlači juho z graham vred in jo zlij v skledo, v katero si dala dve pesti opečenih krušnih rezin.

36 Karfijolna juha. Skuhaj v 2 l slane vode srednje veliko karfijolo. To karfijolo porabiš kot samostojno jed, vodo pa porabiš za juho, ki ji prideneš 2 žlici razredčenega prežganja in vejico majarona. Ko juha nekaj minut vre, za-

kuhaj vanjo močnate vložke (žličnike) ali jo vlij na zlate rezine.

- 37 **Karfijolna juha s pšeničnim zdrobom.** Kuhaj pest karfijolnih cvetk v $\frac{1}{2}$ l osoljene vode. V kozi razgrej žlico masti ter stresi vanjo 3 polne žlice zdroba; mešaj, da nekoliko zarumeni, in zalij z $1\frac{1}{2}$ l juhe, petršiljevke ali kostne; ko četrť ure vre, prideni karfijolo z vodo vred ter vse skupaj kuhaj še nekaj minut. Vlij juho v skledo, v kateri si zmešala rumenjaki.
- 38 **Kašnata juha s suhimi gobami.** Prevri pest posušenih gob, ki si jih poprej eno uro namakala v mrzli vodi. Nato jih odcedi in seseklaj, stresi v prežganje, ki si ga pripravila iz velike žlice masti in moke in dala vanj za pol žlice čebule in zelenega petršilja, ter jih praži v tem prežganju nekaj minut. Posebe kuhaj v $1\frac{1}{2}$ l vode $\frac{1}{10}$ l v vroči vodi oprane kaše in ko je skoraj kuhana, ji prideni gobe, ščep popra in kuhaj vse skupaj še nekaj minut. Ako hočeš juho gostejšo, skuhaj več kaše.
- 39 **Kašnata juha z zelenjavo.** Zreži na debele rezance nekaj listov zelja in ohrovt, en koren, rumeno kolerabo, korenino petršilja, če imaš, listič karfijole, košček zelene in por. Vse skupaj stresi v lonec, zalij z $1\frac{1}{2}$ l vode in ko je že napol kuhano, prideni še na kocke zrezan krompir. Deni v kozo veliko žlico masti ali 2 žlici olja in prideni nekoliko zrezane čebule. Ko zarumeni, stresi v mast $\frac{1}{8}$ l oprane kaše in jo praži 2 minuti, nato stresi kuhano zelenjavo z vodo vred v kašo in kuhaj vse skupaj še četrť ure.
- 40 **Korenova juha z makaroni.** Razgrej v kozi za drobno jajce sirovega masla ali masti in prideni debel, osnažen in na rezance zrezan koren ter pol zrezane čebule. Pokrij in duši koren, da se skoraj zmehča. Posebe kuhaj na majhne rezance zrezano ohrovtovo glavo in ko je ohrovt napol kuhan, ga odcedi in mu prideni korenje, osoli in duši vse skupaj četrť ure. Nato zalij korenje z 2 l vode, in sicer najprej s tisto, v kateri si kuhala ohrovt, potem pa, če imaš, s krompirjevko ali sploh s toplo vodo. Ko juha še nekaj minut vre, ji prideni majhen krožnik kuhanih in odcejenih makaronov, za pol jajca sirovega masla in žlico zelenega petršilja. Vse dobro premešaj in juha je gotova.

- 41 Juha iz korenja in krompirja.** Razgrej v kozi za drobno jajce sirovega masla in mu prideni debel, osnažen in na listke zrezan koren, nekaj koscev čebule in dva debela, olupljena in na kosce zrezana krompirja. Kozo pokrij in duši vsebino pol ure, vmes pa polagoma prilivaj $\frac{1}{8}$ l tople vode. Osoli in večkrat premešaj, potresi nato z žličico moke in zalij z 2 l petršiljevke ter počasi kuhaj eno uro; prideni, če imaš, žlico paradižnikove mezge. Nato vse skupaj dobro stlači in pretlači z vodo vred ter stresi nazaj v kozo; prideni 2 žlici kisle smetane in ko prevre, vlij juho v skledo, v katero si dala kuhano in seseklano jajce in pest v maslu precvrtih krušnih drobtin.
- 42 Juha iz krompirjevke.** Napravi prežganje iz žlice masti in ko nekoliko zarumeni, prideni drobno zrezano čebulo in strok česna; nato prilij nekaj žlic vode, da se prežganje razpusti, odcejeno krompirjevko ($1\frac{1}{2}$ l) in prideni še žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, vejico majarona in ščep popra. Ko vse še nekaj minut vre, stresi juho na opečene krušne rezine ali odcejene makarone. Še okusnejša je juha, če ji prideneš žlico kisa.
- 43 Pretlačena krompirjeva juha.** Kuhaj v 2 l vode tri debele, na kosce zrezane krompirje in jih osoli. Posebe pripravi prežganje iz velike žlice masti in moke, prideni nekoliko drobno zrezanega česna, čebule in zelenega petršilja ter prilij nekaj žlic vode, da se prežganje razpusti. Prideni prežganje kuhanemu krompirju, dodaj še vejico majarona, lovorjev list in, če imaš, še debel paradižnik. Ko vse skupaj prevre, pretlači juho s krompirjem vred skozi penovko, jo vlij nazaj v lonec in prideni žlico kisle smetane in kisa.
- 44 Mlečna juha.** Zavri 1 l mleka in ga osoli. Mešaj 1—2 rume njaka z 2 žlicama mrzlega mleka in v to mešanje zlij zavreto mleko, vse še nekoliko razmotaj in zlij na opečene krušne rezine. (Ako hočeš, da je juha sladka, prideni žličico sladkorja.)
- 45 Mlečna juha (malo drugačna).** Deni v kozo žlico masti, v razgreto stresi žlico moke ter mešaj, da prav malo zarumeni, nakar prilij zajemalko vode, da se prežganje razpusti. Nato prilij $1\frac{1}{4}$ l toplega mleka, dobro zmešaj, in ko prevre, vlij juho na opečene krušne rezine.

- 46 **Ohrovtova juha s krompirjem.** Razgrej v kozi žlico masti, prideni drobno, na debele rezance zrezano ohrovtovo glavo in nekaj koščkov čebule; to vse skupaj pokrito duši, da se ohrovt zmehča. Posebe skuhaj zelo debel, na kocke zrezan krompir v 2 l vode; ko je skoraj kuhan, ga stresi s krompirjevko vred v dušeni ohrovt, osoli in kuhaj vse skupaj še nekaj minut.
- 47 **Ohrovtova juha z rižem.** Razgrej v kozi žlico masti, prideni drobno, na rezance zrezano ohrovtovo glavo in nekaj koscev čebule; vse skupaj duši z 2 žlicama vode. Ko se ohrovt nekoliko zmehča, prideni $\frac{1}{4}$ l riža in praži vse skupaj nekaj minut, zalij z $1\frac{1}{2}$ l kostne juhe in kuhaj še 20 minut.
- 48 **Paradižnikova juha z rižem.** Prereži čez polovico dva debela, zrela paradižnika, ju deni v kozo in prideni nekaj koscev čebule in žlico masti. Ko nekoliko zarumeni, potresi z žlico moke in duši še 2 minuti; nato prilij 2 l tople vode, osoli in kuhaj pol ure. Ako hočeš, prideni žlico sladkorja. Posebe kuhaj v juhi $\frac{1}{4}$ l riža in v kuhani riž pretlači paradižnikovo juho. Ko vse še prevre, je juha gotova.
- 49 **Petršiljevka.** Pristavi v lonec 2 l vode, korenino petršilja, eno šalotko, por, košček zelene kolerabe, kak storžek od karfijole, zelja ali ohrovt in olupljen, zrezan krompir; lahko prideneš še tudi nekoliko magija. Pokrij in kuhaj vse skupaj eno uro.
- 50 **Porova juha s krompirjem.** Operi in razreži na rezance dva debela pora. Razgrej za jajce sirovega masla ali masti, prideni por in ga praži, da nekoliko zarumeni. Nato ga potresi z žličico moke in zalij z 1 l tople vode, osoli in kuhaj četrt ure. Posebej skuhaj v 1 l vode 4 velike, na majhne kocke zrezane krompirje in skoraj kuhane stresi z vodo vred k poru ter pusti vse skupaj še nekaj minut vreti.
- 51 **Prežganka iz Knajpove in druge moke (kumnovka).** Razgrej v ponvi veliko žlico masla ali masti, prideni 1 do 2 žlici Knajpove moke ter jo takoj močno mešaj, da temno zarumeni. Nato prilij $\frac{1}{4}$ l vode in mešaj toliko časa, da se prežganje razpusti, prilij še 1 l tople vode, osoli, prideni žličico kumne in lovorjev list. Ko prežganje vsaj četrt ure vre, primešaj 1 do 2 stepeni jajci in ko še prevre, vlij juho v skledo na opečene krušne rezine.

- 52 **Ribja juha z grahom.** Razbeli v kozi za drobno jajce masla ali masti, nareži vanjo nekaj koscev korenja, petršilja, drobno zrezano čebulo, nekoliko ohrovta ali zelja, prideni ribjo glavo in če hočeš tudi druge dele ribe, tako da se vse skupaj počasi praži. Posebe skuhaj v $1\frac{1}{2}$ l vode $\frac{1}{4}$ l mla-dega graha, ga pretlači z vodo vred k ribi, zalij praženo ribo in kuhaj vse skupaj eno uro. Nato napravi redko blede prežganje, ga prideni ribi in ko juha še nekaj minut vre, jo precedi in zlij na ocvrte krušne rezine.
- 53 **Smetanova juha.** Razmotaj v lončku $\frac{1}{4}$ l kisle smetane z žlico moke in $\frac{1}{16}$ vode. Razmotano zlij v 1 l zavrele osoljene vode, v katero si dala ščep kumne, vse skupaj še prav dobro razmotaj in kuhaj počasi 20—25 minut (med kuhanjem večkrat premešaj). Nato vlij juho na opečene krušne rezine.
- 54 **Solatna juha z rižem.** Tudi iz solate se dá napraviti okusna juha. Deni v kozo 5 dkg sirovega masla ali masti, v razgreto mast stresi krožnik oprane in na rezance zrezane solate (dobra je tista, ki je za solato prezelená), premešaj in pokrito duši pol ure; med dušenjem prilij žlico tople vode. Nato prideni k solati $\frac{1}{8}$ l riža in ga duši s solato 2 minuti, zalij z 2 l juhe od kosti, krompirjevke ali tople vode in pusti, da vre tri četrti ure. Nato juho precedi in pretlači skozi sito v drug lonec ter ji primešaj 2 žlici kisle smetane, nekoliko soli in ščep popra. Preden postaviš juho na mizo, ji primešaj rumenjaki in jo vlij na opečene krušne rezine.
- 55 **Solatna juha iz endivije.** Juha iz endivije se pripravi kot solatna juha z rižem.
- 56 **Hitro pripravljena špinačna juha.** Dve pesti osnažene in oprane špinače zreži v mesnem stroju. V kozi razgrej za jajce sirovega masla ali masti, prideni drobno zrezano čebulo, špinačo, pest drobtin in ščep popra ter pokrito duši četrt ure. Nato prilij $1\frac{1}{2}$ l tople vode, osoli in kuhaj vse skupaj 10 minut; prideni še žlico kisle smetane. Ko prevre, vlij juho na opečene krušne rezine. Ako hočeš juho še finejšo, razmotaj v skledi, preden zliješ juho, rumenjaki.
- 57 **Špinačna juha s pšeničnim zdrobom.** Dve pesti oprane špinače in pest solate dobro sesekljaj. Deni v kozo 2—3 žlice

olja in duši v njem zrezano čebulo, prideni zrezano špinačo in jo duši. Nato prideni 10 dkg pšeničnega zdroba, prilij 2 l tople vode in kuhaj vse skupaj pol ure. Mešaj v skledi 1—2 rumenjaka, 2 žlici dobre smetane, vlij na to juho, dobro premešaj in prideni opečene žemeljne rezine.

58 **Špinačna juha z rižem.** Razgrej žlico masti in zarumeni v njej žlico drobno zrezane čebule; v zarumenjeno čebulo stresi žlico moke in ko moka blede zarumeni, stresi vanjo $\frac{1}{4}$ l prevrete in dobro sesekljan špinače ter jo duši nekaj minut. Posebe kuhaj v 2 l petršiljevke ali druge juhe $\frac{1}{8}$ l riža, ga osoli in stresi kuhanega v špinačo; prideni še ščep popra in ko prevre, je juha gotova.

59 **Vinska juha.** Razgrej v kozi za oreh masla in v razgretega deni kavno žličico sladkorja. Ko nekoliko zarumeni, prideni kavno žličico moke, vse nekoliko premešaj, prilij $\frac{1}{4}$ l vina in $\frac{1}{4}$ l vode, košček limonine lupine, skorjico cimeta in žličico sladkorja, pokrij in kuhaj četrť ure. V loncu zmešaj rumenjaka, precedi nanj juho, vse dobro razmotaj in zlij na opečene krušne rezine.

60 **Zdrobova juha z rumenjakom.** Razgrej 5 dkg sirovega masla ali gosje masti, stresi vanjo 5 dkg pšeničnega zdroba in mešaj, da zdrob prav malo zarumeni. V ta zdrob prilivaj počasi $1\frac{1}{2}$ l petršiljevke in pridno mešaj, da se ne napravijo štrukeljci. Ali pa mešaj zdrob z nekaj žlicami mrzle vode, ga stresi takoj v zavrelo juho in kuhaj počasi 15—20 minut. Nato zlij juho v skledo, v kateri si dobro zmešala rumenjaka.

61 **Zeliščna ali spomladanska juha (rožni sok).** Naberi zelenega petršilja, trpotca, rmana, prav majhno vejico luštreka, pehtrana, mete, melise, regrata, jagodovega perja, solate, špinače, kopriv, janeža, krebuljice in drobnjaka; vse lepo osnaži, operi in drobno zreži (vsega skupaj naj bo za dve pesti). Nato razgrej v kozi za jajčno velikost sirovega masla ali masti ter prideni zelenjavo, med katero si zamešala 2 jajci in 2—3 pesti na kocke zrezanega kruha. To duši med večkratnim mešanjem četrť ure; nato prilij 2 l tople vode ali kostne juhe (glej pod št. 9), prideni še prežganje, katero si napravila iz žlice masti in žlice moke, osoli, pokrij in kuhaj pol ure.

- 62 **Zeljната juha s krompirjem.** Zreži na debele rezance pol srednje debele zeljnate glave, jo operi in duši v kozi v 4 dkg masti z nekaj kosci čebule. Ko se zelje nekoliko zarumeni in zmehča, prideni debel, olupljen in na kocke zrezan krompir, osoli, zalij z 2 l tople vode in vse skupaj kuhaj tri četrti ure. Prideni še žličico magija.
- 63 **Navadna žabja juha.** Kuhaj v 1 l vode olupljen in na kosce zrezan krompir, košček korenja, korenino petršilja, vejico zélene, storžek ali listje karfijole. V kozi razgrej žlico masti ali masla, prideni nekaj koscev čebule in ko nekoliko zarumeni, dodaj še žlico moke in žlico drobno zrezanega zelenega petršilja; ko to zarumeni, prilij kuhano in pretlačeno zelenjavo z vodo vred in pusti, da vse skupaj zavre. Nato prideni 10—12 osnaženih žab in vejico majarona, osoli in kuhaj vse skupaj 20 minut. Ako hočeš, okisaj juho po okusu.
- 64 **Žabja juha ragú.** Deni v kozo žlico masti, nekoliko drobno zrezane čebule in 12 osnaženih žab; praži jih nekaj minut, jih poberi iz kože in jim odstrani koščice. V mast deni žlico moke in ko nekoliko zarumeni, zalij z 1 l zelenjavne juhe in osoli; prideni 2 žlici posebe kuhanega, na rezance zrezanega korenja, prav toliko kolerabe, karfijole ali graha, vse z vodo vred, ter pripravljene žabe. Ko vse skupaj četrt ure vre, vlij juho na opečene krušne rezine.

C. Zakuhe.

- 65 **Jajčni rezanci za v juho.** Napravi rezance takole: razmotaj v loncu 1 jajce, $\frac{1}{4}$ l mleka, nekoliko soli in 15—18 dkg moke. Nato deni v plitvo posodo žlico masti ali masla, jo razbeli in odlij v drugo kozo, v ponev pa vlij toliko testa, da je dno prav tenko pokrito. Ko se testo zakrknje in spodaj nekoliko zapeče ali zarumeni, ga obrni, da tudi na drugi strani zarumeni. Nato ga vzemi iz ponve in položi na krožnik; to ponavljaj toliko časa, dokler imaš kaj testa. Te krpe zreži na rezance in jih stresi v čisto juho, preden jo daš na mizo.
- 66 **Jetrni riž v goveji juhi.** Razgrej žlico masti in zarumeni v njej nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega petršilja.

Nato odlij mast v skledo in primešaj 1 jajce, 2 v vodi namočeni in ožeti žemlji, ščep popra in majaronovih plev, 8 dkg nastrganih jeter ali vranice (za 2 žlici), pol žlice moke in strok s soljo stlačenega česna; vse to premešaj in pretlači skozi krušni strgalnik v zavrelo juho. Tako v juho pretlačeni jetrni riž kuhaj pokritega 2 minuti, nato ga poberi v penovko ter stresi v drug lonec, kjer naj vre. Delo nadaljuj, dokler imaš kaj testa; ko je ves riž gotov, ga zalij še z juho, in ko nekaj minut vre, zlij juho v skledo.

- 67 **Kaša nastrgana.** Napravi kolikor mogoče trdo testo iz drobnega jajca, $\frac{1}{4}$ l moke in za lešnik masla. Testo nastrgaj na strgalu (ribežnu) v kašo, jo na deski raztresi, da se nekoliko osuši, in potem stresi v zavrelo juho, ki naj vre še četrto ure.
- 68 **Krompir v goveji juhi.** Olupljen in na debele kosce zrezan krompir skuhaj in ga osoli; ko je že skoraj kuhan, odcedi krompirjevko in ga zalij z govejo, svinjsko ali koštrunovo juho; pusti, da prevre.
- 69 **Krompirjevi cmokčiči za v juho.** Mešaj 5 minut 2 dkg sirovega masla in rumenjaka. Nato pridene dva srednje debela, kuhana in pretlačena krompirja, primešaj sneg beljaka, polno žlico moke, žličico drobno zrezane, v masti precvrte čebule in žlico drobtin. Vse narahlo premešaj in oblikuj iz tega testa za oreh velike cmokčiče, ki jih kuhaj v zavreli juhi 8 minut.
- 70 **Krušne rezine, opečene.** Nekaj dni star kruh zreži na rezine ali kocke, ki jih stresi na pomazano omletno ponev in postavi v vročo pečico, da nekoliko zarumené.
- 71 **Krušne zlate rezine za v juho.** Kruh zreži na majhne kocke in ga stresi v raztepeno jajce. V ponvi razbeli masla ali masti in v vročo deni v jajce pomočeni kruh ter ga rumeno ocvri. Nalij v skledo juho in stresi vanjo rezine.
- 72 **Močnati ponvičnik (šeberle).** Napravi sneg 2 beljakov in primešaj 2 rumenjaka, nekaj zrn soli in 4 žlice moke. Vse narahlo premešaj in stresi v pomazano plitvo pekačo ter speci. Pečeni ponvičnik zreži in stresi v juho.
- 73 **Ocvirkov štrukelj za v juho.** Napravi testo iz $1\frac{1}{2}$ osminke litra mlačne vode, 30 dkg moke, nekoliko soli, 1 beljaka

in za oreh masti. Testo dobro pogneti ter ga pokrij z loncem, da se nekoliko spočije. Vmešaj pol žlice masti, 2 rumenjaka in žličico drobno zrezanega zelenega petršilja, primešaj sneg 1 beljaka ter namaži s tem nadevom razvaljano in razvlečeno testo. Potresi ga z 8 dkg (2 žlicama) sesekljanih in razgretih ocvirkov, ki jim primešaj veliko pest krušnih drobtin, obreži testo ob robu, kjer ga boš zavila, in ga narahlo zvij. Položi štrukelj na pomazano pekačo in speci. Ko je štrukelj pečen, ga zreži na majhne kosce ter daj na krožniku k čisti juhi.

74 Ocvirkovi žličniki v goveji juhi. Sesečaj prav drobno 5 dkg (1 zvrhana žlica) mrzlih ocvirkov, jih stresi v skledo in jim primešaj $\frac{1}{10}$ l mrzlega mleka, 16 dkg moke in celo jajce. Testo dobro stepi, nato ga zajemaj z žlico in polagaj v vrelo, osoljen krop, kjer naj se tako napravljeni žličniki kuhajo 8 minut. Kuhane poberi s penovko iz vode v skledo, jih zalij z govejo juho ter potresi z žlico drobno zrezanega drobnjaka.

75 Ovseni kosmiči (Haferflocken) v goveji juhi. V vrelo juho stresi za vsako osebo polno žlico kosmičev, ki jih lahko kupiš v delikatesni trgovini. Kuhaj jih med večkratnim mešanjem četrť ure in kuhane stresi v skledo, v kateri si zmešala rumenjaka ali drobno jajce. Posebno je priporočljiva ta juha za bolnike in otroke.

76 Petršiljev ponvičnik za v juho. Mešaj žlico masti in 2 rumenjaka 10 minut, primešaj nato poldrugo, v vodi napojeno in ožeto žemljo, veliko žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, ščep soli in sneg dveh beljakov. Vse narahlo premešaj in stresi na pomazano pekačo, razravnaj testo po pekači prst na debelo in peci v srednje vroči pečici.

77 Rezanci v juhi. Napravi testo iz $\frac{1}{2}$ l moke, debelega jajca in približno 2 žlic vode; testo razvaljaj v krpe kolikor mogoče tenko. Osušene krpe zreži na drobne rezance, jih skuhaj v $2\frac{1}{2}$ l goveje juhe (ali tudi v juhi svežega svinjskega mesa) in stresi kuhane (v 10 minutah) v skledo. — Rezanci v juhi s krompirjem se pripravijo prav tako. Ko so kuhani, jim prideni kuhan, olupljen in na listke zrezan krompir.

78 Rezančni četverokotniki. Četverokotniki se pripravijo tako: testo razvaljaj prav kot pod števil. 77 in nekoliko osušeno

razreži v majhne četverokotnike, ki jih zakuhaj v juhi kakor rezance.

- 79 **Špinačni ponvičnik za v juho.** Mešaj za oreh sirovega masla in 1 rumenjaka, prideni 4 v mleku napojene in ožete žemlje, sneg enega beljaka in 3 žlice kuhane in sesekljan špinače. Osoli, zmešaj, stresi na pomazano pekačo in speci. Pečeni ponvičnik zreži na poševne kocke, jih stresi v čisto juho ter daj takoj na mizo.
- 80 **Špinačni rezanci za v juho.** Napravi vse kakor jajčne rezance, le da jim prideneš med mešanjem 1—2 žlici kuhane in drobno sesekljan špinače.
- 81 **Usukanec (močnik) v goveji juhi.** Stresi v skledo $\frac{1}{4}$ l moke in napravi v sredi jamico; v to ubij 1 jajce, ga dobro stepi in zmešaj z moko, najprej z vilicami in potem še z roko, nato pa testo med dlanmi dobro usukaj. Zakuhaj ga v 3 l goveje juhe, ki jo med vrenjem večkrat premešaj (kuha se 15 minut).
- 82 **Vliti rezanci v goveji juhi.** Zmešaj v lončku 2 jajci in 3 žlice moke; ko je testo gladko, ga vlivaj iz lončka (ki ga visoko držiš) v vrelo juho, da bodo rezanci prav tenki. Ko so rezanci juho pokrili, jih poberi s penovko v drug lonec ter nadaljuj, dokler imaš kaj testa. Ko so vsi rezanci napravljeni, jih stresi v kozo in pusti, da prevro.
- 83 **Vranični cmoki za v juho.** Zreži 5 po dan stare žemlje ali bel kruh na kocke, jih polij z $\frac{1}{8}$ l vrele juhe, pokrij in postavi pol ure na stran, da se napoje. Medtem vmešaj žlico masti, 1 jajce, 8 dkg (2 žlici) nastrgane vranice, nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, ščep popra in nekoliko majaronovih plev. Nato prideni žemlje in pičlo žlico moke in napravi iz tega testa cmoke, ki naj bodo za drobno jajce veliki. Cmoke kuhaj narahlo v široki kozi in vrel juhi četrto ure.
- 84 **Vranični žličniki v goveji juhi.** Vmešaj žlico masti, rumenjaka, 2 v vodi napojeni in ožeti žemlji, 8 dkg (2 žlici) nastrgane vranice (iztrgano kožo daj v juho), nekoliko drobno zrezane čebule, zelenega petršilja in strok česna; prideni sneg enega beljaka, 3 pesti krušnih drobtin in žlico moke. To vse narahlo zmešaj; ko juha zavre, vzemi žlico,

jo vtakni v vrelo vodo, zajemaj — ne preveč polno — testo in ga spuščaj v vrelo juho. Nato kuhaj žličnike v prostorni posodi pokrite 10 minut.

- 85 **Zdrobova kaša.** Vmešaj celo jajce in 6 dkg (2 žlici) pšeničnega zdroba ter vlivaj to testo počasi v zavrelo juho, ki jo pri tem neprestano mešaj. Ko si juho še četrť ure kuhala, jo zlij v skledo.
- 86 **Zdrobovi žličniki.** Vmešaj najprej 1—2 dkg (žlico) masti in rumenjaka debelega jajca. Napravi iz beljaka sneg in ga narahlo primešaj rumenjaku ter končno še 10 dkg pšeničnega zdroba. Potem vzemi takoj žlico, jo pomoči v juho in zajemaj z njo za polovico žlice testa ter ga spuščaj v juho, ki pa mora prej vreti. Pokrij žličnike in jih kuhaj počasi 25 minut. Testa ne smeš pustiti stati, ker bi sicer žličniki postali trdi. Tudi se morajo kuhati žličniki v prostorni kozi, da lahko narastejo.
- 87 **Žemeljni ponvičnik z drobnjakom.** Mešaj žlico masti in dva rumenjaka 10 minut; nato primešaj 2 na kocke zrezani, v $\frac{1}{6}$ l mrzlega mleka napojeni žemlji, prideni še žlico zrezanega drobnjaka in sneg dveh beljakov. Vse narahlo zmešaj in stresi na pomazan model; testo razravnaj za prst na debelo ter ga peci v srednje vroči pečici 15—20 minut.
- 88 **Žemeljni ponvičnik s suhim svinjskim mesom.** Mešaj za jajce sirovega masla ali žlico masti, primešaj 2 rumenjaka, kos starega, v mrzlem mleku namočenega kruha ali 2 žemlji, pest kuhanega in sesekljanega mesa, sneg 2 beljakov, žličico drobno zrezanega zelenega petršilja in nekaj zrn soli; vse narahlo zmešaj in stresi na pomazano pekačo, razravnaj testo po pekači prst na debelo in peci v srednje vroči pečici 10—15 minut. — Ta ponvičnik lahko pripraviš tudi iz drugega preostalega, kuhanega ali pečenega mesa.
- 89 **Žlikrofi v goveji juhi.** Napravi testo kakor za rezance, samo nekoliko mehkejše, iz 2 jajec, $\frac{1}{2}$ l moke in 2—3 žlic vode. Nato deni v kozo žlico masti in nekoliko drobno zrezane čebule; ko je nekoliko rumena, prideni žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in polovico kuhanih telečjih pljuč (30—40 dkg) ali kuhanega ali pečenega mesa; mesu lahko primešaš tudi nekoliko kuhanega, drobno zrezanega rajželjca. Duši pljuča ali meso 10 minut, nakar postavi to na

stran, primešaj v mleku napojeno in prav narahlo ožeto žemljo ali kruh, prideni debelo, dobro zmešano jajce, nekoliko soli, ščep popra in majaronovih plev, žlico kisle smetane in pest krušnih drobtin. — Razvaljaj testo kakor za rezance, pokladaj omenjeni nadev s kavno žličko kupček za kupčkom za prst narazen, zakrij kupčke s testom in obreži vsakega z zobčastim kolescem. Dvigni vse štiri vogle in jih stisni na vrhu v sredi s prsti; kjer se testo strne, pritisni s prstom. Žlikrofe kuhaj v vreli juhi 15 minut. Te žlikrofe lahko zakuhaš tudi v osoljeni vodi, jih odcediš in streseš v govejo juho. — Ali pa jih stresi odcejene v skledo, potresi s krušnimi drobtinami, zabeli z mastjo, v kateri si zarumenila košček čebule, ter jih postavi kot samostojno jed na mizo.

Mesna jedila.

A. Govedina in teletina.

- 90 **Kako ohranimo meso sveže 4—6 dni.** V glinast lonec položi na dno koprive, nanje naloži meso in na meso zopet koprive, pokrij lonec in ga hrani na hladnem. — Ali pa deni meso na krožnik v mrzlo klet in povezni nanj zelo velik lonec, ki je za cvetlice in si ga prej dobro zmočila z mrzlo vodo. — Ali pa: Prav tenko platneno krpo pomoči v kis, jo narahlo izžmi, zavij v to krpo meso in ga položi na hladen prostor. — Drug način: Meso nekaj minut v kozi v masti po obeh straneh duši (osoliti ga ne smeš), ga postavi na hladno in drugi ali tretji dan uporabi. — Meso ohraniš tudi sveže, ako ga vložiš v kislo posneto mleko.

Ako dobi meso kiselkast okus oziroma začne dišati, ga operi v mrzli vodi, ki si ji dodala žlico kisa. Tako izgubi meso vsak duh.

- 91 **Goveji bočnik s svinjsko nogo.** Kuhaj osnaženo in presekano svinjsko nogo v litru vode. Ko že nekaj časa vre, prideni $\frac{1}{4}$ kg govejega bočnika in kuhaj pol ure. Nato prideni majhno zeljnato, na debele rezance zrezano glavo, en droben nakrhljan koren, eno repo in velik ščep kumne, osoli in kuhaj zopet pol ure. Nato prideni še debel, na kosce zrezan krompir in kuhaj vse skupaj do mehkega. Stresi zelenjavo v škledo, odstrani mesu kosti, ga zreži na kosce ter položi na zelenjavo. Postavi jed samo ali z ajdovimi žganci na mizo.
- 92 **Bržola (rospratelj) na hitro.** Stolci bržolo, da je prav tenka, jo posoli in potresi s poprom. Razgrej v plitvi ponvi žlico masti ter vrzi vanjo zrezano čebulo; ko je rumena, jo poberi na krožnik, v mast pa položi bržolo ter jo naglo zarumeni po obeh straneh. Nato odlij nekoliko masti, prilij 2 žlici juhe, prideni prej zarumenjeno čebulo ter postavi jed s krompirjevimi kosci in kislimi kumaricami na mizo.

- 93 **Bržola v mleku dušena.** Stolci bržolo, ji odstrani mast in kožo, jo osoli in položi v kozo, nalij nanjo toliko mrzlega mleka, da je bržola skoraj pokrita, pokrij s pokrovko, in ko se je mleko nekoliko pokuhalo, prideni žlico kisle smetane. Mehko bržolo potresi z žlico krušnih drobtin, ki si jih zarumenila v žlici sirovega masla ali masti, in z žličico drobno zrezanega zelenega petršilja, jo deni na krožnik, vlij nanjo omako in jo obloži s krompirjevim piréjem.
- 94 **Bržola s čebulo.** Pokrij dno kože z olupljenim in na listke narezanim krompirjem, na tega položi potolčeno, nasoljeno, s poprom in na eni strani z moko potreseno bržolo, nekaj koscev čebule, zopet krompir in nazadnje toliko juhe ali vode, da pokrije meso in krompir. Postavi kozo na ognjišče, pokrij in pari pol ure. Ako hočeš jed zboljšati, prideni juhi žlico kisle smetane.
- 95 **Goveji gobec.** Osnaži goveji gobec, ga operi in pusti v vodi 1 uro. Nato ga deni v lonec, zalij z vodo, in ko zavre, takoj odcedi. Umij in osnaži ga še enkrat, zlasti znotraj, ga deni nazaj v lonec, zalij s toplo vodo, toliko da je pokrit, in prideni korenino petršilja, korenja, celega popra, soli, vejico timijana in košček čebule; pokrij in kuhaj do mehkega. Kuhani gobec ohladi, zreži na tenke rezine, ki jih stresi v skledo, prilij olja in kisa in prideni še nekaj koscev čebule in za noževo konico popra. Vse dobro premešaj in postavi kot samostojno jed ali s solato na mizo.
- 96 **Svež goveji (telečji ali prašičji) jezik s hrenom.** Jezik primi z roko za koničasti konec in ga ob desko dobro potolci. Nato ga s krtačo dobro zdrgni in umij; deni ga v lonec in toliko zalij z vodo, da lahko vre. Ko zavre, mu prideni droben koren, korenino petršilja, nekaj zrn celega popra, nekaj koscev čebule, strok česna in zrno lovorja. Osoli ga, pokrij in kuhaj do mehkega. Kuhanega olup, zreži na prst debele kose, ga zloži na krožnik, zraven pa daj kisli, jabolčni ali kuhan hren ter pražen krompir. — Da jezik laže olupiš, ga položi za trenotek v mrzlo vodo.
- 97 **Svež goveji jezik pečen.** Skuhaj goveji jezik prav tako kot pod številko 96. Kuhan jezik olup, položi v kozo, mu prideni košček čebule in ga polij z žlico vroče masti; postavi ga v pečico, da nekoliko zarumeni.

- 98 **Svež goveji jezik, zabeljen.** Kuhan in olupljen jezik zreži na primerne kose, ki jih položi v kozo, prilij v kozo zaje-malko juhe in žličico kisa ter potresi po jeziku veliko pest krušnih drobtin, zmešanih z žlico drobno zrezanega ze-le-nega petršilja; nato razgrej za drobno jajce sirovega masla ali masti in jo polij po jeziku. Postavi jezik z dušenim rižem na mizo.
- 99 **Goveje meso v juhi.** Kuhaj goveje meso kakor navadno. Odreži kos kuhanega mesa, ga deni na krožnik, prilij zaje-malko juhe in postavi s kislim hrenom (posebe v skodelici) na mizo. Je zelo priljubljena jed posebno v gostilnah, ko še niso pripravljene prikuhe in zakuhane juhe.
- 100 **Goveje meso (prsi) s krompirjem v juhi.** Kuhaj $\frac{1}{4}$ kg go-vejih prsi v litru vode. Ko meso zavre, ga osoli, mu prideni korenino petršilja in košček čebule. Posebe kuhaj v slani vodi 2—4 olupljene in na kosce zrezane krompirje. Ko je meso kuhano, mu prideni kuhane in odcejene krompirje in ščep popra in ko vse skupaj prevre, postavi kot samo-stojno jed na mizo.
- 101 **Goveje meso v juhi z zeljem.** Kuhaj v 2 l vode 1 kg sočnega govejega mesa, n. pr. rebra. Ko že uro vre, mu prideni srednje debelo zeljnato glavo, prerezano na štiri dele, srednje debel, na štiri dele zrezan koren, košček zelene in čez pol ure 2 debela, na kosce zrezana krompirja. Vse osoli in kuhaj, da postaneta meso in zelenjava mehka. Ko je meso kuhano, ga zreži na poljubne kose, deni na globok krož-nik, mu prideni od vsake zelenjave po en kos in zajemalko juhe. (Tudi koštrunovo meso pripraviš tako.)
- 102 **Goveje meso (križ) v mleku dušeno.** Operi $\frac{1}{2}$ kg govejega mesa (križ ali šimbas), ga položi v kozo, vlij nanj $\frac{1}{8}$ l ne-zavretega posnetega mleka, pokrij kozo in jo postavi na hladno za nekaj ur. Nato postavi kozo na ognjišče ter pusti, da se meso kake pol ure duši. Nato mu prideni nekaj koscev čebule in majhno žlico masti in vse skupaj duši, da se zmehča in voda nekoliko posuši; vzemi meso na krožnik, v kozo pa deni žlico moke in ko zarumeni, prilij $\frac{1}{4}$ l juhe ali tople vode. Položi meso nazaj v kozo in ko vse četrť ure vre, je gotovo. Na primerne kosce zrezano meso zloži na krožnik, precedi na meso omako in ga obloži z makaroni.

- 103 **Kuhano goveje meso v hrenovi omaki.** Zreži $\frac{1}{2}$ kg navadno kuhanega govejega mesa na ploščate, prst debele kose in jih naloži na večji krožnik. V kozo deni 2 žlici kisle smetane, pičlo žlico moke, žlico nastrganega hrena, ščep popra, žlico kisa, $\frac{1}{4}$ l juhe in nekaj zrn soli in pusti vse skupaj 2 minuti vreti; nato postavi omako na hladno, da se nekoliko ohladi. Ohlajeni primešaj rumenjaki in jo zlij na gorko, zrezano meso, potresi po vrhu žlico krušnih drobtin in žlico nastrganega bohinjskega sira, polij še z žlico razpuščenega sirovega masla in postavi za 10 minut v pečico. Na mizo postavi meso obloženo s krušnimi cmoki.
- 104 **Kuhano goveje meso v petršiljevi omaki.** Razgrej v kozi za jajce sirovega masla ali masti in v njej blede zarumeni žlico moke in polno žlico drobno zrezanega petršilja, prilivaj nato počasi zajemalko juhe ter vedno mešaj, da je omaka gladka, jo osoli in pusti nekaj minut vreti. Ko si pridala žlico kisle smetane, položi v omako meso, ki si ga kuhala v juhi (te omake je za $\frac{1}{2}$ kg mesa). Ko meso v tej omaki nekaj minut vre, prideni po okusu nekaj kapljic limonovega soka ali kisa ter postavi jed s praženim rižem, krušnimi cmoki ali s čim podobnim na mizo.
- 105 **Mrzlo goveje meso v omaki.** Ako ti ostane opoldne goveje meso, ga pusti do uporabe (n. pr. zvečer) v nekaj žlicah juhe, da ostane sočno, nato ga zreži na listke in stresni v skledo in zmešaj s tole omako: Za majhen krožnik mesa (20 dkg) seseklaj dva lista petršilja, eno debelo čebulo in 2—4 kisle kumarice, stresni vse skupaj v skledo, prideni še žličico gorčice, dve žlici olja in kisa, ščep popra in soli. Vse dobro zmešaj in primešaj mesu. Okrog mesa naloži 1—2 v trdo kuhani in na krhlje zrezani jajci.
- 106 **Guljaž iz govejega mesa.** Zarumeni v žlici masti drobno zrezano čebulo in ko zarumeni, prilij žlico kisa in $\frac{1}{2}$ kg svežega govejega mesa od vratú ali kaj podobnega, potresi za noževó konico paprike, prideni žlico nastrganega korenja in nekoliko soli; pokrij in počasi pari, da se zmehča. Ko začne meso rumeneti, potresi nanj žlico moke in ko prav malo zarumeni, prilij zajemalko juhe ali vode, prideni še ščep kumne, strok zrezanega česna in peresce lovorjevega lista. Ko še nekaj minut vre, postavi guljaž s krompirjevimi kosci, s kruhovimi cmoki ali s polento na mizo.

- 107 **Majaronovo meso.** Deni v kozo žlico masti in zarumeni v njej drobno zrezano čebulo. Nato prideni $\frac{1}{2}$ kg v juhi kuhanega govejega mesa in ga duši v tej čebuli četrto ure; potresi čebulo z majhno žlico moke in ko se prav malo zarumeni, prilij zajemalko juhe, prideni vejico majarona in vse skupaj še 10 minut kuhaj. Prideni še žlico kisle smetane in nekaj kapljic limonovega soka ali kisa, zreži meso, ga zloži na krožnik in oblij z omako ter obloži z dušenim rižem.
- 108 **Pljučna pečenka v omaki.** Vzemi 1 kg pljučne pečenke, ji odstrani žile in maščobo ter jo na deski nekoliko potolci; nato jo osoli in položi v kozo. Prideni žlico masti, košček korenja, petršilja, nekaj koscev čebule, nekaj zrn celega popra in majhen košček lovorjevega lista, prilij 2 žlici vode in žlico vinskega kisa. Pokrij in pari do mehkega; pečenko med parjenjem enkrat obrni. Nato potresi zelenjavo z žlico moke, nekoliko premešaj in prilij 3 žlice kisle smetane in za majhno zajemalko juhe. Pusti, da vse skupaj prevre, nakar pečenko zreži, jo zloži na krožnik in precedi nanjo omako. Pečenko postavi s krušnimi cmoki ali z jajčnim pudingom (polento) na mizo.
- 109 **Pljučna pečenka (biftek) z jajcem.** Odreži za prst debelo rezino od pljučne pečenke in jo z lesenim kladivom dobro potolci. Razbeli v plitvi kozi toliko masti, da je pokrito dno, položi v razgreto mast biftek in nekaj koscev čebule ter peci na odprtem ognju najprej 5 minut po eni strani in nato še po drugi, da nekoliko zarumeni. Pečeni biftek potresi s soljo in poprom, položi na krožnik, odlij iz ponve mast, prilij 2 žlici juhe ter prideni za lešnik sirovega masla; ko prevre, vlij na biftek. Napravi posajeno jajce (okó) in ga položi vrh bifteka. Zraven daj krompir v koscih in kisle gobice.
- 110 **Pljučna pečenka pečena z gorčico.** Potolci $\frac{1}{2}$ kg pljučne pečenke, ki si ji prej odstranila vso kožo in maščobo, jo posoli in podrgni z žličico gorčice, jo položi v kozo, prideni za pol jajca masla in žlico vode, pokrij in peci na ognjišču ali v pečici; med pečenjem jo enkrat obrni. Pečenko zreži, zloži na krožnik, polij z ostalim maslom in postavi s solato na mizo.

- 111 **Sesekani zrezek iz govejega mesa.** Sesekljay na deski ali zmelji v stroju $\frac{1}{2}$ kg govejega mesa, ki si mu odstranila kože in žile, nekoliko posoli in napravi iz tega mesa 3—4 zrezke, potresi vsakega z moko in položi v mast, ki si jo razgrela v plitvi ponvi (za žlico). Ko se zrezek na eni strani zarumeni, ga obrni in ko je zarumenel še na drugi strani, prideni 1—2 žlici kisle smetane in 2 žlici juhe. Ko ta prevre, položi zrezke na krožnik in jih oblij z omako, zraven pa daj kuhan krompir v koscih.
- 112 **Telečje meso zabeljeno.** Zreži na velike kocke $\frac{1}{4}$ kg telečjih prsi, jih deni v lonec, prideni korenino petršilja, košček zelene, košček korenja, košček čebule, karfijole, vejico majarona, košček limonove lupine in nekaj zrn popra. Prilij $\frac{1}{2}$ l juhe ali vode in žlico kisa, posoli in pokrito kuhaj do mehkega. Kuhano meso zloži v skledo, precedi nanj juho, potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem, s stlačenim strokom česna in pestjo krušnih drobtin ter zabeli s kako dobro mastjo ali s sirovim maslom (za žlico). Zabeljeno meso postavi s praženim rižem na mizo.
- 113 **Telečje meso v papriki.** Razgrej v kozi žlico masti in zarumeni v njej zrezano čebulo, prideni za noževu konico paprike in 1—2 žlici juhe. Ko dobro prevre, prideni $\frac{1}{4}$ kg na velike kocke zrezanega telečjega bočnika ali kaj enakega, osoli, pokrij in duši do mehkega. Nato prideni pol žlice moke, zmešane s 4 žlicami juhe in z 2 žlicama kisle smetane. Vse skupaj kuhaj še nekaj minut in postavi s polento na mizo.
- 114 **Telečja obara (ajmoht) na preprost način.** Deni v lonec $\frac{1}{4}$ kg na kosce zrezanega telečjega vratú, prsi ali bočnika in zalij z litrom vode. Ko zavre, prideni košček korenja, košček čebule, korenino petršilja, en debel, olupljen in na velike kocke narezan krompir, osoli in kuhaj do mehkega. Nato prideni z zajemalko vode razredčeno prežganje, ki si ga pripravila iz žlice masti in moke, s koščkom limonove lupine in z vejico majarona. Ko še nekaj minut vre, prilij žlico kisa in postavi obaro z ajdovimi žganci ali opečenimi krušnimi rezinami na mizo.

- 115 **Telečja obara z grahom.** Deni v kozo $\frac{1}{4}$ kg na večje kocke zrezanega telečjega mesa (prsi, pleča ali vrat), pol žlice masti in košček čebule, osoli, pokrij in duši, da se zmehča in nekoliko zarumeni. Nato poberi meso na krožnik, v kozo pa deni toliko moke, kolikor jo povzame mast, in mešaj, da se moka zarumeni, prilij $\frac{1}{2}$ l kostne juhe in kuhaj nekaj minut. Nato prideni $\frac{1}{4}$ l kuhanega zelenega graha in vse skupaj še 10 minut kuhaj. Daj obaro s praženim rižem na mizo. (Tej obari prideneš lahko tudi kuhane cvetke karfijole ali 1—2 žlici praženih gob.)
- 116 **Telečja pečenka.** Najokusnejša pečenka je ledvični kos; odstrani mu vse kožice, ga osoli in položi v kozo. Za 1 kg mesa vzemi veliko žlico masti ali masla, ga razgrej in polij po pečenki, ki jo postavi v pečico, da hitro zarumeni; nato prilij 1—2 žlici tople vode in peci sedaj bolj počasi; pečenko oblij večkrat z njenim lastnim sokom in jo obrni. Ko se pečenka eno uro peče, jo zreži in zloži na krožnik ter pripravi v preostali masti omako iz pol žličice moke in 2—4 žlic juhe. Ko zavre, oblij s to omako pečenko in jo postavi s solato na mizo.
- 117 **Telečja prsa nadevana.** Operi kos telečjih prsi ($1\frac{1}{2}$ kg), odloči kosti od mesa in meso nasoli. Napravi nadev: Razreži 2 žemlji na majhne kocke, jih stresi v skledo in zabeli z žlico vroče masti, v kateri si zarumenila žlico drobno zrezane čebule; v skledi zmešaj 2 žlici kisle smetane z jajcem in z žličico zelenega petršilja, prilij še 2—4 žlice mleka in polij po žemljah, dobro premešaj in pokrij. Ko se žemlje napojé, je nadev gotov. Zdaj prereži prsa pri debelem koncu, potrgaj mrenice, natlači v napravljeno luknjo pripravljeni nadev in ga razravnaj, da so prsa povsod enako nadevana. Nato zašij luknjo, položi prsa v kozo, jih polij z vročo mastjo in speci; med pečenjem jim dodaj žlico tople vode in jih pridno polivaj z lastnim sokom.
- 118 **Rajželjce ocvrt.** Skuhaj rajželjce v slani vodi in kuhanega zreži na primerne kose, ki jih povaljaj v moki, raztepenem jajcu in drobtinah ter ocvri v vroči masti.
- 119 **Rajželjce, ocvrt z jajci.** Kuhan rajželjce razreži na mezinec dolge kose. V kozi razgrej za polovico rajželjca veliko žlico masti ter stresi vanjo nekaj koscev čebule; ko prav malo

zarumeni, prideni rajželjce in mešaj, da se nekoliko popraži; osoli in potresi s poprom (za noževo konico), prideni 3 raztepena jajca in še mešaj, da jajca zakrknajo. Postavi s kruhom ali polento na mizo.

- 120 **Rajželjce v obari.** Razgrej v kozi za jajce masla ali masti in prideni 3 žlice moke; moko takoj močno mešaj, da zarumeni, prilij $\frac{1}{4}$ l mrzle vode in zopet mešaj, da se prežganje razpusti. Nato prilij še liter tople vode, polovico kuhanega in na rezance zrezanega rajželjca, osoli, prideni lovorjev list in vejico majarona in kuhaj vse skupaj četrť ure. Prideni še 2 na kocke zrezana, kuhana krompirja z vodo vred in ko vse skupaj prevre, prideni kisa po okusu.
- 121 **V telečji mrežici pečen rajželjce.** Kuhan rajželjce drobno seseklaj, zreži 8—10 žemelj na majhne kocke in jih polij v skledi s $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka, v katerem si razmotala 4 jajca. Prideni drobno zrezano in v masti precvrto čebulo, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, osoli in vse skupaj dobro zmešaj, zašij v telečjo mrežico, ki ne sme biti preveč polna, in peci eno uro. Postavi jed s solato na mizo.
- 122 **Rajželjčeva potica.** Telečji rajželjce operi, ga s soljo in čebulo dobro zdrgni ter kuhaj narahlo pol ure. Kuhanega stresi na rešeto, da se odteče, ter mu odstrani nekoliko masti. Seseklaj polovico rajželjca, pa ne preveč drobno, razreži 4 žemlje na majhne kocke in jih v skledi polij s $\frac{3}{8}$ l mrzlega mleka. Nato zmešaj v skledi 3 žlice kisle smetane, 2—3 jajca, nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja in žličico zrezane in v masti precvrte čebule, nekoliko soli, za noževo konico popra, sesekljeni rajželjce in napojene žemlje; vse skupaj zmešaj, stresi v dobro pomazano kozo in peci pol ure. Pečeno potico zreži in jo postavi kot samostojno jed s kislim zeljem ali solato na mizo.
- 123 **Telečji riži-biži.** Deni v kozo žlico masti in pol drobno zrezane čebule. Ko čebula nekoliko zarumeni, prideni $\frac{1}{2}$ kg na večje kocke zrezanega telečjega bočnika, pokrij in duši četrť ure. Nato prideni $\frac{1}{4}$ l mladega zelenega graha, osoli, prideni žlico tople vode in pari zopet četrť ure. Nato prideni $\frac{1}{4}$ l opranega riža, premešaj, zalij vse skupaj s $\frac{3}{4}$ l juhe ali tople vode in kuhaj še 20—30 minut. Postavi na mizo z nastrganim bohinjiskim sirom.

- 124 Dunajski zrezek iz telečjega mesa.** Potolci kos telečjega stegna (15—20 dkg), ga posoli, povaljaj v moki, raztepenem jajcu in drobtinah ter ocvri v vroči masti.
- 125 Telečji naravni zrezek.** Kos lepega telečjega mesa od stegna (20 dkg) potolci in posoli; položi ga v razgreto mast (za žlico), prideni košček čebule ter ga po obeh straneh rumenkasto zapeci. Ko se zrezek zarumeni, mu prideni žlico kisle smetane, ki jo zmešaj z žličico moke in 4—6 žlicami juhe. Ko zrezek v tej omaki prevre, ga položi na krožnik in oblij z omako. Zraven daj makarone in solato.
- 126 Sesekljan zrezek iz telečjega mesa.** Sesekljaj $\frac{1}{4}$ kg telečjega mesa, ki si mu odstranila kosti, kožice in žile, prideni polovico v vodi napojene in dobro ožete žemlje, nekoliko soli in žličico v sirovem maslu zarumenjene čebule; vse skupaj stlači prav dobro z roko, napravi iz tega 2 za prst debela zrezka, ju po obeh straneh potresi z drobtinami in v vroči masti speci. Pečene postavi s poljubno prikuho ali solato na mizo.
- 127 Telečji zrezek z jajcem.** Pripravi se prav tako kakor naravni zrezek. Ko ga obliješ, daj na vrh posajeno jajce (okó).
- 128 Telečji zrezek z žajbljem.** Košček telečjega stegna (20 dkg) potolci, osoli in potresi po eni strani s ščepom moke. Razgrej za pol drobnega jajca sirovega masla, položi vanj pripravljeni zrezek in ko po eni strani zarumeni, mu prideni 6 do 8 peresc prav drobno zrezanega žajblja in ko še po drugi strani zarumeni, mu prilij 2 žlici juhe, da prevre. Nato ga položi na krožnik in precedi nanj omako.
- 129 Kako očistimo možgane.** Ako možgane takoj rabiš, jih položi za nekaj minut v toplo vodo; ako jih pa ne rabiš takoj, jih položi za uro v mrzlo vodo. Potegni z njih kožico, odstrani vse, kar je krvavega, in jih položi na cedilo, da se odteko. — Najboljši so telečji ali goveji možgani, pa tudi svinjski možgani so zelo dobri, le da so slednji nekoliko mehkejši in se težje pripravljajo. Možgani so zelo redilni in jih zdravniki toplo priporočajo zlasti slabotnim osebam. Pripravljajo se na različne načine.
- 130 Kuhani možgani.** Osnazene možgane kuhaj četrť ure v slani zavreli vodi s koščkom čebule, koreninico petršilja, nekaj

zrni celega popra in 1—2 žlicama kisa. Kuhane odstavi, odcedi ter zreži ohlajene na prst debele rezine, ki jih zloži na krožnik in oblij z oljem in kisom.

- 131 **Možgani ocvrti.** Osnažene in odtečene možgane zreži na 2 prsta široke kose (n. pr. iz enih govejih možgan napraviš 8—10 kosov). Vsak kos potresi s soljo in s prav malo popra; čez nekaj minut jih povaljaj v moki in v raztepenem, z vodo zmešanem jajcu in drobtinah, jih položi v razbeljeno mast ter počasi cvri, da po obeh straneh zarumené.
- 132 **Možgani v kaši.** Razgrej v kozi žlico masti, v vročo mast stresi nekoliko drobno zrezane čebule, in ko se ta nekoliko zarumeni, prideni $\frac{1}{2}$ l oprane kaše, dobro premešaj in prilij liter tople vode ali juhe; ko je kaša napol kuhana, prideni $\frac{1}{4}$ kg prst debelih koscev osnaženih možgan. Ko kaša še četrť ure vre, jo naloži v skledo in potresi z nstrganim bohinjiskim sirom. To jed lahko pripraviš iz govejih, prašičjih, telečjih in koštrunovih možgan.
- 133 **Možgani v beli omaki.** Kuhaj cele, osnažene goveje možgane četrť ure v $\frac{1}{2}$ l osoljene vrele vode, ki si ji pridala korenino petršilja, nekaj zrn celega popra, soli in žlico kisa. Napravi v kozi redko, blede prežganje, ga razredči z vodo, v kateri si kuhala možgane, in ko je omaka gladka, ji prideni na kose zrezane možgane ter kuhaj vse skupaj nekaj minut. Postavi z riži-biži na mizo.
- 134 **Možgani v petršiljevi omaki (majonezi).** Kuhaj četrť ure v osoljeni vreli vodi, ki si ji dodala žlico kisa, koreninico petršilja, nekaj koscev čebule in nekaj zrn celega popra, cele goveje možgane ($\frac{1}{2}$ kg), ki si jim odstranila kožice. Kuhane položi na cedilko, da se odteko, in jih naloži na velik krožnik ter oblij s petršiljevo omako. Obloži jih s kuhano, z oljem in kisom polito karfijolo in postavi kot samostojno jed na mizo.
- 135 **Možgani v rižu.** Razgrej v kozi žlico masti, prideni nekaj koscev čebule in ko nekoliko zarumeni, $\frac{1}{4}$ l opranega in odcejenega riža, mešaj nekaj minut ter zalij nato z litrom juhe; ko je riž napol kuhan, mu prideni $\frac{1}{4}$ kg osnaženih in v slani vodi prevrelih, na majhne kosce zrezanih možgan. Ko riž z možgani še 10 minut vre, ga stresi v skledo in

potresi po vrhu z nastrganim bohinjskim sirom. Ali prideni sirove možgane rižu takoj, ko ga zaliješ, in kuhaj nato vse skupaj še 25—30 minut.

- 136 **Možgani z jajcem.** Osnažene in oprane možgane seseklaj. V široki kozi razgrej žlico masti, prideni žlico drobno zrezane čebule in zelenega petršilja in ko čebula prav malo zarumeni, še možgane, ki jih na odprtem ognjišču dobro mešaj in praži 10—12 minut. Nato prideni možganom žlico drobtin, nekoliko soli, velik ščep popra in 2 raztepeni jajci. Ako so možgani veliki, jim prideneš lahko 3—4 jajca. Postavi jed s kruhom na mizo.
- 137 **Vampi, kako jih kuhaš.** Osnažene goveje vampe kuhaj v slani vodi z listom lovorja do mehkega. Če so trdi, se morajo kuhati 3—4 ure. Kuhaš jih lahko tako, da jih prvi dan samo prevreš in drugi dan skuhaš do mehkega. Telečji vampek popari in z nožem ostrži, dobro operi in mehko skuhaj v kropu. Za jed pa pripraviš vse enako.
- 138 **Vampi ocvrti.** Mehko kuhane, še nekoliko tople vampe zreži na tri prste široke in prst dolge kose, jih povaljaj v moki, raztepenem jajcu in drobtinah ter naglo v vroči masti po obeh straneh ocvri. Postavi jih s kislim zeljem ali s solato na mizo.
- 139 **Praženi vampi.** Zreži na rezance $\frac{1}{2}$ kg kuhanih vampov, debel olupljen krompir in polovico stare žemlje. Razgrej v kozi žlico masti, v razgreto deni strok drobno sesekljanega česna in pol čebule, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in žlico dobro sesekljanane slanine; ko se ta nekoliko precvre, prideni vampe, kruh, krompir, velik ščep popra, soli in 2 žlici juhe. Pokrij in duši, večkrat premešaj, da se ne prismoji, in prilij še kako žlico juhe. Ko je krompir mehak, vse narahlo premešaj, stresi v skledo in potresi z nastrganim bohinjskim sirom.
- 140 **Vampi na beneški način.** Razgrej v kozi 4 žlice olja, prideni žlico sesekljanane slanine in cvri 1 minuto. Nato prideni žlico drobno sesekljanane čebule, strok česna, mešaj in prideni $\frac{1}{2}$ kg kuhanih in drobno zrezanih vampov, žličico zelenega petršilja in velik ščep popra; osoli in praži vse skupaj med mešanjem 15—20 minut. Nato prideni 2 kuhana in pretlačena paradižnika, praži še 1 minuto, prideni 1—2 žlici nastrganega

bohinjskega sira in postavi z opečenim krompirjem in solato na mizo.

- 141 **Vampi na olju dušeni.** Zreži na rezance $\frac{1}{2}$ kg kuhanih vampov. V kozi razgrej 3 žlice olja, v razgredo olje vrzi nekaj koscev čebule in ko ta zarumeni, prideni pest krušnih drobtin. Ko tudi drobtine zarumené, prideni vampe, jih pokrij in praži nekaj minut; nato prilij $\frac{1}{8}$ l juhe, osoli, prevri, prideni žlico bohinjskega sira in stresi vampe v skledo. Zraven daj na kocke zrezan kuhan krompir, za-beljene rezance ali kaj podobnega.
- 142 **Vampi v paradižnikovi omaki.** Zreži $\frac{1}{2}$ kg kuhanih vampov na drobne rezance; deni v kozo veliko žlico masti in ko se ta razgreje, prideni drobno, na koleščke zrezano čebulo. Ko ta zarumeni, prideni vampe in jih praži četrť ure. Nato potresi za veliko noževó konico paprike, osoli in potresi še z žlico moke. Ko se vampi še nekoliko popražijo, jih zalij s $\frac{3}{8}$ l juhe in 1—2 žlicami pretlačenih paradižnikov. Ko vse skupaj prevre, so vampi gotovi. Stresi jih v skledo, obloži s krompirjevimi kosci in potresi z nastrganim bohinjskim sirom.
- 143 **Goveji vampi v obari.** Zreži $\frac{1}{2}$ kg kuhanih vampov na drobne rezance. V kozi napravi prežganje iz žlice masti in polne žlice moke in zarumeni v njem žličico drobno zrezane čebule, strok česna in zelenega petršilja. Ko prežganje zarumeni, prideni zrezane vampe in jih v prežganju praži 1 minuto. Nato prilij $\frac{1}{2}$ l tople vode, prideni vejico majarona in košček limonove lupine ter kuhaj četrť ure. Prideni 2 olupljena in na kocke zrezana krompirja, ki si ju kuhala v $\frac{1}{2}$ l vode, z vodo vred in ko vse skupaj še nekaj minut vre, prideni kisa po okusu.
- 144 **Telečji vampi v obari.** Kuhani telečji vampek zreži na drobne rezance. Razgrej žlico masti, deni vanjo žlico moke in ko blede zarumeni, prideni pol žlice drobno zrezane čebule, strok česna in zelenega petršilja ter še mešaj, da zarumeni; nato prideni zrezani vampek, nekajkrat premešaj in zalij s $\frac{1}{2}$ l tople vode, prideni vejico majarona in debel, na kocke zrezan kuhan krompir z vodo vred, za noževó konico popra, košček limonove lupine in sol. Ko vse skupaj 10 minut vre, prideni kisa po okusu

- 145 Podmet iz ostankov mesa.** Zreži na listke kakih 10 dkg kuhanega ali pečenega mesa ter ga stresi v ponev, v kateri si razbelila žlico masti in prav malo zarumenila žličico drobno zrezane čebule. Ko se je meso 2 minuti pražilo, mu primešaj jajce, zmešano z žlico mleka, in ko jajce nekoliko zakrckne, primešaj še nekaj zrn soli in ščep popra. Postavi podmet s polento na mizo.
- 146 Polpeta iz preostalega mesa.** Zreži drobno $\frac{1}{4}$ kg preostalega kuhanega ali pečenega mesa. Razgrej v kozi žlico masti, pridene žličico drobno zrezane čebule in ko ta prav malo zarumeni, še žličico drobno zrezanega zelenega petršilja ter meso. Nato mešaj na ognju 1 minuto, odstavi kozo in ko se nekoliko ohladi, pridene polovico v vodi napojene in ožete žemlje, žlico kisle smetane, drobno jajce, nekoliko soli, ščep popra, majaronovih plev in pest krušnih drobtin ter vse dobro premešaj. Nato potresi desko z drobtinami, stresi nanjo meso, ga povaljaj kot štruco, zreži na 16—20 enakih delov, vsakega za prst na debelo, ki jih na okroglo razravnaj in povaljaj po obeh straneh v krušnih drobtinah. Nato razgrej v plitvi ponvi žlico masti in v vročo položi polpete, eno poleg druge, ter jih naglo speci, najprej po eni in nato še po drugi strani. Naloži jih na krožnik in daj s prikuho, n. pr. s kislo repo, zeljem, šaro, mešanico, z okisanim krompirjem, sladkim ali posiljenim zeljem ali s solato.
- 147 Sekanica (hašć).** Razgrej v kozi žlico masti in stresi vanjo žlico drobno zrezane čebule; ko ta prav malo zarumeni, pridene $\frac{1}{4}$ kg kuhanega in drobno sesekljanega mesa (n. pr. govejega, telečjega ali svinjskega) ter ga praži nekaj minut. Nato prilij nekaj žlic juhe, pridene sol, žličico zrezanega petršilja in ščep popra. Ko vse prevre, je jed gotova.
- 148 Sekanica iz kuhanega govejega mesa.** Ako ostane opoldne goveje meso, ga pusti v juhi v pečici (da ostane sočno). Če je mesa n. pr. za majhen krožnik, razgrej v kozi za pol jajca sirovega masla ali kake druge dobre masti in v razgreto stresi žlico drobno zrezane čebule. Ko čebula nekoliko zarumeni, pridene dobro seseklano meso, žličico petršilja, polovico v mleku napojene in ožete žemlje ter mešaj na ognju eno minuto, prilij nekaj žlic juhe in ko prevre, pridene ščep popra in nekoliko soli.

B. Svinjina.

- 149 Kako se očisti prašič in porabijo posamezni kosi svinjskega mesa.** Zaklanega prašiča očisti navadno klavec, ga potrese s stolčeno kolofonijo, polije z vrelin kropom ter mu ogara ščetine; glavo in parklje pa očisti gospodinja sama na isti način. Paziti pa mora, da teh delov ne zapari. Tudi pri pranju črev je treba velike pazljivosti. Čreva obrni in jih zdrgni s kislo ali sladko repo, zmešano z zrezano čebulo in prav malo soli, nato jih še v čisti vodi dobro operi, da popolnoma izgube neprijetni duh. V novjšem času, ko se koža drago proda ali jo dá gospodar sam v stroj, prašiča oderejo. Ko se pobere iz prašiča drobovina, se isti zbriše s čisto krpo. Želodcu se odstrani notranja koža, jetrom se previdno odstrani žolč, iz sala se vzamejo ledvice; rajželj se scvre s čebulo in porabi za krvave klobase. Pécico položi takoj v mrzlo vodo. Iz prašiča odstrani špeh in ga položi na hladno, meso razsekaj po volji v večje ali manjše kose. Za mesene klobase porabi vratnik (šinek), ki mu odstrani seveda kosti; tudi flam se uporabi za mesene klobase.
- 150 Nasolitev in prekajevanje svinjskega mesa.** Za srednje velikega prašiča napravi tole kvašo (páco) (za večjega seveda sorazmerno več): deni v lonec 3½ kg soli, 5 dkg solitra, 14 dkg sladkorja, pest brinovih jagod, pol pesti majaronovih plev, 3 dkg celega popra, pest stolčenega koriandra, olupke limone in glavico česna; vsemu prilij 14 l vode in zavri. Ko se kvaša popolnoma ohladi, jo zlij na meso, ki si ga zložila tesno v čist, snažen škaf ali čeber. Drugi dan pokrij meso z desko in obteži z opranimi kamni tako, da stopi paca (slanamurija) čez meso. Mali koščki mesa naj bodo v kvaši 8 dni, pleča 16—20 dni, gnjati (šunke) po velikosti 4—6 tednov. Meso vsak teden preloži in preobrni. S kvašo prepojeno meso obesi v dim, majhne kose za 6—8 dni, večje za 8—14 dni. Kuri se navadno dvakrat na dan, zjutraj in opoldne, zvečer pa odpri dimnico navzkriž, da se meso čez noč nekoliko ohladi. Ko vzameš meso iz dima, ga obesi na zračen prostor.
- 151 Kako hraniš suho meso in klobase.** Ako nimaš za tako meso primerne shrambe, ovij posamezne kose v tiskan papir, jih položi v zaboj in potresi z bukovim pepelom. Na ta način ohraniš meso dolgo sveže in okusno.

- 152 Slanina (špeh).** Slanino dobro zreži, jo deni v kozo, osoli, prilij nekaj žlic vode ter počasi cvri. Med cvrenjem prideni slanini nekaj koscev čebule in lovorjev list. Ko so ocvirki rumeni, precedi mast v pripravljeno posodo, ocvirke pa v drugo posodo, jih z žlico dobro stlači in pusti pri njih prav malo masti. Ako hočeš imeti suho slanino, jo zreži na velike kose, nasoli z mesom vred ter deni v dim. Tudi zaseko lahko pripraviš, in sicer takole: Kuhaj kos slanine 20—25 minut, mrzlo dobro seseklajaj, posoli in dobro stlači v lončen lonec. Kadar jo rabiš, jo scvri ter ji prideni košček čebule.
- 153 Kako pripravimo okusno slanino za jed.** Iz hrbtišča mladega prašička vzemi slanino s kožo vred, jo položi na desko tako, da je kožnata stran na deski, in jo dobro posoli (za 1 kg slanine vzemi 10—12 dkg soli). Ako imaš slanine več kosov, položi enega vrh drugega in jo pusti ležati tako 8—10 dni na hladnem. Medtem jo enkrat ali dvakrat obrni, tako da pride zgornja stran spodaj in nasprotno. Ko je slanina dobro razsoljena, jo kuhaj v zavreli, nekoliko osoljeni vodi četrť ure, nato jo vzemi iz vode in obesi ohlajeno z vrstico za nekaj dni v dim. Ko se posuši, jo povaljaj v papriki, obesi na zračen prostor in jo uživaj narezano na tanke rezine s kruhom.
- 154 Svinjska glava v ječmenčku.** Prevri $\frac{1}{4}$ l namočenega ječmenčka v litru vode, ga takoj odcedi in zalij z 2 l tople vode. Ko ječmenček zavre, mu prideni kos ($\frac{1}{4}$ kg) sveže svinjske glave, pokrij in pusti, da počasi vre. Ko je ječmenček napol kuhan, mu prideni 2 stroka zrezanega česna, žlico zelenega petršilja, pero žajbelja in debel, na majhne kocke zrezan krompir, osoli, prideni še ščep popra in kuhaj vse skupaj počasi do mehkega.
- 155 Svinjska glava v kaši.** Kuhaj $\frac{1}{4}$ glave v 2 l vode in ko ta zavre, ji prideni košček korenja, nekaj zrn celega popra, korenino petršilja, strok česna in če imaš, žlico paradižnika; osoli in ko je glava kuhana, precedi juho ter stresi vanjo $\frac{1}{4}$ l oprane kaše. Ko je kaša kuhana, jo stresi v skledo, po vrhu kaše pa naloži na kosce zrezano meso od glave.

- 156 Svinjska glava v mrežici.** Skuhaj $\frac{3}{4}$ kg svinjske glave s korenino petršilja in nekaj zrn celega popra. Kuhani glavi odstrani kosti in zreži meso na majhne rezance, ki jih stresi v skledo; prideni $1\frac{1}{2}$ na majhne kocke zrezane žemlje ali kruha, $\frac{1}{4}$ l riža, skuhanega v juhi, v kateri si kuhala glavo, drobno zrezano čebulo, ki si jo zarumenila v pol žlice masti, velik ščep popra, majhno žličko majaronovih plev, pol žlice drobno zrezanih limonovih lupin in sol. Ko si vse skupaj dobro premešala, pokladaj zmes v kupčkih (za debelo jajce) na mrežico, ki jo obreži ob kupčku tako, da zaviješ vanjo zmes. V mrežico zavite kupčke zloži na pekačo in postavi v pečico, da se rumenkasto zapečejo. Postavi jih s kislim zeljem in krompirjevimi kosci na mizo. — Svinjsko mrežico položi takoj, ko jo vzameš iz prašiča, v mrzlo vodo, in če jo hočeš ohraniti dalje časa, premenjaj vodo vsak dan. Kadar jo rabiš, jo ožmi.
- 157 Svinjska glava v šari.** Operi $\frac{1}{2}$ kg svinjske glave, jo deni v lonec in nalij toliko vode, da je meso pokrito. Ko zavre, prideni srednje debelo rumeno kolerabo, koren, repo in korenino zelenega petršilja, vse nakrhljano. Prideni pol žličice kumne in osoli (vode naj bo toliko, da je vsa zelenjava pokrita), nato lonec pokrij in kuhaj. Ko je napol kuhano, prideni 2 debela, olupljena in na kosce zrezana krompirja ter kuhaj vse skupaj do mehkega. Kuhano zelenjavo stresi z juho vred v skledo, meso pa razreži in ga naloži po vrhu zelenjave. Postavi kot samostojno jed opoldne ali zvečer na mizo. — Ali pa: Skuhaj vse, kot je opisano, le kadar je vse kuhano, vzemi meso iz lonca, odlij juho v drug lonec in vso prikuho dobro stlači. Prideni žlico razgretih ocvirkov, ki si jim pridala nekaj koscev čebule, in žlico moke, ki je pa ne smeš zarumeniti, prilij nekoliko odcejene vode nazaj in ko vse prevre, stresi jed v skledo, po vrhu pa naloži kosce mesa. Postavi jed s kislim hrenom (v posebni skledici) na mizo. Zraven lahko daš tudi odlito juho.
- 158 Pašteta iz svinjske glave.** Glej štev. 898.
- 159 Prašičja jetra frigana.** Stresi $\frac{1}{4}$ kg na tenke listke zrezanih jeter v kozo, v kateri si zarumenila drobno čebulo v žlici masti. Nato jih mešaj hitro 6 minut in potresi z žlico moke;

pusti, da prav malo zarumené, in jim prilij zajemalko juhe ali vode. Prav tako pripraviš tudi telečja, kozličkova, koštrunova, zajčja in vsaka druga jetra.

- 160 **Prašičja jetra kuhana** porabiš za krvave in jetrne klobase.
- 161 **Prašičja jetra ocvrta.** Namakaj 2 uri v mrzlem mleku kos svinjskih jeter, jih zreži nato na mezinec debele kose, osoli ter povaljaj v moki, raztepenem jajcu (ki si mu primešala žlico vode) in drobtinah ter jih ocvri v razbeljeni masti. Postavi jetra s solato ali kako drugo prikuho na mizo. Prav tako pripraviš lahko tudi telečja in kozličkova jetra.
- 162 **Prašičja jetra pečena.** Zreži prašičja jetra na mezinec debele rezine, vsako rezino posoli, povaljaj v moki in položi v razgreto mast, da najprej po eni in potem še po drugi strani zarumeni.
- 163 **Prašičja jetra pražena.** Potegni z jeter kožico, jih zreži na tenke liste in stresi v mast, v kateri si zarumenila drobno čebulo (za $\frac{1}{4}$ kg jeter deni žlico masti). V 5 minutah so jetra gotova, osoli jih in pokapaj z žlico kisa.
- 164 **Prašičji jezik.** Prašičji jezik nasoli in posuši ali pa skuhaj svežega z zelenjavo kakor pri govejem mesu in ga postavi s kislim hrenom na mizo.
- 165 **Prašičje ledvice.** Ledvice očisti vsega loja, jih podolgem prereži in izreži iz srede, kar je trdega; nato jih operi in zreži na tenke listke, popari z vrelo vodo in takoj odcedi. V ponvi razgrej žlico masti in zarumeni v njej nekaj koscev čebule, prideni ledvice in jih med mešanjem praži 8—10 minut. Nato potresi žlico moke, velik ščep popra in kumne, še 1 minuto mešaj, da moka nekoliko zarumeni, prilij zajemalko tople vode, osoli in ko že 1—2 minuti vre, prilij žlico kisa. Daj jih s kruhom ali krompirjevim piréjem. Prav tako pripraviš goveje, telečje ali koštrunove ledvice.
- 166 **Svinjsko meso v bosanskem rižotu.** Deni v kozo žlico masti, zrezano čebulo, dva stroka česna in $\frac{1}{4}$ kg drobno sesekljanega svežega svinjskega mesa, pokrij v duši, da se nekoliko zmehča in prav malo zarumeni. Nato prideni $\frac{1}{2}$ l opranega riža, ga nekajkrat premešaj in zalij z $1\frac{1}{2}$ l tople vode ali juhe, osoli in pokrito kuhaj 15—20 minut. (Ako nimaš juhe,

kuhaj posebe debel paradižnik, ki si ga vzela iz slane vode, korenino petršilja in nekaj zrn celega popra; paradižnik pretlači z juho vred.)

- 167 **Bosanski rižot z ohrovtom.** Pripravi vse kakor za bosanski rižot, samo s to razliko, da dušiš z mesom 1—2 pesti na debele rezance zrezanega ohrovt.
- 168 **Prašičje meso v guljažu.** Zreži $\frac{1}{2}$ kg prašičjega mesa na precej velike kocke. V kozo deni žlico masti in zarumeni v njej 1—2 čebuli (seveda zrezani), prideni za noževu konicu paprike, žlico kisa, 2 žlici vode, zrezano meso, sol in velik ščep kumne. Pokrij in duši tako dolgo, da se mokrota posuši. Nato potresi meso s pičlo žlico moke in mešaj, da nekoliko zarumeni, prilij zajemalko gorke vode in kuhaj vse skupaj še nekaj minut. Nazadnje prideni še žlico kisle smetane.
- 169 **Prašičji guljaž z ječmenčkom.** Namoči že prejšnji večer $\frac{1}{4}$ l fižola, drugi dan ga zavri, odcedi in nanovo zalij z $1\frac{3}{4}$ l tople vode, osoli in kuhaj pol ure. V kozo deni žlico masti, $\frac{1}{4}$ kg mastnega, na majhne kocke zrezanega mesa in drobno zrezano čebulo, pokrij in duši, da nekoliko zarumeni; prideni $\frac{1}{4}$ l v vroči vodi opranega ječmenčka, soli, paprike, ščep kumne in ko vse nekoliko zarumeni, še fižol s fižolovko vred ter kuhaj počasi 2 uri.
- 170 **Prašičje meso z gorčico.** Kilogram svežega svinjskega mesa preslanini, ga podrgni s soljo, kumno in papriko, položi v kozo in speci. Ko je meso pečeno, mu prideni žličico gorčice in 2—3 žlice kisle smetane. Ko prevre, ga zreži, zloži na krožnik in oblij z omako. Zraven daj praženi riž ali makarone, piré iz krompirja itd.
- 171 **Prašičje meso s hrenom.** Zreži $\frac{1}{4}$ kg svežega svinjskega mesa od vratú na večje kose, jih položi v kozo in prideni košček korenja, čebule, strok česna, košček limonove lupine, nekaj zrn celega popra in nekoliko soli. Prideni žlico kisa in prilij toliko vode, da je meso pokrito. Meso pokrij in ga kuhaj do mehkega. Kuhano stresi z juho vred v skledo in potresi po vrhu nastrgan hren.
- 172 **Prašičje meso s kašo.** Zreži na kocke $\frac{1}{4}$ kg mastnega mesa od trebuha ali plečeta, ga deni v kozo, prideni žlico masti

in drobno, na koleščke zrezano čebulo, pokrij in duši, da se zmehča in prav malo zarumeni. Nato prideni mesu $\frac{1}{2}$ l oprane kaše in mešaj, da se kaša nekoliko popraži; zalij s $\frac{3}{4}$ l tople vode, osoli in pokrito kuhaj pol ure. Kašo postavi kot samostojno jed s kislim zeljem ali repo na mizo.

- 173 Prašičje meso s kislim zeljem.** Deni v kozo žlico masti, $\frac{1}{4}$ kg na kocke zrezanega svežega svinjskega mesa, polovico zrezane čebule in žlico vode, pokrij in praži, da nekoliko zarumeni. Nato prideni dve pesti kislega zelja, praži še nekaj minut, prilij toliko tople vode, da lahko vre, osoli in ko je skoraj kuhano, prideni pol žlice moke, zmešane z žlico kisle smetane, in za nožev konico paprike. Ko vse še prevre, stresi v skledo in obloži s kuhanimi krompirjevimi krlji.
- 174 Prašičje meso z zeljem in kašo.** Zreži na kocke $\frac{1}{4}$ kg svežega, mastnega svinjskega mesa, ga deni v kozo ter prideni žlico masti in drobno zrezano čebulo. Ko čebula prav malo zarumeni, prideni majhno, zrezano, poparjeno in ožeto zeljnato glavo in ščep kumne. Premešaj in pokrito duši, da se meso in zelje nekoliko zmehča. Nato prideni mesu in zelju $\frac{1}{4}$ l oprane kaše in premešaj, da se kaša nekoliko popraži. zalij s $\frac{3}{4}$ l tople vode, osoli in kuhaj vse skupaj 25—30 minut.
- 175 Mrzlo prašičje meso pretaknjeno s česnom.** Obdrgni kos svinjskega, ne premastnega mesa s soljo in poprom ter ga pretakni (našpikaj) s česnom, ki si ga olupila in zrezala v podolgaste rezine. Položi ga v kozo, prilij žlico vode, prideni nekoliko masti in peci v pečici. Polivaj ga z lastnim sokom. Pečeno meso ohladi in zreži na tenke rezine, ga, naloži na krožnik in obloži z različnimi mrzlimi prikuhami, n. pr. s kislimi kumaricami, gobami, kaparami, peso, zeleno itd. Meso postavi po juhi na mizo.
- 176 Svinjski možgani** se pripravijo kot goveji ali telečji.
- 177 Svinjske noge v hladetini (žolica).** Osnaži dve svinjski nogi, ju razsekaj na 4 dele, deni v lonec, prideni kakšno telečjo kost, najboljše od glave ($\frac{1}{4}$ kg), nalij nanje liter vode in žlico kisa; ko zavre, prideni lovorjev list, nekaj koščkov čebule, vejico petršilja, nekaj zrn celega popra in vršiček timijana; osoli in kuhaj počasi, da se meso mehko skuha.

Nato precedi juho v drug lonec in jo pusti nekaj časa stati, da se nabere na vrhu mast. Nato vso mast z juhe poberi in jo porabi za kakó prikuho. Meso odberi od kosti, ga zloži v steklene ali porcelanaste sklede in naliž nanj juhe, toliko da je pokrito. Prideni vsakemu krožniku po en lovorjev list in strok zrezanega česna. Žolico postavi na hladno, da se strdi. — Prav tako se pripravi hladetina iz govejih in telečjih nog. Prav tako pripraviš hladetino iz prekajenih svinjskih nog, le da jih poprej namakaš 24 ur v mrzli vodi.

- 178 **Svinjske noge v šari.** Če so noge od mladega prašiča, jih skuhaj tako kakor glavo, ako so pa od starega, potem jih kuhaj 1 uro same in nato šele prideni zelenjavo.
- 179 **Svinjske noge s kislim hrenom.** Skuhaj jih v slani vodi ter postavi kuhane s hrenom na mizo.
- 180 **Svinjska pečenka s kožo.** Kos svinjskega mesa umij, posoli in položi v kozo tako, da je koža spodaj, prilij vode, da je meso skoraj pokrito, in kuhaj 20—30 minut, da postane koža mehka; nato kožo razreži navzkriž in položi pečenko v kozo tako, da bo koža zgoraj. Polij jo z vročo mastjo in peci, da zarumeni. Med pečenjem prilivaj sok, v katerem se je prej kuhalo meso.
- 181 **Svinjska pečenka s smetano.** 1 kg svinjskega mesa, n. pr. stegno, pleče ali bržole (krmenateljce), posoli, potresi s kumno, položi v kozo ter prilij žlico kisa in dve žlici vode. Prideni še pol žlice masti in postavi v srednje vročo pečico, da se počasi rumenkasto zapeče. Nato odlij mast in prideni 3—4 žlice kisle smetane in jo v njej še nekaj minut peci. Pečeno zreži in oblij s smetano, zraven pa daj krompir v koscih, široke rezance ali krompirjevo solato.
- 182 **Prašičje pleče deni v sol in v dim in mu odstrani kosti in ga porabi za kranjske klobase ali pa ga speci kakor drugo pečenko.**
- 183 **Prašičja pljuča s kašo.** Skuhaj polovico svinjskih pljuč, jim prideni med kuhanjem korenino petršilja, košček korenja, čebule in žlico kisa; kuhana pljuča vzemi iz juhe (ki jo postavi vstran), jih dobro zreži in sesekljaj — potem ko si jim odbrala vse, kar je trdega. V kozi razgrej žlico masti, prideni vroči nekoliko drobno zrezane čebule in ko ta ne-

koliko zarumeni, prideni pljuča, ki jih med vednim mešanjem duši 2 minuti. Nato prideni 1 l oprane in poparjene kaše ter praži še 1 minuto, prilij malo več kot $\frac{1}{2}$ l juhe, v kateri si kuhala pljuča (pa ne vse naenkrat), velik ščep popra in majaronovih plev, za noževu konico cimeta ter nageljnovih žbic, osoli in pokrito kuhaj 20—25 minut, da se kaša skuha. Naloži jed v skledo in jo postavi s kislim zeljem na mizo.

- 184 **Prašičja pljuča s krompirjem.** Skuhaj do mehkega $\frac{1}{2}$ kg svinjskih pljuč z žlico kisa, nekoliko petršilja, koščkom korenja, čebule in toliko vode, da se lahko kuhajo. Kuhana pljuča zreži na mezinec dolge in debele kosce, napravi prežganje iz žlice masti in žlice moke in ko ta nekoliko zarumeni, prideni žlico drobno zrezane čebule, strok česna in zelenega petršilja ter še mešaj, da vse še nekoliko zarumeni. Nato stresi v prežganje pljuča ter praži nekaj minut. Posebe skuhaj velik krožnik na kocke zrezanega krompirja, kuhanega stresi z vodo vred k pljučam, prideni košček limonove lupine, vejico majarona in timijana, osoli in kuhaj vse skupaj še kakih 10 minut. Prilij kisa po okusu in postavi na mizo.
- 185 **Prašičja pljuča s krušnimi cmoki.** Skuhaj $\frac{1}{2}$ kg svinjskih pljuč kakor navadno. Kuhane zreži na mezinec debele rezine. Napravi prežganje iz polne žlice masti in moke, prideni petršilj, česen in čebulo; ko vse skupaj zarumeni, prideni v prežganje zrezana pljuča, jih nekoliko popraži, zalij z juho ali toplo vodo, prideni košček limonove lupine in vejico majarona, osoli, pokrij in kuhaj 10 minut. Prideni še ščep popra in kisa in ko pljuča prevro, jih stresi v skledo ter daj zraven kruhove cmoke. — Prav tako pristaviš telečja ali goveja pljuča.
- 186 **Prašičja pljuča z rižem.** Ta se pripravijo prav tako kakor pljuča s kašo, samo da daš namesto kaše opran riž ter priliješ samo $\frac{1}{2}$ l juhe.
- 187 **Prašičja pljuča za v klobase.** Pljuča operi in skuhaj, kuhanim odstrani vse, kar je trdega, jih sesekljaj in deni v klobase.
- 188 **Sekanica iz svinjskih pljuč.** Skuhaj svinjska pljuča kakor navadno, kuhana dobro sesekljaj, namoči za $\frac{1}{2}$ kg svinjskih

pljuč 1 žemljo v mrzli vodi, jo ožmi in šeseklaj s pljuči. V kozi razgrej žlico masti, zarumeni v njej žlico drobno sesekljane čebule in petršilja in prideni pljuča z žemljo, nekoliko soli, velik ščep popra in prav malo nastrganega oreška. Vse skupaj mešaj in praži 1 minuto, prilij majhno zajemalko juhe in žlico kisle smetane in ko vse skupaj prevre, daj s kuhanimi in v masti praženimi makaroni na mizo. Tudi solato daš lahko zraven. Sekanico pripraviš lahko tudi iz telečjih ali kozličkovih pljuč.

- 189 **Prašičja rebra** deni v sol in v dim ali jih speci ali pa skuhaj v kisli ali sladki repi, šari, zelju, ječmenčku itd. Prekajena rebra umij, jih skuhaj in postavi s kislim zeljem in krompirjevimi kosci na mizo.
- 190 **Sveža prašičja rebra s kisló repo ali zeljem.** Deni v lonec 2 pesti kisle repe ali zelja, zalij z vodo, da stopi čez repo, prideni $\frac{1}{4}$ kg syežih reber in kuhaj 1—2 uri (če so rebra od mladega prašiča, jih kuhaj manj časa). Ko je repa kuhana, ji prideni pol žlice moke, ki jo razmotaj z 2 žlicama mrzle vode, in pusti, da prevre. Zraven daj krompir v koscih.
- 191 **Svinjska rebrca v sladki repi in krompirju.** Položi v lonec $\frac{1}{4}$ kg svežih svinjskih reberc (ali glavo, pleče, zarebrnico), jih zalij z vodo, da so pokrita, in kuhaj. Ko prevro, jim prideni debelo, olupljeno in nakrhljano repo, ščep kumne in soli. Ko repa prevre, prideni 1—2 debela, olupljena in na kosce zrezana krompirja in kuhaj vse skupaj do mehkega. Ko je jed kuhana, ji prideni žlico masti, v katero si v vročo dala majhno žlico moke; vse skupaj dobro zmešaj in kuhaj še nekaj minut. Kuhano repo stresi v skledo, po vrhu pa naloži zrezana reberca.
- 192 **Zarebrnica (krmenateljce) ocvrta.** Zarebrnico mladega prašiča potolci, jo posoli, povaljaj v moki, raztepenem jajcu in drobtinah ter ocvri v vroči masti.
- 193 **Zarebrnica v omaki.** Odreži zarebrnico, jo nekoliko potolci, potresi malo s soljo in podrgni nekoliko s stolčnim česnom, poprom in stolčeno kumno. Nato položi zarebrnico v vročo mast in ko na eni strani zarumeni, jo obrni in pusti, da zarumeni še na drugi strani. Nato odlij mast, prilij 2—4 žlice juhe in nekaj kapljic limonovega soka ter pusti, da

zarebrnica v tej omaki prevre. Postavi jo s krompirjevo solato na mizo.

- 194 **Prašičja ribica v mrežici.** Mrežico (péčico) vzemi iz vode, jo razprostri in položi nanjo ribico, ki si jo prej posolila, potresla s poprom, položila nanjo majhen lovorjev list in nekaj koscev limonovih lupin (ako hočeš, tudi vejico zele-nega petršilja), ter zavij ribico od vseh strani z mrežico. Postavi jo v pečico, pridene prav malo masti in žlico vode ali vina tér jo počasi peci. Pečeno daj s solato ali kislim zeljem na mizo. — Tudi mrzla ribica, obložena s trdo kuhanimi jajčnimi krhljčki, je zelo okusna.
- 195 **Prašičje srce** skuhaj, zmelji in daj med krvave in riževe klobase.
- 196 **Prašičje srce pečeno.** Srce operi in ga preslanini; položi v kozo žlico masti, osoljeno srce in žlico vode, pokrij in peci na ognjišču, da se srce zmehča in zarumeni. Pečeno raz-reži in postavi s solato ali kako prikuho na mizo.
- 197 **Prašičje srce v omaki.** Srce preslanini, osoli in položi v kozo, pridene zrezano čebulo, košček korenja, nekaj zrn popra, lovorjev list, žlico masti in 1—2 žlici vode. Pokrij in duši do mehkega, potresi v mast žlico moke in ko prav malo zarumeni, prilij zajemalko juhe ali gorke vode ter pusti, da še nekaj minut vre; nato pridene 1—2 žlici kisle smetane in ko prevre, postavi razrezano srce z omako vred na mizo. Zraven daj polento ali krompirjev piré. — Prav tako se pripravi tudi telečje srce.
- 198 **Prašičji želodec** nadevaj z enako zmesjo kakor mesene klo-base, nadevanega zašij in zašpilji, ga položi za 2 dni v raz-sol k mesu in deni nato v deščice. Nato ga obesi v dim za 15—20 dni. Ali pa ga skuhaj in pripravi kakor vampe.
- 199 **Prašičji želodec — stisnjena klobasa.** Skuhaj $\frac{1}{2}$ kg prašičje glave z mesom vred, $\frac{1}{2}$ kg kož od špeha (če jih imaš) in $\frac{1}{4}$ kg bolj pustega svežega mesa; kuhano zreži na majhne kosce, pridene $\frac{1}{4}$ l krvi, velik ščep majaronovih plev, drobno zrezanih limonovih lupin, žlico v masti precvrte čebule in ako hočeš, še kuhano in prekajeno, drobno zrezano me-

seno klobaso, velik ščep popra ter soli. S tem nadevom napolni prašičji želodec, ga dobro zašpilji in zašij. Kuhaj ga na ohlapno $1\frac{1}{2}$ ure v zavreli vodi, v katero si dala 2 žlici kisa; med kuhanjem ga enkrat obrni. Kuhani želodec položi na desko, nanj položi še drugo desko in na desko kamen; tako ga pusti 10 ur. Kadar ga daš na mizo, ga olupi in nareži na tenke rezine. Na mizo ga postavi z oljem in kisom.

- 200 Ječmenčkove klobase.** Skuhaj liter opranega ječmenčka (ješprenja) in stresi kuhanega na rešeto, da se ohladi. Ohlajenega stresi v skledo in mu prideni četrt kuhane sesekljanе glave, če imaš kaj kuhanih kož, nekoliko pljuč, 2 žlici sirovih nastrganih jeter, liter precejene krvi, juho, v kateri si kuhala glavo, zrezano in v masti precvrto čebulo, pest majaronovih in žlico metinih plev in pol žličice popra; osoli in dobro premešaj ter nadevaj čreva, pa ne pretrdo, ker se v vodi klobase še nakuhajo. Kuhaj jih kakor krvave klobase s kašo. (Opomba: Pri vseh klobasah moraš paziti, da črev ne napolniš docela, ker bi sicer pri kuhanju počila. Da klobase pri pečenju ne počijo, jih vtakni pred pečenjem za minuto v krop in nato povaljaj v moki.)
- 201 Jetrnice.** Skuhaj polovico prašičjih jeter (kuhaj jih četrt ure), posebe pa še četrt glave v litru vode. Ko zavre, prideni korenino petršilja, pol čebule, strok česna in prav majhen košček korenja. Kuhano glavo z zelenjavo vred dobro sesekljaj, jetra pa nastrgaj na krušnem strgalniku ali jih zmelji. Skuhaj tudi $1\frac{1}{2}$ l riža in stresi napol kuhanega na rešeto, da se ohladi, nato pa v skledo, primešaj pripravljeno glavo, jetra, pest majaronovih plev, žlico sesekljanе in v masti precvrte čebule, ščep cimeta in dišave, 2 stroka drobno zrezanega česna in potrebno soli. Prilij juho, v kateri si kuhala glavo, vse dobro premešaj, nadevaj in kuhaj kakor riževe klobase.
- 202 Poljska jetrna klobasa.** Zmelji v stroju $\frac{1}{2}$ kg svinjskih jeter, jih stresi v skledo in prideni 15 dkg kuhane in na majhne kocke zrezane sveže slanine, nekoliko soli, velik ščep popra in stolčenega muškatovega cveta, drobno zrezano srednje debelo čebulo in celo jajce. Ko si vse dobro premešala, nadevaj zašpiljeno goveje ali ozko debelo svinj-

sko črevo, zašpili, deni v zavrelo vodo in kuhaj previdno, tako da komaj vre, $1\frac{1}{2}$ —2 uri. Kuhano klobaso popolnoma ohladi, razreži na tenke kolobarje, jih naloži na krožnik in daj na mizo s kislimi kumaricami ali gobami.

203 Krvave klobase s kašo. Polij 2 l kaše z vrelo vodo, jo odcedi in kašo še z mrzlo vodo oplakni. Nato kuhaj kašo rahlo v nekaj litrih vode, in sicer samo napol, nakar jo stresi na rešeto, da se ohladi. Posebe kuhaj četrt prašičje glave, polovico pljuč, srce in če imaš kaj špehovitih kož (približno $\frac{1}{2}$ kg). Kuhano vse dobro seseklaj, stresi v skledo kašo, seseklano meso, razgrej 2 žlici ocvirkov in vročim prideni žlico drobno zrezane čebule, pest majaronovih plev in če imaš, še žlico posušene mete, liter precejene krvi in $1\frac{1}{2}$ l juhe, v kateri si kuhala glavo; osoli, prideni pol žličice popra, vse dobro premešaj in nadevaj čreva. Klobase kuhaj narahlo v vreli vodi; vro naj počasi toliko časa, da se ne pokaže več kri, temveč čista juha, ako prebodeš klobase s špiljo. Kuhane klobase vtakni v mrzlo vodo, jih pokladaj na desko in nekoliko ohlajene obrni.

204 Mesene klobase. Seseklaj 6 kg ohlajenega prašičjega mesa, potresi nanj 17—18 dkg soli, 1 dkg stolčenega popra, če hočeš tudi $\frac{1}{2}$ dkg solitra, ter precedi na meso zajemalko mrzle vode, v kateri si namakala velik, olupljen in drobno zrezan česen. Vse z rokami prav dobro zmešaj, potem natlači meso v tenka svinjska čreva, napravi klobase ter jih daj v dim. Ako hočeš imeti klobase samo napol prekajene, jih pusti v dimu 2—4 dni; ako pa jih misliš shraniti za poletje, jih pusti v dimu 6—8 dni. Ko vzameš klobase iz dima, jih obesi na zračen, a ne vroč prostor. Kadar klobase rabiš, jih kuhaj v zavreli vodi 20—30 minut. Mesene klobase postavi z nastrganim hrenom, gorčico, kislim ali sladkim zeljem ali kislo repo na mizo. Ako hočeš dati klobase v mast, jih pusti v dimu samo 2 dni, 2 dni jih pa obesi na zrak. Nato klobase dobro obriši in jih položi v posodo, kjer je za 2 prsta masti ali zaseke; ko si zložila klobase drugo poleg druge, dodaj mrzle masti, tako da so klobase pokrite, ter delaj tako naprej. Vsakokrat, ko delaš novo vrsto, dobro potlači, da ne ostane med mastjo nič praznega prostora. Posodo hrani na hladnem. — Tudi sveže klobase daš lahko

na enak način v mast. Sveže mesene klobase kuhaš in pečeš kot pečenice.

- 205 **Pečenice.** Zmelji ali seseklaj 1 kg svežega prašičjega mesa; če je meso pusto, mu prideni 5–8 dkg drobno sesekljanе slanine (špeha). Nato prideni $1\frac{1}{2}$ dkg soli, nekoliko drobno zrezane limonove lupine, žličico drobno zrezanega zelenega petršilja in velik ščep popra, prilij $\frac{1}{16}$ l mrzle vode in vse prav dobro premešaj. Napolni s tem dobro oprana tenka prašičja čreva, napravi enakomerne klobasice in jih zasuči na koncu in v sredi, da napraviš par. Pečenice deni v kozo, jih polij z zajemalko vroče vode in pusti, da prevró, nakar jim prideni žlico masti in jih rumenkasto zapeci. Ako hočeš, prideni med meso 5 dkg belega, v vodi napojenega in ožetega kruha in ščep majaronovih plev.
- 206 **Riževe klobase.** Operi liter riža in ga skuhaj napol mehko. Kuhanega stresi na rešeto, da se ohladi. Posebe skuhaj v $1\frac{1}{2}$ l vode četrť prašičje glave, srce in polovico pljuč. Kuhano vse dobro zreži in seseklaj, stresi v skledo riž, seseklјano meso, žlico drobno zrezane in v masti precvrte čebule, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, polno žlico majaronovih plev, ščep cimeta in dišave (gvirca), majhno pest soli ter juho, v kateri si kuhala glavo. (Pazi, da ne bo v juhi še kaj kosti.) Vse skupaj dobro premešaj in napravi klobase, ki jih kuhaj v vreli neslani vodi kakih 10 minut (vreťi morajo počasi), kuhane pomoči v mrzlo vodo in pokladaj na desko, da se ohladé. Nato položi klobase v kozo, prideni nekoliko masti in jih v srednje vroči pečici peci 20–30 minut.
- 207 **Klobasa iz prekajenega svinjskega mesa.** Mešaj 10 minut, da dobro naraste, 10 dkg sirovega masla in primešaj $\frac{1}{4}$ kg drobno seseklјane šunke, ki si ji odstranila kožo. Vse dobro zmešaj ter napravi iz tega kakih 25 cm dolgo okroglo klobaso. Namaži jo z dobro zmešanim sirovim maslom, tako da je vsa na tenko pokrita, in postavi na hladno, da se sirovo maslo strdi. Nato klobaso z nožem obrni in namaži še drugo stran (vsega sirovega masla porabiš za prevleko 8 dkg). Postavi klobaso zopet na hladno in ko se strdi, jo zreži na tenka kolesca in postavi s hrenom, redkvico ali jajci v majonezi na mizo.

C. Domača perutnina in kunci.

208 Kako zakolješ in osnažiš perutnino. Piščanci in kokoši. Živali privzdigni peroti, jih strni čez hrbet in trdno drži v levi roki. Nato primi piščanca za glavo in mu jo zavijaj navzad, da jo primeš z levo roko. V desno roko vzemi oster nož ter napravi na vratu pod ušesom ozko zarezo. Če držiš žival z glavo navzdol, ji bo kri odtekla, ne da bi okrvavila perje; pri tem lahko kri prestrežeš v podstavljeno skledico. Mrtvega piščanca pomoči v mrzlo vodo, da se ohladi, potem pa ga položi v veliko skledo, ga polij z vrelo vodo, v kropu nekajkrat obrni, da se ves popari, nakar ga oskubi na mizi. Oskubljeni perutnini odreži najprej spodnji kljun, izbódi oči, snemi roženi zgornji kljun, prereži zgornjo kožico na golši in vzemi previdno ven golšo, požiralnik in dušnik. Odreži še sredi perutnic čipke in kepico nad repom. Prereži spodaj pod repom blizu nog kožo počez, pazi pa, da ne prerežeš črev, ter vzemi iz trebušne votline čreva, želodec, jetra in srce. Pri jetrih pazi, da previdno odstraniš žolč. Želodec prereži na mesnati strani in mu olupi notranjo kožo; noge odreži pri kolenu, olupi zunanjo kožo in snemi kremplje. Izreži še črevo pod repom in vtakni kolena v odprtino, skozi katero si potegnili čreva. Tako pripravljeno kuretino pusti hladiti vsaj 24 ur (še bolje 8 ali več dni, ker postane meso tako bolj krhko; seveda smeš storiti to le v zimskem času). Ko jo osnažiš, jo obesi takoj tako, da visi z glavo navzdol.

Goloba pripraviš prav tako kakor piščanca.

Kopune in kokoši pripraviš prav tako, le s to razliko, da požgeš kokoši dlako, ki ostane, z gorečo trsko ali papirjem, nakar kokoš obrišeš in umiješ.

Puranu odsekaj glavo, ga polij z vrelo vodo, obračaj v kropu, oskubi in osnaži kakor piščanca.

Goski in raci odsekaj glavo, jo potresi z drobno stolčeno kolofonijo, polij z vrelo vodo in pripravi kakor piščanca. Priporočljivo je, da gosi in race takoj, ko jih zakolješ, suhe oskubeš. Perje shraniš za blazine.

209 Kako kuhamo in pečemo staro perutnino. Če je le mogoče, obesi staro, osnaženo perutnino za nekaj dni v hladen prostor ali ledenico. Kadar jo misliš rabiti, jo operi in nasoli.

položi v kozo ali lonec ter prideni za kokoš 1—2 žlici masti in nekaj žlic vode. Pokrij in ko voda izhlapi, prilij še malo tople vode, prideni nekaj koscev čebule in pari 2—3 ure, toliko časa, da je meso mehko. Ko je mehko, ne prilivaj več vode, ampak pusti, da zarumeni. (Med parjenjem večkrat obrni.)

Ali pa: Zreži perutnino po delih, vsakega posoli, položi v kozo in polij z 2 žlicama vroče masti. Prideni pol zrezane čebule in majhno zajemalko tople vode. Nato kozo pokrij in pari med večkratnim obračanjem 2—3 ure. Kadar voda izhlapi, jo vedno znova prilivaj (toplo). Ko je meso dovolj mehko, ne prilivaj več vode, temveč pusti, da zarumeni.

Ali pa: Pretekni uležano perutnino s slanino in jo pari kakor zgoraj 2—3 ure. Kadar je mehka in zarumenela, jo polij z nekaj žlicami kisle smetane, ki naj v njej še prevre, in postavi z omako na mizo. Zraven daš lahko riži-biži.

210 Kako porabiš drobovje od perutnine. Perutninska jetra lahko ocvreš, jih napraviš z jajcem ali pa jih kuhaš v juhi (četrt ure) in zrežeš v rezance ali četverkotnike. Lahko jih pražiš z rižem in daš ta riž kot zakuho k čisti juhi. Jetra uporabiš lahko tudi za ragú-juho, polento s šunko itd. Želodček skuhaš v juhi kot jetrca.

211 Pražena perutninska jetra. Razgrej v kozi pol žlice masti, prideni nekaj koscev čebule in ko zarumeni, prideni na listke zrezana jetra. Praži jih naglo nekaj minut, prideni raztepeno jajce ter ščep popra in soli.

212 Golob zabeljen ali pečen se pripravi kot piščanec.

213 Golob v obari. Osnaženega goloba razreži na dele, ki jih deni v lonec, prilij liter vode in ko zavre, prideni prav majhen košček korenja in petršilja ter vejico majarona; osoli, pokrij in kuhaj do mehkega. Prideni prežganje iz žlice masti in pol žlice moke, ki ga razredči z 2 žlicama mrzle vode, prideni košček limonove lupine in nazadnje dišavnega ali navadnega kisa po okusu. Na mizo dodaj žgance ali opečene žemlje.

214 Golob v črni omaki. Goloba zakolji in prestrezi kri v skledico, v kateri je za žličico kisa. Nato pomoči goloba v mrzlo vodo, ga opari, osnaži in razreži. V kozo deni žlico masti,

prav malo sesekljàne slanine, koreninico petršilja, košček korenja, zelene čebule, mal list lovorja, peresce rožmarina, vejico majarona, timeza, košček limonove lupine in goloba. Prideni 3 žlice vode in 3 žlice vina, pokrij in duši počasi na ognjišču, da se golob zmehča in popije vso mokroto ter zelenjava nekoliko zarumeni. Nato potresi zelenjavo z žlico moke; ko moka nekoliko zarumeni, prideni žlico drobtin in še nekoliko mešaj ter zalij z zajemalko juhe ali tople vode; ko prevre, prideni prestreženo kri in pusti, da vse skupaj še nekaj minut vre.

215 Golob z rižem. Zreži osnaženega goloba na kose. V kozo deni žlico masti, vroči prideni pol drobne in na listke zrezane čebule in ko prav malo zarumeni, še zrezanega goloba, ga pokrij in praži pol ure; medtem ga enkrat obrni in mu prilij žlico juhe. Dodaj $\frac{1}{4}$ l izbranega, opranega in odcejenega riža, vse nekoliko premešaj, prilij $\frac{1}{2}$ l juhe, še enkrat premešaj ter pusti počasi vreti pol ure. Nato vzemi goloba iz kože, stresi riž na krožnik, ga potresi z bohinjskim sirom in obloži z mesom.

216 Gos pečena. Gos osnaži, ji odreži najprej peroti in vrat, jo obdrgni zunaj s soljo, znotraj pa s soljo, kumno in majaronom. Če je mlada, jo položi v podolgasto kozo in jo peci 1 uro kakor piščanca; če je pa stara, jo deni v večjo kozo, ji prideni 1—2 žlici masti in zajemalko vode, pokrij in duši 2 uri ter jo med dušenjem večkrat obrni. Pečeno gos razreži in postavi s solato na mizo.

217 Gos v obari se pripravi tako kot kokoš v obari.

218 Gosja jetra se pripravijo kakor prašičja, pražena ali v obari. Peroti, želodec, srce in vrat porabi za navadno obaro ali pa jih kuhaj v ječmenčku in postavi kot juho na mizo.

219 Pašteta iz gosjih jeter. Glej št. 897.

220 Gosja mast kot maža za na kruh. Glej št. 896.

221 Kokoš v obari. Kokoš skuhaj v 3 l vode; ko voda zavre, prideni košček korenja, korenino petršilja, nekaj zrn popra in veliko vejico majarona, osoli in pokrito kuhaj do mehkega. Prideni razredčeno prežganje iz 2 žlic masti ali masla in 2 žlic moke ter košček limonove lupine; ko še nekaj minut

vre, prideni kisa po okusu in postavi obaro z ajdovimi žganci, opečenim kruhom, rižem ali z rezanci na mizo.

- 222 **Kokoš z rižem.** Skuhaj kokoš kakor pod št. 223; ko je kuhana, odcedi juho in zakuhaj v njej za vsako osebo po pest riža, da bo gosto, ter prideni še posebe kuhan in pretlačen paradižnik. Ko je riž kuhan, ga stresi v skledo, kokoš pa zreži in s kosi obloži riž.

- 223 **Stara kokoš kuhana.** Osnaženo kokoš deni celo v lonec, naliž nanjo 3 l mrzle vode in ko zavre, ji prideni košček korenja, korenino petršilja, nekaj zrn celega popra, zrno lovorja, košček čebule in strok česna; posoli in kuhaj do mehkega. Kuhani kokoši odcedi juho in zakuhaj vanjo $\frac{1}{4}$ kg riža, ki ga kuhaj 15—20 minut. Postavi juho na mizo, kokoš pa razreži in jo daj s praženim krompirjem in jabolčnim hrenom.

- 224 **Stara kokoš kuhana in pečena.** Osnaženo in uležano kokoš položi v lonec, v katerem si zavrela toliko vode, da je kokoš pokrita. Osoli jo in prideni nekaj zrn celega popra, košček korenja, čebule in koreninico petršilja, pokrij lonec in kuhaj skoraj do mehkega. Nato vzemi kokoš iz lonca, jo položi v podolgasto kozo in oblij z 2 žlicama vroče masti. Deni jo v pečico, da nekoliko zarumeni. V juho pa zakuhaj rezance, riž ali kaj drugega.

- 225 **Star petelin pripravljen kot divjačina.** Osnaženega starega petelina položi v skledo, ga polij z vročo kvašo (št. 243) in prilij kozarec kislega vina. V tej kvaši ga pusti en dan, potem ga osoli, pretékni s koščki slanine, položi v lonec, prideni žlico masti, košček korenja, petršilja in čebule, ga pokrij in pari 2—3 ure. Med tem parjenjem prilivaj nekoliko kvaše. Ko se meso zmehta in zarumeni, mu prideni $\frac{1}{4}$ l kisle smetane, ki si jo razmotala z žlico moke, in $\frac{1}{4}$ l juhe. Ko v tej omaki nekaj minut vre, petelina zreži, ga zloži na krožnik in oblij z omako. Obloži ga s krompirjevim piréjem ali čim podobnim.

- 226 **Piščanec ocvrt.** Osnaženega piščanca zreži po delih, jih posoli, povaljaj posamezne kose v moki, raztepenem, z vodo zmešanem jajcu in drobtinah ter jih ocvri v razbeljeni masti.

- 227 **Piščanec pečen.** Osnaženega piščanca obdrgni s soljo, ga položi v podolgasto ponev, prideni 1—2 žlici vode, postavi v pečico in polij po nekaj minutah z 1—2 žlicama vroče

masti. Piščanca peci 30—40 minut in ga med pečenjem večkrat polij s sokom, v katerem se peče; pečenega in zrezanega naloži na krožnik in polij s sokom, v katerem se je pekel.

228 Nadevani piščanci pečeni. Osnaženi, ohlajeni in osoljeni piški loči pri vratu, kjer je bila golša, kožo od mesa ter natači v odprtino tale nadev: vmešaj 2 žlici kisle smetane, drobno jajce, malo drobno zrezanega zelenega petršilja ali drobnjaka, 2 pesti kruhovih drobtin ali pol v mleku napojene in ožete žemlje ter malo soli. Ko si piščanca nadela, zašij kožo pri vratu, da nadev ne vhaaja, ga deni v plitvo kozo, tako da leži na hrbtu, mu prilij nekaj žlic vode in masi ter peci v pečici tri četrti ure do 1 uro. Med pečenjem ga večkrat oblij z lastnim sokom. Pečenega zreži po sklepih na kose in okusno naloži na krožnik. Zraven daj kislo ali sladko solato.

229 Piščanec zabeljen. Zreži piščanca na kose, jih deni v lonec, pridaj korenino petršilja, košček zelene in korenja, drobno zrezano čebulo, listič majarona, nekaj zrn celega popra, 2 dišeča klinčka in košček limonove lupine. Prilij toliko vode, da je meso pokrito, dodaj še 1—2 žlici kisa, osoli in kuhaj do mehkega. Kuhano meso zloži na krožnik, precedi nanj juho in potresi po njem pest krušnih drobtin in žlico drobno zrezanega zelenega petršilja. Po vrhu zabeli z razgretim sirovim maslom ali mastjo (za žlico). Zraven daj dušeni riž ali v juhi kuhane drobne rezance.

230 Piščanec v obari. Osnaženega piščanca zreži po delih (udih), ki jih povaljaj vsakega posebe v moki; naloži kosce v kožo, košček poleg koščka, jih polij z razgretim maslom, pokrij in duši na ognjišču. Ko so na eni strani zarumeneli, jih zarumeni še na drugi strani, potresi z žlico moke in zalij čez minuto z veliko zajemalko juhe ali tople vode, prideni vejico majarona, košček limonove lupine in nekoliko soli. Ko se piščanec nekaj minut kuha, prideni nekoliko limonovega soka in postavi obaro s kuhanimi in odcejenimi drobnimi rezanci na mizo.

231 Piščanec v papriki. Zreži piščanca po delih in ga osoli. Razgrej žlico masti, prideni zrezano čebulo in ko se ta nekoliko zarumeni, prideni kosce piščanca; ko tudi ti (enkrat obrnjeni) zarumené po obeh straneh, prideni velik ščep

paprike, $\frac{1}{4}$ l juhe in ko četrť ure vre, še 3—4 žlice kisle smetane, v kateri si razmotala pol žlice moke. Prideni kuhan in pretlačen paradižnik in ko vse skupaj še nekaj minut vre, stresi piščanca v skledo, ga oblij z omako in obloži s polento, makaroni ali krompirjevim piréjem.

232 Čorba s piščancem. Razreži osnaženega piščanca na kose, ki jih stresi v lonec in zalij s toliko mrzle vode, da je meso pokrito in se lahko kuha; ko se kuha pol ure, osoli, prideni nekaj zrn popra ter 2 drobno zrezani čebuli in kuhaj v mehko. Napravi svetlo rumeno prežganje, deni vanj za noževo konico paprike in ga razredči z 2 žlicama mrzle vode; prideni to prežganje piščancu, prideni še žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in žličico zelene ter kuhaj vse skupaj še četrť ure. Preden postaviš jed na mizo, deni v skledo 2—4 žlice sladke smetane, 1 jajce in žlico vinskega kisa; to zmes stepi dobro z vilicami ter pridevaj med mešanjem čorbo z mesom vred. Postavi jed kot samostojno s kuhanimi rezanci na mizo.

233 Pečen puran. Osnaženemu puranu odreži peroti in vrat, ga obdrgni zunaj s soljo, znotraj pa s soljo in majaronom. Položi ga v podolgasto kozo, namaži z mastjo in peci počasi kakor piščanca; polivaj ga večkrat s toplo vodo in peci $1\frac{1}{2}$ ure. Pečenega razreži in postavi s solato na mizo. Vrat, peroti, srce in želodec pa porabi za obaro. Jetra napravi kakor vsaka druga jetra.

234 Pečeno raco pripravi kot gos.

235 Kako zakolji in pripravi domačega zajca (kunca). Kunca primi za ušesa, drugi pa naj drži zajca za prednje in zadnje noge. Prereži mu najprej žilo na vratu za levim ušesom, da mu odteče kri; še gorkega obesi za zadnje noge na klin z glavo navzdol, mu previdno prereži kožo pri členkih zadnjih nog, ga nato oderi, in sicer prični pri zadnjih nogah in repu ter mu potegni kožo čez glavo. Pri členkih prvih nog, pri ušesih in ustih si moraš pomagati z nožem. Nato prereži zajcu trebušno mreno, a pazi, da ne prerežeš črev; iz trebuha poberi čreva in drob (pazi, da se ne razlije žolč). Pljuča, srce, ledvice in jetra porabi kot perutninski drob (če so seveda zdrava). Nato kunca operi in ga položi za 6—10 ur v mrzlo vodo.

- 236 **Domači zajec ocvrt.** Zreži bedra in hrbet domačega zajca (mladega) na kose, jih osoli, potresi nekoliko s poprom, povaljaj v moki, raztepenem, z vodo zmešanem jajcu in krušnih drobtinah ter počasi ocvri v razbeljeni masti.
- 237 **Domači zajec pečen.** Osnaženega mladega zajca nasoli in peci celega ali posamezne kose. K zajcu deni v kozo nekaj žlic vode, potresi s kumno in polij z 1—2 žlicama vroče masti. (Če je zajec star, ga osoli, deni v kozo, prideni nekaj žlic vode in 1—2 žlici masti, pokrij in pokritega na ognjišču počasi praži, da se zmehča in zarumeni.) Zajca peci približno 1 uro.
- 238 **Domači zajec v čorbi.** Pol opranega zajca zreži na kose, jih deni v lonec in zalij z litrom vode; ko se je zajec četrt ure kuhal, ga osoli, mu prideni nekaj zrn popra in 1—2 zrezani čebuli. Ko se meso zmehča, napravi svetlo rumeno prežganje, dodaj za noževu konico paprike, razredči prežganje z nekaj žlicami mrzle vode in ga prideni čorbi. Nato prideni pol žlice drobno zrezanega zelenega petršilja in zelene ter kuhaj vse skupaj še 10—15 minut. V lončku zmešaj rumenjak, žlico vinskega kisa in 2—4 žlice sladke smetane, stresi v to mešanje čorbo z mesom vred, dobro premešaj in postavi čorbo samo ali z dušenim rižem na mizo.
- 239 **Domači zajec v obari.** Zreži zajca po udih na kose, jih deni v lonec ter nalij potrebno množino vode (n. pr. če je kunec majhen in mlad, nalij 2 l vode); dodaj košček korenja, petršilja, 2 na velike kocke zrezana krompirja, nekoliko soli, košček limonove lupine in vejico majarona. Vse to kuhaj do mehkega. (Če je kunec star, mu prideni krompir, ko je kunec že nekoliko mehak.) Napravi prežganje iz 6 dkg masti, nekaj koščkov čebule in 2 žlic moke; ko moka blede zarumeni, prideni pest krušnih drobtin in še nekoliko mešaj, da postane prežganje rumeno, nato ga razredči z zajemalko mrzle vode, prideni kuncu ter pusti vse še nekaj minut vreti; prilij nato kisa po okusu. Na mizo postavi zajca z na kolesčke zrezanimi in opečenimi žemljami, zabeljeno kašo ali ajdovimi žganci.
- 240 **Jetra domačega zajca** pripravi kot prašičja.
- 241 **Pljuča, srce in ledvice domačega zajca** porabi za obaro.

- 242 Sekanica iz pečenega ali kuhanega mesa domačega zajca.** Odberi od kosti kuhanega ali pečenega zajca n. pr. rebra in pljuča. Če je mesa za majhen krožnik, razgrej v kozi za polovico jajca sirovega masla ali masti ter prideni nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja in čebule. Ko nekoliko zarumeni, prideni odbrano in dobro seseklano meso, v mleku napojeno in ožeto žemljo, mešaj dobro na ognju 1 minuto ter prilij nekaj žlic juhe. Ko prevre, prideni 1—2 žlici dušenih gob (ali pa tudi ne) in ščep popra; ko vse dobro prevre, nekoliko osoli. Na mizo daj s posajenim jajcem (okó), makaroni ali praženim rižem.

Č. Divjačina.

- 243 Kvaša za divjačino.** Nalij v lonec liter vode, prideni drobno, na rezance zrezano čebulo, strok česna, korenino petršilja, vejico zelene, nekaj koscev korenja, 2 dišeča klinčka, vršiček timeza, bazilike, šetraja, lovorjev list, peresce rožmarina, 4 zrne brinja, košček limonove lupine, žličico celega popra in vejico majarona. To vse skupaj kuhaj četrť ure in prilij kuhanemu $\frac{3}{8}$ l kisa. Ko je kvaša ohlajena, jo zlij na pripravljene kose mesa. Ako divjačino takoj rabiš, jo polij z vročo kvašo. Kvaše ne smeš soliti.
- 244 Brinovke in druga podobna perutnina** se suha oskube, osnaži, opere in s slanino ovita peče s perescem žajblja v maslu ali masti.
- 245 Kuhano gamsovo meso.** Operi $\frac{1}{2}$ kg gamsovega mesa, ga deni v lonec in zalij z 2 l vode. Ko zavre, prideni korenino petršilja, košček čebule, korenja, vejico zelene, storžek ohrovtá, nekaj zrn celega popra, nekoliko muškatovega oreška in košček krompirja. Meso naj se počasi kuha 2—3 ure. Kuhani juhi prideni žlico mrzle vode, da se očisti, jo precedi in zakuhaj v njo riž, rezance, usukanec ali drugo zakuho.
- 246 Divje golobe** pripraviš kakor jerebice. Stare deni v kvašo.
- 247 Jerebice pečene.** Tudi jerebice morajo biti uležane. Osnaži jih, operi, osoli in zavij v slanino; položi jih v kožo in peci, če so mlade, z mastjo ali maslom v srednje vroči pečici tri četrti ure. Pečenim jerebicam prideni žlico kisle smetane in žlico juhe, prevrete razreži in jih postavi s solato na mizo.

Če je jerebica stara, jo deni za nekaj dni v kvašo, sicer pa napravi in peči vse kot prej opisano.

- 248 **Jerebice v rižu.** Osnaženo jerebico razreži na 4 dele. V kozo deni na rezance zrezano slanino, nekoliko čebule in jerebico. Posoli, potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem, prideni za pol jajca sirovega masla ali masti in jerebico napol praži. Nato prideni $\frac{1}{4}$ l opranega riža, nekajkrat premešaj in zalij s $\frac{1}{2}$ l juhe ali tople vode. Ko pustiš še 20 minut vreti, postavi jerebico z bohinjским sirom potreseno na mizo.
- 249 **Polhi.** Polhe pripraviš kakor veverice. Najboljši so pečeni.
- 250 **Praženi polhi.** Polhe oderi, osnaži in zreži na koščke, jih zloži v kozo, v kateri si že prej razgrela nekoliko masti s čebulo, in praži v pokriti posodi. Ko so napol oprazeni, prideni na kosce narezani krompir, nekoliko paprike in soli, zalij z vodo ali juho toliko, da se pokrije meso, ter jih praži dalje do mehkega.
- 251 **Srna v obari.** Srno lahko pripraviš prav tako kakor zajca. Ali pa: Srne ne devaj v kvašo, temveč jo takole pripravi: Ko si odstranila hrbtu vse kože, ga pomaži z oljem in limono, položi za 1—2 dni na podolgast krožnik in obliž s sledečo marinado: Zmešaj $\frac{1}{8}$ l rdečega vina, 4 žlice vinskega kisa, nekaj zrn celega popra, na listke zrezan korenček, 4 brinjeve jagode, korenino zrezanega petršilja, lovorjev list, zrezano čebulo in košček limonove lupine. Z marinado polito meso pokrij in obteži, drugi dan ga obrni. Prekvašeni hrbet preslanini, posoli, položi v kozo, prideni žlico masti ali masla in prav malo marinade ter duši pokritega na ognjišču ali v pečici $1\frac{1}{2}$ ure. Ko se meso zmehča in nekoliko zarumeni, ga potresi z žlico moke, in ko ta zarumeni, prilij zajemalko juhe, prideni 4 zrezane kapare in pusti, da vse nekaj minut vre; nato prideni še 2 žlici ostale marinade in 4—5 žlic kisle smetane. Ko vse skupaj prevre, razreži hrbet, ga naloži na krožnik in precedi nanj omako. Zraven daj široke rezance.
- 252 **Veverica pečena.** Osnaženo mlado veverico polij z vročo kvašo in pusti, da v njej prevre, nato jo popolnoma odcedi in polij z žlico vroče masti. Osoljeno veverico postavi v pečico, da se rumenkasto zapeče, in postavi pečeno s solato na mizo.

- 253 **Veverica v obari.** Staro veverico položi za dan v kvašo. Nato jo razreži, stresi v lonec, zalij z litrom vode, pokrij in ko zavre, osoli ter prideni vejico petršilja in majarona; ko je veverica skoraj kuhana, ji prideni 2 olupljena in na kosce zrezana krompirja; ko je ta kuhan, prideni razredčeno prežganje iz velike žlice masti in moke in po nekaj minutah še kisa po okusu.
- 254 **Veverica v omaki.** Oderi veverico kakor zajca, jo operi, nasoli in deni v kozo, dodaj vso zelenjavo kakor za kvašo, prilij žlico vode in kisa, prideni žlico masti, pokrij in duši, da se zmehča. Tako pripravljeno potresi z žlico moke in ko nekoliko zarumeni, zalij z zajemalko juhe ali gorke vode in ko še nekaj minut vre, prideni žlico kisle smetane. Ko še enkrat prevre, razreži veverico, zloži posamezne kose na krožnik in precedi nanje omako. Na mizo jo postavi s krompirjevim piréjem.
- 255 **Kako se pripravi divji zajec.** Tudi divji zajec je okusnejši in mehkejši, če visi nekaj dni na hladnem, zračnem prostoru. Želodec in čreva se morajo odstraniti takoj po strelu. Meso divjačine je zelo lahko prebavljivo, zato ga zdravniki priporočajo tudi bolnikom. — Zajca priveži za zadnji nogi na stol ali ga obesi. Prereži mu kožo od repa po trebuhu do vratu, dalje napravi zarezo na notranji strani nog do členka, snemi najprej rep, potegni z zadnjih nog kožo (pomagaj si z nožem), vleci kožo do prvih nog, ki jih tudi snemi, potegni jo čez glavo in ušesa ter odreži. Nato iztrebi zajca ter obdrži samo srce, pljuča in jetra, ki jih porabi za obaro, vse drugo drobovje vrzi proč. Pazi, da se žolč, ki se drži jeter, ne razlije. Vso pridržano drobovino zloži v skledo, zajca pa takole razdeli: Odreži glavo z vratom, obe pleči in stegni. Od hrbta odsekaj rebra in potrebušnico, da ostane hrbet cel. Hrbet, stegna in pleča se porabijo za pečenje ali pa se pripravijo v omaki. Drugo se porabi za obaro.
- 256 **Zajec pečen.** Ako je zajec mlad, ga imej samo en dan v kvaši. Nato vzemi iz kvaše hrbet, stegna in pleča, poberi z njih vse kožice, nasoli, pretakni s kosci slanine in položi v podolgasto kozo. Prideni veliko žlico masti in med večkratnim polivanjem peci. Pečenemu zajcu prideni 2 žlici kisle smetane in žlico juhe. Meso zreži in oblij z omako. Zraven daj krompirjev piré in solato ali brusnice.

257 Zajec v obari. Deni v kozo žlico masti, nekoliko drobno zrezane slanine in zrezane kose mesa od kvašenega zajca, n. pr. pleče, rebra ter drobovje, posoli, pokrij in pari, da se meso zmehča. Ko je meso že mehko in se je mokrota posušila, ga potresi z žlico moke in žlico krušnih drobtin, potem pa, ko se moka nekoliko zarumeni, prilijajemalko juhe in pusti, da še nekaj časa vre, nakar prideni žlico kisle smetane. Meso zloži na krožnik in oblij s precejeno omako. Zraven daj makarone, dušeni riž ali kaj podobnega.

258 Zajec v omaki iz smetane. Osoli in preslanini zajčji hrbet, ga položi v podolgasto kozo, mu prideni nekoliko zrezane čebule, košček korenja, petršilja, lovorjev list, majaron in košček limonove lupine ter ga polij z 2 žlicama vročega masla ali masti; prideni še nekoliko kvaše in peci v pečici ob večkratnem polivanju 1 uro. Ko je meso že mehko in se je sok posušil, ga potresi z žlico moke in ko nekoliko zarumeni, ga polij z $\frac{1}{8}$ l mleka in $\frac{1}{8}$ l kisle smetane ter pusti, da v smetani prevre. Nato prideni še nekoliko juhe in če imaš, nekaj žlic črnega vina. Ko vse skupaj še dobro prevre, zreži hrbet na kosce, jih zloži na krožnik in precedi na meso omako. Okrog mesa naloži krompirjeve rogljiče.

D. Razno drugo meso.

259 Pečeno jagnje ali kozliček. Operi stegno ali kak drug kos, ga nasoli, položi v kozo, polij z vročo mastjo in naglo peci. Ko je meso rumeno, mu prilij nekaj žlic juhe, ga zreži na kose in postavi s solato na mizo.

260 Kozliček (ali jagnje) ocvrt. Operi prednji del kozlička, ga razreži na primerne kose, nasoli in čez nekaj časa povaljaj v moki, v raztepenem, z vodo zmešanem jajcu in v drobtinah. Tako pripravljene kose položi v razgreto mast in počasi cvri, da najprej po eni in potem še po drugi strani zarumene. Jagnje pripraviš prav tako.

261 Kozliček ali jagnje v čorbi se pripravi kakor piščanec v čorbi.

262 Kozliček ali jagnje v obari. Deni v kozo žlico masti ter zarumeni v njej nekaj koscev čebule. Nato prideni $\frac{1}{2}$ kg na kose zrezanega kozličkovega ali janjkovega mesa, n. pr. pleče, prsi ali kaj podobnega, posoli in pusti, da nekoliko

zarumeni. Ko meso zarumeni, potresi pri kraju v mast žlico moke in ko moka nekoliko zarumeni, prilij 1—2 zajemalki juhe ali tople vode, prideni vejico majarona in košček limonove lupine. Ko še nekaj časa vre, prilij žlico kisa ali limonovega soka. Obaro postavi z ajdovimi žganci ali makaroni na mizo.

263 Kozliček ali jagnje v papriki se pripravi kakor teletina v papriki.

264 Koštrunovo meso navadno. Navadno kuhano koštrunovo meso se kuha kakor goveje z zelenjavo.

265 Preprosto pripravljeno koštrunovo meso. Opari $\frac{1}{2}$ kg koštrunovega mesa (da zgubi duh), ga položi v kožo in zalij s $\frac{1}{2}$ l vode. Prideni sol in ko se je meso že pol ure kuhalo, prideni nekaj zrn popra in šetraja. Ko je meso kuhano, mu prideni rumeno prežganje iz žlice masti in moke, ki si ga razredčila z nekaj žlicami vode. Ko se še nekaj minut kuha, prideni žlico kisa, zreži meso in ga polij z omako. Zraven daj kuhan krompir v koščkih.

266 Koštrunovo meso s korenjem. Zreži $\frac{1}{2}$ kg koštrunovih bržol ali prsi na kose kakor za guljaž, jih stresi v kožo, dodaj zrezano čebulo in žlico masti, osoli, pokrij in duši (včasih prilij žlico tople vode), da nekoliko zarumeni. Nato zalij s toplo vodo tako, da je meso pokrito; potresi za nožev konico popra in kuhaj skoraj do mehkega. Posebe kuhaj v slani vodi istotako skoraj do mehkega krožnik osnaženega in na listke nakrhljanega korenja. Nato korenje odcedi in stresi k mesu; ko vse skupaj četrt ure vre, prideni žlico kisle smetane, zmešane z žličico moke in pusti, da vse skupaj še nekaj minut vre. Stresi korenje v skledo in ga obloži z mesom in omako; zraven daj olupljen, kuhan in na kosce zrezan krompir.

267 Koštrun z zeleno papriko (šataraš). Razgrej v kozi žlico masti in zarumeni v njej debelo, drobno zrezano čebulo; ko čebula zarumeni, prideni 2 na rezance zrezani zeleni papriki (odstrani peške!); ko se paprika kakih 10 minut duši, prideni $\frac{1}{2}$ kg oparjenega, na majhne kocke zrezanega koštrunovega mesa. Ko se meso četrt ure duši, prideni debel paradižnik, osoli, pokrij in duši, da se meso zmehča, in prilij od časa do časa žlico tople vode. Ko je meso mehko, ga zalij

z juho toliko, kolikor hočeš imeti omake. Ko je omaka še nekaj minut vreła, stresi meso z vso zelenjavo v skledo in obloži s praženim rižem ali s polento.

268 **Štajerski koštrun.** Položi $\frac{1}{2}$ kg koštrunovega mesa v kozo, v kateri si razgrela žlico masti, in prideni nekaj koscev čebule; prilij toliko tople vode, da stoji 3—4 prste visoko v kozi. Ko se koštrun napol skuha, prideni drobno, na rezance zrezano zeleno, korenino petršilja, nekaj listov zelja, ohrovtu in kolerabe, vse na rezance zrezano, pokrij in prideni čez pol ure še zrezan krompir, nekaj zrn popra in vejico timijana; osoli, pokrij in vse skupaj do mehkega duši. Ko je že vse kuhano, prideni žlico kisa; ko prevre, je jed gotova.

269 **Koštrunova tržiška bržola.** Deni v kozo zrezano čebulo, strok česna, 2 brinovi jagodi, vejico šetraja, 4 zrna popra, žlico masti in 6—8 žlic vode. Nato položi v kozo $\frac{1}{2}$ kg oparjenega koštrunovega mesa (bržole), osoli, pokrij in počasi duši. Bržolo včasih obrni in ako je posebno trda, ji prilij še nekoliko tople vode, da se tako dalje časa duši. Ko je meso že precej mehko, mu prideni 6 drobnih, olupljenih krompirjev, ki jih prav tako z mesom vred večkrat obrni, da zarumené in se zmehčajo. Ko se bržola zmehča in zarumeni, je gotova. Zreži jo, položi na gorak krožnik, obloži s krompirjem in precedi po vrhu omako, v kateri se je bržola dušila.

270 **Koštrun v ječmenčku.** Namoči zvečer v loncu $\frac{1}{4}$ l domačega ječmenčka (ješprenja) in pest fižola ter postavi zjutraj lonec k ognju, da zavre. Ko zavre, odlij vodo in nanovo zalij z 2 l tople vode in počasi kuhaj 1 uro. Nato prideni ješprenju $\frac{1}{4}$ kg svežega ali prekajenega koštrunovega mesa, korenino na rezance zrezanega petršilja, prav tako zrezan majhen koren, strok drobno sesekljanega česna in lovorjev list; prideni še za noževu konico popra, osoli in pokrito kuhaj počasi 1— $1\frac{1}{2}$ uro. Nato vzemi meso iz ječmenčka, ga razreži, stresi premešani ječmenček v skledo, vrh ječmenčka pa naloži zrezano meso.

271 **Koštrunovo meso v majaronovi omaki.** Razreži $\frac{1}{2}$ kg oparjenega koštrunovega mesa od pleč na majhne kosce. Deni v kozo žlico masti in razgreti prideni pol drobno zrezane

čebule in žlico moke; ko moka nekoliko zarumeni, prideni strok česna, ščep kumne in popra ter veliko vejico majarona, prilij zajemalko tople vode in prideni meso. Ko vse skupaj pol ure dušiš, prideni debel, na kosce zrezan krompir, osoli in kuhaj do mehkega.

272 **Koštrunovo meso v sladki repi.** Deni v lonec $\frac{1}{2}$ kg oparjenega koštrunovega mesa, nalij nanj $\frac{1}{2}$ l vode in ko nekaj časa vre, mu prideni 1—2 olupljeni in nakrhljani repi, soli in pol žličice kumne, pokrij in kuhaj do mehkega. Kuhani repi prideni žlico bledega prežganja in ko še nekaj minut vre, premešaj, stresi v skledo, meso pa zreži in ga položi vrh repe. (Napol kuhani repi lahko prideneš tudi 2 olupljena in na koščke zrezana krompirja.)

273 **Koštrun v sladkem zelju.** Polij z vrelim kropom $\frac{1}{4}$ kg koštrunovega mesa, ga deni v lonec, prilij $\frac{3}{4}$ l tople vode, osoli in ko že pol ure vre, prideni krožnik na debele rezance zrezanega, poparjenega in ožetega zelja ter nekaj zrn kumne, pokrij in kuhaj do mehkega. Kuhanemu mesu prideni prav blede prežganje iz žlice masti in moke in ko še nekaj minut vre, ga stresi v skledo. Ako hočeš, prideni, ko se je zelje že pol ure kuhalo, debel, na kosce zrezan krompir. Ko je vse skupaj kuhano, vzemi meso iz lonca, krompir in zelje pa dobro stlači, ga naloži v skledo ter položi po vrhu meso, ki si ga zrezala na manjše kose.

274 **Koštrun v šari.** Pripravi se kakor svinjska glava v šari.

275 **Koštrunova jetra, pljuča, možgani.** Vse se pripravi kot prašičja.

Ribe.

- 276 Kupuj vedno le sveže ribe!** Sveža riba se spozna po tem, ako ima čiste oči, rdeče škrge in trebuh precej trd. Ako kupiš živo ribo, jo primi s prtičem za rep in udari z glavo ob rob mize.
- 277 Kako osnažiš ribo.** Položi ribo na mokro desko, jo primi s krpo in osnaži z nožem luskinge od repa proti glavi. Nato prereži ribi trebuh podolgem od glave do repa, ji odstrani drobovino, previdno odreži žolč od jeter in pusti samo jetra. Nato ribo dobro operi in ko se nekoliko osuši, jo osoli. (Ako ribo kuhaš, ji pusti oči.)
- 278 Kuhane ribe sladkih vodá.** Postrv, lipana, sulca, krapa i. dr. kuhaj na tale način: V podolgasto kozo deni primerno množino vode, nekoliko kisa, pol drobno zrezane čebule, nekaj koscev korenja, korenino petršilja, nekaj zrn popra, lovorjev list, košček limonove lupine ter peresce rožmarina ali timeza. Osoljeno ribo položi v zavrelo vodo ter jo kuhaj toliko časa, da izstopijo kakor biser bele oči (majhno ribo 10—15, večjo 20—25 minut). Kuhano ribo ohladi ter jo oblij z oljem in kisom. Na mizo lahko postaviš tudi gorko s kuhanimi in zabeljenimi krompirjevimi kosci, karfijolo ali raztopljenim sirovim maslom.
- 279 Ocvrte ribe.** Osnažene ribe zreži na 3 prste dolge kose, jih osoli ter povaljaj v moki, v raztepenem, z vodo zmešanem jajcu (ali samo v vodi) in v drobtinah. Ocvri jih na maslu, masti ali olju. Postavi ribe s solato, kislo repo, zeljem ali tudi z drugo prikuho na mizo.
- 280 Pečene ribe.** Potresi ali povaljaj nasoljeno ribo v moki, zmešani s krušnimi drobtinami, jo položi na razbeljeno olje ali mast in peci s čebulo v precej vroči pečici 15—20 minut. Pečeno poškropi z limonovim sokom ter jo postavi z zabeljenimi krompirjevimi kosci na mizo.

- 281 **Navadno kuhana polenovka.** Namočeno polenovko prevri v slani vodi, jo postavi za eno uro (na gorko) vstran, da se zmehča, jo nato odcedi in poberi z nje kožo in kosti. Osnaženo polenovko stresi v kozo, jo potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem in česnom ter zabeli z razgretim oljem. Ko se nekaj minut praži, jo postavi s kislim zeljem na mizo.
- 282 **Polenovka v olju pražena.** Pol kilograma polenovke prevri, jo odcedi in poberi z nje kožo in kosti. Deni v kozo osnaženo polenovko, 4 žlice olja, 2 stroka strtega česna, 2 žlici paradiznikove mezge, pest krušnih drobtin, 2 žlici vode, potrebno soli, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in čebule. Pokrij in praži pol ure in postavi s kislim zeljem na mizo.
- 283 **Polenovka na laški način.** Namočeno polenovko prevri, jo odcedi in poberi z nje kožo in kosti. Za 1 kg polenovke olupi $\frac{3}{4}$ kg krompirja, ga operi in nareži na listke v kozo (ki drži 2 l): plast krompirja, na plast krompirja naloži plast očiščene polenovke, zopet krompir, na krompir polenovko in tako nadaljuj, dokler imaš kaj polenovke. Med plasti natresi 4 stroke drobno zrezanega česna in žlico zelenega petršilja, stolčenega popra in soli. Na vrh vseh plasti nalij pičlo $\frac{1}{4}$ l olja in polovico manj vode (mrzle). Nato kozo pokrij in postavi v pečico, da se duši 1 uro; med dušenjem jo z vilicami enkrat premešaj. Polenovko postavi s kislim zeljem na mizo.
- 284 **Raki.** Nalij v lonec vode, prideni žličico kumne, soli in ko zavre, deni v krop oprane rake, ki jih kuhaj kakih 10 minut. Kuhane poberi v skledo, ki je za juho, jih potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem in česnom ter zabeli s kisom in oljem. Dodaj tudi nekaj žlic juhe, ki so se v njej kuhali raki. (P r i p o m b a : K rakom pripravi papirnate prtiče za brisanje rok.)
- 285 **Sveže sardele** (so najboljše spomladi in v začetku poletja). Odtrgaj ribicam glave in potegni z glavo vred iz njih tudi drob. Ribice operi, obriši s krpo in nekoliko posoli. Tako pripravljene pokapaj z limonovim sokom in jih postavi za pol ure vstran. Nato stresi na čist papir nekoliko moke, povaljaj v tej moki sardele in jih v razbeljenem olju ali v masti naglo speci. — Ali pa povaljaj osnažene v moki, v jajcu in drobtinah in naglo ocvri.

- 286 **Kako osnažiš slanike.** Slanike olupi, jih podolgem prereži, jim odstrani glavo in koščice ter jih položi v skledo; prilij vode in prideni za vsakega slanika pol žlice sode bikarbone ter jih pusti v tej vodi 6 ur. Nato vodo odlij in zalij nanovo s svežo vodo, v kateri pustiš slanike zopet 6 ur, nakar jih obriši in uporabljaš za različna jedila.
- 287 **Ocvrti slaniki.** Pripravljene slanike obriši, jih povaljaj v moki, raztepenem, z vodo zmešanem jajcu in drobtinah ter jih ocvri na olju.
- 288 **Pečeni slaniki.** Pripravljene slanike obriši, jih povaljaj v moki in v vročem olju naglo speci. Pečene slanike postavi s kislim zeljem na mizo.
- 289 **Žabe ocvrte.** Žabe osnaži in odreži vse dele, tako da ti ostane le zadnji dve bedrci, ki ju deni navzkriž drugo v drugo. Tako pripravljena žabja bedrca operi v vodi, jih posoli, povaljaj v moki, raztepenem, z nekoliko vode zmešanem jajcu in v drobtinah ter jih ocvri v razbeljeni masti.
- 290 **Žabja obara.** Osnaži za tri osebe 9—10 žabjih krakov (krempeljčke odstrani in jih vrzi proč). Spodnje dele krakov praži z nekaj kosci čebule in žlico masti. Ko nekoliko zarumene, jih zalij s $\frac{1}{2}$ l tople vode in kuhaj pol ure. Posebe skuhaj majhno pest karfijolnih cvetk in olupljen, na majhne kocke zrezan krompir. Nato napravi v kozo blede prežganje iz žlice masti in moke ter razredči z zajemalko juhe ali vode ter precedi v to prežganje juho iz žabjih kosti in nekoliko osoli. Ko prevre, prideni krake, vejico majarona, košček limonove lupine in ko vse skupaj vre, prideni še kuhani krompir in karfijolo z vodo vred. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, prilij žlico kisa in postavi obaro s prazenim rižem na mizo.

Samostojna jedila.

- 291 **Fižol s kašo.** Skuhaj $\frac{1}{4}$ l namočenega fižola in ko zavre, ga odcedi, zalij nanovo z $1\frac{3}{4}$ l tople vode, osoli in kuhaj skoraj do mehkega; prideni $\frac{1}{4}$ l v vroči vodi oprane kaše in vejico majarona. Vse skupaj kuhaj počasi 20—25 minut in prideni še polovico na majhne kocke zrezane in v maslu ocvrte žemlje, premešaj in postavi na mizo.
- 292 **Fižol z rižem.** Skuhaj $\frac{1}{4}$ l namočenega fižola in ko zavre, ga odcedi in nanovo zalij z $1\frac{1}{2}$ l vode, ga osoli in kuhaj skoraj do mehkega; prideni $\frac{1}{8}$ l riža in lovorjev list in kuhaj vse skupaj četrť ure. Nato prideni veliko žlico z vodo razredčenega prežganja in ko še nekaj minut vre, prilij kisa po okusu.
- 293 **Suh fižol s svežim zeljem in rižem.** Skuhaj v loncu $\frac{1}{4}$ l namočenega fižola v $\frac{1}{2}$ l vode in ga osoli; posebe skuhaj za krožnik na debele rezance zrezanega svežega zelja, ga popari, ožmi, deni v lonec ter prideni soli in žlico kumne. Ko je zelje skoraj kuhano, mu prideni 2 pesti riža ter kuhaj vse skupaj še četrť ure. Prideni kuhani in odcejeni fižol in prežganje, ki si ga pripravila iz velike žlice masti in pol žlice moke; ko vse skupaj dobro prevre, postavi kot prikuho ali samostojno jed na mizo.
- 294 **Fižolov jabolčnik iz svežega oluščene fižola.** Skuhaj v loncu 1 l fižola v 1 l vode in ga osoli; posebe skuhaj 5—7 srednje debelih, olupljenih in pečká očišćenih jabolk v $\frac{3}{4}$ l vode. Ko je fižol kuhan, ga stlači in pretlači z vodo vred skozi sito v jabolka. Nato ocvri na masti polovico stare, na kocke zrezane žemlje in jo zamešaj v jabolčnik. Ko ta prevre, ga premešaj in postavi gorkega na mizo.
- 295 **Fižolova mešanica s krompirjem.** Skuhaj $\frac{1}{4}$ l belega, namočenega fižola. V drugi posodi kuhaj v slani vodi 4 srednje debele, olupljene in zrezane krompirje; ko je oboje kuhano, odcedi in dobro stlači. Razgrej 1—2 žlici ocvirkov ali masla

in ko se razbeli, prideni nekaj koščkov čebule ali česna; ko zarumeni, polij to po stlačenem fižolu, ki si mu pridala tudi kuhani krompir z nekaj vode vred. Vse skupaj dobro premešaj in postavi kot prikuho s kislo repo na mizo.

- 296 Stročjega fižola mešanica s fižolom.** Skuhaj krožnik stročjega fižola v slani vodi. Kuhanega odcedi in skozi mesni stroj pretlači ali dobro zreži. Posebe skuhaj $\frac{1}{4}$ l namočenega fižola in ga prav tako zreži ali seseklaj. V kozi razgrej 4 žlice olja, v razgreto olje deni strok drobno zrezanega česna in čebule in stresi vanj pripravljeni fižol. Ko prevre, prideni ščep popra in postavi ta piré kot samostojno prikuho s telečjim jezikom na mizo.
- 297 Stročji fižol s korenjem.** Duši majhen krožnik osnaženega in na rezance zrezanega korenja v 2 žlicah olja ali masti, v katero si dala za pol žlice drobno zrezanega zelenega petršilja, čebule in česna; med dušenjem prilij semtertja tople vode. Ko se korenje zmehča, ga potresi z majhno žlico moke ter mešaj še 2 minuti. Nato zalij korenje s krompirjevko ali toplo vodo (za zajemalko). Posebe skuhaj krožnik na poševne rezance zrezanega stročjega fižola. Ko je fižol kuhan, ga odcedi in stresi z nekaj žlicami fižolovke v pripravljeno korenje; poprej še vse osoli, prideni ščep popra in ko vse skupaj še nekaj minut vre, prideni žlico kisle smetane in žlico kisa. Na mizo postavi kot samostojno jed s polento ali kot prikuho k mesu.
- 298 Stročji fižol z makaroni in paradižniki.** Krožnik zelenega stročjega fižola operi, osnaži, razreži na poševne koščke in skuhaj v slani vodi. Deni v kozo žlico masti, v razgreto prideni pičlo žlico moke in ko prav blede zarumeni, prideni žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in čebule ter mešaj, da nekoliko zarumeni. Nato stresi v prežganje kuhani fižol s fižolovko vred, premešaj in prideni dva kuhana in pretlačena paradižnika ter $\frac{1}{4}$ kg kuhanih in odcejenih makaronov. Ko vse skupaj prevre, postavi kot samostojno jed na mizo.
- 299 Stročji fižol s smetano.** Skuhaj krožnik stročjega fižola v osoljeni vreli vodi, kuhanega odcedi ter ga stresi v skledo. V ponvi razgrej za pol jajca sirovega masla in ga polij po fižolu, ki si ga prej potresla s krušnimi drobtinami. Nato

deni v ponev še dve žlici kisle smetane in ko prevre, polij tudi to po fižolu.

- 300 **Gobe z jajcem.** Gobe praži v pokriti posodi in ko se posuše, vlij nanje raztepeno jajce. Mešaj, da jajce zakrkrne, ter prideni žlico kisle smetane.
- 301 **Podmetena jabolka.** Olupi 6 srednje debelih, bolj kislih jabolk, jih zreži na krhle in odstrani pečke, deni v lonec ter naliž nanje $\frac{3}{4}$ l vode; nato jih pokrij in kuhaj do mehkega. Nato odlij vodo v drug lonec, jabolka dobro stlači in jim prideni 2 polni žlici pšenične moke, nekoliko osoli, premešaj, prilivaj odlito vodo počasi zopet nazaj, zmešaj in pusti, da vse skupaj še nekaj minut vre. Nato še enkrat premešaj, stresi v skledo in zabeli z žlico masla ali masti. Če hočeš, potresi po vrhu jedi žlico sladkorja.
- 302 **Ječmenček pečen.** Razgrej v kozi žlico masti, v razgreto stresi nekaj koscev čebule in $\frac{1}{8}$ l okroglega, debelega ječmenčka; mešaj, da se nekoliko popraži, prilivaj počasi $\frac{3}{4}$ l tople vode, prideni 10 dkg prekajenega mesa ali klobaso, osoli in kuhaj počasi 2 uri. Kuhanemu ječmenčku prideni ščep popra in 2 žlici nastrganega bohinjkega sira. Namaži močno skledo z maslom, stresi vanjo ječmen, pomaži po ječmenu 2 žlici kisle smetane, zmešane z enim rumenjakom, in postavi v pečico, da nekoliko zarumeni. Pečeni ječmenček postavi kot samostojno jed s kislim zeljem na mizo.
- 303 **Ječmenček v mleku.** Prevri in takoj odcedi $\frac{1}{4}$ l domačega ječmenčka in ga nanovo zalij z 1 l vode. Ko je ječmenček nekoliko povrel, ga osoli, zalij z litrom toplega mleka in počasi kuhaj 2 uri. Ječmenu prideneš lahko tudi žlico kisle smetane.
- 304 **Ječmenček s suhimi češpljami.** Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ l domačega ječmena; zjutraj ga pristavi k ognju, da zavre, zavrelemu odlij vodo in ga nanovo zalij z 2 l vode ter kuhaj počasi 2 uri. Posebe skuhaj v loncu $\frac{1}{2}$ l opranih češpelj v 1 l vode in ko se češplje četrte ure kuhajo, jih stresi z vodo vred k ječmenu, kuhaj vse skupaj počasi še eno uro in osoli. Jed zabeli v loncu z žlico razgretga masla in jo daj v skledo.
- 305 **Ječmenček z gobami.** Prevri in takoj odcedi $\frac{1}{4}$ l namočenega ječmenčka, ga nanovo zalij s 3 l tople vode, osoli in počasi kuhaj. Posebe praži v 8 dkg sirovega masla ali masti (kateri

si pridala zrezanega petršilja, čebule in strok česna) 2—4 pesti na listke zrezanih in poparjenih gob. Ko si gobe četrť ure pražilā, jih potresi s ščepom popra in žlico moke; ko se nekoliko zarumenē, jih prideni ječmenčku in kuhaj vse skupaj še četrť ure.

- 306 **Ječmenček z zelenjavō.** Prevri $\frac{1}{4}$ l namočenega ječmenčka, ga odcedi in nanovo zalij z $1\frac{1}{2}$ l tople vode ali z juho od suhega mesa. Posebe zreži ohrovt, korenje, zēleno, petršilj in kolerabo na drobne rezance (vsega naj bo za majhen krožnik), operi zelenjavo, jo popari, odcedi ter prideni k ječmenu; prideni tudi kak košček suhega ali svežega svinjskega mesa ali klobaso. Pokrij in kuhaj počasi 1 uro, prideni še debel, na kocke zrezan krompir, strok sesekljanega česna in sol. Ako nimaš pri rokah mesa, prideni ječmenu žlico zaseke ali sesekljanih ocvirkov. Ko ječmen kuhaš, mu prideni pest namočenega fižola. Oboje, ječmenček in fižol, namoči prejšnji večer v mrzli vodi.
- 307 **Ječmenčkov guljaž.** Namōči že prejšnji večer $\frac{1}{4}$ l fižola, drugi dan ga zavri in zavretega odcedi; zalij nanovo s $\frac{3}{4}$ l vode, osoli in kuhaj pol ure. V kozo deni žlico masti, $\frac{1}{4}$ kg mastnega, na majhne kosce zrezanega svinjskega mesa, drobno zrezano čebulo in duši meso s čebulo, da nekoliko zarumeni; prideni $\frac{1}{4}$ l v vroči vodi opranega ječmenčka (ješprenja), še soli, velik ščep paprike in kumne, fižol s fižolovko vred ter kuhaj počasi 2 uri.
- 308 **Ječmenčkova mešanica (ričet).** Razgrej v kozi žlico masti in stresi vanjo žlico zrezane čebule ter $\frac{1}{4}$ l okroglega in v vroči vodi opranega ječmena (ješprenja); mešaj, da se nekoliko popraži, prilij $\frac{1}{2}$ l tople vode in ko se pokuha, ga premešaj in mu prilivaj počasi 1 l juhe, v kateri si kuhala $\frac{1}{4}$ l belega namočenega fižola. Ko se ječmen 1 uro kuha, mu prideni $\frac{1}{4}$ kg na kosce zrezanega, mastnega, prekajenega svinjskega mesa, debel, olupljen in na majhne kocke zrezan krompir, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, strok strtega česna, droben, na rezance zrezan koren, tri na rezance zrezane zeljnate liste in soli. Pokrij in kuhaj počasi 1 uro ter stresi nazadnje v ječmen še kuhani fižol in ščep popra.
- 309 **Karfijolno perje z jajcem.** Perje srednje velike karfijole skuhaj v slani vodi. Kuhano odcedi in dobro seseklaj ali

zmeljti v mesnem stroju. Deni v kozo žlico masti ali sirovega masla in zarumeni v njem žlico drobno zrezane čebule, prideni zrezano perje in ga praži četrť ure. Nato naloži perje v dobro pomazano, pred ognjem varno skledo ali krožnik (dober je tudi povoščen, emajliran), po vrhu pa zlij razmotano jajce in postavi vse v pečico, da jajce zakrke. Postavi jed s krompirjevimi kosci na mizo.

310 **Kaša mlečna.** Polij $\frac{1}{4}$ l kaše z vrelo vodo, jo splakni nato še z mrzlo in odcedi; stresi jo v lonec in prilij $\frac{1}{2}$ l tople vode. Ko se je kaša 10 minut kuhala, ji prilij 1 l toplega mleka, osoli in kuhaj še 15 minut. Ko strešeš kašo v skledo, jo potresi po vrhu prav malo s cimetom in sladkorjem ter z nastrgano čokolado ali pa jo polij z razgretim sirovim maslom. Ako imaš zadosti mleka, kuhaj kašo na samem mleku, ker je tako okusnejša in redilnejša. Pri kuhi upoštevaj tudi to, da ni vsaka kaša enaka, temveč da popije ena več mokrote kot druga.

311 **Kaša pečena.** Deni v kozo $\frac{1}{4}$ l z vročo vodo oprane kaše, jo polij z 1 l zavrelega mleka, osoli in zmešaj. Nato jo postavi v pečico najmanj za eno uro, da se speče; pečeno zmešaj, naloži na krožnik in potresi s sladkorjem. To kašo postavi s sladko solato na mizo.

312 **Kaša pečena z jabolki.** Stresi $\frac{1}{4}$ l oprane in odcejene kaše v primerno kozo in jo polij s $\frac{3}{4}$ l zavrelega mleka; prideni za oreh sirovega masla, nekoliko soli in žlico sladkorja, dobro premešaj, da se sladkor raztopi, ter postavi za četrť ure v pečico. Nato vzemi kašo iz pečice, položi vanjo 4 olupljena in na krhljičke zrezana jabolka, košček poleg koščka, jo postavi nazaj v pečico in peci še pičle pol ure. Nato jo premešaj, naloži na krožnik v kopico, potresi s sladkorjem in cimetom ter postavi kot močnato jed na mizo.

313 **Kaša zabeljena.** Operi $\frac{1}{4}$ l kaše kakor navadno, jo stresi v lonec, ki drži 2 l, zalij do vrha s toplo vodo, osoli, prideni vejico majarona in strok sesekljanega česna ter kuhaj počasi 30—40 minut. Kuhano kašo stresi v skledo in jo zabeli z razgretimi ocvirki. — Ali pa: Skuhaj kašo kakor prej in jo namesto z ocvirki zabeli s 4 žlicami kisle in prevrete smetane.

- 314 **Kaša z alelujo.** Operi $\frac{1}{4}$ l kaše, jo stresi v lonec, prilij 2 l juhe od svinjskega mesa, osoli in kuhaj četrt ure. Nato napravi prežganje iz 2 žlic masti in žlice moke, zarumeni v njem nekaj koscev čebule, prideni $\frac{1}{4}$ l kuhanih in sesekljanih repnih olupkov, dobro premešaj in zalij z majhno zajemalko mrzle vode, da se prežganje razpusti. Stresi prežganje z olupki vred h kaši, prideni za noževu konico popra in kuhaj vse skupaj še četrt ure.
- 315 **Kaša s češpljami.** Operi $\frac{1}{2}$ l suhih češpelj s toplo vodo, jih deni v lonec, nalij nanje 2 l vode in jih na pol skuhaj; nato prideni $\frac{1}{4}$ l z vročo vodo oprane kaše, osoli in kuhaj počasi še pol ure. Če postaviš kašo toplo na mizo, jo zabeli kar v loncu z maslom, mrzle pa ni treba beliti. Ako hočeš sladko kašo, ji prideni žlico sladkorne sipe.
- 316 **Kaša z gobami.** Operi $\frac{1}{4}$ l kaše, odcejeno stresi v lonec in prilij 2 l tople vode. Istočasno napravi v kozi prežganje iz 2 žlic masti in žlice moke, zarumeni v njem žlico drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, prideni dve pesti poparjenih in ožetih gob (jurčkov, sivk ali lisičk) in jih praži v prežganju četrt ure. Nato stresi prežganje z gobami vred h kaši, osoli, prideni ščep popra in kuhaj še četrt ure.
- 317 **Kaša s korenjem in paradižnikom.** Operi v vreli vodi $\frac{1}{4}$ l kaše, jo odcedi, deni v kozo, prilij $\frac{3}{4}$ l tople vode in 3 žlice olja, pokrij in počasi kuhaj. Istočasno duši v drugi kozi majhen, rumen in na rezance nastrgan koren v 2 žlicah olja, ki si mu pridala 4 stroke drobno zrezanega česna. Od časa do časa prilij korenju žlico tople vode. Ko se korenje zmehča, ga stresi h kaši, osoli, prideni še žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in pusti, da se vse skupaj duši še nekaj minut, (da se kaša zgosti). Kašo daj s sladko ali kislo solato za večerjo.
- 318 **Kaša z lečo.** Stresi $\frac{1}{2}$ l izbrane in oprane leče v lonec, jo zalij z vodo in postavi na ognjišče, da zavre; zavreti odlij vodo, jo zalij nanovo s toplo vodo, osoli in kuhaj. Ko je leča napol kuhana, ji prideni $\frac{1}{4}$ l v vroči vodi oprane in odcejene kaše; ko se je kaša v leči pol ure kuhala, prideni razredčeno prežganje iz žlice masti in $1\frac{1}{2}$ žlice moke. Ko še nekoliko povre, prilij kisa po okusu.

- 319 **Krompir z bohinjским sirom.** Skuhaj $\frac{1}{2}$ kg opranega krompirja ter kuhanega zreži in stresi v pomazano kozo. Zmešaj jajce, nekaj žlic kisle smetane, žlico bohinjškega sira in nekoliko soli ter devaj to mešanje med krompir in vrh njega, postavi v pečico in speci.
- 320 **Krompir z jabolki.** Skuhaj 2 debela, olupljena in na debele kosce zrezana krompirja in ju osoli; posebe skuha 1—2 olupljeni kisli jabolki, ki ju tudi zreži na kosce. Ko je krompir kuhan, ga odcedi in prideni k jabolkom in kuhaj vse skupaj še nekaj časa. Nato razgrej žlico masla in zarumeni v njem žlico krušnih drobtin, vse dobro stlači in pusti, da prevre.
- 321 **Krompir s kašo.** Skuhaj v litru vode 2 debela, olupljena in na majhne kosce zrezana krompirja. V zavreli krompir stresi $\frac{1}{8}$ l oprane kaše, jo osoli in kuhaj 20 minut. Nato razgrej v ponvi žlico ocvirkov ali kake masti, prideni v razbeljeno žlico moke, premešaj, stresi v krompir in pusti, da vse prevre.
- 322 **Krompirjev guljaž z gobami.** Olupi in zreži na kocke 2 debela olupljena krompirja. V kozo deni žlico masti, zrezano čebulo, ščep sladke in pekoče paprike in ko čebula zarumeni, še pripravljeni krompir. Med večkratnim mešanjem pari krompir 10 minut, ga osoli, potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem in prilivaj počasi $\frac{1}{4}$ l tople vode; pokrij in kuhaj, da se krompir zmehča, in prideni nato 2—4 žlice dušenih gob. Pusti, da vse skupaj prevre.
- 323 **Mešanica iz krompirja in karfijolnega perja.** Operi in skuha perje srednje velike karfijole in posebe v slani vodi 2 debela, olupljena in na kose zrezana krompirja. Ko je karfijola kuhana, jo odcedi, dobro stlači in prideni krompirju. Nato razgrej veliko žlico masti, zarumeni v njej žlico drobno zrezane čebule, prideni žlico moke, premešaj in stresi v krompir. Ako hočeš, lahko prideneš tudi nekoliko drobno zrezanega petršilja ali ščep popra.
- 324 **Krompirjeva potica.** Olupi krompir, ga operi, prereži čez pol in skuha v osoljeni vodi. Kuhanega odcedi in s kuhalnico dobro stlači; v kozi, v kateri ga misliš peči, razbeli mast, prideni košček čebule in ko ta zarumeni, zabeli krompir. Nekoliko masti pusti v kozi, stresi vanjo stlačeni krompir,

ga postavi za četrť ure v pečico, da zarumeni, in stresi nato potico na krožnik ter jo postavi s kislim zeljem na mizo.

- 325 Krompirjevi polmesci.** Deni na desko 4 debele, kuhane, olupljene in pretlačene krompirje, jajce, žlico sesekljanih ocvirkov, žlico kisle smetane, soli in 20—25 dkg moke. To vse narahlo pogneti in razvaljaj pol prsta na debelo, izkroži z obodcem ali kozarcem polmesce, jih zloži na pomazano pekačo enega poleg drugega, pomaži po vrhu z raztepenim jajcem in postavi v srednje vročo pečico, da se rumenkasto zapečejo.
- 326 Krompirjevi rogljiči.** Nastrgaj na desko 6 kuhanih in olupljenih krompirjev, jih osoli in prideni 2 žlici kisle smetane, 1 jajce in toliko moke, da napraviš voljno testo. Odreži koščke testa, jih upodobi v podolgaste klobase in napravi rogljiče. Nato razbeli v kozi za pol prsta na debelo masti in v vročo pokladaj rogljiče, ki jih po obeh straneh počasi rumenkasto ocvri.
- 327 Krompirjevi zrezki.** Skuhaj 4 debele krompirje, kuhane odcedi, olupi in nastrgaj v skledo. To krompirjevo kašo osoli, ji primešaj 2 žlici kisle smetane, 1 jajce, žlico drobno zrezane, v masti precvrte čebule in pest drobtin. Iz te zmesi naloži na desko kupčke in oblikuj iz njih prst debele zrezke, ki jih potresi po obeh straneh z drobtinami in jih nato v razbeljeni masti speci tako, da postanejo po obeh straneh rumeni. Postavi jih s solato na mizo.
- 328 Makaroni v kisli smetani.** Deni v kozo $\frac{1}{4}$ l kisle smetane, ji prideni nekaj zrn soli in pusti, da prevre; potem stresi v smetano $\frac{1}{4}$ kg kuhanih in odcejenih makaronov, jih premešaj in prideni žličico drobnjaka ali zelenega petršilja. Postavi makarone za četrť ure v srednje vročo pečico in potresi pečene z bohinjским sirom.
- 329 Makaroni z bohinjским sirom.** Nalomi v skledo 30 dkg makaronov, jih polij z zavrelo vodo, odcedi in stresi v zavrelo slano vodo, v kateri jih kuhaj narahlo 20—25 minut. Kuhane makarone odcedi in zmešaj z 2 žlicama nastrganega bohinjškega sira, jih stresi v dobro pomazano kozo ali krožnik ter polij z $\frac{1}{10}$ l mrzlega mleka, v katerem si razmotala 1 jajce in ščep popra. Makarone potresi po vrhu s sirom in polij z žlico razpuščenega sirovega masla ter postavi v pečico, da se

rumenkasto zapečejo. Pečene postavi s kislo solato ali kompotom na mizo.

- 330 **Makaroni s fižolom.** Kuhaj v $3\frac{1}{2}$ l osoljene vode $\frac{1}{2}$ l namočenega fižola. Napravi prežganje iz 2 žlic masti in prav toliko moke, ga razredči z zajemalko mrzle vode in prideni fižolu; dalje prideni še $\frac{1}{4}$ kg kuhanih in odcejenih makaronov ter lovorjev list. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, prilij kisa po okusu.
- 331 **Makaroni z gobami.** 10 dkg kuhanih in odcejenih makaronov stresi v globoko skledico in jih polij z žlico razpuščenega sirovega masla. Vrh makaronov naloži dušene gobe tako, da so makaroni z gobami pokriti. Gobe pripravi takole: V kozo deni žlico olja in žlico sirovega masla, strok strtega česna, čebule in žličico zelenega petršilja, gobe, nekoliko soli in ščep popra; pokrij in duši ter prilij med dušenjem 1 do 2 žlici juhe. (Gob naj bo sirovih za majhen krožnik.) Postavi vse za nekaj minut v pečico, da se rumenkasto zapeče.
- 332 **Makaroni z jabolki.** Namaži kozo s sirovim maslom in deni vanjo polovico od $\frac{1}{4}$ kg kuhanih in odcejenih makaronov, sem ter tja košček sirovega masla, nato vrsto nakrhljanih jabolk, po jabolkih žličico sladkorne sipe in ščep cimeta in zopet makarone, sirovo maslo in jabolka. Ko je koza polna, jo pokrij in postavi za pol ure v pečico. Pečeno jed premešaj in potresi s sladkorjem.
- 333 **Zapečeni makaroni z jajcem.** (Uporabi ostanke makaronov.) Nalomi v skledo $\frac{1}{4}$ kg makaronov, jih polij z vrelo vodo, odcedi in skuhaj v zavreli slani vodi. Kuhane zopet odcedi in jih naloži polovico v kozo ali skledo, namazano s sirovim maslom. Na vrsto makaronov razloži 2 v trdo kuhani in na listke zrezani jajci in na jajčno plast še ostale makarone. Vrh makaronov polij 4—6 žlic kisle smetane in potresi 2 žlici nastrganega bohinjskega sira in če hočeš, še 2 žlici drobno sesekljanega prekajenega svinjskega mesa (ali šunke). Pečene makarone daj na mizo s kislim zeljem.
- 334 **Makaroni s paradižniki.** Stresi $\frac{1}{4}$ kg kuhanih in odcejenih paradižnikov v kozo, v kateri si razgrela žlico masti in zarumenila v njej nekaj koscev čebule. Makarone praži

v masti nekaj minut, nato prideni srednje debel, posebe kuhan in pretlačen paradižnik. Vse skupaj premešaj in pari še 1—2 minuti ter postavi kot samostojno jed s kašo na mizo.

- 335 Makaroni s sirovim maslom.** Nalomi v skledo $\frac{1}{4}$ kg makaronov, jih polij z vrelo vodo, odcedi in kuhaj v prostorni kozi v slani vodi 20—25 minut. Kuhane stresi na rešeto, da se odteko. V kozi razgrej za jajce sirovega masla, prideni pest krušnih drobtin in mešaj, da nekoliko zarumené. Nato prideni makarone, jih prepolji in praži nekaj minut. Tako pripravljene makarone podaj s sladko ali kislo solato.
- 336 Makaroni s svinjskim mesom.** Razgrej v kozi žlico masti in zarumeni v njej košček čebule ter pest krušnih drobtin; prideni 2 žlici dobro sesekljanega, prekajenega in kuhanega svinjskega mesa in $\frac{1}{4}$ kg kuhanih in odcejenih makaronov. Vse skupaj premešaj in praži 2 minuti ter postavi še za nekaj minut v pečico. Makarone postavi s solato na mizo.
- 337 Makaronova plošča s korenjem.** Skuhaj $\frac{1}{4}$ kg makaronov v slani vodi, kuhane odcedi in jih stresi v raztopljeno sirovo maslo. Posebe skuhaj $\frac{1}{2}$ kg celega in ostrganega korenja, zreži kuhanega na rezance in duši s sirovim maslom, ga osoli in prideni žlico zrezanega petršilja. Napravi mesno sekanico (hašé) iz ostalega govejega ali drugega mesa in naloži na velik krožnik: v sredo sekanico, okrog nje makarone in okrog teh korenje. Postavi kot samostojno jed na mizo.
- 338 Nadevana paprika v paradižnikovi omaki.** Kakim 12—14 paprikam odreži na koncu, kjer je stebelce, pokrovček in postrgaj z nožem pečke in žile. Nato popari paprike z vrelo vodo in jih stresi na rešeto, da se odtečejo. Sesekljaj $\frac{1}{4}$ kg svežega prašičjega mesa, zarumeni v žlici masti drobno zrezanega zelenega petršilja, česna in čebule ter prideni to k mesu. Posebe praži $\frac{1}{4}$ l opranega riža, ga prideni prav tako k mesu in dalje še velik ščep popra, 1 jajce in soli. Vse dobro premešaj in napolni s tem papriko, ki se je medtem odtekla, a ne prav do vrha, položi na vsako pokrovček, ga potisni malo noter in zatakni z zobotrebem. Nato pripravi sledečo omako: Deni v kozo veliko žlico masti, nekoliko drobno zrezane čebule in polno žlico moke. Ko nekoliko zarumeni, prilij toliko juhe ali vode, da bodo paprike, ki jih položi eno poleg druge, z omako lahko pokrite. Preden

deneš papriko, prideni žlico drobno sesekljane slanine in nekaj žlic paradižnikove mezge (ali kuhaj posebe cele paradižnike in pretlači kuhane v polivko). Ko omaka dobro prevre, položi v kozo pripravljene paprike, pokrij in duši na zaprtem ognjišču počasi eno uro. Ko so paprike gotove, jim odstrani zobotrebce, jih naloži na krožnik in polij z omako. To papriko daš na mizo s kruhom, kruhovimi cmoki, polento ali krompirjevim piréjem.

- 339 **Nadevani paradižniki.** $\frac{1}{2}$ kg paradižnikov prereži ploskoma čez sredo, jim odstrani seme in jih položi v kozo enega poleg drugega. Napolni izdolbine paradižnikov s krušnimi drobtinami, ki si jim primešala strok česna in zelenega petršilja ter ščep popra in soli. Nato jih polij z nekaj žlicami toplega olja in jih peči v srednje vroči pečici pol ure. Postavi jih kot samostojno jed s praženim rižem ali makaroni na mizo.
- 340 **Pečeni paradižniki z jajcem.** Zreži dva paradižnika na listke, osoli in speci na vročem olju. Pečene zloži na krožnik, potresi s strtim česnom in vrhu paradižnikov naloži za vsako osebo eno jajce na »oko«. Postavi kot samostojno jed z dušenim rižem na mizo.
- 341 **Koruzna polenta.** V 1 l zavrele slane vode stresi $\frac{1}{2}$ l koruznega zdroba, ga prederi v sredi z vilicami in kuhaj pokritega 10 minut. Nato zdrob dobro zmešaj in stresi v kozo, v kateri si razgrela ocvirke ali sirovo maslo, ter postavi za nekaj minut v pečico.
- 342 **Polentni vložki.** Skuhaj polento, v široki plitvi kozi pa razgrej za žlico masti, oblikuj z žlico vložke in jih pokladaj v mast. Na mizo postavi potresene z bohinjskim sirom in daj zraven sladko ali kislo solato.
- 343 **Polenta s šunko.** V $\frac{1}{2}$ l osoljene vode in $\frac{1}{2}$ l mleka kuhaj $\frac{1}{2}$ l koruznega zdroba 10 minut. Nato ga dobro mešaj toliko časa, da se odloči od kože. Ko je polenta kuhana, jo odstavi, da se nekoliko ohladi, ter jo nato zvrni na desko ter z nitjo ali tenkim nožem ploskoma dvakrat prereži v 3 plošče. Medtem sesekljaj 20 dkg šunke ali šunkinih obrezkov s slanino vred (če hočeš, tudi pečeno meseno klobaso) in posebe 8–10 dkg telečjih ali perutninskih jeter. Sesekljana jetra praži 5 minut v žlici masti, ki si ji dodala nekaj koleščkov

čebule, prideni seseklano šunko, primešaj 1—2 razmotani jajci in vse skupaj praži še 2 minuti. Posebno kozo namaži s sirovim maslom ali z mastjo, položi vanjo prvo ploščo polente, naloži na to polovico pripravljenega mesa, ki ga pokrij z drugo ploščo, in to zopet obloži z mesom, ki ga pokrij s tretjo ploščo. Postavi kozo za četrť ure v pečico, da se vse nekoliko prepeče, stresi iz kože in zreži kakor torto na kose, potresi z nastrganim bohinjiskim sirom in obloži s kislimi, na koleščke zrezanimi kumaricami. Ta polenta je zelo pikantna in redilna.

344 Ponada. Deni v kozo za oreh masla in v razgretega prideni žlico drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, v vodi napojeno in ožeto žemljo in nekaj žlic juhe; vse to mešaj na ognju, da postane gladko, odstavi in postavi na mizo. — Ali pa: Deni v kozo zajemalko juhe, pol žemlje, vejico majarona, nekaj zrn soli in za oreh sirovega masla. Ko nekaj minut vre, je jed gotova. Zlasti dobra za otroke!

345 Preste parjene se pripravijo kot parjene žemlje.

346 Kisla repa s kašo se pripravi kot kislo zelje s kašo.

347 Okisani rezanci. Stresi na desko pičlega $\frac{1}{2}$ l moke, napravi v sredi jamico, ubij vanjo 1 jajce in prilij 3 žlice vode; iz tega napravi najprej z nožem in nato še z rokami testo, ki ga dobro ugneti. Iz testa napravi 2 hlebčka, ju razvaljaj za nožev rob na debelo in razgrni razvaljane krpe po čistem prtiju, da se osuše; prereži vsako krpo po sredi, jo zgeni skupaj in zreži v drobne rezance, ki jih skuhaj v 2 l zavrele slane vode. Ko so 10 minut vreli, jim prideni razredčeno prežganje iz 4 dkg masti in 2 žlic moke. Ko rezanci še nekaj minut vro, jim prilij kisa po okusu.

348 Široki rezanci s krompirjem. Napravi rezance kakor za rezančno potico, jih zreži na mezinec široke kose ter kuhaj v $1\frac{1}{2}$ l zavrele osoljene vode 10 minut. Posebè skuhaj 2 debela, olupljena in na kocke zrezana krompirja in ko je oboje kuhano, stresi rezance h krompirju ter prideni rumeno in z vodo razredčeno prežganje, ki si ga pripravila iz žlice masti in moke. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, prideni kisa po okusu.

349 Rezanci s svežimi češpljami. Napravi široke rezance iz pičlega litra moke, 2 jajec in nekaj žlic vode, jih skuhaj v vreli

osoljeni vodi in odcedi. Nato namaži kožo s sirovim maslom, jo potresi z drobtinami in naloži vanjo pest rezancev in na te vrsto olupljenih, čez pol preklatih češpelj, ki si jih potresla s sladkorjem, zmešanim s ščepom cimeta. Na češplje naloži zopet rezance in češplje. Ko je koza polna, zmešaj 1 jajce, 2 žlici sladkorja in $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka, polij to po rezancih in prideni sem ter tja košček sirovega masla. Postavi v srednje vročo pečico in peci pol ure.

- 350 **Rezanci z drobtinami.** Kuhaj široke rezance v slani vodi 10 minut, kuhane odcedi in stresi v kožo, v kateri si razgrela za drobno jajce sirovega masla ali masti in zarumenila v njej pest krušnih drobtin. Vse skupaj narahlo mešaj 1—2 minuti in postavi rezance s sladko ali kislo solato na mizo.
- 351 **Rezanci s sirom (mohantom).** Napravi široke rezance kakor za rezančno potico, jih skuhaj v $1\frac{1}{2}$ l osoljene zavrele vode in odcedi; deni v kozico za drobno jajce sirovega masla ali masti in pest krušnih drobtin in ko drobtine zarumené, stresi v kožo rezance in $\frac{1}{4}$ l zdrobljenega sira. Nato vse dobro zmešaj in postavi za nekaj minut v pečico. Zraven daj solato.
- 352 **Mlečni riž.** Skuhaj v $\frac{1}{2}$ l mleka 5—6 žlic opranega riža, ki ga med kuhanjem nekoliko osoli. Kuhanega stresi v skledo in potresi po vrhu nastrgano čokolado ali pa sladkor s čimetom. — Ali pa: Zavri $\frac{1}{4}$ l vode in $\frac{1}{4}$ l mleka ter prideni $\frac{1}{8}$ kg riža, nekoliko soli in kuhaj 15—20 minut. Kuhanega stresi v skledo in zabeli z razgretim sirovim maslom.
- 353 **Riž s fižolom.** Namочи zvečer $\frac{1}{4}$ l belega fižola, drugi dan ga prevri in odcedi ter zalij z 2 l tople vode. Osoli in kuhaj do mehkega, prideni še lovorjev list in vejico majarona. Posebe skuhaj v slani vodi $\frac{2}{10}$ l riža in ko je skoraj kuhan, ga stresi k fižolu in prideni prežganje, ki si ga pripravila iz velike žlice masti in žlice moke ter razredčila z zajemalko vode. Ko vse skupaj nekaj minut vre, prilij kisa po okusu.
- 354 **Riž s krompirjem.** Deni v lonec 2 srednje debela, olupljena in na kocke zrezana krompirja ter ju zalij z 1 l vode; ko nekaj minut vre, prideni $\frac{1}{8}$ l riža, osoli in kuhaj vse skupaj 15—20 minut. Napravi prežganje iz žlice masti in moke, ga razredči s 3 žlicami vode ter zlij k rižu in krompirju; ko vse še nekaj minut vre, prilij žlico kisa in postavi kot samostojno jed na mizo.

- 355 Solatni zrezki.** Za te zrezke je dobra vsaka solata, tudi endivija. Kadar solato trebiš in odstraniš zelena peresa, jih operi in skuhaj v zavreli vodi, kuhane odcedi in dobro ožmi ter z vejico zelenega petršilja na deski dobro seseklaj; nato osoli in prideni nekoliko drobno zrezane in v masti precvrte čebule. Za pol litra kuhane solate prideni drobno jajce, ščep popra, polovico v vodi napojene in ožete žemlje ali kruha, žlico kisle smetane in pest krušnih drobtin. Iz tega napravi 3 prste široke, okrogle zrezke in jih po obeh straneh v masti speci.
- 356 Špageti (vrvice) s špinačo.** Pripravi $\frac{1}{2}$ l špinače kakor za prikuho in ji primešaj $\frac{1}{4}$ kg kuhanih, odcejenih in nekoliko ohlajenih vrvic. V skledi zmešaj dobro 4 žlice kisle smetane, 1 jajce in makarone s špinačo, stresi vse skupaj v kozo, v kateri si razgrela žlico masti, in postavi v pečico, da se peče četrť ure. Pečene vrvice potresi z bohinjskim sirom.
- 357 Usukanec z gobami.** Zavri 2 l vode, jo osoli in prideni 3 pesti poparjenih in ožetih gob. Ko se gobe nekaj minut kuhajo, jim prideni 4 pesti iz moke in jajca napravljenega usukanca (glej št. 359). Ko vse skupaj 10 minut vre, prideni redko rumeno prežganje iz 2 žlic masti in žlice moke, pusti, da vse skupaj še nekaj minut vre, prilij žlico kisa in postavi na mizo.
- 358 Jabolčni usukanec.** Olupi in zreži nekaj jabolk, jim odstrani pečkè in jih zreži na krlje (da jih bo za kake 3 pesti); deni krlje v lonec, prilij 2 l vode, pokrij in kuhaj, da se krlji razpusté. Potem odlij vodo v drugo posodo, stlači jabolka, prilij vodo zopet nazaj in nekoliko osoli. Nato prideni usukane drobljance, ki si jih pripravila iz $\frac{1}{4}$ l moke, 1 jajca in žlice vode (glej št. 359), ter pusti, da vse skupaj 10 minut vre. V ponvi razgrej žlico masla (4 dkg), zarumeni v njem žlico drobljancev, ki si jih prihranila prej, ko si jih zamešala v jabolka, in jih stresi v usukanec. Prideni še žlico sladkorne sipe in ko prevre, stresi usukanec v skledo.
- 359 Jajčni usukanec.** Napravi drobne svaljke iz $\frac{1}{4}$ l moke, 1 jajca in za jajčno lupino vode; to z vilicami prav dobro mešaj, da bo vsa moka dobro usukana. Zakuhaj tri četrtine tega usukanca v 2 l zavrele osoljene vode in ko 10 minut vre, prideni še ostali usukanec, ki ga pa prej zarumèni v 4 dkg

masti ali masla. Pusti vse skupaj počasi vreti še 5 minut, nakar je jed gotova. — Ali pa: Usukaj močnik kakor prej in ga zakuhaj v 2 l osoljene zavrele vode. Kuhanega stresi v skledo in zabeli po vrhu z razgretim sirovim maslom.

360 **Navadni usukanec (močnik) iz Knajpove moke.** Zavri v loncu 1 $\frac{1}{4}$ l vode, jo osoli, zavreto odstavi in vsuj vanjo $\frac{1}{4}$ l Knajpove moke, ki jo kuhaj med večkratnim mešanjem 10 do 12 minut. Nato stresi skuhani močnik v skledo in ga zabeli z žlico masti, ki si v njej zarumenila pest krušnih drobtin. Ali pa mu mesto zabele prilij $\frac{1}{4}$ l mleka.

361 **Koruzni usukanec (močnik) z mlekom.** Zavri v kozi 1 $\frac{3}{4}$ l vode ter jo osoli. Ko zavre, vsuj vanjo $\frac{1}{4}$ l koruzne moke in kuhaj počasi 10—12 minut. Nato stresi močnik v skledo in nekoliko ohlajenemu napravi po površju z žlico jamice. Na močnik nalij mleka in ga postavi na mizo.

362 **Koruzni usukanec (močnik) s kisló smetano.** Pripravi se kakor z mlekom, samo namesto z mlekom polij usukanec s $\frac{1}{4}$ l osoljene in dobro prevrete smetane.

363 **Mlečni usukanec.** Napravi usukanec iz 1 jajca in $\frac{1}{4}$ l moke (glej št. 359) ter ga zakuhaj v 2 l vrelega mleka. Pusti, da vre počasi 10 minut, prideni kavno žličico soli, dobro zmešaj in stresi v skledo. Če hočeš redkejši usukanec, prilij več mleka.

364 **Mlečni usukanec (močnik) za otroke.** Zavri $\frac{1}{4}$ l mleka in v zavrelega vsuj žlico moke, ki si jo zmešala z nekaj žlicami mrzlega mleka. Ko vse še prevre, je jed gotova.

365 **Ovseni usukanec ali kosmiči (Haferflocken) z mlekom (zlasti za majhne otroke).** Nalij v lonček $\frac{1}{4}$ l mleka, stresi vanj polno žlico ovsenih kosmičev, postavi na ognjišče in ko zavró, jih večkrat premešaj. Kuhaj pol ure, prideni ščep soli in sladkorja in preden jih daš na mizo, še za lešnik sirovega masla. Stresi kosmiče na krožnik in jih potresi z nastrgano čokolado.

366 **Zeliščni usukanec z ajdovo (ali drugo) moko.** Stresi v skledo $\frac{1}{2}$ l ajdove moke in za jajčno lupino vode ter zmešaj vse to z vilicami z dodanimi, drobno sesekljanimi zelišči (naberi: vejico zelenega petršilja, luštreka, pehtrana, jagodnih listov, špinače, kopriv, rmana, melise, mete, kislice, regrata, trpotca,

solate in drobnjaka; vsega naj bo za 1 do 2 pesti). Vse dobro usukaj in zdrobi z obema dlanema ter zakuhaj te drobljance v 2 l zavrele osoljene vode. Ko si kuhala usukanec četrte ure, ga stresi v skledo ter zabeli z žlico masti ali masla, v katerem si zarumenila pest drobtin od črnega kruha.

367 **Zdrobova mešanica za otroke.** Zavri $\frac{1}{4}$ l mleka in v zavrelo stresi 9 dkg pšeničnega zdroba, ki si ga pravkar zmešala s 4 žlicami mrzlega mleka. Prideni nekaj zrn soli in kuhaj počasi 15—20 minut. Kuhani zdrob odstavi, primešaj 1—2 dkg sirovega masla, 1 dkg sladkorne sipe in 1 rumenjak. Ko si vse premešala, pokrij in postavi čez 5 minut na mizo.

368 **Mlečni zdrob.** Nalij v lonec $1\frac{1}{4}$ l mleka in v zavreto vsiplji med vednim mešanjem $\frac{1}{8}$ l pšeničnega zdroba. Pusti, da počasi vre četrte ure, osoli, dobro zmešaj in stresi v skledo. Po vrhu potresi s sladkorno sipo in cimetom ali nastrgano čokolado.

369 **Zelenjavna plošča.** Kuhano karfijolo naloži v sredo velikega krožnika, jo potresi z drobtinami in zabeli s sirovim maslom ter obloži s praženim rižem, ob riž deni dušene gobe in h gobam opečen krompirček ali krompirjev piré, ki ga po vrhu okraši s čebulo, ki si jo narezala na listke in v masti precvrkla. Posebno pripravna je ta jed za postne dni opoldne ali zvečer.

370 **Kislo zelje s kašo.** Skuhaj pest zelja v litru vode (namesto tega lahko uporabiš preostalo zelnico) in ko je zelje napol kuhano (ali zelnica pogreta), prideni $\frac{1}{8}$ l z vročo vodo oprane kaše, osoli in kuhaj še 20 minut. Nato prideni žlico razgretih ocvirkov.

371 **Ogrsko zelje.** Obloži dno kože s tankimi rezinami prekajene slanine in naloži po slanini zrezano, poparjeno in ožeto zeljnato glavo, po zelju pa debelo, na listke zrezano kislo jabolko. V sredi napravi jamico in deni vanjo $\frac{1}{4}$ kg na majhne kocke zrezanega svežega svinjskega mesa, ki ga nekoliko posoli. Po vrhu vsega naloži zopet zelje, ga osoli in potresi po njem ščep kumne, vse pa polij z mešanico $\frac{3}{4}$ vode in $\frac{1}{4}$ kisa, in sicer toliko, da je zelje skoraj pokrito. Nato pokrij kožo, jo postavi na ognjišče in kuhaj dve uri. Končno prideni dva kuhana in pretlačena paradižnika in

kuhaj še nekaj minut. Premešaj in postavi s krompirjem ali dušenim rižem kot samostojno jed na mizo. Ako hočeš, prideneš lahko zelju nekoliko paprike.

372 Sveže zelje s krompirjem, rižem in klobaso. Razgrej žlico masti in zarumeni v njej srednje veliko, drobno zrezano čebulo. Ko čebula blede zarumeni, prideni srednje veliko zrezano, poparjeno in ožeto zeljnato glavo in ščep kumne. Nato pokrij in duši med večkratnim mešanjem (od časa do časa prilij žlico vode, da se ne prismodi), da je zelje skoraj mehko. Nato prideni $\frac{1}{4}$ l opranega riža, velik ščep paprike ter dobro premešaj. Posebe kuhaj 2 srednje debela, olupljena in na kocke zrezana krompirja in ju napol kuhana stresi z vodo vred k zelju in rižu ter osoli. Ko vse skupaj 10 minut vre, prideni pečeno ali kuhano meseno klobaso, ki si jo zrezala na majhne koleščke in kuhaj vse skupaj še 10 minut. Prav tako lahko pripraviš zelje namesto z rižem — s kašo.

373 Zeljnate klobasice, nadevane z rižem in mesom. Kuhaj v slani vodi 10 minut 12 večjih zeljnatih listov, katerim si nekoliko porezala in potolkla storžke. Kuhane liste stresi na rešeto, da se odteko, in jih nadevaj s sledečim nadevom: Zmešaj prav dobro 1 jajce, prideni $\frac{1}{8}$ kg napol praženega riža, 2 žlici drobno zrezanega, kuhanega ali pečenega mesa (okus zboljša zlasti košček zrezane šunke), primešaj velik ščep popra, nekoliko soli in žličico drobno zrezane in v masti precvrte čebule. Vsak nadevan list zvij v klobasico in ga položi v pomazano kozo enega poleg drugega. Polij te klobase z žlico razbeljene masti in jih postavi za četrť ure v pečico, da zarumené.

374 Zeljnate klobasice v paradižnikovi omaki. Pripravi zeljnate klobasice kot v št. 373 in položi vsako klobasico v tole omako: Deni v kozo dva debela paradižnika ali paradižnikove mezge, drobno zrezano čebulo in prav malo masti ter duši nekaj minut. Nato prilij pol litra gorke vode in ko se nekaj minut kuha, precedi in pretlači vse v drugo široko kozo, ki si v njej pripravila blede prežganje iz žlice masti in pičle žlice moke; prideni še za konico noža paprike in dobro zmešaj. Nato pokladaj v to omako pripravljene klobasice drugo poleg druge, pokrij kozo in pusti vreti

počasi 30 do 40 minut. Postavi klobasice z omako vred kot samostojno jed na mizo. Zraven daš lahko kruh ali krompirjev piré.

- 375 **Sarma.** Skuhaj perišče kislega zelja, ga podmedi, zabeli in ošoli, stresi v široko kozo in prideni veliko žlico pretlačenih paradižnikov. Sesekljaj 15 dkg sirovega svinjskega mesa in ga deni v kozico, v kateri si razbelila žlico masti in v njej zarumenila žlico drobno zrezane čebule. Ko se meso med mešanjem nekoliko popraži, mu prideni 3 žlice opranega riža, vse nekoliko premešaj in naloži na liste kislega zelja, če pa teh nimaš, vzemi liste sveže zeljnate glave, ki jih pa prej prevri. Tako nadevane klobase pokladaj v pripravljeno zelje eno poleg druge, pokrij kozo in duši vse skupaj 20—25 minut, da se riž zmehča. Postavi kot samostojno jed s krompirjem v oblicah na mizo.
- 376 **Skuha.** Skuhaj 2 pesti kislega zelja; v drugi posodi kuhaj 3 srednje debele, olupljene in na kose zrezane krompirje; v tretji posodi pa kuhaj $\frac{1}{8}$ l čez noč namočenega fižola. Vse osoli po okusu in ko je kuhano, napravi v kozi blede prežganje iz 2 žlic olja ali masti in žlice moke. V to prežganje stresi najprej zelje z zelnico vred (če je zelnica prekisla, potem te ne) in nato še fižol in krompir s krompirjevko.
- 377 **Žemlje parjene (ali mlinci).** Zreži žemlje na mezinec debele kose, jih polij z zavrelo osoljeno vodo, pokrij in čez minuto odcedi ter zopet zalij z isto vodo. Ko so žemlje zadosti napojene, jih odcedi, stresi na krožnik in zabeli z maslom ali mastjo.
- 378 **Parjene žemlje z mlekom** pripraviš kot prejšnje, le da jih namesto z vodo poliješ z vrelim mlekom. Postavi jih s sladko ali kislo solato na mizo.
- 379 **Žemljevka.** Nareži na listke 3 žemlje in 3 jabolka, namaži kozo in nadevaj vrsto žemeljnih rezin, nato jabolka potresi z žlico sladkorja in ščepom cimeta ter nadevaj zopet žemlje in jabolka. V lončku razmotaj $\frac{1}{4}$ l mleka in 1 jajce, polij po žemljah in jabolkih, postavi v pečico in peci pol ure.
- 380 **Žemeljni zrezki.** Zreži 3 po dan stare žemlje na plošče, jih polij s $\frac{1}{4}$ l mleka in ko se malo napojé, jih zdrobi ter prilij

še $\frac{1}{4}$ l mleka, v katerem si razmotala 1 jajce. Ko so žemlje napojene, jih premešaj in stresi v pomazano kozo ter postavi v pečico, da se pečejo četrť ure. Pečene zreži na kose, jih naloži na krožnik ter postavi z jabolčno čežano na mizo.

- 381 **Žganci iz ajdove moke.** Zavri v loncu 1 l vode, jo osoli in v zavrelo stresi $\frac{3}{4}$ l ajdove moke; pokrij in ko žganci prevro, jih z vilicami v sredi prebodi in kuhaj 10 minut. Nato jih nekoliko odcedi (ako je to potrebno), zabeli z žlico razgretga masla in z vilicami dobro zmešaj. Žgance pokrij še za 5 minut, nato jih z vilicami zdrobi na krožnik in daj k juhi, zavrelemu mleku, prežganki ali kislemu zelju.
- 382 **Žganci iz ajdove moke s krompirjem.** Skuhaj v $\frac{3}{4}$ l vode 2 debela, na kose zrezana krompirja; ko je krompir skoraj kuhan, mu prideni pičlega $\frac{1}{2}$ l ajdove moke in ko prevre, napravi s kuhalnico v sredi jamico, da prevre še skozi. Ko žganci 10 minut vro, jih dobro zmešaj s kuhalnico in takoj nadrobi z vilicami v skledo; žgance zabeli po vrhu z ocvirki in jim prilij še nekaj žlic zavrele juhe ali osoljenega kropa.
- 383 **Ajdova krompirjeva (gorenjska) meštar** Olupi 3 srednje debele krompirje, jih operi in zreži na kose, deni v lonec in zalij z $1\frac{1}{2}$ l vode. Ko je krompir napol kuhan, ga osoli in mu prideni 1 l ajdove moke; ko prevre, napravi s kuhalnico v sredi luknjo in kuhaj še 10–15 minut. Nato mešto dobro zmešaj in zabeli z razgretimi ocvirki. Zraven daj kislo zelje.
- 384 **Kašnati žganci.** Zavri v loncu 1 l vode in jo osoli. V zavrelo stresi $\frac{1}{4}$ l z gorko vodo oprane kaše ter jo počasi kuhaj, da popije vso mokroto. V ponvi razgrej žlico masla, zabeli kašo, jo prav dobro zmešaj, pokrij in postavi za 5 minut v stran. Žgance zdrobi z vilicami v skledo in jih po vrhu zabeli z razgretimi ocvirki. Postavi jih kot samostojno jed s kislim zeljem, repo ali zavrelim mlekom na mizo.
- 385 **Koruzni žganci** se pripravijo kot ajdovi.
- 386 **Krompirjevi žganci iz ječmenove ali pšenične moke.** Ti se pripravijo kot žganci iz ajdove moke, samo da daš bele moke nekoliko več, ker se ta ne nakuha tako kot ajdova.
- 387 **Idrijski žlikrofi.** Napravi testo kakor za rezance (samo bolj mehko) iz 1 jajca, 3–4 žlic vode in približno 15 dkg moke.

Za nadev skuhaj 4—5 krompirjev, kuhane odcedi in olupi, jih deni v lonec in s kuhalnico dobro stlači. V ponvi razgrej žlico masti ali ocvirkov in zabeli s tem krompir, prideni nekoliko soli, 2 pesti krušnih drobtin, 1 jajce in vse skupaj dobro premešaj. Nato razvaljaj testo v krpe in pokladaj nanje pripravljeni nadev, kupček za kupčkom (za debel oreh), prst narazen. Kupčke zakrij s testom, pritisni vsakega ob robu nekoliko s prstom, obreži z zobčastim kolescem in stisni na vrhu v sredi konce testa skupaj. Žlikrofe kuhaj v osoljeni vreli vodi narahlo 10—15 minut, kuhane poberi ven in stres v skledo, jih potresi s krušnimi drobtinami in zabeli z vročo mastjo, v kateri si zarumenila košček čebule.

388 Krompirjevi žlikrofi s suhim svinjskim mesom. Napravi vse kakor za idrijske žlikrofe, le med nadev primešaj nekaj žlic kuhanega, drobno zrezanega suhega svinjskega mesa.

389 Ohrovtovi žlikrofi. Napravi vse kakor za idrijske žlikrofe, le nadev pripravi takole: Skuhaj majhno ohrovtovo glavo v slani vodi, kuhano odcedi, ožmi in dobro sesekljaj. Razgrej žlico masti in prav malo zarumeni v njej žlico zrezane čebule, prideni ohrovt in ga praži 1 minuto. Nato ga odstavi, nekoliko osoli, prideni ščep popra, strok strtega česna, žlico kisle smetane, nekoliko krušnih drobtin in raztepeno jajce.

Prikuhe.

390 **Zelenjava.** Med prikuhami zavzema najvažnejše mesto zelenjava, ki vsebuje zelo veliko važnih redilnih snovi in ima zato tudi velik vpliv na sestavo naše krvi; zlasti vpliva uživanje zelenjave ugodno na naša prebavila. Uživanje zelenjave priporočajo tudi zdravniki predvsem slabokrvnim, revmatičnim, sladkornobolnim, debelušnim itd. Seveda pa mora biti zelenjava pravilno pripravljena, da ohrani vse redilne snovi, ki jih vsebuje.

Predvsem pomnimo: Zelenjavo moramo pred uporabo vedno dobro očistiti. Zelenjavo, ki prija našemu okusu že sirova, uživajmo vedno sirovo, kajti pri kuhanju se izgubi kolikor toliko hranilnih soli (tako zvanih vitaminov, ki imajo važno vlogo v naši prehrani). Ako zelenjave ne moremo uživati sirove, potem je najbolje, ako jo parimo v posebnih loncih. Ker pa teh loncev skoraj v nobenem gospodinjstvu nimajo, moramo pač tembolj paziti pri kuhanju: Zelenjavo kuhamo vedno v zavreli vodi; odvišne vode, v kateri se je kuhala zelenjava, nikdar ne zavrzimo, temveč jo vedno porabimo (za polivanje prikuh in za zelenjavno juho).

Navajamo nekaj zelenjav in prikuh in njih hranilno in zdravilno vrednost:

Česen priporočajo v novejšem času zdravniki zoper najrazličnejše bolezni, zlasti pa zoper poapnenje žil. Uporabljajmo ga predvsem kot začimbo k prikuhi.

Fižol je zelo tečen in nasitljiv. Priporoča se zlasti onim, ki opravljajo težka telesna dela, pa tudi za otroke je zelo priporočljiv. Vendar ga otrokom ne dajajmo celega, temveč vedno pretlačenega kot piré.

Gobe so zelo priljubljena, vendar nevarna jed, kajti goba, ki je 48 ur odrezana, je strupena. Redilnosti gobe nimajo skoraj nobene, redilni so le pridatki, ki jih dajemo h gobam.

Grah je prav tako zelo priljubljena jed. Mlad grah je lahko prebavljiv, vendar ga dajemo majhnim otrokom le pretlačenega kot piré.

Karfijola je nekoliko težje prebavljiva. Priporoča se predvsem sladkornobolnim.

Koleraba ne vsebuje toliko redilnih snovi, toda vpliva ugodno na želodec in čreva.

Korenje uživamo sirovo ali v različnih prikuhah. Je izborno domače sredstvo zoper naduho (astmo), črve (gliste) in je izvrstno čistilo za kri.

Črne korenine so tudi zelo okusna jed, vendar z manjšimi redilnimi snovmi, radi česar jih naj uživajo zlasti debelušni in oni, ki trpé na protinu. Črne korenine so zelo nasitljive, toda ne redé.

Krompir ni toliko redilen, kot se splošno misli, toda je zelo nasitljiv in ima važno vlogo v prehrani našega naroda.

Leča je kakor fižol zelo tečna in nasitljiva jed ter priporočljiva prav tako kakor fižol predvsem za one, ki težko telesno delajo. Vodo, ki jo odliješ kuhani leči, daj otroku, ki trpi na črvih (glistah).

Ohrovt je izvrstna domača prikuha. Priporoča se zlasti za sladkornobolne in debelušne (za zadnje ga pripraviš s prav malo masti).

Paradižnik je danes že zelo upoštevan pridatek k različnim jedilom, ker je zelo lahko prebavljiv. Nekateri ga uživajo kar sirovega: prerežejo ga čez polovico, nekoliko posolijo ter ga použijejo s kruhom.

Rdeča pesa je priporočljiva za bolne na srcu.

Petršilj se priporoča onim, ki trpé na zapiranju vode.

Por vpliva ugodno na prebavila.

Repa je zelo lahko prebavljiva in je izvrstno hranilo za nervozne in one, ki boleajo na raku. Ponekod jedo otroci repo kar sirovo, kar je zelo hvalevredno, ker je repa tudi izvrstno sredstvo proti črvom.

Sirova solata je zlasti priporočljiva za nervozne in živčno bolne ljudi, pa tudi zdravi je ne smejo prezirati.

Špargelj vsebuje veliko zdravilnih soli, je zelo lahko prebavljiv (zlasti mlad) in zelo okusen. Škoda le, da je predrag.

Špinača vsebuje mnogo železa, radi česar naj jo uživajo predvsem oni, ki trpé na pomankanju krvi. Za majhne otroke je izvrstno hranilo.

Zélena se priporoča revmatičnim in na protinu bolnim, ker žene na vodo.

Kislo zelje izredno čisti čreva, jih razkužuje in ga ne smemo prezreti zlasti pri črevesnem katarju. Kislo zelje vzbuja apetit in ga uživajmo zato tudi pred jedjo. Že mala kavna žlica sirovega kislega zelja na tešče zadostuje, da se ti čreva lahko izpraznijo.

391 Buča kot prikuha. Olupi mlado, zeleno bučo, jo zribaj kakor kislo repo, stresi v skledo, posoli, prideni nekoliko kumne in 2 žlici kisa. Pokrij in premešaj; tako naj stoji 1 uro. Napravi bledorumeno prežganje iz žlice moke in žlice masti, ki si mu pridala nekoliko drobno zrezane čebule, prideni ožeto bučo in počasi duši; čez nekaj časa prilij zajemalko tople vode in ko buče nekaj časa vro, jih postavi kot prikuho na mizo.

392 Buča s paradižniki. Pripravi kot pod št. 391, le da prideneš potem, ko si bučo dušila, 2 kuhana in pretlačena paradižnika; ko še nekaj minut vre, prideni še 1—2 žlici kisle smetane in prevri.

393 Suh fižol namoči že prejšnji večer v mlačni vodi, drugi dan vodo odlij in ga zopet zalij z novo toplo vodo, osoli in kuhaj do mehkega.

394 Fižol s slanino po francoskem načinu. Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ l belega fižola, drugi dan ga zavri, mu čez nekaj minut odlij vodo in ga nanovo zalij z gorko vodo. Prideni 5 dkg prekajene sesekljané slanine, štiri stroke sesekljanega česna, ščep popra in žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, pokrij in kuhaj v mehko. Kuhanemu fižolu lahko prideneš tudi nekaj kapljic kisa. Daš ga kot prikuho s krompirjevim piréjem ali makaroni na mizo.

395 Fižolov piré z mlekom. Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ l belega fižola in ga drugi dan zavri; ko zavre, mu odlij vodo, ga nanovo zalij

z 1 l tople vode, osoli in kuhaj do mehkega. Kuhani fižol dobro pretlači in ga zalij z mlekom, toliko da lahko prevre, vendar pa mora biti gost. Tak piré naloži v skledo in ga okraši s precvrto čebulo ter posajenim jajcem.

- 396 **Fižolov piré s smetano.** Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ l fižola, drugi dan ga zavri in takoj odcedi. Nato ga zalij s $\frac{3}{4}$ l vode in osoli. Kuhanega pretlači skozi sito ali cedilko, mu primešaj 2 žlici kisle smetane, ga stresi v skledo in okraši po vrhu s čebulo, ki si jo zrezala na listke in v masti zarumenila.
- 397 **Stročji fižol pražen.** Stročji fižol obreži, zreži na poševne rezance in ga skuhaj v zavreli slani vodi. Skoraj kuhanega stresi v kozo v razbeljeno mast in praži nekaj časa, nakar ga potresi z moko in ščepom popra, zalij z juho in kuhaj še nekaj minut.
- 398 **Pražen grah.** Razgrej v kozi za pol jajca sirovega masla in deni v razgreto maslo žličico drobno zrezanega zelenega petršilja. Ko se nekoliko precvre, prideni krožnik izluščenega in opranega graha, prilij 1—2 žlici vode, osoli in pokrito počasi praži ter večkrat premešaj, da je grah ves enako mehak. Ko se posuši in zmehča, ga potresi z moko (za majhno žlico), premešaj, zalij z 2—4 žlicami juhe in prideni ščep popra in žlico kisle smetane.
- 399 **Grah s smetano.** Skuhaj v zavreli slani vodi $\frac{1}{2}$ l mladega, izluščenega graha z vejico janeževega perja. Kuhanega odcedi, stresi na krožnik, potresi s krušnimi drobtinami (za pol žlice) in zabeli z razgretim sirovim maslom; nato zavri 2 žlici kisle smetane in jo polij po grahu.
- 400 **Grahov piré.** Skuhaj krožnik debelega graha (že starega) v slani vodi. Kuhanega odcedi in pretlači. V kozi razgrej za pol jajca sirovega masla ali masti in zarumeni v njej pol na majhne kocke zrezane žemlje in žlico drobno zrezanega zelenega petršilja. Prideni pretlačeni grah z grahovko vred ter dobro premešaj. Prideni še žlico kisle smetane in ko prevre, postavi piré kot prikuho na mizo. Na isti način pripraviš piré iz suhega graha.
- 401 **Zabeljena karfijola.** Karfijoli poreži liste in spodaj steblo, da ostane cela. Položi jo v globoko kozo, osoli in kuhaj do mehkega. Kuhano vzemi z lopatico iz kože, jo položi na

krožnik, potresi z drobtinami in zabeli z razgretim sirovim maslom.

- 402 **Karfijska zabeljena z oljem.** Osnaži in razcepi cvetke, jih operi in skuhaj v slani vodi; kuhane odcedi, stresi na krožnik in potresi s krušnimi drobtinami ter zabeli z razgretim oljem. (Posebno dobra in priporočljiva jed za take, ki imajo slab želodec.)
- 403 **Kaša kot prikuha.** Četrť litra z vrelo vodo oprane in odcejene kaše stresi v kozo, v kateri si razgrela žlico masti in zarumenila v njej košček čebule, in mešaj kašo, da se mokrota posuši. Zalij kašo s $\frac{3}{4}$ l tople vode, jo osoli in kuhaj počasi pol ure.
- 404 **Kašnat piré.** Stresi v $\frac{3}{4}$ l zavrele vode $\frac{1}{4}$ l oprane kaše in osoli. Ko kaša zavre, prideni žlico nastrgane zelene, 2 žlici olja in 2 stroka drobno zrezanega česna, pokrij in kuhaj pol ure. Kuhani piré postavi s kislo repo ali zeljem kot prikuho na mizo.
- 405 **Rumena koleraba.** Olupi debelo kolerabo, jo zreži na majhne kocke, prilij vode, da je pokrita, prideni ščep kumne in soli ter kuhaj do mehkega. V kozi razgrej žlico masti; ko se razgreje, prideni pol žlice moke in ko ta zarumeni, še kolerabo, kateri si poprej odcedila polovico vode; če je pregosto, prilij še nekaj žlic krompirjeveke. Ko še 5 minut vre, je jed gotova.
- 406 **Rumena koleraba v mlečni omaki.** Olupi rumeno kolerabo, jo zreži na rezance, stresi v lonec v osoljeno vrelo vodo in kuhaj do mehkega. V kozi razgrej za pol jajca sirovega masla, prideni istočasno žlico moke in mešaj 1 minuto; nato prilij za zajemalko toplega, nezavretega mleka in dobro zmešaj, da postane omaka gladka. Nato prideni kuhano, napol odcejeno kolerabo, dobro premešaj, prideni ščep popra in žličico kisa. Ko še prevre, postavi kolerabo s krompirjevim piréjem na mizo.
- 407 **Vrhzemeljske kolerabice.** Osmukaj kolerabam mlade liste, jih operi, zreži na rezance ter skuhaj v zavreli slani vodi. Kolerabe same pa olup, skuhaj cele in kuhane zreži na rezance. (Od starih kolerab porabi samo, kar je mehkega.) Napravi blede prežganje iz masti in moke, v katero si

dala drobno zrezane čebule in česna. Prideni pripravljene kolerabe in odcejene listne rezance, osoli, prideni velik ščep popra in prilij nekoliko vode, v kateri so se kuhale kolerabe, in še nekaj žlic krompirjevke. Ko kolerabe nekaj minut vro, so gotove. Ako hočeš, prideni kolerabam en kuhan in stlačen krompir.

408 Vrhzemeljske kolerabe dušene. Zelene kolerabe olupì in zreži na podolgaste, mezinec debele kosce. V kozo deni za štiri srednje debele kolerabe žlico masti in stresi v vročo mast kolerabe, jih premešaj in prilij nekaj žlic juhe ali vode, osoli in duši do mehkega. Ako hočeš, prideni med dušenjem za ščep sladkorja ali popra. Uporablaj jih za obloženje mesa.

409 Korenje po Kneippu (Knajpu). Oprano korenje kuhaj $\frac{1}{4}$ ure, nakar ga ostrgaj in zreži. Tako lahko pripraviš vsake vrste korenje, ker s tem najbolj ohraniš vse vitamine. Enako kot navadnega pripraviš tudi črni koren.

410 Korenje na preprost način. Olupi debel koren, ga nastrgaj na repnem strgalniku in skuhaj v vreli osoljeni vodi; napravi blede prežganje iz žlice masti in pol žlice moke, prideni nekoliko odcejeni koren, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, premešaj in zalij z zajemalko juhe ali krompirjevke; ko še nekaj minut vre, postavi korenje s krompirjevim piréjem na mizo.

411 Okisano korenje. Srednje debel koren ostrgaj in zreži na rezance. V kozi razgrej žlico masti in prideni nekoliko drobno zrezane čebule; ko nekoliko zarumeni, stresi vanjo zrezani koren. Premešaj in duši nekaj minut, potresi z žličico moke in prilij $\frac{1}{4}$ l vode, osoli in prideni nazadnje, ko prevre, žlico kisa.

412 Zabeljeno korenje. Srednje debel koren ostrgaj, zreži na rezance, stresi v lonec, osoli in skuhaj do mehkega. Kuhanega odcedi, stresi v skledo, potresi s krušnimi drobtinami in polij z razgretim sirovim maslom.

413 Korenje v smetani. Ostrgaj debel koren, ga zreži na rezance in kuhaj v zavreli slani vodi. V kozi razgrej žlico masti in prideni vroči pol žlice moke, ki jo dobro zmešaj, dodaj žlico vode in kisle smetane, kuhano ter odcejeno

korenje, ščep popra in kuhaj vse skupaj nekaj minut. Postavi korenje s krompirjevim piréjem na mizo.

- 414 **Korenje z mlekom (za otroke).** Korenje ostrgaj in nstrgaj, ga stresi v kozo, prideni prav malo soli in toliko nezavretega mleka, da je korenje pokrito. Pokrito korenje duši, da se zmehča.
- 415 **Korenje z zeleno kolerabo.** Olupi kolerabo in debel koren in oboje zreži na rezance, stresi v lonec in prilij toliko vode, da lahko vre, osoli in kuhaj, da bo skoraj mehko. Nato prideni dva debela, olupljena krompirja, žlico masti in velik ščep popra ter kuhaj vse skupaj do mehkega. Nazadnje primešaj korenju pol žlice moke, ki si jo pomešala s 3—4 žlicami vode, prideni še žličico zelenega petršilja in pusti, da vse prevre.
- 416 **Korenov piré s krompirjem.** Neolupljen debel koren operi, skuhaj in kuhanega ostrgaj na krušnem strgalniku. Posebe skuhaj v slani vodi dva olupljena, na kosce zrezana krompirja. Razgrej za drobno jajce sirovega masla ali masti od pečenke ter prideni koren, odcejeni, dobro stlačeni krompir, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in ščep popra. Vse dobro premešaj in daj k pečenki.
- 417 **Podmetena korenova prikuha.** Olupi zeleno kolerabo in celo skuhaj, kuhano pa zreži (kar je mehkega) na majhne kocke. Posebe duši v 2 žlicah masti debel, ostrgan in na rezance zrezan koren. Ko se koren zmehča, mu prideni pripravljeno kolerabo, dva srednje debela, olupljena in na kocke zrezana kuhana krompirja z vodo vred, v kateri se je kuhal krompir, osoli in podmedi (zmešaj) z 1 žlico moke in tremi žlicami vode, prideni nekoliko drobno zrezanega petršilja in ščep popra. Pusti, da vse skupaj še nekaj minut vre.
- 418 **Mlado korenje z grahom.** Osnaži in operi mlado, drobno korenje. V kozi razgrej za krožnik korenja žlico masti in stresi v razgreto pripravljeno korenje, premešaj, pokrij in duši skoraj do mehkega. Posebe kuhaj za polovico manj oluščenega graha ter stresi kuhanega z vodo vred h korenju, osoli, prideni nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja, ščep popra in nazadnje žlico moke, zmešane z vodo. Ko vse skupaj prevre, je jed gotova.

- 419 **Črni koren ocvrt.** Skuhaj v slani vodi osnažen koren, ga stresi na rešeto, da se odteče, in še toplega povaljaj v moki, raztepenem jajcu in drobtinah ter ocvri na masti.
- 420 **Črni koren zabeljen.** Osnaži in ostrgaj črni koren in vsako korenino sproti polagaj v mrzlo vodo, zmešano z nekoliko kisa. Nato ga kuhaj v zavreli slani vodi 1 uro. Kuhanega odcedi, stresi na krožnik, potresi s krušnimi drobtinami in zabeli s sirovim maslom.
- 421 **Splošno o krompirju.**
 Kako kuhaj krompir (po Kneippu). Krompir operi in ga kuhaj četrt ure ter ga šele nato olupi in zreži na poljubne kose. Nato ga kuhaj dalje kot sicer. Na ta način kuhani krompir ohrani v sebi vso hranilno snov, ki je predvsem takoj pod olupkom:
 Star krompir postane bolj okusen, ako mu prideneš med kuhanjem nekaj kapljic kisa.
 Zmrzel krompir prinesi dan pred uporabo v toplo kuhinjo.
- 422 **Beneški krompir.** Krompir olupi, operi in razreži na mezinec debele koščke, ga nekoliko posoli in položi vsak košček v razgreto olje (ki naj ga bo v kozi za prst visoko). Ko krompir na eni strani zarumeni, ga obrni in ko je tudi na drugi strani zarumenel, ga postavi kot prikuho s kislim zeljem ali repo na mizo.
- 423 **Drobnjakov krompir.** Drobnjakov krompir pripraviš kot pod št. 428, samo da daš namesto petršilja žlico drobno zrezanega drobnjaka.
- 424 **Dušen krompir z mlekom.** Olupi in operi 8 srednje debelih krompirjev, namaži primerno kozo s sirovim maslom in naloži v kozo vrsto na listke narezanega krompirja, potresi ga z nekoliko soli in kumne ter žličico nastrganega bohinjskega sira, nato novo vrsto krompirja itd., dokler ni koza polna. Na vrh deni krompir. V lončku zmešaj $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka z 1 jajcem in vlij to na vloženi krompir. Po vrhu položi tenke koščke sirovega masla, pokrij krompir in ga deni v pečico, da se zmehča in nekoliko zarumeni.
- 425 **Gorčični krompir.** Zarumeni v žlici masti drobno zrezano čebulo in prideni žlico moke. Ko nekoliko zarumeni, dodaj

pičlo žlico gorčice, velik ščep popra in nekoliko soli ter prilij zajemalko juhe ali vode; ko vse to prevre, dobro premešaj, da je omaka gladka, prilij še žlico kisa in stresi v omako za globok krožnik kuhanega, olupljenega in na listke zrezanega krompirja. Vse to narahlo premešaj in prevri. Postavi krompir z makaroni, ocvrtimi smrkči, zabeljeno karfijolo, zabeljenim grahom, ocvrtimi črnimi koreninami, špinačnimi zrezki, mesom ali polento na mizo.

- 426 **Parjen krompir.** Zreži olupljen in opran krompir na lešnik debele kocke ter ga operi. Razgrej v kozi (za krožnik krompirja) žlico masti, stresi vanjo nekoliko drobno zrezane čebule in ko ta prav malo zarumeni, prideni krompir in žlico drobno zrezanega zelenega petršilja. Zalij do polovice s toplo vodo, nekoliko osoli in pokrito pari, da se krompir zmehča.
- 427 **Krompir pečen.** Krompir operi, ga stresi v kozo in speci v vroči pečici. Na mizo postavi olupljenega, s kislim zeljem, sirovim maslom ali kislo repo.
- 428 **Petršiljev krompir.** Krožnik kuhanega, olupljenega krompirja zreži na listke. Razgrej v kozi za pol jajca sirovega masla, prideni žlico zrezanega zelenega petršilja in krompir, ga osoli in potresi s ščepom popra. Vse skupaj narahlo premešaj in primešaj narahlo rumenjaka.
- 429 **Preprost petršiljev krompir.** Skuhaj v slani vodi $\frac{1}{2}$ kg olupljenega in na kose zrezanega krompirja (vode nalij toliko, da stoji dva prsta nad krompirjem). Razgrej v kozi za drobno jajce sirovega masla ali masti, stresi vanjo polno žlico drobno zrezanega zelenega petršilja in kuhani krompir z vodo vred ter pusti, da prevre.
- 430 **Petršiljev krompir h klobasam.** Skuhaj 1 kg olupljenega in na kosce zrezanega krompirja; zraven kuhaj 1–2 zrezani šalotki in 1 zrezano petršiljevo korenino. Ko je krompir skoraj kuhan, mu prideni žlico moke, ki si jo zmešala s 3 žlicami vode, prideni še 4–6 dkg sirovega masla in pest zrezanega zelenega petršilja. Ko vse skupaj prevre, zmešaj narahlo z vilicami.
- 431 **Petršiljev krompir na francoski način.** Skuhaj 6 srednje debelih krompirjev, kuhane olupi in zreži na kocke ter jih stresi v tole omako: Deni v kozo za drobno jajce sirovega

masla in v njem nekoliko zarumeni žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, prideni kavno žlico moke, dobro premešaj, osoli in prideni še drobno zrezano sardelo ali nekoliko sardelnega masla; zalij s $\frac{1}{4}$ l toplega mleka in ko nekaj minut vre, prideni krompir ter pusti, da prevre. Na mizo ga daj z zabeljeno karfijolo.

- 432 Pražen krompir.** Operi in skuhaj 6 srednje debelih krompirjev, kuhane odcedi in takoj olupi ter nareži v kozo, v kateri si razbelila in zarumenila v dveh žlicah masti nekaj koscev čebule. Nato krompir osoli, prepolji in nekaj minut na odprtem ognjišču praži.
- 433 Solnograški krompir.** Deni v kozo za jajce sirovega masla, žličico moke, nekoliko soli, pol žličice kumne, lovorjev list in ščep popra; vse skupaj nekoliko duši, prilij $\frac{1}{2}$ l tople juhe in med mešanjem kuhaj 5 minut. Posebe kuhaj 1 kg opranega krompirja, kuhanega olupi in zreži na liste v pripravljeno omako. Ko vse dobro prevre, je jed gotova. V omaki pripravljeni krompir lahko postaviš tudi v pečico, da nekoliko zarumeni.
- 434 Vegetarijanski krompir z gobami.** Operi 6—8 srednje debelih krompirjev, kuhane odcedi in olupi. Posebe duši v sirovem maslu nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega petršilja ter tri pesti opranih in ožetih gob. Namaži primerno kozo s sirovim maslom in naloži vanjo vrsto na listke zrezanega krompirja, ki ga nekoliko posoli; na krompir devaj dušene gobe in na te zopet krompir, ki ga zopet posoli. V lončku zmešaj $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka z jajcem, vlij to na vloženi krompir, potresi po vrhu z bohinjским sirom in polij z raztopljenim sirovim maslom. Krompir postavi za četrto ure v pečico.
- 435 Zabeljen krompir.** Olupi krompir, ga zreži na kosce ter kuhaj v slani vodi. Ko je kuhan, ga stresi v skledo, potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem (prilij tudi nekoliko krompirjevke) in zabeli z razgretimi ocvirki.
- 436 Zeliščni krompir kot pomladanska prikuha.** Skuhaj 6 srednje debelih krompirjev, jih odcedi, olupi in zreži na tenke kosce. Razgrej v kozi 2 žlici olja in prideni za žlico drobno zrezanega zelišča, n. pr. listov od šalotke, pehtrana, krebujlice, peresc žablja, zelenega petršilja, trpotca in drobnjaka;

ko se to nekaj minut v olju duši, prilij $\frac{1}{4}$ l tople vode, osoli in ko še nekaj minut vre, prideni žlico kisle smetane in na listke zrezani krompir. Krompir naj v tej omaki nekaj minut vre.

437 Krompir v oblicah. Krompir operi, ga zreži na polovice, deni v lonec in zalij z vročo vodo. Nato ga osoli in kuhaj do mehkega.

438 Krompir v janeževi omaki. Napravi bledorumeno prežganje iz žlice masti in žlice moke, prideni polno žlico drobno zrezanih listov janeža in nekoliko zelenega petršilja. Ko se nekoliko duši, prilij $\frac{3}{8}$ l juhe ali vode, osoli in ko vre 10 minut, prideni žlico kisle smetane, ščep popra in kuhan, olupljen in na kosce narezan krompir.

439 Krompir v omaki svežih kumar. Olupi srednje veliko kumaro, jo nakrhljaj ali zreži na listke, deni v skledo, polij z 2 žlicama kisa in nekoliko osoli. Tako pripravljeno kumaro pokrij in postavi za uro na stran, da zvodeni. Medtem napravi prežganje iz polne žlice masti in žlice moke in ko blede zarumeni, prideni nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega petršilja in še mešaj, da rumenkasto zarumeni. Nato kumaro ožmi in jo stresi v prežganje, da se duši 10 minut. Zalij kumaro s $\frac{1}{4}$ l juhe, vode ali mleka in kuhaj še četrtr ure. Nato prideni žlico kisle smetane in zreži v to omako 3—4 kuhane, olupljene in na listke zrezane krompirje. Ko krompir v tej omaki prevre, ga postavi kot samostojno prikuho na mizo.

440 Krompir v mavrahovi omaki. Mavrahe (smrčke) osnaži, operi in zreži na drobne kosce. Nato razgrej za 2 pesti mavrahov žlico masti, prideni drobno zrezane čebule in zelenega petršilja ter mavrahe. Duši jih toliko časa, da popijejo vodo, ki so jo dali od sebe; nato jih potresi s pol žlice moke, še duši ter zalij s $\frac{1}{4}$ l juhe. Ko 5 minut vro, jim prideni žlico kisle smetane, ščep popra in soli. Ko vse skupaj prevre, prideni krožnik kuhanega in na listke zrezanega krompirja ter pusti, da v tej omaki prevre.

441 Krompir v papriki. Olupi, operi in zreži na kocke 2 olupljena debela krompirja. Deni v kozo žlico masti, drobno, na listke zrezano čebulo, ščep sladke in ščep pekoče paprike in ko čebula zarumeni, še pripravljene krompir. Praži ga

med večkratnim mešanjem 10 minut, osoli ter prideni žlico paradižnikove mezge, nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja in prilivaj počasi $\frac{1}{4}$ l tople vode. Ako hočeš, prideni tudi nekoliko kumne. Vse skupaj kuhaj še četrť ure.

- 442 **Krompir v preŹganju.** Olupi kroŹnik krompirja, ga operi, zreŹi na kocke ter kuhaj v zavrelem slanem kropu (ki ga mora biti toliko, da je krompir pokrit). Posebe napravi preŹganje iz Źlice masti in Źlice moke, ga razredči z majhno zajemalko mrzle vode in zlij to preŹganje v krompir. Prideni Źe vejico majarona in lovorjev list. Ko nekoliko časa vre, prideni kisa po okusu in če hočeš, Źlico kisle smetane ter postavi krompir kot prikuho z makaroni, karfijolo, ocvrtimi črnimi koreninami, zabeljenim fiŹolom v stročju, solatnimi zrezki ali krvavimi klobasami na mizo.
- 443 **Krompir z bohinskim sirom.** Skuhaj pribliŹno 1 kg opranega krompirja, ga odcedi in olupi. Potem namaŹi koŹo z mastjo, stresi vanjo polovico olupljenega in na listke zrezanega krompirja, ga polij s posebe pripravljeno omako, naloŹi zopet vrsto krompirja in zopet polij z omako. Tako pripravljene krompir postavi v pečico, da se Źe nekoliko zapeče; pečenega postavi s solato na mizo. — Omako pripravi takole: V posodo ubij 2 jajci, dodaj 2 Źlici kisle smetane, 2 Źlici nastrganega bohinskega sira in nekoliko soli ter vse skupaj dobro zmeŹaj in polij po krompirju.
- 444 **Krompir z mlekom.** Stresi v lonec 2 l olupljenega in na kose zrezanega krompirja, ga osoli in skuhaj do mehkega. Kuhanega odcedi, dobro stlači in zmeŹaj, deni v skledo, mu napravi v sredi jamico ter vlij vanjo liter zavrelega mleka.
- 445 **Krompir z ocvirki.** Operi krompir in ga skuhaj, kuhanega odcedi in olupi, ga nareŹi v plitvo skledo za 2 prsta na debelo, polij po krompirju razgrete ocvirke, naloŹi zopet krompirjeve liste in ocvirke, pokrij ter postavi v ne prevročo pečico za 10 minut. Zraven daj solato ali kislo zelje.
- 446 **Krompirjev piré.** Operi 6—8 srednje debelih krompirjev in jih skuhaj. Kuhane odcedi in olupi, jih stresi v lonec in Źe vroče dobro stlači s tolkačem. Nato prilij $\frac{1}{8}$ l vročega zavretega mleka, nekoliko osoli, prideni za debel oreh sirovega masla, vse skupaj dobro premeŹaj in postavi takoj na mizo.

- 447 **Krompirjev piré iz olupljenega krompirja.** Skuhaj kakih 5 olupljenih krompirjev v slani vodi; kuhane odcedi in dobro stlači s tolkačem ali kuhalnico ter prilij zajemalko vročega mleka in žlico kisle smetane ali košček sirovega masla. S tem krompirjem obloži meso. — Drugi način: Pripravi prav tak krompirjev piré, le da mu primešaš 1 rumenjak. V kozi razgrej za oreh sirovega masla in ko se ta nekoliko razgreje, stresi v kozo krompir in ga postavi v pečico, da se nekoliko zapeče. Postavi krompir s praženim mesom na mizo.
- 448 **Piré iz pečenega krompirja.** Krompir operi in položi v vročo pečico, da se speče, pečenega olupi in stresi v lonec ter ga prav dobro stlači. Za šest krompirjev prilij $\frac{1}{8}$ l zavretega vročega mleka, prideni nekoliko soli in za debel oreh sirovega masla ter vse skupaj še dobro premešaj.
- 449 **Zapečen krompirjev piré.** Olupi 8—10 krompirjev, jih operi in skuhaj v slani vodi, kuhane odcedi in dobro stlači. Prideni krompirju za jajce sirovega masla, nekaj žlic vročega mleka, ščep popra in 1 rumenjak. Ko si vse dobro zmešala, naloži krompir v obliki hribčka v skledo, pomazano s sirovim maslom, in postavi v pečico, da se nekoliko zapeče. Krompir postavi s kisilkasto ali drugo omako na mizo.
- 450 **Krompirjeva potica.** Krompir olupi, ga operi in prereži čez polovico, skuhaj in osoli; kuhanega odcedi in s kuhalnico dobro stlači. Razbeli v kozi, v kateri misliš peči potico, nekoliko masti in v vročo stresi stlačeni krompir ter ga postavi za 10—15 minut v pečico, da nekoliko zarumeni. Nato stresi potico na krožnik in jo postavi s kislim zeljem ali repo na mizo.
- 451 **Krompirjeva sekanica (vegetarijanska).** Razgrej v kozi za jajce sirovega masla, prideni pol žlice moke, premešaj, prilij $\frac{1}{4}$ l mleka in osoli; ko dobro premešaš, pusti, da zavre. Nato prideni žličico zrezanih kapar, srednje debelo, olupljeno in na kocke zrezano rdečo peso, 3—4 kuhane, olupljene in na kocke zrezane krompirje in 2 prav tako zrezani slani ali kisli kumarici. Vse skupaj duši 5 minut. Preden daš jed na mizo, prideni še nekaj kapljic limonovega soka. Podaj to sekanico s pečenko ali drugim mesom.

- 452 **Stari krompir, z oljem dušen.** Opran krompir kuhaj četr ure, nato ga olupi in zreži na kocke. Razgrej v kozi za štiri debele krompirje tri žlice olja in stresi vanj žlico drobno zrezane čebule, jo premešaj, prideni krompir, osoli ter prideni velik ščep kumne in toliko vode, da sega do polovice krompirja. Pokrij kozo in duši do mehkega.
- 453 **Mali krompir (kifeljčar).** Mali krompir ostrgaj, operi in skuhaj v slani vodi, kuhanega odcedi in stresi v razbeljeno sirovo maslo, ga potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem, prepolji in stresi na krožnik. Tudi lahko kuhaš ta krompir neolupljen in šele kuhanega olupiš, ga streseš v sirovo maslo ali mast ter potreseš s petršiljem.
- 454 **Kumare s krompirjem.** Skrhljaj 2 srednje veliki in olupljeni kumari, ju stresi v skledo in posoli. Posebe skuhaj v slani vodi 4 olupljene in na kosce zrezane krompirje. Deni v kozo žlico masti, žlico drobno zrezane čebule in ščep sladkorne sipe in ko nekoliko zarumeni, prideni še žlico moke; ko tudi moka zarumeni, prideni rahlo ožete kumare, jih dobro premešaj in duši v prežganju 2 minuti. Zalij jih s krompirjevko, krompir pa dobro stlači in ga prideni kumaram. Ko vse še nekaj minut vre, prideni velik ščep popra in žlico kisa. Okus še zboljšaš, če prideneš žlico kisle smetane. Tudi lahko prideneš žlico pretlačenih paradižnikov.
- 455 **Brstični ohrovt.** Osnaži ohrovtovo brstje, ga skuhaj v zavreli slani vodi in kuhanega odcedi. Če je kuhanega brstja $\frac{1}{2}$ l, razbeli 2 žlici olja, prideni pol žlice moke in mešaj; ko nekoliko zarumeni, prideni strok zrezanega česna in petršilja ter še nekoliko zarumeni, nakar prideni brstje in ščep popra. Ko se je brstje nekaj minut pražilo, mu prilij za majhno zajemalko juhe od brstja ali krompirjevke. Ko še prevre, je ohrovt gotov.
- 456 **Brstični ohrovt ocvrt.** Osnaži brstiče, jih operi ter prekuhaj v osoljeni zavreli vodi, pa ne premehko; nato jih stresi na rešeto, da se odtečejo. Povaljaj brstiče najprej v moki, raztepenem jajcu in v drobtinah ter jih ocvri na masti. Postavi brstiče s krompirjem v prežganju ali s paradižnikovimi makaroni na mizo.
- 457 **Brstični ohrovt s sirovim maslom.** Osnaži brstje, ga skuhaj v slani vodi, kuhanega narahlo odcedi, razgrej za $\frac{1}{2}$ l ku-

hanega brstja za jajčno velikost sirovega masla, prideni brstje, ščep popra in praži še nekaj minut. Na mizo daj s praženim rižem.

- 458 **V smetani pečen ohrovt.** Srednje veliko ohrovtovo glavo zreži na 4—6 delov, ki jih skuhaj v slani vodi, kuhane odcedi in stresi v dobro pomazano kozo, polij z nekaj žlicami kisle smetane, da je ohrovt pokrit, ter postavi v pečico, da se nekoliko zapeče. S tem ohrovtom lahko obložiš razsoljen (pacan) jezik ali pa ga daj k praženemu rižu.
- 459 **Pesa vegetarijanska.** Skuhaj do mehkega 3 debele rdeče pese, kuhane odcedi, olupi in na krušnem strgalniku nastrgaj. Razgrej v kozi 2 žlici olja, stresi vanj drobno zrezano čebulo, premešaj in prideni nastrgano peso, jo zalij z nekaj žlicami juhe ali kropa, osoli, prideni velik ščep kumne, pokrij in duši vse skupaj 5 minut. Nato prideni olupljeno in nastrgano jabolko in duši še 10 minut; nazadnje prideni še 2 žlici kisle smetane in ko prevre, daj jed kot prikuho k mesu, cmokom, rezancem ali sličnemu na mizo.
- 460 **Pesa z mlekom.** Skuhaj 2 debeli, oprani, rdeči pesi v mehko. Kuhani odcedi, olupi in nastrgaj na krušnem strgalniku. Razgrej v kozi za pol jajca sirovega masla ali masti, stresi vanjo nastrgano peso, prideni nekoliko soli, ščep kumne in praži vse skupaj 10 minut. Nato potresi pičlo žlico moke, še dobro premešaj in zalij peso z zajemalko toplega, nezavretega mleka. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, prideni nekaj kapljic limonovega soka.
- 461 **Por v smetani.** Deset porov osnaži, operi, zreži na 3 cm dolge kose in jih skuhaj v osoljeni vreli vodi, kuhane odcedi in stresi v kozo, v kateri si blede zarumenila 4 dkg moke v 6 dkg sirovega masla; nato por dobro premešaj in prilij nekaj žlic juhe. Ko nekoliko povre, prideni nekaj žlic kisle smetane. Preden postaviš por na mizo, zamešaj vanj sirov rumenjaki in nekaj kapljic limonovega soka. — Ali pa: Cel por osnaži in skuhaj v zavreli osoljeni vodi, kuhanega odcedi, stresi v kozo in potresi s krušnimi drobtinami. Zabeli s sirovim maslom, polij z 1—2 žlicama kisle smetane in postavi za nekaj minut v pečico.
- 462 **Por z drobtinami.** Deset porov osnaži, operi, zreži na 3 cm dolge kose in jih skuhaj v zavreli slani vodi 15 minut. Nato

por odcedi, ga stresi v kozo in zalij z juho, da je pokrit; prideni mu žlico v masti zarumenjenih drobtin in žlico kisa ter kuhaj še četrť ure. Preden ga postaviš na mizo, prideni žlico kisle smetane.

- 465 **Por s krompirjem.** Deset majhnih porov osnaži, operi, zreži na 2 cm dolge kose in jih skuhaj v osoljeni vreli vodi; kuhane odcedi in stresi v kozo, v kateri si blede zarumenila 4 dkg moke v 6 dkg sirovega masla, nato prav dobro premešaj in prideni 2 posebe skuhana, olupljena in dobro stlačena krompirja, prilij tudi krompirjevko in ščep popra. Pusti, da vse skupaj prevre.
- 464 **Rdeča redkvica kot prikuha.** Redkvico operi, ji poreži koreninice in jo z listi vred skuhaj. Kuhano seseklaj, stresi v redko prežganje, osoli in zalij s krompirjevko. Ko prevre, ji prideni ščep popra in če hočeš, še žlico kisle smetane.
- 465 **Bela repa.** Olupi in zreži na kocke 2 olupljeni, srednje debeli repi, ju stresi v lonec v zavrelo slano vodo, prideni ščep kumne in kuhaj s toliko vode, da lahko vre. Kuhano repo odcedi in jo zlij v tole omako: Deni v kozo za drobno jajce sirovega masla in žlico moke ter mešaj 1 minuto, nato prilij $\frac{1}{4}$ l toplega, nezavretega mleka in mešaj, da postane omaka gladka. Ko si stresla repo v omako, jo kuhaj še 10 minut.
- 466 **Opresna repa.** Olupi debelo repo, jo nakrhljaj, deni v lonec, zalij z vodo, da je repa pokrita, osoli in kuhaj do mehkega. Ko je repa kuhana, ji prideni na sredo 2 pesti pšenične moke ter kuhaj še 10 minut; nato odlij repnico in repo z moko dobro zmešaj, prilij počasi repnico nazaj, da ne bo pregosto in ne prereditko, ter zabeli z zaseko ali z ocvirki.
- 467 **Opresna repa s krompirjem.** Olupi debelo repo, jo operi in nakrhljaj, deni v lonec in zalij z gorko vodo, da je repa pokrita, osoli jo in napol skuhaj. Nato ji prideni 2 debela, olupljena in na kosce zrezana krompirja in nekoliko kumne ter kuhaj do mehkega. Razgrej veliko žlico mastnih ocvirkov in razgretim prideni žlico moke, premešaj in stresi takoj v repo, ki si jo nekoliko odcedila in dobro stlačila s krompirjem vred. Ko vse skupaj prevre, je jed gotova.
- 468 **Sladka repa.** Olupi in zreži na majhne kocke 2 srednje debeli repi ter ju skuhaj v osoljeni vreli vodi (ko si pridala

pol žličice kumne) do mehkega. Nato razgrej v kozi za pol jajca kuhanega masla, stresi vanj pol žličice sladkorne sipe in pol žlice moke. Ko se prežganje med vednim mešanjem zarumeni, prideni kuhano in napol odcejeno repo in ko vse skupaj še nekaj minut vre, je repa gotova.

- 469 **Sladka repa s krompirjem v prežganju.** Olupi in zreži eno repo na majhne kocke, jo operi, deni v lonec, prideni ščep kumne in zalij z vročo, osoljeno vodo; posebe kuhaj olupljen in na majhne kocke zrezan krompir. Ko je oboje kuhano, napravi prežganje iz žlice masla in pol žlice moke; ko je prežganje bledorumeno, stresi vanj odcejeno repo in krompir s krompirjevko vred. Ko še nekoliko povre, daj na mizo.
- 470 **Repa z mlekom.** Olupi in nakrhljaj repo, jo deni v lonec in naliij toliko vode, da je repa pokrita; prideni ščep kumne in primerno soli. Ko je repa kuhana, jo odcedi in dobro stlači. Posebe zmešaj dobro v lončku žlico moke s $\frac{1}{2}$ l mrzlega mleka, vlij mleko v repo ter pusti, da prevre. Žraven daj krompirjev piré.
- 471 **Repa na način aleluje.** Repo operi, zreži na štiri dele, jo skuhaj in kuhano seseklaj. Napravi svetlo prežganje iz moke in masti, ki si mu pridala nekoliko drobno zrezane čebule, prideni seseklano repo in zalij z juho, v kateri si kuhala prekajeno svinjsko meso. Prideni ščep popra in pusti, da prevre.
- 472 **Repni olupki (aleluja).** Olupke oprane repe posuši nad ognjiščem in shrani posušene na suhem; kadar jih rabiš, jih namakaj en dan v mrzli vodi ter jih skuhaj do mehkega. Kuhane odcedi in dobro seseklaj. Napravi svetlorumeno prežganje, prideni drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, sesekljane olupke, ki jih zalij z juho, v kateri se je kuhalo suho svinjsko meso, in ščep popra. Vse naj še nekaj minut vre, nakar postavi jed kot prikuho na mizo.
- 473 **Pražen (dušen) riž.** Deni v kozo žlico sirovega masla ter zarumeni v njem nekaj koščkov drobno zrezane čebule. V zarumenjeno stresi $\frac{1}{4}$ kg opranega riža in ga praži. Ko se nekoliko napne, ga zalij s $\frac{1}{2}$ l juhe ali vode, osoli in kuhaj približno četrt ure.

- 474 **Zabeljena solata-štrucarica kot prikuha.** Osnaži solato, preglej vsak list, jo operi in skuhaj v osoljeni zavreli vodi. Kuhano odcedi, prereži po dolgem čez pol, potresi z drobtinami in zabeli z razgretim sirovim maslom.
- 475 **Vegetarijanska prikuha iz endivije.** Osnaži in operi 2 pesti endivijinih listov ter jih skuhaj v zavreli slani vodi. Kuhane odcedi, stresi na desko in prav dobro seseklaj. Nato deni v kozo 2 žlici olja ali masti ter stresi v vročo 2 stroka zrezanega česna in nekoliko čebule; ko čebula prav malo zarumeni, prideni seseklano endivijo ter jo praži nekaj minut, da mokroto nekoliko popije. Nato jo potresi s pičlo žlico moke ter zalij z zajemalko toplega, nezavretega mleka ali juhe. Ko nekoliko prevre, ji prideni žlico kisle smetane in za noževo konico popra.
- 476 **Ocvrti smrčki (mavrahi).** Velike smrčke osnaži, prereži čez pol, operi in nasoli. Nato jih povaljaj v moki, v raztepenem jajcu in drobtinah ter ocvri na masti. Na mizo jih lahko daš kot samostojno jed s kislim zeljem, repo, solato ali s krompirjem v prežganju.
- 477 **Šara.** Olupi debelo, rumeno kolerabo, jo nakrhljaj in stresi v lonec, prav tako eno debelo repo in korenje, vse nakrhljano, ter prilij toliko vode, da lahko vre. Prideni ščep kumne in osoli. Ko je napol kuhano, prideni še 2 debela, olupljena in na liste zrezana krompirja ter vse skupaj kuhaj do mehkega. Nato vse dobro stlači in prideni za veliko žlico razgretim ocvirkov, ki si jim dodala žlico moke. Ko vse skupaj prevre, postavi šaro kot samostojno prikuho na mizo.
- 478 **Zabeljeni šparglji.** Osnaži in operi šparglje, jih kuhaj v zavreli slani vodi, kuhane odcedi in stresi na podolgast krožnik; nato jih potresi s krušnimi drobtinami in zabeli z razgretim sirovim maslom.
- 479 **Špinača navadna.** Špinačo osnaži, jo dobro operi in skuhaj odkrito v zavreli vodi. Ko se je špinača nekaj minut kuhala, jo narahlo odcedi, stresi na desko in seseklaj. Napravi svetlorumeno prežganje iz moke in masti, v katero si drobno zrezala strok česna in zelenega petršilja, zalij z juho, osoli in ko nekaj minut vre, prideni še žlico kisle smetane.

- 480 **Špinača z jajci.** Prevri $\frac{1}{4}$ kg špinače, jo rahlo odcedi, seseklaj in duši v 4 dkg sirovega masla. Preden jo postaviš na mizo, ji primešaj v trdo kuhano in seseklano jajce in nekoliko soli.
- 481 **Špinača s koprivami.** Špinača s koprivami se pripravi prav tako kakor pod št. 482, samo da skuhaš s špinačo mlade liste kopriv.
- 482 **Špinača s krompirjem.** Špinača s krompirjem se pripravi kakor navadna (št. 479), samo da ji prideneš en kuhan in dobro stlačen krompir, jo zaliješ s krompirjevko in prideneš ščep popra in žlico kisle smetane.
- 483 **Špinača z mlekom.** Špinača z mlekom se pripravi kot navadna špinača, le da jo namesto z juho zaliješ z nezavretim mlekom.
- 484 **Špinača po laškem načinu.** Špinačo prevri, jo stresi na rešeto, da se odteče, in nato v sirovo maslo ali olje ter osoljeno praži nekaj minut.
- 485 **Špinačni piré.** Očiščeno špinačo skuhaj, odcedi in seseklaj. Razgrej v kozi za pol litra sesekljane špinače, za jajce sirovega masla, prideni nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja in špinačo. Osoli in pusti, da vse nekoliko povre in se zgosti.
- 486 **Zélena v olju dušena.** Olupi zéleno in jo zreži na kocke. Za 1 debelo zéleno deni v kozo 1—2 žlici olja, velik strok strtega česna in zéleno ter vse skupaj duši, da se zmehča. Nato osoli, prideni žličico zelenega petršilja in od časa do časa žlico vroče vode. Postavi jed z zrezkom in petršiljevim krompirjem na mizo.
- 487 **Dušena zélena s smetano.** Skuhaj oprano zéleno, toda ne premehko; nekoliko ohlajeno olupi in zreži na rezance, ki jih naloži v kozo, prideni za oreh sirovega masla, 2 žlici juhe, 2 žlici kisle smetane, popra, soli in za noževu konico nastrganega oreška. Zéleno pokrij in duši nekaj minut ter jo postavi kot prikuho k pečenki ali govejemu mesu.
- 488 **Zabeljena zélena.** Skuhaj zéleno, jo olupi in še gorko zreži na listke, stresi na krožnik, potresi z drobtinami in zabeli s sirovim maslom.

- 489 **Mešanica iz zelene in krompirja.** Skuhaj srednje debelo, umito zeleno, kuhano olupi in zreži na kosce. Posebe skuhaj v slani vodi dva debela, olupljena in na kose zrezana krompirja. Ko je oboje kuhano, odcedi krompir, prideni zeleno, dobro stlači ter prilij toliko mleka in nekoliko krompirjevke, da bo kakor gostljata kaša; postavi na ognjišče, da počasi nekaj minut vre, osoli, dodaj za noževno konico popra in postavi še za nekaj minut vstran. Je posebno pripravna prikuha k pečenim ribam.
- 490 **Kislo zelje s krompirjem.** Skuhaj v slani vodi perišče kislega zelja. V kozi razgrej 2 žlici olja in v vročem zarumeni košček čebule in žlico moke, stresi v olje zelje in ga zalij s krompirjevko. Ko še nekoliko povre, ga stresi v skledo in obloži s krompirjevimi kosci, ki jih poprej skuhaj in odcejene nekoliko zarumeni v masti. Postavi zelje kot prikuho h kuhanemu govejemu ali svinjskemu mesu.
- 491 **Kislo zelje s papriko.** Skuhaj krožnik kislega zelja, zmešaj žlico moke z 2 žlicama vode in jo prideni zelju. V kozi pa razgrej 2 žlici olja ali masti in zarumeni v njej pol drobno zrezane čebule; nato prideni v mast za noževno konico paprike, zelje, nekoliko soli in 2 žlici kisle smetane. Ko še nekaj minut vre, postavi zelje kot prikuho na mizo.
- 492 **Posiljeno zelje.** Nareži srednje veliko zeljnato glavo na rezance, nekoliko debelejše kakor za solato. Nato deni v kozo 2 žlici masti, vrzi vanjo nekaj koscev čebule in ko prav malo zarumeni, prideni poparjeno in ožeto zelje, velik ščep kumne, soli, nekaj žlic vode in žlico kisa, pokrij zelje in ga duši do mehkega. Nato potresi zelje z žlico moke in zalij z zajemalko juhe. Vse naj še nekaj minut vre.
- 493 **Rdeče zelje z jabolki.** Zreži srednje debelo glavo rdečega zelja na rezance, jih deni v skledo, polij nekoliko s kisom, pokrij in pusti tako pol ure. Nato deni v kozo veliko žlico masti, nekaj koscev čebule in ko čebula zarumeni, še zelje, ki ga osoli; po vrhu zelja naloži dve olupljeni, srednje debeli, na kose zrezani kisli jabolki in prilij $\frac{1}{8}$ l vode. To vse skupaj duši, da se jabolka in zelje zmehčajo, premešaj in postavi kot prikuho na mizo.

- 494 **Sladko ali opresno zelje s krompirjem.** Osnaži zeljnato glavo, ji odstrani storžke in jo zreži na široke rezance, ki jih stresi v skledo in popari s kropom. Nato zelje ožmi in ga deni v zavrelo slano vodo, prideni nekoliko kumne in kuhaj napol v mehko. Prideni debel, olupljen in na kosce zrezan krompir ter kuhaj vse skupaj do mehkega. Razgrej za veliko žlico ocvirkov in stresi v razgrete žlico moke, premešaj in stresi v zelje; vse skupaj s tolkačem nekoliko stlači in pusti, da prevre.
- 495 **Sveže zelje zabeljeno.** Zeljnatim listom odstrani debelca, jih zreži na zelo široke rezance in kuhaj oprane v slani vodi. Kuhane liste odcedi, stresi na krožnik, potresi s krušnimi drobtinami in zabeli s sirovim maslom ali z ocvirki.
- 496 **Zeljnat storži.** Zeljnatim storžem olupi trdo skorjo, nato jih nastrgaj na repnem strgalu in kuhaj v vreli osoljeni vodi. Razgrej v kozi za krožnik storžev veliko žlico masti, zarumeni v njej žlico drobno zrezane čebule in prideni žlico moke. Ko nekoliko zarumeni, prideni strok drobno zrezane česna in prilij pol žlice kisa, prideni velik ščep kumne in v mehko kuhane in odcejene storže ter prilij še nekoliko krompirjeveke. Ko storži prevro, jih postavi kot prikuho na mizo.

Omaka.

- 497 **Čebulna omaka.** Razgrej v kozi 5 dkg masti in stresi vanjo žličico sladkorne sipe. Ko ta nekoliko zarumeni, prideni debelo, prav drobno zrezano čebulo in jo mešaj, da nekoliko zarumeni; potresi čebulo z žlico moke in še mešaj, da tudi moka zarumeni. Prilij toliko tople vode ali juhe, da je omaka nekoliko gostljata, in kuhaj vse skupaj četrt ure. Nato pretlači omako skozi sito, prideni nekoliko soli in žlico kisa ter pusti, da še enkrat prevre.
- 498 **Česnova omaka z žemelnim hrenom.** Zreži polovico stare žemlje na kolobarje, jih stresi v lonček, prilij $\frac{1}{4}$ l juhe in prideni 2 stroka zrezanega česna. Ko juha nekaj minut vre, vzemi iz lončka česen, osoli juho in prideni žlico nastrganega hrena ter vse prav dobro razmotaj.
- 499 **Drobnjakova omaka — gorka.** Napravi rumeno prežganje iz žlice masti in pičle žlice moke, prideni 1—2 žlici drobno zrezanega drobnjaka, ga zalij s pičlim četrt litrom juhe in osoli. Ko nekoliko povre, mu prideni še žlico kisle smetane.
- 500 **Drobnjakova omaka — mrzla.** Skuhaj 2 jajci v trdo, ju olupi in drobno seseklaj. Zrezani deni v skledo, primešaj polno žlico zrezanega drobnjaka, osoli ter prilij olja in kisa po okusu. Omaka naj bo bolj gosta.
- 501 **Drobnjakova jajčna omaka.** Namoči pol žemlje ali kruha v kisu, napojeni kruh dobro zmešaj ter mu prideni 2 v trdo kuhani in dobro sesekljeni jajci, nekoliko soli, žlico olja, kisa po okusu in žlico drobno zrezanega drobnjaka.
- 502 **Fižolova omaka.** Namoči čez noč $\frac{1}{4}$ l fižola, nalij zjutraj v lonec toliko vode, da je fižol pokrit, in ko zavre, odlij prvo vodo ter ga zalij z litrom gorke vode; osoli in kuhaj do mehkega, nakar pretlači kuhani fižol z vodo vred. Napravi v kozi rumeno prežganje iz žlice masti in pol žlice moke, primešaj pretlačeni fižol in lovorjev list. Ko vse nekoliko

povre, prideni žlico kisa (če je pregosto, prilij še juhe in žlico kisle smetane) in daj s krompirjevimi zrezki na mizo.

- 503 **Fižolova omaka z drobnjakom.** Pretlači skozi penovko $\frac{1}{4}$ l kuhanega fižola, mu primešaj žlico olja, 2—3 žlice kisa, žlico drobno zrezanega drobnjaka, nekaj zrn soli in v trdo kuhano, olupljeno in dobro sesekljano jajce.
- 504 **Mrzla fižolova omaka s hrenom.** Skuhaj $\frac{1}{4}$ l fižola, ga odcedi in pretlači, zmešaj s kisom in oljem ter prideni žlico nastrganega hrena ali drobno zrezanega drobnjaka.
- 505 **Omaka iz stročjega fižola.** Skuhaj v zavreli slani vodi krožnik na poševne kosce zrezanega fižola, kuhanega odcedi in stresi v prežganje, ki si ga pripravila iz žlice masti in moke in mu med mešanjem pridala drobno zrezane čebule in petršilja. Nato fižol dobro premešaj in zalij z vodo ali krompirjevko, prideni velik ščep popra in nazadnje žlico kisle smetane ter kisa po okusu.
- 506 **Gobova omaka (jurčki ali gobe sivke).** Zreži ali nakrhljaj na listke 2 pesti osnaženih gob, jih polij z vročo vodo in oplakni še z mrzlo. V kozi razgrej žlico masti, prideni drobno zrezanega zelenega petršilja, strok česna in čebule ter ožete gobe; pokrij jih in praži. Ko se osuše, potresi po njih žlico moke, dobro premešaj, prilij čez nekaj minut zajemalko juhe ali krompirjeveke ter osoli. Ko gobe nekaj minut vro, jim prideni še ščep popra in 2 žlici kisle smetane.
- 507 **Smrčki (mavrahi) v omaki.** Smrčke osnaži, operi ter zreži na drobne kosce. Nato razgrej žlico sirovega masla ali masti, prideni zrezanega zelenega petršilja in čebule ter smrčke. Duši jih naglo toliko časa, da vodo, ki so jo iz sebe dali, zopet popijejo, nato jih potresi z moko in drobtinami, še nekaj minut duši ter zalij z juho. Ko še nekaj minut vro, jim prideni nekaj žlic kisle smetane in ščep popra. Ako hočeš, jim prilij med dušenjem žlico vina.
- 508 **Hren v smetanovi omaki.** Ostrgaj žemlji skorjō, jo zreži in kuhaj v goveji juhi. Ko je žemlja nekoliko razkuhana, prideni 1—2 žlici kisle smetane, žlico nastrganega hrena, nekoliko soli in žlico kisa. Ko vse skupaj prevre, dobro razžvrkljaj in postavi na mizo.

- 509 **Hrenova omaka z žemljami.** Zreži polovico stare žemlje na kolesca, jih deni v lonček in prilij $\frac{1}{4}$ l mrzle juhe. Ko juha zavre in se žemlje zmeščajo, prideni veliko žlico nastrganega hrena in ko še prevre, osoli, prideni žlico kisa, vse dobro razmotaj in postavi s praženim krompirjem na mizo.
- 510 **Jabolčni hren.** Dve debeli kisli jabolki olupi in osnaženi nastrgaj; stresi ju v skledo in prideni žlico nastrganega hrena, žličico sladkorja, prav malo soli in žličico kisa ali limonovega soka. Vse dobro zmešaj in postavi s praženim krompirjem kot prikuho na mizo. — Ali pa: Nastrgaj 2 jabolki, prideni sladkor, limonov sok in hren.
- 511 **Jabolčna omaka.** Skuhaj 5 drobnih kislih jabolk v $\frac{1}{4}$ l vode in kuhane pretlači z vodo vred skozi penovko. V kozi razgrej žlico masla, prideni za noževu konico sladkorja in žlico moka. Mešaj, da moka zarumeni, prideni pretlačeni sok, še sladkorja po okusu, 2 žlici vina in košček limonove lupine ali cimeta. Ko omaka še 10 minut vre, jo postavi s krompirjevim piréjem ali polento na mizo.
- 512 **Francoska jabolčna omaka.** Dve srednje debeli jabolki olupi, zreži in skuha v $\frac{1}{2}$ l vode. Posebe razmotaj polno žličico moka z žlico vode in prideni jabolkomu, prav tako tudi za oreh sirovega masla in žličico sladkorja. Ko prevre, vse dobro razmotaj in daj v skledo.
- 513 **Jajčna ostra omaka (majoneza).** Skuhaj 3 jajca v trdo, kuhana olupi in prereži čez pol. Izloči rumenjake, jih deni v skledo in prideni 3 žlice olja ter mešaj četrt ure. Nato prilij 2 žlici vina, olupljeno in nastrgano jabolko ali 2 drobno zrezani šalotki, pol žličice popra, nekoliko soli in sok cele limone. Ko si vse skupaj mešala nekaj minut, pokusi; če je premalo kislo, prideni še žlico kisa. Napolni s to omako 6 beljakovih skledic ter postavi vsako na kolo-barček kisle kumarice. Če ti ostane še kaj omake, jo stresi v sredo krožnika in okrog naloži beljakove skledice, okrog njih pa na lične kose zrezano mrzlo pečenko. Tudi lahko položiš v mrzlo skledico vrh omake po 3 kapare ali po eno kislo gobico. Daj ostro omako za predjed opoldne ali zvečer na mizo.
- 514 **Majoneza.** Mešaj v skledici 2 kuhana in 1 sirov rumenjak, velik ščep popra, prav malo soli, prilivaj polagoma nekaj

žlic olja in dodaj nazadnje limonovega soka ali kisa po okusu.

- 515 **Paradižnikova majoneza.** Mešaj 2 kuhana in 1 sirov rumenjake ter prilivaj počasi nekaj žlic olja, sol, žličico gorčice, žlico pretlačenih paradižnikov, ščep popra, ščep sladkorja in kisa po okusu.
- 516 **Petršiljeva majoneza.** Skuhaj 5 jajec v trdo, kuhana olupí, prereži čez pol in odvzemi rumenjake, ki jih daj v skledo, prideni še 2 sirova rumenjaka in dobro zmešaj. Počasi prilivaj med vednim mešanjem $\frac{1}{4}$ l olja, prideni veliko žlico drobno zrezanega drobnjaka, nekoliko soli, velik ščep popra in veliko pest petršilja, ki si ga kuhala nekaj minut v slani vodi ter kuhanega dobro ožela in sesekljala. Nazadnje prilij kisa ali limonovega soka po okusu.
- 517 **Omaka iz janeževega perja.** Napravi blede prežganje iz žlice moke in žlice masti ter prideni 2 žlici drobno zrezanega, mladega janeževega perja in žlico zelenega petršilja; ko se nekoliko duši, prilij $\frac{1}{4}$ l juhe ali vode, osoli in ko 10 minut vre, prideni žlico kisle smetane. Ko prevre, prideni še nekaj kapljic kisa ali limonovega soka.
- 518 **Omaka z rdečim korenjem.** Ostrgaj in operi 12 korenčkov, jih zreži na rezance in skuhaj v vreli osoljeni vodi. V kozo deni žlico masti in razbeljeni prideni pol žlice moke, ki jo dobro mešaj; ko moka blede zarumeni, prideni majhno zajemalko juhe ali vode in ko prevre, prideni 2 žlici kisle smetane, kuhano in odcejeno korenje ter ščep popra. Ko korenje v tej omaki 10 minut vre, ga postavi s krompirjevim piréjem na mizo.
- 519 **Krompirjeva omaka s hrenom.** Nastrgaj v skledo 3 kuhane krompirje in primešaj 2 žlici nastrganega hrena, nekoliko soli, žlico olja in 2 žlici kisa.
- 520 **Leča v kisli omaki.** Polij z vrelo vodo $\frac{1}{4}$ l leče, jo odcedi in nanovo zalij z litrom tople vode, osoli in počasi kuhaj, da se preveč ne razkuha. V kozi napravi prežganje iz žlice masti in moke, v to prežganje deni drobno zrezano čebulo in ko zarumeni, stresi v prežganje lečo z vodo vred, prideni še lovorjev list in vejico timesa. Ko vse skupaj prevre, prideni kisa po okusu. To lečo postavi z ajdovimi žganci, krušnimi cmoki, makaroni ali krompirjevim piréjem na mizo.

- 521 **Maslena ohrovtova omaka.** Razgrej v kozi za jajce sirovega masla, stresi vanj pičlo žlico moke in pusti, da prav malo zarumeni. Nato zalij z juho, ki si v njej kuhala nekaj pesti drobno zrezanega ohrovt, in dobro zmešaj, da se prežganje razpusti. Pretlači k omaki ohrovt, osoli in prideni ščep popra. Ko nekaj minut vre, je omaka gotova.
- 522 **Paradižnikova omaka.** Polovico ostrgane žemlje, debel paradižnik, za oreh sirovega masla in za noževu konico sladkorne sipe kuhaj s $\frac{1}{4}$ l juhe toliko časa, da se paradižnik zmehča; nato pretlači paradižnik in vse ostalo skozi penovko, stresi nazaj v kozo, osoli po okusu in še enkrat prevri. — Ali pa: Kuhaj do mehkega 2 paradižnika s $\frac{1}{4}$ l vode, deni v kozo 2 žlici olja ali masti in ko se razbeli, prideni za noževu konico sladkorja in žlico moke; ko blede zarumeni, prideni pretlačene paradižnike z vodo (v kateri so se kuhali) vred, osoli in kuhaj vse skupaj še 10 minut. Ako hočeš, prideni še sladkorja in vina.
- 523 **Solatne omake.** Zmešaj nekaj žlic olja, nekoliko limonovega soka ali kisa, sol in zrezan drobnjak ali petršilj. — Ali pa: Zmešaj rumenjaki, nekaj žlic olja, limono ali kis in drobno zrezan drobnjak ali por.
- 524 **Vinska omaka.** Razgrej v kozici žlico masla, prideni pol žličice sladkorja in ko sladkor zarumeni, še polno žlico moke ter mešaj, da še moka nekoliko zarumeni. Nato prideni žlico krušnih drobtin in ko tudi drobtine zarumené, prilij zajemalko vode in vina ter mešaj, da postane omaka gladka. Prideni košček limonove lupine in cimeta, prav malo soli in sladkorja po okusu.

Solate.

A. Kisle.

- 525 **Navodila za pripravljanje solate.** Osnaženo solato izpiraj v veliki množini vode in jo nalahno stresi na rešeto, da se odteče (nikdar je ne smeš stiskati). Solate iz radiča in endivije ne puščaj v vodi in jo peri nekaj minut, preden jo daš na mizo, ker bi bila sicer grenka. Solati zboljšaš okus in tudi zdravilno je, ako ji primešaš zrezan list česna ali šalotke (ter pridaš ščep popra).
- 526 **Bolgarska solata.** Osnaži in operi glavno solato, jo stresi v skledo in zabeli s tole omako: Zmešaj žličico gorčice, nekaj zrn soli, 2 žlici kisa in olja ter s to omako polij solato.
- 527 **Endivija, radič ali druga solata s paradižniki.** Oprano solato zreži na široke rezance, jo osoli in prideni paradižnike, ki si jih takole pripravila: Paradižnike olupi, zreži na debele rezance, jih stresi v skledo, nekoliko osoli in polij z oljem. Tako jih pusti eno uro, nakar jih rahlo premešaj s solato.
- 528 **Fižolova solata.** Ko se namočeni fižol skuha, ga pusti v vodi (če je mogoče, na toplem) in kadar ga misliš postaviti na mizo, ga odcedi, stresi v skledo, zabeli z oljem in kisom, prideni zrezane čebule ali česna in nekoliko popra ter vse skupaj dobro premešaj. Fižol lahko zmešaš s kuhanim in na tenke listke zrezanim krompirjem, s solato ali z redkvico.
- 529 **Fižolova solata z mesom.** Namakaj nekaj ur v kisu drobno zrezano čebulo in nekaj strokov česna. Skuhaj jajce v trdo, vzemi rumenjak in ga dobro zmešaj, prideni nekaj žlic olja, soli, popra, ščep sladkorja, sesekljeni beljak in kis, ki si ga odcedila od česna in čebule; vse dobro zmešaj, prideni 40 dkg na rezance zrezanega mrzlega mesa, kuhanega ali pečenega, ter kuhan in ohlajen fižol. Vse dobro premešaj in postavi za večerjo na mizo.

- 530 **Solata iz pretlačenega fižola.** Skuhaj $\frac{1}{4}$ l fižola, kuhanega odcedi in pretlači. Stresi ga v skledo, primešaj 2 žlici olja in toliko kisa, da bo prijetno kiselkast okus, prideni nekoliko soli in ščep popra ter vse skupaj dobro zmešaj.
- 531 **Stročji fižol z oljem in kisom.** Stročji fižol obreži na konceh, ga operi in skuhaj v zavreli slani vodi. Nato fižol odcedi in še gorkemu prideni drobno zrezanega zelenega petršilja, česna, ščep popra, olje in kis.
- 532 **Jajca v solati.** Skuhaj 2 jajci v trdo, kuhani olupi in zreži na listke, zloži na krožnik in oblij s sledečo omako: Zmešaj pol žličice gorčice, žlico olja in kisa, nekoliko soli in ščep popra. Okrog jajec naloži stlačeni krompir (zmešan z oljem in kisom), razreži 4—6 kislih kumaric na rezance in jih naloži okrog krompirja.
- 533 **Karfijola v solati.** Osnaži in razcepi karfijolne cvetke, jih operi in skuhaj v osoljeni vreli vodi. Kuhano karfijolo odcedi, stres v skledo, prilij olje in kis, prideni ščep popra, narahlo premešaj ter postavi na mizo.
- 534 **Kisla solata.** Zeleno solato osnaži, dobro operi in stres v rešeto, da se odcedi. Nato jo stres v skledo, osoli, prilij olje in jo nekaj minut prav dobro mešaj; prilij kisa in potresi z nekoliko popra.
- 535 **Zelene kolerabe v solati.** Kolerabe olupi in skuhaj, kuhane (kar je mehkega) zreži na rezance, jih stres v skledo, polij z oljem in kisom ter potresi s soljo in poprom. Vse skupaj narahlo premešaj.
- 536 **Korenje v solati.** Korenje operi in skuhaj, kuhano ostrgaj in zreži na listke, prilij olje in kis ter potresi s ščepom popra. Korenju lahko primešaš tudi na listke zrezan krompir.
- 537 **Sirovo korenje z jabolki.** Ostrgaj in nastrgaj 2 rumena korena, prav tako jabolko in drobno čebulo, prideni nekaj zrn soli in limonov sok. Premešaj in postavi na mizo.
- 538 **Črni koren v solati.** Kuhaj opran koren v slani vodi četrte ure. Nato ga odcedi, mu ostrgaj kožo in kuhaj v sveži, zavreli slani vodi do mehkega. Kuhanega odcedi, stres na krožnik, oblij z oljem, kisom ali limonovim sokom in potresi z zrezano šalotko, česnom ali poprom.

- 539 **Krompir v solati.** Operi krompir in ga skuhaj, kuhanega odcedi in olupi. Ko se prav malo ohladi, ga razreži na listke, osoli, polij z oljem in kisom ter potresi s ščepom popra. Krompir narahlo prepolji in postavi na mizo. Ako hočeš, prideni krompirjevi solati na kolesce zrezane kisle kumarice.
- 540 **Topla krompirjeva solata.** Operi krompir in ga skuhaj, kuhanega olupi, zreži na listke, ga oblij s polivko in narahlo premešaj. Polivka: Zavri $\frac{1}{8}$ l vinskega kisa, ki mu prilij $\frac{1}{8}$ l zavrele juhe, in nekoliko osoli. Postavi vstran, prilij $\frac{1}{10}$ l olja in primešaj žlico gorčice.
- 541 **Kumare v solati.** Doraslo, vendar zeleno kumaro olupi in na koncu nekoliko odreži. Nato jo skrhljaj, potresi s soljo, pokrij in pusti pokrito 1 uro. Nato jo rahlo ožmi in deni v skledo, prideni zrezano čebulo, ščep popra, 2 žlici olja in kis ter dobro premešaj.
- 542 **Leča v solati.** V slani vodi kuhano lečo odcedi in ji prilij olja in kisa. Lahko jo potreseš s trdo kuhanimi in sesekljanimi jajci in zmešaš z motovilcem ali pa jo potreseš z nastrgano črno redkvico.
- 543 **Mešana solata s paradižniki.** Zreži oprano solato ali endivijo na široke rezance in jo oblij s solatno omako. Pravtako pripravi kuhan, olupljen in na kocke zrezan krompir in na listke zrezano šalotko ali čebulo, naloži pripravljeni krompir na sredo steklene sklede, okrog krompirja naloži solato in po vrhu vsega olupljen in na listke zrezan paradižnik. — Če je endivija grenka, jo deni za 20 minut v mlačno vodo.
- 544 **Sirovi paradižniki.** Zrele paradižnike operi in obriši; jih ploskoma prereži, vsakega nekoliko posoli in jih predloži v jed.
- 545 **Paradižnikova solata.** Zrele, bolj trde paradižnike operi, jih obriši in zreži na tenke plošče ter oblij s sledečo omako: Zmešaj žličico gorčice, sol, poper, kis in olje, ali pa zmešaj 1 rumenjak, 2—3 žlice olja, sok polovice limone, nekoliko soli in za noževo konico popra.
- 546 **Ruska solata.** Izvrstna in cenena jed, primerna posebno za poletni čas. Mešaj četrt ure 1 sirov in 1 kuhan rumenjak s tremi žlicami olja in žličico gorčice. Prilij kisa po okusu,

prideni debel, kuhan in na majhne kocke zrezan krompir ter vso zelenjavo, ki si jo morda kuhala z govejim mesom. Prideni dalje $\frac{1}{4}$ l kuhanega svežega graha, drobno zrezane karfijolne cvetke ali storžke, peso, zéleno, če imaš kaj kuhanega ali pečenega mesa, n. pr. od telečje glave itd., 2—4 kisle kumarice, velik ščep popra, drobno zrezano šalotko ali čebulo, strok česna, nekoliko soli in sesekljan beljak. Vse dobro zmešaj, stresi solato v sredo velikega krožnika, položi po vrhu tu in tam kako kaparo, okrog in okrog pa naloži navadno pripravljeno solato. Ta solata zadostuje kot samostojna večerja.

547 Srbska paradižnikova solata. Zrele, bolj trde paradižnike zreži na kocke ali kolobarje, jih naloži v skledo, prideni 1—2 zeleni, sladki, pečká odbrani in na rezance zrezani papriki, srednje debelo, na rezance zrezano čebulo, osoli ter prilij olja in kisa.

548 Pesa v solati. Skuhaj oprano rdečo peso do mehkega; ko jo daš kuhati, ji ne reži korenin, ker se sicer izcedi sok. Kuhano peso odcedi, olup, jo zreži na krhalniku ali z nožem, osoli, potresi s kumno in prilij olja in kisa.

549 Črna redkev v solati. Redkev olup, nastrgaj na strgalniku ali pa jo skrhljaj. Potresi jo s soljo in polij z oljem ter postavi z domačim kruhom na mizo, ali pa jo potresi na fižolovo solato.

550 Repna cima v solati. Skuhaj v slani vodi v prostorni kozi osnaženo in oprano cimo. Kuhano odcedi, stresi na rešeto, še nekoliko toplo stresi v skledo, polij z oljem in kisom ter potresi s ščepom popra.

551 Špinačna solata. Operi mlade liste špinače, jih zreži na rezance, položi za uro v mrzlo vodo, stresi na rešeto, da se odteko, in nato v skledo, polij z nekoliko olja in kisa ter potresi z drobno zrezanim drobnjakom ali česnom.

552 Zélena v solati. Skuhaj oprano zéleno, pa ne premehko, jo olup in zreži na listke, osoli ter prilij kis in olje, potresi s ščepom popra, premešaj in postavi na mizo. Zéleni prideneš lahko tudi kuhan in na listke zrezan krompir.

553 Sirova zélena. Zéleno olup, jo nakrhljaj in nekoliko posoli, ji prilij olja in nekoliko limonovega soka in če hočeš, potresi z zrezanim drobnjakom.

- 554 **Kislo zelje v solati.** Deni v skledo pest kislega zelja, ga nekoliko osoli, prideni pol žličice kumne, ščep popra in 1—2 žlici olja. Premešaj in postavi na mizo.
- 555 **Sladko zelje v solati.** Zeljnati glavi odtrgaj posamezne liste, izreži stebelca, zvij po 2 lista trdo skupaj in jih nareži v kolikor mogoče tenke rezance. Stresi rezance v skledo, posoli, potresi s kumno in polij z oljem in kisom. Solati lahko primešaš na listke zrezan, še topel kuhan krompir ali fižol. Premešaj in postavi na mizo. Ta solata je mnogo laže prebavljiva, ako jo pripraviš že nekaj ur prej.
- 556 **Zelje v solati s slanino.** Zeljnati glavi odtrgaj posamezne liste, izreži stebelca, zvij po 2 lista trdo skupaj in jih nareži v kolikor mogoče tenke rezance. Stresi jih v skledo, osoli in potresi s kumno. V kozo nareži drobno svežo ali prekajeno slanino in jo razgrej, v razgreto prilij kisa in pusti, da prevre; potem jo zlij na pripravljeno solato, premešaj, odlij tekočino in zopet prevri ter stresi na solato; še enkrat prevri in stresi na solato, tako da bo tekočina trikrat prevreta.

B. Sladke solate (kompoti).

- 557 **Kuhane borovnice s kruhom.** Nalij v lonec liter vode, prideni 2—3 žlice sladkorja in skorjo cimeta; ko zavre, prideni liter izbranih in opranih borovnic in ko so 10 minut vrele, jih stresi v skledo, v katero si narezala majhne kosce starega kruha ali žemlje. Ko se kruh napoji, postavi jed gorko ali mrzlo na mizo.
- 558 **Sveže breskve kot sladka solata.** Zavri $\frac{1}{2}$ l vode in v zavrelo stresi majhen krožnik opranih, olupljenih ali neolupljenih breskev. Prideni nekoliko sladkorja in skorjo cimeta, pokrij in kuhaj nekaj minut.
- 559 **Sveže češplje kot sladka solata.** Zavri $\frac{1}{2}$ l vode in v zavrelo stresi krožnik opranih češpelj, prideni žlico sladkorja in skorjico cimeta. Pokrij in kuhaj nekaj minut.
- 560 **Suhe češplje kot sladka solata.** Operi posušene češplje s toplo vodo in jih še z mrzlo oplakni. Stresi jih v lonec in prilij še enkrat toliko vode, kakor je češpelj, n. pr. na $\frac{1}{4}$ kg češpelj liter vode (ako pa ne maraš češpljevke, nalij manj vode), pokrij in kuhaj približno eno uro. Prideni češ-

pljam žlico sladkorja in skorjo cimeta ter stresi ohlajene v skledo.

- 561 **Kuhane črešnje kot sladka solata.** Operi $\frac{1}{2}$ kg črešenj in jim odstrani peclje. Zavri $\frac{1}{2}$ l vode, prideni košček limonove lupine, 2 žlici sladkorja in črešnje, pokrij in počasi kuhaj, da postanejo črešnje mehke. Hladne stresi v skledo in postavi s kako močnato jedjo ali pečenko na mizo.
- 562 **Pražene črešnje.** Razgrej v kozi za pol jajca (3—4 dkg) masti ali masla, prideni kepico sladkorja in ko sladkor malo zarumeni, dve pesti krušnih drobtin. Ko te nekoliko zarumene, stresi v kozo pol litra črešenj (brez pecljev), pokrij in jih med večkratnim mešanjem praži, da se zmehčajo, prilij nekoliko vina in vode, osladi po okusu, dodaj še košček cimeta in ko vro še četrt ure, jih daj kot prikuho ali k močnati jedi na mizo.
- 563 **Suhe fige kot sladka solata.** Namakaj v mrzli vodi 20 fig 2 uri, nato jih operi, deni v lonec, prilij $\frac{1}{2}$ l vode, pokrij in kuhaj počasi 1 uro. Prideni žlico sladkorja, žlico vina in košček limonove lupine in ko še nekaj minut vro, jih postavi gorke ali mrzle na mizo. So priporočljive za boljšo prebavo.
- 564 **Dušena jabolka.** Deni v kozico za oreh masla in vročemu prideni kepico sladkorja ter krožnik srednje debelih, olupljenih in zrezanih jabolok, 2 žlici vina, 4 žlice vode, košček cimeta in limonove lupine. Pokrij in duši počasi 20—25 minut, nakar vzemi iz kozice cimet in limono, jabolka pa dobro zmešaj. Dušena jabolka so posebno pripravno okrepčilo za otroke in bolnike, pa tudi zdravim se prilégajo.
- 565 **Kuhana jabolka.** Zavri $\frac{1}{2}$ l vode in v zavrelo stresi 4 srednje debela, olupljena in na krhljiče zrezana jabolka. Prideni košček limonove lupine ter kuhaj četrt ure, prideni žlico sladkorne sipe in pusti, da jabolka še nekaj minut vro.
- 566 **Sladka jabolka pečena.** Obriši jabolka, jih zloži na pekačo, prilij zajemalko vode ter postavi na pečico, da se mehko zapečejo. Postavi jih s sladkorjem potresena na mizo.
- 567 **Silvestrova jabolka št. 1.** Kilogram gambovcev (mošancgarjev) operi, olupi in jim izdolbi sredico. Položi jabolka v kozo enega poleg drugega, prilij nekoliko vode, potresi s slad-

korjem in prideni nekaj koscev limonovih olupkov. Pokrij in duši, da se jabolka zmehčajo, nato jih naloži na krožnik, deni v vsako izdolbino nekoliko mezge, napravi mlečno kremo in nekoliko ohlajeno zlij na ohlajena jabolka in jih postavi za eno uro na hladno.

- 568 **Silvestrova jabolka št. 2.** Kilogram gambovcev operi, olupci in jim izdolbi sredico. Nato zmešaj nekaj žlic mezge in dobrih krušnih drobtin ter napolni s to mešanico jabolčne izdolbine. V široki kozi razgrej 5 dkg masla, pokladaj vanjo jabolka eno poleg drugega, jih potresi po vrhu s sladkorjem in postavi v pečico. Pečene postavi kot samostojno slaščico na mizo.
- 569 **Zmrzla jabolka.** Zmrzla jabolka položi v mrzlo vodo in počakaj, da se počasi odtajajo; na površju vode se napravi led in jabolka se sprimejo. Ko se led raztopi, vzemi jabolka iz vode in jih čimprej porabi. V hladni shrambi se drže še nekaj dni.
- 570 **Topla jabolčna čežana.** Operi 1 kg jabolk, jim odstrani peclje in muhe, jih deni v lonec in naliž toliko vode, da so jabolka pokrita. Kuhana pretlači skozi sito ali penovko z vodo vred. Razgrej v kozi za pol drobnega jajca masla in zarumeni v njem žličico sladkorja, prideni žlico moke in ko nekoliko zarumeni, prilij 2 žlici mrzle vode in dobro razmešaj. Nato prideni jabolka, košček cimeta ali limonove lupine in še 1—2 žlici sladkorja. Ko še vse prevre, stresi čežano v skledo.
- 571 **Solata iz suhih krljev.** Skuhaj v mehko $\frac{1}{2}$ l opranih jabolčnih krljev s toliko vode, da lahko vro; kuhane odcedi, postavi krljevko za nekaj časa vstran, krlje pa stlači in pretlači skozi sito. V kozo deni žlico masla, v vroče prideni žlico sladkorja, da prav malo zarumeni, dodaj še žlico moke in ko ta blede zarumeni, še pest krušnih drobtin ter premešaj, da vse nekoliko zarumeni. Prideni pretlačene krlje in krljevko ter nekaj žlic vina, vse dobro zmešaj in prideni še 2 zrnj soli; ko vse dobro prevre, stresi solato v skledo ter jo postavi s krušnimi cmoki ali širokimi rezanci na mizo.
- 572 **Jagodni zajtrk.** Stresi v skledo četrta litra jagod, prideni žličico sladkorja, žličico medu in pokrij za četrta ure. Nato

prilij četrt litra mleka, pokrij in pusti stati eno uro. Postavi s keksi na mizo.

573 **Jagode z mlekom.** Krožnik izbranih jagod potresi z žlico sladkorja in prilij 6—10 žlic mrzlega mleka. Dobro okrepčilo za otroke.

574 **Jagode z vinom.** Krožnik izbranih jagod potresi z žlico sladkorja in prilij nekaj žlic vina.

575 **Kuhane hruške.** Še zelene in trde hruške olupì in zreži na krlje, jim odstrani pečkè ter jih stresi v zavrelo vodo. Ko so hruške skoraj kuhane, jim pridene košček limonove lupine in sladkorja po okusu.

576 **Sveže marelice kot sladka solata.** Nalij v lonec $\frac{1}{2}$ l vode, pridene veliko žlico sladkorja in v zavrelo stresi $\frac{1}{2}$ kg zrelih, drobnih marelic, celih ali olupljenih. Če so marelice debele, jih prereži čez pol. Kuhaj jih počasi 8—10 minut.

577 **Rabarbara kot sladka solata.** Stebelca rabarbare olupì, razreži na pol prsta dolge kosce in jih stresi v zavrelo sladko vodo (za $\frac{1}{4}$ kg stebelc liter vode), kateri si pridala košček cimeta, limonove lupine in 2 žlici vina (pa tudi brez vina je dobra). Rabarbaro kuhaj 5—10 minut.

578 **Trijet.** Zreži bel kruh ali žemlje v prst debele rezine in jih na ognjišču na mrežici rumenkasto popeci. Nato jih naloži v skledo, potresi s sladkorjem in še gorke polij z vinom. Pridene tudi košček cimeta, jih enkrat obrni, pokrij in ko so napojene, jih daj na mizo.

Jajčna jedila.

- 579 **Kako spravljamo jajca za zimo.** Jajca se ohranijo nekoliko časa, ako jih vložiš v proso. Najbolje se ohranijo v stekleni vodi, ki se dobi v vsaki drogeriji. Sveža jajca zloži v široke kozarce ali lonce tako, da stojijo pokonci; ko je posoda polna, zalij jajca z vodo. Na liter steklene vode primešaj 9 l navadne vode. Kraj, kjer jajca shraniš, ne sme biti premrzel, ker bi sicer zmrznila. Jajca shranjuj meseca marca ali avgusta. Pred uporabo jih umij.
- 580 **Jajce v mehko kuhano.** Umito jajce deni v kozo in prilij toliko mrzle vode, da je pokrito; pokrij in postavi na odprto ognjišče, da zavre. Zavreto jajce vzemi iz kože, odstrani lupino, ga stresi v skodelico, nekoliko osoli in postavi s podolgastimi žemeljnimi rezinami na mizo.
- 581 **Jajce v trdo kuhano.** Umito jajce kuhaj v vreli vodi 10 minut, ga vzemi nato iz vroče vode in položi v mrzlo, da se tako laže olupí.
- 582 **Posajeno jajce (na »oko«).** Deni v ponev 1—2 žlici masti in zelo vroči pridene ubito in nekoliko osoljeno jajce. Tresi ponev, da jajce naraste in beljak zakrije rumenjaka, nakar vzemi jajce iz ponve in ga postavi s kako prikuho na mizo.
- 583 **Nadevana jajca.** Skuhaj v trdo 2 jajci, kuhani olupí, ju razpolovi po dolgem in izdolbi rumenjaka. Mešaj 2 dkg sirovega masla, izdolbena rumenjaka, pol osnažene in dobro sesekljané sardele, za noževo konico gorčice, 3 drobno zrezane kapare, pol žličice drobno zrezanega zelenega petršilja in nekaj zrn soli. Vse prav dobro zmešaj, napolni z mešanjem beljakove skledice in jih postavi kot samostojno jed ali okrog repinčjeve (motovilčeve) solate, ki si jo pripravila s fižolom, oljem in kisom ali limonovim sokom.
- 583a **Nadevana jajca s šunko** pripraviš pravtako, le mesto gorčice in kapar primešaš rumenjacom žlico drobno zrezanega kuhanega svinjskega mesa.

- 584 Jajca v majonezi.** Skuhaj v trdo 6 jajec, kuhanim odlij vodo in prilij mrzle, jih olupi in prereži po dolgem na dve polovici. Izlušči rumenjake, jih deni v skledo, jim primešaj sirov rumenjak in žlico olja, nekaj minut mešaj in zopet prilij olja, da bo vsega skupaj $\frac{1}{8}$ l. Nato primešaj večjo, drobno zrezano kumarico in šalotko, žličico gorčice, ščep popra, soli in limonovega soka po okusu. Nareži ozko, rženo štručko kruha na mezinec debele rezine, ki jim sredice nekoliko izdolbi, namaži vsak kos tenko z opisano majonezo in položi na vsakega jajčno skledico. Izdolbino napolni zvrhoma z majonezo in pusti vse, da se nekoliko strdi. Iz ozke kumarice nareži 12 kolobarjev, ki jim sredico izreži, položi na vsako jajce kolobarček, v sredino kani kapljico majoneze in vrh te zatakni kaparo. Tako pripravljena jajca zloži na krožnik in okraši z oprano rdečo redkvico.
- 585 Jajca s hrenom.** Skuhaj jajca v trdo in jih olupi. Olupljena zreži na krljičke, jih naloži na krožnik, nekoliko osoli, prilij olje in kis ter potresi z nastrganim hrenom.
- 586 Umešana jajca z drobnjakom.** Ubij v lonček 2 jajci, prilij 4 žlice mrzlega mleka, prav malo osoli in prideni še majhno žlico drobno zrezanega drobnjaka. Vlij vse v ponev, v kateri si segrela žlico masti, ter mešaj, da nekoliko zakrknje in se zgosti.
- 587 Umešana jajca s poprom.** Ta pripraviš kot jajca z drobnjakom, le da prideneš jajcem namesto drobnjaka ščep popra. Jajca daj k polenti ali praženi kaši.
- 588 Umešana jajca s šunko.** Ubij v lonec 2 jajci, prilij 4 žlice mrzlega mleka, prav malo osoli in zlij v ponev, v kateri si segrela žlico masti; mešaj, da se nekoliko zgosti, in prideni 2 žlici drobno zrezane kuhane šunke.
- 589 Jajčna jed s krompirjem.** Skuhaj 6 srednje debelih krompirjev in kuhane olupi. Namaži skledo s sirovim maslom, nareži v skledo tri na listke zrezane krompirje ter jih nekoliko posoli; na krompir zreži 2—3 v trdo kuhana in na listke zrezana jajca, posoli in polij z 2 žlicama kisle smetane; nato nareži še ostale tri krompirje, jih posoli in polij z 2—4 žlicami kisle smetane. Krompir postavi v pečico, da se nekoliko zapeče, in ga postavi kot samostojno jed s solato na mizo.

- 590 **Jajčna jed iz starega kruha.** Namочи v mizli vodi kos starega kruha, namočenega ožmi, mu prideni stepeno jajce in ščep cimeta, vse dobro premešaj in stresi v ponev, ki je za palačinke in si v njej razgrela za oreh masti. Postavi jed v pečico in speci. Pečeno zmešaj z vilicami in postavi s solato na mizo.
- 591 **Jajčne ocvrte rezine (šnite).** Žemlje ali kruh nareži v mezinec debele rezine, ki jih pomoči v mrzlo mleko, nato v raztepeno jajce in nato položi v vročo mast. Ko na eni strani zarumene, jih obrni in zarumeni še na drugi strani. Če jih daš kot slaščico, jih potresi s sladkorjem, sicer ne.
- 592 **Jajčna klobasica s šunko.** Razmotaj v lončku jajce, prideni nekaj zrn soli in vlij to testo v široko ponev, v kateri si razgrela za lešnik masti, tako da nastane velik kolač. Ocvri ga najprej na eni strani in ko ga obrneš, ga potresi z žlico kuhane, drobno zrezane šunke ali klobase. Ko še na drugi strani zarumeni, ga zvij v klobaso in daj k solati.
- 593 **Jajčni kolač z grahom.** Razmotaj v loncu $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka, 2 žlici moke, nekoliko soli in 2 jajci. V ponev za palačinke deni za oreh masla ali masti in ko se segreje, prilij četrtino jajčne zmesi ter postavi na ognjišče (na žerjavico), da zarumene; ko kolač na eni strani zarumeni, ga obrni in zarumeni še na drugi strani. Iz tega testa napraviš 4 kolače; vsakega nadevaj s praženim grahom, ga narahlo zvij in daj na mizo.
- 594 **Jajčni kolač s špinačo** pripraviš kot z grahom, le namesto z grahom ga nadevaš s špinačo, ki jo pripraviš kot za prikuho.
- 595 **Jajčni narastki in omleti.** Glej pod Narastki in omleti.
- 596 **Jajčni paprikaš.** Prereži sladko papriko, jo iztrebi in zreži na rezance. V kozo deni žlico masti, prideni nekaj koscev zrezane čebule in zrezano papriko; pokrij in duši, da se zmehča in nastane pravi guljaž. Prideni ščep kumne, soli in ščep popra in končno za majhen krožnik paprike 1—2 raztepeni jajci in mešaj, da jajca zakrknejo. Jed postavi zelo vročo s kruhom, krompirjem ali polento na mizo.
- 597 **Navadni jajčni podmet.** Ubij v lonec jajce, prilij 2 žlici mrzlega mleka, osoli, vlij v ponev, v kateri si razgrela žlico masti, ter mešaj, da se nekoliko zgosti.

- 598 **Jajčni podmet s šunko.** Ubij v skledo 5 jajca, prilij 4 žlice mleka, osoli, prideni žličico drobno zrezanega drobnjaka, zlij vse skupaj v 2 žlici raztopljenega sirovega masla ali masti ter dobro mešaj, da jajca nekoliko zakrknjejo. Potem jih stresi na krožnik in potresi po vrhu s pestjo dobro zrezanega suhega mesa.
- 599 **Hitro pripravljena jajčna potica.** Razmotaj v lončku jajce, nekaj zrn soli, 2 žlici mleka in kavno žličico moke. Stresi to mešanje v ponev, v kateri si razgrela za prst visoko masti ali masla, ter ponev nekoliko tresi, da potica naraste. Ko je zarumenela na eni strani, jo obrni še na drugo, nato jo daj na mizo s kruhom, solato ali kako prikuho.
- 600 **Špinačna jajca.** (Uporabi ostanke špinače.) Skuhaj v trdo 4 jajca, kuhana olup, prereži vsakega po dolgem in vzemi iz njega rumenjaka. Vse rumenjake stresi v skledo in primešaj 10 dkg sirovega masla ter vse prav dobro mešaj četrť ure. Nato primešaj 2 žlici kuhane, odcejene in dobro sesekljane špinače, nadevaj s to zmesjo vseh 8 jajčnih skledic in jih postavi kot okrasek k mrzlemu preostalemu mesu na mizo.
- 601 **Ocvrti bezeg.** Pomoči posamezne kose bezgovega cvetja v dve osoljeni in raztepeni jajci in jih v vroči masti ocvrti.
- 602 **Potica iz bezgovega cvetja.** Stepaj v skledi 1 jajce, ga malo osoli, prideni žlico bezgovega cvetja, narahlo zmešaj in stresi v okroglo ponev v razgreto mast, ki naj je bo za prst visoko. Ko potica od spodaj zarumeni, jo obrni, da zarumeni še na drugi strani.
- 603 **Šató.** Mešaj 2 rumenjaka in 2 žlici sladkorja 1 minuto, prilij nato 8 žlic vina in vse hitro razmotaj na ognju, da naraste. Okrepčujoča jed zlasti za bolnike.

Pečenjaki, omleti, narastki in pudingi.

- 604 **Palačinke z mezgo.** Napravi in speci tenke jajčne krpe iz 1 jajca, $\frac{1}{4}$ l nezavretega mleka, nekoliko soli in 4 žlice moke. Vsako palačinko pomaži z mezgo in jo zvij skupaj kakor štruklje. Palačinke postavi s sladkorjem potresene na mizo.
- 605 **Riževe palačinke.** Napravi tenke jajčne krpe iz 1 jajca, $\frac{1}{4}$ l mleka in 15 dkg moke. V mleku skuhaj 2 pesti riža in ko se ohladi, mu prideni za oreh sirovega masla, 1 jajce, žlico sladkorja in vanilije ali drobno zrezane limonove lupine. S tem namaži jajčne krpe in deni na vsako 5 rozin; zvij jih skupaj kakor štrukelj in zloži na pomazano pekačo; nato razmotaj v lončku 1 jajce in $\frac{1}{8}$ l mleka ter jih s tem nadevom polij. Palačinke postavi v pečico in jih speci, pečene pa daj k sladki solati.
- 606 **Špinačne palačinke.** Ubij v lonec 1 jajce, ga osoli, prilij $\frac{1}{4}$ l nezavretega mleka, 2 žlici kuhane, ožete in dobro sesekljanе špinače in 2 polni žlici moke. Zajemalko tega mešanja vlij v mastno vročo ponev (za palačinke), razravnaj testo in pusti, da najprej po eni in potem še po drugi strani zarumeni. Vsako palačinko potresi z nastrganim bohinjskim sirom ali jajčnim podmetom, jo zvij kakor štruklje in postavi kot samostojno jed s kislo solato na mizo.
- 607 **Pečene špinačne palačinke, zavitki ali klobasice.** Napravi iz jajca, $\frac{1}{4}$ l mleka, 18 dkg moke in s ščepom soli 6—8 jajčnih krp. Zmešaj dve žlici kisle smetane z enim jajcem, prideni 2—3 žlice kuhane, odcejene in dobro sesekljanе špinače, žličico drobno zrezanega zelenega petršilja in ščep soli. Vse dobro zmešaj in nadevaj s tem enakomerno jajčne krpe, ki jih vsako posebe zvij in naloži eno poleg druge v namazano pekačo. Nato jih zalij z žlico kisle smetane, ki si ji pridala štiri žlice mleka, in jih postavi za četrto ure v srednje

vročo pečico, da nekoliko zarumené. Končno jih zreži na kose in daj h krompirju v papriki.

- 608 **Hitro pripravljen omlet.** Napravi sneg 2 beljakov, primešaj polagoma 2 rumenjaka, žlico sladkorja, 2 žlici vode in 2 žlici moke. Testo razmaži na pekačo, ki si jo dobro namazala z maslom, in peci v precej vroči pečici 10—15 minut. Pečeno pomaži z mezgo in zapogni čez polovico.
- 609 **Jabolčni omlet.** Mešaj v skledi 2 rumenjaka, 1 žlico sladkorja, drobno zrezano limonovo lupino, 3 kavne žlice mleka in nekaj zrn soli. Dodaj sneg 2 beljakov in nazadnje, dve žlici moke, vse narahlo premešaj in stresi v dobro pomazano ponev za palačinke, razravnaj enakomerno in postavi v precej hudo pečico 10—15 minut. Pečeno namaži z dušenimi jabolki, zapogni čez pol in potresi s sladkorjem.
- 610 **Spomladanski jajčni omlet.** Naber zelenega petršilja, rmana, peresce luštreka, pehtrana, črne mete, melise, kislice, regrata, jagodovih listov, solate, špinacije, kopriv, lističe od janeža, krebujice in drobnjaka, vse osnaži, operi in drobno zreži (vsega skupaj za majhno pest). Nato vmešaj v skledi 2 rumenjaka, prideni zrezano zelišče, sneg 2 beljakov, žličico moke ali žlico krušnih drobtin in nekoliko soli. Vse narahlo zmešaj in vlij v okroglo ponev v razgreto mast, ki naj je bo za prst visoko. Ko potica od spodaj zarumeni, jo obrni, da zarumeni še po drugi strani.
- 611 **Omlet iz koruzne moke.** Mešaj v skledi 1 rumenjak, žlico sladkorja in žlico mleka, primešaj narahlo sneg 1 beljaka in pičlo žlico koruzne moke. Namaži omletno ponev z maslom, vlij vanjo pripravljeno testo, ga razravnaj pol prsta na debelo ter postavi v precej vročo pečico, da zarumeni (10 do 15 minut). Pečeni omlet namaži z mezgo, zapogni čez pol in postavi s sladkorjem potresenega na mizo.
- 612 **Piškotni omlet (soufflée).** Mešaj 2 rumenjaka in pičlo žlico sladkorja, prideni sneg 2 beljakov in polno kavno žličico moke ter peci v omletni kozi.
- 613 **Jabolčni pečenjak (šmorn).** Razmotaj v loncu $\frac{1}{4}$ l mleka, 1 jajce, nekaj zrn soli, žličico sladkorja in $\frac{1}{8}$ l moke. Razgrej v kozi žlico masti in v razgreto stresi mešanje, po vrhu pa potresi debelo, olupljeno in na repnem strgalniku na-

strgano jabolko. Po jabolku potresi ščep cimeta in žlico sladkorja ter peci v srednje vroči pečici. Pečeno zreži in postavi kot samostojno jed na mizo.

- 614 **Močnati pečenjak, preprosti.** Razmotaj v loncu $\frac{1}{2}$ l nezavretega mleka, 2 rumenjaka, nekoliko soli in 30 dkg moke. Primešaj sneg 2 beljakov, vlij testo v široko plitvejšo kozo, v kateri si razgrela žlico masti ali masla, in ga postavi v pečico, da se rumenkasto zapeče. Pečenega zdrobi z vilicami in ga postavi s sladkorjem potresenega z dušenimi jabolki na mizo.
- 615 **Močnati pečenjak boljše vrste.** Deni v lonček $\frac{1}{8}$ l mleka, 1 rumenjak, nekoliko soli, $\frac{1}{8}$ l moke in vse dobro razmotaj. V razmotano testo daj sneg 1 beljaka, vse narahlo premešaj in vlij v kozo, v kateri si razgrela žlico masti ali masla; nato postavi testo v precej vročo pečico, da se rumenkasto zapeče. Ko pečenjak nekoliko zarumeni, ga z vilicami zdrobi, pridene žlico raztopljenega sirovega masla, premešaj in postavi še za nekaj minut v pečico, da se do dobrega speče. Postavi pečenjak s solato na mizo.
- 616 **Pečenjak iz koruznega zdroba.** Zavri $\frac{1}{2}$ l mleka, ga osoli, v zavrelo stres $\frac{1}{4}$ l zdroba in še nekaj zrn soli, premešaj, odstavi, pokrij in pusti, da stoji eno uro. Nato zmešaj žlico kisle smetane, žlico sladkorja in 1 rumenjak, primešaj zdrob in nazadnje sneg 1 beljaka. Vse narahlo premešaj in stres v kozo, v kateri si razgrela žlico masti ali masla. Pečenjak peci v srednje vroči pečici, pečenega razdrobi in daj s solato ali mesno jedjo.
- 617 **Rajželjčev pečenjak.** Deni v lonec $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka, 1 rumenjak, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, nekoliko soli, pest krušnih drobtin, ščep popra, dve pesti kuhanega in sesekljanega rajželjca, vse prav dobro zmešaj in primešaj narahlo sneg beljaka. Nato razgrej v široki, plitvi ponvi žlico masti, stres v vročo mešanje, ga razravnaj ter peci v pečici 15—20 minut. Pečenega zreži ali zdrobi in ga postavi s solato na mizo.
- 618 **Zdrobov pečenjak, sladki.** Stresi v lonec $\frac{1}{4}$ kg zdroba, naliž nanj $\frac{1}{2}$ l nezavretega mleka, pokrij in pusti, da se zdrob namaka najmanj 2 uri. Nato mu primešaj 1 rumenjak, žlico sladkorja, nekaj zrn soli, žlico rozin ali vampperljev ter sneg 1 beljaka; vse skupaj zmešaj, vlij v kozo, v kateri si raz-

grela za jajce masla ali masti, in postavi v vročo pečico, da se peče četrť ure. Pečenjak nato z lopatico obrni, da še po drugi strani zarumeni, ga postavi še za 10 minut v pečico, ga z lopatico in vilicami zdrobi ter postavi zopet za nekaj minut v pečico. Pečenega stresi na krožnik in oblij s poljubnim odcedkom.

- 619 **Žemljni pečenjak.** Zreži 3 po dan stare žemlje na majhne kocke, jih deni v skledo in polij s $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka, v katero zamešaj 1 jajce, kavno žlico sladkorja in nekoliko drobno zrezane limonove lupine ali ščep cimeta. Pokrij in postavi vsaj za pol ure vstran, da se žemlje napojé, nato vse skupaj premešaj in stresi v široko plitvejšo kozo, v kateri si razgrela za pol jajca sirovega masla ali masti. Pečenjak razravnaj v kozi 1—2 prsta na debelo in postavi v pečico, da se rumenkasto zapeče. Pečenega zdrobi z vilicami, potresi s sladkorjem in daj zraven kuhano sadje.
- 620 **Žemljni pečenjak s črešnjami** pripraviš kakor žemljni pečenjak, le da mu primešaš 2 pesti črešenj (ko si jim odstranila peclje in koščice), preden ga postaviš v pečico.
- 621 **Žemljni pečenjak z rozinami in jabolki.** Zreži na listke 5 po dan starih žemelj, jih stresi v skledo in polij s $\frac{1}{4}$ l nezavretega mleka, v katerem si zmešala in razmotala 2 rumenjaka, kavno žlico sladkorja in pol žličice drobno zrezane limonove lupine. Pokrij in postavi za pol ure vstran, da se žemlje napojé. Nato primešaj pest na kocke narezanih kislih jabolk, žlico rozin in sneg 2 beljakov, vse zmešaj in stresi v široko plitvo kozo, v kateri si razgrela za jajce sirovega masla ali masti. Razravnaj testo 2 prsta na debelo in speci.
- 622 **Črešnjev narastek.** Mešaj četrť ure 5 dkg sirovega masla, 8 dkg sladkorja, 4 rumenjake in drobno zrezano limonovo lupino. Nato pridene sneg 4 beljakov, 3 dkg zmletih orehov, 6 dkg v žlici ruma namočenih drobtin, 5 dkg moke in ščep cimeta. Ko vse narahlo premešaš, stresi v dobro pomazan tortni model, naloži po vrhu enakomerno pecljev in koščic odbrane črešnje ter speci v srednje vroči pečici. Pečeni narastek potresi s sladkorjem.
- 623 **Mrzli jabolčni narastek (pena).** Speci v pečici $\frac{1}{2}$ kg opranih, kiselkastih jabolk, jih pretlači skozi sito ter pusti, da se nekoliko ohladé. Medtem stepi v sneg 4 beljake in pridene

2 žlici mezge, ki si jo zmešala z 10 dkg sladkorja, žlico ruma in pretlačenimi jabolki. Mešaj vse to četrť ure, naloži v stekleno skledo in postavi na hladen prostor.

- 624 **Sirov jabolčni narastek (sneg).** Nastrgaj 4 oprana, neolupljena jabolka na krušnem strgalniku (prej si jim odstranila pečke, peclje in muhe). Posebe mešaj 10 minut 1 beljak in žlico sladkorja, prideni nastrgana jabolka in še mešaj ter jih postavi s prepečencem na mizo.
- 625 **Jajčni narastek s šunko.** Mešaj 4 dkg sirovega masla, 2 žlici kisle smetane in 2 rumenjaka, prideni nekoliko soli, ščep popra, v trdo kuhano in drobno seseklano jajce, снег 2 beljakov in 1—2 pesti krušnih drobtin. Vse narahlo premešaj, stresi v dobro pomazano kozo, razravnaj prst na debelo in peci v srednje vroči pečici. Pečeni narastek zreži in postavi s kislim zeljem ali kako solato na mizo.
- 626 **Jajčni narastki in omleti, ostali.** Glej Jajčna jedila!
- 627 **Zapečena karfijola kot narastek.** Kuhano karfijolo deni v skledo, pomazano s sirovim maslom, in jo polij s tole omako: Zmešaj v skledi $\frac{1}{4}$ l kisle smetane in 2 rumenjaka, prideni снег 2 beljakov in narahlo primešaj 3 žlice nastrganega bohinjskega sira in 2 žlici krušnih drobtin. Postavi karfijolo za četrť ure v pečico, da se rumenkasto zapeče.
- 628 **Narastek iz makaronov.** Skuhaj v slani vodi $\frac{1}{4}$ kg makaronov, kuhane odcedi in nekoliko ohladi. Nato mešaj 2 rumenjaka in 2 dkg sirovega masla, prideni ohlajene makarone, žlico nastrganega bohinjskega sira in снег 2 beljakov. Vse narahlo premešaj in stresi v dobro pomazano, pred ognjem varno skledo, potresi po vrhu nastrganega sira in polij s 4 dkg raztopljenega sirovega masla. Peci narastek v srednje vroči pečici in ga daj s kisló ali sladko solato na mizo.
- 629 **Potica iz makaronov kot narastek.** Mešaj v skledi 4 žlice kisle smetane, 2 rumenjaka, pest drobno zrezanega, prekajenega, kuhanega svinjskega mesa, žlico drobtin, $\frac{1}{4}$ kg kuhanih, odcejenih in nekoliko ohlajenih makaronov, žlico zelenega petršilja in снег 2 beljakov. Vse narahlo premešaj in stresi v dobro pomazano kozo, razravnaj in peci pol ure. Jed postavi s solato na mizo.

- 630 Mesni narastek (iz ostankov mesa).** Razgrej v kozi majhno žlico masti, prideni žličico drobno zrezane čebule in ko nekoliko zarumeni, $\frac{1}{4}$ l opranega riža; premešaj, osoli in zalij s $\frac{1}{2}$ l juhe od kosti, karfijole ali podobno. Pokrij in kuhaj riž do mehkega ter prideni žlico pretlačenega paradiznika. Naloži kuhani riž v pomazano, pred ognjem varno skledo ali pločevinast krožnik, vrh riža naloži praženo meso, vrh mesa pa tole mešanico: Mešaj 2 žlici kisle smetane in 1 rumenjak, prideni sneg 1 beljaka in žlico krušnih drobtin. To mešanico naloži po mesu tako, da je meso pokrito, vrh mešanice potresi žlico nastrganega bohinjskega sira in postavi vse za 15–20 minut v pečico, da nekoliko zarumeni. Daj kot samostojno jed s kislim zeljem ali solato na mizo. — Meso pripravi takole: Ako ostane opoldne goveje meso, ga pusti v juhi na toplem. Nato ga s krivim nožem drobno zreži in stresi v ponev, ki si v njej razgrela majhno žlico masti in zarumenila žlico zrezane čebule, nekajkrat premešaj ter prideni ščep popra in soli. Okusnejše je, ako pražiš tudi gosja ali kokošja jetra.
- 631 Potica iz ostalega pečenega ali kuhanega mesa.** Razgrej v kozi za oreh sirovega masla, stresi vanj žlico zrezanega petršilja in čebule, dobro premešaj, prideni v vodi napojeno in ožeto žemljo in mešaj še 1–2 minuti. Nato postavi vse vstran, da se ohladi. Posebe mešaj 2 žlici kisle smetane ali za drobno jajce sirovega masla z 2 rumenjaka 10 minut, nakar prideni ohlajeno žemljo in primešaj 3–5 žlic kuhanega ali pečenega mesa, ščep popra in sneg 2 beljakov. Vse narahlo premešaj, stresi v dobro pomazan model in peci v srednje vroči pečici 30 minut. Pečeno zreži in postavi s špinačo ali solato na mizo.
- 632 Mezgin narastek.** Zmešaj veliko žlico poljubne mezge in žlico sladkorja, pridevaj počasi sneg 2 beljakov in mešaj še 10 minut. Ko je testo gosto, ga naloži v skledo, pomazano s sirovim maslom, in postavi za kakih 10 minut v srednje vročo pečico, da nekoliko zarumeni.
- 633 Možganov narastek.** Osnaži polovico govejih možgan, jih prevri v slani vodi ter stresi kuhane na cedilo, da se odtekó. V skledi mešaj 4 žlice kisle smetane, 2 rumenjaka, prideni sneg 2 beljakov, žličico drobno zrezanega zelenega petršilja,

prav malo soli, 2—5 pesti krušnih drobtin ter kuhane in na majhne kosce zrezane možgane. Vse narahlo premešaj, stresi v dobro pomazano in z drobtinami potreseno kozo ter postavi v srednje vročo pečico, da se rumenkasto zapeče (četrt ure). Zrezan narastek postavi s solato na mizo.

- 634 **Pomarančni narastek.** Mešaj 8 dkg sladkorja, zrezano lupino polovice pomaranče in 3 rumenjake. Ko je vse dobro vmešano, prideni 4 dkg žemeljnih drobtin, ki si jih pomočila z žlico ruma, prideni še sneg 3 beljakov, stresi v pomazano skledo in speci.
- 635 **Rezančni narastek z grahom.** Skuhaj v slani vodi dve pesti drobnih rezancev, da so gosti, kuhane odcedi in nekoliko ohladi. Mešaj v skledi 2 dkg sirovega masla, 1—2 žlice kisle smetane in 1—2 rumenjaka, prideni sneg in vse skupaj narahlo premešaj. Namaži pred ognjem varno skledo z maslom in naloži vanjo prst na debelo rezancev, pest kuhanega ali dušenega graha, vrh graha zopet rezance in po rezancih 2—3 žlice drobno zrzanega kuhanega ali pečenega mesa ali praženih in sesekljanih jeter. Po mesu potresi pol žlice drobno zrezanega drobnjaka in polij z dvema žlicama mešanja. Na to naloži še ostale rezance in ostalo mešanje. Deni narastek v pečico, da se rumenkasto zapeče, in ga postavi s špinačo ali solato na mizo.
- 636 **Rezančni narastek s svinjino.** Napravi testo iz $\frac{1}{4}$ l moke in 1 jajca, zreži osušene krpe na široke rezance, jih kuhaj v slani vodi 10 minut in kuhane odcedi. Medtem vmešaj posebe 3 žlice kisle smetane, 2 rumenjaka, 2—4 žlice prekajene in kuhane svinjine, žlico drobtin, žlico drobno zrezanega zelenega petršilja, odcejene in ohlajene rezance in sneg 2 beljakov. Vse narahlo premešaj in stresi v dobro pomazano kozo, razravnaj, postavi v pečico in peci četrt ure. Pečeno potico zreži in postavi s solato na mizo.
- 637 **Rižev narastek.** Skuhaj v $\frac{3}{8}$ l mleka 8 dkg riža, osoli in ko se zgosti, postavi kuhanega na hladno. Posebe vmešaj 3 dkg sirovega masla, 5 dkg sladkorja in 2 rumenjaka, primešaj ohlajeni riž, malo cimeta in drobno zrezane limonove lupine ter sneg 2 beljakov. Če hočeš, primešaj še 10 dkg črešenj, ki si jih poprej oprala in otrebila pecljev in koščic. Ko si vse

narahlo zmešala, stresi zmes v pomazano kozo ali tortni model in peci počasi tri četrti ure v srednje vroči pečici.

- 638 **Narastek iz kisle smetane.** Zmešaj v skledi 2 žlici kisle smetane, 2 žlici moke, 2 žlici sladkorja in 2 rumenjaka, prilij pičlega $\frac{1}{4}$ l vročega zavretega mleka z drobno zrezano limonovo lupino in za oreh sirovega masla. Vse to mešaj, da se shladi, primešaj v ohlajeno sneg 2 beljakov in stresi na dobro pomazano pekačo ali v plitvo omletno kozo in postavi v precej vročo pečico, da zarumeni (10 do 15 minut). Pečeno devaj z žlico na krožnik in potresi z vanilijevim sladkorjem. Zraven daj dušena jabolka ali kako drugo kuhano sadje.
- 639 **Narastek iz šunke.** Mešaj 10 minut 3 dkg sirovega masla in 3 rumenjake, primešaj žlico kisle smetane, 6 dkg drobno zrezanega suhega in kuhanega svinjskega mesa, sneg 3 beljakov, 2 žlici nastrganega bohinjskega sira in veliko pest krušnih drobtin. Ko si vse narahlo zmešala, stresi na pomazano pekačo in peci v srednje vroči pečici 15—20 minut. Pečeno zreži in daj kot predjed ali kot samostojno jed s špinačo, grahom ali solato.
- 640 **Zdrobov narastek.** Skuhaj v $\frac{3}{4}$ l mleka 12 dkg pšeničnega zdroba in pusti, da se ohladi. Vmešaj penasto 6 dkg sirovega masla, 8—10 dkg sladkorja in 4 rumenjake (približno četrti ure), primešaj pol žličice drobno zrezane limonove lupine in sneg 4 beljakov. Vse narahlo premešaj in stresi v dobro pomazan tortni model ali skledo, ki je za narastke, in peci v srednje vroči pečici tri četrti ure. — Ali pa: Stresi polovico testa v model in potresi s čokolado ter dodaj še drugo polovico. Pečeni narastek lahko poliješ tudi s šatójem.
- 641 **Kako kuhaš in pečeš pudinge.** Za pudinge rabiš dve posodi: model za puding in toliko višji lonec, da se model v njem skrije. Model je najboljši tak, ki ima v sredi lijak, ki ga pa pri kuhanju zamašiš, da ne uhaja skozenj sopara. Ko si nadevala testo v model, daj v lonec najprej majhno mrežico in na to model. Nalij v lonec mrzle vode do tri četrtine modela ter lonec dobro pokrij. — Če kuhaš puding v pečici, postavi model v kozo, ki sega modelu le do polovice in ne pokrivaj, tako da se puding od spodaj kuha, od zgoraj pa peče.

- 642 Jajčni puding.** Zmešaj v skledi 2 žlici kisle smetane in 2 rumenjaka, prideni sneg 2 beljakov, nekoliko soli in 2 žlici moke; to polento stresi v dobro pomazan pločevinast model, ki ima v sredi luknjo, ki jo pa zamaši. Model napolni do polovice, ga pokrij in postavi v kozo, napolnjeno z vročo vodo (toliko, da sega modelu do polovice). Postavi vse skupaj za 30—35 minut v vročo pečico, da se od spodaj kuha in od zgoraj rumenkasto zapeče.
- 643 Pljučni puding.** Skuhaj $\frac{1}{4}$ kg telečjih, govejih ali svinjskih pljuč s koščkom korenja, korenino petršilja in s koščkom čebule. Kuhana pljuča prav drobno seseklaj. Mešaj v skledi 4 dkg masti in dva rumenjaka, prideni v vodi napojeno in ožeto žemljo ali kruh, pol žlice drobno zrezane in v masti precvrte čebule, ščep popra, nekoliko soli, žličico zelenega petršilja, sneg 2 beljakov in 2 žlici krušnih drobtin. Ko vse narahlo premešaš, stresi v dobro pomazan in z drobtinami potresen model, ki je za pudinge, ali pa ga kuhaj v prtiču 30 do 40 minut. Postavi puding s kislim zeljem ali solato na mizo.
- 644 Špinačni puding.** Mešaj žlico masti, 2 rumenjaka, 2 v mleku napojeni in neožeti žemlji, pest kuhane in sesekljane špinace, ščep popra, nekaj soli in sneg 2 beljakov. Vse to zmešaj in stresi v dobro pomazan model, ki ga postavi v pripravljeno, nekoliko večjo kozo, napolnjeno toliko z vročo vodo, da sega do polovice modela, ki se v njem puding kuha in peče. Postavi v pečico, ki naj bo precej vroča, in ga peci pol ure. Pečeni puding zreži na kose in ga daj zabeljenega h guljaževemu krompirju.
- 645 Mrzel zdrobov puding.** Zavri $\frac{1}{2}$ l mleka in v zavrelo stresi $\frac{1}{8}$ l (10 dkg) pšeničnega zdroba, ki si ga prej zmešala s $\frac{1}{4}$ l mrzle vode. Prideni nekaj zrn soli in kuhaj zdrob med vednim mešanjem 12 minut. Prideni žličico sladkorja in kuhaj še eno minuto. Tako pripravljeno kuhanje stresi v tri skodelice, ki si jih prej oplaknila z mrzlo vodo, ter postavi za 2—3 ure na hladno, da se zdrob strdi. Nato zvrni kuhanje na krožnike in oblij s sadnim sokom.
- 646 Snežni vložki.** Napravi sneg 3 beljakov ter mu primešaj 5 dkg sladkorja (nekoliko vanilijevega). Nato zavri v kozi $\frac{3}{8}$ l mleka in v zavrelo pokladaj z žlico podolgaste vložke,

pokrij in kuhaj nekaj minut. Kuhane poberi v skledo (kuhaj, dokler imaš kaj) in oblij z vročo mlečno kremo, ki jo pripraviš iz ostalega mleka (glej št.833). Postavi vložke na hladno. Snežne vložke z jagodami pripraviš prav tako, le da jih potreseš po vrhu še z jagodami, preden jih postaviš na mizo.

- 647 **Zamorec v srajci.** Vmešaj 5 dkg sirovega masla s 5 rumenjaki in 4 dkg sladkorja, prideni 4 dkg neolupljenih, drobno zrezanih mandeljnov, 5 dkg nastrgane čokolade, 1 dkg krušnih drobtin in sneg 3 beljakov. Vse narahlo premešaj in stresi v pomazan in s sladkorno sipo potresen model za pudinge in kuhaj 50 minut. Kuhani puding stresi na krožnik in ga čez in čez obdaj s stepeno smetano ali kuhanim snegom.

Močnata jedila.

A. Močnata jedila iz vzišlega testa.

- 648 **Buhteljni z mezgo.** Napravi kvašeno testo kakor za kolač z jabolki in orehi (glej št. 661). Vzišlo testo razvaljaj na deski, z moko potreseni, za prst na debelo in ga razreži v štirioglate krpice, ki naj bodo 4 prste dolge in 4 prste široke; na vsako krpico položi polno kavno žličico poljubne mezge; nato zavijaj testo od dveh nasprotnih strani in stisni pri vrhu v buhtelj. Vsakega pomoči po eni strani v raztopljeno maslo ali mast ter jih polagaj na dobro pomazano ploščo (pekačo) tako, da se dotikajo drug drugega. Ko je pekača polna, pokrij testo s prtičem in ga postavi na gorko, da vzhaja. Ko je vzšlo, ga pomaži z jajcem in speci v srednje vroči pečici. Pečene buhteljne stresi na desko, potresi s sladkorjem in zloži na krožnik.
- 649 **Buhteljni z jabolčnim nadevom.** Jabolčne buhteljne pripravi kakor buhteljne z mezgo, samo nadevaj jih z jabolčnim nadevom.
- 650 **Buhteljni s povidlom** se pripravijo kot drugi buhteljni.
- 651 **Češpljevi polmesci.** Nalij v lonček 3 žlice mlačnega mleka, pridene žličico sladkorja in 1—2 dkg droži, vse z žlico dobro zmešaj in postavi na stran, da vzide. Nato zmešaj v večji skledi $\frac{1}{2}$ l toplega mleka, 8 dkg sladkorja, 1 rumenjaki, 12 dkg sirovega masla ali 10 dkg masti, kavno žlico soli in pripravljene kvas; vse to zmešaj in zasuj s $\frac{3}{4}$ kg moke ter s kuhalnico močno stepaj pol ure. Postavi testo na gorko, da vzide. Vzišlo testo stresi na z moko potreseno desko, ga razvaljaj za mezinec na debelo ter izreži z velikim obodcem (ki je za krofe) okrogle krpice. Na sredo vsake krpice položi češpljo (ki jih imaš pripravljene v kozarcih po češkem načinu). Vsako krpico pomaži ob robu z beljakom, zapogni testo čez češpljo tako, da dobiš obliko polmesca, pritisni robove na-

rahlo skupaj, pokladaj polmesce na pomazano pekačo in jih postavi za pol ure na gorko, da nekoliko vzidejo. Nato jih pomaži z raztepenim jajcem in jih v srednje vroči pečici rumenkasto zapeci; s sladkorjem potresene postavi gorke ali mrzle na mizo.

652 Jagodni polmesci. Ti se pripravijo kot češpljevi, samo da položiš v sredo testa namesto češplje žličico rdečih jagod, zmešanih s sladkorjem.

653 Flancati (drobljanci) z drožmi št. 1. Deni v lonček 4 žlice mlačnega mleka, žličico sladkorja, 1—2 dkg droži ter vse zmešaj. Posebe zmešaj v skledi $\frac{1}{4}$ l toplega mleka, 1 jajce, žlico sladkorja, pol žličice soli in za debel oreh masla, prideni vzhajani kvas in liter moke ter vse skupaj narahlo premešaj in stepi. Testo potresi z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhaja. Vzišlo testo stresi na z moko potreseno desko, ga razvaljaj prst na debelo ter izreži s koleščkom za dlan široke in malo daljše krpe. V vsako krpico napravi po 3 zareze, ki naj bodo za prst narazen (pa ne prereži do kraja!). Krpe pokladaj na z moko potresen prtič in jih postavi na gorko, da vzidejo. V kozi razbeli mast, olje ali margarin, da je raztopljenega za 2 prsta. Ko drobljanci vzidejo, jih položi v vročo mast, pokrij s pokrovko in ko na eni strani zarumené, jih obrni in nato nič več ne pokrij. Ocvrte poberi z lopatico iz masti in jih devaj na rešeto, ki si ga pogrnila s čistim papirjem. Drobljance potresi s sladkorjem.

654 Flancati (drobljanci) z drožmi št. 2. Stresi na desko liter moke, prideni $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka, drobno jajce, 3 žlice kisle smetane, vzhajani kvas, ki si ga pripravila iz 1 dkg droži, žlice sladkorja in 2 žlic mlačnega mleka, osoli in napravi iz vsega testo, ga dobro ugneti in pokrij s skledo. Ko je testo pol ure počivalo, ga razvaljaj za noževno hrbtišče na debelo v krpo, iz katere nareži 4 prst široke in za dlan dolge krpice, ki jim zareži po dolgem po sredi 3 zareze, toda tako, da te zareze ne segajo do konca. Nato pokladaj krpice na desko, ki je pogrnjena s prtičem in potresena z moko, ter pusti, da počivajo pol ure. Medtem razbeli v kozi mast (dva prsta visoko) in položi vanjo krpe eno poleg druge, toda ne pretesno. Kozo z roko stresaj, da cvrtje naraste. Ko je cvrtje

na eni strani rumeno, ga obrni in zarumeni še na drugi strani. Drobljance zloži na krožnik in potresi s sladkorjem.

655 Ljubljanski hlebčki z mlečno kremo. Zmešaj v lončku $1\frac{1}{2}$ dkg droži, 1 kavno žličico sladkorja in 2 žlici mlačnega mleka ter postavi na toplo, da vzide. Posebe zlij v skledo $\frac{1}{8}$ l toplega mleka, prideni žličico sladkorja, nekoliko soli, 5 dkg sirovega masla, vse premešaj in prideni $\frac{1}{4}$ kg moke. Zopet premešaj, prideni vzišli kvas in 1 rumenjaki ter vse prav dobro stepaj četrto ure. Postavi na toplo, da nekoliko vzide, potem stresi na desko, potreseno z moko, razvaljaj za mezinec debelo in izreži s prav majhnim okroglim obodcem hlebčke. Pokladaj jih v dobro pomazano, globoko pekačo, ne pretesno enega poleg drugega, pomaži vsak hlebček okrog roba z raztopljenim sirovim maslom in postavi vse na toplo, da nekoliko vzidejo. Nato jih pomaži z raztepenim beljakom in peci v srednje vroči pečici 20 do 30 minut. Ko so pečeni, jih polij s $\frac{1}{4}$ l zavrelega mleka, ki si mu dodala pol žličice vanilijevega sladkorja, ter jih za nekaj minut pokrij s prtičem, da se napojé in narastejo. Naloži jih na krožnik, polij z mlečno kremo in postavi tople na mizo. — Pripraviš jih lahko tudi takole: Ko zrežeš testo v hlebčke, jih pokladaj v veliko kozo ali pekačo, v katero si dala prst visoko mlačnega mleka in za pol jajca raztopljenega sirovega masla. V tem jih pusti vzhajati in jih nato speci. Teh ne polivaj z mlekom.

656 Dobri kolački. Deni v skledico 2 žlici mlačnega mleka, 1 dkg droži in kavno žličico sladkorja; premešaj in postavi za nekaj minut v stran, da vzide. Nato zlij v skledo $\frac{1}{8}$ l toplega mleka, prideni žlico sladkorja, 6 dkg sirovega masla, četrto kavne žličice soli in 30 dkg moke; premešaj, prideni vzišli kvas in rumenjaki. Nato vse s kuhalnico dobro stepaj četrto ure. Stepeno testo potresi z moko, pokrij in postavi na toplo, da vzhaja. Potem testo razvaljaj mezinec na debelo, izreži s krofovimi obodci hlebčke, ki jih pokladaj na pomazano pekačo in postavi za 20—30 minut na toplo, da nekoliko vzidejo. Nato jih pomaži z raztopljenim sirovim maslom, potresi z drobno zrezanimi lešniki ali mandeljni, v sredo pa deni pol žličice mezge. Peci jih v srednje vroči pečici.

- 657 **Berlinski kolač.** Mešaj četrť ure 7 dkg sirovega masla, žlico sladkorja in 1 rumenjak; nato prilij $\frac{1}{4}$ l toplega mleka, osoli, prideni 35 dkg moke, premešaj in dodaj vzišli kvas, ki si ga pripravila iz 3 žlic toplega mleka, žličice sladkorja in 1 dkg droži. Nato vse skupaj dobro stepaj 20—30 minut. Testo po vrhu nekoliko potresi z moko, ga pokrij in postavi na toplo, da vzide. Potem stresi testo na desko, ga razvaljaj za prst na debelo, izreži z velikim tortnim obodom kolobar in ga položi v model, ki si ga dobro namazala. Po vrhu pomaži precej na debelo z mezgo in potresi z 2 dkg na drobne listke zrezanih in v pečici zarumenjenih mandeljnov. Vrh tega napravi mrežico, ki jo zvaljaš z rokami. Postavi kolač na toplo, da vzhaja, ga pomaži in speci. Pečenega potresi s sladkorjem.
- 658 **Potresen češpljev kolač.** Vlij v skledo $\frac{3}{8}$ l vročega mleka, ga osoli, prideni polno žlico (5 dkg) sladkorja in 5 dkg sirovega masla. V mleko stresi 50—56 dkg moke, nekoliko premešaj in prideni vzišli kvas, ki si ga pripravila iz 1 dkg droži, žličice sladkorja in 3 žlic mlačnega mleka. Na kvas ubij 1 rumenjak in testo dobro stepi; potem ga postavi četrť ure na gorko, da nekoliko vzide, ga stresi na precej veliko, dobro pomazano pekačo, ki ima ob kraju rob, ter ga z žlico razravnaj po vsej pekači. Po vrhu testa naloži čez pol preklane češplje, in sicer tako, da bosta na vsakem kosu 1—2 češplji, kadar boš kolač razrezala. Potresi testo s potresenjem (glej št. 841), ga postavi za četrť ure na toplo, da nekoliko vzide, ter ga deni v srednje vročo pečico. Pečeno zreži na štirioglate kosce, ki jih potresi s sladkorjem.
- 659 **Potresen marelični kolač.** Napravi testo kakor za potresen češpljev kolač. Ko je testo nekoliko vzšlo, ga stresi na veliko, dobro pomazano pekačo, ki ima ob kraju rob, in ga z žlico razravnaj po vsej pekači. Po vrhu naloži obrisane, razpolovljene marelice (notranjost marelice mora biti na vrhu) tako, da so marelice za prst oddaljene druga od druge; po marelicah potresi potresenje kakor pri češpljevem kolaču. Potresenega postavi 20—30 minut na gorko, da nekoliko vzide. Drugo napravi vse kakor pri češpljevem kolaču.
- 660 **Ocvirkov kolač.** Deni na desko 12 dkg dobro sesekljanih mrzlih ocvirkov, 20 dkg moke, žlico sladkorja, ščep soli,

cimeta in nageljnovke žbice ter 1 dkg. droži, ki si jih razmočila v 6 žlicah mlačnega mleka z malo žličico sladkorja. (Droži pusti, da vzidejo.) Iz vsega napravi testo, ga razvaljaj trikrat zaporedoma in zloži zopet skupaj tako, da pride v tri gube. Testo postavi na gorko, da nekoliko vzide, ga razvaljaj v podolgasto krpo, pol prsta na debelo, ki jo položi na pomazano pekačo ter jo po sredi obloži z dvema debelima, olupljenima in na listke zrezanima jabolkom, ki jima primešaj žlico sladkorja. Nato zapogni testo od dveh strani proti sredi, da so jabolka pokrita, ga postavi za uro na toplo, da vzide, pomaži po vrhu s smetano in speci v srednje vroči pečici.

- 661 **Vzišli kolač z orehi in jabolki.** Vlij v skledo $\frac{3}{8}$ l mleka, osoli, prideni polno žlico (5 dkg) sladkorja in za jajčno velikost sirovega masla; nato stresi v to mleko 60 dkg moke, nekoliko premešaj in prideni vzišli kvas, ki si ga pripravila iz $1\frac{1}{2}$ dkg droži, žličice sladkorja in 2 žlic mlačnega mleka. Na kvas deni 1—2 rumenjaka, testo dobro stepi in ga postavi za pol ure na gorko, da vzide. Vzišlo testo stresi na desko, potreseno z moko, in ga zvaljaj za mezinec na debelo; nato ga položi na veliko, dobro pomazano pekačo tako, da visi testo na vseh štirih oglih čez pekačo. Ko si krpo nadela (glej pod št. 821), jo pokrij s testom, ki visi čez, tako da pokrije nadev. Kolač postavi na gorko, da še pol ure vzhaja, pomaži vzišlo testo z jajcem in postavi v srednje vročo pečico, da se počasi rumenkasto zapeče. Pečenega zreži na poljubne kose in postavi s sladkorjem potresenega gorkega ali mrzlega na mizo.

- 662 **Pustni krofi št. 1.** Zmešaj v lončku 6 žlic toplega mleka, žlico sladkorja in 3—4 dkg droži ter postavi na gorko, da vzide. Medtem vmešaj v skledi 10 dkg sirovega masla, 5 dkg sladkorja in 5 rumenjakov; ko nekoliko naraste, prilij $2\frac{1}{2}$ ošminke toplega mleka, 3 žlice ruma, pol žličice soli in vzhajani kvas. Vso to zmes stresi v skledo, v kateri je pripravljena moka ($\frac{1}{2}$ kg), vse dobro zmešaj in pol ure stepaj. Nato potresi testo po vrhu z moko, ga dobro pokrij in postavi na gorko, da vzhaja. Vzišlo testo stresi na desko, potreseno z moko, in ga razvaljaj za mezinec na debelo ali pa ga kar z rokami enakomerno razravnaj. Izreži z okroglim obodcem polovico testa, na ostalo neizrezano polovico pa

devaj v majhnih kupčkah mezgo in pokrij te kupčke z izrezanimi okroglimi krpicami tako, da pritisneš tisto stran k nadevu, ki je bila prej zgoraj. Krpice pritisni okrog in okrog ob kraju rahlo s prsti, da se gornje testo prime spodnjega, izreži z nekoliko manjšim obodcem hlebčke, jih pokladaj dva prsta narazen na z moko potresen prtič, ki je razgrnjen po deski, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhajajo. Medtem pripravi v široki kozi mast ali maslo ali vsakega polovico (raztopljene naj bo za 2 prsta visoko); ko so krofi vzšli in je mast vroča, jo postavi vstran ter pokladaj vanjo krofe tako, da je zgornja stran krofa najprej v masti. Ne naloži preveč krofov naenkrat v mast, ker krofi zelo narastejo. Ko je koza polna, jo pokrij, da se krofi nekoliko vzdignejo in spodaj zarumené, nato jih obrni in jih nič več ne pokrivaj. Ko krofi tudi na drugi strani zarumené, jih pobiraj z lopatico iz masti in polagaj na rešeto, da se odtekó. Nazadnje jih potresi z vanilijevim sladkorjem.

663 Pustni krofi št. 2. Ti se pripravljajo kakor krofi št. 1, le da testo takole pripraviš: Zmešaj v lončku 2 žlici mlačnega mleka, žličico sladkorja in 2—3 dkg droži ter pusti, da vzhaja to testo na gorkem. V skledo deni 6 dkg sirovega masla, 4 dkg sladkorja, pol žličice soli, $\frac{1}{4}$ l toplega mleka in zamešaj v to zmes še $\frac{1}{2}$ kg moke; nato prideni vzišli kvas, 4 rumenjake, nekoliko drobno zrezane limonove lupine in žlico ruma. Vse dobro stepaj vsaj četrť ure. Drugo napravi vse kakor za krofe št. 1.

664 Krompirjevi krofi. Skuhaj 3 srednje debele krompirje, kuhane olupi in še gorke pretlači. Stresi na desko pičlega $\frac{1}{2}$ l moke, napravi v sredo jamico in prideni krompir, velik ščep soli, za $\frac{1}{2}$ jajca sirovega masla, 1 rumenjak in 1 dkg droži, ki si jih razmočila v 6 žlicah mlačnega mleka z majhno žličico sladkorja. Iz vsega napravi testo, ki ga pokrij za 5 minut, nakar ga razvaljaj mezinec debelo in izreži s krofovimi obodcem kolobarje. Položi v sredo prvega kolobarja pol žličice drobno zrezanega kuhanega svinjskega mesa (šunke), pokrij z drugim kolobarjem, stisni ob kraju skupaj in izreži z večjim obodcem krof. Pokladaj krofe na z moko potresen prtič na deski in pusti, da vzhajajo približno 1 uro. Nato jih ocvri kot navadne krofe in potresi ocvrte z nastrganim bohinjskim sirom.

- 665 **Vzhajani močnati slaniki kot čajno pecivo.** Stresi na desko 56 dkg moke, deni vanjo 10 dkg sirovega masla, prav malo soli, $1\frac{1}{2}$ dkg droži, ki si jih razmočila v 4 žlicah tople vode, in prilij še $\frac{1}{4}$ l vode. Iz vsega napravi testo, ki ga 20—30 minut dobro ugnetaj. Nato pokrij testo na deski z gorko skledo in pusti, da vzhaja eno uro. Ko vzide, ga zopet nekoliko ugneti in napravi iz njega 70—80 majhnih, za prst dolgih in debelih klobasic, ki jih pokladaj na pomazano pekačo in postavi za pol ure na gorko, da nekoliko vzidejo. Pomaži jih z raztepenim jajcem, potresi s kumno in soljo ter jih postavi v precej vročo pečico, da naglo zarumené in se spečejo.
- 666 **Da se poleti kruh ne skvari,** mu pridenemo, ko ga gnetemo, mrzlega kisa (za veliko štruco, n. pr. iz 3 kg moke, pol kozarca).
- 667 **Domač kruh s krompirjevim kvasom.** Skuhaj 4 srednje debele, olupljene krompirje in ko je krompir kuhan, mu odlij vodo in ga dobro stlači, prilij krompirjevko in še zajemalko vode, da bo vsega skupaj za $\frac{1}{2}$ l. Prideni 2—3 dkg v 4 žlicah vode raztopljenih droži in $\frac{3}{4}$ l moke; premešaj in postavi na gorko, da vzide. V skledo stresi 6 l zmešane moke, n. pr. pšenične, ječmenove in ržene, pest soli, pol žlice janeža ali kumne in liter srednje vroče vode; zmešaj vodo z moko, prideni vzišli kvas, zmešaj s kuhalnico in ugneti še z roko. Ugneteno testo pokrij in postavi na gorko, da vzhaja. Vzišlo testo zopet pogneti, napravi 2—4 enako velike hlebe, jih deni v peharje, pogrnjene s prtičem, in postavi zopet na gorko, da vzhajajo. Vzišle hlebce stresi na lopar, potresen z moko, če jih daš v peč; če jih daš v pečico, jih stresi na pekačo, pomaži z mlekom in napravi vsakemu hlebu po vrhu z nožem 3 zareze. Kruh peči v vroči peči ali v pečici eno uro.
- 668 **Kruh iz Knajpove moke.** Knajpova moka je navadna pšenična moka, zmleta z otrobi vred. Deni v lonček $1\frac{1}{2}$ dkg droži, $\frac{1}{8}$ l mlačne vode in 2 žlici moke; vse dobro zmešaj in postavi na stran, da vzide. Nato stresi v skledo $1\frac{1}{2}$ l Knajpove in $\frac{1}{2}$ l navadne pšenične moke, napravi v sredi moke jamico, prideni žličico soli, prilij $\frac{1}{4}$ l tople vode in dodaj • vzišli kvas. Nato vse dobro premešaj in še z rokami pogneti.

Ko je testo dobro ugnetenno, ga pokrij s prtičem, postavi na gorko in pusti, da vzhaja. Vzišlo testo stresi na desko, napravi 15—20 malih štručic, jih zloži na desko, ki je pogrnjena s prtičem, tako da se ne tišče ena druge, in pusti, da znova vzidejo. Potem jih položi na pekačo, jih pomaži in peci pol ure v precej vroči pečici. Pečene vzemi s pekače, pomoči vsako štručko v vrel krop, jih položi še enkrat na pekačo in postavi zopet za 1 minuto v pečico. — Ali pa: Deni v lonček 2 dkg droži, $\frac{1}{8}$ l mlačne vode in 3 žlice moke, vse dobro zmešaj ter postavi na stran, da vzhaja. V skledo stresi 1 l Knajpove moke, zlij vanjo $\frac{1}{2}$ l toplega mleka, prideni kavno žlico soli, premešaj in prideni vzišli kvas ter vse pogneti z 1 l bele moke. Zgneteno testo pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzide. Nato napravi iz testa 2 štruci, ju položi v podolgasta, s prtičem pogrnjena in z moko potresena peharja in pusti, da vzhajata. Potem ju stresi na pomazano pekačo, napravi vsaki štruci z nožem 3 zareze, pomaži z mlekom in peci v srednje vroči pečici 30—40 minut.

- 669 **Koruzni kruh.** Stresi v skledo $\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ l) koruzne moke, prideni pol žličice janeža in polij s $\frac{1}{4}$ l vrele vode, osoli, dobro zmešaj in prideni $\frac{1}{4}$ kg ječmenove ali pšenične moke, $\frac{1}{8}$ l mrzlega mleka, $\frac{1}{4}$ l krompirjevega kvasa in 2—3 dkg sirovega masla ali masti; vse dobro zmešaj in ugneti v testo še $\frac{1}{4}$ kg pšenične moke. Tako pripravljeno testo postavi na gorko, da prav malo vzide. Ko nekoliko vzide, ga znova pogneti in napravi iz njega dve enako veliki štručki ali hlebčka, ju položi v s prtičem pogrnjena peharja in postavi na gorko, da testo vzide. Vzišlo stresi na pomazano pekačo, pomaži z mlekom ali jajcem in napravi vsakemu hlebčku po vrhu 2—3 zareze. — Ali pa: Stresi v skledo 3 l koruzne moke, jo osoli in polij z litrom zavrele vode; zmešaj dobro s kuhalnico in ko se nekoliko ohladi, prideni vzišli krompirjev kvas, ki si ga pripravila kakor za domač kruh iz 4 krompirjev in 2 dkg droži. Nato prideni še $\frac{1}{2}$ l vode in 2 l ječmenove ali pšenične moke, vse dobro premešaj in pogneti še s $\frac{1}{2}$ l pšenične moke. Iz tega testa napravi 4 enako velike hlebce, jih položi v pogrnjene in z moko potresene peharje ter postavi na gorko, da vzidejo. Pomaži jih s to prevleko: Zmešaj 2 žlici ječmenove moke in 2 žlici vode, pomaži hlebce po vrhu z roko in jih peci v vroči peči 1 uro. •

- 670 Kruh iz bele pšenične moke.** Deni v lonček $\frac{1}{8}$ l mlačne vode, pol žličice sladkorja, 2 dkg droži in 4 žlice moke; vse prav dobro zmešaj in postavi na stran, da vzhaja. Nato stresi v veliko skledo 4 l pšenične moke (nekoliko je deni na stran za pognetanje), napravi v sredo moke jamico, jo osoli (2 žlici) in prilij $1\frac{1}{4}$ l tople vode in žličico janeža. Vse to zmešaj s kuhalnico in prideni vzišli kvas (lonček, v katerem je kvas vzhajal, oplakni z majhno zajemalko mrzle vode in vlij na kvas). Vse nekaj minut dobro s kuhalnico stepaj in še z rokami pogneti. Drugo napravi vse kakor za rženi kruh.
- 671 Rženi kruh.** Stresi v skledo 2 l pšenične moke in 1 l ržene; v lonček deni 2 dkg droži, $\frac{1}{8}$ l mlačne vode in 4 žlice moke. Kvas dobro zmešaj in ga postavi na gorko, da vzide. Napravi v sredi moke jamico, prilij $\frac{3}{4}$ l tople vode, prideni žlico soli in žlico kumne in vse s kuhalnico dobro zmešaj (poprej pa pusti nekoliko moke na strani za ugnetaanje); prideni vzišli kvas in dobro ugneti. Potem pokrij testo s prtičem, ga postavi na gorko, da vzhaja, vzišlo testo zopet pogneti in napravi 2 podolgasti štruci ter ju deni v štručnici, ki si ju pognila s prtičem in potresla z moko. Postavi štruci zopet na gorko (pa ne na prevroče), da še enkrat vzdete, ju stresi na pomazan model, pomaži z mlekom, zareži kakor Knajpove štruce in ju peci v precej vroči pečici pičlo uro.
- 672 Črnorumeni kruh.** Napravi črn domači kruh. Posebe popari v skledi $\frac{3}{4}$ l koruzne moke s $\frac{1}{2}$ l osoljene vrele vode; ko se nekoliko ohladi, primešaj 4 žlice krompirjevega kvasa, dobro zmešaj in pogneti prav malo z 2—4 žlicami ječmenove moke. Ko črni kruh vzide, ga razvaljaj, pomaži z 2 žlicama kisle smetane in razvaljaj po njem koruzno testo, ki ga pomaži še z 2 žlicama kisle smetane. Testo zvij nato kakor potico, ga položi v pomazan model in postavi na gorko, da vzide. Potem ga pomaži po vrhu s smetano in speci.
- 673 Pisani ajdov kruh** pripraviš kakor črnorumeni kruh, le namesto koruzne moke popari ajdovo in namesto testa kot za črn domači kruh napravi testo iz pšenične moke.
- 674 Pisani kruh s kašo.** Napravi črn domači kruh iz $1\frac{1}{2}$ l moke. Posebe skuhaj $\frac{1}{4}$ l v vreli vodi oprane kaše, jo osoli in

skuhaj v $\frac{1}{2}$ l vode ali mleka; ko se kaša ohladi, razvaljaj vzišlo testo in ga nadevaj s kašo prst na debelo (ako imaš ocvirke, jih dobro sesekljaj in prideni kaši med kuhanjem, če si jo kuhala na vodi). Testo zvij in ga zavij po polževo, deni na pogrnjen in z moko potresen pehar in kadar vzide, ga stresi na lopar ali pekačo, pomaži z mlekom, jajcem ali mlečno kavo in peci v vroči peči 1 uro. Kruh daš lahko tudi v pomazan model, da v njem vzhaja.

675 **Pisani kruh s krompirjem.** Napravi črn domači kruh, vzišlega razvaljaj in nadevaj prst na debelo s krompirjevim nadevom: Skuhaj 3–4 cele krompirje, kuhane odcedi in olupi ter takoj še vroče v loncu dobro stlači; prideni krompirju nekoliko soli in 1–2 žlici kisle smetane, dobro zmešaj in razmaži ta nadev po razvaljanem testu. Testo zvij, ga položi v dobro pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem ga postavi v pečico in ga peci 1 uro.

676 **Češki velikonočni kruh.** Deni v lonček 3 dkg droži, žličico sladkorja in 4 žlice toplega mleka; posebe zlij v skledo $\frac{3}{8}$ l vročega mleka, 5 dkg sladkorja, 10 dkg kuhanega masla, kavno žlico soli in drobno zrezano lupino polovice limone. Tej zmesi pridaj $\frac{3}{4}$ kg moke, ki je pusti samo toliko na strani, da boš imela za pognetenje, in s kuhalnico vse dobro stepi ter ugnetaj še z rokami vsaj četrto uro. Ko si vse dobro ugnetla, prideni pest opranih rozin, pest cvebov in za noževo konico nastrganega oreška. Postavi testo na gorko, ga dobro pokrij in pusti, da vzhaja; potem testo še enkrat pogneti in napravi iz njega dva okrogla hlebčka, položi vsakega na pehar, pogrnjen s prtičem, in postavi na gorko, da še enkrat vzide. Potem stresi hlebce na pomazano pekačo, pomaži z jajcem, zarezži vsakega po sredi navzkriž in peci eno uro.

677 **Vzišli prepečenec.** Raztopi v 5 žlicah mlačnega mleka 2 dkg droži in žličico sladkorja ter postavi na gorko, da vzhaja. Medtem stopi v $\frac{3}{8}$ l toplega mleka 5 dkg sladkorja in nekoliko soli ter primešaj 5 dkg sirovega masla; vlij mleko in droži v skledo na 1 kg moke, dodaj 2 rumenjaka, sneg 2 beljakov in žličico stolčenega janeža, vse dobro zmešaj z moko in ugnetaj pol ure. Ko je testo ugnetenno, ga položi v pehar, pogrnjen s prtičem in potresen z moko, ter postavi

na gorko, da vzide. Čez 2 uri pogneti testo še enkrat in ga razreži na majhne koščke (za pol drobnega jajca). Iz teh kosov napravi za pedenj dolge svaljke in stakni vsakemu svaljku oba konca, da se ravno dotikata. Iz svaljkov narejene obročke naloži na pekačo (s staknjenim koncem navzdol, s hrbtom navzgor) enega poleg drugega tako, da se napravi podolgasta štruca. Ta štruca naj zopet vzhaja, potem jo pomaži z raztepenim jajcem in speci v srednje vroči pečici. Drugi dan zreži štruco na mezinec debele kose, jih zloži na pekačo in postavi v pečico, da najprej po eni in potem še po drugi strani zarumene. — Pripraviš lahko tudi cenejši prepečenec, n. pr. vzemi 1 kg moke, 1 jajce, mleko, sol in droži. Opečeni prepečenec shrani na suhem; drži se mesec dni.

- 678 **Preste.** Namoči najprej v 5 žlicah mlačnega mleka 2 dkg droži in žličico sladkorja ter postavi na gorko, da vzide. Stresi v skledo $\frac{1}{2}$ kg pšenične moke, jo osoli in prilij $\frac{1}{4}$ l gorke vode, dobro zmešaj, pridene vzišli kvas in vse zopet prav dobro zmešaj; stresi testo na z moko potreseno desko in ga prav dobro ugnetaj četrť ure. Ugnetenno testo položi v skledo za četrť ure, da se nekoliko spočije, nato ga stresi zopet na desko, ugnetaj in usvaljkaj klobaso, ki jo zreži na 18 kosov, usvaljkaj vsak kos z roko v tenko paličico in napravi iz nje presto; preste pokladaaj na prtič, potresen z moko, ter jih pusti četrť ure vzhajati. Nato zavri v široki kozi vodo (polovico kože) ter pokladaaj vanjo preste. Voda naj neprenehoma vre. Ko pride presta na vrh, kar se hitro zgodi, jo vzemi z lopatiko iz kroga, položi na rešeto, da se nekoliko odteče, in nato na pomazano pekačo ter potresi s soljo in kumno. Postavi takoj vse skupaj v vročo pečico, da se peče pol ure.

- 679 **Testo za ceneno potico.** Nalij v lonček tri žlice mlačnega mleka, mu pridene žličico sladkorja in 2–3 dkg droži, zmešaj in postavi na gorko, da vzide. V večjo skledo vlij $\frac{1}{2}$ l toplega mleka in pridene nekoliko soli, za jajčno velikost sirovega ali kuhanega masla, žlico sladkorja, 1 jajce ali samo rumenjaki ter pripravljeni kvas. V zmes vsuj $1\frac{1}{2}$ l ali $\frac{3}{4}$ kg pšenične moke ter nato vse s kuhalnico močno stepaj 20 do 30 minut. Stepeno testo potresi po vrhu z moko, ga pokrij s snažnim prtičem in postavi na gorko, da vzhaja. Ko testo

vzide, ga stresi na z moko potreseno desko, ga potresi z moko in razvaljaj mezinec na debelo. Razvaljano testo pomaži z nadevom, ga ob robu obreži, precej tesno zvij in položi v dobro pomazano kozo. V kozi ga potlači z roko in prebodi na več mestih z nožem, da potica ne bo luknjičasta. Kozo s testom postavi na gorko, pa ne na vroče, in ko vzide, pomaži testo s smetano ali jajcem.

680 **Testo za dražjo potico.** Nalij v lonček 3 žlice mlačnega mleka ter pridene žličico sladkorne sipe in 2 dkg droži; vse to zmešaj in postavi vstran, da vzide. Potem deni v skledo, v kateri misliš stepati, 10 dkg (za 2 jajci) sirovega masla, $\frac{1}{2}$ l mleka, 2—3 žlice sladkorne sipe, žličico soli in $\frac{3}{4}$ kg moke. To dobro zmešaj, pridene vzišli kvas, 1 jajce in 1 rumenjaka ali pa samo 2 rumenjaka. Nato s kuhalnico vse dobro stepaj 20—30 minut. Stepeno testo potresi po vrhu z moko, ga pokrij in postavi na gorko, da vzide. Drugo delaj vse tako, kakor je opisano pri testu za ceneno potico.

681 **Potica iz ajdove moke z orehi.** Popari v skledi $\frac{1}{2}$ l ajdove moke s $\frac{1}{2}$ l osoljene vrele vode, zmešaj s kuhalnico in ko se nekoliko ohladi, pridene 2 dkg v 2 žlicah toplega mleka namočenih droži. Vse dobro zmešaj in pogneti s $\frac{3}{4}$ l pšenične moke. Testo potresi po vrhu z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhaja. Vzišlo testo razvaljaj kolikor mogoče tenko, ga pomaži s 3 žlicami topljene smetane, ki si jo zmešala z 1 jajcem, in potresi s pestjo krušnih drobtin, 2 pestema zmletih orehov, žlico sladkorja in ščepom cimeta. Testo zvij in speči kakor druge potice.

682 **Ajdova potica z orehi ali lešniki.** Napravi testo kakor za rozinovo potico in ga namaži s temle nadevom: Zavri 2—3 žlice medu in nekoliko ohlajenega polij po razvaljenem testu, potresi žlico drobno zrezanih pomarančnih ali limonovih olupkov, pest orehov ali lešnikov, ščep cimeta in pest krušnih drobtin. Drugo vse kakor pri ajdovi potici z rozinami.

683 **Ajdova potica z rozinami.** Stresi v skledo $\frac{1}{2}$ l ajdove moke, jo popari s $\frac{1}{4}$ l vrelega osoljenega kropa, s kuhalnico dobro zmešaj ter pridene $\frac{1}{2}$ l ječmenove moke, $\frac{1}{4}$ l krompirjevega kvasa, $\frac{1}{8}$ l mrzlega mleka in žlico masti; vse dobro zmešaj in pogneti s $\frac{1}{4}$ l pšenične moke. Testo postavi na gorko, da

nekoliko vzide, potem ga razvaljaj kolikor mogoče na tenko in ga namaži s temle nadevom: Mešaj 2 žlici topljene ali kisle smetane in drobno jajce, namaži testo, potresi žlico drobtin, žlico sladkorja, žlico drobno zrezanih limonovih lupin in ščep cimeta. Testo zvij, ga pusti vzhajati in speci kakor druge potice.

684 **Češpljeva povalnica.** Napravi cenejše ali dražje testo kot za potico. Ko si napravila testo iz $\frac{3}{4}$ kg moke in ga pustila vzhajati, ga razvaljaj na tenko in potresi nanj dve pesti drobtin, ki si jih zarumenila v 10 dkg sirovega masla ali masti, 20—30 svežih na rezance zrezanih češpelj, velik ščep cimeta in pest sladkorja. Tako pripravljeno testo prereži čez sredo in zvij vsako polovico od srede proti robu, da nastaneta dva ne preveč debela zvitka; položi ju na pekačo, ki si jo prej dobro namazala z maslom, in postavi nato na gorko, da nekoliko vzideta. Povalnico pomaži končno s smetano, jo speci in postavi gorko ali mrzlo na mizo.

685 **Jabolčna povalnica.** Napravi testo za dražjo ali cenejšo potico. Vzišlo testo razvaljaj in potresi z 2 pestema v maslu (za jajce) zarumenjenih in ohlajenih drobtin, 6 olupljenimi, iztrebljenimi in nakrhljanimi jabolki, pestjo sladkorja in pol žličice cimeta. Tako pripravljeno testo prereži čez sredo in ga zvij od srede proti robu, da nastaneta dva ne preveč debela kosa. Položi ju na pomazano pekačo ter pusti vzhajati. Nato povalnico speci in postavi še gorko na mizo. — Ali pa, namesto da potreseš povalnico z zarumenjenimi drobtinami, napravi tale nadev: Vmešaj 4 žlice topljene ali sladke smetane, 1 jajce, ščep cimeta in žličico limonovih olupkov. Ko si testo namazala, ga potresi še s pestjo krušnih drobtin, 4 olupljenimi, iztrebljenimi in nakrhljanimi jabolki in s pestjo sladkorja; zvij in speci kakor vsako drugo potico.

686 **Medena potica.** Napravi ceneno ali dražje testo za potice in ga pomaži z medenim nadevom. Glej št. 824.

687 **Dobra orehova potica.** Nalij v skodelico 4 žlice toplega mleka, dodaj žličico sladkorne sipe in 2—3 dkg droži; vse zmešaj ter postavi na stran, da vzhaja. Nato zmešaj v večji skledi $\frac{3}{4}$ l toplega mleka, 10 dkg sladkorja, 12 dkg sirovega masla, kavno žlico soli in 1 kg 12 dkg moke; vse dobro zme-

šaj, prideni vzišli kvas in 2 rumenjaka. Ko še nekaj časa stepaš, prideni še žlico masti, potresi stepeno testo z moko, ga pokrij in postavi na gorko, da vzhaja. Potem ga pomaži z orehovim nadevom in potresi s 5 dkg zmletih orehov. Iz tega testa napraviš dve srednje veliki potici.

687a Orehova potica s kakavom. Napravi iz $\frac{3}{4}$ kg moke dražje testo (kakršno je za potice), vzišlo razvaljaj in namaži s sledečim nadevom: Deni v kozo 20 dkg sladkorne sipe, da se raztopi, ter jo med vednim mešanjem pusti vreti, da nekoliko zarumeni. V ta sladkor stresi 15 dkg drobno zrezanih orehov in 2 pesti krušnih drobtin; dobro premešaj, prilij $\frac{3}{8}$ l toplega mleka ter mešaj pol minute. Dodaj polno žlico kakava, zavitek vanilijevega sladkorja ali žlico drobno zrezane limonove lupine, ščep cimeta in za jajčno velikost masti. Ko se nadev nekoliko ohladi, namaži z njim testo, ga potresi še s pestjo zrezanih orehov, zvij in vzišlo speci kakor vsako drugo potico.

688 Orehov štrukelj iz koruzne moke pečen. Mešaj v skledi 6 dkg sirovega masla ali masti, 1 rumenjaka in žlico sladkorja, prideni nato 10 dkg koruzne moke, ki jo polij poprej s $\frac{1}{4}$ l zavretega mleka, dobro premešaj in prilij še $\frac{1}{4}$ l toplega mleka. Nato prideni $\frac{1}{2}$ kg pšenične moke in vzišli kvas, ki si ga pripravila iz 2 dkg droži, 2 žlic toplega mleka in žličice sladkorja, osoli (pol žličice) in vse skupaj četrto ure dobro stepaj. Postavi testo na gorko, ga pokrij s prtičem in pusti, da vzhaja. Vzišlo testo stresi na desko, potreseno z moko, ga pomaži z orehovim nadevom in potresi s pestjo drobtin, ki jih prej zarumeni v žlici masla. Orehov nadev pripravi takole: Mešaj 2 žlici tople ali kisle smetane, 1 jajce, prideni 15–20 dkg ($\frac{1}{4}$ l) zmletih in s 4 žlicami zavretega mleka poparjenih orehov, žlico sladkorja, ščep cimeta ali žličico drobno zrezanih limonovih olupkov. Zvij testo v zvitek, ga deni na pomazano podolgasto pekačo in postavi na gorko, da vzhaja. Ta štrukelj potem pomaži z jajcem, smetano ali mlekom in peci v srednje vroči pečici. Pečenega zreži in postavi gorkega ali mrzlega na mizo.

689 Sadna potica. Napravi nadev: Skuhaj $\frac{1}{2}$ l namočenih in opranih suhih hrušk, kuhanim odstrani pečke, peclje in muhe, jih deni na desko in jim prideni 6 suhih fig, pest

orehovich jedrc in nekoliko drobno zrezane limonove lupine ter vse skupaj prav drobno zreži. Nato stresi vse v skledo in prilij $\frac{1}{8}$ l vročega mleka. Testo pa napravi kakor za ceneno potico, le jajce lahko opustiš. Ostalo napravi vse tako kakor pri ostalih poticah.

- 690 **Ocvirkovka.** Napravi navadno testo iz litra ($\frac{1}{2}$ kg) moke, $\frac{1}{4}$ l tople vode in 2 dkg vzhajanih droži, ga s kuhalnico dobro stepi in pusti vzhajati. Vzišlo testo razvaljaj in potresi ga s $\frac{1}{4}$ l razgretih in nekoliko ohlajenih ocvirkov ter s pestjo krušnih drobtin. Testo zvij v potico, ki naj na toplem vzhaja. Pečeno in zrezano ocvirkovko postavi gorko na mizo.
- 691 **Špehovka ali ocvirkova potica.** Napravi testo kakor za ceneno potico. Vzišlo in razvaljano testo pomaži s sledečim nadevom: $\frac{1}{4}$ l mrzlih ocvirkov dobro sesekljaj ali v mesnem stroju zmelji, jih deni v skledo, primešaj 1 rumenjaka, žlico kisle smetane in sneg 1 beljaka. Namazano testo potresi z žlico sladkorja in s ščepom cimeta. Nato obreži testo ob robu, kjer boš začela zvijati, ga zvij, postavi na gorko, da vzide, in peci v srednje vroči pečici eno uro. Potico postavi gorko ali mrzlo na mizo.
- 692 **Špehova potica iz ajdove moke.** Napravi testo kakor za potico z orehi. Vzišlo razvaljaj in potresi z razgretimi ocvirki, ki si jih nekoliko ohladila, ter s $\frac{1}{2}$ žlice cimeta. Tako pripravljeno potico zvij in položi v dobro pomazan model, da vzide, jo pomaži po vrhu z raztopljeno mastjo in speci. Pečeno postavi še gorko na mizo. — Ali pa: Napravi vse kakor za prejšnjo špehovko, samo potresi z 2 pestema krušnih drobtin, ki si jih zarumenila v nekaj žlicah masti.
- 693 **Špehovka iz koruzne moke.** Popari v skledi $\frac{1}{2}$ l koruzne moke s $\frac{1}{2}$ l osoljenega zavrelega kropa in s kuhalnico dobro zmešaj; ko se nekoliko ohladi, prideni 1–2 dkg droži, namočenih v 3 žlicah toplega mleka, ter $\frac{3}{4}$ l pšenične moke in vse dobro stepaj. Postavi testo na gorko, da vzide, potem ga razvaljaj kolikor mogoče tenko in potresi na gosto z razgretimi in nekoliko ohlajenimi ocvirki in s ščepom cimeta. Speci kakor vsako drugo špehovko.
- 694 **Špehovka brez ocvirkov.** Rastopi v treh žlicah toplega mleka 2 dkg droži z žličico sladkorja ter pusti, da vzide. Nato vlij v skledo $\frac{1}{4}$ l toplega mleka, ga osoli, mu prideni za oreh

masla, žlico sladkorja, 1 rumenjak in vzišle droži; zmešaj in zasuj z litrom moke ter stepaj 20—30 minut. Testo postavi na gorko, da vzhaja. Medtem zmešaj v skledi 12 dkg svinjske masti, ki ji prideni ščep cimeta in 2 rumenjaka. Vzišlo testo razvaljaj in pomaži s pripravljenim nadevom, potresi z žlico sladkorja in zvij v potico. Drugo napravi vse kakor pri drugih poticah.

695 **Tirolska potica.** Napravi testo kakor za ceneno ali dražjo potico. Vzišlo razvaljaj za mezinec debelo in ga polij s 3—4 žlicami razpuščenega sirovega masla; po vrhu potresi 2 pesti zmletih orehov, pest sladkorja, pest rozin, žličico drobno zrezanih limonovih lupin, ščep cimeta in olupljeno, na rezance zrezano jabolko. Testo zvij in pusti, da vzide, potem pa ga speci kakor vsako drugo potico.

696 **Dober šarkelj.** Vmešaj 12 dkg sirovega masla, 12 dkg sladkorja, 2 rumenjaka in 1 jajce. Ko si 10 minut mešala, prideni 56 dkg moke, $\frac{3}{10}$ l toplega mleka in 2 dkg droži, ki si jih raztopila v 2 žlicah toplega mleka, žlico sladkorja in nato še osoli. Vse narahlo zmešaj in stepaj 15 minut, prideni še drobno zrezano lupino polovice limone in pest rozin; testo stepaj še nekaj minut. Stepeno testo stresi v pomazan model, ki ima v sredi cev, in ga postavi na gorko, da vzide; pomaži z jajcem ali smetano in peci v srednje vroči pečici eno uro.

697 **Novoletni šarkelj.** Najprej nalij v skledico 3 žlice mlačnega mleka, prideni žlico sladkorja in $1\frac{1}{2}$ dkg droži; vse zmešaj z žlico in postavi vstran, da vzhaja. Nato zmešaj v večji skledi $\frac{1}{4}$ l vročega mleka, 2 žlici sladkorja, nekoliko soli, 6 dkg (za jajčno velikost) sirovega masla, 2 rumenjaka in pičel liter moke, vse premešaj, prideni vzišli kvas in 2 dkg masti, zopet dobro zmešaj in stepaj 20 minut. Nato prideni žličico drobno zrezane limonove lupine in pest rozin; ko si rozine zamešala, stresi testo v dobro pomazan model, ki ima na sredi cev, in postavi na gorko, da vzide. Pomaži ga z jajcem in peci v srednje vroči pečici tri četrti ure. Pečenega stresi na krožnik ali desko in še gorkega potresi z vanilijevim sladkorjem.

698 **Vzišlo testo za kuhane štruklje.** Deni v skledico 2 žlici mlačnega mleka, $1\frac{1}{2}$ dkg droži in kavno žlico sladkorja,

premešaj in pusti, da vzhaja. Nato vlij v skledo $\frac{1}{8}$ l mlačnega mleka, prideni nekoliko soli, za debel oreh masla, $\frac{1}{2}$ l pšenične moke in vzišli kvas, vse dobro premešaj in stepaj nekaj minut. Nato stresi testo na desko in ga pognetaj še četrt ure z $\frac{1}{8}$ l moke. Pogneteno testo pokrij na deski s skledo in pusti, da vzide. Potem ga razvaljaj kolikor mogoče tenko, ga namaži z nadevom in rahlo zvij. Nato ga s kuhalničnim držajem razdeli na 6—7 cm dolge kose, ki jih prereži, zloži na potresen prtič na desko ter pusti vzhajati. Potem te kose pokladaj narahlo v vrelo vodo, v kateri naj se kuhajo četrt ure. Kuhane naloži na krožnik, prereži vsakega čez pol in zabeli z mastjo ali maslom, ki si v njem zarumenila nekoliko drobtin.

- 699 **Drobnjakovi kuhani štruklji iz vzišlega testa.** Mešaj v skledi 4 žlice kisle ali topljene smetane, 1 jajce, 3 žlice krušnih drobtin in 1 veliko žlico drobnjaka ter namaži s tem nadevom testo.
- 700 **Vzišli kuhani štruklji z meliso.** Pripraviš jih kot z drobnjakom.
- 701 **Vzišli kuhani štruklji z meto.** Pripraviš jih kot drobnjakove.
- 702 **Kuhani vzišli orehovi štruklji.** Mešaj za oreh sirovega masla, 2 žlici kisle smetane, celo jajcè, ščep cimeta, žličico sladkorja (ali tudi brez sladkorja) in ščep cimeta in namaži s tem nadevom vzišlo testo za štruklje. Po vrhu potresi 8 dkg orehov in pest krušnih drobtin.
- 703 **Pehtranovi kuhani vzišli štruklji.** Pripravi nadev kot za drobnjakove štruklje, le namesto drobnjaka vzemi pehtran.
- 704 **Kuhani vzišli štruklji s sirom.** Mešaj 2 žlici kisle smetane, 1 rumenjak, $\frac{1}{4}$ kg sira mohanta, ščep cimeta in primešaj sneg 1 beljaka. Namaži s tem nadevom testo in potresi po vrhu pest zarumenjenih drobtin.
- 705 **Krompirjevo vzišlo testo za pečene štruklje.** Stresi na desko $\frac{1}{2}$ kg moke, 20 dkg olupljenega, kuhanega, odcejenega in skozi sito pretlačenega krompirja, ubij drobno jajce, dodaj $1\frac{1}{2}$ dkg v 4 žlicah toplega mleka razmočenih droži, žlico sladkorja, žlico masti in 2 žlici olja in nekoliko soli. Iz vsega napravi testo, ki ga ugnetaj četrt ure. Pogni na desko prtič, ga potresi z moko in položi nanj testo, ki ga

pokrij z večjo skledo; pusti ga preko noči vzhajati na hladnem. Drugi dan testo razvaljaj in nadeni.

- 706 Pečen pehtranov štrukelj iz vzišlega krompirjevega testa.** Mešaj 2—3 žlice kisle ali topljene smetane in 1 jajce. Vzišlo testo razvaljaj in pomaži z vmešano smetano, po vrhu pa potresi žlico drobno zrezanega pehtrana, pest krušnih drobtin in žlico sladkorja. Drugo delaj vse kot pod št. 707.
- 707 Pečen tirolski štrukelj iz vzišlega krompirjevega testa.** Olupi 4 srednje debela jabolka, odstrani jim pečke in jih nastrgaj na repnem strgalniku; primešaj pest drobno zrezanih orehov, 2 pesti v maslu precvrtilih krušnih drobtin, 4 drobno zrezane fige, ščep cimeta in limonove lupine, 2 žlici sladkorja in žlico rozin, vse skupaj pa poškropi z žlico ruma. Ko vse dobro premešaš, potresi ta nadev enakomerno na razvaljano testo. Zvij štrukelj od obeh strani proti sredi, tako da nastaneta dva zvitka, položi zvitka na pomazano pekačo, pomaži z jajcem in postavi takoj v srednje vročo pečico, da se tri četrti ure peče. Pečeni štrukelj zreži, potresi s sladkorjem in postavi gorkega ali mrzlega na mizo.

B. Cmoki, krapi, štruklji in pogače.

- 708 Breskovi cmoki iz krompirjevega testa.** Skuhaj 4 debele krompirje, kuhane odcedi, olupi in nastrgaj ali z valjarčkom stlači. Stlačene krompirje stresi na desko, prideni 2 žlici kisle smetane, 1 jajce, nekoliko soli in $\frac{1}{4}$ l moke. Iz vsega napravi testo, ga razvaljaj mezinec na debelo in nareži iz njega krpice po 3—4 prste dolge in široke. Na vsako krpo položi drobno, olupljeno in v sladkorni sipi povaljano breskev, ki jo zavij potem v krpico tako, da je breskev popolnoma zakrita. Tako pripravljene cmoke kuhaj narahlo v vreli osoljeni vodi 12 minut. Kuhane jemlji narahlo iz kože, jih pokladaj na krožnik ter zabeli z maslom ali mastjo, v kateri si zarumenila žlico krušnih drobtin; če hočeš, jih potresi po vrhu s sladkorjem in cimetom. Kuhane tudi lahko pokladaš v plitvo ponev, v kateri si zarumenila krušne drobtine.
- 709 Čespljevi cmoki iz krompirjevega testa.** Čespljeve cmoke pripraviš kakor breskove, le da vzameš iz česplje koščico

in jo nadomestiš s kocko sladkorja. Ako uporabljaš kuhane češplje, jim ni treba pobirati koščic.

- 710 **Jabolčni cmoki iz krompirjevega testa.** Te pripraviš kakor breskove, le da položiš v vsako krpico v sladkor povaljan krhljiček jabolka.
- 711 **Marelični cmoki iz krompirjevega testa** se pripravijo kakor breskovi, samo da odstraniš marelici koščico in jo nadomestiš s sladkorno kocko.
- 712 **Zaviti krompirjevi cmoki.** Nastrgaj 6 debelih kuhanih krompirjev, jih stresi na desko, prideni 2 žlici kisle smetane, 1 jajce, nekoliko soli, za oreh sirovega masla ali masti in $\frac{1}{4}$ l moke. Iz vsega napravi testo, ga razvaljaj za mezinec debelo, potresi z drobtinami, ki si jih zarumenila v masti, in zvij v zvitek. Nato zreži testo na 3—4 prste dolge kose, ki jih lepo zaokroži, da se drobtine skrijejo. Cmoke kuhaj v zavreli slani vodi četrť ure, jih poberi nato v skledo in s čisto mastjo po vrhu prav malo zabeli. Postavi cmoke z jabolčno čežano ali solato na mizo.
- 713 **Krompirjevi cmoki brez jajec.** Nastrgaj 6 kuhanih in olupljenih krompirjev, jih deni v skledo in primešaj $\frac{1}{4}$ l moke. Vse dobro zmešaj in zgneti, razreži testo, napravi iz vsega 10 cmokov in jih zakuhaj v vreli osoljeni vodi; pokrite narahlo kuhaj 10 minut. Kuhane jemlji iz vode, jih pokladaj na krožnik ter zabeli z mastjo, v kateri si zarumenila žlico krušnih drobtin.
- 714 **Krompirjevi cmoki s pšeničnim zdrobom:** Olupi 6 srednje debelih krompirjev in še gorke stlači z valjarčkom; prideni $\frac{1}{8}$ l pšeničnega zdroba, polovico na drobne kocke zrezane in v masti precvrte žemlje, primešaj 1 jajce in soli, dobro zmešaj ter napravi iz tega testa 8 enako velikih cmokov, ki jih kuhaj narahlo v zavreli slani vodi 15 minut. Kuhane cmoke zreži, naloži na krožnik ter zabeli z mastjo, v kateri si zarumenila žlico krušnih drobtin. Postavi cmoke s solato ali kislim zeljem na mizo.
- 715 **Ocvirkovi krušni cmoki.** Zreži 4 dan stare žemlje na majhne kocke. Razpusti v kozi 5 dkg mastnih, na stroj zmletih ocvirkov, jim prideni žlico drobno zrezane čebule in žličico zelenega petršilja. Ko prav malo zarumené, polij z njimi žemlje. Prav tako jih polij še s $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka, ki si ga

zmešala z jajcem. Dobro premešaj in pusti pokrito pol ure. Nato primešaj žlico moke in napravi iz tega testa pet cmokov, ki jih kuhaj v zavreli slani vodi 25 minut. Kuhane zloži na krožnik, jih prereži čez polovico in zabeli z mastjo, ki si v njej zarumenila žlico krušnih drobtin. Cmoke postavi kot samostojno jed s kislim zeljem na mizo.

716 **Sirovi cmoki.** Mešaj 10 minut za pol jajca sirovega masla, rumenjaka in celo jajce, prideni nato 2 žemlji, ki si jih zrezala na majhne kocke in razmočila v $\frac{1}{8}$ l mrzlega mleka, žlico moke, žlico kisle smetane, 10 dkg pšeničnega zdroba in 20–25 dkg domačega sira (mohanta). Ko si vse narahlo premešala, napravi iz tega mešanja šest cmokov, ki jih narahlo in počasi kuhaj v zavreli slani vodi 20 minut. Kuhane naloži na krožnik, prereži vsakega čez polovico in zabeli z maslom, ki si v njem zarumenila žlico krušnih drobtin. Postavi cmoke kot samostojno jed s kuhanimi češpljami ali jabolki na mizo.

717 **Žemeljni cmoki.** Zreži 8 dva dni starih žemelj na majhne kocke in jih polij z vročo mastjo, v kateri si zarumenila žlico drobno zrezane čebule in zelenega petršilja, ter s $\frac{1}{2}$ l zavretega mleka. Pokrij žemlje za pol ure, da se napojé, nato prilij $\frac{1}{8}$ l mrzlega mleka, v katerem si razmotala 1 jajce, prideni še 2 žlici moke, dobro premešaj in napravi iz tega testa 7–8 cmokov. Kuhaj jih v prostorni kozi v zavreli osoljeni vodi 20–25 minut, kuhane poberi iz vode, prereži vsakega čez polovico, položi na krožnik in potresi z drobtinami, ki si jih prej zarumenila v masti. Daj jih kot samostojno jed s kislim zeljem ali z omako.

718 **Žemeljni ali kruhovi cmoki s slanino (špehom).** Zreži na majhne kocke 8 dva dni starih žemelj in jih polij s $\frac{1}{2}$ l zavrele juhe od svežega ali prekajenega mesa. Pokrij žemlje za pol ure, da se napojé, prideni nato kakih 8 dkg prekajene, kuhane in sesekljane slanine, nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja, debelo jajce, zmešano z nekaj žlicami mleka in 2 žlici moke. Vse dobro premešaj in napravi iz tega testa 7–8 cmokov, ki jih kuhaj narahlo v osoljeni vreli vodi 20 minut. Kuhane vzemi iz vode, zreži vsakega na 3 kose, jih zloži na krožnik, potresi z drobtinami in zabeli z vročo mastjo ali ocvirki.

- 719 Drobljanci (flancati) iz krhkega testa.** Deni na desko 15 dkg moke, nekaj zrn zdrobljene soli in 3 dkg sirovega masla. Sirovo maslo zreži med polovico moke, ga z nožem zdrobi med moko, primešaj 2 rumenjaka, 2—4 žlice vina in 1—2 žlici sladke smetane; z ostalo moko vse skupaj dobro pogneti. Testo, ki mora biti voljno, pusti počivati pol ure, nato ga kolikor mogoče tenko razvaljaj ter zreži s kolescem v 4 prste dolge in prav toliko široke krpice, v katere napravi s kolescem 3—4 zareze tako, da ostane rob okrog in okrog cel. Vtakni gornja ogla krpice skozi spodnji zarezi in ocvri drobljance v razbeljenem maslu ali masti. Pri cvrtju ponev nekoliko tresi, da drobljanci narastejo in zarumené. Nato jih obrni, da še po drugi strani zarumené, in postavi s sladkorjem potresene na mizo.
- 720 Gorenjski krapci s sirnatim nadevom.** Popari $\frac{1}{2}$ l ajdove moke s $\frac{1}{2}$ l vrele slane vode in s kuhalnico dobro zmešaj. Ko se testo nekoliko ohladi, ga stresi na desko, na katero si potresla žlico pšenične moke, ga nekoliko ugneti in takoj razvaljaj za pol mezinca na debelo. Nato zmešaj 1 jajce, 2 pesti sira iz kislega mleka, 2 žlici kisle smetane, 1—2 pesti krušnih drobtin in nekoliko soli, zreži razvaljano testo v štirioglate krpe in položi na vsako krpo pol žlice nadeva; krpe stisni skupaj in jih kuhaj v osoljeni vreli vodi 8 minut. Kuhane krape potresi z drobtinami in zabeli z ocvirki ali maslom, v katerem si zarumenila žlico krušnih drobtin.
- 721 Navadni krapci s kašnatim nadevom.** Pripravi vse kakor za gorenjske krape s sirnatim nadevom. Le nadev pripravi takole: Operi v vreli vodi $\frac{1}{8}$ l kaše, jo stresi v lonec in prilij $\frac{1}{4}$ l tople vode, osoli in kuhaj 20 minut. Nato kašo ohladi in pridene žlico kisle smetane ali ocvirkov, premešaj in nadevaj krpice.
- 722 Zimski krapci brez jajec.** Mešaj v skledi 15 minut 14 dkg sirovega masla in mu nato primešaj 7 dkg sladkorja, malo limonovih lupin in 17 dkg moke. Deni to na desko in še malo z rokami obdelaj, nato razvaljaj za nožev rob debelo, razreži s krapnim vzorčkom nekaj krapov in nekaj obročkov, pomaži krape z jajcem, položi nanje obročke, ki jih tudi pomaži z jajcem, in peci do rumenega. Pečene napolni v jamicah z mezgo.

- 723 **Ajdovi štruklji s sirnatim nadevom.** Stresi v skledo $\frac{1}{2}$ l ajdove moke, jo popari s $\frac{1}{2}$ l osoljenega kropa, premešaj in ko se testo nekoliko ohladi, ga stresi na desko, na katero si potresla žlico pšenične moke. Testo prav malo ugneti in ga takoj razvaljaj za pol mezinca na debelo. Nato zmešaj 2 pesti sira iz kislega mleka, 1 jajce, 3—4 žlice kisle smetane in nekaj zrn soli, namaži s tem nadevom razvaljano testo in potresi po njem še 2 pesti krušnih drobtin. Nato testo zvij, zavij v namočen in ožet prtič, ga poveži z nitjo in kuhaj v zavreli slani vodi pol ure. Potem štrukelj odvij, ga razreži, naloži na krožnik in zabeli z maslom ali mastjo, v kateri si zarumenila žlico krušnih drobtin.
- 724 **Ajdovi štruklji z ocvirki.** Napravi testo kakor za ajdove sirnate štruklje, ga potresi z 2 žlicama sesekljanih in razgretih ocvirkov, ki si jih zmešala s pestjo krušnih drobtin, ga zvij in zavij v prtič ter kuhaj v osoljeni zavreli vodi pol ure. Kuhane štruklje razreži, naloži na krožnik in zabeli z razgretimi ocvirki. Na mizo jih postavi kot samostojno jed s kislim zeljem.
- 725 **Ajdovi štruklji z orehovim nadevom kuhani.** Zmešaj v skledi 2 žlici kisle smetane, 1 jajce, ščep cimeta in 1—2 pesti zmletih orehov. S tem nadevom namaži razvaljano ajdovo testo (kakor za sirnate štruklje), potresi po testu 1—2 pesti krušnih drobtin, ga zvij in kuhaj kakor sirnate ajdove štruklje.
- 726 **Kuhani krompirjevi štruklji.** Stresi na desko $\frac{1}{2}$ kg kuhanega in pretlačenega krompirja, prideni 1 jajce, nekoliko soli, 2 žlici kisle smetane in $\frac{1}{4}$ kg moke. To vse narahlo pogneti in razvaljaj pol prsta na debelo ter potresi z drobtinami (2 pesti), ki si jih zarumenila v masti z nekoliko drobno zrezane čebule. Nato testo zvij, ga zavij v namočen in ožet prtič, poveži z nitjo in kuhaj v osoljeni vreli vodi pol ure. Kuhani štrukelj odvij, zreži na kose, naloži na krožnik in zabeli z razgretim maslom ali mastjo.
- 727 **Vlečeno testo.** Deni na desko $\frac{1}{2}$ l moke, $\frac{1}{8}$ l mlačne vode, soli, drobno jajce in za oreh masti ali žlice olja ter napravi iz vsega testo, ki ga dobro ugnetaj pol ure. Testo mora ostati voljno. Napravi hlebček, ga daj na desko, potreseno z moko, pokrij in pusti počivati vsaj pol ure. Nato ga ne-

koliko razvaljaj, pomaži z oljem in razvleci kolikor mogoče tenko. Ob robih testo obreži, kar je debelega, in porabi za drugi dan ali pa za masleno testo. Pozimi, ko je hladno, lahko napraviš to testo za večkratno uporabo, ker stoji 2—3 dni. Vsak hlebček pomaži z oljem in shrani na hladnem. (V hlebček ugneti tudi ostanke.)

- 728 **Masleno testo iz ostankov vlečenega testa.** Obrezke, ki ti ostanejo od vlečenega testa, nekoliko ugneti, testo stehtaj in ga postavi za pol ure pokritega vstran. Na 50 dkg testa vzemi 15 dkg sirovega masla, ki ga nekoliko ugneti z 2 dkg moke, in napravi iz tega štirioglato, prst debelo krpo, ki jo deni za četrt ure na hladno. Nato razvaljaj testo, da je dvakrat tako široko kakor maslena krpa, položi masleno krpo na sredo testa in ga zapogni čez maslo tako od dveh nasprotnih strani, da se maslena krpa ne vidi. Zdaj nekoliko potolci testo z valjarjem in ga razvaljaj v 20—30 cm dolgo krpo. To zapogni od dveh nasprotnih strani tako, da je testo zgubano v tri gube, in ga še enkrat razvaljaj. Nato ga zavij v prtič in postavi na hladno. Drugi dan ga zopet prevaljaj trikrat, tako da je testo vsaj šestkrat prevaljano, in ga uporabljaj kot navadno masleno testo.
- 729 **Kuhani jabolčni štruklji.** Napravi vlečeno testo in pripravi tale nadev: Vmešaj v skledi 4 žlice kisle smetane ali 2 žlici masti in 1 jajce. S tem nadevom namaži razvlečeno testo, ga potresi s pestjo krušnih drobtin in pestjo pšeničnega zdroba, s 5 olupljenimi in nakrhljanimi jabolki, s pestjo sladkorja, pestjo rozin in z nekoliko cimeta. Testo zvij, ga zavij v namočen in ožet prtič ter poveži z nitjo. Tako pripravljene štruklje kuhaj v široki prostorni kozi v osoljeni vreli vodi pol ure. Kuhane vzemi iz kože, odveži in zreži na 2 prsta široke kose, ki jih polagaj na krožnik in zabeli z 2 žlicama masla, v katerem si zarumenila žlico krušnih drobtin. Po vrhu potresi z žlico sladkorja.
- 730 **Pehtranovi štruklji.** Napravi vlečeno testo kakor za jabolčne štruklje in ga pokrij z gorko skledo, da se nekoliko spočije. Nato napravi tale nadev: Vmešaj v skledi 2 pesti (15 dkg) sira iz kislega mleka, $\frac{1}{4}$ l kisle in če imaš, še 2 žlici topljene smetane, nekoliko soli, 2 rumenjaka (ali cela jajca) in sneg 2 beljakov. S tem nadevom namaži razvlečeno testo, pa ne

prav do kraja, in potresi s polno žlico drobno zrezanega pehtrana in 1—2 žlicama krušnih drobtin. Nato zvij štrukelj od namazane strani, ga zavij v namočen, ožet prtič in kuhaj pol ure. Kuhane štruklje zreži in zabeli z mastjo ali maslom, v katerem si zarumenila žlico krušnih drobtin.

731 Sirovi (mohantovi) štruklji. Napravi vlečeno testo in pripravi tale nadev: Zmešaj $\frac{1}{4}$ l kisle smetane, prideni $\frac{1}{8}$ l pšeničnega zdroba in pusti, da se zdrob nekoliko napne. Primešaj 20 dkg sira iz kislega mleka, 2 rumenjaka, nekaj zrn soli in sneg 2 beljakov. Testo razvaljaj, ga pomaži z žlico olja, raztegni in razvleci, pomaži s pripravljenim nadevom in potresi s pestjo krušnih drobtin. Nato testo zvij in ga zavij v namočen, ožet prtič ter poveži narahlo z nitjo. Tako pripravljene štruklje kuhaj v pokriti široki kozi v osoljenem vrelem kropu (vode naj bo za 2—3 prste) pol ure. Kuhane razreži in zabeli z maslom, v katerem si zarumenila žlico krušnih drobtin.

732 Borovničev štrukelj pečen. Napravi testo kakor za druge štruklje. Ko se spočije, ga razvaljaj, polij in namaži z 1—2 žlicama olja, ga raztegni in razvleci ter potresi z 2 pestema precvrtih krušnih drobtin, s $\frac{1}{2}$ l izbranih, opranih ter odtečenih borovnic, s pestjo sladkorja in z žličico cimeta. Polovico testa potresi, polovico pa samo pomaži s smetano ter zvij štrukelj od potresene strani. Položi štrukelj na dobro pomazano pekačo in ga peci v srednje vroči pečici 30—40 minut.

733 Češpljev štrukelj pečen. Spočito testo razvaljaj, ga pomaži z oljem in na tenko razvleci; polij testo z 10—15 dkg raztopljenega sirovega masla, potresi s pestjo krušnih drobtin in s svežimi češpljami, katerim si pobrala koščice in jih zrezala v kolobarčke, z 2 pestema sladkorne sipe in žličico cimeta. Testo narahlo zvij, položi v pomazano pekačo in peci v srednje vroči pečici tri četrti ure. Pečeni in zrezani štrukelj potresi s sladkorjem.

734 Črešnjev štrukelj pečen. Vlečeno testo razvaljaj in pomaži z žlico olja, ga tenko razvleci in potresi polovico testa z 2 pestema krušnih drobtin, ki si jih zarumenila v 7 dkg sirovega masla ali masti, 1 kg opranih, pecljev in koščic odbranih črešenj, z žličico cimeta in z 2 pestema sladkorne

sipe. Drugo polovico pa polij z raztopljenim sirovim maslom ali s kisle smetano ter zvij testo narahlo s prtom od potresene strani. Položi ga na pomazano ploščo (pekačo), pomaži s smetano ali jajcem in speci.

- 735 **Štrukelj iz grozdnih jagod pečen** se pripravi kakor črešnjev, le da potreseš štrukelj z 1 kg grozdnih jagod.
- 736 **Jabolčni štrukelj pečen.** Razvaljaj testo kakor za druge štruklje, ga pomaži z oljem in razvleci; ob kraju testo obreži, potresi polovico s 3 pestmi krušnih drobtin, ki si jih zarumenila v masti ali sirovem maslu (za jajce), z nakrhljanimi jabolki (za globok krožnik), z nekoliko cimeta in limonove lupine ter s 3 pestmi sladkorja. Drugo polovico testa pomaži s smetano in zvij testo od tiste strani, ki je potresena. Položi štrukelj na pekačo, ga pomaži po vrhu s smetano in peci v srednje vroči pečici. Pečenega zreži in potresi s sladkorjem.
- 737 **Štajerski sirov jabolčni štrukelj pečen.** Vlečeno in raztegneto testo namaži s temle nadevom: Zmešaj v skledi $\frac{1}{8}$ l topljene ali kisle smetane, 15–20 dkg sira iz kislega mleka, 1 jajce in žličico cimeta. Ko si testo namazala, ga potresi z 2 pestema drobtin, 6–8 srednje debelimi, olupljenimi in nakrhljanimi jabolki, 2 pestema sladkorne sipe in s pestjo rozin. Peci in zreži kakor druge štruklje.
- 738 **Jabolčni ocvirkov štrukelj pečen.** Napravi testo iz $1\frac{1}{2}$ osminke litra mlačne vode, 30 dkg moke, nekoliko soli, enega beljaka in za oreh masti. Testo dobro pogneti in ga pokrij z loncem, da se nekoliko spočije. Nato ga razvaljaj, namaži prav tenko z oljem, razvleci in potresi s sesekljanimi in razgreti ocvirki (8 dkg), ki si jim primešala 2 pesti krušnih drobtin, ter s 6 olupljenimi in na listke zrezanimi jabolki, z 1–2 pestema sladkorne sipe in s prav malo cimeta. Testo zvij, speci in postavi na poševne kosce zrezani in s sladkorjem potreseni štrukelj na mizo.
- 739 **Slavonski ocvirkov štrukelj pečen.** Napravi vlečeno testo iz $\frac{1}{2}$ l moke, drobnega jajca ali beljaka in nekoliko mlačne, osoljene vode. Čez pol ure, ko se testo spočije, ga razvaljaj in raztegni. Mešaj v skledi 10 dkg mrzlih, sesekljanih ocvirkov, 2 rumenjaka, žlico kisle smetane, $\frac{1}{8}$ l pšeničnega zdroba, napojenega v $\frac{1}{8}$ l mleka (ki si ga namakala vsaj uro),

2 žlici sladkorja, nekoliko drobno zrezane limonove lupine, velik ščep cimeta in sneg 2 beljakov. Ko si vse narahlo premešala, pomaži s tem nadevom raztegnjeno testo in ga potresi še s pestjo krušnih drobtin. Testo ob kraju obreži, ga zvij, položi na pomazano pekačo in speci v srednje vroči pečici. Pečeni štrukelj potresi s sladkorjem.

740 Kremov štrukelj pečen. Napravi raztegnjeno vlečeno testo kot navadno ter ga namaži s sledečim nadevom: Deni v kozo 5 dkg sirovega masla in ko se prav malo razpusti, prideni 2 polni žlici moke, dobro premešaj, prilij $\frac{1}{8}$ l mlačnega mleka in zopet dobro zmešaj, da se testo odloči od kože. Nato ga postavi na hladno, da se nekoliko ohladi. V ohlajeno deni 2 žlici kisle smetane, 3 rumenjake in žličico drobno zrezane limonove lupine. Vse dobro mešaj četrť ure, nakar primešaj sneg 3 beljakov. Ko si s tem nadevom namazala raztegnjeno testo, ga potresi še z dvema pestema opranih rozin in pestjo sladkorja. Testo zvij, ga položi v dobro pomazano pekačo, pomaži po vrhu s smetano in peci pol ure v srednje vroči pečici. Pečeni štrukelj zreži na poševne kose in oblij z mlečno kremo.

741 Sirov štrukelj pečen. Navadno vlečeno testo razvaljaj, pomaži z oljem in prav tenko razvleci ter namaži s temle nadevom: Zmešaj v skledici za drobno jajce sirovega masla, 3 rumenjake, 4—6 žlic kisle smetane, 10 dkg sira iz kislega mleka, pol žličice cimeta in limonovih olupkov ter prideni sneg 3 beljakov. Ko si testo s tem nadevom namazala, potresi še pest krušnih drobtin, sladkorja in veliko pest rozin. Nato testo zvij in ga speci na dobro pomazani pekači.

742 Smetanov štrukelj pečen št. 1. Razvlečeno testo namaži s temle nadevom: Zmešaj v skledi $\frac{1}{2}$ l kisle smetane, 2 rumenjaka, 2 žlici sladkorja in žličico cimeta ter primešaj sneg 2 beljakov. Nadevano testo potresi s pestjo drobtin in rozin, ga zvij in speci kakor vsak drug štrukelj.

745 Smetanov štrukelj pečen št. 2. Napravi navadno vlečeno testo iz $\frac{1}{2}$ l moke. Medtem ko počiva, vmešaj 8 dkg sirovega masla, primešaj posamezno 2—3 rumenjake, 2 v mleku napojeni in ožeti žemlji, 2 žlici kisle smetane, velik ščep cimeta, nekoliko drobno zrezane limonove lupine in nazadnje sneg 3 beljakov. Nato testo razvaljaj ter ob kraju

obreži. Pomaži ga z nadevom, potresi pest rozin in sladkorja, zvij, položi v dobro pomazano skledo, polij s $\frac{1}{4}$ l zavrelega mleka in peci kot navadno.

744 **Jabolčna kača iz maslenega vlečenega testa.** Napravi masleno testo iz ostankov vlečenega testa. Potem ga razvaljaj za nožev rob debelo v podolgasto krpo, ki jo položi na pekačo. Olupi in nakrhljaj 7 srednje debelih jabolk, jih potresi s sladkorjem in dodaj nekoliko cimeta, pest rozin in pest v sirovem maslu zarumenjenih drobtin. Vse to zmešaj in stresi na razvaljano testo v podobi debele klobase. Zapogni testo čez nadev najprej od ene strani, katero nekoliko pomaži z raztepenim beljakom, nato pa od druge, tako da se nadev nič ne vidi. Če je ostalo še kaj testa, ga zreži s kolescem na prst široke trake, s katerimi olupšaj kačo. Pomaži jo z jajcem in peci v srednje vroči pečici pol ure. Pečeno zreži na poševne kose in jo potresi s sladkorjem.

745 **Oblečena jabolka iz maslenega vlečenega testa.** Razvaljaj testo za rob noža debelo in ga razreži v štirioglate krpe. Že prej pa olupi jabolka (gambovce), prereži vsako jabolko čez pol in jim odstrani pečke. Potem jih položi v plitvo kozo enega poleg drugega, jim prilij nekaj žlic vode, žlico vina in potresi s prav malo sladkorja. Pokrij in duši toliko časa, da se jabolka zmehčajo, nato jih poberi na rešeto, da se odtečejo, ter položi vsakemu jabolku v odprtino (kjer so bile pečke) pol žlice mezge. Položi vsako jabolko, z mezgo zgoraj, na krpo testa, primi vse štiri ogle skupaj, dobro stisni vse robove in zloži na pekačo. Pomaži vsakega z raztepenim jajcem in peci v precej vroči pečici.

746 **Obrizgana jabolka.** Mešaj 4 rumenjake, 12 dkg sladkorja in 3 dkg sirovega masla, prideni sneg 3 beljakov in 15 dkg moke. Stresi testo na pomazano pekačo in ga razravnaj za prst na debelo. Pečeno testo zreži z obodcem za krofe, položi na vsak kolač pol dušenega jabolka, ga nadevaj z mezgo in po vrhu še s sladkornim snegom. Nato postavi vse v pečico, da nekoliko zarumené.

747 **Črešnjeva pogača.** Mešaj četrť ure 10 dkg sirovega masla, 10 dkg sladkorja, 2 rumenjaka, prideni nato nekoliko limonovih olupkov ter prilivaj počasi $\frac{1}{8}$ l mleka. Prideni 12 dkg moke, sneg 2 beljakov in ko narahlo premešaš, primešaj

ponovno 12 dkg moke in cel pecilni prašek. Stresi v dobro pomazan model ali pekačo in razravnaj 1—2 prsta na debelo. Po vrhu naloži $\frac{1}{4}$ kg koščic in pecljev odbranih črešenj in peci v srednje vroči pečici tri četrti ure. Pečeno pogačo zreži na poljubne kose in postavi s sladkorjem potreseno na mizo.

748 Črešnjeva pogača z zdrobom. Deni v skledo 5 dkg sladkorja, pol žličice drobno zrezane limonove lupine in 2 rumenjaka. Ko si mešala 10 minut, prideni $\frac{1}{10}$ l kisle smetane in še mešaj; prideni sneg 2 beljakov in $\frac{2}{10}$ l pšeničnega zdroba. Stresi testo v dobro pomazan tortni model, ga razravnaj, obloži po vrhu s črešnjami, katerim si odbrala koščice in peclje, ter peci v srednje vroči pečici 30—40 minut.

749 Jabolčna pogača. Stresi na desko 50 dkg moke, napravi v sredi jamico, nekoliko osoli in prideni 1 jajce, 5 dkg masti, polovico pecilnega praška, za nožev konico sode, $\frac{1}{8}$ l nezavretega mleka in 4 dkg sladkorja. Iz vsega napravi testo, ga dobro ugneti in pokrij hlebček za pol ure. Nato testo razvaljaj za pol mezinca na debelo, ga položi na dobro pomazano pekačo, potresi po njem $\frac{1}{2}$ kg olupljenih in nakrhljanih jabolk, potresenih s 5 dkg sladkorja, žličico cimeta in žličico drobno zrezane limonove lupine. Testo zapogni v obliki podolgaste pogače od dveh strani tako, da se jabolka nič ne vidijo. Pomaži z raztepenim jajcem in peci v precej vroči pečici pol ure. Pečeno zreži in potresi s sladkorjem.

750 Jabolčna kača. Stresi na desko $\frac{1}{4}$ kg moke, seseklaj vanjo prav dobro 15 dkg sirovega masla, prideni 5 dkg sladkorja, prav malo soli, sok in lupino drobne limone, 4 žlice kisle smetane, 2 rumenjaka in za nožev konico jedilne sode. Vse to zgneti urno v testo, ga trikrat zaporedoma prevaljaj in zopet zloži. V prtič zavito testo postavi pol ure na hladno in ga nato razvaljaj za nožev rob na debelo v podolgasto krpo. Olupi in nakrhljaj 7 srednje debelih jabolk, jih potresi z 2 žlicama sladkorja in pol žličice cimeta, s pestjo rozin in pestjo v sirovem maslu zarumenelih drobtin. Vse to zmešaj, stresi na razvaljano testo v podobi debele klobase, zapogni testo čez nadev najprej od ene strani, ki jo nekoliko pomaži z jajcem ali beljakom, in nato še od druge strani tako, da se nadev nič ne vidi. Če je ostalo še kaj

testa, ga zreži s kolescem na prst široke trake in z njimi olupšaj kačo. Pomaži jo z jajcem, postavi v pečico in peci pol ure. Pečeno zreži, potresi s sladkorjem in postavi gorko ali mrzlo na mizo.

751 Koruzna pogača s svežimi češpljami. Vmešaj v skledi 2 rumenjaka, 8 dkg sladkorja, sok in lupino polovice limone ter žlico ruma. Ko si mešala pol ure, pridenei sneg 2 beljakov in 6 dkg koruzne moke, vse narahlo zmešaj, stresi v namazano podolgasto pekačo ali v obod za torte 2 prsta na visoko, obloži po vrhu z neolupljenimi, čez pol preklanimi češpljami, potresi s sladkorjem in speci. Pečeno pogačo zreži in potresi s sladkorjem.

752 Pogača iz koruzne moke z dušenimi jabolki. Mešaj v skledi pol ure 12 dkg sladkorja, drobno zrezano lupino in sok polovice limone in 3 rumenjake. Nato primešaj 3 žlice mleka, žlico ruma, sneg 3 beljakov, 14 dkg koruzne moke in polovico pecilnega praška. Vse narahlo zmešaj, stresi v dobro pomazan tortni model in postavi v srednje vročo pečico, da se peče pol ure. Nekoliko ohlajeno pogačo nadevaj prst na debelo z dušenimi jabolki.

753 Kraljevska pogača. Mešaj v skledi 12 dkg sirovega masla, 14 dkg sladkorja in 4 rumenjake ter pridenei žličico drobno zrezane limonove lupine, 5 dkg drobno zrezanih mandeljnov ali lešnikov, sneg 4 beljakov, 13 dkg moke in žlico rozin. Vse skupaj narahlo premešaj in stresi v dobro pomazan tortni model ter peci v srednje vroči pečici tri četrti ure. Posebe duši 4 jabolka z žlico sladkorja, nadevaj z njimi pečeno in nekoliko ohlajeno pogačo ter jo postavi gorko ali mrzlo na mizo.

754 Vinska pogača. Zreži 3 žemlje ali kruh na mezinec debele rezine (šnite), jih naglo ocvri v maslu in deni na krožnik. V lončku zavri $\frac{1}{4}$ l črnega vina z dišavami, limonovo lupino in 5 dkg sladkorja; s tem polij ocvrte rezine in pusti, da se dobro napojé in narastejo. Olupi 6 srednje debelih jabolk in jih zreži na rezine. Testo pripravi takole: Deni na desko 20 dkg moke, 3 žlice vode, nekaj zrn soli, žlico kisle smetane, drobno jajce in 5 dkg sirovega masla ali margarina. Testo narahlo pogneti, ga deni vstran, pokrij in ko je vsaj pol ure počivalo, ga razvaljaj pol mezinca na debelo. Po-

maži pekačo in jo obloži s testom, da visi na vseh straneh dva prsta preko roba. Položi po testu vrsto jabolčk, na jabolka pripravljene rezine, sem in tja kak kupček omake in na rezine zopet jabolka. Ko si vse porabila, potresi malo s sladkorjem in zapogni testo od vseh strani, da je ves nadev pokrit. Pomaži po vrhu z jajcem in peci v srednje vroči pečici pol ure. Pečeno zreži na kose in potresi s sladkorjem.

C. Torte.

- 755 **Torta iz ajdove moke.** Mešaj pol ure 14 dkg sladkorja, 4 rumenjake in drobno zrezano lupino polovice limone; nato pridenei sneg 4 beljakov in 14 dkg ajdove moke. Ko vse skupaj narahlo premešaš, stresi torto v pomazan tortni model in peci počasi v srednje vroči pečici tri četrti ure. Drugi dan torto ploskoma prereži in namaži po sredi s poljubno mezgo. Nato oba dela zopet zloži in potresi po vrhu s sladkorjem ali pa oblij torto s kakim ledom.
- 756 **Božična penasta torta.** Stepaj v kotliču s šibico najprej na sopari, da se segreje, in nato še na hladnem pol ure 3 cela jajca, 1 rumenjak in 12 dkg sladkorja. Nato primešaj nekoliko drobno zrezane limonove lupine in 12 dkg moke, stresi testo v tortni model in ga rumenkasto zapeci. Pečeno torto pomaži po vrhu z dušenimi jabolki, po vrhu jabolk nadevaj beljakovo peno, vrhu pene pa natakni precej gsto olupljene, na podolgaste rezance zrezane in v pečici prav malo zarumenjene mandeljne. Nato postavi vse skupaj še za nekaj minut v pečico, da nekoliko zarumeni.
- 757 **Breskova torta.** Mešaj četrť ure 10 dkg sladkorja, 5 rumenjake in nekoliko drobno zrezane limonove lupine. Polagoma primešaj $\frac{1}{8}$ l mrzlega mleka, sneg 3 beljakov, 18 dkg moke in četrť pecilnega praška. Vse narahlo premešaj in stresi v pomazan tortni model, enakomerno razravnaj in speci v srednje vroči pečici. Pečeno in nekoliko ohlajeno torto namaži po vrhu z dušenimi breskvami in beljakovo peno. Postavi še za nekaj minut v pečico, da prav malo zarumeni.
- 758 **Črešnjeva torta.** Mešaj četrť ure 10 dkg sladkorja in 4 rumenjake. Primešaj 7 dkg z rumom napojenih drobtin, drobno zrezano limonovo lupino, ščep cimeta, sneg 4 beljakov, 1 dkg

kakava, 7 dkg zmletih lešnikov, žlico moke in četrť pecilnega praška. Ko si vse narahlo zmešala, stresi v pomazan, z moko potresen tortni model, razravnaj in naloži po vrhu pest črešenj. Ako hočeš, lahko napraviš to torto tudi z vkuhanimi črešnjami, le da jih daš pred uporabo na cedilo, da se odteko.

759 **Češka črešnjeva torta.** Mešaj pol ure 8 dkg sirovega masla (ali 4 dkg sirovega masla in 4 dkg masti), 14 dkg sladkorja, 4 rumenjake ter drobno zrezano lupino polovice limone; prilij $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka ter vse skupaj dobro premešaj. Prideni sneg 4 beljakov, 28 dkg moke, žlico ruma, 2 dkg zmletih orehov in kavno žlico sode ali cel pecilni prašek, ki si ga presejala nazadnje v moko. Ko vse narahlo premešaš, stresi testo v velik pomazan tortni model, ga razravnaj in obloži s črešnjami, ki si jim odbrala peclje in koščice. Postavi torto v srednje vročo pečico, da se počasi rumenkasto zapeče; pečeno potresi s sladkorjem.

760 **Jabolčna torta št. 1.** Napravi na deski testo iz $\frac{1}{4}$ kg moke, 8 dkg sladkorja, 1 jajca, 5 žlic mrzlega mleka, 5 dkg sirovega masla, 5 dkg masti, za noževu konico sode in nekoliko drobno zrezane limonove lupine. Dobro ugneti in napravi iz tega testa štiri hlebčke, ki jih za četrť ure pokrij. Nato vsak hlebček razvaljaj, izreži s tortnim obodom okroglo ploščo, ki jo položi na pomazano, z moko potreseno pekačo in jo v srednje vroči pečici rumenkasto zapeci. Tri pečene plošče nadevaj z dušenimi jabolki in položi eno vrh druge; četrto ploščo pa namaži s kuhanim snegom.

761 **Jabolčna torta št. 2.** Olupi 40 dkg jabolk, jih nakrhljaj v skledo in potresi z žlico sladkorja, ščepom cimeta in žličico drobno zrezane limonove lupine. Razmotaj v lončku 2 žlici moke, 8 žlic mrzlega mleka, za noževu konico pecilnega praška, rumenjak in polno žlico sladkorja ter primešaj narahlo sneg enega beljaka. Razpusti v tortnem modelu 2 dkg sirovega masla, potresi po njem 2 žlici krušnih drobtin, stresi jabolka v model in jih pokrij s pripravljenim mešanjem. Postavi torto v pečico in jo počasi peci tri četrťi ure. Še gorko postavi na mizo.

762 **Jabolčna torta št. 3 brez jajec.** Stresi na desko 25 dkg moke, ščep soli, žlico sladkorja, 8 dkg sirovega masla, 2 dkg masti,

4—6 žlic toplega mleka (a ne vročega) in nožev konico sode ali pecilnega praška. Iz vsega napravi testo, ki ga ugnetaj 8—10 minut. Nato testo pokrij in pripravi nadev: Olupi $\frac{1}{4}$ kg jabolk, jim odstrani pečke, jih deni v kozo, prilij žličico vode ali vina ter pokrij in duši, da se zmehčajo. Zmehčane dobro zmešaj in pusti, da se ohladi, nakar jim primešaj žlico mezge, žlico sladkorja, pest krušnih drobtin, 5 dkg zmletih orehov, ščep cimeta in žličico drobno zrezane limonove lupine. Nato testo razvaljaj v podolgasto krpo in izreži iz njega s tortnim obodom dva kroga. Prvi krog položi na pomazan tortni model in razmaži po njem nadev ter pokrij z drugim krogom, in sicer tako, da oba kroga ob kraju stisneš skupaj. Če imaš kaj izrezkov od testa, napravi po vrhu mrežo. Pomaži torto z raztepenim jajcem ali s kavo in jo peci v srednje vroči pečici 50 minut. Po vrhu jo potresi s sladkorjem.

765 Jagodna torta št. 1. Stepaj v kotliču 3 cela jajca in 8 dkg sladkorja, in sicer najprej na toplem toliko časa, da je nekoliko mlačno, in nato še na hladnem, vsega skupaj 20 do 30 minut. Ohlajeno torto nadevaj po vrhu z $\frac{1}{8}$ l stepene smetane, ki si ji primešala žlico sladkorja in $\frac{1}{4}$ l zrelih rdečih jagod.

764 Jagodna torta št. 2. Mešaj četrt ure 10 dkg sladkorja, 10 dkg sirovega masla, 1 jajce in drobno zrezano lupino četrti limone; prilij 5 žlic mrzlega mleka, 5 dkg kakava, 12 dkg moke in četrtino pecilnega praška. Vse skupaj narahlo premešaj in stresi v dobro pomazan majhen tortni model; testo razravnaj in postavi v srednje vročo pečico, da se peče tri četrti ure. Pečeno namaži s $\frac{1}{4}$ l jagod, zmešanih z žlico sladkorja, po vrhu pa enakomerno nadevaj z beljakovo peno (stepi sneg 2 beljakov in primešaj žlico sladkorja). Postavi torto še za nekaj minut v pečico, da nekoliko zarumeni.

765 Črna kakavna torta. Mešaj pol ure 15 dkg sladkorja, 10 dkg sirovega masla, 2 celi jajci in drobno zrezano lupino polovice limone. Prilij nato $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka, prideni 5 dkg kakava, 25 dkg moke in cel pecilni prašek. Vse skupaj premešaj in stresi v dva manjša ali en velik tortni model, ki si ga pomazala z maslom in potresla z moko. Postavi torto v srednje vročo pečico, da se počasi peče tri četrti ure. Pečeno

in ohlajeno torto nadevaj po vrhu s spenjeno smetano, ki si ji primešala nekoliko vanilijevega sladkorja. Ali pa jo potresi samo s sladkorjem.

- 766 **Tirolska kakavna torta.** Mešaj četrť ure 7 dkg masti, 1 rumenjaka, 12 dkg sladkorja in 2 žlici mezge (marmelade), prideni 4 dkg zmletih orehov, 2 dkg kakava, drobno zrezano lupino in sok polovice limone ter prilij $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka in prideni 18 dkg moke; prideni sneg 1 beljaka in polovico pecilnega praška. Zmes stresi v dobro pomazan in z moko potresen tortni model in peci v srednje vroči pečici 20—25 minut. Pečeno torto potresi s sladkorjem.
- 767 **Bosanska kostanjeva torta.** Mešaj pol ure 3 dkg sirovega masla, 12 dkg sladkorja in 5 rumenjakov. Nato prideni sneg 5 beljakov in 12 dkg moke. Ko si vse narahlo zmešala, stresi zmes v dobro pomazan tortni model in peci pol ure. Ohlajeno torto po sredi ploskoma prereži in nadevaj en kolobar s sledečim nadevom: V kotliču stepaj 4—6 žlic sladke smetane, prideni 5 dkg sladkorja in 15 dkg kuhanega in pretlačenega kostanja. Ko si kolobar nadevala, ga z drugim pokrij in oblij torto z limonovim ledom.
- 768 **Kostanjeva torta s praškom.** Mešaj pol ure 12 dkg sladkorja, 4 rumenjake, nekoliko vanilijevega sladkorja in drobno zrezane limonove lupine. Prideni sneg 4 beljakov, 5 dkg drobno zrezanih, olupljenih mandeljnov, 21 dkg kuhanega in pretlačenega kostanja, 2 žlici krušnih drobtin in četrťino pecilnega praška (Pekin-a). Speci torto v pomazanem modelu ter pečeno in ohlajeno namaži prav tenko z mezgo in potresi z nastrgano čokolado.
- 769 **Linška torta.** Stresi na desko 30 dkg moke in 15 dkg sladkorja, prideni 6 dkg masti, 3 dkg orehov, 3 dkg čokolade ali 2 dkg kakava, 1 jajce, velik ščep cimeta in dišave, polovico pecilnega praška, 2 zrne soli in 2 žlici vode. Iz vsega napravi testo, ga razvaljaj, odreži s tortnim obodcem in deni kolobar testa v model. Iz ostankov testa napravi mrežo (kakor za ocvirkovo torto, št. 773), med mrežo pa pokladaj po pol žličice mezge. Postavi torto v srednje vročo pečico in jo peci tri četrťi ure.
- 770 **Marelična torta.** Mešaj četrť ure 4 rumenjake, 8 dkg sladkorja in drobno zrezano lupino četrť limone. Nato primešaj

sneg 4 beljakov in 8 dkg moke. Marelice obriši, jih zreži na rezance in jih narahlo zamešaj med testo. Namaži tortni model in stresi vanj testo. Ali pa stresi testo v tortni model, potresi po vrhu narezane marelice in potresi s sladkorjem. Postavi torto v srednje vročo pečico in jo peci pol ure. Pečeno potresi s sladkorjem in postavi ohlajeno na mizo.

771 **Novoletna torta.** Stepaj v kotliču 4 cela jajca in 12 dkg sladkorja, in sicer najprej na gorkem toliko časa, da je nekoliko mlačno, nato pa še na hladnem pol ure, da naraste. Prideni žličico drobno zrezane limonove lupine in 12 dkg moke. Zmes stresi v pomazan, z moko potresen tortni model in jo peci v srednje vroči pečici 20—25 minut. Ohlajeno torto ploskoma prereži, da nastaneta dva kolobarja, ter napravi nadev: Mešaj četrť ure 10 dkg sirovega masla, 1 rumenjaka, 5 dkg sladkorja (nekoliko vanilijevega) in primešaj čez nekaj minut $1\frac{1}{2}$ žlice močne črne kave. Nato namaži en kolobar tam, kjer si prerezala, na tenko z nadevom in položi drugi kolobar na prvega; namaži po vrhu še z ostalim nadevom ter natakni v prevleko olupljene, na listke narezane in v pečici zarumenjene mandeljne. Postavi torto na hladno in kadar jo hočeš rezati, segrej črno kavo ter pomakaj vanjo nož, da se tako torta lepo in gladko reže.

772 **Novoletna torta brez jajec.** Stresi na desko 25 dkg moke, prideni 10 dkg sladkorja, za polno kavno žlico cimeta, pol pecilnega praška, 8 dkg kuhanega masla in 8 žlic rdečega ali črnega vina. Iz vsega napravi testo, ga razvaljaj za pol prsta na debelo, odreži s tortnim obodom kolobar in ga položi v pomazan tortni model. Iz ostalega testa razvaljaj z rokami za mezinec debele paličice in jih položi v obliki mreže po torti; rob obmeji tudi s testom, in sicer ga zvaljaj v paličice kakor za mrežo in zvij po dve paličici skupaj. Med mrežo devaj v vsako kotanjo pol žličice mezge, postavi torto v pečico in jo počasi peci tri četrti ure. Pečeno potresi s sladkorjem in postavi mrzlo na mizo. Ta torta je zelo poceni in ostane več dni sveža.

773 **Ocvirkova torta.** Deni na desko 10 dkg mrzlih ocvirkov, ki jih dobro seseklajaj, 20 dkg moke, 10 dkg sladkorja, 1 jajce, ščep cimeta, nageljnovе žbice, muškatovega cveta, četrťino drobno zrezane limonove lupine, polovico pecilnega praška

in 2 žlici mrzlega mleka. Iz vsega napravi testo, ga razvaljaj za pol prsta na debelo, odreži okroglo ploščo, ki jo zaznamuj s tortnim modelom, in položi kolobar v pomazan tortni model. Po vrhu ga nadevaj pol prsta na debelo z mezgo. Nato zvaljaj z rokami iz testa, ki ti je ostalo, za mezinec debele paličice in jih položi v obliki mreže na namazano torto; rob obmeji s testom, ki ga zvaljaj kakor za mrežo, ter zvij 2 paličici skupaj. Torto peci počasi v srednje vroči pečici in pečeno potresi s sladkorjem.

- 774 **Orehova torta s kavno kremo.** Stepaj v kotliču nad soparo 6 jajec in 15 dkg sladkorja toliko časa, da se začne nekoliko peniti in je mlačno. Nato stepaj še četrť ure na hladnem, da se zgosti in ohladi, prideni drobno zrezane limonove lupine, 14 dkg moke in 5 dkg drobno zrezanih orehov. Zmes stresi v pomazan, z moko potresen model in jo peci v srednje vroči pečici 20—30 minut. Pečeno in ohlajeno torto ploskoma prereži in jo namaži v sredi, po vrhu in ob krajeh s kavno kremo.
- 775 **Pisana torta.** Mešaj pol ure 9 dkg sirovega masla, 10 dkg sladkorja in 2 rumenjaka. Nato primešaj žličico drobno zrezane limonove lupine, prilivaj počasi $\frac{1}{8}$ l mrzlega mleka in dodaj 12 dkg moke. Vse dobro premešaj, prideni sneg 2 beljakov in ponovno 13 dkg moke ter pecilni prašek. Ko si vse narahlo premešala, stresi polovico testa v dobro pomazan in z moko potresen model. Drugi polovici testa pa prideni polno kavno žličico kakava in kavno žličico sladkorja in pokladaj to testo z žličico v prvo. Postavi torto v precej vročo pečico in jo peci tri četrti ure.
- 776 **Navadna piškotna torta.** Stepaj v kotliču 6 celih jajec, 1 rumenjak, 15 dkg sladkorja in drobno zrezano lupino polovice limone ali pomaranče. Postavi kotliček v vročo vodo in stepaj, da je testo mlačno; nato ga stepaj še na hladnem vsaj četrť ure, da naraste. Primešaj 18 dkg moke in stresi zmes v tortni model, jo razravnaj in peci v srednje vroči pečici. Naslednji dan torto ploskoma prereži in nadevaj pol prsta na debelo z mezgo. Zloži oba dela skupaj in pomaži torto tudi po vrhu z mezgo.
- 777 **Pomarančna torta.** Mešaj pol ure 10 dkg sirovega masla, 15 dkg sladkorja, 6 rumenjakov ter sok in drobno zrezano

lupino polovice pomaranče. Nato pridenei sneg 6 beljakov, 6 dkg krušnih drobtin, 8 dkg drobno zrezanih oluščeni mandeljnov ali lešnikov in 4 dkg moke. Vse skupaj narahlo premešaj in stresi v dobro pomazan in z moko potresen model, postavi v srednje vročo pečico in peci počasi pol ure. Ohlajeno torto prereži po sredi, da nastaneta dva kolobarja, namaži enega in zloži zopet oba kolobarja skupaj. Po vrhu in ob kraju namaži torto s pomarančno prevleko.

778 **Torta za Silvestrov večer.** Stepaj na gorkem v kotliču 3 jajca, 9 dkg sladkorja in nekoliko drobno zrezane limonove lupine toliko časa, da se testo nekoliko segreje, in tolci še na hladnem, da se ohladi. Nato pridenei 6 dkg moke in 2 dkg kakava. Stresi torto v tortni model in speci. Pečeno in ohlajeno nadevaj po vrhu s stepeno smetano.

779 **Zdravilna torta (šarkelj).** Mešaj 10 dkg sirovega masla, da penasto naraste, dodaj 4 rumenjake in 14 dkg sladkorja in vse skupaj dobro mešaj, da naraste. Nato primešaj $\frac{1}{10}$ l mrzlega mleka, nekoliko drobno zrezane limonove lupine, 10 dkg moke, sneg 4 beljakov, še 14 dkg moke in pecilni prašek. Stresi testo v dobro pomazan in z moko potresen model za torte in peci v precej vroči pečici tri četrti ure. Če pa pečeš v lončenem modelu za šarklje, peci eno uro.

780 **Zeppelinova torta.** Mešaj pol ure 14 dkg sirovega masla z 18 dkg sladkorja in 4 rumenjaki, ki si jim primešala drobno zrezano lupino polovice limone. Prilij $\frac{1}{8}$ l mrzlega mleka, 2 žlici ruma, narahlo premešaj in pridenei 30 dkg moke, sneg 4 beljakov in zavojček pecilnega praška (Pekin-a). Vse skupaj dobro, pa narahlo premešaj in stresi v velik tortni model, razravnaj testo in ga potresi z olupljenimi, drobno zrezanimi mandeljni.

Č. Razno pecivo.

781 **Angleško pecivo — keks.** Mešaj v skledi 7 dkg sirovega masla, 10 dkg sladkorja in 3 jajca. Po četrtturnem mešanju prilij $\frac{3}{10}$ l mrzlega mleka, 12 g stolčene jelenove soli, nekoliko stolčene vanilije in 35 dkg moke. Vse prav dobro zmešaj in postavi na hladno. Drugi dan stresi testo na desko in pogneti s 40 dkg moke. Zgneteno testo razdeli v dva hlebčka, ju razvaljaj za nožev rob na debelo in razreži

z obodcem; vsak kolaček pomaži po vrhu z mlekom, zmešanim z vodo, in potresi z drobno zrezanimi orehi, zmešanimi s sladkorno sipo in drobtinami. Pokladaj jih na pekačo in v precej vroči pečici rumenkasto zapeci.

- 782 **Božični keksi (obročki).** Stresi na desko 55 dkg moke, napravi v sredo jamico in prideni 6 dkg sirovega masla, 2 dkg masti, 1 jajce, pet žlic mrzlega mleka, žličico drobno zrezanih limonovih lupin, 10 dkg sladkorne sipe in pecilni prašek. Iz vsega napravi testo najprej z nožem in še z rokami, ki ga dobro ugneti, razvaljaj za nožev rob debelo in izreži z okroglim, zobčastim obodcem kekse in te še z manjšim, da nastane obroček. Te obročke ali kolačke pokladaj na pomazano, z moko potreseno pekačo in jih peci v precej vroči pečici. Ostalo testo pa pogneti in napravi prav tako kolačke.
- 785 **Božični medeni keksi.** Deni na desko 40 dkg moke, 4 dkg sirovega masla, 8 dkg sladkorja, 2 žlici (10 dkg) medu, 1 jajce, pol žličice cimeta in dišave, drobno zrezano lupino polovice limone, 4 žlice mrzlega mleka in $\frac{1}{2}$ dkg jedilne sode. Napravi iz vsega najprej z nožem in še z rokami testo, ga razvaljaj za nožev rob na debelo in izreži iz njega z obodom različne oblike, ki jih pokladaj na pekačo prst narazen in peci v srednje vroči pečici. (Ti keksi so zelo hitro pečeni in jih je iz tega testa zelo veliko.) — Ali pa: Stresi na desko $\frac{1}{2}$ kg pšenične, bolj črne moke. Prideni 16 dkg medu, 3 jajca, 20 dkg sladkorja, žličico drobno zrezane limonove lupine, pol žličice cimeta in nageljnovih žbic in $\frac{1}{2}$ dkg sode. Drugo pripravi vse kakor zgoraj in izreži z obodom za krofe oblike, pokladaj na pekačo, deni na vsak keks pol oreha in jih peci kakor božične medene kekse.
- 784 **Keksi brez jajec.** Deni v lonec $\frac{1}{8}$ l mleka, 16 dkg z vanilijo stolčenega sladkorja, nekaj zrn soli, 6 dkg sirovega masla ali masti in $\frac{1}{2}$ dkg z lesom strte jelenove soli (jelenova sol se dobi v lekarni in drogeriji). Ko se mleko prav malo segreje, zamesi s $\frac{1}{2}$ kg moke. Dobro zgneteno testo razvaljaj in delaj naprej kakor za druge kekse.
- 785 **Keksi s smetano.** Ugneti testo iz $\frac{1}{4}$ kg moke, 5 dkg sirovega masla, 2 žlic kisle smetane, 1 jajca, 16 dkg sladkorja, drobno zrezane lupine četrtnine limone in nekoliko vanilijevega

sladkorja, nekaj zrn soli in pol žličice ($2\frac{1}{2}$ g) jedilne sode. Testo razvaljaj in delaj naprej vse kakor za medene kekse.

786 Beli prepečenec. Napravi sneg 4 beljakov in mu primešaj 7 dkg sladkorja ter nekoliko vanilije, dalje 2 dkg razpuščenega in ohlajenega sirovega masla in 6 dkg moke. Stresi zmes v pomazano in z moko potreseno podolgasto, ozko pekačo in peci v srednje vroči pečici. Drugi dan prepečenec zreži v rezine, jih potresi s sladkorjem in opeci v pečici.

787 Božične prestice. Deni na desko $\frac{1}{2}$ kg moke, 15 dkg sladkorja, 10 dkg sirovega masla, drobno zrezano lupino polovice limone, 2 jajci, 4–6 žlic mleka, pecilni prašek (Pekin) in nekaj zrn soli. Napravi iz vsega najprej z nožem in še z rokami testo, razreži testo v koščke orehove velikosti, jih zvaljaj z rokami v okrogle, za prst dolge paličice in napravi iz teh prestice. Narejene pokladaj na pomazano in z moko potreseno pekačo prst narazen (ker narastejo). Nato pomaži prestice z raztepenim jajcem in v pečici rumenkasto zapeči.

788 Čokoladni (kakavni) hlebčki. Deni na desko 25 dkg moke, 4 dkg sirovega masla, 4 dkg masti, 12 dkg sladkorja, nekoliko vanilijevega sladkorja, ščep cimeta, 4 žlice mrzlega mleka, 1 jajce, 1 rumenjaki, $2\frac{1}{2}$ dkg kakava in pol pecilnega praška. Iz vsega napravi testo, ki ga razvaljaj za nožev rob debelo. Iz njega izreži majhne okrogle hlebčke in jih pokladaj na pomazano in z moko potreseno pekačo. Vsak hlebček pomaži z raztepenim jajcem in potresi z drobno zrezanimi lešniki. Postavi jih v srednje vročo pečico, da se počasi spečejo.

789 Čokoladne (kakavne) prestice. Deni na desko 8 dkg sirovega masla, 7 dkg sladkorja (nekoliko vanilijevega), jajce, 2 dkg kakava in 14–16 dkg moke. Iz vsega napravi na hladnem testo in iz njega majhne prestice, položi jih na pekačo, pomaži z raztepenim beljakom in speci v precej vroči pečici.

790 Čokoladni (kakavni) zvitek. Mešaj v kotliču najprej na toplem nad soparo 4 jajca in 8 dkg sladkorja, da postane testo mlačno in naraste. Nato stepaj testo še četrť ure na hladnem in primešaj nekoliko vanilijevega sladkorja, $1\frac{1}{2}$ dkg kakava in $6\frac{1}{2}$ dkg pšenične moke. Vse narahlo premešaj in razravnaj po pekači mezinec na debelo ter peci v srednje

vroči pečici 15—20 minut. Pečeno vzemi iz pečice, namaži z mezgo in postavi še za nekaj minut nazaj v pečico. Nato zvij zvitek od široke strani in mrzlega zreži.

- 791 **Dišavni obročki božični.** Deni na desko 30 dkg moke, 15 dkg sladkorja, 14 dkg sirovega masla, 1 jajce in 1 rumenjaki, $\frac{1}{4}$ kavne žličice cimeta in prav toliko dišave (gvirca), nekaj zrn stolčenih nageljnovih žbic, drobno zrezano lupino polovice limone in za nožev konico sode. Iz vsega napravi testo in ga pusti počivati nekaj minut; nato ga razvaljaj za pol mezinca na debelo in zreži s krofovimi ali nalašč zato pripravljenim zobčastim obodcem v okrogle koleščke in te še enkrat z manjšim obodcem, namaži vsakega z raztepenim beljakom in potresi z drobno zrezanimi orehi, zmešanimi s sladkorno sipo. Pokladaj jih na pekačo in peci v srednje vroči pečici.
- 792 **Huzarski hlebčki.** Vmešaj penasto 14 dkg sirovega masla, prideni 7 dkg sladkorne moke, 2 rumenjaka in 17 dkg moke. Iz testa napravi hlebčke, vtisni vsakemu s kuhalnico luknjico in jih pokladaj na pomazano pekačo. Pomaži z raztepenim jajcem in potresi z zrezanimi mandeljni. Ko so hlebčki pečeni, napolni luknjice z mezgo in potresi s sladkorjem.
- 793 **Janeževi zapognjenci.** Mešaj 3 jajca z 12 dkg sladkorja, da vse penasto naraste (pol ure). Nato primešaj rahlo 10 dkg moke ter polagaj to testo v majhnih kupčkih, ki se razležejo, na pomazano in z moko potreseno pekačo ter jih potresi z janežem. Še tople jemlji s pekače in zapogni vsakega čez valjar.
- 794 **Janeževe zvezdice.** Mešaj 10 minut 8 dkg sirovega masla, 8 dkg sladkorja, 2 rumenjaka in žličico drobno stolčenega janeža. Nato stresi testo na desko, ga pogneti s 16 dkg moke, razvaljaj za pol mezinca na debelo, razreži z obodcem (v obliki zvezdice) in zloži zvezdice na pomazano pekačo. Ostanke zloži skupaj, jih zreži ter speci s prvimi v srednje vroči pečici.
- 795 **Karamelovo pecivo.** Mešaj 10 minut 20 dkg sladkorja, 1 jajce in 4 žlice mleka. Posebe deni v kozo 8 dkg sladkorja, ga postavi na ognjišče, da se raztopi in zarumeni, in v zarumenelega vlij $\frac{1}{8}$ l vode. Pusti, da vse skupaj prevre,

nakar zlij zavreli sladkor k mešanju, prideni nekoliko drobno zrezane limonove lupine in pogneti vse na deski s $\frac{1}{2}$ kg moke in $\frac{1}{2}$ dkg jedilne sode v testo. Iz tega testa napravi tri štručke, ki jih zloži na pekačo in peci v srednje vroči pečici. Pečene in nekoliko ohlajene zreži na poševne, mezinec debele rezine.

- 796 **Lešnikovi zapognjenci.** Mešaj v skledi pol ure 3 beljake, 25 dkg sladkorne moke in sok polovice limone. Nato primešaj 28 dkg oluščenih in drobno zrezanih ali zmletih lešnikov (namesto teh daš lahko tudi nekoliko orehov) in razmaži to testo tenko po oblatih, ki jih s krivim nožem zreži v 2 cm široke in 8—10 cm dolge pramene. Te zloži enega poleg drugega na zapognjeno pekačo, z voskom pomazano, in peci v srednje vroči pečici, da zarumené. Še bolje je, ako jih deneš v krušno peč, potem ko si vzela iz nje kruh.
- 797 **Mandeljnovi rogljički.** Stresi na desko 18 dkg moke, 6 dkg sladkorja, 10 dkg sirovega masla in 1 rumenjaka. Napravi iz vsega testo, ki ga razreži na 30 koščkov; zvaljaj za prst dolge, na koncih nekoliko koničaste svaljke, ki jih polagaj na pekačo za prst narazen ter vsakega še na pekači nekoliko zaokroži, da dobi obliko rogljička. Pomaži jih z raztepenim beljakom in potresi po vrhu z drobno zrezanimi in oluščenimi mandelji.
- 798 **Božični medeni obročki št. 1.** Stresi na desko 38 dkg moke in prideni 4 dkg sirovega masla, 7 dkg sladkorja, 2 žlici (10 dkg) medu, 1 jajce, pol žličice cimeta, drobno zrezano lupino polovice limone, 4 žlice mrzlega mleka, ščepec dišave in $\frac{1}{2}$ dkg jedilne sode. Napravi iz vsega testo in ga razreži na koščke, za debel lešnik velike, te zvaljaj z rokami v prst dolge paličice in stakni končka skupaj v obroček. Zloži jih redko na pomazano pekačo in speci v srednje vroči pečici.
- 799 **Božični medeni obročki št. 2.** Deni na desko $\frac{1}{2}$ kg moke, 10 dkg sladkorja, nekoliko cimeta in drobno zrezanih limonovih olupkov, 10 dkg zavretega medu, $\frac{1}{4}$ l nezavretega mleka in 1 pecilni prašek. Iz vsega napravi testo, ga položi na prtič, potresen z moko, in pusti stati do drugega dne. Drugi dan ga razvaljaj za pol mezinca na debelo in izreži

z obodcem za krofe kakor orehove obročke, jih pomaži z raztepenim beljakom in speci.

800 Medeno pecivo z limonovim ledom. Mešaj nekaj minut 5 dkg sirovega masla, 2 jajci, 12 dkg sladkorja, 2 žlici medu, pol žličice nastrganega ingverja, pol žličice cimeta in nageljnovе žbice, pol drobno zrezane limonove lupine in pol žličice natrona. Prideni $\frac{1}{4}$ kg moke, žlico mleka, dobro zmešaj, stresi na desko in pogneti še s $\frac{1}{4}$ kg moke; ko si dobro ugnjetla, razvaljaj za pol prsta na debelo in položi krpo na pomazano in z moko potreseno pekačo ter peci v srednje vroči pečici. Pečeno zreži na podolgaste rezine, ki jih pusti na pekači, in pomaži po vrhu z limonovim ledom.

801 Medene rezine. Deni v skledo $\frac{1}{2}$ kg moke, 20 dkg sladkorja, $\frac{3}{8}$ l mrzlega mleka, 15 dkg medu, majhno žličico cimeta, velik ščep dišave, drobno zrezano lupino polovice limone, cel pecilni prašek (Pekin) in žličico jedilne sode. Vse skupaj prav dobro stepi in stresi v veliko, pomazano in z moko potreseno pekačo, testo enakomerno razravnaj in ga potresi z drobno zrezanimi orehi ali lešniki. Postavi testo v precej vročo pečico in zreži pečeno na poševne kosce.

802 Navihanci. Napravi testo iz 25 dkg moke, 5 dkg sirovega masla, 10 dkg sladkorja, 3 žlic mleka, 1 jajca in nekoliko limonove lupine. Nazadnje pridene še 5 dkg masti in za noževu konico sode. Testo dobro ugneti, nato ga razvaljaj in izreži z obodom za krofe oblike in polovici teh izreži 2 ali 3 okenca. Polagaj hlebčke na pomazano in z moko potreseno pekačo ter jih v srednje vroči pečici rumenkasto zapeci. Pečene oblike vzemi previdno s pekače ter cele nadevaj, ko se ohladi, z mezgo. Vrh vsakega hlebčka pa pritisni obliko, ki si ji izrezala okenca, tako da pogleda skozi mezga. Potresi s sladkorjem in postavi na mizo.

803 Ocvirkovi hlebčki. Stresi na desko 25 dkg moke, 5 dkg mrzlih, drobno sesekljanih ocvirkov, 5 dkg sirovega masla, 1 jajce, 4 žlice mrzlega mleka, 8 dkg sladkorja, žličico limonovih lupin, ščep cimeta in pol žličice sode. Iz vsega napravi testo, ga razvaljaj trikrat zaporedoma in zopet zloži skupaj tako, da pride v tri gube. Potem testo pokrij, ga pusti počivati četrť ure, nakar ga zopet razvaljaj in izreži z obodcem na

okrogle hlebčke (kot krofe). Pokladaj jih na pomazano pekačo, pomaži z jajcem in speci.

- 804 **Ocvirkove paličice.** Stresi na desko 30 dkg moke, napravi v sredi jamico in prideni 5 dkg seseklanih mrzlih ocvirkov, 5 dkg sirovega masla, 6 žlic mrzlega mleka in pol pecilnega praška (Pekina). Napravi iz vsega najprej z nožem in potem še z rokami testo, ki ga razreži v koščke orehove velikosti, jih zvaljaj z rokami v okrogle, za svinčnik dolge paličice in polagaj na pomazano pekačo. Pomaži jih z raztepenim beljakom in potresi z drobno soljo in kumno ter postavi v srednje vročo pečico, da se rumenkasto zapečejo.
- 805 **Ocvirkovi ceneni praškovci.** Stresi na desko $\frac{1}{2}$ kg moke, 12 dkg mrzlih, drobno seseklanih ocvirkov, žlico sladkorja, 1 jajce, ščep cimeta, žličico limonove lupine, pecilni prašek in $\frac{1}{4}$ l mrzlega mleka. Iz vsega napravi testo, ga razvaljaj trikrat zaporedoma in zopet zloži tako, da pride v tri gube. Nato testo na deski pokrij za četrto ure, nakar ga zopet razvaljaj za nožev rob debelo in izreži z obodcem za krofe okrogle praškovce. Pokladaj jih na pomazano pekačo in vsakega po vrhu nekoliko navzkriž nareži. Pomaži jih z jajcem in postavi takoj v vročo pečico.
- 806 **Ocvirkovi krompirjevi slaniki.** (Uporabi ostanke krompirja.) Deni na desko 10 dkg drobno seseklanih mrzlih ocvirkov, 20 dkg moke, 20 dkg nastrganega krompirja, 8 dkg sirovega masla, 1 jajce, $\frac{1}{10}$ l mrzlega mleka, prav malo soli in pol zavitka pecilnega praška (Pekina). Iz vsega napravi testo, ki ga razreži v koščke, za oreh debele, jih zvaljaj z rokami v okrogle, 10–20 cm dolge paličice in jih pokladaj na pomazano pekačo. Pomaži z raztepenim jajcem in potresi z drobno soljo in kumno ter postavi v srednje vročo pečico, da se rumenkasto zapečejo.
- 807 **Božični orehovi obročki.** Napravi na deski testo iz 25 dkg moke, 10 dkg sladkorja, 3 žlic kisle smetane, 5 dkg drobno zrezanih orehov, 3 dkg drobno zrezanega citronata in drobno zrezane lupine polovice limone. Testo pokrij in pusti počivati 10 minut, nato ga razvaljaj za pol mezinca na debelo in izreži z obodcem za krofe v okrogle koleščke in te še enkrat z manjšim obodcem ali naprstnikom, namaži vsakega z raztepenim jajcem, položi na pekačo in

postavi v srednje vročo pečico, da zarumené. Ostalo zrezano testo pogneti in spet razvaljaj in kakor prej razreži.

- 808 **Orehovi poljubčki.** Mešaj četrť ure 5 dkg sirovega masla, 5 dkg sladkorja in 1 jajce. Nato primešaj za noževó konico jelenove soli, 4 dkg zmletih orehov, nekoliko drobno zrezane limonove lupine in 17 dkg moke. Vse prav dobro premešaj in oblikuj okrogle hlebčke (iz tega testa jih napraviš 35—40). Vsak hlebček povaljaj v raztepenem beljaku in s sladkorjem zmešanih orehih, jih pokladaj na pekačo in speci v srednje vroči pečici.
- 809 **Piškotni zvitek.** Mešaj 5 rumenjakov in 11 dkg sladkorja, da dobro naraste (vsaj četrť ure), primešaj žličico drobno zrezanih limonovih lupin, sneg 4 beljakov in 10 dkg moke. Namaži testo na pomazano in z moko potreseno pekačo za pol prsta na debelo in speci. Pečeno testo na pekači urno obrni in ga pomaži z mezgo; nato postavi pekačo s testom za nekaj minut nazaj v pečico, da postane mehko. Testo zvij kakor zavitek kolikor mogoče hitro in tesno, da nastane podolgasta klobasa. Hladnega zreži na mezinec debele kose.
- 810 **Piškotne rezine.** Napravi sneg 4 beljakov, primešaj 2 rumenjaka, 9 dkg sladkorja, 9 dkg moke in drobno zrezano lupino polovice limone. Ko si vse narahlo zmešala, stresi testo na pomazano pekačo in razravnaj po pekači pol prsta na debelo, posuj z drobno zrezanimi lešniki ter postavi v srednje vročo pečico, da se rumenkasto zapeče. Pečeno zreži na poljubno velike rezine.
- 811 **Piškotne rezine z orehi.** Mešaj 12 dkg sirovega masla, da dobro naraste; nato primešaj 4 rumenjake, 15 dkg sladkorja, drobno zrezano lupino polovice limone, $\frac{1}{8}$ l mrzlega mleka, žlico ruma in 14 dkg moke. Napravi sneg iz 4 beljakov, ga primešaj k mešanju in dodaj še 14 dkg moke ter pecilni prašek. Stresi testo prst na debelo na pomazano in z moko potreseno pekačo, ki ima ob kraju robove, ga narahlo razravnaj in potresi po njem pest orehov; postavi ga v srednje vročo pečico, da se rumenkasto zapeče.
- 812 **Smokova klobasa.** Mešaj 6 dkg sladkorja z rumenjacom debelega jajca, primešaj 12 dkg nekoliko zarumenelih in zmletih lešnikov, 14 dkg opranih, osušenih in v mesnem stroju zmletih smokev in ščep cimeta. Vse prav dobro

zmešaj in napravi na deski klobaso, ki jo povaljaj v sladkorni moki in zavij v bel, čist papir. Čez dva dni lahko klobaso zrežeš.

- 815 **Škofov kruh.** Stepaj v kotliču na gorkem 2 jajci in 7 dkg sladkorja in ko se testo nekoliko segreje in zgosti, še na hladnem, da se shladi. Dodaj še 2 dkg zrezanih lešnikov, 3 dkg rozin, malo drobno zrezane limonove lupine in 7 dkg moke. Vse narahlo premešaj, deni v malo podolgasto pekačo in peci v pečici 15—20 minut. Pečeno zreži na prst debele kose.
- 814 **Španski vetrci št. 1.** Napravi trd sneg iz 1 beljaka in zamešaj vanj 7 dkg sladkorne sipe, pomešane z vanilijo. Polagaj sneg z žlico na pekačo, pomazano z voskom, ali na oblate v obliki kupčkov ter jih deni v pečico ali v peč, potem ko si vzela iz nje kruh, da se počasi osuše in zarumené.
- 815 **Španski vetrci št. 2.** Snegu 3 beljakov primešaj 18 dkg sladkorne moke in stepaj vse še nekaj minut nad soparo, da se testo nekoliko zgosti, in nato še nekaj minut na hladnem. Dalje ravnaj kot pri št. 1.
- 816 **Španski vetrci št. 3.** V pripravljeni sneg 3 beljakov vlij med mešanjem kuhan sladkor in motaj še nekaj minut. Kuhan sladkor pripraviš takole: 15 dkg sladkorne sipe kuhaš s 7 žlicami vode toliko časa, da se sladkorna kaplja, ki kane od žlice, potegne. — Ostalo kot pod št. 1.
- 817 **Vaniljevi rogljiči.** Deni na desko 18 dkg moke, 14 dkg sirovega masla, 7 dkg sladkorja in 6 dkg zmletih lešnikov, mandeljnov ali orehov. Iz tega napravi testo, ki ga razreži na koščke orehove velikosti; zvaljaj za prst dolge, na koncih nekoliko koničaste svaljke, ki jih polagaj na pekačo za prst narazen ter vsakega še na pekači zaokroži, da dobi podobo rogljiča. Postavi jih v srednje vročo pečico, da malo zarumené. Pečene povaljaj še gorke v vaniljevem sladkorju.

D. Nadevi za potice, kreme in prevleke za torte.

- 818 **Čokoladni nadev.** Zlij v kozico 2 žlici mleka in namoči v njem 12 dkg čokolade; ko se čokolada zmehča, jo dobro zmešaj in ji primešaj za 2 jajci sirovega masla (12 dkg), 2 rumenjaka in sneg 2 beljakov. Ta nadev enakomerno

namaži na testo ter ga potresi z 10 dkg olupljenih, drobno zrezanih mandeljnov ali lešnikov, pestjo krušnih drobtin in žlico sladkorja.

- 819 **Jabolčni nadev.** Jabolka olupi, razreži, jim odstrani pečke in jih stresi v kozo, prilij 2—4 žlice vode in toliko sladkorja, da so jabolka zadosti sladka. Nato jabolka pokrij in počasi duši, da se zmehčajo. Ko so zdušena, jih postavi na hladno, da se ohladi, in jim primešaj še ščep cimeta in drobno zrezano limonovo lupino.
- 820 **Kako pripravimo dušena jabolka za nadev.** Jabolka olupi in prereži na polovico, jim izdolbi pečke, jih naloži v kozo enega poleg drugega, potresi s prav malo sladkorja in prilij 2—4 žlice vode in če hočeš, še 1—2 žlici kisa. Ko se jabolka na eni strani zmehčajo, jih obrni še na drugo stran. Nato jih poberi na krožnik in ohladi. Za to so najpripravnejši gambovci ali kosmači, ker se ne razkuhajo.
- 821 **Jabolčni in orehov nadev.** Štiri srednje debela jabolka olupi, jim odstrani muhe in pečke ter jih nastrgaj na strgalniku, ki ga rabiš za kislo repo; ostržke potresi z 2 žlicama sladkorja, jim prideni 2—4 žlice zrezanih orehov, 2 žlici ocvrtih krušnih drobtin, drobno zrezano lupino polovice limone in velik ščep cimeta. Pred uporabo nadev dobro premešaj.
- 822 **Nadev iz kakava za potice.** Razpusti v kozi 6 dkg sirovega masla, mu prideni 6 dkg moke, dobro zmešaj in prilij $\frac{1}{8}$ l toplega mleka, zmešaj in prideni 4 dkg kakava. Prilij kuhani sladkor (ki ga skuhaj takole: v kozo deni 12 dkg sladkorja in 5 žlic vode ter kuhaj 8 minut) in ko vse dobro premešaš, odstavi, da se nekoliko ohladi. Nato primešaj 2 rumenjaka, zavitek vanilijevega sladkorja in sneg 2 beljakov. Ko si testo namazala s tem nadevom, ga potresi z 10 dkg olupljenih in zrezanih mandeljnov in pestjo krušnih drobtin.
- 823 **Mandeljnov nadev za potice.** Popari in olupi $\frac{1}{4}$ kg mandeljnov, olupljene deni na krožnik in jih postavi v pečico, da se osuše. Nato jih na deski s krivim nožem zreži, stresi v kozo in prideni 15 dkg drobne sladkorne sipe, žličico drobno zrezane limonove lupine in nekoliko vanilijevega sladkorja; postavi kozo na ognjišče ter mešaj, da mandeljni blede zarumené. Vmešaj 2 žlici topljene smetane, 2 rumenjaka, prideni sneg 2 beljakov in polovico praženih mandeljnov.

Vzišlo testo razvaljaj, pomaži z nadevom, potresi z ostalimi mandeljni in pestjo drobtin, tesno zviij, položi v dobro pomazano kozo ali model in postavi na toplo, da vzhaja. Potico pomaži po vrhu s smetano in peci v srednje vroči pečici pet četrtn ure.

- 824 **Medeni nadev za potice.** Zavri v kozi $\frac{1}{2}$ kg medu in ko 7 minut vre, ga odstavi in mu primešaj za oreh masla, 2 žlici ruma, žličico drobno zrezane limonove lupine, ščep cimeta, ščep stolčenih nageljnovih žbic in $\frac{1}{4}$ l zmletih orehov. Ko se med ohladi, ga enakomerno nadevaj na razvaljano testo in potresi s $\frac{3}{8}$ l zmletih orehovih jedrc in s pestjo krušnih drobtin ali nastrganega medenjaka (lecta).
- 825 **Orehov nadev.** Zavri $\frac{1}{4}$ l mleka, 2 žlici medu, prideni 20 dkg zmletih orehov ter pusti še 2 minuti počasi vreti. Nato prideni dve pesti krušnih drobtin, 4 dkg sirovega masla, drobno zrezano lupino polovice limone, ščep cimeta in dišave; ohlajenemu nadevu prideni še 3 žlice sladkorja in 2 žlici ruma.
- 826 **Orehov nadev za potice.** Zmelji ali steri $\frac{3}{4}$ l izbranih orehovih jederc, jih polij s $\frac{1}{4}$ l zavretega mleka, primešaj pest krušnih drobtin ter postavi vstran, da se orehi nekoliko ohladi. Ohlajenim primešaj žličico drobno zrezane limonove lupine, ščep nageljnovih žbic in cimeta, 2 žlici smetane ali za jajce sirovega masla in nazadnje še sneg 1—2 beljakov; ko si razvaljano testo namazala, ga potresi s $\frac{1}{4}$ l zmletih jederc, 6 žlicami sladkorja in pestjo krušnih drobtin ali nastrganega medenjaka (lecta).
- 827 **Rozinov nadev za potice cenejši.** Mešaj 5 žlic topljene smetane ali sirovega masla, primešaj rumenjaki in ko si že 10 minut mešala, prideni sneg beljaka. S tem nadevom pomaži razvaljano testo in potresi po vrhu $\frac{1}{4}$ kg rozin, pest sladkorne sipe, pest krušnih drobtin, žličico drobno zrezane limonove lupine ter ščep cimeta ali vanilije.
- 828 **Rozinov nadev dražji.** Zmešaj $\frac{1}{4}$ l topljene smetane, 3 žlice sladkorja, nekoliko vanilijevega sladkorja, žličico drobno zrezane limonove lupine, ščep cimeta, 2 rumenjaka in sneg 2 beljakov; ko si testo namazala z nadevom, ga potresi s $\frac{1}{2}$ kg očiščenih in opranih ter z žlico ruma poškopljenih rozin, 3 žlicami sladkorne sipe in pestjo krušnih drobtin.

Ako nimaš smetane, vzemi za 2 drobni jajci (10 dkg) sirovega masla in 2 žlici kisle smetane.

- 829 **Rožičev nadev.** Nastrgaj (naribaj) $\frac{1}{2}$ kg rožičev, izberi pečke in polij rožiče s $\frac{1}{4}$ l zavretega mleka, primešaj žlico sladkorja, nekoliko drobno zrezane limonove lupine in za oreh masla. Ko si testo s tem nadevom namazala, ga potresi s pestjo rozin.
- 830 **Sirov nadev za potice.** Mešaj 2 pesti (15 dkg) sira iz kislega mleka, primešaj 1 rumenjaka, 1—2 žlici topljene smetane ali sirovega masla, ščepec cimeta in žličico drobno zrezanih limonovih lupin. Vzišlo in razvaljano testo pomaži s tem nadevom in potresi po nadevu pest drobtin, pest sladkorja in pest rozin. Drugo vse kakor pri drugih poticah.
- 831 **Kavna krema.** Stepaj v kotliču nad soparo 2 rumenjaka, 8 dkg sladkorja in 4 žlice zelo močne črne kave toliko časa, da se zgosti. Posebe vmešaj 10—12 dkg sirovega masla in primešaj zgoščeno in ohlajeno kremo; mešaj še nekoliko časa in uporabljaj. Ako hočeš varčevati, zadostuje tudi 1 jajce, 2 žlici kave, 7 dkg sladkorja in 8 dkg sirovega masla.
- 832 **Mlečna krema.** Mešaj v lončku nekaj minut 2 žlici sladkorja, nekoliko vanilije, 1 jajce, 1 rumenjak in kavno žlico riževe ali pšenične moke. Nato prilij $\frac{3}{8}$ l mleka in mešaj z motičem na slabem ognju toliko časa, da se zgosti in naraste. Nato mešaj še na hladnem nekaj minut.
- 833 **Mlečna krema (za snežne vložke).** Mešaj v lončku 3 rumenjake, 4 dkg sladkorja (nekoliko vanilijevega) in žličico riževe (ali pšenične) moke. Ko nekoliko naraste, prilij nekoliko ohlajeno mleko (ki ti je ostalo od vložkov) in vse skupaj motaj na ognju, da se zgosti.
- 834 **Sadna krema k močnatim jedilom.** Zavri $\frac{1}{10}$ l odcedka in zavretega vlivaj v trd sneg 3 beljakov. Stepaj še nekaj minut, naloži v skledo in postavi na mizo.
- 835 **Beli led ali prevleka (glazura) za torte.** Mešaj 10 dkg sladkorja, 2 žlici malinovca in četrtno beljaka; ko naraste, oblij s tem ledom torto.
- 836 **Beljakova pena.** Napravi sneg 3 beljakov in mu primešaj 2 žlici sladkorja z drobno zrezano limonovo lupinico.

- 837 **Led iz kakava.** Kuhaj 10 minut 6 žlic vode, 1 dkg kakava in 10 dkg sladkorja; ko je kuhano, prideni 4 dkg sirovega masla in vse dobro zmešaj. Ko se ohladi, oblij s tem ledom piškotno ali kako drugo torto.
- 838 **Kuhan sneg.** Deni v kozo polno žlico sladkorja in 3 žlice vode ter kuhaj toliko časa, da pade od žlice težka kaplja. Napravi sneg iz velikega beljaka in vlivaj vanj kuhani sladkor. Temu snegu lahko primešaš žličico ruma.
- 839 **Limonov led.** Mešaj 10 dkg sladkorja, sok polovice limone in četrtino beljaka. Ko naraste, oblij s tem ledom torto.
- 840 **Pomarančna prevleka.** Mešaj četrt ure 25 dkg sladkorne moke, sok majhne pomaranče in žlico ruma in nato še na toplem, da se segreje. Ko oblečeš torto s tem še toplim površjem, jo moraš postaviti za nekaj časa nad ognjišče, da se površje nekoliko osuši.
- 841 **Orehovo potresenje.** Sesvaljkaj v obeh dlaneh žlico sladkorne sipe, za oreh sirovega masla, žlico moke, žlico drobno zrezanih orehov in limonove lupine ter ščep cimeta.

Razno

A. Shranjevanje sadja in zelenjave.

- 842 **Kozarce**, ki jih uporabljáš za shranjevanje oziroma vkuhanje sadja, zelenjave in mezge, oplakni pred polnjenjem z žganjem ali spiritom.
- 843 **Borovnice z vinom**. Zavri $\frac{1}{4}$ l vina, 15—20 dkg sladkorja, košček cimetove skorje in dve nageljnovi žbici ter kuhaj četrť ure. Nato prideni liter opranih in izbranih borovnic ter jih kuhaj 6 do 8 minut. Še vroče stresi v kozarce, ki si jih v pečici dobro segrela. Hladne zaveži in shrani. Ko jih daš na mizo, jim poberi cimet.
- 844 **Brusnice**. Brusnice izberi, operi in jih stresi na rešeto, da se odtekó; nato jih deni v kozo za prst na debelo, potresi po vrhu sladkorno sipo, zopet brusnice in sladkor (za 1 kg brusnic $\frac{1}{2}$ kg sladkorja). Nazadnje prilij $\frac{1}{8}$ l rdečega vina, košček cimeta, 1—2 nageljnovi žbici in kuhaj vse skupaj 8—10 minut, da se brusnice nekoliko razpočijo; še gorke stresi v gorke kozarce in ohlajene zaveži.
- 845 **Brusnice z jabolki**. Stresi 1 kg opranih in odtečenih brusnic v kozo za prst na debelo, po vrhu potresi sladkor, po sladkorju pa vrsto kislih, olupljenih in na majhne kocke zrezanih jabolk, zopet sladkor, brusnice, jabolka, na vrh sladkor (za 1 kg brusnic potrebuješ $\frac{1}{2}$ kg sladkorja in $\frac{1}{2}$ kg jabolk), nekaj žlic vina in skorjo cimeta. Kuhaj vse skupaj počasi 8—10 minut, še gorke stresi v gorke kozarce in ohlajene zaveži.
- 846 **Češplje v kozarcih s salicilom (na češki način)**. Kuhaj v kotliču $1\frac{1}{8}$ l vode s $\frac{3}{8}$ l dobrega špirita, 1 kg sladkorja, $\frac{1}{2}$ dkg salicila (ki ga dobiš v lekarni z opombo »za sadje«) in skorjo cimeta četrť ure. Nato prevri v tej sladkorni vodi zaporedoma 5 kg svežih, nepoškodovanih češpelj, vsakikrat toliko, kolikor jih gre v kotlič. Dobro prevrete poberi s pe-

novko iz kotliča ter jih pokladaj v lončeno skledo, ki ni bila še nikdar mastna. Ko si prevrela vse češplje, povri sladkorno vodo še 10 minut in jo zlij na češplje. Tako pusti v skledi vse skupaj do drugega dne. Naslednji dan odlij sladkorno vodo in jo prevri, naloži češplje v kozarce ter jih zalij s prevreto sladkorno vodo. Popolnoma ohlajene češplje zaveži in shrani. Pozimi jih uporabljaj za kompot, češpljeve cmoke ali polmesece, vse kakor iz svežih češpelj.

847 **Češplje v rumu.** Obriši 5 kg zrelih češpelj (če mogoče s peclji vred) in jih naloži v velik kozarec. V litru ruma raztopi 1 kg sladkorja in ko se razpusti, ga zlij na češplje. Prilij še toliko ruma, da so češplje pokrite. Zaveži kozarec s pergamentnim papirjem in postavi za nekaj dni na sonce. Te češplje so zelo dobre in rum je prava sladica, ki se lahko porabi tudi za čaj.

848 **Češplje kot dodatek k močnatim jedem ali h kruhu.** Operi in obriši 5 kg češpelj, jim odstrani koščice in jih stresi v lonec. Med češplje natresi 1 kg sladkorja in jih postavi do drugega dne na hladno. Drugi dan postavi lonec na ognjišče, ga pokrij, večkrat premešaj in pusti, da se dušijo češplje tako $1\frac{1}{2}$ —2 uri. Nazadnje jim primešaj $\frac{1}{2}$ dkg salicila in $\frac{1}{4}$ l finega špirta. Stresi češplje v kozarec, ga zaveži kakor druge in shrani.

849 **Črešnje s salicilom.** Kuhaj v kotliču $1\frac{1}{8}$ l vode s $\frac{3}{8}$ l dobrega špirta in 1 kg sladkorja, $\frac{1}{2}$ dkg salicila in skorjo cimeta četrť ure. Nato prevri v tej sladkorni vodi zaporedoma 5 kg debelih črešenj, katerim si odbrala peclje, vsakikrat toliko, kolikor jih gre v kotlič. Dobro prevrete (če so trde, jih kuhaj 10 minut) poberi s penovko iz kotliča ter jih pokladaj v lončeno skledo in pusti v njej do drugega dne. Naslednji dan odlij sladkorno vodo in jo prevri, naloži črešnje v kozarec ter jih s prevreto vodo zalij.

850 **Marelice s sladkorjem po dunajskem načinu.** Deni v kozo 90 dkg sladkorja, ki ga polij s $\frac{1}{2}$ l vode, postavi na ognjišče in kuhaj toliko časa, da se zgosti. V ta sladkor stresi 1 kg razpolovljenih marelic brez koščic ter jih kuhaj počasi 15 do 20 minut. Še vroče marelice stresi v kozarec, ki si ga poprej v pečici dobro segrela. Ko so marelice popolnoma ohlajene, jih potresi s salicilom in zaveži.

- 851 **Kako ohranimo limono več mesecev svežo.** Limono zavij v svilen papir in jo položi na zračen prostor ali zavito zakoplji v suh pesek. Kadar jo prerežeš, položi vedno odrezano ploskev na krožnik, da se ne posuši.
- 852 **Kako hranimo lupine od pomaranč in limon.** Olupi limono ali pomarančo in vso lupino (kar je rumenega) drobno zreži. Ako imaš olupke od dveh limon, jih zmešaj z žlico sladkorne sipe, deni v kozarec in zaveži. — Ali pa: Olupke zreži, jih deni v kozarec in zalij s finim špiritom ali drugim dobrim žganjem. — Ako hočeš imeti limonove olupke za obare, čaj, rum itd., jih posuši in hrani na suhem.
- 853 **Pomarančni olupki (arancini).** Pomarančnim olupkom odstrani belo kožico, nakar jih stehtaj, stresi v lonec in nalij nanje čiste vode, da so pokriti. Tako jih pusti do drugega dne. Medtem vodo enkrat premenjaj, nakar jih v drugi, čisti, zavreti vodi kuhaj, da se zmehčajo. Skuhane stresi na rešeto, da se odtekó, nakar jih zreži v poljubne kosce. Na 1 kg olupkov pripravi in skuhaj (razpredi) 60 dkg sladkorja s $\frac{1}{4}$ l vode. V skuhani sladkor stresi zrezane olupke ter jih kuhaj in mešaj toliko časa, da popijejo vodo. Nato jih stresi na čisto desko ali velik krožnik, potresi s sladkorjem in postavi na gorak prostor, da se osušijo. Tako pripravljene shrani v zavezanih kozarcih ali kaki drugi posodi na suhem. (Zelo cenen nadomestek kupljenega arancinija.)
- 854 **Dišavni kis.** Vlij v lonec $\frac{1}{2}$ l vinskega kisa, mu prideni vejico bazilike, melise, mete, materine dušice, pehtrana, janeževih listov, drobnjaka, sok in lupino limone. To vse skupaj kuhaj pol ure, ohlajeno precedi skozi prtič, nalij v majhne steklenice, zamaši in hrani na hladnem. Ta kis je izvrsten dodatek k obaram, katerim daje prijeten okus.
- 855 **Stročji fižol konserviran s soljo.** Zelo priljubljena jed je fižol v stročju, zato ga pripravimo za zimo čim več na zelo preprost način v soli ali pa v slani vodi s kisom, in sicer: Za 5 kg fižola vzemi 1 kg soli. Fižol operi, osuši in na obeh straneh obreži. Naloži v lonec plast fižola, ga posoli, zopet fižol in sol, dokler ni posoda polna. Na vrhu mora biti sol. Položi na sol deščico in snažen, opran kamen ter postavi lonec v klet kakor zelje. Zelo koristi ta fižol pozimi, ko nam

primanjkuje prikuh; pripravljaja se kakor svež fižol. Fižol vzemi prejšnji dan iz lonca, ga daj v skledo in naliž nanj mrzle vode, drugi dan vodo odlij in fižol operi. Zavri v loncu vodo, stresi vanjo fižol in ko zavre, odlij vodo in nanovo zalij s kropom ter kuhaj do mehkega. Ako rabiš fižol za juho ali omako, ga, ko prvič prevre, odcedi in zreži na poševne rezance. Kadar jemlješ fižol iz lonca, deščico umij.

856 Stročji fižol konserviran v okisani vodi. Kuhaj 5 kg opranega, na obeh straneh obrezanega fižola 10 minut v slani vodi. Nato ga stresi na rešeto in ko se odteče, ga zloži v kozarce in zalij s pripravljeno okisano vodo: Zavri liter vode, $\frac{1}{4}$ l kisa, žlico soli, zrezano čebulo in žlico celega popra. Ko se fižol ohladi, mu prideni 2 gr salicila, premešaj, zaveži kozarce in jih shrani. Kadar fižol rabiš, ga vzemi iz kozarca na krožnik in polij z oljem, kisom in nekoliko juhe in potresi z drobno zrezanim zelenim petršiljem, poprom in česnom. Fižol tudi lahko prevreš v zavreli vodi; ko zavret nekaj minut stoji, ga odcedi in uporabljaj kot sveži fižol.

857 Shranjevanje stročjega fižola na štajerski način. Fižol operi, ga na obeh koncih obreži in zreži na poševne kosce. Nato natresi na dno gladkega lončenega lonca za prst na debelo soli, na to za 4—5 prstov na debelo fižola, zopet soli, fižola itd., dokler ni sodček poln. Na vrh položi preluknjan pokrov in ga obteži s kamenjem. Kadar fižol potrebuješ, ga namakaj pred uporabo 12 ur v mrzli vodi. Pripraviš ga kakor svežega, le soliti ga ne smeš več.

858 Gobe (jurčki ali gobe sivke) v kislu. Male, trde in nečrvice jurčke (sivke) osnaži, operi (debelejše zreži na 4 dele) ter jih stresi v dobro osoljen krop, da vro 10 minut; nato jih stresi na rešeto, da se odtečejo. Odtečene zloži v kozarce in naliž nanje prav močnega zavrelega vinskega kisa, na vrh pa za prst dobrega olja. Prideni tudi nekaj strokov česna, celega popra, šalotko in lovorjev list.

859 Korenje v kozarcih. Korenje operi in kuhaj neostrgano 10 minut v vreli vodi z žličico jedilne sode. Nato ga odcedi, ostrgaj in na repnem strgalniku nastrgaj. Napolni s tem korenjem patentne kozarce, zalij z ohlajeno zavrelo in nekoliko osoljeno vodo do prst visoko pod vrhom kozarca,

zapri s pokrovčkom in kuhaj poldrugo uro pri 90°. Tako korenje lahko uporabljáš kot sveže.

860 Kako hraniš nakrhljane kumare. Olupljene nakrhljane kumare osoli in postavi v pokriti skledi na stran, da zvođené. Potém jih ožmi, stresi v skledo in zalij z dobrim vinskim kisom. Čez nekaj časa jih stresi na sito ali rešeto, ki si ga pokrila s platneno ruto, jih v tej ruti še enkrat dobro ožmi in ožete naloži v kozarce (vmes prideni nekaj popra) ter jih končno zalij z dobrim vinskim kisom ter povrh za prst na debelo z oljem. Nato kozarce zaveži s pergamentnim papirjem in postavi na hladno.

861 Gorčične kumare. Dorasle kumare olupí, jih prereži po dolgem, jim odstrani pečke in jih razreži v poljubno velike podolgaste kosce, jih posoli in pusti v tej soli 24 ur. Potem jih vzemi iz soli in polij z navadnim, zavretim kisom ter pusti v tem kisu zopet 24 ur. Nato jih stresi na rešeto, da se odtekó, jih naloži tesno eno poleg druge v kozarec ter potresi na vsako vrsto kumar pol žličice gorčice (gorčično zrnje dobiš v lekarni in drogeriji), nekaj zrezanih šalotk, koleščke hrena, strok česna, kako papriko, lovorjev list in nekaj peresc pehtrana. Na to naloži drugo vrsto kumar in zopet dišave ter ponavljaj, dokler imaš kaj. Zalij z zavretim močnim kisom, ki pa mora biti popolnoma ohlajen, in na vrh nalij 1—2 žlici olja. Tako pripravljene kumare so zelo dražljive (pikantne).

862 Male kumarice v kisu. Kumarice na obeh straneh obreži, jih deni v skledo, dobro nasoli in pusti v soli 24 ur; med tem jih enkrat prepolji, da pridejo zgornje kumarice spodaj. Obriši jih s prtičem in vloží v velik kozarec trdo eno poleg druge, vmes pa deni zelene liste, nekaj listov vinske trte, janeževih listov ali kopra, kako zeleno papriko, vršiček pehtrana in nekaj koscev čebule. S kumarami napolnjeni kozarec nalij do vrha s hudim in prevretim ohlajenim kisom ter položi po vrhu navzkriž dva prsta širok upogljiv les ali stebelce od janeža, da pritiska kumarice navzdol. Nato nalij na vrh za prst visoko olja in zaveži kozarec s pergamentnim papirjem, ki ga prej na zunanji strani zmoči, da se tako laže zaveže.

- 863 **Majhne kumarice v kisu po češkem načinu.** Kumarice, določene za konserviranje, morajo biti majhne in sveže. Vsako kumarico na obeh koncih nekoliko odreži, jo v vodi dobro umij in obriši, da je suha. Dno steklenice, v kateri hočeš hraniti kumarice, pokrij najprej z listi od višnje, nato položi nekaj peres pehtrana, nekaj listov kopra ali janeža, na to lego kumaric, nanje spet nekaj listov in zopet kumarice, prilij prav dober vinski kis, ki mu primešaj za 3 l kisa $\frac{3}{4}$ l vode, 5 dkg soli in 4 dkg poprovih zrn, vse to zavri in ohlajeno zlij v kozarec na kumarice. Preden kozarec zavežeš, prilij še nekaj žlic olja. Kozarec zaveži s celofanom, da ne pride zrak do kumaric, ter ga shrani na temnem, hladnem prostoru. Te kumarice se obdržé vso zimo.
- 864 **Kako dozoriš nedozorele (zelene) paradižnike.** Preden pade slana, izruj stebila paradižnikov s korenino vred in jih obesi v ne premrzlem prostoru na palice, s stebli navzdol. Čez nekaj dni postanejo paradižniki rdeči. — Ali pa: Poberi, preden pade slana, paradižnike s peclji vred. Nato vzemi široko košaro, obloži dno s slamo in naloži po njej paradižnike, enega poleg drugega tako, da se ne dotikajo med seboj; nanje deni novo plast slame in to ponavljaj, dokler imaš kaj paradižnikov. Pokrij košaro z oprano juto (žakljevinu) in jo postavi na toplo, n. pr. v kuhinjo. Tako imaš lahko do novega leta rdeče paradižnike sveže.
- 865 **Paradižniki v kisu.** Drobne zrele paradižnike obriši s krpo, zloži v široke kozarce, zalij s kisom in zaveži.
- 866 **Celi paradižniki v slani vodi.** V lončen lonec ali kozarec naloži zrele obrisane paradižnike, ki jih zalij s slano prevreto vodo. (Na liter vode deni 20 dkg soli.) Lonec ali kozarec zaveži. Paradižnike lahko rabiš poljubno, pazi le, da vsako jed, ki si jo pripravila s temi paradižniki, pokusiš, preden jo soliš, ker bi bila sicer jed mogoče včasih preveč osoljena.
- 867 **Zeleni paradižnik za kompot.** Večje, oprane paradižnike zreži na štiri dele, jih stresí v zavrelo vodo in kuhaj 10 minut, nakar jih odcedi. Posebe kuhaj (za 1 kg paradižnikov) $\frac{1}{2}$ kg sladkorja s $\frac{1}{4}$ l vode in koscem vanilije 12 minut. Prideni paradižnike in jih kuhaj 15 minut. Drugi dan poberi paradižnike iz vode in naloži v kozarce, v katerih jih

misliš shraniti. Ostalo vodo prevri, ji prideni za noževo konicico salicila in $\frac{1}{10}$ l spirita. Nato kozarce zaveži in shrani.

- 868 **Srbska solata iz zelenih paradižnikov v kozarcih.** Zreži na rezance 1 kg zelenih in obrisanih paradižnikov, 1 kg obrisane zelene paprike, ki si ji odstranila pečke in peclje, in prav tako $\frac{1}{2}$ kg čebule. Vse skupaj stresi v skledo, osoli in pusti nasoljeno 12 ur. Nato stresi vse skupaj na rešeto, da se dobro odteče, deni v kozarce in zalij s kisom, ki ga imaš za kumare. V vsak kozarec nalij vrhu kisa za prst olja, zaveži s pergamentnim papirjem ter postavi na hladen, suh prostor. Pol ure pred uporabo daj to solato na krožnik in ji prilij olja.
- 869 **Srbska solata iz zelenih paradižnikov s kumaricami v kozarcih.** Pripraviš jo kot pod št. 868, le da dodaš paradižnikom še 1 kg olupljenih in nakrhljanih kumar (ki si jim odstranila pečke).
- 870 **Kako se ohrani zelen petršilj dalje časa svež.** Petršiljeve liste deni v širok kozarec, ki ga pokrij in hrani na hladnem. — Ali pa ga posuši v senci.

B. Mezge.

- 871 **Breskova mezga.** Breskve operi in obriši, jih prekolji in jim odstrani koščice in vse, kar je slabega. Stresi breskve v čist, ne masten lonec, ki ga postavi v drugega večjega, v katerem naj bo toliko vode, da bo segala prvemu loncu do srede. Oba lonca dobro pokrij in pusti, da vro breskve toliko časa, da se zmehčajo. Nato breskve dobro stlači in pretlači skozi sito ter sok stehtaj. Za vsak kilogram soka kuhaj 80 dkg sladkorja s $\frac{3}{8}$ l vode. Ko se sladkor zgosti, prideni sok in kuhaj med vednim mešanjem toliko časa, da se mezga nekoliko zgosti (približno eno uro). Mezgo še gorko napolni v kozarce, drugi dan pa potresi vsak kozarec po vrhu s salicilom, zaveži in shrani.
- 872 **Mezga iz breskev in češpelj.** To pripraviš kot prejšnjo, le da dušiš polovico breskev in polovico češpelj. Za vsak kilogram čistega soka deni $\frac{3}{4}$ kg sladkorja.
- 873 **Mezga iz olupljenih češpelj.** Polij češplje z vrelim kropom in odcejene olup. Na 1 kg češpelj deni $\frac{1}{4}$ kg sladkorne sipe.

V kozo naloži vrsto češpelj, na vrh sladkor, nato zopet vrsto češpelj in nanjo sladkor itd. Postavi kozo čez noč na hladno. Drugi dan postavi te češplje na ognjišče in jih kuhaj, da se zgosté; še gorke stresí v kozarce, ohlajene pa potresi po vrhu s salicilom in zaveži.

874 Povidel. Odstrani opranim svežim češpljam koščice, jih stresí v čist lonec, postavi na ognjišče in kuhaj med večkratnim mešanjem počasi na strani ognjišča, da se ne prismsodé. Povidel je kuhan, kadar je tako gost, da stoji v njem žlica pokonci. Vroč, kuhan povidel stresí v vroče kozarce ali lončene lonce in ko se shladi, ga potresi po vrhu s salicilom in zaveži s pergamentnim papirjem. Ali pa postavi povidel v pečico, da se napravi na vrhu skorjica. Tudi nekaj žlic olja lahko naliješ po vrhu. Kadar povidel rabiš, ga deni v kozico, prilij nekaj žlic viha in vode ter prideni nekoliko sladkorja in cimeta.

875 Hruškova mešana mezga. Operi 1 kg zrelih hrušk, jim odstrani peclje in muhe, jih razreži na 4 dele in stresí v lonec. Prav tako pripravi 1 kg jabolk in $1\frac{1}{2}$ kg breskev ter 1 kg češpelj brez kosti. Prilij zajemalko vode, pokrij in postavi na ognjišče, da se sadje zmehča. Potem ga pretlači skozi sito, prideni 1 kg sladkorja in postavi na ognjišče, da se med večkratnim mešanjem kuha počasi kake pol ure. Nato prideni $\frac{1}{2}$ dkg salicila in dobro premešaj. Kuhano mezgo še gorko nalij v gorke kozarce in popolnoma hladno potresi po vrhu s salicilom ter zaveži.

876 Jabolčna mezga ali marmelada. Jabolka operi, jim izreži muhe, odstrani peclje ter razreži vsakega na štiri dele; stresí jih v lonec, prilij na 1 kg jabolk 1—2 žlici vode, pokrij in duši, da se zmehčajo. Zmehčana jabolka pretlači skozi sito in stehtaj sok. Za 1 kg soka deni v kotlič $\frac{1}{2}$ kg sladkorja in $\frac{1}{4}$ l vode ter skuhaj sladkor, da je prav gost. Potem deni vanj sok in dobro zmešaj, da se sladkor nikjer ne bo držal kotliča, ter postavi na ognjišče, da se počasi kuha kake pol ure. Kuhano mezgo še gorko nalij v kozarce, ki jih prej v pečici dobro segrej. Ko si na ognjišču nehala kuriti, postavi kozarce v pečico, da se na vrhu napravi skorja. Po vrhu lahko potreseš s salicilom ali pa položi v rum pomočeni papir. Zavežeš še drugi dan.

- 877 **Jačodova siróva mezga.** Stresi 1 kg zrelih rdečih jagod v lončeno ali porcelanasto skledo, prideni 1 kg sladkorja in mešaj z novo leseno žlico 2—3 ure. S to mezgo napolni kozarce z ozkim vratom, potresi po vrhu s salicilom, zaveži s pergamentnim papirjem in shrani na suhem. Namesto salicila vzameš lahko tudi gosto kuhan sladkor in obliješ z njim mezgo prst debelo. Ta mezga je izvrstna, vendar se ohrani samo nekaj mesecev.
- 878 **Kutinov želé.** Zrele, neuležane kutine obriši in razreži na krlje in jim odstrani pečke in muhe. Na krlje nalij toliko vode, da se bodo prav narahlo kuhali; kuhaj jih počasi, da se ne razkuhajo. Nato odcedi in precedi sok ter ga zmeri. Deni v kotliček za 1 l soka 60—70 dkg sladkorja, ki ga polij s $\frac{3}{10}$ l vode in pusti, da vre in postane bel ter gost kot kaša. Nato sladkor odmakni in zlij vanj sok ter mešaj toliko časa, da se sladkor nikjer ne bo držal kotliča. Nato postavi kotliček nazaj na vroče ognjišče, da bo med večkratnim mešanjem hitro in neprestano vrelo toliko časa, da se kapljica, ki jo deneš na krožnik, ohlajena strdi. Tako pripravljeni želé zlij še vroč v ogrete kozarce. Drugi dan potresi želé po vrhu s salicilom in zaveži s pergamentnim papirjem. Kutine pa porabi za mezgo.
- 879 **Kutinova mezga.** Ko si odlila kutinam čisti sok, ki si ga porabila za želé, jih pretlači skozi sito. Deni v kotliček za 1 kg tega pretlačenega soka 80 dkg sladkorja, politega s $\frac{3}{8}$ l vode, ki ga gosto skuhaj; nato prideni pretlačeni sok, potegni kotliček na kraj ognjišča in dobro mešaj sladkor s sokom toliko časa, da se sladkor nikjer ne bo držal kotlička. Potem porini kotlič na vroče ognjišče (pa ne na odprto), kjer naj hitro in neprestano med vednim mešanjem vre, toliko časa, da bo mezga dovolj kuhana. To spoznaš, ako deneš žlico mezge na krožnik, ki ga postavi na hladno; ako ohlajena mezga ne teče s poševno nagnjenega krožnika, je zadosti kuhana. Kuhano mezgo še gorko nalij v kozarce, ki jih prej v pečici dobro segrej. Ko si na ognjišču nehala kuriti, postavi steklenice v pečico, da se po vrhu osuše. Po vrhu jih potresi s salicilom in drugi dan zaveži s pergamentnim papirjem.
- 880 **Malinova mezga.** Stresi v kozo 1 l malin in prideni 70 dkg sladkorja, pokrij in pusti stati čez noč. Drugi dan jih

postavi na ognjišče in kuhaj med vednim mešanjem 10 minut, stresi takoj v kozarce in ohlajene zaveži.

881 **Malinova in jabolčna mezga.** Zrela jabolka operi, izreži muho, odstrani peclje in razreži vsako jabolko na 4 dele, jih stresi v lonec in prilij nekaj žlic vode, da se ne pri-smodé; nato jih pokrij in postavi na ognjišče, da se zmehčajo. Zmehčana jabolka pretlači, stehtaj mezgo, jo deni v lonec in prilij na 1 kg jabolčne mezge 1 l precejenega malinovega soka. Nato dodaj še 1 kg sladkorne sipe in postavi mezgo na ognjišče, da se med večkratnim mešanjem počasi kuha 30–40 minut. Kuhano mezgo še gorko nalij v gorke kozarce, ohlajeno potresi po vrhu s salicilom, zaveži in shrani na suhem.

882 **Marelična mezga.** Zrele marelice operi in s krpo obriši: prekolji jih čez pol, jim odstrani koščice in morebitno gnilobo ter jih deni v čist lonec, ki še ni bil masten. Za 1 kg marelične mezge prideni 80 dkg sladkorja, premešaj, pokrij in pusti do naslednjega dne. Drugi dan postavi marelice na ognjišče in pusti, da vro med večkratnim mešanjem neprenehoma 10 minut. Potem jih mešaj še eno uro na hladnem, napolni kozarce in popolnoma ohlajeno mezgo potresi po vrhu s salicilom; kozarce dobro zaveži s pergamentnim papirjem in shrani na suhem. — Kadar naliješ mezgo v kozarce, jih postavi vedno v pečico (kadar več ne gori).

883 **Paradižnikova mezga.** Oprane paradižnike pretrgaj čez polovico, jih naloži v kozo, postavi na ognjišče, pokrij in kuhaj nekaj časa, da se nekoliko zmehčajo in iztisnejo iz sebe vodo. Nato vodo odlij, paradižnike pa pretlači skozi sito; pretlačene deni v kozo, jih nekoliko osoli in počasi kuhaj toliko časa, da se mezga zgosti. Še gorko nalij v gorke kozarce z ozkim vratom in ko se ohladé, deni v vsak kozarec za prst olja. Končno kozarce zaveži in shrani na suhem. Kadar to mezgo rabiš, porabi olje za solato ali kaj podobnega.

884 **Mezga iz pomarančnih olupkov in jabolk.** Namakaj $\frac{1}{4}$ kg pomarančnih olupkov čez noč v mrzli vodi, ki jo enkrat premenjaj. Drugi dan jih skuhaj v drugi, čisti, zavreli vodi do mehkega, stresi kuhane na rešeto in ko se voda odteče, jih zreži s strojčkom za rezanje mesa. Nato kuhaj 30 dkg

sladkorja z $\frac{1}{8}$ l vode, da se potegne, stresi v kuhani sladkor zrezane olupke, dodaj sok limone ter kuhaj med večkratnim mešanjem četrto ure. Posebe zmeščaj v loncu 1 kg neolupljenih, očiščenih jabolk z zajemalko vode (seveda pokrito), zmeščana pretlači skozi sito in jih stresi k pomarančnim olupkom ter kuhaj vse skupaj med večkratnim mešanjem 1 uro. Kuhano mezgo stresi v kozarec, ki ga zaveži in shrani. (Ako se ti zdi potrebno, daš lahko nekoliko več sladkorja.)

- 885 **Šipek (divja vrtnica).** V novembru naberi z divjih vrtnic lepe rdeče sadove ter jih pripravi za okusno mezgo, ki je zelo dobra za v krofe. Iz šipka pripraviš lahko tudi liker brez alkohola, zrna pa porabiš za čaj, ki je izborno zdravilo za bolezni v mehurju.
- 886 **Šipkova mezga.** Vsaki hruščici (sad) odreži muho in odstrani skozi nastalo odprtino pečke. Nato stresi osnaženi sad v lonec, prilij nekoliko vode ter pokrij in večkrat premešaj, da se zmešča. Kuhano pretlači skozi sito. Deni v kozo za vsak kilogram pretlačenega šipka 30—40 dkg sladkorja, ki ga kuhaj v $\frac{1}{8}$ l vode toliko časa, da se potegne, ko vzdigneš žlico, nakar prideni šipek, dobro premešaj in kuhaj dobre pol ure. Še gorko mezgo stresi v ogrete kozarce. Ko se shladi, potresi po vrhu s salicilom ali sladkornim prahom in hrani na suhem.
- 887 **Šipkova mezga z jabolki.** Duši neolupljena, oprana jabolka (brez pečká, muh in pecljev) z nekaj žlicami vode in jih dušena pretlači. Ko imaš 1 kg pretlačenih jabolk, prideni $\frac{1}{4}$ kg pretlačenega šipka in $\frac{1}{2}$ kg sladkorja ter kuhaj vse med vednim mešanjem pol ure.

C. Nadevi in dodatki h kruhu.

- 888 **Domači jogurt.** Zavri 1 l mleka, napol ohlajenemu primešaj 4 žlice kislega mleka in postavi za dve uri na hladno. Ako pripravljáš to okusno mleko vsak dan, shrani vselej štiri žlice za prihodnji dan in uporabljaj namesto kislega mleka.
- 889 **Kako pripraviš sir (mohant) iz kislega mleka.** Postavi sveže mleko za 1—2 dni v shrambo, da se skisa. Nato posnemi z mleka smetano ter ga pokritega postavi na ognjišče čez

noč (ko nehaš kuriti). Drugi dan odcedi sirotko, ki jo porabiš kot krepčilno pijačo, priporočljivo zlasti bolnim na pljučih, sir pa stresi na rešeto, da se popolnoma odteče.

- 890 **Sir (mohant) s smetano.** Zmešaj v skledi krožnik sira iz kislega mleka, prideni žličico kumne, 2—4 žlice kisle ali sladke smetane in nekoliko soli. — To je zelo zdrava in tečna jed zlasti za sladkorno bolne, pa tudi za zdrave, posebno za otroke.
- 891 **Liptovski sir.** Mešaj 15 dkg sirovega masla, velik ščep paprike, žličico gorčice, 30 dkg sira mohanta, drobno zrezano šalotko, pol žličice kumne in nekoliko soli. Ko vse dobro premešaš, naloži v lično skledo in postavi s kruhom in pečenim ali kuhanim krompirjem na mizo.
- 892 **Obloženi kruhki (sandvich).** Mešaj 5 dkg sirovega masla, da se upeni, prideni drobno zrezano kumarico in žlico šunke ter namaži s tem nadevom krušne rezine (najboljši je za to rženi kruh).
- 893 **Obloženi kruhki boljši.** Vmešaj penasto 5 dkg sirovega masla, prideni drobno zrezano kumarico ter namaži s tem nadevom krušne rezine. Na ta nadev polagaj v različnih kupčkih zrezano šunko, drobno zrezan rumenjak trdo kuhanega jajca, beljak, rezino rdeče redkvice in če imaš, v okrassek tudi kaparo.
- 894 **Obloženi kruhki z bohinjskim sirom.** Mešaj 6 dkg sirovega masla, 3 žlice nastrganega bohinjskega sira in prav malo soli. Nazadnje primešaj žlico drobno zrezanega drobnjaka in namaži s tem nadevom krušne rezine.
- 895 **Obloženi kruhki s sardinovim maslom.** Vmešaj 10 dkg sirovega masla ter prideni drobno zrezano sardino, ki si ji odstranila ogrodje z glavo vred. Nadevaj s tem krušne rezine in okraši, če hočeš, s šunko, rumenjakom, kaparo itd.
- 896 **Gosja mast kot maža za na kruh namesto sirovega masla.** Gosjo mast deni v vodo za en dan in vodo večkrat premenjaj. Nato mast zreži, jo deni v kozo in prideni na 1 kg masti 1 oprano, neolupljeno in na kose zrezano jabolko, nekaj zrn popra in nekoliko soli. Vse skupaj naj se cvre toliko časa, da je mast lepo rumena, nakar jo precedi v lonček, trdno zaveži in shrani na suhem in hladnem prostoru.

- 897 **Pašteta iz gosjih jeter.** Peci v 4 dkg masti cela gosja jetra 10—15 minut. Pečena zmelji z 1 čebulo in 1—2 trdo kuhanima jajcema v mesnem stroju, stresi vse v skledo, prideni ščep popra in nekoliko soli, vse dobro premešaj in namaži s to pašteto krušne rezine.
- 898 **Pašteta iz svinjske glave.** Skuhaj v slani vodi 1 kg svinjske glave, 1 ali 2 svinjski nogi ter košček govejih jeter z vso zelenjavo kakor za govejo juho. Kuhano juho precedi in uporabi za ječmenček, meso pa odberi od kosti in ga zreži na rezance, stresi v skledo in prideni 2 žlici juhe, strok strtega česna, ščep popra in pest kuhanega in zrezanega prekajenega svinjskega mesa. Nato vse v skledi dobro premešaj, stresi na podolgast krožnik in oblikuj z nožem 2—3 prste debelo ploščnato klobaso, jo čez uro nekoliko obteži in strjeno zreži. Naloži jo na krožnik in obloži s kislimi kumaricami ali gobami, kuhanimi in na krhljičke zrezanimi jajci, peso itd.
- 899 **Smetanova maža za na kruh.** Sveže mleko nalij v lonec in ga pusti stati nekaj ur. Nato postavi mleko na ognjišče, da počasi zavre in zavreto postavi za en dan na hladno. Drugi dan ga spodlij tako, da ostane sama smetana, ki jo deni v porcelanast lonec in nekoliko posoli. Enako napravi drugi in tretji dan, dokler ni lonec poln. Polnega pusti vsaj en dan na hladnem, nakar smetano dobro zmešaj in jo namaži na kruh.

Č. Tople in mrzle pijače in likerji.

- 900 **Čaj iz bezgovih jagod.** Prevri 40 dkg bezgovih jagod, ohlajene pretlači skozi sito, jih postavi na ognjišče, prideni 30 dkg sladkorja in kuhaj vse skupaj četrť ure. Kuhano vlij v kozarce ali steklenice in zaveži. Kadar hočeš čaj iz bezgovih jagod, jih deni 1—2 žlici v skodelico in vlij nanje $\frac{1}{4}$ l zavrete vode. Ta čaj je posebno dober ob prehladu.
- 901 **Čaj iz posušenih bezgovih jagod.** Nalij v lonec liter vode, prideni 2 žlici bezgovih jagod ter pusti, da vro 10 minut. Nato jagode dobro stlači, precedi čaj, prideni sladkorja po okusu in sok polovice limone ter postavi čaj zelo vroč na mizo.

- 902 **Jabolčni čaj.** Jabolka umij in zbriši, izreži peelje in muhe in jih prav tenko olupi. Nato olupke posuši in jih spravi v vrečici na suh, zračen prostor. Kadar rabiš jabolčni čaj, zavri $\frac{1}{4}$ l vode in prideni posušene olupke (kolikor jih primeš s tremi prsti) ter skorjo limone. Kuhaj čaj 10 minut, nato ga precedi, po okusu osladi ter prilij nekaj žlic vina.
- 903 **Punč iz jabolčnih olupkov.** Nalij v lonec 1 l vode, prideni veliko pest posušenih jabolčnih olupkov in košček limonove lupine, pokrij in kuhaj 26—30 minut. Posebe zavri $\frac{1}{4}$ l vina, ga prilij k precejenim olupkom ter dodaj sladkorja.
- 904 **Jagodov čaj.** Naberi v mesecu rožniku (maju) jagodovega listja, ga zreži in v senci posuši. Kadar rabiš čaj, zavri $\frac{1}{4}$ l vode, prideni jagodove liste (kolikor jih primeš s tremi prsti) in kuhaj 10 minut. Nato čaj precedi, osladi z žličico sladkorja in mu prideni nekaj kapljic limonovega soka.
- 905 **Jagodov čaj z mlekom.** Kuhan jagodov čaj precedi, prilij mleka in prideni sladkorja.
- 906 **Lipov čaj.** V $\frac{1}{2}$ l zavrele vode stresi prgišče posušenega lipovega cvetja in ga kuhaj 10 minut.
- 907 **Zdravilni lipov in bezgov čaj.** Stresi v 1 l zavrele vode toliko posušenega lipovega cvetja, kolikor ga moreš prijeti s tremi prsti, in polno žlico posušenih bezgovih jagod. Pusti, da vse skupaj vre 15 minut, nato ocedi, prideni žlico sladkorne sipe, soka polovice limone in daj vročega na mizo.
- 908 **Lipov grog.** Obdrgni $\frac{1}{4}$ kg sladkornih kock ob limono in pomarančo, ožmi pomarančo in limono in precedi sok v lonec; prideni 2—3 žlice konjaka ali ruma, $\frac{3}{4}$ l zavretega rdečega vina in $1\frac{1}{2}$ l lipovega čaja.
- 909 **Kraljevski mlečni čaj.** Zmešaj v lončku 1 rumenjaka z žlico sladkorja in ko nekoliko naraste, prilij med vednim mešanjem približno $\frac{1}{4}$ l zavrelega mleka, premešaj in postavi z opečenimi žemljicami na mizo.
- 910 **Čaj iz robidovega perja ali listov.** Naberi v mesecu rožniku (maju) ali pozneje robidovega perja (ali listov), ga zreži in posuši v senci. Kadar rabiš čaj, zavri $\frac{1}{4}$ l vode, prideni perja, kolikor ga primeš s tremi prsti, in kuhaj 10 minut. Nato precedi ter prideni sladkorja in nekaj kapljic limonovega soka ali vina.

- 911 **Ruski čaj.** Zavri za osebo $\frac{1}{4}$ l vode, jo vlij v lonček, v katerega si dala ruski čaj (kolikor primeš s tremi prsti), pokrij in pusti, da stoji 2 minuti (zavreti ne sme nič več). Precedi čaj v skodelico in ga postavi na mizo. Posebe pa daj sladkor in limono ali rum.
- 912 **Ruski čaj z mlekom.** Pripravi navadni ruski čaj, ga precedi v skodelico in prilij zavreto mleko. Nato pridene sladkor po okusu in če hočeš, za okrepčilo žličico konjaka.
- 913 **Ruski čaj z vinom.** Vlij v lonček $\frac{1}{4}$ l vode, 4—5 žlic rdečega vina, žlico sladkorja in skorjico limone. Ko to zavre, pridene ščep čaja (kolikor ga zagradiš z dvema prstoma) in ga nato precedi.
- 914 **Božični punč z malinovcem.** Deni v čisto kozo 10 dkg sladkorja in $\frac{1}{2}$ l vode ter pusti, da počasi zavre. Poberi pene in nato odstavi. Posebe zavri v drugi kozi ali loncu $\frac{1}{2}$ l vode, v zavrelo vrzi žličico ruskega čaja in pokrij za nekaj minut. Nato precedi čaj k zavretemu sladkorju, prilij 3—4 žlice malinovega soka in nekaj žlic ruma, dobro zmešaj in vročega nalij v kozarce.
- 915 **Čaj iz šipkovega zrnja.** Šipkovim zrnem osnaži skrbno mah in jih posuši (vrh ognjišča). Kadar hočeš pripraviti čaj, stresi 2 polni kavni žlici zrn v $\frac{1}{2}$ l vode, pokrij in postavi za 12 ur vstran. Nato kuhaj zrna pol ure, precedi čaj, osladi po okusu in mu pridene nekaj kapljic limonovega soka. Lahko mu prideneš tudi že med kuhanjem košček limonove lupine; ko je že skoraj kuhan, mu priliješ lahko namesto limone 2 žlici vina. Kuhanemu in precejenemu čaju priliješ lahko tudi mleka, seveda brez drugih pridatkov, razen sladkorja. Ako pa potrebuješ čaj naglo, polij zrna z vročo vodo in kuhaj četrto ure.
- 916 **Čokolada.** Mešaj v kozici 3 dkg nastrgane čokolade s $\frac{1}{4}$ l mleka, postavi na ognjišče in pusti, da čokolada med vednim mešanjem zavre. Sladkorja lahko prideneš po okusu.
- 917 **Kakao.** Zmešaj v lončku kavno žličko kakava, žlico sladkorja in 4 žlice mrzlega mleka. Posebe zavri $\frac{1}{4}$ l mleka in v zavrelo vlivaj med mešanjem zmešani kakao. Ko kakao prevre, ga postavi v skodelico na mizo. — Kakao lahko kuhaš tudi tako, da skuhaš žličko kakava v $\frac{1}{4}$ l vode, ki si

jo poprej zmešala z 2 žlicama mleka. Kuhani kakao vlij v skodelico in prilij mleko kakor za mlečno kavo.

- 918 **Kava.** Kupi vedno prvovrstno kavo, četudi je ta nekoliko dražja: jè pa manj porabiš in je veliko okusnejša kakor pa kava slabše vrste. — Ako pražiš kavo sama doma v stroju, jo natresi v stroj 2—3 prste visoko, zapri pokrovček, postavi stroj na žerjavico (ne na plamen) in kavo med vednim mešanjem praži toliko časa, da začne pokati in postanejo zrna enakomerno svetlorjava. Opraženo kavo stresi v skledo, še nekoliko pomešaj in pokrij. Ko se kava ohladi, jo stresi v posodo; ki se dobro zapre. Najbolje je, ako melješ kavo sproti, da se preveč ne zdiši.
- 919 **Kako kuhamo kavo.** Zrnato kavo kuhamo samo ali pa ji primešamo nekoliko Knajpove ali druge žitne kave in cikori-rije, n. pr.: Zavri (za 6 oseb) liter vode, v zavrelo vodo prideni žličico cikoriije in 2 žlici Knajpove kave in ko minuto vre, prideni še žlico zrnate kave. Ko vse skupaj prevre, prilij žlico mrzle vode in pokrij; po 1 minuti kavo uporabi.
- 920 **Bela ali mlečna kava.** Vlij v skodelico do polovice črno kavo in dodaj zavreto mleko, da je skodelica polna. Osladi po okusu.
- 921 **Črna kava.** Ako kuhaš črno kavo v stroju, daj v stroj 8 dkg zmlete kave, jo dobro potlači in vlij nanjo liter zavrele vode, kateri si pridala žličico cikoriije. Stroj mora biti med tem ves čas zaprt; tudi cevka mora biti dobro zamašena. Goščo, ki je ostala v stroju, stresi v lonec, jo zalij z litrom vroče vode, zavri in postavi nato vstran, da se ustali. Nato odlij čisto tekočino v kozo, ji prideni žličico cikoriije in žlico kave ter prevri.
- 922 **Knajpova kava.** V srednje veliko kozo stresi 5 dkg Knajpove kave, ji prilij 1 liter mrzle vode in pokrito kuhaj. Ko kava zavre, odkrij kozo, premešaj zavrelico, da ne prekipi, in jo kuhaj še nekaj minut. Nato odstavi kozo, jo pokrij in pusti, da se kava ustali. Končno jo počasi in skrbno precedi. Knajpova kava je redilna in jo priporočamo predvsem živčnobolnim.
- 923 **Ledena kava.** Skuhaj močno črno kavo, kuhano vlij v pripravljene visoke kozarce, ki jih sicer rabimo za čaj, in jih

postavi na hladen prostor, n. pr. v klet ali v ledenico, da se kava kolikor mogoče ohladi. Medtem stepi sladko, svežo smetano v peno, ji primešaj sladkorja in jo naloži v kozarce s črno kavo, ki seveda prej niso smeli biti polni.

- 924 **Turška kava.** Fino (v turškem mlinčku) zmleto žgano kavo daj v skodelice za turško (črno) kavo, in sicer po 1 kavno žlico in enako sladkorne sipe (ali 1 sladkorno kocko). Na to vlij krop.
- 925 **Ječmen za kavo.** Ječmen iztrebi, ga operi in polij v skledi z vrelo vodo. Ohlajenega stresi na rešeto, da se odteče, in nato na pekačo, ki jo postavi v pečico, da se osuši in med večkratnim mešanjem speče. — Ječmen daš lahko tudi v stroj in ga pražiš kot kavo.
- 926 **Pšenica (rž in grah) za kavo.** Pšenico operi, osuši in peci kakor ječmen. Prav tako se pripravita tudi rž in grah.
- 927 **Kavna primes (cikorija) iz suhih smokv (fig).** Suhe smokve ploskoma prereži, jih deni na ploščo in postavi v peč, preden nehaš kuriti. Ako smokve prvič niso dovolj temnorjave, jih deni še enkrat v ne prehudo pečico. Ko so fige zadosti požgane, jih stolci v možnarju, shrani na suhem ter jih pridevaj kavi same kakor drugo cikorijo ali pa jih zmešaj s polovico Kolinske cikorije.
- 928 **Pijača iz bezgovega cvetja.** Nalij v veliko steklenico 10 l vode, prideni 1 kg sladkorja, 10 bezgovih kosmulj in $\frac{1}{4}$ l vinskega kisa. Vse narahlo pokrij in pusti, da se tri dni namaka. Vsak dan trikrat premešaj, nato precedi, nalij v steklenice, zamaši in imaš takoj izvrstno pijačo, pripravno zlasti za vroči poletni čas.
- 929 **Borovničev odcedek.** Osnaži borovnice, jih operi in stresi na rešeto, da se odteko in posuše; nato jih stresi v lončeno skledo in jih z rokami dobro stlači. Postavi jih za 2—3 dni na hladen prostor in jih vsak dan s kuhalnico dobro premešaj; nato ožmi borovnice skozi prtič ali skozi stroj in vlij sok v širok kozarec. Drugi dan precedi čisti sok skozi zmočen in ožet prtič, ga zmeri, zlij v lonec in prideni na vsak liter soka 50—60 dkg sladkorja in precejen sok ene limone. Drugo delaj vse kakor za malinov odcedek. Ta odcedek je zelo okusen in cenen.

- 930 **Borovničev odcedek (sirov).** Stlači 5 l dobro zrelih in opranih borovnic, jih stresi v lončeno posodo, jim prilij 1 l vode in jih pusti stati en dan. Drugi dan jih pretlači in precedi, zmeri sok in ga zlij, zopet v lončeno ali porcelanasto posodo. Na vsak liter soka deni 1 kg sladkorja v kockah in za 4 l soka 3 dkg vinske kisline. Pokrij narahlo s prtičem in skozi 8 dni vsak dan sok premešaj, da se sladkor razpusti. Nato nalij odcedek v steklenice in jih zaveži s pergamentnim papirjem, ki ga z iglo večkrat prebodi. Postavi steklenice na hladen prostor. Odcedek uporablaj kakor vsakega drugega.
- 931 **Limonada.** Precejenemu soku 4 limon prideni $1\frac{1}{2}$ l vode ter osladi po okusu. — Toplo limonado pripravi: Zavri $\frac{1}{4}$ l vode in prideni zavreti žlico sladkorja in sok polovice limone.
- 932 **Limonov odcedek.** Kuhaj v snažni, ne mastni posodi 1 kg sladkorja s $\frac{1}{2}$ l vode toliko časa, da se potegne kapljica od žlice, s katero mešaš. Nato prideni kuhanemu sladkorju precejeni sok 12 limon in pusti vse skupaj vreti četrť ure. Še gorak odcedek nalij v segrete steklenice in zamaši ter uporablaj kakor vsak drug odcedek. Tudi čaju dá prijeten okus.
- 933 **Limonov sok s črnim vinom.** Kuhaj 1 l dobrega črnega vina, 1 kg sladkorja, sok 12 limon in če hočeš, mali košček vanilije toliko časa, da se sladkor raztopi. Pusti, da se tekočina shladi in potem jo nalij v steklenice. Ta sok uporabljaš kot sadne odcedke (malinovec itd.).
- 934 **Limonova perla.** Za vroči poletni čas pripravi tole pijačo: V veliko prsteno posodo daj pest lipovega cvetja, pest dišeče perle (Waldmeister), sok 6 limon in 75 dkg sladkorja; na to vlij 10 l vode in $\frac{1}{4}$ l dobrega vinskega kisa. Vse pokrij s čisto krpo in pusti tako 10—12 dni; vsak dan pa dobro premešaj. Nato precedi tekočino v čisto pomite steklenice, ki jih dobro zamaši. Zamaške dobro pritrđi in zaveži na vrat steklenice, da ne odleté. Steklenice postavi na sončen kraj, kjer jih pusti tako dolgo, da nastanejo na tekočini mehurčki, kar se zgodi navadno v 5—6 dneh. Shrani jih v kleti.

935 **Majniško vino.** Natrgaj pest dišeče perle (Waldmeister), in sicer preden se razcvete, in jo položi za uro v senco, da nekoliko zvane. Nalij v primerno posodo 1 l belega vina, prideni $\frac{1}{4}$ kg sladkorja, nekaj koscev pomaranče, pokrij in pusti stati kakih 30 minut. Nato pijačo precedi in postavi na mizo.

936 **Malinov odcedek.** Stlači v lončeni skledi s čisto kuhalnico ali z roko rdeče maline in pokrij skledo z redko tkanino, da ne pridejo muhe do malin; tako jih pusti v jedilni shrambi ali v kleti 3—4 dni in jih vsak dan enkrat ali dvakrat premešaj. Nato jih pretlači (po eno zajemalko naenkrat) skozi močan, platnen, ne pregest prtīč, ki si ga poprej zmočila in ožela, ali pa jih pretlači v stroju. Pretlačene maline nalij v velike kozarce, ki jih imaš za kumare, jih pokrij in pusti, da se sok čez noč nekoliko očisti. Drugi dan odlij čisto tekočino in jo še enkrat precedi na tale način: Na stolove noge naveži barhantast ali platnen prtīč (najboljši je tak, ki je na obeh koncih kosmat), podstavi skledo ter vlivaj prav počasi čisti malinov sok, goščavo pa shrani. Nato sok zmeri, ga zlij v lonec in prideni na vsak liter soka 90 dkg sladkorja. Ko se sladkor stopi, postavi lonec na ognjišče in pusti, da vre četrť ure; pene pobiraj proč. Kuhani sok nalij takoj v dobro segrete steklenice, ki jih segrej na soncu ali v pečici na drveh; steklenice zamaši takoj s prekuhanimi zamaški (s pomočjo posebnega stroja), pomoči glavo steklenice v kuhan parafin in jih pokladaj s krpo ovite na glavo v košarico. Drugi dan zloži steklenice pokonci postavljene na polico ali pa jih položi v pesek. — Steklenice lahko segreješ tudi takole: Položi jih v škaf in prilivaj počasi vroč krop. Kadar nalivaš odcedek, jemlji steklenice sproti iz kroga in jih dobro odcedi. (Iztisnjene maline in goščavo deni v skledo, prilij nekaj vode in dobro premešaj. Drugi dan te maline še enkrat ožmi in kuhaj sok četrť ure. Litru soka prideni 20 dkg sladkorja. Seveda se mora ta odcedek takoj porabiti.)

937 **Borovničev liker.** Očisti 1 l borovnic, jih stresi v steklenico, jim prideni 10 dkg sladkorja, skorjo cimeta, nekaj klinčkov ter nalij nanje $1\frac{1}{2}$ l slivovke ali drugega domačega žganja. Zamaši in postavi za 10—12 dni na sonce. Uporabljaš potem

žganje in borovnice. Priporočljivo je predvsem zoper grižo, drisko itd.

- 958 **Breskov liker.** 60 breskovih koščic polij z litrom špirta in jih pusti tako stati 3 mesece. Po tem času prideni liter finega belega vina in liter lahkega štajerca. Posebe skuhaj kilogram sladkorja v $\frac{1}{2}$ l vode in vse skupaj zmešaj, precedi in uporablaj.
- 959 **Lipov liker.** Naberj ob suhem vremenu lepo dišečega lipo-vega cvetja in naliž nanj toliko dobrega špirta, da je pokrito. Ko je stalo 8 dni na soncu, odlij in iztisni cvetje, nakar primešaj temu soku v vodi raztopljenega sladkorja, deni v steklenico in zamaši. (Na liter špirta $\frac{3}{4}$ kg sladkorja in $\frac{3}{8}$ l vode.) Ta pijača je zlasti dobra za kašelj in zasljinjena pljuča.
- 940 **Pomarančni liker.** Deni v kozarec za mezgo $\frac{1}{4}$ l dobrega špirta, olupke 2 pomaranč, $\frac{1}{4}$ l vode in $\frac{1}{4}$ kg sladkorja (sipe). Kozarec zaveži in ga postavi za 3—4 tedne na sončen prostor; med tem časom snov večkrat premešaj, da se sladkor raztopi. Po treh tednih liker precedi in shrani.
- 941 **Šipkov liker.** 2 l šipkovih plodov operi in jim odreži kapi-ce. Nato zavri $3\frac{1}{2}$ l vode z $1\frac{1}{2}$ kg sladkorja, ohlajeno naliž v kozarec ali steklenico s širokim vratom, v katero si prej stresla očiščeni šipek, in zaveži s krpo. To steklenico postavi na pečico (vrh štedilnika) in pusti stati 8 dni, da vre. Deveti dan zaveži s pergamentnim papirjem in pusti 3 mesece vrh ognjišča (na bolj hladnem prostoru). Čez tri mesece tekočino odlij, precedi in shrani v steklenice. (Pijemo ga lahko takoj.) Na ostali šipek vlij še enkrat kuhano, ohlajeno sladkorno vodo, in sicer $1\frac{1}{2}$ l vode in 60 dkg sladkorja, in ravnaj kot prej.

D. Hrana za bolnike.

- 942 **Bezgovce ali terjak.** Oberi dobro zrele bezgove jagode, jih deni v lončeno posodo, dobro stlači in postavi v klet za toliko časa, da stopi nekaj tekočine na vrh. Nato pretlači jagode skozi prtič, vlij v kozarec in postavi čez noč v kuhinjo, da se sok izčisti; nato precedi sok še enkrat. Na vsak liter soka pripravi 1 kg sladkorja, postavi na ognjišče, da

zavre, ter kuhaj počasi 20 minut. Pene previdno pobiraj z žlico in vlij kuhani bezgovec še vroč v vroče steklenice, ki jih takoj zamaši in pomoči v parafin. Kadar je kdo prehlajen, vlij žlico tega soka v skodelico, prilij zavrele vode, premešaj in daj bolniku piti.

943 **Česnov odcedek kot zdravilo zoper ostarelost (poapnenje žil).** Olupi in zreži 5 dkg česna, ga namoči v $\frac{1}{4}$ l brinovca in postavi na gorko za 4—8 dni. Precedi nato tekočino skozi prtič in napolni steklenico. Jemlji ta odcedek po kavni žlički z vodo pred zajtrkom.

944 **Česnovno mleko.** Zreži 4 olupljene stroke česna, jih deni v lonček, prilij $\frac{1}{4}$ l zavrelega mleka, pokrij in pusti na toplem četrť ure. Nato mleko precedi.

945 **Mandeljnovno mleko kot pijača za bolnike, ki so bolni na želodcu ali mrzlici.** Popari in olupi 4 dkg mandeljnov, jih operi v mrzli vodi in stolci v možnarju z 2 dkg sladkorja. Nato stresi stolčeno zmes v lonček in zalij z litrom vode; ko vse skupaj uro stoji, precedi skozi prtič, ki si ga prej namočila v vroči vodi in dobro ožela. Tekočino osladi po okusu.

946 **Medeno mleko za slabokrvne in nervozne.** Deni v skledico žličico medu in mu prilij $\frac{1}{4}$ l zavrelega mleka, dobro premešaj in postavi na mizo.

947 **Mleko z rumenjacom.** Mešaj v skledici 5 minut pol žličice sladkorja z 1 rumenjacom in prilij med mešanjem $\frac{1}{4}$ l zavrelega mleka. Ako hočeš, prideni še nekaj kapljic konjaka. — Izvrstno krepčilo za okrevajoče.

948 **Spomladanska pijača iz pelina in luštreka.** Naberj in operi veliko pest luštreka in pelina ter to v dobro pomitem možnarju dobro stolci; prilij liter vode in vse skupaj precedi ter ožmi skozi prtič. Vlij v steklenico in postavi samo ali z vinom na mizo.

949 **Hitro pripravljena juha kot okrepčilo bolniku.** Sesekljaj $\frac{1}{4}$ kg govejega mesa, ga deni v kozico in prilij $\frac{1}{4}$ l vode, prideni še majhen košček korenja, petršilja in prav malo soli, pokrij in pusti, da vse počasi eno uro vre. Nato juho precedi in jo daj bolniku.

- 950 **Jabolčna juha za bolnike.** Nalij v lonec $\frac{3}{4}$ l vode, $\frac{1}{4}$ l vina in dodaj 2 oprani kisle jabolki, ki si jima odstranila pečke, peclje in muhe ter ju zrezala na kose. Pokrij lonec in kuhaj, da se jabolka zmehčajo, nakar jih pretlači z vodo vred skozi penovko. Pretlačeno zmes vlivaj počasi med vednim mešanjem v skledo, v kateri si zmešala rumenjaki z žlico sladkorne sipe, dodaj še pol stare, na rezance zrezane in opečene žemlje in juha je pripravljena. Daj jo takoj na mizo.
- 951 **Jabolčna voda za bolnike.** Operi $\frac{1}{2}$ kg kislj jabolki, jim odstrani muhe in zreži jabolka z olupki in pečkami vred na majhne kosce, jih stresi v lonec, nalij nanje 1 liter vode, pokrij in kuhaj počasi eno uro. Nato odlij in precedi vodo, pridaj 8 dkg sladkorja, zmešaj in daj gorko ali mrzlo bolniku. Seveda tudi zdravim tekne. — Ako hočeš, lahko dodaš med kuhanjem tudi limonov sok in lupino. Jabolka pa lahko porabiš za marmelado.
- 952 **Jajčna jed za bolnike.** Napravi sneg iz beljaka od svežega jajca; v skledici zmešaj rumenjak z žlico sladke smetane, vmešaj počasi žličico konjaka in sneg ter daj takoj bolniku.
- 953 **Jedila za bolnike, bolne na želodcu ali črevesu.** Za bolnike, ki trpe na vnetju črev, driski ali koliki, skuhaj skodelico ovsenih kosmičev (Haferflocken), zdroba, ječmenčka in riža ali sago v litru vode. Ko pol ure vre, prideni pol žličice sladkorne sipe, nekaj zrn soli in nekaj kapljic limonovega soka. — Včasih pomaga prekuhan čaj ali pol kozarca vode, v kateri si raztopila žličico soli. Pri vseh želodčnih bolečinah je treba uživati lahko prebavljivo hrano, n. pr. ovsono, prežgano ali telečjo juho, prepečenec itd.
- 954 **Prikuhe brez masti.** Deni na ognjišče v kozo žlico pšenične moke in jo mešaj, dokler blede ne zarumeni; med vednim mešanjem prilivaj $\frac{3}{8}$ l dobre goveje ali telečje juhe, osoli in prideni $\frac{1}{4}$ l kuhane, dobro sesekljane prikuhe, n. pr. solate, kolerabe, špinace, repe ali podobnega. Vse skupaj še nekoliko pokuhaj. Za boljši okus prideneš lahko tudi ščep kumne.
- 955 **Dušena jabolka za sladkorno bolne.** Pečena jabolka pretlači skozi sito in jim prideni prav malo saharina.

- 956 **Pečena jabolka za sladkorno bolne.** Jabolka obriši, jih deni v kožo, v katero si dala nekoliko sirovega masla, in speci.
- 957 **Jagode za sladkorno bolne.** Mešaj skodelico jagod in skodelico sladke smetane ter postavi s Knajpovim kruhom na mizo.
- 958 **Jajčni narastek za sladkorno bolne (pa tudi za zdrave).** Skuhaj 2 jajci v trdo; kuhani in olupljeni zreži na listke v dobro pomazano, pred ognjem varno skledo, potresi po vrhu 1—2 žlici drobno zrezane kuhane šunke ali klobase in žličico bohinjskega sira, zopet jajca in šunko, čez vse pa polij $\frac{1}{8}$ l mleka, ki si ga razmotala z žlico kisle smetane in jajcem. Postavi v pečico in peci v srednji vročini 20 minut.
- 959 **Sirnata juha za bolnike s sladkorno boleznijo.** Zakuhaj v $\frac{1}{4}$ l vrele juhe zvrhano žlico bohinjskega sira ter ga kuhaj 5—7 minut. Nato zmešaj v skledici rumenjaki z žlico sladke smetane, prilij sirnato juho in jo postavi takoj na mizo.
- 960 **Palačinke za sladkorno bolne.** Zmešaj rumenjaki, prideni sneg beljaka, narahlo premešaj in stresi v dobro pomazano omletno ponev. Postavi v pečico, da nekoliko zarumeni, nakar namaži palačinko z neoslajenimi dušenimi jabolki in jo zapogni čez polovico.
- 961 **Por za bolnike s sladkorno boleznijo.** Odreži 8 debelim porom nekoliko zelenja, jih operi in skuhaj v zavreli slani vodi. Nato por odcedi, ga stresi na krožnik, potresi z drobno zrezanim drobnjakom, polij z razgretim sirovim maslom in potresi po vrhu še nekoliko nastrganega bohinjskega sira ter obloži s krehljčki ne preveč v trdo kuhanih jajec. Postavi por kot samostojno jed s črnim kruhom na mizo.
- 962 **Telečji možgani za sladkorno bolne.** Možgane osnaži in jih kuhaj četrt ure v slani vodi, ki si ji prilila žlico kisa in pridala nekaj zrn celega popra. Ko so možgani kuhani, jih odcedi, stresi na krožnik, razreži na kose in polij z razgretim sirovim maslom. Možgane obloži z narezano limono.
- 963 **Telečje srce, pečeno, za sladkorno bolne.** Telečje srce prereži čez sredo, ga potresi s soljo in česnom in gosto pretekni s slanino, zrezano na žebličke. Nato ga položi v kožo, dodaj žlico vode, žlico masti in nekaj koscev čebule. Pokrij

in duši ter prilij od časa do časa počasi žličico vode, da se ne ožge. Pečeno srce zreži in postavi s solato na mizo.

- 964 **Telečji zrezek v smetani za bolnike s sladkorno boleznijo.** Potolci za prst debel kos telečjega mesa, ga prav malo osoli in v masti po obeh straneh rumenkasto zapeci. Nato prideni zrezku četrtno osnažene in sesekljan sardale, žlico kisle smetane in nekaj žlic juhe. Ko zrezek v tej omaki prevre, ga položi na krožnik, oblij z omako in obloži z limonovimi krlji.
- 965 **Zeljната solata za sladkorno bolne.** Zeljnate liste skuhaj v slani vodi, kuhane odcedi in zreži na rezance, prilij olja, kisa in dodaj ščep popra. Premešaj in postavi na mizo.

E. Hrana za porodnice.

Hrana za porodnice mora biti lahka in prebavljiva. Porodnica naj uživa vsak dan sveže kuhano sadje (ne iz kozarcev). Prvi dan sme že piti mlečno kavo, enako čaj z mlekom in tudi prepečenec, dalje nekoliko z vodo zmešanega vina. Tretji in četrti dan sme popiti tudi že mali kozarec samega vina. V splošnem mora uživati precej tekočine, da je prebava v redu. Jedilnik za 15 dni naj bi bil tale:

V s a k d a n :

dopoldne: šató ali vinska juha s piškoti ali prepečencem;
popoldne: mlečna kava ali čaj z mlekom in prepečencem.

1. d a n :

opoldne: kurja juha z zdrobom, prav malo osoljena;
zvečer: čista juha z opečenim kruhom ali prepečencem.

2. d a n :

opoldne: kurja juha z zdrobovo kašo; trijet;
zvečer: juha z rezančnimi četverokotniki; piškoti in kuhana jabolka.

5. d a n :

opoldne: kurja ali telečja juha z nastrgano kašo, sekanica iz kurjega mesa; piškoti, kuhana jabolka;
zvečer: mlečni zdrob.

4. dan :

opoldne: kuhaj s kuretino tudi košček govejega mesa in kosti v juhi; zakuhaj pest riža; kuretina s krompirjevim piréjem in špinačo; zdravilna torta, kuhano sadje ali grozdje;

zvečer: možgani z jajcem (toda brez popra in čim manj soli).

5. dan :

opoldne: obara (ajmoht) iz telečjega mesa, z rezanci, ki jih posebe skuhaj; zdravilna torta, kuhani jabolčni krhljički;

zvečer: juha z opečenim kruhom, šunka s sirovim maslom in kruhom, kuhano sadje ali pomaranča.

6. dan :

opoldne: kurja, goveja ali telečja juha z rezančnimi četvero-kotniki, kuretina s krompirjevim piréjem in vinsko omako, zdrobov narastek ali piškoti, kuhane suhe češplje;

zvečer: močnik z mlekom.

7. dan :

opoldne: goveja ali kurja juha z jajčnimi rezanci, telečja pečenka s krompirjevim piréjem in korenjem, piškoti, kuhane fige;

zvečer: mlečen riž in kuhano sadje.

8. dan :

opoldne: juha z rezanci, naravni zrezek z mešanico iz krompirja in karfijole, piškoti ali pomarančni narastek, kuhano sadje;

zvečer: šunka in umešana jajca, čaj z mlekom.

9. dan :

opoldne: usukanec v goveji juhi, meso s krompirjevim piréjem, mezgin narastek;

zvečer: mlečni zdrob in kuhano sadje.

10. dan :

- opoldne: piščančeva obara s spageti, ki jih skuhaj posebe, rižev narastek, kuhano sadje;
 zvečer: usukanec in sadje z zdravilno torto.

11. dan :

- opoldne: zlate rezine v juhi, telečji zrezek z žajbljem, pražen riž, piškoti, kuhano sadje;
 zvečer: široki rezanci s kuhanim sadjem ali dušenimi jabolki.

12. dan :

- opoldne: juha z zdrobovimi žličniki, goveje meso s sladko repo in krompirjevim piréjem, drobljanci in kuhano sadje;
 zvečer: makaroni s kuhanim sadjem ali trijetom.

13. dan :

- opoldne: prežganka z jajci, ocvrte rezine (šnite) s praženimi črešnjami;
 zvečer: pečena kaša, kompot.

14. dan :

- opoldne: ječmenček z mlekom, narastek iz kisle smetane z dušenimi jabolki ali črešnjami;
 zvečer: makaroni s smetano in kuhano sadje.

15. dan :

- opoldne: goveja juha z vlitimi rezanci, meso s krompirjevim piréjem in špinačo, piškotna torta s stepeno smetano;
 zvečer: koruzni žganci z mlekom.

Stvarno kazalo.

Ajdov kruh pisani . . .	673	Beljakova pena . . .	836
Ajdov usukanec zeliščni	366	Beneški način vampov	140
Ajdova mešta gorenjska		Berlinski kolač . . .	657
krompirjeva	383	Bezeg ocvrti	601
Ajdova potica špehova	692	Bezgov in lipov zdra-	
Ajdova potica z orehi	681	vilni čaj	907
Ajdova potica z orehi		Bezgovci ali terjak . .	942
in lešniki	682	Bezgovega cvetja pijača	928
Ajdovapotica z rozinami	683	Bezgovega cvetja potica	602
Ajdova torta	755	Bezgovih jagod čaj . .	900
Ajdovi krapji gorenjski		Bezgovih jagod (posu-	
s sirnatim nadevom .	720	šenih) čaj	901
Ajdovi krapji navadni		Biftek —	
s kašnatim nadevom .	721	Glej pljučna pečenka!	
Ajdovi štruklji kuhani		Bolniška hrana . . .	942—966
z ocvirki	724	Borovnice kuhane s	
Ajdovi štruklji kuhani		kruhom	557
z orehovim nadevom	725	Borovnice z vinom . .	843
Ajdovi štruklji kuhani		Borovničev liker . . .	937
s sirnatim nadevom .	723	Borovničev odcedek . .	929
Ajdovi žganci	381	Borovničev odcedek sirov	930
Ajdovi žganci s kromp.	382	Borovničev štrukelj pe-	
Ajmoht — Glej obare!		čen	732
Aleluja (repni olupki) .	472	Bosanska kostanjeva	
Aleluja iz repe	471	torta	767
Aleluja v kaši	314	Bosanski rižot . . .	166, 167
Angleško pecivo —		Božična penasta torta .	756
Glej keksi!		Božične prestice . . .	787
Arancini (pomarančni		Božični keksi medeni .	783
olupki)	583	Božični keksi — obročki	782
Beli led za torte	855	Božični obročki dišavni	791
Beli (beljakov) prepe-		Božični obročki me-	
čenec	786	deni	798, 799
		Božični obročki orehovi	807

Božični punč z malinov- cem	914	Cmoki iz krompirjevega testa marelični	711
Breskov liker	938	Cmoki iz krompirjevega testa z drobtinami za- viti	712
Breskova mezga	871	Cmoki krompirjevi brez jajec	713
Breskova mezga s češ- pljami	872	Cmoki krompirjevi s pšeničnim zdrobom . .	714
Breskova torta	757	Cmoki ocvirkovi krušni	715
Breskovi cmoki iz krom- pirjevega testa	708	Cmoki sirovi (mohan- tovi)	716
Breskve sveže v sladki solati	558	Cmoki v ranični za v juho	85
Breskve v hruškovi me- šani mezgi	875	Cmoki žemeljni	717
Brinovke	244	Cmoki žemeljni ali kru- hovi s slanino	718
Brusnice konservirane .	844	Čaj bezgovih jagod . .	900
Brusnice konservirane z jabolki	845	Čaj bezgovih jagod po- sušenih	901
Bržola goveja na hitro	92	Čaj jabolčni	902
Bržola goveja s čebulo	94	Čaj jagodov	904
Bržola goveja v mleku dušena	95	Čaj jagodov z mlekom	905
Bržola koštrunova trži- ška	269	Čaj lipov	906
Buča kot prikuha	391	Čaj lipov in bezgov zdravilni	907
Buča s paradižniki . . .	392	Čaj mlečni kraljevski .	909
Buhteljni z jabolčnim nadevom	649	Čaj robidovega perja ali listov	910
Buhteljni z mezgo . . .	648	Čaj ruski	911
Buhteljni s povidlom .	650	Čaj ruski z mlekom . .	912
Cikorija (kavna primes) iz suhih smokev	927	Čaj ruski z vinom . . .	913
Cmokčiči krompirjevi za v juho	69	Čaj šipkovega zrnja .	915
Cmoki iz krompirjevega testa breskovi	708	Čajno pecivo	781—817
Cmoki iz krompirjevega testa češpljevi	709	Čebula v srbski solati iz zelenih paradižni- kov konservirana	868, 869
Cmoki iz krompirjevega testa jabolčni	710	Čebulna juha s krom- pirjem	22
		Čebulna omaka	497

Česen	390	Čežana jabolčna topla	570
Česnov odcedek	943	Čokolada	916
Česnova omaka z že- meljnim hrenom . . .	498	Čokoladne (kakavne) prestice	789
Česnovo mleko	944	Čokoladni (kakavni) hlebčki	788
Češka črešnjeva torta .	759	Čokoladni (kakavni) zvitek	790
Češki način češpelj v kozarcih s salicilom	846	Čokoladni nadev	818
Češki način malih ku- maric v kisu	863	Čokoladni puding (za- morec v srajci) . . .	647
Češki velikonočni kruh	676	Čorba z jagnjetom . . .	261
Češplje suhe v ječmen- čku	304	Čorba s kozličkom . . .	261
Češplje suhe v kaši . . .	315	Čorba s kuncem (doma- čim zajcem)	258
Češplje suhe v sladki solati	560	Čorba s piščancem . . .	252
Češplje sveže kot doda- tek k močnatim jedem ali h kruhu	848	Črešnje konzervirane s salicilom	849
Češplje v hruškovi me- šani mezgi	875	Črešnje kuhane (solata)	561
Češplje v kozarcih s sa- licilom na češki način	846	Črešnje prazene	562
Češplje v rezancih . . .	349	Črešnje v žemelnjem pečenjaku	620
Češplje v rumu	847	Črešnjev narastek . . .	622
Češplje v sladki solati	559	Črešnjev štrukelj pečen	734
Češpljev kolač potresen	658	Črešnjeva pogača . . .	747
Češpljev povidel	874	Črešnjeva pogača z dro- bom	748
Češpljev štrukelj pečen	755	Črešnjeva torta	758
Češpljeva mezga iz olupljenih češpelj . .	875	Črešnjeva torta češka .	759
Češpljeva mezga z bre- skvami	872	Črna kakavna torta . .	765
Češpljeva pogača ko- rurna	751	Črnorumeni kruh . . .	672
Češpljeva povalnica . . .	684	Dišavni kis	854
Češpljevi buhteljni (spo- vidlom)	650	Dišavni obročki božični	791
Češpljevi cmoki iz krom- pirjevega testa	709	Dišeča perla v limonovi perli	954
Češpljevi polmesci . . .	651	Dišeča perla v majni- škem vinu	955
		Divjačina	245—258
		Divjačina iz starega petelina	225

Divjačina v juhi	2	Fige — Glej smokve!	
Dodatki h kruhu 888—899		Fižol	390
Drobljanci (flancati) iz		Fižol suh	393
krhkega testa	719	Fižol suh s svežim zeljem in rižem	293
Drobljanci (flancati) z drožmi	653, 654	Fižol v ječmenčkovem guljažu	307
Drobnjak na obloženih kruhkih	894	Fižol v ječmenčkovi mešanici (ričetu)	308
Drobnjak v fižolovi omaki	503	Fižol v mešanici stročjega fižola	296
Drobnjak v fižolovi omaki mrzli	504	Fižol v skuhi	376
Drobnjak v solatni omaki	523	Fižol s kašo	291
Drobnjak v umešenih jajcih	586	Fižol z makaroni	330
Drobnjak v žemelnem ponvičniku	87	Fižol z rižem	292, 353
Drobnjak v žemelni juhi	20	Fižol s slanino po francoskem načinu	394
Drobnjakov krompir	423	Fižolov jabolčnik iz svežega oluščenega fižola	294
Drobnjakova omaka gorka	499	Fižolov piré v solati	530
Drobnjakova omaka jajčna	501	Fižolov piré z mlekom	395
Drobnjakova omaka mrzla	500	Fižolov piré s smetano	396
Drobnjakovi vzišli štruklji kuhani	699	Fižolova juha francoska	23
Dunajski način shranjevanja marelic v sladkorju	850	Fižolova juha navadna	24
Endivija s paradižniki	527—543	Fižolova juha navadna z rezanci	25
Endivija v solatni juhi	55	Fižolova juha pretlačena z ječmenčkom in kožicami	3
Endivija v solatnih zrezkih	355	Fižolova juha vipavska	26
Endivija v vegetarijanski prikuhi	475	Fižolova juha vipavska s krompirjevko	27
		Fižolova mešanica s krompirjem	295
		Fižolova omaka	302
		Fižolova omaka z drobnjakom	503
		Fižolova omaka s hrenom mrzla	504

Fižolova solata . . .	528	Gobe	390
Fižolova solata pretlačena	530	Gobe dušene v juhi ragú . . .	12
Fižolova solata z mesom . . .	529	Gobe konservirane v kisu	858
Fižol stročji konserviran s soljo	855	Gobe suhe v kašnati juhi	38
Fižol stročji konserviran v okisani vodi . . .	856	Gobe v ječmenčku . . .	305
Fižol stročji pražen . . .	397	Gobe v kaši	316
Fižol stročji s korenjem . . .	297	Gobe v krompirjevem guljažu	322
Fižol stročji z makaroni in paradižniki	298	Gobe v krompirju vegetarijanskem	454
Fižol stročji z oljem in kisom (solata)	531	Gobe v makaronih . . .	331
Fižol stročji s smetano . . .	299	Gobe v usukancu	357
Fižola stročjega juha s kašo in krompirjem . . .	28	Gobe v zelenjavni plošči	369
Fižola stročjega juha s krompirjem	29	Gobe z jajcem	300
Fižola stročjega juha z rižem	30	Gobova juha iz parkeljčkov s krompirjem . . .	33
Fižola stročjega mešanica s fižolom	296	Gobova juha preprosta . . .	31
Fižola stročjega omaka . . .	505	Gobova juha s krompirjem in svežimi gobami . . .	32
Fižola stročjega shranjevanje na štajerski način	857	Gobova omaka	506
Flancati — Glej drobljanci!		Godlja	8
Francoska juha fižolova . . .	23	Golob, kako ga zakoljemo in osnažimo . . .	208
Francoska juha žemeljna	21	Golob divji	246
Francoska omaka jabolčna	512	Golob pečen	212
Francoski način fižola s slanino	394	Golob zabeljen	212
Francoski način petršiljevega krompirja . . .	431	Golob v obari	213
Gamsovo meso kuhano . . .	245	Golob v omaki črni . . .	214
Glazura za torte — Glej prevleke za torte!		Golob z rižem	215
		Gorčične kumare	861
		Gorčični krompir	425
		Gorenjska ajdovakrompirjeva mešta	383
		Gorenjski krapi s sirnatim nadevom	720
		Gos, kako jo zakolješ in osnažiš	208
		Gos pečena	216

Gos v obari	217	Goveje meso v mleku	
Gosja jetra	218	dušeno	102
Gosja jetra v mesnem		Goveje prsi v juhi s	
narastku	630	krompirjem	100
Gosja jetra v pašteti .	897	Govejega mesa (kuha-	
Gosja mast kot maža za		nega) sekanica	148
na kruh	896	Govejega mesa seseka-	
Govedina (in teletina) 90-148		ni zrezek	111
Goveja bržola na hitro	92	Goveji bočnik s svinj-	
Goveja bržola s čebulo	94	ske nogo	91
Goveja bržola v mleku		Goveji gobec	95
dušena	93	Goveji jezik svež, pečen	97
Goveja juha	4	Goveje jezik svež, za-	
Goveja pljuča s kruš-		beljen	98
nimi cmoki	185	Goveji jezik svež, s	
Goveja pljučna pečen-		hrenom	96
ka v omaki	108	Goveji križ v mleku	
Goveja pljučna pečen-		dušen	102
ka z gorčico	110	Goveji možgani — Glej	
Goveja pljučna pečen-		možgani!	
ka z jajcem (biftek) 109		Goveji (in telečji) vam-	
Goveje meso, kako ga		pi — Glej vampi!	
ohran. sveže 4—6 dni	90	Goveji zrezek, sesekani	111
Goveje meso kuhano, v		Govejih nog hladetina .	177
hrenovi omaki	105	Grah	390
Goveje meso kuhano, v		Grah pražen	398
petršiljevi omaki . . .	104	Grah pražen v juhi ragú	12
Goveje meso majaro-		Grah s smetano	399
no	107	Grah v jajčnem kolaču	593
Goveje meso mrzlo, v		Grah v mladem korenju	418
omaki	105	Grah v rezančnem na-	
Goveje meso v guljažu	106	rastku	635
Goveje meso v juhi . .	99	Grah v ribji juhi . . .	52
Goveje meso v juhi ci-		Grah v telečji obari . .	115
ganski	1	Grah za kavo	926
Goveje meso v juhi gu-		Graha suhega juha . . .	35
ljaževi	5	Grahov piré	400
Goveje meso v juhi s		Grahova juha z rižem .	34
krompirjem	100	Grog lipov	908
Goveje meso v juhi z		Grozdnih jagod štrukelj	
zeljem	101	pečen	735



Guljaž goveji	106	Hrenova omaka z žem-	
Guljaž ječmenčkov	307	ljami	509
Guljaž krompirjev z		Hruške kuhane	575
gobami	322	Hruške suhe v sadni	
Guljaž prašičji	168	potici	689
Guljaž prašičji z ječ-		Hruškova mešana me-	
menčkom	169	zga	875
Guljaževa juha	5	Huzarski hlebčki	792
Haše — Glej sekanica!		Jabolčna čežana topla	570
Hladetina (žolica) iz go-		Jabolčna juha za bol-	
vejih nog	177	nike	950
Hladetina iz svinjskih		Jabolčna kača iz masle-	
nog	177	nega vlečenega testa	744
Hladetina iz svinjskih		Jabolčna kača iz vzišle-	
prekajenih nog	177	ga testa	750
Hlebčki čokoladni (ka-		Jabolčna mezga	876
kavni)	788	Jabolčna mezga z mali-	
Hlebčki huzarski	792	nami	881
Hlebčki ljubljanski z		Jabolčna omaka	511
mlečno kremo	655	Jabolčna omaka franco-	
Hlebčki ocvirkovi	803	ska	512
Hrana za bolnike 942—966		Jabolčna pogača	749
Hrana za porodnice	966	Jabolčna potica tirolska	695
Hrana za sladkorno		Jabolčna povalnica	685
bolne	955—965	Jabolčna torta	760, 761
Hren jabolčni	510	Jabolčna torta brez ja-	
Hren kisli s svinjskimi		jec	762
nogami	179	Jabolčna voda za bol-	
Hren žemeljni v česnovi		nike	951
omaki	498	Jabolčni buhteljni	649
Hren v fižolovi mrzli		Jabolčni cmoki iz krom-	
omaki	504	pirjevega testa	710
Hren v krompirjevi		Jabolčni čaj	902
omaki	519	Jabolčni hren	510
Hren v smetanovi omaki	508	Jabolčni krhlji suhi v	
Hren z jajci	585	solati	571
Hren s prašičjim me-		Jabolčni nadev	819
som	171	Jabolčni nadev z orehi	821
Hrenova omaka s kuha-		Jabolčni narastek mrzel	
nim govejim mesom	103	(pena)	623

Jabolčni narastek sirov	624	Jabolka v makaronih	332
Jabolčni omlet	609	Jabolka v mezgi hruškovi mešani	875
Jabolčni pečenjak	613	Jabolka v mezgi iz pomarančnih olupkov	884
Jabolčni štrukelj pečen	736	Jabolka v mezgi šipkovi	887
Jabolčni štrukelj ocvirkov pečen	738	Jabolka v zelju ogrskem	371
Jabolčni štrukelj sirov (mohantov), pečen	737	Jabolka v zelju rdečem	493
Jabolčni štrukelj vzišli tirolski, pečen	707	Jabolka v žemelnem pečenjaku z rozinami	621
Jabolčni štruklji kuhani	729	Jabolka v žemljevki	379
Jabolčni usukanec	358	Jagnje (kozliček) ocvrto	260
Jabolčnih olupkov punč	903	Jagnje (kozliček) pečeno	259
Jabolčnik fižolov iz svežega oluščenega fižola	294	Jagnje (kozliček) v čorbi	261
Jabolka dušena	564	Jagnje (kozliček) v obari	262
Jabolka dušena v palačinkah za sladkorno bolne	960	Jagnje (kozliček) v papriki	263
Jabolka dušena v pogači iz koruzne moke	752	Jagode z mlekom	573
Jabolka dušena za nadev	820	Jagode z vinom	574
Jabolka dušena za sladkorno bolne	955	Jagode za sladkorno bolne	957
Jabolka kuhana	565	Jagodna mezga sirova	877
Jabolka oblečena iz maslenega vlečenega testa	745	Jagodna torta	763, 764
Jabolka obrizgana	746	Jagodni čaj	904
Jabolka pečena sladka	566	Jagodni čaj z mlekom	905
Jabolka pečena za sladkorno bolne	956	Jagodni polmesci	652
Jabolka podmetena	301	Jagodni zajtrk	572
Jabolka Silvestrova	567, 568	Jajca, kako jih spravljamo za zimo	579
Jabolka zmrzla	569	Jajca kuhana v mehko	580
Jabolka v brusnicah, konservirana	845	Jajca kuhana v trdo	581
Jabolka v kaši pečena	312	Jajca nadevana	583
Jabolka v kolaču z orehi	661	Jajca nadevana s šunko	583a
Jabolka v korenju sirovem	537	Jajcaposajena (na »oko«)	582
Jabolka v krompirju	320	Jajca špinačna	600
		Jajca umešana z drobnjakom	586
		Jajca umešana s poprom	587
		Jajca umešana s šunko	588
		Jajca v majonezi	584
		Jajca v solati	532

Jajca z gobami	300	Jajčni narastek za slad-	
Jajca s hrenom	385	korno bolne	958
Jajca s karfiolnim per-		Jajčni omlet spomla-	
jem	309	danski	610
Jajca z makaroni za-		Jajčni paprikaš	596
pečenimi	335	Jajčni podmet navadni	597
Jajca z možgani	136	Jajčni podmet s šunko	598
Jajca s paradižniki pe-		Jajčni puding	642
čenimi	340	Jajčni rezanci za v juho	65
Jajca s pljučno pečenko	109	Jajčni usukanec	359
Jajca s špinačo	480	Janeževa omaka iz ja-	
Jajca s telečjim rajželj-		neževega perja	517
cem ocvrta	119	Janeževa omaka s krom-	
Jajca s telečjim zrezkom	127	pirjem	438
Jajčna jed iz starega		Janeževe zvezdice	794
kruha	590	Janeževi zapognjenci	795
Jajčna jed s krompirjem	589	Ječmen za kavo	925
Jajčna jed za bolnike	952	Ječmenček pečen	302
Jajčna jedila	579—603	Ječmenček v guljažu	
Jajčna klobasica s šunko	592	prašičjem	169
Jajčna majoneza	514	Ječmenček v juhi fižo-	
Jajčna majoneza (ostra		lovi	3
omaka)	515	Ječmenček v mleku	303
Jajčna majoneza para-		Ječmenček s češpljami	
dižnikova	515	suhimi	304
Jajčna majoneza petr-		Ječmenček z gobami	305
šiljeva	516	Ječmenček s koštrunom	270
Jajčna omaka drobnja-		Ječmenček s svinjsko	
kova	501	glavo	154
Jajčna potica hitro pri-		Ječmenček z zelenjavo	306
pravljena	599	Ječmenčkov guljaž	307
Jajčna potica iz bezgo-		Ječmenčkova juha	6
vega cvetja	602	Ječmenčkova mešanica	
Jajčne krpe — Glej		(ričet)	308
palačinkel!		Ječmenčkove klobase	200
Jajčne rezine (šnite)		Ječmenove moke žganci	386
ocvrte	591	Jedila jajčna	579—603
Jajčni bezeg ocvrt	601	Jedila jajčna za bolnike	953
Jajčni kolač z grahom	593	Jedila jajčna za slad-	
Jajčni kolač s špinačo	594	korno bolne	958
Jajčni narastek s šunko	625	Jedila mesna	90—275

Jedila močnata	648—841	Juha grahova z rižem	34
Jedila močnata iz vziš- lega testa	648—707	Juha guljaževa	5
Jedila samostojna	291—389	Juha, hitro pripravljena, za bolnike	949
Jedila za bolne na že- lodeu ali črevesu	953	Juha jabolčna, za bol- nike	950
Jerebice pečene	247	Juha ječmenčkova	6
Jerebice v rižu	248	Juha karfijolna	36
Ješprenj — Glej ječmenček!		Juha karfijolna s pše- ničnim zdrobom	37
Jetrna klobasa poljska	202	Juha kašnata s suhimi gobami	38
Jetrne klobase (jetrnice)	201	Juha kašnata s slanino	7
Jetrni riž v goveji juhi	66	Juha kašnata z zelenjavo	39
Jogurt domači	888	Juha korenova s krom- pirjem	41
Juha ciganska	1	Juha korenova z maka- roni	40
Juha čebulna s krom- pirjem	22	Juha kostna ali prevreta	9
Juha divjačine	2	Juha krompirjeva pre- tlačena	43
Juha fižola stročjega s kašo in krompirjem	28	Juha krompirjevke	42
Juha fižola stročjega s krompirjem	29	Juha kurja	10
Juha fižola stročjega z rižem	30	Juha mlečna	44
Juha fižolova francoska	23	Juha mlečna, malo dru- gačna	45
Juha fižolova navadna	24	Juha ohrovtova s krom- pirjem	46
Juha fižolova navadna z rezanci	25	Juha ohrovtova z rižem	47
Juha fižolova pretlačena z ječmenčkom in ko- žicami	3	Juha paradižnikova z rižem	48
Juha fižolova vipavska	26	Juha petršiljevke	49
Juha fižolova vipavska s krompirjevko	27	Juha pljučna s krom- pirjem	11
Juha gobova iz parkelj- čkov s krompirjem	33	Juha porova s krom- pirjem	50
Juha gobova preprosta	31	Juha prežganka iz Knaj- pove ali druge moke (kumnovka)	51
Juha gobova s krompir- jem in svežimi gobami	32	Juha ragú	12
Juha godlje	8	Juha ribja z grahom	52
Juha goveja	4		
Juha graha suhega	35		

Juha riževa z rumenjakom	13	Kača jabolčna iz maslenega vlečenega testa	744
Juha riževa z zeljem in svežim svinjskim mesom	14	Kača jabolčna iz vzišlega testa	750
Juha sirnata za sladkorno bolne	959	Kakao	917
Juha smetanova	53	Kakao v orehovi potici	687a
Juha solatna iz endivije	55	Kakavna torta črna	765
Juha solatna z rižem	54	Kakavna torta linška	769
Juha špinačna hitro pripravljena	56	Kakavna torta pisana	775
Juha špinačna z rižem	58	Kakavna torta tirolska	766
Juha špinačna z zdrobom pšeničnim	57	Kakavne prestice	789
Juha telečja	15	Kakavni hlebčki	788
Juha vampova s krompirjem	16	Kakavni led	837
Juha vinska	59	Kakavni nadev za potice	822
Juha vranična	17	Kakavni zvitek	790
Juha zdrobova	18	Karamelovo pecivo	795
Juha zdrobova z rumenjakom	60	Karfijola	390
Juha zeliščna ali spomladanska (rožni sok)	61	Karfijola zabeljena	401
Juha zeljnata s krompirjem	62	Karfijola zabeljena v zelenjavni plošči	369
Juha zimska	19	Karfijola zabeljena z oljem	402
Juha žabja navadna	63	Karfijola zapečena v narastku	627
Juha žabja ragú	64	Karfijola v solati	533
Juha žemeljna francoska	21	Karfijolna juha	36
Juha žemeljna z drobnjakom (ponada)	20	Karfijolna juha s pšeničnim zdrobom	37
Juha z govejim mesom	99	Karfijolne cvetke v juhi ragú	12
Juha z govejim mesom in zeljem	101	Karfijolnega perja in krompirja mešanica	525
Juha z govejim mesom (prsi) in krompirjem	100	Karfijolno perje z jajcem	309
Juhe mesne	1—21	Kaša kot prikuha	405
Juhe postne	22—64	Kaša mlečna	310
		Kaša nastrgana za juho	67
		Kaša pečena	311
		Kaša pečena z jabolki	312
		Kaša s češpljami	315
		Kaša s fižolom	291

Kaša s korenjem in paradižnikom	317	Kavna primes (cikorija) iz suhih smokev	927
Kaša s krompirjem	321	Keksi (angleško pecivo)	781
Kaša s prašičjim mesom	172	Keksi božični (ali obročki)	782
Kaša s prašičjim mesom in zeljem	174	Keksi božični medeni	783
Kaša s prašičjimi pljuči	183	Keksi brez jajec	784
Kaša s prašičjo glavo	155	Keksi s smetano	785
Kaša v godlji	8	Kis dišavni	854
Kaša v juhi stročjega fižola s krompirjem	28	Klobasa smokova, sladka	812
Kaša v klobasah krvavih	203	Klobase iz prašičjega prekajenega mesa	207
Kaša v kruhu pisanem	674	Klobase iz prašičjega srca	195
Kaša v repi kisli	346	Klobase iz prašičjega želodca	198
Kaša v zelju kislem	370	Klobase iz prašičjega želodca, stisnjene	199
Kaša z alelujo	314	Klobase iz prašičjih pljuč	187
Kaša zabeljena	313	Klobase ječmenčkove	200
Kaša zdrobova za v juho	85	Klobase jetrne poljske	202
Kaša z gobami	316	Klobase jetrnice	201
Kaša z lečo	318	Klobase, kako jih hranimo	151
Kaša z možgani	132	Klobase krvave s kašo	203
Kašnat piré	404	Klobase mesene	204
Kašnata juha z gobami suhimi	38	Klobase mesene v svezem zelju s krompirjem in rižem	372
Kašnata juha s slanino	7	Klobase pečenice	205
Kašnata juha z zelenjavo	39	Klobase prtene s kašo ali rižem v godlji	8
Kašnati krapi	721	Klobase riževe	206
Kašnati žganci	384	Klobasice jajčne s šunko	592
Kava	918	Klobasice špinačne pečene	607
Kava, kako jo kuhamo	919	Klobasice zeljnate, nadevane, v paradižnikovi omaki	374
Kava črna	921		
Kava iz graha (pšenice, rži)	926		
Kava iz ječmena	925		
Kava Knajpova	922		
Kava ledena	923		
Kava mlečna ali bela	920		
Kava turška	924		
Kavna krema	831		

Klobasice zeljnate, na- devane z rižem in me- som	373	Kolerabe zelene (vrh- zemeljske)	407
Klobasice zeljnate, na- devane z rižem in me- som v sarmi	375	Kolerabe zelene (vrh- zemeljske) dušene	408
Knajpov krompir (na- vodilo za kuhanje)	421	Kolerabe zelene (vrh- zemeljske) v solati	535
Knajpov kruh	668	Kolerabe zelene s ko- renjem	415
Knajpov usukanec na- vadni	360	Kompot iz zelenih pa- radižnikov, konservi- rano	867
Knajpova kava	922	Kompoti (sladke so- late)	557—578
Knajpova prežganka (kumnovka)	51	Koprive s špinačo	481
Knajpovo korenje	409	Kopun, kako ga zako- lješ in osnažiš	208
Kokoš, kako jo zakolješ in osnažiš	208	Koren črni ocvrt	419
Kokoš stara kuhana	223	Koren črni zabeljen	420
Kokoš stara, kuhana in pečena	224	Koren črni v solati	538
Kokoš v obari	221	Korenine črne	390
Kokoš z rižem	222	Korenje	390
Kokošja jetra v mes- nem narastku	630	Korenje konservirano v kozarcih	859
Kokošja (kurja) juha	10	Korenje mlado zgrahom	418
Kolač berlinski	657	Korenje na preprost način	410
Kolač češpljev, potresen	658	Korenje okisano	411
Kolač jajčni z grahom	593	Korenje po Knajpu	409
Kolač jajčni s špinačo	594	Korenje rdeče v omaki	518
Kolač marelični potre- sen	659	Korenje sirovo z jabolki	537
Kolač ocvirkov	660	Korenje zabeljeno	412
Kolač orehov in z ja- bolki, vzišli	661	Korenje v makaronovi plošči	337
Kolački dobri	656	Korenje v smetani	413
Koleraba	390	Korenje v solati	536
Koleraba rumena	405	Korenje v šari	477
Koleraba rumena v mlečni omaki	406	Korenje s fižolom stroč- jim	297
Koleraba rumena v šari	477	Korenje s kašo in para- dižnikom	317

Korenje s kolerabo zeleno	415	Kostanjeva torta bosanska	767
Korenje s koštrunovim mesom	266	Kostanjeva torta s praškom	768
Korenje z mlekom	414	Kostna ali prevreta juha	9
Korenov piré s krompirjem	416	Kostna telečja juha	15
Korenova juha s krompirjem	41	Koštrun štajerski	268
Korenova juha z makaroni	40	Koštrun v ječmenčku	270
Korenova prikuha podmetena	417	Koštrun v sladkem zelju	273
Koruzna pogača s češpljami svežimi	751	Koštrun v šari	274
Koruzna pogača z jabolki dušenimi	752	Koštrun s papriko zeleno (šataras)	267
Koruzna špehovka	693	Koštrunova bržola tržiška	269
Koruznega zdroba pečenjaka	616	Koštrunova jetra	275
Koruznega zdroba polenta	341	Koštrunova pljuča	275
Koruznega zdroba polenta s šunko	343	Koštrunovi možgani	275
Koruzni kruh	669	Koštrunovo meso navadno	264
Koruzni kruh črnorumeni	672	Koštrunovo meso preprosto pripravljeno	265
Koruzni omlet	611	Koštrunovo meso v juhi ciganski	1
Koruzni štrukelj orehov pečen	688	Koštrunovo meso v omaki majaronovi	271
Koruzni usukanec z mlekom	361	Koštrunovo meso v repi sladki	272
Koruzni usukanec s smetano kislo	362	Koštrunovo meso s korenjem	266
Koruzni žganci	385	Kozarci za shranjevanje	842
Kosmiči ovseni v goveji juhi	75	Kozliček — Glej jagnje!	
Kosmiči ovseni (Haferflocken) v usukanecu z mlekom	365	Kraljevska pogača	753
		Kraljevski čaj mlečni	909
		Krapi gorenjski s sirnatim nadevom	720
		Krapi navadni s kašnatim nadevom	721
		Krapi zimski brez jajec	722
		Krema kavna	831
		Krema mlečna	832

Krema mlečna za snežne vložke	833	Krompir v juhi fižola stročjega	29
Krema sadna k močna- tim jedilom	834	Krompir v juhi fižola stročjega s kašo	28
Kremov štrukelj pečen	740	Krompir v juhi gobovi iz parkeljčkov	33
Krmenateljci — Glej svinjske zarebrnice!		Krompir v juhi gobovi s svežimi gobami	32
Krofi krompirjevi vzišli	664	Krompir v juhi goveji	68
Krofi pustni	662, 663	Krompir v juhi korenja in krompirja	41
Krompir	390	Krompir v juhi ohrovtovi	46
Krompir, kako ga kuhaj	421	Krompir v juhi pljučni	11
Krompir beneški	422	Krompir v juhi porovi	50
Krompir drobnjakov	423	Krompir v juhi vampovi	16
Krompir dušen z mle- kom	424	Krompir v juhi zeljnati	62
Krompir gorčični	425	Krompir v juhi z go- vejim mesom	100
Krompir mali kifeljčar	453	Krompir v korenovem piréju	416
Krompir opečen v ze- lenjavni plošči	369	Krompir v kruhu pisa- nem	675
Krompir parjen	426	Krompir v mešanici fi- žolovi	295
Krompir pečen	427	Krompir v mešanici s karfijolnim perjem	323
Krompir petršiljev	428	Krompir v mešanici z zeleno	489
Krompir petršiljev h klobasam	430	Krompir v oblicah	437
Krompir petršiljev na francoski način	431	Krompir v omaki jane- ževi	438
Krompir petršiljev pre- prost	429	Krompir v omaki kumar (svežih)	439
Krompir pražen	432	Krompir v omaki mav- rahovali	440
Krompir solnograški	433	Krompir v papriki	441
Krompir star	421	Krompir v poru	463
Krompir star z oljem dušen	452	Krompir v prežganju	442
Krompir vegetarijanski z gobami	434	Krompir v prežganju s sladko repo	469
Krompir zabeljen	435	Krompir v repi opresni	467
Krompir zeliščni kot po- mladanska prikuha	436		
Krompir zmrznjen	421		
Krompir v jajčni jedi	589		
Krompir v juhi čebulni	22		

Krompir v repi sladki s svinjskimi reberci . . .	191	Krompirjev štrukelj vzišli, tirolski, pečen	707
Krompir v skuhi . . .	376	Krompirjeva juha pre- tlačena	43
Krompir v solati . . .	539	Krompirjeva mešta aj- dova gorenjska . . .	383
Krompir v solati mešani s paradižniki . . .	543	Krompirjeva omaka s hrenom	519
Krompir v šari . . .	477	Krompirjeva potica	324, 450
Krompir v špinači . .	482	Krompirjeva sekanica vegetarijanska . . .	451
Krompir v zelju kislem	490	Krompirjeva solata topla	540
Krompir v zelju slad- kem ali opresnem . .	494	Krompirjevi cmokčiči za v juho	69
Krompir v zelju svežem z rižem in klobaso .	372	Krompirjevi cmoki bre- skovi	708
Krompir v žgancih aj- dovih	382	Krompirjevi cmoki brez jajec	713
Krompir z jabolki . .	320	Krompirjevi cmoki češ- pljevi	709
Krompir s kašo . . .	321	Krompirjevi cmoki ja- bolčni	710
Krompir s kumarami .	454	Krompirjevi cmoki ma- relični	711
Krompir z mlekom . .	444	Krompirjevi cmoki za- viti	712
Krompir z ocvirki . .	445	Krompirjevi cmoki z zdrobom pšeničnim .	714
Krompir s prašičjimi pljuči	184	Krompirjevi krofi vzišli	664
Krompir z rezanci širo- kimi	348	Krompirjevi polmesci .	325
Krompir z rižem . . .	354	Krompirjevi rogljiči .	326
Krompir s sirom bo- hinjskim	319, 443	Krompirjevi slaniki z ocvirki	806
Krompirjev guljaž z go- bami	322	Krompirjevi štrukljiku- hani	726
Krompirjev kvas (v do- mačem kruhu) . . .	667	Krompirjevi zrezki . .	327
Krompirjev piré . . .	446	Krompirjevi žganci iz ječmenove ali pšeni- čne moke	386
Krompirjev piré iz olup- ljenega krompirja .	447	Krompirjevi žlikrofi idrijski	387
Krompirjev piré iz pe- čenega krompirja . .	448		
Krompirjev piré zape- čen	449		
Krompirjev štrukelj vzišli, pehtranov, pe- čen	706		

Krompirjevi žlikrofi s suhim svinjskim me- som	388	Kumare gorčične	861
Krompirjevka	42	Kumare nakrhljane, ka- ko jih hranimo	860
Krompirjevka v vipav- ski fižolovi juhi	27	Kumare sveže v omaki s krompirjem	439
Krompirjevo vzišlo te- sto za pečene štruklje . .	705	Kumare v solati	541
Kruh, da se poleti ne skvari	666	Kumare s krompirjem . .	454
Kruh ajdov pisani	673	Kumarice male konser- virane v kisu	862
Kruh češki velikonočni . .	676	Kumarice male konser- virane v kisu po če- škem načinu	863
Kruh črnorumeni	672	Kumarice male konser- virane v srbski solati . .	869
Kruh domač s krom- pirjevim kvasom	667	Kumnovka (prežganka) . .	51
Kruh Knajpov	668	Kunec (domači zajec), kako ga zakolješ in pripraviš	235
Kruh koruzni	669	Kunec ocvrt	236
Kruh koruzni pisani (črnorumeni)	672	Kunec pečen	237
Kruh pisani ajdov	673	Kunec v čorbi	238
Kruh pisani s kašo	674	Kunec v obari	239
Kruh pisani s krompir- jem	675	Kunca jetra	240
Kruh pšenični bel	670	Kunca ledvice	241
Kruh rženi	671	Kunca meso, pečeno ali kuhano, v sekanici . .	242
Kruh star v borovnicah . .	557	Kunca pljuča	241
Kruh star v jajčni jedi . .	590	Kunca srce	241
Kruh škofov, sladki	815	Kurja juha	10
Kruhki obloženi (sand- vich)	892	Kutinov želé	878
Kruhki obloženi boljši . .	895	Kutinova mezga	879
Kruhki obloženi s sar- dinovim maslom	895	Kvas krompirjev	667
Kruhki obloženi s sirom bohinjskim	894	Kvaša za divjačino . . .	245
Krušne rezine opečene za v juho	70	Laški način špinače . . .	484
Krušne rezine zlate za v juho	71	Leča	390
Krušni cmoki in drugo — Glej žemlje!		Leča v kaši	318
		Leča v kisli omaki	520
		Leča v solati	542
		Ledena kava	923
		Led kakavni	837

Led limonov	839	Majoneza (jajčna) ostra	515
Led pomarančni	840	Majoneza paradižni-	
Led za torte, beli	835	kova	515
Lešniki v ajdovi potici	682	Majoneza petršiljeva .	516
Lešnikovi zapognjenci .	796	Majoneza petršiljeva z	
Liker borovničev	937	možgani	134
Liker breskov	938	Majoneza v ruski solati	546
Liker lipov	939	Majoneza z jajci . . .	584
Liker pomarančni	940	Majoneza z jajci nade-	
Liker šipkov	941	vanimi	583
Limonada	931	Majoneza z jajci nade-	
Limona, kako jo ohra-		vanimi s šunko . . .	583a
nimo več mesecev		Makaroni zapečeni, z	
svežo	851	jajcem	335
Limonova perla	934	Makaroni v korenovi	
Limonove in pomaran-		juhi	40
čne lupine, kako jih		Makaroni vsmetani kisli	328
hranimo	852	Makaroni s fižolom . .	330
Limonov led	839	Makaroni s stročjim fi-	
Limonov odcedek	932	žolom in paradižniki	298
Limonov sok s črnim		Makaroni z gobami . .	331
vinom	935	Makaroni z jabolki . .	332
Linška torta	769	Makaroni z maslom si-	
Lipov čaj	906	rovim	335
Lipov čaj bezgov zdra-		Makaroni z mesom svinj-	
vilni	907	skim	336
Lipov grog	908	Makaroni s paradižniki	334
Lipov liker	939	Makaroni s sirom bo-	
Lipovo cvetje v limo-		hinjskim	329
novi perli	934	Makaronov narastek .	628
Liptovski sir (mohant)	891	Makaronov narastek (po-	
Ljubljanski hlebčki z		tica)	629
mlečno kremo	655	Makaronova plošča s	
Luštrek v spomladanski		korenjem	337
pijači s pelinom	948	Malinov odcedek . . .	936
		Malinova mezga . . .	880
Majaronova omaka s		Malinova mezga jabol-	
koštrunovim mesom .	271	čna	881
Majaronovo meso	107	Mandeljnov nadev . .	823
Majniško vino	935	Mandeljnova potica . .	823
Majoneza	514	Mandeljnovi rogljički .	797

Mandeljnovo mleko kot pijača za bolne na že- lodcu ali mrzlici . . .	945	Meso, kako ga ohranimo svežega 4—6 dni . . .	90
Marellice konservirane s sladkorjem po du- najskem načinu . . .	850	Meso razno . . .	259—275
Marellice sveže v sladki solati	576	Meso v solati fižolovi	529
Marelična mezga	882	Meso v zeljnatih kloba- sica h z rižem	373
Marelična torta	770	Mešanica fižola stroč- jega s suhim fižolom	296
Mareličnicmoki izkrom- pirjevega testa	711	Mešanica fižola s krom- pirjem	295
Marelični kolač potresen	659	Mešanica ječmenčkova (ričet)	308
Marmelada — Glej mezge!		Mešanica krompirja in karfijolnega perja . .	323
Masleno testo iz ostan- kov vlečenega testa . .	728	Mešanica zdrobova za otroke	367
Maslo sardinovo na ob- loženih kruhkih . . .	895	Mešanica zelene in krom- pirja	489
Mavrahi (smrčki) ocvrti	476	Mešta gorenjska (ajdova krompirjeva)	583
Mavrahi v omaki . . .	507	Metini vzišli štruklji, kuhani	701
Mavrahova omaka s krompirjem	440	Mezga breskova	871
Medena potica	686	Mezga breskova češ- pljeva	872
Medene rezine	801	Mezga češpljeva iz olup- ljenih češpelj	873
Medeni božični keksi . .	785	Mezga češpljeva — po- videl	874
Medeni božični obročki	798, 799	Mezga hruškova mešana	875
Medeni nadev za potice	824	Mezga jabolčna	876
Medeno mleko za slabo- krvne in nervozne . . .	946	Mezga jagodova sirova	877
Medeno pecivo z limo- novim ledom	800	Mezga kutinova	879
Melisni vzišli štruklji, kuhani	700	Mezga malinova	880
Mesene klobase	204	Mezga malinova jabol- čna	881
Mesene klobase pečence	205	Mezga marelična	882
Mesna jedila	90—275	Mezga paradižnikova . .	883
Mesne juhe	1—21	Mezga pomarančnih olupkov in jabolk . .	884
Mesni narastek (iz ostan- kov mesa)	630, 631	Mezga šipkova	886

Mezga šipkova z jabolki	887	Močnik — Glej usukanec!	
Mezgin narastek . . .	632	Mohant — Glej sir!	
Mezgine palačinke . .	604	Možgani, kako jih očistimo	129
Mezgini buhteljni . .	648	Možgani koštrunovi . .	275
Mlečna juha	44, 45	Možgani kuhani . . .	130
Mlečna kava (ali bela)	920	Možgani ocvrti . . .	131
Mlečna krema	832	Možgani svinjski . . .	176
Mlečna krema za snežne vložke	835	Možgani telečji za sladkorno bolne	962
Mlečna omaka z rumenimi kolerabami . .	406	Možgani v kaši	132
Mlečni čaj kraljevski .	909	Možgani v omaki beli	135
Mlečni riž	352	Možgani v omaki petršiljevi	134
Mlečni usukanec . . .	363	Možgani v rižu	135
Mlečni usukanec koruzni	361	Možgani z jajcem . .	136
Mlečni usukanec ovseni	365	Možganov narastek . .	633
Mlečni usukanec za otroke	364	Mrežica s svinjsko glavo	156
Mlečni zdrob	368	Mrežica s svinjsko ribico	194
Mleko česnovno	944	Mrežica telečja z rajželjcem	121
Mleko kislo za jogurt	888		
Mleko kislo za sir (mohant)	889	Nadev čokoladni . . .	818
Mleko mandeljnovno kot pijača za bolne na želodcu ali mrzlici . .	945	Nadev iz dušenih jabolk	820
Mleko medeno za slabokrvne in nervozne .	946	Nadev jabolčni	819
Mleko s čajem jagodovim	905	Nadev jabolčni orehov	821
Mleko s čajem ruskim	912	Nadev kakavov za potice	822
Mleko z jagodami . .	575	Nadev mandeljnov . .	823
Mleko z rumenjacom za okrevajoče . . .	947	Nadev medeni za potice	824
Mlinci — Glej žemlje parjene!		Nadev orehov	825
Močnata jedila . .	648—841	Nadev orehov v ajdovih štrukljah	725
Močnati pečenjak	614, 615	Nadev orehov za potice	826
Močnati ponvičnik (šerberle)	72	Nadev rozinov za potice cenejši	827
Močnati slaniki vzišli, kot čajno pecivo . .	665	Nadev rozinov za potice dražji	828
		Nadev rožičev	829
		Nadev sirov v ajdovih štrukljah	723

Nadev sirov v gorenjskih krapih	720	Obara jagnjeta	262
Nadev sirov za potice	830	Obara kokošja	221
Nadevi za kruh	888—899	Obara kozlička	262
Nadevi za potice	818—830	Obara kunca (domačega zajca)	239
Narastek črešnjev	622	Obara piščanca	230
Narastek jabolčni mrzli (pena)	623	Obara srne	251
Narastek jabolčni sirov	624	Obara telečja na prost način	114
Narastek jajčni s šunko	625	Obara telečja z graham	115
Narastek jajčni za sladkorno bolne	958	Obara telečjega rajzeljca	120
Narastek karfijole za pečene	627	Obara vampov govejih	143
Narastek makaronov	628	Obara vampov telečjih	144
Narastek makaronov (potica)	629	Obara veverice	253
Narastek mesni (iz ostankov mesa)	630	Obara zajca divjega	257
Narastek mesni (potica iz ostalega pečenega ali kuhanega mesa)	631	Obara žabja	290
Narastek mezgin	632	Obročki božični dišavni	791
Narastek možganov	633	Obročki božični (keksi)	782
Narastek pomarančni	634	Obročki božični medeni	798, 799
Narastek rezančni z graham	635	Obročki božični orehovi	807
Narastek rezančni s svinjino	636	Ocvirki v krompirju	445
Narastek rižev	637	Ocvirkov kolač	660
Narastek smetane kisle	638	Ocvirkov štrukelj jabolčni, pečen	738
Narastek šunkov	639	Ocvirkov štrukelj slavonski, pečen	739
Narastek zdrobov	640	Ocvirkov štrukelj za v juho	73
Navihanci	802	Ocvirkova potica (ocvirkovka)	690
Novoletna torta	771	Ocvirkova potica (špehovka)	691
Novoletna torta brez jajec	772	Ocvirkova potica (špehovka) iz ajdove moke	692
Novoletni šarkelj	697	Ocvirkova potica (špehovka) iz koruzne moke	693
Obara (ajmoht) golobova	215	Ocvirkova torta	773
Obara gosja	217	Ocvirkove paličice	804
		Ocvirkovi cmoki krušni	715

Ocvirkovi hlebčki . . .	803	Olupki pomarančni z ja-	
Ocvirkovi praškovci ce-		bolki v mezgi . . .	884
neni	805	Olupki repni — Glej	
Ocvirkovi slaniki krom-		Aleluja!	
pirjevi	806	Omaka čebulna . . .	497
Ocvirkovi štruklji aj-		Omaka česnova z že-	
dovi	724	meljnim hrenom . .	498
Ocvirkovi žličniki v go-		Omaka drobnjakova	
veji juhi	74	gorka	499
Odcedek bezgov (be-		Omaka drobnjakova	
zgovec ali terjak) . .	942	mrzla	500
Odcedek (pijača) bezgo-		Omaka drobnjakova z	
vega cvetja	928	jajci	501
Odcedek borovničev .	929	Omaka fižola stročjega	505
Odcedek borovničev si-		Omaka fižolova . . .	502
rov	930	Omaka fižolova s hre-	
Odcedek česnov kot		nom mrzla	504
zdravilo proti ostare-		Omaka fižolova z drob-	
losti	945	njakom	503
Odcedek limonov . . .	932	Omaka gobova	506
Odcedek limonov (sok)		Omaka goloba črna . .	214
s črnim vinom	933	Omaka govejega mesa	
Odcedek malinov . . .	936	mrzlega	105
Ohrovt	390	Omaka hrena jabolčnega	510
Ohrovt brstični	455	Omaka hrenova z gove-	
Ohrovt brstični ocvrt .	456	jim mesom	103
Ohrovt brstični z ma-		Omaka hrenova z žem-	
sлом sirovim	457	ljami	509
Ohrovt pečen v smetani	458	Omaka jabolčna . . .	511
Ohrovt v rižotu bosan-		Omaka jabolčna fran-	
skem	167	coska	512
Ohrovtova juha s krom-		Omaka jajčna (majo-	
pirjem	46	neza)	514
Ohrovtova juha z rižem	47	Omaka jajčna (majo-	
Ohrovtova omaka ma-		neza) ostra	513
slena	521	Omaka jajčna (majo-	
Ohrovtovi žlikrofi . .	389	neza) paradižnikova .	515
Olupki jabolčni za		Omaka jajčna (majo-	
punč	903	neza) petršiljeva . .	516
Olupki pomarančni		Omaka janeževa s	
(arancini)	853	krompirjem	438

Omaka janeževega		Omaka veverice	254
perja	517	Omaka vinska	524
Omaka korenja rdečega	518	Omaka zajca divjega s	
Omaka krompirjeva s		smetano	258
hrenom	519	Omake	497—524
Omaka kumar svežih s		Omlet hitri	608
krompirjem	439	Omlet jabolčni	609
Omaka leče kisle	520	Omlet jajčni spomla-	
Omaka majaronova s		danski	610
koštrunovim mesom	271	Omlet koruzni	611
Omaka mavrahova	507	Omlet piškotni (souflé)	612
Omaka mavrahova s		Orehov kolač z jabolki,	
krompirjem	440	vzišli	661
Omaka mlečna z rume-		Orehov nadev	825
no kolerabo	406	Orehov nadev jabolčni	821
Omaka možganova bela	133	Orehov nadev za potice	826
Omaka možganova pe-		Orehov štrukelj iz ko-	
tršiljeva	134	ruzne moke pečen	688
Omaka ohrovtova ma-		Orehova potica dobra	687
slena	521	Orehova potica iz ajdo-	
Omaka paradižnikova	522	ve moke	681
Omaka paradižnikova		Orehova potica iz ajdo-	
z nadevano papriko	338	ve moke z lešniki	682
Omaka paradižnikova		Orehova potica s kaka-	
z vampi	142	vom	687a
Omaka paradižnikova		Orehova torta s kavno	
z zeljnatimi klobasi-		krema	774
cami	374	Orehove piškotne rezine	811
Omaka petršiljeva s ku-		Orehovi obročki božični	807
hanim govejim mesom	104	Orehovi poljubčki	808
Omaka petršiljeva z		Orehovi štruklji iz aj-	
možgani	134	dove moke kuhani	725
Omaka pljučne pečenke	108	Orehovi štruklji vzišli	
Omaka prašičje zarebr-		kuhani	702
nice	193	Orehovo potresenje	841
Omaka prašičjega srca	197	Otroška hrana:	
Omaka smetanova s		jagode z mlekom	573
hrenom	508	korenje z mlekom	414
Omaka smetanova z		usukanec mlečni	364
zajcem divjim	258	usukanec ovseni (ali	
Omaka solatna	523	kosmiči) z mlekom	365

zdrob mlečni	368	Paradižniki v solati en-	
zdrobova mešanica . . .	367	divije, radiča ali dr.	527
Ovseni kosmiči (Hafer-		Paradižniki v solati me-	
flocken) v goveji juhi . .	75	šani	543
Ovseni kosmiči (ali usu-		Paradižniki z bučo . . .	392
kanec) z mlekom	365	Paradižnikova juha z	
		rižem	48
Palačinke jabolčne za		Paradižnikova majone-	
sladkorno bolne	960	za (jajčna omaka) . . .	515
Palačinke mezgine	604	Paradižnikova mezga . .	883
Palačinke riževe	605	Paradižnikova omaka . .	522
Palačinke špinačne	606	Paradižnikova omaka z	
Palačinke špinačne pe-		nadevano papriko . . .	338
čene	607	Paradižnikova omaka z	
Paličice ocvirkove	804	vampi	142
Paprika nadevana v pa-		Paradižnikova omaka z	
radižnikovimi omaki . . .	338	zeljnatimi klobasami . .	374
Paprika s koštrunom		Paradižnikova solata . .	545
(šataráš)	267	Paradižnikova solata	
Paprika v srbski para-		srbska	547
dižnikovi solati kon-		Paradižnikova solata	
servirana	868, 869	srbska iz zelenih pa-	
Paprikaš jajčni	596	radižnikov v kozarcih . .	868
Paradižniki	390	Paradižnikova solata	
Paradižniki, kako dozo-		srbska iz zelenih pa-	
riš nedozorele (zeleno) . .	864	radižnikov s kumari-	
Paradižniki konservira-		cami v kozarcih	869
ni v kisu	865	Pašteta iz gosjih jeter . .	897
Paradižniki konservira-		Pašteta iz svinjske glave .	898
ni v slani vodi	866	Pecivo karamelovo	795
Paradižniki konservira-		Pecivo razno (čajno) . . .	781—817
ni za kompot (zeleni) . . .	867	Pečenice	205
Paradižniki nadevani . . .	339	Pečenjak jabolčni	613
Paradižniki pečeni z		Pečenjak koruznega	
jajcem	340	zdroba	616
Paradižniki sirovi	544	Pečenjak močnati boljši . .	615
Paradižniki v fižolu		Pečenjak močnati pre-	
stročjem z makaroni	298	prosti	614
Paradižniki v kaši s		Pečenjak rajželjčev	617
korenjem	317	Pečenjak zdrobov sladki . .	618
Paradižniki v makaronih . .	334	Pečenjak žemeljni	619

Pečenjak zemeljni s črešnjami	620	Perutninsko drobovje (jetra) praženo	211
Pečenjak zemeljni z ro- zinami in jabolki . . .	621	Perutninsko drobovje (jetra, želodec) v juhi	
Pečenka pljučna v omaki	108	ragú	12
Pečenka pljučna z gor- čico	110	Pesa rdeča	390
Pečenkapljučna (biftek) z jajcem	109	Pesa vegetarijanska . .	459
Pečenka svinjska s kožo	180	Pesa v solati	548
Pečenka svinjska s sme- tano	181	Pesa z mlekom	460
Pečenka telečja	116	Petelin, kakoga zakolješ in osnažiš	208
Pehtranov štrukelj iz krompirjevega vzišle- ga testa pečen	706	Petelin star, pripravljen kot divjačina	225
Pehtranovi štruklji iz vlečenega testa ku- hani	730	Petršilj	390
Pehtranovi štruklji vzi- šli kuhani	703	Petršilj zelen, kako se ohrani dlje časa svež	870
Pelin v spomladanski pijači z luštrekom . .	948	Petršiljev krompir . . .	428
Pena beljakova kot pre- vleka za torte	836	Petršiljev krompir h klobasam	430
Pena jabolčna mrzla . .	623	Petršiljev krompir na francoski način	431
Penasta božična torta . .	756	Petršiljev krompir pre- prost	429
Perla dišeča v limonovi perli	934	Petršiljev ponvičnik za v juho	76
Perla dišeča v majni- škem vinu	935	Petršiljeva juha	49
Perla limonova	934	Petršiljeva majoneza . .	516
Perutnina, kako jo za- kolješ in osnažiš . . .	208	Petršiljeva omaka so- latna	523
Perutnina divja	244—248	Petršiljeva omaka s ku- hanim govejim mesom	104
Perutnina domača . . .	208—234	Petršiljeva omaka z mo- žgani	134
Perutnina stara, kako jo kuhamo in pečemo	209	Pijača jabolčne vode za bolnike	951
Perutninsko drobovje, kako porabimo	210	Pijača mandeljnovega mleka za bolne na že- lodcu ali mrzlici . . .	945
		Pijača spomladanska iz pelina in luštreka . . .	948
		Pijače mrzle	928—936

Pijače tople . . .	900—927	Pljučni puding . . .	645
Piré fižolov z mlekom	395	Plošča makaronova skorenjem	337
Piré fižolov s smetano	396	Plošča zelenjavna . . .	369
Piré grahov	400	Podmet jajčni navadni	597
Piré kašnat	404	Podmet jajčni s šunko	598
Piré korenov s krompirjem	416	Podmet mesni iz ostankov mesa	145
Piré krompirjev	446	Podmetena jabolka . .	301
Piré krompirjev iz olupljenega krompirja . .	447	Podmetena korenova prikuha	417
Piré krompirjev iz pečenega krompirja . .	448	Pogača črešnjeva . . .	747
Piré krompirjev zapečen	449	Pogača črešnjeva z zdrobom	748
Piré špinačni	485	Pogača jabolčna	749
Pisani kruh ajdov	673	Pogača koruzna s češpljami svežimi	751
Pisani kruh črnorumeni	672	Pogača koruzna z jabolki dušenimi	752
Pisani kruh s kašo . . .	674	Pogača kraljevska . . .	753
Pisani kruh s krompirjem	675	Pogača vinska	754
Pisana torta kakavna . .	775	Polenovka na laški način	283
Piščanec, kako ga zakolješ in osnažiš	208	Polenovka navadno kuhana	281
Piščanec ocvrt	226	Polenovka pražena volju	282
Piščanec pečen	227	Polenta koruzna	341
Piščanec pečen nadevan	228	Polenta koruzna s šunko	343
Piščanec v čorbi	232	Polentni vložki	342
Piščanec v obari	230	Poljubčki orehovi . . .	808
Piščanec v papriki . . .	231	Polhi	249
Piščanec zabeljen . . .	229	Polhi praženi	250
Piškotna torta navadna	776	Polmesci češpljevi . . .	651
Piškotne rezine	810	Polmesci jagodni	652
Piškotne rezine z orehi	811	Polmesci krompirjevi . .	325
Piškotni omlet (souflé)	612	Polpeta iz preostalega mesa	146
Piškotni zvitek	809	Pomarančna prevleka . .	840
Pljučna juha s krompirjem	11	Pomarančna torta . . .	777
Pljučna pečenka z gorčico	110	Pomarančni liker	940
Pljučna pečenka (biftek) z jajcem	109	Pomarančni narastek . .	634
Pljučna pečenka v omaki	108		

Pomarančni olupki, ka- ko jih hranimo . . .	852	Potica mandeljnova . .	825
Pomarančnih olupkov mezga z jabolki . .	884	Potica medena	686
Pomarančni olupki (arancini)	853	Potica mesna kot nara- stek (iz ostalega peče- nega ali kuhanega mesa)	631
Ponada	344	Potica ocvirkova . .	690, 691
Ponada (žemeljna juha)	20	Potica orehova dobra .	687
Ponvičnik (šeberle) moč- nati za v juho	72	Potica orehova s kaka- vom	687a
Ponvičnik petršiljev za v juho	76	Potica rajželjčna . . .	122
Ponvičnik špinačni za v juho	79	Potica sadna	689
Ponvičnik žemeljni z drobnjakom za v juho	87	Potica špehova ali ocvir- kovka	691
Ponvičnik žemeljni s su- him svinjskim mesom za v juho	88	Potica špehova brez ocvirkov	694
Por	390	Potica špehova iz ajdove moke	692
Porodniška hrana . .	966	Potica špehova iz ko- rune moke	695
Porova juha s krom- pirjem	50	Potica tirolska	695
Porova solatna omaka .	525	Potresenje orehovo . .	841
Por s krompirjem . .	465	Povalnica češpljeva . .	684
Por v smetani	461	Povalnica jabolčna . .	685
Por z drobtinami . . .	462	Povidel	874
Por za sladkorno bolne	961	Povidel v buhtelnih .	650
Postne juhe	22—64	Prašičje meso — Glej svinjina!	
Potica ajdova z orehi .	681	Praškovci ocvirkovi ce- neni	805
Potica ajdova z orehi in lešniki	682	Prekajenosvinjskomeso — Glej svinjina!	
Potica ajdova z rozinami	685	Prepečenec beli	786
Potica bezgovega cvetja	602	Prepečenec vzišli . . .	677
Potica iz cenenega testa	679	Preste	678
Potica iz dražjega testa	680	Preste parjene	345
Potica jajčna hitro pri- pravljena	599	Prestice božične	787
Potica krompirjeva	324, 450	Prestice čokoladne (ka- kavne)	789
Potica makaronova (kot narastek)	629	Prevleke (glazure) za torte	835—841

Prežganje s krompirjem	442	Raki	284
Prežganje s sladko repo in krompirjem	469	Razno	842—966
Prežganka iz Knajpove ali druge moke (kum- novka)	51	Redkev črna v solati	549
Prikuhe	390—496	Redkvica rdeča kot pri- kuha	464
Prikuhe brez masti	954	Repa	390
Primes kavna (cikorija)		Repa bela	465
iz suhih smokev	927	Repa kisla s kašo	346
Pšenica za kavo	926	Repa kisla s svežimi svinjskimi reberci	190
Pšenične moke kruh	670	Repa na način aleluje	471
Pšenične moke žganci	386	Repa opresna	466
Pšenični zdrob — Glej zdrob!		Repa opresna s krom- pirjem	467
Puding, kako ga kuhaš in pečeš	641	Repa sladka	468
Puding čokoladni (za- morec v srajci)	647	Repa sladka s koštru- novim mesom	272
Puding jajčni	642	Repa sladka s krompir- jem in svinjskimi re- berci	191
Puding pljučni	643	Repa sladka s krompir- jem v prežganju	469
Puding snežnih vložkov	646	Repa v šari	477
Puding špinačni	644	Repa z mlekom	470
Puding zdrobov mrzel	645	Repna cima v solati	550
Punč božični z malinov- cem	914	Repni olupki — Glej aleluja!	
Punč jabolčnih olupkov	903	Rezanci jajčni za v juho	65
Puran, kako ga zakolješ in osnažiš	208	Rezanci okisani	347
Puran pečen	233	Rezanci široki s krom- pirjem	348
Rabarbara v sladki so- lati	577	Rezanci špinačni za v juho	80
Raca, kako jo zakolješ in osnažiš	208	Rezanci v juhi	77
Raca pečena	234	Rezanci v juhi fižolovi navadni	25
Radič (endivija ali dru- gasolata) sparadižniki	527	Rezaŋci vlti v goveji juhi	82
Ragú juha	12	Rezanci s češpljami sve- žimi	349
Ragú juha žabja	64	Rezanci z drobtinami	350
Rajželjce — Glej teletina!			

Rezanci s sirom (mohantom)	351	Riž v juhi grahovi . . .	34
Rezančni četverokotniki	78	Riž v juhi ohrovtovi . . .	47
Rezančni narastek z grahom	635	Riž v juhi paradižnikovi . . .	48
Rezančni narastek s svinjino	636	Riž v juhi solatni . . .	54
Rezine jajčne ocvrte (šnite)	591	Riž v juhi špinačni . . .	58
Rezine krušne opečene za v juho	70	Riž v mesnem narastku . . .	630
Rezine krušne zlate za v juho	71	Riž v nađevani papriki vparadižnikoviomaki . . .	338
Rezine medene	801	Riž v sarmi	375
Rezine piškotne	810	Riž v zelenjavni plošči . . .	369
Rezine piškotne z orehi	811	Riž v zeljnatih klobasica ^h z mesom	373
Ribe	276—290	Riž v zelju svežem s suhim fižolom	293
Ribe, kako jih osnažiš	277	Riž v zelju svežem s krompirjem inklobaso	372
Ribe, kupuj vedno le sveže	276	Riž s fižolom	292, 353
Ribe kuhane	278	Riž z golobom	215
Ribe ocvrte	279	Riž z jerebico	248
Ribe pečene	280	Riž s kokošjo	222
Ribja juha z grahom	52	Riž s krompirjem	354
Ričet ali ječmenčkova mešanica	308	Riž z možgani	135
Rižev narastek	637	Riž s prašičjimi pljuči	186
Riževa juha z rumenjakom	13	Rižot bosanski z ohrovtom	167
Riževa juha z zeljem in svežim svinjskim mesom	14	Rižot bosanski s svinjskim mesom	166
Riževe klobase	206	Robide — Glej maline!	
Riževe palačinke	605	Robidovega perja ali listov čaj	910
Riži-biži telečji	123	Rogljički krompirjevi	326
Riž jetrni v goveji juhi	66	Rogljički mandeljnovi	797
Riž mlečni	352	Rogljički vanilijeви	817
Riž pražen	473	Rozinov nađev za potice cenejši	827
Riž v juhi fižola stročjega	30	Rozinov nađev za potice dražji	828
Riž v juhi godlje	8	Rozinova ajdova potica	683
		Rožičev nađev	829
		Rum v češpljah	847
		Ruska solata	546

Ruski čaj	911	Sir (mohant) s smetano	890
Ruski čaj z mlekom	912	Sir (mohant) z rezanci	351
Ruski čaj z vinom	913	Sirnata (bohinjskega si- ra) juha za sladkorno bolne	959
Rženi kruh	671	Sirov. (mohantov) nadev za potice	850
Sadje, shranjevanje	842—853	Sirov (mohantov) štru- kelj pečen	741
Sadna krema k močna- tim jedem	834	Sirov (mohantov) štru- kelj pečen jabolčni štajerski	737
Sadna potica	689	Sirovi (mohantovi) cmoki	716
Samostojna jedila	291—389	Sirovi (mohantovi) krap- i gorenjski	720
Sandwich — Glej obló- ženi kruhki!		Sirovi (mohantovi) štruk- lji kuhani	731
Sardele sveže	285	Sirovi (mohantovi) štruk- lji kuhani ajdovi	723
Sardelno maslo k oblo- ženim kruhkom	895	Sirovi (mohantovi) štruk- lji kuhani vzišli	704
Sarma	375	Skuha	376
Sekanica (hašé)	147	Slaniki močnati vzišli kot čajno pecivo	665
Sekanica krompirjeva vegetarijanska	451	Slaniki ocvirkovi krom- pirjevi	806
Sekanica makaronova s korenjem (ali plošča)	337	Slaniki morski, kako jih osnažimo	286
Sekanica mesna (kuha- nega govejega mesa)	148	Slaniki ocvrti	287
Sekanica mesna (kuha- nega ali pečenega kunca)	242	Slaniki pečeni	288
Sekanica mesna (izsvinj- skih pljuč)	188	Slanina (špeh)	152
Sesekani zrezek iz go- vejega mesa	111	Slanina, kako jo pripra- vimo za jed	153
Sesekani zrezek iz te- lečjega mesa	126	Slanina v fižolu na fran- coski način	394
Shranjevanje sadja in zelenjave	842—870	Slanina v kašnati juhi	7
Silvestrova jabolka	567, 568	Slanina v zeljnati solati	556
Silvestrova torta	778	Slanina v žemeljnih cmokih	718
Sir kutinov (želé)	878	Slavonski ocvirkov štru- kelj	739
Sir liptovski	891		
Sir (mohant), kakoga pri- praviš iz kislega mleka	889		

Smetanov narastek iz kisle smetane	638	Solata korenova	536
Smetanov štrukelj pe- čen	742, 743	Solata krompirjeva	539
Smetanova juha	53	Solata krompirjeva topla	540
Smetanova maža za na kruh	899	Solata kumarična	541
Smetanova omaka s hre- nom	508	Solata leče	542
Smetanova omaka z zaj- cem divjim	258	Solata mešana s para- dižniki	543
Smokve v potici sadni	689	Solata paradižnikov si- rovih	544
Smokve v solati sladki	563	Solata paradižnikova	545
Smokvova kavna pri- mes (cikorija)	927	Solata paradižnikova (zelenih) srbska	547
Smokvova klobasa	812	Solata paradižnikova (zelenih) srbska v ko- zarcih	868
Smrčki — Glej mavrahi!		Solata paradižnikova (zelenih) srbska v ko- zarcih, s kumaricami	869
Sneg jabolčni sirov	624	Solata pese	548
Sneg kuhan	838	Solata radiča ali endi- vije s paradižniki	527
Snežni vložki (puding)	646	Solata redkvice črne	549
Sok limonov s črnim vinom	933	Solata repne cime	550
Solata	390	Solata ruska	546
Solata, navodila za pri- pravljanje	525	Solata špinačna	551
Solata bolgarska (glav- nata)	526	Solata zabeljena - štru- carica kot prikuha	474
Solata endivije ali ra- diča s paradižniki	527	Solata zélene	552
Solata fižola stročjega	531	Solata zélene sirove	553
Solata fižolova	528	Solata zelja kislega	554
Solata fižolova z mesom	529	Solata zelja sladkega	555
Solata fižolova pretla- čena	530	Solata zeljnata s slanino	556
Solata jajčna	532	Solata zeljnata za slad- korno bolne	965
Solata karfijolna	533	Solate kisle	525—556
Solata kisla	534	Solate sladke (kom- poti)	557—578
Solata kolerab zelenih	535	Solatna juha iz endivije	55
Solata korena črnega	538	Solatna juha z rižem	54
Solata korenja sirovega z jabolki	537	Solatne omake	523
		Solatni zrezki	355

Spomladanska juha ze- liščna (rožni sok) . . .	61	Svinjska pljuča za v klobase	187
Spomladanska pijača iz pelina in luštreka . . .	948	Svinjska reberca	189
Spomladanska prikuha izzelišnega krompirja	436	Svinjska reberca sveža v repi kisli ali zelju	190
Spomladanski omlet jajčni	610	Svinjska reberca v repi sladki ali krompirju	191
Srna v obari	251	Svinjska ribica v mre- žici	194
Svinjina	149—207	Svinjska slanina — Glej slanina!	
Svinjina, kako se očisti prašič in porabijo po- samezni deli svinj- skega mesa	149	Svinjska šunka — Glej šunka!	
Svinjska glava v ječ- menčku	154	Svinjska zarebrnica (krmenateljce) ocvrta	192
Svinjska glava v kaši	155	Svinjska zarebrnica v omaki	193
Svinjska glava v mrežici	156	Svinjske klobase — Glej klobase!	
Svinjska glava v pašteti	898	Svinjske kožice v pre- tlačeni fižolovi juhi z ječmenčkom in kóži- cami	3
Svinjska glava v šari	157	Svinjske ledvice	165
Svinjska jetra frigana	159	Svinjske noge prekaje- ne v hladetini	177
Svinjska jetra kuhana	160	Svinjske noge sveže v hladetini	177
Svinjska jetra ocvrta	161	Svinjske noge s kislim hrenom	179
Svinjska jetra pečena	162	Svinjske noge v šari . .	178
Svinjska jetra pražena	163	Svinjske noge z gove- jim bočnikom	91
Svinjska mrežica s svinjsko glavo . . .	156	Svinjski jezik	164
Svinjska mrežica s svinjsko ribico . . .	194	Svinjski jezik svež s hrenom	96
Svinjska pečenka s kožo	180	Svinjski možgani	176
Svinjska pečenka s sme- tano	181	Svinjski želodec	198
Svinjska pljuča v seka- nici	188	Svinjski želodec kot stisnjena klobasa . . .	199
Svinjska pljuča s kašo	183		
Svinjska pljuča s krom- pirjem	184		
Svinjska pljuča s kruš- nimi cmoki	185		
Svinjska pljuča z rižem	186		

Svinjsko meso, kako se porabijo posamezni deli	149	Svinjsko meso v sarmi	375
Svinjsko meso, nasolitev in prekajevanje .	150	Svinjsko meso v zelju kislem	173
Svinjsko meso, prekajeno, kako ga hraniš	151	Svinjsko meso v zelju ogrskem	371
Svinjsko meso prekajeno v klobasi . . .	207	Svinjsko meso v zelju s kašo	174
Svinjsko meso prekajeno v žemelnem ponvičniku	88	Svinjsko meso z gorčico	170
Svinjsko meso prekajeno v žlikrofih krompirjevih	388	Svinjsko meso s hrenom	171
Svinjsko meso pretaknjeno s česnom, mrzlo	175	Svinjsko meso s kašo .	172
Svinjsko meso v guljažu	168	Svinjsko meso z makaroni	336
Svinjsko meso v guljažu ječmenčkovem . . .	307	Svinjsko pleče	182
Svinjsko meso v guljažu z ječmenčkom . . .	169	Svinjsko srce pečeno .	196
Svinjsko meso v ječmenčkovi mešanici .	308	Svinjsko srce v omaki .	197
Svinjsko meso v juhi ciganski	1	Svinjsko srce za v klobase	195
Svinjsko meso v juhi riževi	14	Šara	477
Svinjsko meso v juhi zimski	19	Šara s koštrunom . . .	274
Svinjsko meso v klobasah	198—207	Šara s svinjskiminogami	178
Svinjsko meso v papriki nadevani v paradižnikovi omaki	338	Šara s svinjsko glavo .	157
Svinjsko meso v rezančnem narastku . . .	636	Šarkelj dober	696
Svinjsko meso v rižotu bosanskem	166	Šarkelj novoletni . . .	697
Svinjsko meso v rižotu bosanskem z ohrovtom	167	Šarkelj zdravilni . . .	779
		Šataraš	267
		Šató	603
		Šeberle — Glej ponvičnik!	
		Šipek (divja vrtnica) .	885
		Šipkov liker	941
		Šipkova mezga	886
		Šipkova mezga z jabolki	887
		Šipkovega zrnja čaj . .	915
		Škofov kruh	813
		Šmorn — Glej pečenjak!	
		Šnite ocvrte — Glej rezine!	
		Špageti (vrvce) s špináčo	356
		Španski vetrci	814, 815, 816

Špargelj	390	Štajerski štrukelj ja-	
Šparglji zabeljeni . . .	478	bolčni sirov	737
Špeh — Glej slanina!		Štrukelj borovničev pe-	
Špehova ali ocvirkova		čen	732
potica	691	Štrukelj češpljev pečen	733
Špehova potica iz aj-		Štrukelj črešnjev pečen	734
dove moke	692	Štrukelj grozdnih jagod	
Špehova potica iz ko-		pečen	735
ruzne moke	693	Štrukelj jabolčni pečen	736
Špehovka (ali ocvirkov-		Štrukelj jabolčni ocvir-	
ka)	690	kov pečen	738
Špehovka brez ocvirkov	694	Štrukelj kremov pečen	740
Špinača	390	Štrukelj krompirjevega	
Špinača navadna	479	vzišlega testa, pehtra-	
Špinača po laškem na-		nov, pečen	706
činu	484	Štrukelj krompirjevega	
Špinača z jajci	480	vzišlega testa, tirol-	
Špinača s koprivami . .	481	ski, pečen	707
Špinača s krompirjem . .	482	Štrukelj ocvirkov sla-	
Špinača z mlekom	483	vonski pečen	739
Špinačna jajca	600	Štrukelj ocvirkov za v	
Špinačna juha hitro pri-		juho pečen	73
pravljena	56	Štrukelj orehov iz ko-	
Špinačna juha z rižem . .	58	ruzne moke pečen . . .	688
Špinačna juha z zdro-		Štrukelj sirov pečen . .	741
bom pšeničnim	57	Štrukelj sirov jabolčni,	
Špinačna solata	551	štajerski, pečen	737
Špinačne palačinke	606	Štrukelj smetanov pe-	
Špinačne palačinke, za-		čen	742, 743
vitki ali klobasice,		Štruklji ajdovi ocvir-	
pečene	607	kovi kuhani	724
Špinačni jajčni kolač . .	594	Štruklji ajdovi orehovi	
Špinačni piré	485	kuhani	725
Špinačni ponvičnik za		Štruklji ajdovi sirovi	
v juho	79	kuhani	723
Špinačni puding	644	Štruklji jabolčni ku-	
Špinačni rezanci za v		hani	729
juho	80	Štruklji krompirjevi	
Štajerski koštrun	268	kuhani	726
Štajerski način shranje-		Štruklji krompirjevi	
vanja stročjega fižola . .	857	pečeni — testo	705

Štruklji pehtranovi kuhani	730	Telečja mrežica z rajželjcem	121
Štruklji sirovi kuhani	731	Telečja obara (ajmoht) na preprost način	114
Štruklji vzišli kuhani — testo	698	Telečja obara z grahom	115
Štruklji vzišli drobnjakovi kuhani	699	Telečja pečenka	116
Štruklji vzišli melisni kuhani	700	Telečja pljuča s krušnimi cmoki	185
Štruklji vzišli metini kuhani	701	Telečja prsa nadevana	117
Štruklji vzišli orehovi kuhani	702	Telečje kosti v juhi	15
Štruklji vzišli pehtranovi kuhani	703	Telečje meso zabeljeno	112
Štruklji vzišli sirovi kuhani	704	Telečje meso v papriki	113
Šunka na obloženih kruhkih	892, 893, 895	Telečje noge v hladetini	177
Šunka v jajcih nadevanih	583a	Telečje srce pečeno za sladkorno bolne	965
Šunka v jajcih umešanih	588	Telečji jezik svež s hrenom	96
Šunka v jajčnem narastku	625	Telečji možgani — Glej možgani!	118
Šunka v jajčnem podmetu	598	Telečji rajželjce ocvrt	119
Šunka v jajčni klobasici	592	Telečji rajželjce ocvrt z jajci	119
Šunka v klobasi	207	Telečji rajželjce pečen, v mrežici	121
Šunka v krofih krompirjevih	664	Telečji rajželjce v obari	120
Šunka v makaronih zapечenih z jajcem	333	Telečji rajželjce v potici	122
Šunka v narastku	639	Telečji rajželjčev pečenjaka	617
Šunka v polenti	343	Telečji riži-biži	123
Telečja glava v juhi ragú	12	Telečji vampi — Glej vampi!	124
Telečja juha	15	Telečji zrezek dunajski	125
		Telečji zrezek naravni	126
		Telečji zrezek sesekljan	127
		Telečji zrezek v smetani za sladkorno bolne	964
		Telečji zrezek z jajcem	127
		Telečji zrezek z žajbljem	128
		Teletina (in govedina)	90—148

Terjak ali bezgovec	942	Torta ocvirkova	773
Testo krhko (v drob- ljancih)	719	Torta orehova s kavno kremo	774
Testo krompirjevo za cmoke	708	Torta pisana	775
Testo masleno iz ostan- kov vlečenega testa	728	Torta piškotna navadna	776
Testo vlečeno	727	Torta pomarančna	777
Testo vzišlo krompirje- vo za štruklje pečene	705	Torta Silvestrova	778
Testo vzišlo za močnata jedila	648—707	Torta zdravilna (ali šar- kelj)	779
Testo vzišlo za štruklje kuhane	698	Torta Zeppelinova	780
Testo za potico ceneno	679	Torte	755—780
Testo za potico dražjo	680	Trijet	578
Tirolska potica	695	Tržiška koštrunova br- žola	269
Tirolska torta kakavna	766	Turška kava	924
Tirolski štrukelj pečen krompirjev vzišli	707	Usukanec jabolčni	358
Torta ajdova	755	Usukanec jajčni	359
Torta božična penasta	756	Usukanec Knajpov	360
Torta breskova	757	Usukanec koruzni z mlekom	361
Torta črešnjeva	758	Usukanec koruzni s smetano kisló	362
Torta črešnjeva češka	759	Usukanec mlečni	363
Torta jabolčna	760, 761	Usukanec mlečni za otroke	364
Torta jabolčna brez ja- jec	762	Usukanec ovсени (ovse- ni kosmiči) z mlekom	365
Torta jagodna	763, 764	Usukanec zeliščni	366
Torta kakavna črna	765	Usukanec v goveji juhi	81
Torta kakavna pisana	775	Usukanec z gobami	357
Torta kakavna tirolska	766	Vampi, kako jih kuhaš	137
Torta kostanjeva bo- sanska	767	Vampi dušeni na olju	141
Torta kostanjeva s pra- škom	768	Vampi na beneški način	140
Torta linška	769	Vampi ocvrti	138
Torta marelična	770	Vampi praženi	139
Torta novoletna	771	Vampi v obari, goveji	143
Torta novoletna brez jajec	772	Vampi v obari, telečji	144
		Vampi v omaki para- dižnikovi	142

Vampova juha s krompirjem	16	Voda jabolčpa za bolnike	951
Vaniljevi rogljiči	817	Vranična juha	17
Vegetarijanska pesa	459	Vranični cmoki za v juho	83
Vegetarijanska prikuha iz endivije	475	Vranični žličniki v goveji juhi	84
Vegetarijanskasekanica krompirjeva	451	Vrvce (špageti) s špinačo	356
Vegetarijanski krompir z gobami	434	Zajec divji, kako se pripravi	255
Velikonočni kruh češki	676	Zajec divji pečen	256
Vetrci španski	814, 815, 816	Zajec divji v juhi divjačine	2
Veberica pečena	252	Zajec divji v obari	257
Veberica v obari	253	Zajec divji v omaki iz smetane	258
Veberica v omaki	254	Zajec domači — Glej kunec!	
Vino majniško	935	Zajtrk jagodni	572
Vino v borovnicah	843	Zakuhe	65—89
Vino v jagodah	574	Zamorec v srajci (pu-ding)	647
Vino v limonovem soku	933	Zapognjenci janeževi	793
Vino v ruškem čaju	913	Zapognjenci lešnikovci	796
Vinska juha	59	Zavitki špinačni (ali palačinke)	607
Vinska omaka	524	Zdravilna torta (ali šarkelj)	779
Vinska pogača	754	Zdravilni čaj lipov bezgov	907
Vinski šató	603	Zdrob koruzni v pečenjaku	616
Vinski trijet	578	Zdrob koruzni v polenti	341
Vipavska fižolova juha	26	Zdrob koruzni v polenti s šunko	343
Vipavska fižolova juha s krompirjevko	27	Zdrob pšenični mlečni	368
Vkuhavanje in shranjevanje sadja in zelenjave	842—870	Zdrobov narastek	640
Vkuhavanje mezge	871—887	Zdrobov pečenjak sladki	618
Vkuhavanje pijač	900—941	Zdrobov puding mrzli	645
Vložki ocvirkovi (žličniki) v goveji juhi	74	Zdrobova juha	18
Vložki polentni	342	Zdrobova juhakarfiijolna	37
Vložki snežni (puding)	646	Zdrobova juha špinačna	57
Vložki vranični (žličniki) v goveji juhi	84		
Vložki zdrobovi (žličniki) za v juho	86		

Zdrobova juha z rume- njakom	60	Zelje kislo v sarmi . . .	375
Zdrobova kaša za v juho	85	Zelje kislo v skuhi . . .	376
Zdrobova mešanica za otroke	367	Zelje kislo v solati . . .	554
Zdrobova pogača čreš- njeva	748	Zelje ogrsko	371
Zdrobovi cmoki krom- pirjevi	714	Zelje posiljeno	492
Zdrobovi cmoki sirovi (mohantovi)	716	Zelje rdeče z jabolki . . .	493
Zdrobovi žličniki	86	Zeljesladkoskoštrunom . . .	273
Zélena	390	Zeljesladko (ali opresno) s krompirjem	494
Zélena dušena s smetano	487	Zelje sladko s prašičjim mesom in kašo	174
Zélena dušena v olju	486	Zelje sladko v juhi ri- ževi	14
Zélena sirova	553	Zelje sladko v juhi zim- ski	19
Zélena v solati	552	Zelje sladko v juhi z govejim mesom	101
Zélena zabeljena	488	Zelje sladko v solati . . .	555
Zélene mešanica s krom- pirjem	489	Zelje sladko v solati s slanino	556
Zelenjava	390	Zelje sveže s fižolom in rižem	293
Zelenjava, shranje- vanje	854—870	Zelje sveže s krompir- jem, rižem in klobaso . . .	372
Zelenjava v ječmenčku	306	Zelje sveže zabeljeno . . .	495
Zelenjava v kašnati juhi	39	Zeljната juha s krom- pirjem	62
Zelenjavna plošča	369	Zeljната solata za slad- korno bolne	965
Zeliščna ali spomladan- ska juha	61	Zeljната klobasice nade- vane v paradižnikovi omaki	374
Zeliščni krompir kot spomladanska prikuha	436	Zeljната klobasice nade- vane v sarmi	375
Zeliščni omlet spomla- danski jajčni	610	Zeljната klobasice nade- vane z rižem in mesom . . .	373
Zeliščni usukanec	366	Zeljнати storži	496
Zelje kislo	390	Zeppelinova torta	780
Zelje kislo s kašo	370	Zimska juha	19
Zelje kislo s krompirjem	490	Zimski krapci brez jajec . . .	722
Zelje kislo s papriko	491	Zrezek goveji sesekani . . .	111
Zelje kislo s prašičjim mesom	173		
Zelje kislo s prašičjimi rebri svežimi	190		

Zrezek telečji dunajski	124	Žemeljni pečenjak z	
Zrezek telečji naravni	125	rozinami in jabolki	621
Zrezek telečji sesekljan	126	Žemeljni ponvičnik z	
Zrezek telečji v smetani		drobnjakom	87
za sladkorno bolne	964	Žemeljni ponvičnik s su-	
Zrezek telečji z jajcem	127	him svinjskim mesom	88
Zrezek telečji z žajb-		Žemeljni zrezki	380
ljem	128	Žemlje parjene (mlinci)	377
Zrezki krompirjevi	327	Žemlje parjene z mle-	
Zrezki solatni	355	kom	378
Zrezki žemeljni	380	Žemlje v mesni potici	631
Zvezdice janeževe	794	Žemlje v omaki hrenovi	509
Zvitek čokoladni (ka-		Žemlje v omaki smeta-	
kavni)	790	novi s hrenom	508
Zvitek piškotni	809	Žemlje v ponadi	344
		Žemljevka	379
Žabe ocvrte	289	Žganci ajdovi	381
Žabja juha navadna	63	Žganci ajdovi gorenjski	
Žabja juha ragú	64	(mešta)	383
Žabja obara	290	Žganci ajdovi krompir-	
Žajbelj v telečjem		jevi	382
zrezku	128	Žganci kašnati	384
Želé kutinov	878	Žganci koruzni	385
Žemeljna juha francoska	21	Žganci krompirjevi	386
Žemeljna juha z drob-		Žličniki ocvirkovi v go-	
njakom (ali ponada)	20	veji juhi	74
Žemeljni (krušni) cmoki	717	Žličniki vranični v go-	
Žemeljni cmoki ocvir-		veji juhi	84
kovi	715	Žličniki zdrobovi	84
Žemeljni cmoki sirovi	716	Žlikrofi idrijski	387
Žemeljni cmoki s sla-		Žlikrofi krompirjevi s	
nino	718	suhim svinjskim me-	
Žemeljni hren v česnovi		som	388
omaki	498	Žlikrofi mesni v goveji	
Žemeljni pečenjak	619	juhi	89
Žemeljni pečenjak s		Žlikrofi ohrovtovi	389
črešnjami	620	Žolica — Glej hladetina!	



00000421757

Kazalo.

Predgovor k prvi izdaji	3
Predgovor k drugi izdaji	4
Uvod	5
I. Mere	5
II. Sestava jedilnika	6
III. Poraba ostankov	7
IV. Oprema kuhinje	8
V. Red in snaga v kuhinji	11
Juhe	13
A. Mesne	13
B. Postne	17
C. Zakuhe	26
Mesna jedila	32
A. Govedina in teletina	32
B. Svinjina	45
C. Domača perutnina in kunci	58
Č. Divjačina	65
D. Razno drugo meso	68
Ribe	72
Samostojna jedila	75
Prikuhe	95
Omake	116
Solate	121
A. Kisle	121
B. Sladke (kompoti)	125
Jajčna jedila	129
Pečenjaki, omleti, narastki in pudingi	133
Močnata jedila	143
A. Jedila iz vzišlega testa	143
B. Cmoki, krapi, štruklji in pogače	160
C. Torte	172
Č. Razno pecivo	178
D. Nadevi za potice, kreme in prevleke za torte	186
Razno	191
A. Shranjevanje sadja in zelenjave	191
B. Mezge	197
C. Nadevi in dodatki h kruhu	201
Č. Tople in mrzle pijače in likerji	203
D. Hrana za bolnike	210
E. Hrana za porodnice	214
Stvarno kazalo	217



Zdravje v družini

je prvi pogoj za srečno in zadovoljno življenje. Zato naj ne manjkajo v nobeni družini knjige, ki obravnavajo važna vprašanja iz zdravstva:

Kneipp-Podgorc:

Domači zdravnik

Knjiga obsega nad 240 strani in podaja ceno zdravljenje z vodo po naukih in izkušnjah župnika Kneippa in je ilustrirana.

Broširan izvod stane za ude Mohorjeve družbe 27 Din (za neude 36 Din), v platno vezan 36 Din (za neude 48 Din).

Dr. A. Breclj:

Knjiga o zdravju in boleznih

Glavna poglavja te knjige so: Prehlad; O vetrovih in drugih prebavnih motnjah; O zobeh in glistah; O kužnih boleznih in prisadiah; O krvi; O bolnikih in zdravnikih; O, ti živci; Poslanica o pomlajevanju; Zdravstvu, ženski rod; Zdravje v kmečkih domovih; O prehrani; Prva pomoč v nezgodah; Domača lekarna.

Knjiga ima 375 strani in stane za ude broširana 39 Din (za neude 52 Din), v platno vezana 51 Din (za neude 68 Din).

Dr. H. Vedenik:

Kako si ohranimo ljubo zdravje

Pisatelj-zdravnik v tej knjigi poljudno obravnava važno poglavje vsakdanjega življenja, kako se obvarujemo različnih bolezni. Knjiga je izšla v treh zvezkih, katerih vsak posamezen stane za ude Mohorjeve družbe 3 Din (za neude 4 Din), vsi trije zvezki skupaj vezani 21 Din (za neude 28 Din).

Družinska knjižnica

ni popolna, če ne vsebuje Mohorjeve knjižnice, ki obsega doslej 74 knjig najrazličnejše vsebine: poučne, zabavne, leposlovne, našo in tujo literaturo, drame, pesmi itd. Med drugimi so izšle v Mohorjevi knjižnici tudi knjige:

Ing. Ciril Jeglič:

Naše prijateljice

Opisane so najhvaležnejše lončne rastline, primerne za cvetoči vrtec v domači sobi, za okras oken in balkonov. 94 slik.

Delo je 23. zvezek Mohorjeve knjižnice. Broširan izvod stane za ude Mohorjeve družbe 27 Din (za neude 36 Din), v platno vezan 35 Din (za neude 44 Din).

Ing. Ciril Jeglič:

Okrasne spenjavke

V knjigi so dana navodila, kako in kje naj uporabljamo in oskrbujemo vse za naše razmere prikladne spenjavke.

Delo je 41. zvezek Mohorjeve knjižnice. Broširan izvod stane za ude Mohorjeve družbe 21 Din (za neude 28 Din), v platno vezan 30 Din (za neude 40 Din).

Dr. B. Dragaš:

Otrok v predšolski dobi

Ta edinstvena knjiga obravnava vzgojo otroka v predšolski dobi, to je od dovršenega 1. do 6. leta. Knjiga vsebuje mnogo slik.

Delo je 47. zvezek Mohorjeve knjižnice. Broširan izvod stane za ude Mohorjeve družbe 35 Din (za neude 44 Din), v platno vezan 42 Din (za neude 56 Din).

V zalogi Mohorjeve družbe so izšle še številne druge knjige, ki razpravljajo o vseh mogočih življenjskih vprašanjih in nudijo čitateljem vedro zabavo.

Celoten seznam knjig pošilja na zahtevo brezplačno

Družba sv. Mohorja v Celju

